

4.9 Aménager une cuisine

Les cuisines en kit

CONCEPT:

Les cuisines en kit sont déjà pourvues de leurs finitions et des fixations nécessaires. Le montage est assez rapide. L'achat d'un outillage lourd et coûteux n'est pas nécessaire.

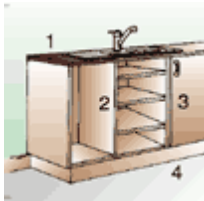


MODELES "STANDARD"

De nombreux modèles sont disponibles pour les cuisines en kit. Le choix est toutefois plus limité en ce qui concerne les dimensions. Les kits comprennent, dans la plupart des cas, des éléments aux dimensions standardisées.

CONDITIONNEMENT

Les différents modules sont emballés à part et généralement accompagnés d'une notice de montage. Le volume du kit est réduit, ce qui facilite son transport. Les pieds et charnières sont réglables, ce qui vous permet de choisir le côté et la hauteur de montage.



LES ELEMENTS BAS

Les éléments bas sont ceux qui se situent sous le plan de travail. Ils se composent donc d'un plateau (1), d'un corps (2) sur lequel seront fixés les panneaux avant ou de façade (3) comprenant un cadre et une porte et enfin d'un socle et d'une plinthe (4).

LES ELEMENTS HAUTS

Les éléments hauts se placent en général à 135 cm de hauteur. On dispose ainsi d'un espace suffisant entre le plan de travail (ou le plateau des éléments bas) et l'élément haut. Si vous désirez placer un élément au-dessus de l'évier, laissez une distance de 90 cm.



Eléments hauts et bas



HAUTEUR ET PROFONDEUR

La hauteur standard du corps des meubles est de 60,5 ou 72,5 cm, mais vous pouvez bien sûr réaliser des placards sur mesure, jusqu'au plafond par exemple. La profondeur standard des éléments hauts est de 30 ou 35 cm.

LES COLONNES

Un élément en colonne abrite généralement des appareils ménagers: réfrigérateur, four, four à micro-ondes...Attention, ceux-ci exigent une bonne ventilation!

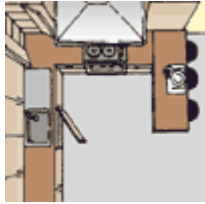
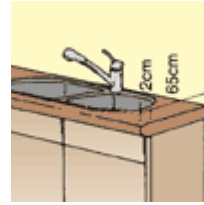


DIMENSIONS DE BASE

Une règle générale permet de déterminer la hauteur du plan de travail: hauteur des coudes à laquelle vous retirez 10 cm. Vous pouvez ainsi travailler sans vous pencher. Cette hauteur se situe dans la plupart des cas à 90 cm. La cuisinière est souvent plus basse, ce qui permet de surveiller le contenu des casseroles.

LE PLAN DE TRAVAIL

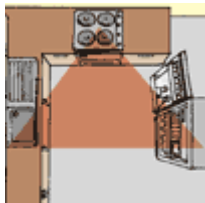
Une profondeur de 60 à 65 cm (qui correspond aux dimensions des appareils ménagers) est la solution la plus pratique. Le plan de travail doit dépasser d'1 ou 2 cm l'aplomb des placards afin que l'eau ne s'y infiltre pas.



DISPOSITIONS DES EQUIPEMENTS

Pour faciliter le travail, il est recommandé de disposer les différents équipements dans un ordre bien déterminé. Voici la disposition la plus rationnelle, de gauche à droite: évier, plan de travail, cuisinière et plan de travail. Cet ordre est inversé pour les gauchers et les gauchères.

La conception du plan



LE TRIANGLE DE TRAVAIL

La cuisinière, l'évier et le réfrigérateur, points " clé " de la cuisine, constituent le " triangle " de travail. La distance entre ces éléments doit être aussi réduite que possible, tout en permettant un passage aisé. On placera autant de placards que possible dans cette même zone.

DIMENSIONS

La hauteur standard du corps des meubles est de 70 à 72,5 cm. Leur profondeur standard (jusqu'aux portes des placards) est de 53 cm pour les appareils à encastrer, de 57 cm pour les appareils intégrés. Il est préférable d'écarter légèrement les éléments du mur.

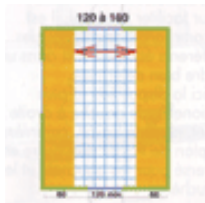
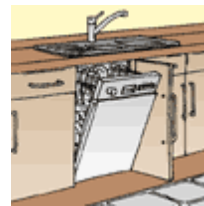


APPAREILS INTEGRES

Le corps des meubles peut abriter divers appareils ou fonctions. Les machines électriques (comme par exemple le lave-vaisselle) peuvent être intégrées ou encastrées. Un appareil intégré est plus esthétique, puisqu'il est placé dans le placard et masqué par une porte.

APPAREILS ENCASTRES

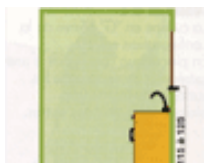
Ceux-ci se placent entre les éléments et sont pourvus d'un panneau décoratif prévu par leur fabricant. Ils sont moins esthétiques dans une cuisine au décor soigné et ne peuvent être équipés d'une porte massive car les charnières de l'appareil ne sont pas prévues pour supporter un tel poids.



FACILITE DE MOUVEMENTS

Dans une cuisine, il faut pouvoir se déplacer vite. C'est pourquoi le passage entre deux rangées de placards ou entre les meubles et le mur doit être large d'au moins 120 à 160 cm. Pour une cuisine équipée d'une rangée de meubles, comptez 180 cm et 240 cm si vous avez deux rangées d'éléments.

La conception du plan



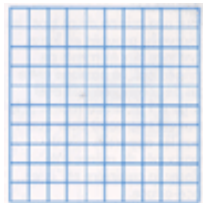
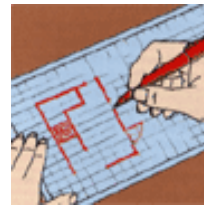
HAUTEUR DU REBORD DE FENÊTRES

Le rebord doit se situer à 115 cm de hauteur au moins, lorsqu'il y a des éléments bas. S'il se trouve trop bas par rapport au plan de travail, le robinet peut empêcher l'ouverture de la fenêtre. Optez alors pour des fenêtres à abattant. La meilleure solution est un rebord situé entre 115 et 125 cm de haut.



METHODE

Dessinez votre cuisine à l'échelle (au 1/20 par exemple). Indiquez l'emplacement (d'origine) des conduites de gaz et d'eau, des circuits électriques et de l'évacuation d'air. Vous aurez peut-être à modifier leur trajet, compte tenu des dimensions des placards et de l'équipement ménager.

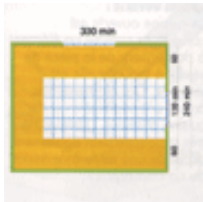
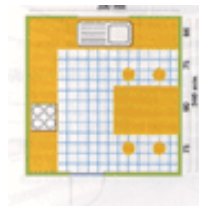


SCHEMA

Réalisez un schéma de votre cuisine pour bien visualiser l'espace disponible. La forme de la pièce jouera également un rôle décisif quant à la configuration de la cuisine.

CUISINE EN L

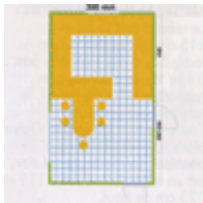
La cuisine comporte deux parties à angle droit. La cuisinière se trouve dans l'une d'elles, l'évier dans l'autre. Un plan de travail suffisamment spacieux est placé entre ces deux éléments. Cette configuration se prête bien à l'aménagement d'un coin-repas.



CUISINE EN U

La cuisine en "U" est une solution intéressante lorsque la distance entre les deux plus longs murs est relativement grande. Les deux parties de la cuisine sont reliées entre elles par des placards et par le plan de travail.

La conception du plan

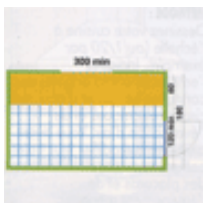
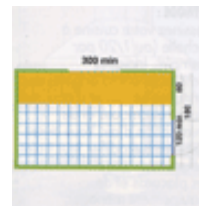


CUISINE EN "G"

La cuisine en "G" dérive de la configuration en "U". En plaçant un coin repas à une extrémité, on rapproche les surfaces de travail trop éloignées les unes des autres.

CUISINE EN "I"

La cuisine en "I" se compose d'une rangée d'éléments laissant assez de place pour une table. Pour la formation de base (évier, cuisine, réfrigérateur) on doit disposer d'une longueur de 3 m au minimum : 90 cm pour la cuisinière, 60 cm pour le réfrigérateur et 70 cm pour le plan de travail.



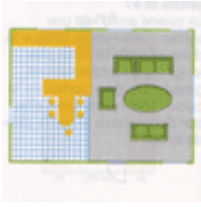
LE DOUBLE "I"

Pour une cuisine de ce type, les appareils, groupés en ligne, font face aux éléments de rangement. Le passage entre des deux rangées doit être large d'1,20 m au moins. Si le mur est trop court pour que tous les appareils soient regroupés du même côté, placez la cuisinière et l'évier face-à-face.

VARIANTES LIBRES

Outre ces formes "type", on peut bien sûr imaginer des variantes libres selon ses propres goûts, (comme l'îlot de cuisson par exemple, c'est à dire la cuisinière située au milieu de la cuisine). La distance entre les placards ne peut pas être inférieure à 60 (minimum absolu !) à 80 cm.





CUISINE OUVERTE

La cuisine ouverte est considérée comme un élément à part entière de la pièce de séjour à laquelle elle est intégrée. Des éléments bas créent une séparation entre cuisine et séjour. Une cuisine très spacieuse peut également accueillir une table à déjeuner ou un coin repas.

Réalisation

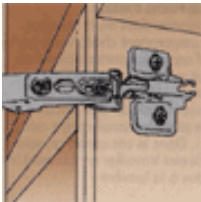
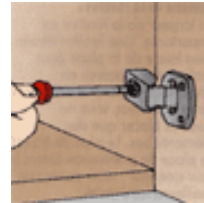


INSTALLATION

Votre plan en main, situez les modules. Prévoyez les ouvertures pour le passage des conduites et des interrupteurs. Tracez les emplacements de l'évier et de la cuisinière sur le plan de travail afin d'y découper les ouvertures. Montez ensuite les portes des placards.

PANNEAUX DE FACADE MELAMINES

Pour la réalisation des panneaux de façade, vous avez le choix entre différents matériaux. Sur les éléments mélaminés, les portes sont fixées par des charnières dites invisibles (placées à l'intérieur du meuble).



PANNEAUX DE BOIS

Les portes et panneaux de façade en bois existent en divers styles, modernes ou rustiques. Pour les décors modernes, on utilise des charnières invisibles. Les charnières des cuisines rustiques se placent sur les portes ; visibles, elles constituent un élément décoratif.

ECLAIRAGE

Les plans de travail sont généralement illuminés au moyen de tubes linéaires qui sont attachés en-dessous des éléments hauts. Choisissez une armature solide, avec un diffuseur protégé contre les projections de gras et d'eau.



L'EVIER

L'évier s'installe sur le meuble ou dans le plan de travail. Faites attention que le plan de travail ainsi que le mur attenant, soient complètement résistants à l'eau. Mettez du silicone dans les coins et fentes en contact avec l'eau.

Portes et fenêtres



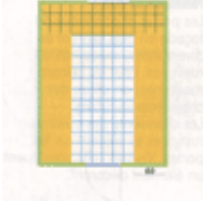
A FAIRE SOI-MÊME

Installer soi-même une cuisine est désormais une tâche plus facile grâce aux cuisines en kit. Elles comprennent des cadres de porte, des portes et des moulures de finition que vous devez placer sur des corps de meuble à monter. Vous pouvez ainsi construire vous-même votre cuisine sur mesure ;



LARGEUR DE LA FENÊTRE

La largeur de la fenêtre est importante. Une fenêtre étroite vous laisse de la place pour réaliser des placards en colonne. Si la fenêtre occupe la largeur du mur, vous ne pourrez placer que des éléments bas. Le plan de travail se place de préférence contre le mur extérieur : vous aurez une meilleure luminosité.



LES PORTES D'ACCÈS

Lorsque deux murs contigus comprennent chacun une porte d'accès, les portes doivent se situer à 70 cm au moins du mur extérieur, ceci afin de pouvoir placer des placards et le plan de travail contre celui-ci. Dans le cas contraire, vous devrez travailler en tournant le dos à la lumière !

Placez la porte à 70 cm minimum de l'angle, cela vous permettra d'installer davantage de placards. Si il y a plus d'une porte d'accès, groupez celles-ci afin de disposer de plus de place pour les meubles. Attention : les portes s'ouvrant vers l'intérieur de la pièce prennent beaucoup de place.

