

NAONED ÉLECTRICITÉ

CHAPITRE 03

CUISINE

L'électricité se pense avec les usages.

Prises en crédence • Éclairage • Îlot • Confort • Anticipation

Imaginer chaque cuisine autour des habitudes, des appareils et des besoins futurs.

En crédence, *prévoir large.*

Parce qu'une cuisine familiale accueille vite bien plus que trois appareils sur le plan de travail.



Notre conseil : viser large, *et surtout bien répartir.*

- Dans une cuisine familiale bien équipée, 6 prises en crédence constituent un vrai minimum.
- Mieux vaut plusieurs points répartis le long du plan de travail qu'un seul bloc concentré au même endroit.
- On évite ainsi multiprises, rallonges et appareils que l'on débranche en permanence.

ET SUR L'ÎLOT OU PRÈS DE LA TABLE ?

Prévoir des prises à proximité reste très utile : appareil à raclette, petit grill, ordinateur portable, smartphone, recharge ponctuelle ou petit électroménager d'appoint.

Harmoniser les finitions, *c'est soigner le détail visible au quotidien.*

Les prises peuvent reprendre une finition assortie à la crédence, au plan de travail, aux façades ou à la robinetterie. Elles s'intègrent ainsi naturellement au décor. Sur un îlot aussi, anticiper quelques prises bien placées change vraiment l'usage au quotidien.

L'îlot, beau et pratique.

Et surtout : éclairé pour cuisiner, partager et vivre autour.



L'ÉCLAIRAGE DE L'ÎLOT

La lumière doit suivre l'usage.

**Suspensions, spots périphériques ou les deux.
Une vraie zone à éclairer, pas seulement à décorer.**

Une ou plusieurs suspensions créent un point fort au-dessus de l'îlot et apportent une lumière directe sur la zone de préparation.

Des spots autour complètent l'éclairage général et évitent les zones d'ombre quand on cuisine.

Prévoir une commande séparée — et éventuellement la variation — permet de passer d'une lumière de travail à une ambiance plus douce.



PRISE ROTATIVE INTÉGRÉE

*plus élégante qu'un
bloc escamotable*

Elle pivote dans le plan et reste discrète, même lorsqu'un appareil reste branché.



PRISE EN JOUE D'ÎLOT

*simple, discrète
et toujours disponible*

À anticiper dès le plan électrique.

Le bon projet combine lumière + prises.

La lumière doit tomber *au bon endroit.*

Un plafonnier éclaire une pièce. Un bon projet éclaire les gestes.



ÉVIER SOUS LA FENÊTRE

un spot à l'aplomb change tout le soir



MÊME CUISINE, LE SOIR

la zone de travail reste parfaitement lisible

Éclairer les usages, *pas seulement la pièce.*

Le bon éclairage se pense zone par zone : évier, plan de travail, îlot et repas. Chaque geste mérite sa lumière.

SOUS LES MEUBLES HAUTS

Un éclairage linéaire éclaire directement le plan de travail et évite de travailler dans son ombre.

SUSPENSIONS SUR L'ÎLOT

Elles apportent une vraie présence décorative tout en définissant visuellement la zone repas ou préparation.

Tout brancher. *Puis tout cacher.*

Un coin café ou un meuble petit électroménager peut rester prêt à servir sans encombrer la cuisine.



LE PRINCIPE

prêt à servir, invisible une fois fermé

Créer un coin café

beau, pratique et discret.

Créer une niche ou un meuble fermé dans lequel cafetière, bouilloire, grille-pain ou robot restent branchés en permanence.

« Ce qui est pratique peut aussi être discret. »

Et quand un câble doit sortir d'un meuble, sa sortie se prévoit : propre, orientée au bon endroit et sans bricolage visible.

À PRÉVOIR AVANT

- plusieurs prises à l'intérieur
- une alimentation bien accessible
- des sorties de câbles propres
- un éclairage de niche si souhaité

LE BÉNÉFICE

Les appareils restent immédiatement disponibles. Une fois le volet ou la porte refermée, le plan de travail redevient visuellement calme.

Une cuisine à vivre.

Belle, pratique et conviviale.

Une cuisine bien pensée ne se résume pas à sa technique.
C'est un lieu où l'on cuisine, où l'on partage
et où l'on vit vraiment.

“ Une belle cuisine
se vit autant
qu'elle s'équipe.”



ÎLOT
CONVIVAL



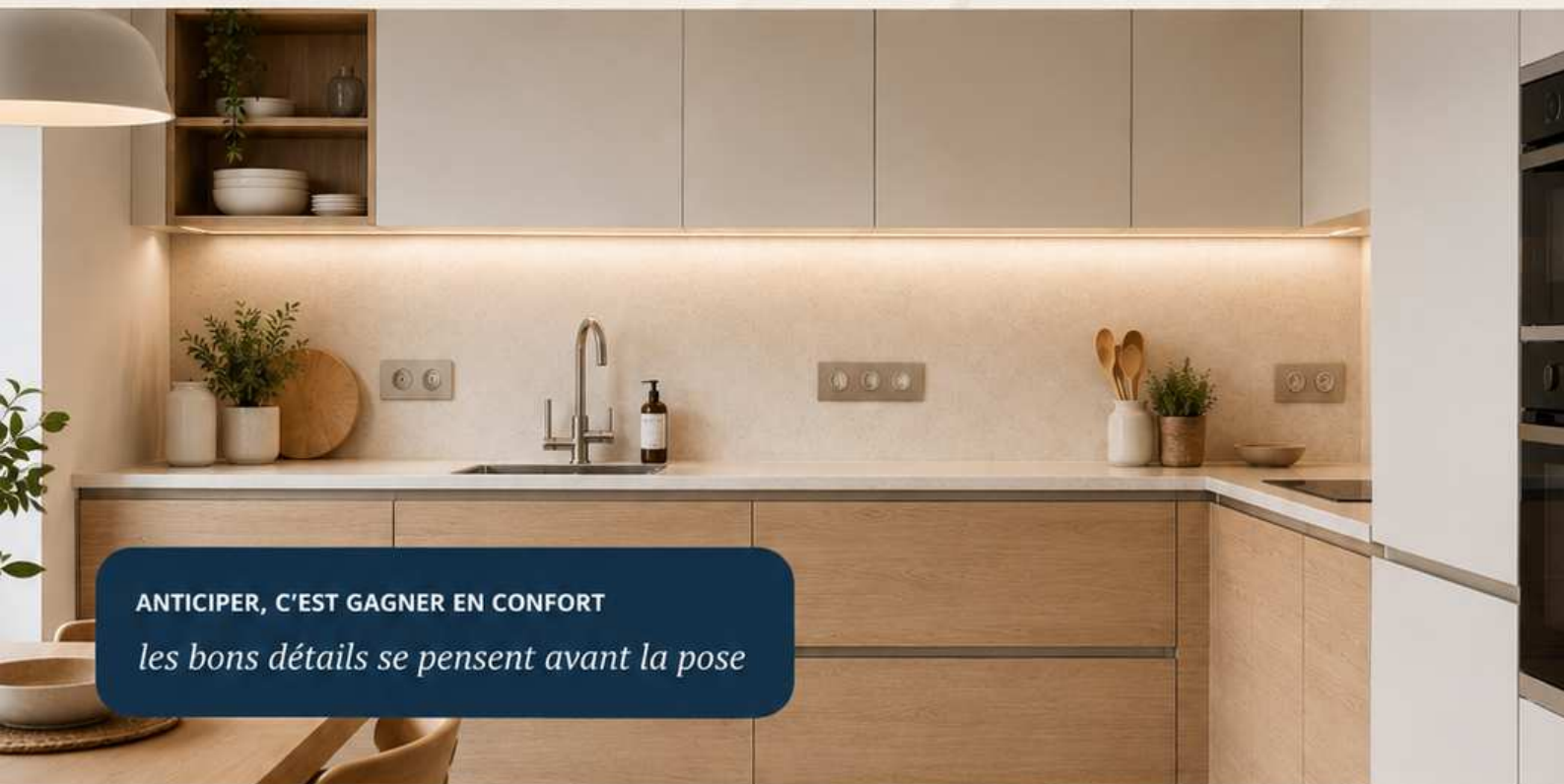
PRISES
DISCRÈTES



LUMIÈRE
BIEN PENSÉE

Les petits détails *qui évitent les regrets.*

Ce qui coûte peu pendant le chantier devient souvent compliqué une fois la cuisine terminée.



ANTICIPER, C'EST GAGNER EN CONFORT

les bons détails se pensent avant la pose

Quatre détails à ne pas oublier *pour une cuisine vraiment bien pensée.*

01 PRÈS DE LA TABLE

Prévoir une prise accessible pour raclette, fondue, petit grill, ordinateur ou recharge. Elle servira plus souvent qu'on ne l'imagine.

02 FUTUR ÉCRAN

Même si aucun écran n'est prévu aujourd'hui, une prise placée en hauteur au bon endroit peut éviter une reprise de murs plus tard.

03 HOTTE ET VMC

La hotte gère les fumées et les graisses de cuisson. La VMC renouvelle l'air : éviter de traiter la bouche VMC comme une hotte et de l'implanter inutilement au-dessus de la cuisson.

04 APPAREILLAGE DÉCO

Blanc, noir, métal, laiton... les prises peuvent reprendre les codes du plan de travail, de la crédence ou des poignées et devenir un vrai détail de finition.

Buanderie, *pratique et bien pensée.*

Une buanderie bien conçue simplifie le quotidien. En tant qu'électricien, je vous accompagne pour créer un espace fonctionnel, sûr et agréable, où chaque détail électrique est pensé pour durer et vous faciliter la vie.



Pensez au ballon d'eau chaude et surtout à une VMC bien positionnée pour l'aération : la buanderie est une pièce d'eau.



Prises de crédence accessibles et bien positionnées pour vos appareils du quotidien.



Alimentations dédiées pour lave-linge et sèche-linge sur des circuits 20 A.



Recharge de l'aspirateur balai intégrée et discrète.



Rangements optimisés pour un espace toujours bien organisé.

CE QUE JE RECOMMANDE



Prévoyez suffisamment de prises aux bons endroits et à bonne hauteur.



Des circuits dédiés 20 A pour chaque équipement : lave-linge, sèche-linge, ballon d'eau chaude et autres appareils puissants (frigo, congélateur, etc.).



Une VMC correctement positionnée est essentielle pour ventiler efficacement et limiter l'humidité.



Anticipez le rangement, la recharge de l'aspirateur et la ventilation de la pièce.



PRISES BIEN PLACÉES ET CIRCUITS DÉDIÉS

Chaque appareil gourmand en énergie doit avoir sa propre alimentation sur un circuit dédié 20 A pour garantir performance et sécurité. Les prises de crédence restent accessibles, sans encombrer le plan de travail.



ÉCLAIRAGE ET CONFORT D'USAGE

Un bon éclairage transforme la buanderie en un espace agréable. J'installe des luminaires LED efficaces au-dessus du plan de travail et de l'évier, pour travailler dans les meilleures conditions.



SÉCURITÉ ET SÉRÉNITÉ AU QUOTIDIEN

Protection différentielle, matériel de qualité, respect des normes : tout est mis en œuvre pour une installation fiable et durable, et un usage en toute tranquillité.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Un ballon d'eau chaude bien positionné et une VMC efficace prolongent la durée de vie de vos équipements et améliorent le confort au quotidien.



MON ENGAGEMENT

Je vous conseille une installation sur mesure, adaptée à vos besoins et à votre mode de vie, pour une buanderie pratique, esthétique et agréable à vivre chaque jour.