

Comment bien concevoir sa cuisine



ai Nourrit vos envies de cuisines



INTRODUCTION

Voici un petit guide, qui nous l'espérons vous facilitera la conception de votre future cuisine. Nous allons nous efforcer de vous expliquer simplement quelques bases.

Qui sommes-nous ?

Après de nombreuses années d'expérience dans le monde de la cuisine (+ de 40 ans à nous deux), près de 6000 cuisines installées entre 1988 et 2005, nous avons créé la société N.I.D.

Nous avons été lauréats du prix sérénité décerné par l'association **FNATH** en 2011. Nous avons été sollicités pour l'émission de **M6 D&CO et Tous ensemble**, pour l'aménagement d'une cuisine.

Nous avons un pôle cuisine pour PMR (nous avons réalisé des cuisines pour l'Association des Paralysés de France)

Grâce à des collaborateurs avec des valeurs sûres et un œil nouveau sur le concept même de la cuisine sur mesure, nous vous proposons des cuisines tendance à un prix accessible pour tous et hautement personnalisables.

Avec un processus de concept 3D qui va vous permettre d'être en immersion dans votre projet, et une longue expérience à l'installation de cuisine nous vous garantissons une satisfaction totale de nos services.

Nos principaux atouts et surtout notre raison d'être sont : le service au client, la qualité de nos produits, une tarification fixe, le fait de n'avoir qu'un seul interlocuteur privilégié qui vous suivra jusqu'à l'aboutissement de votre projet.

Notre bureau d'études sera à même de réaliser une modélisation de votre pièce à vivre. Car aujourd'hui deux cuisines sur trois sont en open space avec le living.

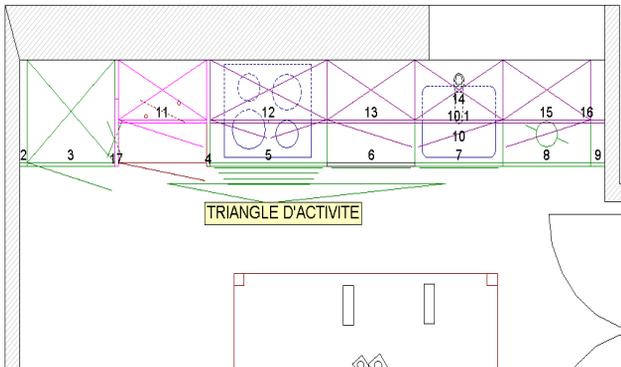
Pour toutes ces raisons, nous avons la certitude que nous serons d'une aide précieuse pour la réalisation de votre projet.

SOMMAIRE

1. Les différentes formes de cuisine	4
2. Les hauteurs de plans de travail	8
3. Les différents types de meubles	9
4. Les types de poignées	14
5. L'électroménager	15
6. Le sanitaire	19
7. Les plans de travail	20
8. La cuisine PMR	23
9. ai Cuisines (agenceur d'Intérieur)	25

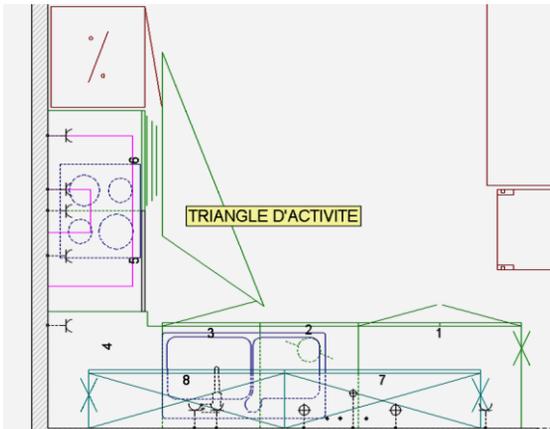
1. Les différentes formes de cuisines

CUISINES EN I



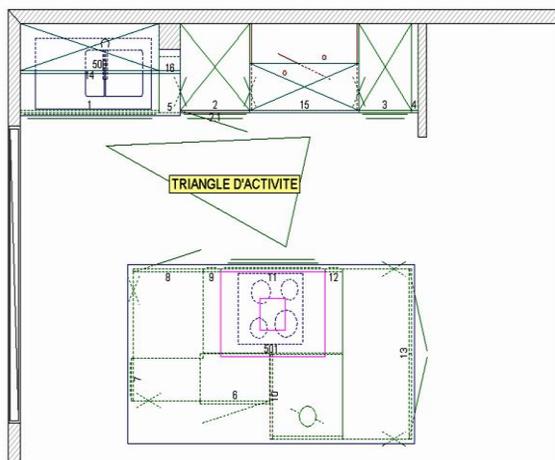
Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none"> - Tous les éléments techniques sont le long du mur. - Solution, pratique et économique, car elle paraît être l'implantation la plus simple possible et comportant tous les éléments nécessaires à une cuisine fonctionnelle. - Implantation de meubles de manière épurée avec des dimensions de meubles semblables pour une cuisine design et plus moderne. - Evite les erreurs d'implantations et de logique d'utilisation. 	<ul style="list-style-type: none"> - Le triangle d'activité est à plat et donc par rapport à une autre implantation elle augmente les déplacements. - Surface de plan de travail plus limité. - Limite également la capacité de rangement. - Sur une cuisine ouverte il n'y a pas de délimitation d'espace.

CUISINES EN L



Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none"> - Augmentation de rangements, de plan de travail, de différentes zones de dépose et d'une organisation plus fonctionnelle. - Application du triangle d'activité, avec une zone de froid et de zone de lavage et une zone de préparation et de cuisson. - Cette disposition est idéale lorsque des contraintes telles que des fenêtres font obstacles pour des rangements en hauteur. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les cuisines en L peuvent grâce à des mécanismes de meuble aménager les angles. Le plus souvent ses mécanismes évitent de laisser ainsi un espace vide sous l'angle. (Ils sont souvent plus coûteux) - Les extrémités du triangle d'activité étant plus éloignées, on retrouve des déplacements plus longs et répétitifs dans cette configuration que sur un système de cuisine en parallèle, d'une cuisine en U ou avec un îlot central.

CUISINES PARALLELE



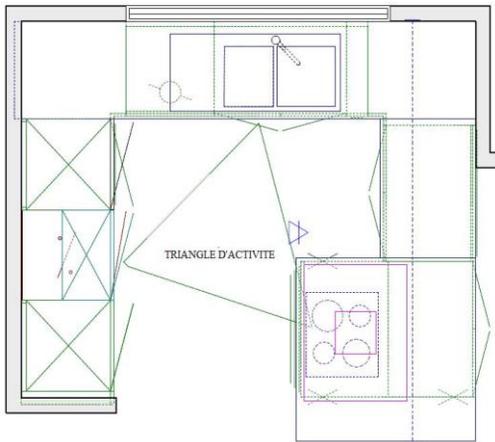
Avantages

- Dans les pièces à espace ouvertes, l'îlot permet de faire une division psychologique selon l'endroit où il est placé.
- Dans une cuisine étroite, la disposition des comptoirs sur deux murs, en parallèle, peut être une excellente solution.
- Dans ce type d'aménagement, les électroménagers sont souvent regroupés sur un même mur et font face à l'espace de rangement.

Inconvénients

- Il s'agit d'une variation de la cuisine linéaire.
- Attention, pour la fluidité des déplacements, il faut impérativement prévoir un minimum de 120 cm entre les deux rangées d'éléments qui se font face.

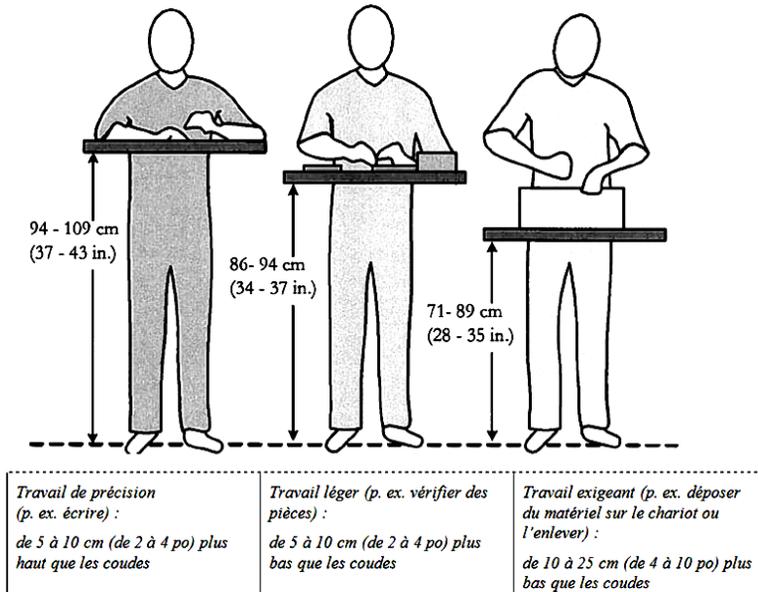
CUISINES EN U



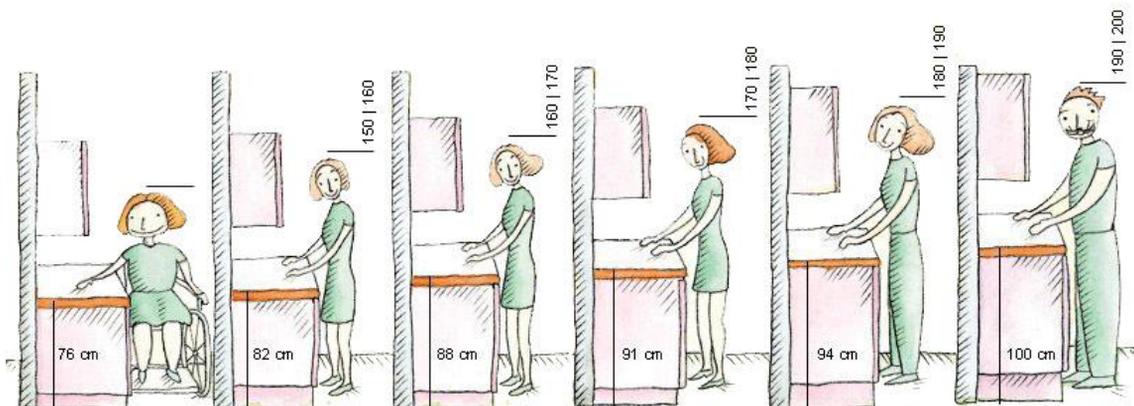
Avantages	INCONVENIENTS
<ul style="list-style-type: none"> - Un <u>triangle d'activité</u> beaucoup plus regroupé - Des zones de travail bien défini - La possibilité d'aménager les angles - De pouvoir laisser de l'électroménager dans les angles du plan de travail qui resteront à disposition permanente exemple : cafetière, mixeur, toaster... 	<ul style="list-style-type: none"> - L'obligation de mettre tous les éléments, type armoire de rangement, armoire frigo, armoire four et micro-ondes en bout de l'implantation. - L'aménagement des angles (avec des meubles spéciaux) est plus coûteux que si l'on installe des fileurs d'angles qui condamneront cet espace.

2. Les hauteurs de plans de travail

Votre plan de travail à différentes hauteur en fonction de son utilisation.



Votre plan de travail à différentes hauteur en fonction de votre taille.



3. Les différents types de meubles

Les Aménagements de Coulissants

Les Tiroirs et Casseroliers en 60 cm, 90 cm et 120 cm et les Ranges Couverts



Regardez, 3m60 de rangement réuni dans un seul meuble équipé de coulisses. Sortie totale et fermetures assistées amorties. C'est le tiroir (de 120 cm) le plus grand du marché.

Epices, Bouteilles et Pain



Gardez vos épices et condiments à portée de mains grâce à ce meuble de seulement 15 cm de largeur : Petite largeur mais grande efficacité.

Ce meuble a été conçu sur mesure pour que le pain et les bouteilles trouvent leur place.

LE SOUS EVIER



A tiroirs coulissant, pour ranger éponge, tablettes pour le lave-vaisselle etc...



Le bac de tri pour poubelle intégré monté sur coulissant.

LES ARMOIRES DE CUISINE



Armoire d'angle LEMAN (à gauche) et CARGO (à droite)
Il permet un rangement clair et facilement accessible. Il est en effet possible d'utiliser complètement l'armoire dans toute sa largeur et sa hauteur.

LES MEUBLES ASTUCIEUX

La porte lift



Astucieuse, cette porte cachera votre micro-onde d'un simple geste, grâce à sa porte lift.

Les armoires avec coulissants



Armoire avec tiroirs et coulissants à l'anglaise, un cellier à lui tout seul son accès est immédiat et sélectif.

LES MEUBLES D'ANGLES

Le Magic corner - Prix Moyen



- Vous accédez en seul geste à tous les rayonnages de votre meuble d'angle, même aux corbeilles les plus reculées.
- Ce mécanisme sophistiqué permet de ramener sans effort la partie cachée du rangement vers l'ouverture du meuble.

Le Meuble dit Le Mans – Prix plus élevé que le Corner



- Sortir les plateaux et accéder à l'ensemble de leurs contenus devient un véritable jeu d'enfant grâce à son mouvement souple et harmonieux.
- Les plateaux sortent complètement du meuble permettant un chargement et déchargement optimal

Le Meuble 360° - Prix supérieur



Avec ses 2 portes rentrantes, il donne un bon accès (attention au petit objet qui peuvent tomber et qui sont très difficiles à récupérer avec des contenus très petit type riz, pâtes, etc.).

Il est recommandé d'utiliser les aménagements d'angles dans les petites cuisines afin d'optimiser les rangements. Pour les pièces avec de beaux volumes privilégiés des lignes épurées avec des systèmes coulissants (sans meubles d'angle, moins cher et plus pratique).

LES MEUBLES HAUTS



Les meubles hauts à porte relevable sont des rangements qui allient l'élégance des lignes horizontales à un système d'ouverture pratique pour le stockage de la vaisselle ou des verres.



C'est un meuble à ligne panoramique, facilitant l'accès à vos objets et équipé d'une étagère. Ce meuble possède un mécanisme haut de gamme, silencieux avec amorti qui vous assiste dans l'ouverture et la fermeture de la porte. Ce meuble est disponible en porte pleine ou vitrée.

Avantage esthétique : meuble plus fluide. Attention à la hauteur d'ouverture de la porte (manque de praticité pour les personnes de petite taille, ou avec des difficultés pour lever les bras).

4. Les types de poignées

Moulé dans la façade



Push-pull



Poignées Gorges



Profil de prise en mains



Poignées classiques



5. Les Electroménagers

Les Réfrigérateurs

Réfrigérateurs Américains



Avantages

- Séduisants avec leur distributeur de glaçons et l'eau filtrée.
- Un design plus cossu.
- Lorsque l'on choisit un appareil en pose libre, on a la possibilité de le placer à l'endroit désiré.

Inconvénients

- Réfrigérateur encombrant.
- Ses dimensions de 91 cm de largeur minimum et 75 cm de profondeur nécessitent un espace assez grand pour s'installer confortablement dans votre cuisine.
- Le distributeur d'eau fraîche et de glaçons nécessite un branchement direct d'eau froide.
- C'est un modèle classique.

Réfrigérateurs Pose libre



- Avoir le réfrigérateur (en haut) et le congélateur (en bas) dans le même équipement.
- Ceux-ci rentabilisent mieux l'énergie s'ils sont équipés de deux compresseurs: la régulation de la température se fait mieux car chaque partie fonctionne de manière autonome.
- Lorsque l'on choisit un appareil en pose libre, on a la possibilité de placer l'appareil à l'endroit désiré

- Il ne s'intègre pas aussi harmonieusement qu'un frigo intégrable.

Réfrigérateurs Intégrables



- Pour ce qui est du modèle encastrable, celui-ci est en totale harmonie avec le reste du mobilier du fait que son habillage arbore les mêmes tons que les autres éléments.
- Il passe inaperçu.

- Largeur utile de 48 cm environ, difficulté à entreposer de gros gâteau ou des plats allongés.

Lave-vaisselle

Lave-vaisselle pose libre



Si votre lave-vaisselle à pose libre a besoin d'un espace d'aération, il ne pourra être glissé sous un plan de travail entre deux unités de la cuisine.
(Rare)

Lave-vaisselle intégrable



Un lave-vaisselle encastrable se fond dans le mobilier de la pièce.. Seule sa façade avant reste visible. Cette façade est interchangeable afin de s'intégrer plus harmonieusement dans tout type de cuisine.

Les Fours



Dans un four à pyrolyse, le nettoyage par combustion des résidus à 500° C, dure 1 à 2 heures. Grâce à cette fonction, les restes de graisse sont carbonisés et transformés en poussière ; il suffit d'enlever les cendres à l'aide d'un torchon.

Les fours à pyrolyse sont équipés d'une porte froide, et d'un verrouillage automatique. Ces systèmes de sécurité préservent les utilisateurs et les enfants de tout risque de se brûler.

Fours Catalyse



Les graisses sont oxydées et détruites grâce à un revêtement spécial ou catalyseur recouvrant la paroi du four.

Le nettoyage s'effectue à 250° C.

Un four à catalyse est généralement moins cher à l'achat qu'un four à pyrolyse. Cependant, ses parois qui sont souvent amovibles ou réversibles doivent être remplacées au bout d'un certain nombre d'utilisations.

Le choix entre un four à pyrolyse ou à catalyse dépend de l'utilisation que vous faites de votre four. Il est recommandé de privilégier le nettoyage par pyrolyse si vous en faites un usage régulier.

Plaques de cuissons

Plaques Induction



Avantages

Réglage de température précis et réactif qui permet un passage rapide d'une cuisson à feux doux à feu vif. Economies d'énergie. Les risques de brûlures sont limités car seul l'endroit où est posé le récipient chauffe, donc les risques de faire brûler des aliments sont également limités. La plaque induction est facile à nettoyer.

Inconvénients

Les plaques induction sont vendues à des prix élevés. Tous les récipients ne sont pas compatibles. Elle se raye facilement. Investissement plus couteux à l'achat.

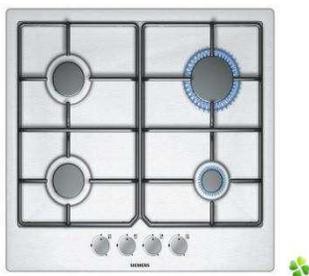
Plaques vitrocéramique



Assez bon marché, elle reste une plaque qui chauffe rapidement. Un indicateur de chaleur vous permettra de savoir si les plaques sont encore chaudes ou non. Elle se nettoie facilement. Vous n'avez pas besoin de vous équiper de récipients spécifiques

Une plaque vitrocéramique est assez longue à refroidir, il faudra donc attendre environ 10 min avant qu'elle ne chauffe plus. Ce type de plaque consomme beaucoup plus qu'une plaque induction

Plaques Gaz



Elle est simple à utiliser. Cuisson avec un arrêt instantané de la diffusion de chaleur : il suffit de couper le gaz. Elle permet un contrôle visuel de la cuisson. Elle propose désormais un système d'allumage intégré. Système de sécurité par thermocouple qui arrête automatiquement l'alimentation de gaz lorsque la flamme est éteinte. Prix très abordables.

Sur certaines plaques de cuisson gaz, le feu doux peut rester assez fort. Les plaques peuvent être moins pratiques pour poser les poêles et casseroles que sur les autres types de plaques de cuisson. Le nettoyage est contraignant. Il sera donc préférable de se procurer des produits d'entretien puissants. Alimentation gaz obligatoire (flexible, bouteille etc.)

Les Hottes

Hottes décoratives murales ou îlot



Hotte BOX



Hotte en verre galbé ou droite



Hotte PYRAMIDE

Hottes intégrées dans meubles



Hotte encastrable INTEGRATA



Hotte TIROIR



Hotte Bora



Hotte de Plafond

Les Sanitaires

Les Eviers

INOX



Prix bas à élevé. Difficile d'entretien et solide.

RESINE (à base de granit)



Prix moyen. Facile d'entretien et solide

CERAMIQUE



Prix élevé. Très facile d'entretien, mais fragile aux coups

Les mitigeurs

Les classiques



Les douchettes



Col de cygne classiques



Col de cygne à douchette



Attention aux risques d'éclaboussures pour les mitigeur « col de cygne »



Le Stratifié, est la matière idéale des plans de travail pour résister aux tâches ménagères courantes (projection d'eau, aliments,...). Les coloris de la gamme tiennent compte des coloris en vogue dans les unis, les bois, les tons pierre, les bétons, les aluminiums, les inox,... Les structures et finitions permettent de proposer à notre clientèle des produits tendance.



Le bois est peut robuste et a une courte longévité, attention entretien très fastidieux.

Il peut être en eucalyptus, hêtre, chêne, acacia, teck, sapelli, noyer, ou bambou
Prix très élevé



Le Verre est non poreux et parfaitement résistant aux taches.

Il est neutre, sain, totalement hygiénique et facile à nettoyer malgré en entretien quotidien)

On peut créer des rainures pour faire un égouttoir, et y encastrier par dessous un évier.

Prix très élevé



Le Compact

Idéal pour vos plans de travail et crédences, la surface du compact est identique à celle d'un stratifié. D'une grande facilité d'entretien, sa densité particulièrement élevée lui confère une résistance à l'humidité et aux chocs incomparable.

Son imputrescibilité vous permettra entre autre d'intégrer des cuves sous plan.



Le Fenix est hygiénique et facile à nettoyer. Sa surface est anti-traces de doigts et opaque. Il a des propriétés antistatiques - donc il n'attire pas les poussières - et réduit de manière significative la prise de la charge bactérienne. Aucun entretien spécifique n'est nécessaire



L'inox ne craint pas la chaleur. Matériaux non poreux, atoxique et inerte aux taches et produits corrosifs, ainsi parfaitement hygiénique.



Le Quartz, Son principal atout est sa robustesse, il présente une haute résistance aux impacts ainsi qu'aux rayures.

En termes d'entretien, rien de plus facile, le quartz est une surface non poreuse, une éponge humide suffit pour faire partir les tâches de la vie quotidienne.



La Céramique n'exige pas de soins particuliers. Elle s'entretient et se nettoie facilement à l'aide d'une simple éponge savonneuse ou un chiffon humide.

Elle résiste au soleil et présente une haute résistance à la flexion.

Ses avantages sont indéniablement sa haute résistance à la chaleur (jusqu'à 900°C) ainsi que son caractère totalement incroyable.



Le Dekton est une surface non-poreuse et n'exige aucune imperméabilisation. Elle empêche naturellement les liquides et les gaz de pénétrer la surface. Il s'agit donc d'une surface facile à nettoyer et qui exige peu d'entretien.

C'est un mélange sophistiqué de matières premières utilisées dans la production du verre, de la porcelaine et de surfaces en quartz de qualité supérieure. C'est un matériau nouveau et innovant qui ouvre les possibilités pour le futur des surfaces pour les architectes et designers.



Le V.Korr est un matériau de revêtement homogène, massif et non poreux.

Il est à la fois fonctionnel et durable, Corian® offre de nombreuses possibilités conceptuelles. Il se présente sous forme de panneaux et de produits moulés. Il peut prendre pratiquement n'importe quelle forme.



Le granit est très dur : il est possible de découper dessus sans l'altérer.

Il résiste aux températures élevées jusqu'à 300°C, et il a une très faible perméabilité.

Il est le matériau par excellence des plans de travail malgré son prix élevé.

8. CUISINE PMR



NORMES ET GENERALITES :

Largeur utile de la porte ouvrant vers l'extérieur : 0.80m

Largeur du couloir d'accès : 1.20m

Largeur minimale de la cuisine : 2.10m

Surface : 9.00 m² au moins pour un local destiné à la préparation seule.

Aire libre minimale (entre les éléments de travail ou les meubles) 1.50 x 1.50m.

Prévoir le socle en retrait pour le passage des pieds.

Atteindre le dernier rayon d'un meuble haut n'est pas facile pour tout le monde, voir impossible. Désormais, à l'aide d'un interrupteur ou d'une télécommande, nos meubles hauts descendent vers vous, pour être accessible à tous.

EVIER :

Evier : hauteur maximale 85cm, profondeur inférieure à 15cm.

Sous évier : hauteur de 67 à 70 cm pour une largeur de 75cm et une profondeur de 60cm

Boutons de commande des robinets : Il convient de les disposer ailleurs que sur la plage arrière de l'évier. Ils doivent être faciles à saisir.



FOUR : la porte escamotable Slide & Hide, qui coulisse sous l'enceinte du four

La totalité de la cuisine doit remplir un cahier des charges précis pour un meilleur confort.



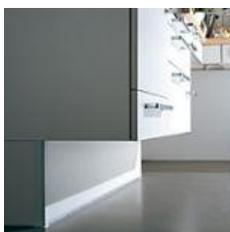
Que ce soit à l'aide d'une manivelle (système manuel), avec un interrupteur ou avec une télécommande, vous pourrez régler le plan de travail à votre hauteur pour plus de facilité. Ce système rend accessible le plan cuisson, l'évier ou toutes parties du plan de travail à tout le monde.

PLANS DE TRAVAIL :

Hauteur 80 à 85cm, la hauteur dégagée sous le plan étant de 75cm et de 70cm au minimum pour une profondeur horizontale de 60cm. La meilleure position de travail étant la position frontale.

Les tables de préparation à hauteur réglable sont recommandées.

La hauteur du socle est défini en fonction des besoins de la personne.



Hauteur standard : 15 cm

Hauteur conseillé : 25 cm

Retrait : 15 ou 23 cm



MOBERGO (Ai CUISINES VERSION PMR): Pour tout renseignement aller sur mobergo.fr
Couvre toute la france



DER KREIS

ai (enseigne de DER KREIS) est aujourd'hui après une longue analyse, le plus intéressant réseau de cuisiniste indépendant,

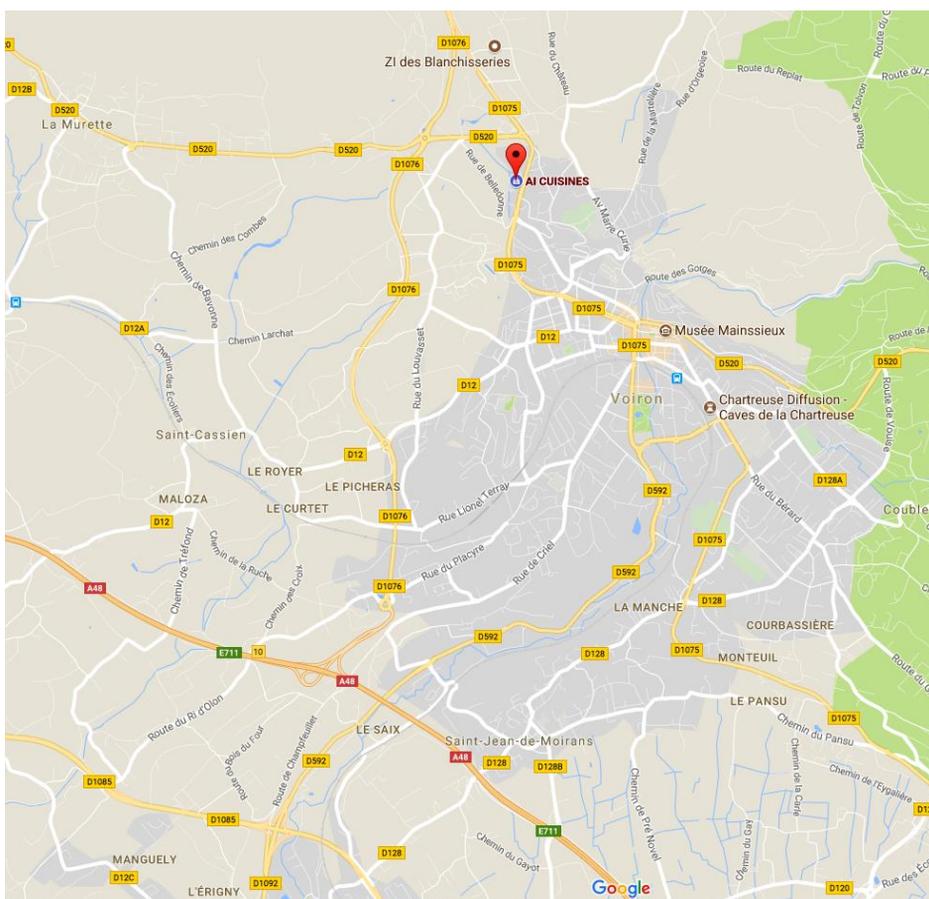
Soit 41 Magasins en France, qui ont choisis de garder une liberté, en achetant mieux.

DER KREIS (1^{ère} centrale d'achat européenne) négocie des conditions d'achat auprès de fournisseurs référencés.

Les adhérents DER KREIS sont des agences de cuisines indépendants qui ont fait le choix de ne pas se soumettre à une franchise. Ils gardent une autonomie totale dans leurs modes de fonctionnement et dans leurs prises de décisions. DER KREIS apporte le poids et les conseils nécessaires dans la relation entre les agences de cuisines indépendants et leurs fournisseurs.

Car indépendant ne doit signifier payer plus cher pour le client.

Ce livret vous a été remis en prévision
de l'aménagement de votre cuisine.
Il vous est personnel et ne peut pas être redistribué.



NID sous l'enseigne **ai** Cuisines

31 B Avenue du 8 mai 1945

38500 VOIRON

Tel standard : 04.80.79.60.50

Fax : 04.74.92.26.58

Siret 484 171 780 00030

Code APE : 4759 A

N° intracommunautaire FR 07 484

171 780

Web: aicuisines.com