

Check-list planification de cuisine

La planification de votre propre cuisine doit être une activité agréable et non stressante. Grâce à la check-list, vous conservez une bonne vue d'ensemble et vous rapprochez pas à pas de votre cuisine de rêve. Lors de votre premier rendez-vous avec notre conseiller, vous gagnez du temps en apportant votre check-list déjà remplie.



Données essentielles

1. Nombre de personnes dans le ménage
 - une personne seule
 - 2–4 personnes
 - 5 personnes et plus
2. Superficie de l'espace cuisine?
 - < 8 m²
 - 8–12 m²
 - 15–20 m²
 - > 20 m²
3. Budget planifié pour la nouvelle cuisine?
 - 5'000–10'000 CHF
 - 10'000–25'000 CHF
 - 25'000–50'000 CHF
 - > 50'000 CHF

Utilisation

(plusieurs réponses possibles)

4. Cuisinez-vous volontiers et souvent?
 - très souvent
 - souvent
 - parfois
 - rarement
5. Comment cuisinez-vous ?
 - gastronomique et professionnel
 - rapide et facile
 - je prends du temps pour cuisiner le week-end, la semaine ça doit aller vite.
6. Vous recevez volontiers des invités (fêtes de famille / amis)?
 - souvent
 - de temps en temps
 - rarement, voire jamais

7. Aimez-vous cuisiner à plusieurs?

- souvent de temps en temps rarement, voire jamais

8. Vous souhaitez utiliser votre cuisine?

- pour cuisiner uniquement comme salle à manger
 comme lieu de rencontre, avec bar intégré

9. Quelle est la conception de votre espace cuisine?

- cuisine ouverte sur la salle à manger et le salon
 cuisine séparée de la salle à manger et du salon

10. Exigences particulières (personnes âgées, enfants en bas âge, handicap)?

oui, _____

non, _____

Style

(plusieurs réponses possibles)

11. Quel(s) style(s) vous plait(sent)?

- moderne et épuré scandinave
 classique maison de campagne

12. Quelles couleurs souhaitez-vous pour votre cuisine?

- clair (blanc, crème, pastel)
 foncé (vert, bleu, noir)
 tons de bois
 autre: _____

13. Quelle forme de cuisine préférez-vous?

- kitchenette en L en U
 en G avec îlot

14. Quels armoires et placards souhaitez-vous dans votre?

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="radio"/> éléments coulissants | <input type="radio"/> élément d'angle | <input type="radio"/> armoires hautes |
| <input type="radio"/> armoire à balais | <input type="radio"/> placards | <input type="radio"/> armoires jusqu'au plafond |
| <input type="radio"/> armoire à tiroirs | <input type="radio"/> tiroirs intérieurs coulissants | <input type="radio"/> étagères ouvertes |
| <input type="radio"/> avec poignées | <input type="radio"/> armoire à pain | <input type="radio"/> système d'angle |
| <input type="radio"/> hauts placards suspendus | <input type="radio"/> armoire avec tri sélectif des déchets | <input type="radio"/> tiroirs extra larges |
| <input type="radio"/> armoires à persiennes | <input type="radio"/> placard à épices | <input type="radio"/> placard à produits de nettoyage |
| <input type="radio"/> armoire avec tiroirs | | |



15. Quels types de façades vous plaisent ?

- bois massif/plaqué
- verre
- métal
- mélamine
- vernis mat
- vernis brillant

16. Quel matériel souhaitez-vous utiliser pour les plans de travail?

- bois massif/plaqué
- granit
- acier
- composite de quartz
- céramique
- résine synthétique
- verre
- autre matériel: _____

17. Quel type d'évier aimeriez-vous ?

- 1 évier
- 2 éviers
- zone d'égouttage
- bac à déchets
- rond
- rectangulaire
- à fleur de surface
- avec accessoires, par ex. filtre

18. Quel matériel souhaitez-vous pour l'évier?

- acier
- céramique
- porcelaine

19. Quel type de robinetterie préférez-vous?

- mitigeur à levier unique
- robinet à deux poignées
- avec douchette extractible
- avec distributeur de savon
- préparation d'eau gazeuse
- robinet 100°C

Equipement

20. Quels raccords existent dans la cuisine et où sont-ils placés?

- électricité
- gaz
- eau
- conduit d'aération

21. Quel type de plaques de cuisson souhaitez-vous ?

- plaques à induction
- plaque de cuisson en vitrocéramique
- wok
- Teppanyaki
- brûleur à gaz
- îlot de cuisson
- combinaison gaz/électrique
- fritteuse

22. Quelle hotte aspirante aimeriez-vous ?

- hotte intégrée
- hotte murale
- hotte pour angle
- hotte escamotable
- hotte pour îlot
- aérateurs
- dispositif aspirant

Aération: air évacué en circuit fermé



23. Autres appareils électriques dont vous avez besoin dans votre nouvelle cuisine:

- lave-vaisselle
- steamer
- four micro-ondes
- four
- réfrigérateur
- steamer séparé
- tiroir chauffant
- machine à café automatique intégrée
- congélateur
- cuisson sous vide
- chauffe-assiettes

24. Fonctions et caractéristiques du four:

- air chaud
- micro-ondes intégré
- steamer intégré
- grilles télescopiques
- air pulsé
- grill intégré
- fonction auto-nettoyage
- chaleur inférieure et supérieure
- four combiné
- encastrement à hauteur des yeux

25. Fonctions et caractéristiques du réfrigérateur:

- appareil à pose libre
- sans compartiment congélation
- compartiment 0 degré
- no frost
- réfrigérateur intégré
- double porte
- support à bouteilles
- food center
- réfrigérateur combiné congélateur
- machine à glaçons
- fonction smart home

26. Petits appareils électriques dont vous avez besoin:

- machine à café
- grille-pain
- mixeur
- éplucheur
- bouilloire
- radio
- presse-citrons
- machine à pâtes
- cuiseur à œufs
- machine à pain
- moulin à céréales
- gaufrier
- centrifugeuse
- coupe-tout
- ouvre-boîtes
- horloge de cuisine

27. Quel éclairage aimeriez-vous ?

- plafonnier, spots
- tablar lumineux
- ruban de led dans le socle
- lampes de travail
- armoires avec éclairage intérieur
- spots pour niches

28. Vous manque-t-il quelque chose ?

- bar intégré
- coin salon
- comptoir
- placard à réserves
- jardin d'herbes aromatiques

