

HOME **SCHMIDT** HOME



GUIDE COMPLET
CUISINES **AMÉNAGÉES**



RÈGLE D'OR #1

PRIVILÉGIEZ LA FONCTIONNALITÉ

Lorsque l'on souhaite refaire sa cuisine, il est primordial de **privilégier la fonctionnalité et le côté pratique pour garantir son confort.**

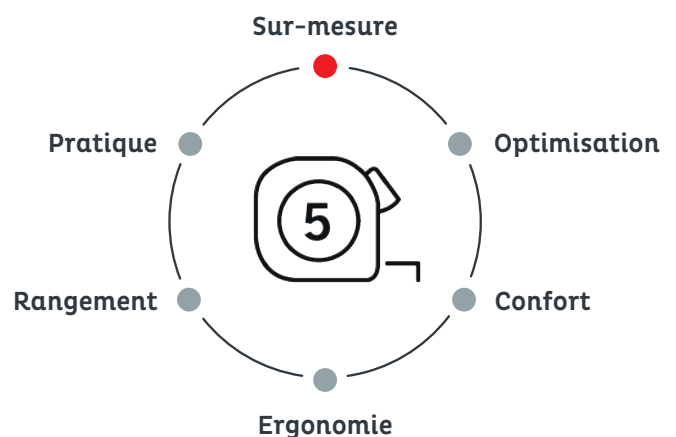
Pour cela, il faut respecter la règle du « triangle d'activité ». Celle-ci a pour but de faire en sorte que l'évier, le four et le réfrigérateur soient le plus proche possible les uns des autres dans le seul et unique but de réduire vos déplacements.

A noter qu'il est important de prendre en compte le fait que si votre four et votre frigo sont proches l'un de l'autre, vous devez bien choisir vos éléments afin d'isoler la chaleur.

Afin d'avoir une **cuisine 100% ergonomique**, il est important d'identifier toutes les contraintes de votre logement : positionnement des fenêtres, de la porte, des murs porteurs, de la luminosité, ainsi que les arrivées d'eau, de gaz et d'électricité.

Ce qui va déterminer la forme de votre cuisine c'est l'espace disponible dans votre habitation, c'est le plus important pour une conception digne de ce nom !

Il est donc essentiel que vous rassembliez chaque dimension et emplacement, des contraintes de votre logement citées ci-dessus.





RÈGLE D'OR #2

OPTIMISER TOUS VOS RANGEMENTS

Afin d'avoir tout à portée de main et d'éviter de vous trouver à court de rangements dans votre nouvelle cuisine, l'idéal serait de réaliser une sorte d'inventaire de tous les éléments que vous souhaitez ranger afin de pouvoir **estimer le volume de rangements et d'aménagements intérieurs nécessaires** pour avoir une cuisine ergonomique.

Vous devez miser sur du mobilier qui vous fera gagner en surface. Que ce soit des rangements sur mesure, de l'électroménager encastrable ou des meubles d'angle, tout doit s'intégrer parfaitement à votre cuisine afin d'avoir un résultat **pratique et esthétique**.

Le fait d'opter pour des meubles bas ayant des portes coulissantes vous permettra d'épurer le design de votre cuisine et d'éviter de perdre de la place inutilement avec des portes battantes. Ne l'oubliez pas, ce sont les rangements qui assurent la **fonctionnalité de votre cuisine** !





RÈGLE D'OR #3

BIEN CHOISIR SON ÉLECTROMÉNAGERS

Si vous souhaitez refaire votre cuisine, autant **remplacer vos appareils électroménager encombrants et vieillissants, pour des modèles plus modernes**, qui vont s'harmoniser avec votre nouveau mobilier.

Il est important que vous sachiez qu'aujourd'hui, le choix de vos appareils électroménagers peut vous faire réaliser des économies d'énergie. Certes, ces appareils représentent un certain investissement financier, mais vous ne le regretterez pas à moyen terme.

Le fait de privilégier de l'électroménager encastrable allègera visuellement les façades de vos meubles et s'y intégreront parfaitement.

Les modèles proposés par Schmidt ont un design élégant et des matériaux nobles qui s'harmonisent avec tous les styles de cuisines.





RÈGLE D'OR #4

DÉTERMINEZ VOTRE PROPRE STYLE

Personnaliser sa cuisine à son image, c'est bien. Le faire dans un esprit d'harmonie c'est encore mieux ! Même si vous réussissez à déterminer les tendances qui vous séduiront, vous devez prendre en considération d'autres éléments.

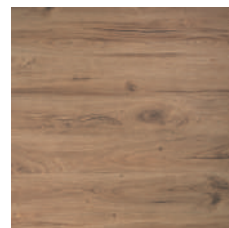
En effet, vous devrez penser au style global de votre logement (intérieur et extérieur).

Vous devez limiter les matériaux et les couleurs dans votre cuisine, sinon vous risquez qu'elle ait un design assez confus visuellement car certaines couleurs ne se marient pas avec d'autres.

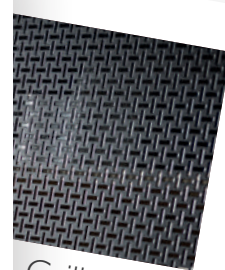
De plus, l'entretien de votre cuisine risque de s'avérer compliqué, car chaque matériau demande un entretien spécifique. Pour toutes ces raisons, il vous est primordial d'opter pour deux ou trois variations maximum.



Coral



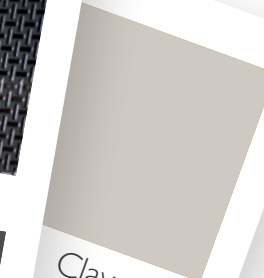
Alabama



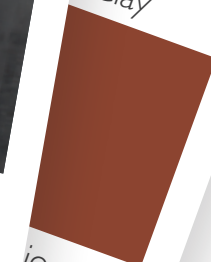
Grillage



kwork



Clay



io



AMÉNAGER SA CUISINE

*Déterminez l'implantation idéale
pour que votre cuisine soit pratique & fonctionnelle.*

Refaire sa cuisine est une opportunité pour adapter parfaitement l'aménagement à sa superficie et à ses caractéristiques. Voici les différents aménagements possibles pour une nouvelle cuisine :

CUISINE EN I

Cet agencement ayant la forme d'un couloir, vous permettra de concentrer toutes les activités et les équipements sur un seul côté.



CUISINE EN U

Cet agencement vous permettra de remplacer votre salle à manger et d'optimiser toute la surface en restant 100% fonctionnel. C'est parfait pour une cuisine ouverte.



CUISINE EN L

Cet agencement vous permettra de libérer un espace central et de créer un comptoir ou même un coin repas.



CUISINE AVEC ÎLOT CENTRAL

Cet agencement a pour but d'avoir une cuisine chaleureuse, harmonieuse et ouverte sur le reste de votre logement.

L'expertise Schmidt va au-delà du mobilier et propose également des expériences globales, de l'éclairage jusqu'aux objets déco... et même une proposition pour cuisiner sur ma terrasse !

ASTUCE #1

LA HAUTEUR SOUS PLAFOND

En installant des étagères murales au-dessus de vos meubles, vous gagnerez de l'espace pour vos rangements sans perdre aucune surface pour pouvoir vous déplacer parfaitement dans votre cuisine.



ASTUCE #2

LE PLAN DU TRAVAIL

Afin d'avoir tout à portée de main, vous pouvez installer une barre de crédence multifonctionnelle qui sera positionnée au-dessus du plan de travail. Sur cette crédence, vous pourrez ranger de nombreux éléments qui sont indispensables dans une cuisine comme par exemple, des épices, des planches à découper, des ustensiles...



ASTUCE #3

LES PLACARDS

En installant un rail à l'intérieur de vos placards, vous pourrez y suspendre divers éléments afin de gagner de la place. Tout comme le fait d'intégrer une étagère ou une tablette suspendue à une porte de placard. Des astuces pour gagner de la place dans sa cuisine, il en existe énormément : meubles modulables, des tiroirs au ras du sol, etc.



15 ERREURS À ÉVITER

Pour réussir sa nouvelle cuisine



Ne pas prendre en compte son budget



Ne pas prendre en compte ses habitudes



Ne pas respecter le triangle d'activités



Sous-estimer ses besoins de rangement



Ne pas privilégier les couleurs



Différencier la cuisine des autres pièces



Ne pas prévoir assez de prises électriques



Choisir une hotte inadaptée



Mélanger plusieurs styles



Avoir un sol qui se salit rapidement



Ne choisir que des rangements bas



Ne pas prévoir assez d'espace pour ses plats



Ne pas vouloir changer son emplacement



Négliger la lumière dans sa cuisine



Avoir un égouttoir trop petit pour sa vaisselle

SCHMIDT S'ENGAGE DEPUIS PLUS DE 60 ANS !

"Schmidt, c'est avant tout des femmes et des hommes fiers de ce qu'ils font au quotidien, très engagés pour répondre aux attentes de leurs clients."



UNE BELLE HISTOIRE DE FAMILLE

Depuis 3 générations, Schmidt est installée en France, au cœur de l'Alsace.

Anne Leitzgen, petite fille du fondateur Hubert Schmidt, dirige aujourd'hui l'entreprise et continue de mettre l'humain au cœur de l'histoire de la marque.

DES PROJETS ADAPTÉS À VOS EXIGENCES

Schmidt participe à améliorer votre vie au quotidien en offrant des solutions pour toute la maison, toutes les maisons.

Cuisine, dressing, rangement ou cloisonnement fonctionnel, Schmidt vous accompagne dans tous vos projets d'aménagement, imagine vos nouvelles circulations et optimise vos espaces pour y intégrer toutes vos activités.



SCHMIDT C'EST...



Plus de **1 700**
collaborateurs
au siège,

5 sites

de production en France
et 1 en Allemagne,



Plus de **500**
magasins
dans le monde.

NOS RÉALISATIONS COUP DE CŒUR

Ces quelques réalisations remarquables traduisent encore mieux qu'un catalogue, les milles et unes possibilités de nos collections et de votre imagination.



ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



Ravis par l'accueil dans l'établissement, nous avons été conquis par la chaleur, le professionnalisme de madame Claire BONCHE. La connaissance de ses produits, une écoute attentive et sa force de proposition nous ont convaincu de concrétiser notre projet chez Schmidt.



Denis P.



Un grand merci à Maxime, qui a été fort de propositions et conseils, du murissement de notre projet de renouvellement cuisine, à son implantation. Jeune homme impliqué et professionnel. Également un grand merci à Mika, très sympathique a effectué un travail rapide, soigné, une pose impeccable !!



Lucia L.



Nous avons été chaleureusement accueillis par Mme Cuvilliez, qui nous a accompagné dans la réalisation de notre dressing sur mesure. Aucun accros du début à la fin, le dressing correspond totalement à nos attentes si ce n'est plus. Livraison dans les temps, avec une qualité de pose excellente de la part de Freddy, que nous remercions pour sa bonne humeur. Je recommande totalement.



Gabrielle P.



Schmidt est une enseigne dont la qualité et le service ne sont plus à prouver ! Mais ce qui fait aussi que cette enseigne est si excellente c'est la qualité des personnes qui nous accompagnent lors de nos projets.

Un très grand merci à Virginia dont le professionnalisme et la gentillesse ont permis la réussite de ce projet. Virginia nous a accompagné du début à la fin en étant toujours disponible pour nos questions et en s'adaptant de façon très compréhensible à nos contraintes. Cela a été un vrai plaisir de travailler avec vous !



Soumaya E.



Nous sommes absolument ravis de notre nouvelle cuisine et c'est sans compter sur le professionnalisme et l'écoute de Madame Cuvilliez. Nous recommandons grandement Schmidt Sainte-Eulalie et l'ensemble des personnes qui y travaillent.



Lucie B.



SAINTE-EULALIE

Village commercial Grand Tour
2 Avenue de l'Aquitaine - 33560 SAINTE-EULALIE
05 56 06 20 62 - info@schmidt-ste-eulalie.fr

> www.homedesign.schmidt

