

# UNIKAT SCHREINER & TISCHLER

INDIVIDUELL



PASSGENAU

## CHECKLISTE KÜCHENPLANUNG

- Arbeitsfläche zwischen Kochfeld und Spüle sollte mindestens 80 cm betragen, da Sie somit optimal als Vorbereitungsfläche genutzt werden kann.

---

- Der Abstand zwischen gegenüberliegenden Küchenzeilen so planen, dass man immer noch beide Küchenschranktüren gleichzeitig öffnen kann. Er sollte in etwa 120 cm betragen.

---

- Die Höhe der Wandschränke so planen, dass die Sicht auf die Arbeitsplatte nicht behindert wird.

---

- Neben dem Kochfeld sollte genügend Platz sein um heiße Töpfe auf einen Untersetzer zu stellen.

---

- Ein Hoch eingebauter Backofen erleichtert das be- und entladen sehr.

---

- Kochfeld und Spüle nicht neben einer Wand planen da Sie sonst wichtige Arbeitsfläche verlieren

---

- Bei einem Fenster hinter der Spüle, sollte man aber darauf achten, dass die Mischbatterie das Fenster nicht blockiert.