



orgalux

[www.orgalux.com](http://www.orgalux.com)



---

UNE CUISINE PRATIQUE GRÂCE À ORGALUX

---



---

## **Votre cuisine durera plus longtemps que vous ne le pensez.**

En moyenne, nous utilisons notre cuisine pendant environ 20 ans. Vous voulez pouvoir en profiter aussi longtemps. En pensant dès le départ à un ameublement intelligent et à des produits utiles, vous êtes sûr de profiter de votre cuisine pendant toutes ces années.

---

---

## La cuisine de vos rêves sur mesure

---

Pour concevoir la cuisine de vos rêves, il vaut la peine de penser à un certain nombre de choses à l'avance afin que la cuisine puisse être adaptée à votre vie. être conçus. Quelle est la taille de votre famille ? Combien de fois faites-vous vos courses ? Gardez-vous tous vos produits en stock dans la cuisine ou mettez-vous certaines choses dans la salle de stockage, la cave, .... ?



---

## **Découvrez vos habitudes**

Vous n'achetez pas une nouvelle cuisine chaque année, mais bien sûr vous l'utilisez tous les jours. Nous sommes heureux de partager nos conseils pour faire de votre cuisine de rêve une réalité !






---



---

# Contenu

---

Votre cuisine durera plus longtemps que vous ne le pensez	3
La cuisine de vos rêves sur mesure	4
Découvrez vos habitudes	5
Pensez aussi au confort	8
Les bons outils	9
Créez de l'espace de stockage supplémentaire	10
Créer de l'ordre et de l'espace	11
Faites attention à l'ergonomie	12
Rendre tout facilement accessible	13
Déterminez vos zones de cuisine	14
Zone de cuisine	15
 Zone Provisions	16
 Zone Rangement	18
 Zone Lavage	22
 Zone Préparation	24
 Zone Cuisson	28
Types de matériaux	30
Couleurs disponibles	31

---

## Ne pensez pas seulement au design, mais aussi le confort

---

Des meubles qui s'ouvrent uniformément et facilement, qui s'ouvrent avec une plume légère très chargée et qui se ferment de manière matelassée - c'est le confort que vous ne verrez pas, mais que vous sentirez immédiatement ! Les systèmes d'ouverture électrique ou mécaniques offrent un excellent confort d'utilisation et vont de pair avec les tendances du design moderne telles que les façades sans poignée.





---

## **Les bons outils, toujours avec la main grâce à Orgalux**

Avec les bonnes dispositions, vous pouvez également créer un confort et une facilité d'utilisation supplémentaires à l'intérieur de votre tiroir. Orgalux est heureux de vous donner un coup de main et fait de l'organisation de tiroirs un plaisir. Vous gardez ainsi une vue d'ensemble claire de tous vos outils et vous pouvez tout trouver en un rien de temps.

Les ensembles flexibles et les matériaux conviviaux vous permettent de disposer les tiroirs en toute liberté selon vos goûts.

---

---

## Créez de l'espace de stockage supplémentaire

---



Quand il s'agit de cuisines, tout le monde s'entend sur une chose : on n'a jamais trop d'espace de rangement. L'espace dont vous avez vraiment besoin dépend de vos habitudes culinaires et d'achat. Mais ne vous inquiétez pas si vous avez beaucoup d'espace ou non, chaque cuisine peut devenir la cuisine de vos rêves. Il s'agit de tirer le meilleur parti de l'espace disponible.

### Le vrai champion du stockage

Optimisez votre garde-manger avec des tiroirs au lieu de tablettes. Les tiroirs, qui peuvent être retirés séparément, vous donnent une bien meilleure vue d'ensemble et vous permettent d'accéder à l'ensemble du contenu de votre armoire. Vous remarquerez immédiatement que vous utilisez tout le contenu des tiroirs et pas seulement les deux premières rangées.

### Jetez un coup d'oeil sous l'évier

Grâce à des solutions de tiroirs astucieuses, vous pourrez faire apparaître beaucoup plus d'espace sous votre évier. Immédiatement l'endroit idéal pour les éponges ou les détergents.

---

## Créer de l'ordre et de l'espace grâce à Orgalux

Des tiroirs pleins dans lesquels on trouve à peine quelque chose, ça ne sert à rien. Heureusement, il existe des plans de tiroirs pratiques pour chaque application. Ils vous aident intuitivement à tout mettre dans un endroit fixe. Avec une meilleure vue d'ensemble de toutes vos affaires, vous aurez l'impression d'avoir plus d'espace.

---

---

## Faites attention à l'ergonomie

---



**De nombreux processus dans la cuisine se répètent régulièrement, il est donc utile d'avoir vos ustensiles de cuisine à portée de main là où vous en aurez besoin. Cela permet d'économiser beaucoup d'aller-retour pendant la cuisson.**

Pensez à ce que vous utilisez beaucoup (quotidiennement) et à ce dont vous avez besoin beaucoup moins. Il est préférable de donner aux objets que vous utilisez régulièrement une place entre le genou et l'épaule. D'autres ustensiles de cuisine peuvent être placés plus haut ou plus bas. Cela permet d'économiser beaucoup de flexion et d'étirement.

Avez-vous pensé à des tiroirs au lieu d'étagères dans vos placards ? Ils augmentent automatiquement l'accessibilité et la vue d'ensemble du contenu de votre armoire.

---

## **Rendre tout facilement accessible**

La bonne disposition des tiroirs vous oblige en quelque sorte à garder une vue d'ensemble. La recherche d'emballages intraquables dans des tiroirs en désordre appartient ainsi au passé !

---

---

## Déterminez vos zones de cuisine

Les activités dans la cuisine peuvent être divisées en cinq zones. Tenez-en compte lors de l'élaboration de vos plans et veillez à ce que les zones se succèdent de manière logique. Ensuite, entreposez toutes les fournitures dans la bonne zone. Ainsi, vous avez toujours tout sous la main !



---

## Zone de cuisine

---

### Zone Provisions

p **16**

C'est ici que les aliments sont entreposés. Un bon garde-manger bien organisé et le réfrigérateur sont les mieux placés à cet endroit.

L'endroit idéal pour tout ce dont vous avez besoin pour mettre votre table. Un tiroir pour le petit déjeuner avec tout ce qu'il faut pour bien commencer la journée peut également être fourni ici.

### Zone Rangement

p **18**

### Zone Lavage

p **22**

Le centre de cette " zone humide " est bien sûr votre évier avec éventuellement un lave-vaisselle. Mais aussi les lave-vaisselle, les éponges et même les poubelles méritent une place ici.

La zone de préparation est la principale surface de travail dans votre cuisine. Là, vous pouvez utiliser un peu d'espace pour poser les fondations de vos plats de résistance.

### Zone Préparation

p **24**

### Zone Cuisson

p **28**

Placez les casseroles, poêles et autres ustensiles de cuisine près de votre plaque de cuisson ou de votre four. Ainsi, le plaisir de cuisiner est garanti !

---

## Zone Provisions: **Fournir une vue d'ensemble et une bonne accessibilité**

---



Si vous aimez cuisiner beaucoup, vous devriez également prévoir l'espace nécessaire pour tous vos ingrédients. L'espace dont vous avez besoin dépend de vos habitudes et de la taille de votre famille. Bien sûr, ceux qui passent chaque jour au magasin ont besoin de moins d'espace que ceux qui achètent en gros sur une base hebdomadaire.

### **Vous mettez quoi dans cette zone ?**

*Pâtes, riz, farine, sucre, conserves, café et thé, bouteilles d'eau et boissons gazeuses, bouillon, céréales pour petit déjeuner, réfrigérateur,...*

### **Nice-to-have**

Intégrez une TOUR D'ESPACE dans cet espace et gagnez jusqu'à 30% d'espace de stockage en plus. Grâce aux tiroirs coulissants séparés, vous avez une vue d'ensemble claire du contenu de votre garde-manger et tout reste facilement accessible.



---

## Zone Provisions

---

- Découvrez nos solutions Orgalux -



### Cadre

Acier - Gris Orion



### Cadre

Acier - Noir Terra

### CONSEIL

Les agencements pratiques d'Orgalux vous aident à garder les tiroirs propres et structurés. De plus, il est immédiatement perceptible lorsqu'un produit s'épuise. Ainsi, vous savez toujours quoi mettre sur la liste de courses !



### Séparation pour bouteilles<sup>\*</sup>

Acier - Gris Orion

\* Produit actuellement disponible uniquement sur demande : hello@orgalux.com

## Zone Rangement: **Table que vous couvrez**



Mettez tout ce dont vous avez besoin pour mettre la table, par exemple, près l'un de l'autre. Vous gagnerez ainsi beaucoup de temps et d'efforts. Ici aussi, il est important de penser à la taille de votre famille et à vos habitudes. Si, par exemple, il y a souvent des invités sur le sol, vous aurez évidemment besoin de plus de choses que vous préférez ne pas ranger trop loin. Essayez également de placer votre lave-vaisselle près de cette zone. Cela rend le déchargement un peu plus agréable.

### **Vous mettez quoi dans cette zone ?**

*Couverts, assiettes plates et profondes, tasses, soucoupes, assiettes à dessert, assiettes à dessert, service à thé, eau, limonade, verres à bière et à vin, plats à mordre, plateaux, plateaux, bols de service, accessoires de petit déjeuner, boîtes de rangement et de congélation,...*

### **Nice-to-have**

Rangez les objets dont vous avez besoin dans une TIROIR A L'ANGLAISSE. Le joint de votre cuisine reste silencieux, et vous pouvez encore ranger beaucoup plus de choses !

## Zone **Rangement**

- Découvrez nos solutions Orgalux -



### CONSEIL

Choisissez une disposition de couverts réalisée avec notre technologie soft-touch. Non seulement cette finition est agréable au toucher, mais elle absorbe également le bruit lorsque vous placez les couverts dans le tiroir.



---

## Zone **Rangement**

---

- Découvrez nos solutions Orgalux -



---

## Zone **Rangement**

---

- Découvrez nos solutions Orgalux -



**Range-couverts**  
Acier - Gris Orion

## Zone Lavage: **Tout pour un lavage en douceur**



Utilisez l'espace sous l'évier pour ranger les brosses à vaisselle, les éponges ou les pastilles pour lave-vaisselle. Les poubelles peuvent être placées dans le tiroir du bas sous l'évier. Vous les avez à portée de main et ils vous aident à trier et à recycler rapidement.

### **Vous mettez quoi dans cette zone ?**

*Chiffons, tampons à récurer, pastilles pour lave-vaisselle, détergents, poubelles, torchons, torchons, essuie-tout, essuie-tout, papier absorbant, sacs poubelle, sacs à provisions, évier, lave-vaisselle, .....*

### **Nice-to-have**

Grâce à une TIROIR SOUS EVIER ou une TIROIR DE SYPHON, l'espace sous l'évier se transforme également en espace de rangement. L'endroit idéal pour ranger les éponges ou le détergent et la façon idéale de garder votre évier libre.

## Zone Lavage

- Découvrez nos solutions Orgalux -



### CONSEIL

Le tri des déchets devient un jeu d'enfant grâce à nos différents ensembles de poubelles. Ils transforment même votre tiroir à déchets en un ensemble ordonné.



---

## Zone Préparation: **La base de tout plat de qualité !**

---



La zone de préparation est le plan de travail principal de votre cuisine, ici vous pouvez utiliser un peu d'espace. Idéalement, cette zone devrait avoir une largeur d'au moins 90 cm, le plaisir de cuisiner est donc garanti ! Mettez tout ce dont vous avez besoin pour cuisiner dans les placards entre l'évier et la cuisinière. Les couteaux, les planches à découper et les herbes doivent être facilement accessibles.

### **Vous mettez quoi dans cette zone ?**

*Couteaux à pommes de terre, éplucheur, ouvre-boîte, couteaux, papier d'aluminium, balance de cuisine, passoire, tasse à mesurer, bols à mélanger, saladiers, buffet à salade, planches à découper, herbes, récipients ouverts, bouteilles d'huile et vinaigre, appareils électriques, mixer,...*

### **Nice-to-have**

Utilisez HAUTES FAÇADES dans cette zone pour créer plus de hauteur d'empilage. Cela vous permet, par exemple, de placer des bouteilles ou des planches à découper à la verticale et de gagner ainsi de la place dans votre tiroir.



## Zone Préparation

- Découvrez nos solutions Orgalux -



**CONSEIL**  
Donnez jusqu'à  
9 couteaux dans  
notre porte-couteau.

---

## Zone Préparation

---

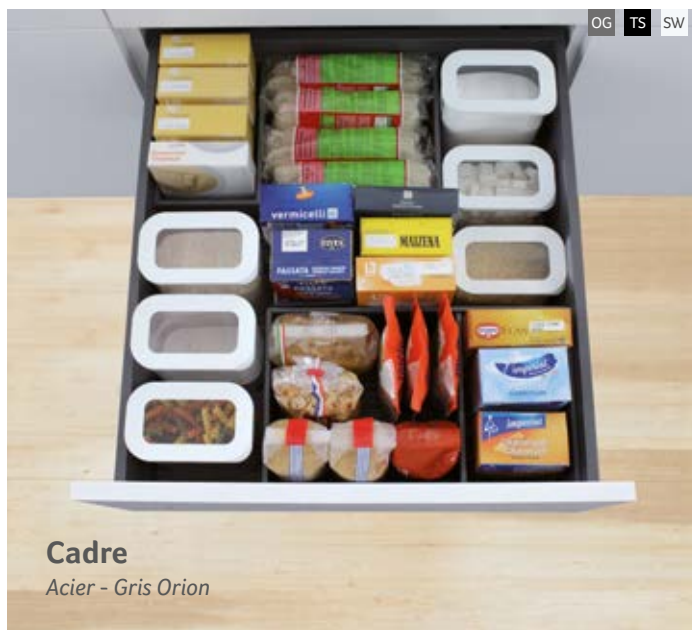
- Découvrez nos solutions Orgalux -



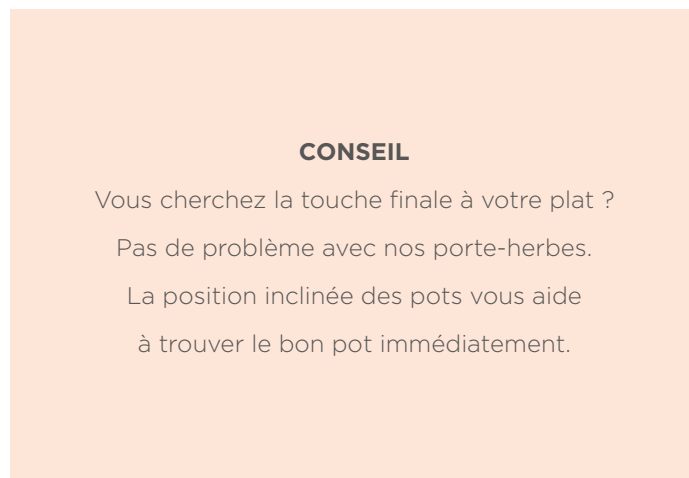
**Porte-épices**  
Acier - Noir Terra

## Zone Préparation

- Découvrez nos solutions Orgalux -



**Cadre**  
Acier - Gris Orion



### CONSEIL

Vous cherchez la touche finale à votre plat ?  
Pas de problème avec nos porte-herbes.  
La position inclinée des pots vous aide  
à trouver le bon pot immédiatement.



**Coupe-films**  
Acier - Blanc Soie



**Cadre flexible**  
Synthétique - Gris Orion

---

## Zone Cuisson: **Dans le feu de l'action**

---



Cette zone est souvent la dernière étape de la préparation de vos plats préférés. Bien sûr, vous ne voulez pas passer trop de temps à chercher la bonne casserole ou cuillère à soupe. Décorez donc l'armoire avec tout ce dont vous avez souvent besoin lorsque vous cuisinez. Idéalement, cette armoire est située sous la table de cuisson ou juste à côté de celle-ci.

### **Vous mettez quoi dans cette zone ?**

*Cuillères en bois, écumoire, spatule, cuillère à soupe, chaudrons et casseroles, wok, plats à four, moules à pâtisserie, rouleau à pâtisserie, moules à biscuits, papier sulfurisé, gants de cuisine, plaque de cuisson, four, hotte aspirante, cuisinière, ...*

### **Nice-to-have**

Saviez-vous qu'un TIROIR LARGE vous offre 15% d'espace de rangement supplémentaire par rapport à deux tiroirs étroits ?

## Zone Cuisson

- Découvrez nos solutions Orgalux -



### CONSEIL

Avec un simple garde-corps dans votre tiroir, vous pouvez placer vos couvercles directement derrière vos casseroles. La solution idéale pour trouver rapidement le bon couvercle.

---

## Types de matériaux

---

### Acier

Donnez à vos tiroirs une allure intemporelle grâce à la disposition en acier. La finition douce au toucher de l'agencement de la coutellerie crée une sensation agréable et a également un effet d'absorption du son.



### Décor bois

Les agencements aux finitions épurées dans un décor en bois donnent immédiatement un aspect rustique à vos tiroirs.



### Bois plaqué

Cette disposition combine la chaleur du placage de bois et de l'aluminium pour créer un look contemporain et élégant.



### Synthétique

Les aménagements durables et de haute qualité en plastique s'intègrent parfaitement dans n'importe quel intérieur. De plus, le matériau nécessitant peu d'entretien est idéal pour la cuisine.



### Mélamine

Les Cubics en mélamine sont le complément parfait à tout ensemble de tiroirs. Le matériau élégant est très facile à entretenir et facile à combiner.



### Décor bois

Le stratifié HPL (High Pressure Laminate) durable avec relief en combinaison avec une distribution longitudinale en aluminium crée un look moderne et excentrique !



---

## Couleurs disponibles

---

### Acier

Gris Orion



Noir Terra



Blanc Soie



### Décor bois

Décor chêne Nebraska



Décor noisette Tennessee



Décor chêne Bardolino



### Synthétique

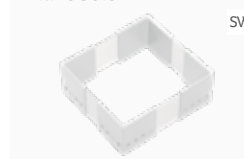
Gris Orion



Noir Terra



Blanc Soie



### Bois plaqué

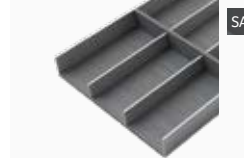
Chêne



Noyer



Noir



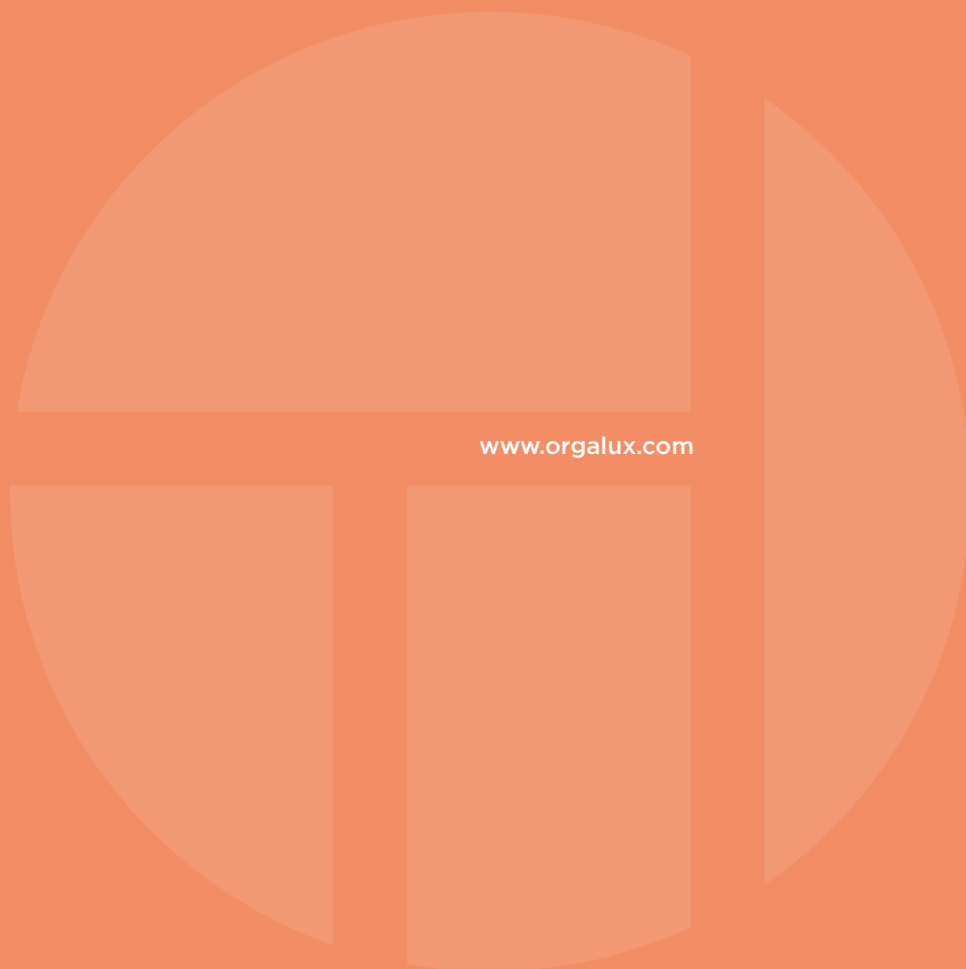
### Mélamine

Noir



Blanc





[www.orgalux.com](http://www.orgalux.com)



**ORGALUX  
BELGIQUE**

Europark-Noord 9  
9100 Sint-Niklaas  
T +32 3 778 71 03

**ORGALUX  
PAYS-BAS**

Schimminck 5  
5301-KR Zaltbommel  
T +31 418 569 062