AMK küchenstandards

# Règles d'or pour la cuisine

Une RÈGLE D'OR est une méthode relativement uniforme ou simplifiée, largement acceptée et souvent mise en œuvre (ou du moins visée) pour fabriquer ou exécuter quelque chose, cette méthode ayant prévalu sur les autres.
La RÈGLE D'OR se base sur les connaissances issues de la science et de la technique et vise à promouvoir le bien-être social.

# Huit règles d'or

L'achat d'une nouvelle cuisine représente un investissement dont il faut profiter pendant de nombreuses années. L'AMK (Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e. V.) a défini huit règles d'or pour l'aménagement d'une cuisine moderne de manière que celle-ci soit conforme à l'état de la technique, remplisse ses tâches tout au long de sa vie et vous facilite le travail.

Ces règles se basent sur les résultats d'une évaluation ergonomique réalisée par l'Institut des sciences du travail (IAD) de l'Université Technique de Darmstadt et mandatée par l'AMK.

L'AMK est la fédération professionnelle du secteur tertiaire pour le domaine des cuisines. Elle compte plus de 140 entreprises-membres, dont maints fabricants renommés de meubles de cuisine, d'appareils électroménagers et encastrables, d'éviers et d'accessoires et leurs sous-traitants, ainsi que des coopératives commerciales pour la cuisine et des entreprises du secteur tertiaire dans le domaine de la cuisine. La définition des règles d'or pour la cuisine englobe ainsi tout le savoir-faire et l'expérience du monde de la cuisine.

Les huit règles d'or pour l'aménagement forment le fil rouge de cette brochure et aident à prendre les bonnes décisions pour votre nouvelle cuisine.

AMK küchenstandards


1. CONCEPTION MODERNE ET INDIVIDUELLE DE LA CUISINE
1.1. Sélection du style de la cuisine 04
1.2. Sélection de la forme de la cuisine 06
1.3. Sélection du matériau 08
1.4. Planification de l'éclairage 10

2. ERGONOMIE
2.1. Processus de travail fonctionnels 12
2.2. Appareils électroménagers encastrables en hauteur 14
2.3. Planification intelligente de la cuisine 16

3. MODERNE SCHRANKSYSTEME
3.1. Technique de tiroir confortable 18
3.2. Assistance à l'ouverture pour les façades sans poignées 19

4. APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS
4.1. Technique de cuisine moderne 20
4.2. Zones climatiques 21
4.3. Induction 22
4.4. Solutions d'aération modernes 23
4.5. Cuisson au four et cuisson à la vapeur 24
4.6. La cuisine intelligente 26

5. LE CONFORT ACOUSTIQUE DANS LA CUISINE 28

6. UN ÉVIER FONCTIONNEL 29

7. TRI DES DÉCHETS 30

8. UNE CUISINE ÉCOLOGIQUE
8.1. Appareils économes en ressources 31

Le style maison de campagne moderne se caractérise par des façades avec cadre, des lignes claires, des couleurs naturelles et des poignées nostalgiques.

# Chaque cuisine est unique.

Dans notre monde empreint d'individualité, l'aménagement d'une cuisine permet de répondre à beaucoup de souhaits. Chaque cuisine ainsi conçue est unique et abrite de nombreux composants parfaitement assortis entre eux.

Moderne et intemporel : les surfaces métalliques comme par ex. le bronze et des étagères noir mat sont très tendance.

Le « look scandinave » se traduit par des surfaces naturelles ou d'apparence naturelle, des coloris pastels et du bois apaisant.Ceci rend la cuisine plus claire et plus spacieuse.

**Concept ouvert.**
Un aménagement au concept ouvert dans lequel le salon, la salle à manger et la cuisine s'imbriquent harmonieusement est dans l'air du temps. C'est pourquoi de nombreux cuisinistes proposent des solutions d'aménagement globales.En d'autres termes, des logements complets peuvent ainsi être aménagés avec des meubles de cuisine.Ceux-ci ne sont pas seulement identiques au niveau des matériaux, de l'apparence et du toucher, mais bénéficient également de la fonctionnalité et de l'aménagement intérieur ainsi que des surfaces de travail de haute qualité ou des solutions de rangement intelligentes.

**Le style varié de la maison de campagne.**
Le style maison de campagne se caractérise par des façades avec cadre au look varié. Ces façades peuvent être sobres ou richement décorées et reflètent ainsi des possibilités d'aménagement classique à moderne et urbain. Des détails comme par ex. des poignées fantaisie, des dessins traditionnels comme les carreaux ou des motifs floraux viennent couronner le style.

**Moderne et intemporel.**
Le « style industriel » et le « look scandinave » représentent actuellement la cuisine moderne. Le « style industriel » se présente avec des surfaces métalliques, du béton et de la pierre, ainsi que des étagères en métal mat. Sa combinaison avec le bois permet de créer un mix de matériaux passionnant.

Les cuisines ouvertes sont actuellement très prisées.

# La cuisine idéale pour chaque pièce

Voici une question fondamentale pour la réalisation de la cuisine de vos rêves : quelle forme doit avoir la nouvelle cuisine ?

**Cuisine en L :**
**parfaite pour les petites cuisines**
La cuisine en L constitue une solution peu encombrante qui présente néanmoins beaucoup d'espace de rangement. Le moindre centimètre est exploité avec des solutions intelligentes pour les armoires, par ex. avec une armoire d'angle à carrousel.

**Cuisine en U :**
**l'exploitation optimale de l'espace**
La forme en U donne une très grande surface de travail et de dépose. Une telle cuisine est par conséquent très fonctionnelle et l'espace disponible est exploité de manière optimale.
Point important : s'ils sont judicieusement utilisés, les angles s'avèrent très spacieux.

**Cuisine avec îlot :**
**l'élégance généreuse**
Une cuisine avec îlot suppose une surface d'au moins 15 mètres carrés. Autour de l'îlot, il doit y avoir un rayon d'au moins 120 cm par rapport aux autres meubles pour permettre les déplacements.

**La bonne affectation pour chaque forme de cuisine :**
Judicieusement disposées, les zones
- STOCKAGE,
- RANGEMENT,
- LAVAGE,
- PRÉPARATION ET
- CUISSON CLASSIQUE/AU FOUR

garantissent des processus de travail fluides. Voir la page 12 pour davantage d'informations.

**Cuisine en G :**
**idéale pour les familles**
La cuisine en G s'avère idéale pour une planification ouverte sur le séjour. Avec son espace généreux, cette solution est idéale pour les familles.

**Cuisine linéaire : l'exploitation optimale des petites pièce**
Une cuisine linéaire est privilégiée si le logement et le budget sont étroits ou pour un ménage à une personne. Il faut impérativement prévoir des armoires hautes afin d'exploiter l'espace au maximum.

**Cuisine couloir :**
**la polyvalente**
La cuisine couloir est très appréciée pour les petites pièces et les configurations ouvertes, la seconde ligne pouvant servir de meuble de séparation ou d'îlot. Attention : le rayon de déplacement entre les deux lignes doit être d'au moins 120 cm.

# La carte de visite de la cuisine.

Les façades accrochent le regard et marquent l'apparence globale de la cuisine. À cet égard, elles sont disponibles dans une large palette de matériaux – par ex. des surfaces sur lesquelles on ne voit pas les traces des doigts, ou encore des imitations du bois qui ressemblent à s'y méprendre à l'original.

**BIEN QUE LES FAÇADES PRÉDOMINENT DANS L'APPARENCE DE CHAQUE CUISINE, elles ne peuvent pas être considérées isolément, mais en combinaison avec le plan de travail, l'habillage de crédence et l'évier. Les matériaux doivent être assortis. Les plans de travail peuvent ainsi être fabriqués à partir de pierre naturelle, de quartz, de céramique, de verre, de matériau composite, de stratifié ou de bois massif. Souvent, les habillages de crédence sont réalisés dans le même matériau. Le système d'évier est également disponible dans différents matériaux. Le grand classique est assurément l'acier inoxydable. Des variantes appréciées sont le chrome, la céramique, le verre ou le granit.**

**Façades plaquées et façades en bois véritable :**
le placage est appliqué sur un panneau de particules ou un panneau MDF. Ces façades sont donc meilleur marché que les façades en bois massif, mais elles convainquent néanmoins par leur apparence naturelle.

**Façades laquées :** celles-ci sont disponibles avec un laquage brillant ou un laquage mat.

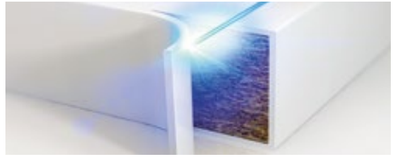
**Façades en plastique :** les cuisinistes proposent trois types de façades en matières plastique. Les **façades polymères** consistent en un panneau porteur sur lequel une feuille est directement collée avec de la résine de mélamine

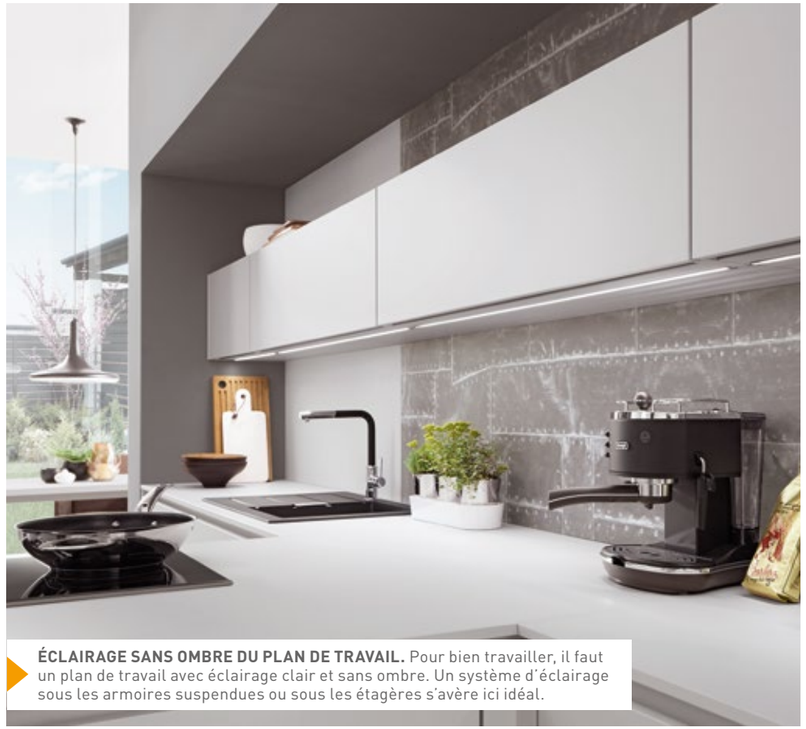
**AVANTAGES, PAR EX. AVEC DES FAÇADES LAQUÉES :** elles peuven être fabriquées dans toutes les couleurs imaginables. Elles sont en outre résistantes et faciles à nettoyer.

Il s'agit d'un procédé de fabrication avantageux, ce qui place ce type de façades dans le bas de gamme au niveau du prix. Elles sont robustes et faciles d'entretien. Par contre, les façades stratifiées et laminées présentent une structure à plusieurs couches. La finition est ici aussi assurée par une feuille décorative. La surface est également facile à nettoyer, elle résiste à la chaleur jusqu'à 230 °C, aux acides, aux rayures, aux impacts et souvent aux coups de couteau.

**Façades en verre :** très nobles, très en vogue. Les façades en verre sont très robustes, elles résistent à la chaleur et sont très hygiéniques. Les petites pièces semblent plus spacieuses avec des façades en verre. Les traces de doigts sont toutefois inévitables et les taches d'eau se voient très vite.

**La qualité du « chant au laser » :**
une technologie laser moderne permet de fusionner le chant sur le panneau porteur. C'est ainsi que l'on obtient la fameuse « optique à joint nul ». On ne distingue plus le joint à l'œil nu et cette technologie apporte une plus-value quant à l'hygiène et la longévité des meubles de cuisine.





**ÉCLAIRAGE SANS OMBRE DU PLAN DE TRAVAIL.** Pour bien travailler, il faut un plan de travail avec éclairage clair et sans ombre. Un système d'éclairage sous les armoires suspendues ou sous les étagères s'avère ici idéal.

La cuisine est bien plus qu'une pièce où l'on cuisine – a fortiori si la cuisine et le séjour s'imbriquent toujours davantage.

**Par conséquent, les exigences posées à l'éclairage ont également changé.**
Pour tous les cuisiniers amateurs, un éclairage de travail professionnel est tout aussi important qu'une atmosphère confortable lors des repas en famille ou entre amis. L'éclairage se décline en trois types pour satisfaire aux différentes exigences : l'éclairage de travail, l'éclairage d'ambiance et l'éclairage du coin repas.

**L'éclairage de travail doit être sans ombre.**
Le plafonnier ne convient pas à cet égard. Les sources lumineuses sous les armoires suspendues sont par contre idéales.Les lampes LED modernes et économiques offrent un éclairage bon marché, écologique et malgré tout confortable. Un éclairage d'ambiance ciblé donne à la cuisine un caractère confortable. Celui-ci peut être assuré par ex. par des poignées baguettes illuminées ou via les armoires suspendues. Une couleur de lumière personnalisée et la fonction de gradateur contribuent à créer une ambiance confortable. Les luminaires suspendus sont optimaux pour le coin repas et l'îlot de cuisson.

Des **TIROIRS ILLUMINÉS** permettent d'éclairer les moindres recoins, même s'il s'agit d'un éclairage confort.



# L'éclairage optimal.

## UN ÉCLAIRAGE CORRECT EST ESSENTIEL.

Lors des repas également, les membres de la famille et les invités apprécient un contact visuel direct sans lampe qui pend trop bas. Avec des luminaires suspendus, la distance entre le plateau de table et la source lumineuse doit être d'environ 60 à 70 cm – que ce soit une table de salle à manger ou un comptoir plus élevé dans la cuisine. Dans une cuisine-séjour, les lampes LED dimmables et un éclairage indirect contribuent à davantage de confort. Les armoires suspendues illuminées créent une atmosphère spéciale et attirent tous les regards. Pratique : régler la couleur de la lumière et la fonction de gradateur via une commande à distance ou avec son smartphone et sa tablette tactile et une app. Les hottes modernes à l'apparence d'un luminaire suspendu assurent un air de qualité et un éclairage correct lors de la cuisson.

# Trajets courts, gain de temps, entretien facile.

Discuter dans la cuisine autour d'un bon verre de vin, lire le journal et écouter de la musique. Malgré tout son confort, la cuisine reste néanmoins un espace de travail consacré avant tout à la cuisson (table de cuisson ou au four) et au lavage. C'est pourquoi la cuisine doit être aménagée de manière intelligente.

**LES PLANIFICATEURS DE CUISINE DIVISENT AINSI SYSTÉMATIQUEMENT CELLE-CI EN CINQ ZONES :** STOCKAGE, RANGEMENT, LAVAGE, PRÉPARATION, CUISSON CLASSIQUE/AU FOUR. Les trajets jusqu'aux aliments et ustensiles de cuisine restent courts, on gagne du temps, les appareils électroménagers s'utilisent aisément et l'entretien de la cuisine est facile. Par ailleurs, on se ménage le dos en évitant de se baisser inutilement et on évite les mauvaises postures.

**UN CONFORT NETTEMENT ACCRU.** L'aménagement des différentes zones de travail permet d'optimiser les trajets et les processus de travail. On évite les trajets inutiles tout en garantissant des processus fluides.



La zone consacrée au « stockage » abrite également le réfrigérateur et doit présenter suffisamment d'espace de rangement aisément accessible pour les produits alimentaires.
Des tiroirs larges ou des armoires hautes coulissantes sont à cet égard idéaux.

Les tasses, les assiettes, les verres et les couverts doivent être rangés au même endroit. Celle ou celui qui dresse la table évite ainsi les trajets inutiles. Il en va de même lorsque la zone « rangement » est placée à proximité du lave-vaisselle et du système d'évier.

La zone « préparation » est aménagée à côté de l'évier. En effet, l'endroit où les mets sont préparés doit rester propre et hygiénique. La zone de préparation constitue l'espace de travail le plus important et doit présenter une largeur minimum de 90 cm. C'est là que l'on trouve les épices, les couteaux à trancher ainsi que l'huile et le vinaigre.

La zone de préparation permet idéalement un accès direct à la zone de « cuisson classique et au four ». C'est là que les casseroles, les poêles et autres ustensiles sont rangés. Les larges armoires basses assurent un grand espace de rangement.

# Toujours à hauteur des yeux.

**Les appareils électroménagers encastrables en hauteur sont agréables à utiliser et évitent de devoir se baisser.**

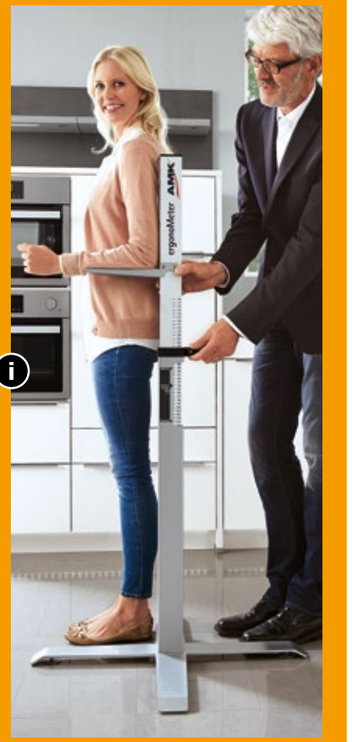
Les fours à convection et à vapeur doivent être aménagés en hauteur afin que l'utilisateur puisse prélever les mets confortablement avec les bras pliés. Autre avantage : les plats gratinés, les légumes au four et le rôti du dimanche se surveillent aisément à tout moment.

Si la place disponible ne permet d'encastrer qu'un seul appareil, choisir celui qui est le plus souvent utilisé.

**LAVE-VAISSELLE ENCASTRABLE EN HAUTEUR.**
Le chargement d'un lave-vaisselle est également beaucoup plus facile si celui-ci est aménagé est à hauteur de corps - le chargement et le déchargement se font en un tour de main.

**LAVE-VAISSELLE ENCASTRABLE EN HAUTEUR.**

Le chargement d'un lave-vaisselle est également beaucoup plus facile si celui-ci est aménagé est à hauteur de corps - le chargement et le déchargement se font en un tour de main.




**AMK ergonoMeter©**

L'ergonoMeter® AMK permet de déterminer en quelques minutes la hauteur de travail optimale. La hauteur du coude est ici le critère le plus important. La hauteur de travail idéale se situe à 10 à 15 cm en-dessous de la hauteur du coude. Cette valeur idéale peut être augmentée d'une tolérance de 5 cm vers le bas et de 10 cm ver le haut afin de que deux personnes de taille différente puissent travailler aisément dans une cuisine.

La **HAUTEUR DE TRAVAIL** se situe à 10 à 15 cm en-dessous de la hauteur du coude. Comme le bord supérieur des casseroles forme la hauteur de travail au niveau de la table de cuisson, il est judicieux d'abaisser celle-ci d'environ. 25 cm.

# Ménager le dos.

**Il faut impérativement considérer les aspects ergonomiques lors de la planification de la cuisine. Cela signifie que les conditions de travail doivent être adaptées en fonction de l'utilisateur et non pas l'inverse.**

Des hauteurs de travail optimales pour la table de cuisson, l'évier et la surface de travail, ainsi que pour les appareils électroménagers encastrables en hauteur - four et lave-vaisselle - permettent non seulement d'accroître le confort, mais également de ménager le dos. L'ergonoMeter© AMK permet de déterminer les différentes hauteurs pour votre nouvelle cuisine en toute rapidité et simplicité. Ce n'est pas tant la taille qui est importante à cet égard, mais bien la hauteur du coude.

La hauteur du plan de travail doit se situer à 10 à 15 cm en-dessous de la hauteur du coude. Si la planification le permet, il peut être judicieux d'abaisser la table de cuisson de 25 cm vu que le bord supérieur des casseroles correspond ici à la hauteur de travail. Par contre, l'évier peut être placé plus haut car c'est son fond qui forme le niveau de travail.



Certains cuisinistes proposent même des îlots de cuisine et surfaces de travail avec réglage électrique en hauteur. Ceci s'avère très pratique lorsque les enfants participent aux tâches ménagères ou pour un couple avec une grande différence de taille.

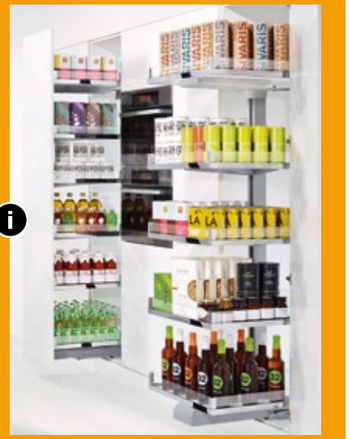
Les tiroirs à commande mécanique ou électrique présentent également de nombreux avantages dans la planification intelligente de la cuisine. Ils s'ouvrent et se ferment aisément, même s'ils accueillent beaucoup d'assiettes ou de lourdes casseroles et poêles. Ils permettent également d'éviter les mauvaises postures et de ménager le dos.

**POUR UN DOS SAIN.**
Si la hauteur de travail n'est pas adaptée à la taille, cela peut entraîner des problèmes de dos.

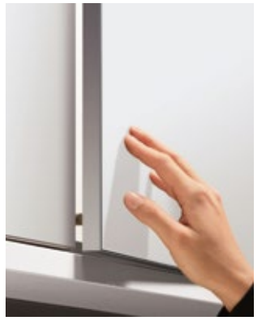
**UNE HAUTEUR DE TRAVAIL OPTIMALE.**
D'un point de vue ergonomique, il est judicieux d'adapter le bloc-cuisine et du coup la hauteur de travail aux besoins individuels.

Un cas de figure fréquent : la casserole qui n'est que rarement utilisée disparaît dans le coin le plus éloigné de l'armoire. Et lorsque cette casserole doit être utilisée, il faut tout d'abord sortir tous les autres ustensiles de cuisine de l'armoire.Dans une cuisine moderne, ce scénario fait partie du passé. En effet, les différents types d'armoires garantissent une vue dégagée sur tout ce qui est rangé dedans.

# Tout sous les yeux.



**L'ARMOIRE DE CUISINE QUI REFLÈTE LE MIEUX CE PRINCIPE EST L'ARMOIRE HAUTE COULISSANTE.**
Un espace de rangement optimal est ainsi utilisé sur une surface au sol restreinte. L'armoire haute garantit sur les deux côtés une vue dégagée sur les produits alimentaires et les ustensiles rangés dedans.Ils peuvent être prélevés aisément car à l'ouverture de l'armoire, tout son contenu est sorti du caisson. Les tiroirs à extension totale se justifient pleinement pour tous les meubles bas. Les tiroirs profonds offrent davantage d'espace de rangement.



Une **VARIANTE APPRÉCIÉE** dans les systèmes de commande sont les ferrures mécaniques push-to-open. Les tiroirs, les portes & Cie s'ouvrent suite à une pression en un point précis. Ceci est très pratique lorsque l'on porte de la vaisselle à deux mains : il suffit d'appuyer du genou sur le tiroir pour ouvrir celui-ci.

# Solutions intelligentes.

Le design calme et élégant des cuisines sans poignées est toujours dans l'air du temps. Il contribue à une transition fluide avec le séjour et offre une grande liberté d'aménagement.

Plusieurs systèmes de commande sont proposés pour ouvrir et fermer des tiroirs, armoires hautes et portes sans poignées Ces systèmes garantissent la manœuvre facile et confortable des portes desarmoires et des tiroirs. On opère à cet égard une distinction entre la poignée baguette, l'ouverture mécanique ou l'ouverture électrique pour les portes et tiroirs. Les poignées baguettes sont intégrées au bord supérieur ou latéral de la porte ou du tiroir. Elles ont toutefois un petit inconvénient :
les poignées baguettes - tout comme les chants en biais - viennent rompre la linéarité d'une cuisine sans poignées.

Le fonctionnement de l'assistance à l'ouverture électrique est similaire à celui des ferrures mécaniques, mais est toutefois encore plus sensible.Un simple effleurement suffit pour ouvrir l'élément. Un appui sur une touche suffit également pour refermer les armoires suspendues avec des ferrures d'abattant, l'idéal pour les personnes de petite taille.
Il suffit de pousser légèrement un tiroir pour qu'il se referme en douceur et silence.

# Bien au-delà de la norme.

**Réfrigérateur, table de cuisson, lave-vaisselle et four : ce sont les appareils électroménagers que l'on retrouve dans toute cuisine moderne. Cette liste peut naturellement être allongée en fonction de ses propres préférences.**

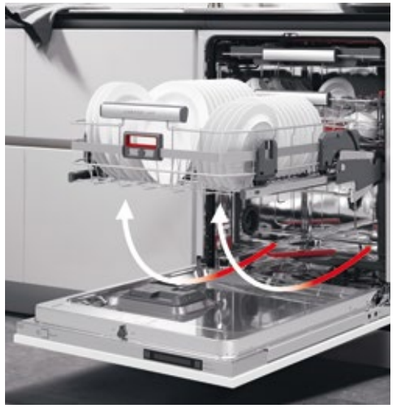
Un four peut combiner plusieurs appareils et disposer par ex. d'une fonction micro-ondes ou être équipé de la technique de la cuisson à la vapeur. D'autres fours intègrent également une fonction sous vide.

Un ensacheur sous vide vient pour ce faire compléter la cuisine : tous les ingrédients crus et frais peuvent ainsi être emballés manière hermétique dans un sachet sous vide, puis cuits lentement à basse température dans un cuiseur sous vide, les produits alimentaires se conservent en outre plus longtemps.

De nombreux fours disposent également d'un programme de pyrolyse. L'enceinte de cuisson est alors chauffée à une température de plus de 500 °C. Toutes les substances organiques se décomposent sous l'effet de la chaleur. Il ne reste alors que les cendres qui sont faciles à éliminer. Il ne faut plus de nettoyage fastidieux du four.

Les combinés réfrigérateur-congélateur disposent également de fonctions spéciales. Des technologies telles que la zone zéro degré du réfrigérateur prolongent considérablement la durée de conservation des produits alimentaires et les systèmes sans givre du congélateur rendent tout dégivrage manuel inutile. Les nombreuses possibilités d'aménagement intérieur permettent un tri plus aisé des produits réfrigérés. Les réfrigérateurs disposent souvent de tiroirs.

Les lave-vaisselle de la dernière génération se plient nettement mieux aux besoins de l'utilisateur et se distinguent par leur grande flexibilité. Ils peuvent ainsi abriter un tiroir à couverts, un éclairage LED ou encore des paniers relevables pour ménager le dos.



**En ouvrant un réfrigérateur moderne, on est souvent frappé par la flexibilité de son aménagement intérieur. Les tiroirs, les balconnets des portes, les boîtes et les supports pour bouteilles aident à garder une vue d'ensemble claire des produits alimentaires et à les conserver plus longtemps.**

Certains compartiments peuvent être réglés au gré en hauteur. Il y a également des clayettes et tiroirs télescopiques qui même chargés, se laissent manœuvrer aisément.

Les compartiments zéro degré font aujourd'hui partie de l'équipement standard des réfrigérateurs modernes. Ces tiroirs à produits frais se caractérisent par une température plus basse et une humidité plus élevée que dans les autres zones du réfrigérateur, cela pour certains types de fruits et légumes et pour la laitue. D'autres produits alimentaires comme par ex. la viande crue, le poisson, la saucisse et les produits laitiers nécessitent une humidité de l'air plus faible.

Ceci permet de conserver les produits alimentaires plus longtemps. La température se situe à environ 0 °C. Les autres zones du réfrigérateur abritant par ex. les boissons, les produits alimentaires emballés, le beurre et les œufs présentent une température entre 4 °C et 10 °C.

Dégivrer le congélateur ? Ceci appartient au passé avec le dégivrage automatique ou la fonction sans givre. Pour le dégivrage automatique, l'eau de condensation est recueillie au dos de l'appareil jusque dans un récipient où elle s'évapore. La technique sans givre réduit l'humidité de l'air et répartit uniformément l'air de refroidissement, ce qui empêche la formation de givre. Ces deux techniques permettent à la longue d'économiser du courant.

**Les tables de cuisson à induction présentent de nombreux avantages. Elles offrent un plus en matière de sécurité car ce n'est pas la surface de cuisson en vitrocéramique qui est réchauffée, mais uniquement la casserole. Celle-ci rayonne certes un minimum de chaleur mais il est impossible de se brûler sur la zone de cuisson.**

C'est aussi pour cette raison que les débordements ne s'incrustent pas. Une plaque à induction s'éteint automatiquement lorsque l'on retire la poêle ou la casserole. Elle permet en outre de réduire la consommation énergétique. Exemple : avec un système à induction, l'eau bout deux fois plus vite qu'avec le gaz.

On trouve entre-temps sur le marché des appareils à hotte intégrée – « downdraft » – placée au milieu ou à l'arrière de la table de cuisson. Les odeurs sont directement captées là où elles sont générées.

**VARIANTES INTÉRESSANTES POUR LES FANS DE DESIGN :**

les tables de cuisson à induction ne sont pas disponibles uniquement en noir, mais également en gris très chic ou en blanc peut ordinaire.

# Un puissant paquet d'avantages.

Les **TABLES DE CUISSON À INDUCTION** sont devenues encore plus polyvalentes. Les derniers modèles disposent d'un capteur de rôtissage qui exploite une technique de commande ultra moderne pour détecter le degré de brunissement optimal des aliments grillés, que ce soit un œuf, un steak, du tofu ou des légumes. Il est également possible de commuter plusieurs zones de cuisson entre elles pour former une surface continue, de manière à réchauffer des plus grandes casseroles et poêles rapidement et uniformément.

**Les systèmes de hotte ont connu une évolution assez étonnante au cours de ces dernières années.**

Elles ne se définissent plus uniquement par leur fonction – ce sont de véritables joyaux qui embellissent toute cuisine avec une touche particulière.

Ainsi, certaines hottes prennent aujourd'hui des allures de lampe design. Elles sont en verre coloré, suspendues à de fines tringles et dotées de lampes LED. Et elles éliminent les odeurs avec un maximum d'efficacité.

Les hottes inclinées ergonomiques sont idéales pour les personnes de grande taille ou pour des raisons d'esthétique. L'écran vapeur incliné assure une grande liberté de mouvement et une vue dégagée sur la table de cuisson.

# Un joyau fonctionnel.

**EXTRACTION OU RECYCLAGE DE L'AIR**

Avec des systèmes de hotte à recyclage, les vapeurs de cuisine - composées d'odeurs, de graisses et d'humidité - produites pendant la cuisson ne sont pas refoulées vers l'extérieur. Un filtre à graisse et anti-odeurs purifie l'air avant de le refouler dans la pièce. Les filtres anti-odeurs à charbon actif intégrés doivent être remplacés à intervalles réguliers. Par contre, les variantes de hottes à extraction évacuent directement les vapeurs de cuisine à l'extérieur par une conduite. Il faut veiller à un apport suffisant d'air en mode extraction. Les modèles modernes permettent de choisir entre ces deux modes de fonctionnement. Les hottes à recyclage peuvent être plus bruyantes que les hottes à extraction.

Et pour celles et ceux qui souhaitent une solution plus discrète, il existe des ventilateurs qui sont montés directement sur la table de cuisson. On trouve actuellement trois systèmes sur le marché.

Les hottes escamotables downdraft sont aménagées directement dans le plan de travail derrière la table de cuisson et sont relevées en cas de besoin. Les hottes de plan de travail sont intégrées à la table de cuisson. Une autre variante est la hotte de table qui peut être intégrée à côté de la table de cuisson ou entre deux zones de cuisson étroites. Ces systèmes d'aération conviennent idéalement pour un îlot ou une cuisine-séjour.

Parfois, la porte du four est de trop. Par ex. dans une petite cuisine ou lorsqu'il faut ranger plusieurs plaques ou grilles. Le secteur industriel a développé pour ce cas de figure des **APPAREILS AVEC PORTE ESCAMOTABLE**.

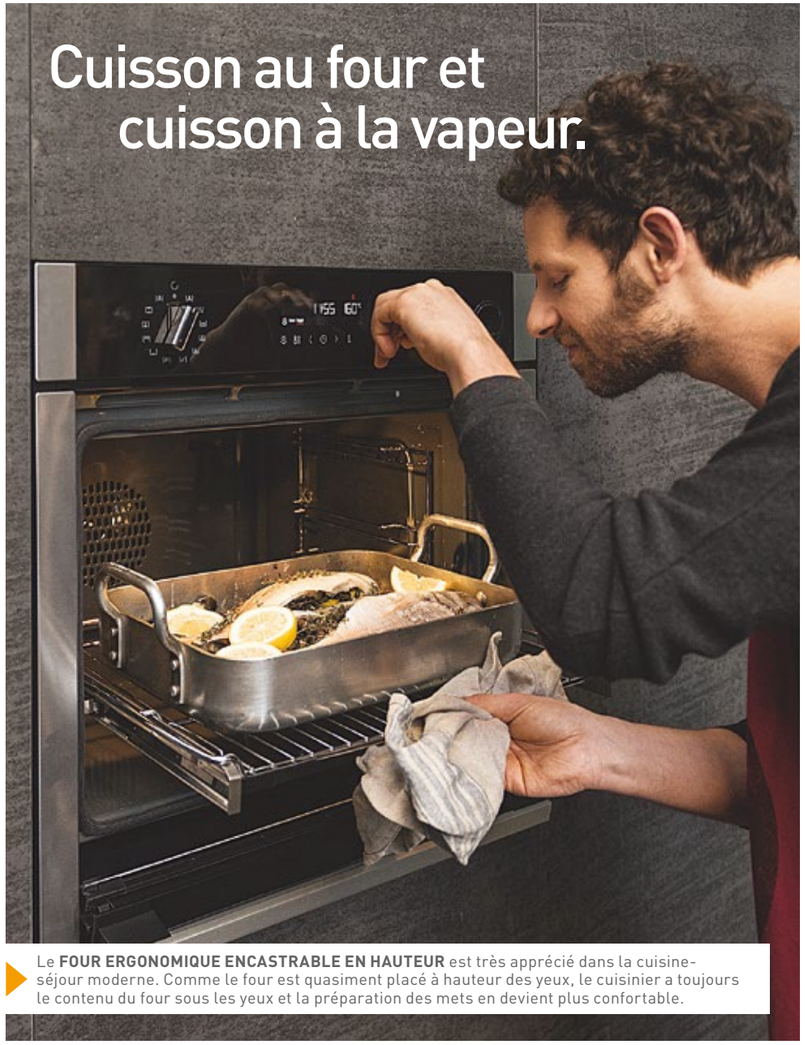
Si le four ne dispose pas d'un chariot sortant qui permet d'extraire complètement les plaques et grilles hors de l'enceinte de cuisson, les **RAILS TÉLESCOPIQUES** sont la solution : ils permettent également d'extraire complètement les plaques et les grilles hors du four et d'accroître considérablement le confort d'utilisation.

**APPAREILS À L'OPTIQUE ASSORTIE.**

Lors de la planification d'une nouvelle cuisine, l'acheteur a la possibilité de commander tous les appareils électroménagers dans un seul look – du four à convection et du four à vapeur à la machine à café.



# Cuisson au four et cuisson à la vapeur.



Le **FOUR ERGONOMIQUE ENCASTRABLE EN HAUTEUR** est très apprécié dans la cuisine-séjour moderne. Comme le four est quasiment placé à hauteur des yeux, le cuisinier a toujours le contenu du four sous les yeux et la préparation des mets en devient plus confortable.

## Les derniers développements garantissent l'évolution constante de la technique.

Les **coulissants à extension totale** permettent un chargement en toute simplicité et sécurité, les revêtements anti-traces de doigts gardent les façades en acier inoxydable propres et exemptes de traces. Les programmes automatiques intelligents aident le cuisinier amateur à préparer des menus complets ou nettoient automatiquement le four. Aujourd'hui, beaucoup de ces fonctions peuvent même être commandées par smartphone ou tablette tactile.

**Les fours à vapeur sont de plus en plus appréciés.** En effet, la préparation des mets à la vapeur constitue une méthode de cuisson particulièrement douce car elle permet de conserver intégralement les arômes naturels et les vitamines des produits alimentaires. Et si vous ne souhaitez ou ne pouvez pas installer deux fours dans votre cuisine, vous ne devez pas nécessairement vous passer des avantages de la cuisson à la vapeur : les appareils mixtes permettent tant la cuisson à l'air chaud que la cuisson à la vapeur ou injectent de la vapeur d'eau lors de la cuisson et du rôtissage. Les mets restent ainsi tendres et juteux.

# Des assistants futés.

Les appareils électroménagers de la dernière génération sont intelligents.En d'autres termes, le four, la machine à café automatique, le lave-vaisselle ou le réfrigérateur et l'éclairage peuvent être commandés via des apps par smartphone et tablette tactile ou par commande vocale. Cela facilite votre quotidien. Et ce n'est que le début – la révolution intelligente est loin de se terminer.

**SE LEVER EST UN VÉRITABLE PLAISIR –** lorsque le café du matin est déjà prêt.

**Imaginez :**
vous êtes encore au lit mais vous pouvez déjà allumer la machine à café automatique, sélectionner votre propre café spécial et préchauffer le four pour faire cuire les petits pains. Vous avez entre-temps reçu un message push vous informant que le programme du lave-vaisselle est terminé. Vous aviez également réglé le début de ce programme via votre smartphone. Ce n'est pas une vision du futur, c'est la réalité.

Et il y a encore beaucoup d'autres exemples de cuisine intelligente : la table de cuisson qui communique directement avec la hotte afin que celle-ci règle automatiquement sa vitesse de ventilation en fonction du dégagement de vapeur. Des caméras installées dans le réfrigérateur prennent des photos du contenu à chaque fermeture de la porte. Vous pouvez accéder à celles-ci via votre smartphone ou votre tablette tactile.

Le **logiciel de reconnaissance vocale** prend graduellement sa place dans la cuisine. L'utilisateur accède à son assistant personnel via les services de messagerie vocale. Il peut ainsi rechercher des recettes, jouer de la musique ou ajouter des articles à sa liste des courses.

# À peine audible.

**La réduction du bruit dans la cuisine est une thématique importante – surtout dans le cas d'une cuisine-séjour. Outre les processus ultra silencieux d'ouverture et de fermeture des tiroirs et portes, on pense surtout au lave-vaisselle, à la hotte aspirante et au réfrigérateur.**

Moteurs, compresseurs ou pompes – le lave-vaisselle, le réfrigérateur et la hotte aspirante abritent des composants qui produisent généralement beaucoup de bruit. Même le four fait du bruit lorsqu'il fonctionne. Un bourdonnement, un grondement ou un sifflement sont souvent perçus comme désagréables - surtout dans une cuisine-séjour.

Pour cette raison, les fabricants ont recherché des solutions pour réduire ce niveau de bruit. Et ils y sont parvenus : beaucoup de ces appareils présentent entre-temps un bruit de fonctionnement inférieur à 40 décibels. À titre de comparaison, un chuchotement correspond à 30 décibels. Il est par conséquent parfaitement possible de s'entretenir – même si les appareils fonctionnent tous ensemble à plein régime. Et on se pose même la question de savoir si on a allumé le lave-vaisselle.

# De l'eau bouillante sans plus attendre.

**C'est le poste de travail numéro 1 : le système d'évier. C'est pourquoi l'évier lui-même, les appareils de robinetterie et les accessoires doivent faire l'objet d'une attention particulière.**

Les éviers en acier inoxydable sont un grand classique. Entre-temps, les systèmes d'évier colorés ont graduellement trouvé leur place dans les cuisines modernes.Ils peuvent être fabriqués à partir d'émail, de céramique ou de matière plastique.
Le granit, le marbre et d'autres types de pierre naturelle sont également appropriés pour les éviers. Tous ces matériaux se distinguent par plusieurs points communs : ils sont hygiéniques, robustes et faciles à nettoyer. Les fabricants proposent en outre une large gamme d'accessoires permettant d'optimiser les processus de travail, par ex. des paniers-égouttoirs ou des planches à découper sur mesure. Les appareils de robinetterie sont également disponibles dans différents matériaux et formes, ainsi qu'avec différentes fonctions.
Les douchettes avec tuyau flexible sont tout aussi pratiques que les appareils de robinetterie à capteur intégré permettant de (dés)activer le jet d'eau sans contact. On trouve également des appareils de robinetterie qui produisent instantanément de l'eau chaude voire même bouillante, sur simple pression de bouton, tout en filtrant l'eau de distribution.
**Le clou :** les minéraux sont préservés.

# Bien abouti.

**Le système des déchets doit être bien pensé car il facilite largement les processus de travail dans la cuisine.**

Le **système des déchets** se trouve en général directement en-dessous de l'évier.

Si un boiler, un chauffe-eau à eau bouillante ou un système d'écoulement y sont déjà aménagés, cela limite la place disponible.

Il faut par ailleurs décider du nombre de seaux pour le système des déchets. Est-ce qu'un seau pour les ordures ménagères et un autre pour les déchets biodégradables sont suffisants ?

Faut-il également trier le papier et le plastique ? Faut-il en outre prévoir un espace de rangement pour les ustensiles de lavage et de nettoyage ? On peut alors prévoir un autre tiroir d'organisation.

**UNE ASSITANCE À L'OUVERTURE ÉLECTRIQUE OU MÉCANIQUE** s'avère très utile pour cette armoire basse. Il n'est en effet par rare que l'on ait des déchets dans les deux mains. On peut alors ouvrir aisément le tiroir avec le genou.

# Bon pour l'environnement et le portefeuille.

**Les appareils électroménagers représentent environ la moitié de la consommation d'électricité du ménage et quelque 18% de la consommation d'eau. Les vieux réfrigérateurs, lave-vaisselle, fours & Cie. consomment nettement plus que des appareils modernes. En plus de tout le confort moderne que ceux-ci apportent, ils ménagent l'environnement et le portefeuille.**

Le **lave-vaisselle** permet d'économiser sur deux plans : l'électricité et l'eau – et les deux sont liés puisque moins il faut d'eau, moins il faut réchauffer. Les appareils modernes ne consomment en moyenne que 6 litres d'eau par cycle de lavage.

**ÉCONOMISER L'ÉNERGIE.**

Le label énergétique peut servir de guide : la lettre « A » caractérise les appareils électroménagers les plus efficaces sur le plan énergétique. En d'autres termes, ils économisent l'énergie, sont bons pour l'environnement et ménagent le portefeuille.

**Refroidir et congeler** refroidir et congeler représentent un cinquième de la consommation d'électricité du ménage. Dans les ménages allemands, le réfrigérateur est âgé en moyenne de plus de dix ans. Outre les économies afférentes, il convient de souligner ici des techniques modernes comme le compartiment zéro degré. Il permet de conserver les produits alimentaires plus longtemps et il faut donc jeter moins de déchets.

**Économiser l'énergie lors de la cuisson classique et au four :** le four est un appareil très énergivore. Ce n'est pas pour rien que les fournisseurs d'électricité parlent d'un « pic de consommation » à Noël, lorsque de nombreux ménages utilisent leur four en même temps. Les appareils modernes sont à cet égard nettement plus économes. Et si vous utilisez un cuiseur à vapeur ou une table de cuisson moderne à induction, vous pouvez faire la cuisine de manière encore plus économique

**ÉDITEUR :**
AMK Die Moderne Küche
Service GmbH
Harrlachweg 4
D-68163 Mannheim
Téléphone +49 621 8506-116
fax +49 621 8506-101
info@amk.de · www.amk.de

**CONCEPT ET ASSISTANCE TECHNIQUE :**
Arbeitsgemeinschaft
Die Moderne Küche e.V. (AMK),
entreprise-membre AMK et membre
des groupes de travail AMK

**CONCEPT & TEXTE :**
GOOS Communication

**CONCEPTION & LAYOUT :**
Vogelsänger

**PHOTOS :**
les photos des produits dans cette brochure
proviennent des catalogues des entreprises-membres AMK.

Tous droits réservés. Toute reproduction et
publication, même partielle, est strictement interdite sans l'autorisation explicite
de l'éditeur.

**10-2021**