

# Guide complet

## CUISINES AMÉNAGÉES



hygena.

# Contenu

## PAGE 3

---

### 7 RÈGLES D'OR POUR RÉUSSIR SA CUISINE

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

## PAGE 10

---

### LA MARQUE HYGENA CUISINE

Découvrez l'histoire de l'entreprise Hygena Cuisine et ses valeurs, ainsi que quelques témoignages clients.

## PAGE 12

---

### NOS RÉALISATIONS DANS LE 02

Appréciez notre savoir-faire grâce à quelques-unes de nos réalisations cuisines dans votre région.

## PAGE 13

---

### VOS BONUS INÉDITS

Découvrez les 9 astuces pour optimiser tous vos rangements et les 15 erreurs que vous devez éviter.

## PAGE 17

---

### VOTRE PLAN 3D GRATUIT

Obtenez un Plan 3D GRATUIT dans votre magasin Hygena Saint-Quentin pour créer la cuisine de vos rêves.

**hygena.**





# RÈGLE D'OR #1

---

**Privilégier la  
fonctionnalité**

Lorsque l'on souhaite refaire sa cuisine, il est primordial de privilégier la fonctionnalité et le côté pratique pour garantir son confort. Pour cela, il faut respecter la règle du « triangle d'activité ». Celle-ci a pour but de faire en sorte que l'évier, le four et le réfrigérateur soient le plus proche possible les uns des autres dans le seul et unique but de réduire vos déplacements.

Afin d'avoir une cuisine 100% ergonomique, il est important d'identifier toutes les contraintes de votre logement : positionnement des fenêtres, de la porte, des murs porteurs, de la luminosité, ainsi que les arrivées d'eau, de gaz et d'électricité. Ce qui va déterminer la forme de votre cuisine c'est l'espace disponible dans votre habitation, c'est le plus important pour une conception digne de ce nom ! Il est donc essentiel que vous rassembliez chaque dimension et chaque emplacement, en prenant en compte les contraintes de votre logement citées ci-dessus.

**hygena.**



# RÈGLE D'OR #2

---

## Définir le type d'agencement

Refaire sa cuisine est une opportunité pour adapter parfaitement l'aménagement à sa superficie et à ses caractéristiques. Voici les différents aménagements que vous pourrez définir avec votre concepteur Hygena :

**Cuisine en I** : cet agencement 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.

**hygena.**



# RÈGLE D'OR #3

---

**Optimiser tous  
les 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.

En optant pour des meubles bas avec coulissants, vous pourrez faciliter l'accès à ce que vous y rangez. Enfin, des meubles à portes battantes vous permettront d'épurer le design de votre cuisine.

**hygena.**



# RÈGLE D'OR #4

---

**Bien choisir son  
électroménager**

Si vous souhaitez refaire votre cuisine, autant remplacer vos appareils électroménager 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 Hygena Cuisine ont un Design élégant et des matériaux nobles qui s'harmonisent avec tous types de cuisines.

**hygena.**



# RÈGLE D'OR #5

---

**Déterminer son  
propre style**

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.

**hygena.**



# RÈGLE D'OR #6

---

**Respecter les  
règles de sécurité**

Le respect des règles de sécurité requiert une attention permanente lors de la conception d'une nouvelle cuisine.

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.

Sachez que les concepteurs Hygena Cuisine 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 dans votre nouvelle cuisine.

**hygena.**



# RÈGLE D'OR #7

---

**Faire pénétrer  
de la luminosité**

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 blancs, vous ferez entrer la lumière et vous donnerez 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. Votre cuisine sera ouverte sur le reste de la maison et bénéficiera dès lors, d'une plus grande luminosité et d'une plus grande surface.

**hygena.**

« HYGENA, votre expert français de la cuisine aménagée depuis plus de 30 ans »

## HYGENA CUISINE

### HYGENA CUISINE

Les meubles contemporains proposés par HYGENA séduisent les français et les aident à vivre mieux au quotidien. HYGENA, c'est une marque iconique des cuisines depuis plus de 30 ans. C'est aussi le symbole de la qualité française sans compromis.

HYGENA vous permet d'acheter une cuisine équipée robuste, facilement et rapidement, sans compromis. Les cuisines HYGENA résistantes et design vous accompagneront tout au long de votre vie dans tous vos moments de convivialité. Avec nos plans de travail sur mesure, toutes les personnalisations sont possibles ! Nos collections de cuisines sur mesure répondent à tous vos besoins.

En 2019, cette marque incontournable prend un nouveau souffle en rejoignant un fabricant français de cuisines et de salles de bains. HYGENA, c'est aussi une expérience consommateur unique grâce à son concepteur 3D révolutionnaire. Grâce à son savoir-faire, la marque vous livre des meubles tendance à prix direct fabricant français en 2 semaines seulement ! Pour vos cuisines et salles de bains, HYGENA, un point c'est tout !



### NOS ENGAGEMENTS

HYGENA, c'est le compagnon indispensable de votre projet cuisine avec, enthousiasme et transparence, notre objectif est de vous accompagner dans votre projet comme vous l'entendez :

- Fabrication Française Vosgienne.
- Concepteur dédié à votre projet.
- Meubles certifiés pour leur qualité.
- Garantie allant jusqu'à 10 ans.
- Service personnalisé et livraison en 15 jours.

**hygena.**

# TÉMOIGNAGES CLIENTS

**jocelyne RIGOULET**

6 avis



★★★★★ il y a 2 mois

Excellent accueil !!

Excellents conseils !!

Beaucoup de professionnalisme

Excellent suivi de travaux

Je recommande sans hésiter !!

Visité en janvier

**Sabrina Soyeux**

9 avis



★★★★★ il y a 5 mois

Très professionnel de la conception jusqu'à la pose, un travail soigné, prix compétitif et délai rapide.

Visité en novembre 2021

**Vincent Wollenberg**

Local Guide · 26 avis · 1 photo



★★★★★ il y a 7 mois

Un grand merci à Baptiste et son équipe pour les conseils, le sérieux et le professionnalisme.

Visité en septembre 2021

**maxime breyne**

7 avis



★★★★★ il y a un an

agréablement surpris par le retour de hygiène. un accueil sympathique, des conseils au top. j'étais tellement convaincu par la qualité de leur produit, du made in france, d'une livraison sous moins d'un mois et par dessus tout le respect de l'environnement avec la gestion de leur forêt que j'ai signé mon bon de commande hier pourtant j'avais une cuisine pas facile à concevoir (8 mètre carré des angles pas droit) ! je recommande fortement.

Visité en janvier 2021

**Laura Schwarze**

1 avis



★★★★★ il y a un an

Le gérant est très professionnel, de bon conseil et sympathique nous recommandons fortement.

Pour tout type de budget nous sommes agréablement surpris.

Visité en janvier 2021

**hygena.**



**02** RÉALISATION À SAINT-QUENTIN



**02** RÉALISATION À GAUCHY



**02** RÉALISATION À FLAVY-LE-MARTEL



**02** RÉALISATION À RIBEMONT



**02** RÉALISATION À BOHAIN-EN-VERMANDOIS



**02** RÉALISATION À TERGNIER



# 9 ASTUCES POUR OPTIMISER VOS RANGEMENTS



UTILISEZ AU MAXIMUM LA HAUTEUR DISPONIBLE AVEC DES MEUBLES ADAPTÉS.



OPTEZ POUR DES GRANDS COULISSANTS AFIN D'AVOIR TOUT À PORTÉE DE MAINS.



DIVERSIFIEZ LES MEUBLES DE RANGEMENTS AVEC DES ARMOIRES ET DES ÉTAGÈRES MURALES.



INSTALLEZ DES LEDS SOUS UNE GRANDE ÉTAGÈRE AFIN D'ILLUMINER VOTRE PLAN DE TRAVAIL.



ADAPTEZ LA PROFONDEUR À LA CONFIGURATION DE VOTRE CUISINE.



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



PERSONNALISEZ VOS RANGEMENTS SELON VOS ENVIES, VOS GOÛTS ET VOS BESOINS.



CHOISISSEZ UNE HOTTE QUI SE FIXE SOUS TOUT TYPE DE MEUBLE.



NE RÉSERVEZ PAS FORCÉMENT L'ESPACE SOUS L'ÉVIER POUR INTÉGRER LA POUBELLE.

**hygena.**

# LES 15 ERREURS À ÉVITER POUR RÉUSSIR SA 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 SES BESOINS DE RANGEMENTS

5

NE PAS PRIVILÉGIER LA QUALITÉ

hygena.



# LES 15 ERREURS À ÉVITER POUR RÉUSSIR SA NOUVELLE CUISINE

6

NE PAS PRENDRE CONSEILS  
AUPRÈS D'UN PROFESSIONNEL

7

NE PAS IMAGINER POUVOIR  
CHANGER SES HABITUDES

8

NÉGLIGER LA LUMINOSITÉ  
DANS SA CUISINE

9

AVOIR UN ÉGOUTTOIR TROP  
PETIT POUR SA VAISSELLE

10

NE PAS PRÉVOIR ASSEZ  
DE PRISES ÉLECTRIQUES

**hygena.**



# LES 15 ERREURS À ÉVITER POUR RÉUSSIR SA NOUVELLE CUISINE

11

CHOISIR UNE HOTTE  
INADAPTÉE À SA CUISINE

12

MÉLANGER TROP DE  
STYLES DANS SA PIÈCE

13

AVOIR UN SOL QUI SE  
SALIT RAPIDEMENT

14

NE PAS ASSEZ RÉFLÉCHIR À  
LA CONCEPTION DE SON ILOT

15

NE PAS PRIVILÉGIER LA QUALITÉ  
DES MEUBLES MADE IN FRANCE



hygena.

# VOTRE PLAN 3D GRATUIT



DEMANDEZ VOTRE  
PLAN 3D GRATUIT  
EN MAGASIN

**HYGENA SAINT-QUENTIN**

03 23 08 15 18 - [baptiste.theatre@hygena.fr](mailto:baptiste.theatre@hygena.fr)

12 BOULEVARD DE VERDUN, 02100 SAINT-QUENTIN

“

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

”

[WWW.HYGENA.FR](http://WWW.HYGENA.FR)