
Liste de contrôle

pour l'achat d'une cuisine

Avant rechercher les conseils d'un spécialiste de la cuisine dans le commerce, il est judicieux de discuter et de prendre des décisions préalables au sein de la famille portant sur des points importants, au mieux à l'aide de la liste de contrôle suivante. Vous pouvez remplir cette liste de contrôle à cet emplacement et l'imprimer pour vous en servir de base de discussion avec un spécialiste de la cuisine.

VOTRE MÉNAGE

- Combien de personnes vivent dans le ménage ?
 - Combien d'enfants ?
 - Combien de personnes travaillent principalement dans la cuisine ?
-

BUDGET

Quel est le montant du budget destiné à votre cuisine ?

- Jusqu'à 2500 Euro Jusqu'à 5000 Euro Non fixé

Désirez-vous réutiliser des appareils ménagers déjà existants ?

- Oui Non

Si oui, lesquels ?

- | | | | |
|--|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Réfrigérateur | <input type="checkbox"/> Congélateur | <input type="checkbox"/> Four encastré | <input type="checkbox"/> Four encastrable |
| <input type="checkbox"/> Plaque cuisson | <input type="checkbox"/> Hotte d'aspiration | <input type="checkbox"/> Micro-onde | <input type="checkbox"/> Lave-vaisselle |
| <input type="checkbox"/> Machine à laver | <input type="checkbox"/> Réfrigération/congélation | | |
-

L'ENVIRONNEMENT DE VOTRE CUISINE

Existe-t-il des possibilités de stockage en dehors de votre cuisine ?

- Oui Non

D'autres occupations sont-elles effectuées dans la cuisine ?

- Oui Non

Si oui, lesquels ?

LE TYPE DE CUISINE

Quel type de cuisine favorisez-vous ?

- Modulaire Compact Spacieuse

La cuisine doit-elle être ...

- fermée ouverte sur d'autres pièces

Avez-vous prévu des éléments muraux ?

- Oui Non

Souhaitez-vous de nombreuses vitrines ?

- Oui Non

TRAVAUX PRÉLIMINAIRES ET RACCORDEMENTS

Quels travaux préliminaires sont prévus ?

- Nouveau revêtement de sol Nouvelles installations Nouveau carrelage mural Modifications de construction

Quels sont les types d'énergie à disposition ?

- Electricité Gaz
-

MISE EN PLACE DES APPAREILS À FROID

Le réfrigérateur doit être installé dans:

- Élément haut Colonne Sous le plan de travail

Le congélateur doit être installé dans:

- Élément haut Colonne Sous le plan de travail

Le centre de réfrigération/congélation doit être installé dans:

- Élément haut Colonne Appareil sur pied
-

ELÉMENTS SPÉCIAUX

Ma cuisine doit disposer des éléments spéciaux suivants:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Élément à carrousel en angle | <input type="checkbox"/> Trancheuse dans coulissant | <input type="checkbox"/> Élément haut par ex. pour balais |
| <input type="checkbox"/> Élément haut à provisions | <input type="checkbox"/> Élément séchoir pour essuie-mains | <input type="checkbox"/> Colonne à coulissants |
| <input type="checkbox"/> Élément haut à coulissant pharmacien | <input type="checkbox"/> Élément à tiroirs | <input type="checkbox"/> Élément bas pour triage des déchets |
| <input type="checkbox"/> Élément à coulissant | <input type="checkbox"/> Etagères | <input type="checkbox"/> Bloc coulissant |
| <input type="checkbox"/> Bloc coulissant intérieur | <input type="checkbox"/> Table de travail coulissante | <input type="checkbox"/> Élément à coulissant avec panier à bouteilles |
| <input type="checkbox"/> Surmeuble à coulissants | <input type="checkbox"/> Élément à pain | <input type="checkbox"/> Coulissants à couverts |
| <input type="checkbox"/> Trancheuse dans élément bas | <input type="checkbox"/> Etagères | |
-

PRÉPARATION

Pour la préparation j'ai besoin de:

- Emplacement de travail assis Planche à découper en pose libre
 Bloc porte-couteaux Planche à découper sur le plan de travail
-

PETITS APPAREILS

Quels sont les petits appareils dont vous avez besoin ?

- | | | | |
|--|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Machine à café | <input type="checkbox"/> Grille-pain | <input type="checkbox"/> Radio | <input type="checkbox"/> Cuiseur à oeufs |
| <input type="checkbox"/> Bouilloire électrique | <input type="checkbox"/> Horloge de cuisine | <input type="checkbox"/> Moulin à céréales | <input type="checkbox"/> Appareil à jus |
| <input type="checkbox"/> Robot de cuisine | <input type="checkbox"/> Presse-agrumes | <input type="checkbox"/> Ouvre-boîte | <input type="checkbox"/> Bouilloire électrique |

CUISINER ET FAIRE DE LA PÂTISSERIE

Le four encastrable...

- encastré en hauteur et la plaque de cuisson séparés et la plaque cuisson superposés

La zone de cuisson...

- est surbaissée est avancée est en angle en tant que solution îlot

La hotte d'aspiration...

- Air de sortie Recirculation d'air décorative (par ex. en hotte cheminée) cachée (par ex. hotte à bandeau plat)

Le plan de cuisson...

- en acier inox en vitrocéramique en émail comme élément de cuisson individuel

FAIRE LA VAISSELLE I

L'évier:

- Deux bacs et un égouttoir Un bac avec bac déversoir et égouttoir
 Avec trappe à déchets Accessoires tels que planche à découper, passoire etc.

La robinetterie :

- Mitigeur à poignée plate Mélangeur eau chaude/ eau froide Avec douchette télescopique

FAIRE LA VAISSELLE II

Souhaitez-vous un lave-vaisselle ?

- Oui Non

Désirez-vous un tri des déchets ?

- Oui Non

Si oui, en quelle largeur ?

- 45 cm 60 cm

Comment est préparée l'eau chaude ?

- Chauffe-eau instantané Chauffe-eau

Que doit-on trouver dans l'élément sous-évier ?

- Poubelle Coulissant à produits de nettoyage

LE COIN REPAS

Le coin repas est destiné à...

- des repas rapides, des en-cas pour tous les repas, avec invités
 Table à manger Table à l'américaine, bar Table d'ajout Table d'ajout
 pour tabouret de bar sur un socle avec banc d'angle pour hauteur de chaise normale
- Nombre de personne qu coin repas

ECLAIRAGE ET AUTRES

L'éclairage doit se composer de:

- Eclairage intérieur des vitrines Spot pour niches Lampes de travail Spot pour panneau de recouvrement

Autres:

- Crédences Combinaisons de vitrines Etagères murales Habillage de niche Système de barre d'accrochage