

DYNAMIC SPACE – Planificateur de zones

Déterminez votre propre besoin d'espace de rangement

Votre planificateur de zones personnel

DYNAMIC SPACE pour les contenus de votre cuisine

De quel espace de rangement avez-vous besoin ?

Toute bonne planification de cuisine doit commencer par la planification de chacune des zones de cuisine. Les cinq zones de la cuisine DYNAMIC SPACE sont Approvisionnement, Conservation, Lavage, Préparation et Cuisson. Leur disposition et leur aménagement devraient être parfaitement adaptés à vos besoins et au déroulement des tâches. Grâce à la disposition correcte des zones, les distances à parcourir sont réduites et le déroulement des tâches simplifié.

Prévoir des espaces de rangement bien précis

La check-liste suivante vous permet de déterminer vos besoins individuels en espace de rangement dans chaque zone. Cochez exclusivement les contenus que vous voulez absolument ranger dans votre cuisine. Si, par exemple, le service à café de 64 pièces doit être rangé dans la vitrine de la salle de séjour, il n'est plus d'actualité pour le rangement dans la cuisine.

Dimensions de la pièce

Ces données sont très importantes car elles déterminent l'espace disponible pour l'implantation de la nouvelle cuisine. Le plan de la pièce prévue pour la cuisine est bien sûr décisif, mais d'autres caractéristiques sont également importantes :

- données relatives aux divers réseaux (électrique, eau, etc.)
- dimensions et hauteur de tablette des fenêtres
- locaux de rangement alternatifs dans la maison
- position de la table
- surface de la cuisine (longueur, largeur, hauteur sous plafond)

Il est donc indiqué de prévoir un plan détaillé, le plus précis possible, lors du premier entretien de vente. Pour être bien préparé à la planification de la cuisine de vos rêves, il est important pour le concepteur de la cuisine de connaître

- la taille du ménage
- le mode de vie, les habitudes culinaires et la façon de cuisiner
- les habitudes d'achat (courses)
- la fonction de la cuisine (lieu de vie, de communication, pur outil de travail, etc.)

Outre ces informations de base, les données suivantes jouent également un rôle important :

- votre taille (afin de déterminer la hauteur optimale du plan de travail)
- votre latéralité manuelle : droitier ou gaucher (important pour la disposition logique des zones)
- les contenus à ranger dans la cuisine



Zone Provisions

Dans cette zone sont rangées les denrées consommables courantes telles que conserves, riz, pâtes et aliments réfrigérés.



Pain

Notes :



Vaisselle du petit déjeuner
(cornflakes, muesli, ...)



Café, thé et cacao



Pâtes, riz et accompagnements



Ingrédients
(sucre, farine, semoule, ...)



Produits alimentaires finis et semi-finis
(non réfrigérés)



Conserves et contenants en verre non consignés



Boissons
(non réfrigérées)



En-cas et confiseries



Alimentation pour bébé



Réfrigérateur ou combiné réfrigérateur – congélateur



Zone Rangement

Cette zone de la cuisine sert au rangement de la vaisselle, verres et couverts.
Cochez exclusivement les contenus que vous voulez ranger dans votre cuisine.



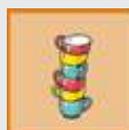
Couverts



Vaisselle de table



Verres pour l'utilisation quotidienne



Vaisselle à café



Plats à dessert



Récipients plastique vides



Petits ustensiles et accessoires divers



Serviettes



Machine à café



Grille-pain



Trancheuse universelle



Bouilloire



Petit électroménager
(cuseur à oeufs, presse-citron, broyeur, ...)



Planches à tartiner



Carafes, cafetières et théières



Décoration de table



Couverts suppl.
(argenterie, ...)



Vaisselle suppl.
(vaisselle du dimanche, ...)



Verres suppl.
(beaux verres, ...)



Service à café suppl.
(vaisselle du dimanche, ...)



Service à fondue



Service à raclette ou pierrade



Médicaments



Zone **Lavage**

Avec l'évier et le lave-vaisselle se retrouvent dans cette zone les surfaces de desserte, la poubelle ainsi que les produits et accessoires de nettoyage.



Déchets et tri sélectif



Ustensiles de récurage
(éponges, brosses, produits vaisselle, ...)



Pastilles pour lave-vaisselle



Produits de nettoyage
(produits de rinçage, produits de nettoyage universel, produits abrasifs, ...)



Torchons et essuie-vaisselle



Sacs poubelle



Sachets à provisions
(sachets en papier et en plastique, ...)



Aliments pour animaux



Évier



Lave-vaisselle



Chauffe-eau



Outils de nettoyage
(aspirateur, balais, ...)



Zone Préparation

Cette zone est la partie principale de la cuisine. La plupart des préparatifs sont effectués dans cette zone. Ustensiles de travail, épices et bien d'autres choses encore sont rangées dans cette zone.



- Ustensiles de travail
(fouets, rouleau à pâtisserie, ...)



- Accessoires de préparation
(ouvre-boîtes, presse-ail, ...)



- Couteaux de cuisine



- Planches à découper



- Plats pour la préparation



- Vinaigre/Huile



- Épices



- Ingrédients et produits alimentaires entamés



- Rouleaux et sachets
(films aluminium et plastique, sachets de congélation, ...)



- Papier cuisine



- Balance



- Accessoires de préparation électriques
(mixer, batteur, ...)



- Robots



- Accessoires pour robots



Zone Cuisson

Cette zone est réservée aux plaques de cuisson, four, autocuiseur à vapeur, micro-ondes, hotte aspirante, casseroles, poêles, ustensiles de cuisson, et plaques à pâtisserie.



- Ustensiles de cuisson
(pince de cuisine, cuillère en bois, ...)



- Casseroles, couvercles



- Poêles



- Wok



- Accessoires spécifiques pour la plaque de cuisson
(marmite à asperges, cocotte Römertopf, ...)



- Moules à soufflé



- Moules à pâtisserie



- Plaques et grilles à pâtisserie



- Tampons à récurer



- Accessoires de cuisson
(emporte-pièces pour gâteaux, rouleau pour pâtes, ...)



- Films cuisson



- Ingrédients pour pâtisserie
(levure, farine, cacao, ...)



- Livres de cuisine



- Zone de cuisson



- Hotte aspirante



- Four



- Micro-onde/
Cuiseur à vapeur



Julius Blum GmbH
Fabr. de ferrures
6973 Höchst, Autriche
Tél. : +43 5578 705-0
Fax : +43 5578 705-44
E-Mail : info@blum.com
www.blum.com

