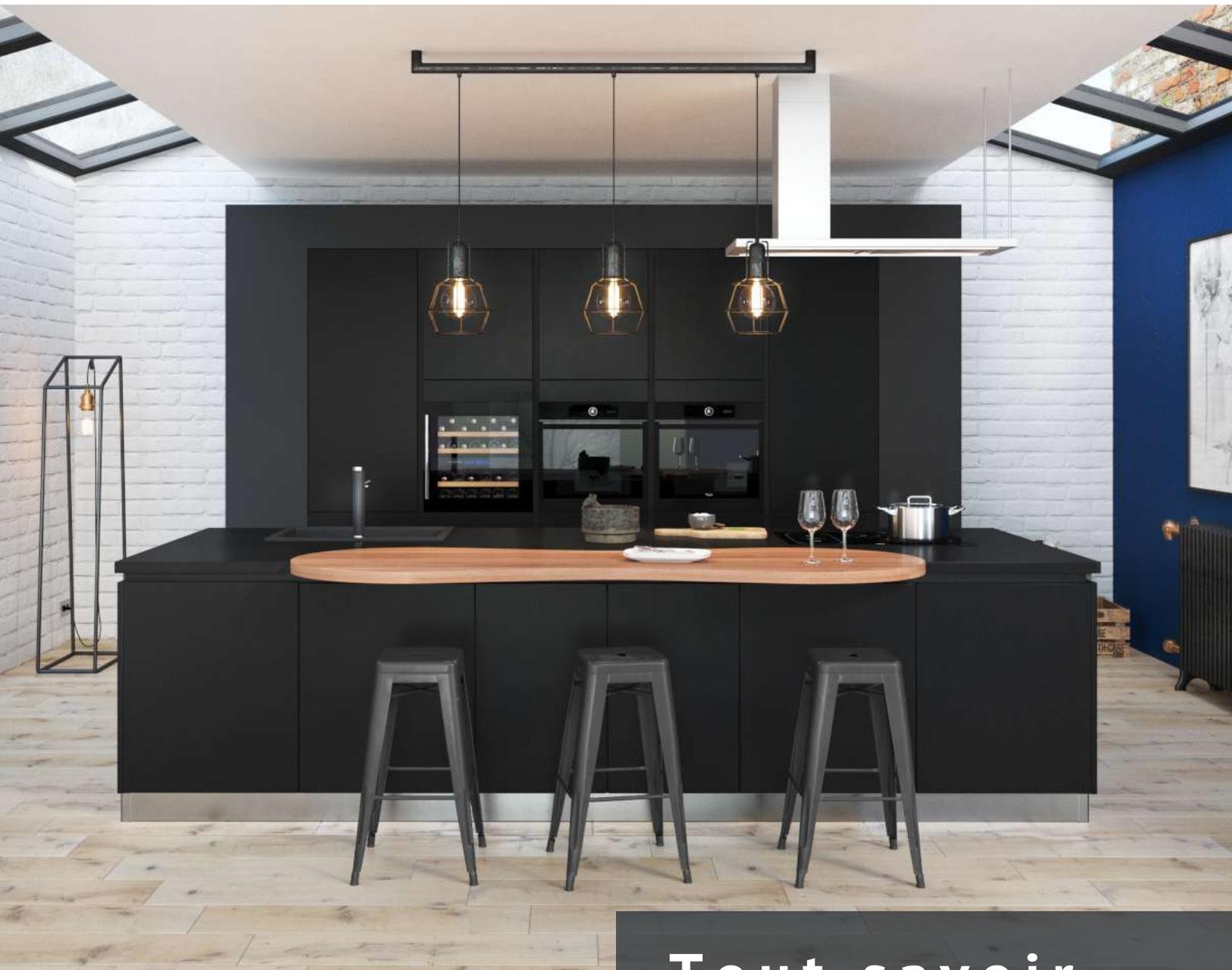


Guide complet

CUISINES AMÉNAGÉES



Tout savoir ...

SOMMAIRE

PAGE 3

7 RÈGLES D'OR POUR RÉUSSIR SA CUISINE

Découvrez les 7 Règles d'or qui sont indispensables pour réussir votre nouvelle cuisine aménagée.

PAGE 10

PRÉSENTATION COMERA CUISINES

Appréciez le savoir-faire de notre réseau national, ainsi que notre magasin Comera Cuisines à Cholet.

PAGE 11

TÉMOIGNAGES CLIENTS

Qui de mieux que des clients satisfaits témoignant de notre expertise et de notre savoir-faire ?

PAGE 13

VOS 3 BONUS INÉDITS

Découvrez nos réalisations dans votre région, les 15 erreurs à éviter et 9 astuces inédites pour optimiser vos rangements.

PAGE 21

VOTRE CONCEPTION 3D GRATUITE

Demandez votre Plan 3D GRATUIT avec vos concepteurs Comera Cuisines Cholet pour créer la cuisine de vos rêves.



RÈGLE D'OR 1



PRIVILÉGIER L'ASPECT ERGONOMIQUE

Lorsque vous avez pour projet de refaire votre cuisine, il est important de privilégier l'ergonomie et la praticité pour garantir son confort. Pour ce faire, vous devez respecter le fameux "triangle d'activité". Cette règle a pour but que votre évier, votre four et votre réfrigérateur soient les plus proches les uns des autres afin de réduire vos déplacements.

Pour avoir une cuisine pratique et fonctionnelle, il est aussi important d'identifier toutes les contraintes de votre habitation comme par exemple le positionnement de vos fenêtres, de votre porte, des murs, de la lumière, des arrivées d'eau etc...

Après avoir pris en compte ces éléments, ce sera l'espace disponible dans votre cuisine qui déterminera sa forme et son agencement. Il est donc essentiel de rassembler chaque dimension et chaque emplacement, pour concevoir une cuisine digne de ce nom !

**CO|ME|RA
CUI|S|INES**

RÈGLE D'OR 2



DÉFINIR LE TYPE D'AGENCEMENT ADÉQUAT

En réaménageant votre cuisine, vous pourrez adapter parfaitement son agencement à sa superficie et à ses caractéristiques. Voici les différents types d'agencements possibles pour votre nouvelle cuisine :

Cuisine en I : cet agencement, qui a la forme d'un couloir, vous permettra de concentrer toutes les activités et les équipements sur un seul côté.

Cuisine en L : cet agencement vous permettra de libérer un espace central et de créer un comptoir ou même un coin repas.

Cuisine en U : cet agencement vous permettra de remplacer votre salle à manger et d'optimiser toute la surface en restant 100% fonctionnel. C'est parfait pour une cuisine ouverte.

Cuisine avec îlot central : cet agencement a pour but d'avoir une cuisine chaleureuse, harmonieuse et ouverte sur le reste de votre logement.

COIMEIRA
CUISINES

RÈGLE D'OR 3



OPTIMISER CHACUN DE VOS RANGEMENTS

Afin d'avoir tout à portée de main et d'éviter de vous trouver à court de rangements dans votre nouvelle cuisine, l'idéal serait de réaliser une sorte d'inventaire de tous les éléments que vous souhaitez ranger afin de pouvoir estimer le volume de rangements et d'aménagements intérieurs nécessaires pour avoir une cuisine ergonomique.

Vous devez miser sur du mobilier qui vous fera gagner en surface. Que ce soit des rangements sur mesure, de l'électroménager encastrable ou des meubles d'angle, tout doit s'intégrer parfaitement à votre cuisine afin d'avoir un résultat pratique et esthétique.

Le fait d'opter pour des meubles bas ayant des portes coulissantes vous permettra d'épurer le Design de votre cuisine et d'éviter de perdre de la place inutilement avec des portes battantes. Ne l'oubliez pas, ce sont les rangements qui assurent la fonctionnalité de votre cuisine !

**COIMEIRA
CUISINES**

RÈGLE D'OR 4



BIEN CHOISIR VOS APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Si vous souhaitez refaire votre cuisine, autant remplacer vos appareils électroménagers encombrants et vieillissants, pour des modèles plus modernes, qui vont s'harmoniser avec votre nouveau mobilier.

Il est important que vous sachiez qu'aujourd'hui, le choix de vos appareils électroménagers peut vous faire réaliser des économies d'énergie. Certes, ces appareils représentent un certain investissement financier, mais vous ne le regretterez pas à moyen terme.

Le fait de privilégier de l'électroménager encastrable allègera visuellement les façades de vos meubles et pourront y être intégrés parfaitement. Les modèles proposés par COMERA Cuisines ont un Design élégant et des matériaux nobles qui s'harmonisent avec tous les types de cuisines.

**COMERA
CUISINES**

RÈGLE D'OR 5



DÉTERMINER VOTRE PROPRE STYLE DE CUISINE

Personnaliser sa cuisine à son image, c'est bien. Le faire dans un esprit d'harmonie c'est encore mieux ! Même si vous réussissez à déterminer les tendances qui vous séduiront, vous devez prendre en considération d'autres éléments. En effet, vous devrez penser au style global de votre logement (intérieur et extérieur).

Vous devez limiter les matériaux et les couleurs dans votre cuisine, sinon vous risquez qu'elle ait un Design assez confus visuellement car certaines couleurs ne se marient pas avec d'autres. De plus, l'entretien de votre cuisine risque de s'avérer compliqué, car chaque matériau demande un entretien spécifique.

Pour toutes ces raisons, il vous est primordial d'opter pour deux ou trois variations maximum. Les concepteurs COMERA Cuisines sont là pour vous aider à concevoir la cuisine de vos rêves.

COMERA
CUISINES

RÈGLE D'OR 6



RESPECTER LES RÈGLES DE SÉCURITÉ

Ces règles peuvent paraître évidentes pour la plupart des gens. Cependant, la plupart des propriétaires qui souhaitent refaire leur cuisine ignorent les normes de sécurité à respecter.

Que ce soit votre circuit électrique ou votre arrivée de gaz, tout doit être conforme aux normes en vigueur. Il en est de même pour la ventilation de votre cuisine, celle-ci est primordiale pour garantir sa durabilité.

Il est normal que tout ceci puisse vous paraître flou, mais sachez que les concepteurs COMERA Cuisines vous aident dans la conception de votre cuisine et dans le respect de toutes ces règles, afin que vous puissiez prendre plaisir à recevoir vos proches et à cuisiner pour eux.

**COMERA
CUISINES**

RÈGLE D'OR 7



FAIRE PÉNÉTRER UN MAXIMUM DE LUMIÈRE

**COIMEIRA
CUISINES**

Pour jouir au maximum d'une luminosité naturelle dans votre cuisine, vous devez prévoir des ouvertures de types fenêtres, verrières, baies vitrées... Pensez notamment à disposer intelligemment plusieurs spots encastrés pour avoir de la lumière artificielle.

En privilégiant des murs et des meubles blancs, vous ferez entrer la lumière tout en donnant de l'éclat à votre cuisine. Sachez que le fait d'associer la couleur blanche à d'autres teintes claires est une idée astucieuse pour obtenir une grande luminosité dans votre cuisine. En effet, vous pouvez associer le blanc avec des couleurs beige, sables, ou du bois pour optimiser lumière dans toute la pièce. Le fait d'unir une couleur foncée à une surface majoritairement blanche pourra vous garantir une bonne luminosité ainsi que l'impression d'avoir un espace plus grand.

Afin d'obtenir davantage de lumière dans votre cuisine, vous pouvez notamment choisir d'abattre une cloison et de remplacer une porte pleine par une porte vitrée ou par une verrière.

“Fabricant français de cuisines aménagées depuis 1945 !”

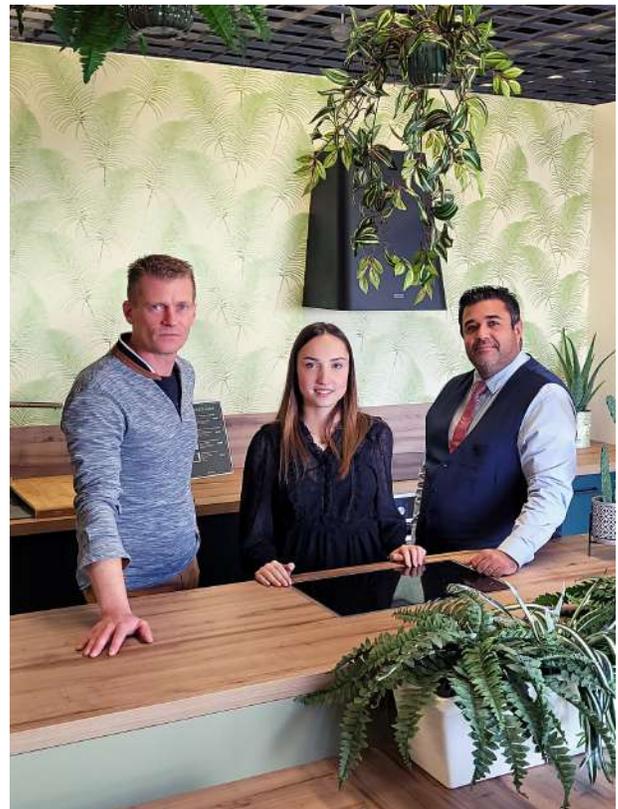
COMERA CUISINES

LA MARQUE COMERA CUISINES

Créée en 1945, COMERA Cuisines (COmpagnie des MEubles RAtionnels) est la marque française à l'origine du concept de la cuisine aménagée. Toutes les cuisines COMERA sont fabriquées avec cœur en Vendée au sein de l'usine historique située à Saint-Philbert-de-Bouaine (85).

Depuis 2012, toutes les cuisines aménagées COMERA sont certifiées Origine France Garantie. Ce label d'exigence assure la traçabilité des produits de la marque qui, en plus d'être fabriqués en France, sont composés à plus de 50% de matériaux français. Un véritable gage d'excellence et de confiance pour les consommateurs !

En 2020, COMERA Cuisines porte haut et fort les couleurs du Made in France en rejoignant le mouvement #meublezvousfrançais dédié aux fabricants et commerçants de meubles français ! Déjà labellisé Origine France Garantie depuis 2012, la marque fabrique toutes ses cuisines aménagées avec cœur au sein de son usine historique située en Vendée.



COMERA CUISINES en quelques mots :

- Pionnier de la cuisine aménagée depuis 1945.
- Du sur-mesure qui respecte votre budget.
- La qualité et votre satisfaction sont notre priorité.
- Une marque engagée, responsable et fière de l'être.
- Un savoir-faire labellisé Origine France Garantie.

TÉMOIGNAGES CLIENTS

Yann JOLLY

3 avis



★★★★★ il y a 2 jours **NOUVEAU**

Des professionnels compétents et des matériaux de qualité. Nous recommandons ce magasin Comera. Visité en février

Domi Charrier

2 avis



★★★★★ il y a 5 jours **NOUVEAU**

Nous venons de prendre possession de notre 2ème cuisine chez Comera Cholet. Nous sommes toujours aussi satisfaits de la qualité des meubles et surtout du suivi car le chantier avait mal débuté à cause du constructeur de la maison qui s'était trompé sur certaines cotes ! Yoann, le concepteur qui s'est occupé de nous a été très réactif et le poseur a fait des miracles. Visité en janvier

Chruchru

2 avis



★★★★★ il y a une semaine **NOUVEAU**

Très bien reçu et conseillé, délai respecté. Visité en février

Lénaïc Lucas

1 avis



★★★★★ il y a une semaine **NOUVEAU**

Très bon accueil, sympathique et chaleureux. Belle qualité de matériaux français ! Visité en février

laurene rousseau

6 avis



★★★★★ il y a une semaine **NOUVEAU**

Très bon accueil, produits de qualité et équipe très professionnelle! Je recommande ++ Visité en février

TÉMOIGNAGES CLIENTS

ESTELLE TREMELO

3 avis



★★★★★ il y a une semaine **NOUVEAU**

Excellent accueil. Equipe professionnelle et à l'écoute. Très contente de ma cuisine. Aucun souci à signaler de la commande à l'installation.

Visité en janvier

Mino Fresneau

3 avis



★★★★★ il y a 2 ans

Très bons conseils équipe très efficace rapport qualité prix top

Visité en octobre 2019

Sebastien Herault

4 avis · 1 photo



★★★★★ il y a 2 ans

Cuisine au top Devis respecté équipe très efficace !!!!

Je recommande

Visité en septembre 2019

Meriadec Brosseau

11 avis · 8 photos



★★★★★ il y a 3 ans

De bons conseils, service et personnel agréable et rapide!

hervouet Sébastien

6 avis



★★★★★ il y a 3 ans

Super magasin de cuisine très bon conseil très professionnel du début à la fin



49

RÉALISATION À LA ROMAGNE



49

RÉALISATION À VEZINS



49

RÉALISATION À MONTILLIERS



49

RÉALISATION À CORON



49

RÉALISATION À YZERNAV



49

RÉALISATION À CHOLET



49 RÉALISATION À LA SÉGUINIÈRE



49 RÉALISATION À MAZIÈRES-EN-MAUGES



49 RÉALISATION À LA TESSOUALLE



49 RÉALISATION À SAINT-CHRISTOPHE-DU-BOIS



49 RÉALISATION À NUAILLÉ



49 RÉALISATION À LE MAY-SUR-ÈVRE



85 RÉALISATION À LA VERRIE



49 RÉALISATION À TRÉMENTINES



49 RÉALISATION À SÈVREMOINE



85 RÉALISATION À MORTAGNE-SUR-SÈVRE



49 RÉALISATION À SÈVREMOINE



49 RÉALISATION À MAULÉVRIER



49 RÉALISATION À VEZINS



85 RÉALISATION À CHAMBRETAUD



79 RÉALISATION À MAULÉON



49 RÉALISATION À CHOLET



49 RÉALISATION À LES CERQUEUX



85 RÉALISATION À LA GAUBRETIÈRE



49 RÉALISATION À LA PLAINE

LES 15 ERREURS À ÉVITER POUR RÉUSSIR VOTRE NOUVELLE CUISINE

1

Ne pas prendre en compte son budget

2

Ne pas prendre en compte ses habitudes

3

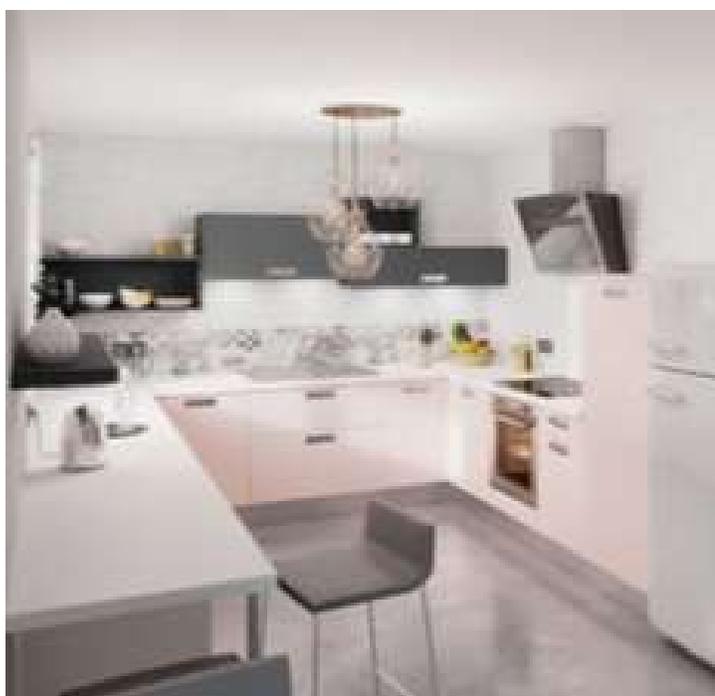
Ne pas respecter le triangle d'activités

4

Sous-estimer ou sur-estimer ses besoins de rangements

5

Ne pas harmoniser les couleurs dans sa cuisine



CO|ME|RA
CUI|SINES

LES 15 ERREURS À ÉVITER POUR RÉUSSIR VOTRE NOUVELLE CUISINE

6

Différencier la cuisine
des autres pièces de vie



7

Ne pas vouloir changer
son emplacement



8

Négliger la luminosité
dans sa cuisine



9

Avoir un égouttoir qui ne
correspond pas à ses besoins

10

Ne pas prévoir assez
de prises électriques

CO|ME|RA
CUI|S|INES

LES 15 ERREURS À ÉVITER POUR RÉUSSIR VOTRE NOUVELLE CUISINE

11

Choisir une hotte
inadaptée à sa cuisine

12

Mélanger plusieurs
styles dans sa pièce

13

Avoir un sol qui se
salit rapidement

14

Ne pas assez réfléchir à
la conception de son îlot

15

Ne pas prévoir assez
d'espace pour ses plats

CO|ME|RA
CUI|SINES



9 ASTUCES RANGEMENTS



1. OPTER POUR DES COLONNES ET DES PLACARDS ALLANT JUSQU'AU PLAFOND.

2. OPTIMISER CHAQUE CENTIMÈTRE EN PRIVILÉGIANT DES RANGEMENTS D'ANGLE.

3. DIVERSIFIER LES MEUBLES DE RANGEMENTS AVEC DES ARMOIRES ET DES ÉTAGÈRES MURALES.

4. INSTALLER DES LED SOUS UNE GRANDE ÉTAGÈRE AFIN D'ILLUMINER LE PLAN DE TRAVAIL.

5. CHOISIR UNE HOTTE QUI RÉPOND À VOS EXIGENCES ET S'HARMONISE AVEC VOTRE LOGEMENT.

6. UTILISER DES ORGANISATEURS DE TIROIRS POUR OPTIMISER L'ESPACE AU MAXIMUM.

7. PERSONNALISER VOS RANGEMENTS SELON VOS ENVIES, VOS GOÛTS ET VOS BESOINS.

8. RANGER VOS USTENSILES À L'AIDE D'UNE CRÉDENCE AIMANTÉE POUR PLUS DE DÉCORATION.

9. PRIVILÉGIER DES PORTES COULISSANTES POUR NE PAS ENCOMBRER L'ESPACE.



DEMANDEZ VOTRE CONCEPTION 3D GRATUITE

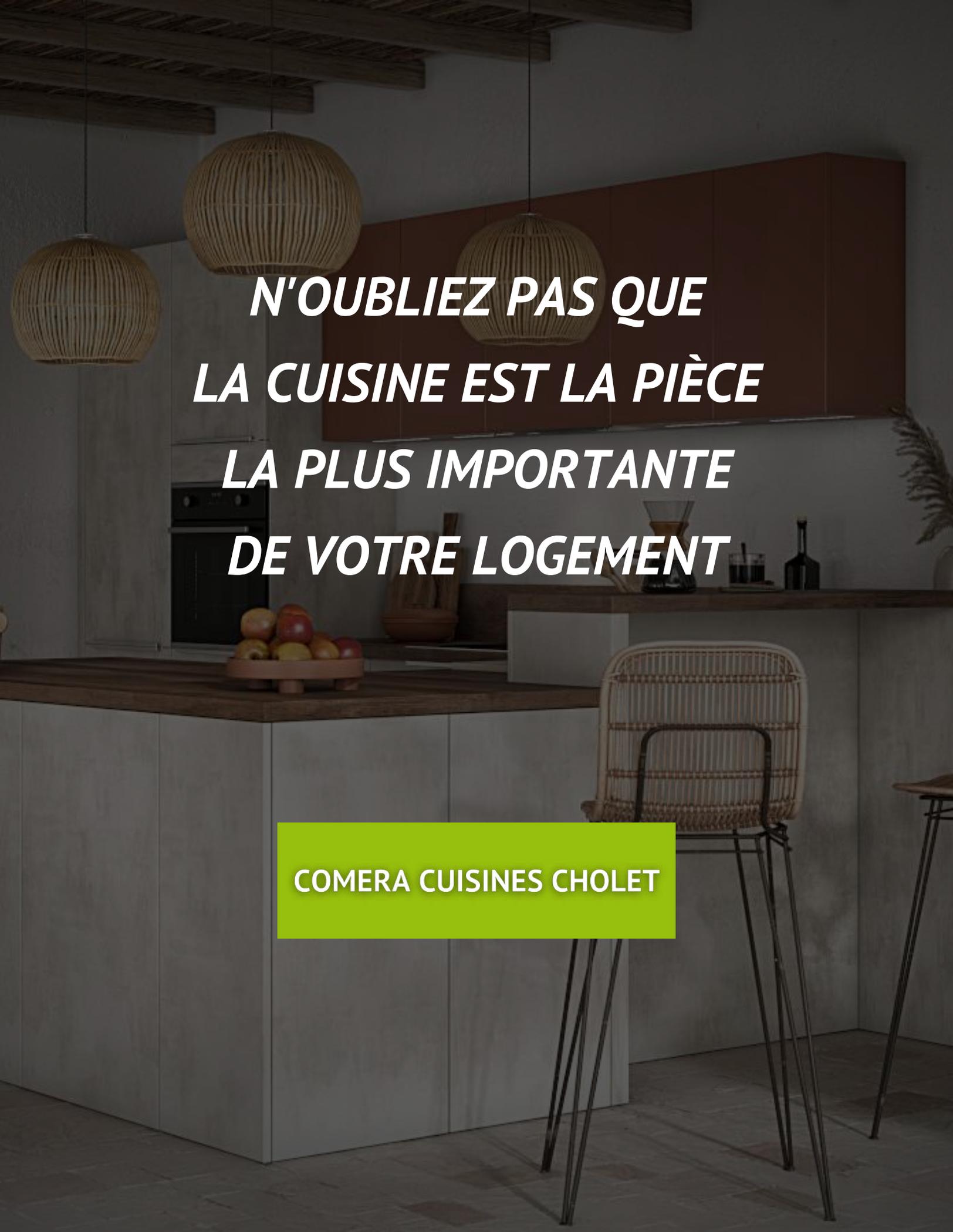


BÉNÉFICIEZ D'UN
PLAN 3D GRATUIT AVEC
NOS CONCEPTEURS POUR
VOUS PROJETER DANS
VOTRE NOUVELLE CUISINE

COMERA CUISINES CHOLET

02 41 55 18 85 - direction@cuisines-comera.fr

Z.I DE L'ECUYERE, 10 Rue du Lac Érié, 49300 Cholet



***N'oubliez pas que
la cuisine est la pièce
la plus importante
de votre logement***

COMERA CUISINES CHOLET