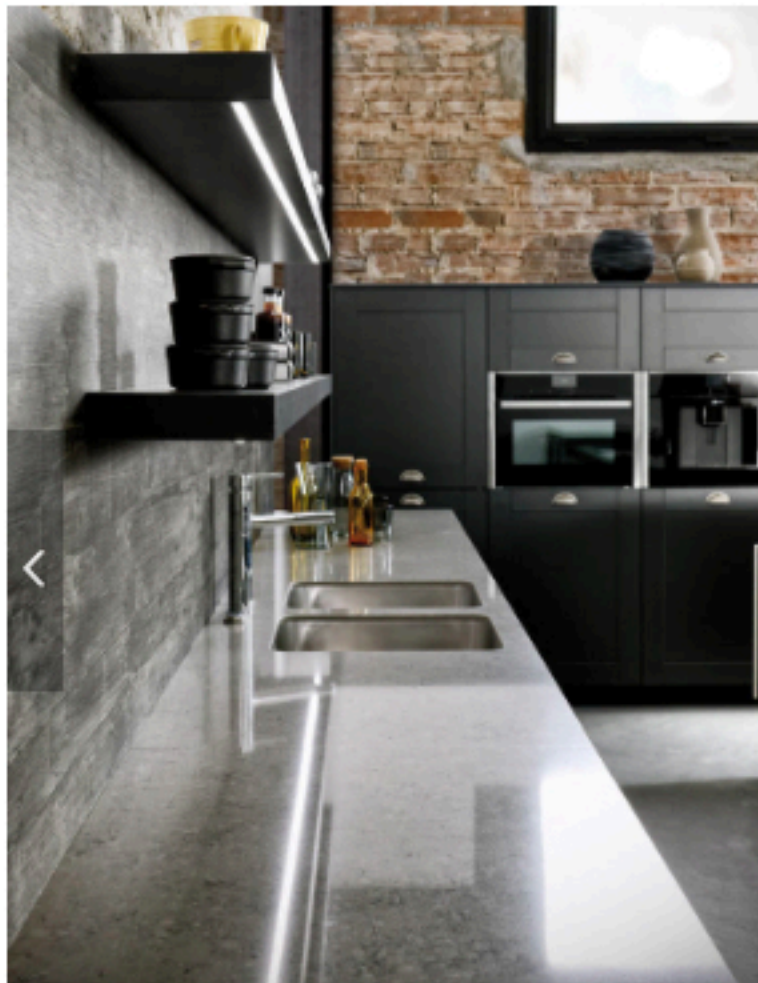


Elle>Déco>Déco cuisine

# 12 idées de pro pour bien concevoir sa cuisine



12 / 13

## Le bon matériau pour le plan de travail

Le bois, c'est beau mais il faut le poncer et le vernir régulièrement. Il ne résiste pas bien à la chaleur trop importante d'un plat et aux rayures des couteaux.

Quant au carrelage, les joints se salissent vite et sont des nids à microbes. L'idéal : les plans de travail en granit ou en matériaux composites tels que la résine époxy, le verre trempé ou la pierre reconstituée (quartz + résine).

Notre coup de cœur : les plans de travail en quartz, qui est très résistant.

Sophie Schirm.



**DESIGNED  
TO BE CLOSE**  
TRIPP TRAPP®

