40 plans
de cuisine

Plans, commentaires,
trucs & astuces

ooreka

Vos questions sont entre de bonnes mains

ooreka

Vos questions sont entre de bonnes mains

Ma maison | Mon argent | Ma famille | Ma santé

Mes droits | Ma carrière | Mon véhicule | Mon entreprise

Plus de 5 000 documents à télécharger gratuitement

eBooks PDF, modèles de lettres, modèles de contrats, études, rapports, fiches pratiques...

www.ooreka.fr

Dans la même collection

45 plans de salle de bain

24 plans de terrasse et de balcon

40 plans de maison

© Fine Media, 2010, 2015

ISBN : 978-2-36212-001-5

Ooreka.fr est une marque de Fine Media, filiale de Solocal group.
204, rond-point du Pont de Sèvres - 92649 Boulogne-Billancourt cedex

Vous pouvez partager ce fichier avec vos proches uniquement dans le cadre du droit à la copie privée. Vous n'avez le droit ni de le diffuser en nombre ou sur Internet, ni d'en faire des utilisations commerciales, ni de le modifier, ni d'en utiliser des extraits.
Mais vous pouvez communiquer l'adresse officielle pour le télécharger :
http://cuisine.ooreka.fr/ebibliotheque/liste

Pour toute question : www.ooreka.fr/contact

40 plans
de cuisine

Sommaire

Zoom sur les formes de cuisines 6

Création ou rénovation ? 10

10 conseils pour aménager votre cuisine 14

Légende des pictogrammes 19

Une petite cuisine : se concentrer sur l'essentiel 20

Une cuisine de taille moyenne : concilier les besoins 44

Une grande cuisine : profiter de l'espace 66

Zoom sur les formes de cuisines

L'implantation de votre cuisine intégrée ou sur mesure s'adapte à la forme de votre pièce. Elle répond à des critères d'efficacité sur un plan ergonomique et pratique. Pour élaborer votre plan de cuisine, prenez soin de commencer par vous intéresser à sa forme. Petit tour d'horizon des formes de cuisines existantes.

Le triangle d'activité

La première règle pour organiser sa cuisine est d'avoir un « triangle » d'activité. Les 3 angles de ce triangles sont : l'évier, le réfrigérateur et le pôle cuisson. Ce triangle ne doit pas être trop étendu pour limiter les déplacements.

Cuisine en i

Une cuisine est dite « en i », car l'agencement du plan de travail, de l'évier ou encore de la cuisinière, est installé sur un seul mur. Idéal pour les cuisines étroites ou en longueur, ce type d'aménagement doit avoir au moins 1,5 m de large. De par sa configuration, vous ne pourrez pas appliquer la règle du « triangle d'activité », mais vous aurez l'avantage d'avoir les éléments essentiels concentrés en un même pan de mur. Profitez de cette configuration pour vous aménager une cuisine ouverte à l'américaine. Conférant plus de profondeur à votre espace salle à manger/cuisine, vous pourrez, par un plan de travail ou un bar, délimiter un coin repas et un coin cuisine. Jouez alors sur les couleurs en offrant deux teintes différentes à chaque pièce. Pensez aussi à investir dans une hotte pour que les odeurs de votre cuisine ne viennent pas envahir votre salle à manger.

ooreka

Cuisine en double i

Lorsque votre cuisine s'étire en longueur et qu'elle bénéficie d'une largeur confortable (au moins 2,50 m), vous pouvez aménager votre cuisine en « double i ». Sur le même principe qu'une cuisine « en i », vos éléments de cuisine sont en parallèle sur deux murs et vous permettent d'installer un maximum d'appareils et de rangements. N'oubliez pas le triangle d'activité ! Prenez soin de ne pas laisser d'un seul et même côté l'évier, le réfrigérateur et la plaque de cuisson. Implantation pratique, il est toutefois difficile d'y aménager un coin repas, sauf si la surface de votre pièce vous le permet. Placez-le à une extrémité dégagée de la pièce, de façon à ce que la circulation soit fluide.

Cuisine en G

Dans une implantation de cuisine « en G », l'agencement est constitué de quatre linéaires de meubles, reliés aux trois angles de la pièce. Ergonomique, cette forme est aussi pratique car les coins cuisine et repas sont délimités par un plan, ou retour, qui s'ouvre sur le reste de la pièce. Vous pouvez placer sur ce retour votre zone de cuisson ou créer un coin snack/bar.

Cette configuration peut être adaptée pour une cuisine américaine, où le retour fait office de séparation entre la cuisine et la salle à manger.

Cuisine en L

Une cuisine « en L » est faite de deux linéaires qui forment un angle sur deux murs. Aménagement classique, il convient à toutes les cuisines, qu'elles soient petites (4 m²), moyennes (8 m²) ou grandes (dès

15 m²). Il faut privilégier une plaque de cuisson en angle surmontée d'une hotte ou un évier à la forme étudiée pour un positionnement en angle, pour gagner de la place. L'implantation « en L » de la pièce est idéale pour les grandes familles qui ont besoin d'une grande table.

Cuisine en U

L'agencement d'une cuisine « en U » occupe trois murs comportant deux angles. Les pièces de forme carrée sont les plus indiquées pour recevoir ce type d'aménagement. L'espace est optimisé et tous vos éléments nécessaires pour cuisiner sont à portée de main.

Pensez à multiplier les espaces de rangement en exploitant les hauteurs. Investissez dans des éléments hauts, des crochets pour vos ustensiles ou des étagères pour vos bocaux, épices, bouteilles, etc.

Cuisine en épi

Les cuisines dites « en épi » se composent d'un agencement « en L » ou « en i », complété par un linéaire de meuble disposé en retour et détaché du reste. Cette configuration permet de limiter les déplacements et s'adapte aux cuisines de grande taille disposant d'une largeur importante (4 m et plus). Cette implantation convient également pour aménager une cuisine américaine ouverte

sur un séjour. Elle permet d'y limiter les déplacements inutiles.

Pensez à appliquer le principe du triangle d'activité en utilisant le retour pour la zone de cuisson, et placez le réfrigérateur et l'évier sur le linéaire.

Cuisine avec îlot

Votre cuisine, en général « en i » ou « en L », est complétée par l'installation d'un îlot central. Destiné aux grandes cuisines, cet îlot vous offre un plan de travail ou une zone de cuisson supplémentaire. Il évite les grands déplacements sans pour autant entraver la circulation dans la pièce.

Cet îlot peut revêtir différentes formes, selon le style de votre cuisine (carrée, ronde, dissymétrique). Cette implantation est idéale pour faire de votre cuisine une pièce conviviale. Vous pouvez également, selon la disposition de vos meubles, relier l'îlot à une table.

Création ou rénovation ?

La création ou la rénovation d'une cuisine demandent réflexion. Il vous faut repenser totalement ou partiellement une pièce, avec deux contraintes principales : l'espace et les raccordements.

Création

Il vous faut aménager votre pièce selon l'espace existant et vos besoins au quotidien (gain de place, espaces de rangements supplémentaires, etc.). Vous partez de zéro, alors tout vous est permis. Le tout est de bien définir votre projet, selon votre budget. Pour ce faire, cinq astuces :

1/ S'inspirer des bonnes idées

Faites le tour des cuisinistes et magasins spécialisés pour vous informer des dernières nouveautés. Prenez des catalogues et repérez les éléments, couleurs et formes qui vous attirent. Allez glaner des idées chez des amis qui ont une cuisine qui vous plaît. Vous aurez au final une idée plus précise de l'allure de votre future cuisine.

2/ Définir vos besoins

Notez tous les inconvénients de votre cuisine actuelle (manque de place, odeurs, peu de rangements, etc.) et pensez aux moyens de l'améliorer. Fixez-vous un budget à ne pas dépasser et voyez là où vous pouvez faire des économies. Vous voulez un meuble de cuisine en bois ? Plutôt que d'aller chez un cuisiniste, chinez dans les brocantes un meuble à restaurer vous-même.

3/ Modifier l'espace

Vous créez votre nouvelle cuisine : la surface de la pièce est la contrainte pricipale. Si votre budget vous l'autorise, vous pouvez envisager de modifier sa structure. Vous pouvez abattre une portion de cloison pour créer une cuisine à l'américaine. Pourquoi ne pas abattre un mur entier pour agrandir votre cuisine ? Vous aurez besoin de conseils de professionnels pour repenser l'espace et entamer des travaux qui peuvent être compliqués. En échange, votre logement verra sa valeur augmenter.

4/ Veiller aux raccordements

Vous refaites tout de A à Z, mais il va falloir que vos appareils électriques soient raccordés à l'électricité et votre évier à l'eau. De même, les plaques de cuisson doivent être reliées au gaz. S'il faut modifier vos installations en raison de la nouvelle configuration de votre cuisine, faites appel à des professionnels qui vous fourniront un service de qualité, conforme aux normes de sécurité en vigueur.

5/ Penser aux matériaux

Installer une cuisine est un chantier important, qui impose de repenser les sols, murs et éléments de cuisine. Ils doivent être capables de supporter les nombreuses sollicitations ainsi que l'humidité, les variations de température, etc. Pour cela, le choix du matériau est primordial. Préférez un matériau résistant au temps et facile d'entretien, car une cuisine est, par essence, une pièce où l'on vit et bouge sans arrêt. Pesez le pour et le contre de chaque matériau : un parquet est très esthétique mais se tache facilement, un plan de travail carrelé est bon marché mais son entretien est difficile à cause des joints, etc.

Rénovation

Lassé de votre ancienne cuisine, vous avez décidé de la rénover. Un chantier qui peut être compliqué à entreprendre, s'il est mal préparé. Voici cinq conseils pour mener à bien votre rénovation :

1/ S'adapter

Adaptez-vous aux contraintes existantes (surface de la pièce, ouvertures, etc.) pour rester dans un budget raisonnable. Ne cassez pas tout et respectez les arrivées et évacuations d'eau. Finalisez votre projet autour de ces contraintes. Pour une petite pièce, pensez gain de place avec des combinés plaque de cuisson/four ou des éléments en hauteur.

2/ Repenser l'équipement

Vous pouvez repenser certains éléments (meuble, placard) ou réaménager l'espace sans pour autant l'encombrer. D'après la tuyauterie existante, installez un nouvel évier avec une ergonomie plus étudiée ou échangez votre électroménager actuel pour de l'électroménager multifonctions.

3/ Faire appel à des professionnels

Une rénovation nécessite parfois d'importants travaux. Pour installer un nouvel équipement, refaire votre sol ou vos murs, faire appel aux services d'un spécialiste vous garantira un chantier moins long, moins pénible.

Si vous êtes bon bricoleur, il pourra vous servir d'aide ponctuelle sur un chantier sensible. Quoi qu'il en soit, sachez rester modeste dans vos envies et vos rêves : la réalisation est souvent plus complexe qu'on ne l'imagine au premier abord.

4/ Mettre la main à la pâte

Pour rénover sa cuisine, inutile de tout changer. Vous pouvez garder vos éléments de cuisine s'ils sont en bon état et les relooker facilement avec de nouvelles poignées, des stickers spécialement conçus pour la cuisine ou même en changeant les portes (si les éléments ont des tailles standards). Ils retrouvent ainsi une nouvelle jeunesse !

Vous pouvez aussi repeindre vos placards ou vos carreaux avec des sous-couches et des peintures spécialement conçues pour les surfaces lisses. Ce genre de détails fait toute la différence !

5/ Récupérer

Vous avez un petit budget mais vous voulez donner une autre allure à votre cuisine ? Partez investir les brocantes, vide-greniers et autres entrepôts où vous pourrez dénicher des trésors de meubles et accessoires à moindre coût. Vos amis se débarrassent de leur ancienne table pour une table design ? Récupérez-la et repeignez-la selon le style que vous avez choisi.

10 conseils pour aménager votre cuisine

Accueillante, conviviale, chaleureuse, cette pièce que l'on nomme le « cœur de la maison » est une véritable pièce à vivre.

Voici les 10 règles d'or à suivre pour que votre cuisine idéale passe du projet à la réalité :

1/ Définir son budget selon ses besoins

Pour certaines personnes, la cuisine est une pièce purement fonctionnelle, où l'on se contente de préparer à manger. Pour d'autres, c'est un lieu de vie à part entière, synonyme de convivialité et de créativité culinaire. Votre mode de vie et votre profil feront varier l'aménagement de votre cuisine du tout au tout.

Vous avez une famille nombreuse ? La place et la facilité d'accès aux aliments et ustensiles de cuisine sont prioritaires.

Vous ne mangez jamais dans votre cuisine ? Préférez investir dans une petite table de cuisine et exploitez la place gagnée avec un frigo plus grand, un meuble supplémentaire, etc.

Votre pièce est petite ? Choisissez des meubles aux nombreux rangements.

2/ Penser à l'agencement

Si vous achetez une cuisine intégrée, il vous restera peu de travail d'aménagement à faire. Dans le cas contraire, vous devrez réfléchir à votre nouvelle cuisine avec soin.

En premier lieu, appliquez la formule du triangle d'activité. Il détermine la distance optimale entre les trois zones clés de la cuisine : la plaque de cuisson, l'évier et le réfrigérateur. Chaque côté de ce triangle imaginaire ne doit pas dépasser 6 m.

Assurez-vous d'avoir assez d'espace dans votre cuisine. Mieux vaut sacrifier l'achat d'un grand placard de rangement pour investir dans des meubles plus petits avec des rangements nombreux. Ce gain d'espace permettra une circulation plus fluide dans la pièce.

3/ Optimiser l'espace

Un plan de travail doit être installé entre l'évier et la cuisinière. Prenez garde à ce que ces deux éléments ne soient pas situés dans un angle, au risque d'être gêné par le manque de place pour poser votre vaisselle à égoutter ou un plat.

Veillez à la hauteur de vos éléments de cuisine, de telle sorte que vous n'ayez pas à trop vous pencher ou vous étirer.

Le plan de travail doit être à hauteur de ceinture (entre 80 et 95 cm). Un bar ne doit pas dépasser la hauteur de votre coude (110 ou 115 cm).

Côté électroménager, privilégiez des éléments de 60 cm de profondeur pour des petites cuisines. Si vous avez plus de place, des cuisinistes proposent des éléments de 65 cm de profondeur pour plus de confort.

Enfin, facilitez les déplacements dans la pièce en laissant au minimum 70 cm devant vos meubles et 120 cm si vous êtes deux à cuisiner.

Vérifiez que vous pourrez ouvrir sans problème toutes vos portes de placards, de lave-vaisselle, de four, etc, et y accéder facilement.

4/ Imaginer un style

Partie la plus plaisante en général, vous pouvez laisser libre cours à votre imagination. Couleurs des murs, sol, design des meubles, les magasins spécialisés proposent un large choix de peintures, textures et autres mobiliers.

Naturellement, votre budget doit être pris en compte. Pour les petites bourses, vous pouvez investir dans des meubles à nu et les peindre ou les vieillir.

Pensez aussi à mélanger vos anciens meubles encore en bon état avec des neufs, etc.

5/ Se meubler utile

Une cuisine abrite une grande diversité d'ustensiles, de vaisselle, de casseroles, de produits, etc. Privilégiez les rangements !

Certains meubles sont étudiés pour accueillir des couverts ou de la vaisselle. Dans une petite pièce, exploitez les murs avec des crochets pour les casseroles, des étagères pour les épices ou les bouteilles de vin.

Utilisez des dispositifs rétractables, des placards tournants ou repliables.

6/ Ne pas négliger l'éclairage

Les chanceux qui disposent d'une fenêtre préféreront placer l'évier devant. Mais l'éclairage naturel ne suffit pas. L'agencement de vos éléments de cuisine ne doit pas entraver les sources de lumière de la pièce.

Primordial : un éclairage général (souvent installé au plafond) pour diffuser une lumière moyenne dans l'ensemble de la pièce. Pour les lieux où vous allez cuisiner (plan de travail et évier), choisissez des éclairages puissants. Si la cuisine est ouverte sur le salon, vous pouvez opter pour une lumière d'ambiance, des néons de couleur, etc. Notre astuce déco : pensez aux guirlandes lumineuses, avec leurs couleurs et motifs variés, elles s'installent facilement pour un moindre coût.

7/ Sélectionner ses appareils électroménagers

Pour bien vous équiper, n'hésitez pas à faire le tour des cuisinistes et des magasins d'électroménager pour choisir vos éléments au meilleur prix. Privilégiez les appareils multifonctions. Attention, les appareils que vous achetez doivent être utiles, et non gadgets. Si vous avez un budget important, sachez que l'électroménager ne cesse de se perfectionner et vous offre de nombreuses possibilités : un four à écran interactif, une hotte qui pilote les appareils de la cuisine ou qui intègre une télévision, etc.

8/ Concevoir son plan de travail

Standard ou sur mesure, votre plan de travail est amené à être souvent utilisé. Il doit résister aux chocs, à la chaleur, au froid, aux lames, etc. Différents matériaux sont disponibles. Le stratifié est le plus répandu et bénéficie d'un bon rapport qualité/prix. Plus commun, le carrelage est résistant à la chaleur mais peut être fragile aux chocs.

D'autres choix s'offrent à vous selon vos envies et votre budget, allant de l'inox à la lave émaillée, en passant par l'ardoise ou le mélaminé.

9/ Personnaliser sa cuisine avec des accessoires

Aposez votre griffe dans cet univers en misant sur les accessoires. Élément pratique, choisissez une pendule dans la thématique de votre cuisine (design, rétro, classique, campagnard...).

Habillez vos murs avec des tableaux, de vieilles affiches, des stickers ou une ardoise pour noter les courses et les messages (attention à ne pas surcharger la pièce).

Votre poubelle peut aussi avoir du style ! Certaines ont une ouverture douce, d'autres ont des formes ou des couleurs vives et se transforment en objet de décoration.

10/ Veiller à la sécurité

Une cuisine abrite de nombreux appareils électriques et parfois un raccordement au gaz selon votre habitation. Vérifiez le bon fonctionnement de la ventilation et le bon état du réseau électrique.

Si vous avez des enfants, il existe des protections à mettre autour des plaques pour éviter le basculement d'une casserole, des protections d'angle pour les tiroirs et les tables, des systèmes permettant un vérouillage des tiroirs et des portes de placard afin d'empêcher l'accès à des produits dangeureux, etc.

Légende des pictogrammes

- Cloison / mur
- Élément haut
- Réfrigérateur / congélateur
- Plaques de cuisson x 2
- Micro-onde
- Lave-vaisselle
- Table ou bar
- Élément bas avec plan de travail
- Chauffe-eau
- Étagères
- Hotte
- Plaques de cuisson x 4
- Four
- Lave-linge
- Baie vitrée

ooreka

Une petite cuisine : se concentrer sur l'essentiel

Votre problème : le manque de place. Il faut donc optimiser l'espace au maximum, de façon à rendre votre cuisine pratique et suffisament aérée pour vous permettre de circuler librement. Voici cinq astuces pour agrandir l'espace :

S'équiper raisonnablement

Vous devez minimiser la quantité d'éléments à mettre dans votre cuisine. Investissez dans un mini-four qui fait aussi micro-onde, un petit frigo ou encore un combiné plaque de cuisson, four et lave-vaisselle.

Pour le gros électroménager (lave-linge, sèche-linge, etc.), essayez de le placer dans un cellier, la salle de bain ou une pièce qui fait office de buanderie.

N'encombrez pas vos placards avec des produits ménagers que vous pourriez ranger ailleurs que dans la cuisine. Pensez à limiter vos achats de robots de cuisine et optez pour des modèles compacts et multi-fonctions.

Duper l'œil

Les éléments hauts permettent de ranger un maximum d'ustensiles. Néanmoins, ils encombrent visuellement l'espace. Votre cuisine semble alors encore plus petite qu'elle ne l'est déjà. Préférez des éléments bas qui rendront votre cuisine plus spacieuse. Des étagères linéaires en partie haute vous permettront d'ajouter de l'espace de stockage tout en étant plus léger visuellement que des éléments entiers.

ooreka

Enfin, choisissez des couleurs claires pour vos murs et votre équipement : elles agrandissent la pièce. Vous pourrez apporter des touches de couleurs avec des accessoires, poignées de portes, torchons, etc.

Ranger malin

Si vous avez peu d'espaces de rangement, exploitez les murs et même le plafond.

Posez des étagères (idéales pour vos épices, vos bouteilles) et des crochets pour vos ustensiles.

Au plafond, placez une structure portante qui peut accueillir vos casseroles, verres, etc. Assurez-vous que votre plafond résiste au risque de lézardes ou de chute de la structure !

Pensez aussi à diviser vos éléments de cuisine en rajoutant des tablettes pour multiplier les rangements.

Enfin, lors de vos achats, privilégiez les ustensiles de cuisine compacts, empilables ou pliables : passoire en silicole rétractable, batterie de cuisine à poignée amovible, boîtes à épices magnétiques à coller sur le réfrigérateur, etc.

Miser sur l'escamotable

Les cuisinistes proposent de plus en plus d'équipements modulables. Tout élément inutilisé qui sait se rendre invisible est un atout.

Outre l'évidente table repliable, il existe des tablettes intégrées sous forme de tiroir, des petits rangements intégrés dans le fond des plans de travail, des balances de cuisine accrochables au mur et repliables, des éviers avec une sorte de « couvercle » permettant d'agrandir momentanément un plan de travail trop étriqué.

Délimiter la zone cuisine

Même dans un petit espace, vous pouvez jouer sur les couleurs pour séparer le coin repas du coin cuisine. Peignez d'une couleur la crédence, la table et le coin repas. Le coin évier, plaques de cuisson et frigo d'une autre. La cuisine prend une autre dimension et sa petite taille n'est plus un inconvénient. C'est une pièce à part entière.

À l'américaine : une bonne solution pour les petites pièces

Pour les possesseurs d'une petite cuisine, les conseils d'aménagement ci-dessus vous concernent. Quelques conseils en plus pour optimiser au mieux votre petite cuisine :

1. Jouer sur les séparations de pièces

Votre cuisine s'ouvre déjà sur votre salle à manger : pensez à habiller la séparation en investissant dans un « plan-bar », qui donnera une allure plus contemporaine à votre cuisine.

Si au contraire, votre cuisine est fermée, et que vous désirez l'ouvrir, n'abattez qu'une partie du mur pour créer un passe-plat par exemple. Les pièces resteront séparées et les désagréments liés aux odeurs ou

ooreka

aux dépôts de graisse et d'humidité resteront limités au coin cuisine. Néanmoins, faites attention au bruit : toute ouverture diffusera le son de la hotte ou du lave-vaisselle dans les deux pièces.

2. Harmoniser votre décoration

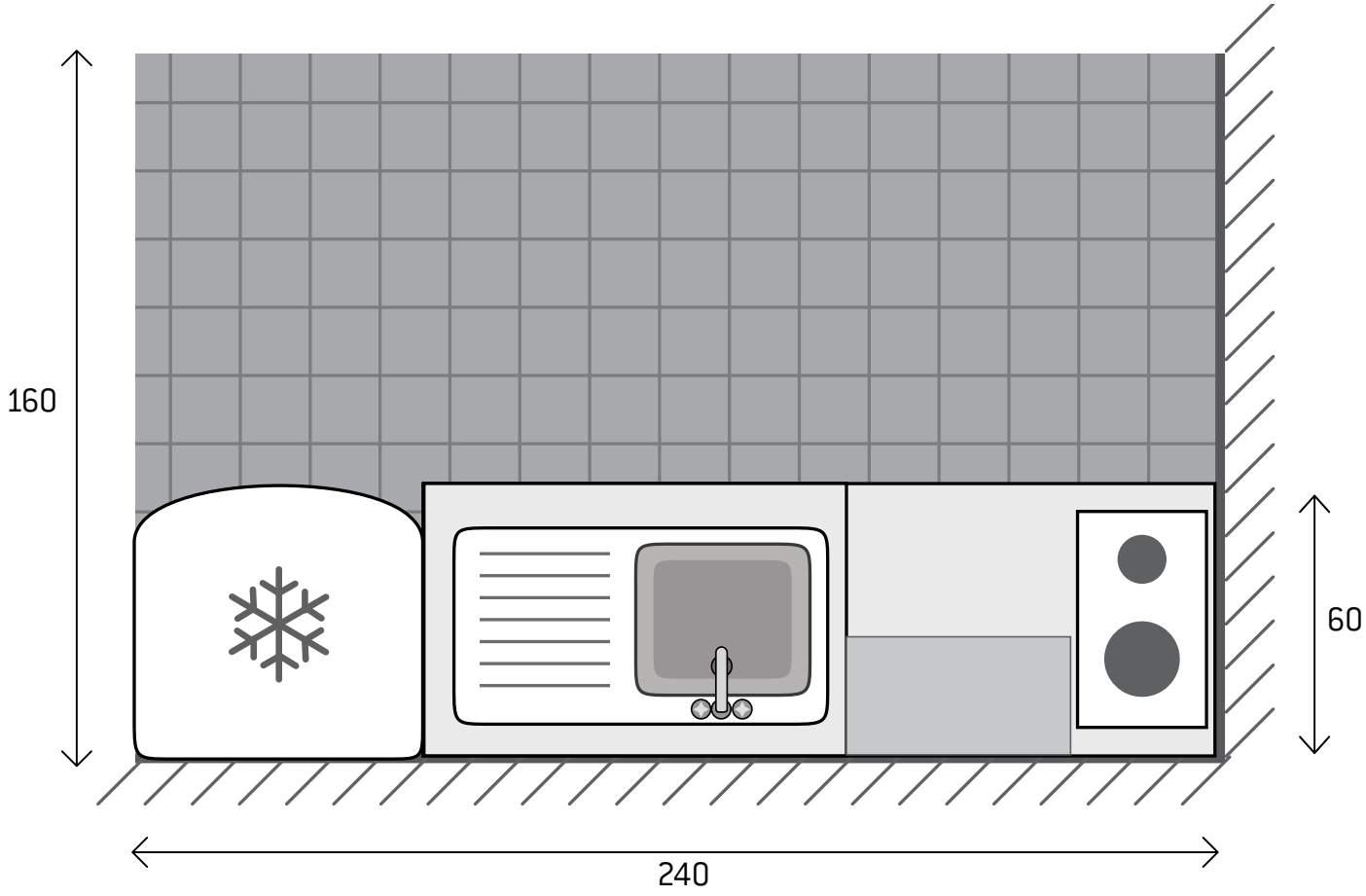
Un coin cuisine dépouillé ne pourra pas convenir à une salle à manger rouge à la décoration chargée. Vous pouvez décider d'opposer les couleurs coin cuisine/coin repas, mais de façon harmonieuse.

Assortissez vos couleurs en travaillant avec des nuanciers que vous trouverez dans les magasins de bricolage (rayon peinture) ou les nuanciers des fabricants de cuisine.

Si vous placez une frise, gardez la même pour les deux pièces et peignez les murs de chaque espace différemment. De même pour le mobilier, gardez des éléments de même style dans les deux pièces.

ooreka

3,8 m²



ooreka

Cette cuisine « en i » est installée dans l'angle du séjour. Elle accueille sur un pan de mur tous les équipements qui composent la cuisine : réfrigérateur, évier et plaque de cuisson. Ouverte sur le coin repas, cette cuisine à l'américaine est idéale pour les petites surfaces.

- Sa configuration n'empêche pas la circulation.
- Tous les éléments sont à portée de main.

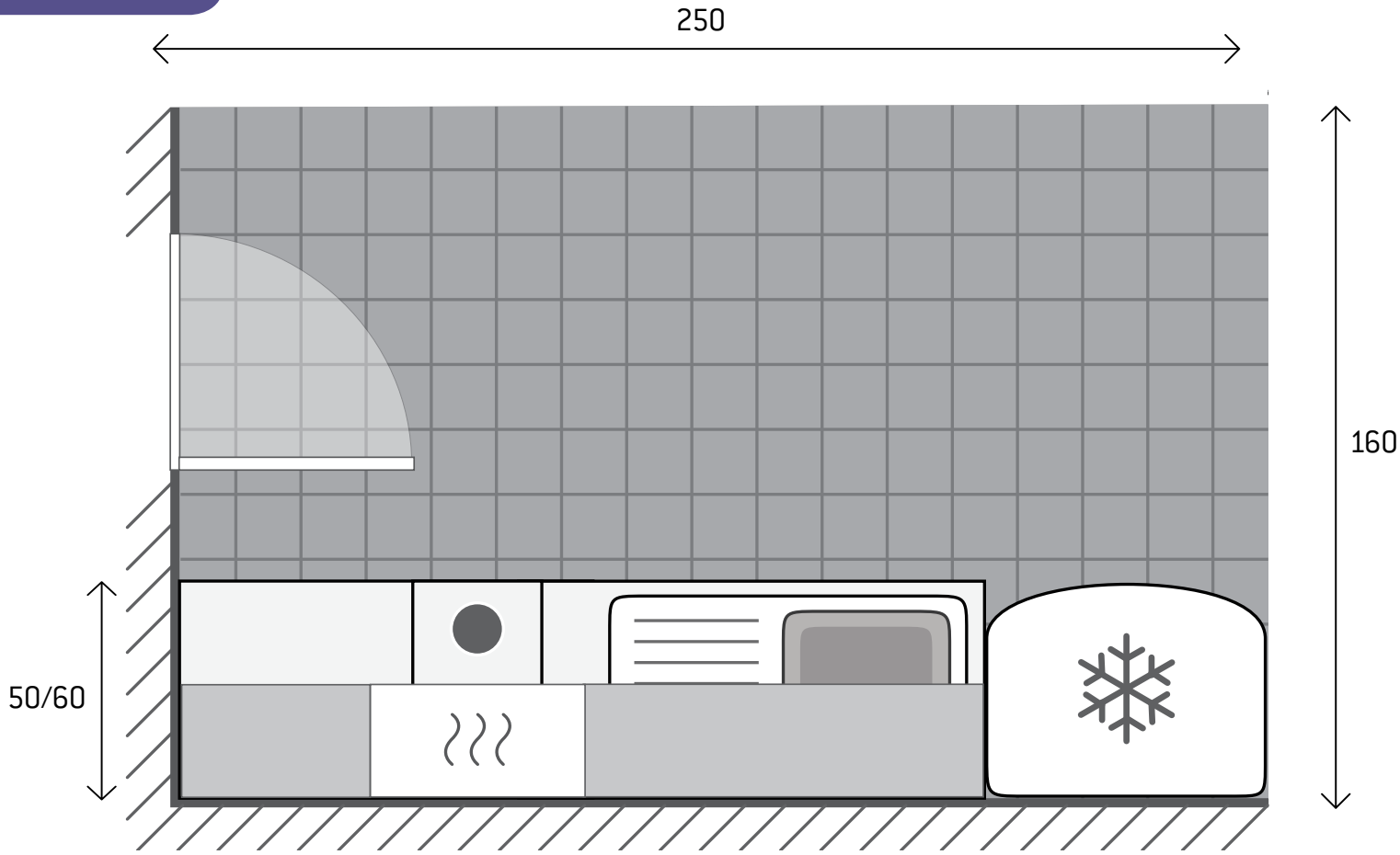
- L'absence de hotte qui permet aux odeurs d'envahir le coin repas.
- Le manque de rangements.
- La plaque de cuisson dans l'angle : es grosses casseroles ou marmites peuvent être gênées par le mur.

Notre conseil

Pour plus de discrétion, dissimulez toute la cuisine derrière un store ou des panneaux de séparation coulissants. Décoratifs, ils permettent une meilleure intégration dans l'autre pièce.

ooreka

4 m²



ooreka

La forme « en i » de cette cuisine déploie tous ses éléments sur un pan de mur, face au coin repas ou à une salle à manger. Cette implantation à l'américaine se révèle idéale pour une petite surface, car l'ouverture donne de la profondeur à la cuisine.

- La hotte empêche les odeurs d'envahir la salle à manger/coin repas.
- Tous les éléments de la cuisine sont à portée de main.

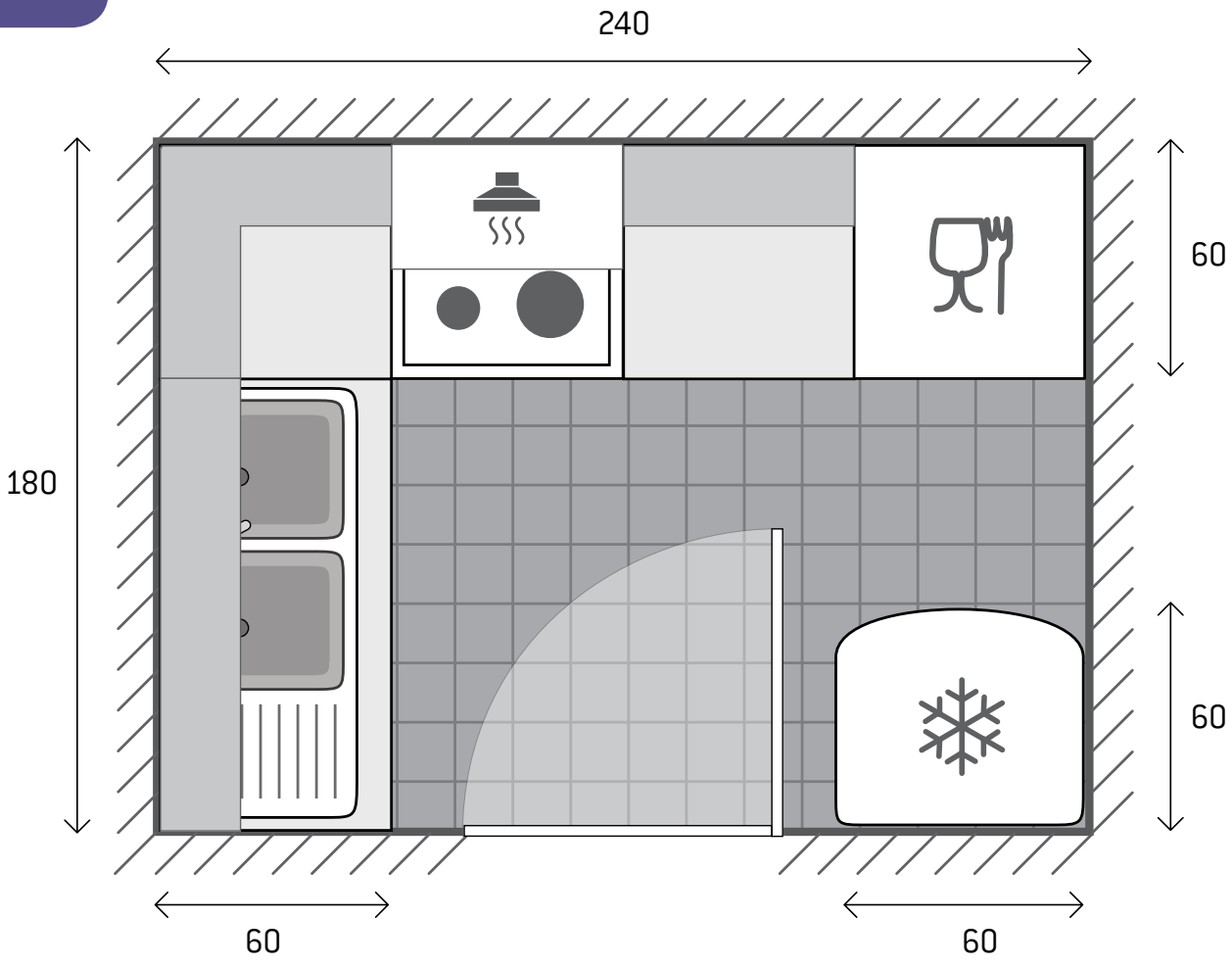
- Le manque de place : impossible dans cette pièce de pouvoir installer un four et une machine à laver.

Notre conseil

Pour délimiter les deux zones, installez un bar ou un muret. Jouez aussi avec les couleurs en peignant chaque zone différemment.

ooreka

4,3 m²



ooreka

Cette cuisine « en L » est conforme au triangle d'activité, qui permet de relier les éléments clés de la cuisine (réfrigérateur, plaques de cuisson, évier) de part et d'autre de chaque mur, pour une utilisation optimale.

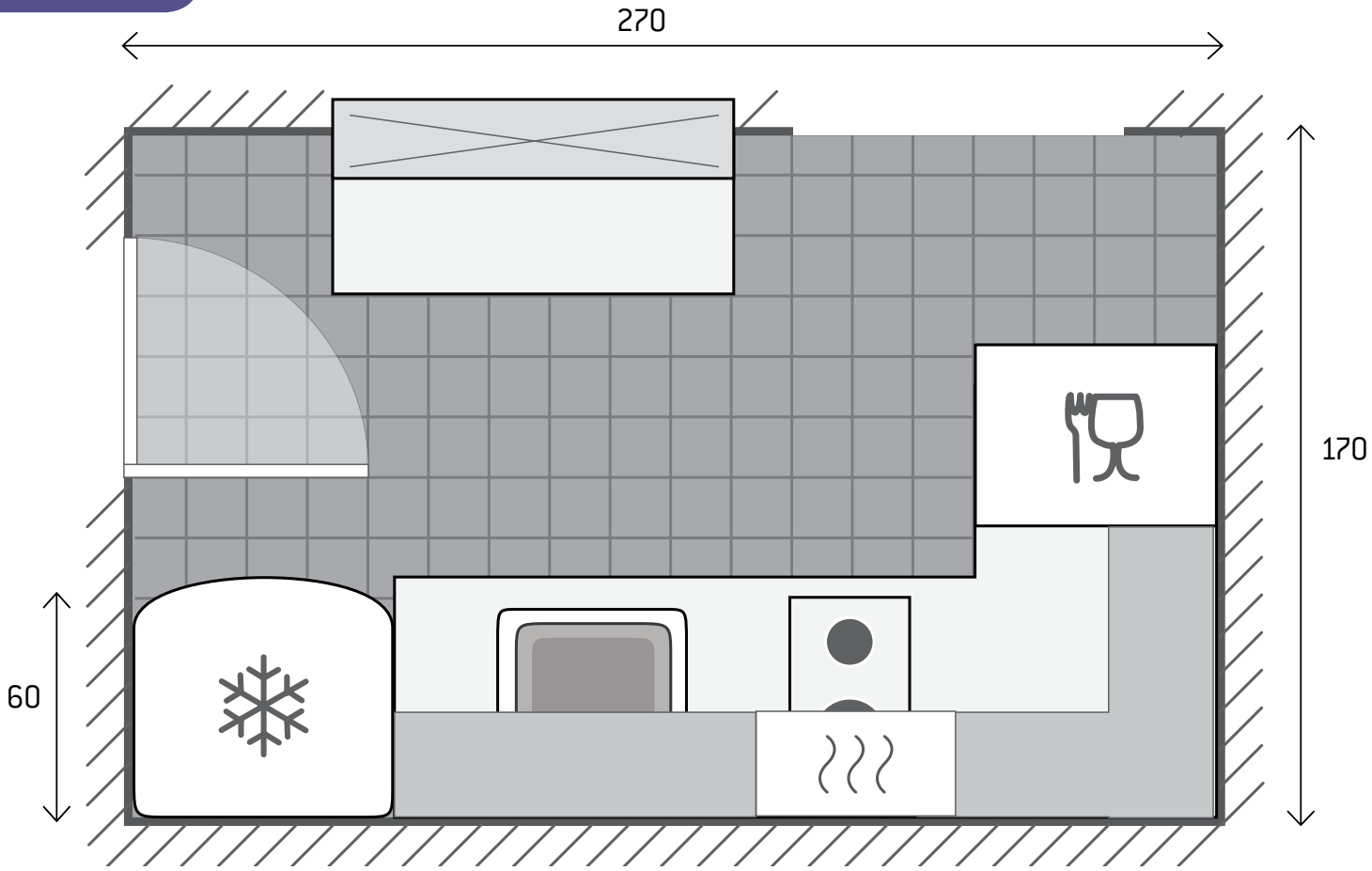
- Tous les éléments sont à portée de main.
- Plans de travail suffisants et bien placés.

- L'ouverture du réfrigérateur est en partie gênée par le mur.
- Pas de place pour un coin repas.
- Le lave-vaisselle est loin de l'évier.

Notre conseil

Cette pièce ne possède pas d'ouvertures permettant son aération. Pensez à faire installer une VMC (ventilation mécanique contrôlée), indispensable pour le renouvellement de l'air, ainsi qu'un éclairage suffisant.

4,6 m²



ooreka

Sa forme « en épi » permet de relier les éléments essentiels par un linéaire articulé autour d'un angle de la pièce. Un élément indépendant se détache de l'ensemble pour s'appuyer contre un mur, avec un passe-plat à travers le mur (une ouverture dont la base est aménagée en comptoir-bar).

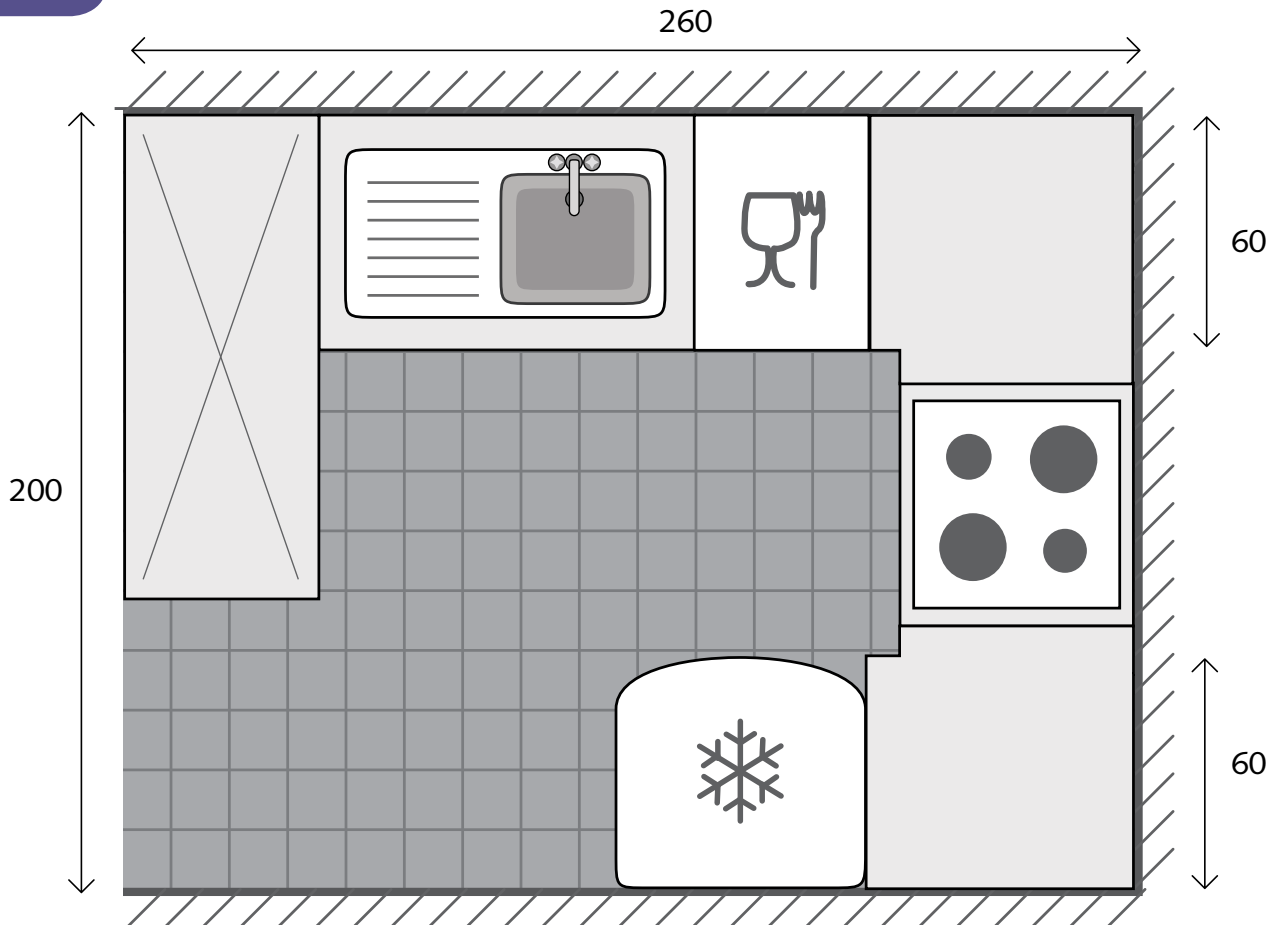
- Tous les éléments sont à portée de main.
- Les éléments hauts permettent de multiplier les espaces de rangements.

- L'évier et la plaque de cuisson sont très proches, ce qui empêche de poser la vaisselle pour la laisser s'égoutter, au risque de se brûler.

Notre conseil

Dans une petite cuisine, pensez à investir dans des rangements ou équipements escamotables (tiroir-table, placard tournant, etc.).

5,2 m²



ooreka

Cette cuisine « en G » est entièrement ouverte sur le coin repas/salle à manger. Les éléments essentiels pour cuisiner (réfrigérateur, évier, plaques de cuisson) sont articulés autour du triangle d'activité, permettant une utilisation optimale de la cuisine.

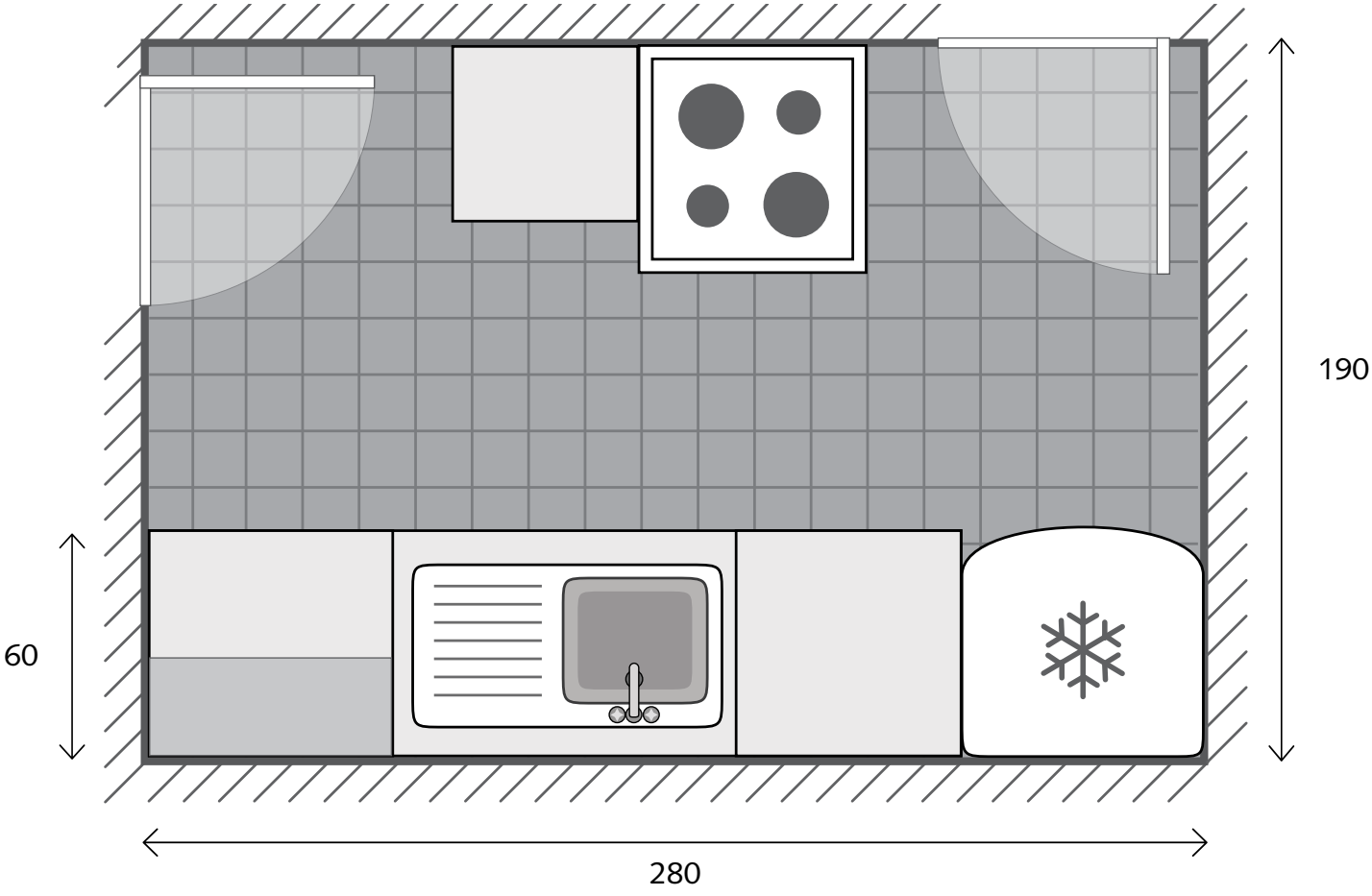
- Vaste plan de travail et de rangement.
- Sa forme « à l'américaine » donne de la profondeur à la pièce.

- L'absence de hotte favorise la propagation des odeurs dans le coin repas.
- La surface entre la plaque de cuisson et le réfrigérateur ne peut pas être exploitée.

Notre conseil

Exploitez l'extrémité du plan de travail en l'équipant d'extensions amovibles. En l'absence de fenêtre, et la cuisine étant plus profonde que large, une bonne VMC s'impose.

5,3 m²



ooreka

Cette cuisine présente l'essentiel de ses éléments sur un pan de mur. La plaque de cuisson et le four en sont séparés. Un seul élément haut vient compléter l'ensemble. La cuisine est reliée à deux autres pièces et ne possède pas de fenêtres.

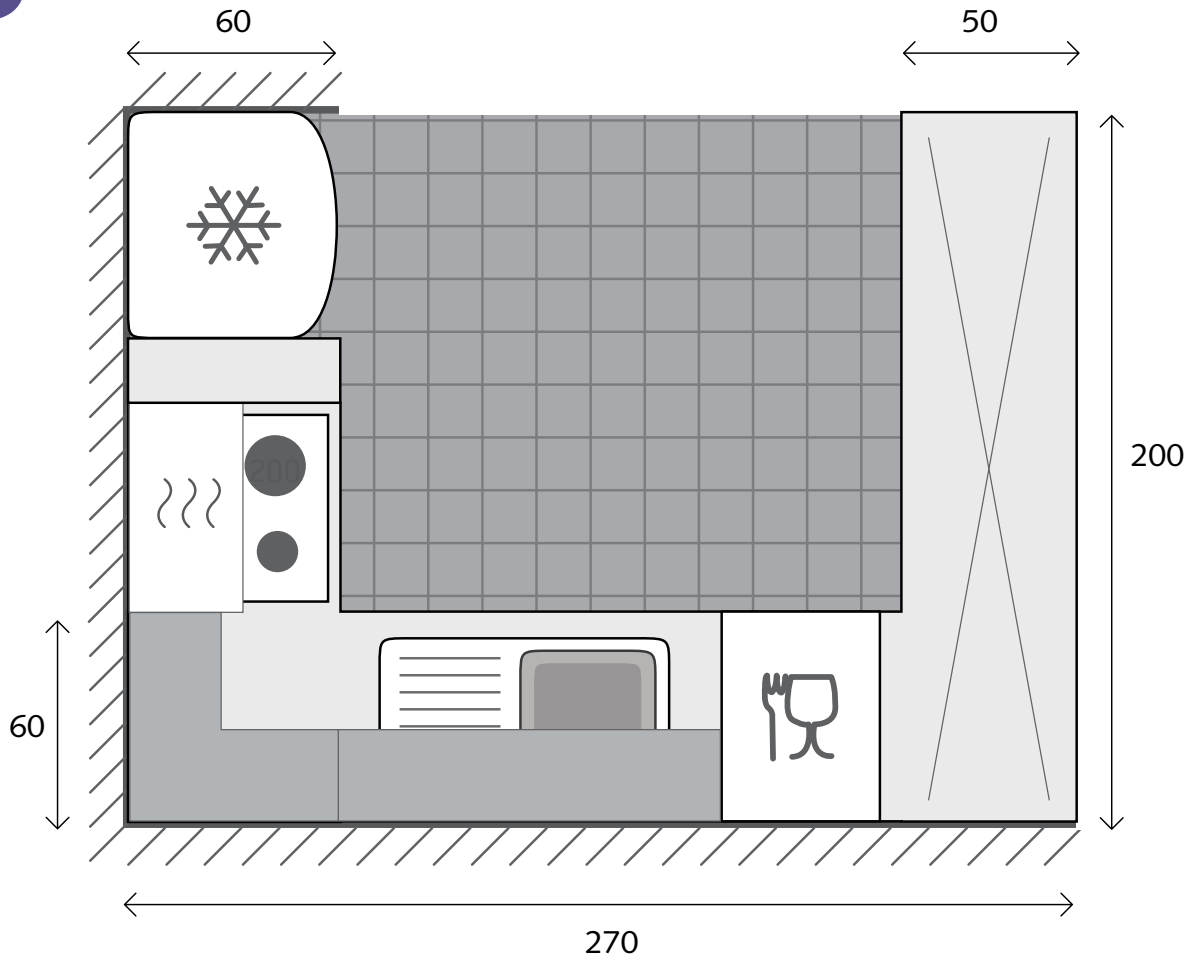
- Tous les éléments sont à portée de main.
- Plans de travail bien placés.
- Triangle d'activité respecté.

- L'absence de hotte et de fenêtres favorise la propagation des odeurs dans la pièce.
- Peu de rangements disponibles.

Notre conseil

Lorsqu'une pièce ne possède pas d'ouvertures permettant son aération, pensez à faire installer une VMC (ventilation mécanique contrôlée), indispensable pour le renouvellement de l'air.

5,4 m²



ooreka

L'agencement « en U » offre un vaste espace de travail. La plaque de cuisson et le réfrigérateur partagent un même mur tandis que l'évier est au centre des éléments de la pièce.

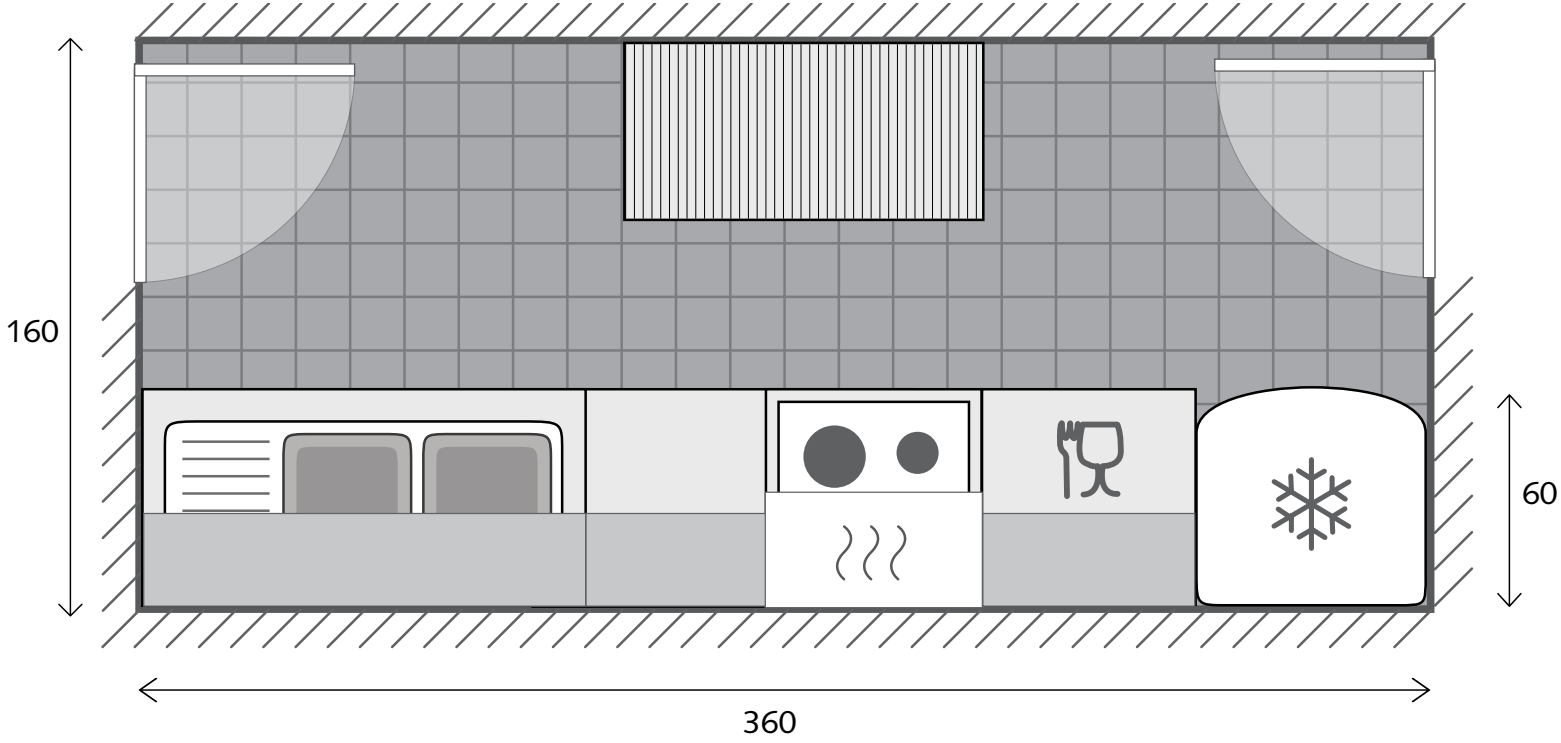
- Grand espace de travail et rangements.
- L'ouverture sur l'espace repas donne de la profondeur à la pièce.

- Mauvaise gestion de l'espace : le triangle d'activité n'est pas respecté.
- Les plaques de cuisson et le réfrigérateur sont trop proches.

Notre conseil

Ne placez jamais une plaque de cuisson et un four dans un angle. Il faudrait intervertir le lave-vaisselle et les plaques de cuisson.

5,8 m²



ooreka

La forme « de i » permet de réunir tous les éléments de cuisine et appareils électroménagers contre un seul et même mur. Idéal pour les petites surfaces.

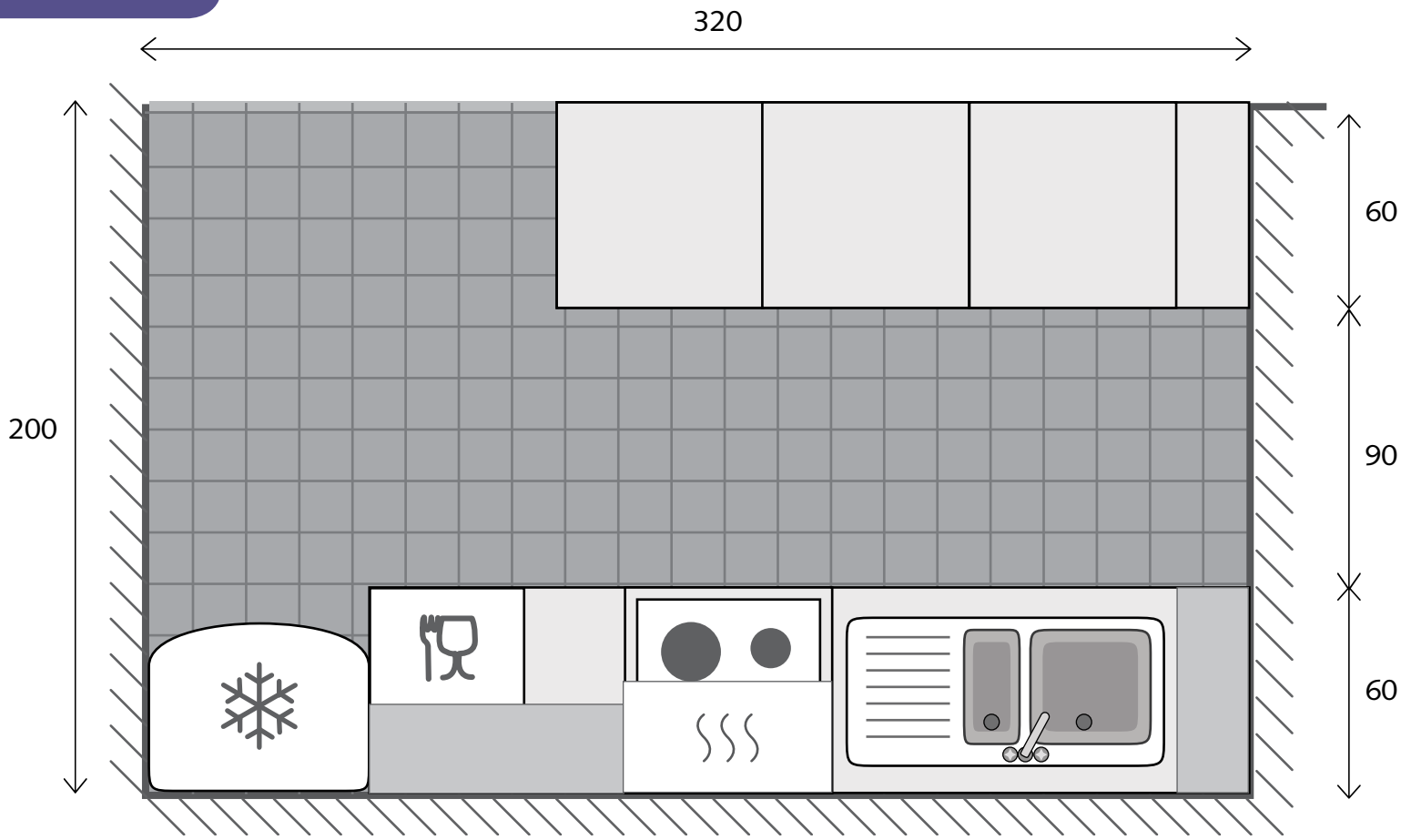
- Tous les éléments sont à portée de main.
- La table pliante permet d'exploiter l'espace sans l'encombrer.

- L'ouverture du réfrigérateur peut être entravée par le mur ou le lave-vaisselle.
- Plans de travail limités.

Notre conseil

Si vous avez beaucoup d'appareils à installer, empilez-les dans des éléments de cuisine spéciaux. Dans un espace clos, sans ouverture sur l'extérieur, pensez à installer une VMC et un éclairage efficace.

6,4 m²



ooreka

Cette petite cuisine « en épi » regroupe deux linéaires de meubles. L'un contient l'ensemble des éléments pour cuisiner (évier, plaques de cuisson, réfrigérateur) et l'autre offre un large plan de travail permettant de cuisiner avec un bon confort.

- Espace de circulation suffisant.
- De nombreux rangements facilement accessibles.
- Un grand plan de travail pour la préparation.

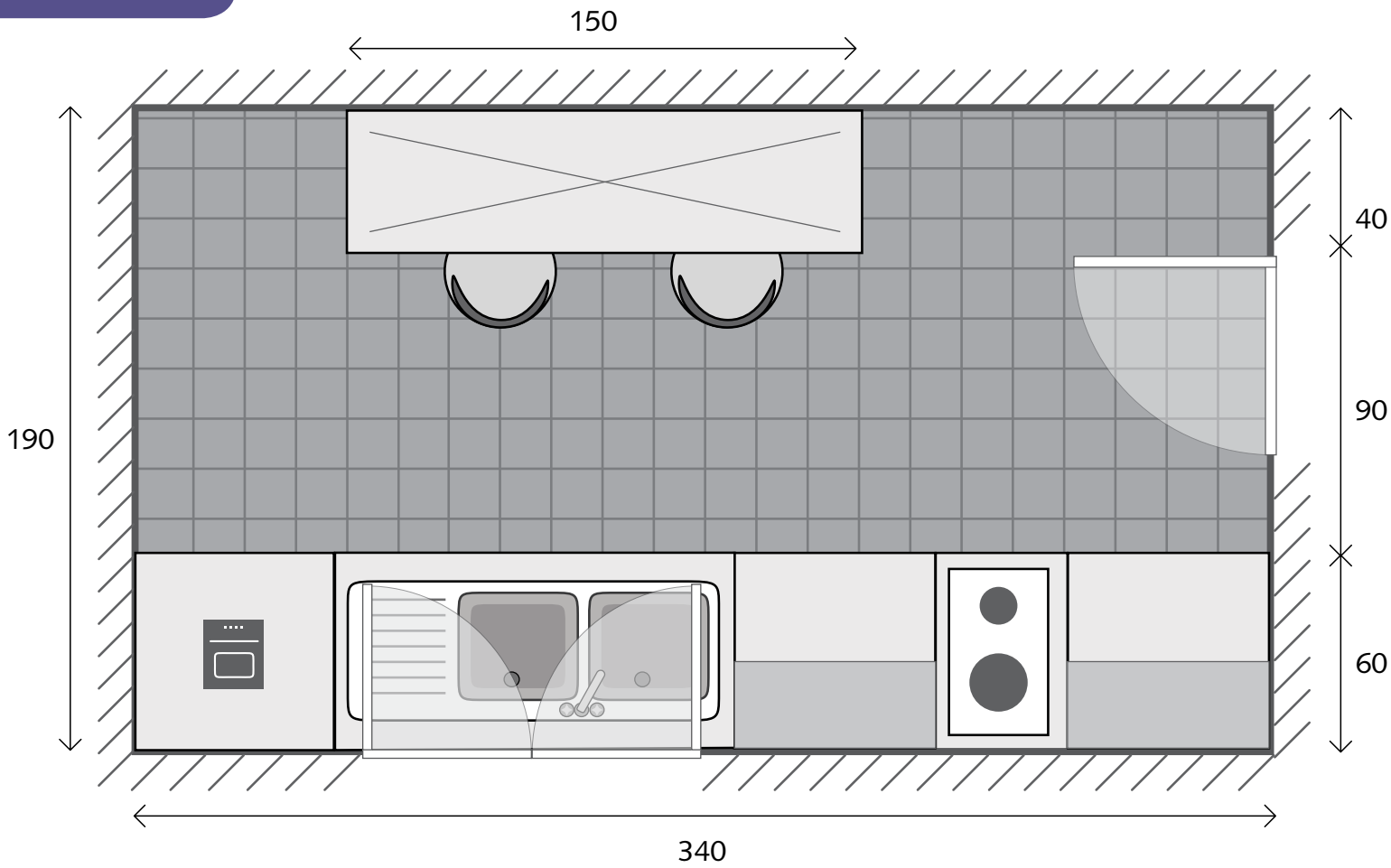
- Cette cuisine ne se prête pas à la cuisine à plusieurs mains.
- Peu de rangements hauts et absence d'un coin repas.
- L'ouverture du réfrigérateur peut être gênée par le mur ou le lave-vaisselle.

Notre conseil

Dans une petite surface, investissez les murs en posant des barres pour suspendre vos ustensiles et des étagères pour poser vos accessoires et vos livres de cuisine.

Pensez aussi aux racks : sous forme de panneaux composés de lattes ou de baguettes rondes suspendus sous des éléments hauts, ils permettent d'accrocher facilement des accessoires, des ustensiles et même des verres. Très utile au-dessus d'un bar ou d'un plan de travail !

6,5 m²



ooreka

Disposée le long d'un mur, cette cuisine offre un double évier devant une fenêtre et une astucieuse plaque de cuisson à 2 feux qui permet de gagner de la place sur le plan de travail. Son coin repas est par ailleurs pratique et bien vu.

- Espace de circulation suffisant.
- Présence d'un coin repas malgré la petite surface.

- Peu d'espaces de rangements.
- Pas d'emplacement pour le lave-vaisselle.

Notre conseil

Investissez dans une desserte roulante à placer dans le coin entre le mur et la table. Elle offrira un espace de rangement supplémentaire bien utile !

Autre solution pour ce coin : installer des étagères sur toute la hauteur ou une armoire de cuisine afin d'en faire votre garde-manger.

ooreka

Une cuisine moyenne : concilier les besoins

La cuisine moyenne offre l'espace nécessaire pour pouvoir cuisiner de façon confortable sans laisser beacoup d'espace pour le coin repas. Pour aménager au mieux la pièce, 5 conseils bons à savoir :

1/ Bien s'équiper

Votre cuisine offre suffisamment d'espace pour avoir un équipement approprié à portée de main. Respectez le « triangle d'activité » en vous assurant que l'évier, la plaque de cuisson et le réfrigérateur ne sont pas loin les uns des autres. L'espace est suffisant pour que vous installiez une hotte, mais aussi un véritable four. Il existe également des combinés permettent de gagner de la place et d'avoir à portée de main tout l'équipement nécessaire pour cuisiner.

2/ Jouer sur l'invisible

Si vous êtes plusieurs à circuler dans cette pièce, pensez à acheter une table repliable. Lorsque vous cuisinerez, elle n'entravera pas les allées et venues.

Certains placards d'angle peuvent être tournants et vous offrent davantage de rangements. Le frigo peut aussi être encastré dans vos meubles. Le gain de place est important et apporte une touche esthétique supplémentaire. Certains professionnels sont spécialisés dans l'aménagement des cuisines sur-mesure et étudieront votre problématique pour s'adapter au mieux à vos besoins.

3/ Ranger futé

Les murs d'une cuisine sont bien souvent inexploités. Pourtant, ils peuvent vous permettre d'améliorer l'organisation de votre cuisine.

Vos casseroles sont difficiles d'accès ? Posez des crochets aux murs. Vous avez beaucoup de bocaux d'épices ou de boîtes ? Installez des étagères.

Posez des tablettes supplémentaires dans vos placards pour multiplier les rangements ou investissez dans un porte-bouteilles à poser au sol. Pratique pour vos repas de tous les jours.

4/ Exploiter le plafond

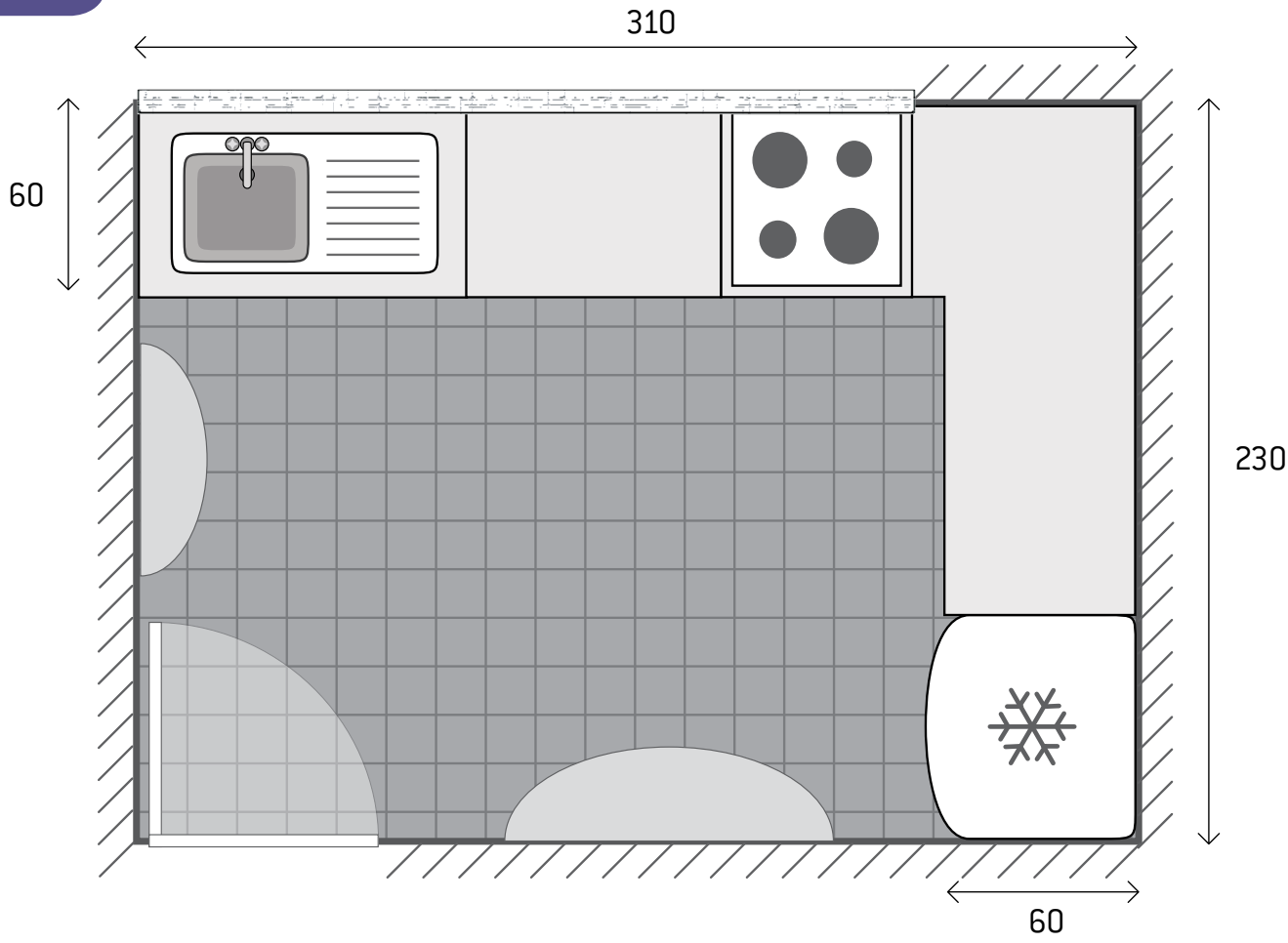
Si votre hauteur de plafond est importante ou vos éléments posés suffisament haut, pensez aux racks. Ils permettent de suspendre des accessoires, des ustensiles et même des verres. L'éclairage peut être encastré dans la structure pour offrir une luminosité sur l'ensemble de la pièce.

5/ Se faciliter la vie

Pesez donc le pour et le contre de chaque matériau pour trouver celui qui correspond à vos attentes. L'inox est hygiénique mais sensible aux rayures, le béton est solide mais se tache vite, le Corian est résistant et facile à entretenir mais cher, etc.

Enfin, organisez votre cuisine de telle sorte que vous ayez l'essentiel sous la main. N'encombrez pas vos surfaces, réservez ces emplacements pour les machines et ustensiles dont vous vous servez le plus régulièrement.

7,1 m²



ooreka

Cette cuisine « en L » dispose d'une baie vitrée donnant sur un jardin. Les éléments clés (réfrigérateur, évier, plaques de cuisson) sont à bonne distance pour une utilisation optimale de la pièce.

- Ergonomique, la moitié de la cuisine est libre et permet de se déplacer facilement.
- Nombreux rangements.
- Possibilité d'installer un coin repas bien utile.

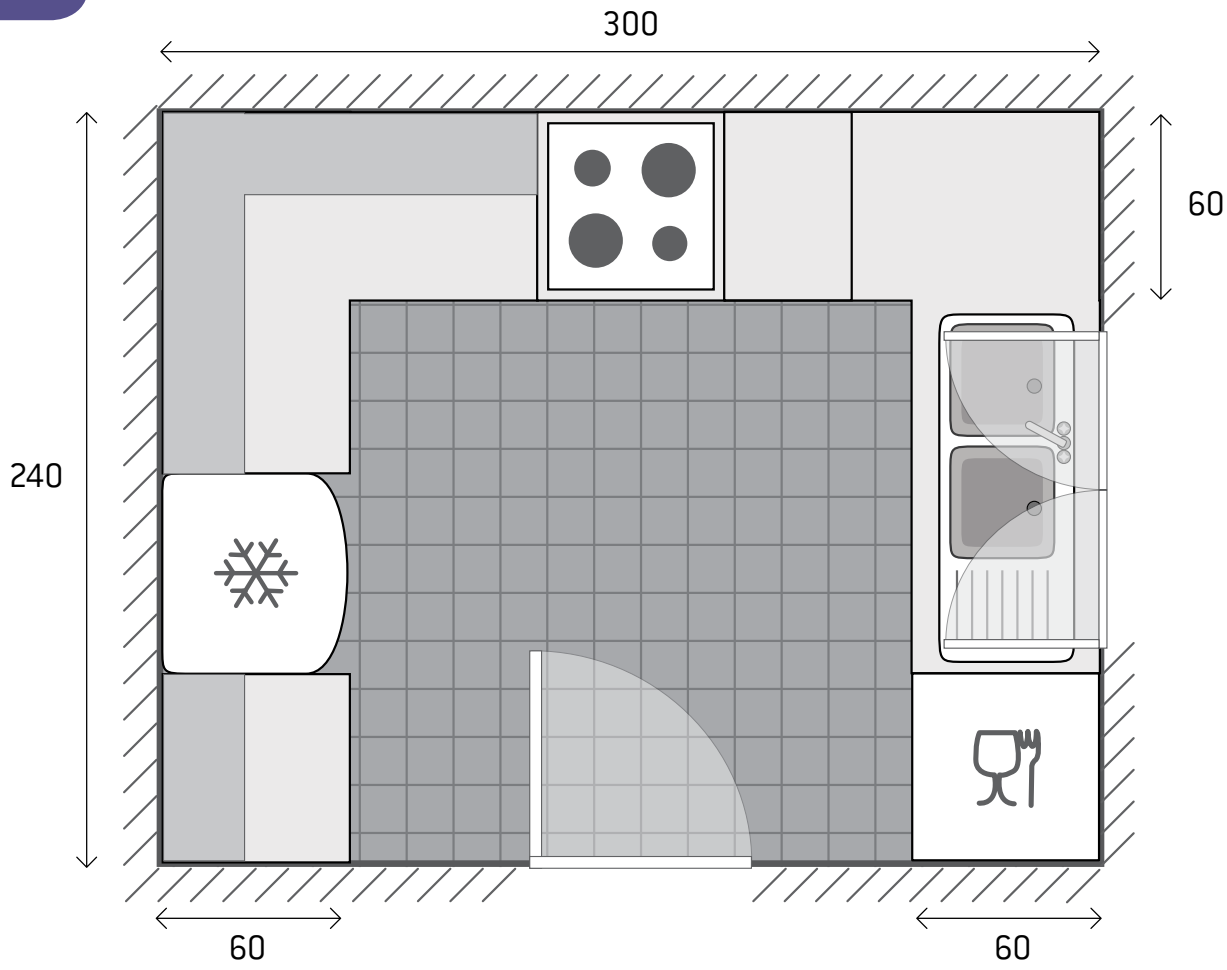
- L'absence de hotte, qui favorise la propagation des odeurs dans la pièce et n'évacue pas l'humidité.
- Pas de lave-vaisselle : vous pouvez néanmoins l'intégrer sous le plan de travail, en « sacrifiant » un placard.

Notre conseil

Ajoutez une extension s'étendant dans l'espace central. Elle pourra servir de coin repas.

Il est également possible d'ajouter des éléments hauts pour augmenter encore l'espace de rangement, surtout si vous installez un lave-vaisselle.

7,2 m²



ooreka

L'agencement « en U » permet de disposer de part et d'autre de la pièce de tous les éléments utiles pour cuisiner et offre une grande facilité de déplacement pour cuisiner à plusieurs. Cette cuisine dispose aussi d'un lave-vaisselle et de nombreux éléments hauts.

- Nombreux rangements et vaste espace de travail.
- Éléments clés à portée de main.
- Bonne ergonomie et bonne circulation.
- Triangle d'activité respecté.

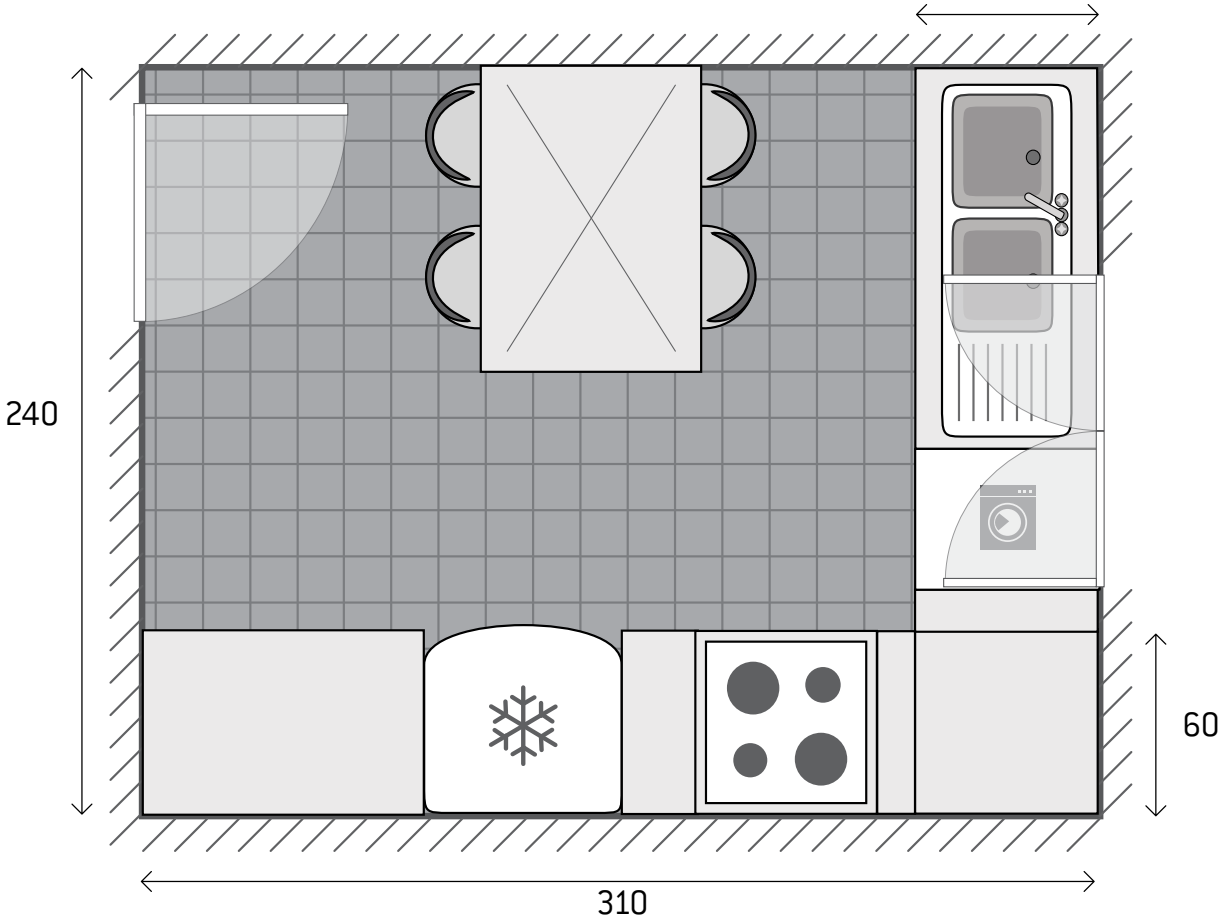
- Pas de coin repas possible.
- L'absence de hotte favorise la propagation des odeurs dans la pièce.

Notre conseil

Placez des tablettes dans vos placards ou entre deux meubles, pour multiplier les espaces de rangements.

Pensez aussi à investir dans un bon système de rangement dans votre élément d'angle afin de pouvoir accéder facilement à votre vaisselle ou votre garde-manger : vous gagnerez ainsi beaucoup d'espace !

7,4 m²



ooreka

En forme de L, cette cuisine comprend un coin repas. Tous les éléments du triangle d'activité sont réunis (évier, réfrigérateur, plaques de cuisson) avec, en plus, un emplacement pour un lave-vaisselle ou un lave-linge.

- Son aménagement permet d'accueillir un coin repas.
- Vaste espace de travail et de rangement.

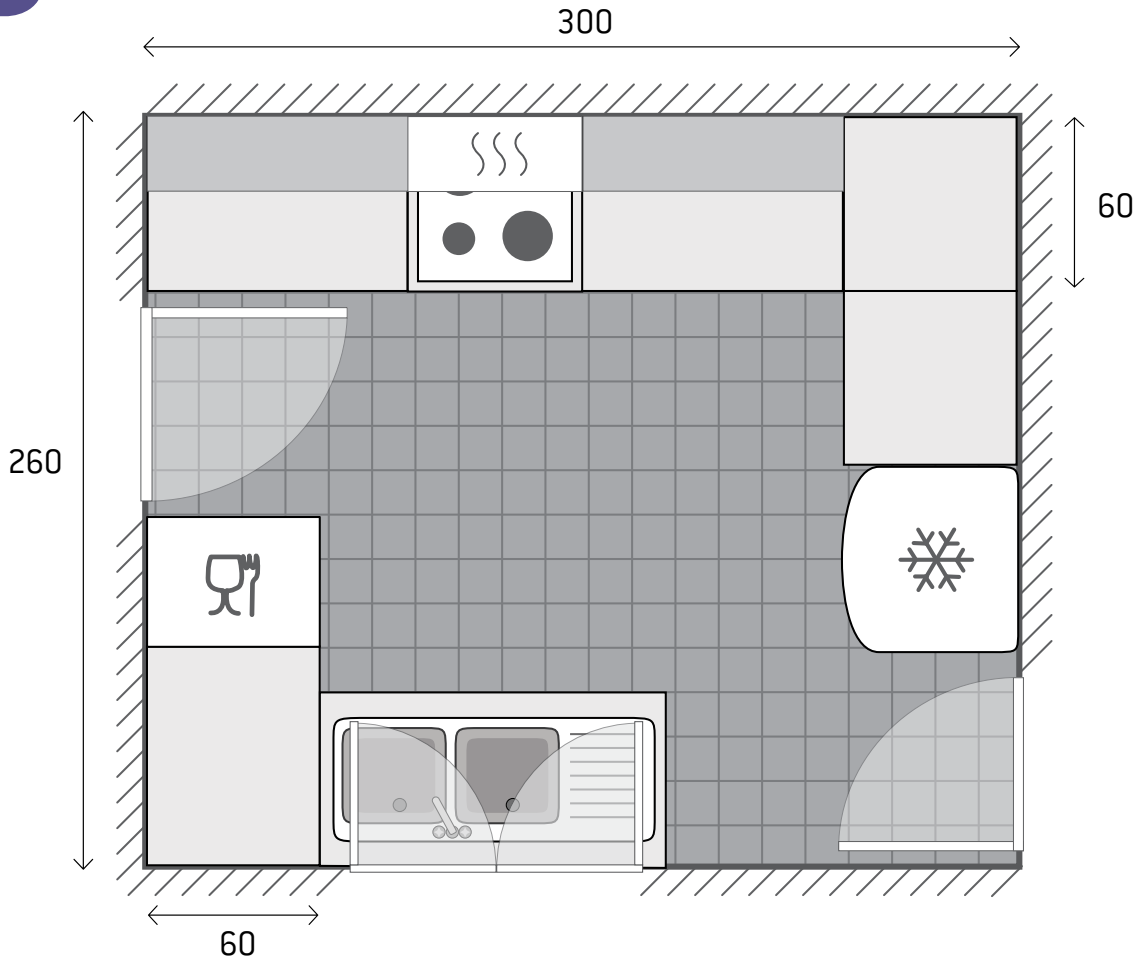
- Le réfrigérateur est un peu trop près de la plaque de cuisson.
- Absence de rangements hauts que vous pouvez toujours ajouter par la suite si le besoin s'en fait sentir.

Notre conseil

N'hésitez pas à multiplier les zones de rangements en exploitant les hauteurs (étagères, barre à ustensiles, etc.). Vous pouvez notamment exploiter l'espace entre le réfrigérateur et le mur en installant des étagères qui seront ainsi protégées de la zone de cuisson et pourront accueillir de la jolie vaisselle ou des livres de cuisine.

Intervertir l'emplacement du lave-linge/lave-vaisselle et l'évier permet de placer celui-ci devant la fenêtre ce qui plus agréable. Néanmoins, vérifiez que vous aurez suffisament de place pour ouvrir facilement la porte du lave-linge ou lave-vaisselle.

7,8 m²



ooreka

La forme de cette cuisine « en double » L permet de répartir de part et d'autre de la pièce les éléments nécessaires pour cuisiner. C'est une bonne solution face à une pièce qui offre un défi d'aménagement avec ses deux portes.

- Tous les éléments sont accessibles facilement.
- Implantation qui offre beaucoup d'espace et de nombreux rangements.

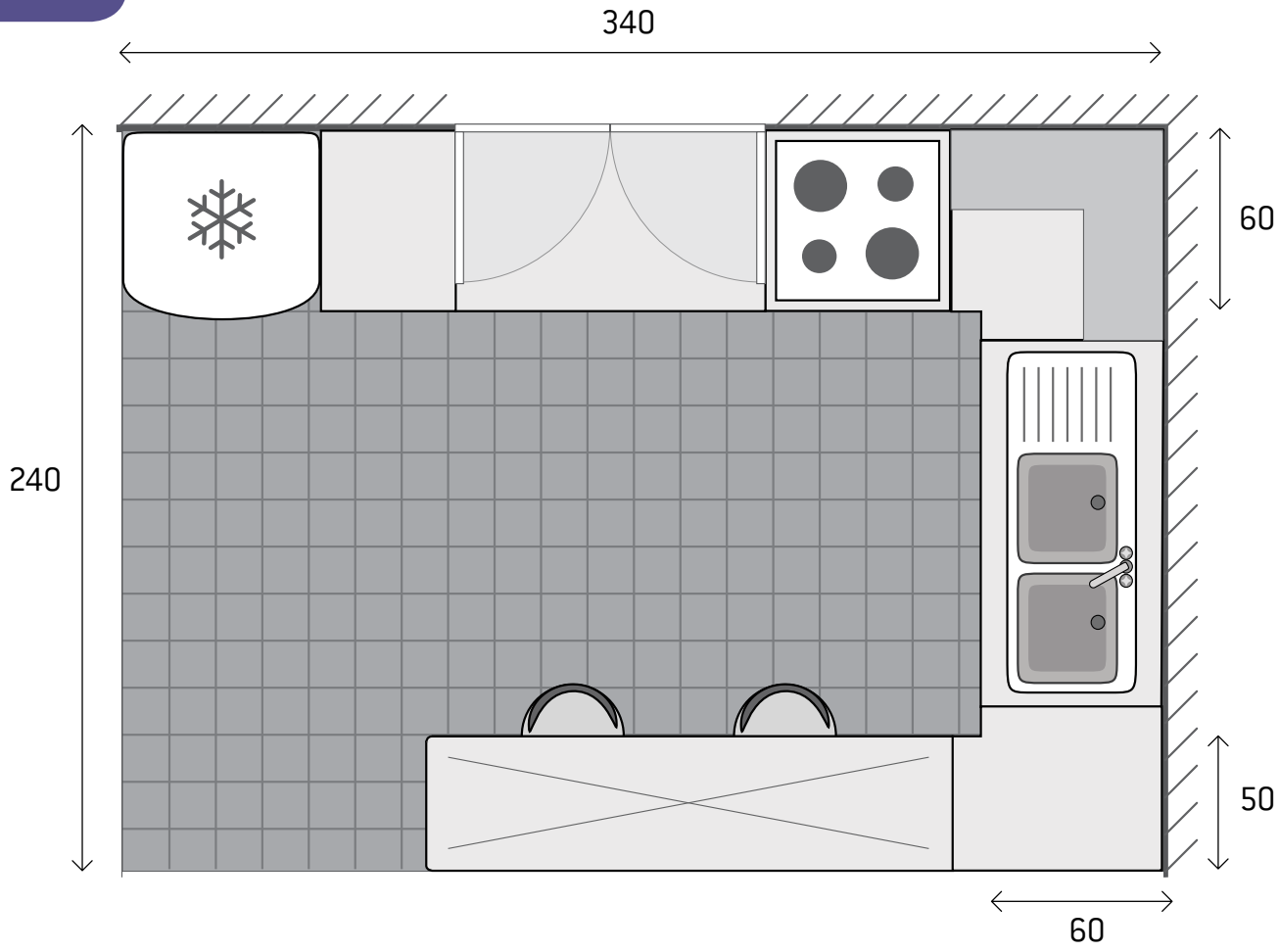
- Les éléments hauts : avec les multiples éléments bas, les rangements en hauteur peuvent donner une impression de rétrécissement de la pièce.
- Absence de coin repas.

Notre conseil

Pensez à installer des agencements amovibles, du fait de l'espace à l'avant des meubles (tiroir qui fait office de table, placard tournant, etc.). Les cuisinistes offrent beaucoup d'astuces très pratiques !

ooreka

8,2 m²



ooreka

Cette cuisine occupe l'angle d'un grand séjour. Son implantation « en U » réunit tous les éléments pour cuisiner. La pièce s'ouvre sur le coin repas.

- Tous les éléments sont à portée de main.
- Le retour meuble qui fait office de coin repas et de bar.

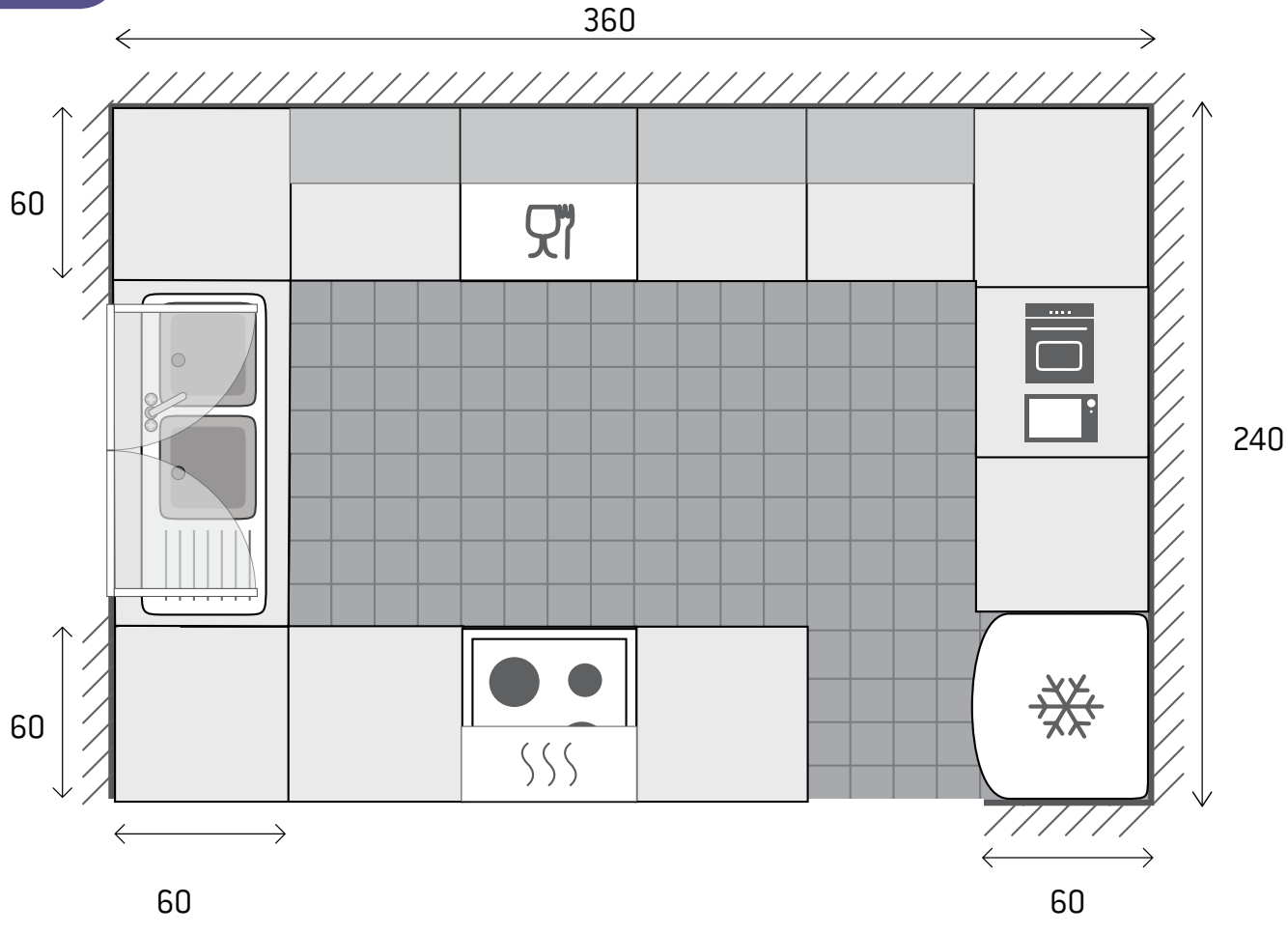
- L'absence de hotte favorise la propagation des odeurs dans la cuisine et la salle à manger.
- Pas de machine à laver.
- L'élément haut en angle est peu accessible.

Notre conseil

Harmonisez votre mobilier et évitez les ruptures brutales entre les deux espaces. Vous pouvez peindre les zones de différentes couleurs, mais faites attention à l'harmonie d'ensemble.

ooreka

8,6 m²



ooreka

En forme de G, elle offre des espaces de travail et de rangements tout autour de la pièce. Ouvert sur deux faces, le retour de meuble fait office de plan de travail.

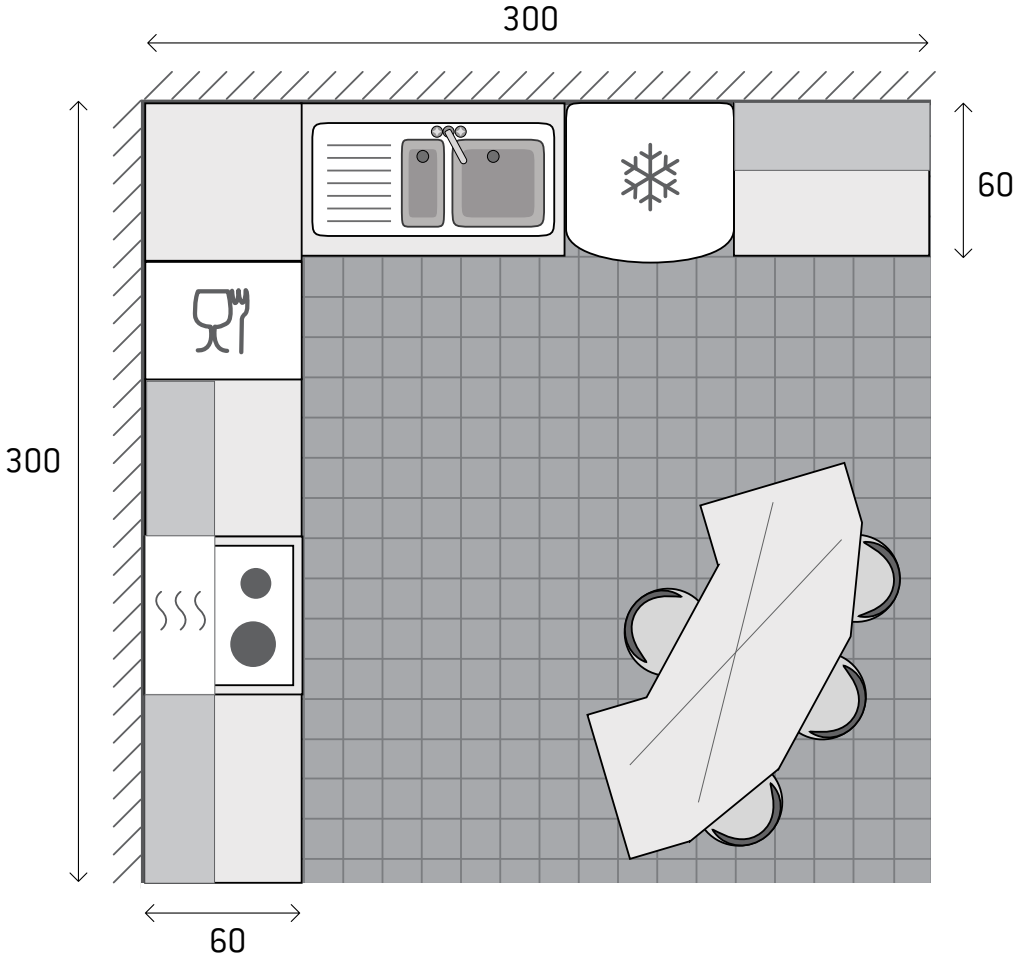
- Tous les éléments sont à portée de main.
- Triangle d'activité respecté.
- Nombreux rangements, bas et hauts.

- Pas de possibilité de mettre un coin repas.
- Accès à la cuisine étroit et gênant l'ouverture du réfrigérateur.

Notre conseil

Pour agrandir l'espace d'entrée, pensez à installer une surface escamotable à replier pour élargir la cuisine et atténuer l'effet « d'enceinte ». Il peut aussi être judicieux de placer l'espace de cuisson contre le mur afin de laisser un grand bar devant la cuisine.

9 m²



ooreka

En forme de L, cette cuisine s'ouvre sur deux faces. Elle est séparée par un plan de travail/bar en courbe. La pièce devient ainsi très accueillante.

- Nombreux rangements et surfaces de travail.
- Vaste coin repas, pouvant accueillir 4 à 6 personnes, idéal pour une famille.

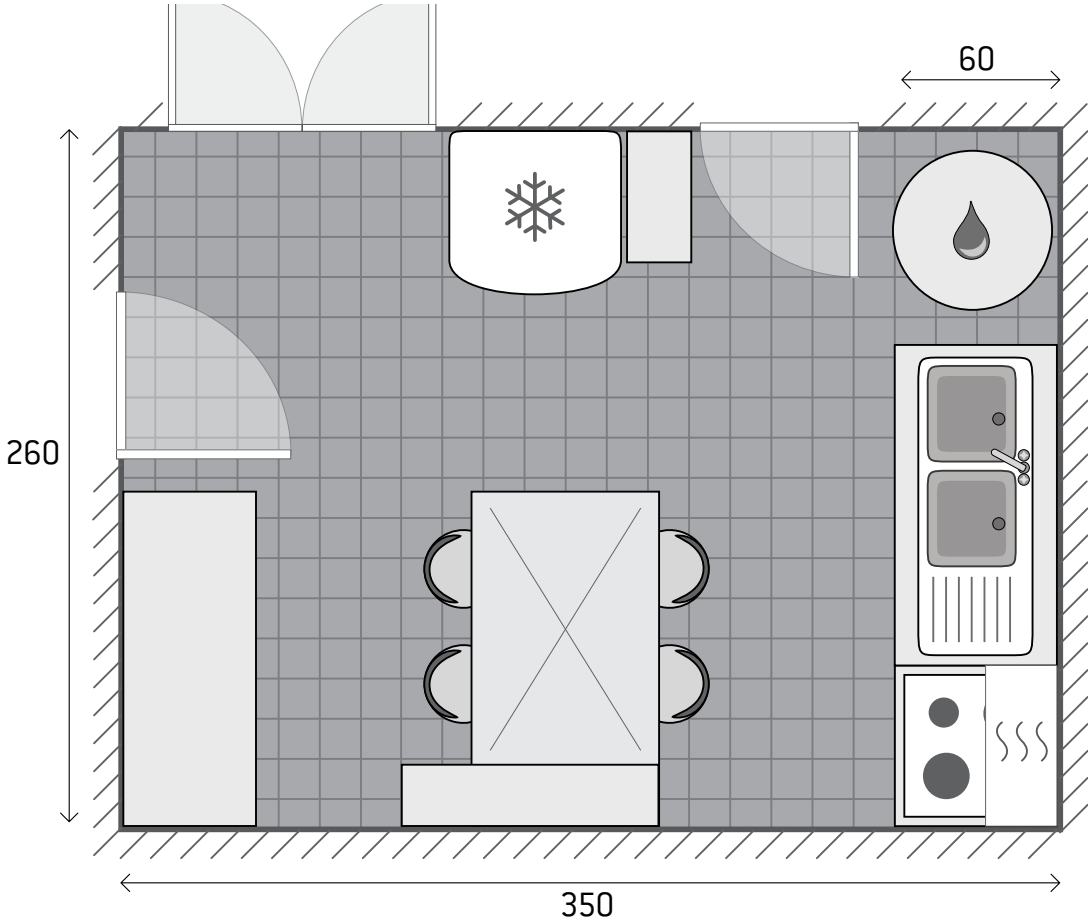
- Le réfrigérateur et l'évier sont trop proches : en cas d'éclaboussures, l'eau peut atteindre la prise de l'appareil.

Notre conseil

Pensez aux racks. Sous forme de panneaux composés de lattes ou de baguettes rondes, ils permettent de suspendre des accessoires, ustensiles et même des verres. Cet aménagement est appréciable au-dessus d'un bar ou d'un plan de travail.

Vous pouvez aussi intervertir le réfrigérateur et le plan de travail qui se situe à côté avec son élément haut.

9,1 m²



ooreka

Cette cuisine n'est pas une cuisine aménagée classique. Sa spécificité consiste d'une part, dans la présence de 3 ouvertures dans la pièce (porte, porte-fenêtre et fenêtre) qui complique son aménagement et, d'autre part, dans l'utilisation de meubles orginaux : un buffet 2 corps, une petite étagère pour les provisions le long du frigo et une table surmontée d'une étagère haute.

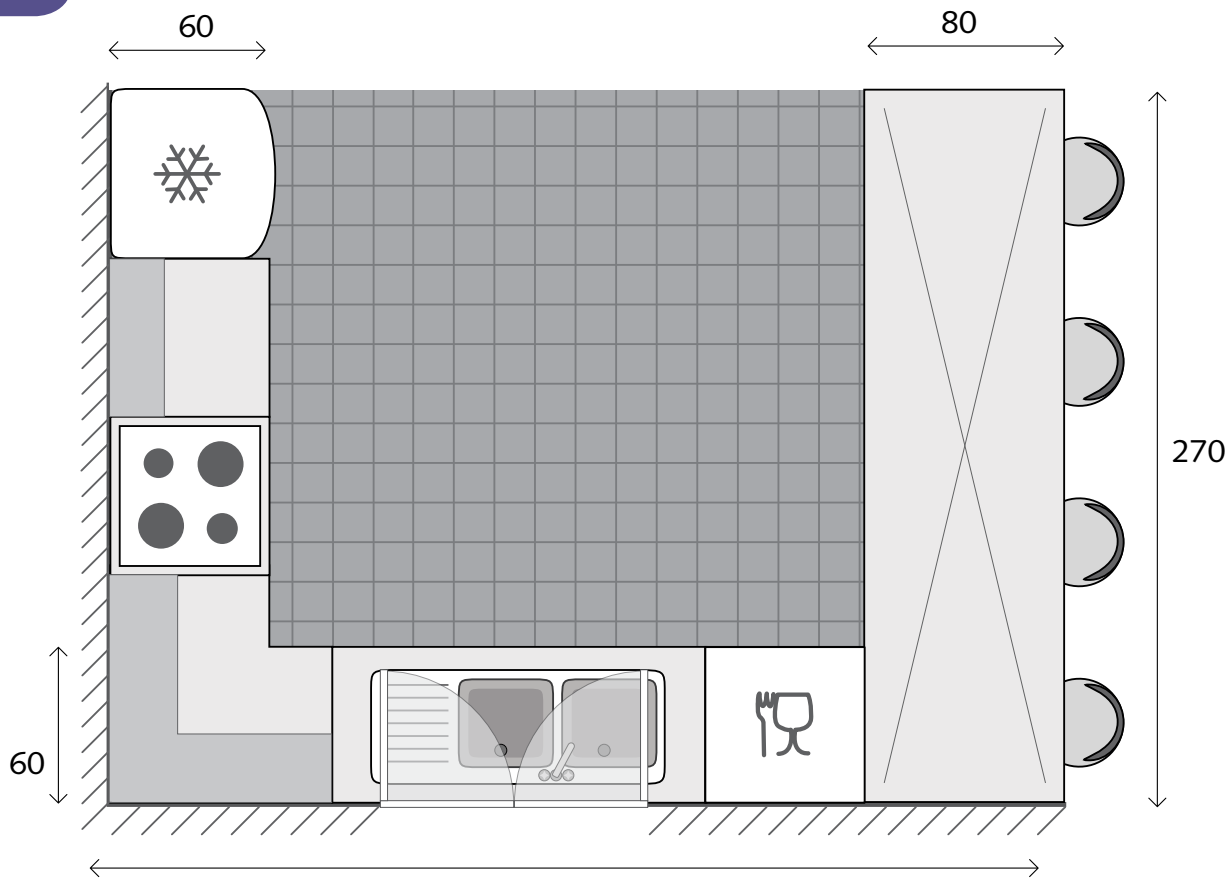
- Tous les éléments sont à portée de main.
- Coin repas agréable permettant d'accueillir 4 à 5 personnes.
- Permet d'accueillir un meuble de famille.

- Disparité des éléments de la cuisine.
- Absence de plan de travail pour la table de cuisson.
- Peu de rangements.
- Pas d'emplacement pour le lave-vaisselle.

Notre conseil

Pensez à cloisonner le chauffe-eau : l'esthétique et la facilité d'entretien de la cuisine y gagneront. Les recoins autour du chauffe-eau permettront de plus de créer de petits rangements très pratiques pour les produits d'entretien ou les boissons.

9,7 m²



ooreka

La forme « en U » permet de réunir le coin cuisine et le coin repas avec un plan de travail/bar ouvert sur la salle à manger. Le plan de travail repose par ailleurs sur des rangements peu profonds : idéaux pour ranger la vaisselle et laisser de l'espace pour s'asseoir confortablement.

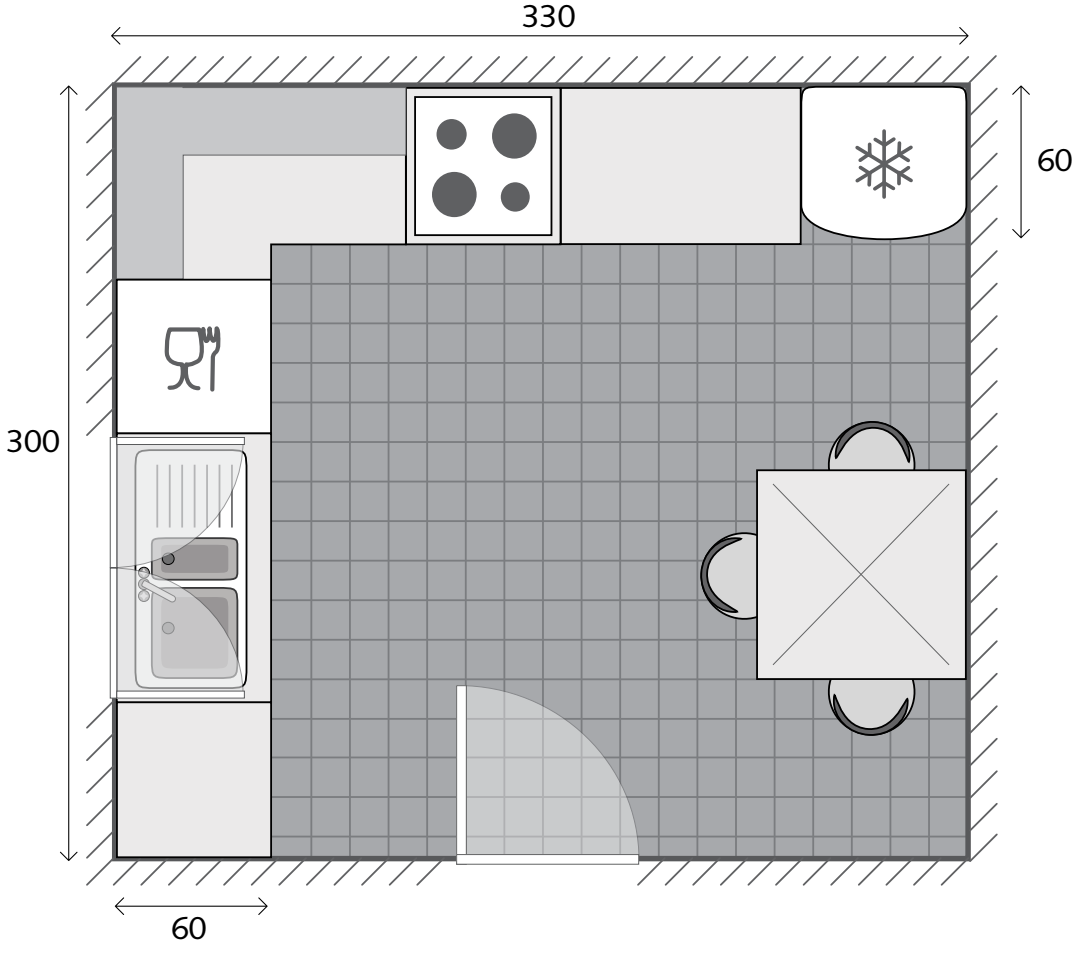
- Tous les éléments sont à portée de main.
- Présence de nombreux rangements.
- Triangle d'activité respecté.

- L'absence de hotte favorise la propagation des odeurs dans l'espace repas.
- L'élément d'angle en haut est peu accessible.

Notre conseil

Créez une ambiance en ajoutant des luminaires et des racks de verres au-dessus du bar. Il existe des
modèles de bar avec spots incorporés.

9,9 m²



ooreka

Cette cuisine « en L » permet une bonne circulation et laisse de la place pour le coin repas. Le triangle d'activité est parfaitement respecté.

- Une ergonomie totalement optimisée.
- De nombreux rangements.
- De grands plans de travail.
- Bonne circulation dans la pièce.

- L'absence de hotte favorise la propagation des odeurs dans l'espace repas.
- Coin repas limité.
- Peu de rangements hauts et les éléments hauts en angle sont peu accessibles.

Notre conseil

Lorsque le réfrigérateur est contre un mur, veillez à laisser un peu de place à droite et à gauche pour qu'il puisse s'ouvrir facilement.

Pensez la décoration de votre cuisine et de votre salon comme un tout : il ne s'agit pas forcément d'assortir strictement les meubles mais d'harmoniser styles et couleurs.

Une grande cuisine : profiter de l'espace

Tout est permis dans une grande cuisine ! Aucune restriction côté équipement ni côté rangement. Pour optimiser cet avantage de taille, 5 astuces pour une cuisine multifonctions :

1/ Penser flexibilité

Raisonnez par zones : espace repas, espace cuisine, et pourquoi pas un coin détente ? Vous pouvez jouer sur les couleurs en peignant les pans de mur différemment pour chaque zone.

En créant une belle harmonie de couleurs vous pourrez symboliser les différents espaces de manière très vivante. Vous pouvez aussi créer ces zones grâce aux revêtements de sol : carrelage pour le coin cuisine et parquet pour le coin repas.

Profitez de l'espace disponible pour faciliter les déplacements et profiter de cet environnement spacieux. Ce n'est pas parce qu'on a beaucoup de place qu'il faut absolument le remplir de meubles.

2/ Bien choisir son mobilier

Variez les tailles et les hauteurs de vos meubles. Pour un côté hétéroclite et rétro, pensez à mélanger des meubles plus anciens avec des contemporains.

ooreka

Espace oblige, investissez dans une grande table associée à des bancs pour un look vintage ou à des chaises accordées.

3/ Privilégier certains équipements

La place dont vous bénéficiez vous permet d'installer tous vos équipements dans la même pièce. Deux éléments à privilégier : la cuisinière et le réfrigérateur. Si votre budget vous l'autorise, vous pouvez investir dans une grande cuisinière (piano), inspirée des modèles professionnels. Pour votre réfrigérateur, voyez grand avec une version américaine à deux battants.

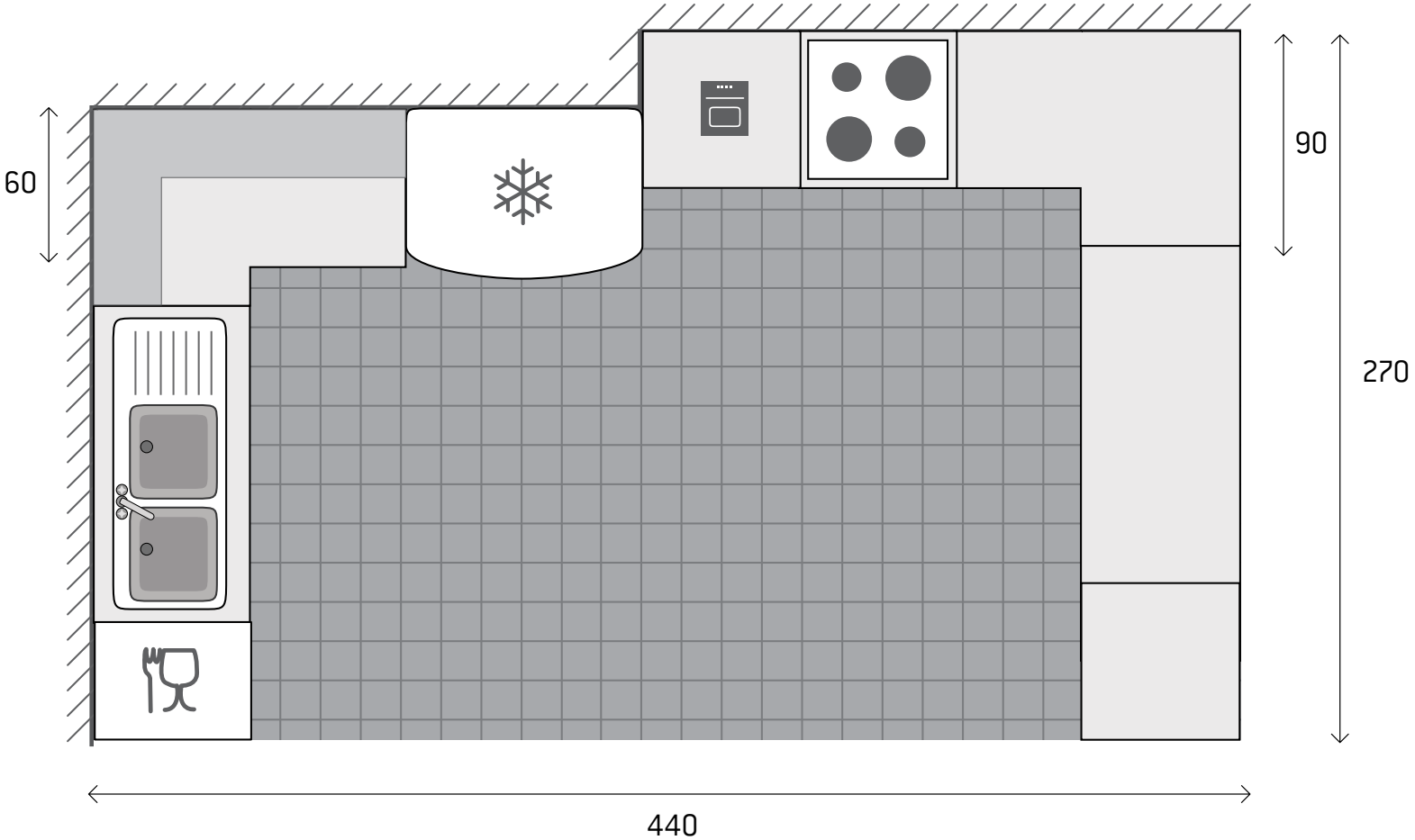
4/ Créer un îlot

Placé au cœur de la cuisine, un îlot vous offre un espace de rangement et un plan de travail supplémentaire. Il est aussi propice à la convivialité et offre tous les avantages d'une cuisine circulaire : fonctionnalité et facilité d'accès aux différentes zones de la cuisine. Pour plus de flexibilité, vous pouvez le doter de roulettes ou de pieds escamotables.

5/ Détourner l'espace

Détournez l'attention en dissimulant le frigo dans un placard avec un modèle encastrable. Enfermez vos appareils et ustensiles dans des boîtes ou dans des placards.

11,3 m²



ooreka

Avec son ouverture sur deux faces, cette grande cuisine « en U » est séparée du coin repas par un bar.

- Son ergonomie.
- Ses nombreux rangements.
- Nombreuses ouvertures, donnant une grande clarté et une bonne aération à la pièce.

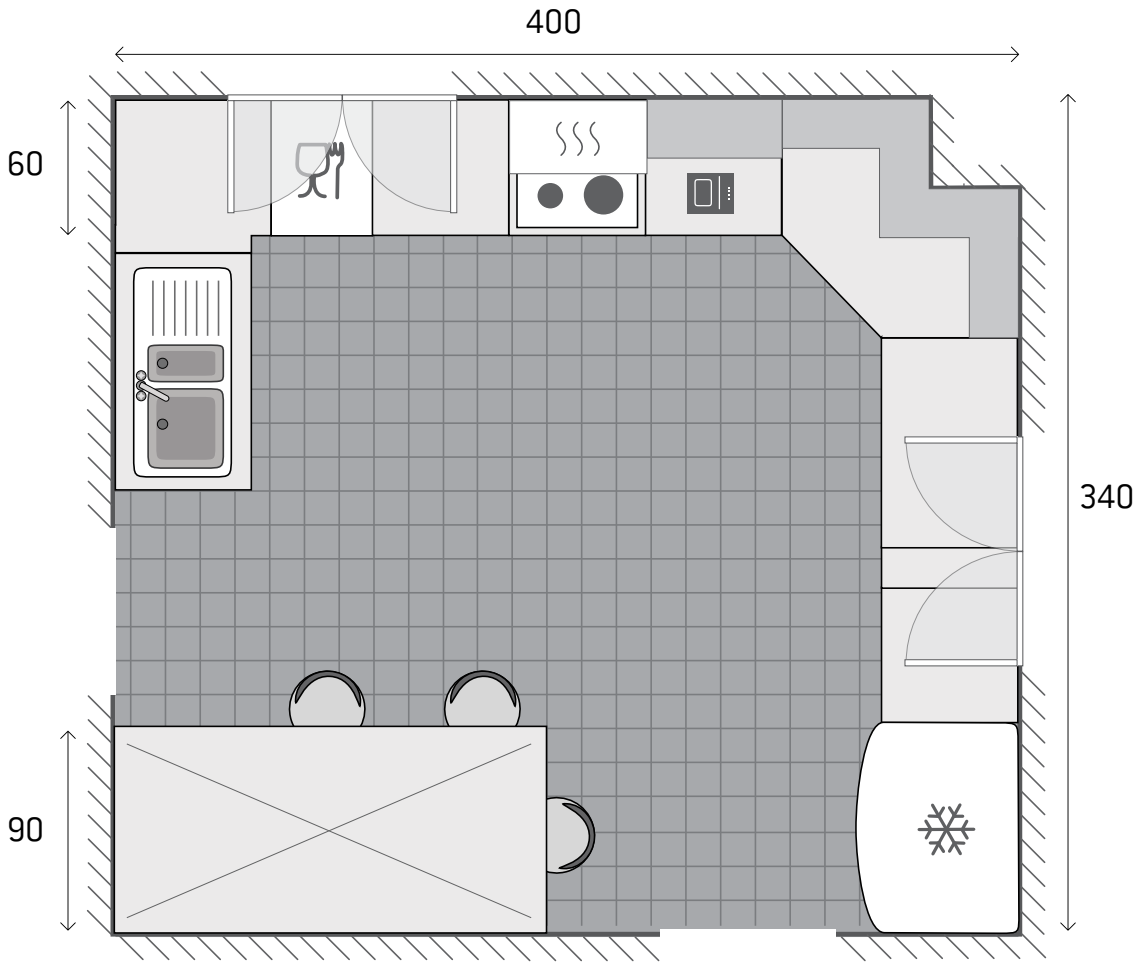
- L'absence de hotte favorise la propagation des odeurs dans l'espace repas.
- Absence de coin repas, regrettable dans une si grande surface.

Notre conseil

Ne cantonnez pas votre cuisine à une simple pièce où cuisiner et manger. Faites-en un véritable espace à vivre en ajoutant un fauteuil dans un coin ou une étagère avec des livres.

ooreka

13,4 m²



ooreka

Cette cuisine offre tous les équipements et la place nécessaire pour allier ergonomie et confort.

- Vaste coin repas, pouvant accueillir 4 personnes.
- Nombreuses ouvertures, nombreux rangements.
- Circulation aisée.

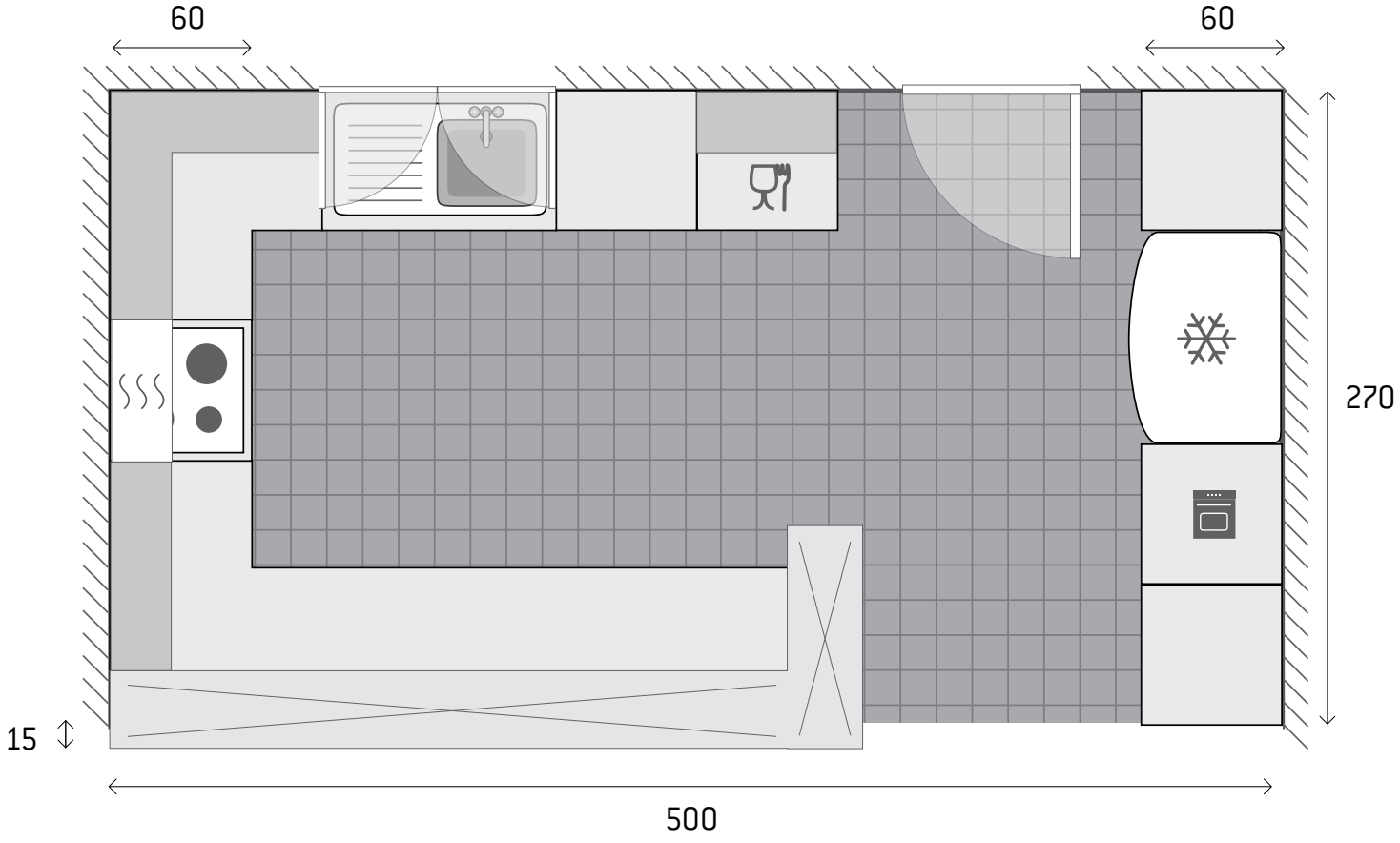
- Une cuisine de cette taille aurait pu offrir un coin repas plus conséquent.
- Le réfrigérateur est assez éloigné des autres éléments.

Notre conseil

Avec autant d'espace au centre de la pièce, pourquoi ne pas imaginer un ilôt pour accueillir les plaques de cuisson et un plan de travail, ou encore un coin repas de forme arrondie.

ooreka

13,5 m²



ooreka

Cette cuisine constitue un lieu de passage avec la porte d'un côté et le salon de l'autre. Sa configuration offre un large espace de circulation et réunit tout l'équipement nécessaire pour cuisiner : four, plaques de cuisson, évier, réfrigérateur. Le principal plan de travail est surmonté d'un bar permettant d'intégrer harmonieusement la cuisine au reste de la pièce.

- Nombreux rangements et plans de travail.
- Sa grande surface.
- Sa bonne ergonomie.

- Le four est placé trop près du réfrigérateur : les échanges thermiques peuvent perturber le réfrigérateur.
- Le couloir de passage au milieu de la cuisine peut parfois être gênant : mieux vaut ne pas laisser la porte du four ouverte !

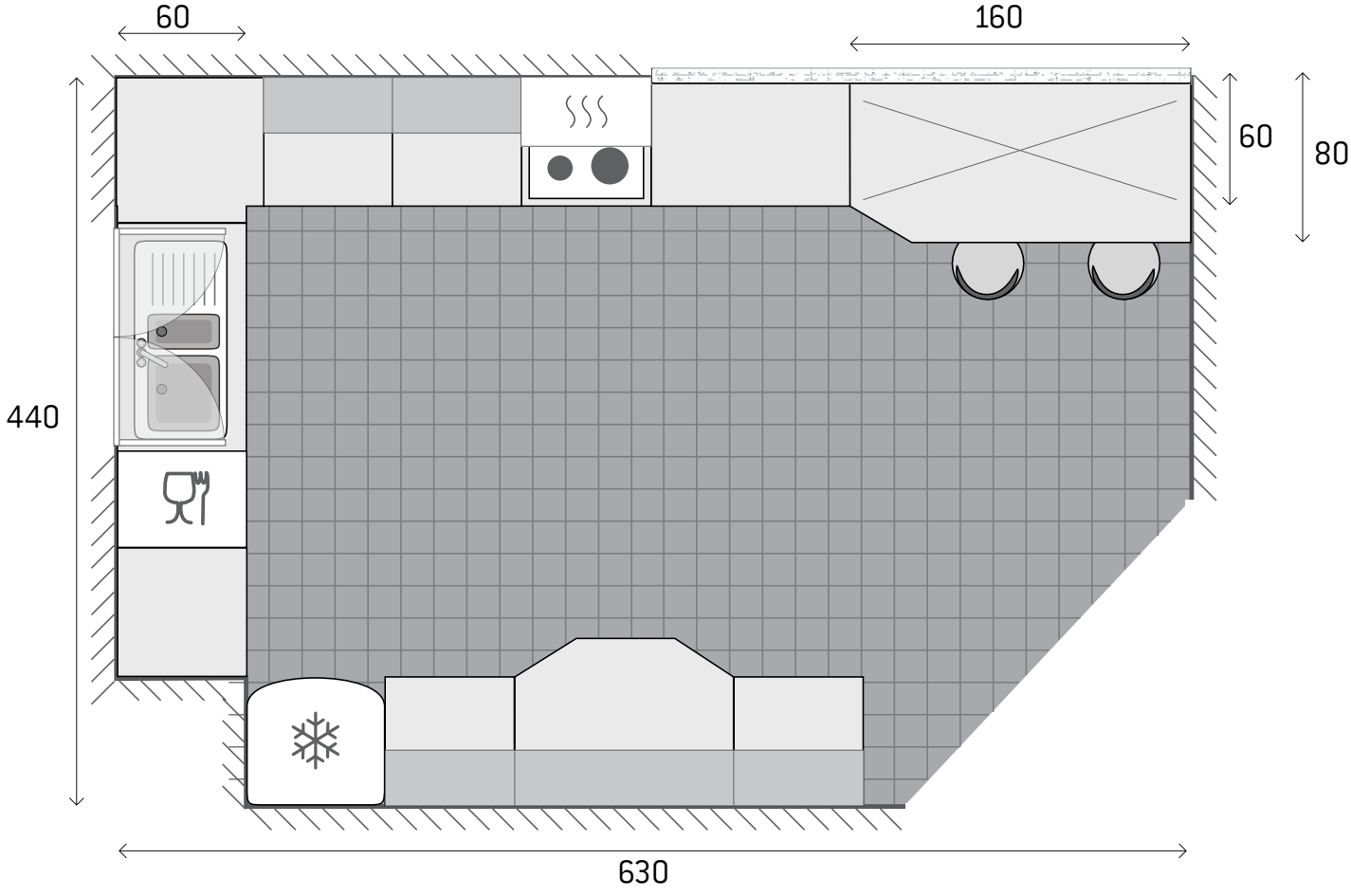
Notre conseil

Votre pièce est grande ? Exploitez l'espace ! Préférez supprimer quelques éléments contre le mur pour centraliser l'équipement autour d'un îlot.

Pour isoler le réfrigérateur du four, pensez à installer une plaque isolante spéciale entre les deux éléments.

ooreka

13,7 m²



ooreka

La configuration « en U » de cette cuisine s'adapte à la forme de la pièce dont un angle est brisé et dont l'entrée est en chanfrein. Le coin repas fait face à une baie vitrée qui rend cet espace très agréable.

- L'association coin repas/coin cuisine.
- Les nombreux rangements et plans de travail.
- Triangle d'activité respecté.

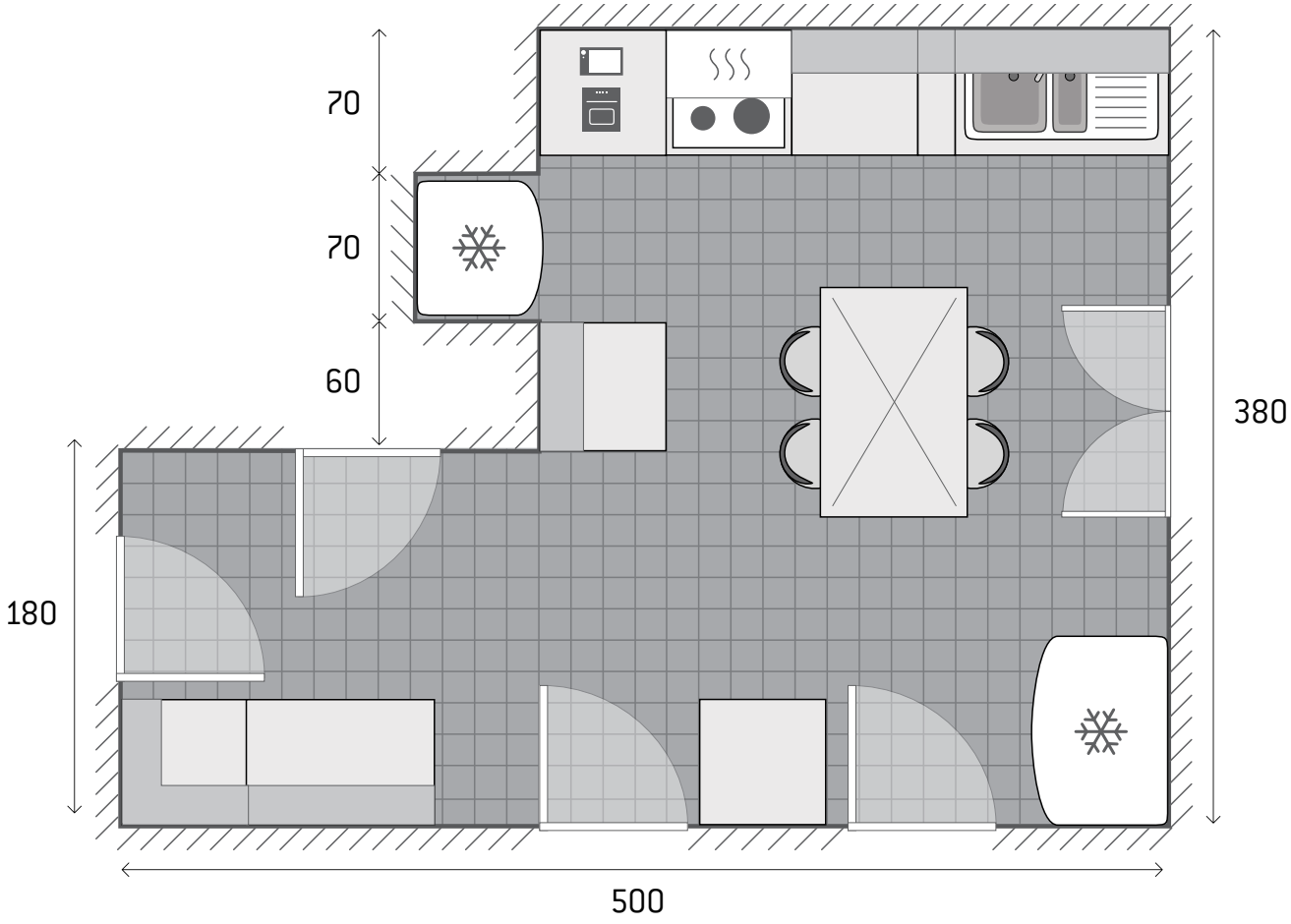
- L'espace au centre la pièce n'est pas très optimisé.
- Le coin repas est limité à 2 personnes.

Notre conseil

Si vous disposez d'une grande pièce, profitez-en pour ne pas surcharger chaque mur de rangements et éléments divers.

Veillez à décaler légèrement le réfrigérateur du mur de façon à faciliter l'ouverture de la porte et son accès.

15,4 m²



ooreka

Cette implantation de cuisine n'obéit pas à une configuration particulière. La pièce possède de nombreuses ouvertures (portes, fenêtres) et rend la disposition des éléments disparates.

- Tous les éléments clés sont à portée de main.
- Nombreux rangements.

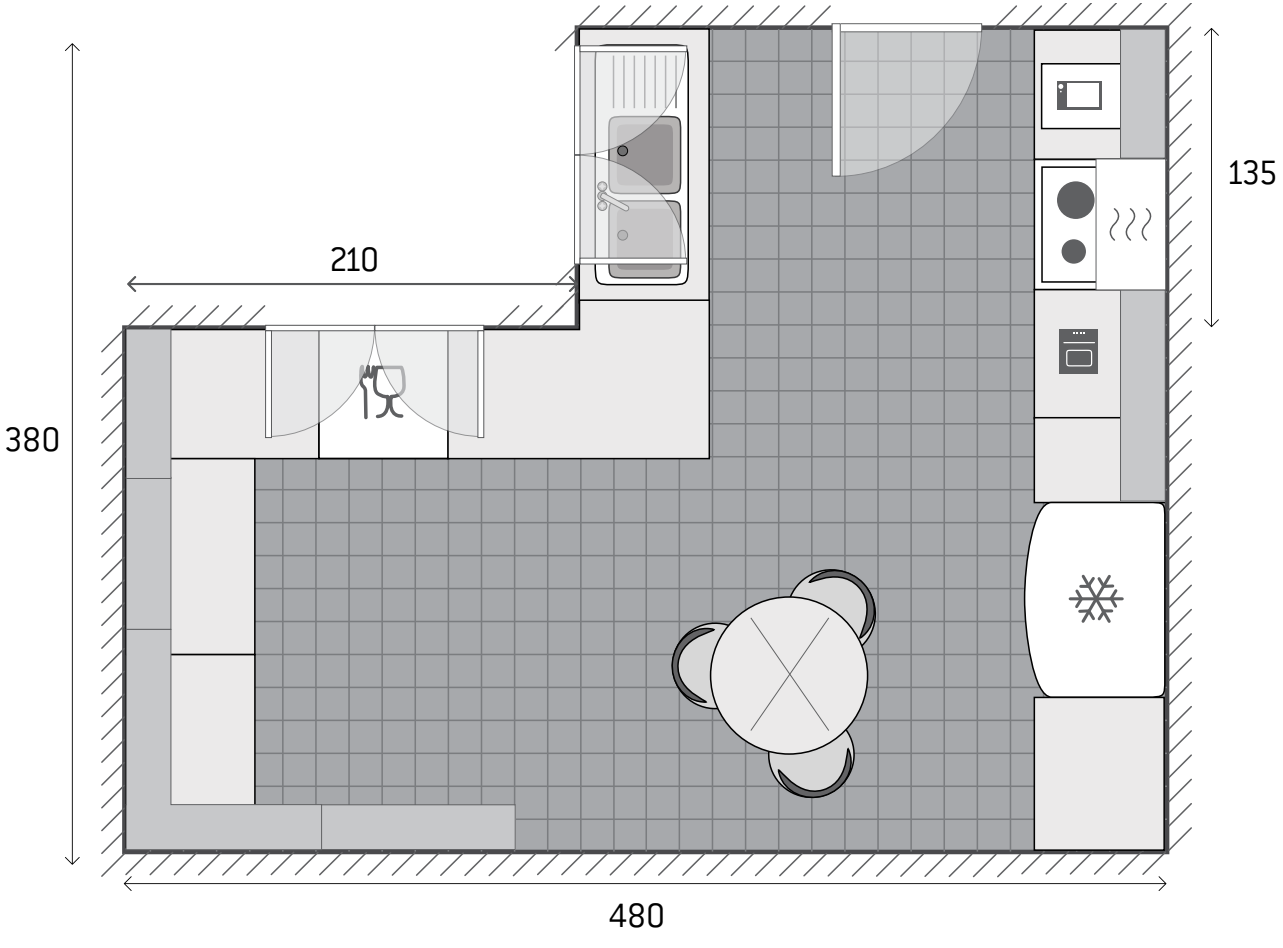
- Manque de cohérence dans la disposition des éléments.
- Le plan de travail entre la table de cuisson et l'évier est limité.
- Circulation difficile, ergonomie à revoir.

Notre conseil

Pour casser cette disposition « anarchique », osez abattre un pan de mur pour vous aménager une grande cuisine à l'américaine. Votre espace cuisine sera plus centralisé.

ooreka

15,4 m²



ooreka

Cette grande cuisine comprend un coin repas. La pièce ne possède que deux fenêtres à double-battants malgré une surface importante.

- Nombreux rangements et plans de travail.
- Grand espace de circulation.

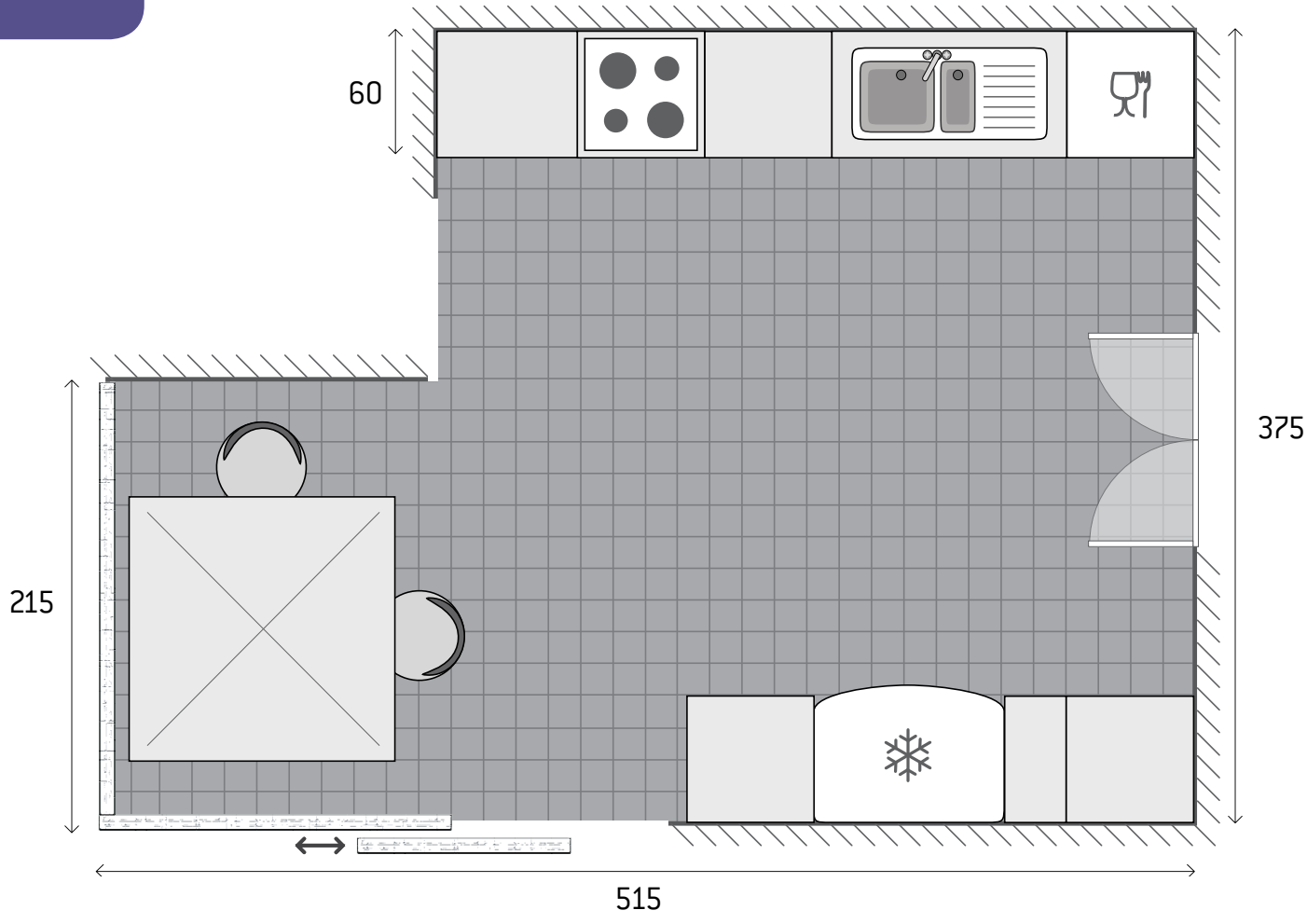
- À moins d'être adepte de robots ménagers en tout genre ou de posséder beaucoup de vaisselle, l'espace est surchargé de meubles de rangements.
- Un coin repas petit pour une si grande cuisine.

Notre conseil

Divisez l'espace en deux avec un coin repas pour 6 personnes à gauche et un coin cuisine à droite.

Par ailleurs, pensez aux coins arrondis sur les plans de travail en saillie afin d'éviter des chocs douloureux et potentiellement dangereux pour des enfants.

16,8 m²



ooreka

La configuration « en double i » offre une cuisine ergonomique ouverte sur l'espace repas et la baie vitrée. Le triangle d'activité est bien respecté et les plans de travail régulièrement répartis.

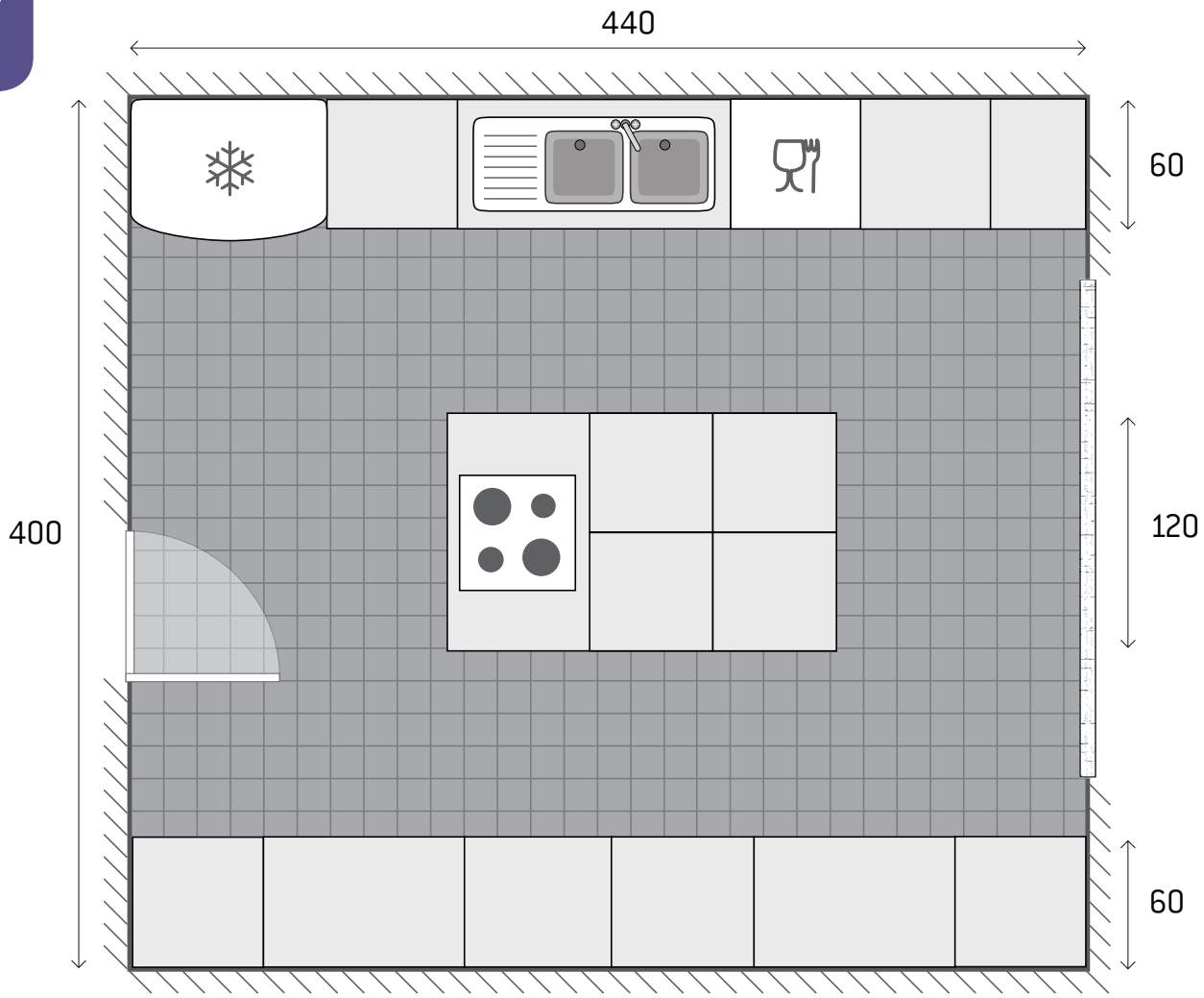
- Le coin repas séparé du reste de la cuisine et très lumineux grâce aux baies vitrées.
- Le vaste espace de travail.
- Bonne circulation.

- L'absence de hotte favorise la propagation des odeurs dans l'espace repas.
- Absence de rangements hauts.

Notre conseil

Exploitez votre plafond avec des étagères suspendues. Pour être sûr que l'étagère reste à la bonne hauteur, investissez dans un système « monte-et-baisse ».

17,6 m²



ooreka

Cette grande cuisine en « double i » possède un îlot central, qui permet une utilisation optimale et renforce l'aspect convivial de la pièce. La cuisine idéale pour les amateurs de cuisine !

- Bonne ergonomie et bonne circulation ; tous les éléments clés sont à portée de main.
- Nombreux rangements.
- Un plan de travail immense qui permet de se lancer dans la grande cuisine et de travailler à plusieurs.

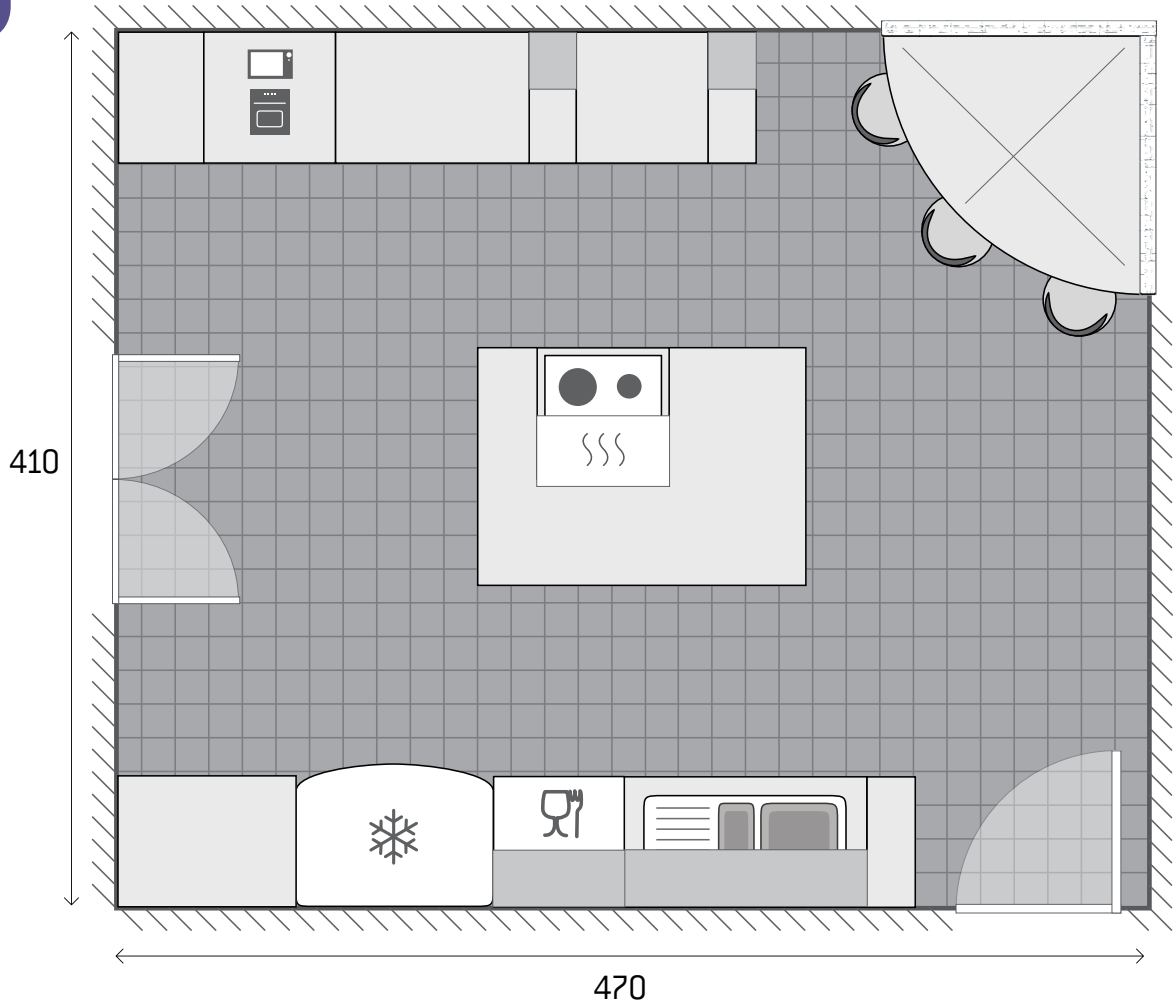
- Absence de coin repas : dommage pour une si grande surface.
- Absence de hotte : prévoir l'installation d'une VMC.
- Absence de rangements hauts.

Notre conseil

En limitant les rangements, vous pourrez installer un coin repas convivial aménagé en forme de bar.

ooreka

19,3 m²



ooreka

La forme de la pièce impose une disposition en parallèle des différents éléments. L'originalité réside dans la table qui s'intègre à l'îlot et apporte de la convivialité à cette grande cuisine.

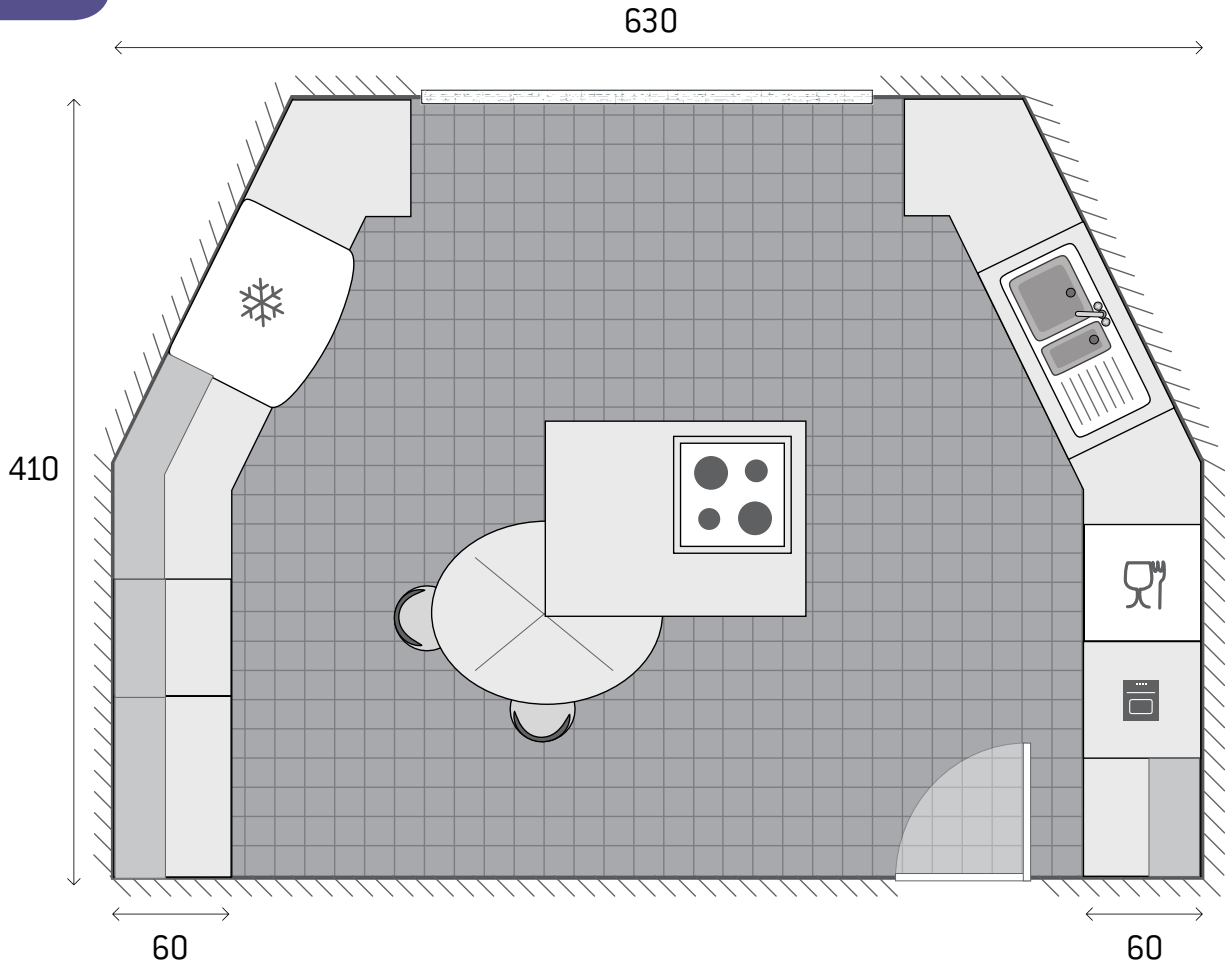
- Bonne ergonomie : tout est à portée de main.
- Triangle d'activité respecté.
- Coin repas agréable, installé face aux fenêtres.

- La table n'accueille que 3 convives pour une pièce pourtant très grande.
- Peu de rangements hauts.

Notre conseil

Rendez la pièce plus stylisée en choisissant un îlot de forme originale (ovoïde, rond, etc.) ou avec une table qui le prolongerait.

19,3 m²



ooreka

La forme de la pièce impose une disposition en parallèle des différents éléments. L'originalité réside dans la table qui s'intègre à l'îlot et apporte de la convivialité à cette grande cuisine.

- Nombreux plans de travail bien répartis.
- Nombreux rangements hauts et bas.
- Bonne circulation dans la pièce.
- Triangle d'activité respecté.

- Coin repas limité en nombre de places, malgré la surface disponible.
- Absence de hotte.
- L'ouverture de la porte gêne l'accès au four et au plan de travail.

Notre conseil

En déplacant le four de l'autre côté de la pièce, la porte ne poserait plus de problème.

Profitez de la place disponible pour styliser votre pièce avec des objets savamment disposés : une belle horloge, des tableaux, des affiches, etc.

Trouver des professionnels près de chez vous

Si vous le souhaitez, nous pouvons vous mettre en relation avec un ou plusieurs professionnels près de chez vous.
Ils vous établiront **gratuitement** un devis :

Trouver des professionnels

http://cuisine.ooreka.fr/devis/devis-cuisine

ooreka

FIN