

# Checkliste

— für Deinen —

# Küchenkauf

- Checkliste runterladen & durchlesen
- Ideen und Vorstellungen sammeln & aufschreiben
- Persönlichen Ansprechpartner suchen
- Budget & Zeitplan festlegen
- Raum vermessen
- Stauraum & Multifunktionalität mitbedenken
- Steckdosen & Anschlüsse einplanen
- Für Lichtquellen sorgen
- Smarte & pflegeleichte Extras einplanen
- Ergonomische Arbeitsplatte
- Küche für SMART HOME rüsten
- Materialien ansehen & anfassen
- Um Lieferung & Montage kümmern
- (Erweiterbarkeit einplanen)



# Checkliste

— für Deinen —

# Küchenkauf

## 15 Tipps, die Du bei der Planung Deiner neuen Küche beachten solltest

### 1. Eigene Ideen und Vorstellungen

Zuallererst: Nimm Dir (gemeinsam mit Deinem Partner oder Deiner Partnerin) Zeit, um eigene **Vorstellungen, Besonderheiten** und auch "**No-Gos**" aufzuschreiben. Hole Dir hierfür auch Inspiration aus Katalogen, dem Internet und in Küchenstudios vor Ort. Sprich mit Freunden. So hast Du für das Beratungsgespräch und den Kauf alle wichtigen Informationen beisammen. **Nutze für Notizen gerne unsere Vorlage.**

### 2. Vernünftige Zeit & Budgetplanung

Lege ein **Gesamtbudget** für Deine Küche inklusive E-Geräten, Lieferung und Montage fest. Dieses ist der Rahmen für die weitere Küchenplanung. Praktisch: Bei KüchenTreff Willmes hast Du die Möglichkeit, eine **Finanzierung für Deine neue Küche** abzuschließen. Beginne außerdem frühzeitig mit der Planung und schaffe Dir wenn möglich einen kleinen Zeitpuffer. So sind eventuelle Lieferverzögerungen nur halb so schlimm.

### 3. Passgenaues Aufmaß

Deine neue Küche soll zu hundert Prozent in Deine Räumlichkeiten passen. Daher ist es wichtig, die **Räume millimetergenau auszumessen**. Möchtest Du auf Nummer sicher gehen, solltest Du das Ausmessen den Küchen-Profis überlassen. Beim Aufmaß Deiner Räumlichkeiten sind wir Dir gerne mit dieser Service-Leistung behilflich.

### 4. Multifunktional & geräumig

Jeder Meter Deiner neuen Küche soll klug und gut genutzt sein: Plane Deine Arbeitsflächen so, dass sie **mehrere Zwecke** erfüllen. Wie wäre es zum Beispiel mit einer Kücheninsel inklusive Backofen, die mit stylischen Barhockern auch als Sitzgelegenheit dienen kann? So kann die nächste Küchenparty kommen. Plane auch genug **Stauräume** für Küchengeräte und Geschirr ein. Platz kann man nie genug haben.

### 5. Steckdosen nicht vergessen!

Ähnlich wie mit dem Platz verhält es sich auch mit den Steckdosen. In modernen Küchen finden sich viele **Haushaltsgeräte**, die Strom benötigen: Kaffeemaschine, Toaster, Wasserkocher, Mixer, Thermomix und und und. Es ist also sinnvoll, Steckdosen dort zu platzieren, wo Deine Küchengeräte – oder auch gerne mal das Handy-Ladekabel – zum Einsatz kommen.

# Checkliste

— für Deinen —

# Küchenkauf

## 15 Tipps, die Du bei der Planung Deiner neuen Küche beachten solltest

### 6. Anschluss finden

Nicht immer bist Du bei der Küchenplanung komplett frei. Immerhin gibt es Anschlüsse für den Backofen und den Wasser-Zu- und Ablauf, die berücksichtigt werden müssen. Die gute Nachricht: **Es gibt für alles eine Lösung**. Bei Aufmaß und Planung berücksichtigen wir für Dich alles Wichtige.

### 7. Es werde Licht

Mit einer stylischen Beleuchtung fällt nicht nur das Schnibbeln und Servieren leichter, sie sorgt auch gleich für mehr Atmosphäre. **Indirekte Beleuchtung und LED-Spots** setzen Deine Küche in Szene und sorgen dafür, dass Du überall den optimalen Durchblick hast. Plane die optimale Beleuchtung von Anfang an mit ein, so musst Du später keine Kompromisse machen.

### 8. Extras, die den Alltag leichter machen

Mache Dir Gedanken über **wichtige Eigenschaften**, die Deine Küche haben soll. Sollen es Oberflächen mit Antifingerprint sein? Wünschst Du Dir Schränke, die wahre Stauraumwunder sind? Einen Backofen auf Augenhöhe? Brauchen Deine Küchenschränke eine Kindersicherung oder Soft-Close? Wünschst Du Dir ein kluges Ordnungssystem für Geschirr und Töpfe? Oder den innovativen Wasserhahn, der Dir kochendes Wasser in Sekunden liefert? All das und mehr ist möglich.

### 9. Klug planen & weniger putzen

Du kennst es: Die Küche muss täglich geputzt werden. Wäre es dann nicht toll, wenn Du dank kluger Planung etwas **weniger Arbeit** damit hättest? Oberflächen und Griffe mit einer Antifingerprint-Eigenschaft, Oberschränke, die bis unter die Decke reichen (Staub- und Fettablagerungen ade), ein Backofen mit Selbstreinigungsfunktion, ein Spritzschutz hinter Spülbecken und Kochfeld und eine leicht zu reinigende Dunstabzugshaube sind Extras, die Dir lästige Putzarbeiten ersparen.

### 10. Ergonomie am Kochplatz

Bei der Küchenplanung solltest Du nicht vergessen, die **Höhe der Arbeitsplatte** an Deine Körpergröße anpassen zu lassen. So ersparst Du Dir Nacken- und Rückenschmerzen beim täglichen Kochen und Spülen.

# Checkliste

— für Deinen —

# Küchenkauf

## 15 Tipps, die Du bei der Planung Deiner neuen Küche beachten solltest

### 11. Smart Home & Internet of Things

Dass sich die Beleuchtungen und Lieblingsplaylists über Alexa und Co. steuern lassen, kennst Du sicher schon. Aber wusstest Du auch, dass sich sogar Kühlschränke, Spülmaschinen, Herd, Backofen und andere Küchenmaschinen und Geräte mit **Smart Home-Funktion** steuern lassen? Das bringt Dir ein Plus an Komfort und Sicherheit. Was wie Zukunftsmusik klingt, kann in Deiner neuen Küche schon heute zur Realität werden.

### 12. Materialien live und in Farbe ansehen

In Hochglanz-Katalogen und auf Fotos wirken Farben, Muster und Oberflächen oft ganz anders als in der Realität. Daher solltest Du Dir die **Farben und Materialien** am besten immer vor Ort anschauen und auf Kompatibilität prüfen. Matt oder glänzend? Edelstahl gebürstet oder glatt? Passt die Arbeitsplatte zu den Fronten? Gefallen Dir die Griffe? Mit einer Besichtigung und einer eingehenden Beratung vermeidest Du Enttäuschungen oder böse Überraschungen.

### 13. Lieferung & Montage

Ist die neue Traumküche geplant und in Auftrag gegeben, ist die Freude eigentlich groß. Wäre da nur nicht der Tag, an dem alles angeliefert und aufgebaut werden muss. **Stress und Dreck** sind schon fast vorprogrammiert. Oder? Unser Rat: Lasse Dir ein Angebot erstellen, das die Lieferung und Montage Deiner neuen Küche beinhaltet. Das spart nicht nur viele Nerven, sondern sorgt auch dafür, dass Du als Endergebnis eine funktionsfähige, macken- und wackelfreie Küche bekommst. Die **Mitnahme Deiner Altgeräte** kannst Du ebenfalls direkt beauftragen. Kommt Deine neue Küche von uns, räumen unsere Monteure sogar noch auf. Besser geht's nicht!

### 14. Fortsetzung folgt?

Wenn Du eine Küche für eine **Mietwohnung** brauchst, kann es Sinn ergeben, diese so zu planen, dass diese bei einem Umzug unkompliziert mitgenommen und auch erweitert werden kann. Das ist besonders dann sinnvoll, wenn Du jetzt schon weißt, dass Du in ein paar Jahren ausziehen wirst.

### 15. Persönlicher Ansprechpartner

Die Planung einer neuen Küche ist aufregend. Wie Du siehst, gibt es dabei Vieles zu bedenken und zu beachten. Gut, wenn Du einen **erfahrenen Partner** an Deiner Seite hast, der Dich bei Fragen in allen Phasen begleitet. Auch dann, wenn es mal ein Problem oder einen Mangel gibt. Wir von KüchenTreff Willmes in Essen Kupferdreh duften in den vergangenen Jahrzehnten hunderte von Küchen für unsere Kunden planen. Mit unserer Erfahrung wissen wir genau, worauf es dabei ankommt. Wirf einen Blick auf unsere Rezensionen und vereinbare einen Termin in unserem Küchenstudio. Wir freuen uns darauf, Dich und Dein Küchenprojekt kennenzulernen.





# Checkliste

— für Deinen —

# Küchenkauf

[Jetzt Termin vereinbaren](#)

## **Kontakt**

KüchenTreff Willmes  
Kupferdreher Straße 158  
45257 Essen  
0201 858 9230  
[info@kuechentreff-willmes.de](mailto:info@kuechentreff-willmes.de)

## **Öffnungszeiten**

Montag bis Freitag:  
10:00 – 18:30 Uhr  
Samstag:  
10:00 – 13:30 Uhr  
(sowie nach Vereinbarung)