

Checklist cuisine avant commande



Document imprimable KitchenForge - à utiliser avant la validation finale du plan et de la commande.

Objectif : repérer les erreurs fréquentes avant commande : fileurs oubliés, prises mal placées, ventilation insuffisante, incompatibilité électroménager / meubles, découpes à risque.

Mesures et pièce

<input type="checkbox"/>	Dimensions de la pièce vérifiées (largeur, hauteur, angles, faux aplombs)	
<input type="checkbox"/>	Fenêtres, portes, radiateurs et obstacles reportés sur le plan	
<input type="checkbox"/>	Hauteur sous plafond et éventuels bandeaux de plafond validés	
<input type="checkbox"/>	Sol / mur existants pris en compte (rénovation, murs pas droits, carrelage, plinthes existantes)	

Implantation et ergonomie

<input type="checkbox"/>	Implantation validée : linéaire, L, U, îlot ou épi	
<input type="checkbox"/>	Passages suffisants autour des meubles et de l'îlot	
<input type="checkbox"/>	Ouverture des portes, tiroirs, frigo, four et lave-vaisselle contrôlée	
<input type="checkbox"/>	Hauteur du plan de travail adaptée à l'usage	
<input type="checkbox"/>	Zones de travail cohérentes : évier, plaque, frigo, préparation	

Meubles, finitions et structure

<input type="checkbox"/>	Fileurs prévus contre les murs et dans les angles	
<input type="checkbox"/>	Joues, panneaux de finition et retours correctement dimensionnés	
<input type="checkbox"/>	Plinthes de socle, pieds et grilles d'aération prévus si nécessaires	
<input type="checkbox"/>	Meubles hauts alignés et hauteurs cohérentes avec hotte / crédence / plafond	
<input type="checkbox"/>	Bandeaux, crédences et habillages validés avant commande	

Plan de travail, évier et plaque

<input type="checkbox"/>	Découpes du plan de travail contrôlées (évier, plaque, prises éventuelles)	
<input type="checkbox"/>	Distance entre évier et plaque suffisante pour travailler confortablement	
<input type="checkbox"/>	Type de pose validé : en saillie, affleurant ou sous-plan	
<input type="checkbox"/>	Matériau du plan compatible avec les découpes et l'usage prévu	
<input type="checkbox"/>	Égouttoir, bonde, trop-plein, siphon et accessoires évier pris en compte	

Technique : eau, électricité, ventilation

<input type="checkbox"/>	Arrivées d'eau et évacuation compatibles avec le meuble sous évier	
<input type="checkbox"/>	Poubelle / Müllex compatible avec siphon, robinet et arrivées d'eau	
<input type="checkbox"/>	Prises du plan de travail suffisamment nombreuses et bien placées	
<input type="checkbox"/>	Prises des appareils accessibles (pas bloquées derrière lave-vaisselle ou four)	
<input type="checkbox"/>	Raccordement plaque / four prévu selon besoin (ex. 400 V si nécessaire)	
<input type="checkbox"/>	Hotte : recyclage ou évacuation validé, avec filtres / conduit / sortie d'air	
<input type="checkbox"/>	Éclairage sous meubles hauts ou bandeau de plafond prévu, alimentation incluse	

Électroménager et montage

<input type="checkbox"/>	Dimensions exactes des appareils vérifiées avec les niches meubles	
<input type="checkbox"/>	Ventilation frigo / congélateur prévue (entrée basse + sortie haute si nécessaire)	
<input type="checkbox"/>	Prise frigo prévue proche du sol ou accessible selon configuration	
<input type="checkbox"/>	Façade lave-vaisselle compatible : porte fixe ou porte glissière	
<input type="checkbox"/>	Four, micro-ondes, tiroir chauffant : hauteur et accès validés	
<input type="checkbox"/>	Accès livraison et montage vérifié (escaliers, ascenseur, couloirs, stationnement)	

Validation finale

<input type="checkbox"/>	Plan, vues 3D et devis relus avant signature	
<input type="checkbox"/>	Références appareils et accessoires contrôlés	
<input type="checkbox"/>	Responsabilités clarifiées : prises de mesures, travaux préparatoires, adaptations chantier	
<input type="checkbox"/>	Remarques importantes ajoutées par écrit avant commande	

Notes :

Cette checklist ne remplace pas les indications des fabricants ni les normes applicables. Elle sert de support pratique pour relire un projet cuisine avant validation.