

PLANUNGS-BEGLEITER

Check- liste

*Die Checkliste für
eine Küche, die
bleibt.*

FRAGEN

30

LESEZEIT

15 Min.

ZUM

Abhaken

WEITER SWIPEN →

@kuechen_trogisch

— WARUM DIESE LISTE

”
Im Schnitt lebt man **15
bis 20 Jahre** mit einer
Küche — die Mühe der
Planung lohnt sich.“

*Nehmen Sie sich Zeit für die
Fragen auf den nächsten Seiten
— von technischen Details bis
zu persönlichen Gewohnheiten.*

THEMEN

5

FRAGEN

30

BERATUNG

persönlich



Raum & *Anschlüsse*

*Genaue Vermessung ist die Grundlage
jeder präzisen Planung.*

- Raummaße aufgenommen
- Fenster und Türen berücksichtigt
- Wasseranschlüsse lokalisiert
- Starkstrom markiert
- Steckdosen eingezeichnet
- Lichtanschlüsse definiert



Design & *Materialien*

Die richtigen Materialien und Farben wählen.

- Fronten gewählt
- Farben definiert
- Arbeitsplatte festgelegt
- Griffe oder grifflos
- Gesamtkonzept abgestimmt



Elektrogeräte

Komfort, Effizienz und Langlebigkeit.

- Kochfeld definiert
- Dunstabzug gewählt
- Backofen positioniert
- Zusatzgeräte geplant
- Kühlung definiert
- Geschirrspüler ausgewählt
- Weitere Funktionen berücksichtigt
- Beleuchtung durchdacht



Stauraum & *Ergonomie*

*Arbeitshöhe und Kochgewohnheiten
definieren die optimale Küche.*

- Arbeitshöhe bestimmt

- Kochgewohnheiten notiert

- Haushaltsgröße geklärt

- Inneneinteilung geplant

- Barrierefreiheit berücksichtigt

- Essplatz definiert



Budget & *Zeitplanung*

Transparenz bei Kosten und Terminen.

- Wunschbudget definiert

- Fertigstellungstermin festgelegt

- Installationspläne

- Zahlungsbedingungen geklärt

- Entsorgung alter Küche

BEREIT FÜR IHRE KÜCHE

Termin sichern.

*Küchen Trogisch —
Frankfurt am Main. Wir
freuen uns auf Sie.*

STUDIO

Hanauer Landstr. 50a
60314 Frankfurt

TELEFON

Mob. 0172 952 50 54
Mob. 0172 952 50 49
Tel. 069 2100 13 86

ÖFFNUNGSZEITEN

Mi–Fr · 11–18 Uhr
Sa · 11–14 Uhr
und nach Vereinbarung

ONLINE

www.kuechen-trogisch.de
info@kuechen-trogisch.de
[@kuechen_trogisch](https://www.instagram.com/kuechen_trogisch)