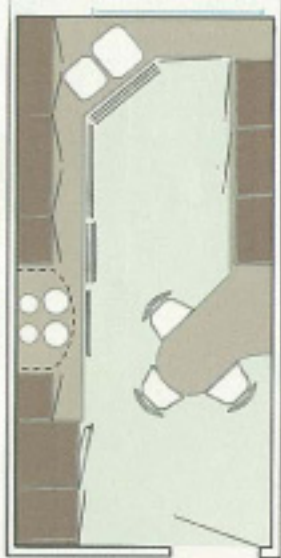


## UN COULOIR BIEN ORGANISÉ

Tout semble à portée de main dans cette cuisine en couloir ergonomique et fonctionnelle. Aménagée en U, sa surface de 10 m<sup>2</sup> a été entièrement exploitée tout en conservant une agréable zone de circulation. Les meubles hauts complètent de nombreux tiroirs et offrent un important volume de rangement. Face à la partie cuisson, le plan de travail se prolonge par un plan snack, utile pour les repas rapides.

2,30 m

4,80 m





## LES "PLUS" CONCEPTION

- ▶ Le fileur coulissant transformé en placard-épicerie à côté du réfrigérateur
- ▶ Le retour sous la fenêtre qui crée deux niveaux superposés : l'un à hauteur normale pour l'électroménager, l'autre surélevé pour le plan snack
- ▶ Le micro-ondes à portée de main sous le plan snack

## LES "PLUS" DÉCO

- ▶ Le mariage lumineux de la laque claire et du bois
- ▶ La crédence en miroir qui donne de la profondeur à la pièce
- ▶ Le plafond tendu qui participe au décor en réfléchissant la lumière et dans lequel s'encastrent de nombreux spots

*Conception et réalisation, Creacucine, Modèle Oyster de Veneta Cucine. Façades laquées. Plan de travail en stratifié cerisier. Crédence en miroir, Évier Blanco. Mixeur Damixa. Table de cuisson Rotheltec. Hôte Faber Four Siemens. Micro-ondes Smeg. Réfrigérateur et lave-vaisselle Siemens.*

