

Une cuisine à ciel ouvert

Le concept de la cuisine outdoor est plus que jamais à l'ordre du jour. Considéré comme la deuxième pièce préférée des français, le jardin en effet intègre de plus en plus une cuisine où, dès l'arrivée des beaux jours, on aime se retrouver. L'idée étant d'équiper ces espaces extérieurs pour les rendre fonctionnels et pouvoir concocter de bons petits plats... en direct de sa terrasse !

1 - Grâce à ses dimensions compactes, le chauffe-eau électrique Cupid'O est la solution d'appoint idéale pour équiper d'un point d'eau ces cuisines d'extérieur. Il se pose directement au-dessus ou au-dessous de l'évier et peut même se dissimuler dans un placard. **Ariston**

2 - La « véranda cuisine » est source de créativité, pour des recettes toujours plus inventives inspirées directement des produits du jardin ; c'est un espace fonctionnel qui permet, tout en cuisinant, de profiter de ses invités tranquillement installés sur la terrasse ou même de garder un œil sur les enfants jouant dans le jardin. **Véranda Rideau, modèle Classik**

3 - Ces casseroles dont les poignées en silicone se déclinent dans les couleurs de l'arc en ciel -bleu, vert, bleu ciel, bleu roi, turquoise, rose, fuchsia, orange- feront sensation dans votre cuisine d'extérieur ! **Schumann Professionnel, gamme Pommes**

4 - Winkler propose une collection de tabliers qui pimentera votre quotidien. Teintes flashy, imprimés fun, tout un ensemble pour voir la vie en couleur et laisser libre cours à votre imagination culinaire. **Collection Herbière - Saveurs et couleurs**

