

# RANGER AVEC TALENT

Optimiser un angle avec ce tiroir inédit qui glisse en diagonale pour ne rien perdre de l'espace. Space Corner de Blum.

Quand tout se voit du premier coup d'œil et se prend en main facilement, quand les tiroirs glissent et se ferment sans à-coups, quand la vaisselle se manipule en douceur, la conception des rangements est réussie. Voici les bonnes idées pour choisir les meilleurs équipements.  
Françoise Marchenoir et Éric Chevalier

## Les TIROIRS~

Ce sont les "jeeps" de la cuisine car ils répondent à la grande majorité des besoins. Tout cela grâce à leur grande adaptabilité en hauteur, largeur, profondeur et à leur capacité à supporter des charges élevées et recevoir différents aménagements intérieurs modulables. Les tiroirs sont les rois de l'agencement en partie basse et même en armoire dont ils équipent désormais très souvent la partie inférieure. On les emploie aussi en version "à l'anglaise" comme étagères mobiles derrière une porte battante.

### ImmII

#### Des tiroirs plutôt que des portes

Pour les meubles bas, les tiroirs offrent une visibilité confortable et un accès optimal. Recherche, le tiroir s'ouvre souvent mal adaptés. Recherche d'un objet y est fastidieuse du fait d'une mauvaise visibilité de l'ensemble du contenu et l'on est souvent obligé de s'accroupir, voire de sortir une partie du contenu du meuble pour accéder au fond.

### mrmB

#### Choisir la sortie totale

Les tiroirs et éléments coulissants à sortie totale offrent un supplément en matière de confort. L'avantage procuré par rapport à la sortie partielle est une visibilité décombrée et un accès sûr jusqu'à dire le moindre recoin.



Tiroir à l'anglaise en hêtre derrière un coulissant bas. Cuisine Charles Bigut.



Une gamme très complète de tiroirs, du petit, avec tiroir à l'anglaise en bas. Nova Pm



Ensemble de petits tiroirs façon épicerie avec leurs poignées coquilles et une fenêtre vitrée pour voir le contenu. Cuisine Sematic.



En bois massif assemblé à l'encastrement comporte un couvercle pour protéger le contenu. Cuisine Charles Bigut.



## Les couliss ts

Ces colonnes extractibles complètent les tiroirs dans un plan vertical. Elles vont du plus étroit, à partir de 15 cm de large en version meuble bas, jusqu'au très grand (40 cm de large et toute hauteur de cuisine). leur rôle est dévolu au stockage des provisions: rangement des bouteilles d'huile, de vinaigre... et des ingrédients de préparation, en mini-format et épicerie familiale pour les grands modèles. leur intérieur en fil métallique chromé est parfois articulé. On trouve aussi des aménagements coulissants et articulés qui se placent dans de grandes armoires de mière une porte battante (qui peut elle-même être aménagée). Ce sont des options coûteuses qui s'emploient parcimonieusement dans le cadre d'un aménagement.

### ImDlid

Optez pour le grand volume

Pratiquement tous les fabricants ont lancé des gammes de meubles à grand volume destinés à augmenter les capacités de rangement, à élargir et agrandir le plan de travail. Ces nouveaux éléments offrent une profondeur et/ou une hauteur accrues, ce qui permet à chaque fois un accroissement de l'ordre de 20 %, soit environ 50 % si l'on choisit les deux options. Bien entendu, ces meubles ne s'adaptent pas à toutes les cuisines, notamment aux pièces en coloir où l'on ne peut installer un plan de travail très profond.



Pleine hauteur pour ce coulissant déroulé à l'épicerie, accessible de deux côtés. Cuisine Nobe.

En biseau, pour rattraper une profondeur de plan, ce coulissant accueille la petite vaisselle. Cuisine Pyram.



Gérer l'angle et ménager un espace pour les bouteilles et petits condiments. Cuisine pyl.

Un "monstre" de rangement qui combine coulissants, tiroirs et même casiers à bouteilles amovibles. Poggenpohl.

