

# 100 Cuisines

HORS-SÉRIE

PREMIÈRE ÉDITION 2007

RÉUSSIR SA CUISINE  
conseils, idées, astuces

CUISINES À VIVRE  
notre sélection

ÉLECTROMÉNAGER  
bien choisir son équipement

...et nos bonnes adresses

ISSN : 1268 - 8096

LEDoux  
PRESSE

L 19192 - 37 H - F: 5,50 € - RD



## UNE VRAIE PRO

LES "PLUS"  
CONCEPTION

- ▶ Les deux plans snack, l'un surélevé, en inox, près de la machine à café, l'autre en verre, qui ponctuent l'espace à chaque extrémité, accentuant la convivialité
- ▶ L'équipement très pro de l'îlot avec une table à 5 feux gaz, une friteuse, un gril, un cuitiseur vapeur et une double hotte
- ▶ Le petit coin café calé dans un renforcement

LES "PLUS"  
DÉCO

- ▶ Les stores bateau qui s'harmonisent au paysage
- ▶ Les portes en verre sablé des meubles hauts et de l'îlot qui évitent l'effet masse
- ▶ Les spots qui constellent le plafond
- ▶ Le galbe du plan évier avec cuves intégrées

*Conception et réalisation, Culinelle. Modèle Largo Color de Leicht. Façades en laque platine. Plan de travail en granit. Crédence en verre laqué. Évier Labinox. Robinet Grohe. Table de cuisson Gaggenau. Hotte Novy. Four, réfrigérateur, machine à café Miele. Tabourets Caligaris.*

Largement ouverte sur le séjour et le jardin, cette spacieuse cuisine se veut à la fois performante et distinguée. Elle s'organise sur deux murs ayant chacun leur vocation, l'un étant voué aux fours et au froid, l'autre au poste lavage avec l'évier sous la fenêtre. L'îlot central regroupe une impressionnante batterie d'éléments de cuisson. L'ensemble se décline dans une douce harmonie de blanc pour les meubles et les murs, et de gris pour le plan de travail et l'électroménager que fait ressortir le sol en marbre gris d'origine. Vue du séjour, la pièce ne laisse entrevoir que le jardin et les beaux matériaux de l'îlot.



