

Checklist :

Planification du projet d'aménagement de cuisine

Lorsqu'on se lance dans un projet d'aménagement de cuisine, une bonne planification est essentielle pour éviter les erreurs coûteuses et garantir un résultat à la hauteur de ses attentes. Voici une checklist détaillée pour vous aider à structurer votre projet.

1. Définir ses besoins et habitudes en cuisine

✓ Combien de personnes utilisent la cuisine au quotidien ?

réponse :

✓ Quels sont vos besoins en termes de rangement et de plan de travail ?

réponse :

✓ Aimez-vous cuisiner souvent et avez-vous besoin d'un espace dédié ?

réponse :

✓ Recevez-vous souvent des invités (espace repas à prévoir) ?

réponse :

✓ Avez-vous des contraintes spécifiques (accessibilité, sécurité enfants) ?

réponse :

2. Évaluer l'espace disponible et prendre les mesures

- ☐ Mesurer la longueur, la largeur et la hauteur de la pièce
- ☐ Noter l'emplacement des portes, fenêtres et radiateurs
- ☐ Vérifier la position des arrivées d'eau, gaz et électricité
- ☐ Identifier les contraintes structurelles (murs porteurs, colonnes)
- ☐ Prévoir l'espace de circulation entre les meubles

3. Déterminer un budget réaliste

- ☐ Fixer un budget global pour le projet (meubles, électroménagers, installation)
- ☐ Lister les postes de dépense prioritaires
- ☐ Comparer les prix des matériaux et équipements
- ☐ Prévoir une marge de sécurité pour les imprévus (environ 10-15%)
- ☐ Demander plusieurs devis pour comparer les offres

4. Choisir un style et une ambiance

- ☐ Déterminer l'ambiance souhaitée (moderne, rustique,...)
- ☐ Sélectionner une palette de couleurs harmonieuse
- ☐ Choisir les matériaux des façades, du plan de travail et du sol
- ☐ Penser à l'intégration des éclairages pour mettre en valeur la cuisine

5. Vérifier les contraintes techniques

- ☐ Vérifier la ventilation et l'évacuation des fumées
- ☐ Assurer la conformité aux normes électriques et de plomberie
- ☐ Vérifier la solidité des murs pour l'installation des meubles hauts
- ☐ Anticiper les délais de livraison et d'installation

Conclusion

Une bonne planification permet d'éviter les erreurs et d'optimiser son budget. En suivant cette checklist, vous mettez toutes les chances de votre côté pour concevoir une cuisine fonctionnelle, esthétique et adaptée à vos besoins.

Remarques:

Notez ci-dessous vos idées supplémentaires, les points à éclaircir, etc...

Lorsqu'on se lance dans un projet d'aménagement de cuisine, une bonne planification est essentielle pour éviter les erreurs coûteuses et garantir un résultat à la hauteur de ses attentes. Voici une checklist détaillée pour vous aider à structurer votre projet.