

Cuisines d'été

CRÉAZUR FRANCE



Découvrez l'élégance intemporelle et la durabilité exceptionnelle des cuisines d'été CRÉAZUR FRANCE.

L'été est synonyme de convivialité et de moments partagés autour de délicieux repas en plein air. Pour accompagner ces instants mémorables, rien de tel que nos cuisines d'été en Inox, alliant fonctionnalité, style et robustesse.

Avec pas moins de **15 configurations préétablies**, notre gamme offre une flexibilité sans pareille pour répondre à tous les besoins et à toutes les envies. Que vous rêviez d'un espace de cuisson spacieux pour régaler vos convives ou d'un coin bar pour siroter des cocktails rafraîchissants, nos cuisines sont conçues pour s'adapter parfaitement à votre espace et à votre mode de vie.

Le secret de notre conception réside dans la qualité inégalée



de l'Inox, associée à une structure en nid d'abeille qui garantit une rigidité et une solidité exceptionnelles. Ce matériau est reconnu pour sa résistance à la corrosion, sa facilité d'entretien et sa longévité remarquable, assurant ainsi une durabilité à toute épreuve, même face aux conditions les plus extrêmes. Nos plans compacts en HPL (stratifié haute pression) sont spécialement étudiés pour résister aux éléments, offrant une surface de travail robuste et facile à nettoyer. Résistants aux rayures, à la chaleur et à l'humidité, ces plans garantissent une performance optimale, saison après saison, tout en conservant leur aspect esthétique impeccable.

Ne faites aucun compromis sur la qualité et le style lorsque vous créez votre espace de vie en plein air. Optez pour l'excellence avec les cuisines d'été **CRÉAZUR FRANCE** et préparez-vous à vivre des moments inoubliables en plein air, saison après saison.



KX01



X2



X0



X0



MODULES

Cuisine
Extérieure



KX01

Les cuisines d'été Créazur France, sont composées d'un assemblage de caissons en **inox 304 (100% montés d'usine)** et de **plans Stratifiés Haute Pression** (High Pressure Laminate ou HPL), le tout complété par des pieds réglables en inox.

Caractéristiques de la KX01:

Plan(s) de travail	1x120 cm
Plan(s) Bar	N/A
Cuve inox	Non
Caisson(s) bas	x2
Caisson(s) bar	x0
Pieds Inox	x8

Les panneaux des caissons, de 18 mm d'épaisseur, consistent en une **structure type «nid d'abeille» recouverte de plaques d'inox**.

Cette technique, utilisée dans l'aérospatiale ou le nautisme, assure une haute résistance à la compression et au cisaillement, tout en conservant une grande légèreté pour un confort de pose.

Les plans caissons et bars de nos cuisines d'extérieur sont en **HPL**, une superposition de feuilles imprégnées de résine de mélamine, contrecollées sous une pression de 100kg par cm². Il en résulte un matériau extrêmement résistant à l'abrasion, l'eau, la chaleur, et aux produits chimiques.

La **cuve Evinox 44x44** accompagne le plan de travail prépercé HPL. Fabriquée en inox 304 brossé, elle est également recouverte d'une couche de coating sur ses faces inférieures. Ce revêtement assure une résistance à la condensation tout en insonorisant le tout, pour un plus grand confort d'utilisation. Sa grande profondeur de 18 cm en fait l'équipement pour compléter votre cuisine d'extérieur.

Créazur France offre une garantie commerciale de 5 ans pour ces cuisines extérieures, sous réserve d'une pose abritée (auvent, porche, etc.)



KX02



X3



X0



X0



MODULES

Cuisine
Extérieure



KX02

Les cuisines d'été Créazur France, sont composées d'un assemblage de caissons en **inox 304 (100% montés d'usine)** et de plans **Stratifiés Haute Pression** (High Pressure Laminate ou HPL), le tout complété par des pieds réglables en inox.

Caractéristiques de la KX02:

Plan(s) de travail	1x180 cm
Plan(s) Bar	N/A
Cuve inox	Non
Caisson(s) bas	x3
Caisson(s) bar	x0
Pieds Inox	x12

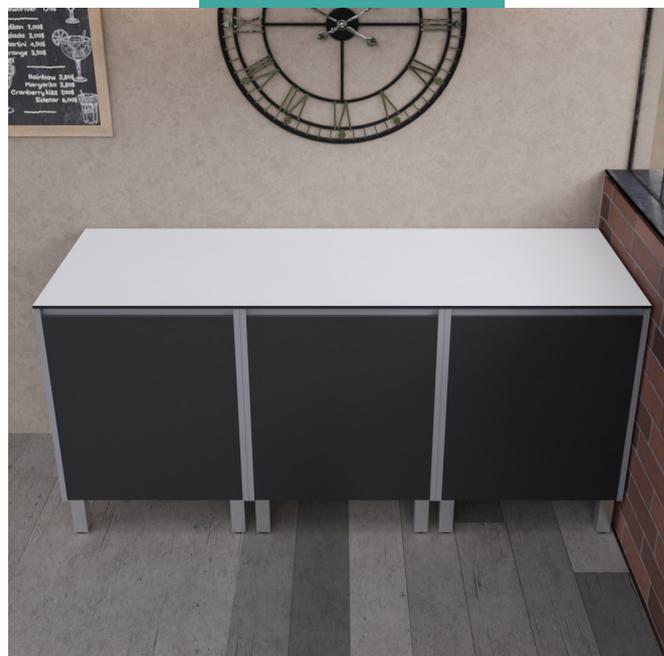
Les panneaux des caissons, de 18 mm d'épaisseur, consistent en une **structure type «nid d'abeille» recouverte de plaques d'inox**.

Cette technique, utilisée dans l'aérospatiale ou le nautisme, assure une haute résistance à la compression et au cisaillement, tout en conservant une grande légèreté pour un confort de pose.

Les plans caissons et bars de nos cuisines d'extérieur sont en **HPL**, une superposition de feuilles imprégnées de résine de mélamine, contrecollées sous une pression de 100kg par cm². Il en résulte un matériau extrêmement résistant à l'abrasion, l'eau, la chaleur, et aux produits chimiques.

La **cuve Evinox 44x44** accompagne le plan de travail prépercé HPL. Fabriquée en inox 304 brossé, elle est également recouverte d'une couche de coating sur ses faces inférieures. Ce revêtement assure une résistance à la condensation tout en insonorisant le tout, pour un plus grand confort d'utilisation. Sa grande profondeur de 18 cm en fait l'équipement pour compléter votre cuisine d'extérieur.

Créazur France offre une garantie commerciale de 5 ans pour ces cuisines extérieures, sous réserve d'une pose abritée (auvent, porche, etc.)



KX03



X2



X2



X0



MODULES

Cuisine
Extérieure



KX03

Les cuisines d'été Créazur France, sont composées d'un assemblage de caissons en **inox 304 (100% montés d'usine)** et de **plans Stratifiés Haute Pression** (High Pressure Laminate ou HPL), le tout complété par des pieds réglables en inox.

Caractéristiques de la KX03:

Plan(s) de travail	1x120 cm
Plan(s) Bar	1x130cm
Cuve inox	Non
Caisson(s) bas	x2
Caisson(s) bar	x2
Pieds Inox	x16

Les panneaux des caissons, de 18 mm d'épaisseur, consistent en une **structure type «nid d'abeille» recouverte de plaques d'inox**.

Cette technique, utilisée dans l'aérospatiale ou le nautisme, assure une haute résistance à la compression et au cisaillement, tout en conservant une grande légèreté pour un confort de pose.

Les plans caissons et bars de nos cuisines d'extérieur sont en **HPL**, une superposition de feuilles imprégnées de résine de mélamine, contrecollées sous une pression de 100kg par cm². Il en résulte un matériau extrêmement résistant à l'abrasion, l'eau, la chaleur, et aux produits chimiques.

La **cuve Evinox 44x44** accompagne le plan de travail prépercé HPL. Fabriquée en inox 304 brossé, elle est également recouverte d'une couche de coating sur ses faces inférieures. Ce revêtement assure une résistance à la condensation tout en insonorisant le tout, pour un plus grand confort d'utilisation. Sa grande profondeur de 18 cm en fait l'équipement pour compléter votre cuisine d'extérieur.

Créazur France offre une garantie commerciale de 5 ans pour ces cuisines extérieures, sous réserve d'une pose abritée (auvent, porche, etc.)



KX04



X3



X2



X0



MODULES

Cuisine
Extérieure



KX04

Les cuisines d'été Créazur France, sont composées d'un assemblage de caissons en **inox 304 (100% montés d'usine)** et de plans **Stratifiés Haute Pression** (High Pressure Laminate ou HPL), le tout complété par des pieds réglables en inox.

Caractéristiques de la KX04:

Plan(s) de travail	1x180 cm
Plan(s) Bar	1x130cm
Cuve inox	Non
Caisson(s) bas	x3
Caisson(s) bar	x2
Pieds Inox	x20

Les panneaux des caissons, de 18 mm d'épaisseur, consistent en une **structure type «nid d'abeille» recouverte de plaques d'inox**.

Cette technique, utilisée dans l'aérospatiale ou le nautisme, assure une haute résistance à la compression et au cisaillement, tout en conservant une grande légèreté pour un confort de pose.

Les plans caissons et bars de nos cuisines d'extérieur sont en **HPL**, une superposition de feuilles imprégnées de résine de mélamine, contrecollées sous une pression de 100kg par cm². Il en résulte un matériau extrêmement résistant à l'abrasion, l'eau, la chaleur, et aux produits chimiques.

La **cuve Evinox 44x44** accompagne le plan de travail prépercé HPL. Fabriquée en inox 304 brossé, elle est également recouverte d'une couche de coating sur ses faces inférieures. Ce revêtement assure une résistance à la condensation tout en insonorisant le tout, pour un plus grand confort d'utilisation. Sa grande profondeur de 18 cm en fait l'équipement pour compléter votre cuisine d'extérieur.

Créazur France offre une garantie commerciale de 5 ans pour ces cuisines extérieures, sous réserve d'une pose abritée (auvent, porche, etc.)



KX05



X4



X3



X0



MODULES

Cuisine
Extérieure



KX05

Les cuisines d'été Créazur France, sont composées d'un assemblage de caissons en **inox 304 (100% montés d'usine)** et de **plans Stratifiés Haute Pression** (High Pressure Laminate ou HPL), le tout complété par des pieds réglables en inox.

Caractéristiques de la KX05:

Plan(s) de travail	1x240 cm
Plan(s) Bar	1x195cm
Cuve inox	Non
Caisson(s) bas	x4
Caisson(s) bar	x3
Pieds Inox	x28

Les panneaux des caissons, de 18 mm d'épaisseur, consistent en une **structure type «nid d'abeille» recouverte de plaques d'inox**.

Cette technique, utilisée dans l'aérospatiale ou le nautisme, assure une haute résistance à la compression et au cisaillement, tout en conservant une grande légèreté pour un confort de pose.

Les plans caissons et bars de nos cuisines d'extérieur sont en **HPL**, une superposition de feuilles imprégnées de résine de mélamine, contrecollées sous une pression de 100kg par cm². Il en résulte un matériau extrêmement résistant à l'abrasion, l'eau, la chaleur, et aux produits chimiques.

La **cuve Evinox 44x44** accompagne le plan de travail prépercé HPL. Fabriquée en inox 304 brossé, elle est également recouverte d'une couche de coating sur ses faces inférieures. Ce revêtement assure une résistance à la condensation tout en insonorisant le tout, pour un plus grand confort d'utilisation. Sa grande profondeur de 18 cm en fait l'équipement pour compléter votre cuisine d'extérieur.

Créazur France offre une garantie commerciale de 5 ans pour ces cuisines extérieures, sous réserve d'une pose abritée (auvent, porche, etc.)



KX06



X2



X4



X1



MODULES

Cuisine
Extérieure



KX06

Les cuisines d'été Créazur France, sont composées d'un assemblage de caissons en **inox 304 (100% montés d'usine)** et de plans **Stratifiés Haute Pression** (High Pressure Laminate ou HPL), le tout complété par des pieds réglables en inox.

Caractéristiques de la KX06:

Plan(s) de travail	1x180 cm
Plan(s) Bar	2x130cm
Cuve inox	Non
Caisson(s) bas	x2
Caisson(s) bar	x4
Pieds Inox	x24

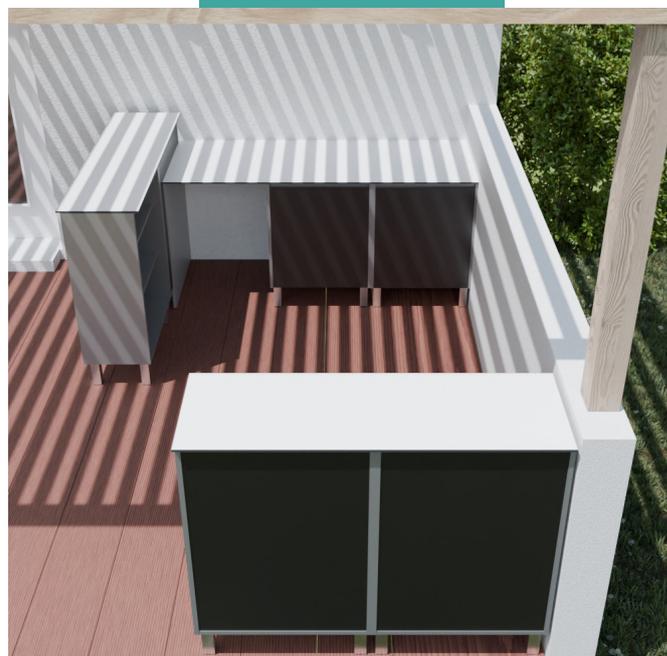
Les panneaux des caissons, de 18 mm d'épaisseur, consistent en une **structure type «nid d'abeille» recouverte de plaques d'inox**.

Cette technique, utilisée dans l'aérospatiale ou le nautisme, assure une haute résistance à la compression et au cisaillement, tout en conservant une grande légèreté pour un confort de pose.

Les plans caissons et bars de nos cuisines d'extérieur sont en **HPL**, une superposition de feuilles imprégnées de résine de mélamine, contrecollées sous une pression de 100kg par cm². Il en résulte un matériau extrêmement résistant à l'abrasion, l'eau, la chaleur, et aux produits chimiques.

La **cuve Evinox 44x44** accompagne le plan de travail prépercé HPL. Fabriquée en inox 304 brossé, elle est également recouverte d'une couche de coating sur ses faces inférieures. Ce revêtement assure une résistance à la condensation tout en insonorisant le tout, pour un plus grand confort d'utilisation. Sa grande profondeur de 18 cm en fait l'équipement pour compléter votre cuisine d'extérieur.

Créazur France offre une garantie commerciale de 5 ans pour ces cuisines extérieures, sous réserve d'une pose abritée (auvent, porche, etc.)



KX07



X2



X0



X1



MODULES

Cuisine
Extérieure



KX07

Les cuisines d'été Créazur France, sont composées d'un assemblage de caissons en **inox 304 (100% montés d'usine)** et de **plans Stratifiés Haute Pression** (High Pressure Laminate ou HPL), le tout complété par des pieds réglables en inox.

Caractéristiques de la KX07:

Plan(s) de travail	1x180 cm
Plan(s) Bar	N/A
Cuve inox	Non
Caisson(s) bas	x2
Caisson(s) bar	x0
Pieds Inox	x8

Les panneaux des caissons, de 18 mm d'épaisseur, consistent en une **structure type «nid d'abeille» recouverte de plaques d'inox**.

Cette technique, utilisée dans l'aérospatiale ou le nautisme, assure une haute résistance à la compression et au cisaillement, tout en conservant une grande légèreté pour un confort de pose.

Les plans caissons et bars de nos cuisines d'extérieur sont en **HPL**, une superposition de feuilles imprégnées de résine de mélamine, contrecollées sous une pression de 100kg par cm². Il en résulte un matériau extrêmement résistant à l'abrasion, l'eau, la chaleur, et aux produits chimiques.

La **cuve Evinox 44x44** accompagne le plan de travail prépercé HPL. Fabriquée en inox 304 brossé, elle est également recouverte d'une couche de coating sur ses faces inférieures. Ce revêtement assure une résistance à la condensation tout en insonorisant le tout, pour un plus grand confort d'utilisation. Sa grande profondeur de 18 cm en fait l'équipement pour compléter votre cuisine d'extérieur.

Créazur France offre une garantie commerciale de 5 ans pour ces cuisines extérieures, sous réserve d'une pose abritée (auvent, porche, etc.)



KX08



X2



X0



X0



MODULES

Cuisine
Extérieure



KX08

Les cuisines d'été Créazur France, sont composées d'un assemblage de caissons en **inox 304 (100% montés d'usine)** et de **plans Stratifiés Haute Pression** (High Pressure Laminate ou HPL), le tout complété par des pieds réglables en inox.

Caractéristiques de la KX08:

Plan(s) de travail	1x120 cm
Plan(s) Bar	N/A
Cuve inox	Oui (44x44x18 cm)
Caisson(s) bas	x2
Caisson(s) bar	x0
Pieds Inox	x8

Les panneaux des caissons, de 18 mm d'épaisseur, consistent en une **structure type «nid d'abeille» recouverte de plaques d'inox**.

Cette technique, utilisée dans l'aérospatiale ou le nautisme, assure une haute résistance à la compression et au cisaillement, tout en conservant une grande légèreté pour un confort de pose.

Les plans caissons et bars de nos cuisines d'extérieur sont en **HPL**, une superposition de feuilles imprégnées de résine de mélamine, contrecollées sous une pression de 100kg par cm². Il en résulte un matériau extrêmement résistant à l'abrasion, l'eau, la chaleur, et aux produits chimiques.

La **cuve Evinox 44x44** accompagne le plan de travail prépercé HPL. Fabriquée en inox 304 brossé, elle est également recouverte d'une couche de coating sur ses faces inférieures. Ce revêtement assure une résistance à la condensation tout en insonorisant le tout, pour un plus grand confort d'utilisation. Sa grande profondeur de 18 cm en fait l'équipement pour compléter votre cuisine d'extérieur.

Créazur France offre une garantie commerciale de 5 ans pour ces cuisines extérieures, sous réserve d'une pose abritée (auvent, porche, etc.)



KX09



X3



X0



X0



MODULES

Cuisine
Extérieure



KX09

Les cuisines d'été Créazur France, sont composées d'un assemblage de caissons en **inox 304 (100% montés d'usine)** et de plans **Stratifiés Haute Pression** (High Pressure Laminate ou HPL), le tout complété par des pieds réglables en inox.

Caractéristiques de la KX09:

Plan(s) de travail	1x180 cm
Plan(s) Bar	N/A
Cuve inox	Oui (44x44x18 cm)
Caisson(s) bas	x3
Caisson(s) bar	x0
Pieds Inox	x12

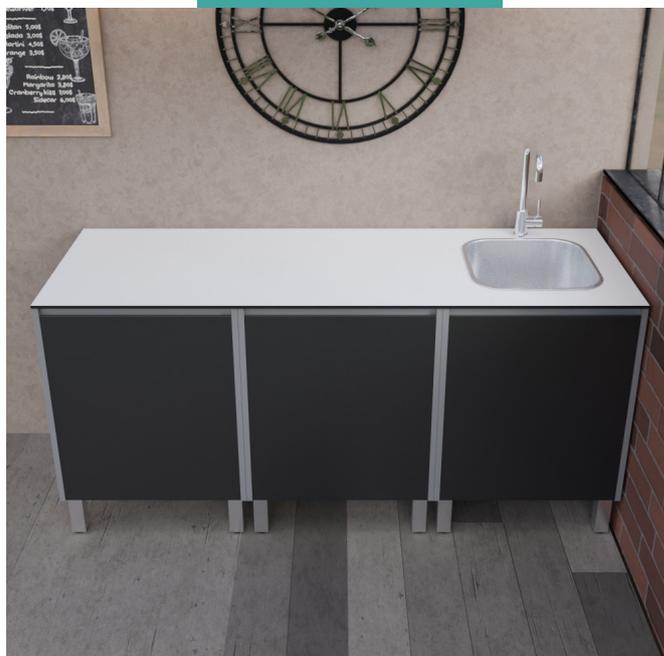
Les panneaux des caissons, de 18 mm d'épaisseur, consistent en une **structure type «nid d'abeille» recouverte de plaques d'inox**.

Cette technique, utilisée dans l'aérospatiale ou le nautisme, assure une haute résistance à la compression et au cisaillement, tout en conservant une grande légèreté pour un confort de pose.

Les plans caissons et bars de nos cuisines d'extérieur sont en **HPL**, une superposition de feuilles imprégnées de résine de mélamine, contrecollées sous une pression de 100kg par cm². Il en résulte un matériau extrêmement résistant à l'abrasion, l'eau, la chaleur, et aux produits chimiques.

La **cuve Evinox 44x44** accompagne le plan de travail prépercé HPL. Fabriquée en inox 304 brossé, elle est également recouverte d'une couche de coating sur ses faces inférieures. Ce revêtement assure une résistance à la condensation tout en insonorisant le tout, pour un plus grand confort d'utilisation. Sa grande profondeur de 18 cm en fait l'équipement pour compléter votre cuisine d'extérieur.

Créazur France offre une garantie commerciale de 5 ans pour ces cuisines extérieures, sous réserve d'une pose abritée (auvent, porche, etc.)



KX10



X2



X2



X0



MODULES

Cuisine
Extérieure



KX10

Les cuisines d'été Créazur France, sont composées d'un assemblage de caissons en **inox 304 (100% montés d'usine)** et de **plans Stratifiés Haute Pression** (High Pressure Laminate ou HPL), le tout complété par des pieds réglables en inox.

Caractéristiques de la KX10:

Plan(s) de travail	1x120 cm
Plan(s) Bar	1x130cm
Cuve inox	Oui (44x44x18 cm)
Caisson(s) bas	x2
Caisson(s) bar	x2
Pieds Inox	x16

Les panneaux des caissons, de 18 mm d'épaisseur, consistent en une **structure type «nid d'abeille» recouverte de plaques d'inox**.

Cette technique, utilisée dans l'aérospatiale ou le nautisme, assure une haute résistance à la compression et au cisaillement, tout en conservant une grande légèreté pour un confort de pose.

Les plans caissons et bars de nos cuisines d'extérieur sont en **HPL**, une superposition de feuilles imprégnées de résine de mélamine, contrecollées sous une pression de 100kg par cm². Il en résulte un matériau extrêmement résistant à l'abrasion, l'eau, la chaleur, et aux produits chimiques.

La **cuve Evinox 44x44** accompagne le plan de travail prépercé HPL. Fabriquée en inox 304 brossé, elle est également recouverte d'une couche de coating sur ses faces inférieures. Ce revêtement assure une résistance à la condensation tout en insonorisant le tout, pour un plus grand confort d'utilisation. Sa grande profondeur de 18 cm en fait l'équipement pour compléter votre cuisine d'extérieur.

Créazur France offre une garantie commerciale de 5 ans pour ces cuisines extérieures, sous réserve d'une pose abritée (auvent, porche, etc.)



KX11



X3



X2



X0



MODULES

Cuisine
Extérieure



KX11

Les cuisines d'été Créazur France, sont composées d'un assemblage de caissons en **inox 304 (100% montés d'usine)** et de plans **Stratifiés Haute Pression** (High Pressure Laminate ou HPL), le tout complété par des pieds réglables en inox.

Caractéristiques de la KX11:

Plan(s) de travail	1x180 cm
Plan(s) Bar	1x130cm
Cuve inox	Oui (44x44x18 cm)
Caisson(s) bas	x3
Caisson(s) bar	x2
Pieds Inox	x20

Les panneaux des caissons, de 18 mm d'épaisseur, consistent en une **structure type «nid d'abeille» recouverte de plaques d'inox**.

Cette technique, utilisée dans l'aérospatiale ou le nautisme, assure une haute résistance à la compression et au cisaillement, tout en conservant une grande légèreté pour un confort de pose.

Les plans caissons et bars de nos cuisines d'extérieur sont en **HPL**, une superposition de feuilles imprégnées de résine de mélamine, contrecollées sous une pression de 100kg par cm². Il en résulte un matériau extrêmement résistant à l'abrasion, l'eau, la chaleur, et aux produits chimiques.

La **cuve Evinox 44x44** accompagne le plan de travail prépercé HPL. Fabriquée en inox 304 brossé, elle est également recouverte d'une couche de coating sur ses faces inférieures. Ce revêtement assure une résistance à la condensation tout en insonorisant le tout, pour un plus grand confort d'utilisation. Sa grande profondeur de 18 cm en fait l'équipement pour compléter votre cuisine d'extérieur.

Créazur France offre une garantie commerciale de 5 ans pour ces cuisines extérieures, sous réserve d'une pose abritée (auvent, porche, etc.)



KX12



X4



X3



X0



MODULES

Cuisine
Extérieure



KX12

Les cuisines d'été Créazur France, sont composées d'un assemblage de caissons en **inox 304 (100% montés d'usine)** et de **plans Stratifiés Haute Pression** (High Pressure Laminate ou HPL), le tout complété par des pieds réglables en inox.

Caractéristiques de la KX12:

Plan(s) de travail	1x240 cm
Plan(s) Bar	1x195cm
Cuve inox	Oui (44x44x18 cm)
Caisson(s) bas	x4
Caisson(s) bar	x3
Pieds Inox	x28

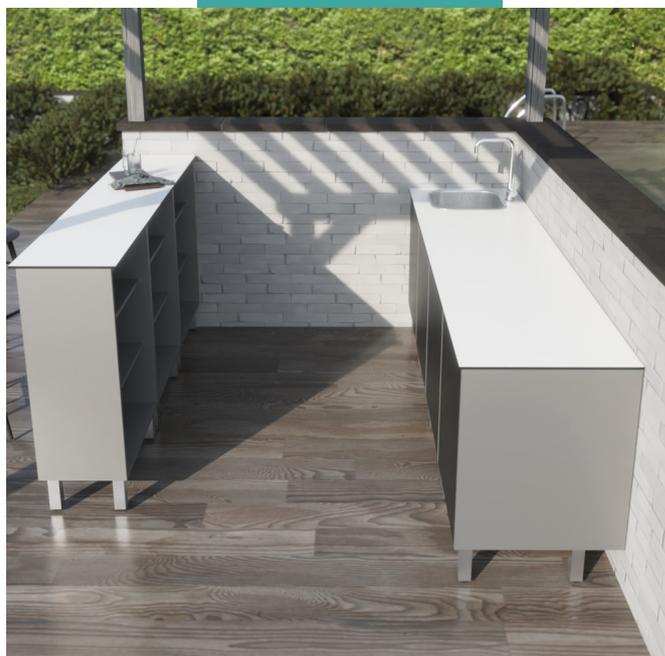
Les panneaux des caissons, de 18 mm d'épaisseur, consistent en une **structure type «nid d'abeille» recouverte de plaques d'inox**.

Cette technique, utilisée dans l'aérospatiale ou le nautisme, assure une haute résistance à la compression et au cisaillement, tout en conservant une grande légèreté pour un confort de pose.

Les plans caissons et bars de nos cuisines d'extérieur sont en **HPL**, une superposition de feuilles imprégnées de résine de mélamine, contrecollées sous une pression de 100kg par cm². Il en résulte un matériau extrêmement résistant à l'abrasion, l'eau, la chaleur, et aux produits chimiques.

La **cuve Evinox 44x44** accompagne le plan de travail prépercé HPL. Fabriquée en inox 304 brossé, elle est également recouverte d'une couche de coating sur ses faces inférieures. Ce revêtement assure une résistance à la condensation tout en insonorisant le tout, pour un plus grand confort d'utilisation. Sa grande profondeur de 18 cm en fait l'équipement pour compléter votre cuisine d'extérieur.

Créazur France offre une garantie commerciale de 5 ans pour ces cuisines extérieures, sous réserve d'une pose abritée (auvent, porche, etc.)



KX13



X2



X4



X0



MODULES

Cuisine
Extérieure



KX13

Les cuisines d'été Créazur France, sont composées d'un assemblage de caissons en **inox 304 (100% montés d'usine)** et de **plans Stratifiés Haute Pression** (High Pressure Laminate ou HPL), le tout complété par des pieds réglables en inox.

Caractéristiques de la KX13:

Plan(s) de travail	1x180 cm
Plan(s) Bar	2x130cm
Cuve inox	Oui (44x44x18 cm)
Caisson(s) bas	x2
Caisson(s) bar	x4
Pieds Inox	x24

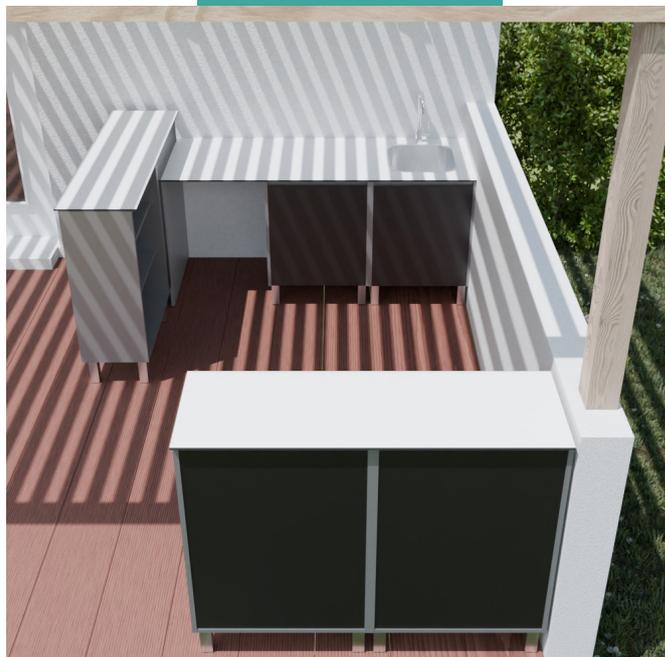
Les panneaux des caissons, de 18 mm d'épaisseur, consistent en une **structure type «nid d'abeille» recouverte de plaques d'inox**.

Cette technique, utilisée dans l'aérospatiale ou le nautisme, assure une haute résistance à la compression et au cisaillement, tout en conservant une grande légèreté pour un confort de pose.

Les plans caissons et bars de nos cuisines d'extérieur sont en **HPL**, une superposition de feuilles imprégnées de résine de mélamine, contrecollées sous une pression de 100kg par cm². Il en résulte un matériau extrêmement résistant à l'abrasion, l'eau, la chaleur, et aux produits chimiques.

La **cuve Evinox 44x44** accompagne le plan de travail prépercé HPL. Fabriquée en inox 304 brossé, elle est également recouverte d'une couche de coating sur ses faces inférieures. Ce revêtement assure une résistance à la condensation tout en insonorisant le tout, pour un plus grand confort d'utilisation. Sa grande profondeur de 18 cm en fait l'équipement pour compléter votre cuisine d'extérieur.

Créazur France offre une garantie commerciale de 5 ans pour ces cuisines extérieures, sous réserve d'une pose abritée (auvent, porche, etc.)



KX14



X2



X0



X1



MODULES

Cuisine
Extérieure



KX14

Les cuisines d'été Créazur France, sont composées d'un assemblage de caissons en **inox 304 (100% montés d'usine)** et de plans **Stratifiés Haute Pression** (High Pressure Laminate ou HPL), le tout complété par des pieds réglables en inox.

Caractéristiques de la KX14:

Plan(s) de travail	1x180 cm
Plan(s) Bar	N/A
Cuve inox	Oui (44x44x18 cm)
Caisson(s) bas	x2
Caisson(s) bar	x0
Pieds Inox	x8

Les panneaux des caissons, de 18 mm d'épaisseur, consistent en une **structure type «nid d'abeille» recouverte de plaques d'inox**.

Cette technique, utilisée dans l'aérospatiale ou le nautisme, assure une haute résistance à la compression et au cisaillement, tout en conservant une grande légèreté pour un confort de pose.

Les plans caissons et bars de nos cuisines d'extérieur sont en **HPL**, une superposition de feuilles imprégnées de résine de mélamine, contrecollées sous une pression de 100kg par cm². Il en résulte un matériau extrêmement résistant à l'abrasion, l'eau, la chaleur, et aux produits chimiques.

La **cuve Evinox 44x44** accompagne le plan de travail prépercé HPL. Fabriquée en inox 304 brossé, elle est également recouverte d'une couche de coating sur ses faces inférieures. Ce revêtement assure une résistance à la condensation tout en insonorisant le tout, pour un plus grand confort d'utilisation. Sa grande profondeur de 18 cm en fait l'équipement pour compléter votre cuisine d'extérieur.

Créazur France offre une garantie commerciale de 5 ans pour ces cuisines extérieures, sous réserve d'une pose abritée (auvent, porche, etc.)



KX15



X4



X2



X1



MODULES

Cuisine
Extérieure



KX15

Les cuisines d'été Créazur France, sont composées d'un assemblage de caissons en **inox 304 (100% montés d'usine)** et de **plans Stratifiés Haute Pression** (High Pressure Laminate ou HPL), le tout complété par des pieds réglables en inox.

Caractéristiques de la KX15:

Plan(s) de travail	2x120 cm
Plan(s) Bar	1x130cm
Cuve inox	Oui (44x44x18 cm)
Caisson(s) bas	x4
Caisson(s) bar	x2
Pieds Inox	x24

Les panneaux des caissons, de 18 mm d'épaisseur, consistent en une **structure type «nid d'abeille» recouverte de plaques d'inox**.

Cette technique, utilisée dans l'aérospatiale ou le nautisme, assure une haute résistance à la compression et au cisaillement, tout en conservant une grande légèreté pour un confort de pose.

Les plans caissons et bars de nos cuisines d'extérieur sont en **HPL**, une superposition de feuilles imprégnées de résine de mélamine, contrecollées sous une pression de 100kg par cm². Il en résulte un matériau extrêmement résistant à l'abrasion, l'eau, la chaleur, et aux produits chimiques.

La **cuve Evinox 44x44** accompagne le plan de travail prépercé HPL. Fabriquée en inox 304 brossé, elle est également recouverte d'une couche de coating sur ses faces inférieures. Ce revêtement assure une résistance à la condensation tout en insonorisant le tout, pour un plus grand confort d'utilisation. Sa grande profondeur de 18 cm en fait l'équipement pour compléter votre cuisine d'extérieur.

Créazur France offre une garantie commerciale de 5 ans pour ces cuisines extérieures, sous réserve d'une pose abritée (auvent, porche, etc.)

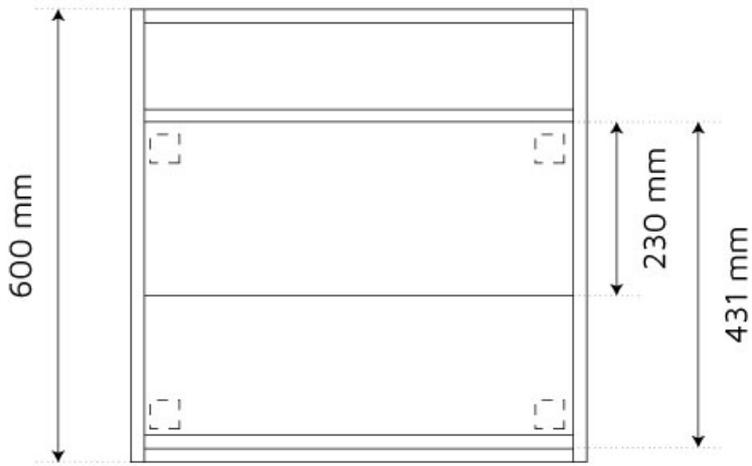




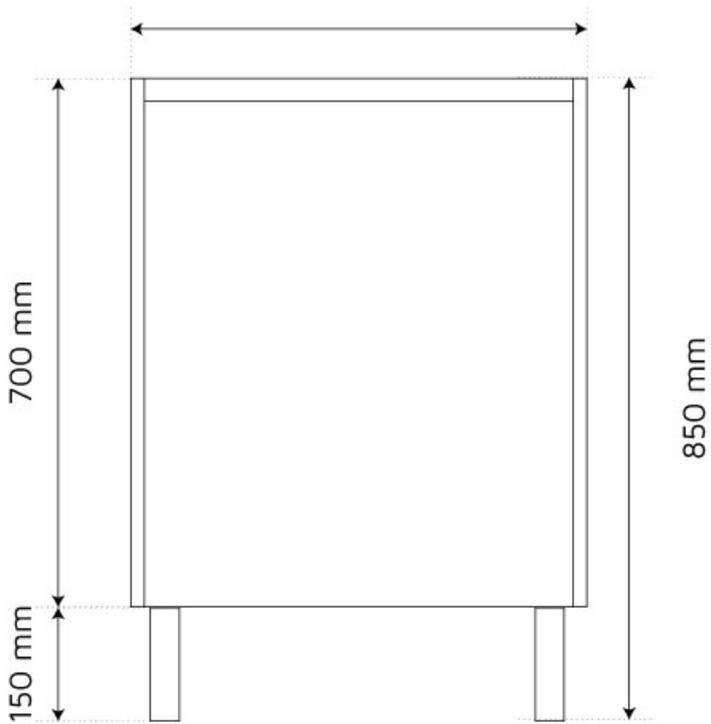
MODULE BSE 60



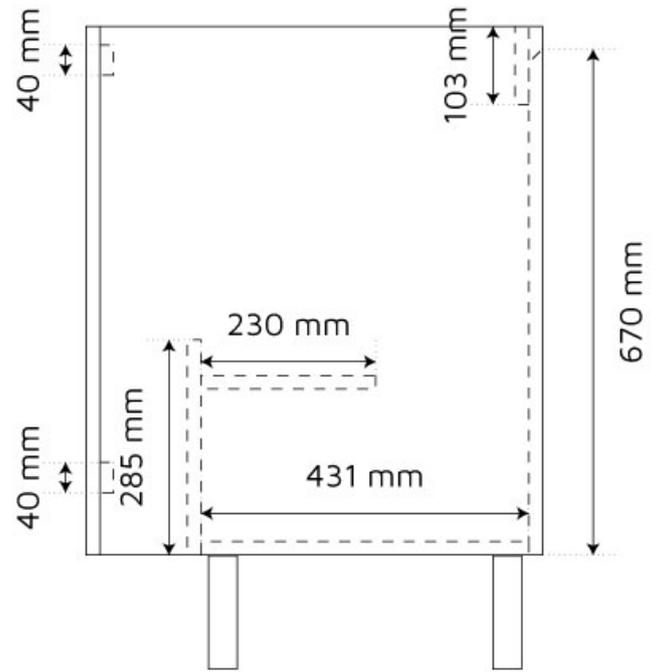
Dessus



600 mm



Face



Profil



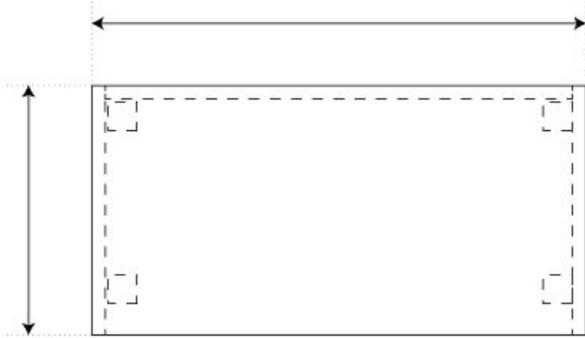
MODULE BAR 65



Dessus

650 mm

330 mm



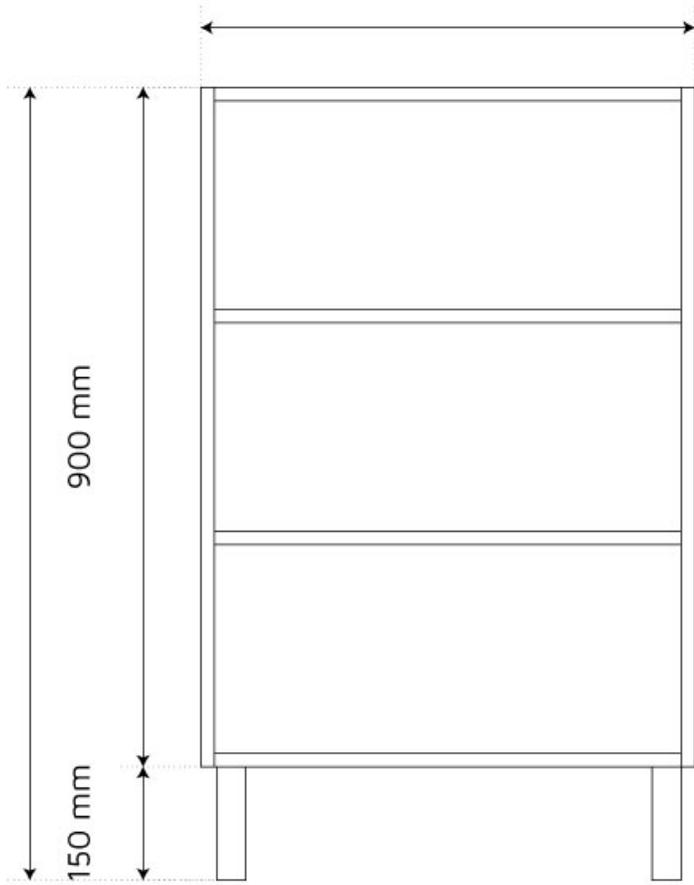
650 mm

330 mm

1050 mm

900 mm

150 mm



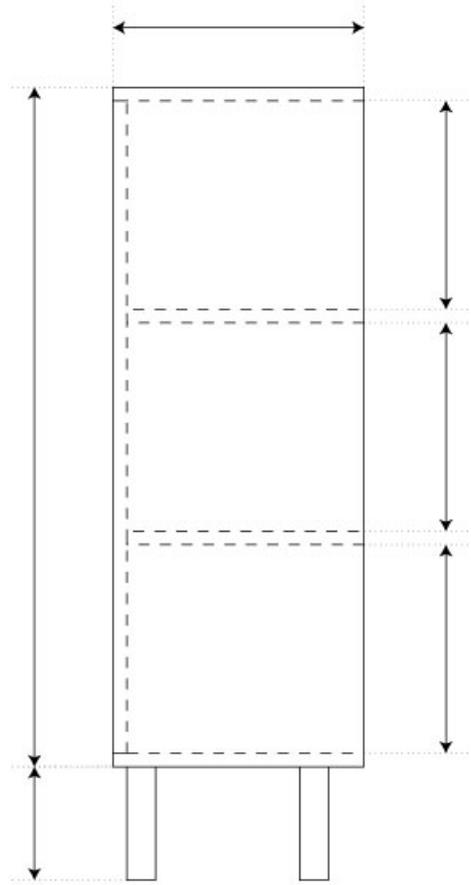
900 mm

150 mm

276 mm

276 mm

276 mm

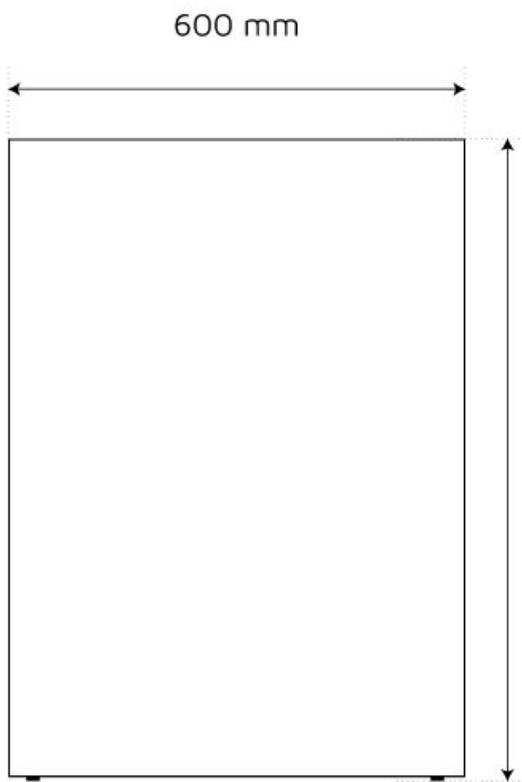


Face

Profil



JAMBAGE



Profil

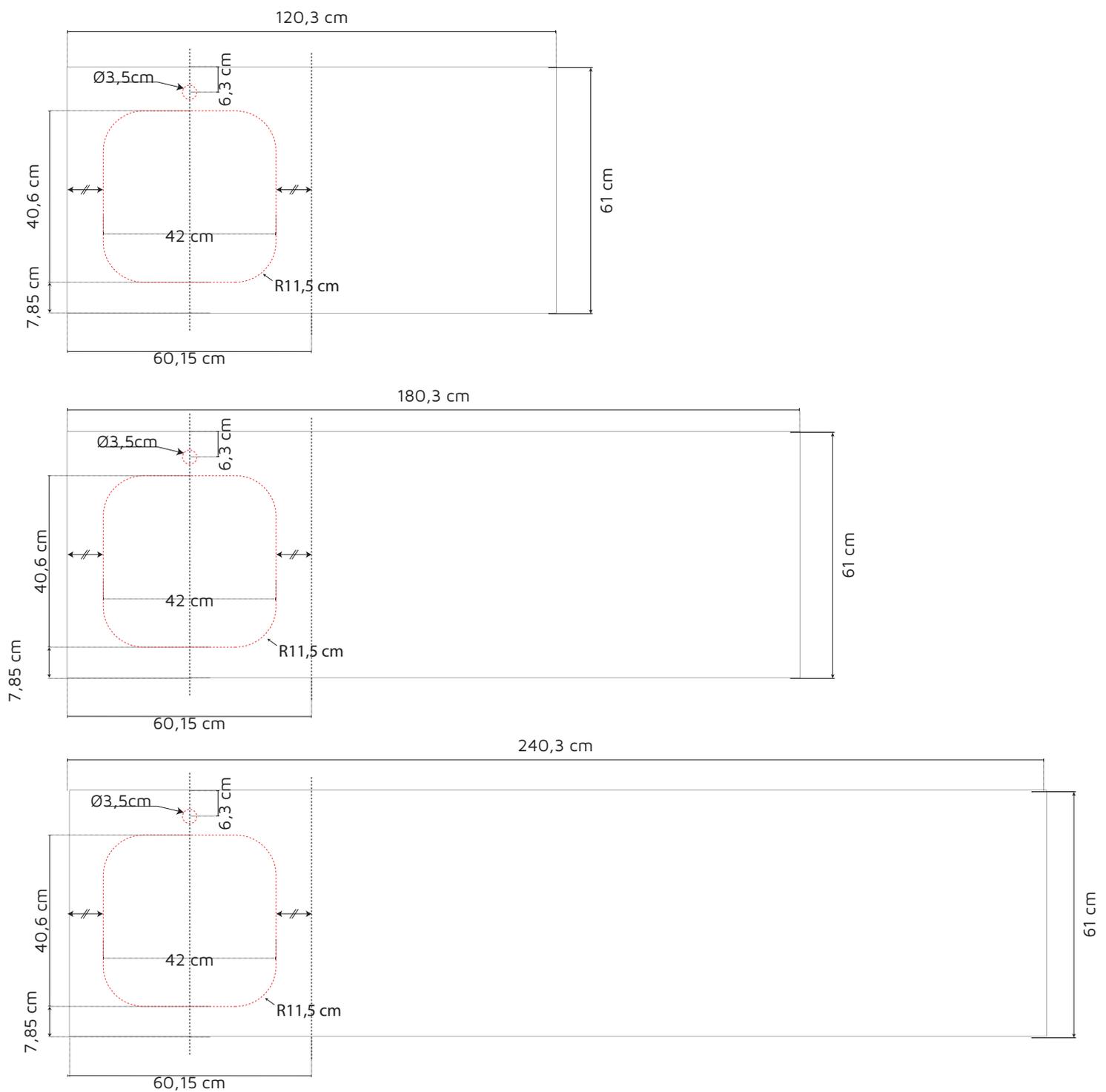


Face



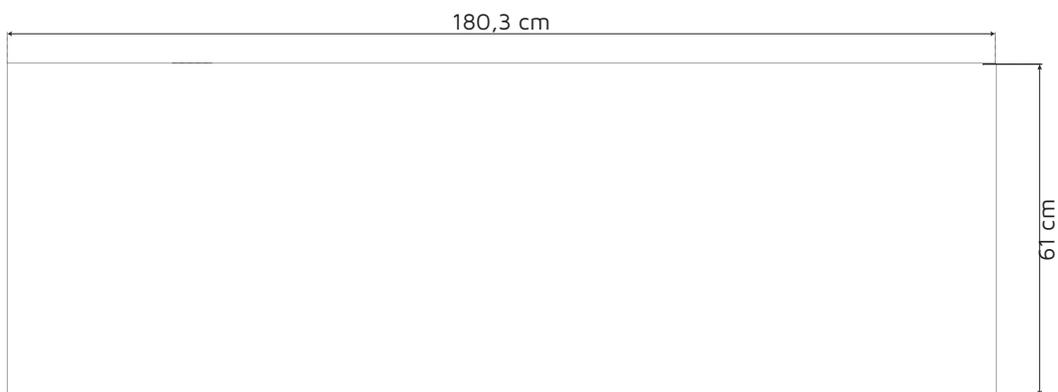
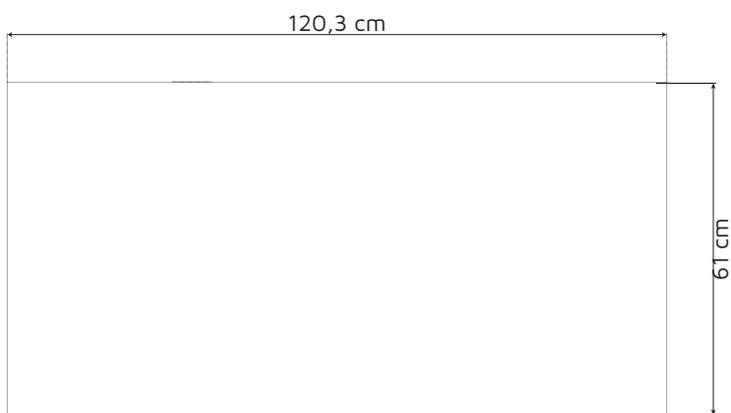


PLAN HPL PRE-PERCÉ



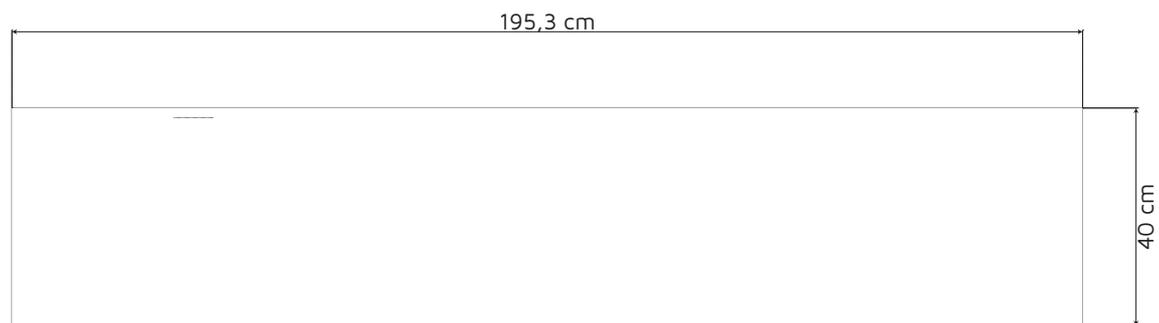
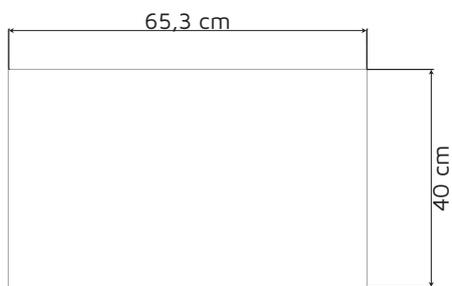


PLAN HPL

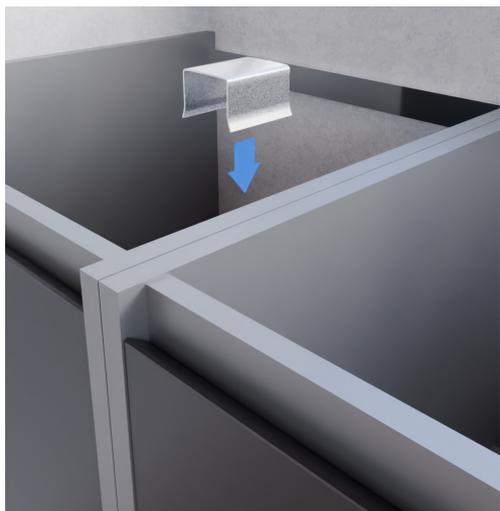




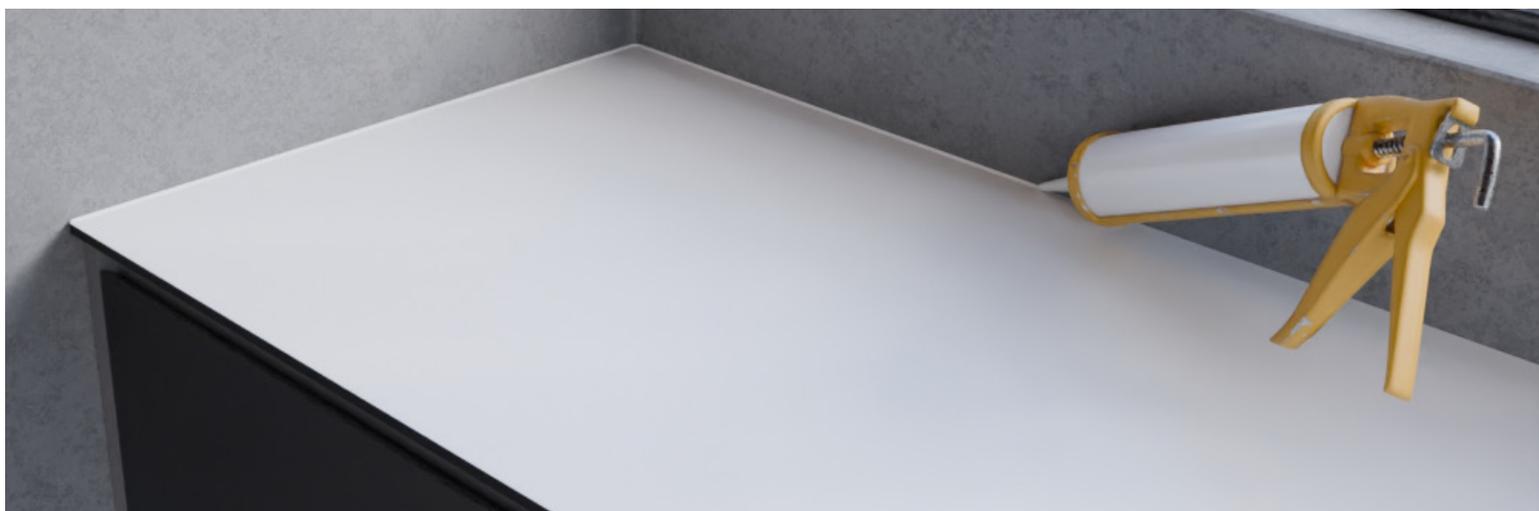
PLAN BAR HPL



PRÉCONISATIONS DE POSE MODULES BAS



Pour garantir une bonne tenue de l'ensemble des caissons bas, il convient d'utiliser les pinces fournies, et de clipser les modules entre eux (modules bas seulement).



Afin de fixer le plan HPL aux caissons, il convient de le fixer avec des points de silicones par dessous, ainsi qu'un joint le long du mur, le cas échéant. En plus d'une bonne tenue de l'ensemble, son étanchéité s'en trouvera renforcée.



PRÉCONISATIONS DE POSE MODULES BARS

Pour une bonne tenue, il est conseillé de fixer les caissons bar entre eux.

Des vis autoforeuses en inox (ou simples si l'on préperce les caissons) sont conseillées pour joindre les deux blocs



Pour assurer le plan aux caissons bars, il est préconisé de le fixer avec du silicone (en déposant des points à chaque coin supérieur des caissons).



Dans le cas où le bar toucherait un mur, il est également conseillé de l'y sécuriser à l'aide d'un joint de silicone.





Découvrez l'élégance intemporelle et la durabilité exceptionnelle des cuisines d'été CRÉAZUR FRANCE.

Un projet ? Une demande particulière ? Rapprochez-vous de notre équipe commerciale !

e-mail : contact@creazurfrance.fr
Téléphone : 05 46 34 06 13



Créazur France - www.creazurfrance.fr
203, rue de Rome, 17220 Sainte-Soulle