

Communiqué de presse

28 février 2019

Cuisines 2019 : l'art astucieux de l'agencement

En perpétuelle transformation, la cuisine ne cesse de se réinventer pour imaginer des aménagements toujours plus pratiques et esthétiques. Du plan de travail au placard, tout doit être impeccablement rangé et à portée de main pour une bonne gestion de la cuisine.

Astucieuses, les innovations présentées au SADECC mettent l'accent sur l'ergonomie et le design. En combinant les usages, en faisant disparaître les aménagements et espaces de stockage dans un placard, un meuble bas, un plan de travail ... elles créent une cuisine confortable et stylée.

Petit aperçu des nouveautés en images :

Box Center : évier tout-en-un

Evier ultra fonctionnel combinant zone de lavage, d'égouttage et de préparation culinaire, Box Center de Franke intègre astucieusement les principaux ustensiles de cuisine requis pour la préparation des mets – couteaux, planche à découper et égouttoir. Ils sont ainsi toujours à portée de main, offrant à l'utilisateur une zone de travail optimisée et confortable.



Cizo : aménagement tout-terrain



Le bloc prises Cizo affleurant de MSA France offre 2 prises (16 A) et 2 prises USB (2 A) afin d'alimenter appareils électroménagers, smartphones et tablettes. Son clapet s'ouvre de 40° par simple pression, et disparaît en position fermée avec seulement 2 mm d'épaisseur sur le plan. Il peut être installé sur n'importe quel support d'une épaisseur de 5 à 40 mm.

Intivo : tout à portée de main

Discrets et modernes, ces systèmes coulissants proposés par Bauformat s'intègrent ingénieusement dans les étagères et armoires à provisions. Aussi élégants que résistants, ils apportent de la profondeur pour un espace de rangement accru tout en facilitant l'accès aux équipements du quotidien. Intivo concourt ainsi à créer une cuisine spacieuse, chic et parfaitement en ordre.



Supreme : une élégance toute fonctionnelle



Solution idéale pour une cuisine moderne et pratique, le système Supreme proposé par Silverline associe hotte et plaque à induction sur une seule surface en vitrocéramique. En combinant ces usages dans un esprit résolument design, Supreme offre une expérience de cuisson et de ventilation d'une élégance inédite.

Contacts Presse

CLC Communications - 01 42 93 04 04

Gilles Senneville, Christelle Maupetit, Maxime Barlier

g.senneville@clccom.com ; c.maupetit@clccom.com ;

m.barlier@clccom.com

Contact SADECC

contact@sadec.com - Tél. : 04 67 58 82 28

Obtenir son accréditation

<https://sadec.com/myaccessbadge.net/>

Rendez-vous au SADECC du 5 au 8 avril 2019

À Paris Expo Porte de Versailles