



UNE SOLUTION INTÉGRALE POUR VOTRE CUISINE EXTÉRIEURE

Des réceptions sans tracas pour tous vos rassemblements petits et grands avec la cuisine intégrale de 8' de la Série G. Cette cuisine offre une surface de cuisson de 875 po² avec un espace réfrigéré de 5.5 pi.cu., une porte d'accès double pour faciliter le rangement, une poubelle rétractable de 13 gallons et un plan de travail de 17.5 pi² ajoutant encore plus d'agrément à vos réceptions.

ÎLOT 8' RTAC-G8 – CARACTÉRISTIQUES ET DÉTAILS

- Gril Coyote 36" (C2C36 NG/LP)
- Porte d'accès double de 31", poubelle rétractable (CDA2431)
- Réfrigérateur 24" (C1BIR24L)
- Dimensions de l'îlot : 90" L x 34.5" H x 30" P
- Plan de travail : 96" L x 2" H x 36" P
- Surface de travail en béton 2" d'épaisseur avec bordure ciselée
- Espace de préparation de plus de 17.5 pi²

Option : Surclassement du gril 36" de la Série S avec grilloir, rôtisserie et briquettes

OPTION DE FINIS POUR L'ÎLOT:



Pierre superposée | Gris pierre
Plan de travail gris-délavé
Modèle RTAC-G8-PF-SG



Pierre superposée | Brun terra
Plan de travail taupe
Modèle RTAC-G8-PF-SB



Pierre superposée | Blanc moderne
Plan de travail blanc-cassé
Modèle RTAC-G8-PF-SW

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous joindre par courriel à : info@distinctive-online.com