

Meubles

GUIDE D'ENTRETIEN



CUISINES • SALLES DE BAINS • RANGEMENTS • TABLES & CHAISES

POUR DES MEUBLES NEUFS, JOUR APRÈS JOUR

cuisinella[®]
Des cuisines qui donnent envie.



INTRODUCTION

Vous venez de prendre possession de votre nouvelle cuisine Cuisinella ou de votre nouvelle salle de bains.

Nous vous remercions de votre achat et de la confiance que vous nous avez témoigné.

Ce guide a été conçu spécialement pour vous.

Il vous donnera tous les conseils utiles pour entretenir et utiliser votre cuisine ou votre salle de bains, pour qu'elle reste longtemps aussi belle et agréable à vivre qu'au premier jour.

Nous avons apporté le plus grand soin à sa fabrication, chaque étape de la vie de votre cuisine ou de votre salle de bains est une phase importante (fabrication, pose, utilisation).

Pour tout complément d'informations, n'hésitez pas à contacter votre magasin Cuisinella.



Le non-respect de la présente notice d'entretien engendre la perte de garantie. De plus, Cuisinella décline toute responsabilité pour les dommages provoqués lors d'un entretien et d'une utilisation incorrects de la cuisine.



Un environnement trop humide ou trop sec peut altérer votre cuisine. Le bois étant une matière naturelle et vivante, il est tout particulièrement concerné par ces variations.

La bonne hygrométrie à respecter : 40 à 70% d'humidité.

Veillez à aérer régulièrement la cuisine.

En hiver, utilisez des saturateurs d'eau sur les radiateurs.

CHALEUR ET VAPEUR

Meubles

L'accumulation fréquente et prolongée de vapeur d'eau (table de cuisson, lave-vaisselle) ainsi que d'air chaud (four) peuvent conduire au décollement des chants des éléments et des façades.

- Lors de l'utilisation de la table de cuisson, et quelques minutes avant de commencer la cuisson, veillez à toujours faire fonctionner votre hotte, afin de mieux évacuer la buée.
- Essuyez systématiquement l'eau et la condensation sur les façades et les côtés des meubles.
- Pensez à ouvrir votre autocuiseur à vapeur sous la hotte en fonctionnement.
- Ne pas laisser agir la vapeur et la chaleur des petits électroménagers (micro-ondes, cafetière, bouilloire ou cuiseur d'œufs) sur les meubles ! La vapeur provoque la dilatation de ces meubles. Lors de son utilisation, placer systématiquement le petit électroménager générant de la vapeur (cafetière, etc.) sur la partie avant des plans de travail.
- Mettez toujours la hotte en marche pendant que vous cuisinez !

Plans de travail

Ne pas poser à même le plan de travail ni sur un évier en résine, une casserole ou tout autre plat sortant du four ou venant de la plaque de cuisson : pensez aux sous plats.

Les plans de travail présentent une résistance limitée à la chaleur : pour les stratifiés, on considère qu'au-delà de 180°C, ils peuvent être irrémédiablement endommagés.

Par exemple, le fond d'une casserole ayant servi à faire bouillir de l'eau dépasse 250°C.



CHALEUR ET VAPEUR

Four / Lave-vaisselle

Évitez l'ouverture en biais de la porte du four et du lave-vaisselle pour laisser refroidir. Après l'utilisation de votre lave-vaisselle ou suite à l'entretien de votre four par pyrolyse, laissez refroidir 30 minutes minimum avant d'ouvrir. En effet, la chaleur ou l'humidité risquerait d'endommager les meubles juxtaposés.

Taches sur bois vernis et laques

- **Nettoyage courant** : chiffon doux sec ou humidifié à l'eau tiède.
- **Taches tenaces** : alcool à brûler, suivi d'un nettoyage avec un chiffon humide.

Frottez dans le sens du fil du bois.

Lisez la prescription avant toute intervention, versez toujours le produit d'entretien sur un chiffon, et jamais directement sur les meubles. Testez sur une partie cachée avant. Ne traitez qu'un matériau à la fois et, si nécessaire, protégez les autres (clous dorés, ferrures).

Tamponnez une tache de l'extérieur vers le centre pour éviter qu'elle ne s'étale. Utilisez toujours des chiffons propres et non pelucheux.

Sont à proscrire : les produits à récurer (poudres et crèmes) et éponges abrasives, les produits diluants tels que les dissolvants, l'acétone, le white spirit, l'essence de pétrole, etc... et les produits d'entretien à base de silicone et rénovateurs pour peinture (type «polish»).

Remarque : le bois étant une matière naturelle et vivante, des différences de tons peuvent apparaître au fil du temps, dues à l'évolution de la couleur du bois exposé aux UV (rayons solaires et lunaires).

Taches sur bois vernis et laqué

Traitement à suivre

Eau superficielle, goutte séchée

Passez une éponge humide puis essuyez à sec

Boissons diverses, taches d'origine végétale

Frottez avec un chiffon humide puis essuyez à sec

Sang, oeuf, taches d'origine animale et graisse

Passez une éponge humide avec du liquide vaisselle, rincez et séchez.

Bougie

Enlevez le maximum avec un bristol, lavez avec un chiffon imbibé d'eau très chaude, essuyez à sec

Encre

Utilisez de l'alcool à brûler (sauf vernis tampon), du jus de citron ou un produit antirouille du commerce



Façades et éléments décoratifs en bois massif ou plaqué

Le bois est un matériau vivant caractérisé par des divergences naturelles au niveau des coloris et structures. L'incidence de la lumière et les rayonnements solaires entraînent des décolorations normales qui ne peuvent faire l'objet d'aucune réclamation. Les façades en bois massif sont faciles d'entretien. Les surfaces sont scellées par plusieurs couches de laque et d'un vernis de qualité supérieure. Lavez-les avec un chiffon légèrement humide en suivant toujours le sens du fil du bois afin de nettoyer les pores et éliminer les restes d'humidité dans les profils, les angles et au niveau des bordures, essuyez ensuite les façades avec un chiffon sec. Évitez d'utiliser un chiffon trop humide.

Défense de soumettre le bois à un air trop humide ou trop sec. Dans le cas contraire, le bois se déforme (dilatation ou rétrécissement) en dépit de la laque et du vernis appliqués minutieusement. C'est pour cette raison qu'il est très important de mettre en marche la hotte pendant que vous cuisinez et de veiller à une bonne aération.

Préconisation de l'hygrométrie dans une cuisine : 40% à 70%.

Après avoir cuisiné, essuyez les surfaces humides afin d'éviter les dommages ultérieurs dus aux boursoufflures.

Façades et surfaces laquées (brillantes, satinées, micron)

Cette finition est vraiment très simple d'entretien :

- pour les simples traces : un coup de chiffon doux suffit
- pour toutes les taches (eau, produits alimentaires d'origine animale graisse ou végétale -boisson...) une seule consigne : nettoyez simplement avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis essuyez avec un chiffon doux, et c'est fini !

Ne jamais nettoyer à sec les façades laquées et brillantes !

L'utilisation d'aides de nettoyage abrasives (chiffons microfibrés, éponges à récurer etc...) risque de rayer les surfaces. Ces rayures ne peuvent faire pas l'objet de réclamations.

Les fines rayures courantes visibles à la lumière halogène ou du soleil proviennent de l'effet brillant et ne représentent pas de défaut de la surface.

- **Nettoyage courant** : chiffon doux humidifié à l'eau tiède. Séchez immédiatement les traces d'eau à l'aide d'un chiffon doux sans frotter.
- **Taches de graisse** : nettoyant ménager à l'eau, produit vaisselle, produit à vitres ou alcool ménager. Appliquez systématiquement le produit sur le chiffon doux.

Corps de meubles et autres surfaces mélaminées, mélaminées brillantes, stratifiées, enrobées polymère, polymère brillant ou polymat

- **Nettoyage courant** : nettoyez à l'eau savonneuse, alcool + eau ou avec du produit vaisselle, rincez et essuyez à l'aide d'un chiffon doux.

Sont à proscrire : les produits à récurer (poudres et crèmes) et éponges abrasives, les produits diluants tels que les dissolvants, l'acétone, le white spirit, l'essence de pétrole, etc... et les produits d'entretien à base de silicone et rénovateurs pour peinture (type «polish»).



NETTOYAGE & ENTRETIEN

Surfaces vitrées : portes, plan de toilette, tablettes en verre, miroir

Le verre est un matériau très performant et durable, à condition de respecter quelques règles de bon sens :

- Veillez au bon calage du meuble au sol (car il conditionne le réglage des portes).
- Vérifiez de temps à autre la permanence et la solidité des fixations, encastresments, coulisses, pare-closes, poignées, pattes, etc...
- Respectez les charges maxi préconisées pour les tablettes, vérifiez la solidité de leur pièces d'appui.
- Manœuvrez les portes sans brutalité : ne pas les lancer à l'ouverture, ne pas les brider en fin d'ouverture, ne pas les refermer violemment.
- Portes ouvertes, ne pas prendre appui ou s'accrocher pour s'aider à se relever.
- Ne jamais approcher ou amener au contact une flamme, un objet chaud ou brûlant de la surface du verre.
- Ne pas frotter la surface du verre avec des objets métalliques, poteries céramiques ou avec le dos de la main qui porte une bague (le diamant raye le verre).
- Nettoyez avec un produit à vitres et un chiffon doux (jamais de poudre abrasive).



- **En cas d'ébréchure de bord**, d'éclat d'impact ou de rayure, il y a risque de casse intempestive à partir du défaut, même longtemps après : faire référence à la commande auprès du vendeur pour qu'il fasse remplacer le verre à l'identique au plus vite.
- **En cas de casse**, faire référence à la commande auprès du vendeur pour qu'il fasse remplacer le verre à l'identique.
- **Nettoyage courant** : Produits nettoyants pour vitres disponibles dans le commerce, à utiliser avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout.

Sont à proscrire tous types de produits abrasifs ou de récurage.

Plans de travail

Recommandations d'entretien général

- Veillez à essuyer les plans de travail après chaque utilisation de votre cuisine.
- Ne pas laisser de l'eau stagner, notamment au niveau de l'assemblage des plans de travail, des alaises et autour des éviers, plaques de cuisson, etc...

Les différents acides utilisés pour le détartrage des cafetières peuvent endommager le plan de travail, le consommateur devra prendre toutes les dispositions nécessaires pour protéger le plan de travail lors du détartrage. Le vinaigre de cuisine ne tache pas.

Conseil : Afin qu'il n'y ait pas de vapeur d'eau sous le plan de travail lors de l'emploi du lave-vaisselle provoquant des gonflements, nous vous conseillons de laisser l'appareil fermé 30 minutes après la fin du programme de vaisselle.

Nous ne pouvons pas nous porter garant pour ce genre de dégâts.

- Ne posez pas les casseroles ou les poêles chaudes ni autres objets chauds directement sur le plan de travail cela provoquerait des dégâts. C'est la raison pour laquelle il faut systématiquement utiliser un dessous-de-plat.
- Ne coupez pas sur le plan de travail mais sur une planche à découper : malgré sa résistance aux rayures, c'est le seul moyen de les éviter totalement.

Des plans de travail brillants et mats ou stratifiés brillants ou mats, séduisent par leur esthétique surprenante, cependant veuillez tenir compte du fait que les traces sont plus visibles sur ces surfaces.

Attention lors des différents déplacements d'objets ou de vaisselle en porcelaine, céramique, faïence, ces derniers risquent de laisser des traces superficielles de brillantage. Ces traces ne restreignent dans aucun cas les propriétés qualitatives et d'utilisation du produit.

Ces traces ne seront pas prise en compte en cas de réclamation.

Aluminium

Réagissez au plus vite en cas de salissures. Nettoyez les éléments alu simplement à l'eau chaude ou avec de l'eau mélangée à un produit vaisselle ou un produit à vitres.

Pour le premier nettoyage et en cas de fortes salissures, il est recommandé d'utiliser un produit spécial alu qui nettoie et protège.

Plan de travail en Inox

Éliminez les salissures normales avec un nettoyant courant comme de l'alcool à brûler ou de l'eau savonneuse. Rincez ensuite à l'eau chaude et séchez en frottant. En cas de salissures tenaces et de taches d'eau qui s'enlèvent difficilement, nous conseillons l'emploi d'un produit spécial pour inox. Ce produit permet une protection supplémentaire grâce à un film protecteur hydrofuge. Reportez vous au guide et au produit d'entretien joints avec votre plan de travail.

Nettoyage courant : eau + liquide vaisselle, ou alcool à brûler. Rincez à l'eau chaude et essuyez.

Taches difficiles : produit spécial pour inox.

Sont à proscrire tous types de produits abrasifs ou de récurage.



Evier-Robinetterie

L'évier étant un élément très sollicité dans la cuisine et soumis à de nombreuses utilisations, il reçoit et évacue quotidiennement un grand nombre de saletés, donc de bactéries. Il est nécessaire de l'entretenir quotidiennement, après chaque utilisation afin d'éviter un encrassement.

Les éviers en matériaux de synthèse

L'ennemi est avant tout le tartre et le calcaire. Afin d'éviter qu'il ne se dépose dans les cuves, après chaque usage, nous vous conseillons de nettoyer votre évier avec de l'eau savonneuse. Si le calcaire résiste, utilisez du vinaigre de table.

Cet entretien est à effectuer une fois par semaine selon les régions (l'eau très calcaire favorise les dépôts de tartre dans le fond des cuves qui absorbe les liquides comme le café, le thé, etc..., ce qui donne l'impression que l'évier est taché). Laissez le vinaigre agir pendant 20 minutes et rincez à l'eau claire.

S'il y a des abrasions de métal (fond de marmite, couverts, etc...), nettoyez votre bac avec une crème à récurer classique et une éponge. Rincez à l'eau claire.

Pour les taches persistantes, comme les fluides colorants (thé, jus de fruits, certains vins...), utilisez une crème à récurer classique et rincez à l'eau claire.

Pour les autres taches telles que celles laissées par certaines peintures, l'encre..., utilisez un chiffon imbibé d'alcool. Si enfin, il y a des taches persistantes difficiles à faire disparaître, ou un entartrage important de l'évier, utilisez alors un produit enrichi en oxygène comme par exemple de la levure chimique pour pâtisserie. Diluez 10 cuillerées de levure dans 3 litres d'eau dans l'évier et laissez agir toute la nuit.

Sont à proscrire les produits anti-calcaire, les produits à base de soude, d'acide chlorhydrique, citrique, formique ou fluorhydrique et leurs dérivés comme par exemple les produits anti-rouille.

Ne pas poser de casserole qui sort du feu (maxi 180°C) sur les éviers en résine.

Pour tous renseignements complémentaires, voir la notice du fabricant.

Les éviers en inox

Très sensibles au calcaire nous vous conseillons de les entretenir régulièrement avec un produit d'entretien non abrasif.

Attention : L'eau de Javel ou des produits anti-calcaire vendus dans le commerce, peuvent provoquer une corrosion par piqûre sur votre évier.

Pour enlever le calcaire, nous vous recommandons d'utiliser du vinaigre chaud. Laissez le vinaigre agir pendant 20 minutes et rincez à l'eau claire.

Sont à proscrire : tous types de produits abrasifs ou de récurage sous peine de rayer l'évier.

Les éviers en céramique

Les éviers en céramique s'entretiennent très facilement avec une éponge et de l'eau savonneuse ou un produit d'entretien habituel.

Pour tous renseignements complémentaires, voir la notice du fabricant.

Sont à proscrire les produits anti-calcaire, les produits à base de soude, d'acide chlorhydrique, citrique, formique ou fluorhydrique et leurs dérivés comme par exemple les produits antirouille.

Table de cuisson vitrocéramique, à induction et gaz

Veillez impérativement à ne jamais laisser brûler du sucre ou d'autres mets sucrés (par ex. confiture) sur les plaques de cuisson ! Si tel était le cas, essayez immédiatement ces traces au moyen d'un chiffon humide, sans produit de nettoyage.

Pour éliminer les traces de salissures plus importantes, telles que les taches de calcaire, d'eau et de frictions métalliques brillantes des casseroles, utilisez un produit de nettoyage pour acier inoxydable ou des produits spéciaux pour tables de cuisson. Enlevez les résidus incrustés lorsque la plaque est encore chaude en utilisant un racloir à lame de rasoir.

Pour tous renseignements complémentaires, voir la notice du fabricant.

Hotte aspirante

Nettoyez régulièrement le(s) filtre(s) métallique(s) antigrasse dans l'évier avec un produit vaisselle dégraissant. Si la hotte est installée en recyclage, elle n'évacue pas vers l'extérieur. Elle doit être équipée, en plus d'un filtre antigrasse, un filtre à charbon actif. Ce filtre doit être changé régulièrement pour une efficacité optimale.

Sauf mention contraire du fabricant, nous déconseillons de le placer dans le lave-vaisselle, car la température et l'agressivité des produits risquent d'entraîner un phénomène de transformation de la couleur des filtres en aluminium.

Pour tous renseignements complémentaires, voir la notice du fabricant.

Charnières et compas

Les charnières et compas, notamment les charnières des portes souvent manipulées, devraient recevoir un peu d'huile une à deux fois par an. Ceci est également valable pour les autres ferrures à articulation métallique (voir page 12). Les pièces mobiles en plastique ne nécessitent aucun entretien.

Range-couverts, poubelles et bacs plastiques

Tous ces produits sont amovibles et faciles à nettoyer.

Nettoyage courant avec du produit vaisselle et un chiffon humide.

Taches tenaces : alcool ménager, suivi d'un nettoyage avec un chiffon humide.

Sont à proscrire :

- les produits à récurer (poudres ou crèmes) et éponges abrasives
- les produits diluants tels que : dissolvant, acétone, white-spirit, essence de pétrole, etc...
- les produits acides tels que : vinaigre, acide citrique, etc...
- les produits de nettoyage pour métaux

Poignées et accessoires métalliques

Les meubles de cuisine sont équipés d'un élément-poignée ou de boutons, en bois, métal, verre ou plastique. Afin que vous puissiez apprécier pour longtemps la valeur de votre élément-poignée, nous vous demandons d'observer les recommandations suivantes d'entretien. Veuillez vous assurer d'utiliser seulement des produits de nettoyage compatibles à l'aluminium. Vous trouverez des indications respectives de la part des fabricants sur le dos de la boîte d'emballage du produit de nettoyage. Pour les modèles de tables et chaises réalisés en bois, vous trouverez tous les conseils d'entretien dans les pages précédentes.

Sont à proscrire :

- les produits à récurer (poudres ou crèmes) et éponges abrasives
- les produits diluants tels que : dissolvant, acétone, white-spirit, essence de pétrole, etc...
- les produits acides tels que : vinaigre, acide citrique, etc...
- les produits de nettoyage pour métaux



GESTE POUR L'ENVIRONNEMENT

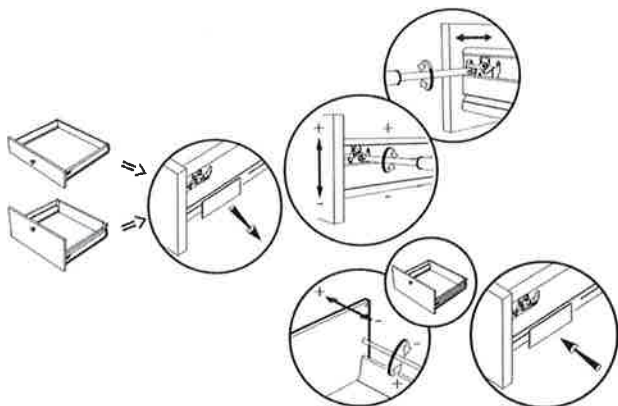
Dirigez vous vers une déchetterie pour vous débarrasser des composants de votre cuisine ou de la cuisine en fin de vie.





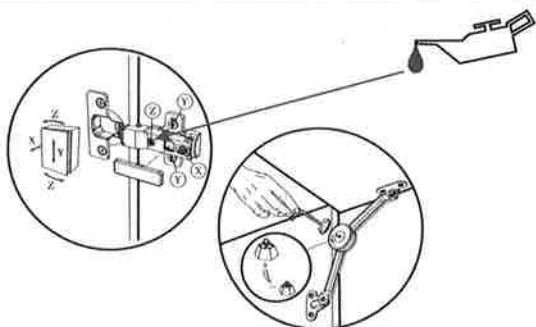
PETITS RÉGLAGES À FAIRE SOI-MÊME

TIROIRS

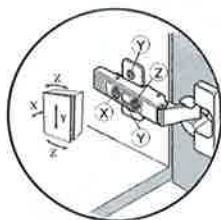


CHARNIÈRES & COMPAS

POUR LA GAMME LES RAPIDES



POUR LES GAMMES LES TENTATIONS & CRÉATIVES





ASSISES

Bois : Se reporter au chapitre entretien du bois.

Paille : Le paillage des sièges est généralement naturel.

Pour un bon entretien de votre assise en paille nous vous conseillons un brossage doux ou l'utilisation de l'aspirateur et pour les taches, une éponge ou un chiffon humide (bannir les solvants).

Vinyle Synderme & Simili Cuir : Pour l'entretien, une éponge humide et un peu d'eau savonneuse suffiront.

Acryl, Polycarbonates et Polypropylène : Nettoyage courant à l'aide d'un chiffon doux humidifié à l'eau tiède. Sécher immédiatement les traces d'eau à l'aide d'un chiffon doux sans frotter.

Taches de graisse : Nettoyant ménager à l'eau, produit vaisselle, produit à vitres ou alcool ménager. Appliquer systématiquement le produit sur le chiffon doux.

TUBES

Epoxy : Eponge humide avec de l'eau savonneuse, rincez à l'eau claire, essuyez.

Chrome : Alcool à brûler ou produits d'entretien type "automobile".

Métal : Eponge humide avec de l'eau savonneuse, rincez à l'eau claire, et essuyez avec un chiffon.

Sont à proscrire :

- les produits à récurer (poudres ou crèmes) et éponges abrasives.
- les produits diluants tels que : dissolvant, acétone, white-spirit, essence de pétrole, etc...
- les produits d'entretien à base de silicone et rénovateurs pour peinture (type «polish»).

PLATEAU DE TABLE & CREDENCE EN VERRE

Le verre est un matériau très performant et durable, à condition de respecter quelques règles de bon sens :

- Veillez au bon calage du piètement de la table, au centrage correct et à la permanence des contacts du verre sur ses supports.
- Ne pas laisser les enfants courir ou jouer à proximité notamment avec des jouets à lancer ou des projectiles (ballon, fléchettes, carabine, etc...), ni sur ou sous la table.
- Évitez les chocs sur les chants et la surface.
- Ne posez aucune charge lourde, ne pas monter ni s'asseoir sur le verre.

- Ne posez jamais d'objets chauds ou brûlants sur le verre sans intercaler un bon isolant.
- Posez les vases et bibelots avec précaution sur le verre.
- En cas de déménagement, ou de changement de place de la table si elle est lourde, levez si nécessaire à deux personnes le plateau en verre par un côté jusqu'à la verticale, portez le dans le plan vertical, emballez le en protégeant surtout les coins, protégez les faces et le chant d'appui au sol par de la mousse dans le camion, stockez les et transportez les toujours dans le plan vertical, grand côté au sol.
- Ne frottez pas la surface avec des objets métalliques ou avec le dos de la main qui porte une bague (le diamant raye le verre), ne faites pas glisser les objets posés (risque de rayure en cas de grains de sable).
- Nettoyage avec un produit pour vitres disponible dans le commerce, à utiliser avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout.

Sont à proscrire, tous types de produits abrasifs ou de récurage

- En cas d'ébréchure de bord, d'éclat d'impact ou de rayure, il y a un risque de casse intempestive à partir du défaut, même longtemps après : faire référence à la commande auprès du vendeur pour qu'il fasse remplacer le verre à l'identique au plus vite.

Nota : si le verre est trempé, sa résistance à la chaleur, aux charges et aux impacts est nettement plus élevée, et offre de ce fait une sécurité accrue.

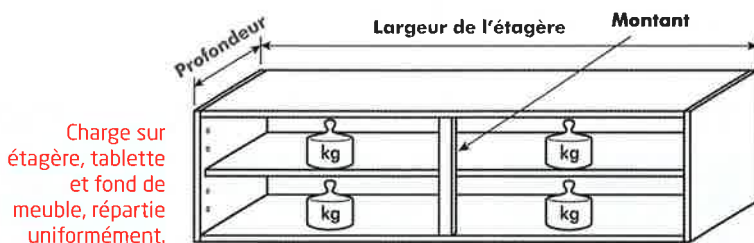




CONSEILS & CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- La pose de nos cuisines sont à effectuer par des poseurs confirmés auprès de notre réseau.
- L'installation des équipements électriques et sanitaires par des professionnels qualifiés.
- Les cuisines Cuisinella sont à utiliser dans des conditions normales. Toute utilisation incorrecte peut présenter un risque de blessures ou de dommages matériels.
- Les enfants ne doivent jamais escalader les meubles, tiroirs, plans de travail et table, afin d'éviter les chutes et blessures éventuelles.
- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance dans la cuisine, les appareils électroménagers peuvent être mis en marche par ces derniers.
- Ne laissez jamais entrer un enfant ou une personne dans une armoire, les portes risquant de se refermer automatiquement.
- Ne vous accrochez pas aux éléments hauts ! Ils risquent de se décrocher en cas de surcharge. Ne manipulez pas les éléments ils risquent de se décrocher.
- Prenez soin de couper l'alimentation électrique pour remplacer un composant électrique ou lors d'une intervention de SAV ou de nettoyage d'un appareil.

Notion de charges sur nos produits



Remarque : Le schéma ne correspond pas aux cuisines tentations car le montant central n'existe pas pour les largeurs 90/120 en meuble bas.

Profondeur	Largeur de l'étagère (en cm)									
	30	40	45	50	60	80	90	100	120	
55 cm	8 kg	11 kg	12 kg	14 kg	17 kg					
55 cm montant						21 kg	24 kg	26 kg	32 kg	
35 cm	5 kg	7 kg	8 kg	9 kg	11 kg					
35 cm montant						13 kg	15 kg	17 kg		
35 cm séparation			7 kg x2		10 kg x2					



SÉCURITÉ ENFANTS

Pensez à vos enfants

Lieu de vie, votre cuisine est le cœur de votre maison, où vous vous retrouvez en famille, partagez les repas et les goûters des enfants. Mais, votre cuisine est aussi un lieu d'action, où vous épluchez, coupez, cuisez, ouvrez et fermez maintes fois tiroirs et portes de placards.

Nous testons nos produits, tant au niveau de la sécurité que de leur résistance.

Nous avons conçu des systèmes de sécurité adaptés aux tiroirs, portes de placards et étagères, mais votre cuisine est un terrain d'exploration fabuleux pour vos enfants.

C'est la pièce où statistiquement se produisent le plus d'accidents.

Quelques points méritent tout particulièrement votre attention :

- Rangez systématiquement les produits ménagers en hauteur ou sous clé.
- Evitez les chutes, en veillant à ce que vos enfants n'utilisent pas les portes et les tiroirs comme des escaliers ou des balançoires.
- Lorsque vous cuisinez, placez systématiquement les poignées de vos casseroles côté mur, hors de portée des petites mains...
- Choisissez des robinets mitigeurs qui réduisent les risques de brûlures et qui permettent d'économiser de l'eau chaude.

LES SOLUTIONS DE SÉCURITÉ ENFANTS



VERROU MAGNETIQUE



ANGLES ARRONDIS



FOUR A PAROI FROIDE



TIROIR ANTI-BASCULEMENT



PANIER PRODUITS TOXIQUES



GRILLE DE PROTECTION