

GUIDE CUISINE

Le cœur de la maison comme on aime à l'appeler, est la cuisine : conviviale, pratique, stylisée, moderne, ou design, les règles d'aménagement sont toujours les mêmes.

Définir ses besoins :

L'important est d'orienter son choix selon le nombre de personnes présentes dans le logement, l'espace de la pièce, la prise d'éventuelle repas, ou si l'on veut faire de sa cuisine un lieu de vie convivial pour recevoir.

L'agencement est capital, les 3 zones : la plaque de cuisson, le frigo et levier doivent être séparés de moins de 6M dans un triangle d'activité.

L'espace doit être une priorité de façon à circuler librement, optez plutôt pour des meubles plus petits avec de nombreux rangements, plutôt qu'un grand placard dans une petite pièce.

Installer un plan de travail entre l'évier et une plaque de cuisson de façon à pouvoir égoutter la vaisselle en évitant d'installer un de ces 2 éléments en angle ce qui pourrait gêner l'accès.

Prévoyez une hauteur de 80 à 90 cm pour un plan de travail pour un confort d'utilisation, et 110 cm pour un bar.

Afin de profiter d'une lumière naturelle, l'évier doit être placé devant celle-ci, toutefois une puissante lumière doit être installée dans la zone de cuisson, et plan de travail.

Ne jamais entraver les sources de lumière par des éléments de cuisine.

Un plafonnier, ainsi qu'une lumière d'ambiance ou des néons pourraient être envisagés dans le cas d'une cuisine américaine (ouverte).

ASTUCE : Si vous avez une cuisine ouverte sur un salon, délimiter vos espaces par des guirlandes lumineuses colorées à motifs et posées très facilement, pour un coût réduit.

Les appareils ménagers sont à choisir avec précaution, multifonction, utile, au prix le plus intéressant du marché offrant les meilleures garanties.

La société FRANC MOBILIA vous propose pour l'acquisition d'une cuisine équipée, des appareils ménagers de qualité au prix coutant.

Les plans de travail les plus répandus sont les stratifiés résistants aux chocs à la chaleur et au froid.

Les plans de travail carrelé sont résistants à la chaleur, mais sensible aux chocs, mais il existe de nombreux autres matériaux comme l'inox, l'ardoise le béton ciré, le marbre, le

granite, etc.

Pour ne pas avoir la cuisine de tout le monde, accessoriser la vôtre par de petites touches personnelle comme une pendule rétro, design ou campagnard, des tableaux de couleur, des affiches, des stickers, des lettres en reliefs, une ardoise pour les messages, une poubelle colorée, etc.

La sécurité avant tout :

La cuisine, c'est bien, mais en sécurité, c'est mieux ! Vérifier les arrivées d'eau, de gaz, d'électricité et le bon fonctionnement de la ventilation. Pour éviter les accidents domestiques, prévoyez des protections autour des plaques de cuisson, des prises électriques et des angles de table.

CONSEIL / De façon a faciliter l'ouverture d'une porte de four, déplacer celui-ci de l'autre côté de la pièce, et accessoriser votre espace par des touches personnelles.

CONSEIL / Dans une pièce spacieuse vous pouvez envisager sur un ilot, la pose une plaque de cuisson, d'un plan de travail, ou d'un coin repas.