

Checklist voor uw ideale keuken

Uw gezin

Het aantal personen en de leefstijl van uw gezin zijn van invloed op de vormgeving en inrichting van uw keuken. Vandaar deze vragen.

1. Hoeveel personen telt u huishouding?
2. Zijn er ook huisdieren, zo ja welke?
3. Bent u vaak thuis?
4. Ontvangt u thuis graag burens, familie, vrienden en andere gasten?
5. Kookt u in uw gezin graag samen of met vrienden?
6. Heeft u iemand die u bij het werk in de huishouding en de keuken helpt?

Uzelf

Het ontwerp van uw keuken zal zich primair richten op degene die de keuken het meest gebruikt. Dat is belangrijk voor de gewenste werkhoogte, maar ook voor andere zaken.

1. Hoe groot is degene die het vaakst in de keuken kookt?
2. Omdat de indeling van de kook- en spoelgedeelten hiervan afhangt: bent u links- of rechtshandig?
3. Welke energiesoort wilt u gebruiken voor het kookgedeelte? Gas, elektriciteit of een combinatie?
4. Wilt u in de keuken kunnen beschikken over muziek, televisie en internet?

Uw huis

Het ontwerp van uw nieuwe keuken zal moeten aansluiten bij de stijl van uw huis en de inrichting voor een prettig thuisgevoel.

1. Hoe woont u? Ouder huis, nieuwbouw, ruwbouw gereed, nog te bouwen, bouwwijziging mogelijk.
2. Heeft u in de buurt van de keuken de beschikking over een kelderruimte?
3. Over welke bergruimte(s) beschikt u naast de keuken op de begane grond nog meer?
4. Waar eet het gezin meestal?
5. Wat is uw favoriete inrichtingsstijl?



Uw keukenruimte

De indeling van de keukenruimte, het vloeroppervlak en de aanwezige installaties zijn vaak vaste uitgangspunten voor het ontwerp. Deze vragen helpen u niets te vergeten.

1. Hoe groot is uw keuken? Bij ruimten met hoeken helpt een eenvoudige schets.
Lengte x breedte
2. Hoe hoog is de keuken vanaf de vloer tot het plafond?
3. Waar heeft de keuken ramen en deuren? Teken deze s.v.p. in de schets in.
4. Naar welke richting gaan de ramen open en om wat voor type ramen gaat het?
5. Hoe hoog is de borstwering van de ramen – incl. vensterbank – boven de vloer?
6. Hoe groot zijn de deuren, incl. deurposten?
7. Waar bevindt zich de verwarming in de keuken?
8. Wat zijn de afmetingen van de zichtbare warmtebronnen?
9. Hoe is de warmwatervoorziening in de keuken?
10. Welke energiebronnen heeft u in de keuken? Elektriciteit, aardgas?
11. Kan er eventueel een buitenwand worden doorgebroken voor een afvoerkanaal voor de afzuigkap?
12. Uit welk materiaal bestaat de keukenvloer?

Uw behoefte aan kasten

Hier gaat het om uw verwachte behoefte aan kastruimte in de keuken. Voor het overzichtelijk opbergen van levensmiddelenvoorraden en de hoeveelheid bestek en pannen is voldoende bergruimte zeer belangrijk.

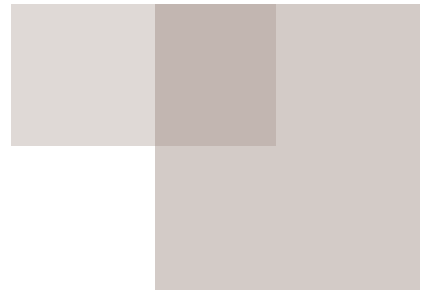
1. Welke soorten levensmiddelen bewaart u in de keuken? Droge voorraden, conserven, flessen, kruiden, groente/fruit, diepvries?
2. Hoeveel bergruimte heeft u naar eigen inschatting nodig voor:
 - a. Borden, schalen, vazen en andere grote tafelvvoorwerpen
 - b. Tafelbestek, tafelservies, etc.
 - c. Koffie- en theebehoefden en -servies
 - d. Glazen, flessen, karaffen en andere glazen artikelen
 - e. Keukenbestek, messen- en lepelsets, behoefteden voorbereiding werk
 - f. Afwasmiddel, reinigingsmiddelen
 - g. Afvalcontainer, afvalscheiding
 - h. Bezems en schoonmaakapparaten en keukenmachine
3. Heeft u een onderkast nodig voor een brood- en allesnijder?
4. Als u een vrij in de ruimte staand keukeneiland wenst, waar wilt u dit dan voor gebruiken? Spoelen, koken, anders?
5. Gewenste verlichting? Denk aan led- of spotverlichting en stopcontacten
6. Welke interieurs voor een optimale benutting van de bergruimte lijken u handig? Denk aan: kruidenpotjes, kruidenflessen, filterzakjes, papierrollen, folie-rollen, pandeksels, onderhoudsmiddelen, bestek, keukenweegschaal, drinkglazen, wijnflessen, andere dranken, etc.
7. Kan de spoelbak gebruiksvriendelijk voor het raam worden geplaatst?
8. Heeft u in de keuken plek voor een tafel?
9. Welke mogelijkheid zou in uw keuken ideaal zijn? Denk aan: uittrektafel, smalle eetbar, losse vrijstaande tafel



Uw behoefte aan apparatuur

Hier gaat het om uw wensen voor de inrichting van uw keuken met nuttige apparaten en ergonomische installaties.

1. Koken en garen. Welk type kookplaat wilt u graag? Denk ook aan: grill, stoomoven, wok, tepan-yaki, etc.
2. Bakken en braden, verhitten en warmhouden? Denk aan: oven, magnetron, stoomoven, kofiemachine, bordenwarmer, sous-vide
3. Koelen en vriezen? Denk aan: koelkast, vriezer, koel/vriescombinatie, wijnkast, ijsblokjesmachine, waterkoeler
4. Luchtafzuiging? Denk aan: vlakke afzuigkap, wandafzuigkap, vrijhangende kap
5. Vaatwasser?
6. Spoelbak en kraan? Denk aan: enkele spoelbak, dubbele spoelbak. Denk ook aan materiaal: edelstaal, keramiek, kwarts, graniet
7. Verschillende losse elektrische apparaten? Denk aan: allesnijder, koffiezetapparaat, keukenmachine, broodrooster, waterkoker.



Uw sfeer in de keuken

Een aangename persoonlijke sfeer in de keuken verlicht de werkzaamheden en vergroot het genoegen. Wij geven uw keuken graag de gewenste sfeer.

1. Welke keukenfronten spreken u aan? Denk aan: modern, klassiek, mat, hoogglans, edelstaal, glas, strak, greeploos, minimalistisch, landelijk, hout, wit, donker, kleur
2. Welke werkbladen spreken u aan? Denk aan: hout, graniet, composiet, marmer, leisteen, edelstaal, kunststof, betegeld
3. Wilt u in plaats van bovenkasten met gesloten front, bovenkasten met glasdeur of keukenplanken?
4. Hoe hoog wilt u uw bovenkasten in cm?
5. Wilt u een opzetkast of een buffetkast op het werkblad?
6. Overweegt u ook nieuwe vloerbedekking/afwerking? Zo ja, welke?
7. Welk materiaal heeft uw voorkeur voor de afwerking van de vrije wanden? Denk aan: stucwerk, metselwerk, hout, geschilderd, tegels, behang.

Eten in de keuken

1. Wilt u kunnen eten in de keuken? Zo ja, waar denkt u aan? Eetbar, uittrektafel, tafelblad aan onderkast, vrijstaande eettafel, eethoek met zitbank.
2. Welke vorm van eettafel of tafelblad lijkt u mooi? Denk aan: vierkant, rechthoekig, rond of L-vormig
3. Hoeveel zitplaatsen moeten er in de keuken komen?