

Чек-лист: кухня

Внимательно заполните чек-лист и обсудите все ключевые моменты со своими домочадцами. Конфигурация кухни, ее размеры и наполнение будут зависеть от этого напрямую. Учитывайте, как часто вы готовите и какой техникой пользуетесь наиболее интенсивно. Укажите технические и внешние параметры бытовой техники, какие модели вам нужны — встроенные или отдельно стоящие.

-
- Продумайте, какие функции должна выполнять ваша кухня: будет ли на кухне обеденный стол или в доме предусмотрена отдельная столовая, как часто вы готовите
-
- Имеется ли возможность поставить кухонный остров (при желании)
-
- Много ли у вас бывает гостей и на какое количество человек нужен обеденный стол (должен ли стол быть раскладным)
-
- Сколько стульев необходимо, нужен ли диванный уголок
-
- Нужна ли барная стойка
-
- Какую плиту планируете установить — газовую или электрическую. Сколько конфорок вам необходимо
-
- Нужен ли духовой шкаф (электрический или газовый) и где он будет располагаться (под столешницей или над ней)
-
- Какой нужен холодильник (однокамерный, двухкамерный или Side-by-Side)
-

Отметьте, что из перечисленной ниже бытовой техники и аксессуаров вам необходимо.

Морозильная камера

Микроволновая печь

Посудомоечная машина

Пароварка или мультиварка

Соковыжималка

Кухонный комбайн

Кофемашина

Блендер, хлебопечка, тостер
и любая другая техника, которой
вы пользуетесь

Фильтр для питьевой воды
и его тип

Измельчитель отходов

Вытяжка

Система для сбора и сортировки
мусора

Дозатор для моющих средств