

CHECK-LIST RELATIVE À LA CONCEPTION D'UNE CUISINE

Cette check-list constitue la base idéale du premier entretien avec votre cuisiniste. Nous nous réjouissons de votre [prise de contact](#) et sommes à votre disposition pour un rendez-vous dans notre magasin ou chez vous.

Prénom & Nom

.....

Rue & Numéro

.....

NPA & Localité

.....

Numéro de téléphone

.....

Adresse e-mail

.....



Philosophie

Quelles exigences pour votre cuisine ?

- Commodité
- Au cœur de la famille
- Cuisine ouverte confortable
- Esthétique représentative

Remarque :

.....
.....

Foyer

Nombre de personnes :

Nombre d'enfants :

Animaux :

Particularités (personnes à mobilité réduite etc.)

.....
.....

Rangements particuliers :

.....
.....

Appareils volumineux à ranger :

.....
.....

Appareils volumineux à poser sur le plan de travail :

.....
.....

Budget

Quelle est votre enveloppe budgétaire ?

- < 10 000 .- CHF
- 10 000 .- à 20 000 .- CHF
- 20 000 .- à 30 000 .- CHF
- 30 000 .- à 40 000 .- CHF
- > 40 000 .- CHF

Remarques :

.....
.....

Habitation

De quel type d'habitation s'agit-il ?

- Bâtiment neuf Rénovation
- Maison Appartement
- Propriétaire Locataire

Remarque :

.....
.....

Détails relatifs à la pièce

Essayez d'indiquer les détails suivants concernant les caractéristiques de la pièce.

Superficie : m²

Hauteur de la pièce :m

Nombre de fenêtres:

Hauteur d'allège:

Nombre de portes:

.....

Revêtement de sol:

Couleur des murs:

Couleur du plafond:

Plafond et murs inclinés: Oui Non

Radiateurs: Oui Non

Conseil

Utilisez vos plans ! Si vous n'en avez pas, vous pouvez réaliser votre propre schéma à l'échelle à la page 6.

Formes de cuisine

Quelle forme souhaiteriez-vous pour votre cuisine ?

- Linéaire
- Deux lignes
- En forme de U
- En forme de L
- Îlot

Façades

Le choix personnalisé des façades donne à la cuisine son aspect unique.

Que souhaitez-vous ?

- Mat
- Brillant

Décor :

- Couleur unie
- Mélaminé décor bois
- Laque
- Placage bois
- Bois massif
- Verre
- Métal
- Céramique

Coloris/type :

- Clair
- Foncé
- 1 couleur en particulier

Poignées

- Avec poignée
- Sans poignée

Variante d'équipement et Ergonomie

Réfléchissez aux atouts de votre cuisine actuelle et aux éléments qui peuvent être améliorés (agencement, plan de travail, etc.).

Taille de l'utilisateur principal

Hauteur de plan actuel

Qu'appréciez-vous particulièrement dans votre cuisine actuelle ?

.....
.....
.....
.....

Qu'aimeriez-vous améliorer dans votre cuisine actuelle ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Cochez les équipements qui sont importants pour vous.

- Placards muraux suspendus
- Tiroirs et coulissants à extension totale
- Fours en hauteur
- Lave-vaisselle en hauteur
- Suffisamment de prises
- Élément d'angle
- Coulissant à provisions
- Système de tri des déchets
- Porte-linge
- Etagère
- Vitrine
- Tiroirs intérieurs (à l'anglaise)
- Ranges-couverts et tapis

Remarque :

.....
.....

Plan de travail

Le choix du plan de travail dépend de plusieurs facteurs. Que préférez-vous ?

- Granit (résistant rayures / chaleur)
- Céramique (résistant rayures / chaleur)
- Verre (facile d'entretien)
- Inox (hygiénique, durable)
- HPL / Compact (économique, décors)
- Stratifié (bon marché, décors)
- Bois (chaleureux, délicat)

Remarque :

.....
.....

Ilot / Bar

Si vous avez un ilot, quel type de bar souhaiteriez-vous ?

- Bar rajouté en surépaisseur
- Prolongement du plan de travail
- Bar sur consoles
- Autre

Evier

- 1 bac
- 2 bacs
- Evier avec égouttoir
- Inox
- Céramique de couleur

Mitigeur

De quelle robinetterie avez-vous besoin ?

- Sans douchette
- Avec douchette
- Jet de pluie
- Eau bouillante
- Eau gazeuse
- Distributeur savon
- Finition inox
- Finition chromée
- Autre

Crédence ou entre-meubles

Que préférez-vous ?

- Verre
- Granit
- Céramique
- Inox
- Compact / HPL
- Stratifié

Autres remarques et questions

Electroménagers

Quels types d'appareils souhaitez- vous avoir ?

- Four standard
- Four combiné
- Micro-ondes
- Tiroir chauffant
- Plaque de cuisson induction
- Plaque de cuisson vitrocéramique
- Plaque de cuisson à gaz
- Plaque affleurée
- Plaque à cadre
- Teppan Yaki
- Hotte murale
- Hotte en ilot
- Hotte à évacuation
- Hotte à recyclage
- Lave-vaisselle
- Réfrigérateur / congélateur
- Cave à vin
- Machine à café encastrée
- Lave-linge
- Sèche-linge

Y a-t-il des appareils que vous souhaiteriez garder ?

-
-

Toute conception de cuisine commence par un schéma à l'échelle. Idéalement vous possédez déjà un plan de votre espace. Si vous avez des difficultés n'hésitez pas à prendre rendez-vous avec l'un de nos conseillers.

Veillez à indiquer les détails suivants sur le plan de la cuisine:

- Dimensions de la pièce
- Prises / câbles électriques
- Angles de la pièce
- Conduites d'eau / d'eau usée
- Murs et fenêtres
- Raccordement à la terre
- Dimensions des fenêtres et hauteurs d'allège
- Position et dimensions des radiateurs

50 cm	100 cm	150 cm	200 cm	250 cm	300 cm	350 cm	400 cm	450 cm