

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 berguimte 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