

**DURABILITÉ**

# La durabilité commence par une cuisine qui dure

La qualité d'une cuisine professionnelle se mesure à la réception, mais surtout après des années d'utilisation intensive.

La durabilité va au-delà de la consommation d'énergie. Les matériaux, la construction, l'entretien et la réparabilité déterminent aussi la durée pendant laquelle une cuisine reste fiable.

L'acier inoxydable constitue donc la base du travail sur mesure de Maes Kitchens. Une finition soignée des bords et des angles favorise l'hygiène et simplifie le nettoyage quotidien.

La structure sous le plan de travail compte également. Des renforts métalliques adaptés peuvent remplacer le bois. Une conception réfléchie prévoit en outre l'accès pour le service technique et les adaptations futures.



Détail d'un angle en inox soigneusement arrondi et de sa finition soudée.

La durabilité du sur-mesure se joue dans les moindres détails.