

Guide de conception Cuisine



Réalisez la cuisine de vos rêves

Dans ce guide de conception, vous trouverez des informations simples et des conseils pratiques fournis par nos spécialistes de l'espace Cuisine. Muni de ce guide, vous disposez de toutes les clés pour réaliser une cuisine agréable, où vous aurez plaisir à travailler - pour longtemps. Pour plus d'astuces et d'idées pratiques, nos conseillers en cuisine sont à votre écoute en magasin, prêts à vous aider.

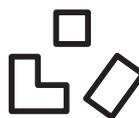
Une dernière chose avant de vous lancer. Votre expérience personnelle est au moins aussi importante que l'avis des spécialistes. Mettez-la à profit en faisant le point sur les aspects positifs et négatifs de votre cuisine actuelle. Puis dressez une liste des éléments qui composeront la cuisine de vos rêves.



Avec l'outil de planification en 3D, à télécharger sur le site Internet IKEA ou à utiliser en magasin, vous allez pouvoir concevoir et aménager la cuisine de vos rêves et la visualiser en 3D; le prix et la description de chaque article s'affichent au fil de vos combinaisons.

Vous pouvez commencer à partir d'une feuille blanche ou vous inspirer de l'un de nos plans de cuisine pour l'adapter aux dimensions de votre pièce. Une fois satisfait, imprimez votre croquis ou enregistrez-le sur le serveur IKEA pour pouvoir y accéder et finaliser votre plan en magasin avec l'aide de nos experts cuisine.

À télécharger sur www.IKEA.fr



Autre façon de planifier votre cuisine : servez-vous du papier quadrillé et des gabarits prédécoupés que vous trouverez à la fin de la brochure Cuisine. Vous pouvez ainsi décider de l'emplacement de vos meubles et zones de cuisson, de lavage et de conservation.

Reportez-vous à la liste pour être sûr de n'avoir rien oublié. Vous trouverez aussi un jeu de construction, des crayons et du papier en magasin.

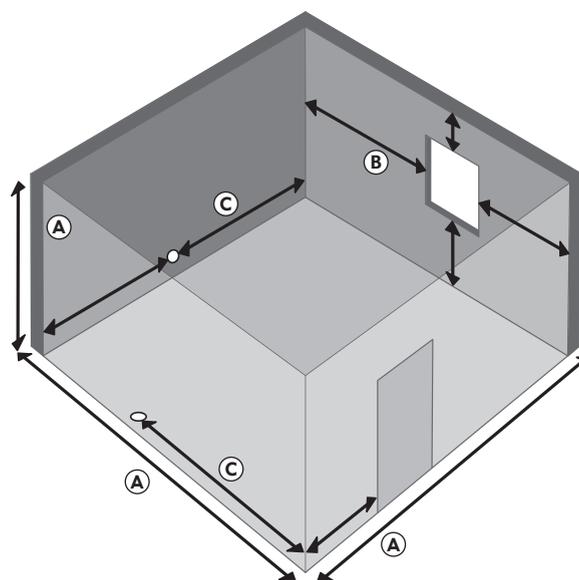
Prendre les mesures

C'est une première étape qui facilitera grandement la suite du processus, d'où l'importance de prendre des mesures aussi précises que possible. Commencez par un croquis de la pièce...

A. Mesurez la hauteur sous plafond, la distance de mur à mur et celle des angles jusqu'aux portes. Prenez note aussi de tous les éléments fixes tels que les radiateurs, la plomberie, la ventilation, les angles particuliers ainsi que toute autre spécificité architecturale importante.

B. Ensuite mesurez les portes et fenêtres puis la hauteur du sol à la fenêtre et de la fenêtre au plafond ainsi que la distance entre les fenêtres et les angles muraux. N'oubliez pas de préciser l'espace nécessaire à l'ouverture des portes et fenêtres. Si vous prévoyez d'installer un meuble sous une fenêtre, veillez à laisser une distance minimale de 90 cm, ou mieux encore de 105 cm, entre le cadre de la fenêtre et le sol.

C. Marquez l'emplacement des prises électriques, des interrupteurs, des arrivées d'eau et de gaz. Si vous souhaitez les déplacer, localisez leur nouvel emplacement sur votre plan.

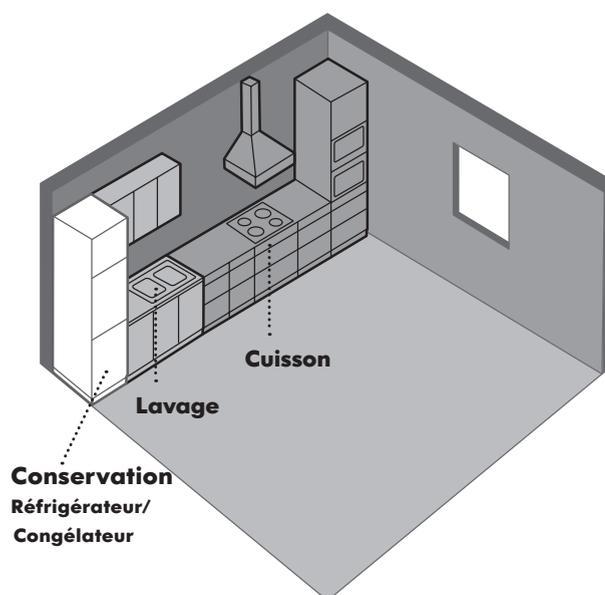


Zones de travail

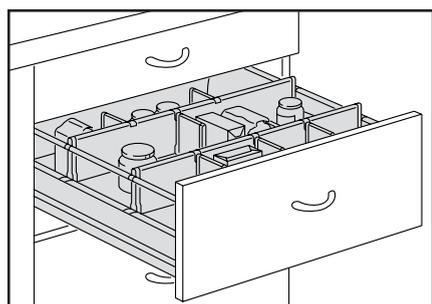
La cuisine se divise en trois zones principales qui délimitent ce que l'on appelle le triangle de travail : la zone cuisson (four/table de cuisson), la zone lavage (évier/lave-vaisselle) et la zone conservation (réfrigérateur/congélateur). Pour vous assurer efficacité et confort, il est important de respecter une bonne répartition entre ces zones.

En principe, il ne faudrait pas totaliser plus de huit mètres entre ces trois points ; avec un agencement bien pensé, vous pouvez réduire considérablement vos déplacements et vous faciliter ainsi le travail.

Un bon conseil : réfléchissez aussi aux objets et aux ustensiles les plus souvent utilisés en cuisine. Il y a certainement un moyen d'y accéder sans se faire mal au dos.



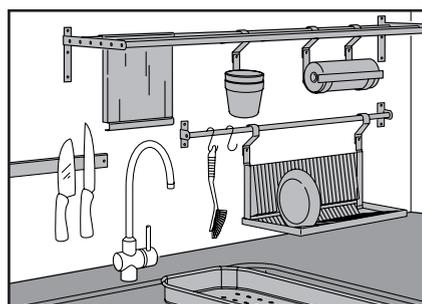
Bien pensé, à l'intérieur comme à l'extérieur



À l'intérieur...

Cela peut sembler évident, mais en rangeant les objets à proximité de l'endroit où vous les utilisez le plus souvent, vous gagnez en efficacité. Concrètement, il s'agit d'avoir les ustensiles de cuisson et les épices près du pôle cuisson, la vaisselle non loin de l'évier et du lave-vaisselle, ou au-dessus, et les produits alimentaires à portée de main quand vous vous tenez devant votre plan de travail. Car avoir systématiquement à se hisser sur la pointe des pieds ou à s'accroupir pour accéder aux rangements, ce n'est pas très pratique.

Il existe des solutions très astucieuses comme les tiroirs coulissants qui s'ouvrent entièrement pour découvrir l'ensemble de leur contenu, même ce qui se cache d'habitude tout au fond. Avec les aménagements intérieurs de la série RATIONELL, la fonctionnalité s'installe aussi dans les éléments et tiroirs. Le choix est vaste : range-couverts, poubelles avec leur support coulissant, range-assiettes et toutes sortes de boîtes, paniers, etc.



...et à l'extérieur

Le rangement intelligent ne se cantonne pas forcément à l'intérieur des placards et des tiroirs. Il est en effet possible d'exploiter l'espace visible à l'aide d'égouttoirs fixés au mur, de barres supports avec crochets, de rails magnétiques pour accrocher les couteaux, de range-couverts, d'étagères murales... Autant d'accessoires qui vous permettent de libérer de la place sur le plan de travail. Même l'évier peut servir si vous y ajoutez une planche à découper ou un cache adapté.

5 cuisines où il fait bon travailler

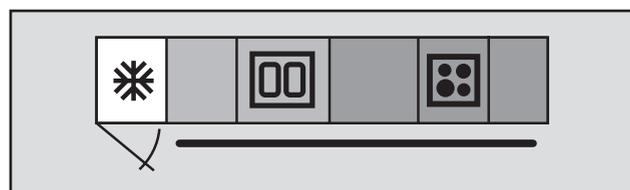
La cuisine comporte trois zones d'activités principales : la zone cuisson (four/table de cuisson), la zone lavage (évier/lave-vaisselle) et la zone conservation (réfrigérateur/congélateur). Ce triangle de travail peut vous permettre d'optimiser l'agencement de votre cuisine. Voyez ci-dessous une description des cinq dispositions les plus courantes - choisissez la plus adaptée à votre pièce.

1. CUISINE EN LIGNE (en I)

Tous les appareils et fonctions sont réunis le long d'un seul mur. En fait de triangle de travail, on peut plutôt parler de ligne droite.

C'est une solution compacte et efficace pour les cuisines étroites. Une seule personne à la fois peut y travailler agréablement. Dans une grande cuisine, cet agencement implique de longs déplacements entre les différentes zones.

Pour optimiser au maximum l'espace au mur, n'hésitez pas à multiplier les éléments muraux.



1. Cuisine en ligne

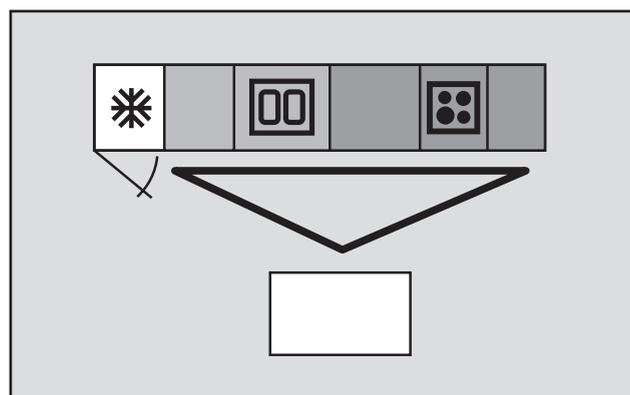
2. CUISINE EN LIGNE AVEC ÎLOT

L'îlot peut servir de séparateur de pièce et offre une surface de dégagement et des rangements supplémentaires. On peut s'activer à plusieurs, et sur l'îlot peut venir se greffer un évier ou une plaque de cuisson. Pour cela, il faut s'assurer qu'il est possible de raccorder la plomberie, l'électricité et la ventilation à l'îlot. Veillez aussi à installer une surface de travail entre le four et l'évier pour pouvoir y poser plats et ustensiles chauds.

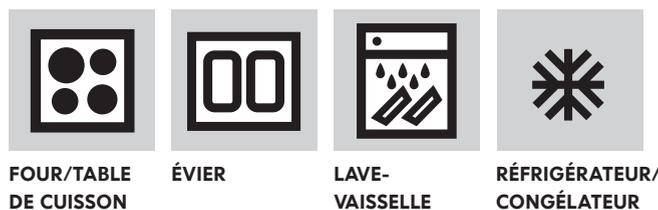
Cet agencement nécessite un espace plus grand. Il faut compter au moins 120 cm entre les éléments alignés et l'îlot, de façon à avoir assez de place pour vous déplacer et ouvrir portes et tiroirs.

Faisant le lien entre la cuisine et la salle à manger ou le séjour, l'îlot peut aussi servir de bar ou de séparateur de pièce.

Pour plus d'information sur la sécurité et les îlots de cuisine, reportez-vous à la page 6, dans la section "Plan de travail".



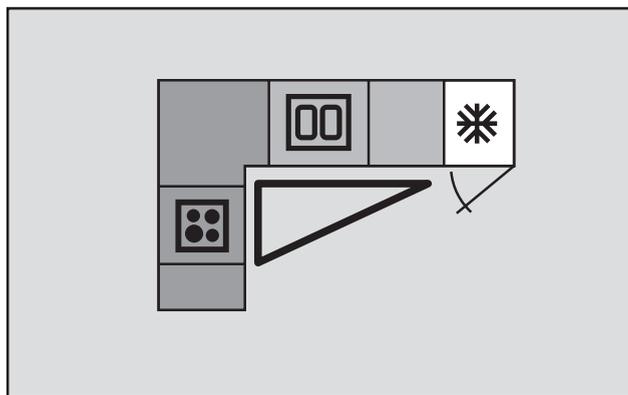
2. Cuisine en ligne avec îlot



3. CUISINE EN L

Une disposition très appréciée qui offre un grand espace de travail et de rangement. C'est l'agencement le plus courant, idéal pour une cuisine familiale et conviviale car elle permet d'intégrer un coin repas.

Les murs adjacents évitent les encombrements et les éléments d'angle rationalisent l'espace de rangement. L'évier, la table de cuisson/four et le réfrigérateur sont séparés par une surface de préparation.



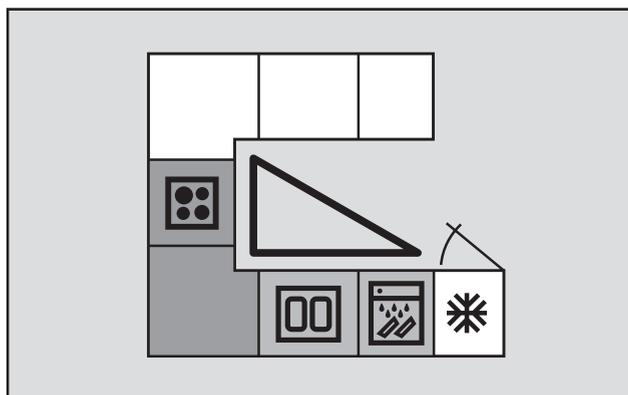
3. Cuisine en L

4. CUISINE EN U

C'est le plan de la cuisine fonctionnelle par excellence ; elle fait le meilleur usage de l'espace pour offrir une grande surface de travail et de rangement. Tout est à portée de main ! Le triangle de travail est parfait ; deux personnes peuvent facilement travailler ensemble dans la cuisine.

Un agencement de ce type nécessite une cuisine assez grande.

Veillez à ce que les plans de travail ne soient pas directement en vis-à-vis pour que deux personnes puissent travailler confortablement sans se gêner. Il doit y avoir au moins 120 cm entre les rangées de meuble qui se font face pour pouvoir ouvrir portes et tiroirs.

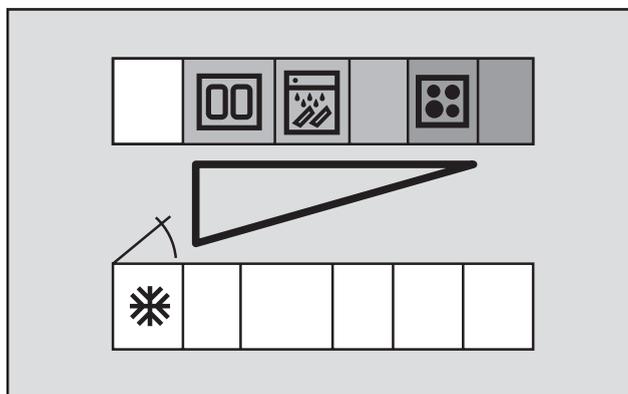


4. Cuisine en U

5. CUISINE EN PARALLÈLE

Cette cuisine fait une utilisation optimale de l'espace. Ses deux plans de travail en vis-à-vis offrent une vaste surface de préparation et de rangement. Elle facilite les déplacements entre les zones de travail, un point capital lorsque l'on cuisine. Cet agencement ne requiert pas une très grande superficie ; c'est une excellente solution si une porte ou une fenêtre se trouve à l'autre bout de la cuisine. Veillez à ce que les plans de travail ne soient pas directement en face à face pour que deux personnes puissent travailler confortablement sans se gêner.

Assurez-vous aussi d'une distance minimale de 120 cm entre les deux rangées d'éléments pour permettre l'ouverture simultanée de deux tiroirs opposés. Prévoyez également l'installation de l'évier et de la table de cuisson sur la même rangée afin de réduire les risques d'accidents dans le déplacement d'ustensiles brûlants.



5. Cuisine en parallèle

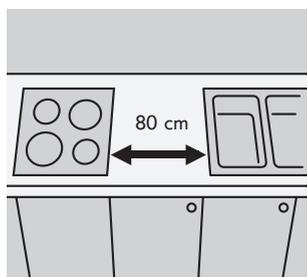
Quelques conseils pratiques

Pour une cuisine facile à vivre, fiez-vous aux recommandations de nos experts concernant les dimensions et l'espace minimum requis. L'emplacement des éléments doit être le plus pratique possible et pensé pour vous faciliter toutes les activités du quotidien : conserver, préparer et cuire les aliments mais aussi nettoyer et ranger, sans oublier les étapes intermédiaires.

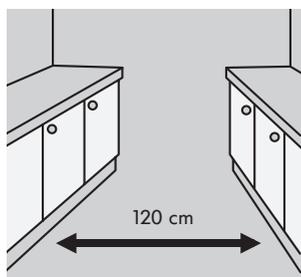
Pour plus de facilité, nous avons divisé ce chapitre en quatre parties : Plan de travail, Table de cuisson/Four, Évier et Éléments et Tiroirs.

Plan de travail

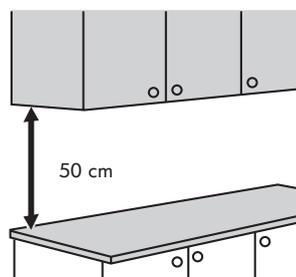
Pour la préparation et la cuisson des aliments, vous avez besoin d'espace non seulement pour travailler mais aussi pour poser ustensiles, boîtes ... C'est pourquoi nous vous recommandons de consacrer entre 80 et 140 cm à votre surface de travail principale. Un espace plus grand vous ferait faire davantage de pas inutilement.



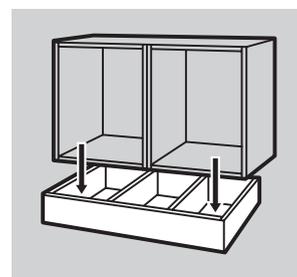
L'espace entre la table de cuisson et l'évier est le plus indiqué pour la préparation des aliments ; il faut donc veiller à ce qu'il soit assez grand. Nous vous conseillons de laisser au moins 80 cm entre ces deux zones.



Dans une cuisine avec deux rangées parallèles d'éléments, il faut compter au moins 120 cm de distance. Ainsi, deux personnes peuvent travailler en même temps sans se gêner. Cela permet aussi l'ouverture simultanée de deux portes ou tiroirs opposés.



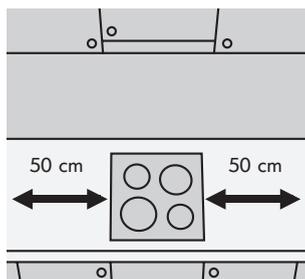
Une distance minimum de 50 cm est nécessaire entre le plan de travail et le bas des éléments muraux. Cela donne du champ pour cuisiner sans se cogner. Des éléments placés plus bas ne feraient que gêner la vue sur le plan de travail.



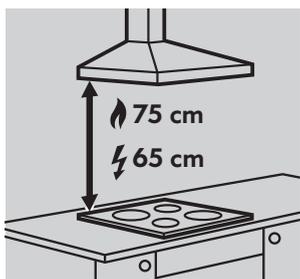
Renforcez la stabilité et la sécurité de l'îlot de cuisine à l'aide d'une plinthe que vous fixerez à la fois au sol et aux éléments. Surélevez la structure de 16 cm de façon à la couvrir avec la plinthe PERFEKT. Si vous le préférez, vous pouvez utiliser plutôt les pieds UTBY avec accessoires d'ancrage. Si l'îlot de cuisine est à la même hauteur que les éléments, optez pour des tabourets de bar d'une hauteur d'assise de 63 cm. Si vous voulez un bar encore plus haut, montez un plateau de bar sur un élément bas et choisissez des tabourets d'une hauteur d'assise de 74 cm.

Table de cuisson/Four

Fonctionnalité et sécurité : voilà les critères principaux à prendre en compte pour l'aménagement de l'espace autour de la table de cuisson et du four.



Prévoyez un plan de travail de 40 cm au moins – 50 cm de préférence – de part et d'autre de la table de cuisson/four. Cela vous laisse assez de place pour retirer du feu une casserole chaude et la poser sur un sous-plat à proximité.



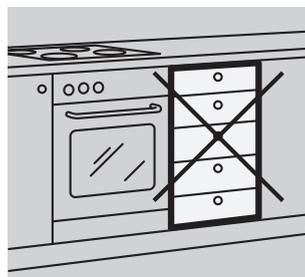
La distance minimum entre table de cuisson et hotte doit être de 65 cm s'il s'agit d'une table électrique et de 75 cm si c'est une gazinière. Cet agencement peut être soumis à des normes locales : renseignez-vous auprès de votre magasin.



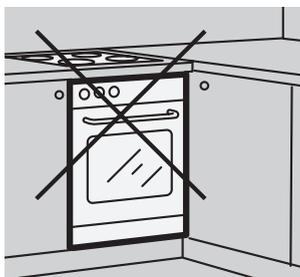
Pour toujours avoir ustensiles et accessoires de cuisson à portée de main, rangez-les à proximité de la table de cuisson/four. Vous pouvez par exemple prévoir un tiroir qui regroupera tous vos ustensiles de cuisson. Quant aux casseroles et autres poêles, rangez-les soit dans des tiroirs profonds recouverts d'un tapis en feutre pour atténuer les bruits, soit dans un élément d'angle pivotant ou encore dans des paniers métalliques escamotables.



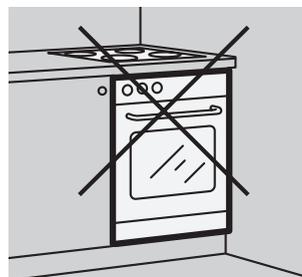
C'est une bonne idée de placer le four et la table de cuisson à deux endroits différents, surtout si vous avez l'habitude de vous affairer à plusieurs dans la cuisine. Installez le four à hauteur du regard pour ne plus avoir à vous courber pour vérifier la cuisson d'un plat. Ainsi, le four reste hors de portée des petits curieux. Comptez une distance de 90 cm maximum entre le four et le sol. Assurez-vous d'avoir un plan de travail près du four pour y déposer les ustensiles encore chauds.



Ne placez pas d'élément à tiroirs à côté du four ou de la table de cuisson. Les enfants pourraient s'en servir comme escalier pour atteindre la table de cuisson. Si vous choisissez néanmoins cette solution, vous pouvez réduire les risques de brûlures ou d'accidents en utilisant des taquets de blocage pour tiroir/élément RATIONELL.



Ne placez pas de table de cuisson, de four ou de lave-vaisselle encastéré dans un angle. En effet, en ouvrant la porte vous bloqueriez l'accès à l'élément ou aux tiroirs à côté. De même, évitez de placer une hotte aspirante près d'un élément mural d'angle car cela empêcherait d'ouvrir entièrement la porte.



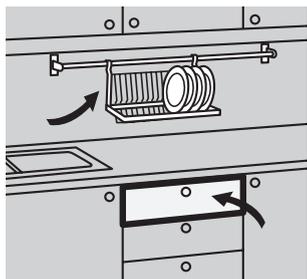
Évitez de placer la table de cuisson/four contre un mur. Non seulement vous vous priveriez d'une grande surface de travail sur le côté, mais en plus le mur risque fort de chauffer et de recevoir des projections d'huile ou d'aliments.

Évier

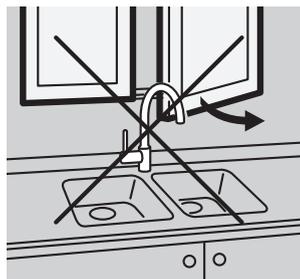
Placez l'évier et le lave-vaisselle à proximité l'un de l'autre : vous gagnerez en efficacité et en confort.



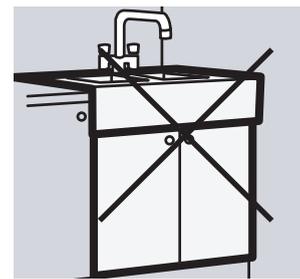
En installant le lave-vaisselle non loin de l'évier, vous pourrez charger et décharger facilement la vaisselle, en évitant les taches sur le sol. Gardez un espace de travail de 40-60 cm entre l'évier et le lave-vaisselle : vous y poserez un égouttoir et viderez plus facilement le lave-vaisselle.



Rangez les verres, les assiettes et les couverts à proximité de l'évier et du lave-vaisselle pour charger et décharger facilement ce dernier. Prévoyez au moins un tiroir pour le rangement des couverts. Libérez de l'espace sur le plan de travail en fixant au mur un rail avec un égouttoir et un range-couverts.



Avant de placer un évier sous une fenêtre qui ouvre vers l'intérieur, vérifiez la hauteur de l'élément de cuisine ainsi que celle du robinet. Un robinet trop haut risquerait de bloquer l'ouverture de la fenêtre.

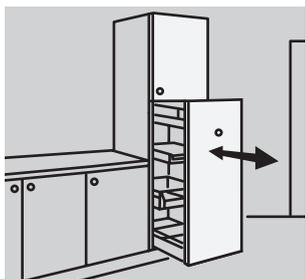


Évitez de placer l'évier près du mur ou à la fin d'une rangée d'élément car vous vous priveriez d'une précieuse surface de travail sur le côté. Par ailleurs, l'évier DOMSJÖ ne peut s'installer qu'entre deux éléments bas.

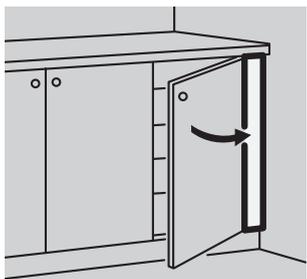
Éléments et Tiroirs

Lorsque tout est à portée de main et facile à trouver, la cuisine n'est jamais fastidieuse.

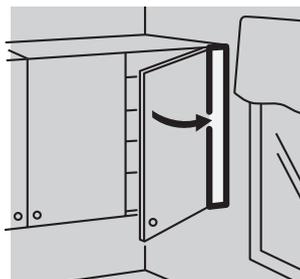
Un bon agencement des éléments et tiroirs nécessite de bien étudier l'emplacement et les distances.



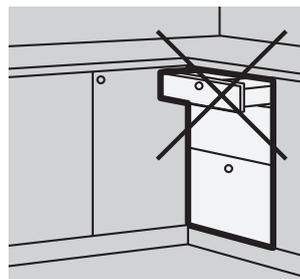
Mettez fin aux recherches longues et inutiles en plaçant ustensiles et épices dans des tiroirs à extension totale ou des rangements pour armoire coulissants : ils dévoilent entièrement leur contenu et vous permettent d'y accéder facilement. Si votre cuisine est plutôt petite, optimisez au maximum l'espace dans les éléments avec les tiroirs coulissants RATIONELL dans nos armoires hautes. Ou bien fixez des pieds sur des éléments muraux pour les utiliser comme armoire avec tiroirs.



Placez une pièce de remplissage de 5 cm entre l'élément bas et le mur afin de pouvoir ouvrir entièrement tiroirs et portes. Surtout si vous avez un panier métallique escamotable et si le mur n'est pas parfaitement vertical.



Si vous souhaitez placer un élément mural dans un angle près d'une fenêtre, installez ici aussi une pièce de remplissage. Ainsi vous n'aurez pas à vous inquiéter pour les tringles des rideaux ou autres qui pourraient gêner l'ouverture de la porte.



Ne mettez pas de tiroir dans un angle car en l'ouvrant, il pourrait heurter une porte ou bien la poignée de l'élément de cuisine contigu, voire en bloquer l'accès. Évitez de mettre un élément à tiroirs dans un angle près d'un élément d'angle de 120 cm. Si cela est indispensable, installez une pièce de remplissage entre ces deux éléments.

Pensez-y

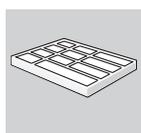
Nous avons regroupé dans une même partie toutes les informations et les conseils qui pourraient vous être utiles pour l'agencement de votre nouvelle cuisine. Ainsi, vous êtes sûrs de ne rien oublier !



PLANS DE TRAVAIL

Il existe des plans de travail en bois massif ou en stratifié. Vous pouvez aussi commander un plan de travail sur-mesure en acrylique ou en poudre minérale.

- Réfléchissez à l'endroit où se trouvera le raccord du plan de travail. Pour faciliter l'entretien, mieux vaut éviter qu'il ne se trouve au milieu du plan de travail. Veillez aussi à ne pas le placer sous une hotte, sous ou à proximité d'un évier ou encore au-dessus d'appareils électroménagers ou d'un espace vide.
- Choisissez la taille de l'évier et le nombre de bacs. Un évier avec égouttoir est particulièrement utile si vous faites la vaisselle à la main. Vous disposez d'une surface où poser la vaisselle et évitez ainsi de disperser l'eau sur le plan de travail.
- Plusieurs modèles d'éviers sont réversibles. A vous de décider si l'égouttoir est à droite ou à gauche en fonction de la logique de votre cuisine et de votre manière de travailler. Si vous êtes droitier, placez l'égouttoir à votre gauche et vice versa.
- Assurez-vous que l'évier peut s'adapter à l'élément bas sur lequel vous comptez le poser. Pour un évier 1 bac, l'élément bas doit avoir une largeur d'au moins 50 cm. Pour un évier 1,5 bac, comptez 60 cm. Si votre évier a 2 bacs comptez au moins 80 cm.
- La plupart de nos éviers peuvent être complétés par des accessoires pratiques comme une planche à découper ou un panier de rinçage. Une façon astucieuse de libérer de l'espace pour plus de confort.



AMÉNAGEMENTS INTÉRIEURS POUR ÉLÉMENTS ET TIROIRS

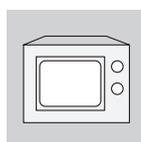
Les aménagements intérieurs RATIONELL vous aident à exploiter

au mieux les possibilités de rangement de votre cuisine. Organisez l'intérieur des meubles et des tiroirs et adaptez-les à différents usages.

- Les séparateurs réglables, adaptés à nos tiroirs à extension totale, vous offrent une vue complète du contenu qui devient plus facilement accessible. Vous pouvez aussi aménager 2 tiroirs à extension

totale sous l'évier pour utiliser l'espace de façon optimale.

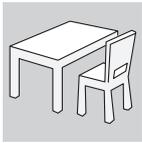
- Les aménagements intérieurs RATIONELL vous aident également à organiser l'élément bas situé sous l'évier. Nous vous proposons des poubelles escamotables et des paniers métalliques à installer dans le meuble afin d'y stocker la lessive, etc.
- Simplifiez-vous le nettoyage en choisissant un meuble avec éléments escamotables pour votre aspirateur et autres produits d'entretien.



APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Choisissez un grand congélateur si vous ne faites vos courses qu'une fois par semaine ou par mois. Mais si vous achetez plutôt par petites quantités,

- vous pouvez sûrement vous passer de congélateur.
- Pour donner à votre cuisine un look entièrement coordonné, vous pouvez poser des portes sur le lave-vaisselle intégrable, le réfrigérateur et le congélateur. Si vous ne voulez pas couvrir votre électroménager, choisissez un équipement électroménager indépendant.
- L'emplacement du four peut se trouver sous le plan de travail ou dans un élément haut.
- Un four à micro-ondes IKEA est conçu pour s'adapter parfaitement à des éléments muraux FAKTUM ou à des armoires avec un four coordonné.
- Pour ce qui est des hottes, vous avez le choix entre un modèle intégré ou bien une hotte cheminée. Il existe aussi des hottes cheminée pour angles ainsi que pour îlots de cuisine. Ces hottes doivent être fixées au plafond. Nos hottes peuvent s'installer de deux façons : en évacuation extérieure ou en recyclage avec filtres à charbon (vendus séparément).
- Nous proposons un four à micro-ondes avec différentes fonctions four, comme l'option air pulsé et grill qui sont très pratiques. Vous pouvez le monter dans une armoire.
- Si vous souhaitez garder vos anciens appareils, assurez-vous que leurs dimensions conviennent aux structures FAKTUM.



COIN REPAS ET BAR

Si vous désirez installer un espace repas dans la cuisine, il convient de le prévoir dès le début. Voici quelques conseils pour prendre vos mesures.

Suivez-les et votre espace repas sera des plus confortables. Surtout si vous placez la table près d'une fenêtre.

- La plupart des tables à manger mesurent environ 80 cm de large. Pour que chacun soit assis confortablement autour de la table et puisse s'en lever facilement, il faut laisser environ 80 cm entre le rebord de la table et la chaise. Un coin repas devrait donc offrir une largeur de 240 cm environ. Prévoyez 120 cm d'espace entre les éléments de cuisine et la table. Ainsi une personne peut être assise confortablement et une autre être debout devant le plan de travail. Laissez une distance de 75 cm entre le mur, sauf s'il s'agit d'un passage.
- Si l'espace est restreint dans la cuisine et que vous souhaitez un petit coin repas, choisissez une table murale à rabat. Fixez-la au mur de façon à ce que le bord supérieur du plateau se situe à 74 cm du sol. Si vous préférez une hauteur de bar, fixez-la à 95 ou 106 cm du sol, en fonction de la hauteur d'assise de vos tabourets de bar. On considère qu'une hauteur d'assise confortable est de 30 cm en dessous du plateau de table. Pensez aussi aux chaises et tabourets pliants pour gagner de la place!



SÉCURITÉ ENFANTS

Pensez à la sécurité des enfants dès le début pour concevoir une cuisine sûre et agréable pour petits et grands.

- Les taquets pour tiroir/placard

RATIONELL empêchent les enfants d'ouvrir les tiroirs et d'accéder aux couteaux, ou encore d'utiliser les tiroirs comme escalier. Ils sont adaptés aux cuisines FAKTUM comme aux autres.

- D'autres éléments peuvent renforcer la sécurité dans votre cuisine : mitigeur avec réglage thermostatique pour fixer la température maximale de l'eau, pare-feu de sécurité, four avec porte froide et ventilateur de refroidissement et verrouillage enfants.

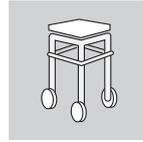


ÉCLAIRAGE

Une bonne combinaison de lampes rendra votre cuisine confortable et pratique. Voici une liste d'éclairages adaptés à différents usages :

- Plafonniers.
- Suspension au-dessus de la table à manger, de préférence avec hauteur réglable.
- Un éclairage directionnel qui dirige la lumière vers le plan de travail.
- Éclairage à l'intérieur des éléments vitrés.

- Spots pour mettre en valeur tableaux, plantes etc.
- Éclairage d'ambiance – avec par exemple une lampe devant une fenêtre.
- Liseuse.
- Lampe derrière le téléviseur pour réduire l'éblouissement.

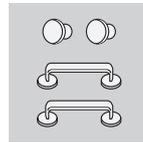


RANGEMENTS MURAUX ET DESSERTES

Ces éléments vous permettent de garder les ustensiles de cuisine et les boîtes à épices à portée de main.

Tout en libérant votre plan de travail.

- Rail magnétique pour couteaux.
- Égouttoir à couverts mural, dévidoir, étagères, étagère à épices, égouttoir à vaisselle et porte-bouteilles.
- Les dessertes constituent une surface de travail supplémentaire et permettent de stocker des affaires.



DÉTAILS D'IMPORTANCE

Pensez aux petits détails dès le début pour harmoniser votre cuisine.

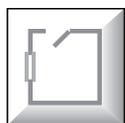
Les boutons et poignées sont disponibles dans une multitude de matériaux

et de designs différents. A vous de choisir en fonction du style recherché. Veillez simplement à choisir des poignées proportionnées à vos portes. Sinon les poignées risqueraient de cogner sur d'autres portes ou poignées en ouvrant la porte. Servez-vous d'un gabarit de perçage FIXA pour positionner l'emplacement des trous pour les poignées.

- Optez pour des éléments de cuisine sur pieds ou dotés de plinthes. Ou bien les deux ! Tous nos pieds de meubles sont réglables pour assurer la stabilité, même sur des sols irréguliers. Les pieds CAPITA et NUMERA existent en 3 modèles pour offrir une hauteur de travail de 85, 90 ou 95 cm. Choisissez pour votre plan de travail la hauteur la plus confortable.
- Vous pouvez compléter avec les étagères UTBY pour donner une impression aérée à votre cuisine. Combinez-les à nos éléments bas FAKTUM, nos armoires ainsi qu'à nos plans de travail assortis.
- Avec le meuble à rideau AVSIKT posé directement sur le plan de travail vous pouvez utiliser la totalité du mur pour des rangements. Vous pouvez monter le petit meuble à rideau dans l'espace situé entre un élément bas et un élément mural.
- Utilisez la surface disponible entre les éléments en posant une étagère PERFEKT. Elle ne mesure que 20 cm de large et donne une surface de rangement supplémentaire. Nous avons même des étagères ouvertes pour les bouteilles ainsi que pour la vaisselle que vous pouvez monter sur le mur entre les éléments de cuisine.

Prêt à vous lancer ?

L'heure est venue maintenant de passer à l'étape de la conception. Pour cela, vous avez le choix entre travailler avec notre outil de planification en 3D ou avec du papier quadrillé et des gabarits prédécoupés. Nos experts cuisine sont toujours à votre disposition pour vous fournir renseignement et conseils.



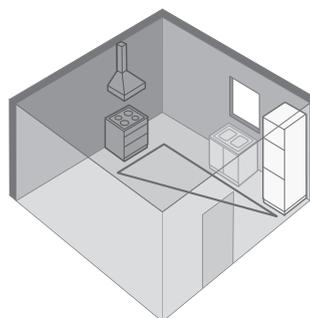
Délimitez votre pièce

Réalisez un plan de votre cuisine en 3D à l'aide de notre outil de planification informatique. Vous pouvez l'utiliser en magasin ou le télécharger librement sur le site Internet www.IKEA.fr. Sélectionnez la forme de votre pièce et entrez ses dimensions. Vous avez le choix entre commencer à partir d'une feuille blanche ou vous servir de l'un de nos plans de cuisine. Si vous préférez le dessin, vous trouverez du papier quadrillé et des gabarits prédécoupés dans la brochure Cuisine et en magasin. Dessinez votre pièce à l'échelle sur le papier (1 carré = 20 cm) et placez-y les gabarits. Indiquez les installations fixes comme les portes, fenêtres, radiateurs, prises électriques, etc.

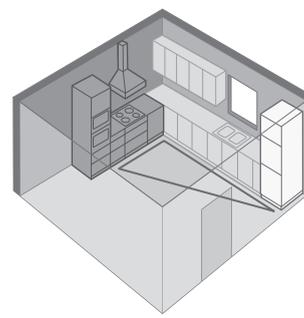


Repérez les zones de travail

Décidez de l'agencement de votre cuisine dès le début. Localisez les différentes zones de travail pour la cuisson (four/table de cuisson), le lavage (évier/lave-vaisselle) et la conservation (réfrigérateur/congélateur) de façon à faciliter et optimiser les déplacements. Si vous voulez de l'électroménager intégré, choisissez les éléments de cuisine correspondants et assurez-vous de la bonne largeur de l'élément bas sur lequel sera posé l'évier. Choisissez un meuble adapté à chaque zone et complétez-le par des aménagements intérieurs. Il existe de nombreuses combinaisons d'éléments à votre disposition. En choisissant dès le début ce que vous voulez ranger dans chaque zone, votre cuisine sera aussi fonctionnelle à l'intérieur qu'à l'extérieur ! Penchez-vous sur les différentes idées et solutions proposées au rayon Cuisine de votre magasin, dans la brochure Cuisine ou dans le guide d'achat FAKTUM. Essayez différentes combinaisons pour tirer le meilleur parti de l'espace disponible. Commencez toujours par placer le premier élément dans l'angle.



Repérez les zones de travail



Ajoutez les meubles adaptés à chaque zone



Choisissez votre propre style

Ajoutez les façades, plans de travail, boutons et poignées de votre choix. Optez pour des pieds visibles ou des plinthes. Bref, donnez à votre cuisine

le style et le look que vous voulez. Si vous vous servez de l'outil de conception informatisé, vous pouvez cliquer à tout moment sur l'icône 3D pour avoir une représentation en 3D de votre nouvelle cuisine.

Électroménager, évier et robinet

Choisissez l'électroménager, l'évier et le robinet adaptés à vos besoins et au style de votre cuisine.

Une cuisine parfaite

Quelques petites touches personnelles suffisent. Choisissez l'éclairage, les organisateurs muraux, les dessertes et plus encore à partir de notre vaste assortiment cuisine. IKEA a tout ce dont vous avez besoin pour que votre cuisine soit au top, jour après jour et pour longtemps.

Choisissez les services et passez commande

Contactez l'un de nos experts cuisine pour être sûr de votre plan. Vous pourrez aussi obtenir plus d'informations sur les services tels que le financement, la livraison et l'installation. On vous donnera également tous les détails concernant le prix complet de la cuisine de votre choix, y compris les services optionnels.

