

# NE LAISSEZ RIEN AU HASARD : LA LISTE DE CONTRÔLE POUR LA CUISINE



## Ménage

De combien de personnes votre ménage se compose-t-il ? \_\_\_\_\_

Combien de ces personnes sont des enfants ? \_\_\_\_\_

Combien de personnes participent-elles aux tâches culinaires ? \_\_\_\_\_

## Vos souhaits

Date de livraison souhaitée : \_\_\_\_\_

Que souhaitez-vous dans votre nouvelle cuisine ? \_\_\_\_\_

Qu'est-ce qui est à vos yeux le plus important dans la cuisine ?  
\_\_\_\_\_

Qu'est-ce qui vous donne le plus de satisfaction dans votre cuisine actuelle ?  
\_\_\_\_\_

Que feriez-vous autrement dans votre cuisine ? \_\_\_\_\_

S'agit-il d'une nouvelle construction ou d'une rénovation ? \_\_\_\_\_

Combien de places assises vous faut-il dans votre cuisine ? \_\_\_\_\_

Quel budget prévoyez-vous pour votre nouvelle cuisine ? \_\_\_\_\_

## Quel est votre style de cuisine préféré ?

### FORME

Cuisine linéaire

Cuisine en L

Îlot de cuisson

Cuisine en U

### STYLE

Design

Moderne

Classique

Campagnard

### FONCTION

Cuisine fonctionnelle

Avec un coin repas

Cuisine ouverte

Accessible aux personnes  
à mobilité réduite

### Matériaux préférés pour le PLAN DE TRAVAIL

Stratifié

Granit

Stratifié massif

Céramique

Pierre composite

## Raccordements existants ?

Électricité

Eau chaude et eau froide

Gaz

Écoulement

## Appareils électroménagers et accessoires

Réfrigérateur :  
\_\_\_\_\_

Surgélateur :  
\_\_\_\_\_

Lave-vaisselle :  
\_\_\_\_\_

Table de cuisson :  
\_\_\_\_\_

Cuisinière :  
\_\_\_\_\_

Hotte aspirante :  
\_\_\_\_\_

Four :  
\_\_\_\_\_

Four à micro-ondes combiné :  
\_\_\_\_\_

Four à vapeur :  
\_\_\_\_\_

Évier :  
\_\_\_\_\_

Mitigeur :  
\_\_\_\_\_

Robinet mitigeur à eau bouillante :  
\_\_\_\_\_

Système de tri des déchets :  
\_\_\_\_\_

Éclairage :  
\_\_\_\_\_

Autres :  
\_\_\_\_\_

