

CONSEILS D'IMPLANTATION

L'implantation en I, L ou U dépend de la pièce, la disposition des meubles peut être adaptée après réflexion.

Les 3 zones principales, doivent être proches pour réduire les va-et-vient et être fonctionnelles, chacune correspondant à un type d'activité :

1. La préparation des repas : les aliments et ustensiles à 2 pas de la zone de préparation.
2. La cuisson : inclus, le plan de cuisson ainsi que le four, les casseroles, les ustensiles, les huiles et condiments. L'ensemble des éléments doivent être très proches, éventuellement dans des tiroirs ou armoires situés à côté du plan de cuisson.
3. Le lavage : cette zone sert pendant la préparation et après le repas, composée d'un évier et d'un lave-vaisselle.

L'élément le plus utilisé de la cuisine est l'évier, il doit être accessible, pratique, avec un emplacement pour l'essorage/séchage des plats et casseroles, souvent situé devant une source de lumière naturelle comme une fenêtre pour un éclairage parfait.

Un lave-vaisselle est placé au-dessous de l'égouttoir de façon à ce que les tuyauteries d'arrivée et d'évacuation d'eau soient proches.

Puis on positionne les éléments, les moins modulables dans l'ordre suivant :

- l'évier selon les arrivées d'eau
- le plan de cuisson
- la hotte
- Les colonnes
- Les meubles bas
- les éléments hauts
- Les accessoires comme des poubelles à tri sélectif