

ECOCUISINE

La cuisine tout compris !



2022

ECOCUISINE
La cuisine tout compris !



Édito

Aujourd'hui, c'est l'effervescence dans votre maison. C'est dimanche et vous recevez toute votre famille pour le repas dominical. Dans la cuisine, tout le monde s'affaire pour que tout soit parfait. Vous êtes perfectionniste et l'aménagement de votre cuisine s'en ressent. Tout a été parfaitement pensé, dessiné et installé pour que les efforts inutiles disparaissent et que le bien-être règne dans cette pièce. Ce résultat, vous l'avez mûrement réfléchi et Ecocuisine est fière d'y avoir participé. Grâce à plus de 100 magasins en France, nous pouvons vous proposer des cuisines équipées à votre goût à des prix imbattables. Mais attention, ces prix imbattables ne se font pas au détriment de la qualité ! Tous les meubles qui composeront votre future cuisine sont livrés «montés d'usine», ce qui est un gage de solidité et de durabilité dans le temps.

Pour que votre cuisine soit unique, nous vous proposons un grand choix de personnalisations ; que ce soit dans le décor des façades, le système de poignée, la couleur et/ou la matière du plan de travail, etc. Vous pourrez, par exemple, donner à votre cuisine un style moderne

avec une prédominance du blanc, un style plus cocooning avec des façades à cadre ou carrément industriel avec nos façades à l'aspect inox ou verre. Nous pouvons également vous proposer de nombreuses solutions astucieuses pour que votre cuisine soit encore plus pratique : prise de courant encastrée dans le plan de travail, range épices intégré, éclairage d'ambiance, étagères coulissantes, rangements dans les socles de meubles, ...

2022 marque aussi une nouvelle avancée dans les solutions d'aménagement que nous pouvons vous offrir avec l'arrivée de nouveaux meubles. Ces nouveaux éléments nous permettent maintenant d'aménager votre salle de bains, votre buanderie, votre dressing ouvert mais aussi votre salon, votre entrée, ... Bref, toutes ces pièces qui participent activement au bien-être de votre famille !

D'ailleurs, quand on parle de famille, la sonnette vient de retentir à votre porte... Tout le monde est arrivé chez vous. Passez une bonne journée !



Sommaire

| | |
|--------------------------------------|------------|
| Ecocuisine et l'écologie | 6 |
| Ecocuisine et ses engagements | 8 |
| Choisissez votre implantation | 12 |
| LES CUISINES | 14 |
| L'ÉLECTROMÉNAGER | 70 |
| LES SANITAIRES | 86 |
| L'AMÉNAGEMENT DE L'HABITAT | 90 |
| LES CRÉDENCES | 107 |
| LES FAÇADES | 108 |
| LES PLANS DE TRAVAIL | 112 |
| LES POIGNÉES | 114 |





ECO CUISINE

La cuisine tout compris !

Ecocuisine a été élue
**MEILLEURE ENSEIGNE
DE CUISINE**

PAR LE MAGAZINE
CAPITAL POUR L'ANNÉE 2022

ECO CUISINE

La cuisine tout compris !

PALMARÈS FRANCE

Capital

**MEILLEURE
ENSEIGNE**

QUALITÉ DE SERVICE
"Cuisinistes"

2022

avec **statista**

LABEL CAPITAL : Pour la deuxième année consécutive, Ecocuisine a été élue meilleure enseigne de cuisine pour l'année 2022. Merci à nos clients pour cet honneur et bravo à tout le réseau Ecocuisine pour la qualité de son travail !



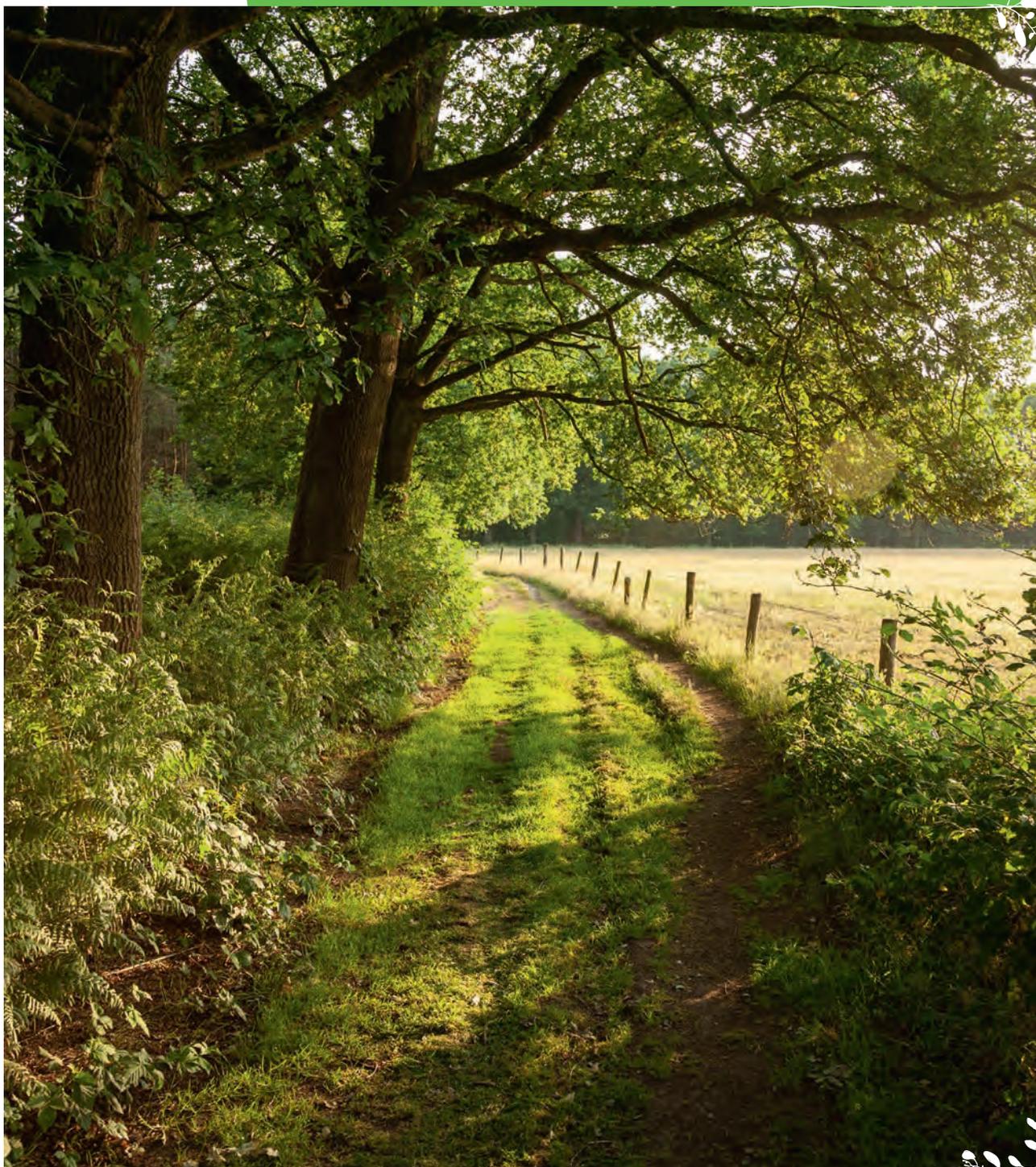
Ecocuisine souhaite aujourd'hui mettre au profit de ses clients son engagement ÉCO-responsable.

C'est pourquoi nous avons défini un ensemble de règles précises, notamment en ce qui concerne le respect de l'environnement, l'exploitation responsable des forêts ou bien encore l'utilisation de produits pas ou peu polluants.

Les bois utilisés pour la fabrication du mobilier sont tous issus de forêts durablement gérées qui bénéficient du label PEFC ; gage d'une gestion durable des exploitations forestières. **ECOCUISINE** fait le choix de matériaux de qualité mais nous ne voulons pas nous arrêter là !

Aujourd'hui nous proposons également un accompagnement, sur mesure, lors de la conception de nos cuisines. Nous proposons des solutions d'aménagement résolument tournées vers le mieux manger et le mieux consommer ; le tout de façon ECO-responsable, avec des produits durables et moins énergivores.

Une cuisine mieux aménagée, c'est aussi une réduction des consommations quotidiennes.





Respect de l'environnement

Un environnement dans lequel il fait bon vivre requiert protection et engagement. Nous faisons tout notre possible pour le créer.

Comme nous souhaitons préserver au mieux les ressources naturelles, nous avons sélectionné des meubles de cuisine ayant obtenu une certification environnementale.

Notre consommation d'énergie reflète notre conscience et le bois utilisé pour la fabrication de nos meubles provient de forêts exploitées selon des méthodes durables.





Ma cuisine en 3 étapes



JE PRÉPARE MON RDV

Préparez votre rendez-vous en mesurant le plus précisément possible les dimensions de votre pièce, ainsi que les contraintes techniques qui pourraient perturber votre implantation. Il est préférable de prendre un rendez-vous pour bloquer un créneau avec l'un de nos concepteurs.



JE CONÇOIS MA CUISINE AVEC UN EXPERT

Votre concepteur dédié conçoit votre cuisine avec vous, en s'adaptant à vos attentes et vos envies (pendant une durée d'environ 2 heures). Il vous conseillera dans les moindres détails : recherche d'idées, études d'implantation, faisabilité technique, marques d'électroménager, ...



J'OBTIENS UN TARIF ET MA SIMULATION 3D

Vous visualisez facilement le rendu de votre future cuisine grâce à des vues de qualité en 3D. Vous recevrez à la fin du rendez-vous un prix chiffré clair et précis, avec la liberté de choisir nos différentes options : avec ou sans pose, accessoires, électroménager, ...



Nos engagements

- Meubles de qualité allemande montés en usine
- Devis gratuit et sans surprise
- Respect de l'environnement
- Possibilité de changer d'avis (jusqu'au mètre : changer de coloris, de poignées, ...)
- Suivi complet du projet (prise de cotes, plan technique, livraison et installation)
- Prix tout compris !
- Installation par des poseurs qualifiés et sélectionnés pour leurs compétences et leur expérience



La cuisine tout compris !

- Conseils d'experts
- Plans en 3D
- Métrage à domicile*
- Service livraison
- Service de pose
- Garantie

* Si l'option pose a été choisie



La qualité Ecocuisine

- Meubles de très haute qualité, montés d'usine en Allemagne, labellisés PEFC. Cette certification signifie que le bois utilisé est issu de forêts dont la gestion durable est reconnue, assurant ainsi une protection réelle de la nature et de ses usagers.
- Systèmes coulissants haut de gamme ultra silencieux et ultra résistants
- Electroménager des plus grandes marques
- Garantie des produits



Le financement

- Avec ou sans apport
- Pas de frais de dossier
- Gardez la maîtrise de votre budget
- Accord de financement quasi immédiat

**UN CRÉDIT VOUS ENGAGE ET DOIT ÊTRE REMBOURSÉ.
VÉRIFIEZ VOS CAPACITÉS DE REMBOURSEMENT AVANT
DE VOUS ENGAGER.**



Qualité
Allemande



Garantie simple
et efficace



Satisfaction
garantie



De grande marque
associée



Transparence et prix
tout compris



Service
d'expert



Label
Éco-responsable

Nos façades :

UN CHOIX DE PLUS DE 80 COLORIS !

Laquée, à cadre, mate, brillante... Il y a forcément la vôtre !

| | | | | |
|--|--|---|---------------------------------------|--|
| ONE Gris soie | ATELIER Laque laminable décor acier brossé | PHENIX Laque laminate, rouge rouille ultra-mat | QUADRA Décor noyer | IDEA Laque laminate, magnolia brillant |
| VISION Aspect verre, Titanio mat | QUADRA Décor chêne San Remo | MATERIA Décor chêne Nero | COSY Laque laminate, roseau | ÉMOTION Laque laminate, noir super mat |
| PHENIX Laque laminate, sable fin ultra-mat | IDEA Laque laminate, blanc alpin brillant | QUADRA Décor béton blanc | PIETRA Décor ardoise gris | |
| NOVIA Laqué, blanc mat | INNOVA Gris soie | SYSTEMA Laqué, blanc alpin ultra brillant | QUADRA Décor béton gris ardoise | |

Nos poignées :

UN CHOIX DE PRÈS DE 70 POIGNÉES



Poignée métallique
couleur inox



Poignée métallique
couleur argent antique



Poignée métallique
couleur inox



Poignée métallique
couleur inox



Poignée métallique
couleur noire



Poignée métallique
couleur inox



Poignée
profilée noir



Bouton en fonte
couleur noir



Poignée métallique
chrome noir



Poignée métallique
finition chromé brillant



Poignée profilée
couleur inox

**DONNEZ UN STYLE UNIQUE
À VOTRE CUISINE
AVEC NOS SOLUTIONS
« SANS POIGNÉE » !**

LINE N



Gorge
couleur noire



Gorge
aspect acier/inox



Gorge
aspect or/jaune

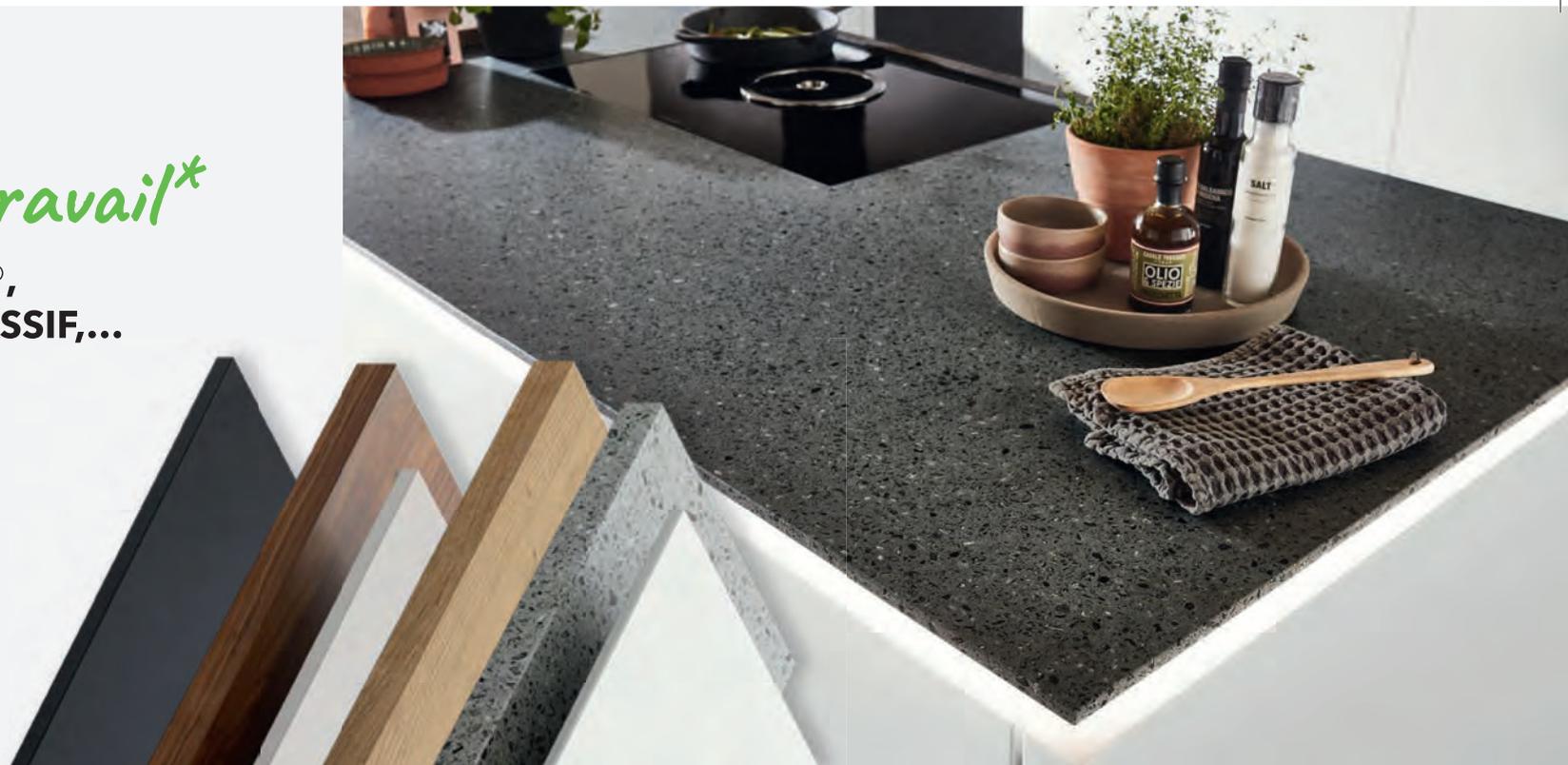


Nos plans de travail*

**BOIS, GRANIT, DEKTON®,
INOX, QUARTZ, BOIS MASSIF,...**

**selon disponibilités en magasin*

TROUVEZ VOTRE PLAN
DE TRAVAIL IDÉAL
PARMI UNE SÉLECTION
DE 50 COLORIS.



Nos corps de meubles

LASSÉ DU BLANC ?

VOUS AVEZ LE CHOIX ENTRE **14 DÉCORS**
POUR PERSONNALISER VOS MEUBLES DE CUISINES !



**4 HAUTEURS
DE MEUBLES BAS**
pour un meilleur confort
d'utilisation de votre cuisine

| | | | | |
|----------------------|----------------------|--------------------|--------------------|--------------|
| Blanc alpin | Blanc alpin satiné | Blanc | Blanc satiné | Magnolia mat |
| Gris soie | Gris pierre | Sable fin | Gris ardoise | Noir |
| Décor chêne Montréal | Décor chêne San Remo | Décor chêne Sierra | Décor chêne Havane | |

Implantations de cuisine

COMMENT AMÉNAGER SA CUISINE ? LES DIFFÉRENTES IMPLANTATIONS POSSIBLES



CUISINE EN ILOT

Véritable phénomène de mode, l'îlot central permet de tout faire ou presque. Préparation et prise des repas, moments de convivialité, devoirs des enfants, ... l'îlot central est le partenaire idéal des familles !

Idéalement, un îlot s'installe dans une cuisine ouverte, ce qui permet de faire

un lien design avec l'espace de vie de votre maison. Bien conçu, il permet également de disposer de nombreux rangements pour votre cuisine.

Blanc, noir, brillant, mat ... la seule limite à cet aménagement est votre imagination !



CUISINE EN L

La cuisine en L est la configuration la plus courante. Elle s'intègre parfaitement à toutes les tailles de cuisine et permet de nombreuses solutions d'aménagement.

Vous souhaitez un coin repas ?

C'est possible ! Vous préférez privilégier les solutions de rangement ? C'est possible également !

Vous pouvez même aménager un espace banquette (si, si c'est faisable).

Quel que soit le design de votre intérieur, la cuisine d'angle (l'autre nom de la cuisine en L) saura parfaitement s'y intégrer grâce à nos nombreuses possibilités de personnalisation de façades et de plans de travail.





CUISINE EN U

La cuisine en U s'adapte très bien dans les espaces restreints et les cuisines ouvertes. Cette implantation en U vous permet un aménagement optimum de la cuisine afin de concilier rangement, espace de préparation des repas, etc. Dans une cuisine fermée, la solution "en U" s'installe contre les trois murs et permet une optimisation parfaite de l'espace.

Dans une cuisine ouverte, le troisième pan peut être aménagé en "bar" afin de prendre les repas. Il est également possible d'y installer la plaque de cuisson afin de rester en contact avec votre famille et/ou vos invités tout en préparant le festin que vous leur réservez !



CUISINE EN LINÉAIRE OU DOUBLE LINÉAIRE

Cette implantation est un grand classique de la cuisine. Elle s'adapte à tous les styles de pièces et permet de contenir son budget. Autre solution possible si votre cuisine est dite "en couloir" : la cuisine en double linéaire. Cette implantation permet un aménagement optimal en occupant

les deux pans de murs et ainsi, de disposer de nombreux rangements. Le tout, en optimisant le triangle d'activité (préparation des aliments, cuisson des repas et point d'eau).



Quels que soient vos goûts, nous saurons vous accompagner dans votre projet grâce à nos nombreuses possibilités de personnalisation des meubles et plans de travail.



Les Cuisines

Vous allez découvrir la richesse de notre offre dans les pages qui suivent. Votre future cuisine revêtira un aspect métal, minéral, mat, brillant ou encore bois, pour une tendance naturelle particulièrement chaleureuse. Façade à cadre, porte plane ou structurée, avec ou sans poignée, nous avons forcément la solution qui correspondra parfaitement à votre style et à vos goûts.









ANTI
FINGER
PRINT

Phenix

Grâce à une nouvelle technologie, finies les traces de doigts déplorables sur les façades. Notre nouveau modèle Phenix se décline en sable fin, rouge rouille, noir graphite et en blanc alpin, avec ou sans poignée.



ECOCUISINE
La cuisine tout compris!





Phenix

ECOCUISINE
La cuisine tout compris!

Phenix





ECOCUISINE
La cuisine tout compris!



*Super tendance
en ce moment*



Vision

L'aspect verre original de cette façade Vision est rehaussé d'un léger scintillement métallique.







Vision



Super tendance
en ce moment



Innova

Esthétique et diversité... Une façade mate qui prend toute sa dimension en version sans poignée et offre de larges possibilités.





*Super tendance
en ce moment*




ANTI
FINGER
PRINT



Quercia

Ses façades aspect chêne authentique donnent au modèle Quercia un look naturel et une ambiance familiale aux accents modernes.



ECOCUISINE
La cuisine tout compris!



*Super tendance
en ce moment*



Novia

Pour un style scandinave moderne et branché, notre modèle
Novia saura vous ravir avec ses façades à cadre.

ECOCUISINE
La cuisine tout compris!





Quadra

Ouverture sur la vie ! Cette cuisine en aspect béton aménagée du sol au plafond est entièrement conçue pour offrir un espace de rangement intelligent. L'élément haut en verre Flat remportera tous les suffrages. Une aide pratiquement invisible : l'organisation universelle Open Space qui permet d'organiser les tiroirs selon ses besoins individuels et en toute flexibilité.



ECOCUISINE
La cuisine tout compris !

Quadra





ECOCUISINE
La cuisine tout compris!





Quadra



ECOCUISINE
La cuisine tout compris!

Quadra





ECOCUISINE
La cuisine tout compris!







Évolution

Pour les puristes, rien ne vaut le rendu d'une véritable laque mate. Ces derniers seront comblés par les nombreuses possibilités offertes par notre façade Évolution.



ECOCUISINE
La cuisine tout compris!





One

Cette façade en mélaminé est disponible en 6 coloris, dont ce décor béton noir furieusement tendance. Nos équipes sont là pour vous proposer également des équipements pour votre salon ou votre salle à manger totalement coordonnés à votre cuisine.



ECOCUISINE
La cuisine tout compris!

*Super tendance
en ce moment*





Matéria

Cette façade procure une autre approche du style naturel grâce à un aspect bois particulièrement bluffant.



ECOCUISINE
La cuisine tout compris!



Matéria



ECOCUISINE
La cuisine tout compris!





Émotion

Il faut toucher... Une douceur incroyable, une texture renversante ! Vous allez tomber amoureux de votre cuisine ! Vous voilà prévenus !



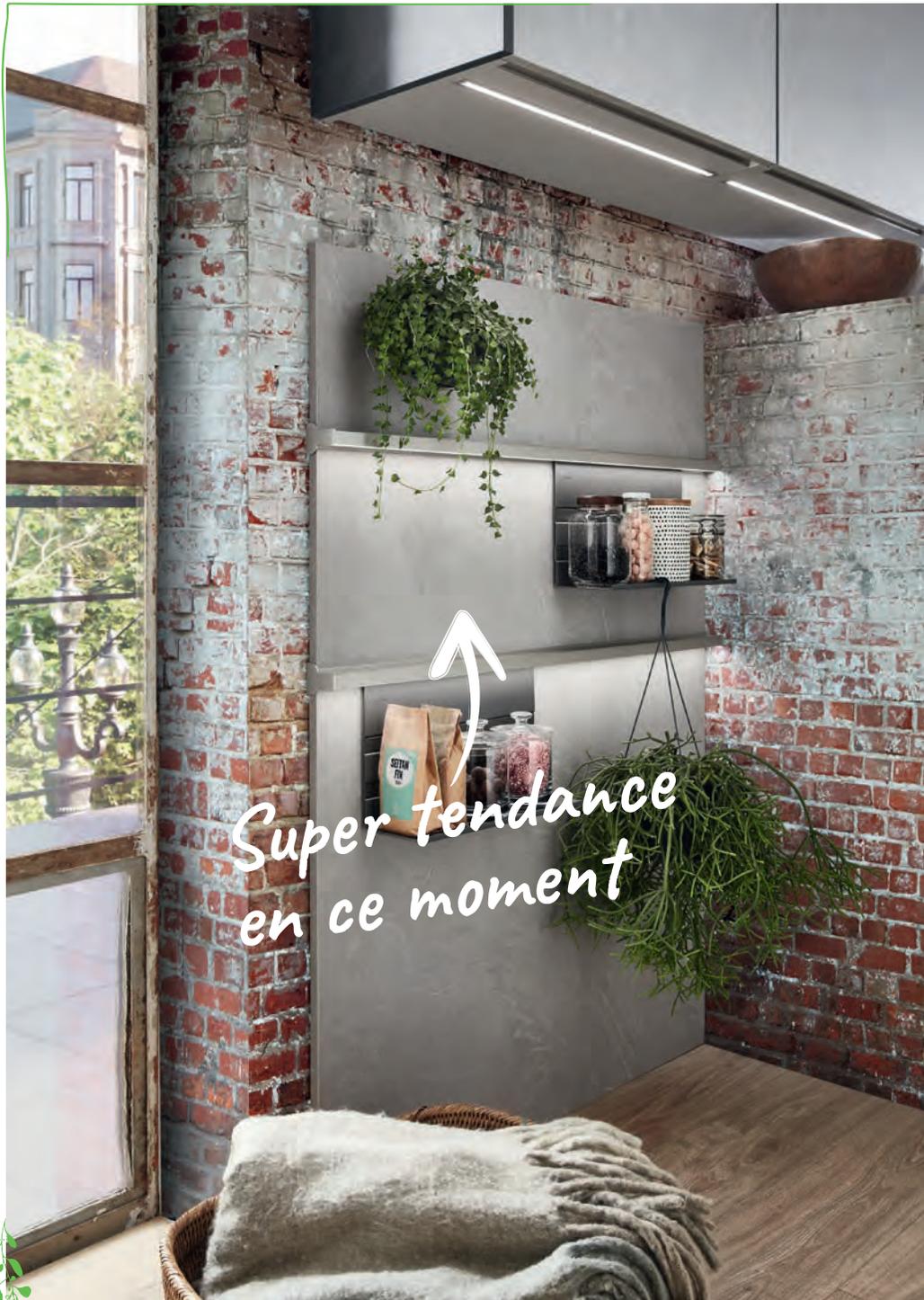


Idea

**Cette façade Idea existe en 5 coloris brillants qui illumineront votre cuisine, avec ou sans poignée.
Vous pourrez également composer des meubles de séjour sur mesure, pour un total look brillant.**



ECOCUISINE
La cuisine tout compris!



*Super tendance
en ce moment*



Pietra

Son aspect ardoise est accentué par son relief idéalement structuré.



Pietra







Atelier

Si vous souhaitez donner un look professionnel ou industriel à votre cuisine, choisissez sans hésiter cette façade au décor acier brossé. Les joues et les plinthes coordonnées apportent la touche finale pour un look résolument contemporain.

Super tendance
en ce moment

ECOCUISINE
La cuisine tout compris!





Cosy

De nombreux accessoires viennent souligner le look authentique de cette cuisine à cadre Cosy. La couleur s'invite désormais à la campagne ! On note le meuble buffet pour la salle à manger parfaitement coordonné ainsi que les tiroirs en bois massif apparent.



ECOCUISINE
La cuisine tout compris !



*Prise de courant
encastrable*



Syigma

Laque noire et poignée spécifique apportent une note singulière au modèle Syigma très typé. Bois chaleureux et crédence aspect carbone donnent un look moderne et industriel à cette implantation.



ECOCUISINE
La cuisine tout compris!



Super pratique !





Icône

Une cuisine lumineuse et moderne au design subtil.
Une cuisine résolument moderne et modulable, s'intégrant parfaitement dans un environnement contemporain. Icône s'exprime encore mieux sans poignée... Un bijou esthétique qui mérite bien son nom !



ECOCUISINE
La cuisine tout compris !





Autentica

**Une cuisine familiale qui vous fera vivre la dolce vita !
Une cuisine qui dégage un esprit agréable et cossu avec
la possibilité de rajouter des pilastres et des caches
lumières joliment travaillés.**

ECOCUISINE
La cuisine tout compris !



Bristol

**Une cuisine chaleureuse pour les amateurs de style.
Le modèle de cuisine Bristol vous offre un style incomparable
grâce à son aspect inspiré de matériaux nobles.**



ECOCUISINE
La cuisine tout compris!





*Super tendance
en ce moment*



Wood

Une cuisine au look rétro-chic magnifiée par le bois véritable. Cette cuisine équipée au style champêtre donnera à votre maison une bouffée d'air frais et de modernité.



L'électroménager

Belle et ergonomique, votre cuisine servira aussi à mitonner de bons petits plats. Pour pouvoir y cuisiner dans les meilleures conditions, vous devez choisir votre électroménager avec soin. ECOCUISINE a sélectionné pour vous les plus grandes marques (logos ci-dessous). Découvrez nos explications et autres conseils divers dans les pages qui suivent.







Adoptez un électroménager écologique et économique

La consommation électrique des ménages ne cesse d'augmenter de 1 à 2% chaque année car nous achetons toujours plus d'appareils électroménagers. Ainsi, pour faire de votre cuisine une pièce écologique, il est essentiel de savoir deux choses fondamentales : les appareils à production de froid sont ceux qui consomment le plus et plus les appareils électroménagers ont une grande capacité, plus ils consomment d'énergie.

Enfin, il est indispensable d'adopter un électroménager adapté à vos besoins quotidiens : un couple n'a définitivement pas besoin d'un réfrigérateur aussi grand que celui d'une famille de quatre personnes.







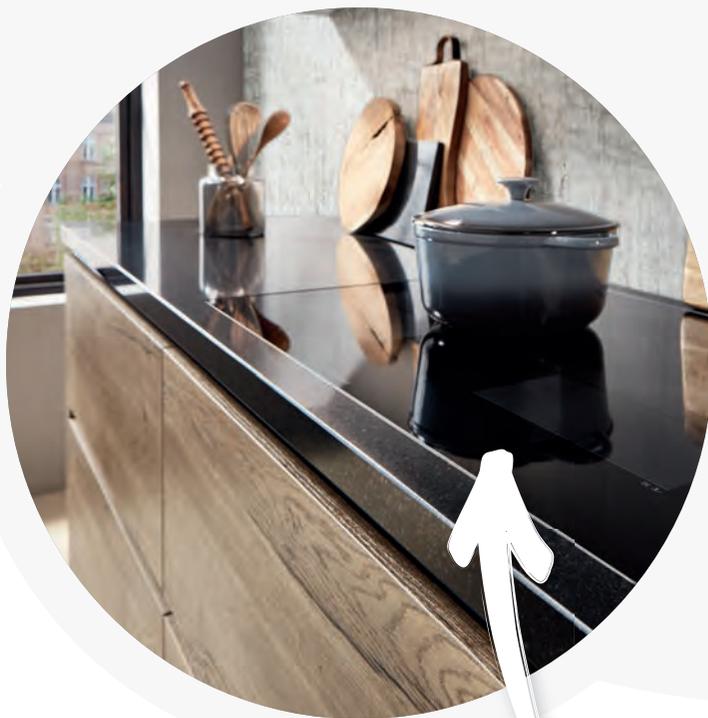
Le réfrigérateur

Il faut éviter de l'encastrer ou de le placer trop près d'un mur afin que l'air circule bien et que le compresseur travaille moins. Évitez également la proximité avec une source de chaleur comme les fenêtres ou les fours. Pensez à dégivrer votre congélateur régulièrement.



Le four

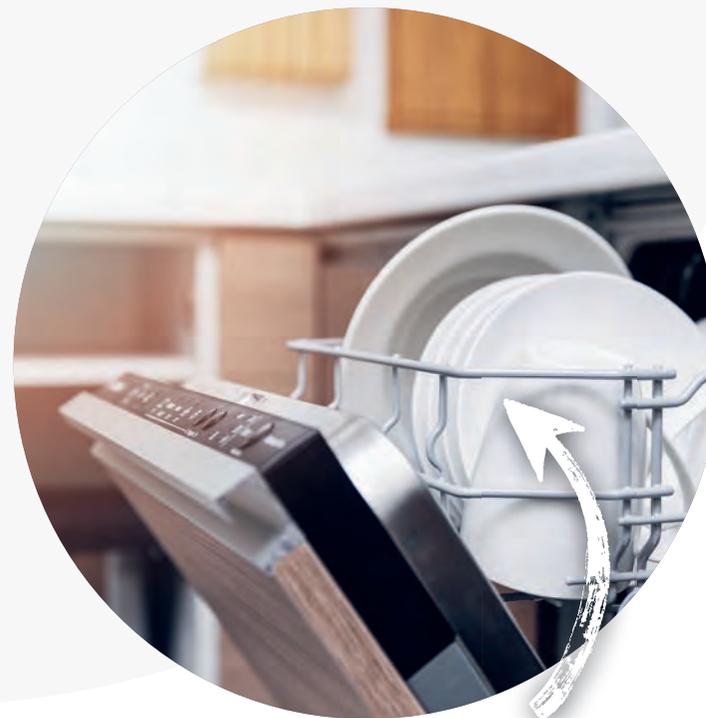
Tout d'abord, choisissez un four de classe A. Ensuite, choisissez plutôt un four à chaleur tournante qui permet de cuire plusieurs plats en même temps. Pour réduire le temps de cuisson, conseillez à vos clients de décongeler les aliments à l'air libre ou au réfrigérateur plutôt qu'au micro-ondes.



La plaque de cuisson

Sachez que les plaques de cuisson électriques s'avèrent très énergivores.

Il paraît plus approprié d'opter pour des plaques à induction, beaucoup plus efficaces et moins gourmandes en énergie.



Le lave-vaisselle

Les plus récents d'entre eux consomment environ 10 litres d'eau par lavage alors qu'une vaisselle faite à la main nécessite plus de 40 litres d'eau. Il est préférable de faire tourner le lave-vaisselle lorsqu'il est plein car il consommera la même quantité d'énergie que s'il tournait à vide. On évite de lancer un lavage de 12h à 20h, les heures où la demande d'électricité est forte. L'idéal reste de le mettre en route juste avant de se coucher ou pendant la nuit si celui-ci est programmable.



Les fours

Élément indispensable de la cuisine équipée, le four encastrable est à choisir avec soin.

Voici quelques conseils pour votre futur four.

Les modes de cuisson

LA CONVECTION NATURELLE

C'est le mode de cuisson des fours d'entrée de gamme. Deux résistances placées en haut et en bas du four chauffent l'ensemble du four et font rayonner les parois pour faire cuire les aliments.

FOUR À AIR BRASSÉ

Sur la base d'un four à convection naturelle, un ventilateur est ajouté au fond du four. Celui-ci permet une cuisson plus homogène sur l'ensemble du four. Point positif, les odeurs ne se mélangent pas et cela permet donc de cuire différents plats en même temps.

FOUR À CHALEUR PULSÉE

En ajoutant une résistance autour du ventilateur qui est sur la paroi du fond, l'air chaud est brassé dans le four. Ce procédé permet de répartir la chaleur de manière uniforme et ainsi d'obtenir une cuisson homogène.

FOUR AVEC OPTION VAPEUR

Ce type de four utilise la vapeur d'eau pour réaliser la cuisson des aliments. La qualité de cuisson est excellente car elle est plus saine. Idéal pour la pâtisserie, le poisson et les légumes, ce four propose une qualité de cuisson excellente et très saine.



LES OPTIONS UTILES

- **Le four à porte froide** : en ajoutant des parois de verre dans la porte refroidie par une circulation d'air, cette option permet de garder la paroi à une température inférieure au seuil de brûlure. Indispensable pour les enfants (et les adultes aussi).
- **La sonde de cuisson** : maîtriser vos cuissons à 100% grâce à un thermomètre à planter dans les aliments. La cuisson se stoppe toute seule quand la température voulue est atteinte.
- **La cuisson basse température** : en cuisant les aliments à une température plus basse sur un temps plus long, vous préservez la saveur et la texture des viandes, poissons, ...
- **Le four connecté** : contrôlez la cuisson de vos plats grâce à votre tablette et/ou smartphone à l'aide de cette option.

Le nettoyage

LE NETTOYAGE MANUEL

Comme son nom l'indique, ce nettoyage nécessite une intervention manuelle de votre part. Cette action est à réaliser après chaque cuisson sous peine de réduire la durée de vie et la qualité de cuisson de votre appareil.

LA CATALYSE

Les fours disposant de ce mode de nettoyage bénéficient d'un émail poreux qui détruit les graisses durant l'opération de catalyse (plus de 200 degrés). Attention, il reste toujours un résidu qui est à enlever à l'aide d'une éponge et d'un produit nettoyant.

LA PYROLYSE

En montant la température de votre four à plus de 500 degrés, les saletés sont réduites en cendres qui sont à enlever ensuite à l'aide d'une éponge humide. Pour économiser de l'énergie, les constructeurs ont créé des pyrolyses de différentes intensités en fonction du niveau de saletés de votre four.

Astuce : lancer votre pyrolyse à la fin d'une cuisson pour gagner du temps et de l'énergie.







Les tables de cuisson

La table de cuisson est la véritable star de votre cuisine. À gaz ou électrique, les nombreuses possibilités sont à choisir en fonction de votre utilisation et de votre budget.

LES PLAQUES AU GAZ

Plébiscitées par les personnes raccordées au gaz de ville ou qui ont une bouteille de gaz, elles ont comme grand avantage de proposer des prix contenus. Elles restent relativement pratiques et simples d'utilisation. Elles conviennent à toutes les casseroles.

LES PLAQUES ÉLECTRIQUES

En plus de convenir à toutes les casseroles, les plaques électriques sont les moins onéreuses des tables de cuisson. Elles sont idéales pour faire mijoter les plats. Néanmoins, leur principal défaut vient de leur temps de montée en température et le manque de souplesse de cuisson. En effet, il faut un certain temps avant que la température de chauffe baisse ou augmente en fonction des besoins de la cuisson.

LES PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

Ces plaques utilisent l'électricité comme énergie et existent avec deux types de foyers : radiant et halogène. Le premier type est plus efficace pour le mijotage, alors que le second propose une montée rapide en température.

Attention à la chaleur résiduelle des plaques en fin de cuisson !

LES PLAQUES À INDUCTION

Ce système de cuisson est le dernier arrivé sur le marché. Grâce à une bobine magnétique placée en dessous d'un verre épais, un courant passe dans la casserole et chauffe les aliments. La température monte et descend quasi instantanément et cette table de cuisson consomme moins d'énergie.

Attention cependant à vos casseroles car elles ne conviennent pas toutes.



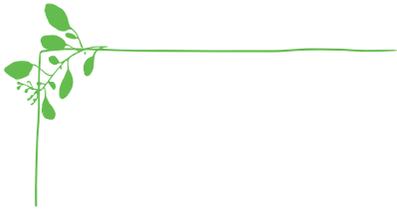
Le tri et recyclage des déchets

Une cuisine écologique passe également par le tri et le recyclage des déchets. Commencez par installer des poubelles de tri (cartons, métal et verre) et, pourquoi pas, de disposer un composteur sous l'évier ou encore sur le balcon s'il y en a un.

Ceci permettra de se débarrasser des déchets organiques sans aucune odeur. Vous pourrez ensuite utiliser le compost pour vos plantes vertes ou aromatiques.

Le tri, c'est la vie !





Éviter le gaspillage des aliments

Le gaspillage des aliments peut devenir un véritable fléau dans une cuisine. Aujourd'hui, il est très facile d'acheter en vrac et de stocker les produits dans des contenants en verre, par exemple.

Cela limitera les emballages en carton ou en plastique. En achetant des produits frais, bios et de saison, régulièrement, vous éviterez d'accumuler des aliments pouvant se périmer. Nous pouvons proposer des rangements intelligents, dans les placards et le réfrigérateur, pour éviter de gaspiller inutilement.

La clé est d'anticiper la quantité de nourriture que l'on va réellement consommer et de n'acheter que le nécessaire. La tendance est au zéro déchet et c'est une bonne nouvelle.

Il est conseillé d'utiliser des produits ou des ustensiles qui ne se jettent pas, comme les éponges en tissu.





Les hottes

Élément de confort important, la hotte permet de filtrer les mauvaises odeurs lors des cuissons. Désormais, elle devient, en plus, un élément décoratif de la cuisine.

Petite astuce : pour une utilisation optimale de votre hotte, il faut la mettre en fonction 5 minutes avant de commencer à cuisiner et ne l'arrêter que 10 minutes après l'arrêt de la cuisson.

LES HOTTES À ÉVACUATION

Ces hottes nécessitent une évacuation vers l'extérieur de votre habitation. Dans certains cas, le moteur de l'appareil peut lui aussi être déporté, ce qui est bénéfique au niveau sonore.

LES HOTTES À RECYCLAGE

Si vous ne pouvez pas créer une évacuation extérieure, vous pouvez opter pour une hotte à recyclage. Les fumées passent à travers un filtre à charbon actif après les filtres à graisse, ce qui permet de désodoriser et de renvoyer l'air dans la pièce.

BIEN CHOISIR LA PUISSANCE DE VOTRE HOTTE

La puissance de la hotte est à choisir en fonction du volume de votre pièce (largeur × longueur × hauteur) que vous multipliez par une valeur en 10 et 15.

Exemple : 20 m² sur 2,5 m de haut équivaut à 50 m³. Multipliez ce chiffre par 10 donne 500 m³. Il vous faut donc une hotte ayant un débit de 500 m³ à l'heure au minimum pour cette pièce.

LE STYLE DE VOTRE HOTTE

- La hotte classique : fixée au mur au-dessus de votre plaque de cuisson, elle peut être à évacuation ou à recyclage.
- La hotte suspendue (ou îlot) : elle se pose en partie centrale de la cuisine sans être attachée à un mur. Leur design est particulièrement travaillé et apporte du style à votre cuisine. Ces hottes peuvent également être à évacuation ou à recyclage selon les modèles.
- La hotte escamotable : elle se place dans un meuble haut de cuisine et devient ainsi quasi invisible.
- La hotte intégrée au plan de travail : placée derrière votre plaque de cuisson, elle n'apparaît que lorsque vous l'activez selon une cinématique travaillée. Le reste du temps, elle est complètement invisible !
- La hotte intégrée à la plaque de cuisson. C'est la tendance du moment ! En plus d'être très design, ces plaques peuvent être installées où vous le souhaitez dans votre cuisine. Petit bémol, la mécanique de la hotte occupe un peu de place dans le meuble, ce qui vous empêche d'installer un four en dessous par exemple.



ECOCUISINE
La cuisine tout compris!



Les laves-vaisselles

Encastrable ou pose-libre, le lave-vaisselle est un élément de confort non négligeable dans une cuisine. Voici quelques conseils pour bien le choisir.

LE BRUIT

De plus en plus, les fabricants proposent des laves-vaisselles "silencieux". En moyenne, les moins bruyants arrivent à un niveau de 44 dB, ce qui équivaut à une conversation à voix basse.

CONSOMMATION D'EAU

C'est un détail à ne pas négliger lors de votre choix. En moyenne, un lave-vaisselle récent consomme 12 litres d'eau. Les meilleurs élèves peuvent descendre sous les 10 litres grâce à un programme "Eco" qui recycle une partie de l'eau utilisée pour le premier rinçage.

LA CLASSE ÉNERGIE

Pour le bien de votre porte-monnaie, nous vous conseillons de prendre un lave-vaisselle peu gourmand en énergie. Depuis la réforme de l'étiquette énergie du 1er mars 2021, nous vous conseillons de prendre un appareil classé C (anciennement A+++) minimum. En effet, les premières classes A et B sont réservées à de futurs produits encore plus économes que ceux d'aujourd'hui.

POUR LES COUVERTS : PANIER OU TIROIR ?

Ce choix est surtout une affaire d'habitude. L'avantage d'un tiroir est de libérer de l'espace dans le bas du lave-vaisselle pour permettre d'y mettre de grands éléments. Néanmoins, vider un tiroir de couverts est plus long qu'avec un panier. Tout est donc une question d'habitude !

LES OPTIONS UTILES

- **Le programme rapide** : il permet de réaliser des cycles de lavages rapides pour une vaisselle peu sale. Utile lors d'un grand repas pour laver la vaisselle au fur et à mesure. Inconvénient : le séchage est souvent à compléter par un essuyage au torchon.
- **Le lancement différé** : il permet de lancer le lave-vaisselle pendant la nuit si vous disposez des tarifs heures pleines/heures creuses.



Les réfrigérateurs

Élément central de votre cuisine, le réfrigérateur propose de nombreuses innovations pour satisfaire tous les besoins de votre famille.

Qu'il soit encastré ou en pose libre, voici quelques conseils pour faire le bon choix.

QUEL VOLUME POUR VOTRE RÉFRIGÉRATEUR ?

Le volume est à choisir en fonction de la composition de votre famille. En général, on compte 100 à 150 litres pour une personne seule et 50 litres par personne supplémentaires.

LE TYPE DE FROID

- **Le froid statique** : l'air est refroidi dans l'appareil mais la circulation se fait de manière naturelle. Dès lors, les zones froides ne sont pas homogènes : le haut du réfrigérateur est plus chaud que le bas (sauf s'il y a un freezer).
- **Le froid brassé** : comme son nom l'indique, un ventilateur brasse l'air à l'intérieur du réfrigérateur. La température est donc plus homogène qu'à l'intérieur d'un appareil à froid statique et le retour à la bonne température se fait plus rapidement quand vous ouvrez la porte.
- **Le froid ventilé** : cette fois, le ventilateur propulse de l'air froid non humide à l'intérieur de l'appareil. Gros avantage : il n'y a pas de formation de givre à l'intérieur du réfrigérateur. Petit bémol, il faut emballer les aliments pour éviter qu'ils ne sèchent.

LE FRIGO AMÉRICAIN

C'est le rêve de beaucoup de ménages ! Cet appareil vous propose un volume de chargement plus important et deux portes : une pour le réfrigérateur et une pour le congélateur. Cerise sur le gâteau, certains proposent la fonction distribution de glace et fontaine à eau. Dans ce cas, n'oubliez pas de prévoir un branchement d'eau supplémentaire !





Les sanitaires

La partie sanitaire d'une cuisine regroupe l'évier et la robinetterie. Un ensemble à ne pas négliger lors de l'achat de votre cuisine ! Ecocuisine a sélectionné pour vous les 3 principaux spécialistes du point d'eau dans la cuisine.

FRANKE

luisina
DESIGN
www.luisina.com

BLANCO







Les éviers

Véritable cœur de la cuisine, l'évier est l'endroit où vous allez passer le plus de temps. C'est donc pour ça qu'il faut bien le choisir : nombre de bacs, forme, matière...

... Voici quelques conseils pour ne pas se tromper.

LA MATIÈRE

- L'inox : c'est la valeur sûre des éviers. Plébiscité par les professionnels de la restauration, l'inox propose une esthétique intemporelle et une facilité de nettoyage que les autres matières peuvent lui envier.
- La résine : ultra résistante, la résine propose des esthétiques et des couleurs ultra tendances. Ce matériau est aussi facile à nettoyer et peu onéreux à l'achat.
- Le granit : c'est la tendance du moment ! Leur élégance n'est plus à démontrer et les éviers en granit sont agréables au toucher. Disponibles en plusieurs coloris, ils sont cependant plus complexes d'entretien et nécessitent un investissement plus important.

UN BAC ? DEUX BACS ? PLUS ?

La réponse est simple (ou pas) : tout dépend de vos habitudes et de la place disponible ! Si vous lavez souvent des légumes par exemple, un second bac peut être utile. Par contre, si vous avez un lave-vaisselle et/ou si vous disposez d'un espace réduit, privilégiez le bac unique.

LA FORME

Ici, c'est surtout votre goût et le design qui dictent la forme de votre évier. Le rectangulaire est le plus courant mais vous pouvez opter pour un évier rond ou ovale !



Les robinetteries

Au tour du robinet ! Vous allez le manipuler un nombre incalculable de fois. Élément pratique par excellence, le robinet se veut aujourd'hui le plus design possible pour embellir votre cuisine.

LE TYPE DE ROBINET

- Le mélangeur : il avait pratiquement disparu mais il revient souvent avec un look rétro. Il permet grâce à deux têtes de faire varier la température de l'eau.
- Le mitigeur : cette fois-ci, il n'y a qu'une poignée pour faire varier la température de l'eau. Simple et efficace, cette solution permet d'économiser votre consommation d'eau.

LES OPTIONS PRATIQUES

- La douchette : accessoire malin par excellence, elle permet de rincer votre évier dans ses moindres recoins.
- Le bec basculant : c'est une option très pratique si votre évier est placé sous une fenêtre. Le basculement permet d'ouvrir les fenêtres sans problème.





Aménagement de l'habitat

Vous avez confectionné parmi notre offre la cuisine sur mesure de vos rêves ? Parfait et maintenant si vous profitez du savoir-faire et de la qualité des produits d'Ecocuisine pour concevoir les meubles sur mesure des autres pièces de votre habitation ?





ECOCUISINE
La cuisine tout compris!





Salle de bains Pietra



Salle de bains Émotion





Salle de bains Icône

Salle de bains Matera



Buanderie



Rangements



Salle à manger





Meubles de salon





ECOCUISINE
La cuisine tout compris!



Diversité des couleurs

Les étagères déclinées en différents modèles apportent une plus grande ouverture dans chaque pièce et offrent de nombreuses possibilités d'utilisation individuelle.



La nouvelle palette de coloris pour nos étagères comprend 30 coloris et décors, des plus classiques aux plus modernes - fidèle à notre concept d'aménagement individuel.





L'étagère biseautée, avec son joli contour et ses 6 coloris supplémentaires, offre encore plus de variété.

Décorer avec de beaux objets, avoir ses objets préférés à portée de main ou tout simplement créer de l'ordre. Nos systèmes d'étagères sont ouverts à tout.

Grand ou petit ? Nos éléments pour étagères sont disponibles dans de nombreuses formes, dimensions et divisions, s'adaptant ainsi facilement à la pièce et à l'aménagement prévu.

ECOCUISINE
La cuisine tout compris !

Dressing





Bibliothèque





Des hauteurs modulaires flexibles

Nous sommes tous différents et nous avons donc tous besoin d'une hauteur de travail adaptée à notre corps. Notre système de hauteurs modulaires propose des hauteurs de travail comprises entre 66,2 cm et 110,2 cm et un choix de quatre hauteurs de caisson.

Résultat : grâce à la combinaison d'éléments bas et de différentes hauteurs de socles, l'espace de rangement peut être optimisé pour une hauteur pratiquement identique.

Nous proposons en plus une hauteur d'activité adaptée pour plus de détente lors des diverses activités telles que la préparation et la cuisson des repas et la vaisselle. L'harmonisation précise s'effectue grâce à l'utilisation de quatre socles de hauteurs différentes et de trois hauteurs de plans de travail. À la hauteur de vos activités !

MAXI XL

ECOCUISINE
La cuisine tout compris !



86,4 cm 79,2 cm 72 cm 36 cm



57,6 cm 72 cm 79,2 cm 86,4 cm 148,5 cm 158,4 cm 199,7 cm 206,9 cm 208,8 cm 216 cm 216 cm

36 cm

79,2 cm

79,2 cm

36 cm

216 cm

72 cm





Planifiés avec précision

Nos aménagements respectent jusque dans les moindres détails l'esthétique de nos concepts. Dans la mesure du possible, nos armoires, éléments hauts et armoires à poser sont conçus pour s'adapter exactement à la hauteur de caisson des éléments bas. Le résultat : une harmonie parfaite.



Crédences



Décor loft



Décor moellon



Décor mur de pierres clair



Décor mur de pierres



Décor brique clair



Décor ceramic tiles



Décor indigo blue



Décor floral bleu



Décor floral gris



Décor mosaïque multicolore



Décor Faïence



Décor Skyline*



Décor bouteilles*



Décor thé*



Décor poireaux*



Décor fleurs*



Décor plage



Décor Fjord



Décor forêt



Décor ornement taupe



Décor ornement vert



Décor géométrie



Décor pierre d'Inde



Décor losange gris



Décor losange or



Décor jungle urbaine

*Habillages de crédence disponibles dans les coloris de fond suivantes : blanc alpin, blanc, magnolia, gris soie, gris pierre

Façades



ONE
Blanc alpin



ONE
Blanc mat soft



ONE
Magnolia mat soft



ONE
Gris soie



ONE
Décor béton noir



INNOVA
Blanc alpin



INNOVA
Blanc



INNOVA
Magnolia mat



INNOVA
Gris soie



INNOVA
Sable fin



INNOVA
Gris volcan



QUADRA
Décor béton blanc



QUADRA
Décor béton sable fin



QUADRA
Décor béton gris



QUADRA
Décor béton gris ardoise



QUADRA
Décor béton gris terra



QUADRA
Décor chêne San Remo



QUADRA
Décor noyer



MATERIA
Décor chêne Havane



MATERIA
Décor chêne Sierra



MATERIA
Décor chêne Nero



EMOTION
Laque laminate,
blanc alpin super mat



EMOTION
Laque laminate,
Magnolia super mat



ÉMOTION
Laque laminate,
gris soie super mat



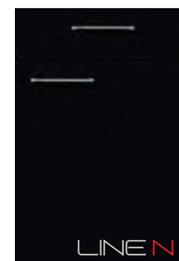
EMOTION
Laque laminate,
gris pierre super mat



EMOTION
Laque laminate,
aqua super mat



ÉMOTION
Laque laminate,
gris ardoise super mat



ÉMOTION
Laque laminate,
noir super mat



IDEA
Laque laminate,
blanc alpin brillant



IDEA
Laque laminate,
blanc brillant

LINE N Les façades dotées du logo LINE N sont également disponibles pour une composition de cuisine sans poignée.

Façades



IDEA
Laque laminate,
magnolia brillant



IDEA
Laque laminate,
gris soie brillant



IDEA
Laque laminate,
gris ardoise brillant



PHENIX
Laque laminate,
blanc alpin ultra-mat



PHENIX
Laque laminate,
sable fin ultra-mat



PHENIX
Laque laminate,
rouge rouille ultra-mat



PHENIX
Laque laminate,
vert minéral ultra-mat



PHENIX
Laque laminate,
bleu fjord ultra-mat



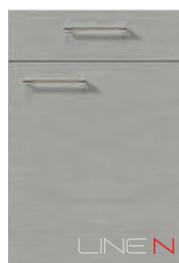
PHENIX
Laque laminate,
noir graphite ultra-mat



PIETRA
Décor ardoise
gris pierre



PIETRA
Décor ardoise gris



ATELIER
Laque laminate,
décor acier brossé



ÉVOLUTION
Laqué, blanc alpin mat



ÉVOLUTION
Laqué, blanc mat



ÉVOLUTION
Laqué, magnolia mat



ÉVOLUTION
Laqué, gris soie mat



ÉVOLUTION
Laqué, gris pierre mat



SYSTEMA
Laqué, blanc alpin ultra
brillant



SYSTEMA
Laqué, blanc ultra
brillant



SYSTEMA
Laqué, sable fin ultra
brillant



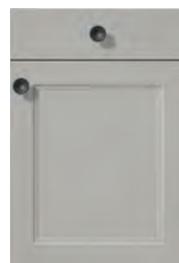
QUERCIA
Laque laminate,
décor chêne Montréal



LINEA
Laqué, blanc alpin mat



COSY
Laque laminate, blanc



COSY
Laque laminate,
gris pierre



COSY
Laque laminate, roseau



NOVIA
Laqué, blanc mat



NOVIA
Laqué, gris ardoise mat



SYGMA
Laqué, blanc alpin mat



SYGMA
Laqué, magnolia mat



SYGMA
Laqué, noir mat

Sous réserve de modifications techniques, de possibilités de livraison, d'erreurs et de divergences de couleurs dues à la technique d'impression. Tous les exemples d'aménagement sont non contraignants.

Façades



AUTENTICA
Magnolia patiné



ICÔNE
Laqué, blanc alpin
brillant



ICÔNE
Laqué, blanc brillant



ICÔNE
Laqué,
magnolia brillant



ICÔNE
Laqué,
gris soie brillant



WAVE
Laqué,
blanc brillant



BRISTOL
Laqué,
magnolia mat



BRISTOL
Laqué,
sable fin mat



WOOD
Bois véritable,
gris soie laqué



VISION
Aspect verre,
blanc alpin mat

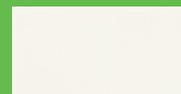


VISION
Aspect verre,
Titanio mat

LINE N

Les façades dotées du logo LINE N sont également disponibles pour une composition de cuisine sans poignée.

Décors de caissons



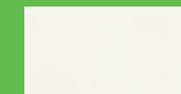
Blanc alpin



Blanc alpin satiné



Blanc



Blanc satiné



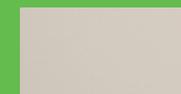
Magnolia mat



Gris soie



Gris pierre



Sable fin



Gris ardoise



Noir



Décor chêne
Montréal



Décor chêne
San Remo



Décor chêne
Sierra



Décor chêne
Havane

ECO!CUI!SINE

La cuisine tout compris !

Sous réserve de modifications techniques, de possibilités de livraison, d'erreurs et de divergences de couleurs dues à la technique d'impression. Tous les exemples d'aménagement sont non contraignants.



Plans de travail

Les plans de travail doivent répondre à toutes sortes de besoins et constituent de surcroît un élément décoratif notable. Pour que vous puissiez aménager votre espace selon vos besoins, nous vous offrons donc différents plans de travail qui ne diffèrent pas seulement du point de vue esthétique.

STANDARD / SLIM LINE

Le plan de travail pour tous. Aspect irréprochable et résistant à un usage quotidien. Pas fragile, facile d'entretien et, comme d'habitude, d'excellente qualité.

- + Large éventail de décors et de coloris au choix
- + Pour les besoins de tous les jours
- + Surface hygiénique facile d'entretien

Épaisseur 16 mm (Slim Line),
38 mm (Standard)



QUARTZ

Le plan de travail naturel de haute qualité pour ceux qui aiment l'authentique. Particulièrement adapté aux salles de bains en raison de ses propriétés étanches.

- + Aspect élégant grâce au quartz véritable
- + Adapté à un usage quotidien
- + Étanche à l'eau, hygiénique
- + Possibilité d'encaster à fleur la plaque de cuisson et l'évier

Épaisseur
12 mm, 38 mm



XTRA

Très résistant, le plan de travail au look authentique avec revêtement antibactérien microPLUS® s'illustre par sa grande résistance aux chocs.

- + La structure de surface 3D garantit un toucher et un aspect naturels
- + Revêtement antibactérien microPLUS®
- + Ne craint ni l'eau ni les chocs, hyper-résistant
- + Possibilité d'encaster à fleur la plaque de cuisson et l'évier

Épaisseur
38 mm



XTRA CERAMIC

Le plan de travail innovant avec couche de céramique véritable pour tous ceux qui aiment la qualité et les looks naturels : bord design résistant aux chocs, aux rayures, stable et étanche.

- + Céramique véritable
- + Bord design résistant aux chocs
- + Résistant aux rayures, étanche à l'eau et hygiénique
- + Possibilité d'encaster à fleur l'évier et la plaque de cuisson

Épaisseur
16 mm





Décors de plans de travail

STRATIFIÉ



Décor ardoise



Gris soie *



Décor chêne San Remo



Gris pierre *



Décor chêne Havane



Décor Copper Vintage



Décor chêne de Virginie



Décor noyer *



Décor chêne Montréal



Décor béton gris terra *



Décor chêne ambré



Blanc alpin *



Gris ardoise *



Décor chêne Sierra



Décor béton sable fin *



Décor chêne Vikings



Décor Stromboli clair



Décor pin Arizona



Décor écorce de chêne



Aspect métal vieilli



Décor Rouille



Caledonia



Décor chêne veiné



Décor marbre de Carrare



Décor marbre de Teramo



Décor métal oxydé



Décor béton gris *



Décor granit flammé noir *



Décor chêne Yukon



Décor d'Ilf



Décor béton blanc *



Décor béton gris ardoise *



Décor Bronze *



Décor loupe de chêne



Noir structuré *



Décor Limestone *



Décor béton noir



Décor chêne Vintage



Décor travertin beige sable



Décor Terrazzo gris

QUARTZ



Quartz Epic Raw **



Quartz Epic Black **



Quartz Epic White **



Quartz Epic Easy Clay **



Quartz Epic Ash Grain **

XTRA

XTRA CERAMIC



Décor dolérite *



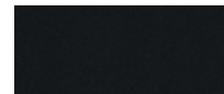
Décor chêne Artisan *



Décor ardoise gris pierre *



Décor ardoise gris *



Noir Intense ***



Décor pierre bleue belge ***



Décor béton gris soie ***



Décor béton blanc ***



Décor béton sable fin ***

* Également disponible comme plan de travail Slim Line, épaisseur 16 mm.

** Disponible également pour plan de travail de 12 mm d'épaisseur.

*** Plan de travail livré en 16 mm uniquement.

Sous réserve de modifications techniques, de possibilités de livraison, d'erreurs et de divergences de couleurs dues à la technique d'impression. Tous les exemples d'aménagement sont non contraignants.

ECOCUISINE
La cuisine tout compris!



Poignées COULEUR INOX



019 Poignée métallique couleur inox *



042 Poignée métallique couleur inox



062 Poignée métallique couleur inox



067 Poignée métallique couleur inox



069 Poignée métallique couleur inox



077 Poignée métallique couleur inox



098 Poignée métallique nickelé mat



121 Poignée métallique couleur inox



183 Poignée métallique couleur inox



186 Poignée métallique couleur inox



218 Poignée métallique couleur inox/chromé brillant



221 Poignée métallique couleur inox



237 Poignée métallique couleur inox



263 Poignée métallique couleur inox



279 Poignée métallique couleur inox



331 Poignée métallique couleur inox



408 Poignée métallique couleur inox



409 Poignée métallique couleur inox *



544 Poignée métallique couleur inox



602 Poignée métallique couleur inox



608 Poignée métallique couleur inox



708 Poignée métallique couleur inox



801 Poignée métallique couleur inox



958 Poignée métallique couleur inox

Poignées AVEC RAFFINAGE



088 Poignée métallique anthracite brossé



118 Poignée métallique couleur argent antique



190 Poignée métallique chromé brillant *



192 Poignée métallique chromé brillant



222 Poignée métallique couleur dorée



223 Poignée métallique couleur dorée *



271 Poignée métallique couleur titane



280 Poignée métallique couleur fer antique



284 Poignée métallique couleur argent antique



358 Poignée métallique couleur titane



498 Poignée métallique chromé brillant



499 Poignée métallique chromé brillant *



511 Poignée métallique couleur titane



514 Poignée métallique couleur titane *



515 Poignée métallique couleur titane *



718 Poignée métallique chrome noir *



799 Poignée métallique chrome noir



956 Poignée métallique blanc alpin

Poignées COULEUR ANTHRACITE/NOIR



210 Poignée métallique noir / anthracite brossé *



502 Poignée métallique noir



595 Poignée métallique noir / couleur inox



616 Poignée en fonte noir



957 Poignée métallique noir

Boutons



188 Boucle cuir marron / aspect acier inox



610 Bouton en fonte noir



677 Bouton métallique couleur inox



679 Bouton métallique noir

Poignées EN BOIS



199 Poignée en bois Chêne *



737 Poignée en bois métallique chêne / noir *

*Un supplément de prix est nécessaire pour cette poignée.

Gamme complète des poignées sur notre site internet.

Choix de poignées

Poignées PROFILÉES



240 Poignée profilée *
couleur noir



300 Poignée profilée *
couleur inox



350 Poignée profilée *
couleur inox



430 Poignée profilée *
couleur inox



550 Poignée profilée *
couleur Inox



600 Poignée profilée *
couleur noir



690 Poignée profilée *
blanc alpin



710 Poignée profilée *
gris pierre



730 Poignée profilée *
gris ardoise



760 Poignée profilée *
couleur inox



870 Poignée profilée *
couleur noir



960 Poignée à visser *
couleur inox

Poignées BARRES



370 Poignée barre *
couleur inox



620 Poignée barre *
noir



650 Poignée barre *
couleur inox



890 Poignée barre *
couleur inox



900 Poignée barre *
couleur inox



930 Poignée barre *
couleur inox

*Un supplément de prix est nécessaire pour cette poignée.
Gamme complète des poignées sur notre site internet.

LE RÉSEAU ECOCUISINE

Retrouvez tous nos magasins
et créez votre cuisine en 3D
sur notre site Internet

www.ecocuisine.fr

