

LES ÉQUIPEMENTS QUI CHANGENT TOUT !

Dans une cuisine, chaque centimètre compte ! Les rangements malins transforment un espace ordinaire en une cuisine à la fois pratique, fluide et agréable à vivre. Découvrez les accessoires qui optimisent votre quotidien et qui redonnent de la valeur à chaque recoin.

Tour d'horizon et astuces avec A tout' Cuisines

1/ Les tiroirs à l'anglaise : l'élégance de la fonctionnalité

Il s'agit de tiroirs intérieurs dissimulés derrière une façade principale. Une fois le grand tiroir ouvert, on découvre à l'intérieur un ou plusieurs tiroirs secondaires, souvent destinés à des couverts, des épices ou des ustensiles.

Avantages :

- Organisation optimale sans multiplier les façades.
- Design épuré et moderne.
- Accès facile à tout le contenu, même dans les meubles profonds.

Astuce : associez-les à des séparateurs modulables pour personnaliser vos rangements selon vos habitudes.



2/ Les colonnes extractibles (ou armoire-pharmacien) : le garde-manger nouvelle génération

Ces colonnes à sortie totale permettent de tirer toute la structure vers soi, offrant une visibilité complète sur son contenu.

Avantages :

- Accès immédiat à l'arrière des étagères.
- Idéal pour stocker les conserves, bocaux et condiments.
- Existe en plusieurs largeurs (30 ou 40 cm), parfait pour les petits espaces.

Astuce : Placez-les à proximité du plan de travail ou du four pour avoir tout sous la main.



3/ Les meubles d'angle astucieux : ne perdez plus un centimètre

Grâce à des systèmes rotatifs ou coulissants, les meubles d'angle deviennent enfin utiles.

Types les plus courants :

- **Le plateau tournant (ou carrousel)** pour casseroles et poêles.
- **Les plateaux pivotants (type "LeMans")** : deux plateaux qui sortent intégralement du meuble.
- **Le coulissant magique** : les paniers sortent et se décalent automatiquement.

Avantages :

- Exploite l'espace souvent perdu.
- Accès fluide sans avoir à se pencher ou tout déplacer.





4/ Les tiroirs bas à coulisses renforcées : le confort au quotidien

Des tiroirs profonds et robustes, parfaits pour accueillir casseroles, poêles ou provisions lourdes.

Avantages :

- Grande capacité de charge.
- Fermeture amortie et silencieuse.
- Meilleure ergonomie qu'une porte classique.

Astuce : Combinez-les à un tiroir "à double niveau" pour optimiser l'espace vertical.

5/ Les coulissants sous-évier : pour dompter un espace contraignant

Des paniers ou bacs montés sur rails spécialement conçus pour contourner le siphon et exploiter au mieux une zone souvent négligée.

Avantages :

- Organisation claire des produits ménagers.
- Nettoyage simplifié.
- Accès total sans se contorsionner.
- Tri sélectif



Pour compléter : Les petits plus qui font la différence

- **Range-couverts modulables** : s'adaptent à vos ustensiles.
- **Séparateurs de tiroirs** : évitent le désordre dans les grands espaces.
- **Coulissants épices et bouteilles** : gain de temps et de place.
- **Systèmes de tri sélectif intégrés** : pratiques et discrets.
- **Tablettes extractibles** : plan de travail d'appoint en un geste.

Le rangement : le confort au quotidien !

Les rangements malins ne se limitent pas à une question d'esthétique : ils améliorent l'ergonomie, la circulation et la durabilité de votre cuisine. Un bon aménagement se pense dès la conception !

