

## Check-liste pour votre projet

### 1.- Votre famille :

le nombre de personnes et les habitudes de vie de votre famille ont une influence sur la conception et l'aménagement de votre cuisine. Ces questions doivent vous aider préalablement à l'entretien avec votre conseiller SieMatic.

1. Nombre de personnes vivant sous votre toit ?  
 adultes,  enfants
2. préférez-vous rester à la maison ?  
 souvent  rarement  jamais.
3. invitez-vous ?  
 souvent  rarement  jamais.
4. Invitez-vous volontiers vos voisins, vos amis ou d'autres personnes ?  
 oui  non
5. Aimez-vous faire la cuisine avec votre famille et/ou vos amis ?  
 oui  non
6. Etes-vous aidé par une personne dans l'entretien de votre maison ?  
 tous les jours  une fois par semaine  occasionnellement  jamais.

### 2.- Vous-même :

L'aménagement de la cuisine doit être adapté à l'utilisateur habituel : hauteur du plan de travail e tautres aménagements.

1. taille de la personne qui cuisine ?  
   cm
2. pour simplifier l'accès à l'évier et à l'espace cuisson, êtes-vous ? :  
 droitier  gaucher
3. quelle énergie préférez-vous pour la cuisson :  
 électricité  gaz  les deux
4. quel média pénètre dans votre espace cuisine ?  
 téléviseur  la hifi  Internet

### 3.- Votre intérieur :

l'agencement de votre nouvelle cuisine dépend des autres pièces à vivre

1. comment vivez-vous ?  
 dans une construction ancienne  une construction nouvelle,  
 la maison est-elle complètement achevée  
 en cours de modification  en prévision.
2. avez vous une cave à votre disposition ?  
 oui  non
3. De quelles autres pièces disposez-vous au même étage que la cuisine :  
 une pièce de stockage pour les provisions  un dressing
4. Où prenez vous vos repas ? :  
 dans la salle à manger  dans la cuisine  au séjour ?
5. où recevez-vous vos amis ?  
 dans la salle à manger  dans la cuisine  au séjour ?

## Check-liste pour votre projet

### 4.- votre cuisine.

Les caractéristiques de la pièce, son implantation et les installations existantes (chauffage, plomberie, etc) sont des contraintes à respecter pour l'implantation de votre cuisine. Ces questions devraient vous aider à ne rien oublier :

1. quelle est la surface de votre cuisine ? (pour certaine pièce, un croquis est parfois plus explicite).  
**Longueur**     **cm** **largeur**     **cm**
2. Quelle est la hauteur sous plafond ?  
    **cm** **partout ?**  **oui**  **non**
3. Situation des fenêtres et des portes (à noter sur le plan au sol).  
**Nombre de portes :**   **nombre de fenêtres :**
4. Direction et type d'ouverture des fenêtres ?  
 **vers l'intérieur**  **vers l'extérieur**  
 **portes ouvrantes**  **portes abattantes**
5. A quelle hauteur se trouve le châssis de la fenêtre (y compris le rebord de la fenêtre) ?  
**hauteur**     **cm.**
6. Dimensions des fenêtres (y compris les huisseries) ?  
**largeur**     **cm** **hauteur**     **cm**
7. Dimensions des portes (y compris les huisseries) ?  
**largeur**     **cm** **hauteur**     **cm**
8. Situation des radiateurs dans la cuisine ?  
 **Sous la fenêtre**  **sur un mur**  **dans une niche d'un mur**  
 **chauffage par le sol**  **chauffage mural**
9. Dimensions des radiateurs :  
**Hauteur :**     **cm** **largeur :**     **cm**  
**profondeur :**     **cm**
10. Comment se fait l'alimentation en eau chaude de la cuisine ?  
 **par un circuit général** ou  **par un chauffe-eau**
11. Quels types d'énergie sont disponibles dans la cuisine ?  
 **électricité**  **gaz de ville** ou  **gaz ?**
12. Peut-on éventuellement percer un mur pour créer unesortie pour une hotte ?  
 **oui**  **non**
13. De quel matériau est constitué le sol de la cuisine ?
14. Quel matériau choisirez-vous pour habiller les murs ?

## Check-liste pour votre projet

### 5. - Evaluer les besoins en placards :

la prévision d'un nombre de meubles suffisant est important pour le rangement des provisions, de la vaisselle, des poêles et des casseroles :

1. Quels types de provisions rangez-vous dans votre cuisine ?
  - des aliments secs  boîtes en carton  conserves  bouteilles
  - épices  légumes  fruits  aliments surgelés
2. Quels sont vos besoins pour ranger les plats, les saladiers et autres vaisselles ?
  - beaucoup  peu  très peu
  - Les services de table, autres services..etc. (attention à l'empilage !)
  - beaucoup  peu  très peu
  - Les services à café ou à thé etc (attention à l'empilage !)
  - beaucoup  peu  très peu
  - Les verres à pied ou ordinaires, les carafes et autres objets en verre
  - beaucoup  peu  très peu
  - Les couverts (de table, de service, les sets de couteaux ou de cuillères de service, les ustensiles de cuisines ?
  - beaucoup  peu  très peu
  - Produits à vaisselle, produits d'entretien p.ex. pour le lavevaisselle ou la plaque de cuisson :
  - beaucoup  peu  très peu
  - Poubelles/système de tri des déchets
  - beaucoup  peu  très peu
  - Balais et autres appareils de nettoyage ainsi que les produits d'entretien ?
  - beaucoup  peu  très peu
3. Avez-vous besoin d'un meuble spécial pour le pain et la trancheuse ?
  - oui  non
4. Pour les tâches que vous pouvez accomplir assis, préférez-vous
  - une table coulissante ou  une table fixe ?
5. A quoi vous servirait un îlot dans la cuisine ?
  - à la décoration  à la préparation  à la vaisselle
  - à la cuisson  à rien
6. quels équipements souhaitez-vous accessibles à votre espace de travail :
  - un meuble jalousie ?
  - une barre de crédence avec accès direct aux accessoires
  - des étagères ?
 éclairage :
  - des rampes lumineuses (sous les éléments hauts)
  - avec des spots halogènes
  - des spots (intégrés dans les planchers des meubles hauts)
  - des lampes fluorescentes derrière des caches-lumière

## Check-liste pour votre projet

### 5. - Evaluer les besoins en placards :

la prévision d'un nombre de meubles suffisant est important pour le rangement des provisions, de la vaisselle, des poêles et des casseroles :

7. quels aménagements avez-vous déjà prévu sur les portes (MultiMatic) pour un rangement optimal, des accessoires pour ? :

- épices  petits flacons  sachets divers
- des couvercles en plastique (tupperware)  rouleaux de papier absorbant
- film alimentaire (avec dispositif pour les découper)
- couvercles de casseroles  produits d'entretien.

8. Peut-on prévoir un évier sous la fenêtre ?

- oui  non

9. Utilisez-vous aussi votre cuisine occasionnellement comme un bureau et avez-vous besoin pour vos écritures d'une table coulissante

- d'une seule table dans la pièce
- d'un meuble TV ou multimédia avec une tablette pour écrire ?

10. Avez-vous besoin d'une armoire pour ranger la planche à repasser dans la cuisine

- oui  non

11. Quelles autre tâche accomplissez-vous dans la cuisine ?

### 6.- Vos besoins en électroménager:

Il s'agit ici de déterminer vos souhaits pour équiper votre cuisine des appareils ménagers les plus performants pour vous faciliter le travail et respecter l'ergonomie.

1. cuisiner et cuire :

- une plaque de cuisson vitro-céramique avec bandeau de commandes intégré ou en façade
- une plaque de cuisson vitro-céramique placée directement au-dessus du four
- une plaque de cuisson au gaz
- une plaque de cuisson mixte (à adapter à vos besoins)
- par exemple vitrocéramique, gaz, friteuse, gril, four vapeur, Wok, Tepan-yaki
- autres.

2. cuire, saisir, griller, réchauffer :

- four intégré dans un élément bas (éventuellement avec un micro-ondes)
- four intégré dans une armoire (éventuellement avec un micro-ondes)
- micro-ondes (dans une armoire ou dans un élément haut)
- four vapeur (dans une armoire ou un élément haut)
- machine à café (dans une armoire)
- chauffe plat.

3. rafraichir, congeler :

- réfrigérateurs intégrables (contenance 150 à 300 l)
- réfrigérateurs/congérateurs  intégrables (contenance 150-300 l)
- réfrigérateurs intégrables sous le plan de travail
- réfrigérateur ou congélateur non intégrables, en pose libre
- cave à vin  appareil avec distributeur de glaçons ou de boissons.

## Check-liste pour votre projet

### 6.- Vos besoins en électroménager:

Il s'agit ici de déterminer vos souhaits pour équiper votre cuisine des appareils ménagers les plus performants pour vous faciliter le travail et respecter l'ergonomie.

4. les hottes
- hottes télescopiques  hottes décoratives  murales  en îlot.
- Evacuation
- ou  recyclage  moteur externe (par exemple dans le toit)
- aération spéciale
5. lave-vaisselle :
- 45 cm  60cm
- installation sous le plan de travail
- dans une armoire
- appareil intégrable avec bandeau apparent
- appareil totalement intégrable sans bandeau apparent
- appareil grande capacité intégrable (avec bandeau apparent)
- appareil grande capacité totalement intégrable (sans bandeau apparent) ?
6. Eviers et robinetterie :
- évier un bac avec égouttoir
- évier un grand bac, un petit bac et un égouttoir
- évier 2 bacs avec égouttoir
- éviers avec formes spéciales
- cuves (de différentes tailles et formes)
- Matériau :
- inox (brossé, mat ou brillant)  grès
- composés de quartz ou de granit  email
- Montage :
- évier - posé  évier à fleur  cuve montée par le dessous
- robinetterie à un deux ou trois trous
- robinetterie avec ou sans douchette
- douchette séparée  en option distributeur de savon
- en option soupape d'arrêt pour lave vaisselle
7. autres appareils (alimentation électrique) :
- trancheuse  machine à café  robots
- grille-pain  bouilloire

### 7 - l'ambiance :

Une atmosphère confortable dans la cuisine rend le travail plus agréable. SieMatic vous offre toutes les possibilités pour créer cette ambiance :

1. Pour quel type de cuisine vous décideriez vous spontanément?
- une cuisine contemporaine en bois de style design
- une cuisine chaleureuse de style cottage
- une cuisine blanche, une cuisine de couleur
- une cuisine originale avec des façades en laque brillante ou mate
- une cuisine professionnelle au look hightech en inox et verre
- une cuisine de style minimaliste aux formes épurées, sans poignée.

## Check-liste pour votre projet

### 7 - l'ambiance :

Une atmosphère confortable dans la cuisine rend le travail plus agréable. SieMatic vous offre toutes les possibilités pour créer cette ambiance :

2. Quel matériau de plan de travail vous plait le mieux ?
  - bois  granit poli  granit mat  granit flammé
  - le marbre  le calcaire (surface traitée)  l'ardoise
  - l'inox  imitation bois  le stratifié de couleur  le carrelage
3. Quel type d'aménagement de votre crédence préférez-vous ?
  - des panneaux muraux dans le coloris de la façade
  - des panneaux en verre  des panneaux en inox
  - du carrelage  une peinture.
4. Voulez-vous aérer la ligne des éléments hauts par des meubles vitrés, ou des étagères ?
  - oui  non
5. Quelle hauteur d'éléments hauts souhaitez-vous ? 67 ou 92 cm
  - 67  92  aucun élément haut
6. Souhaitez-vous une armoire posée sur le plan de travail ?
  - oui, avec porte vitrée  oui, avec volet roulant alu
  - oui, avec volet roulant inox
7. Quel revêtement de sol aurait votre préférence ?
  - carrelage  pierre naturelle  bois  autre matériau
8. Dans le cas d'une rénovation totale, quel matériau souhaitez-vous pour les murs de la cuisine ? :
  - crépi fin ou à plus gros grains  laque satinée ou brillante
  - carrelage  tapisserie  autre matériau

### 8. le coin repas

1. compte tenu de vos habitudes dans la cuisine, quel type de coin repas préférez-vous ? :
  - un coin bar
  - un plateau légèrement surélevé reposant sur des meubles bas
  - une table coulissante intégrée dans un meuble bas
  - un plateau table fixé contre un meuble bas
  - une table au milieu de la cuisine
  - une table dans un coin de la cuisine.
2. types de meubles assortis :
  - au matériau  au coloris  au style de la cuisine
  - style ancien  style contemporain  style High Tech
3. Choix de la forme de la table :
  - forme angulaire  forme ronde, autre :
4. coin détente : prenez-vous le temps de vous asseoir dans votre cuisine ?
  - souvent  rarement
5. Le banc est-il une solution?
  - oui  non