Guide de la cuisine AMK

Entretien de la cuisine

Informations à l'attention des clients, des distributeurs et des installateurs

Cette brochure décrit les matériaux utilisés dans la fabrication de cuisines, leurs propriétés ainsi que l'entretien qu'ils nécessitent. Elle vise en premier lieu à donner à l'acheteur des informations claires et concises sur ces différents thèmes.

Ces informations servent également de guide pour les entreprises du secteur des cuisines et peuvent être reprises intégralement ou en partie par les entreprises membres d'AMK. Elles n'ont toutefois pas de force juridique.

Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)

Sommaire

Fonctions et utilisation de la cuisine 2

Conseils pour l'utilisation 4

Conseils pour l'entretien 8

Résumé 13

Petit répertoire des matériaux 14

Une façade blanche n'est pas justeune façade blanche 18

Le plan de travail 20

Mentions légales 24

1. FONCTIONS ET UTILISATION DE LA CUISINE

Utilisation Entretien Matériau

Comme c'est le cas avec tous les objets de la vie courante, la cuisine moderne a profondément changé. Auparavant, l'aménagement d'une cuisine se limitait aux composants individuels comme le buffet, la cuisinière et l'évier. Les tâches culinaires occupaient une grande partie de la journée et consistaient principalement à préparer les repas, à nettoyer et à ranger. Ceci était avant tout dû aux longs temps de préparation usuels à l'époque. Mais les surfaces de travail séparées entre elles et les fonctions engendrant des trajets plus longs y contribuaient également.

Les tâches culinaires ont connu une véritable révolution avec le lancement de la cuisine équipée. Les surfaces de travail judicieusement agencées et des fonctions abouties veillent à ce que la préparation des mets soit aujourd'hui une tâche agréable. Partant, les exigences posées à la cuisine ont également connu une profonde mutation. En plus des « fonctions de travail » au sens strict, une ambiance agréable se voit aujourd'hui accorder une très grande importance.
La cuisine n'est donc plus un simple « local de travail » mais est devenue une pièce où il fait bon vivre. C'est la raison pour laquelle la cuisine moderne fait appel à des matériaux qui n'étaient à l'origine mis en œuvre que dans les pièces de séjour. Si la qualité de ces matériaux a été considérablement améliorée pour répondre aux exigences de la cuisine, ils nécessitent toutefois un entretien particulier que nous allons aborder ici.

AMK

www.amk.de

2. CONSEILS POUR L'UTILISATION

Les tâches culinaires impliquent également de travailler avec des températures élevées, de la vapeur d'eau et de l'humidité. En outre, de nombreux produits alimentaires peuvent faire de taches tenaces. Les matériaux mis en œuvre aujourd'hui pour les meubles résistent certes à la plupart des sollicitations, mais ils présentent toutefois des restrictions dues à leurs propriétés spécifiques. Afin d'éviter les dommages à votre cuisine et d'en profiter longtemps, il est recommandé de suivre quelques conseils importants lorsque vous utilisez votre cuisine.

Ouvrez régulièrement les **fenêtres de la cuisine** lorsque vous cuisinez.

Veillez également à respecter les informations sur les produits des différents fabricants.

Les composants des meubles de cuisine sont en général fabriqués en matériaux à base de bois. Ceux-ci sont très sensibles à l'humidité. La manipulation prudente de l'humidité permet d'éviter les dommages aux composants des meubles de cuisine.

Utilisez toujours la **hotte**. Allumez la hotte à une puissance adéquate avant d'entamer la cuisson et laissez-la encore fonctionner un peu après celle-ci. Essuyez toute la buée qui s'est formée sur les armoires après la cuisson.

Adaptez la puissance de la hotte en fonction de vos propres habitudes de cuisson et des conditions du local. Les instructions d'utilisation de la hotte peuvent à cet égard vous être utiles.

Afin de garantir l'évacuation optimale de l'humidité produite pendant la cuisson, il est recommandé de suivre les instructions de nettoyage et d'entretien du fabricant de la hotte et de nettoyer ou de remplacer régulièrement les filtres.

Évitez les débordements d'eau.
Et si un tel débordement se produit : essuyez tout de suite la surface – y compris l'eau qui s'est répandue jusqu'en-dessous de la machine à café !

N'ouvrez le lave-vaisselle qu'environ 20 minutes après la fin du programme de lavage, afin que la vapeur puisse se condenser dans le lave-vaisselle. N'ouvrez pas le lave-vaisselle pendant un programme de lavage. Et si vous avez besoin d'un ustensile qui se trouve dedans : ouvrez la porte du lave-vaisselle complètement, prélevez l'ustensile puis refermez complètement le lave-vaisselle (veillez à ce la porte soit bien fermée). **Suite à l'ouverture, essuyez toute la buée qui s'est formée sur les meubles de cuisine adjacents.** Si votre lave-vaisselle dispose d'une fonction d'ouverture automatique pour le séchage, il régule automatiquement la quantité de vapeur.
Veuillez respecter les indications du fabricant dans les instructions d'utilisation et de montage.

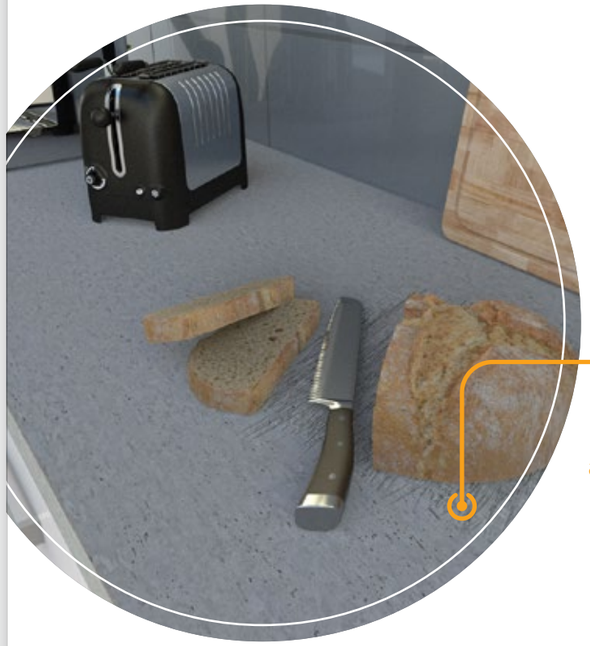
Remarque :
L'espace de la cuisine doit être chauffé de manière adéquate afin que les vapeurs chaudes (condensation, vapeurs de cuisine) ne se déposent pas sur les surfaces froides des meubles !

Ne déposez **pas de casseroles chaudes** sans sous-plat **sur le plan de travail** ni sur d'autres meubles.

2. CONSEILS POUR L'UTILISATION

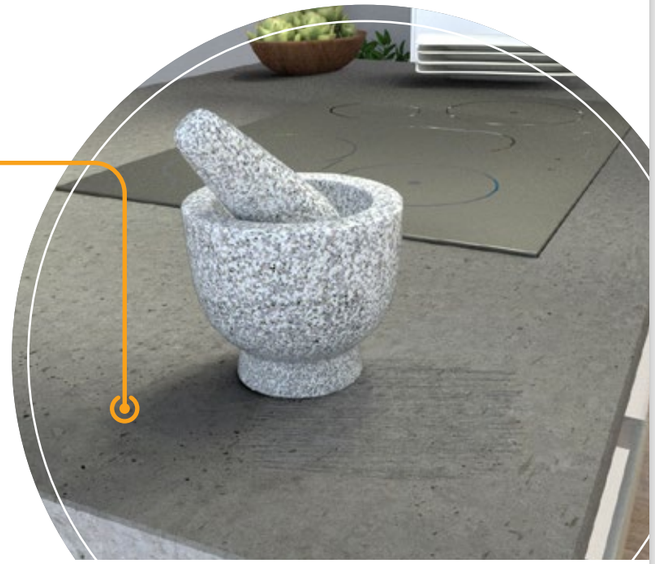
Ne placez pas d'**appareils produisant de la vapeur ou de la chaleur** - par ex. une machine à café, une bouilloire ou un grille-pain - **sous les armoires suspendues**. Les vapeurs et les températures élevées risquent à la longue d'endommager vos meubles. Par conséquent, essuyez immédiatement la buée et éliminez l'eau qui a débordé. Respectez également les instructions d'utilisation des fabricants des appareils.

Vérifiez régulièrement le **tuyau d'évacuation de condensation** de votre réfrigérateur afin d'éviter qu'il ne soit bouché et que le débordement de l'eau de condensation n'endommage les meubles.



Ne découpez pas directement sur le plan de travail et utilisez une **planche à découper** adéquate.

Le bord inférieur des plats en faïence n'est en général pas émaillé. Ne pas les faire glisser sur le plan de travail sous peine de le griffer.



3. CONSEILS POUR L'ENTRETIEN

Il convient en premier lieu de respecter les informations sur les produits et les instructions d'entretien des différents fabricants ! Ces informations et instructions peuvent diverger de nos conseils ci-dessous en raison des propriétés spécifiques des matériaux.

L'entretien régulier de votre cuisine équipée permet de maintenir sa valeur et de prolonger considérablement sa durée de vie. En outre, vous assurez ainsi l'hygiène impeccable de votre cuisine.

- Utilisez exclusivement des produits d'entretien ménager doux et solubles dans l'eau (par ex. du savon neutre) qui, conformément à leurs informations sur le produit, sont explicitement prévus pour les meubles de cuisine.
- Utilisez idéalement un chiffon doux et ne peluchant pas, ou une peau de chamois. Tous les chiffons ne conviennent pas nécessairement pour le nettoyage. Respectez les instructions d'entretien spécifiques du fabricant. Veillez à n'utiliser que des loques ou chiffons parfaitement propres.
- Éliminez les salissures aussi rapidement que possible. En général, les taches fraîches s'enlèvent nettement plus facilement et intégralement.
- Suite à leur nettoyage, séchez soigneusement les meubles concernés.

N'utilisez jamais de solvants, de poudres à récurer, de laine d'acier ni d'éponges métalliques, sous peine d'endommager la surface à un point tel qu'elle ne puisse plus être réparée.

N'utilisez jamais **de nettoyeur à vapeur** ni de jet d'eau.

Bois verni

Les surfaces en bois verni sont nettoyées avec de l'eau tiède, un détergent doux et un chiffon légèrement humide. Séchez ensuite soigneusement les surfaces dans le sens de fibres. Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser le détergent non dilué ou encore un nettoyant pour vitres. Par sécurité, testez le nettoyant sur un endroit peu visible pour voir s'il n'attaque pas la surface.
Les encaustiques ou similaires ne sont pas des produits d'entretien adéquats car elles contiennent des solvants et des graisses et forment souvent un film qui altère l'apparence.

Bois ciré ou huilé

Les plans de travail, les façades et les joues (placage) en bois massif sont traités en usine avec une huile spéciale ou de la cire. Ce traitement n'offre toutefois pas une protection totale contre les taches (par ex. de fruits et légumes de couleur intense). Nettoyez le plan de travail avec un détergent doux et le cas échéant une brosse à main puis séchez soigneusement le plan de travail. Le plan de travail doit ensuite être traité avec un produit d'entretien recommandé par le fabricant. Un plan de travail en bois massif s'adapte à l'humidité ambiante. Ne laissez pas de l'eau stagner sur les surfaces car le produit risque de se déformer et la surface de devenir rugueuse.

Surfaces en matière plastique (façades, caisson et plan de travail)

Il existe plusieurs types de surfaces en matière plastique. Par conséquent, respectez les informations sur le produit émanant du fabricant. Les surfaces sont en général nettoyées avec un détergent doux et un chiffon doux, essuyées à l'eau claire puis soigneusement séchées. Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser le détergent non dilué ou encore un nettoyant pour vitres. Par sécurité, testez le nettoyant sur un endroit peu visible pour voir s'il n'attaque pas la surface.

Évitez l'humidité le long des chants et des joints des meubles.

Surfaces « satinées »

L'effet satiné des meubles de cuisine est dû à la structure spéciale de leurs surfaces. De ce fait, ces surfaces sont particulièrement sensibles aux liquides colorants (par ex. jus de groseilles rouges, ketchup ou vin rouge) et aux graisses. Il convient donc de nettoyer immédiatement les taches. Une fois que la tache est sèche, elle ne peut plus être complètement éliminée. La surface est alors polie avec des produits plus agressifs ou des nettoyants abrasifs, ce qui provoque une tache brillante et visible.
Plusieurs matériaux peuvent être mis en œuvre pour les surfaces « satinées ».
Par conséquent, respectez les informations sur le produit émanant du fabricant.

3. CONSEILS POUR L'ENTRETIEN

Surfaces brillantes

Plusieurs matériaux peuvent être mis en œuvre pour les surfaces brillantes. Par conséquent, respectez les informations sur le produit émanant du fabricant. Les surfaces brillantes ne peuvent être nettoyées qu'avec une peau de chamois douce, propre et humide ou un chiffon doux et propre. Les crasses les plus fines emprisonnées dans les chiffons peuvent provoquer des rayures. Dans des cas exceptionnels - salissures tenaces -, un détergent doux non abrasif peut également être utilisé. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon humide puis séchez-la soigneusement. Tous les chiffons ne conviennent pas nécessairement pour le nettoyage des surfaces brillantes vernies. Respectez également les instructions d'entretien spécifiques du fabricant.

Plans de travail en pierre naturelle

Différents matériaux sont mis en œuvre. Le vieillissement et l'apparition de signes d'usure sont des phénomènes normaux. Veillez à respecter scrupuleusement les informations sur les produits et instructions d'entretien des différents fabricants. Éliminez immédiatement les graisses, huiles et autres liquides usuels de manière qu'ils ne laissent pas de taches tenaces. Essuyez ensuite avec de l'eau claire et un chiffon propre.

Déposez toujours les casseroles chaudes sur un sous-plat afin d'éviter la formation de taches et de fissures.

Ré-imprégnez le plan de travail une fois par an après un nettoyage en profondeur.

Quartz composite

L'utilisation durable du plan de travail suppose un nettoyage adéquat conformément aux instructions du fabricant. Veillez à respecter scrupuleusement les informations sur les produits et instructions d'entretien des différents fabricants. Éliminez immédiatement les graisses, huiles et autres liquides usuels de manière qu'ils ne laissent pas de taches tenaces. Essuyez ensuite avec de l'eau claire et un chiffon propre. Déposez toujours les casseroles chaudes sur un sous-plat afin d'éviter la formation de taches et de fissures.

Céramique

L'utilisation durable du plan de travail suppose un nettoyage adéquat conformément aux instructions du fabricant. Veillez à respecter scrupuleusement les informations sur les produits et instructions d'entretien des différents fabricants. Éliminez immédiatement les graisses, huiles et autres liquides usuels de manière qu'ils ne laissent pas de taches tenaces. Essuyez ensuite avec de l'eau claire et un chiffon propre.

Plans de travail minéraux

Différents matériaux sont mis en œuvre. Par conséquent, veillez à respecter scrupuleusement les informations sur les produits et instructions d'entretien des différents fabricants. Éliminez immédiatement les graisses, huiles et autres liquides usuels de manière qu'ils ne laissent pas de taches tenaces.

Plans de travail stratifiés

Ne déposez jamais d'objets humides (par ex. machine à café, chiffons) sur les joints des plans de travail afin d'exclure tout gonflement dû à l'infiltration de l'humidité. Ceci s'applique également aux joints entre les panneaux et aux bandes de chant (par ex. chants épais).

Surfaces en verre

Le verre clair peut être nettoyé avec un détergent doux et une éponge ou un chiffon, ainsi qu'avec des nettoyants pour vitres usuels. Évitez toute utilisation non conforme (par ex. récurer, griffer et découper) du plan de travail en verre. Utilisez une planche à découper pour exclure les rayures. N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de silicone ou d'acide pour le nettoyage des surfaces en verre satiné. Les substances à base de graisse ou d'huile laissent des taches avec effet d'ombre sur les surfaces en verre satiné, mais ces taches s'enlèvent facilement avec un nettoyant pour vitres.

Plaques de cuisson vitrocéramiques

Les salissures qui ne sont pas incrustées peuvent être éliminées avec un chiffon humide sans autre produit de nettoyage. L'abrasion métallique des casseroles, les taches de calcaire et d'eau peuvent être éliminées avec un produit pour acier inox ou un nettoyant spécial pour vitrocéramique.

Les salissures incrustées sont éliminées à l'état chaud à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir. S'il s'agit de sucre ou d'ingrédients à base de sucre, éliminez immédiatement les salissures.

3. CONSEILS POUR L'ENTRETIEN

Éviers en matière plastique (matériau composite)

Les éviers en matière plastique peuvent être nettoyés avec un produit de nettoyage usuel ou un détergent doux non abrasif. Les salissures tenaces sont traitées avec un produit pour lave-vaisselle. Éliminez les taches de calcaire avec du vinaigre ou un produit anticalcaire.
Attention : ces produits ne peuvent être utilisés que pour des éviers en matière plastique. Ils risquent de causer des dommages sur les autres composants en matière plastique.
Veuillez respecter les indications du fabricant !

Acier inoxydable

Un produit de nettoyage usuel suffit pour l'entretien. Uniquement pour l'acier inox sans protection contre les empreintes digitales : les salissures tenaces et les taches d'eau peuvent être éliminées avec un produit d'entretien pour l'inox. Les fabricants proposent des produits de nettoyage et d'entretien spéciaux pour les surfaces en acier inoxydable poli ou brossé.

Aluminium

Les surfaces en aluminium sont normalement nettoyées avec un chiffon doux et humide, sans autre produit supplémentaire. Pour éviter les taches d'eau, il est recommandé de sécher complètement la surface en aluminium. Pour des plus grosses salissures, vous pouvez utiliser du produit pour lave-vaisselle, un nettoyant pour vitres ou un produit d'entretien pour l'aluminium. N'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins ou abrasifs !

Autres surfaces métalliques (par ex. poignées, ferrures, systèmes d'aménagement intérieur)

Les surfaces doivent si nécessaire être nettoyées avec un chiffon légèrement humide. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs !

Hottes

Outre le nettoyage usuel du corps de la hotte, il convient de nettoyer régulièrement le filtre à graisse - s'il est métallique - avec de l'eau chaude savonneuse ou de le passer au lave-vaisselle. Les filtres à graisse en non-tissé doivent être remplacés. Dans le cas de hottes à recyclage, le filtre à charbon actif doit être remplacé tous les 3 à 6 mois. Veuillez également respecter les indications du fabricant !

Fours

L'enceinte de cuisson se nettoie au mieux avec un produit de nettoyage usuel, pour autant que le four soit encore chaud et que les salissures ne soient pas encore incrustées. Pour les salissures tenaces, utilisez un produit de nettoyage spécial pour le four.
Veuillez respecter les indications du fabricant ainsi que celles du produit de nettoyage !

Réfrigérateurs

Pour des raisons d'hygiène, nettoyez votre réfrigérateur « à fond » tous les six mois. Pour ce faire, débranchez le réfrigérateur, laissez-le dégivrer et enlevez tous les compartiments et paniers. Enlevez également les éventuels résidus dans l'évacuation de condensat en bas au dos du réfrigérateur. Il est recommandé d'utiliser un produit de nettoyage doux et un chiffon doux.

Veuillez également respecter les indications du fabricant !

4. RÉSUMÉ

Comme vous pouvez le constater, l'entretien de la cuisine n'est pas compliqué. Vous ne devez pas disposer d'une panoplie de produits chimiques pour venir à bout des taches. Dans la plupart des cas, un détergent doux et un chiffon doux ou une peau de chamois s'avèrent suffisants, comme décrit ci-dessus. Les instructions d'utilisation émanant des fabricants des meubles, des appareils électroménagers et des accessoires contiennent de plus amples informations sur l'entretien individuel de votre cuisine.

Comme pour toutes les salissures, le plus important consiste à éliminer les taches aussi rapidement que possible, afin de profiter longtemps de votre nouvelle cuisine équipée.

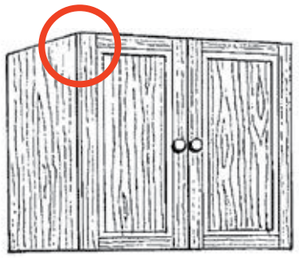
Le présent mode d'emploi de l'AMK contient des recommandations pour le nettoyage et l'entretien des meubles de cuisine. Ces recommandations se basent sur des essais en laboratoire et des expériences pratiques, elles correspondent à l'état actuel des connaissances. En cas de doute, essayez votre produit de nettoyage sur un endroit peu visible pour voir s'il n'attaque pas la surface. Nous ne garantissons pas l'exhaustivité de ce mode d'emploi car il y a toujours des nouveaux matériaux qui sont présentés sur le marché et ne sont donc pas pris en considération ici. Par conséquent, veuillez respecter les informations sur les produits et les instructions d'utilisation et d'entretien émanant des fabricants de votre aménagement de cuisine !

5. PETIT RÉPERTOIRE DES MATÉRIAUX

Bois massif et matériaux à base de bois

Le bois massif est un matériau vivant qui est particulièrement sensible à l'humidité ambiante. On dit que le bois « travaille ». Un traitement de surface permet certes de ralentir ces phénomènes spécifiques au matériau mais ne les exclut pas complètement. Veillez à ce que l'humidité ambiante de votre cuisine se situe idéalement entre 40 et 60 pour cent (humidité relative).
Les brefs dépassements vers le haut ou vers le bas de ces valeurs - pendant deux à trois jours - n'ont pas d'effets négatifs. Par ailleurs, c'est aussi dans une telle plage d'humidité relative que vous vous sentez le mieux.

Gonflement et retrait du bois massif



▲ **Saillie** due au gonflement

▼ **Renfoncement** dû au retrait

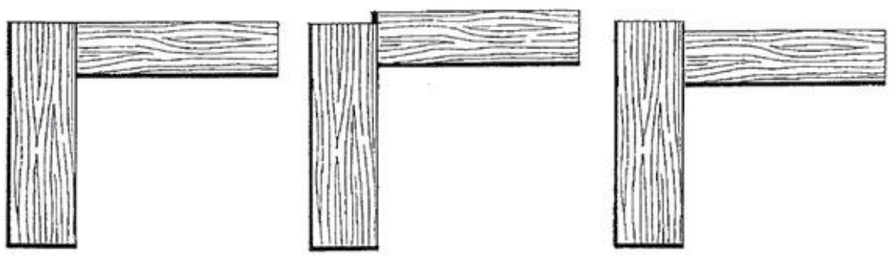


Fig. 1 : humidité de l'air normale

Fig. 2 : humidité de l'air élevée

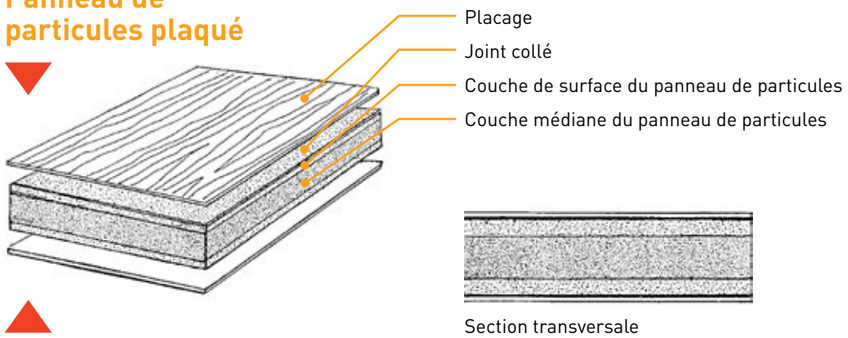
Fig. 3 : humidité de l'air faible

Le bois est un produit purement naturel sujet à de légères variations de couleur et de structure, selon les différentes zones géographiques de croissance. Pour les amateurs de bois massif, ces variations sont même une caractéristique de qualité.

Placage

Le placage consiste en une fine couche de « bois massif » d'une épaisseur de maximum 8 mm. En la collant sur un matériau à base de bois, on obtient une apparence similaire à celle du bois massif tout en réduisant la sensibilité du matériau aux variations de l'humidité ambiante.

Panneau de particules plaqué



Matériaux à base de bois (par ex. panneau de particules, HDF et MDF)

Le matériau à base de bois est une expression générique pour les panneaux composés de fibres de bois, de copeaux de bois ou de placages. Le panneau de particules est fabriqué à partir de copeaux de bois collés sous haute pression à des températures de quelque 100 °C. La couche médiane se compose de copeaux grossiers, la couche de surface de copeaux plus fins. Ceci crée un effet de « planchéiage » qui garantit la stabilité dimensionnelle du panneau. Les panneaux de particules sont toujours recouverts sur leurs deux faces de placages ou de matière plastique. Les panneaux de fibres à haute densité (HDF) et les panneau de fibres à densité moyenne (MDF) sont fabriqués de manière similaire à un panneau de particules. À l'inverse du panneau de particules, ces panneaux sont à base de fibres de bois, ce qui entraîne également un poids accru. Les panneaux HDF et MDF présentent une surface à pores quasiment fermés et conviennent idéalement comme matériau porteur pour des façades polymères 3D ou peintes.

Matières plastiques

Les matières plastiques sont principalement utilisées pour les surfaces des façades et des caissons. On opère une distinction entre les matières duroplastiques et les matières thermoplastiques. On utilise de la résine de mélamine pour les matières duroplastiques. La résine de mélamine est extrêmement polyvalente. Le décor peut être texturé ou uni. Elle est extrêmement facile à nettoyer car elle présente en général une surface lisse et fermée. Les matériaux stratifiés à base de résine de mélamine sont spécialement mis en œuvre pour les plans de travail car ils satisfont aux exigences spécifiques posées à ces composants. Les matières thermoplastiques sont mises en œuvre pour les surfaces des façades. L'avantage est que les profils de surface peuvent également être façonnés sans joints.

5. PETIT RÉPERTOIRE DES MATÉRIAUX

Métaux (acier inoxydable et aluminium)

Dans une cuisine, les métaux sont requis par la technique ou servent à rehausser l'apparence. Ils sont mis en œuvre entre autres dans les appareils électroménagers, pour les éviers, les plans de travail, l'habillage de niches, les poignées et les plinthes. L'acier inoxydable et l'aluminium sont majoritairement utilisés.

Vernis

Des systèmes de vernis écologiques sont mis en œuvre. Ils servent à protéger la surface des meubles. Ils sont mis en œuvre sous la forme de vernis transparents ou de vernis colorés, de mat à brillant, ou encore comme un vernis texturé. Les matériaux de base métalliques (ferrures) sont également revêtus de poudre, la poudre de peinture sèche étant ici « cuite » sur le support.

Huiles et cires

Les huiles et/ou cires permettent de donner au bois massif et aux placages une surface particulière. La structure naturelle du bois est mise en valeur sans qu'une couche de surface ne soit visible. L'inconvénient réside dans la sensibilité aux taches vu qu'il n'y a pas de couche de protection.

Plan de travail en verre

La mise en œuvre du verre vise à rehausser l'apparence et convainc par un nettoyage aisé et la résistance à la chaleur.

Pierre naturelle

La pierre naturelle utilisée pour les plans de travail est souvent une roche dure (par ex. le granit). Chaque plan de travail en pierre naturelle est unique et se distingue donc par sa couleur et sa structure uniques. Les pores capillaires, les petites fissures ou les microfissures plus ou moins présentes sur différentes roches dures ainsi que les joints peuvent nécessiter l'imprégnation en usine de la pierre naturelle.
Cette imprégnation permet de temporiser l'absorption de liquide mais ne l'empêche pas. La capacité de diffusion de vapeur reste largement conservée. Si une pierre naturelle est imprégnée, il convient de la ré-imprégner au fil du temps. Ceci dépend non seulement de la pierre naturelle utilisée, mais également du coefficient d'utilisation. Il faut s'attendre à la formation lente d'une patine (usure). Le fabricant des plans de travail peut vous fournir de plus amples informations à ce sujet.

Quartz composite

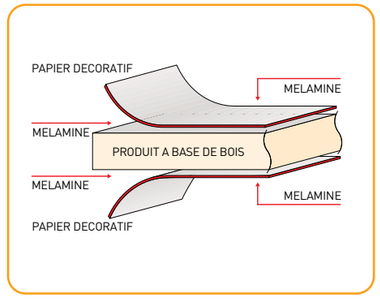
Le quartz composite est un matériau de haute technologie pour les plans de travail. Le quartz composite contient différents matériaux (env. 93 pour cent de quartz et env. 7 pour cent de liant, de poudre minérale et autres matières auxiliaires). Il est disponible dans de nombreuses variantes. Chaque plan est coulé de manière à former une pièce unique. Les plans de travail en quartz composite sont en général fabriqués et certifiés pour le contact direct avec les denrées alimentaires conformément au Règlement (CE) n° 1935/2004 et au Règlement (CE) n° 10/2011. Une des caractéristiques typiques du matériau quartz composite réside dans la présence de points et de pigments ainsi que de cavités poreuses. En raison de sa bonne masse surfacique, le quartz composite ne nécessite qu'un simple nettoyage sans autre entretien. S'il ne nécessite pas d'entretien, il n'est toutefois pas auto-nettoyant.

Céramique

La céramique est fabriquée à partir de manière premières naturelles soigneusement sélectionnées (alumine, feldspath, sable de quartz, minéraux). Au cours d'un processus de frittage thermique (à plus de 1200 °C), la céramique devient un produit qui présente une très haute résistance physico-mécanique à la rayure. La céramique présente un taux d'absorption quasi nul, est ainsi imperméable à l'eau et insensible aux liquides. Le matériau n'émet pas de substances nocives et convient idéalement pour le contact direct avec les produits alimentaires. Un autre avantage à la mise en œuvre de la céramique dans la cuisine réside dans sa résistance aux températures et à son nettoyage aisé. La céramique n'exige aucun entretien. Si elle ne nécessite pas d'entretien, elle n'est toutefois pas auto-nettoyante. Elle résiste à pratiquement tous les produits chimiques ménagers. La céramique présente une couleur durablement stable et est relativement résistante à l'abrasion. Une de ses caractéristiques typiques réside dans la présence de points et de pigments.

6. UNE FAÇADE BLANCHE N'EST PAS JUSTE UNE FAÇADE BLANCHE – LE PETIT GUIDE DES MATÉRIAUX

Les cuisines se composent d'une multitude d'éléments et de pièces individuelles. Du point de vue esthétique, la façade de la cuisine revêt une grande importance : elle symbolise l'apparence globale de la planification de la cuisine. Mais que recèlent les nombreux termes techniques qui sont transmis lors de l'entretien-conseil ou sur le devis ? Votre conseiller spécialisé vous les explique volontiers – voici déjà les principaux termes :

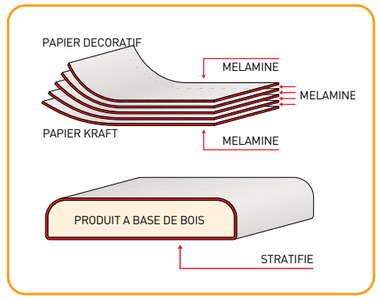


1. Façades mélaminées (revêtement direct)

AVANTAGES : les façades mélaminées permettent une grande variété de décors, dans des couleurs unies ou imprimées dans des décors bois. Les matériaux générés sont relativement bon marché, faciles à entretenir et extrêmement résistants ; ils s'avèrent donc idéaux pour des meubles de cuisine.

DOMAINE D'APPLICATION : façades et caissons.

PROCESSUS DE PRODUCTION : pour les façades mélaminées, des feuilles décoratives imprégnées de résine sont appliquées sous pression et température sur les faces supérieure et inférieure de panneaux à base de bois (panneaux de particules ou MDF) dans le cadre d'un processus de production unique. Lors du pressage à chaud, la couche de mélamine fond entre le papier et le panneau, formant ainsi un assemblage irréversible. La surface est déterminée par une matrice structurante au sein de la presse. Elle peut ainsi présenter des structures fines et bien reproduire le toucher du bois.

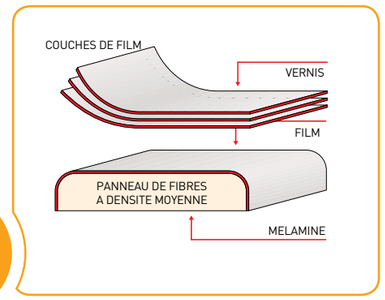


2. Façades stratifiées (processus de travail en deux étapes)

AVANTAGES : les façades stratifiées sont extrêmement robustes et résistantes, elles sont également faciles d'entretien et post-formables et ne présentent donc pas de joints sur le plan vertical (façade) ni sur le plan horizontal (plan de travail avec chant postformé). La surface présente plusieurs couches et est donc plus épaisse que celle des façades mélaminées. Le matériau est par conséquent plus dur, sans pores et encore plus résistant que la mélamine et le matériau à revêtement direct. Il est en outre possible de façonner les chants sans aucun joint avec la technique du post-formage. Grâce au moulage par compression et au rayonnement thermique, le stratifié épouse ainsi la forme du chant préalablement arrondi ou profilé.

DOMAINE D'APPLICATION : façades et plans de travail.

PROCESSUS DE PRODUCTION : dans le cadre d'un processus de production en deux étapes, plusieurs couches de feuilles décoratives et de papier kraft imprégnées de résine de mélamine sont pressées pour former le stratifié puis appliquées sur des panneaux à base de bois (panneaux de particules ou MDF). L'épaisseur de la couche de stratifié peut atteindre le millimètre. Ici aussi, les effets de surface (de brillant à structuré) sont déterminés par des matrices structurantes au sein de la presse.

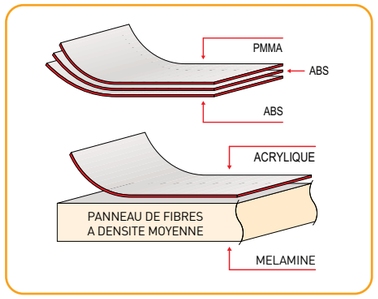


3. Façades polymères (lisses ou profilées, par ex. laminé laqué)

AVANTAGES : les façades polymères sont résistantes aux conditions ambiantes de la cuisine. Elles présentent un rapport prix-performance hors pair et constituent donc une alternative esthétique intéressante aux façades en bois ou laquées.

DOMAINE D'APPLICATION : façades.

PROCESSUS DE PRODUCTION : plusieurs couches de polymère sont pressées à chaud puis laquées et gaufrées. Un panneau à base de bois – en général MDF – est ensuite gainé sur toute sa surface et sur ses chants avec la feuille polymère ainsi obtenue, sans aucun effet de mémoire de forme. Le dos des façades est généralement exécuté en plastique.

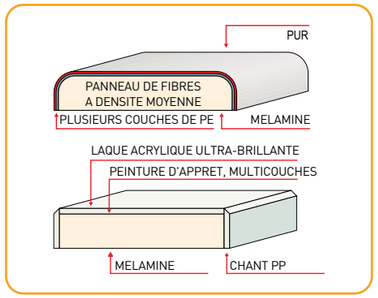


4. Façades acryliques

AVANTAGES : les façades acryliques présentent un haut degré de brillance et une grande intensité de brillance qui rappellent le verre ; elles sont toutefois meilleur marché et peuvent être travaillées avec les outils de menuiserie usuels. Les façades acryliques permettent également de créer de beaux effets métalliques. Faciles d'entretien, elles permettent même de retoucher des petites rayures en toute simplicité avec de l'encaustique.

DOMAINE D'APPLICATION : façades.

PROCESSUS DE PRODUCTION : plusieurs couches de polymère forment un matériau d'une épaisseur de maximum un millimètre. La couche de surface est en acrylique, PMMA ou plexiglas. Le matériau est collé sur toute la surface d'un panneau MDF revêtu de mélamine.

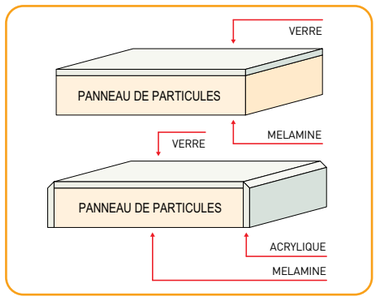


5. Façades laquées

AVANTAGES : les surfaces laquées peuvent être exécutées dans une large palette de coloris mats ou brillants. Elles sont d'une esthétique épurée, résistantes et faciles à nettoyer.

DOMAINE D'APPLICATION : façades et éléments adjacents.

PROCESSUS DE PRODUCTION : pour les façades laquées, un panneau MDF avec dos revêtu de mélamine sert de matériau porteur qui est tout d'abord découpé et profilé. Plusieurs couches de laque d'apprêt ou de polyester sont appliquées pour boucher les pores, elles sont ensuite poncées puis durcies.

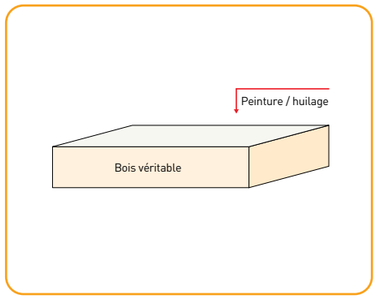


6. Façades en verre

AVANTAGES : les façades en verre attirent tous les regards, elles présentent un grand degré de brillance et sont très résistantes. Le dos de la plaque de verre peut en outre être préalablement laqué ou doté d'une impression numérique et d'un agent de scellement.

DOMAINE D'APPLICATION : façades, niches et plans de travail.

PROCESSUS DE PRODUCTION : le matériau porteur est un panneau à base de bois sur lequel une plaque de verre de sécurité (la plupart du temps du verre trempé) est collée. Un chant périphérique en acrylique (PMMA ou plexiglas) est souvent appliqué pour protéger les bords. La fabrication et la mise en œuvre s'accompagnent de coûts assez élevés.



7. Façades en bois véritable

AVANTAGES : les façades en bois véritable ou la nature à l'état pur. Le bois est une matière première naturelle qui conserve sa beauté naturelle et son caractère individuel grâce à un vernis résistant ou une huile. Chaque façade est unique et incomparable.

DOMAINE D'APPLICATION : façades et éléments adjacents.

PROCESSUS DE PRODUCTION : le cadre se compose souvent de bois massif collé (lamellé-collé). Le remplissage et les façades des tiroirs sont recouverts d'un placage. Afin que le cadre et le remplissage présentent une apparence quasiment identique, le cadre peut être revêtu d'un placage sur la face avant et la face arrière. Le matériau de base est assez cher et se situe donc dans la fourchette de prix supérieure des différents groupes de modèles.

7. LE PLAN DE TRAVAIL – LA BASE DE MAINTES TÂCHES CULINAIRES

Avec sa fonction d'aménagement esthétique de l'espace et ses dimensions, le plan de travail domine et détermine l'impression générale de la cuisine. Il ne constitue pas uniquement la base - au sens propre du terme - pour la préparation des mets, mais aussi pour quasiment toutes les tâches qui ont lieu dans la cuisine. Tous les matériaux pouvant être mis en œuvre pour le plan de travail doivent par conséquent satisfaire aux exigences des surfaces hygiéniques pour le contact direct avec les denrées alimentaires tout en présentant de grandes capacités de charge et de résistance. La palette des matériaux est très large et va de la pierre naturelle, du quartz composite, de la céramique, de l'acier inoxydable, du verre, du matériau composite et du stratifié jusqu'au bois massif.

Matériau composite

Les matériaux composites se distinguent par leur toucher très agréable et sont non seulement esthétiques, mais aussi et surtout très polyvalents. Le matériau se compose d'une masse acrylique, de minéraux et de pigments de couleur, il peut être travaillé dans toutes les formes imaginables et sans joints. De nombreux coloris sont disponibles.

Céramique

La céramique est le plus vieux matériau artificiel de l'humanité. Les matières premières naturelles sont cuites et présentent une densité telle que même dans le cadre d'une utilisation continue jour après jour, elles satisfont aux exigences d'hygiène les plus élevées. La gamme de coloris est quasi illimitée. Ce matériau se caractérise aussi par son toucher particulier.

Stratifié / matériau à base de bois

Le matériau porteur du stratifié est un panneau à base de bois. Les feuilles décoratives spéciales permettent de créer des tons unis, des imitations du bois ou encore des motifs fantaisie au toucher propre. Les matriçages superficiels spéciaux comme par ex. le très prisé « brut de sciage » permettent de prolonger de manière optimale le look des façades.

Bois massif

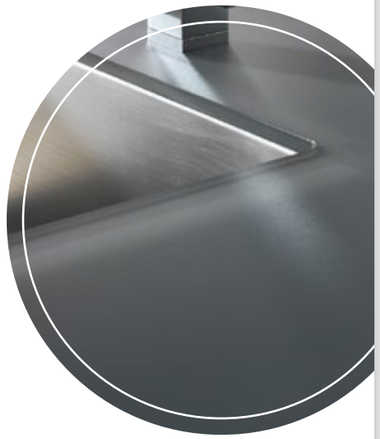
Le bois massif est un des matériaux les plus fins et les plus précieux de la nature. Le matériau présente une optique chaleureuse et crée une atmosphère confortable. L'excellente qualité certifiée du bois entraîne une grande plus-value ainsi que le caractère naturel et unique du plan de travail.

Pierre naturelle

La pierre naturelle est un matériau unique issu de la nature. Avec ses propriétés exceptionnelles comme sa très grande dureté, sa grande résistance à la chaleur ou ses différentes couleurs naturelles, ce matériau est parfaitement compatible avec les exigences élevées d'une cuisine. D'un point de vue géologique et outre le granit, les matériaux possibles sont le basalte, la quartzite, l'anorthosite, la diorite, la syénite, le gabbro, l'ardoise, etc.

Quartz composite

Le quartz composite est un matériau très résistant fabriqué à partir de matières premières naturelles (en général jusqu'à 93 pour cent de quartz) et partiellement de résines bio. La grande variété des coloris permet de répondre à tous les souhaits en matière de couleur. Les surfaces polies et hygiéniques ont été testées et sont parfaitement compatibles avec le contact quotidien direct avec les denrées alimentaires. (Exigez à cet égard un certificat de contrôle !)



Verre

Le verre confère noblesse et élégance. La technologie a entre-temps fortement évolué et les techniques d'impression ou de laquage permettent de créer des images ou effets de couleur au dos des plaques de verre.

Acier inoxydable

Les plans de travail en acier inoxydable confère un look professionnel combiné à une grande longévité. Les revêtements spéciaux veillent à ce que ce matériau résiste aux rayures et conserve durablement son aspect élégant.

NOTES

AMK Die Moderne Küche Service GmbH

UNE NOUVEAUTÉ SOUS :
www.amk-ratgeber-kueche.de
La nouvelle adresse Web de référence en matière de cuisines.

AMK Service GmbH

TAG..DER KÜCHE

Chaque année, le dernier samedi du mois de septembre

Pour en savoir plus :
www.tag-der-kueche.de

Mentions légales

Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)
Harrlachweg 4 ■ 68163 Mannheim ■ Allemagne

Téléphone : +49 (0) 621 85 06 100
Télécopie : +49 (0) 621 85 06 101

e-mail : info@amk.de ■ www.amk.de

Conception et visualisation 3D : Lemm Werbeagentur GmbH ■ www.lemm.de

Dans le domaine de la cuisine, il existe encore d'autres matériaux qui n'ont pas été abordés par la présente brochure.Par conséquent, veuillez toujours respecter les « Informations sur les produits et instructions d'entretien » émanant des différents fabricants, afin de ne pas endommager votre cuisine lors de son utilisation et de son entretien !

10-2021