

# Votre liste personnelle Cuisine Nolte pour l'entretien avec votre agenceur :

1 Où habitez-vous ?

Propriétaire  Location

Rénové  Neuf

Des transformations sont-elles prévues ou possibles ?

Si oui, lesquelles ? \_\_\_\_\_

2 Pensez-vous déménager avec votre cuisine dans les 5 prochaines années ?

oui  non

Veillez à prévoir une cuisine modulaire !

3 Votre cuisine doit-elle être lieu de travail ou espace de vie ?

uniquement cuisiner  cuisiner et manger

au cœur de la vie

4 Comment vivez-vous ?

Célibataire  Couple  Famille  Colocation

5 Combien de personnes utiliseront votre cuisine ?

1-2  3-4  5 ou plus

6 Cuisinez-vous fréquemment ?

tous les jours  plusieurs fois par semaine

uniquement le weekend  plutôt rarement

7 Quels plats préférez-vous cuisiner ? En général :

rapides et faciles

très sophistiqués

les deux

8 Quels style et environnement préférez-vous ?

moderne  hors du temps  campagnard

9 Comment décririez-vous vos goûts en matière de cuisine ?

Ces informations aident l'agenceur à trouver votre style :

convivial  pratique  exclusif

confortable  impressionnant  minimaliste

varié  structuré  individuel

fonctionnel  rangé  accueillant

grand  disparate  simple

noble  rustique

D'autres mots : \_\_\_\_\_

10 Quels élément stylistiques voyez-vous dans votre cuisine ?

avec poignée  sans poignée

planification linéaire  planification détendue

étagères ouvertes  îlot de cuisson

vitrines  comptoir

11 Quels matériaux / quelles surfaces préférez-vous ?

Surface :

matte  brillante

Finition :

uni  (décor) bois  (décor) minéraux

Matériau :

polymère laqué  laque véritable  métal véritable

Artwood (aspect bois)  bois véritable  verre véritable

décor minéral (imitation ciment)

ciment véritable

stratifié

12 Quel budget avez-vous prévu pour votre nouvelle cuisine ?

Mon budget : \_\_\_\_\_

13 Quelle est la surface disponible pour votre future cuisine ?

8 m<sup>2</sup> max.  8-15 m<sup>2</sup>  16-25 m<sup>2</sup>  plus de 25 m<sup>2</sup>

14 Quelles sont les contraintes architecturales dans cette pièce ?

Veillez noter ces informations sur votre croquis à gauche :

Dimensions de la pièce  Angle (si différent de 90°)

Dimensions des portes  Ouvertures des portes

Où mènent ces portes ? \_\_\_\_\_

Dimensions des fenêtres  Hauteur d'allège

Radiateurs et leur position  Branchement eau

Evacuation eaux usées  Branchement four

Prises femelles éclairage  Prises femelles crédence

Autres prises femelles (réfrigérateur/hotte)

15 Préférez-vous une cuisine ouverte ou fermée ?

pièce dédiée  cuisine ouverte

16 Quelle forme de cuisine préférez-vous ?

ligne  deux lignes  en L  en U

avec îlot de cuisson  avec comptoir

avec coin repas pour \_\_\_ personnes  sans spécification

17 Quelles sont vos habitudes d'achat ?

produits frais  ravitaillement  selon les besoins

18 Disposez-vous de volumes de rangement supplémentaires ?

cellier  cave  arrière-cuisine

19 Quels appareils souhaitez-vous poser sur le plan de travail ou ranger ?

Grille-pain  Bouilloire  Cafetière

Micro-ondes  Robot(s)

20 Quelle est la taille des personnes utilisant votre cuisine ?

la plus petite : \_\_\_\_\_ la plus grande : \_\_\_\_\_

21 Quels intégrables souhaitez-vous à hauteur ergonomique ?

Four  Four vapeur

Micro-ondes  Lave-vaisselle

22 Souhaitez-vous placer les zones Cuisson/Lavage/

Préparation à des hauteurs différentes ?

oui  non

23 Souhaitez-vous des profondeurs de plans de travail plus

grandes pour avoir plus de place ?

oui  non

Autres renseignements pour votre planification :

Quels intégrables prévoir dans ma cuisine ?

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Four avec table de cuisson : | <input type="checkbox"/> Table de cuisson autonome :           |
| <input type="checkbox"/> Induction                    | <input type="checkbox"/> Induction                             |
| <input type="checkbox"/> Electrique                   | <input type="checkbox"/> Electrique                            |
| <input type="checkbox"/> Gaz                          | <input type="checkbox"/> Gaz                                   |
| <input type="checkbox"/> Four                         | <input type="checkbox"/> Micro-ondes                           |
| <input type="checkbox"/> Four vapeur                  | <input type="checkbox"/> Cafetière                             |
| <input type="checkbox"/> Réfrigérateur                | <input type="checkbox"/> Réfrigérateur/<br>congélateur combiné |
| <input type="checkbox"/> Congélateur                  |  |

Quelle hotte ?

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Hotte murale                 | <input type="checkbox"/> Hotte îlot de cuisson         |
| <input type="checkbox"/> Montage dans<br>élément haut | <input type="checkbox"/> Montage dans<br>armoire basse |
| <input type="checkbox"/> Evacuation extérieure        | <input type="checkbox"/> Circuit fermé                 |

Quel matériau souhaitez-vous pour votre évier ?

- Inox
- Minéral
- Céramique

Quelle lumière souhaitez-vous dans votre cuisine ?

- Etagères de fond éclairées dans les éléments hauts
- Eclairage pour tiroirs / coulissants
- Spots encastrables
- Lampes intégrées
- Habillage de crédence éclairé

Souhaitez-vous des connexions multimédia dans votre cuisine ?

- Prises femelles / ports USB intégrés dans le plan de travail
- Système Bluetooth / Wi-Fi



Dans la cuisine, il ne devrait y avoir qu'une seule référence : nous.

Eva Brenner, ing. dipl. architecture d'intérieur,  
animatrice de la célèbre émission de télévision « Zuhause im Glück ».