

Check-liste pour le concepteur de cuisine

Comment sera la cuisine de vos rêves?



Anticipez pour ne rien oublier, en annotant la check-liste ci-dessous. Le cuisiniste aura ainsi une base de référence pour vous conseiller selon vos critères et votre vision.

Indications générales

Combien de personnes compte votre ménage?

nombre: _____

Combien de personnes cuisinent simultanément?

nombre: _____

Pour combien de personnes cuisinez-vous?

nombre: _____

Comment et combien de fois cuisinez-vous?

- chaque jour
- rarement
- occasionnellement
- professionnellement
- par plaisir
- préparation minimaliste

A quelles activités la cuisine sert-elle?

- cuisiner
- manger
- habiter
- travailler
- autre: _____

Votre ménage compte-t-il des animaux domestiques?

si oui, lesquels? _____

Les animaux domestiques sont-ils prévus dans la cuisine?
pour les repas _____
pour le repos _____

Quel est votre comportement d'achats?

- grandes quantités et gros volumes
- régulièrement de petites quantités

Espace de rangement nécessaire pour la conservation des denrées alimentaires

- grand
- moyen
- petit

En cas de rénovation

Où la cuisine prend-elle place?

- dans un bâtiment existant (rénovation)
- dans une nouvelle construction

Combien d'années la nouvelle cuisine est-elle censée tenir?

nombre: _____

Des transformations sont-elles prévues dans votre cuisine?

- non
- oui, lesquelles? _____

Sur quoi l'accent doit-il être mis?

- matériaux écologiques
- économie d'énergie
- facilité d'entretien
- esthétique
- place à disposition

En cas de nouvelle construction

Comment la cuisine doit-elle être disposée?

- ouverte sur le séjour
- mi-ouverte sur le séjour
- séparable du séjour

Quelle forme la cuisine doit-elle avoir?

- cuisine en I
- cuisine en L
- cuisine parallèle
- cuisine parallèle dans l'espace ouvert (avec paroi fixe)
- cuisine en U
- cuisine avec épi
- cuisine avec îlot de cuisson
- cuisine parallèle avec îlot de lavage et de travail
- cuisine en G (trois zones de travail)

Equipement de la cuisine

Si vous souhaitez manger dans votre cuisine: dimensions de la table?

- seulement pour de petits repas
- pour des repas complets
- longueur x largeur (cm): _____

Pour combien de personnes?

nombre: _____

Quel type de table souhaitez-vous?

- table indépendante
- table intégrée

Quels éléments vous paraissent indispensables?

- tiroirs étroits
nombre: _____
- tiroirs larges
nombre: _____
- tiroir à bouteilles
- casseroles
- tiroir à provisions
- armoire à provisions
- armoires hautes avec étagères
- armoire à produits de nettoyage
- système de poubelles
- rangement pour torchons
- passe-plat
- autres: _____

Check-liste pour le concepteur de cuisine

Espace de rangement requis:

	grand	moyen	petit
services	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
vaisselle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
poêles et casseroles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
verres et tasses	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ustensiles de cuisine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
petits appareils	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
provisions	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
épices	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
bouteilles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Appareils

Plan de cuisson:

- plan vitrocéramique
- plan à induction
- cuisinière à bois
- cuisinière à gaz
- wok
- teppan yaki

Four:

- four en hauteur
- four autonettoyant
- four à micro-ondes
- combi micro-ondes
- cuiseur vapeur/steamer
- combi-steamer

Réfrigérateur:

- en hauteur
- réfrigérateur sans congélateur
- réfrigérateur avec congélateur
- réfrigérateur-congélateur à 2 portes
- congélateur séparé
- réfrigérateur à pose libre
- 130–140 litres
- 190–220 litres
- 240–260 litres
- 260–320 litres
- zone à 0°
- armoire à vin

Lave-vaisselle:

- intégré à hauteur ergonomique
- grande capacité
- tiroir à services
- programme pour charge partielle

Hotte d'aspiration:

- télescopique
- murale
- intégrée au plan de cuisson

- hotte îlot
- hotte à évacuation
- hotte à circuit fermé
- hotte de table
- hotte plafonnier

Autres appareils:

- machine à glaçons
- machine à café
- tiroir chauffant
- installation audio
- autres:

Marques d'appareils:

Point d'eau

- 1 évier
- 2 éviers
- grand évier
- bac à déchets
- évier avec vide-sauce
- égouttoir
- distributeur de produit vaisselle
- autres:

Robinetterie

- mitigeur à bec orientable
- mitigeur à bec/douchette extensible
- mitigeur à commande électronique (infrarouge, touch, etc.)
- mitigeur escamotable devant fenêtre
- robinet à eau bouillante
- robinet à eau gazeuse
- mitigeur à éclairage
- autres:

Style

- moderne
 - minimaliste
 - rustique
 - méditerranéen
 - rétro
 - original
 - autre:
-

Couleurs

- clair
 - foncé
 - coloré
 - décent
 - chaud
 - froid
 - contrasté
 - autre:
-

Lumière / éclairage

- fenêtres
 - spots de plafond
 - luminaires plafonniers
 - système LED
 - appliques murales
 - luminaires sous éléments hauts
 - éclairage intérieur des armoires
 - éclairage du plan de travail
 - éclairage à intensité variable
 - éclairage spécial dans toute la cuisine
- Description:

Check-liste pour le concepteur de cuisine

Matériaux

Façades:

- résine synthétique brillante
 - résine synthétique mat
 - résine synthétique structurée
 - vernis brillant
 - vernis mat
 - vernis structuré
 - bois
 - métal coloré
 - acier inox
 - verre
 - autre:
-

Plan de travail

(posé sur éléments bas):

- granit, pierre naturelle
 - minéral (Corian/HiMacs/Varicor/Staron, etc.)
 - béton
 - acier chromé (acier inox, etc.)
 - résine synthétique
 - composite (Silestone/CaesarStone/Zodiaq, etc.)
 - céramique (Dekton, etc.)
 - bois
 - panneau massif
 - verre (Acilux/Floatlux, etc.)
 - autre:
-

Crédence:

- carrelage
 - crépi
 - bois
 - verre
 - crédence en verre avec lumière LED
 - verre avec gravure numérique personnalisée
 - miroir
 - granit
 - minéral
 - composite
 - autre:
-

En cas de rénovation

Sur quelle paroi se trouvent

les raccordements eau/eaux usées/
électricité?

Description:

Comment la pièce est-elle chauffée?

- chauffage au sol
- devant contre-cœur de fenêtre
- devant paroi
- dans niche murale

Combien de prises faut-il prévoir?

- Nombre: _____

Avez-vous des plans, des schémas?

- oui
- non

Investissement / Budget

Quel est le montant à disposition?

En francs, environ:

Notes

Quels sont les points négatifs
de votre cuisine actuelle?

Quels sont les points positifs de votre
cuisine actuelle?

Autres notes