

*Veel plezier met deze checklist voor uw nieuwe keuken.*

# CHECKLIST

**SieMatic**

# ONTWERPEN WORDT LEUK MET ONZE SPECIALE KEUKENCHECKLIST

---

Leuk dat u plannen heeft voor de aanschaf van een nieuwe keuken. Dat is het begin van een spannend proces dat u met plezier zult doorlopen! En straks kunt wellicht met veel plezier genieten van een SieMatic keuken!

U moet met veel zaken rekening houden. Een paar van de basisvragen zijn natuurlijk: wordt uw bestaande keuken vervangen of wordt uw keuken volledig opnieuw ontworpen? Woont u in een nieuw of een oud huis? Is het (nog) mogelijk om het pand te verbouwen? En natuurlijk moet u een stijl kiezen en bijvoorbeeld de voor- en nadelen van een open keuken afwegen tegen die van een gesloten ruimte.

Er zijn ook veel vragen die pas opkomen tijdens het ontwerpproces. Om ervoor te zorgen dat die niet vergeten worden, hebben we in de loop der jaren - op basis van enorm veel ervaring - bijgaande checklist ontwikkeld.

Neem de tijd om de vragen in alle rust door te nemen. De geïnvesteerde inspanning loont de moeite, aangezien u gemiddeld 15 tot 20 jaar met een keuken doet. En elke dag daarvan moet u zich natuurlijk helemaal thuis voelen in uw keuken!

Wij wensen u veel plezier bij het ontwerpen van uw keuken met deze checklist.

Uw SieMatic-team



## UW GEZIN

*Het aantal mensen en de levensstijl van uw gezin zijn van invloed op het ontwerp en de inrichting van uw keuken. Deze vragen helpen om hier zo goed rekening mee te houden.*



### UIT HOEVEEL MENSEN BESTAAT UW HUISHOUDEN?

Volwassenen  Kinderen

### HOE VAAK BENT U ALS GEZIN SAMEN?

Vaak  Zelden  Nooit

### KOOKT U SAMEN MET UW GEZIN OF MET VRIENDEN?

Ja  Nee

### HEEFT U IEMAND DIE U HELPT MET HET HUISHOUDELIJKE WERK?

Dagelijks  Wekelijks  Af en toe  Nooit

### HEEFT U HUISDIEREN WAARVAN HET ETEN SPECIAAL MOET WORDEN BEWAARD? ZO JA, WELKE DIEREN?



## DE MENS CENTRAAL

*Het ontwerp en de uitrusting van de keuken moet afgestemd zijn op de persoon die de apparatuur het meest gebruikt. Dit is bijvoorbeeld van belang voor de juiste werkhoogte. Maar dat is niet alles.*



### HOE GROOT IS DE PERSOON DIE HET VAAKST IN DE KEUKEN WERKT?

cm

### OMDAT DE LOGISCHE OPSTELLING VAN KOOKPLAAT EN SPOELBAK ERVAN AFHANGT:

ik ben rechtshandig  ik ben linkshandig

### WAT GEBRUIKT U TIJDENS HET WERKEN IN DE KEUKEN?

Geluidssysteem  Smartphone  Tablet  TV

### ALS ALLES MOGELIJK IS, OP WELKE ENERGIEBRON ZOU U DAN HET LIEFST KOKEN?

Keramisch  Gas  Inductie

# UW HUIS

*Het ontwerp van uw nieuwe keuken is afhankelijk van de inrichting van de andere kamers.*



## SieMatic Checklist

### HEEFT U EEN KELDER DIE MAKKELIJK BEREIKBAAR IS?

Ja  Nee

### WELKE RUITES HEBT U VERDER BESCHIKBAAR VOOR SPULLEN DIE MET DE KEUKEN TE MAKEN HEBBEN?

Bijkeuken  Kelder  Voorraadkamer

### WAAR ETEN U EN UW GEZIN MEESTAL?

In de eetkamer  In de keuken  In de woonkamer

### WAAR ZIT U DOORGAANS ALS U GASTEN HEEFT?

In de eetkamer  In de keuken  In de woonkamer



# UW KEUKEN QUA RUIMTE

*De ruimte waarin de keuken komt, de plattegrond en de bestaande installaties hebben invloed op het ontwerp.*

*Deze vragen moeten u helpen om niets te vergeten.*



## SieMatic Checklist

### IN WELKE RICHTING GAAN DE RAMEN OPEN EN HOE OPENEN ZE?

- Naar binnen       Naar buiten  
 Draairaam       Kantelraam       Schuifraam

### OP WELKE HOOGTE ZITTEN DE RAMEN VANAF DE VLOER?

Hoogte:  cm (incl. vensterbanken)

### WAAR ZIT DE RADIATOR IN DE KEUKEN?

- Onder het raam       Vrij op de muur       In een nis  
 Vloerverwarming       Luchtverwarming

### HOE WORDT DE KEUKEN VOORZIEN VAN WARM WATER?

- Door de cv-installatie       Door een keukenboiler       Kokend water kraan

### IS ER GAS BESCHIKBAAR IN DE KEUKEN?

- Ja       Nee

### KAN DE LUCHT VAN DE AFZUIGKAP VIA EEN BUITENMUUR, DE VLOER OF HET PLAFOND WORDEN AFGEVOERD?

- Ja       Nee       Reeds aanwezige doorbraak

### VAN WELK MATERIAAL IS DE KEUKENVLOER GEMAAKT?

# UW EISEN QUA OPBERGRUIMTE

*Hoeveel kastruimte denkt u nodig te hebben? Voldoende berg ruimte is belangrijk voor het overzichtelijk opbergen van serviesgoed, potten, pannen, voorraad, etc....*



## SieMatic Checklist

**HOEVEEL BERGRUIMTE HEEFT U VOLGENS UW EIGEN SCHATTING NODIG VOOR:**

**... KOMMEN, SCHALEN, VAZEN EN ANDERE GROTERE OBJECTEN?**

Veel  Gemiddeld  Weinig

**... SERVIESGOED? (HOU REKENING MET DE STAPELHOOGTE)**

Veel  Gemiddeld  Weinig

**... KOFFIE- EN THEESERVIES ETC.? (STAPELHOOGTE!)**

Veel  Gemiddeld  Weinig

**... GLAZEN, KANNEN, KARAFFEN EN ANDER GLASWERK?**

Veel  Gemiddeld  Weinig

**... BESTEK?**

Veel  Gemiddeld  Weinig

**... SCHOONMAAKMIDDELEN?**

Veel  Gemiddeld  Weinig

**... AFVALSCHEIDINGSSYSTEMEN?**

Veel  Gemiddeld  Weinig

**HEEFT U EEN BROODBAKMACHINE?**

Ja  Nee

**HEEFT U IN DE KEUKEN EEN HOGE KAST NODIG VOOR DE STRIJKPLANK?**

Ja  Nee

**GEBRUIKT U UW KEUKEN WELEENS ALS WERKPLEK / KANTOOR?**

Ja  Nee

**HOEVEEL RUIMTE HEBT U NODIG VOOR STOFZUIGERS, BEZEMS, WASMACHINE EN DROGER?**

Veel  Gemiddeld  Weinig

**WAARVOOR WILT U UW KEUKENEILAND GEBRUIKEN?**

Voor het voorbereiden van het eten  Om (af) te spoelen

Voor het koken  Om te ontbijten of eten  Ik wil geen keukeneiland



# DE APPARATUUR



## SieMatic Checklist

### KOKEN

- Inductiekookplaat
- Keramische kookplaat
- Modulaire kookelementen
- Gaskookplaat
- Apparaten als friteuse, grillplaat, stoomkoker, wok, tepanyakiplaat

### BAKKEN EN VERWARMEN

- Inbouwfornuis andern in fornuis
- Inbouwoven in hoge kast (eventueel met magnetron)
- Magnetron (in hoge kast of bovenkast)
- Stoomoven (in hoge kast)
- Koffiemachine (in hoge kast)
- Koffiemachine vrijstaand
- Bordenwarmer (in hoge kast)

### KOELEN EN VRIEZEN

- Inbouwkoelkast hoog model
- Vrijstaande koelvriescombinatie
- Inbouw koelvriescombinatie
- Wijnklimaatkast
- Inbouwkoelkast tafelmodel
- Side by side koelkast
- Inbouwvriezer hoog model

### AFZUIGING

- Afzuigkap wandmodel
- Geïntegreerde afzuiging in kookplaat
- Vrijhangende afzuigkap

Ventilatie:  Afvoerlucht  Recirculatielucht  Buitenmotor (bijv. op zolder)



# DE APPARATUUR



## SieMatic Checklist

### VAATWASSER

- Apparaat gedeeltelijk geïntegreerd (zichtbare bedieningselementen)  
 Apparaat volledig geïntegreerd (onzichtbare bedieningselementen)

Zijn er twee apparaten nodig?  Ja  Nee

- Inbouw onder het werkblad  Inbouw in een hoge kast

### DOMOTECHNICA – WILT U UW APPARATEN AANSLUITEN VIA EEN DOMOTECHNICA SYSTEEM (BV HOMECONNECT)?

- Ja  Nee

### SPOELBAKKEN

- Enkele spoelbak  Dubbele spoelbak  Restbakje

Materiaal:  Roestvrij staal (mat geborsteld of glanzend)

Keramisch

Kwarts of graniet, composiet

Aansluiting:  Met handdouche  Zonder handdouche

Uitvoering:  Mengkraan  Kokend water kraan

3-1 systeem  4-1 systeem  6-1 systeem

### DIVERSEN APPARATEN

Keukenmachine  Koffiezetapparaat

Broodrooster  Waterkoker

Andere:

## DE SFEER

*Een aangename, persoonlijke sfeer in de keuken zorgt voor een prettige werkplek.*



### WELK WERKBLAD BEVALT U HET BEST?

- Hout    Marmer    Corian    Roestvrij staal    Keramiek

### WAT IS HET BEDRAG DAT U VOOR DE AANSCHAF VAN UW NIEUWE KEUKEN NIET WILT OVERSCHRIJDEN?

### WIE VERZORGD DE INSTALLATIE VAN DE KEUKEN?

- In eigen beheer    De keukenleverancier

### WIE ZORGT VOOR DE INSTALLATIE WERKZAAMHEDEN IN DE KEUKEN (GAS, WATER, ELECTICITEIT)?

- In eigen beheer    De aannemer    De keukenleverancier

### WILT U IN COMBINATIE MET; OF IN PLAATS VAN BOVENKASTEN: OPEN ELEMENTEN OF WANDBORDEN?

- Ja    Nee

### WELKE HOOGTE VAN BOVENKASTEN WILT U?

- Laag    Hoog    Ik wil geen bovenkasten

## DE EETPLEK

*Voor een snel ontbijt of gezellig samenzijn met gezin, familie of vrienden: een eetplek in de keuken biedt veel voordelen.*



**WAT BETREFT DE RUIMTELIJKE MOGELIJKHEDEN IN DE KEUKEN, WELK SOORT EETGELEGENHEID HEEFT UW VOORKEUR?**

- Eetbar     Vrijstaande eettafel  
 Hoektafel/tafel tegen een muur

**HOEVEEL ZITPLAATSEN IN DE KEUKEN HEEFT U NODIG?**

Regelmatig:

Af en toe:

**WILT U EEN BANK INTEGREREN IN UW KEUKEN?**

- Ja     Nee



*siematic.com*