

Renseignements techniques

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Habitation : revue trimestrielle de la section romande de l'Association Suisse pour l'Habitat**

Band (Jahr): **60 (1987)**

Heft 3

PDF erstellt am: **15.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

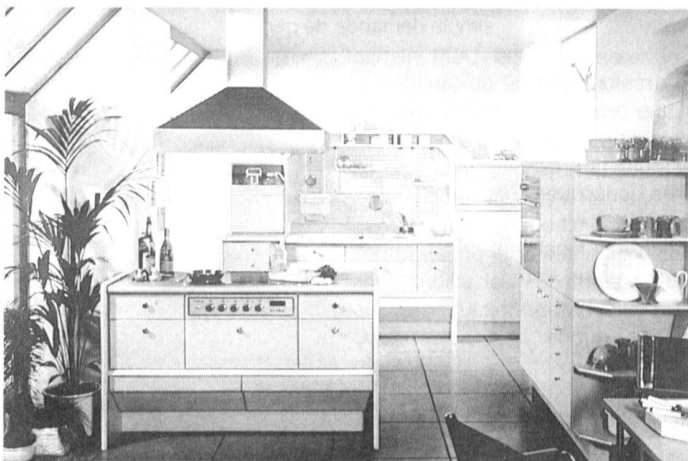
<http://www.e-periodica.ch>

Renseignements techniques

La cuisine de l'avenir

Contempi

(cuisines encastrables Leicht)
Contempi est une cuisine-séjour de l'avenir, présentée dès maintenant par un important fabricant de cuisines haut de gamme.



Les chercheurs et les techniciens se préoccupent de plus en plus de cette question: quelle sera notre façon de vivre, habiter, cuisiner, nous habiller et nous déplacer en l'an 2000? On ne manque pas de prophètes qui nous projettent des images fantastiques. Toutefois, dans la plupart des pronostics, l'homme n'est pas pris suffisamment en considération. En fait, il ne serait guère prêt à renoncer à la culture, l'atmosphère, au confort et à l'individualité. Il dispose de sens très prononcés dont il aimerait continuer à se servir tout en suivant la

mode. Nul doute qu'il accepte très volontiers la technique en tant que service, mais il refuse de s'en rendre esclave.

Au centre de nombreuses visions d'avenir figure l'habitat, et là, tout particulièrement, la cuisine. Si les prophètes avaient raison, l'homme du siècle à venir n'ouvrirait plus que

des boîtes de conserve, réchaufferait des plats surgelés et consommerait des plats déjà cuisinés. D'après l'opinion des futurologues, on ne laverait plus de vaisselle. Il y aurait des casseroles, assiettes, tasses et couverts jetables en matériaux adéquats qui prendraient le chemin de la poubelle après usage.

D'autres futurologues pensent qu'on pourrait séparer la cuisine de la zone séjour individuelle. Une «centrale de cuisson» par immeuble suffirait à desservir tous les ménages en repas standards. Pour de petits repas, on pourrait répartir des centres de provision et de réfrigération combinés à des appareils à décongeler et des fours à micro-ondes dans certaines salles de séjour.

La cuisine électronique presse-boutons est évidemment réalisable. On trouve d'ores et déjà sur le marché une grande variété de plats cuisinés. La vaisselle jetable est aussi déjà en vente. Il manque toutefois l'«homme stéréotypé» pour le goût et les exigences culinaires. Le repas préparé avec amour, et aussi avec des ingrédients spéciaux, demeure à coup sûr un composant essentiel de notre culture gastronomique.

A vrai dire, la préparation simplifiée des repas dans le ménage prendra encore bien davantage d'importance parce que la future maîtresse de maison remplira toujours plus de tâches professionnelles qui l'inciteront à rationaliser les travaux ménagers et culinaires. Il se pourrait qu'il y ait moins de «jours de cuisine» par mois, mais qu'au cours de ceux-ci on cuisine, rôtisse, fasse de la pâtisserie pour conserver dans le congélateur et, ultérieurement, décongeler et servir.

L'évier restera aussi pour rincer rapidement la vaisselle et pour laver fruits et légumes.

Dans les tours et immeubles locatifs, les caves pour stocker fruits, légumes et vins font défaut. On élargira donc la cuisine en y ajoutant une «cellule tempérée pour les provisions». Ce sera la tâche des architectes d'intégrer des placards et des espaces à provisions dans leurs plans d'appartements.

L'an 2000 a déjà commencé en ce qui concerne la technique dans la cuisine, mais pas encore en ce qui concerne sa surface. Malheureusement, il y a encore beaucoup d'architectes qui ne tiennent pas compte des véritables fonctions de la cuisine et construisent à cet effet des pièces de travail d'une surface de 5 m² à 7 m². Même une petite cuisine-séjour nécessite déjà 12 m² environ. Les architectes font donc bien de ne pas se préoccuper uniquement d'agencement futuriste et de nouvelles formes de ravitaillement, mais aussi de la qualité de la vie dans la cuisine de l'an 2000.

GCM/APCM
Association pour la promotion
de la cuisine moderne.

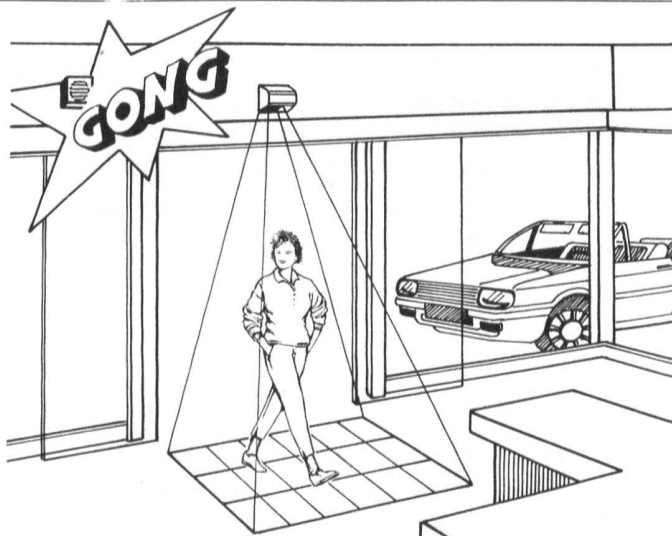
PIR GONG

Un mot à consonance mystérieuse? C'est le nom donné par le fabricant à cet appareil détecteur de mouvement par système Passif à Infra-Rouge (PIR), le plus répandu sur le marché en Europe pour la commande de portes automatiques.

Les zones à surveiller peuvent être exactement réglées par le détecteur de mouvement PIR REGLOMAT. Le nouveau PIR GONG est pourvu d'un branchement spécial pour la commande d'un ou de plusieurs avertisseurs de signaux (par exemple gong, sonnette, etc.).

En été, chaque gérant ou propriétaire de magasin peut ainsi sans souci laisser sa porte de magasin ouverte - il n'est plus possible d'y entrer sans être remarqué.

Il existe également des appareils PIR protection contre le vol et pour l'enclenchement de lumières.



Renseignements techniques

Ampoule magique

Quand une ampoule a rendu l'âme, le plus simple est de la dévisser, de filer au magasin le plus proche pour acheter la même et de la remettre au même endroit. Eh bien, non! Le marché offre à présent aux consommateurs des «poires» capables de vous faire économiser plus de la moitié de l'électricité utilisée dans le ménage. Par les frimas qui courent, une bonne nouvelle.

La division «lumière» de Philips présente sa petite dernière, l'ampoule électronique PLC, presque en même temps que la Dulux de Osram (Siemens), l'autre grand diffuseur de lumière en Suisse. Toutes deux de

forme allongée, elles se ressemblent vaguement et les papillons ne s'y brûlent plus les ailes.

Ces ampoules de troisième type économisent 80% du courant employé par une traditionnelle «poire» à incandescence. Celle-ci consiste en un fil qui doit être chauffé pour dégager de la lumière. Dans le néon on a remplacé le fil par un gaz – plus agressif pour l'environnement – et beaucoup diminué ainsi la déperdition de chaleur. Les poires nouvelles, elles, sont plus résistantes, vivent six fois plus longtemps et exigent pour briller un seul watt, là où la vieille ampoule en utilisait cinq.

Investissement d'avenir

Encore faut-il que l'acheteur ne se laisse pas décourager par le prix – presque le même pour les deux marques – qui avoisine les 40 fr. pour les plus puissantes ampoules. Sous l'angle d'un investissement à long terme, elles ont cependant quelque chance. Et un bel avenir: selon une estimation de Philips, sur les 25 millions d'ampoules à incandescence vendues chaque année en Suisse, 2% seulement sont des lampes à économie d'énergie.

La citerne percée de monsieur X.

Monsieur X., propriétaire d'une jolie villa, a fait réviser, conformément à la loi, sa citerne à mazout enterrée dans son jardin.

Or, quelle ne fut pas sa surprise lorsque le chef de l'équipe de révision lui annonça que la citerne devait immédiatement être mise hors service, du fait d'une petite perforation due à la corrosion.

M. X. pensa alors qu'il suffirait d'effectuer une soudure sur cette perforation, et qu'alors tout allait rentrer dans l'ordre. Malheureusement pour M. X., cette solution n'est pas autorisée, car une telle soudure doit s'effectuer de part et d'autre de la paroi d'acier endommagée, ce qui n'est possible qu'en déterrants la citerne.

M. X. ne voulut pas s'engager dans une telle voie, car cela impliquerait la mise en œuvre d'engins de terrassements lourds, valse de camions, etc., alors qu'il avait fallu tant d'années d'efforts et de soins pour obtenir un aménagement extérieur harmonieux. Il faut dire aussi que pour accéder à la citerne avec ces engins, il faudrait démolir un muret et une haie de thuyas ceinturant la propriété.

M. X. étudia alors plusieurs variantes pour résoudre son problème et procéda par élimination:

- pas de citerne dite «de ménage» dans la villa, car son local de bricolage, seul volume disponible, serait définitivement supprimé, et la quantité stockée insuffisante;
- pas de chauffage électrique, la puissance nécessaire n'étant pas disponible;
- pas de chauffage au gaz, la conduite ne se trouvant pas à portée de sa villa; de plus, il y aurait eu lieu de changer également la chaudière et le brûleur;
- pas de pompe à chaleur, car ce système à lui seul ne suffirait pas aux besoins.

La chance voulut que M. X. rencontrât un de ses amis qui lui parla de la maison Procoque SA, à Lausanne. Cette entreprise était toute désignée pour résoudre son problème, puisqu'elle en a déjà résolu des centaines d'autres du même type, et ceci tout simplement en construisant une nouvelle citerne en polyester armé, système Protekta T 12, dans l'ancienne citerne percée.

Ce procédé a été homologué officiellement, en 1974 déjà, par l'Office fédéral pour la protection de l'environnement, et il est applicable dans toute la Suisse.

M. X. porta donc son choix sur cette solution, puisqu'elle lui permettait d'avoir à nouveau une installation reconnue officiellement neuve, tout en préservant son entière indépendance énergétique, et sans subir aucune destruction ou modification de son aménagement extérieur ou intérieur.

Pour M. X., ce fut un ouf de soulagement quand, quelque temps plus tard, et après quelques jours de travaux menés rondement, l'inspecteur officiel, contrôleur des citernes, lui confirma que toute son installation était à nouveau en tous points conforme aux prescriptions techniques, et que dorénavant sa citerne ne devrait subir plus qu'un simple nettoyage tous les dix ans.

Conclusion: M. X. n'avait plus de mazout, mais Procoque a des idées.

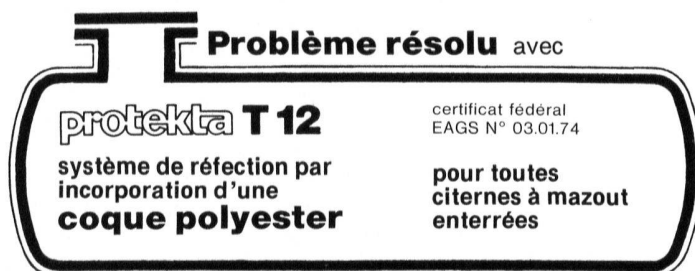
Citerne hors service?

car trouée ou trop corrodée



3, chemin de Boisy, 1004 Lausanne
Tél. (021) 36 36 88

- Votre nouvelle citerne DANS l'ancienne
- Pas de travaux de terrassement
- Plus de corrosions



certificat fédéral
EAGS N° 03.01.74

**pour toutes
citerne à mazout
enterrées**

- Garantie inaltérable
- Pour toutes zones (A. B. C.)
- Devis sans engagement

Renseignements techniques

Compact, le nouveau fer à repasser à vapeur de Jura: les avantages d'un fer maniable

Il est de plus en plus important de savoir si un appareil ménager est conçu pour répondre aux exigences. C'est très facile à évaluer dans le cas d'un fer à repasser: un grand modèle, qui permet de venir à bout du linge pour toute une famille, ne convient pas forcément aux besoins lorsqu'il y a une ou deux personnes à la maison. Et inversement, un fer à

repasser à vapeur plutôt étudié pour «célibataires» aurait littéralement le souffle coupé s'il se retrouvait soudain au service d'une famille nombreuse. Il faudrait aussi avoir bien conscience que seul un appareil remplissant une fonction optimale contribue vraiment à épargner du courant.

C'est pourquoi, et afin de compléter son assortiment, Jura, leader sur le marché, sort un nouveau fer à repasser à vapeur aussi maniable que pratique. Ce modèle nommé «Compact» est plus petit, plus fin que ses autres frères de la même maison. Il fait cependant preuve d'une puissante capacité de vaporisation et offre des conditions de travail également très appréciables.

Ce fer à repasser à vapeur Jura possède aussi une semelle en acier chromé pour glisser tout en douceur, avec une grande surface de séchage, un spray, un indicateur de niveau d'eau, de même que des symboles de fonctions figurant bien en évidence à l'arrière de la poignée. Comme les grands modèles, il passe rapidement de la vapeur au repassage à sec et utilise l'eau du robinet.

Ceci lui donne, entre autres avantages, des frais d'exploitation nettement moins élevés par rapport à ceux qui utilisent de l'eau distillée.

On peut se procurer cette nouveauté dans le commerce spécialisé comme dans les grands magasins, au prix indicatif de 135 fr. Sont inclus dans cette somme: une garantie de cinq ans, une révision gratuite et un cordon de 2,5 m.



Aussi maniable que pratique: le nouveau fer à repasser à vapeur «Compact» de Jura. Semelle en acier chromé pour glisser tout en douceur, grande surface de séchage, spray et indicateur de niveau d'eau. Puissante vaporisation, conçu pour utiliser l'eau du robinet, passage rapide de position vapeur au repassage à sec.
Prix indicatif: 135 fr. y compris cinq ans de garantie et une révision gratuite; dans le commerce spécialisé et les grands magasins.



Ing. SIA

1007 LAUSANNE
Chemin de Montelly 62 Tél. (021) 24 88 41

Ventilation

Climatisation

**Chauffage
à air chaud**

Dépoussiérage

Menuiserie

André Giuppone

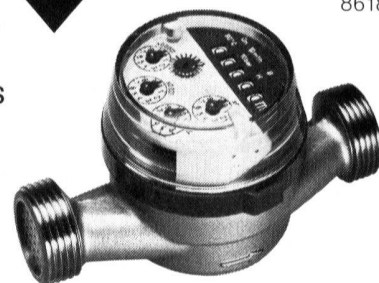
Maitrise + fédérale

**Fenêtre bois + bois-métal.
Travaux bâtiments
Agencement et tous
travaux sur bois**

Chemin des Pâquis 4
1008 Prilly
Téléphone 021/24 01 61

8618

Compteurs GWF
pour déterminer les
frais de chauffage
d'appartements et
de maisons

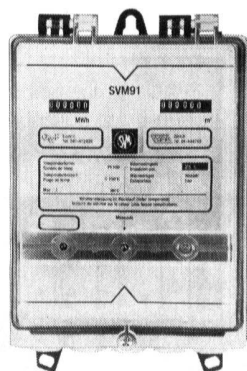


▲ Compteur d'eau chaude
UNICO

Pas de dépôt calcaire: Compteur protégé par plaque de laiton. Pour montage horizontal et vertical. Raccord 1/2" ou 3/4".

◀ Compteur de chaleur
SVM 90

pour déterminer les frais de chauffage, fonctionnant sur pile ou secteur. Pour raccord sur compteurs d'eau horizontaux ou verticaux. DN 10-400 mm.



GWF

Fabrique de compteurs à gaz et à eau SA

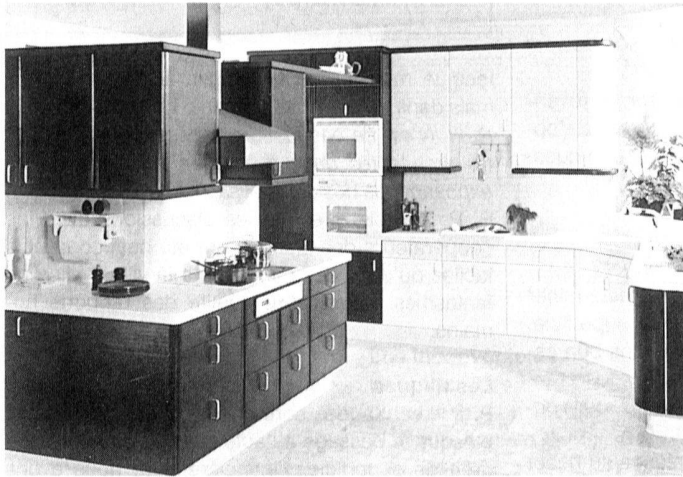
Obergrundstr. 119 6002 Lucerne Tél.: 041/41 24 24

Bureau Suisse romande Route de Prilly 11 1023 Crissier Tél. 021/35 00 22

Renseignements techniques

Petits enfants dans la cuisine

Les petits enfants sont en danger dans une cuisine! Combien de fois se sert-on à la cuisine d'un couteau aiguisé, d'objets pointus, d'appareils mécaniques et électriques, de lourdes casseroles et de liquides bouillants. On y fait cuire, rôtir et griller. Il se dégage de la chaleur, de la vapeur et des odeurs. Les adultes savent très bien maîtriser les plaques et tables de cuisson, les casseroles et autres ustensiles, mais les enfants ne le peuvent pas.



Un sondage effectué en RFA par la revue *Leben & Erziehung* («Vie et éducation») ayant pour thème «enfants, cuisine, sécurité» révèle que beaucoup de parents se préoccupent du problème de la sécurité dans la cuisine.

Les réponses des lecteurs montrent qu'on ne peut pas tout interdire dans la cuisine, mais qu'il faudrait laisser participer les enfants à la cuisine. De petits travaux pas dangereux tels que préparer des sauces, pétrir la pâte, laver les légumes, trier des fruits et des légumes, garnir toutes sortes de plats, familiarisent les enfants avec la cuisine et les travaux qu'on y fait. Lorsque de petits enfants peuvent, en outre, jouer avec des casseroles, des terrines en plastique, des louches, couvercles, cuillères de bois, etc., ils s'accoutument encore mieux à manier les ustensiles. Par contre, les produits de lavage et de nettoyage, ainsi que les bouteilles à contenu dangereux, doivent – à défaut de casier fermé à clé – être placés dans un élément supérieur. De même, il est conseillé à un ménage avec enfants en bas âge de ne ranger ni couteaux ni autres ustensiles coupants dans le tiroir des couverts, mais de les mettre tout en haut de l'armoire ou dans un élément supérieur. Les prises de

courant doivent être munies d'une fiche de protection pour enfants.

L'enquête met encore en évidence une énorme lacune dans la construction actuelle des logements: la cuisine trop petite. L'exigence la plus fréquente des personnes interrogées est celle d'avoir une plus grande cuisine. Les femmes souhaitent une cuisine où il y a place pour mettre un parc d'enfant, une table d'enfant ou un coin pour jouer. Les minicuisines de travail sans place pour une chaise d'enfant, une couverture sur laquelle les petits peuvent jouer ou sans un coin pour poser quelques jouets ne sont appréciées nulle part.

La sécurité des enfants dans la cuisine est essentiellement une affaire de sensibilisation, d'instruction pour une collaboration appropriée, de rangements circonspects des couverts et des produits, et aussi de construction de cuisines modulaires bien conçues, de superficie défendable.

APCM

Association pour la promotion de la cuisine moderne

Economiser de l'énergie avec la lampe à incandescence électronique

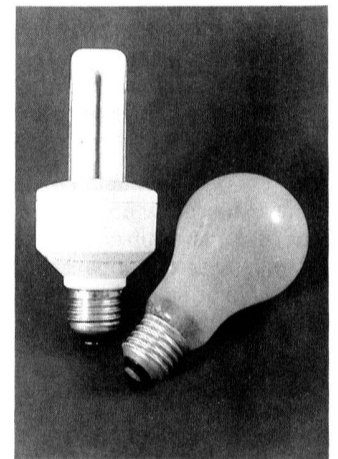
Il y a un peu plus d'un siècle, Thomas A. Edison faisait fonctionner sa première lampe à incandescence. Bien qu'au cours des années elle ait subi maintes améliorations, elle n'est pas arrivée, jusqu'à nos jours, à transformer plus qu'environ 5% de l'énergie employée en lumière. Le cas est tout autre en ce qui concerne la nouvelle lampe à incandescence électronique Dulux Electronic d'Osram: elle consomme, pour une même luminosité, cinq fois moins de courant que la lampe à incandescence et rayonne la même lumière chaude et naturelle pendant une durée de vie six fois plus longue.

Les lampes à incandescence usuelles de 40 à 100 watt se laissent maintenant remplacer sans problème par les élégantes Dulux Electronic de 7 à 20 watt. Allumage instantané sans papillotement et pratiquement pas de dégagement de chaleur, ce sont là deux autres argu-

ments clairs pour cette nouvelle lampe. En exécution 15 watt par exemple, elle consomme, pendant sa durée de vie, compte tenu du prix du courant, jusqu'à environ 60 fr. de moins d'énergie. Bien sûr, quand on a plusieurs lampes et de longues durées d'éclairage, les économies s'additionnent en un joli montant. Les Dulux Electronic d'Osram sont disponibles dans les magasins élec-

tro et dans le rayon électro des grandes surfaces. Elles coûtent 38 fr. (7 à 11 watt) resp. 39 fr. (15 à 20 watt).

*Les lampes à incandescence électroniques Dulux Electronic d'Osram sont avec 7 à 20 watt aussi claires que les lampes à incandescence usuelles de 40 à 100 watt. Elles consomment cinq fois moins de courant et leur durée de vie est six fois plus longue.
(Photo Osram.)*



KERNEN S A

Construction métallique
Portes de garages en tous genres
Construction aluminium

Chemin Frank Thomas 24 bis

1208 Genève · Tél. 022 36 69 34