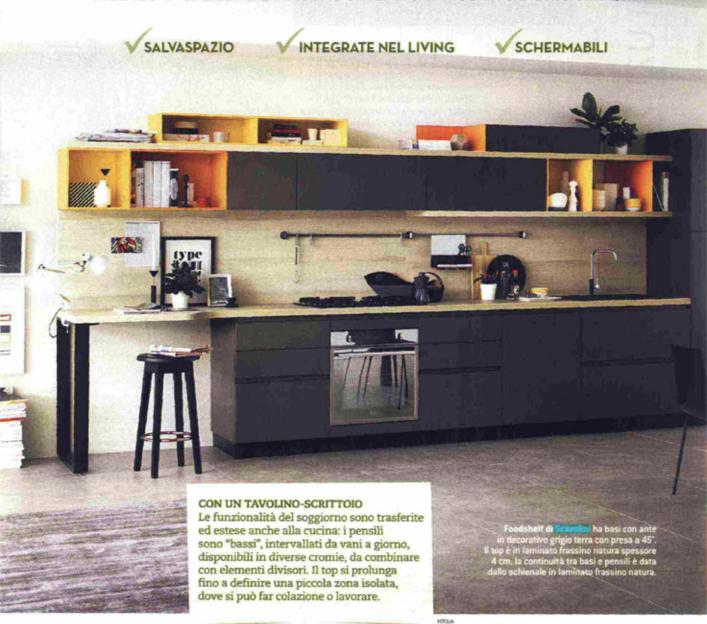


## CUCINE IN LINEA

CONCENTRATE SU **UNA SOLA PARETE**, MA NON NECESSARIAMENTE MINI, SI PRESTANO A PIÙ INTERPRETAZIONI: SONO L'IDEALE SIA IN AMBIENTI STRETTI SIA IN SOGGIORNI OPEN. SEMPLIFICANO AL MASSIMO LA SEQUENZA DI LAVORO DELLA ZONA OPERATIVA E POSSONO STARE IN UNA NICCHIA O DIETRO UNA QUINTA.







I vari moduli vanno disposti secondo la logica della sequenza di lavoro più ergonomica: estrazione del cibo (frigorifero), taglio (piano di lavoro), lavaggio (lavello, meglio se doppio), cottura (fuochi), tutti intervallati da piani di lavoro. Davanti, per aprire agevolmente le ante e muoversi con facilità.

anche a scopo puramente decorativo.

## LA COMPOSIZIONE IDEALE STA IN 420 CM

colorati. Una base con 2 cestoni ammortizzati a estrazione totale misura L 90 x P 56 x H 72 cm e costa 260 euro [Iva esclusa].

