

ma cuisine

mag

CATALOGUE AUTOMNE/HIVER 2012-2013

TENDANCE INOX

ADOPTÉZ LE LOOK
D'UNE CUISINE DE PRO

ÎLOTS DE CUISINE

UN AMÉNAGEMENT
CONVIVAL ET PRATIQUE

CUISINES À LA CARTE
LES ATOUTS DU SUR MESURE



Le Contrat de Confiance

Nouvelle gamme **"Inspiration"**.
Développée pour les professionnels,
adaptée pour vous.



La gamme Inspiration d'Electrolux à tous les atouts pour faire recette.

Une nouvelle gamme au design moderne et élégant inspirée de l'expertise professionnelle d'Electrolux. Avec la gamme Inspiration, chacun va pouvoir profiter des secrets des plus grands chefs à la maison.



*Thinking of you**
Electrolux

édito

L'hiver approche à grands pas. L'envie de mitonner de bons petits plats se fait sentir. La cuisine devient alors le lieu incontournable où l'on passe des moments conviviaux, en famille ou entre amis. Pour cette saison, Darty Cuisine met au menu pas moins de 36 000 solutions d'aménagement personnalisées, déclinées dans tous les styles pour vous rendre la vie plus agréable au quotidien et vous concocter la cuisine qui vous ressemble. Que vous soyez adepte des cuisines ouvertes, amateur d'îlot ou féru de nouvelles technologies, l'offre de cuisines sur mesure Darty est là pour satisfaire vos envies, tout en respectant votre

Une cuisine qui vous ressemble

budget. Pour réaliser votre cuisine idéale, Darty met à votre service ses concepteurs maison, véritables professionnels qui vous accompagnent dans l'élaboration de votre projet, vous guidant dans vos choix et vous faisant découvrir des matériaux et des solutions inédites, à la fois fonctionnelles et esthétiques. Un coordinateur prend ensuite le relais pour superviser l'installation de votre cuisine. Darty Cuisine, c'est aussi un choix innombrable de détails qui font la différence : façades de tous styles, plans de travail déclinés dans une multitude de matières, astuces de rangement, poignées, sans oublier, cerise sur le gâteau, l'électroménager et les ustensiles.

Laurent Grenier
Directeur Communication



Moulinex®

la vie devient plus facile



cookeo

Le 1er multicuiseur **intelligent** de Moulinex
qui vous guide pas à pas



Il réfléchit, il s'adapte ... Il s'occupe de tout !



Je clique sur l'ingrédient, Cookeo le cuit tout seul !



C'est vous qui pilotez le mode et le temps de cuisson



Mémorisez vos recettes préférées !



50 recettes pré-programmées sucrées ou salées !

88

LE RETOUR DU BOIS

La cuisine « Tonka »
signe le renouveau
d'une matière
authentique
et chaleureuse.

ma cuisine mag

N°1 AUTOMNE/HIVER 2012

05 Scoop

Darty se met à table

06 Amuse-gueule

Toqués des fifties • Soif de naturel

10 Effet de style

Osez le total look

Rouge passion ou blanc immaculé?

14 Reportage

Leçon de style sur mesure

Élizabeth Leriche dévoile sa cuisine

24 Reportage

Cuisiner malin sous les toits

*La cuisine «Amandine», entre tradition
et intelligence de conception*

30 Aménagement

L'esprit îlot en cuisine

*Adoptez l'îlot ou la «presqu'île»
de votre choix!*

36 Conseils de pro

Petits espaces mode d'emploi

*Les recommandations de nos
concepteurs*

58 Effet de style

Autour du vin

*Une sélection de caves intégrées
à nos cuisines*

62 Reportage

Cuisine chic et bois brut

*Le modèle «Cannelle», alliance
de naturel et de modernité*

Retrouvez aussi nos cuisines sur
www.darty.com
rubrique «cuisine équipée».

Cuisines à la carte

20

Les atouts
du sur mesure

40 Reportage

Poivre et sel en cuisine

*La cuisine «Velouté», mariage de
lignes épurées et de couleurs sobres*

46 Effet de style

Tendance inox

La griffe «pro» par excellence

52 Exercice de style

Une cuisine, 3 ambiances

*Bord de mer, Esprit indus,
Sweet pastel*

08

SOIF DE NATUREL
Intemporel, le bois
affiche son élégance
et sa beauté brute.

69

CAHIER PRATIQUE

70 ... Nos 30 modèles de cuisines
Notre offre de cuisines équipées

108 ... Je personnalise ma cuisine
Nos propositions d'aménagement

136 Le coin des astuces
Nos solutions de rangement



LE CONTRAT DE CONFIANCE, PRIX DARTY, SERVICES COMPRIS

Avec le Contrat de Confiance, Darty s'engage toujours à vous offrir les meilleurs services pour votre gros électroménager : livraison et installation à domicile, reprise de votre ancien appareil, assistance technique 7 jours sur 7 pendant toute la durée de la garantie. Et si vous trouvez le même produit moins cher dans un autre magasin, Darty vous rembourse la différence.

Voir conditions en magasins et sur darty.com



darty.com



ÉVÉNEMENT *Darty se met à table*

JUIN 2007 : DARTY LANCE SA COLLECTION DE CUISINES, ACCUEILLIE DEPUIS LORS DANS 46 MAGASINS. MARS 2012 : LE PREMIER ESPACE ENTièrement DÉDIÉ À L'UNIVERS DE LA CUISINE OUVRE SES PORTES EN PÉRIPHÉRIE DU HAVRE, À MONTIVILLIERS.

La cuisine Darty prend toute sa mesure dans cet espace de 400 m² où l'on découvre 20 modèles de cuisines sur mesure, mis en valeur dans des scénographies variées. Nos concepteurs vendeurs sont à l'écoute des clients, prêts à répondre à leurs attentes et leurs besoins. À disposition, une « matériauthèque » permet de marier les couleurs et les matières des plans de travail et des façades, sans oublier les multiples détails qui font la différence comme les crédences, les accessoires de rangement ou les poignées. Accompagné à tout moment, le client repart avec un devis et une perspective en couleur de son projet.

Darty Cuisine, c'est aussi un vaste choix d'électroménager adapté à la configuration

choisie (encastrable ou non, types de plaque de cuisson, équipements spécifiques...), des ustensiles de cuisine, des livres culinaires, de la « casseroles » et des objets de décoration dédiés à l'univers de la cuisine.

Événement convivial de la rentrée, l'Espace Cuisine de Montivilliers propose depuis septembre des Ateliers de cuisine dispensés par un chef. Par groupe de 8 personnes, les clients réalisent de savoureuses recettes tout en s'initiant aux nouvelles technologies en matière d'électroménager. De quoi allier l'utile à l'agréable !



DARTY Le Havre - Montivilliers
Centre commercial Grand Havre - La Lézarde
76290 Montivilliers.
Pour réserver : 02 35 13 51 40.



La bonne mesure

Balance mécanique plateau inox, grand cadran, portée 5 kg, conversion des liquides, Terraillon Tradition 500.



Aérien

Ventilateur 3 vitesses sur socle, corps en métal, Domair.



Toques des fifties



Gourmand

Machine à pop-corn, cuisson sans graisse, Siméo.

Sur le grill

Set de trois ustensiles en inox brossé pour barbecue et plancha, Weber.



Home made

Coffret cuisine spécial USA: livre de recettes, un bidon à ketchup, un bidon à moutarde et un distributeur à serviettes, coffret Yes We Cook, Mango.

Darty se met à la cuisine

Depuis le mois de septembre, découvrez et participez aux ateliers Cuisine Darty animés par un Chef au magasin Darty Le Havre, à Montivilliers (76290). Au menu, des conseils d'expert, une

convivialité retrouvée et des formules pour tous les goûts. Par groupe de huit, avec le nec plus ultra de l'électroménager, les participants «planchent» sur une recette et repartent avec leur plat à partager en famille.

Pour vous renseigner ou réserver: 02 35 13 51 40.



Piano de cuisson

L 110 cm, deux fours, un multifonction, un à chaleur tournante, six brûleurs gaz, Falcon gamme Elise.

COOKING CHEF Le robot cuiseur

Mélanger, pétrir, fouetter...
le robot Kenwood sait tout faire.
Et maintenant il cuit pour
votre plus grand plaisir !

N°1
des ventes*

*Source GFK : N°1 Kitchen
Machine en France en
valeur à fin juin 2012



LE MEILLEUR DE LA CUISSON

Mijoter, saisir, rissoler, cuire à la vapeur...

La cuisson à **induction** permet une maîtrise de la température de **20°C à 140°C**, affichée **au degré près**.

Le Cooking Chef permet tous les types de cuisson avec une précision et une rapidité exceptionnelles.

POURQUOI CHOISIR LE COOKING CHEF ?

- ✓ Un bol, d'une capacité de **6,7 litres**, idéal pour préparer des plats pour toute la famille.
- ✓ Un **affichage du temps de cuisson** et de préparation avec le minuteur réglable de 5 secondes à 3 heures.

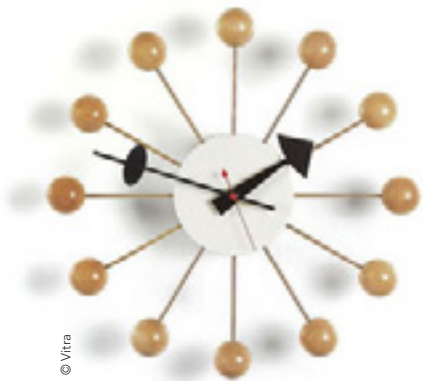
RETROUVEZ-NOUS SUR : WWW.COOKINGCHEF.FR

- ✓ Une présentation complète du Cooking Chef et de ses accessoires.
- ✓ Des recettes et des vidéos.
- ✓ La Collection des livres Cooking Chef : déjà plus de 600 recettes !

LE SAVOIR-FAIRE KENWOOD,
LA **C**UISSON EN PLUS

KENWOOD

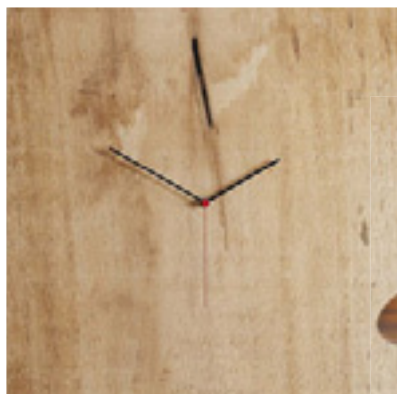
AMUSE-GUEULE



© Vitra

Aérienne

Horloge en bois, coloris bois naturel, design George Nelson, Vitra Ball Clock. En vente sur la e-boutique Darty Cuisine.



Géométrique

Horloge en bois naturel, design Pascal Tarabay, Diamantini & Domeniconi Nature. En vente sur la e-boutique Darty Cuisine.

Miniature

Série de 4 cuillères doseuses en acacia, Neest, www.neest.fr



© S. Pigeon

Soif de naturel



© Vitra

Effilé

Tabouret de bar en chêne naturel, anneau repose-pieds en tube d'acier époxy blanc, design Jean Prouvé (1942), Vitra.



Automnal

Corbeille à fruits « 12 pommes », H 17 x L 26,7 x P 26,7 cm, Reine Mère, www.reinemere.com



Affûté

Bloc de 5 couteaux de cuisine, manches en bambou, Kyoto, Pradel.

Pratique

Pince en bambou pour récupérer toasts et pain, Tavola Swiss Pinto Toaster Clip.

Une matière innovante, le Corian®

Revêtement massif créé par DuPont de Nemours, le Corian® offre une infinité de formes et de couleurs.



leurs. Il est malléable et ultra-résistant.

Hygiénique, il fait barrage à la moisissure. Nettoyé avec une simple éponge et un détergent doux, il garde son aspect d'origine durant de longues années.

(Retrouvez-le dans les cuisines «Velouté» en page 70 et «Fresca» en page 76)

Campagne

Plateaux en pin, poignées découpées, 37,5x25xH6,5 cm et 42,5x30xH8,5 cm, Becquet, www.becquet.fr



C'est le poulet rôti du 1^{er} qui dit au poisson en papillote du 2^e : « La tarte du 3^e m'a l'air chaude ».

Grâce à la technologie intelligente **Air Pulsé 3D Plus**,
le four Bosch assure simultanément et sur 3 niveaux
la cuisson parfaite de vos plats, sans transmission d'odeurs.



Avec la technologie **Air Pulsé 3D Plus**, Bosch vous offre une nouvelle façon de cuisiner. L'air chaud est réparti de manière homogène durant la cuisson, et sur 3 niveaux. Ainsi vous pourrez faire cuire vos plats et desserts en même temps, sans craindre un mélange d'odeurs. Laissez-vous aussi guider par l'AutoPilot qui détermine seul le mode, la durée et la température de cuisson. **Air Pulsé 3D Plus** : 3 niveaux pour passer 3 fois moins de temps derrière les fourneaux.

www.bosch-home.fr ou **0 892 698 010** (0,34€T TC/mn).



BOSCH

Des technologies pour la vie

EFFET DE STYLE

La cuisine «Aromatisé» affiche ses couleurs chaudes et chic : des façades en stratifié rouge brillant, un plan de travail en stratifié aspect carbone métal. (Retrouvez-la en page 95)

OSEZ LE TOTAL LOOK

ROUGE PASSION OU BLANC IMMACULÉ, LE PETIT ÉLECTRO NE PASSE PLUS INAPERÇU TOUT EN ALLIANT PERFORMANCE ET ESTHÉTIQUE. PROFITEZ D'UN INSTANT GOURMAND EN COLORAMA.



- 1 - Machine à pop-corn, Siméo.
 - 2 - Grille-pain en inox mat brillant, Magimix.
 - 3 - Poubelle chromée 30 l, Brabantia.
 - 4 - Balance Tradition 500, Terraillon.
 - 5 - Cafetière Nespresso Citiz, Krups.
 - 6 - Bloc de 5 couteaux, Kyoto, Pradel.
 - 7 - Siphon 50 cl, Mastrad.
 - 8 - Moulins électriques à poivre et à sel Elis Graphite, Peugeot.
 - 9 - Poêle en inox Gaia, 26 cm, Lagostina.
 - 10 - Grille-pain rétro, Moulinex.
- Tables rouges (Vitra) non vendues chez Darty.

EFFET DE STYLE

TOTAL LOOK



La cuisine « Velouté », au blanc intemporel, se plie à vos envies. Un nouveau modèle aux lignes épurées et graphiques, caractérisé par des façades en laque blanc polaire sans poignée, des encadrements couleur lave et un plan de travail en Corian®. **(Retrouvez-la en page 70)**

- 1 - Poêle au revêtement en céramique, 20 cm, Bialetti.
- 2 - Faitout au revêtement en céramique, 24 cm, Bialetti.
- 3 - Robot multifonction 4200 XL, Magimix.
- 4 - Robot Artisan, KitchenAid.
- 5 - Poêle au revêtement en céramique, 24 cm, Bialetti.
- 6 - Grille-pain Ergosense, Electrolux.



Leçon de style sur mesure

POUR SA MAISON DU POITOU, LA « TENDANCEUSE » ÉLIZABETH LERICHE A IMAGINÉ UNE CUISINE QUI CONJUGUE MODERNITÉ ET ESPRIT CAMPAGNE.





La cuisine prend place dans une grande pièce du XVI^e siècle de 5,60 m de hauteur sous plafond. Sur toute l'ampleur du mur, une collection de paniers, chinés pour la plupart en Afrique du Sud, apporte une touche ethnique en phase avec l'ambiance rustique du lieu.



Imposant et géométrique, le plan de travail forme un îlot très graphique qui tranche avec la rusticité des tomettes.

Élizabeth Leriche a mis en pratique dans sa maison de campagne, près de Poitiers, les principes qui guident son bureau de style : cohabitation harmonieuse du design et de l'artisanat, sobriété des éléments contemporains insérés dans un univers rustique.



Le réfrigérateur tout en inox est encastré dans le mur épais de la vieille bâtisse.

Pour sa maison de campagne près de Poitiers, la « chasseuse de tendances » Élizabeth Leriche a imaginé une cuisine ouverte dans une immense pièce de 5,60 m de hauteur sous plafond. Réalisée sur mesure, elle s'organise autour d'un vaste plan de travail en pierre du Brésil taillé dans la masse. Ici, pas de fioritures ni de détails superflus, on est allé à l'essentiel. Seul un évier en inox mat, qu'elle a choisi « le plus grand et le plus pur possible », a été incrusté dans l'épaisseur de la pierre. La sobriété des éléments s'harmonise parfaitement avec l'esprit campagne qui imprègne les lieux : sol carrelé de tomettes anciennes, poutres apparentes, que la décoratrice a conjugués avec la touche contemporaine d'un réfrigérateur en inox. Côté cuisson, elle a opté pour un piano, également en inox, idéal pour les grandes tablées et qui rappelle l'atmosphère chaleureuse des cuisines familiales d'antan. Partout, les couleurs neutres dominent,



Les accessoires en bois brut réchauffent les tons froids de la pierre du Brésil.



Rectangulaire, l'évier en inox a été choisi pour sa simplicité et ses lignes pures. La verrerie décline un camaïeu de verts qui s'harmonise avec la pierre brute.

Couleurs neutres et lignes simples

tandis que les meubles en laque mate, sans poignée, affichent des lignes simples et design. Près de l'entrée, le concepteur Darty a imaginé trois grandes armoires qui s'accordent parfaitement à l'ensemble. Sous le plan de travail, de nombreux rangements et un lave-vaisselle se dissimulent derrière les façades. Un petit escalier conduit à la salle à manger. Là, une table très design offre une vue plongeante sur la pièce principale, dont de nombreux éléments décoratifs viennent bousculer la sobriété : ici une impressionnante suspension créée par son mari, le décorateur Thomas Boog ; là des paniers aux motifs géométriques dénichés en Afrique du Sud par ce couple de voyageurs, ou encore des trophées de chasse et une collection de cuillères en bois. Un subtil équilibre entre objets chinés aux quatre coins du monde et rusticité poitevine.



Sous le plan de travail, les meubles en laque mate dénués de poignées cachent un lave-vaisselle et de nombreux rangements.



Le piano de cuisson en inox, logé dans un renfoncement près de l'entrée, apporte l'indispensable touche « pro ». À côté, le concepteur Darty a installé trois grandes armoires réalisées sur mesure.

A photograph of a modern kitchen featuring a light-colored wooden countertop. On the counter, there is a bowl of fruit, a loaf of bread, and a cutting board. In the background, a sink with a black faucet and a white kettle are visible. To the left, a built-in oven is integrated into the cabinetry. A sleek, modern bar stool with a curved metal frame and a wooden seat is positioned in the foreground. The overall aesthetic is clean and contemporary.

CUISINES À LA CARTE LES ATOUTS DU SUR MESURE

LA CUISINE EST CERTAINEMENT LA PIÈCE DE LA MAISON LA PLUS STRATÉGIQUE : ON Y PRÉPARE LES REPAS, MAIS PAS SEULEMENT. ON S'Y RÉUNIT EN FAMILLE, ENTRE AMIS ET, SELON SA TAILLE ET SON IMPLANTATION, ELLE DEVIENT AUSSI SALLE À MANGER. OPTER POUR UNE CUISINE SUR MESURE, C'EST ALLER AU BOUT DE SES RÊVES, MAIS LE PROJET NE S'IMPROVISE PAS ET NÉCESSITE RÉFLEXION EN MATIÈRE DE FONCTIONNALITÉ ET D'ESTHÉTIQUE. LE CONCEPTEUR DARTY, AVEC SES 36 000 SOLUTIONS D'AMÉNAGEMENT, EST LÀ POUR RÉPONDRE À VOS DEMANDES.

1 *Un concepteur à votre écoute*

On aime changer la décoration de son intérieur pour s'y sentir bien et la cuisine arrive en tête des sondages. Devenue une véritable pièce de vie, elle mérite la plus grande attention en matière d'agencement. Si vous souhaitez une cuisine pas comme les autres, le concepteur Darty est là pour combler vos attentes, lever vos doutes et vous faire découvrir des nouvelles technologies, des combinaisons de produits ou des matériaux innovants auxquels vous n'auriez peut-être pas pensé. La qualité de son écoute, sa fonction d'expert en la matière et son rôle d'accompagnant tout au long du projet vous permettent de progresser en toute confiance.



3 *Un regard d'architecte d'intérieur*

Le concepteur n'est pas là simplement pour proposer un modèle de cuisine accompagné de toutes sortes d'accessoires. Après avoir rassemblé les informations que vous lui fournissez, il réfléchit à votre projet en fonction de vos envies, en respectant les aspects techniques et esthétiques. Après évaluation, il vous remet gratuitement une perspective en couleur ainsi qu'un devis.



2 *Une réponse adaptée à votre mode de vie*

Lors du premier rendez-vous, le concepteur Darty évalue vos besoins et vos exigences en fonction de votre mode de vie (nombre d'enfants, habitudes alimentaires...). Pensez à noter toutes les informations qui lui permettront d'orienter le projet :

- L'espace disponible.
- Le type de configuration (cuisine en parallèle, en îlot, en U, en L, en I).
- Le point sur les couleurs et les matériaux qui vous séduisent.
- Vos besoins en matière de rangement.
- Les mesures exactes de votre espace pour obtenir un croquis et un devis calculé au plus juste (les cotes des murs, les décrochés et toutes les spécificités : portes, fenêtres, tuyaux, prises électriques et interrupteurs).



4 *Une offre globale dans tous les styles*

Une optimisation de l'espace

Une cuisine de rêve, c'est une cuisine où chaque objet trouve sa place. Pour répondre à l'éternel problème de gain de place, la cuisine sur mesure s'avère être la solution idéale. Pour une implantation optimale, Darty vous propose de jouer sur les différentes profondeurs et hauteurs des caissons ou sur les hauteurs des meubles suspendus. Tous les raccordements électriques et les arrivées d'eau peuvent être intégrés et pensés selon les exigences de votre pièce et les rangements intérieurs, aux finitions parfaites, rivalisent d'astuces.

Une décoration personnalisée

Le concepteur vous propose un large éventail de solutions pour coller au mieux à votre projet : matériaux innovants pour les façades de meubles et les plans de travail, déclinables dans de nombreux coloris ; crédences décoratives ; éclairages astucieux... Sans oublier les multiples accessoires (poignées, tiroirs...) qui rendront votre cuisine unique.

Un équipement fiable et de qualité

Darty, c'est aussi un vaste choix d'électroménager encastrable, alliant performance et design, qui apporte une touche esthétique supplémentaire.



5 *Un coordinateur : accompagnateur...*

Le coordinateur prend le relais lorsque votre projet est validé auprès du studio de conception. Il se rend à votre domicile pour finaliser la préparation du chantier :

- Réalisation du métré de la cuisine et validation des cotes du plan technique.
- Validation de l'emplacement des meubles et de l'électroménager.
- Vérification des emplacements des prises et raccordements, ainsi que de la conformité des installations aux normes.
- Proposition éventuelle de travaux complémentaires pour faciliter l'installation de la cuisine.

6 ... et maître d'œuvre de votre projet

Le coordinateur assure le suivi de la pose et le respect du planning.

- Coordination de chaque étape de la pose : fixation des meubles hauts et bas, des armoires et du plan de travail;
- installation et raccordement des éviers et des mitigeurs; intégration de l'électroménager et des raccordements électriques;
- installation des poignées, des accessoires et des éclairages complémentaires.
- Tenue du planning.

La pose terminée, il remet le certificat de fin de chantier, qui marque le début de la Garantie Darty, après avoir vérifié les points suivants :

- Contrôle de la pose des meubles.
- Assurance du bon fonctionnement des charnières et coulisses.
- Test des raccordements de plomberie, de l'évier et du bon fonctionnement du mitigeur.
- Vérification des raccordements électriques des appareils électroménagers et mise en service.

7 Les prestations complémentaires sur devis de Darty

Si vous le souhaitez, nous avons également la possibilité de prendre en charge :

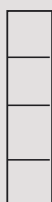
- L'enlèvement des meubles existants, de l'évier et de la robinetterie.
- La modification et le déplacement de votre plomberie à la suite du nouvel agencement.
- La création de nouvelles prises électriques pour l'installation de vos nouveaux appareils électroménagers, de votre hotte...
- La réalisation sur mesure de votre plan de travail spécifique et la mise en place, pendant ce temps, d'un plan de travail provisoire pour vous permettre d'utiliser votre cuisine.

8 Un financement à vos mesures

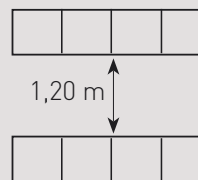
Pour mener à bien votre projet, nous vous proposons des solutions de financement à taux très avantageux (voir conditions en magasin).

LES DIFFÉRENTES CONFIGURATIONS D'UNE CUISINE

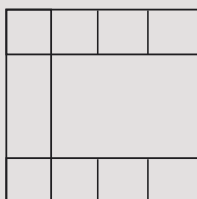
La praticité de votre cuisine dépend du positionnement et de l'articulation des différents pôles d'activité : cuisson, froid, lavage, rangement, stockage. Bien agencés, ils limitent vos déplacements et optimisent les distances entre les équipements.



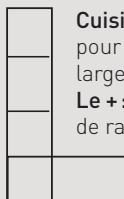
Cuisine en I
pour une pièce d'une largeur de 1,70 m
Le + : la compacité



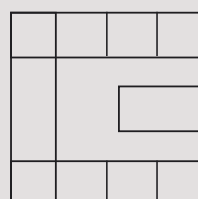
Cuisine en parallèle
pour une pièce d'une largeur de 2,50 m
Le + : la grande surface de travail et de rangement



Cuisine en U
pour une pièce d'une largeur de 2,50 m
Le + : l'utilisation maximale de l'espace



Cuisine en L
pour une pièce d'une largeur de 1,70 m
Le + : l'espace de rangement



Cuisine en îlot
pour une pièce de 16 m²
Le + : la convivialité

Cuisiner malin sous les toits

L'ANCIEN EST REMIS AU GOÛT DU JOUR DANS CETTE GRANGE RÉHABILITÉE, OÙ LA CUISINE «AMANDINE» S'INVITE ENTRE TRADITION ET INTELLIGENCE DE CONCEPTION.

STYLISTE ISABELLE MELCHIOR. PHOTOS CHRISTOPHE ROUFFIO.



Un parquet pour unifier l'espace, des charpentes mises en valeur par une teinte de brun, un mobilier confortable et contemporain, et le décor est planté !





Pièce maîtresse du salon, la cheminée contemporaine occupe tout un pan de mur. D'une grande sobriété, elle est associée à des canapés profonds qui donnent envie de se prélasser.

On aime détourner avec délectation ces lieux atypiques issus de nos régions. Cette ancienne grange a subi un sérieux lifting pour prendre les traits d'un loft où il fait désormais bon vivre. L'architecte Philippe Bellon a pris en main ce chantier hors du commun. Son objectif : optimiser les volumes et les mettre en valeur. Les greniers situés à l'étage ont été délestés de leurs cloisons pour faire place à cette vaste pièce à vivre. Les charpentes laissées apparentes s'affirment aujourd'hui dans un brun chaleureux et les soubassements sont habillés de menuiserie. Pour apporter la lumière nécessaire, des fenêtres de toit ont vu le jour, ainsi qu'une série d'ouvertures alignées sur un mur latéral. Pour valoriser l'espace, on a privilégié les matières nobles comme la pierre bleue, le chêne... et opté pour une cheminée monumentale

D'appétissants choux à la crème sortent tout juste du four, discrètement encastré dans la partie basse de la cuisine.





Petite mais idéalement conçue, la cuisine « Amandine » apporte une touche de tradition revisitée et un brin de féminité. Facile à vivre, ce modèle associe matières choisies et détails efficaces. **(Retrouvez la cuisine « Amandine » en page 99)**



Une cuisine tout en discrétion délicieusement féminine

d'esprit contemporain, qui s'étire jusqu'au plafond. Des canapés profonds aux tonalités d'aubergine sont venus parfaire le décor.

Élégante association

Délicate et sagement traditionnelle, la cuisine « Amandine », avec ses façades de style « Cottage » encadrées de chêne massif, s'intégrerait parfaitement dans cet intérieur. Son style classique et sophistiqué, revisité pour mieux se fondre dans nos cuisines actuelles, joue sur des lignes pures ponctuées de détails qui lui donnent une véritable personnalité. Boutons en porcelaine blanche, évier en inox à bords plats, mitigeur design, plan de travail blanc en résine minérale ou encore une hotte atypique éclairée de l'intérieur, rien n'est laissé au hasard. Pour les petits espaces, « Amandine » dispose aussi d'aménagements en hauteur qui permettent de gagner de la place au sol.



La cuisine « Amandine » dispose de meubles hauts à double niveau, parfaits pour les petites surfaces. Ponctuées de boutons en porcelaine blanche, les façades affichent une élégante sobriété.

Encastrée dans un plan de travail en résine minérale blanche, la large cuve en inox à bords plats est complétée par un mitigeur au look design.





Ambiance douce
prodiguée par
la lumière qui
tombe du toit.
Le temps semble
s'être arrêté,
à moins que tout
le monde soit
en cuisine !

3 BONNES RAISONS DE JOUER L'ESPRIT ÎLOT EN CUISINE

LES CUISINES SUR
MESURE AUTORISENT
TOUTES SORTES
DE CONFIGURATIONS.
PROFITEZ-EN
POUR ADOPTER L'ÎLOT
OU LA « PRESQU'ÎLE »
DE VOTRE CHOIX!



Urbain

La cuisine « Clarifié » associe le gris brillant au stratifié imitation verre. Son large îlot est composé d'une partie cuisson et d'un espace pour un en-cas à partager. **(Retrouvez-la en page 82)**





1 *C'est plus convivial!* Petits déjeuners en famille, goûters au retour de l'école...

La cuisine prend ses aises pour devenir une véritable pièce à vivre. On y refait le monde, on y discute à bâtons rompus avec le cuisinier de la maison. Exit le bar des années 1980, place aux îlots ou presque riches de solutions d'aménagement. À deux niveaux, doté d'un plan cuisson, l'îlot devient la pièce maîtresse. Décoratif, il décline les formes et les matières. Habillé de sièges « tendance », il joue son rôle de table d'appoint.

Sur le pouce

La cuisine «Tahiné» propose un îlot dont le plan de travail en bois finition chêne clair, de 8 cm d'épaisseur, apporte une touche nature à cet ensemble dominé par la couleur corail. **(Retrouvez-la en page 90)**

2 *C'est plus pratique!* Liberté d'action et gestes simplifiés

On manque toujours de place en cuisine. La circulation peut s'avérer difficile, voire dangereuse, et demande donc réflexion. Si vous rêvez de ces comptoirs nouvelle génération, prévoyez un dégagement de 1 m à 1,20 m autour de l'îlot pour qu'il n'entrave pas le mouvement. Bon compromis, l'îlot rassemble différents pôles d'activité : la table de cuisson ou l'évier s'associe à un plan de préparation. En partie basse, les rangements s'organisent : ouverts, fermés, tout est permis !

Immaculé

Alliance de bois massif et de laque coloris gris soie pour cet îlot aux façades sans poignée. Le plan de travail surélevé accueille une table à induction et un vaste espace de préparation.

(Retrouvez la cuisine «Antipasti» en page 107)



Multifonction

L'«Aquastation» de la cuisine «Cannelle» est un étonnant point d'eau doté d'un évier en inox, de multi-bacs de lavage et d'accessoires de préparation. Organisé autour d'un mitigeur design de «pro», il permet de préparer, découper, trier, laver, ranger... Tout en un!

(Retrouvez-la en page 72)





Massif
 Conçue en U, la cuisine
 «Muscade» dispose
 d'un retour snack
 surélevé en stratifié
 façon chêne
 d'une épaisseur
 de 10 cm.
 (Retrouvez-la
 en page 94)

3 *Ça sépare sans cloisonner!* Livres et bibelots s'exposent



Les cloisons tombent, la cuisine s'ouvre sur la salle à manger ou le salon. Parfaitement intégré à votre intérieur, l'îlot prend une dimension décorative et fait le lien avec une autre pièce à vivre, tout en gardant ses fonctions. Les étagères s'improvisent bibliothèque et les bibelots se mettent en scène.



Pile ou face

Avec son îlot fonctionnel et esthétique, la cuisine « Marbré » offre une véritable solution décorative. Côté pile, des rangements dédiés à la cuisine ; côté face, des étagères et des tiroirs vitrés coulissants en partie basse. **(Retrouvez-la en page 102)**

PETITS ESPACES MODE D'EMPLOI

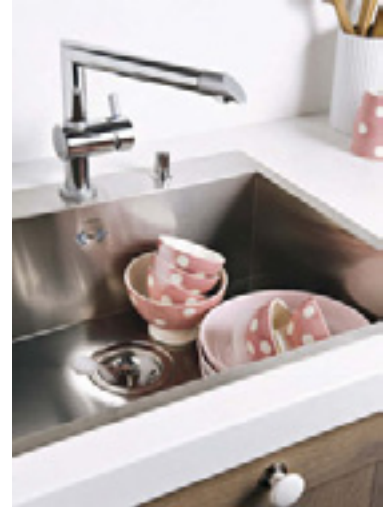
EUGÉNIE GRUDZIEN, CONCEPTRICE CUISINE CHEZ DARTY AU MAGASIN DE RIVOLI, NOUS LIVRE LES CLÉS DE LA RÉUSSITE POUR OPTIMISER UN ESPACE EXIGU.





Haricot magique
Meuble bas
«Le Mans®»,
rangement d'angle
à 2 plateaux.
**(Retrouvez-le
en page 139)**

Cuve en solo
Évier en inox rectangulaire avec bords
ultra-plats. Mitigeur design assorti.
(Retrouvez-le en page 116)



Combinaison gagnante
Tout inox, ce duo four
lave-vaisselle compact
trouve aisément sa place
dans une petite cuisine.
(Retrouvez-le en page 134)

Quelles sont les questions primordiales que doit se poser le client ?

Les petites cuisines sont très répandues et demandent beaucoup d'ingéniosité pour réussir à intégrer les équipements ménagers. Avant toute chose, j'interroge mon client sur ses besoins en matière d'électroménager (souhaite-t-il intégrer un lave-vaisselle, un lave-linge ?). Je le questionne également sur ses habitudes de vie : fait-il ses courses régulièrement, privilégie-t-il les produits frais ou les conserves, a-t-il des enfants ? Quel style souhaite-t-il : classique, cottage, contemporain, lequel influencera aussi l'implantation. En fonction de toutes ses réponses, je peux commencer à interpréter le projet.

Quelles sont les règles à suivre pour optimiser l'aménagement ?

Tout est calculé au centimètre près en respectant l'ergonomie. L'idée est de réunir un maximum de fonctionnalités et d'esthétique dans un espace réduit. Une cuisine couloir doit disposer d'une largeur minimale de 2,30 m pour une implantation en parallèle avec deux plans de travail et de 1,60 m pour une implantation linéaire, afin que l'on puisse circuler facilement. Pour optimiser un plan de travail, il est judicieux d'opter pour un four



Sous les toits

L'art même d'optimiser chaque angle et d'exploiter la moindre surface, malgré un espace en soupente. **(Retrouvez la cuisine « Chocolaté » en page 96)**



Extra-plate

Hotte tiroir complètement intégrée sous le meuble pour une très grande discrétion.

(Retrouvez-la en page 124)

encastré en partie basse et de miser sur une cuve simple dépourvue d'égouttoir. Pensez à équiper la crédence de barres à ustensiles ou de rangements à suspendre, qui permettent de libérer de l'espace supplémentaire. Choisissez une hotte tiroir intégrée dans un meuble. Plomberie et électricité méritent réflexion : pour gagner encore des centimètres, encastrez-les, la cuisine n'en sera que plus belle.

Le rangement est souvent source de problèmes. Quelles solutions proposez-vous ?

Nous avons de multiples rangements, déclinés dans des profondeurs et des hauteurs différentes, ce qui permet de répondre à toutes les questions que l'on se pose. Dans les lieux exigus, il faut rentabiliser l'espace au mieux. Utilisez les parties hautes et basses. Nous disposons de rangements hauts de 32 cm de profondeur sur 106 cm de hauteur maximale, de rangements bas de 56 cm ou d'armoires de 32 cm de profondeur. Au niveau du sol, des tiroirs socles installés dans les plinthes offrent des rangements supplémentaires. Pour optimiser les angles, nous proposons des meubles dits « Le Mans® », dotés de 2 paniers en forme de « haricot », qui sortent totalement du caisson et permettent ainsi un accès facile aux ustensiles placés dans le fond. Pour les cuisines installées en soupente, nous adaptons des panneaux aux meubles afin de fermer l'espace, de sorte que l'esthétique soit parfaite.



La cuisine couloir

Cette cuisine en parallèle optimise l'espace en offrant des meubles d'une profondeur de seulement 45 cm tout en conservant de nombreux rangements.

(Retrouvez la cuisine «Nacré» en page 89)



Petit format

Cave de service encastrée, modèle «gain de place», pour la mise à température des vins. **(Retrouvez-la en page 127)**

Y a-t-il des pièges à éviter ?

Effectivement, il y a des idées reçues et des aménagements à proscrire. On peut se dire : « Je n'ai pas besoin de hotte, il suffit d'ouvrir la fenêtre. » Faux ! Qui plus est, dans un petit espace, la hotte s'avère indispensable, sous peine de voir les murs cloquer très rapidement. Par ailleurs, évitez de coller l'évier ou la plaque de cuisson au mur. Respectez une distance de 15 cm pour plus d'aisance.

Y a-t-il des équipements spécifiques ?

Nous proposons de plus en plus de produits dédiés aux petits espaces. Nous avons notamment un module de 60 cm de largeur qui associe un lave-vaisselle 8 couverts à un four (39 l), un four à micro-ondes encastrable doublé d'une hotte, des fours combinés multifonction de 45 cm de hauteur ou encore des éléments bas équipés d'une table coulissante. Pour les amateurs de bons crus, des caves à vin aux proportions réduites (15 ou 30 cm) peuvent quand même accueillir 10 ou 20 bouteilles.



Poivre et sel en cuisine

LIGNES ÉPURÉES ET COULEURS SOBRES SONT LES MAÎTRES MOTS DU MODÈLE «VELOUTÉ», QUI S'INTÈGRE PARFAITEMENT DANS CET ESPACE LUMINEUX.

STYLISME CÉLINE HASSEN, PHOTOS ALEXANDRE RÉTY.



Le salon, ouvert sur la cuisine, est revêtu d'un parquet chaleureux. La grande cheminée à double exposition fait le lien entre les deux pièces.





La bâtisse, qui date des Années folles, accueillait auparavant des bureaux. Réhabilitée et dotée d'une extension, elle a pris les traits d'une maison de famille disposant désormais d'une surface de 400 m², baignée de lumière. Pour optimiser l'espace, les volumes ont d'abord été reconsidérés. La circulation a été fluidifiée, les pièces à vivre ont été ouvertes pour une plus grande communication les unes avec les autres. Omniprésent, le blanc habille murs et charpentes métalliques, vestiges évocateurs du passé industriel du lieu.

Une cuisine sur mesure

Dans ce style d'intérieur, la cuisine « Velouté », aux lignes aériennes et épurées, répondrait à merveille au cahier des charges. Le modèle « Velouté », résolument contemporain, trouve son raffinement dans la qualité de

La salle à manger disparaît selon les envies du moment derrière deux portes coulissantes. Une table en chêne, deux suspensions noires qui contrastent, tout en s'harmonisant avec la blancheur de la cuisine.
Photos David Burdeny



La maison est grande, la famille aussi. Parfaitement équipée, la cuisine « Velouté » dispose de plusieurs fours et d'innombrables rangements qui permettent d'occulter tout objet disgracieux. L'îlot monté sur pieds libère de l'espace au sol et lui donne une allure moins massive.

ses matériaux et de son jeu de couleurs : les façades laquées, à la finition mate, se déclinent dans un duo de gris et de blanc. L'évier et le plan de travail réalisés en Corian®, à la teinte blanche et laiteuse, s'inscrivent dans la même continuité, dans une optique de fonctionnalité et d'esthétique. L'îlot central affiche une structure originale avec ses caissons bas, source de rangements complémentaires, mais devient aussi un espace dédié aux enfants. Les rangements linéaires s'organisent sous forme de grands placards dépourvus de poignées, qui permettent d'intégrer le gros électroménager (fours, machine à café, réfrigérateur...). Effet déco garanti!

Remerciements à www.madaket.fr



Placés dans le caisson bas, les grands casseroiliers accueillent sans difficulté cocottes, faitouts et autres plats volumineux.

La céramique blanche demeure une valeur sûre. Intemporelle, elle s'inscrit avec élégance dans cet univers raffiné.



La cuisine dévoile toute son implantation cubique. Formes géométriques, lignes épurées, jeu de couleurs, rangements optimisés, c'est l'accord parfait !
(Retrouvez la cuisine «Velouté» en page 70)



TENDANCE INOX




C'EST LA GRIFFE « PRO »
PAR EXCELLENCE
EN CUISINE. UN
MATÉRIAU INCONTESTÉ,
QUI ASSOCIE
INTEMPORALITÉ ET
MODERNITÉ. RIVALISANT
DE QUALITÉS, L'INOX
A SU SE RENDRE
INDISPENSABLE AU FIL
DES ANNÉES.

L'inox a fait son apparition en cuisine dans les années 1970. Quelque peu délaissé au profit d'autres matières, il signe son retour en force et demeure la matière incontournable des cuisines de chef. L'inox se décline sous forme de cuves d'évier, crédences ou plans de travail. C'est la matière qui fait rutiler l'électroménager et les ustensiles de cuisine, lesquels, désormais, ne se cachent plus mais deviennent des éléments décoratifs à part entière.

On ne compte plus ses qualités : sa neutralité chimique évite toute dénaturation des aliments à son contact. Il est hygiénique, ne craint pas la chaleur – préférez toutefois une épaisseur de 0,9 mm pour une endurance parfaite – et résiste à la corrosion.

Brut, poli, brossé, mat... l'inox joue sur les finitions. Omniprésent, il s'inspire des cuisines de « pro » par touches et s'associe aisément au bois et autres matières innovantes.

A high-quality photograph of a modern kitchen sink area. The sink is made of stainless steel and is set into a light-colored countertop. A sleek, curved stainless steel faucet is positioned on the right side of the sink, with a thin stream of water falling into a stainless steel pot that sits in the center of the sink. To the left of the faucet, two identical stainless steel bottles stand on the countertop. The background features a light-colored wall with a horizontal band of soft, diffused light, which is part of a luminous cabinet. The overall aesthetic is clean, minimalist, and contemporary.

Effets de lumière

L'évier en inox, avec sa cuve sous le plan de travail, est mis en valeur grâce à la crédence lumineuse, qui diffuse une lumière douce et tamisée.

(Retrouvez-le en page 116)

EFFET DE STYLE

TENDANCE INOX

Misez sur la touche métal indispensable pour un effet cuisine de chef



Sur mesure

Esthétique et fonctionnalité pour cette armoire à provisions composée d'étagères réglables, adaptables aux besoins de chacun.

Louche pour cuisiner et servir, Lagostina.



Presse-purée, Brabantia.



Écumoire à friture, Rösle.



L'ENTRETIEN

Au quotidien, l'inox s'entretient très simplement avec une éponge savonneuse non abrasive. Il suffit ensuite de rincer et de sécher. Vous viendrez à bout des taches blanches dues au calcaire en imbibant un chiffon de vinaigre blanc. Le blanc de Meudon sera très utile pour les grandes surfaces, du type crédence ou évier. Si

l'inox est très encrassé, optez pour un saupoudrage de bicarbonate de soude, terminez par du vinaigre blanc et sachez que l'huile de citron, disponible en droguerie, assure un brillant irréprochable. Petit conseil : préférez une finition satinée brossée à un inox brillant si vous êtes adepte des surfaces impeccables.





Hachoir professionnel à vis, capacité de 3 kg/minute, large plateau en métal avec couvercle, Kenwood Hachoir Pro.



Éclats métalliques

Dans la cuisine «Marbré», l'inox s'invite par touches et joue les incontournables pour les espaces lavage et cuisson.

(Retrouvez-la en page 102)

Total look

L'évier bloc en surépaisseur sur le plan de travail dispose d'une large cuve intégrée.

(Retrouvez-le en page 116)



Cuisinière à induction, four multifonction, commandes sensibles, 15 positions de cuisson, De Dietrich DCI1202X Inox.

Mesure à spaghetti, 1 à 4 parts, Rösle.



Bol cul-de-poule, bord verseur, Ø 20 cm, anti-goutte, Rösle.



Poubelle, capacité 50 l, ouverture à pression, Brabantia Touch Bin 50 l.



EFFET DE STYLE

TENDANCE INOX



Harmonie parfaite

La hotte est devenue un élément de décoration à part entière. Souvent en inox, elle est, ici, associée à des teintes gourmandes moka et crème qui réchauffent l'atmosphère.

(Retrouvez la cuisine «Chocolaté» en page 96)



Moulin à muscade mécanique, duo lame et râpe, Peugeot Tidore.

Moulin à poivre ou à sel électrique, tactile, éclairage de la monture par Led, Peugeot Elis Sense.



Robot et cuiseur à induction, fouet, batteur et pétrin, Kenwood Cooking Chef.

Set de 15 pièces en inox, Lagostina Venere.



Moulin à légumes, Ø 24 cm, 2 grilles, Rösle.



*L'inox se met en scène
dans toutes sortes de configurations*

**Sobriété
et élégance**

Le fond de hotte en inox apporte sa touche design. Réglable en hauteur, il est agrémenté d'une barre à ustensiles très pratique.

**(Retrouvez
la cuisine
«Ostréa»
en page 91)**



Une cuisine

3 AMBIANCES

LA CUISINE «LACTÉ», SAGE EN APPARENCE, SE PRÊTE AU JEU D'UN EXERCICE DE STYLE. CHAQUE UNIVERS RÉVÈLE UNE PERSONNALITÉ ORIGINALE.

PHOTOS NICOLAS MATHÉUS.



BORD DE MER



ESPRIT INDUS



SWEET PASTEL

Retrouvez-la en page 80


Tabouret haut, design Jean Prouvé, Vitra.
Horloge, design George Nelson*, Vitra.
Bols bleu et blanc, Asa Selection.
Vases jaune et bleu, Les Guimards.
Bocaux en verre, Déjeuner sur l'Herbe.
Boîtes, Kitchen Management,
et cocotte blanche, Virages.
Torchon, Linum.
Bottes en caoutchouc, Aigle.
* En vente chez Darty.



BORD DE MER

Inspiration vacances pour une ambiance
familiale et conviviale **aux notes bleutées.**

Simple, hors du temps, le style bord de mer réveille en nous des souvenirs de vacances et nous renvoie à des moments de bien-être en famille. Véritable art de vivre, il évoque les accessoires bleu et blanc et les produits frais achetés au marché. Ici, on ose les clichés (avec modération) en accrochant une paire de rames sur le mur ou en récupérant de belles bouteilles aux tonalités aquatiques. Les paniers en vannerie, toujours chaleureux et pratiques, s'imposent et la vaisselle se doit d'être simple et bon enfant, facile à vivre au quotidien.



Cocotte multifeux ronde, blanc et rouge, Revol.
Grille-pain en inox, Magimix*.
Bocaux en verre à couvercles laqués rouges,
bols « Bonjour » et pichet « Lait », Déjeuner sur l'Herbe.
Robot « Artisan » laqué blanc, KitchenAid*.
Horloge Ball Clock, design George Nelson, Vitra*.
Boîtes laquées rouges, Virages.
Pichets et saladier gris anthracite, Les Guimards.

* En vente chez Darty.

ESPRIT INDUS

L'esprit indus voit
rouge et la cuisine
devient tonique

Le mobilier industriel, plébiscité depuis plusieurs années, a le vent en poupe. Chiné en brocante, revisité par les créateurs et les enseignes de décoration, il apporte sa touche d'authenticité et de matières incontournables, comme le métal. Dans cette ambiance, on mise sur la couleur rouge additionnée de blanc. L'électroménager rondement « carrossé » joue la carte vintage et les tabourets en métal laqué rouge, signés par l'émblématique fabricant de mobilier Tolix, s'avèrent incontournables.

filet de bœuf
1 kg de gros pois frais
1 poignée d'épinards
1/4 de beurre frais
2 cuillères à soupe
de crème épaisse
1 pincée de sucre en p
5 œufs
6 jaunes d'œuf.



Au menu : peinture
façon tableau noir,
pour ne rien oublier, et
accessoires qui
donnent envie de se
mettre aux fourneaux
sans attendre.



Torchon, Côté Bastide.

Pot à lait, pichet et plats à gâteaux
en céramique, Rice.

Robot « Artisan » laqué blanc,
KitchenAid*.

Fauteuil pour enfant, design Verner
Panton, Vitra.

Tapis en vinyle tissé, Chilewich.

* En vente chez Darty.

Plats à gâteaux en céramique, Rice.
Gobelets en mélamine, Rice.
Bols et assiettes à pois, Déjeuner sur l'Herbe.
Mini-moules à cupcakes x 12, Mastrad*.

*En vente chez Darty.

SWEET PASTEL

Vaisselle colorée et délices meringués pour un goûter **aux allures de fête.**

La cuisine s'improvise gourmande pour le plus grand plaisir de toute la famille. Elle devient la pièce à vivre, dans laquelle on organise une petite fête. C'est une ambiance dans l'air du temps, évocatrice des cupcakes et autres douceurs sucrées. Pour la mise en scène, on met l'accent sur les pois, les tons pastel et les matières peu fragiles, comme la mélamine. On choisit une vaisselle qui met en valeur les mets proposés : coupes sur pied, cloches en verre, et l'on opte pour un petit électroménager aux courbes généreuses empruntées aux modèles rétro. Que la fête commence !




Retrouvez en vidéo les coulisses de ce relooking par la styliste Elizabeth Leriche ! Flashez ce code (Flashcode mode d'emploi voir en p.145).

EFFET DE STYLE

Sommelier

Tire-bouchon « Melchior »,
coupe-capsule et décapsuleur
intégrés, [www.peugeot-
saveurs.com](http://www.peugeot-saveurs.com)



AUTOUR DU VIN

LAISSEZ-VOUS ENIVRER PAR CETTE
SÉLECTION DE CAVES INTÉGRÉES
À NOS CUISINES. ELLES GARANTIRONT LA
CONSERVATION IDÉALE DE VOS NECTARS.

Cépages

Verre à vin, 35 cl,
design Nathalie S,
collection Label,
www.sibohomeconcept.fr

Posséder une cave voûtée permettant
de garder son vin à température constante
toute l'année n'est pas à la portée de tous.
Pour satisfaire les amateurs de grands
crus en mal d'espace, les caves à vin
s'avèrent être le bon compromis,
car elles garantissent une conservation
optimale des meilleurs millésimes. D'une
capacité de 12 à 250 bouteilles, elles
permettent de faire vieillir le vin, ou
encore de le maintenir à température de
service. Esthétiques, elles ne se cachent
pas, bien au contraire, et s'affirment
dans le décor comme des rangements de
choix, au design étudié. En mini-format
à grande capacité ou en grand format aux
allures de vitrine luxueuse, sans aucun
doute, les caves se rebiffent !



Double Barrel

Placée sous le plan de travail, cette cave à vin est constituée de deux zones étanches pour le service et la conservation.

Capacité de 38 bouteilles.

Porte en verre fumé noir sans poignée pour un effet chic et discret.

**(Retrouvez-la dans
la cuisine « Torréfié »
en page 78)**

EFFET DE STYLE

AUTOUR DU VIN

*Compactes ou XXL,
les caves s'habillent en
objets de design*



L'ABC du vin

« Le Livre de cave »,
256 pages de conseils,
1 mini-livret, 150 fiches
de cave, Le Guide
Hachette des vins.



Température constante

Cave de vieillissement, capacité 200 bouteilles, système de brassage d'air garantissant une hygrométrie uniforme, Liebherr.

Classique

Tire-bouchon à levier
« Premium
Screwpull »,
alliage de
3 métaux et
 finition nickel
noir, www.culinarion.com



Encastrable

Cave de vieillissement, capacité 18 bouteilles,
2 clayettes en bois, Liebherr.





Mini-format

Cave à vin compacte de 30 cm seulement. Capacité de 20 bouteilles. Idéal pour petits espaces. **(Retrouvez-la dans la cuisine «Caramélisé» en page 87)**



Stylisé

Verre à vin en cristallin, 21 cl, design Nathalie S, collection Jessica, www.sibohomeconcept.com



Grand cru

Verre à vin soufflé bouche, 22 cl, idéal pour les grands vins blancs, collection Grand Sommelier, www.sibohomeconcept.com



Graphique

Rangement de type casiers en plaqué bois coloris wengé, pour un stockage des bouteilles en toute sécurité.

(Retrouvez-le dans la cuisine «Toasté» en page 92)



Cuisine chic et bois brut

ALLIANCE DE NATUREL ET DE MODERNITÉ, LE MODÈLE «CANNELLE» S'INVITE DANS CET UNIVERS CHALEUREUX OÙ LES MATIÈRES DE RÉCUP' SONT MISES À L'HONNEUR.

STYLISME SOPHIE MAILLOT-JUILLET. PHOTOS CHARLY ERWIN.





L'étonnante
bibliothèque
invite en son sein
l'incontournable
poète des
intérieurs
nordiques.
La pièce, propice
au farniente,
annonce
des moments
délicieux.



Au premier coup d'œil, la petite bâtisse aux briques rouges ne laisse rien présager de son intérieur atypique. Passionnés de matériaux naturels et de récup', les maîtres des lieux ont habillé murs et sols de planches de bois canadien ponctuées de couleurs chaleureuses. Esthétique, mais aussi isolant thermique et phonique, le bois, intemporel, démontre une fois de plus son élégance et sa beauté brute.

Accord parfait

Dans cet univers, la cuisine « Cannelle », avec son esprit « nature » et sa note de modernité, s'imposerait d'elle-même. Les façades, dénuées de poignées, s'affichent plaquées de bois rainuré et donnent une sensation brut de sciage. Conviviale, la cuisine dispose d'un mange-debout réalisé à partir d'un épais plan façon chêne clair, qui vient ponctuer en surplomb l'îlot à la teinte brune. Évier en inox et fours ultra-performants apportent la touche de fonctionnalité nécessaire. Des étagères lumineuses permettent de jouer avec la lumière et l'électroménager, comme le réfrigérateur, disparaît derrière d'esthétiques portes d'armoires.

Remerciements à www.atmosphere-bois.com



Les chaises signées
Arne Jacobsen (Vitra)
ont pris place autour
de la table en bois
de récup' et aluminium
brossé, mise en
lumière par une
suspension vintage
chinée en brocante.







Toute la cuisine respire le « bois ». Les accessoires jouent le jeu : plat rond taillé dans la masse et planche à découper font écho au plan de travail robuste et épais, pourtant tellement moderne. Les matières et les couleurs se côtoient à merveille. Il ne reste plus qu'à s'installer et savourer !
(Retrouvez la cuisine « Cannelle » en page 72)



Pratique, la « presqu'île » rassemble rangements savamment dissimulés, plan de travail et espace repas sur le pouce. Le sol en béton ciré et la crédence de l'évier, habillée de bois clair, forment un écrin dans l'air du temps.

HOTTES ART GALLERY**

Whirlpool
SENSING THE DIFFERENCE*

QUAND L'ART
S'INVITE DANS
VOTRE CUISINE



Whirlpool présente **Art Gallery****, une hotte murale assortie d'une collection de tableaux : 6 panneaux de verre aux motifs contemporains, à changer au gré de ses envies. Un concept unique pour faire de votre cuisine un lieu qui vous ressemble.

* Le sens de la différence
** Galerie d'art

FOUR STARCLEAN™

Whirlpool
SENSING THE DIFFERENCE*

**STAR
CLEAN™**

UN MODE DE NETTOYAGE EXCLUSIF,
ÉCOLOGIQUE ET ULTRA-RAPIDE !



RAPIDE : Un cycle de 35 minutes seulement⁽¹⁾ sans dégagement d'odeur ni de fumée

UNIQUE : Porte et cavité traitées avec un revêtement antiadhérent exclusif

ÉCOLOGIQUE : Un nettoyage à 90°C économisant jusqu'à 97% d'électricité⁽²⁾

* Le sens de la différence
(1) Durée du cycle de nettoyage Starclean™ (2) Comparé à un cycle pyrolyse classique sur un four Whirlpool.

ma cuisine *cahier* & moi *pratique*

En un clic
sur
www.darty.com
retrouvez
les espaces cuisine
Darty en ligne

NOS 30 MODÈLES DE CUISINES

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 70 <i>Velouté</i> | 93 <i>Poivré</i> |
| 72 <i>Cannelle</i> | 94 <i>Muscade</i> |
| 74 <i>Minéralisé</i> | 95 <i>Aromatisé</i> |
| 76 <i>Fresca</i> | 96 <i>Chocolaté</i> |
| 78 <i>Torréfié</i> | 97 <i>Nougatine</i> |
| 80 <i>Lacté</i> | 98 <i>Chablonné</i> |
| 82 <i>Clarifié</i> | 99 <i>Amandine</i> |
| 84 <i>Albana</i> | 100 <i>Verrine</i> |
| 86 <i>Cristallis</i> | 101 <i>Soba</i> |
| 87 <i>Caramélisé</i> | 102 <i>Marbré</i> |
| 88 <i>Tonka</i> | 103 <i>Infusé</i> |
| 89 <i>Nacré</i> | 104 <i>Fleuré</i> |
| 90 <i>Tahiné</i> | 105 <i>Iodé</i> |
| 91 <i>Ostréa</i> | 106 <i>Trévise</i> |
| 92 <i>Toasté</i> | 107 <i>Antipasti</i> |

JE PERSONNALISE MA CUISINE

- 108** Matériaux en duo
- 110** Poignées à la carte
- 112** Crédences tendance
- 114** Éclairages lumineux
- 116** Éviers très stylés
- 120** Accessoires... mais essentiels
- 122** Étagères en pleine lumière
- 124** Hottes à la hauteur!
- 126** Réfrigérateurs et caves à l'honneur
- 128** Lave-vaisselle qui étincellent
- 130** Tables de cuisson à foison
- 132** Fours performants

LE COIN DES ASTUCES

- 136** Ça s'organise...
- 138** Ça pivote...
- 140** Ça disparaît...
- 142** Ça coulisse...

Velouté



Façade
laquée en 2 coloris :
blanc et gris.
Finition mate.



Plan de travail
en résine minérale
Corian®.



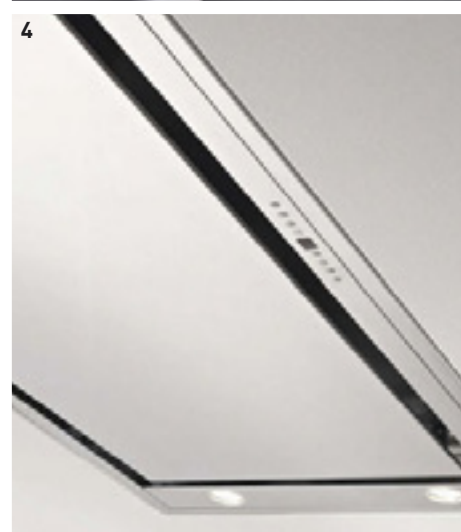
1



2



3



4

Épuré et aérien

Des matières et des textures nobles, des lignes épurées, des couleurs sobres... Le raffinement est à son comble dans cette cuisine où douceur et luminosité sont les maîtres mots.

1•Évier en Corian®. Toucher doux, matériau continu sans joints.

2•Placés dans un caisson bas, de spacieux tiroirs permettent de ranger sans difficulté casseroles, cocottes, saladiers...

3•Bande de Leds autocollante placée sous le plan de travail, au niveau du passe-main. Elle apporte une touche esthétique et fonctionnelle à l'ouverture des tiroirs.

4•Cette hotte, intégrée directement dans le plafond ou dans une structure maçonnée, se rend invisible.

Cannelle

Plan
de travail
ultra-fin en
céramique.

Aquastation

Insolite mais
ultra-fonctionnel,
ce meuble en inox
fait du point d'eau
le cœur de
la cuisine.



Façade
sans poignée, plaquée de bois
rainuré, brut de sciage.



1



2



3



4

Nature et design

Une subtile alliance de matériaux bruts et traditionnels avec des lignes épurées et contemporaines. Le résultat : des couleurs naturelles, des textures contrastées et un effet brut de sciage sans fausse note.

1•Fonctionnelles, les étagères lumineuses mettent en valeur les objets de déco et modulent l'éclairage de la cuisine.

2•Réfrigérateur de grande capacité, complètement intégrable.

3•En verre et inox, la hotte au pan coupé devient un élément de décoration à part entière.

4•Plan snack en bois massif épais.

Minéralisé



**Joue
décorative**
pilastre.

Meuble haut
en verre dépoli avec
un éclairage intérieur.

5

4

6

Façade
couleur ardoise, laquée
velours satiné, sur panneau
de fibre de bois.



Plan de travail

en bois massif
finition chêne.



Dans ce mural aménagé, tout est invisible car totalement intégré: le réfrigérateur, le congélateur à grande capacité, les armoires pour produits d'entretien... et même le lave-linge!



1



2



3

La tradition a du bon

La finition des façades, la crédence lambrisée et les nombreux rangements donnent un véritable caractère traditionnel à cette cuisine. Traditionnelle, oui, mais aussi professionnelle grâce à ce magnifique piano...

- 1•Range-couverts en bois.
- 2•Évier céramique et crédence en lambris laqué satiné avec kit de rangement.
- 3•Réfrigérateur et congélateur, ainsi que des petits aménagements en hauteur, disparaissent derrière les façades.
- 4•Piano de cuisson semi-professionnel avec 5 feux et 2 fours multifonction pour cuire en simultané plat et dessert.
- 5•Îlot central de préparation.
- 6•Poignée bouton en métal brossé.

Fresca

Hotte inox et verre
au design contemporain
(pan coupé) assortie aux
meubles hauts à vitres fumées.

Façade haute
en verre noir fumé.

Table de cuisson
induction offrant un grand
espace libre de cuisson sans
aucune zone délimitée.

Four
cuisson basse
température
avec écran tactile
en harmonie avec
la table de cuisson.

Façade basse
en acrylique ultra-brillant,
aspect pailleté,
couleur bleu pétrole.



Plan
de travail
en Corian® sans
joint. Déclinable
en 50 coloris.



Rafraîchissante

Ambiance pacifique pour cette cuisine aux lignes modernes et épurées. Les façades en acrylique couleur bleu pétrole et les meubles hauts tout en transparence captent la lumière pour baigner l'espace d'un bel éclat. Quant au comptoir-bar snack en Corian®, il invite à la convivialité.

1•Meubles hauts en verre noir fumé fixés sur des panneaux rétro-éclairés. Les vitres diffusent une subtile lumière tamisée.

2•Meuble d'angle dit « Magic Corner® » intégrant des rehausses latérales pour une parfaite stabilité des ustensiles.

3•Coin snack en Corian®, surélevé grâce à un pied carré moderne.

Torrésié



Hotte

grande largeur (180 cm)
4 vitesses et filtres, dotée
de 8 spots halogènes.

Plan de travail

en verre satiné blanc
sans support donnant
un aspect aérien et slim.

Étagères

décoratives lumineuses
en verre givré sur fond noir et
blanc asymétrique.

Mitigeur

chromé
à col-de-cygne.

Façade

polymère noir et blanc brillant sur
panneaux de fibre de bois moyenne
densité, avec chants PVC assortis.

3



Intensité et caractère

Élégance et esthétisme sur toute la ligne pour cette cuisine graphique à dominantes « black & white ». Son équipement électroménager ultra-perfectionné est dissimulé derrière ses façades design.

1 • Îlot de cuisson avec suggestion de dominos (grill à pierre de lave, wok à induction et gaz, grill « teppan yaki » et friteuse).

2 • Meubles de rangement aux façades assorties noires et blanches, avec four traditionnel, four vapeur, micro-ondes, machine à espresso et tiroir chauffe-plats.

3 • Plinthes avec éclairage Led.

4 • Cave à vin multi-température à 2 zones distinctes.

Lacté

Façade

en polymère blanc
sur panneau de fibres de
bois moyenne densité.

Plan de travail

en bambou.

Meuble bas d'angle

avec tourniquet à 360° sur deux
niveaux dont les portes s'effacent
pour une parfaite accessibilité.



Esprit zen et bio

Côté décoration, le plan de travail en bambou tempère l'esprit très contemporain de la crédence en verre sablé et des façades des meubles en polymère blanc. Côté cuisson, le four, le micro-ondes et la table de cuisson blanche, coordonnés à la hotte décorative, contribuent à l'ambiance sereine.

1 • Meuble haut grande largeur à portes relevables en deux parties.

2 • Évier deux cuves en céramique coloris blanc fixées sous plan.

3 • Table de cuisson induction d'un blanc pur en totale harmonie avec la cuisine.

4 • Parfait coordonné pour cette colonne de fours (four et micro-ondes) blancs avec cadre chromé, assortis à la table de cuisson.

Clarifié



Meubles hauts

vitrés dont la base est une tablette rétro-éclairée illuminant le plan de travail et l'intérieur du meuble.

Hotte îlot

décorative et design finition Manhattan.

Plan de travail

en stratifié imitation verre et chant aluminium.

Façade

en acrylique gris brillant avec poignées profils, sur panneau de fibres de bois moyenne densité, avec chants PVC assortis.



Tout en lumière

Résolument contemporaine et urbaine avec ses matières brillantes grises et sa hotte sérigraphiée. Plongez au cœur de Manhattan avec cette cuisine tendance aux lignes graphiques.

1•Four avec porte «Slide & Hide». La porte disparaît totalement sous le bas du four pour un accès aux plats très facile et un encombrement minimum.

2•Armoire colonne constituée de 5 tiroirs coulissants.

3•Table de cuisson modulable permettant de placer jusqu'à 5 récipients où vous le souhaitez.

Albana



5

Plan de travail
slim (16 mm) en stratifié
imitation granit.



Façade
en laque mate
blanche avec
poignées profilées.



1



2



3



4

Discrète et harmonieuse

Un joli jeu de matières, des tonalités blanches et lumineuses, des lignes tendues et sans aspérité... Le mix parfait pour une cuisine intemporelle, ample et raffinée, qui s'intègre harmonieusement à tous les intérieurs.

1 • Façades lisses aux poignées profilées taillées dans la masse.

2 • Astucieux et fonctionnels, les deux plateaux sortent totalement de l'angle du meuble pour offrir un confort d'utilisation optimal de l'espace.

3 • Cave de service encastrée, modèle « gain de place », pour la mise à température des vins.

4 • Évier en inox avec égouttoir intégré en pente douce. Mitigeur avec bec orientable à 360°, robinet amovible et joystick de commande.

5 • Parfait coordonné pour ces deux fours assortis à la table de cuisson et à la hotte. Nouveau coloris « dark grey ».



Une touche florale

Le contraste entre la pureté du blanc et la force du rouge inspire distinction et caractère. Introduisez une véritable touche féminine et glossy dans votre intérieur avec ce modèle très original.

1•Hotte tiroir avec aspiration de 90 cm dans un encastrement de 60 cm permettant le rangement des épices dans la partie centrale et des bouteilles sur les extrémités.

2•Égouttoir en verre rainuré et cuve carrée directement intégrée par le dessous. Mitigeur au design carré associé à un distributeur de savon.

3•Table de cuisson grande largeur avec gaz 5 feux et commandes frontales pour une meilleure ergonomie.



Façade
en mélamine sur
panneau de particules
couleur lave avec
chants PVC assortis.

**Plan
de travail**
en bois massif
finition iroko.

Vive la convivialité !

Les jeux de lumière créatifs des étagères décoratives donnent du rythme à cette cuisine en I et mettent en valeur l'élégance des façades et de la crédence couleur silver. Sophistication toujours grâce à l'électroménager discrètement dissimulé.

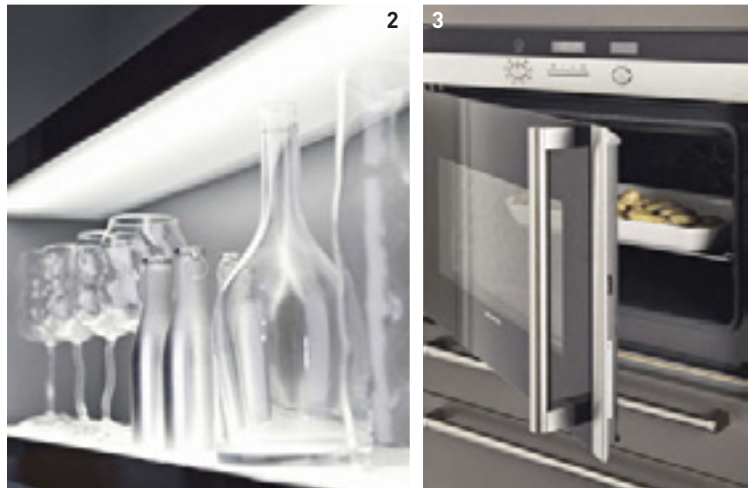
1•Hotte tiroir complètement intégrée sous le meuble pour une très grande discrétion.

2•Étagère lumineuse idéale pour la décoration.

3•Four à ouverture latérale pour un accès aux plats plus facile.

4•Crédence stratifiée couleur silver.

5•Cave à vin compacte pour mettre à température une vingtaine de bouteilles.





Façade
en mélamine
imitation bois.

Panneaux muraux
intégrant des rails
de crédence en aluminium.



1



2



3

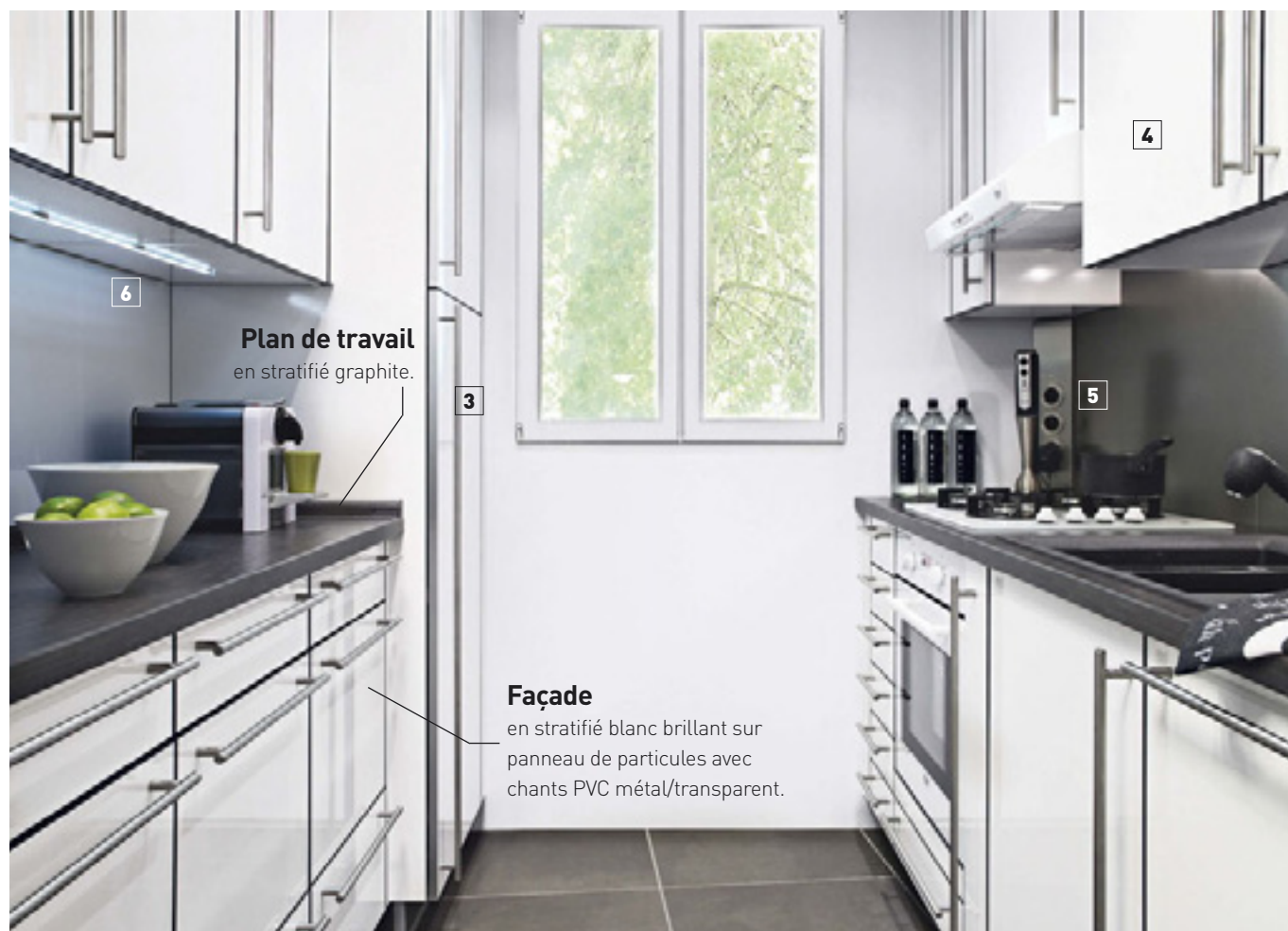
Matières contrastées

Trop longtemps relégué au mobilier rustique, le bois revient sur le devant de la scène avec cette cuisine chaleureuse, fonctionnelle et dans l'air du temps.

1•Le four grande largeur (90 cm) apporte une touche pro à cette cuisine et offre un grand volume de cuisson.

2•Un panneau de mélamine mate ou brillante, dont le coloris est au choix, habille le mur. Faisant la part belle aux rangements, cette crédence ornée de rails devient un accessoire à part entière et peut se prolonger dans le salon.

3•Le réfrigérateur horizontal se camoufle derrière la façade de 2 tiroirs coulissants de 90 cm de large, placés sous le plan de travail. Une nouvelle conception de conservation, parfaitement fonctionnelle.



Plan de travail
en stratifié graphite.

Façade
en stratifié blanc brillant sur
panneau de particules avec
chants PVC métal/transparent.

Un concentré de cuisine

Cette cuisine en parallèle optimise l'espace en offrant des meubles d'une profondeur de seulement 45 cm tout en conservant de nombreux rangements. Une solution esthétique et pratique pour les pièces étroites !

1•Lave-vaisselle petite largeur (45 cm) pour laver jusqu'à 10 couverts.

2•Range-assiettes antidérapant et modulable à placer dans les tiroirs.

3•Réfrigérateur-congélateur intégré.

4•Meuble haut avec aménagement à épices et rangements sécurisés par une clé.

5•Prises électriques d'angle.

6•Lampes Led sous les meubles hauts pour éclairer le plan de travail.





Façade
meubles hauts en acrylique
coloris magnolia.

Étagères
avec spots
intégrés.

Plan de travail
en céramique
épaisseur 6 cm
et crédence coloris
assorti.

Plan de travail îlot
en bois finition chêne
clair, épaisseur 8 cm.



Des couleurs et du bois

Osez la puissance de la couleur corail, tempérée par la délicatesse du magnolia des meubles hauts. Pour le reste, le chêne clair apporte la touche naturelle et conviviale à cet ensemble vitaminé.

- 1•Meuble bas avec tiroirs à l'anglaise. Façade meubles bas et îlot en acrylique coloris corail.
- 2•Évier double cuve inox intégré sous plan de travail, mitigeur avec mousseur extractible.
- 3•Îlot de cuisson plateau en bois finition chêne clair avec coin repas, table de cuisson induction 80 cm, coloris gris argent et four tiroir.
- 4•Double hotte cylindrique blanche avec éclairage.
- 5•Réfrigérateur «Side by Side», façade inox avec cave à vin, logé sous une arche de meubles de rangement.
- 6•Poignées discrètes et filantes.



Inspiration marine

Pour un peu, on se croirait en mer dans cette cuisine riche de rangements malins pour petits espaces. Côté matériaux, lambris en laque satinée et granit cohabitent dans un esprit authentique et bien dans l'air du temps.

1•Poignées en forme d'anneau sans débordement sur la façade dans un style d'inspiration marine, coordonnées avec le lambrissage des façades.

2•Tiroir de rangement à condiments près du four. Tiroir sous four pour ranger plats et moules.

3•Fond de hotte en inox très design, réglable en hauteur et agrémenté d'une barre à ustensiles très pratique. Table de cuisson induction.

4•Évier en granit composite, coloris gris soie, multi-accessoirisé avec planche à découper coulissante sur l'égouttoir et cuve multifonction. Mitigeur à mousseur extractible avec douchette intégrée et rotation du bec à 360°.

* Complètement intégrable.



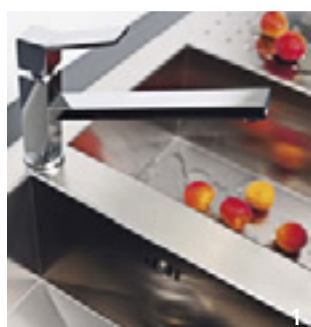


Façade
en laque blanche sur panneau
de fibres de bois moyenne
densité (meubles hauts).

**Grand meuble
de rangement**
intégrant deux fours,
des rangements et un casier
à bouteilles.

Façade
en plaqué bois
coloris noyer.

Plan de travail
en verre gris foncé
satiné avec chants
aluminium (îlot).



Noyer et blanc cristallin

Jouez avec les volumes grâce aux différentes hauteurs du coin snack et de l'îlot de cuisson. Le côté graphique est renforcé par l'élégant contraste entre la puissante couleur chocolat et la pureté des meubles laqués blancs.

- 1•Évier inox deux bacs avec bords plats et alvéoles incrustées dans l'égouttoir. Mitigeur design assorti.
- 2•Hotte télescopique motorisée encastree dans le plan de travail. Une solution pour ne pas suspendre de hotte au-dessus d'un îlot.
- 3•Tiroir armoire de 110 cm pivotant à gauche ou à droite pour faciliter l'accès aux provisions et ustensiles.
- 4•Îlot sur pieds.
- 5•Table de cuisson induction avec foyers individuels offrant une grande liberté d'implantation et bandeau de commandes séparé.

**Façade**

cadre laqué velours sur panneau de fibres de bois moyenne densité. Coloris macchiato.

5

4

Plan de travail

en bois finition chêne noir massif.

Piano de cuisson

semi-professionnel induction.

Du bois et de l'inox

La cuisine de chef traditionnelle par excellence, avec une touche contemporaine donnée par l'espace de cuisson en inox très tendance.

1•Évier à encastrer céramique, coloris blanc, avec bac et égouttoir sur plan de travail en bois, finition chêne noir massif. Mitigeur ivoire et chrome avec douchette extractible pour faciliter le nettoyage des casseroles.

2•Meuble bas avec tiroirs à l'anglaise.

3•Tiroir à condiments près du four.

4•Crédence en lambris vertical.

5•Corniche et joue de finition de la cuisine.



1



2



3



Plan de travail
en stratifié et plan
snack en mélamine en
surépaisseur, assortie
aux façades murales.

Façade
murale en
mélamine
structurée
imitation
chêne.

Retour de l'îlot
et meuble bas sous évier en
laque mate coloris taupe.



1



2



3

Un espace de caractère

Le plan de travail du retour snack restructure cette cuisine en U, avec une position décalée qui suscite un effet de déséquilibre et rompt le classicisme.

1•Évier inox à fleur de plan et accessoires adaptés (planches à découper et panier égouttoir).

2•Grand meuble de rangement avec fours (traditionnel et vapeur) à ouverture latérale et cave à vin s'allumant par simple pression.

3•«Péninsule» avec table de cuisson grande largeur (90 cm) et coin snack stratifié imitation chêne, épaisseur 10 cm sur plan de travail stratifié ardoise.

4•Crédence en stratifié «Ice Titan».

5•Étagères de rangement derrière un volet roulant.

6•Poignée en chrome brillant, filante horizontale et décentrée.



Teintes chaudes et chic

Association de rouge et de verre, rangements malins, voilà une cuisine où règne toujours un sentiment d'ordre naturel.

1•Mitigeur design orientable et évier en granit anthracite avec un bac et demi et un panier égouttoir chromé. Équipé d'un vidage automatique.

2•Un panneau de verre décoratif interchangeable permet d'habiller la hotte.

3•Meuble bas d'angle dit « Magic Corner® » avec 4 paniers de rangement à casseroles coulissant les uns derrière les autres.

4•Combiné réfrigérateur-congélateur totalement intégré.

5•Tiroir modulable à casiers.

6•Meuble haut de rangement à porte latérale.

7•Lave-vaisselle avec bandeau apparent noir, en harmonie avec le noir des autres équipements.





Couleurs gourmandes

L'art même d'optimiser chaque angle et d'exploiter la moindre surface, malgré un espace en soupente. Le choix d'un mur avec habillage matière permet à la cuisine de s'intégrer subtilement à l'ensemble de votre intérieur et ainsi créer un espace ouvert.

- 1•Évier en inox avec cuve sous plan de travail.
- 2•Tiroirs d'angle pour ranger couverts et casseroles.
- 3•Poubelle de plan de travail.
- 4•Crédence lumineuse.
- 5•Meuble d'angle doté de paniers fils et d'un éclairage intérieur.
- 6•Réfrigérateur-congélateur totalement intégré.
- 7•Cave à vin encastrée pouvant contenir 36 bouteilles.



Comme une grande !

Petite mais ingénieuse, cette cuisine offre un excellent compromis entre budget réduit et cuisine très équipée. Baignée de tons cappuccino, elle cultive une vraie douceur de vivre et laisse carte blanche à votre inspiration décorative.

1•Four micro-ondes multicuisson posé en hauteur pour dégager le plan de travail.

2•Plan de travail en stratifié. Coloris chêne cendré assorti aux joues des meubles hauts.

3•Table de cuisson en vitrocéramique compacte intégrant parfaitement un petit plan de travail.

4•Réfrigérateur sous plan, en pose libre, finition «silver».

5•Évier une cuve en inox.



1



2



3



Poignée
profil sur le haut
de chaque façade.

Façade
en polymère cacao sur
panneau de fibres de bois
moyenne densité, avec
chants PVC coloris
assortis (meubles bas).



Un trio de couleurs

Misez sur un graphisme fort et une couleur qui se révèle tout en puissance. Toujours plus de luminosité pour ce modèle dont la crédence, en mi-hauteur, est assortie au plan de travail. Le chic contemporain par excellence.

- 1• Duo four/lave-vaisselle compact ne prenant l'emplacement que d'un meuble bas.
- 2• Évier inox avec cuve, égouttoir et mitigeur chromé.
- 3• Plan de travail en stratifié couleur métal vieilli et crédence assortie.

**Façade**

style cottage avec cadre
en chêne massif.

Plan de travail

en résine minérale
«Elements®».

Le charme de l'ancien

Des matières chaleureuses associées à des couleurs naturelles qui font tout le charme de ce modèle traditionnel mais sophistiqué.

1•Évier inox rectangulaire avec bords plats.
Mitigeur design assorti.

2•Hotte décorative en inox ultra-contemporaine.
Éclairage indirect pour un effet suspendu.

3•Chic et sobre, la porcelaine blanche des boutons
apporte un côté authentique à cette cuisine.

4•Meubles hauts avec caissons intérieurs gris, à double
niveau. Idéals pour les petites surfaces, ils permettent
de gagner en espace de rangement.



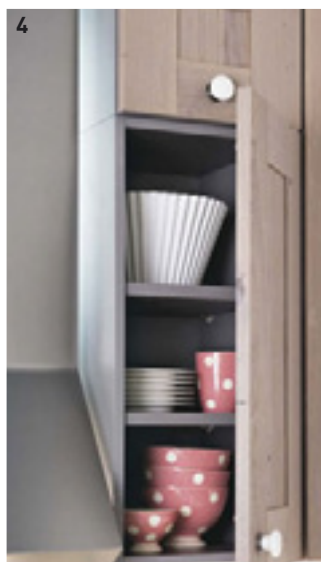
1



2



3



4



Léger et aérien

Objectif légèreté et sérénité avec cette cuisine d'angle concentrée. Le haut des meubles permet d'accueillir des objets de décoration traditionnels ou artisanaux, complétant harmonieusement l'ensemble.

1•Tiroir de rangement à condiments sur le côté du four.

2•Ensemble coordonné en verre couleur quartz pour la table de cuisson, la hotte et le four.

3•Grand ensemble de rangement composé d'un meuble d'angle dit « Le Mans® » avec 4 plateaux et de 2 armoires à pharmacie.

4•Lave-vaisselle placé en hauteur sur un meuble coulissant pour un accès plus facile, qui s'ouvre automatiquement par simple impulsion sur la façade.



Ambiance fifties

Tout l'esprit des années 1950 recomposé grâce au jeu du bandeau miroir, des spots directionnels et du contraste puissant entre le wengé et le verre jaune. Un modèle fort en couleur et en originalité.

1•Évier inox sous plan de travail en verre, avec grande cuve et vide-sauce.

2•Îlot avec plans de travail de 2 hauteurs différentes : une pour la cuisson, l'autre pour la préparation.

3•Grand meuble intégrant un four grande capacité et séparateur de cavité ainsi qu'un micro-ondes posable caché par une porte lift.

4•Spots lumineux sous meubles hauts.

5•Crédence en mélaminé noir avec superposition d'une ligne de miroir.

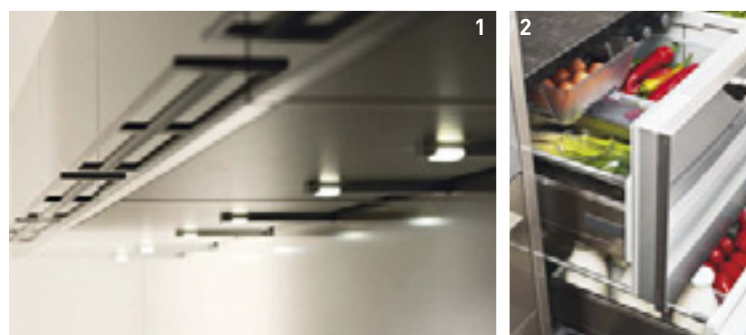




Plan de travail

granit naturel brun antique de 30 mm d'épaisseur et bloc inox pour les espaces lavage et cuisson.

Façade
en acrylique
ultra-brillante, coloris
beige métallisé.



Audace et originalité

Imagination et tendance forment l'alliance idéale de ce modèle très original. Sortez des sentiers battus, jouez avec les matières et offrez-vous une cuisine ouverte et parfaitement intégrée à votre salon.

1•Système d'éclairage Led blanc sous meubles hauts à commande tactile.

2•Réfrigérateur double tiroir sous plan de travail avec portes inox (en option).

3•Larges étagères décoratives « côté salon » avec petits meubles vitrés coulissants.

4•Plan de travail en surépaisseur avec large cuve intégrée, le tout en inox.

5•Meuble intégrant 3 fours (traditionnel, micro-ondes, vapeur) et une cave à vin de 24 bouteilles.



Couleurs chaudes

Un effet de matière qui capte l'attention et dynamise un aménagement fonctionnel. La crédence aspect aluminium complète la chaleur du coloris wengé. Les façades sans poignée donnent un aspect longiligne et épuré.

1•Meuble bas composé de 2 tiroirs et 1 coulissant.

2•Colonne type à pharmacie en hauteur avec étagères réglables.

3•Meubles et tiroirs sans poignée visible.

4• Four double cavité avec séparateur permettant de cuire des plats simultanément et programmation évolutive.





Façade
laquée avec
poignées profils
sur chants.

Plan de travail
en verre imitation
marbre de Carrare
sur support avec
chants inox.



Ambiance sophistiquée

Épurée, tout simplement. Et c'est au plan de travail en verre blanc imitation marbre de Carrare que l'on doit cette impression. Le design discret des meubles n'est pas en reste. Le modèle idéal pour les intérieurs immaculés et purs.

1•Étagères de rangement « côté salon » pour jouer les effets d'accumulation et d'assemblage.

2• Armoire d'angle avec bras articulé et 4 paniers réglables en hauteur.

3•Tiroir grande largeur avec picots modulables pour toutes tailles de casseroles et autres plats.

4•Hotte étagère lumineuse avec plateau de verre pour une décoration tout en transparence.



Façade
en stratifié bleu
avec chants assortis,
150 coloris possibles.

4

Évier
en résine de synthèse,
un bac et demi,
avec mitigeur assorti.

6

7

5

Un bol d'air marin

Comment donner une nouvelle dimension à un aménagement classique pour une petite cuisine droite ? Avec une hotte design et un contraste fort entre inox et bleu. Ajoutez à cela des meubles parfaitement conçus, des rangements fonctionnels et une forte impression de vacances.

1•Meuble haut avec porte grande largeur relevable (180 cm).

2•Plan de travail en stratifié gris foncé.

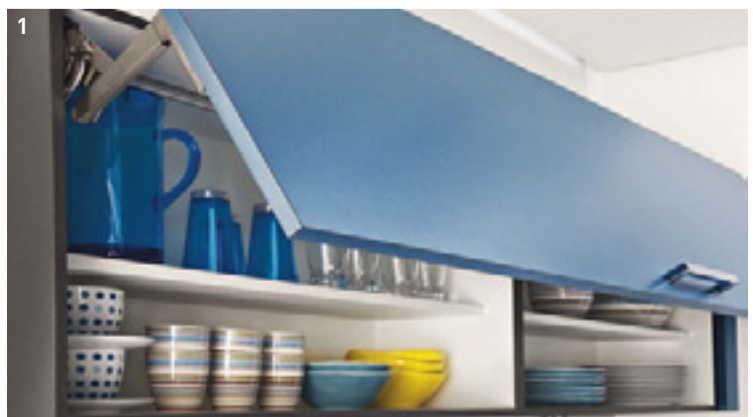
3•Hotte design pan coupé, en inox, dotée de 3 spots halogènes.

4•Crédence stratifiée aspect inox.

5•Tiroir sous le four pour ranger vos plats et moules.

6•Four avec fermeture douce et sonde à viande.

7•Possibilité d'habiller votre lave-vaisselle d'une porte décorative en inox.





Meuble haut
avec porte
«touche-
lâche»
(à ouverture
automatique).

Table télescopique

en verre fin (hauteur
ajustable de 65 cm
à 110 cm par
bouton-pression),
existe en deux diamètres
(75 et 90 cm).

Façade basse
prune avec poignées
profils fixées
sur chants.



Un esprit mini-loft

Qui a dit qu'on ne pouvait pas avoir une cuisine d'inspiration loft dans un petit espace ? Un esprit corner et graphique qui vous propose également toutes les fonctionnalités. Pari réussi.

- 1•Tiroir poubelle avec bacs pour tri sélectif et produits d'entretien.
- 2•Lave-vaisselle compact 6 couverts sous tiroir de rangement et près d'un réfrigérateur sous plan.
- 3•Plan de travail en stratifié haute densité de 16 mm d'épaisseur.
- 4•Table de cuisson induction posable et nomade.
- 5•Appareil duo micro-ondes et hotte : 2 produits en 1 pour un gain de place.
- 6•Meubles hauts avec façades coulissantes en mélamine blanche.
- 7•Crédence en verre encadrée de panneaux stratifiés et prises de courant d'angle.



Jeu de matières

La cuisine loft par excellence : ouverte, graphique, épurée, sans poignée... Son élégant plan de travail central surélevé offre un vaste espace de vie dans lequel il est très agréable de circuler ou de s'arrêter un instant pour déguster des plats raffinés.

- 1 • Îlot central composé de nombreux rangements coulissants à ouverture automatique.
- 2 • Tiroir range-couverts modulable en métal.
- 3 • Aménagement constitué d'étagères fixes et de tiroirs coulissants.
- 4 • Four vapeur coordonné au four grande capacité, éclairage Led, séparateur de cavité.



JE PERSONNALISE MA CUISINE

Matériaux en duo

LES FAÇADES DE MEUBLES

Nous avons sélectionné pour vous des matériaux pour façades de meubles très simples d'entretien, déclinés en une large gamme de coloris.

Mélaminé et stratifié

Ce sont les matériaux les plus courants à un prix très accessible, lisses ou structurés pour imiter le bois.

Polymère

Très répandu, il propose un excellent rapport qualité-prix. Il se décline en mat, brillant ou ultra-brillant.

Acrylique

Les façades recouvertes d'une peinture en acrylique sont déclinables en une très large palette de couleurs.

Laque

Matériau robuste et de grande qualité par excellence, il est constitué de plusieurs couches superposées. Satinée ou brillante, la laque donnera de l'éclat à votre intérieur.

Verre

Brillant et lumineux, ce matériau est aussi très résistant. Il apportera une touche contemporaine à votre cuisine.

Bois

Mélaminé structuré, bois plaqué, effet brut de sciage : les surfaces boisées prennent un effet tendance.

LES PLANS DE TRAVAIL

Retrouvez notre gamme de plans de travail déclinables dans un large choix de coloris, très résistants à la chaleur et à l'usure.

Stratifié

Matériau le plus répandu pour les plans de travail et très abordable, il résiste jusqu'à 180°C.

Bois

Il existe dans différentes variétés d'essences, de couleurs et de densité : chêne, hêtre, wengé, teck, iroko, bambou... Tous ces matériaux se patinent au fil du temps.

Matériaux composites : deux catégories

– Résine minérale (Elements®) : au toucher chaud et satiné, non poreuse, hygiénique et facile d'entretien, elle imite à la perfection la pierre, le béton et le granit.

– Quartz composite (95 % de quartz complété de résines et de pigments) : résistant aux rayures, il est peu salissant.

Corian®

Le Corian® peut prendre toutes sortes de formes et de couleurs. Résistant, il ne craint ni chocs, ni rayures, ni l'usure. Hygiénique, une éponge abrasive ordinaire et un détergent suffisent à l'entretenir.

Granit naturel

Fabriqué dans la masse, il présente des veinages uniques. Sa surface peut être lisse, brillante ou flammée (légers reliefs). Il résiste aux hautes températures et est insensible à l'usure.



1 • Façade en polymère, couleur bleue, laquée velours satiné, sur panneau de fibre de bois de moyenne densité.



2 • Plan de travail slim (16 mm) en stratifié imitation granit. Résistant aux rayures et aux chocs, il est peu salissant.

Céramique

Le matériau résistant par excellence : insensible à la chaleur (+ 900°C), aux rayures et aux taches.

Inox

Lisse, brossé, alvéolé ou poli, il s'harmonise avec toutes nos façades de meubles. Il est hygiénique et facile d'entretien.

Verre

Ses surfaces brillantes ou satinées illuminent les pièces sombres grâce à ses reflets. Traité pour être résistant et très hygiénique, il se nettoie avec de simples produits pour vitres.





3• Plan de travail en résine minérale Corian®.
Malléable et élégant, le Corian® est facile d'entretien et totalement hygiénique.



4• Plan de travail en résine minérale «Elements®».
Non poreux, ce matériau composite garantit une grande hygiène alimentaire et une facilité d'entretien.



5• Alliance d'un plan de travail en granit naturel et d'un bloc inox.

JE PERSONNALISE MA CUISINE
Poignées à la carte



Les poignées intégrées

Poignées profils sur le haut
de chaque façade.



Poignées profils
sur chants. Ici
creusées sur des
façades laquées.



En inox ou en métal brossé, mates ou brillantes, carrées ou incurvées...
 Vous disposez d'un très large choix de poignées, aussi élégantes que fonctionnelles, pour apporter la touche finale à votre cuisine. Retrouvez tous nos modèles dans nos espaces cuisine.



JE PERSONNALISE MA CUISINE

Crédences tendance



1•L'essentiel à portée de main. Cette crédence est la praticité à l'état pur. La plupart des ustensiles de cuisine peuvent être accrochés sur une barre en inox très esthétique.



2

2•Gain de temps
Crédence d'appoint en inox pour tout avoir à portée de main : papier absorbant, épices, tasses à café...



3



3•Effet d'optique. Jeu de matières et de couleurs avec ce miroir plaqué sur la crédence donnant un sentiment d'espace plus grand.



4

4•En toute transparence pour faciliter la préparation de vos plats dans une ambiance lumineuse douce et tamisée.

6•Crédence en Corian® dans la continuité du plan, pour une esthétique parfaite et un entretien aisé.



7

7•Brillante organisation.
Crédence lumineuse avec rangement à épices intégré.



5

5•Design végétal.
Besoin d'un petit havre de paix ? Cette crédence effet floral égaie les murs et instille sa sobre fantaisie dans l'atmosphère.



6

JE PERSONNALISE MA CUISINE

Eclairages lumineux



1•Luminescence. Pour un effet aérien garanti avec des éclairages intégrés dans les plinthes des meubles bas.



2

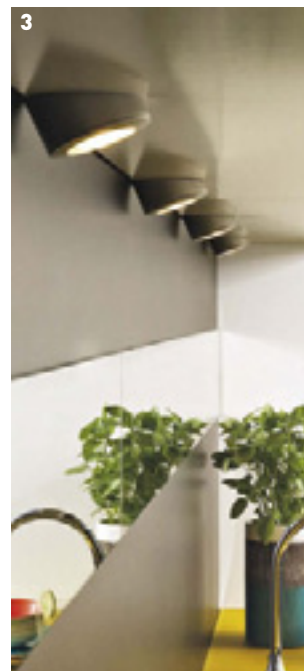
2•Rétro-éclairage. Étagères meuble haut, rétro-éclairées pour illuminer le plan de travail.

4•Décalage subtil. Des panneaux muraux, placés en décalé et rétro-éclairés par des bandes Leds, offrent un bel éclairage indirect.

4



3•Pleins feux sur le plan de travail. Spots meuble haut pour éclairer le plan de travail.



3

5



5•Lumière douce. Cette bande Led placée sous les plinthes met chaque finition en valeur et adoucit les lignes grâce à son halo de lumière diffuse.

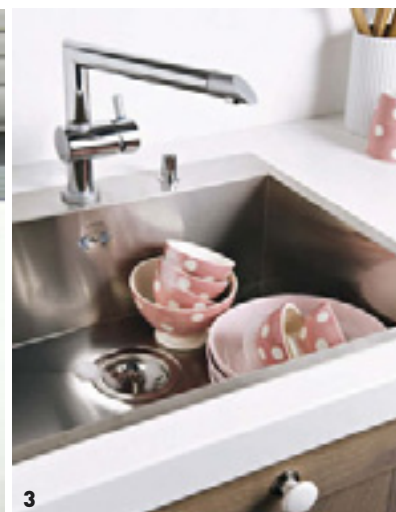
JE PERSONNALISE MA CUISINE

Éviers très stylés

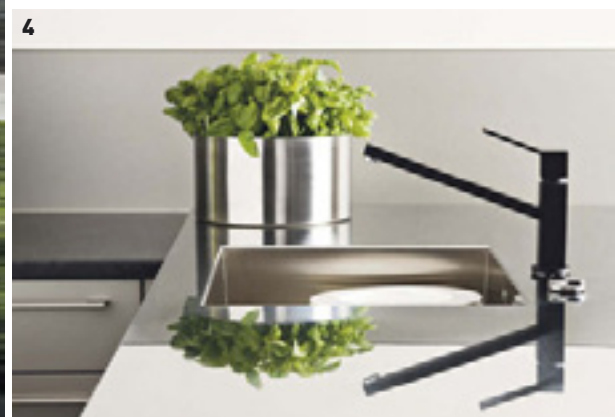


1•Évier modulaire en granit composite, coloris gris soie, multi-accessoirisé avec planche à découper coulissante sur l'égouttoir et cuve multifonction. Mitigeur à mousseur extractible avec douchette intégrée et rotation du bec à 360°.

2•Évier avec cuve carrée directement intégrée par le dessous et égouttoir en verre rainuré. Mitigeur au design carré et distributeur de savon coordonné.



3•Évier en inox rectangulaire avec bords ultra-plats. Mitigeur design assorti.



4•Évier bloc inox en surépaisseur avec large cuve intégrée. Mitigeur noir mat.

5•Évier en céramique coloris blanc. Mitigeur chromé rabattable, solution parfaite devant une fenêtre.





6•Évier en inox type «papillon» encastré à fleur de plan (en céramique).

6

7•Évier double cuve en céramique coloris blanc fixé sous le plan de travail.

8•Cuve de l'évier moulée dans la continuité du plan de travail en Corian® avec fond en inox. Mitigeur design chromé.



8



7



1 • Évier en inox collé sous plan avec cuve et vide-sauce. Mitigeur à col-de-cygne design.

1



4 • Évier en inox avec égouttoir intégré en pente douce. Mitigeur avec bec orientable à 360° et joystick de commande.

4



2 • Meuble Aquastation. Évier en inox doté de multi-bacs de lavage et d'accessoires de préparation, surmonté d'un mitigeur design pro.

2

6 • Évier d'angle d'un bac et demi en inox avec égouttoir et bac à légumes. Mitigeur design avec douchette extractible.

6





3 • Évier en synthèse dernière génération, un bac et demi, et mitigeur anthracite.



7 • Évier intégré sous le plan en granit. Mitigeur design à mousseur extractible et distributeur de savon.



5 • Évier en inox deux bacs avec bords plats et alvéoles incrustées dans l'égouttoir. Mitigeur design carré assorti.



8 • Indicateurs de couleur. Mitigeurs dont la couleur varie selon la température de l'eau.

JE PERSONNALISE MA CUISINE

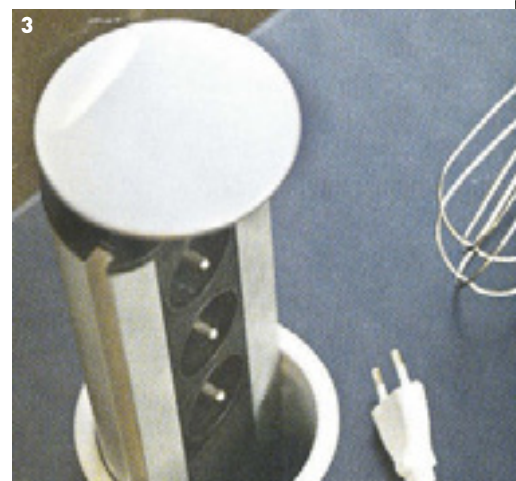
Accessoires... mais essentiels

1•Tous nos tiroirs
se ferment
en douceur quelle
que soit la force
utilisée car ils sont
équipés de freins.



2•Cet ingénieux tiroir
dissimule une tablette
d'appoint à utiliser comme
desserte ou plan de travail.

3•Multiprise «pop-up» à
ne sortir du plan de travail
ou du meuble haut
que lorsque vous souhaitez
l'utiliser. Ensuite, vous
n'avez plus qu'à la remettre
à sa place... Pratique !





4• Multiprise d'angle trois positions permettant de brancher d'un à deux appareils en permanence et un supplémentaire de manière ponctuelle.



5• Tiroir dissimulé dans la plinthe du meuble. Il vous permet d'avoir des rangements supplémentaires.



6• Prise électrique placée dans l'armoire, pour laisser votre appareil branché même lorsqu'il est rangé.

7• Tiroir chauffe-plats. Servir dans des assiettes chaudes ou conserver un plat à température idéale n'aura jamais été aussi facile.



JE PERSONNALISE MA CUISINE

Etagères en pleine lumière

1•Étagère lumineuse idéale pour la décoration.

2 et 3•Casiers ouverts. Bas ou en hauteur, ces casiers de rangement totalement ouverts ne dissimulent rien de vos jolis plats, saladiers, assiettes et verres.

Un parti pris esthétique qui met encore plus de vie dans la cuisine.



4•Envie d'une ambiance modulable ? Ces étagères lumineuses design éclairent à la fois dessus et dessous. Chacune est munie d'interrupteurs permettant d'intensifier ou de tamiser la lumière à son gré.





5•Un panneau de mélamine mate ou brillante habille le mur. Faisant la part belle aux rangements, cette crédence ornée de rails devient un accessoire à part entière et peut se prolonger dans le salon.

6•Façades coulissantes. Vous aimeriez combiner rangement et effet décoratif ? Très design, ce modèle muni de façades coulissantes joue à cache-cache avec la vaisselle qu'il contient.



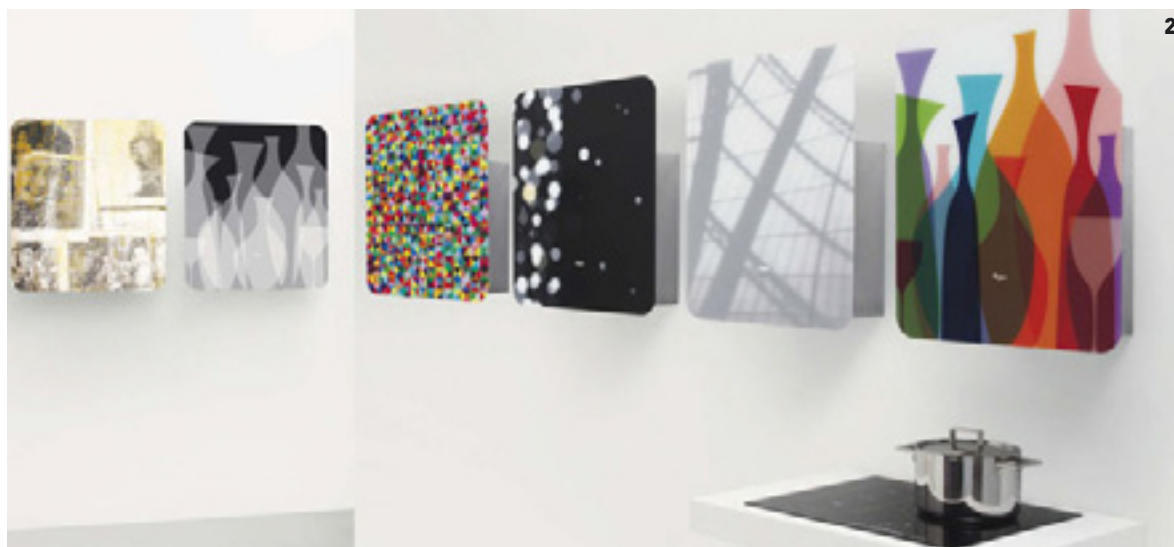
7•Transparence. Vous souhaitez créer quelques points visuels forts dans votre pièce ? Installez une étagère lumineuse en verre ! S'amusant avec la transparence, la lumière se diffuse dessus/dessous pour une brillante mise en scène des objets exposés.

JE PERSONNALISE MA CUISINE

Hottes à la hauteur!



1



2

2•Graphique.
L'art contemporain s'invite dans votre cuisine : hotte « tableau » avec panneau frontal en verre interchangeable. 3 vitesses d'aspiration. Éclairage par 2 lampes halogènes.

3•Effet « bijou ».
Hotte décorative suspendue et lumineuse.



3

4•Dans l'îlot central. Cette hotte télescopique motorisée sait se faire parfaitement invisible afin de dégager l'espace autour et au-dessus de la table de cuisson.



4

5•En verre et inox, cette hotte en pan coupé devient un élément de décoration à part entière.



5

6•Tout en inox. Cette hotte à aspiration périmétrale vient souligner la modernité d'une cuisine très design.



6

7•Hotte tiroir télescopique. Complètement intégrée sous le meuble, son bandeau disparaît totalement.



7

8•Hotte décorative en inox ultra-contemporaine, rétro-éclairée.



8

1•Cachée dans le lustre. Hotte motorisée qui remonte dans le lustre après utilisation.

10

10•Une solution pour gagner en visibilité : cette hotte, intégrée directement dans le plafond ou dans une structure maçonnée, se rend invisible.

9



11

11•Une toile originale. Comme un tableau de maître, cette hotte en pan coupé inox et verre sait se faire remarquer sans jamais détonner. Les 3 spots halogènes complètent la composition et révèlent tout son cachet.



9•Comme un écran. Contrairement aux apparences, ce n'est pas une télé. Cette hotte ultra-contemporaine en pan coupé inox et verre est dotée d'un vérin pour s'incliner par rapport au mur. Un mix parfait entre design et technologie.

12• Tout en lumière. Élégante et sobre, cette hotte lumineuse en verre blanc s'impose comme un élément décoratif central dans une cuisine aux tonalités douces et boisées.

13

12



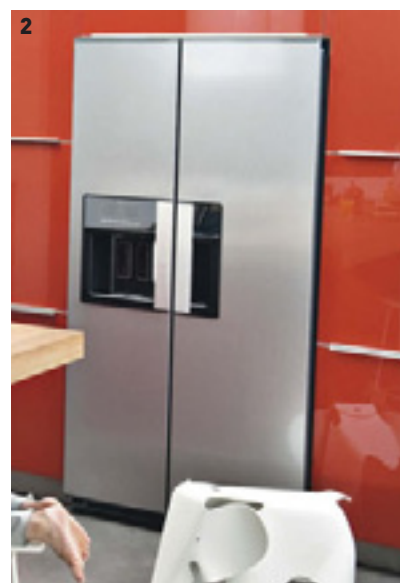
13•Vue sur Manhattan. Audacieuse et contemporaine, cette hotte îlot sérigraphiée au design très original apporte du faste et de l'éclat à une cuisine urbaine aux tons graphiques.

JE PERSONNALISE MA CUISINE

Réfrigérateurs et caves à l'honneur



1• Réfrigérateur de grande capacité, complètement intégrable.



2• Plus qu'un réfrigérateur. Bien souvent, le réfrigérateur est le cœur de la cuisine. Associé à son arche de meuble de rangement, ce modèle est mis en valeur pour un résultat esthétique étonnant.



3• Le réfrigérateur horizontal se camoufle derrière la façade de 2 tiroirs coulissants de 90 cm de large, placés sous le plan de travail. Une nouvelle conception de conservation, parfaitement fonctionnelle.



4•Tout encastré.
Ce réfrigérateur et ce congélateur vous offrent une grande capacité. Complètement intégré, la porte montée sur vérin se fermera en douceur.

4



5

5•Cave de service encastrée, modèle « gain de place », pour la mise à température des vins.



6

6•En toute discrétion.
Cette cave à vin propose de la place pour 24 bouteilles et peut être encastrée verticalement.



7

7•La simplicité au rendez-vous.
D'une simple pression, l'intérieur s'illumine pour vous aider à choisir la meilleure bouteille.



8

8•À tous les niveaux.
Les fins connaisseurs apprécieront les 2 zones de température indépendantes : pratique pour servir plusieurs vins à la température adéquate.

JE PERSONNALISE MA CUISINE

Lave-vaisselle qui étincellent



1 • Tout encastré.
Le lave-vaisselle disparaît complètement derrière le meuble. Un 3^e tiroir dédié aux couverts permet de libérer de l'espace dans le panier inférieur.



2 • Avec bandeau apparent. D'esprit classique, les modèles à bandeau apparent se manipulent à partir du tableau de commandes présenté sur le devant de l'appareil.



4•Petite largeur. Peu encombrants, les lave-vaisselle de petite largeur (45 cm seulement) permettent de laver jusqu'à 10 couverts. Un grand confort au quotidien.



5 et 6•En hauteur. Dans votre cuisine tout intégrée, choisissez de positionner votre lave-vaisselle en hauteur. Jour après jour, vous apprécierez de le charger sans vous courber.



3•Gain de place. Lave-vaisselle compact 6 couverts sous tiroir de rangement et près d'un réfrigérateur sous plan.



JE PERSONNALISE MA CUISINE

Tables de cuisson à foison



1•Des fonctions intelligentes. Il vous arrive d'utiliser des grands plats à paella ou à couscous ? Profitez d'une grande zone modulable pour une cuisson homogène sur toute la zone. Plusieurs plats différents à cuire en même temps ? Utilisez cette zone comme 2 foyers indépendants.



2•La modularité par excellence. Grande zone de liberté. Fini les emplacements réservés ! Placez jusqu'à 5 récipients où vous le souhaitez, la table les détectera. Si vous les déplacez, la chaleur s'adaptera aux nouvelles positions.



3•Table de cuisson induction d'un blanc pur en parfaite harmonie avec la cuisine.



4

4•Gris argenté. Votre cuisine est habillée de teintes chaudes et puissantes ? Tempérez l'ambiance avec la douceur d'une table gris argent au design très actuel.

5•Des atouts de taille. Grâce à sa faible profondeur, cette table induction permet un coin snack très fonctionnel. Pratique aussi car tous les foyers de cuisson sont alignés face à vous.



5

6•Compacte et complète. La cuisson dans sa plus simple expression résume parfaitement cette table en vitrocéramique. Elle est la solution idéale pour les petites surfaces.

7•Comme un chef. Cet îlot de cuisson permet 5 types de cuisson différents. Chaque domino a un rôle à jouer : grill à pierre de lave, wok à induction et gaz, grill « Teppan Yaki » et friteuse.



6

7



8

8•Les valeurs sûres. Casseroles, marmites et poêles ont toute la place pour s'exprimer sur cette table de cuisson 5 feux. Une alliée indispensable pour mettre les petits plats dans les grands.



JE PERSONNALISE MA CUISINE

Fours performants



1 2



1• Micro-ondes.
Positionnez votre micro-ondes en hauteur. Il n'empiétera ni sur votre plan de travail ni sur l'espace global.

2• La sonde à viande.
Elle mesure la température tout au long de la cuisson. Le four s'arrête automatiquement lorsque la viande est idéalement cuite. Des viandes bien cuites à tous les coups !



3

3• Envie de cuisiner comme un vrai chef ?

Rien ne vaut un piano de cuisson pour exprimer pleinement vos talents. Pour la plupart dotés de 5 feux, certains comportent 2 fours tandis que d'autres se contentent d'un seul mais très volumineux, notamment pour cuire de grosses pièces de viande. De quoi régaler de (très) grandes tablées !



4

4•Un trio gagnant. Profitez des différents modes de cuisson en alignant un four traditionnel, un four vapeur et un micro-ondes. Ils confèrent à votre cuisine une harmonie sans fausse note.

5•Porte à ouverture latérale. Votre four est positionné en hauteur ? La porte à ouverture latérale s'avère alors très pratique.



5

7•Porte à tiroir. Vous prévoyez un four en position basse ? Avec un modèle à ouverture à tiroir, vous accédez plus facilement aux plats.



6

6• Porte Slide & Hide®. Avec le système Slide & Hide®, la porte coulisse et disparaît sous le four. Plus aucun obstacle ne gêne alors l'accès à l'intérieur du four et fini les risques de brûlure contre la vitre chaude. Et cela sans aucune perte d'espace dans le four, qui garde un volume intérieur intact.



7



8

8•Séparateur de cavité. Le séparateur permet de diviser le four en deux parties indépendantes. Vous pouvez cuire deux plats différents à des températures, des durées et des programmes de cuisson distincts.



1

1 • Duo four lave-vaisselle.
 Tout inox, ce duo four lave-vaisselle compact trouve aisément sa place dans une cuisine petite mais chic où il se montre vite indispensable.



2



3



4

2-3-4 • Pour un résultat esthétique. Pensez à coordonner la couleur ou le design de votre four avec un four à micro-ondes, une table de cuisson ou encore une hotte. Encastrés en colonne ou simplement associés dans des coloris tels que « champagne », « dark grey », « inox » ou « blanc », vos fours gagnent en élégance.

5•Grand meuble
intégrant
un four grande
capacité ainsi
qu'un micro-
ondes posable
caché par une
porte lift.





LE COIN DES ASTUCES

POUR DES CUISINES IMAGINATIVES
ET FONCTIONNELLES.

...ça s'organise

pour une meilleure utilisation des ustensiles



1 et 2•Range-couverts en bois.
Ce modèle avec intérieur bois dévoile ses atouts aussitôt ouvert. La solution idéale pour une cuisine étonnante et raffinée jusque dans ses finitions.



3•Range-couverts modulable.
Ses nombreux compartiments en métal, à placer selon vos besoins, rendent ce range-couverts modulable à volonté.

4•Range-couverts en PVC. Chaque séparation s'adapte et se fixe en fonction de la taille de vos couverts et ustensiles de cuisine.



...ça pivote

pour une maîtrise des gestes du quotidien

1

2



1 et 2 • Meuble bas avec tourniquet 360°.
Les portes s'effacent à l'intérieur pour laisser apparaître deux plateaux ronds bordés d'une corniche fil en métal.

4



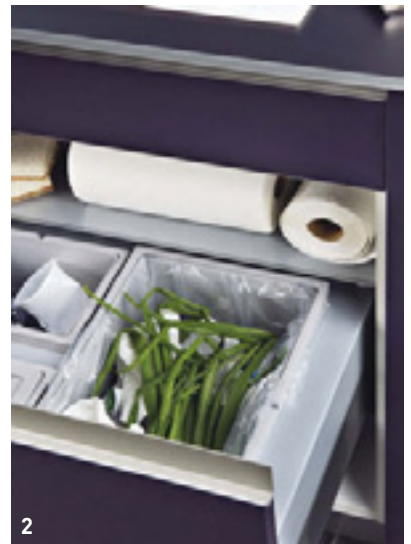
3

3 et 4 • Rangements d'angle dits « Le Mans® »
sur 2 ou 4 plateaux avec découpe et bras articulés. Ces paniers en forme de « haricot » sortent totalement du caisson et permettent un accès en profondeur.



1

1 • Bac à tri sélectif
avec rangement
sous le pôle
de lavage doté de
2 plateaux en métal
qui pivotent sur
eux-mêmes.



2



5

...ça disparaît

pour une recherche d'esthétique et de fonctionnalité



2•Tiroir aménagé avec des bacs pour les poubelles à tri sélectif et les produits d'entretien.

3• Ensemble combiné de bacs de rangement pour produits d'entretien et poubelles à tri sélectif. Les bacs des produits d'entretien se glissent à volonté sur le devant ou le côté pour faciliter l'accès aux flacons ou l'ouverture des poubelles.

4•Poubelle de plan de travail, idéale comme poubelle d'appoint pour préparer vos légumes sur un espace toujours net.





1



2



3

1•Tiroir grande largeur avec un aménagement intérieur en bois et picots modulables qui s'adaptent à la taille de votre casseroles.

2•Meuble avec tiroirs à l'anglaise.
Ses deux niveaux à tirer indépendamment en font un rangement adapté à chaque ustensile.

3•Tiroir de rangement à condiments placé sur le côté du four.

4•Tiroir à grands contenants.
Les grands éléments tels que les autocuiseurs trouveront aisément leur place dans ce tiroir large et profond.

...ça coulisse

pour une optimisation des rangements

5•Meuble d'angle
dit « Magic Corner® » intégrant des
rehausses latérales pour une parfaite
stabilité des ustensiles.

6•Meuble «Swing» de 110 cm
avec bras articulé en haut et en bas.
Il s'ouvre comme un tiroir puis pivote
latéralement à droite ou à gauche
pour faciliter l'accès aux provisions.



TOUS LES JOURS
**FAIT
MAISON**



**DÉCOUVREZ
LA NOUVELLE
GAMME CUISINE
PHILIPS**



LES ESPACES CUISINE DARTY EN LIGNE

www.darty.com

rubrique « cuisine équipée »

ma cuisine mag

MA CUISINE MAG DARTY EST UNE PUBLICATION DES ETS DARTY & FILS
129, avenue du Général-Gallieni
93140 Bondy, France

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :
Bruno Crémel
DIRECTEUR DE LA RÉDACTION :
Laurent Grenier
RESPONSABLE ÉDITION :
Anne-Laure de Vallée

CONCEPTION/RÉALISATION :
LAGARDÈRE CUSTOM PUBLISHING
124, rue Danton
92300 Levallois-Perret, France

TÉL. +33 (0)1 41 34 93 69
ÉDITRICE : Évelyne Laquit
COORDINATION : Gwenaëlle Braud
REDACTRICE EN CHEF : Karine Villame
DIRECTION ARTISTIQUE :
Jean-Philippe Roussilhe
MAQUETTISTE : Marie-Françoise Marion
SECRÉTAIRE DE RÉDACTION : Philippe Duru

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO :
Stéphane Behar Deville – Christophe Cornet
– Olivier Demoget – Dominique Duchene –
Haïet El Filali – Christian Ernst – Gabriel
Gottlieb – Jennifer Huet – Linda Ponsot –
Maxime Pothier – Vesna Romon

PHOTOGRAVURE : ASTO-PCS
IMPRESSION : Maury
Ce magazine est imprimé sur des supports
issus de forêts gérées durablement.
© Copyright 2012 Nicolas Mathéus,
Christophe Rouffio – Tous droits réservés
PHOTO DE COUVERTURE : Nicolas Mathéus

Pour toutes vos questions relatives à
votre projet et pour prendre rendez-
vous avec un concepteur, contactez
notre Service Clients Cuisine au :

0 980 985 985
(prix d'un appel local)

En quelques clics, découvrez...

- Tous nos modèles de cuisines, nos équipements et nos prestations sur mesure
- Notre e-boutique pour faire le plein d'ustensiles culinaires et d'objets de déco
- Des décryptages sur les tendances et les innovations
- Des astuces et des conseils sur les aménagements
- Le point de vente le plus proche de chez vous: de nouveaux magasins avec espace cuisine ouvrent régulièrement partout en France



...et demandez sur le site à être rappelé par un conseiller cuisine au créneau horaire de votre choix



- 1• Téléchargez l'application sur votre téléphone
- 2• Lancez l'application Mobiletag*
- 3• Visez le flashcode
- 4• Accédez au contenu exclusif**



* Pour l'iPhone : l'Appli Flashcode ou Mobiletag. ** Coût de connexion à l'internet mobile selon votre opérateur.



Nos concepteurs cuisine sont à votre disposition pour vous aider à réaliser votre projet. Venez les retrouver dans les magasins DARTY disposant d'un espace cuisine.

Pour toutes vos questions, vous pouvez également appeler le Service Clients au **0 980 985 985** (prix d'un appel local)

Retrouvez l'intégralité de nos modèles de cuisines sur **www.darty.com** rubrique « cuisine équipée ».



Découvrez l'univers des cuisines DARTY sur votre mobile en flashant ce code. (Flashcode mode d'emploi voir en page 145)

