Panac Design
21 Rue Auber, 78110 Le Vésinet
Tél: 01 39 76 60 01
christophe@panac.fr

Cuisine en L, cuisine en U



Article n°: **1407**

La cuisine en L
C'est l'une des plus réputées car elle est pratique et fonctionnelle.
Par le passé, beaucoup d'espace était gaspillé dans les coins mais maintenant les meubles d'angle et les étagères ajoutent des atouts à ce design.
La cuisine en U
C'est également un design très populaire car il respecte le mieux la « loi » du triangle.
Les déplacements y sont très pratiques.
Ce design permet aussi de pouvoir séparer l'espace cuisine et l'espace repas.

La conception de votre espace cuisine chez nous est gratuite et réalisée avec un logiciel 3D.
Voyez plus bas la galerie de photos ou un aperçu de nos réalisations avec notre mobilier sur mesure.

Pour réaliser votre projet gracieusement venez nous rendre visite au Vésinet (près du RER A - Le Vésinet Centre)
Vous repartirez de notre boutique avec les images de votre future cuisine et les prix des meubles.

La pose soignée est parfaitement conforme au projet est assurée par une équipe de professionnels très compétent .
Nous avons toutes les garanties professionnelles pour la réalisation de votre aménagement de cuisine dans des conditions de sécurité totale.

Points importants :
- idéal pour optimiser l'espace
- adapté au cuisines ouvertes et fermées
- convient à toutes les formes de pièce
- utilisation des meubles d'angle avec paniers rotatif ou coulissants

Description

Conception de votre cuisine sur mesure
Une cuisine bien conçue est dotée d'aménagements ergonomiques et fonctionnels pour un usage confortable et pratique. Afin de faciliter le travail dans la cuisine et utiliser au mieux l'espace disponible, il existe beaucoup de solutions astucieuses, esthétiques et utiles : aménagements intérieurs de meubles ou de tiroirs, équipements de crédence pour mettre les objets de tous les jours à portée de la main, etc. Nous sommes là pour vous aider à choisir.
Ces divers aménagements feront la différence entre une cuisine standard et la vôtre.

Cuisine: un espace dédié à la convivialité.
Fini la cuisine fermée sur l'extérieur et confidentielle . Aujourd'hui, la cuisine est au centre de la vie familiale et sociale.
Devenue un lieu de rencontres et d'échanges, elle est dédiée à la convivialité.
La cuisine est devenue le cœur de la maison. Il faut désormais assimiler cette vérité pour trouver, de façon très concrète, des solutions technologiques, esthétiques et ergonomiques.
En dehors des repas, la cuisine est, en effet, devenue le lieu de nombreuses activités.
On y reçoit ses invités, on y fait les devoirs des enfants, mais aussi du bricolage, les comptes…
Toutes ces nouvelles fonctions de la cuisine impliquent une conception innovante de cet espace de vie.
Conseil: lors du rendez-vous avec notre cuisiniste, munissez-vous de vos plans ou, en tout cas, des mesures exactes, et d'un croquis à l'échelle (exemple : 1 mètre réel = 1 cm), aisé à réaliser sur du papier millimétré.
Notez-y soigneusement l'emplacement et la dimension de tous les éléments : portes, fenêtres, arrivées d'eau, de gaz, prises électriques (et leurs hauteurs). Bien entendu nous pouvons également prendre ces mesures chez vous sur rendez-vous, cette prestation est gratuite dans les villes du Vésinet, Chatou, Croissy, Saint-Germain-En-Laye, Maison Lafitte, Rueil-malmaison, Bougival, Louveciennes, etc.
Sur notre site vous avez le descriptif avec les prix de plus de 2000 meubles standards en version bois mais chaque meuble peut être réalisé sur mesure.

Voici quelques conseils pour concevoir votre cuisine:

LA CONCEPTION D'UNE CUISINE
Le plan d'une cuisine est aussi important que les choses que vous y mettez.
Ne prenez pas sa conception à la légère car les décisions que vous prenez dès à présent détermineront votre bien-être durant les prochaines années.
Divisez votre cuisine en plusieurs espaces de travail. Pensez à ce que vous serez amené à faire dans chacun de ces espaces et faites l'ébauche des meubles accessoires et qui vous semblent nécessaires.

L'EBAUCHE DU PLAN DE VOTRE CUISINE
Les cuisines sont dessinées d'abord pour le travail. Celui-ci peut s'effectuer dans trois espaces distincts :
- les espaces de rangement
- le plan de travail et la cuisinière
- l'évier et l'espace nettoyage

Les concepteurs de cuisines appellent ces trois espaces « le triangle ».
L'un des objectifs est de respecter la surface globale du triangle afin de garantir un travail pratique et efficace.
Un quatrième espace de travail peut être ajouté : un espace de détente.

LES ESPACES DE RANGEMENT
C'est là que l'on trouve les placards ou mieux : les tiroirs pour les rangements ainsi que le réfrigérateur.
On peut également ajouter des petits meubles de rangement en option (étagères ajustables, casiers à bouteilles, étagère pour épices, meubles pour les conserves).
Cet espace de rangement doit se situer le plus près possible de l'entrée de la cuisine pour des raisons de commodité.

LE PLAN DE TRAVAIL
Le plan de travail est très important : il faut mettre les ustensiles et les denrées de base à proximité.
On peut aussi mettre dans cet espace le grille-pain, la cafetière, le mixeur ainsi que tout le petit électroménager.

L'ESPACE LAVAGE
Pour éviter trop de déplacements, il vaut mieux placer cet espace entre les deux précédents.
Si vous possédez un lave-vaisselle, veillez à ce qu'il ne bloque pas l'accès aux meubles de base.
Les meubles de cet espace doivent contenir les produits d'entretien, la poubelle, la vaisselle, les verres et les couverts.
Un espace minimum doit être respecté de chaque côtés de l'évier pour faciliter les mouvements.

ESPACES DIVERS
De nos jours, la cuisine n'est plus seulement l'espace où l'on cuisine puis l'on mange .
Beaucoup de gens y mettent aussi un bar, un poste de télévision, un téléphone, etc.

QUATRE TYPES DE CUISINES
La cuisine étroite
Sa caractéristique est que tous les espaces se trouvent sur un seul et même mur. Cependant, comme beaucoup d'espace est nécessaire pour le travail et le rangement,ce type de conception est considéré comme le moins pratique.
La cuisine en L
C'est l'une des plus réputées car elle est pratique et fonctionnelle. Par le passé, beaucoup d'espace était gaspillé dans les coins mais maintenant les meubles d'angle et les étagères ajoutent des atouts à ce design.
La cuisine en U
C'est également un design très populaire car il respecte le mieux la « loi » du triangle.
Les déplacements y sont très pratiques.
Ce design permet aussi de pouvoir séparer l'espace cuisine et l'espace dîner.
La cuisine avec couloir
Elle facilite les déplacements lorsque les meubles sont ouverts ou lorsqu'il y a beaucoup de monde dans la cuisine.

PREPARER UN BUDGET POUR LA CUISINE DE VOS REVES
Prendre la décision de remodeler votre cuisine signifie faire un investissement judicieux pour votre maison .
C'est aussi une façon d'augmenter la valeur de sa maison .
Analyser ce dont vous avez besoin vous aidera à mieux gérer vos dépenses .
Pour vous aider, consultez notre cuisiniste qui vous réalisera un devis gratuit en vous suggérant les éléments de votre future cuisine.

Voici nos suggestions pour trois budgets spécifiques:

13.000 - 15.000 € une cuisine de qualité
Nouveaux meubles sur mesure
Appareils ménagers encastrés de standing
Évier et mitigeur de qualité.
Surface plan de travail en Staron.
Électricité, plomberie : branchements classiques. Peintures
15.000 - 22.000 € une cuisine de taille moyenne d'une grande qualité
Meubles spécifiques pour une meilleure utilisation de l'espace
Appareils ménagers encastrés. Surface plan travail en granit, Staron ou Technistone
Évier et mitigeur haut de gamme
Faux plafond et spots halogènes
Carrelage au sol, électricité et plomberie complètes
23.000 € ou plus (grande cuisine haut de gamme)
Meubles spécifiques pour une meilleure utilisation de l'espace : bar, coin salle à manger...
Surface plan travail en granit, Staron ou Technistone
Appareils ménagers haut de gamme (frigo américain, plaque induction, etc.)
Réfection totale du sol au plafond avec des revêtements haut de gamme
Faux plafond et spots halogènes, carrelage au sol, peinture, etc.

Nous sommes à votre service pour concevoir une cuisine adaptée à vos besoins et votre budget.

Galerie


Cuisine en L, cuisine en U


Cuisine en L, cuisine en U


Cuisine en L, cuisine en U


Cuisine en L, cuisine en U



Cuisine en L, cuisine en U



Cuisine en L, cuisine en U



Cuisine en L, cuisine en U



Cuisine en L, cuisine en U



Cuisine en L, cuisine en U



Cuisine en L, cuisine en U

Conseils gratuits à domicile

Tel.: 01 39 76 60 01
E-mail: christophe@panac.fr

Notre magasin à votre service



Panac Design
21 Rue Auber
78110 Le Vésinet