

Checklist : Remplacement de votre plan de travail de cuisine

1. Prise de mesures et préparation

- Mètre ruban (pour mesurer la longueur, la profondeur et l'épaisseur)
- Carnet et crayon pour noter les dimensions précises
- Niveau à bulle (pour vérifier la planéité des meubles bas)
- Plan de cuisine avec emplacement de l'évier et de la plaque de cuisson

2. Outils indispensables

- Perceuse-visseuse sans fil
- Scie sauteuse (avec lames adaptées au matériau du plan)
- Scie circulaire (optionnel, pour des coupes droites nettes)
- Tournevis (manuel ou électrique)
- Cutter robuste
- Clé à molette (pour déconnecter la robinetterie)
- Serre-joints (pour maintenir les guides de coupe)

3. Fournitures et consommables

- Plan de travail neuf (vérifier les dimensions et le matériau)
- Joint silicone sanitaire (anti-moisissure, couleur adaptée)
- Pistolet à cartouche pour silicone
- Vis à bois (longueur adaptée à l'épaisseur du plan)
- Bande de chant (si le plan est recoupé sur les côtés)
- Colle néoprène ou mastic de fixation haute résistance
- Ruban de masquage (pour protéger les zones de coupe)

4. Équipements de protection individuelle (EPI)

- Gants de protection contre les coupures
- Lunettes de sécurité
- Masque anti-poussière (indispensable lors des découpes)

- Chaussures fermées