

Checklist : Préparer votre projet de plan de travail Cuisinella

1. Relevés de dimensions et contraintes

- Longueur totale des linéaires de cuisine.
- Profondeur souhaitée (standard 60-65 cm ou îlot central).
- Emplacement précis de l'évier et de la plaque de cuisson.
- Hauteur de pose souhaitée (ergonomie).
- Photos de l'espace actuel pour visualiser les angles et les arrivées techniques.
- Emplacement des prises électriques et des fenêtres (pour éviter les conflits avec la crédence).

2. Critères de choix du matériau

- Usage quotidien : intensif (famille) ou occasionnel.
- Résistance recherchée : chaleur, rayures, chocs, taches.
- Entretien : besoin d'une surface facile à nettoyer au quotidien.
- Esthétique : épaisseur du chant, coloris, finition (mat, brillant, texturé, imitation bois/pierre).
- Budget : comparer le rapport qualité/prix entre stratifié, céramique, quartz ou bois.

3. Questions techniques à poser au concepteur

- Quel type de pose pour l'évier est possible avec ce matériau (sous plan, affleurant, encastré) ?
- Comment sont gérés les joints et les angles pour une finition optimale ?
- Quelles sont les garanties spécifiques liées au matériau choisi ?
- Quels sont les délais de livraison et de pose après validation du métré ?
- Quelles sont les précautions d'entretien spécifiques à respecter pour préserver la garantie ?

4. Documents à apporter en magasin

- Plan de la pièce avec cotes précises (même un croquis à la main).
- Photos de la cuisine actuelle sous plusieurs angles.
- Budget global alloué au projet.
- Inspirations (photos Pinterest, magazines) pour définir vos préférences de style.
- Liste des appareils électroménagers prévus (pour vérifier les compatibilités).