

40
Darty cuisine

BOISÉE & NATURELLE ÉPICURE

CUISSON

LAVAGE

FROID

à partir de

5 133 €

dont 28,54€ éco-part
Pour une implantation
type voir détail page 19

ASTUCE PRATIQUE:

Pensez à la quantité de rangements
dont vous aurez besoin
dès la conception de votre cuisine



**LE PLAISIR DE CUISINER,
DANS LES MOINDRES DÉTAILS**
Parfait alliage de bois et de métal,
cette cuisine au design chaleureux regorge
d'astuces en aménagement pour gagner
de la place et retrouver le plaisir de cuisiner.

BOISÉE & NATURELLE

Pour le plaisir des pupilles et des papilles

Teinté, plaqué ou peint, le bois fait son grand retour dans la décoration de nos cuisines. Chic et tendance, il impose sa note organique. Doux au toucher et résistant dans le temps, il instaure une atmosphère conviviale et chaleureuse.

PROFITER de tous les recoins

Le bois revient en force dans la décoration intérieure des maisons pour y apporter chaleur et simplicité. Il fait preuve pour cela d'une très belle créativité, adoptant des teintes à la mode comme ce bleu profond, inspiré des codes du design scandinave. Moderne, raffinée et cosy, cette cuisine est conçue dans un style néo-classique, mêlant l'esprit « cottage » à la modernité des équipements encastrés.

L'ensemble se marie élégamment avec le parquet et les portes vitrées coulissantes, qui donnent sur le séjour et délimitent la pièce sans toutefois la dissocier complètement du reste de l'appartement. Un jeu de perspectives, qui procure de la fluidité et diffuse de la lumière tout en apportant de la profondeur.

De l'autre côté, la verrière extérieure ouvre sur le jardin et constitue un puits de lumière naturelle, qui se reflète sur le mur d'armoires en lui donnant un côté vivant. Ses façades en laque mate rehaussées par un cadre en relief et des poignées en métal allient l'élégance de la tradition et le charme de l'authentique. Leur style s'harmonise avec les pilastres et les corniches, qui, positionnés respectivement sur les côtés et le haut des meubles, contribuent activement à donner à cette cuisine son esprit « cottage ».

Le bleu profond de l'ensemble est rehaussé par un plan de travail Compact stratifié aux tons bois clair, qui souligne la perspective tout en offrant le confort indispensable à qui veut préparer de bons petits plats mijotés pour une famille nombreuse.

MAXIMISER l'espace vertical

Découvrez
la recette de la potée
sur darty.com



Mur d'armoires : moins de temps à chercher, plus de temps à cuisiner !
Conçu sur mesure, le mur d'armoires avec l'électroménager encastré permet de réaliser des gains de place importants, tout en offrant un maximum de rangements.



Un bon éclairage, c'est l'assurance de pouvoir cuisiner dans les meilleures conditions à toute heure
d'éclairage sur-mesure qui vous apporteront confort et précision à tout moment de la journée.



CUISINE ÉPICURE : PENSÉE POUR PARTAGER

De larges plans de travail pour cuisiner à plusieurs
Quel plaisir de se retrouver en cuisine pour mijoter de bons petits plats en famille ou entre amis ! Rien de plus simple avec nos plans de travail extra larges.

Un îlot central pour se retrouver à table
L'îlot central est un espace convivial où l'on peut se retrouver pour manger un morceau sur le pouce et discuter le bout de gras.

De grands tiroirs pour ranger des plats XL
Qui dit grande famille dit grands plats. Heureusement, chez Darty le Cuisiniste, nous disons aussi grands rangements, avec des tiroirs ingénieux de toutes les tailles pour ranger tous vos plats.



Tâchez, mouillez, coupez : nos plans de travail peuvent tout endurer !
Tout en finesse, le plan de travail Compact stratifié n'en reste pas moins endurant, imperméable et facile d'entretien.



Une cuisine qui a du style, c'est une cuisine où l'on aime passer du temps
Associées aux poignées métal et rehaussées d'un cadre, les façades donnent tout son style à la pièce.

SUR-MESURE DARTY LE CUISINISTE, LE GOÛT DE LA PRÉCISION

INGRÉDIENTS

- Un mur d'armoires
- Un éclairage sur-mesure
- Des tiroirs ingénieux
- Un plan de travail résistant



RECETTE DU CHEF :

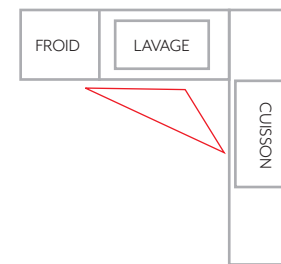
OLIVIER DEMOGOT
Chef produit Darty Cuisine

1. Pour réussir une cuisine sur-mesure, il faut avant tout bien comprendre les besoins de la ou des personnes qui vont l'utiliser au quotidien. Dans le cas présent, la propriétaire rêvait d'une cuisine qui respecte l'esprit « cottage » de sa maison en meulière, tout en bénéficiant de matériaux contemporains et d'équipements modernes.

2. La deuxième étape consiste à identifier les spécificités de l'espace où l'on va créer la cuisine. Ici, l'étroitesse de la pièce imposait de la rendre extrêmement fonctionnelle, afin de pouvoir y mijoter de bonnes recettes maison pour une famille nombreuse..

3.Enfin, il faut déterminer, en collaboration avec le client, la cuisine la mieux adaptée ainsi que ses différentes composantes. Pour cette cuisine, l'utilisation d'un plan de travail en Compact a permis d'intégrer les cuves avec une totale étanchéité . Les fours installés en colonne ont libéré de la place pour de grands casseroles sous le plan de travail imitation bois. En profitant du très large choix en électroménager de Darty, notre cliente a pu aussi y encastrer tous ces équipements, pour qu'ils se fondent complètement dans le décor. Et la cliente s'y sent très bien ! La mayonnaise a pris, mission réussie !

BOISÉE & NATURELLE
Déliciosa



à partir de
3 745 €
dont 28,54€ éco-part
Pour une implantation
type voir détail page 19

ASTUCE PRATIQUE:

Bien conçu, un îlot central offre des
rangements complémentaires et
constitue un espace convivial



LA CUISINE TROIS ÉTOILES

La qualité de la laque et l'épaisseur
de la façade font de cet espace une cuisine
haut de gamme à un prix abordable.

Alors, c'est qui le chef ?

CUISINE DÉLICIEUSE : PENSÉE POUR RÉGALER



Des tiroirs profonds pour ranger tous vos ustensiles

Pour réussir une recette, il faut les bons produits, mais aussi les bons ustensiles. Avec nos tiroirs très profonds, vous pourrez ranger tout ce qu'il vous faut pour mijoter, rôtir, saisir...

Des épices à portée de main pour mettre votre grain de sel

Avec notre meuble Magic Corner, fini les épices qui dorment tout au fond d'un placard. À vous de mettre un peu de piment dans vos recettes !

Des plaques hyper précises pour cuire au degré près

En cuisine, la précision fait toute la différence. C'est pourquoi le choix des plaques est primordial. Et c'est pourquoi nous vous proposons des plaques haut de gamme qui vous obéissent au doigt et à l'œil.

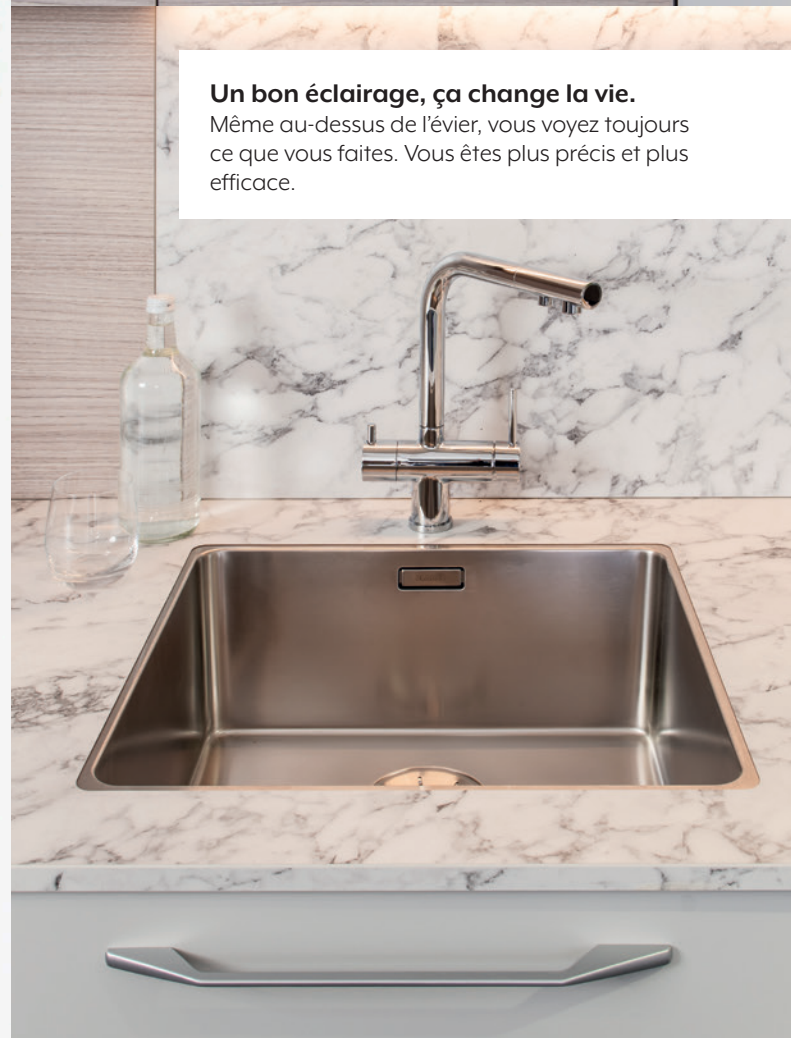
Se baisser, se relever, se baisser... c'est terminé !

Le four en hauteur, c'est vrai qu'il suffisait d'y penser. Mais au quotidien, c'est une vraie révolution, surtout quand on aime cuisiner dans des plats lourds comme les cocottes en fonte.



Un bon éclairage, ça change la vie.

Même au-dessus de l'évier, vous voyez toujours ce que vous faites. Vous êtes plus précis et plus efficace.



Encore un rangement bien pratique.

Le meuble Magic Corner n'a pas volé son nom. Avec ses 2 paniers de rangement qui coulissent vers l'extérieur grâce aux bras articulés, fini la place perdue.



Un bon cuisinier a toujours de bons ustensiles... et de bons tiroirs !

Avec différentes hauteurs et jusqu'à 180 cm de large, vous êtes équipé comme un pro.



49
Darty cuisine

DES MATIÈRES ET DES TEXTURES

AL DENTE

ravailler sur les espaces et les lumières, c'est le quotidien de tout créateur. Cette cuisine en est la parfaite illustration. Pourtant, ce qui la démarque véritablement, c'est le savant mariage des matières, conçu pour mettre en relief les volumes disponibles et créer un espace à la fois lumineux et doux au regard.

2. Le raffinement de la vraie laque

Toute l'harmonie du lieu réside en effet dans l'alliance de façades gris clair en vraie laque et de façades boisées structurées. Le tout est sublimé par un plan de travail très fin (stratifié de 18 mm) en effet marbre. Les poignées apparentes en métal viennent apporter une indispensable touche de modernité à l'ensemble. Le rendu global est à la fois simple et recherché, chaud et élégant. Tout est dans la nuance.

3. Le charme du marbre

Il ne restait plus qu'à jouer sur les éclairages pour souligner les volumes et amplifier les perspectives avec notamment un point lumineux au-dessus de la crédence et au-dessus de chaque emplacement d'activité. L'ilot central est pensé pour accueillir à la fois le rangement des ustensiles les plus volumineux et pour servir à la fois de plan de travail et de table pour les repas du couple. L'usage de tabouret à vérin donne à cet ilot un côté « bar » sympathique et convivial.

Découvrez
la recette des pâtes
aux coquillages
[sur darty.com](https://www.darty.com)