



L'emplacement de l'évier répond aussi à des considérations pratiques. L'idéal demeure de le disposer à proximité de l'aire de préparation des repas pour faciliter le nettoyage des aliments.

Pour la cuisinière, il est recommandé de choisir un emplacement permettant de bénéficier d'un espace vacant de chaque cote de l'appareil afin d'y déposer les casseroles lors de la préparation des repas.

Pour bénéficier de conditions optimales, il est préférable de disposer d'un plan de travail continu entre l'évier et la cuisinière. Sa longueur idéale est de 1 à 2 m (3,3 à 6,5 pi).

De même, un espace libre de 53 cm (21 po) à côté du lave-vaisselle facilite les étapes de remplissage et de vidage de l'appareil. On recommande aussi que ce dernier se trouve à moins de 91 cm (36 po) de l'évier pour un rinçage plus facile de la vaisselle.

PRÉVENEZ LES MAUX DE DOS

Pour le plan de travail, la hauteur idéale varie de 5 à 10 cm (2 à 4 po) au-dessus du niveau du coude de la personne qui l'utilise le plus fréquemment. Se situant entre 85 et 90 cm (32 et 35 po), la hauteur standard des plans de travail ne convient pas aux personnes mesurant moins de 1,65 m (5,4 pi). Une conception sur mesure est donc tout indiquée pour elles.

Le plus compliqué demeure bien sûr de trouver un compromis dans les cas où la femme mesure 1,52 m (5 pi) et l'homme, 1,92 m (6,3 pi)!

Avant



▲ L'ancien aménagement de la cuisine offrait beaucoup moins d'espace de travail.

L'évier en coin

Le fait de placer l'évier en coin permet parfois de perdre moins d'espace, comme c'est le cas dans cette pièce. Très soigné, l'aménagement de cette cuisine renferme plusieurs détails à découvrir, telle cette magnifique porte coulissante décorée de vitraux. Des boiseries découpent le haut des armoires, qui se poursuivent avec élégance jusqu'au plafond. Recouvert du même matériau que les armoires, le réfrigérateur se fond au décor.

Conception : Louis Desrochers, Arc & Types Consultants. Décoration : Caroline Theriault,

Arc & Types Consultants. Réalisation des armoires : Meubles R.D. Renaud inc.

Comptoirs : Atlas, Bains et Ceramiques inc.

Céramique : Ceramique-Décor.

Vitraux : par les propriétaires.

Électroménagers : Electromenagers R.

Levesque inc. Rideaux : Poliquin

Textile inc. Vaisselle et accessoires : La Baie.

Recherche et stylisme :

Marjolaine David.

Photo : Pub Photo.



Questions de sécurité

La cuisine est la pièce qui regroupe le plus grand nombre de dangers dans la maison. On peut s'y couper, s'y brûler, y tomber après avoir glissé sur un aliment, etc. Pour éviter les incidents fâcheux, il importe donc de penser sécurité lors de l'aménagement de la pièce. Voici quelques principes à respecter

- Ne laissez jamais une casserole sur le feu sans surveillance.
- Ne suspendez pas d'objets inflammables, tels que des herbes séchées, des linges de table ou des rideaux, trop près des plaques de cuisson ou des éléments de la cuisinière.

- Évitez d'installer une porte s'ouvrant vers l'intérieur dans la cuisine, car une personne pourrait être heurtée pendant qu'elle transporte un plat chaud ou lorsqu'elle circule avec un couteau.

- Ne rangez pas les objets lourds (cocotte en fonte, gros chaudron, etc.) dans le haut des armoires. Les risques de blessures au dos seront moins élevés si vous les placez dans le bas des armoires.

- Ayez toujours un extincteur portatif à la portée de la main pour éteindre rapidement les débuts d'incendie.

