

Guide de planification cuisines IKEA

→ de A

à Z

Ce guide vous accompagnera à chaque étape, depuis le choix du style et la prise des mesures de votre cuisine IKEA, jusqu'à la planification, la commande et l'installation.

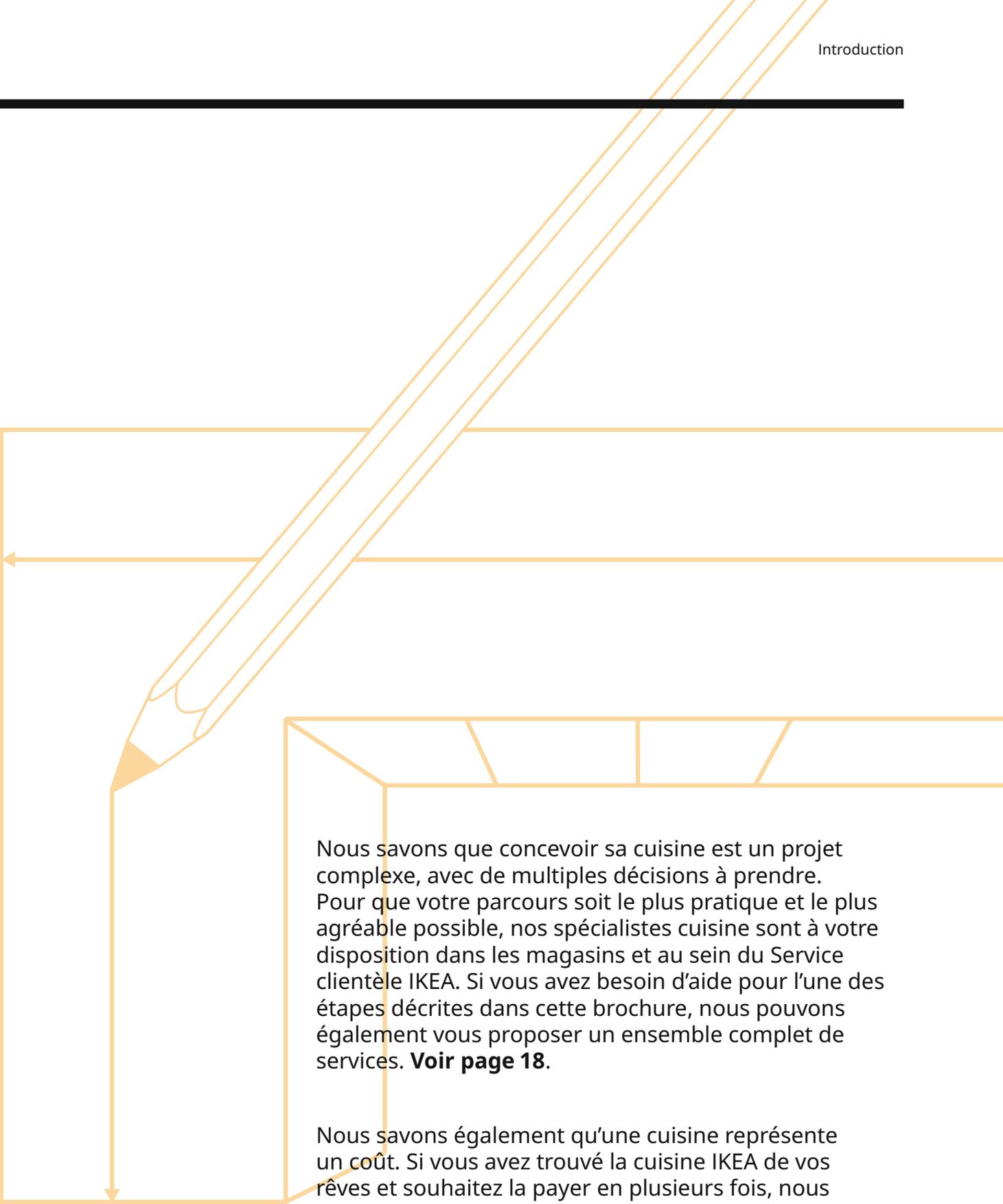


C'est parti !



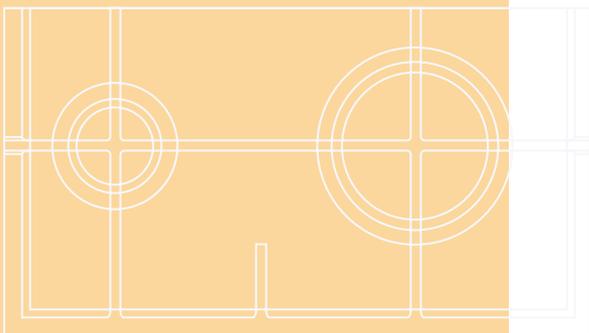
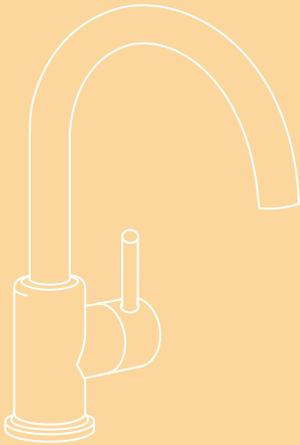
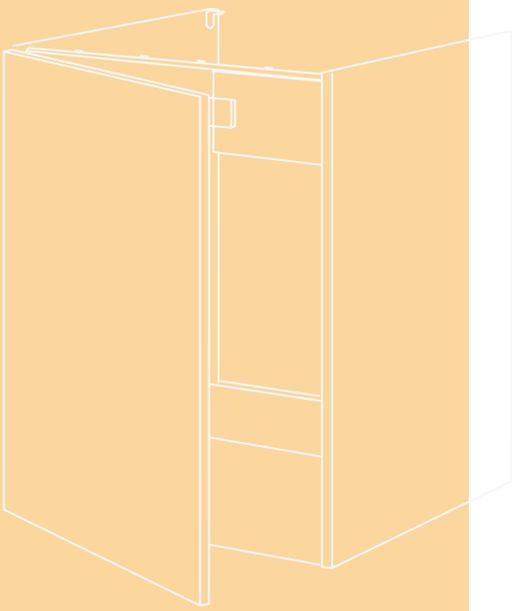
Créons votre nouvelle cuisine IKEA

Chez IKEA, vous trouverez tous les produits dont vous avez besoin pour créer la cuisine de vos rêves. Que votre cuisine soit grande ou petite, nous vous proposons un ensemble de produits bien conçus et coordonnés qui répondront à tous vos besoins et refléteront votre style et votre personnalité. Par ailleurs, nous avons conçu nos cuisines de façon suffisamment simple pour que vous puissiez les installer vous-même.



Nous savons que concevoir sa cuisine est un projet complexe, avec de multiples décisions à prendre. Pour que votre parcours soit le plus pratique et le plus agréable possible, nos spécialistes cuisine sont à votre disposition dans les magasins et au sein du Service clientèle IKEA. Si vous avez besoin d'aide pour l'une des étapes décrites dans cette brochure, nous pouvons également vous proposer un ensemble complet de services. **Voir page 18.**

Nous savons également qu'une cuisine représente un coût. Si vous avez trouvé la cuisine IKEA de vos rêves et souhaitez la payer en plusieurs fois, nous vous proposons des options de financement qui vous permettront de concrétiser votre projet. **Voir page 18.**



Sommaire

Quel type de cuisine recherchez-vous ?.....	05
Prise de mesures	08
Planification de votre cuisine	10
Liste de contrôle.....	16
Commande, livraison et installation.....	17
Services	18
Plus d'informations et de conseils.....	22

Quel type de cuisine recherchez-vous ?

Voir les choses en grand

Donnez vie à vos rêves et à vos idées.
Déterminez vos besoins et votre cuisine idéale :
vous trouverez forcément votre bonheur chez IKEA.



Vous préférez plutôt une cuisine de style traditionnel avec beaucoup de détails...



... ou vous êtes plus cuisine moderne avec un design épuré et des tiroirs dissimulés derrière de larges façades...



... ou peut-être vous situez-vous entre les deux, et cherchez le meilleur compromis ?

Quel type de cuisine recherchez-vous ?

Que vous recherchiez un système de cuisine complet comme METOD que vous pouvez personnaliser selon vos envies ou bien une cuisine plus simple que vous

installerez en une journée, nous avons ce qu'il vous faut. Voici trois types de cuisines IKEA qui répondent à différents besoins.



Système de cuisine METOD

Notre système de cuisine METOD comprend des éléments de différentes tailles qui s'adaptent à la pièce comme à vos habitudes. Ses possibilités de configuration sont infinies, vous donnant la liberté de créer une cuisine idéale pour vous et votre espace. Nous proposons également de nombreux organisateurs et aménagements intérieurs qui vous permettront d'avoir une bonne vue d'ensemble et d'atteindre facilement ce que vous cherchez, même au fond d'un élément d'angle. Par ailleurs, vous pouvez choisir parmi un vaste choix de façades, plans de travail, éclairages, éviers, robinets, boutons, poignées, et bien plus encore pour personnaliser votre cuisine jusque dans les moindres détails.



Cuisine ENHET

La cuisine ENHET s'adapte à tous les espaces. Découvrez en ligne des agencements prédéfinis et des solutions abordables, que vous pourrez monter sans outils spéciaux. Il suffit d'emboîter les différents éléments. ENHET vous offre la liberté de personnaliser votre cuisine avec des rangements ouverts et fermés, des portes de couleurs différentes et divers accessoires.



Cuisine KNOXHULT

La cuisine KNOXHULT se présente sous forme de modules déjà équipés que vous pouvez disposer comme bon vous semble. En y ajoutant les appareils LAGAN, vous obtiendrez une cuisine complète avec toutes les fonctions de base dont vous avez besoin, à petit prix. Ajoutez l'évier, le robinet, les boutons et les poignées de votre choix pour compléter votre cuisine. Du fait de leur simplicité, les modules s'installent si facilement que vous pouvez avoir une cuisine pleinement fonctionnelle le jour même de l'achat dans votre magasin IKEA.

Découvrez l'ensemble des styles, fonctions et idées que nous vous proposons.



Le magasin IKEA

Dans votre magasin IKEA local, vous pouvez déambuler parmi plusieurs cuisines de différents styles et tailles. Ouvrez les portes et les tiroirs pour voir ce qui s'y cache, vérifiez les fonctions de nos appareils électroménagers et discutez avec nos spécialistes pour avoir encore plus d'idées. Prenez rendez-vous en ligne sur **IKEA.be**



Le site Web IKEA



Vous trouverez sur notre site une profusion d'idées de styles et de fonctions pour votre cuisine. Vous découvrirez une galerie d'idées et d'inspiration sur les pages dédiées aux cuisines. Par ailleurs, nous avons décomposé chaque cuisine en ses différents éléments pour vous permettre de les mélanger et associer facilement afin de créer la cuisine de vos rêves. Plus de détails sur **IKEA.be**.

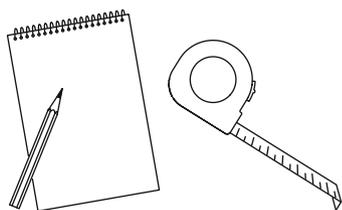
Prise de mesures

Mesurez avec précision

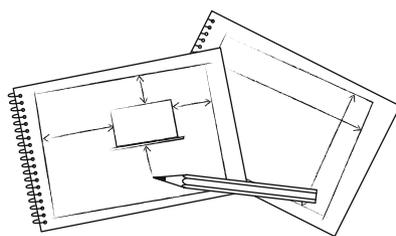
Mesurer la pièce dans laquelle vous souhaitez installer votre cuisine n'est pas difficile, mais nécessite de la rigueur. Les mesures constitueront les bases de toute votre planification.

Prenez le temps de prendre les mesures avec précision. Veillez à prendre les mesures en millimètres pour vous assurer que votre nouvelle cuisine correspondra à votre espace. Voici comment procéder.

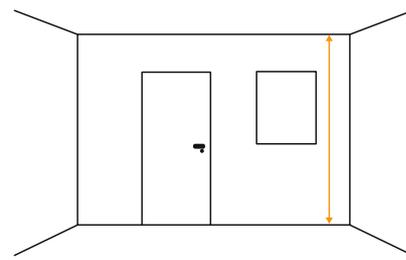
Les mesures de la pièce



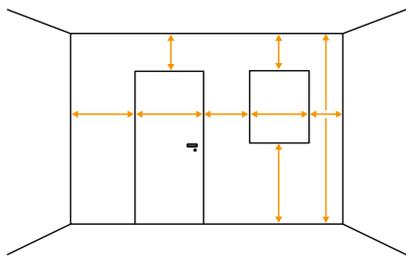
01 Disposez les accessoires appropriés à portée de main : crayon, papier et outils de mesure.



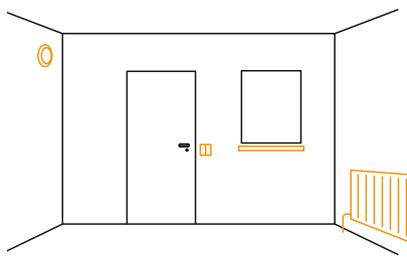
02 Dessinez votre pièce sur une feuille. Nous vous recommandons d'utiliser une feuille par mur.



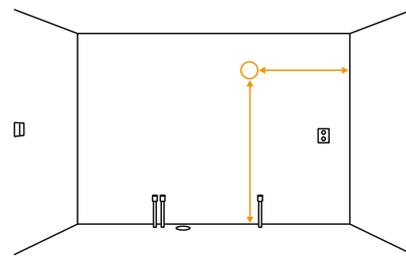
03 Mesurez la hauteur du sol au plafond en marquant les points le plus haut et le plus bas.



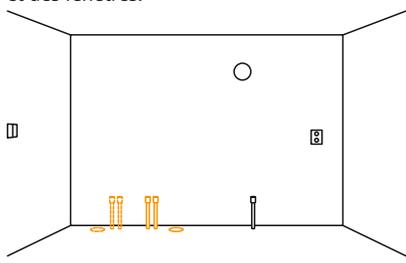
04 Mesurez chaque mur du sol au plafond, ainsi qu'entre la porte et les fenêtres. N'oubliez pas d'inclure les cadres des portes et des fenêtres.



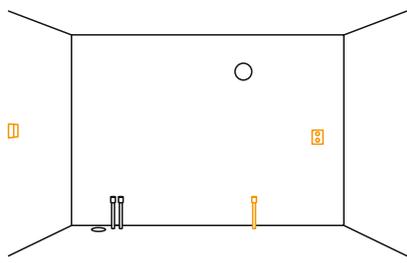
05 Notez tout ce que la pièce contient (radiateurs, conduits de ventilation, appuis de fenêtre).



06 Mesurez la hauteur de la sortie d'évacuation pour la hotte aspirante.



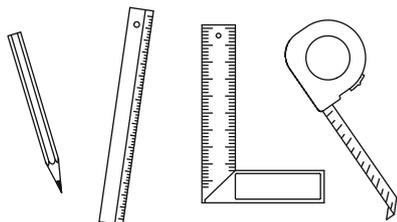
07 Notez l'ensemble des arrivées et évacuations d'eau, ainsi que leur nouvel emplacement si vous envisagez de les déplacer.



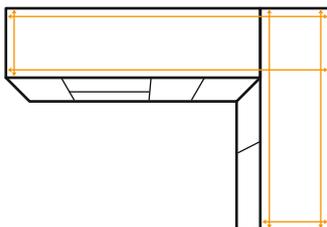
08 Marquez les prises, les interrupteurs et les conduites de gaz existants, ainsi que leur nouvel emplacement si vous envisagez de les déplacer.

Les mesures du plan de travail

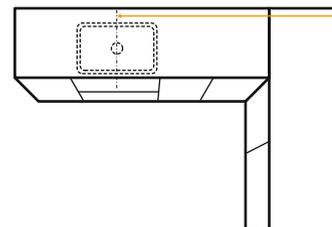
Il est important de mesurer correctement le plan de travail, surtout si vous envisagez de commander un modèle sur mesure.



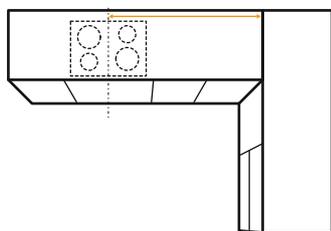
01 Disposez les accessoires appropriés à portée de main : mètre pliant/mètre ruban, crayon et équerre.



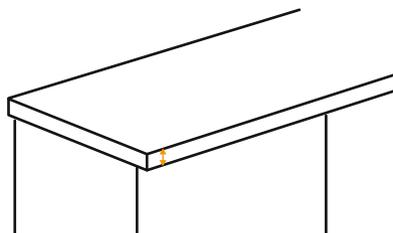
02 Mesurez le plan de travail en commençant par un coin jusqu'au coin opposé. Prenez les mesures de longueur et de profondeur à partir de deux endroits minimum. N'oubliez pas d'ajouter 30 mm à la longueur des panneaux de finition et porte-à-faux.



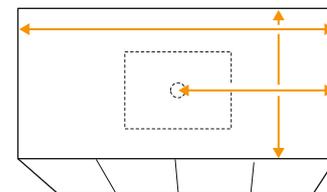
03 Prenez la mesure depuis le coin du plan de travail jusqu'au centre de l'élément bas où se trouve l'évier.



04 Prenez ensuite la mesure depuis le coin jusqu'au centre de la table de cuisson. Regardez où se trouvent les joints et retenez leur emplacement.

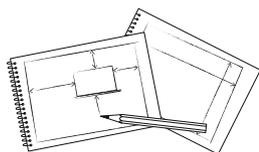


05 Mesurez l'épaisseur du plan de travail.



06 Si vous avez un îlot de cuisine, n'oubliez pas de mesurer le plan de travail existant, en incluant le centre des découpes.

Prise des mesures de la cuisine et outils



Prenez vos propres mesures :

Un plan de cuisine bien réalisé commence par des mesures précises. Pour mesurer vous-même votre cuisine, suivez les étapes 1 à 8 sur cette page.



Calculateur de plans de travail sur mesure

Ce calculateur vous permet de concevoir le plan de travail de votre cuisine et d'obtenir une estimation de prix immédiatement. Combinez différents matériaux de plan de travail et d'évier, divers styles et dimensions de notre assortiment de cuisines et obtenez le plan de travail idéal.



Scannez ce code pour visionner la vidéo. Comment prendre les mesures de votre cuisine IKEA.



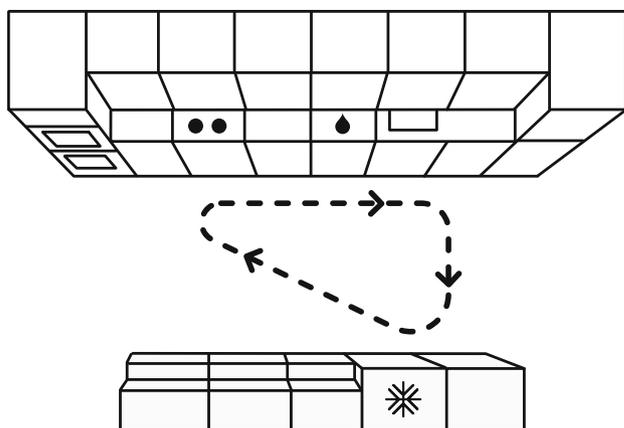
Planification de votre cuisine

Il est à présent temps de donner vie à vos rêves et à vos idées.

Beaucoup d'éléments doivent être pris en considération. Prenez votre temps pour ne rien oublier. Les recommandations et conseils des pages suivantes vous aideront tout au long de votre parcours.

Réfléchissez à la façon dont vous utilisez habituellement votre cuisine et à ce qui vous facilite la vie. Regardez votre cuisine actuelle et dressez la liste des choses que vous aimeriez ajouter et modifier.

Flux de travail



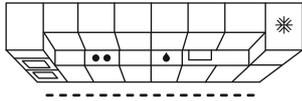
Une circulation naturelle entre le réfrigérateur/ congélateur, la zone de cuisson et la zone de vaisselle facilite considérablement le quotidien en cuisine.

Lors de la planification de votre cuisine, gardez ces trois zones d'activités à l'esprit :

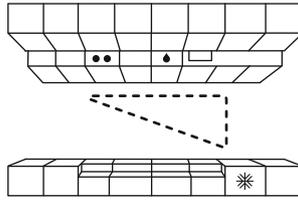
Préparer/cuisiner
Laver
Conservier les aliments

Le positionnement de vos différentes zones d'activités et la distance entre elles s'appelle le triangle d'activités. Un bon triangle d'activités permet de passer rapidement et facilement d'une tâche à l'autre et simplifie l'utilisation de la cuisine si vous êtes plusieurs à exécuter différentes tâches en même temps.

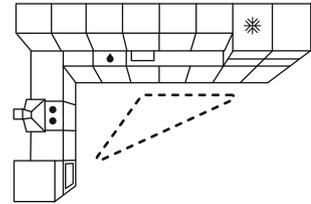
Planification



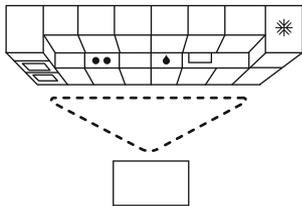
01 Les cuisines linéaires sont parfaites quand l'espace est limité. Ce n'est pas un triangle à proprement parler, mais les trois zones sont quand même liées.



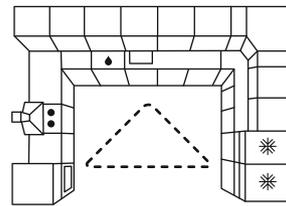
02 Les cuisines parallèles sont parfaites si plusieurs personnes cuisinent en même temps. Elles offrent beaucoup de rangements et de place pour préparer les repas.



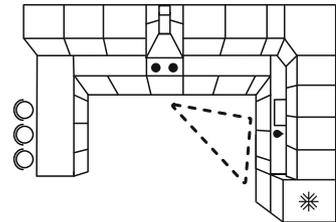
03 Les cuisines en L tirent le meilleur parti de l'angle. Elles sont également idéales pour ajouter une petite table ou un îlot de cuisine.



04 L'ajout d'un îlot à la cuisine offre plus de rangement et d'espace de travail. C'est également un lieu de convivialité. Prévoyez 1 200 mm entre l'îlot et les autres éléments pour pouvoir circuler facilement.



05 Une cuisine en U est idéale pour les grandes pièces. Elle offre un espace maximal et de nombreuses options de rangement.



06 Une cuisine en U avec un coin-bar offre de nombreux rangements et un espace fonctionnel pour préparer les repas. Avec un porte-à-faux côté extérieur et des tabourets de bar, vous obtiendrez un endroit pratique pour vous asseoir.

Planification de votre cuisine

**Outil de planification de cuisine :**

Vous pouvez concevoir vous-même votre cuisine avec l'outil en ligne de planification de cuisine. Pour vous assurer que votre cuisine est prête à être achetée et installée, demandez une validation gratuite avant de commander.

**Service de planification de cuisine :**

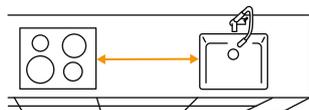
Des services à distance et en magasin sont également disponibles. Chaque service comprend un rendez-vous en personne avec un spécialiste de la planification de cuisines. À l'issue de ce rendez-vous, vous recevez un plan de cuisine complet, ainsi que des devis pour les produits et l'installation.



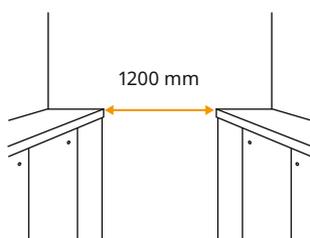
Recommandations

Voici quelques recommandations pour optimiser votre cuisine.

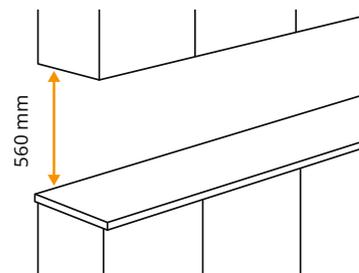
À garder à l'esprit...



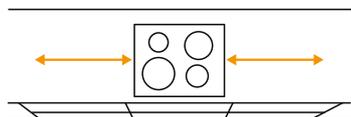
01 Le meilleur endroit pour préparer les repas est la surface de travail entre la table de cuisson et l'évier.



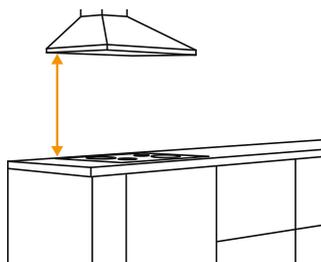
02 Assurez-vous que la distance entre les rangées opposées d'éléments est suffisamment large pour pouvoir ouvrir les portes des deux côtés en même temps.



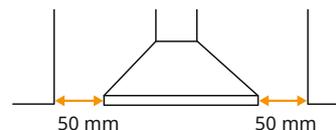
03 Disposez les éléments muraux suffisamment haut pour ne pas obstruer la vue sur le plan de travail.



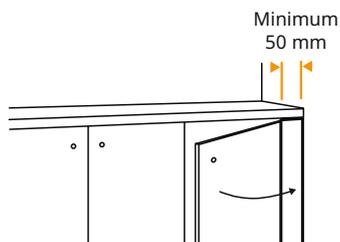
04 Gardez de la place à côté de la table de cuisson pour des sous-plats, sur lesquels vous pourrez poser les objets chauds.



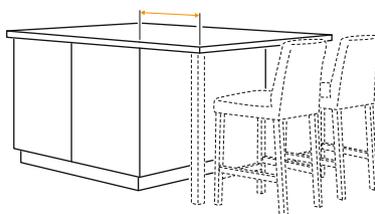
05 Pour plus de sécurité et de fonctionnalité, respectez la hauteur recommandée indiquée dans les instructions de montage de la hotte aspirante. La hauteur diffère s'il s'agit d'une table de cuisson à induction ou au gaz.



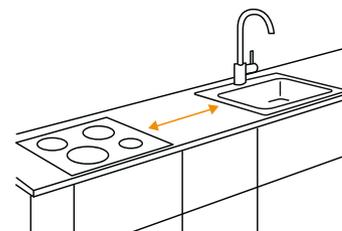
06 Prévoyez de la place pour les panneaux de finition si vous envisagez de disposer des éléments muraux à côté de la hotte aspirante/de l'aération.



07 Prévoyez une pièce de remplissage (minimum 50 mm) entre les éléments bas et muraux et le mur afin de garantir un espace suffisant pour ouvrir entièrement les portes et les tiroirs.



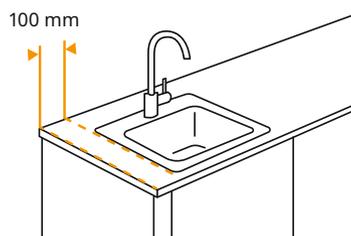
08 Si le plan de travail dépasse de l'élément de plus de 250 mm, ajoutez un support supplémentaire.



09 Disposez l'évier et la table de cuisson sur la même ligne pour éviter d'avoir à déplacer des objets chauds au-dessus du sol.

À garder à l'esprit pour les petits espaces

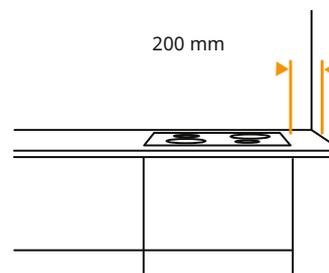
De nombreuses possibilités existent pour les petits espaces.



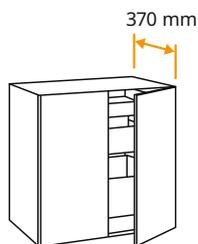
01 Utilisez un petit évier qui s'intègre dans un élément de 600 mm. Veillez à laisser au moins 100 mm entre l'évier et les bords du plan de travail pour plus de solidité.



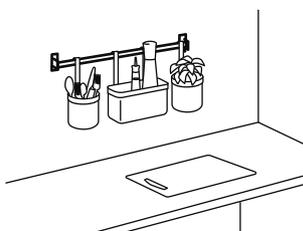
02 Pour avoir une zone de préparation pratique, essayez de laisser au moins 400 mm entre la table de cuisson et l'évier.



03 Laissez au moins 200 mm entre la table de cuisson et le mur pour pouvoir cuisiner en toute sécurité.



04 Si votre espace est trop étroit pour des éléments de 600 mm de profondeur, utilisez des éléments de 370 mm de profondeur.



05 Exploitez le mur pour optimiser l'espace et libérer de la place sur le plan de travail.

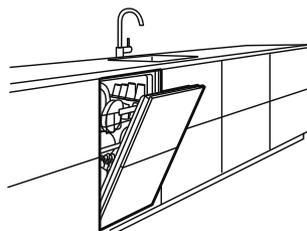


06 Ajoutez une desserte pour optimiser votre petit espace et créer des rangements supplémentaires.

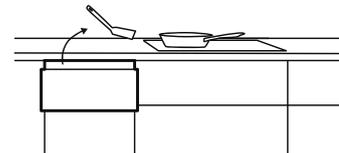
Conseils



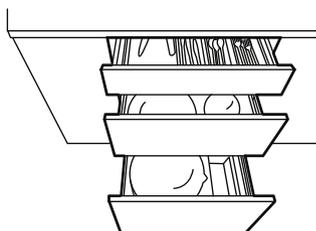
01 Un four en hauteur vous évite de vous pencher.



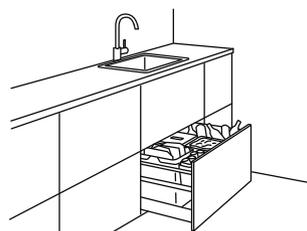
02 Disposez le lave-vaisselle à côté de l'arrivée d'eau et des tuyaux d'évacuation. Placer le lave-vaisselle à côté de l'évier simplifie son chargement et évite les éclaboussures au sol.



03 Placez les ustensiles, casseroles et poêles à côté de la table de cuisson et de l'évier pour un accès aisé pendant la préparation des repas et la cuisson des aliments. Rangez les couverts dans un tiroir à proximité de la table.



04 Les tiroirs offrent un bon aperçu de leur contenu et un accès facile. Ajoutez des tapis de tiroir pour éviter que le contenu ne se déplace et atténuer le bruit lors du rangement.



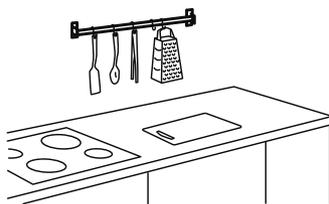
05 Placez vos poubelles de tri dans un tiroir sous ou à proximité de l'évier pour un accès aisé.



06 Les systèmes d'ouverture par pression sont parfaits quand vous avez les mains pleines et devez ouvrir un tiroir avec le genou ou le coude. Ils permettent aussi d'éviter de salir les façades et les poignées avec des doigts sales.

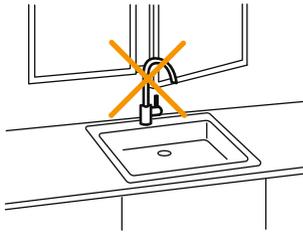


07 Optimisez l'espace dans les éléments de rangement grâce aux tiroirs intérieurs. L'aspect extérieur reste épuré alors que l'intérieur contient des tiroirs bien remplis.

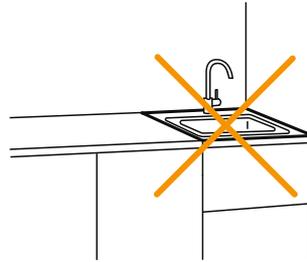


08 Utilisez des barres support et des accessoires pour exploiter l'espace mural et éviter d'encombrer le plan de travail. Les ustensiles que vous utilisez souvent seront en plus à portée de main.

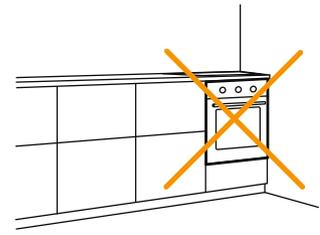
À ne pas faire



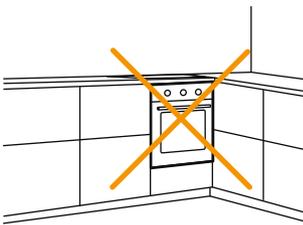
01 C'est agréable d'avoir un évier près de la fenêtre pour laver la vaisselle. Si les fenêtres s'ouvrent vers l'intérieur, attention à ce que le robinet ne gêne pas.



02 Un évier placé à côté du mur ou au bout d'une rangée d'éléments perturbe le flux de travail en limitant l'espace de travail disponible.

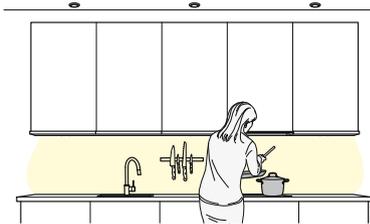


03 Un four placé à côté du mur perturbe le flux de travail en limitant l'espace de travail disponible. Par ailleurs, le mur risque d'être brûlé et sali.



04 Des appareils électroménagers comme un four, un lave-vaisselle ou une hotte aspirante placés dans des coins peuvent faire obstacle à l'ouverture des portes et des tiroirs.

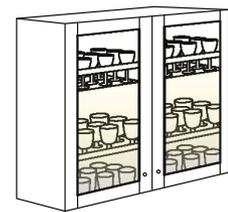
Éclairage



01 Un bon éclairage diffuse une lumière homogène au-dessus du plan de travail et le rend fonctionnel.



02 Utilisez un éclairage de tiroir pour trouver ce que vous cherchez, même quand la cuisine n'est pas entièrement éclairée.



03 Exposez vos plus beaux verres sur des tablettes en verre trempé derrière des portes vitrées. Ajoutez un éclairage d'élément pour créer une atmosphère chaleureuse et donner l'impression d'une cuisine plus spacieuse.



04 Un éclairage pour l'îlot de cuisine est nécessaire pour éclairer la zone et offrir un éclairage fonctionnel au-dessus du plan de travail. Il complétera également l'éclairage général de la pièce.



Liste de contrôle

À garder à l'esprit...

Avant d'appeler le Service clientèle ou de consulter nos spécialistes en magasin, tenez compte des points suivants pour simplifier et optimiser votre planification :

À apporter en magasin :

- Les mesures de votre cuisine
- Vos identifiants pour vous connecter à l'outil de planification de cuisine

Avez-vous pensé à tout ?

- Éléments et tiroirs
- Portes et faces de tiroirs
- Boutons et/ou poignées
- Plans de travail
- Éviers
- Robinets
- Four
- Four à micro-ondes
- Table de cuisson
- Hotte : quel type de ventilation ?
- Réfrigérateur/congélateur
- Lave-vaisselle
- Éclairage : de travail et d'ambiance

Pensez aux services que nous proposons :

- Prise de mesures
- Planification
- Financement
- Préparation de commande
- Préparation de commande et livraison
- Livraison
- Installation

Commande, livraison et installation

Lorsque le plan de votre cuisine vous plaît, il est temps de commander

Nous vous recommandons toutefois de faire appel à nos spécialistes en magasin au préalable. Ils répondront à vos dernières questions et vérifieront

votre plan pour s'assurer de sa qualité. Vous pourrez ensuite passer commande si vous le souhaitez.

Vous pouvez commander votre cuisine de différentes façons :

01



Dans le département
Cuisine de votre
magasin IKEA.

02



Sur notre site Web :



03



Directement depuis l'outil de
planification de cuisine



Vous pouvez le faire mais vous n'y êtes pas

Les cuisines IKEA sont conçues pour vous permettre de les installer vous-même

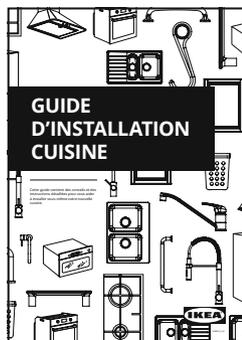
Commencez par prendre un guide d'installation Cuisines dans votre magasin IKEA (ou utilisez la version numérique sur le site Web IKEA). Ce guide vous explique comment procéder étape par étape. Il est important de respecter les instructions de montage comprises dans l'emballage de tous les produits.

Guide d'installation

Ces guides vous indiquent l'ordre d'installation de votre cuisine IKEA, ainsi que des conseils et des idées pour résoudre d'éventuels problèmes.

Si vous souhaitez obtenir de l'aide pour une installation partielle ou complète, vous pouvez faire appel à un artisan de votre choix ou à nos services d'installation.

Pour en savoir plus sur nos services d'installation, rendez-vous **page 21**.



faire vous-même, es pas obligé

Services

Notre offre de services étendue vous permet de déterminer vous-même le prix de votre cuisine en sélectionnant uniquement les produits adaptés à votre budget mais aussi en déterminant ce que vous voulez

faire vous-même et ce que vous souhaitez nous confier. Vous trouverez ci-dessous l'ensemble des services que nous proposons et leur prix.



Financement

Vous avez trouvé la cuisine IKEA de vos rêves mais vous avez besoin d'aide pour vous l'offrir ? Nous vous proposons des options de financement qui vous permettront de réaliser votre projet.



Planification

Demandez de l'aide pour la planification de votre nouvelle cuisine : prenez rendez-vous avec l'un de nos spécialistes IKEA. Vous apportez les mesures et un dessin ou une photo de l'espace, et nous vous aidons à trouver des solutions fonctionnelles, que ce soit pour l'emplacement des éléments et des appareils électroménagers ou pour le rangement, l'éclairage et l'évier.

Pour en savoir plus sur nos différents services de planification (à distance et en magasin), sur la tarification, ainsi que pour prendre rendez-vous, visitez le site [IKEA.be](https://www.ikea.be).





Click et Collect

Gagnez du temps ! Vous passez commande en ligne, nous rassemblons les produits pour vous, et vous venez les récupérer en magasin.



Livraison

Que vous fassiez vos achats en magasin ou en ligne et quel que soit leur volume, nous nous chargeons de vous les livrer à votre domicile ou sur votre lieu de travail.





Installation de cuisine

Vous choisissez l'aide dont vous avez besoin. Vous pouvez avoir la certitude que l'installation est correctement exécutée puisqu'elle est couverte par une garantie de 3 ans. Une fois que votre nouvelle cuisine est en place, nous emportons aussi tous les emballages avec nous pour leur recyclage.

Service montage

Montage des éléments, portes, faces de tiroir, poignées, plans de travail, aménagements intérieurs et panneaux latéraux.

Installation

Installation de l'éclairage du plan de travail, des appareils électroménagers à gaz et/ou électriques, des éviers et des mitigeurs que vous avez achetés chez nous.

Plus d'informations et de conseils



Outil de planification de cuisine

Vous aimeriez une cuisine parfaitement adaptée à votre espace ? Concevez la cuisine METOD de vos rêves dans un environnement 3D. Avec notre outil de planification de cuisine gratuit et votre imagination, vous pouvez créer la cuisine de vos rêves. Nous vous donnons un aperçu réaliste de votre création. Imprimez vos plans et votre liste de produits à la maison ou enregistrez-les dans l'outil de planification. Vous pourrez discuter en magasin de votre planification et profiter de nombreux conseils fournis par nos spécialistes. Plus d'infos sur **IKEA.be**



Outil de planification ENHET

Utilisez l'outil de planification de cuisine ENHET pour faire vos achats rapidement et facilement. Après avoir choisi votre cuisine ENHET préférée, vous pouvez utiliser l'outil en ligne pour la personnaliser et l'adapter encore plus à vos besoins. Lorsque le résultat vous plaît, il vous suffit d'ajouter les appareils électroménagers et l'éclairage. Et voilà le travail ! **IKEA.be**



IKEA.be

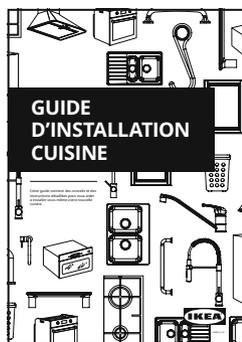
Sur les pages dédiées aux cuisines de notre site Web, vous trouverez nos différents systèmes de cuisine ainsi que de nombreuses idées inspirantes pour tirer le maximum d'avantages de votre cuisine, qu'elle soit neuve ou à rafraîchir. De plus, vous y trouverez tous les produits possibles et imaginables pour personnaliser votre espace et créer la cuisine de vos rêves. **IKEA.be**





Guides d'achat

Ces guides d'achat offrent de nombreux conseils pour créer votre cuisine et aménager l'intérieur des éléments.



Guides d'installation

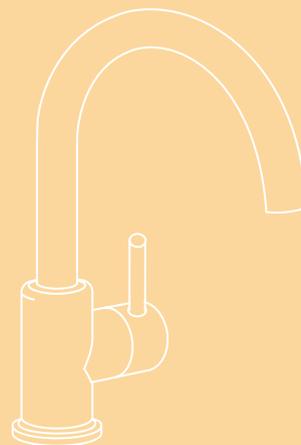
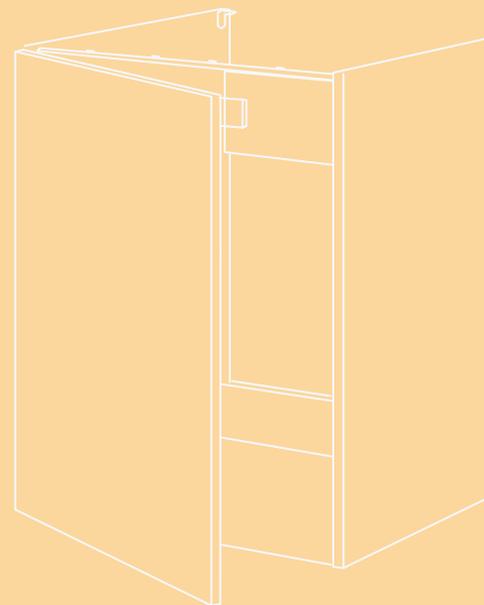
Ces guides offrent de nombreux conseils et fournissent des instructions étape par étape pour installer votre cuisine vous-même.



Brochure garantie

Le quotidien met la cuisine à rude épreuve, c'est pourquoi nos cuisines subissent des tests rigoureux garantissant leur résistance à des charges lourdes, des températures élevées et un usage quotidien.

Les garanties ne s'appliquent que dans le cadre d'un usage domestique et sont soumises aux conditions indiquées dans cette brochure.



L'ensemble des brochures et guides sont disponibles dans votre magasin IKEA et sur [IKEA.be](https://www.ikea.be)

