LES FACADES

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dénomination des matériaux** | **Caractéristiques** | **Les plus** | **Les limites** |
| Mélamine | Les façades sont constituées d’une feuille de papier décor recouverte de résine mélamine pressée à chaud. | Prix très accessible.  Très large choix de coloris et d’esthétiques.  Entretien facile  Très résistant. | Surtout utilisé pour les façades mates car le brillant n’offre qu’un effet miroir modéré. |
| Stratifié | La surface est composée de plusieurs couches de papier décor et de papier Kraft imprégnées de résine mélamine et ensuite pressées pour donner du stratifié. | Résistance extrême.  Plus robuste que la façade mélaminée.  Epaisseur plus importante que pour la surface mélaminée. | Ne permet pas de s’adapter à des formes moulurées. |
| Polymère | Plusieurs couches de matériaux polymères sont pressées au chaud, puis laquées et gaufrées. | Type de surface permettant de grandes variétés de formes, arrondies ou anguleuses, mat, généralement brillante et parfois mat. | Attention à sa qualité et à sa résistance sur certaines cuisines «  entrée de gamme ». |
| Acrylique | Les façades sont recouvertes de plusieurs couches de matières synthétiques et d’une couche acrylique (plexiglas). Epaisseur maxi 1mm. | Brillance de forte intensité.  Résiste aux chocs.  Grande variété de couleurs, permet les effets métalliques. | Un peu plus sensible aux rayures que la laque par exemple.  Matériaux couteux. |
| Laque | Les façades sont recouvertes de plusieurs couches de laque, poncées entre chaque couche et vernies. | Très robuste.  Très noble.  Effet d’agrandissement de la pièce. | Matériaux couteux.  Attention à la qualité variable selon le nombre de couches.  A ne pas prendre du stratifié pour de la laque. |
| Verre | Tendance nouvelle en cuisine, donnant un brillant très moderne à votre cuisine. | Résistant, facile à nettoyer.  Brillance noble, unique sur le plan optique. | Matériaux couteux.  Moins flexibles que les matériaux dérivés du bois. |
| Bois | Matière naturelle et noble qui s'embellit et se patine dans le temps, le bois reste une valeur patrimoniale. | Possibilité d’avoir un style rustique, provençal, traditionnel ou **désormais très design et contemporain.** | Ne résiste pas à l’humidité.  Matériaux couteux.  Attention aux imitations et aux placages. |

**LES PLANS DE TRAVAIL**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Matériaux** | **Caractéristiques** | **Les plus** | **Les limites** |
| Stratifié  Solid color | La surface est composée de plusieurs couches de papier décor et de papier Kraft imprégnées de résine mélamine et ensuite pressées pour donner du stratifié.  Stratifié de 1,2 mm d’épaisseur coloré dans la masse. | Une matière esthétique, agréable au toucher et facile à entretenir.  Fait barrage à l’eau.  Bénéficient d’une esthétique visuelle parfaite grâce à la continuité de leurs lignes homogènes sans joint apparent. | Tolère des températures pouvant aller jusqu’ à 180 °C, sans s’altérer au niveau de la surface mais attention au-dessus de 150°C des modifications de couleur sont  possibles.  Peu de choix de couleur, couleurs unies seulement. |
| Granit  ou Pierre | Taillé en une seule pièce, c’est un matériau vivant, unique, « imparfait ». | Choix des coloris peut être très large, aspect mat ou brillant.  Matière presque indestructible.  Insensible à l’usure. | Matériaux couteux.  Difficile à retravailler sur place, attention aux métrés.  Plaques de 2 m 40 à 2 m 80 maximums de long. |
| Lave émaillée | Roche volcanique, taillée en une pièce puis émaillée à très haute température.  Esthétiquement elle se rapproche du carrelage sans en avoir la fragilité et les inconvénients. | Choix d’un aspect mat ou brillant, avec un léger faïençage plus ou moins marqué en fonction des couleurs.  Insensible aux rayures et aux chocs thermiques.  Supporte une température supérieure à 300 °C. | Son plus gros défaut est son prix, produit haut de gamme de la cuisine  Sensible aux chocs métalliques. |
| Composites  ou solid surfaces | Ils sont de différentes natures : Corian, Silestone, Staron, Hi macs.  Ces surfaces associent une poudre minérale à de la résine, des pigments sont ajoutés pour les couleurs. Les différentes plaques sont ensuite assemblées par collage et les joints poncés, ce qui donne à celle-ci un aspect totalement lisse et invisible. | Résistante à l’usure, à la plupart des chocs et rayures liés à l’usage quotidien. Toutes les formes sont possibles : une cuve en corian peut être encastrée par dessous; il est thermoformable et peut être repoli. | Eviter de couper directement dessus, rayures inévitables au fil du temps.  La mise en œuvre et la découpe sont à faire par un granitier. |
| Bois | Donne un aspect naturel à votre cuisine. | Peut être travaillé et façonné à l’infini. | Entretien délicat.  Matériaux couteux. |
| Verre | Tendance nouvelle en cuisine, donnant un brillant très moderne à votre cuisine.  Surtout utiliser en crédence car reste fragile au niveau des impacts. | Vaste choix de couleurs, satinées ou brillantes.  Sa finesse allège visuellement les lignes de votre cuisine. | Matériaux couteux.  Attention aux impacts. |
| Céramique |  | Résiste aux chocs, aux tâches.  Facile d’entretien.  Prix raisonnable.  Large choix de couleurs. | Un peu moins adapté à l’actualité (mode).  Matériaux couteux. |
| Inox, étain, zinc | Ces matériaux donnent un aspect « cuisine professionnelle » à votre projet. | Disponible dans de multiples finitions.  Résiste à la chaleur. | Attention aux rayures et à l’entretien pour les perfectionnistes.  Matériaux couteux. |
| Quartz | Il est l'un des minéraux les plus communs avec des couleurs très variées et des designs modernes ou traditionnels | Plus de 60 couleurs et diverses épaisseurs de fabrication. Résistance très élevée | Matériaux couteux. Difficile à retravailler sur place, attention aux métrés. Plaques de 2.4m à 2.80 m maximum de long. |