

guide conseil DE LA CUISINE



Choisir votre cuisine de rêve en étant bien préparé ?

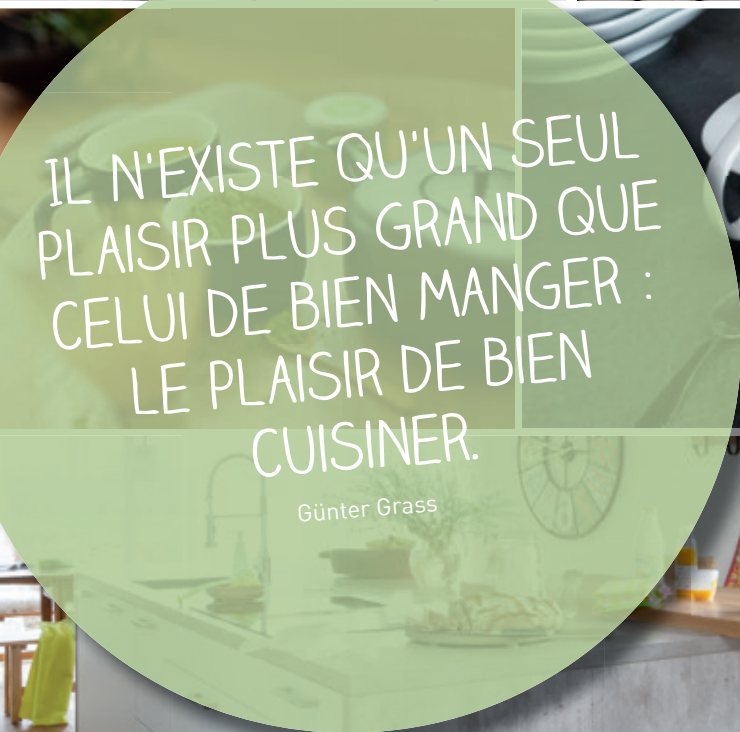
Faites appel à ce conseiller cuisine :

il regorge de conseils, tuyaux et solutions
auxquels vous n'auriez peut-être pas songé !

Un choix mûrement réfléchi,
pour un projet de cuisine abouti.



www.boncquet.be



TANT DE POSSIBILITÉS ! COMMENT POUVONS-NOUS VOUS AIDER À FAIRE LE BON CHOIX ?

Une cuisine, ça ne se choisit pas sur un coup de tête. Il s'agit en effet d'un investissement conséquent, alors que vous n'êtes pas un spécialiste de la question. Une bonne préparation s'avère donc cruciale. Le conseiller cuisine que vous tenez entre vos mains est là pour vous faciliter la tâche : il contient une foule de conseils avisés, de tuyaux et de solutions auxquelles vous n'auriez peut-être pas songé.

Voici dès lors notre premier conseil : servez-vous de ce conseiller cuisine comme d'un fil rouge avant d'entrer plus avant dans les détails, en concertation avec nos conseillers Boncquet... en chair et en os !

Vous le remarquerez bien vite : ce sont tous des experts qui, plutôt que de vous mettre la pression, réfléchiront à vos côtés afin de trouver avec vous la meilleure solution. Ne vous attendez donc pas à un discours commercial superficiel, mais bien à un plan détaillé accompagné d'une offre sans frais cachés.

Eh oui, nous sommes comme ça chez Boncquet : nous vous laissons tout le temps de vous concerter, de réfléchir sans hâte à la forme que prendra la cuisine de vos rêves et de décider, in fine, en toute liberté. Comptez sur Boncquet, tout comme nous pouvons compter chaque jour sur le service impeccable du groupe MHK, qui soutient plus de 2.000 spécialistes des cuisines dans toute l'Europe.

Résultat : un travail de pro dont vous serez encore pleinement satisfait des années plus tard. Parce que chaque cuisine Boncquet recèle 40 ans d'expertise. Au fait, saviez-vous que le collaborateur chez qui vous achetez votre cuisine est également la personne qui suivra de A à Z sa construction ?

Bon amusement avec notre conseiller cuisine ... et avec votre cuisine Boncquet !

Wim de Bolster



VERS LA CUISINE de vos rêves

Des réflexions préliminaires et de la planification jusqu'au conseil et à la commande, l'achat d'une nouvelle cuisine soulève bien des questions. Petit tour d'horizon des points essentiels.

LES PARAMÈTRES CLÉS

ESPACE

La taille de la cuisine ou de l'espace cuisine détermine le cadre de travail.

MESURES ET RACCORDS

Pouvez-vous partir de zéro ou devez-vous composer avec des éléments existants ?

BUDGET

Combien voulez-vous investir ?

DÉLAI

Pour quand votre nouvelle cuisine doit-elle être montée et prête à l'emploi ?

UNE FOULE D'ÉLÉMENTS À PRENDRE EN CONSIDÉRATION

Quand on caresse l'idée d'avoir une cuisine neuve, il faut se poser deux grandes questions :

QUEL STYLE DOIT-ELLE AVOIR ET DE QUELS ÉQUIPEMENTS FAUT-IL LA DOTER ?

Conseil

PLANIFIEZ EN LIGNE SUR :
[www.mhk.be/fr/
concepteur-de-cuisines](http://www.mhk.be/fr/concepteur-de-cuisines)



Ces pages font rapidement le tour de tous les points dont vous devez tenir compte pour planifier la cuisine de vos rêves, du style aux appareils et à la conception de l'éclairage en passant par l'ergonomie. Présentées sous forme condensée, ces informations vous donnent des repères concrets que vous pourrez ensuite approfondir en concertation avec votre cuisiniste.

PLANIFICATION DE L'ESPACE

Chaque situation a ses exigences : quelle est la configuration idéale pour vous ? L'espace disponible influence le découpage de la pièce et la répartition des volumes.



FORME EN L

Pratique, la cuisine en L se prête à de multiples variantes. Elle est idéale pour les pièces accessibles par plusieurs portes ou pour une niche.



LA CUISINE À ÎLOT CENTRAL

Cette configuration est indiquée dans les pièces d'au moins 15 m². Si vous comptez intégrer l'évier ou les surfaces de cuisson dans l'îlot, pensez aux conduites !



FORME DE U

Cette forme convient particulièrement lorsqu'on dispose de beaucoup de place. Elle optimise les déplacements, qui sont très courts. Un bar peut remplacer le troisième mur si l'idée vous séduit.



LA CUISINE LINÉAIRE

Ce classique pour logements et appartements de petite taille ne réclame qu'un mur. Et des idées et solutions futées pour y faire rentrer un maximum de choses.

FAÇADES

Une façade chic donne du cachet à votre cuisine.

- Un aspect brillant agrandit visuellement la pièce.
- Les nouveaux matériaux comme le béton sont modernes et tendance.
- Le bois est synonyme de chaleur et de convivialité.
- Les couleurs fortes sont le miroir de l'individualité et de la personnalité.
- Les façades mates sans poignée sont discrètes et permettent de jouer avec d'autres accents décoratifs.



MATIÈRE SYNTHÉTIQUE

Ce passe-partout facile à entretenir existe en de multiples teintes et motifs.

BOIS

Ce matériau naturel en vogue distille une ambiance unique, mais demande un entretien régulier.

ACIER INOX

Ce matériau solide résiste à la chaleur, est hygiénique et son esthétique ne se démode pas.

PLANS DE TRAVAIL

Ces surfaces doivent être belles et résistantes. La beauté du matériau est davantage mise en valeur lorsqu'il est combiné avec les façades choisies.

GRANIT

Cette roche robuste résiste aux fortes températures, ne se raye pas et est facile à nettoyer.

CÉRAMIQUE

Facile à entretenir, la « pierre artificielle » est très résistante à la chaleur et aux rayures.



RANGEMENTS

Avec des solutions futées, il y a moyen de tout caser, peu importe la taille de la cuisine !



PAS D'ESPACE PERDU

Exploitez chaque centimètre de votre cuisine, avec d'étroites armoires à pharmacie pour vos provisions par exemple.



RANGEZ EN HAUTEUR

Les placards à hauteur de plafond sont accessibles sans peine avec un monteplats.

DE LA MÉTHODE

Des compartiments en bois élégant facilitent le tri entre assiettes, plats et pots. Des systèmes de séparation emboîtables par exemple sont extrêmement raffinés !



ERGONOMIE

Cuisinez sans vous contorsionner et en ménageant votre dos.

- Pour une **ergonomie optimale**, placez des appareils comme le four (traditionnel ou vapeur) à hauteur de travail.
- Adaptez la hauteur de travail à la **taille de la personne** qui se servira de la cuisine le plus souvent.
- Planifiez des **trajets courts** en tenant compte de l'ordre habituel des étapes du travail en cuisine : stocker, préparer, cuisiner, servir, débarrasser et faire la vaisselle.





LES COMBINÉS tels que les fours à cuit-vapeur intégré offrent deux fois plus de confort.



CHOISIR selon ses besoins est judicieux, pour configurer la table de cuisson par exemple.

ÉLECTROMÉNAGERS

Le réfrigérateur, la cuisinière et Cie sont indispensables dans toute cuisine. À quoi faut-il penser avant d'acheter ?



UN MEUBLE SPÉCIAL comme une cave à vin climatisée est irremplaçable pour l'œnophile.



L'UTILITÉ d'un appareil comme le lave-vaisselle sera optimale si sa taille et ses fonctions sont adaptées aux besoins de l'utilisateur.

HABITUDES CULINAIRES ET MODE DE VIE :

Vous cuisinez tous les jours pour toute la famille ou vous vous préparez plutôt des petits plats le weekend ? Vous aimez le vin, la bière, le thé ou le café ? Quelles que soient vos préférences, équipez votre cuisine avec des appareils dont vous vous servirez vraiment.

CONSOMMATION :

Les valeurs des appareils indiquent combien d'énergie ils consomment. La classe d'efficacité énergétique est un bon critère de comparaison.

QUALITÉ :

Il vaut la peine d'investir dans des appareils de qualité, car ils sont solides et ne devront pas être remplacés rapidement – ce qui s'avère finalement avantageux pour votre portefeuille.

ÉQUIPEMENT :

Les fabricants proposent une gamme de produits des plus étendue. Du four standard au four hightech doté de capteurs intégrés ou du réfrigérateur connecté au lave-vaisselle silencieux, le choix est vaste. Un conseil : renseignez-vous également sur les innovations techniques. Celles qui vous correspondent vous faciliteront énormément la vie !

ASPIRATION DES VAPEURS

Avant de s'intéresser à l'un des nombreux systèmes existant sur le marché, il faut trancher une question capitale : extraction ou recyclage de l'air ?

Conseil

FAITES LE TEST

Demandez une démonstration de plusieurs modèles chez des spécialistes afin de découvrir en quoi ils diffèrent.



TECHNIQUE CUISINISTE MODERNE

Les systèmes extracteurs évacuent les vapeurs de cuisson et les fumées grasses à l'extérieur, à travers le mur. Les systèmes à recyclage, à l'inverse, font appel à des filtres à charbon actif qu'il faut changer régulièrement. La prudence est toutefois de mise dans les espaces ouverts car la hotte risque d'« asphyxier » poêles à bois et cheminées en extrayant trop d'oxygène : mieux vaut donc demander conseil à votre cuisiniste. Les systèmes combinés (systèmes hybrides) permettent de basculer entre extraction et recyclage de l'air, ce qui allège la facture d'énergie. Une fois que l'on s'est décidé pour un système, il reste à choisir le type de hotte aspirante : **encastrable ou à recyclage, murale, suspendue au plafond ou aérateur de plan de cuisson**. Les variantes sont nombreuses et se prêtent à des adaptations individuelles.

ÉVIERS

L'évier est un élément central de la cuisine. Le type de montage et le choix du matériau sont des critères essentiels.

LES ÉVIERS SOUS PLAN,
en granit par exemple, sont élégants et faciles à nettoyer, pose affleurée aidant.

LES ÉVIERS ENCASTRABLES,
en inox par exemple, offrent un grand confort aussi bien pour faire la vaisselle que nettoyer les légumes.

LES ÉVIERS À POSER,
en céramique par exemple, sont très modulables et offrent une grande diversité.

Conseil

SI VOUS UTILISEZ souvent des ustensiles encombrants (grandes casseroles, plaques de cuisson...), aménagez une grande zone évier.

ROBINETTERIE

Esthétique et polyvalent, le robinet fait souvent bien plus que distribuer de l'eau.

BOUILLIR, FILTRER, GAZÉIFIER :

Les robinets modernes regorgent de talents et permettent de gagner la place réservée à la bouilloire ou au gazéificateur d'eau.

FONCTIONS TACTILES :

Un simple contact suffit pour actionner ces robinets. Il est même possible de les ouvrir et de les fermer sans les mains.

OBJETS DESIGN :

Les robinets sont des éléments décoratifs à part entière et sont souvent conçus par des designers de renom.

ÉCLAIRAGE

Un bon éclairage facilite le travail et crée une ambiance agréable.

PLAN DE TRAVAIL :

il s'agit normalement de l'endroit le plus éclairé de la cuisine. La source de lumière doit être pointée dans sa direction afin de ne pas projeter d'ombres. Elle ne doit pas non plus éblouir.

AMBIANCE :

bien pensés, les éclairages au plafond, de niche ou d'armoire créent de magnifiques ambiances.

INTERCONNEXION :

une commande permet d'installer des ambiances lumineuses spécifiques ou de piloter tous les luminaires.



DÉCHETS

Un point important qui ne peut être négligé et qui fait partie d'une planification judicieuse.

LIMITATIONS :

Si la poubelle doit être montée sous l'évier, il faut prévoir la place que prendront la tuyauterie, le boiler, etc.

TYPE :

Il y a des modèles pour tiroirs frontaux, portes pivotantes ou en pose libre.

PETITS PLUS :

les poubelles intégrées au plan de travail, les tiroirs légers commandés au pied ou les tiroirs de tri optimisent la fonctionnalité et augmentent le confort d'utilisation.



Conseil

DES FILTRES À CHARBON ACTIF dans le compartiment à compost combattent les mauvaises odeurs.

QUEL EST VOTRE TYPE DE CUISINE ?

Trois réponses sont proposées pour chaque question. Choisissez spontanément celle qui vous correspond et notez les lettres indiquées en regard : celle que vous aurez choisie le plus souvent vous guidera vers le type de cuisine qui vous correspond le mieux.

1. Combien de personnes votre cuisine accueillera-t-elle ?

- ☐ Deux personnes maximum. **C**
- ☐ Toute la famille et, si possible, des invités aussi. **A**
- ☐ Seulement moi. **B**

2. Utilisez-vous souvent votre cuisine ?

- ☐ Je cuisine tous les jours et je prépare des repas plusieurs fois par jour. **A**
- ☐ Seulement le matin et pour des petits plats rapides. **C**
- ☐ Je cuisine peu, mais je prépare alors des plats élaborés et originaux. **B**

3. Que cuisinez-vous ?

- ☐ Souvent des plats préparés. **C**
- ☐ J'aime cuisiner, mais sans chichi. **A**
- ☐ Des préparations de pro. **B**

4. Quel est l'appareil indispensable dans la cuisine de vos rêves ?

- ☐ Un grand frigo avec bac à légumes et compartiment congélateur. **A**
- ☐ Un four à vapeur. **B**
- ☐ Une machine à espresso intégrée. **C**

5. Quel matériau aimez-vous ?

- ☐ Le verre lisse pour sa fraîcheur. **C**
- ☐ L'acier inoxydable mat. **B**
- ☐ Le bois pour sa chaleur. **A**

6. Quelles formes vous plaisent particulièrement ?

- ☐ Des lignes claires, avec des angles et des arêtes. **C**
- ☐ Je préfère les formes organiques inspirées de la nature. **A**
- ☐ Les formes géométriques me fascinent. **B**

7. Quelles sont les couleurs dominantes dans votre intérieur ?

- ☐ Chez moi, il y a beaucoup de couleurs ! C'est ainsi que je donne de la personnalité aux pièces. **A**
- ☐ Je privilégie des tons tranchés comme le blanc et le noir. **B**
- ☐ Un gris discret élégant, décliné dans toutes ses nuances, avec des touches de blanc et de noir. **C**

8. Dans quelle mesure accordez-vous de l'importance à l'ordre ?

- ☐ Les objets qui traînent à gauche et à droite m'agacent. Chez moi, chaque chose a sa place dans une armoire ou un tiroir et y retourne tout de suite après avoir été utilisée. **C**
- ☐ L'ordre est important pour moi. Donc, je range tous les jours. **B**
- ☐ Un peu de chaos autour de moi stimule ma créativité. Je déteste les pièces aseptisées parfaitement en ordre. **A**

9. Où préférez-vous aller lorsque vous mangez à l'extérieur ?

- ☐ Chez l'italien du coin, j'ai l'impression d'y être en vacances et l'ambiance est toujours bonne ! **A**
- ☐ J'essaie de préférence les restaurants qui servent une cuisine gastronomique raffinée, dont je m'inspire ensuite pour créer mes propres recettes. **B**
- ☐ J'aime les restos tendance, dans des quartiers branchés. **C**



A

LA CUISINE OUVERTE : Vous voulez que votre cuisine soit aussi une pièce de vie. Prévoyez un espace repas convivial et beaucoup d'espace de rangement pour faciliter les déplacements.

B

LA CUISINE FONCTIONNELLE : L'équipement technique est au coeur de votre cuisine. Quand vous cuisinez, vous préparez des plats recherchés et avez besoin d'un soutien parfait !

C

LA CUISINE DESIGN : Votre cuisine doit respirer l'élégance. En cas d'hésitation, vous aurez tendance à faire primer les considérations esthétiques plutôt que les aspects pratiques.

SOLUTION :

La lettre que vous aurez sélectionnée le plus souvent correspond à la cuisine qui vous convient le mieux et dans laquelle vous vous sentirez bien.

DE PRÉCIEUX CONSEILS

Il est temps que la cuisine de vos rêves devienne réalité ?
Présentez vos réflexions et vos souhaits à un spécialiste :
il vous aidera à concrétiser votre projet avec professionnalisme !



Pour que vous soyez satisfait de votre nouvelle cuisine même après des années, il est essentiel que vous bénéficiiez d'un conseil compétent et d'une planification parfaite en la matière. Seul un cuisiniste peut vous offrir ce service complet. Nous vous fournirons une cuisine réalisée et équipée en fonction de votre mode de vie et de vos habitudes alimentaires. Une cuisine standardisée « prête à l'emploi » ne permet pas de tels avantages.

Votre partenaire compétent pour des cuisines conçues sur mesure. Nous vous conseillons et vous accompagnons dans la réalisation de votre cuisine de rêve personnalisée. Aperçu des prestations de service :

- CONSEIL GLOBAL ET PERSONNALISÉ
- PRISE DE MESURE SUR PLACE
- PLANIFICATION INFORMATIQUE ULTRA-MODERNE
- COORDINATION DE TOUS LES CORPS DE MÉTIER
- SUR DEMANDE : ÉVACUATION DE VOS ANCIENS APPAREILS, MEUBLES DE CUISINE, ETC.
- MONTAGE PAR DES SPÉCIALISTES FORMÉS
- SERVICE CLIENT APRÈS LE MONTAGE
- ASSISTANCE EN CAS DE TRANSFORMATION OU DE MODERNISATION



Un dialogue personnel pour une cuisine unique sur mesure.



L'ATOUT MAJEUR EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

L'ATOUT MAJEUR EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ POUR DES APPAREILS DE HAUT DE GAMME.

Faites confiance à la qualité et au service ! La garantie MHK de 5 ans vous assure un niveau élevé de sécurité – bien au-delà de la garantie du fabricant. Nous prolongeons la garantie de 2 à 5 ans.

VOTRE AVANTAGE : Le cas échéant, nous vous donnons l'assurance que vous n'encourez aucun frais de réparation* durant cette période et que vous bénéficierez rapidement d'une aide en toute simplicité. Les frais de matériel et de main-d'œuvre, les déplacements (aller-retour) et le transport* sont pris en charge à 100 % en cas de sinistre.

GARANTI.

5 ANS DE GARANTIE



*dans le cadre des dispositions de garantie

BON

LA GARANTIE DE 5 ANS OFFERTE SUR LES APPAREILS ENCASTRABLES :

Vous envisagez d'installer une nouvelle cuisine ? C'est le moment ou jamais pour ce faire. Lors de l'achat d'une cuisine (à partir de 10.000 €), nous vous offrons la garantie de 5 ans MHK – offre valable pour les cuisines individuelles et les marques sélectionnées. **Parce qu'il est essentiel pour nous que vous soyez satisfait de votre nouvelle cuisine pendant longtemps.**



www.boncquet.be

VOTRE LISTE DE CONTRÔLE

À COMPLÉTER

Votre nouvelle cuisine est la réalisation parfaite de vos souhaits personnels. Cette liste de contrôle a pour but de vous aider à identifier les multiples possibilités de planification de cuisine et à déterminer les points qui vous intéressent. Comme base de planification pour votre cuisine intégrée sur mesure.

VOTRE MÉNAGE

Combien de personnes composent votre ménage ? _____

Combien d'enfants en font partie ? _____

Combien de personnes travaillent dans la cuisine ? _____

Disposez-vous d'un espace de stockage supplémentaire – p.ex. pour

- ☐ les pommes de terre
- ☐ les casiers de bouteilles
- ☐ la vaisselle du dimanche

Quel est votre budget pour la cuisine ? _____

COMMENT LES APPAREILS ÉLECTRIQUES DEVRAIENT-ILS ÊTRE DISPOSÉS ?

FOUR ET TABLE DE CUISSON

- ☐ four installé en hauteur
- ☐ superposés
- ☐ séparés
- ☐ table de cuisson comme solution d'îlot
- ☐ plusieurs appareils en ligne
- ☐ lave-vaisselle sous le plan de travail
- ☐ installé en hauteur
- ☐ machine à laver intégrée dans la cuisine

DE QUELLE HOTTE VOUDRIEZ-VOUS DISPOSER ?

- ☐ hotte à évacuation
- ☐ hotte à recyclage
- ☐ intégrée dans l'armoire suspendue
- ☐ hotte design
- ☐ intégrée dans le plan de travail

QUEL TYPE DE CUISINE PRÉFÉREZ-VOUS ?

FORME

- ☐ 1 ligne
- ☐ forme de L
- ☐ îlot de cuisson
- ☐ forme de U
- ☐ adaptée aux besoins des personnes à mobilité réduite

STYLE

- ☐ design
- ☐ moderne
- ☐ classique
- ☐ maison de campagne

FONCTION

- ☐ cuisine fonctionnelle
- ☐ avec coin repas
- ☐ cuisine ouverte

Matériau de prédilection pour le PLAN DE TRAVAIL

- ☐ bois naturel
- ☐ verre
- ☐ laminé
- ☐ acier
- ☐ matériaux minéraux
- ☐ pierre / marbre

QUELLE IMPORTANCE ACCORDEZ-VOUS AUX VALEURS ÉCOLOGIQUES ?

Importance – ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ +

QUELS RACCORDEMENTS SONT DISPONIBLES ?

- ☐ électricité
- ☐ gaz
- ☐ eau chaude/froide

QUELS APPAREILS ÉLECTRIQUES SÉRAIENT REQUIS ?

- ☐ plaque vitrocéramique
- ☐ plaque de cuisson au gaz
- ☐ four avec nettoyage automatique
- ☐ appareil mixte
- ☐ réfrigérateur avec compartiment Zéro degré
- ☐ congélateur séparé
- ☐ combiné réfrigérateur/congélateur
- ☐ machine à café encastrable
- ☐ plaque à induction
- ☐ four à vapeur
- ☐ tiroir chauffant
- ☐ _____

QUELLE FORME POUR L'ÉVIER ?

- ☐ un évier
- ☐ un évier avec vide-sauce
- ☐ deux éviers
- ☐ égouttoir

MATÉRIAU DE PRÉDILECTION

- ☐ acier
- ☐ robinet extensible
- ☐ accessoires comme planche à découper, tamis, etc.
- ☐ céramique
- ☐ moderne / coloré

VOULEZ-VOUS INTÉGRER UN ESPACE DE TRI DES DÉCHETS ?

- ☐ oui, pour _____
- ☐ la poubelle doit être intégrée dans le placard sous l'évier
- ☐ non, séparé

COMMENT SE PRÉSENTE L'ÉCLAIRAGE ?

L'éclairage de décoration est important pour nous

– ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ +

- ☐ lampes de travail pour niches
- ☐ éclairage des vitrines
- ☐ projecteur de plafond
- ☐ éclairage des tiroirs
- ☐ étagères illuminées

Spots de plafond

- ☐ déjà disponibles
- ☐ à prévoir svp



www.boncquet.be

BONCQUET WAREGEM

Gentseweg 518
8793 Waregem
+32 56 96 03 52
waregem@boncquet.be

BONCQUET MOUSCRON

Av WA Mozart 20
7700 Mouscron
+32 56 48 48 42
mouscron@boncquet.be

Boncquet est membre de MHK, un leader européen du commerce agréé de cuisines et meubles. MHK regroupe et soutient plus de 2.000 spécialistes de la cuisine.

