

Réussir son projet cuisine : le mémo indispensable pour une installation sans accroc

Définir vos besoins et habitudes de vie

- Évaluer le nombre de personnes composant le foyer.
- Déterminer la fréquence des repas pris à la maison.
- Identifier les besoins spécifiques en espace pour le tri des déchets.
- Lister l'électroménager indispensable (ex: lave-vaisselle, type de cuisson).

Relevé technique et mesures précises

- Prendre les mesures des murs, angles, retours et hauteur sous plafond en plusieurs points.
- Noter l'emplacement exact des fenêtres, portes, radiateurs, arrivées d'eau et évacuations.
- Repérer précisément les prises électriques et les arrivées de gaz.
- Vérifier la hauteur des fenêtres pour éviter de bloquer leur ouverture avec le plan de travail.
- Contrôler la solidité des murs pour les meubles hauts et la capacité de charge du sol pour les matériaux lourds (pierre, quartz).

Optimisation de l'espace et ergonomie

- Respecter le triangle d'activité : zone stockage (frigo), zone lavage (évier), zone cuisson (plaques).
- Prévoir un espace de circulation de 90 cm à 120 cm devant les meubles.
- Garantir 120 cm de dégagement devant un lave-vaisselle ou un four ouvert.

Budget et contraintes techniques

- Définir le budget global incluant meubles, électroménager, livraison, pose et rénovation des réseaux.
- Choisir le système d'évacuation de la hotte : évacuation extérieure (nécessite un conduit) ou recyclage (nécessite des filtres à charbon).