

Verre vs. Métal, Le match des matières originales

Le légitime désir de distinction conduit souvent les cuisinistes à orienter leurs clients vers des matières originales, qu'il s'agisse des plans de travail et, de manière plus remarquable – dans les deux sens de l'intention et de l'effet visuel – des façades des ensembles de mobilier. Dans cette optique, le verre et le métal occupent une place de choix, chacun avec des avantages et des inconvénients spécifiques.



Porcelanosa

emotions®

10 ANNI DI GARANTIA
10 ANNI DI GARANTIA
10 ANNI DI GARANTIA

Le Verre

Le verre est un matériau particulier par sa composition et, plus encore, par sa transparence ou son opacité plus ou moins prononcées qui génèrent des effets de profondeur et de brillance à la fois dans la cuisine. Permettant de jouer avec la lumière, qu'elle soit d'origine naturelle ou artificielle (spots, leds, etc.), et qu'elle soit à l'extérieur ou l'intérieur des meubles, le verre allège l'apparence générale de la pièce cuisine en donnant un cachet singulier au modèle contemporain. Il est trempé par traitement thermique pour lui conférer cinq fois plus de résistance et le rendre moins dangereux en cas de casse (il se brise en petits morceaux peu tranchants) mais aussi insensible à la chaleur. Le verre se décline en diverses finitions : dépoli, à reliefs, armé de fils ou encore clair pour laisser apparaître la vaisselle ou les petits appareils ménagers posés sur les étagères intérieures.

Avantages :

- ✓ Transparent, le verre altère moins la vue que les autres matériaux, ce qui peut se révéler précieux dans les pièces de petites dimensions.
- ✓ Il participe directement au caractère contemporain des ensembles
- ✓ Il est facile à entretenir
- ✓ Il est déclinable dans une grande diversité de finitions, teintes et texture
- ✓ Il permet comme nul autre de jouer avec la et les lumières

Inconvénients :

- ✓ Les pièces sur mesure peuvent se révéler onéreuses.
- ✓ Mal découpées, les étagères et portes en verre peuvent présenter des bords tranchants occasionnant des risques de coupures. Il convient ainsi de s'assurer que les arêtes et les angles ont bien été arrondies ou polies.



Cuisines Philippe

Le métal

Matière de prédilection pour le style industriel, le métal se décline dans différentes versions en acier inoxydable (y compris laquées dans des teintes variées) qui sont proposées dans les segments le plus souvent haut de gamme, voire délibérément élitistes, mais aussi par des cuisinistes aux prestations plus abordables. L'inox est plus durable, hygiénique et facile à entretenir tout en permettant la création d'éléments de forme inhabituelle. Pliable, il est ainsi parfait pour habiller un îlot central aux courbes rondes.

Avantages :

- ✓ Son aspect lisse et professionnel

- ✓ Sa ductilité qui le destine idéalement aux surfaces courbes
- ✓ Une optimisation de la lumière naturelle sur les surfaces sur l'inox poli
- ✓ Son mariage harmonieux avec les plans de travail en verre ou en bois naturel
- ✓ La variété de ses finitions et textures : mate, brillant, bosselé, martelé etc.
- ✓ Sa résistance naturelle

Inconvénients :

- ✓ Un prix souvent élevé
- ✓ Les traces de doigts facilement apparentes
- ✓ Utiliser seul dans toute la cuisine, il donnera certes un aspect technologique apprécié par certains, mais qui pourra aussi paraître froid et sans âme pour d'autres. La combinaison avec un matériau chaleureux comme le bois permet d'éviter ce travers.

Pour ceux qui n'arrivent pas à se départager, on rappellera que verre et métal ne sont pas forcément rivaux, ni incompatibles dans les choix des consommateurs : il se marient même harmonieusement dans la cuisine, les cadres en aluminium supportant bien les panneaux ou simples carrés en verre. Enfin, ils offrent, chacun à sa façon, une résonance esthétique avec les appareils ménager encastrable (four, plaques de cuisson) ou non (réfrigérateur).

J.A

Source : *101 conseils cuisine* par Rebecca Tanqueray (éd. Gründ)