

Evier 1 bac - LUISINOX modèle GALA - sous-meuble minimum de 450 mm



Référence :EV6801P

Prix :393.00 €

Options disponibles :

Lusinox : Inox lisse satiné, Inox mini structure (+ 84.00 €)

Descriptif :

Evier 1 bac - LUSINOX modèle GALA - sous-meuble minimum de 450 mm

Cet évier monobac de la ligne Gala est très solide et simple d'utilisation. Il trouvera rapidement sa place au sein de votre cuisine.

> Bords extra-plats

Proposé en INOX lisse satiné ou INOX mini-structure

Evier réversible

Garantie 5 ans

Vide-sauce Non Nombre d'égouttoirs **1** Largeur totale de l'évier **500** Longueur totale de l'évier **860** Pour évier à encastrer, largeur mini du meuble **450**

Information(s) complémentaire(s) Positionnement des égouttoirs **Réversible** Type d'évier **A encastrer** Montage de la robinetterie sur l'évier **Oui** Nombre de trous pré-perçés par cote **1** Nombre de trous pour la robinetterie par cote **1**

Dimension(s) 1 ère cuve **342 * 410** Profondeur de la première cuve **185** Diamètre de la bonde de la première cuve **90** millimètres

Schéma technique



**TELECHARGER
LA FICHE PDF**

Inox satiné :

L'évier subit une finition supplémentaire en usine. L'évier va être brossé, ce qui le rendra moins vulnérable aux rayures dues à l'utilisation quotidienne de l'évier. Ce brossage est effectué le plus souvent par des machines mais pour les éviers haut de gamme, la finition se fait à la main.

Inox brossé :

Un brossage haut de gamme apporte une nouvelle touche de sophistication.

Plus marqué que pour un Inox satiné classique, il matifie légèrement l'Inox pour lui donner un aspect très contemporain.

L'Inox nid d'abeille

De mini-alvéoles dans l'Inox protègent la surface de l'Inox.

L'Inox mini-structure

La trame de l'évier est si fine que l'on devine à peine les micro-alvéoles.

Il est à mi-chemin entre l'Inox lisse et l'Inox nid d'abeille, aspect brillant. Il séduit beaucoup.

Propriétés du Lusinox

Elasticité

L'Inox est un matériau élastique qui résiste très bien aux chocs. En cas de choc léger, il reprendra sa forme initiale par retour élastique. Cette élasticité réduit aussi la casse des produits fragiles (verre et porcelaine)

Tenue à la température

La température de fusion des aciers étant très importante, les éviers en Inox résistent sans aucune difficulté aux températures rencontrées dans la cuisine.

Neutralité

L'Inox est parfaitement neutre avec les aliments. Leur goût et leur aspect resteront inchangés.

Hygiénique

La surface métallique, dure et lisse de l'Inox empêche les bactéries d'adhérer et de proliférer.

Durabilité

Ecologie

L'Inox est presque entièrement fabriqué à partir d'acier inoxydable. L'Inox est systématiquement recyclé.

[Lien vers la fiche du produit](#)