

Art & Décoration

AVRIL

ILE-DE-FRANCE

CUISINES

TOUT COMME LES PROS !

Les 1001 histoires
des meubles
de métier

Piscines
à grand spectacle

Le charme au jardin
Les grimpantes

Parquets
Le choix des lames

SÉPARER
SANS CLOISONNER

T 05505 - 423 - 4.00





L'ergonomie a bon goût

Dans cette maison de famille, la maîtresse de maison, mère de jeunes enfants, a choisi la carte du design au service du fonctionnel. La cuisine joue sur un duo de matières et de couleurs mêlant le stratifié laqué mat couleur moka et le placage en chêne clair.

Conception et réalisation Séverine Kalensky pour La Cuisine dans le Bain. Cuisine « Omega » de Harmony. Dominos à induction, deux feux gaz, un brûleur wok, Miele. Fours Smeg. Hotte Roblin. Lave-vaisselle classique et tiroir, Whirlpool. Micro-ondes Siemens. Réfrigérateur Liebherr. Torchons Garnier Thiebaud.

1. La cuisine a été conçue pour limiter les déplacements inutiles. L'îlot, implanté en épi, regroupe les plaques de cuisson avec des tiroirs à casseroles en dessous, un point d'eau et les lave-vaisselle. Il est doté d'une tablette que l'on peut tirer pour



Photos Ch. Lavit

poser un livre de recettes. Un pan de mur intègre deux fours de 90 cm de large et un micro-ondes ainsi que de multiples rangements. Le pôle froid et stockage est situé au fond à droite. Une porte coulissante permet d'accéder à la salle à manger.

2. Une paroi en verre, encastrée dans le plan de travail, le protège des projections de graisse.

3. En plus du lave-vaisselle classique, un lave-vaisselle tiroir nettoie les biberons et les verres en 5 minutes.

Cuisines, tout comme les pros



2



3