

FINES LAMES



▲ *Effet couleur trempée sur le manche en hêtre, lame en acier inoxydable, pour viande et volaille, gamme Parallèle Pop, "N° 122", Opinel, 28 €.*



▲ *Idéal pour émincer, manche en matériau type Corian®, lame en acier 18 cm, couteau santoku "Damas", Déglon, 150 €.*



▲ *Lame constituée de trois couches d'acier Tsuchime, manche en bois, cocobolo pakka, "Rocking Santoku 6000MCT", Miyabi, 219 €.*

EN BLOC, EN LONGUEUR, EN U,
L'ÎLOT OSE TOUTES LES FORMES POUR LIBÉRER LE GESTE,
GOÛTER, MÉLANGER, INVENTER.



▲ *Haute précision, 160 couches d'acier, manche en ébène, design Matteo Thun, couteau de chef "Damascus", Zwilling, 1439 €.*



▲ *Manche en ABS soft touch pour une bonne prise en main, lames céramique en 8, 10 et 15 cm, "Ceramim", Albert de Thiers, 40 €.*



Photos D.R.

Le végétal s'introduit naturellement dans la cuisine, grâce aux espaces de rangement intégrés qui accueillent plants d'herbes aromatiques, ustensiles, condiments. Les tiroirs sont conçus pour laisser leur contenu apparent même fermés. "Urban SE", **Siematic**, prix sur demande.

L'AVIS DE L'EXPERT

MONIA FEKIH,
DIRECTRICE MARKETING, FRANKE

QUELLE HOTTE POUR MA CUISINE OUVERTE ?

"Si l'on recherche la discrétion, la solution du plafonnier au-dessus de l'îlot central, avec une hotte intégrée dans le plafond est la plus adaptée. Éclairage Led, habillage verre ou inox : elle se fond dans le décor. Mieux : si le moteur est déporté dans les combles, c'est le silence dans la pièce ! Le bruit est un sérieux critère : nos moteurs Roblin sont à induction, ce qui les rend moins bruyants, autour de 42 décibels en vitesse minimum. Entre 63 et 67 décibels, on reste dans la bonne moyenne. Prenez également en compte le débit d'air en mètres cubes par heure qui doit être adapté au volume de la pièce.

À mettre en relation avec la pression (exprimée en pascal) qui traduit la capacité du moteur à évacuer l'air aspiré : cette mention n'est pas obligatoire sur l'étiquette, mais elle est essentielle. Les hottes installées en recyclage, moins performantes qu'en évacuation, peuvent bénéficier de la technologie Clean-R qui purifie et assainit l'air.



La cuisine en mode office s'étend vers le salon avec son îlot en U aux façades plaquées Tobacco Oak. Les placards hauts, finition laquée blanc brillant, lui laissent la vedette. Design Vuesse, "LiberaMente", **Scavolini**, prix sur demande.