



Informations consommateur pour les meubles de cuisine

Informations pour les clients, le commerce et les monteurs

Cette brochure décrit les matériaux utilisés dans la construction de cuisine, leurs caractéristiques typiques et la maintenance nécessaire. Le contenu doit tout d'abord fournir des informations courtes, claires et compréhensibles à l'acheteur sur ces thèmes.

Ces informations consommateur servent également de ligne directrice pour les entreprises du secteur de la cuisine; les membres d'AMK et du BVDM peuvent les reprendre entièrement ou en partie. Il n'en résulte aucune contrainte juridique.

Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)
en coopération avec le BVDM - Bundesverband des
Deutschen Möbel-, Küchen- und Einrichtungsfachhandels

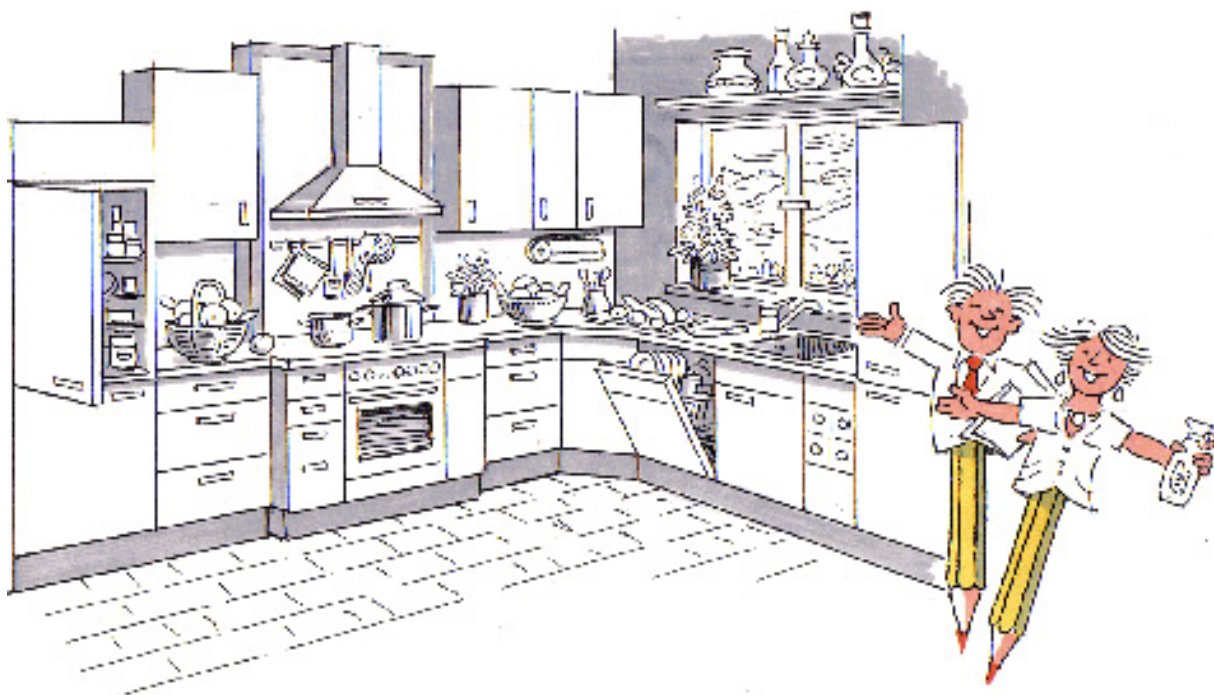


Sommaire	Fonction et utilisation de la cuisine	page 01	Résumé	Page 10
	Conseils d'utilisation	page 02	Une petite synthèse du matériel	page 11
	Conseils de maintenance	page 05	Editorial	Page 13

1 Fonctions et utilisation de la cuisine

Comme pour tous les objets de la vie quotidienne, l'apparence de la cuisine intégrée moderne a considérablement changé. Autrefois, une installation de cuisine se limitait souvent à un buffet, un foyer et un déversoir. Les travaux de cuisine prenaient une grande partie de la journée et ils étaient surtout constitués de la confection des repas, du rangement et du ménage. Ceci était lié d'une part aux surfaces de travail et aux fonctions isolées les unes des autres, ce qui signifiait de longs parcours et d'autre part aux temps de préparation encore longs à cette époque.

L'apparition de la cuisine intégrée a entièrement révolutionné le travail en cuisine. Des surfaces de travail et des fonctions habilement agencées font de la cuisine aujourd'hui une activité rationnelle. En conséquence, une modification des exigences s'avérait inévitable. Au-delà des « fonctions de travail » pures et dures, une importance particulière est accordée aujourd'hui à l'ambiance. La cuisine est passée d'un atelier à une pièce où l'on se sent bien. Voilà pourquoi dans les cuisines modernes, on fait appel à des matériaux utilisés par le passé uniquement dans le domaine de l'habitation. Ces matériaux ont certes fait l'objet d'une amélioration qualitative particulière pour répondre aux exigences de la cuisine mais ils nécessitent un soin particulier.



2 Conseils d'utilisation

Le travail en cuisine signifie aussi des températures élevées, de la vapeur d'eau et de l'humidité. De plus, de nombreux aliments occasionnent de grandes taches. Les matériaux de meubles d'aujourd'hui sont résistants à la plupart des contraintes mais des limites demeurent liées aux caractéristiques particulières des composants. Afin que votre nouvelle cuisine ne soit pas endommagée et que vous vous y sentiez bien pendant longtemps, nous vous suggérons de suivre ces conseils importants pour votre cuisine.

Respectez également les informations produit du fabricant correspondant.

Veillez à ce que votre cuisine soit suffisamment aérée lorsque vous cuisinez.

Remarque:
La pièce de la cuisine doit être chauffée convenablement afin que les vapeurs chaudes (buées) ne se répandent pas sur les surfaces froides des meubles.



En règle générale, les meubles de cuisine sont constitués de matériaux dérivés du bois qui sont sensibles à l'humidité. En faisant attention à l'humidité, vous évitez d'endommager les meubles.



Utilisez toujours le conduit d'évacuation. Avant de cuisiner, placez la hotte à un niveau de puissance adaptée et tenez compte de la marche à vide après avoir cuisiné. Essayez la buée de vapeur qui se produit sur les armoires voisines.

Adaptez le niveau de puissance de la hotte aspirante à vos habitudes de cuisine individuelles et à la configuration de la pièce. Le mode d'emploi de votre hotte aspirante vous fournira des conseils à ce sujet.

2

Conseils d'utilisation

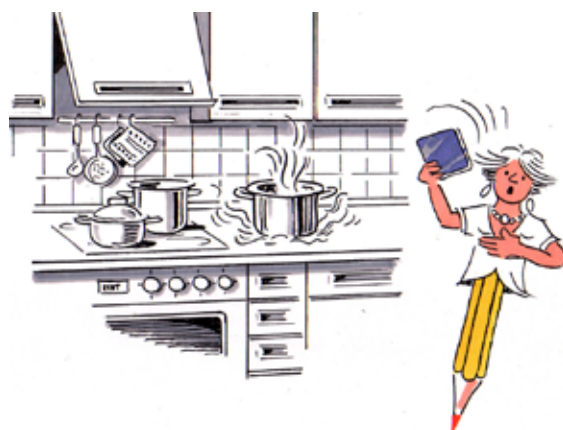
Évitez que l'eau ne déborde. Si cela vous arrive quand même: séchez immédiatement – même l'eau renversée sous la machine à café !



Ouvrez le lave-vaisselle environ 20 min seulement après la fin du programme pour que la vapeur puisse se condenser dans le lave-vaisselle.

Si vous avez besoin de quelque chose de manière urgente: ouvrez entièrement la porte du lave-vaisselle, enlevez l'objet et refermez complètement le lave-vaisselle (n'appuyez pas uniquement la porte)

Ne posez pas de marmites chaudes sans support de protection sur le plan de travail ou d'autres parties mobiles.

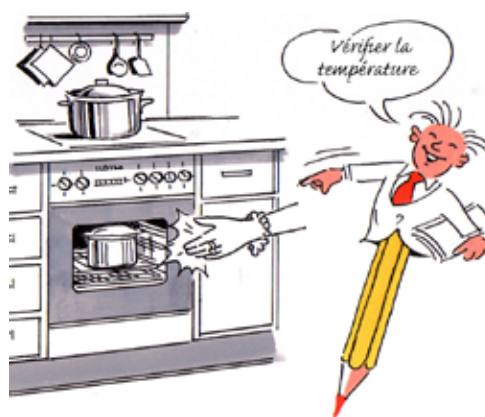


2 Conseils d'utilisation

Contrôlez de temps en temps la température latérale sur le rebord latéral des portes du four

Remarque:

Tant que vous pouvez encore toucher le rebord avec le bout du doigt, la température est inférieure à 70°C et le dégagement de chaleur correct. Si ce n'est pas le cas, votre service clientèle doit contrôler l'étanchéité des portes.



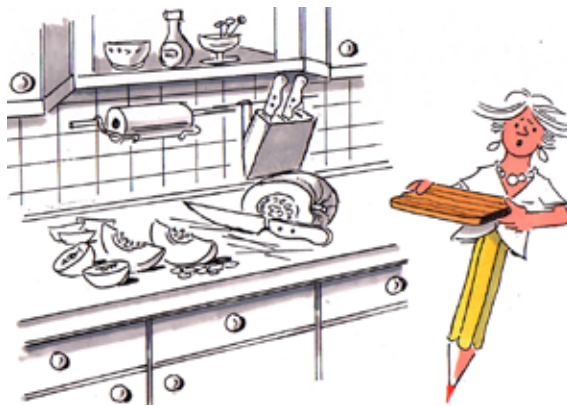
N'installez pas la machine à café, la bouilloire ou le grille-pain sous le placard. La vapeur et/ou la température importante endommage vos meubles à long terme.

C'est pourquoi: nous vous conseillons d'essuyer la buée de vapeur tout de suite et de sécher l'eau renversée.

Respectez également le mode d'emploi du fabricant de l'appareil.

2 Conseils d'utilisation

Vérifiez régulièrement l'écoulement de l'eau de condensation de votre réfrigérateur afin qu'aucun bourrage ne se produise et qu'un débordement de l'eau de condensation n'endommage pas le meuble.



Ne coupez pas directement sur le plan de travail mais utilisez une planche de découpe.

La vaisselle en grès a un rebord non émaillé sur la partie inférieure. Des rayures peuvent apparaître lorsque vous faites passer la vaisselle sur le plan de travail.



3 Conseils d'entretien

Respectez prioritairement les informations de produit et les instructions de maintenance du fabricant correspondant! Les conseils de votre fabricant peuvent différer légèrement des nôtres en raison des caractéristiques particulières du matériel.

Un entretien régulier de votre cuisine intégrée vous permet de conserver sa valeur et de prolonger considérablement sa durée de vie. De plus, votre cuisine reste dans un état hygiénique impeccable.

- N'utilisez en règle générale que des nettoyeurs ménagers doux et des nettoyeurs ménagers solubles dans l'eau (ex du savon neutre) prévus expressément dans vos informations produit pour des meubles de cuisine.
- Nous vous suggérons d'utiliser un torchon souple et non pelucheux ou du cuir. N'utilisez des lingettes à microfibras que sur autorisation de votre fabricant de cuisine. Veuillez à n'utiliser que des torchons ou des chiffons bien propres.
- Eliminez les saletés aussi vite que possible. Il est nettement plus facile d'enlever des taches récentes et complètement dans la plupart des cas.
- Frictionnez bien toutes les pièces pour les sécher après le nettoyage.

N'utilisez en aucun cas de solvants, de la poudre à récurer, de la laine d'acier ou de racleurs; ils endommagent tant la surface qu'elle ne peut plus être modifiée par la suite.



N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur ou de tuyau d'arrosage.

3

Conseils d'entretien

Bois verni

Les surfaces en bois vernies sont nettoyées avec un tout petit peu d'eau chaude et un nettoyant ménager doux à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Séchez soigneusement les surfaces dans la direction de la structure.

Pour des tâches particulièrement tenaces, le nettoyant ménager peut être utilisé à l'état pur; vous pouvez également utiliser un nettoyant de verre. Contrôlez par sécurité à un endroit invisible que le nettoyant de verre n'attaque pas la surface.

Les pols de meubles ou autres produits de ce type ne conviennent pour l'entretien car ils contiennent des solvants et des graisses; ils constituent souvent une pellicule qui modifie l'apparence.

Bois ciré ou enduit à l'huile

Les plans de travail en bois massif sont traités par le fabricant avec une huile ou une cire spéciale. Ce traitement ne garantit cependant pas une protection complète contre les taches (exemple, fruits ou légumes à couleur intense). Nettoyez le plan de travail avec un nettoyant ménager doux, utilisez éventuellement une brosse à main et séchez le plan de travail soigneusement. Ensuite, vous devez traiter à nouveau la surface avec le produit d'entretien recommandé par le fabricant. Le plan de travail est généralement composé d'un matériau dérivé du bois qui s'adapte à l'humidité ambiante. Évitez l'eau stagnante sur le plan de travail, le plan peut bouger et la surface devient rugueuse.

Surfaces synthétiques (fronts, corps et plan de travail)

Il existe différentes surfaces synthétiques; respectez à ce sujet les informations produit des fabricants. Ces surfaces sont généralement nettoyées à l'aide d'un nettoyant doux et d'un chiffon élastique; le tout est nettoyé à l'eau claire et séché avec soin. Pour des tâches particulièrement tenaces, le nettoyant ménager peut être utilisé à l'état pur; vous pouvez également utiliser un nettoyant de verre.

Évitez de l'humidité le long des rebords et des joints des meubles.

Surfaces « paillason de velours »

L'effet velouté des surfaces de meubles de cuisine est atteint en raison de la porosité particulière des surfaces. Les surfaces deviennent alors résistantes aux liquides fortement colorés comme le jus de groseilles, le ketchup, le vin rouge ou la graisse. Le principe du nettoyage immédiat s'applique particulièrement ici. Une fois que la tache a séché, elle ne peut plus être éliminée. La surface est polie si vous utilisez des produits agressifs ou abrasifs et une tache de brillance visible apparaît.

3 Conseils d'entretien

Surfaces de vrillance

Il existe différents matériaux pour les surfaces brillantes; respectez à ce sujet les informations produit des fabricants. Nettoyez les surfaces de brillance uniquement avec du cuir souple, propre et humide avec un torchon souple et propre. Les toutes petites particules de saleté des torchons engendrent des ryures. Dans des cas d'exception - en cas de salissures tenaces - un nettoyant ménager doux et non abrasif peut être utilisé. Epongez ensuite en humidifiant et séchez avec du cuir.

Les chiffons microfibrés ne conviennent pas pour le nettoyage de surfaces brillantes vernies.

Respectez également les recommandations individuelles de votre fabricant.

Plans de travail en pierre naturelle

Différents types de matériaux sont utilisés, respectez donc absolument les informations produit individuelles et les instructions d'entretien des fabricants.

La graisse, l'huile et d'autres liquides habituelles dans le commerce doivent être éliminés afin qu'ils ne laissent pas de taches durables.

Plans de travail en agrégats minéraux

Différents types de matériaux sont utilisés, respectez donc absolument les informations produit individuelles et les instructions d'entretien des fabricants. La graisse, l'huile et d'autres liquides habituelles dans le commerce doivent être éliminés afin qu'ils ne laissent pas de taches durables.

Surfaces de verre

Le verre clair peut être nettoyé à l'aide de produits de nettoyage doux, avec une éponge ou des chiffons et les nettoyants de verre habituels. Nous vous conseillons d'éviter une utilisation non conforme comme l'astiquage, les rayures ou des découpes de verre. Afin d'éviter des rayures lors de la découpe, nous vous conseillons d'utiliser une cale pour la découpe. Lors du nettoyage de surfaces de verre satinées, il est interdit d'utiliser des produits de nettoyage contenant du silicone ou de l'acide. Sur des surfaces satinées, des substances graisseuses et huileuses laissent des taches avec un léger effet d'ombre qui peuvent être supprimées à l'aide d'un nettoyant de verre.

Plaque de cuisson en céramique de verre

Les salissures qui n'ont pas brûlé peuvent être supprimées à l'aide d'un chiffon humide sans nettoyant supplémentaire. Les restes de métal des fonds de marmite, les taches calcaire et d'eau sont éliminées à l'aide d'un nettoyant à l'acier fin ou d'un nettoyant spécialisé de céramique de verre.

Les salissures qui ont brûlé sont éliminées le plus facilement à l'état chaud avec une lame de raïr. Pour du sucre ou des ingrédients sucrés, les salissures doivent être supprimées immédiatement.

3 Conseils d'entretien

Eviers en plastique

Pour le nettoyage d'éviers en plastique, vous pouvez utiliser les produits de vaisselle traditionnels ou des nettoyeurs ménagers non abrasifs. Les salissures tenaces sont traitées avec les nettoyeurs traditionnels de machine à laver; vous éliminez les taches de calcaire le plus facilement avec du vinaigre ou un détartrant. Attention: Utilisez ce type de produit uniquement pour des éviers en plastique, pour d'autres pièces en plastiques, des dommages peuvent survenir.

Acier fin

Un liquide vaisselle habituel suffit pour l'entretien. Les salissures et taches d'eau tenaces sont éliminées à l'aide d'un produit d'entretien certifié. Les taches liées à une couche de rouille peuvent être éliminées à l'aide d'un nettoyeur contenant 10% d'acide de citron ou utilisé pour le polissage du métal. Les fabricants proposent des produits d'entretien et de nettoyage spéciaux aussi bien pour les surfaces polies que pour les surfaces brossées.

Email

Un liquide vaisselle habituel suffit pour l'entretien de surface en émail.

Aluminium

En général, vous nettoyez les surfaces en émail à l'aide d'un torchon souple et humide sans ajout. Afin d'éviter les taches d'eau, nous vous conseillons de sécher soigneusement la surface en aluminium. Pour des salissures plus grossières, vous pouvez utiliser un liquide vaisselle, un nettoyeur de verre ou un produit d'entretien de l'aluminium.

N'utilisez pas de produit de nettoyage alcalin ou abrasif!

Hottes aspirantes

Au-delà du nettoyage habituel du boîtier, le filtre de graisse doit être nettoyé en machine à laver avec un liquide vaisselle ou dans la machine à laver. Les filtres de graisse avec du tissu fibreux doivent être remplacés. Pour des hottes fonctionnant en mode de circulation d'air, le filtre à charbon noir doit être changé tous les 3 à 6 mois. Respectez également les indications du fabricant

Fours

L'intérieur du four peut être facilement nettoyé avec un liquide vaisselle habituel tant qu'il est encore chaud et que les salissures n'ont pas encore brûlé. Pour des salissures tenaces, utilisez un nettoyeur de four spécialement certifié. Respectez également les indications du fabricant

Réfrigérateur

Pour des raisons d'hygiène, nous vous conseillons d'effectuer un « nettoyage général » de votre réfrigérateur tous les 6 mois. Eteignez le réfrigérateur, faites le dégivrer et retirez tous les compartiments et paniers. Pour le nettoyage, nous vous recommandons d'utiliser un nettoyeur doux et un chiffon souple. Respectez également les indications du fabricant

4 Résumé

Comme vous le voyez, entretenir votre cuisine n'est pas si compliqué. Vous n'avez pas besoin d'un attirail de produits chimiques pour vaincre les taches. Dans la plupart des cas, un nettoyeur ménager habituel doux et un chiffon ou un cuir souple suffisent. Dans les modes d'emploi des fabricants de meubles, d'appareils et d'accessoires, vous trouvez d'autres informations spéciales pour l'entretien individuel de votre cuisine.

Comme pour toutes les salissures, l'élimination rapide des taches est décisive - ainsi, vous profiterez très longtemps de votre cuisine intégrée.

Pour ces informations consommateur de AMK et du BVDM, il s'agit de recommandations de nettoyage et d'entretien de meubles de cuisine. Ces informations sont basées sur des essais en laboratoire et des expériences pratiques; elles correspondent au statut actuel de la technique. En cas de doute, nous vous conseillons de vérifier dans un endroit peu visible si le produit de nettoyage que vous avez utilisé attaque la surface. Ces informations consommateur ne prétendent pas être exhaustives; de nouveaux matériaux font sans cesse leur apparition sur le marché et nous ne pouvons pas les prendre en compte ici!

Veillez donc respecter toujours les informations produit et les recommandations d'utilisation et d'entretien des fabricants de votre cuisine!

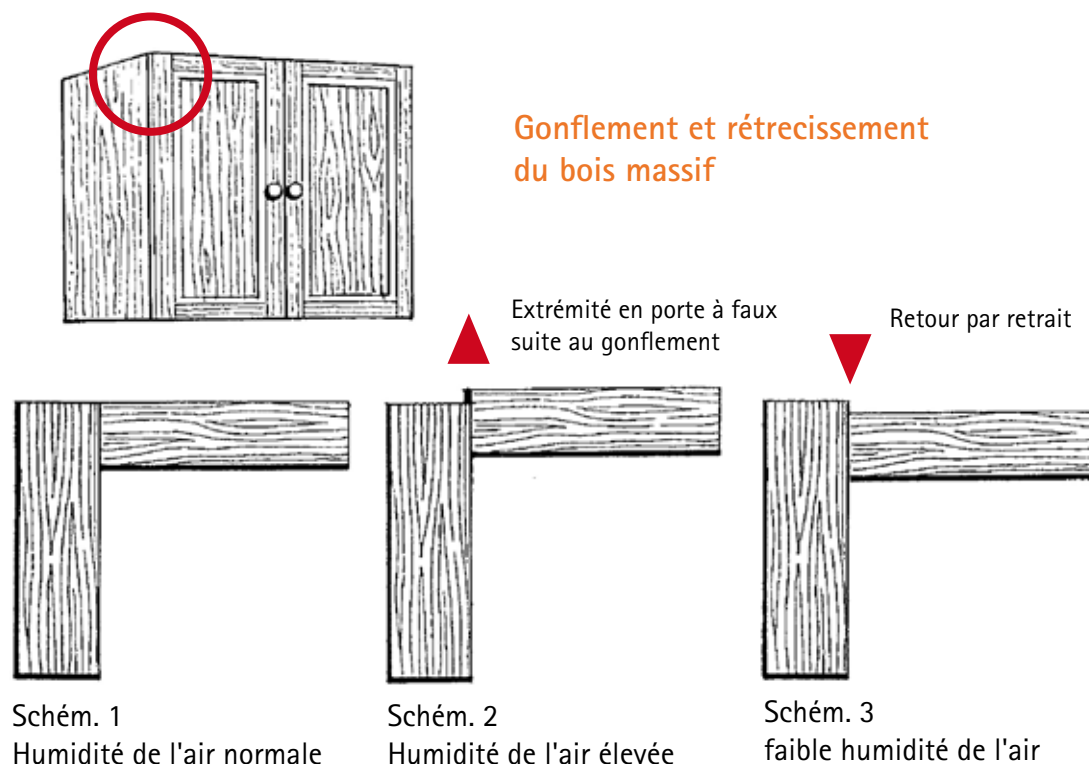


5 Un petit résumé du matériel

Bois massif et/ou matériaux dérivés du bois

Le bois massif et/ou les matériaux dérivés du bois sont des matériaux vivants qui réagissent à l'humidité de l'air. On dit le bois « travaille ». Le traitement des surfaces ralentit certes ces caractéristiques propres au matériel mais il est impossible de les empêcher complètement. Veillez à ce que l'humidité de l'air de votre cuisine soit située entre 40 et 65 % (humidité de l'air relative)

Des dépassements ou des valeurs inférieures pendant 2 ou 3 jours n'ont pas d'effets négatifs. De plus, c'est avec cette humidité relative que vous vous sentirez le mieux.

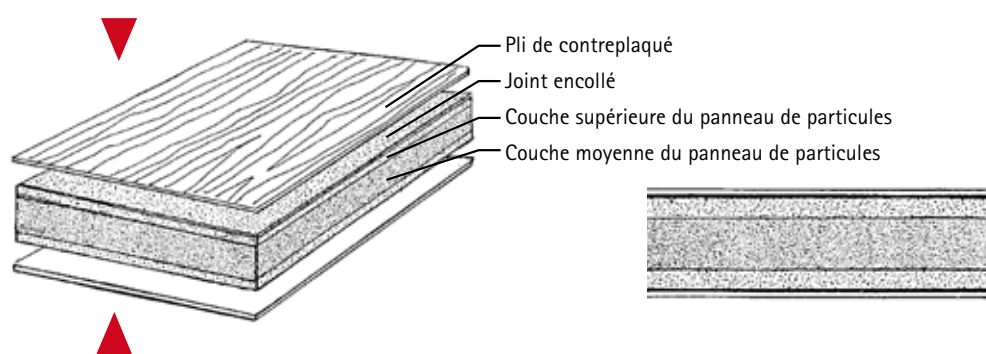


En tant que produit naturel pur, le bois est soumis à de légères variations de couleur et de structure de par les différentes régions de croissance. Il s'agit d'une preuve de qualité pour les amoureux du bois massif.

5 Un petit résumé du matériel

Pli de contreplaqué

Le pli de contreplaqué est un « bois massif » finement coupé d'une épaisseur allant jusqu'à 8 mm. Suite au marouflage sur des matériaux dérivés du bois, on atteint une apparence semblable au bois massif tout en réduisant la sensibilité par rapport aux variations de l'humidité de l'air.



Panneau de particules contreplaqué

Matériaux dérivés du bois (Panneaux de particules, HDF et MDF)

Le terme de matériaux dérivés du bois renvoie à l'ensemble des panneaux constitués de fibres, de copeaux ou de plis de contreplaqué. Le panneau de particules est constitué de copeaux de bois encollés sous haute pression et à des températures de 100°C environ. La partie médiane est constituée de copeaux grossiers, la couverture de copeaux fins. Ceci permet de créer un « effet de peau » qui garantit la stabilité de la forme du panneau. Les panneaux de particules sont toujours revêtus de plis de contreplaqué ou de pièces en plastique.

Le panneau HDF (HDF= panneau à haute densité en fibres de bois) et le panneau MDF (panneau à densité moyenne en fibre de bois) ont été fabriqués comme un panneau de particules. Contrairement au panneaux de particules, des fibres de bois fines sont utilisées engendrant également un poids plus élevé. Les panneaux HDF et MDF présentent une surface poreuse presque fermée et ils conviennent particulièrement pour le support de papiers décors en 3D et de papiers vernis en couleur.

Plastiques

Les plastiques sont principalement utilisés pour les surfaces de fronts et de corps. On établit une différence entre les plastiques duroplastiques et les plastiques thermoplastiques. La résine mélamine sert de plastique duroplastique. La résine mélamine peut être utilisée dans de nombreux contextes et elle peut être imprimée ou unicolore. Ce matériel est facile à entretenir car sa surface est lisse et fermée. Spécialement pour les plans de travail, on utilise des feuilles stratifiées à base de résine mélamine qui répondent aux exigences particulières pour les plans de travail.

Le plastique thermoplastique sert de surface pour les fronts. L'avantage: les profilés de surface peuvent être aménagés sans transition.

Métaux (acier fin et aluminium)

Les métaux dans la cuisine sont liés à des conditions techniques ou servent à valoriser l'apparence. Ils sont utilisés entre autres pour des appareils électriques, des éviers, des plans de travail, des ornements de renforcement, des poignées et des socles. On utilise principalement de l'acier fin et de l'aluminium.

5 Un petit résumé du matériel

Vernis

Des systèmes de vernis respectueux de l'environnement sont utilisés. Ces systèmes protègent la surface des meubles. Ils sont transformés en vernis clair, coloré, de matt à brillant ou en vernis structural. Les supports métalliques (garnitures) sont également recouverts de poudre; noter que la poudre de vernissage sèche du support est « recuite ».

Huiles et cires

L'utilisation d'huiles et de cires permet d'obtenir une surface particulière. La structure naturelle du bois est mise en valeur sans que la couche de la surface ne soit visible. La sensibilité aux taches est un inconvénient car il n'existe pas de couche de protection.

Verre

L'utilisation de verre dans la cuisine est lié à des raisons techniques ou il sert à valoriser la cuisine au niveau optique.

Pierre naturelle et panneaux d'aggrégats minéraux.

Le granite est habituellement utilisé comme pierre naturelle pour les plans de travail. Le granit est une pierre profonde et il se caractérise par une dureté élevée. Naturellement, ce type de surface comporte de toutes petites pores et des liquides peuvent être absorbés. Une imprégnation au silicone ou à un type de produit semblable ralentit l'absorption de liquide mais ne l'empêche pas.

En tant que produit naturel, chaque pierre est individuelle; les plateaux peuvent se différencier au niveau de la couleur et de la structure.

Les plaques en aggrégats minéraux sont constituées de particules en pierre naturelle liées avec des résines synthétiques. Les caractéristiques sont déterminées principalement par le type de résine utilisé.

6 Editorial et mentions juridiques

D'autres types de matériaux sont utilisés dans les cuisines et ils ne sont pas évoqués ici.

Respectez toujours les « informations produit et entretien » du fabricant correspondant pour que votre cuisine reste intacte au cours de l'utilisation et de l'entretien.

Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)

Harrlachweg 4, 68163 Mannheim, Germany

Téléphone: +49 (0) 621 85 06 100, Fax: +49 (0) 621 85 06 101 Email info@amk.de, www.amk.de

Bundesverband des Deutschen Möbel-, Küchen- und Einrichtungsfachhandels (BVDM)

im Bundesverband Wohnen und Büro e.V.

Frangenheimstraße 6, 50931 Köln, Germany

Téléphone: +49 (0) 221 94 08 350, fax: +49 (0) 221 94 08 390