



## LE TRUC DU MÉTIER / TRICK OF THE TRADE

Comment réaliser une cuisine fonctionnelle

**La notion du triangle de travail utilise trois points de repère :**

- Zone de rangement : garde-manger, réfrigérateur,
- Zone de nettoyage : évier, lave-vaisselle,
- Zone de cuisson : cuisinière, plaque de cuisson, four encastré.

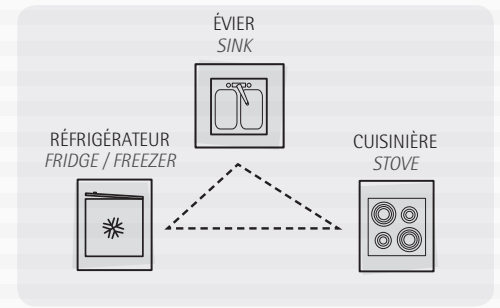
Cette méthode consiste à dessiner un triangle entre les trois aires. Le but de l'exercice consiste à limiter les déplacements en réduisant le plus possible la distance entre chaque zone.

How to create a practical kitchen

**The work triangle concept consists of three reference points:**

- Storage zone: pantry, fridge
- Cleaning zone: sink, dishwasher
- Cooking zone: stove, cooktop, built-in oven

This method consists of drawing a triangle between the three areas. The goal of this exercise is to limit movements by reducing the space between each zone.



## LES AGENCEMENTS LES PLUS COURANTS / MOST COMMON LAYOUTS

Voici les cinq agencements les plus populaires. Choisissez celui qui convient le mieux à vos besoins ainsi qu'à l'espace dont vous disposez.

Here are the five most popular layouts. Choose the layout that best fits your needs based on your available space.

### LÉGENDE / LEGEND

RÉFRIGÉRATEUR



FRIDGE / FREEZER

LAVE-VAISSELLE



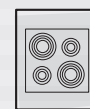
DISHWASHER

ÉVIER



SINK

CUISINIÈRE / PLAQUE DE CUISSON



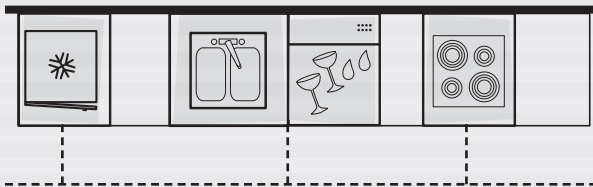
COOKTOP / STOVE

### Cuisine mur à mur

Dans ce concept, tous les électroménagers et les armoires sont disposés en ligne, sur un seul mur. De cette façon, la notion de triangle de travail ne s'applique pas mais plutôt celle de la ligne droite. Il est spécialement conçu pour les plus petites cuisines. Ce concept, utilisé pour une grande pièce, donnerait une distance trop grande entre chaque zone.

#### Wall to wall kitchen

In this concept, the work triangle is replaced by a straight line. All electrical appliances and cabinets are lined together on one wall. This concept was especially designed for smaller kitchens. It cannot be applied to larger rooms for it would leave too much space between each zone.

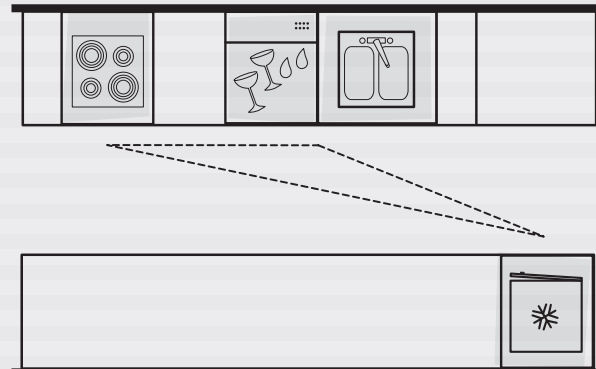


### Cuisine laboratoire

Cet agencement met à votre disposition deux zones de travail et de rangement. Il est idéal pour les petites pièces comportant une fenêtre ou une porte à son extrémité. Assurez-vous de prévoir un minimum de 48" entre chaque rangée d'armoires afin d'avoir l'espace nécessaire pour vos déplacements et l'ouverture complète des portes et des tiroirs. Il est important de ne pas disposer les électroménagers l'un en face de l'autre. On évite ainsi les accrochages si vous êtes plusieurs à cuisiner.

#### Laboratory kitchen

This layout provides two work and storage zones. Perfect for small rooms that have one window or door at one end. Make sure you leave a minimum of 48" between each cabinet row to allow yourself enough space to move around and that every door and drawer can fully open. Avoid placing electrical appliances in front of the other. This will avoid bumping into others when many are using the kitchen at the same time.

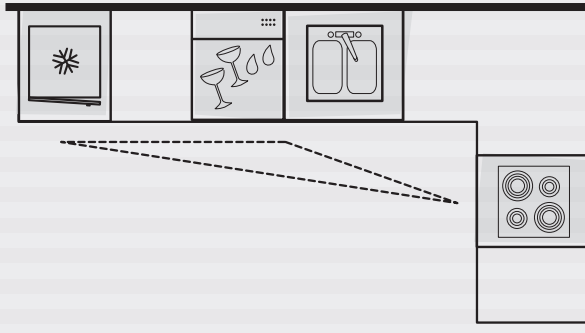


## Cuisine en « L »

Ce concept est le plus couramment utilisé. Si vous désirez une table de cuisine ou un îlot, ce plan est idéal. Il s'agit de répartir les électroménagers sur les deux murs utilisés. De cette façon, vous obtenez un triangle de travail parfait. Assurez-vous d'aménager un espace de travail entre chaque zone.

### "L" shaped kitchen

*This is the more commonly used concept. This layout is perfect if you wish to have a kitchen table or island. The trick is to allocate electrical appliances on the two walls that you use. In this way, you get a perfect work triangle. Make sure you allow enough work space between each zone.*

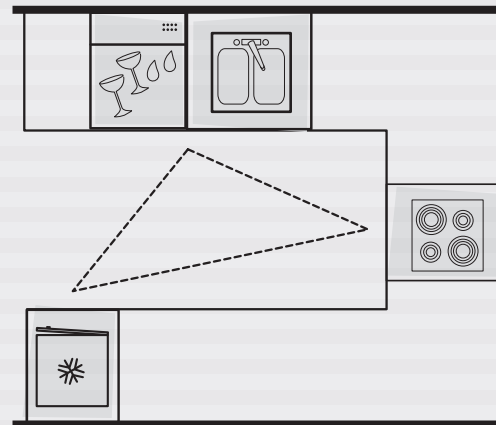


## Cuisine en « U »

C'est assurément le meilleur agencement lorsque vous êtes plus d'une personne à travailler dans la cuisine. Il offre avantageusement plusieurs surfaces de travail. Cependant, la cuisine en « U » nécessite une pièce de plus grande dimension. Vous devez considérer un minimum de 48" entre chaque rangée d'armoires, nécessaire à vos déplacements et à l'ouverture complète des portes et des tiroirs.

### "U" shaped kitchen

*The best layout when many people work in the kitchen at the same time. It provides many work surfaces. However, the "U" shaped kitchen requires a larger room. You must consider a minimum of 48" between each cabinet row, to allow yourself enough space to move around and to allow doors and drawers to fully open.*

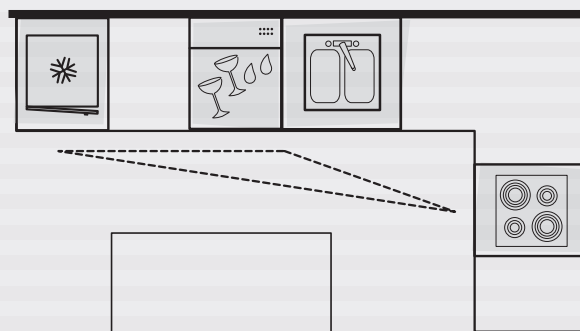
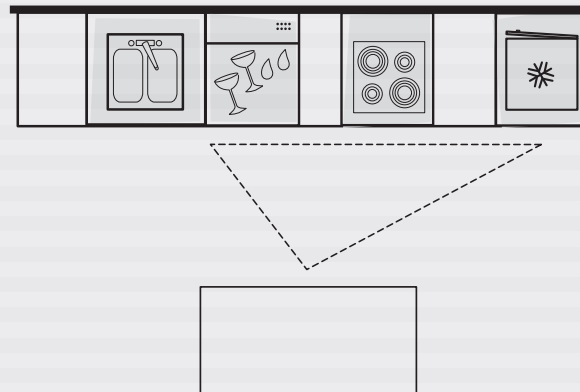


## Cuisine avec un îlot

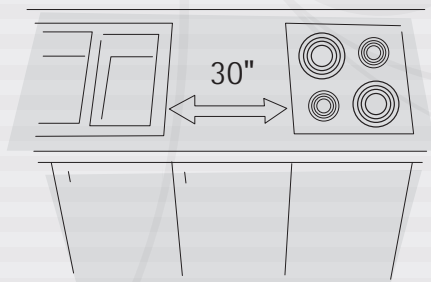
Un îlot vous assure un surplus d'espace de rangement et de surface de travail. Il rend aussi la tâche plus facile lorsque plusieurs personnes y travaillent. Ce concept exige une pièce assez grande pour contenir l'îlot. Il est recommandé de prévoir un espace de dégagement d'un minimum de 36" autour de l'îlot tout en planifiant un espace de 42" à 48" vis-à-vis du réfrigérateur. L'îlot peut aussi servir de coin repas en agrandissant la surface de comptoir et en ajoutant des tabourets.

### Kitchen with an island

*An island allows you extra storage and work space. It also makes it easier for many people to work at the same time. This concept requires a big enough room to fit the island. It is recommended to plan a minimum 36" clearing space around the island as well as a space between 42" to 48" in front of the fridge. The island can also be used as a dining space by expanding the counter surface and by adding stools.*

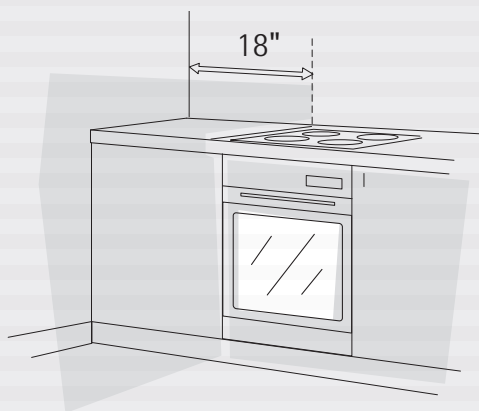


## NOS MEILLEURS CONSEILS / OUR BEST ADVICE



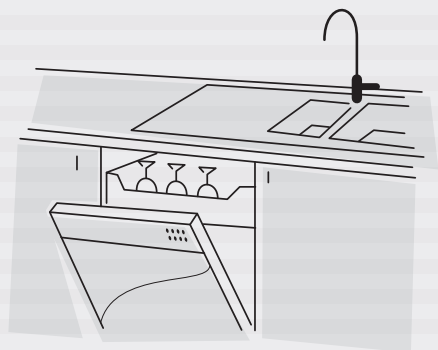
Considéré comme l'emplacement idéal pour vos préparations, l'espace entre l'évier et la cuisinière/plaque de cuisson a un minimum de 30" de large.

*Considered as the perfect spot for your preparations, the space between the sink and the stove/cooktop has at least 30" wide.*



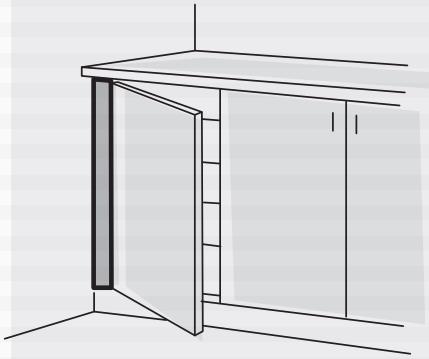
Pour votre confort, nous recommandons un espace de 18" entre le mur et votre cuisinière/plaque de cuisson.

*For your comfort, we recommend you leave an 18" space between the wall and your stove/cooktop.*



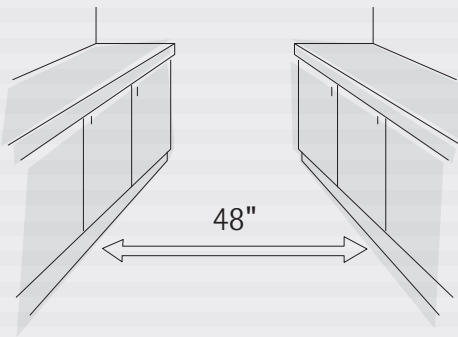
Pour éviter les éclaboussures et faciliter le chargement et le déchargement du lave-vaisselle, placez-le près de l'évier.

*To avoid splattering and facilitate loading and unloading of the dishwasher, position it close to the sink.*



Entre vos armoires et le mur, prévoyez un espace de dégagement suffisant qui permettra l'ouverture complète des portes et des tiroirs.

*Between your cabinets and the wall, allow enough clear space for doors and drawers to fully open.*



Si vous choisissez le concept de cuisine laboratoire, soit deux rangées d'armoires parallèles appuyées contre le mur, prévoyez un minimum de 48" entre vos rangées d'armoires.

*If you choose the laboratory kitchen concept which consists of two rows of parallel cabinets against the wall, allow a minimum of 48" between your cabinet rows.*