

La cuisine, conviviale et

MAILYS HONORÉ

UNE BONNE DOSE D'OUVERTURE, UNE PINCÉE D'INGÉNOSITÉ ET UN SOUPÇON DE BONNES IDÉES... MÉLANGEZ ET VOUS OBTENEZ LA CUISINE D'AUJOURD'HUI : UNE PIÈCE QUI VOUS FACILITE LE QUOTIDIEN ET OÙ IL FAIT BON VIVRE.



C'est une histoire d'amour qui n'est pas près de s'arrêter ! Les Français choient leur cuisine et sont très exigeants en terme d'aménagement. Si cette pièce est devenue une zone de partage et de convivialité, pas question de renoncer aux innovations technolo-

giques, à l'optimisation de l'espace, et au confort d'utilisation. Que l'on cuisine au quotidien en famille, occasionnellement entre amis ou exceptionnellement pour fêter un événement particulier, il faut de la place ! Un plan de travail spacieux, un électroménager qui obéit au doigt et à l'œil, des

rangements adéquats et intelligents : rien ne manque ! Préparer, découper, laver, mijoter... Cuisiner devient un jeu d'enfant. Et comme il est impensable de passer des heures devant ses fourneaux, coupé du reste du monde, la cuisine s'ouvre sur l'extérieur. Les odeurs survolent le salon et excitent les

appétits. Les bruits de casseroles sont une invitation à mettre la main à la pâte.

QUESTION D'OUVERTURE

On dit de la cuisine qu'elle est l'âme de la maison. Accueillante et conviviale, elle ne pouvait donc plus s'isoler et rester dans son coin. Qu'à cela ne tienne :



1-RÉSOLUTION MODERNE, CETTE CUISINE SE CARACTÉRISE PAR SON ÎLOT CENTRAL. LE PLAN DE TRAVAIL EN MOSAÏQUE EST INCURVÉ POUR OFFRIRE UNE LIGNE CONTINUE ET ORIGINALE. MODÈLE OPAL SIGNÉ LINEA QUATTRO. PLUS D'INFORMATIONS SUR WWW.LINEAQUATTRO.COM

2-L'ÎLOT CENTRAL STRUCTURE L'ESPACE EN DEUX PÔLES : D'UN CÔTÉ, LA CUISINE, DE L'AUTRE, UN COIN DÉTENTE. UNE SOLUTION PRATIQUE ET ESTHÉTIQUE SIGNÉE SCHMIDT. PLUS D'INFORMATIONS AU 03 89 58 24 00.



AMÉNAGER

1-DESIGN ÉPURÉ POUR CE MODÈLE ENCENS SIGNÉ SOLUTIONS CUISINES. EN VERSION LAQUE, EFFET GARANTI ! POINTS DE VENTE RÉSEAU PRO ET BROSSETTE. PLUS D'INFOS SUR LE WWW.SOLUTIONSCUISINES.COM

2-CE MITIGEUR ASTUCIEUX EST ÉQUIPÉ D'UNE LAMPE. PRATIQUE POUR ÉCLAIRER VOTRE ÉVIER ! MODÈLE HALO DE LAPEYRE, À 599 €. PLUS D'INFORMATIONS WWW.LAPEYRE.FR

3-LA CUISINE SE POUSSE CONTRE LES MURS, LAISSANT AINSI UN ESPACE SALON/SALLE À MANGER IMPORTANT. MODÈLE SIGNÉ SCAVOLINI. PLUS D'INFORMATIONS AU 01 55 90 59 99 ET SUR WWW.SCAVOLINI.COM

4-UTILE ET ESTHÉTIQUE, CE MEUBLE ÉPICERIE PERMET DE STOCKER VOS DENRÉES ALIMENTAIRES TOUT EN LES CONSERVANT À PORTÉE DE MAIN. PLUS D'INFORMATIONS AU 02 96 37 93 19 ET SUR WWW.CUISINESMALEGOL.COM

5-MEUBLE À RIDEAU OU L'ART DE TOUT CACHER ! MODÈLE RONDO SIGNÉ MOBAPLA. PLUS D'INFORMATIONS AU 0 810 71 06 10.

6-L'ÎLOT CENTRAL SERT DE PLAN DE TRAVAIL, DE TABLE DE CUISSON ET DE BAR. RÉALISATION ARTHUR BONNET. PLUS D'INFORMATIONS AU 02 51 45 75 75.

7-RANGEMENT EN ANGLE OPTIMISÉ AVEC DES PLATEAUX À SORTIE TOTALE. ILS OFFRENT UNE ACCESSIBILITÉ SANS FAILLE ! PLUS D'INFORMATIONS SUR WWW.LAPEYRE.FR



une ouverture dans le mur, une implantation à l'américaine ou en îlot au milieu du salon... C'est une pièce qui se montre et s'affiche ! Contemporaine, classique ou rustique : chaque style s'accorde avec ce type d'aménagement. Il ne vous reste plus qu'à trouver la solution la plus adaptée à vos besoins et à l'agencement de votre logement. Et si le séjour, la salle à manger et la cuisine forment aujourd'hui



LA RÈGLE DU TRIANGLE D'ACTIVITÉ

Le chaud (plaques de cuisson et four), le froid (réfrigérateur et congélateur) et l'eau (évier et lave-vaisselle) sont les trois pôles importants de la cuisine. Les trajets entre eux doivent être les plus courts possible afin de vous faciliter la préparation des repas. Attention toutefois aux distances ! Pour bien circuler, laissez au minimum 100 cm devant une cuisinière, 90 cm devant un réfrigérateur et un lave-vaisselle, et 70 cm devant les portes de placards. Pensez-y au moment d'aménager votre pièce !