

CONTEMPORARYLIFE





Page de gauche Project 7 , cuisine imaginée par Carlo Presotto et Andrea Bassanello, présente un plan de travail $X Y$ en frêne massif thermotraité, qui fait la liaison entre les blocs cuisson et évier, habillés de grès Gold Brown (Modulnova). 1/ García Cumini décline Williamsburg pour l'extérieur. Inspirée du monde industriel, elle s'offre en céramique et en acier inoxydable AISI 316 (Cesar). ©ANDREA FERRARI 2 / Inspirée du modèle intérieur, Formalia Outdoor est la première incursion dehors de la marque, avec structure en alu et plan avec zone de lavage intégré, portes en acier ou en multicouche d'okoumé recouvert de teck (Scavolini). 3/ Ce modèle se décline à loisir grâce à ses 3 largeurs d'éléments, 2 hauteurs et ses 7 modules. Côté matériaux, le choix est donné entre stratifié compact et céramique en 5 finitions (Schmidt). ©ATELIER MARC BARRAL BARON 4/ Samuel Accoceberry propose Parta, un îlot à roulettes dont le plan de travail se déploie pour libérer l'espace cuisson (Ekkin). © DAVID DUCHON-DORIS 5/ Base Kitchen est une structure modulaire avec cadre porteur en alu qui intègre divers modèles en grès et en iroko (Kettal). 6/Imaginée par Nicola De Pellegrini, disponibleen 2 dimensions, Tikal Wood s'habille désormais de bois d'accoya, teinté teck naturel (Talenti). ©MOCCHEGIANI GIORDANO


