



eggo

KITCHEN & HOUSE

D'Kiche vu mengem Liewen





Un style
qui place chaque
famille au centre de la
cuisine, et la cuisine au cœur
de la maison. Un concept élégant
qui évoque la forme parfaite de
l'œuf, en écho à la pureté de son design.
Des points de vente pas comme les autres,
spécialisés dans la création, l'agencement
et l'installation de cuisines équipées
sur mesure. Le mariage heureux entre
l'esthétique et la fiabilité, servi par
un service unique et des prix
imbattables toute
l'année...

Bienvenue chez **egg**o



table des matières

les services èggo	6
dessinez votre cuisine en 3D	8
les cuisines èggo	
la collection start	13
la collection contemporaine	25
conseils pour une cuisine bien rangée	62
la collection cottage	91
solutions de rangement pour la buanderie	114
optimisez votre investissement	116
l'éclairage	118
les finitions et équipements	121
l'ergonomie	130
les robinets et éviers	142
les chaises et tabourets	144
nos sélections d'électroménagers	154
la logistique èggo	162
les moments-clés de votre projet	164
où trouver èggo?	165

édito

10 ans!

10 ans que les designers et les cuisinistes d'èggo mettent leur expérience au service d'une seule idée : faire de la cuisine le cœur de la maison.

10 ans que nous concevons de belles cuisines, dans l'air du temps, très bien pensées, robustes et garanties pour de nombreuses années de tranquillité.

10 ans que nous apportons un soin tout particulier à vous accompagner pas à pas, de la conception à la pose de votre cuisine, avec tout notre savoir-faire et le professionnalisme de nos équipes.

Ainsi, depuis toutes ces années, nous plaçons toujours toute notre attention à concevoir des cuisines qui vous ressemblent, mais aussi à vous offrir le service que mérite votre confiance.

Au fil de ces pages, vous trouverez inspiration et conseils. Notre collection de cuisines 2017 reflète notre époque et ses tendances, marie de nouvelles couleurs, suggère de nouvelles harmonies.

En visitant notre site eggo.lu vous pourrez aussi entreprendre la création de votre cuisine, sélectionner le style qui vous correspond, visualiser différentes implantations, partager vos idées avec vos amis, tout en profitant de nos conseils.

Et jusqu'à la livraison et l'installation complète de votre cuisine, èggo sera à vos côtés et veillera à ce que votre rêve devienne réalité.



Frédéric Taminiaux
CEO

Philippe Taminiaux
Administrateur délégué

voici pourquoi vous avez raison de **choisir èggo**



Investir dans une nouvelle cuisine ou aménager un dressing, cela demande de faire le bon choix, celui du partenaire idéal entre créativité, fiabilité et professionnalisme.

Avec èggo, soyez rassuré, nous mettons tout en œuvre pour mériter votre confiance.

- ✓ Le choix permanent parmi des centaines de modèles, coloris et matières
- ✓ Les garanties étendues sur le mobilier, les mécanismes et équipements
- ✓ L'assurance de profiter toute l'année de prix imbattables
- ✓ Le suivi personnalisé de votre projet, depuis le mesurage par nos équipes jusqu'à la livraison et l'installation complète de votre cuisine, votre dressing ou votre placard
- ✓ La qualité allemande de nos cuisines, assemblées en usine
- ✓ Un plan en 3 dimensions sur base de vos mesures et une offre toujours gratuite, claire et détaillée
- ✓ Le délai de livraison court et respecté
- ✓ L'installation dans les règles de l'art par des professionnels agréés et qualifiés
- ✓ Une entreprise familiale employant plus de 400 collaborateurs et qui continue de se développer



les cuisines équipées

Choisir une nouvelle cuisine équipée, c'est se préparer à un achat important et qui répond à de multiples envies: embellir son intérieur, prendre soin de soi, accueillir ses amis, se retrouver en famille, ...

Face à tant d'attentes, prenons le temps de bien faire les choses, pour exploiter l'espace avec intelligence, choisir modèle, teintes et matières avec justesse, et développer votre projet avec professionnalisme.



Start by èggo, c'est la promesse d'un départ réussi.

Des cuisines simples et intelligentes; 5 propositions qui se glissent dans de petits espaces et pétillent de couleurs.

Start by èggo, c'est surtout la promesse d'un budget serré mais sans aucun compromis de qualité: meubles assemblés en usine, dos vissés, charnières amorties, pieds réglables, tiroirs à sortie totale avec amortisseurs et appareils électroménagers de fabrication allemande, les cuisines Start ont tous les avantages de leurs grandes sœurs.

il y a déjà
une cuisine start
à partir de

2.470 €

électros compris



A ce prix-là, cette petite cuisine fera le bonheur de tous les jeunes qui s'installent ou des amis en colocation : mignonne, bien équipée et robuste, il ne lui manque rien !



i INDESIT



* Condition valable à l'achat de minimum 4 pièces.
Voir conditions de la garantie en magasin.

Inspirez-vous sur eggo.lu

Modèle présenté :
Start 1 Speed magnolia/chêne de Virginie
3350 mm

2.470€
électros Indesit compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.



start[®] by egg selection

Table comprise!

Indesit

5 ans de GARANTIE *

* Condition valable à l'achat de minimum 4 pièces. Voir conditions de la garantie en magasin.



Grandes idées pour petits espaces

Une petite cuisine ne veut pas dire que l'on doit se priver d'espace! Les cuisines èggo regorgent de bonnes idées pour vous aider à optimiser l'espace disponible, comme cette table télescopique qui ne prend pas plus d'encombrement qu'un tiroir : c'est bien pensé et très pratique.

Modèle présenté: Start 2 Speed blanc 3050 mm

3.480€
électros Indesit compris

Prix 17%, hors livraison.
Eclairage, chaises et accessoires en option.

Inspirez-vous sur eggo.lu



* Condition valable à l'achat de minimum 4 pièces.
Voir conditions de la garantie en magasin.

Inspirez-vous sur **eggo.lu**

Modèle présenté: Start 4 Speed sable fin
3150 x 1670 mm

3.690€
électros Indesit compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, chaises et accessoires en option.



start[®] by egg[®]
selection

i INDESIT

5 ans
de
GARANTIE *

* Condition valable à l'achat de minimum 4 pièces.
Voir conditions de la garantie en magasin.



Un îlot central, c'est le rêve en cuisine !
Avec èggo, ce rêve est accessible sans
dépenser des fortunes. Dans cette
configuration, on lui a même ajouté un
petit plan snack pour encore plus de
convivialité.

Modèle présenté : Start 5 Speed gris soie
3000 + îlot 2000 x 930 mm

3.990€
électros Indesit compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, chaises et accessoires en option.

Inspirez-vous sur **eggo.lu**

Cuisine connectée èggo

Pilotez vos appareils électroménagers depuis votre tablette ou votre téléphone

Suivre une recette sur votre tablette, c'est devenu simple et facile. Aujourd'hui, dans les cuisines èggo équipées d'appareils connectés, vous pouvez également surveiller la cuisson de votre gâteau sans quitter votre fauteuil, éteindre votre four sans quitter vos amis ou choisir le meilleur programme pour votre lave-vaisselle d'un simple clic sur votre écran.

Vous êtes du genre distrait? Vos appareils connectés vous préviennent que la porte du frigo est restée ouverte, ou qu'il est temps de recommander des tablettes de lavage pour le lave-vaisselle.



Toute votre cuisine tient dans la poche

Vous faites les courses mais vous hésitez à racheter du fromage ou du lait? Des caméras innovantes vous permettent désormais de visualiser le contenu de votre frigo sur votre smartphone. Et pour ne plus perdre de temps, vous pourrez bien sûr allumer votre four sur la route du retour.

Vos invités savent comment ils préfèrent leur café. Désormais, votre machine à café le sait aussi... Il vous suffit d'enregistrer les informations sur votre smartphone ou tablette, puis de les envoyer à la playlist sur votre machine à café intelligente.

Pas envie de vous compliquer la vie? Envoyer les recettes directement à votre four depuis votre smartphone, il connaîtra automatiquement sa tâche.

Gardez vos appareils chargés

Si les cuisines connectées èggo se conduisent depuis vos écrans, veillez à garder votre tablette ou votre smartphone chargés! Èggo propose un large choix de solutions de branchement pour vos appareils numériques.



En partenariat avec





collection contemporaine

Insaisissable et indéfinissable, et pourtant omniprésent dans notre regard sur le monde qui nous entoure, l'air du temps inspire nos créateurs. Couleurs, lignes, harmonies, les cuisines èggo de la collection contemporaine sont le juste reflet de nos vies d'aujourd'hui.



Elégant et astucieux: le plan de travail posé sur l'îlot se prolonge en espace de travail supplémentaire ou en table pour les repas en tête à tête.



Modèle présenté: 709 Laser blanc alpin
3500 + îlot table 3100 x 1050 mm

7.980€
électros Whirlpool compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.

Inspirez-vous sur **eggo.lu**



«Aujourd'hui, les objets connectés sont partout dans la maison, et la cuisine n'est pas oubliée: les appareils électroménagers intègrent ces nouvelles technologies; vous les pilotez à distance, vous rechargez vos appareils mobiles sans vous éloigner du plan de travail, ou bien vous ouvrez ce tiroir casseroles automatiquement par simple détection du mouvement du pied, comme le hayon de votre voiture... génial, non?»

Benjamin, cuisiniste-conseil



Inspirez-vous sur [eggo.lu](https://www.eggo.lu)

Modèle présenté: 703 Touch gris ardoise
2550 x 2800 + îlot table 2200 x 1250 mm

9.690€
électros Bosch compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.



Modèle présenté: 220 Speed blanc
4200 mm

4.590€
électros Zanussi compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.

Inspirez-vous sur **eggo.lu**



Eggo a imaginé un astucieux système de rangement compartimenté pour le stockage des denrées à conserver à température ambiante. Il s'adapte aux coulissants de 60 cm de large.



Découvrez notre sélection
de luminaires en page 114.

Modèle présenté: 511 Focus premium
3100 + îlot 2700 x 1060 + 1800 mm

13.750€
électros Siemens compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.

Inspirez-vous sur **eggo.lu**



Four à chaleur tournante, four vapeur ou combiné? Nous vous aidons à choisir la technologie qui vous convient en page 148.



Découvrez notre sélection de tabourets hauts en page 141.

Inspirez-vous sur **eggo.lu**

Modèle présenté : 420 Touch blanc alpin
3600 + îlot 1170 x 3500 mm

8.980€
électros Whirlpool compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.



Modèle présenté:
600 Focus sable fin/Riva San Remo
3600 + îlot 3200 x 960 mm

12.170€
électros Bosch compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.

Inspirez-vous sur **eggo.lu**



«L'achat d'une cuisine équipée est un événement important pour la plupart d'entre nous, essentiellement par rapport au budget. Quand j'ai terminé de leur parler de nos garanties, du fait que nos meubles sont assemblés en usine en Allemagne, et que nos mécanismes sont les meilleurs du marché, je sens mes clients tranquillisés.»

Kris, cuisiniste-conseil

barre d'espace

Notre système mural d'organisation est complètement modulable.
Agencez-le comme vous voulez, il vous permettra d'avoir tout sous la main
de manière pratique et esthétique.



Découvrez nos accessoires pratiques sur eggo.lu ou en magasin.

Que pouvait-on enlever
pour obtenir plus?



La véritable cuisine sans poignée est chez èggo.

Débarrassée de ses poignées, la cuisine èggo offre une esthétique fluide aux lignes parfaites et une ergonomie sans faille pour un plaisir et un confort d'utilisation qui défieront le temps et la mode.

La manipulation des portes, tiroirs et coulissants se fait grâce à un profilé encastré dans le meuble. Ce profilé existe en plusieurs finitions (inox, blanc, noir, magnolia, ...).

Fidèle à sa promesse de rendre le design accessible, èggo propose ses modèles sans poignée à des prix jamais vus en Belgique!



Les nombreuses finitions de plans de travail, de façades et de profilés vous offrent de multiples combinaisons pour personnaliser votre cuisine.



Les tiroirs dans les armoires facilitent l'accès à leur contenu. Ils existent en 40, 50 et 60 cm de large, avec flancs en métal ou en verre.

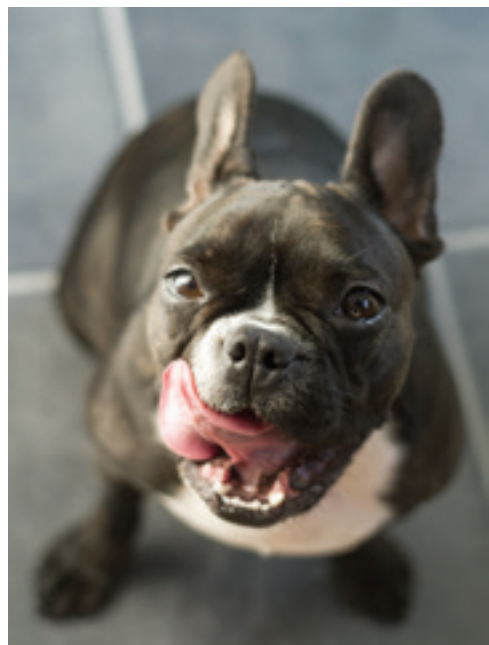
Modèle présenté:
707 Structura Gladstone
2610 + îlot 3000 x 1060 mm

10.160€
électros Whirlpool compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.



Inspirez-vous sur eggo.lu



Inspirez-vous sur [eggo.lu](https://www.eggo.lu)

Modèle présenté : 714 Fashion blanc alpin
4200 + 2800 + îlot table 3100 x 1060 mm

11.790€
électros AEG compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.

A modern kitchen featuring a white island with a black countertop and a stainless steel sink. The island is positioned in front of a dark grey wall with built-in ovens. A framed abstract painting hangs on the wall. Large windows on the right side of the kitchen provide natural light and a view of the outdoors. The floor is made of light-colored wood.

**Pourquoi les Danois ou les Suédois
devraient-ils avoir le monopole
du design scandinave ?**

Inspirez-vous sur **eggo.lu**

Modèle présenté : 500 Touch noir/blanc alpin
2400 + îlot 2700 x 1060 mm

9.930€
électros Siemens compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.



«Les consommateurs sont exigeants, c'est normal. Ils ont envie que tout soit parfait, dans les moindres détails. Le fait de savoir que nous avons notre propre logistique, nos équipes de livraison et nos monteurs agréés, et que nous installons plus de 15.000 cuisines par an, ça compte pour eux.»

Isabelle, cuisiniste-conseil

Inspirez-vous sur eggo.lu

Modèle présenté:
865 Laser blanc / Structura Halifax
4264 mm

7.390€
électros Bosch compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.



Découvrez notre sélection
de luminaires en page 114.

Modèle présenté : 501 Laser gris ardoise
4200 mm

5.890€
électros Zanussi compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.

Inspirez-vous sur **eggo.lu**

La Nature est un spectacle!

Èggo est partenaire majeur du Namur Nature Festival, le plus grand festival européen dédié à la nature et à l'image: films du monde entier, expos photos internationales, village nature, ... l'émotion de l'image vaut 1.000 discours.



INTERNATIONAL
NAMUR
NATURE
FESTIVAL

Tous les jours un peu plus vert

Pour èggo, avoir une attitude écoresponsable va au-delà des mots. C'est un engagement et des actes concrets tout au long de notre chaîne de valeur, de la fabrication à l'installation. C'est également le choix de soutenir des projets verts et durables, avec des résultats que nous voulons visibles. Pas à l'autre bout du monde, mais proches de chez nous, de chez vous, car c'est ici que nous agissons et que notre responsabilité s'affirme.

En partenariat avec les Cercles des Naturalistes de Belgique, èggo s'est engagé dans un programme original et fondamental dans nos régions et participe à la restauration de zones propices au développement de la biodiversité.

Certification PEFC

Les matériaux en bois utilisés au cours de la production des cuisines èggo proviennent de forêts gérées de façon écologiquement durable. Le papier utilisé pour ce catalogue et tous nos imprimés sont également certifiés PEFC.

Biodiversité

En Belgique et dans nos régions, èggo s'est engagé dans un programme original et fondamental de création et de restauration de zones naturelles propices au développement et à la protection de la biodiversité.

Gestion des déchets

Èggo récupère et recycle tous les déchets d'emballage, cartons et frigolites.

CO² sous surveillance

Nos camions parcourent des milliers de kilomètres par an. Afin de limiter les émissions de CO², notre flotte répond aux critères de la norme Euro 5.





«La question de l'environnement s'invite de plus en plus dans le choix des consommateurs, et c'est bien normal. Bois issus de forêts gérées durablement, électroménagers très économes en énergie, robinets à débit contrôlé, ... j'ai de quoi les convaincre que le respect de la nature est largement pris en compte dans la conception d'une cuisine èggo.»

Anne-Catherine, cuisiniste-conseil



Inspirez-vous sur **eggo.lu**

Modèle présenté : 416 Flash blanc brillant
4060 + îlot 2066 x 1100 mm

9.840€
électros Whirlpool compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.



Contraste discret et tendance dans cette cuisine où le noir des profilés de poignées, de l'évier et du robinet tranche avec le bois clair des meubles et du plan de travail.

Modèle présenté: 507 Riva San Remo
1800 + îlot 2600 x 1060 mm

6.740€
électros Bosch compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.

Inspirez-vous sur **eggo.lu**



Quelle hotte choisir?
Nous vous guidons
en page 149.

«Dans une cuisine ouverte où les enfants circulent librement, il est essentiel de garantir une sécurité maximale. Four en hauteur avec «porte froide», tiroirs et portes à fermeture avec amortisseurs, taque avec fonction sécurité, ... Je propose systématiquement ces options à tous les parents, ça les rassure.»

Sophie, cuisiniste-conseil



Inspirez-vous sur **eggo.lu**

Modèle présenté : 503 Laser blanc alpin
2900 x 3800 mm

7.870€
électros Bosch compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.

Une cuisine bien rangée

les conseils d'èggo et d'Elodie Wéry

Vous allez changer de cuisine ? Avant de choisir son style et ses couleurs, si vous preniez le temps de réfléchir à ce que vous souhaitez, ce que vous ne voulez plus et tous ces détails qui feront de votre nouvelle cuisine cet endroit rêvé où va battre le cœur de votre maison ? Avec èggo et Elodie Wéry, voici quelques précieux conseils.

1. Dressez le bilan et dites au revoir à votre ancienne cuisine

Vous passez énormément de temps dans votre cuisine. Il est donc essentiel que cet espace vous plaise.

Commencez par lister toutes les choses qui vous ont agacées ces dernières années (des prises électriques manquantes, un éclairage insuffisant, des étagères inaccessibles,...) et tout ce que vous avez apprécié (taille du frigo, évier avec vue sur le jardin, îlot central convivial, ...).

Pointez ces petits détails que vous ne supportez plus: courir à gauche et à droite pour vider le lave-vaisselle, vous abaisser pour mettre un plat au four, le tiroir qui claque quand vous le fermez, ce plan de travail toujours surchargé, ...

Prenez le temps de discuter de ces détails avec tous les occupants de la maison, mais surtout, partez de vous, de vos envies, de votre manière de vivre, de cuisiner et de manger. Bref, faites le choix d'une nouvelle cuisine qui vous ressemble !

2. Les cuisinistes èggo vous aident à faire les bons choix

Vive les tiroirs !

Rien de tel que des tiroirs. Faciles à ranger, ils permettent d'accéder facilement à leur contenu... y compris ce qui se cache au fond de l'armoire. Moins de gaspillage, des accessoires toujours sous la main, une charge possible jusqu'à 80 kg, les tiroirs n'ont que des avantages ! Il existent bien sûr dans de nombreuses dimensions.



Séparateurs, que du bonheur !

Dans une cuisine, un des accessoires de rangement les plus utiles est certainement le séparateur qui permet de contenir des objets dans un tiroir (assiettes, verres, tasses, casseroles, etc.) et les empêcher de tomber ou de bouger.

Une place pour chaque chose et chaque chose à sa place devient possible avec les séparateurs, les bacs à couverts, les crochets, ...



Elodie Wéry
Home organizer



Vu, pas vu ?

Une vitrine, c'est bien... Sauf pour y ranger son désordre !

Les meubles vitrés ou les étagères ouvertes apportent du style et du caractère à votre cuisine. Et forcément, ils attirent le regard. Un peu de discipline suffira à les laisser toujours bien rangés (alignements de verres, déco, livres de recettes par exemple) et ils contribueront ainsi à l'ambiance générale de votre pièce à vivre.



3. Préparez l'arrivée de votre nouvelle cuisine:

Vivre mieux avec moins

Combien de services à café différents avez-vous? N'avez-vous pas ce plat en verre en double ou en triple quelque part? Ce tire-bouchon est-il vraiment pratique? Cette casserole est-elle encore nécessaire? Aimez-vous vraiment ce plat à asperges reçu lors de votre mariage?

Au moment de vider vos anciennes armoires, faites le point sur vos réels besoins. Traquez les doublons, les cassés, les encombrants, les héritages forcés, les indésirables, les volumineux, les casse-pieds pour laisser respirer les pratiques, les jolis, les nécessaires, les fréquemment utilisés, les appréciés.

4. Profitez chaque jour de ce nouvel espace sur mesure!

On est tous un peu paresseux

Pour profiter longtemps de l'énergie positive engendrée par l'installation de votre nouvelle cuisine, mettez en place des systèmes de rangement efficaces et durables qui réclameront le moins d'effort, donc le moins de gestes possibles.

Ouvrir un tiroir, déplacer une boîte, prendre un ustensile, ... ces petits gestes bien anodins vont se répéter des centaines de fois en quelques jours à peine! Facilitez-vous la tâche et organisez votre cuisine pour un minimum d'efforts à fournir.

Ne pas confondre

Une cuisine n'est pas une pièce de stockage. Cuisine, cellier, arrière-cuisine ou buanderie ont des rôles différents qui demandent des systèmes de rangements adaptés.

Cette logique d'une pièce différente pour chaque rôle distinct peut très bien se retrouver dans la cuisine où l'on attribuera des pans de meubles complets à chaque usage (un meuble avec les ustensiles, un meuble avec la réserve de nourriture, un meuble pour l'entretien du linge, ...).

«Aimez-vous vraiment ce plat à asperges reçu lors de votre mariage?»



Objectif:
30%
de vide
dans vos
meubles!

La bonne fréquence, c'est LA bonne question

Avant de remplir vos nouvelles armoires, ne voyez plus vos espaces de rangement comme des zones vides à remplir mais des surfaces à réfléchir, à rentabiliser à utiliser selon vos propres besoins.

Si vous utilisez fréquemment un ustensile, rangez-le proche de votre position privilégiée; et cela doit vous demander peu d'efforts.

Si vous utilisez très peu un ustensile (demandez-vous d'abord si vous devez vraiment le garder!), il peut se ranger plus loin (plus haut, derrière, ailleurs, ...)

Les objets d'une même catégorie sont utilisés au même moment: ils doivent être rangés au même endroit.

Rassembler les ustensiles de cuisine par catégorie (pâtisserie, four, vaisselle quotidienne, petit-déjeuner, invités, ...) permet de gagner un temps fou: on a tout sous la main et tout retourne au même endroit.

L'espace perdu le plus fréquent est l'espace vide entre deux étagères. Si vous avez plus de 10 cm inutilisés, il est intéressant d'ajouter une étagère. Vous pourrez ainsi disposer un rayonnage complet supplémentaire de verres, d'assiettes, de tasses sans devoir superposer à l'infini.

L'objectif est d'avoir toujours 30% de vide dans vos tiroirs et armoires, et de pouvoir visualiser en un clin d'œil la totalité de leur contenu!

En suivant les conseils d'Elodie et avec l'expérience des cuisinistes èggo, vous relèverez vite le challenge d'une cuisine parfaitement organisée.



elodiewery.be



Modèle présenté : 800 Touch blanc alpin/sauge
3150 x 1850 mm

6.950€
électros AEG compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.

Inspirez-vous sur eggo.lu



Des meubles de rangement de 32 cm de profondeur et de 43 cm de hauteur permettent d'assortir le mobilier des espaces de vie communiquant avec votre cuisine.



«De plus en plus de clients me demandent de réfléchir au-delà de la cuisine et d'imaginer un espace ouvert sur le salon et la salle à manger pour créer un lieu de convivialité pour la famille et les amis. Nous avons plusieurs solutions, comme le plan de travail prolongé par une table, mais aussi des idées de meubles bas, pour la télévision par exemple. La cuisine est vraiment devenue le cœur de la maison.»

Michel, cuisiniste-conseil



Inspirez-vous sur **eggo.lu**

Modèle présenté : 870 Laser ardoise premium
3000 + 1700 x 1075 + 1800 mm

8.420€
électros AEG compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Frigo, éclairage, table, chaises et accessoires en option.



Modèle présenté:
808 Laser gris ardoise / Riva San Remo
3600 mm

5.270€
électros Zanussi compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.

Inspirez-vous sur [eggo.lu](https://www.eggo.lu)





«J'ai récemment dessiné une cuisine pour un couple de personnes âgées. Pour elles, j'ai mis l'ergonomie au centre du projet. J'ai privilégié les tiroirs, disposé les différents pôles d'activité de la cuisine de manière à limiter au maximum les déplacements et placé le lave-vaisselle en hauteur. Confort garanti !»

Solange, cuisiniste-conseil



Inspirez-vous sur [eggo.lu](https://www.eggo.lu)

Modèle présenté : 840 Touch noir/bronze
3000 + îlot 3032 x 1170 mm

13.390€
électros AEG compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.

èggo, le secret du design accessible

Tendance et bien pensée

Au cœur de nos maisons, la cuisine se montre, s'affiche et raconte une part de nos vies. Avec ce nouveau statut, elle se doit d'être en phase avec notre époque et s'inscrire dans les tendances actuelles de l'architecture, mais aussi de l'aménagement intérieur et de la décoration.

Les cuisines èggo répondent à ces nouvelles exigences, dans leurs lignes inspirantes, leurs matières, leurs couleurs actuelles et toujours justes. Pour réussir cet équilibre, nos équipes s'inspirent elles-aussi : grands salons internationaux du design, rencontres avec les influenceurs, échanges et partages avec les sociétés de pointe sur les nouvelles technologies, nous recherchons ce qui fait l'air du temps et ce qui, dès demain, arrivera dans nos maisons.

Si votre cuisine doit être belle, elle ne doit pas oublier d'être pratique. Ergonomie, optimisation des espaces et du rangement (voyez aussi les conseils de la home organizer Elodie Wery en page 60), nous apportons toute notre attention à soigner les détails qui feront de votre cuisine cet espace agréable et fonctionnel qui accueillera vos plus beaux moments.

Mais plus que tout, si nous faisons le maximum pour vous inspirer et vous proposer de belles implantations, votre cuisine èggo vous ressemblera, car vous la concevrez à votre image, selon vos envies et à vos mesures.



Amélie J.
Responsable du bureau d'étude

Isabelle G.
Product Manager

Accessible et fiable

Une belle cuisine ne doit pas être forcément chère. C'est en tous cas notre volonté chez èggo, car nous pensons que le design peut être partagé par tous. C'est avec cette ambition que nous travaillons jour après jour avec l'ensemble de nos partenaires pour proposer des produits de très grande qualité à des prix incroyablement bas. Meubles, accessoires, équipements spécifiques, nous composons nos cuisines avec la recherche constante de cet équilibre qui fait la réputation et le succès d'èggo depuis dix ans.

Èggo vous offre par exemple la possibilité de choisir une véritable cuisine sans poignée, le must du style contemporain actuel, pour le prix d'une simple cuisine en kit. Mieux encore, èggo multiplie les efforts pour proposer de nombreuses solutions de cuisines avec îlots, assortis ou non d'une table déjeuner. Autant d'options qui répondent à une réelle tendance d'aujourd'hui : faire de la cuisine le cœur de la maison.

Avec les cuisines èggo, votre imagination est sans limite. Nous sommes là pour vous garantir que vous en profiterez longtemps et surtout qu'elle sera parfaitement dans le budget que vous vous serez fixé !



Modèle présenté:
860 Inline blanc alpin / Rio chêne de Virginie
2400 x 3000 x 2400 mm

10.270€
électros Siemens compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.

Inspirez-vous sur [eggo.lu](https://www.eggo.lu)



Modèle présenté : 825 Fashion blanc alpin
3600 + îlot 3600 x 1060 mm

10.740€
électros Whirlpool compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.

Inspirez-vous sur **eggo.lu**



Plébiscité pour donner un style loft ou brut à son intérieur, ou simplement pour son élégance naturelle, l'effet béton de cette cuisine est particulièrement harmonieux. Travaillé dans une finition sans poignée, il apporte un accent très épuré et une légèreté inattendue.

Modèle présenté: 701 Riva gris béton
3700 mm

6.390€
électros Whirlpool compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.

Inspirez-vous sur **eggo.lu**



Modèle présenté: 804 Riva pin Montana
1850 x 2800 mm

5.780€
électros Zanussi compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.

Inspirez-vous sur **eggo.lu**



«Le budget ne doit jamais être un problème, pas chez èggo en tout cas! Il existe quantité de solutions pour imaginer des cuisines pratiques et fonctionnelles à petit prix, et nous ne manquons jamais d'idées pour y arriver ... la preuve!»

Koen, cuisiniste-conseil



Inspirez-vous sur **eggo.lu**

Modèle présenté:
810 Touch noir / Riva San Remo
2900 x 3800 mm

6.970€
électros Whirlpool compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.



Vous avez choisi votre nouvelle cuisine?
Offrez-lui de nouvelles couleurs!



Karine Fonsny
Color designer èggo

«Placer une nouvelle cuisine est souvent une bonne occasion de rafraîchir toute la pièce et de lui offrir une nouvelle couleur. Pour vous aider à personnaliser votre nouvelle cuisine avec la couleur qui se combinera à merveille avec la teinte des meubles, du plan de travail ou de la crédence, j'ai créé une collection de couleurs exclusives. Une palette riche de plus de 55 nuances, en finition mate ou satinée.

Que votre cuisine soit dans les tons clairs, comme le blanc, le sable ou même le bois blond, ou que vous préfériez les contrastes qu'apportent le noir mat ou un bois plus sombre, choisir la bonne couleur pour vos murs vous permettra de la mettre encore plus en valeur. En collaboration avec Sigma Coatings, nous avons conçu une peinture au très grand pouvoir couvrant, inodore et lavable. Particulièrement attentive à protéger notre environnement, j'ai porté toute mon attention à ce que la peinture èggo soit certifiée par le très exigeant Eco-label de l'Union européenne».



vert anglais	paille	curry	olive	grand vent	ciel d'orage
artichaut	épices	aubergine	taupe	myosotis	bleu canard
lichen	lavande	océan	brique	orange	blanc grisé
chocolat	café	azur	vintage	pomme	raisin blanc
lamelle de champignons	craie	yellowstone	vert	figue	prune

Choisissez votre couleur sur www.eggo.lu et commandez-la auprès de votre cuisiniste-conseil en magasin.



collection cottage

Il y a un petit air de campagne et un parfum de pain grillé. Des tons chauds et élégants habillent des façades de portes aux reliefs légers et aux poignées raffinées. La collection Cottage exprimera à merveille votre art de vivre et de recevoir.



Modèle présenté: 702 York gris soie
3450 + 3670 + îlot 1850 x 1170 mm

11.360€
électros AEG compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.

Inspirez-vous sur eggo.lu



Modèle présenté: 602 Chalet blanc
1300 + îlot 1800 x 960 + 1200 + 2800 mm

10.980€
électros Siemens/Falcon compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.

Inspirez-vous sur **eggo.lu**

èggo chez Anne Faber

«La cuisine est mon métier. Je parcours les grandes métropoles, je m'inspire, je rencontre des chefs de grands restaurants ou des cuisiniers de génie dans leur food truck, juste au coin de la rue. Et je rapporte toutes ces influences chez moi, que je partage ensuite dans mes livres, sur mon blog, ou dans mon émission de télé. C'est une véritable passion. Ma cuisine? Un joli patchwork! J'y passe énormément de temps, avec mes amis bien

sûr, mais elle est aussi mon bureau. J'y teste mes nouvelles recettes, je fais les photos des plats, ... Je crois qu'elle reflète assez bien ma personnalité. J'aime les tons pastels, une ambiance un peu vintage et j'adore chiner de vieux objets. Ce style assez personnel, je l'ai recréé pour la cuisine du studio TV où j'enregistre mes émissions culinaires: un peu d'èggo, un peu de moi, je m'y sens vraiment bien.»



Anne Faber

Blogueuse, journaliste, photographe,
et auteure de livres de cuisine.
anneskitchen.co.uk



«Nous voulons une cuisine qui ne ressemble pas à toutes les autres!... Cette demande, je l'entends souvent, et elle est le point de départ de ma réflexion avec mes clients. Grâce à notre large gamme de modèles et coloris, avec toutes les possibilités qu'offrent les agencements de nos meubles et leurs équipements, nous concevons un projet original et sur mesure.»

Marc, cuisiniste-conseil



Inspirez-vous sur **eggo.lu**

Modèle présenté:
850 Cottage chêne de Virginie / Speed blanc
3750 x 4000 mm

9.780€
électros Bosch compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.



Modèle présenté: 880 Credo blanc alpin
3000 + 2800 mm

8.380€
électros Smeg compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Frigo, éclairage, table, chaises et accessoires en option.

Inspirez-vous sur eggo.lu



Ellëg, la fondation èggo pour les enfants du Sénégal, un engagement solidaire.



Créée par èggo, la Fondation Ellëg pour les enfants du Sénégal finance la construction et l'équipement du lycée Khalilou Fadiga à Guéréo, petit village de pêcheurs.



Une implication et un engagement dans la jeunesse et l'éducation, deux leviers fondamentaux pour la croissance du Sénégal.

Une implication humaniste de nos équipes qui apprennent sur cette terre d'Afrique la valeur du mot «accueil» et la valeur d'un engagement solidaire.



Ellëg signifie «demain» en wolof.



La Fondation n'impute aucun coût de fonctionnement aux dons et aides qu'elle reçoit: chaque euro est entièrement utilisé sur place, pour l'achat de matériaux et la rémunération des artisans locaux qu'elle emploie pour la réalisation de ses projets.

L'action d'èggo au Sénégal a souvent rejailli sur nos partenaires et fournisseurs tant elle est un ciment fondamental et visible de notre culture d'entreprise.



elleg.be



Le style classique cottage sait aussi se montrer contemporain : une moulure épurée pour rehausser les meubles hauts, luminaires et chaises hautes design, sans rien sacrifier bien sûr à l'ergonomie, avec par exemple de grands tiroirs coulissants.



Inspirez-vous sur eggo.lu

Modèle présenté : 806 Chalet magnolia
4320 + îlot 3120 x 1170 mm

11.580€
électros Bosch compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.



Modèle présenté: 403 Flair magnolia
2200 + 3250 + 1850 x 1000 mm

9.540€
électros Siemens compris

Prix TVAC 17%, hors livraison.
Éclairage, table, chaises et accessoires en option.

Inspirez-vous sur **eggo.lu**

èggo vous aide aussi dans l'aménagement de votre buanderie

De la cuisine à la buanderie, il n'y a souvent qu'un pas. Alors pourquoi ne pas concevoir ensemble cette pièce qu'on préfère cacher et lui donner du caractère? Avec le même souci de vous offrir les meilleures solutions d'aménagement et d'ergonomie, èggo vous propose d'équiper votre buanderie ou votre arrière-cuisine avec des meubles choisis pour faciliter l'organisation de votre travail et vous faire gagner du temps, ainsi que des accessoires spécifiquement conçus pour le rangement pratique de vos appareils et produits d'entretien.



Voici quelques conseils pour rendre votre espace de travail pratique et confortable

1. Pour plus d'harmonie, vous pouvez facilement assortir les meubles de la buanderie à ceux de la cuisine.
2. Un plan de travail posé sur vos machines vous offre un espace confortable pour replier le linge.
3. Prévoyez un point d'eau: pratique pour rincer un vêtement avant de le mettre en machine, laver à la main une pièce délicate ou encore essorer une chaussette oubliée dans la machine à laver.
4. Des étagères vous permettront de stocker vos produits d'entretien hors de portée des enfants mais facilement accessibles.
5. Meuble-colonne avec système de rangement pour balais, aspirateur et produits d'entretien.
6. Les meubles hauts augmentent votre volume de rangement
7. Travailler en musique rendra vos tâches plus légères!

optimisez votre investissement!

Une nouvelle cuisine représente un investissement important qui doit être bien étudié. Optimiser cet investissement vous permettra par exemple d'opter pour le plan de travail dont vous rêvez, l'équipement électroménager qui vous conviendra à merveille ou l'aménagement d'armoires dont vous avez besoin au quotidien.

financez votre cuisine aux **meilleures conditions** du marché

Votre nouvelle cuisine èggo, vous en profiterez de longues années en toute tranquillité.

Alors pourquoi ne pas la financer tout en douceur en étalant son paiement? Èggo est un des plus grands cuisinistes en Belgique, ce qui nous permet de négocier les meilleurs taux de crédit auprès de nos partenaires et de vous en faire profiter toute l'année.

Avec votre conseiller-cuisine èggo, vous choisirez le meilleur équilibre entre mensualité et durée. Il vous donnera tous les détails liés au financement de votre cuisine.

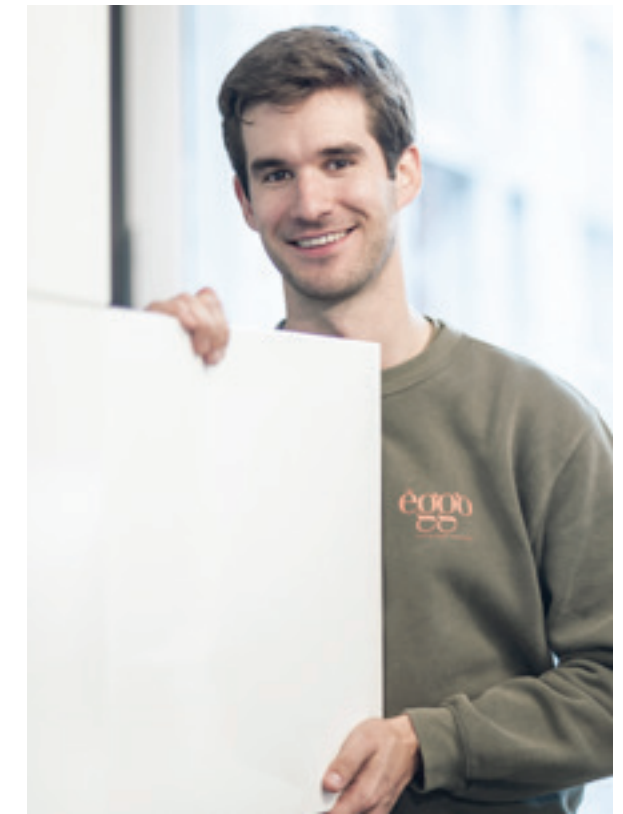


de nombreuses années de **tranquillité**

Depuis 10 ans, les cuisines èggo sont synonymes de design personnalisé, de fiabilité et de rapport prix-performance incontestable.

Cette promesse de tranquillité pour de nombreuses années n'est pas vaine. Elle s'appuie sur des matériaux de qualité supérieure, des technologies de fabrication les plus modernes et un engagement quotidien de toutes nos équipes au service de votre satisfaction.

Nos cuisines sont assorties des labels les plus exigeants en matière de qualité et de sécurité. Avec èggo, vous êtes assurés de profiter de votre cuisine pour de longues années.





l'éclairage

Bien éclairer sa cuisine, c'est éviter les zones d'ombre pour travailler confortablement et créer une ambiance générale agréable dans cette pièce de vie.

L'halogène apporte un bon rapport qualité-prix et une multitude de styles.

L'éclairage LED procure une lumière plus intense, chaude et uniforme, avec surtout une très faible consommation d'énergie: un choix esthétique autant qu'écoresponsable.

Une source lumineuse s'intègre également de plus en plus dans les socles et plinthes, les étagères ouvertes et dans les tiroirs. Dans nos showrooms, vous pourrez tester ces différentes sources de lumière et les ambiances qu'elles génèrent. Vous pourrez également faire le choix de différents modèles, apparents, sous les meubles hauts et même totalement intégrés.

Gros plan sur l'éclairage LED

Economie

Grâce à un éclairage LED, vous économisez de l'énergie et donc de l'argent. Une lampe LED consomme jusqu'à 85% d'énergie de moins qu'une ampoule à incandescence et jusqu'à 90% de moins qu'une lampe halogène.

Durabilité

L'éclairage LED a une durée de vie jusqu'à mille fois plus longue que celle des éclairages traditionnels et économiques. En moyenne, vous êtes tranquille pour 50.000 ou 100.000 heures de fonctionnement.

Très faible production de chaleur

Un éclairage LED ne produit quasi pas de chaleur. Il est donc sans danger pour les enfants et se glisse partout dans la maison pour votre plus grand confort.



Emotion Light

Les systèmes et éléments d'éclairage LED de nos cuisines sont équipés de la technologie Emotion Light grâce à laquelle vous pouvez régler la température de lumière pour harmoniser entre elles les différentes sources lumineuses, comme avec l'éclairage de la hotte par exemple. Une télécommande vous permet de passer de manière constante d'une lumière froide à une lumière chaude.

Le LED se glisse partout

Les lignes pures de nos cuisines design aux façades sans poignée sont renforcées par les éclairages LED intégrés.



faites entrer la lumière

Prolongez le style de votre cuisine avec notre sélection de luminaires.

Èggo vous propose une gamme de suspensions aux lignes pures et délicates, qui s'harmoniseront parfaitement avec votre cuisine, alignées par exemple au-dessus de votre îlot central. En plus de vous apporter un point lumineux précieux, ces luminaires ajoutent une note déco élégante à votre cuisine.

Pour vous, nous avons sélectionné plusieurs modèles de la marque Vita, appréciée pour son design, la qualité de ses matériaux de fabrication et ses prix très accessibles.



Clava - 99€

VITA
COPENHAGEN



Acorn - 69€



Disca - 79€



Cuna - 89€



Clava dine - 169€



Ripples - 69€

les finitions de façades

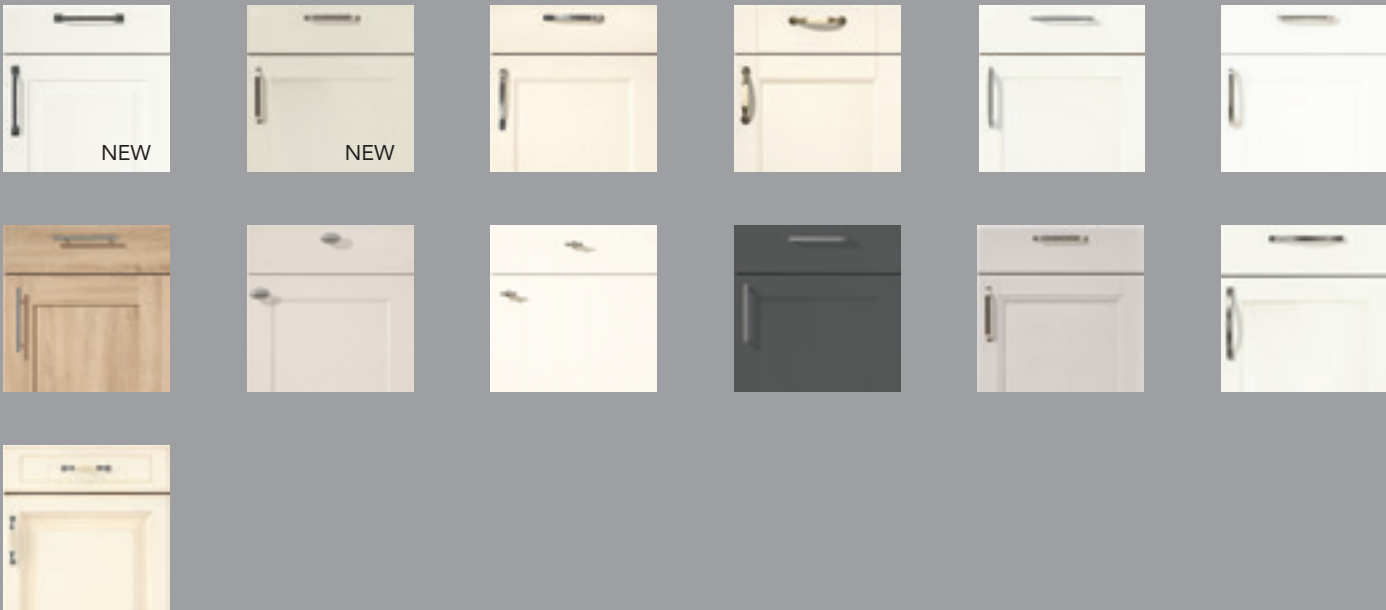
Imaginez la cuisine
qui vous ressemble



collection contemporaine



collection cottage



Réparties en 2 collections, contemporaine ou cottage, les façades des cuisines èggo se déclinent dans de nombreuses couleurs et textures. Quel que soit votre style, votre nouvelle cuisine s'harmonisera parfaitement avec votre intérieur. Vous pourrez bien sûr les combiner pour une esthétique encore plus personnelle, en jouant avec les différents styles et finitions.

Pour faciliter votre choix, découvrez l'ensemble de notre gamme de coloris et finitions dans nos showrooms.



les poignées



Le choix et le placement de la poignée aura un rôle important dans l'esthétique finale de la cuisine. Un détail à soigner!

Èggo vous offre plus de 80 modèles de poignées pour vous assurer la meilleure association avec le style et les couleurs de vos portes, en placement horizontal, vertical ou discrètement intégrées.

les poignées profilées



Ces poignées, discrètement fixées sur le dessus des tiroirs et des armoires, existent en plusieurs modèles et finitions, et renforcent harmonieusement les lignes de votre cuisine.



Le modèle de cuisine Inline propose un profil mouluré directement dans les meubles et qui fait office de poignée.

les poignées intégrées



Personnalisez votre cuisine grâce à ces poignées avec finition aluminium, parfaitement intégrées à l'épaisseur des portes.



les plans de travail

Le plan de travail porte bien son nom. Il accueille la table de cuisson, l'évier, mais aussi tous les assauts du cuisinier, résistant aux griffes et aux coups comme aux chocs thermiques. Prenez le temps et le soin de choisir sa matière, sa teinte et son épaisseur pour en exploiter le meilleur.

stratifié

Le plan de travail stratifié est composé d'un panneau de particules en 3 couches de qualité supérieure, et d'une couche de finition ultra résistante de 0,6 à 0,8 mm. Il propose un bord avant arrondi ou en angle et une large palette de décors. Le stratifié est particulièrement résistant aux rayures et à l'abrasion. Du solide et du beau, dans un budget serré.



quartz composite

Le quartz composite est une pierre reconstituée, composée de quartz naturel concassé et d'un peu de résine polyester. On y ajoute des pigments colorés, voire des incrustations de verre, de métal ou de nacre pour différents effets esthétiques. Matériau extrêmement dur et résistant, il tient tête aux rayures, à la chaleur et aux acides. Disponible dès 16 mm pour un effet « slim » et jusqu'à 150 mm ou plus.

pierre naturelle

Comme tout matériau naturel, le granit et sa grande variété de finitions habillent votre cuisine d'élégance et de noblesse. Sa dureté sera garante de sa résistance à l'acidité, aux coups et à la chaleur. On peut y découper les aliments. La pierre naturelle résiste également bien à la chaleur et aux chocs. La pierre bleue reste un grand classique parmi une multitude de couleurs et de finitions.

céramique

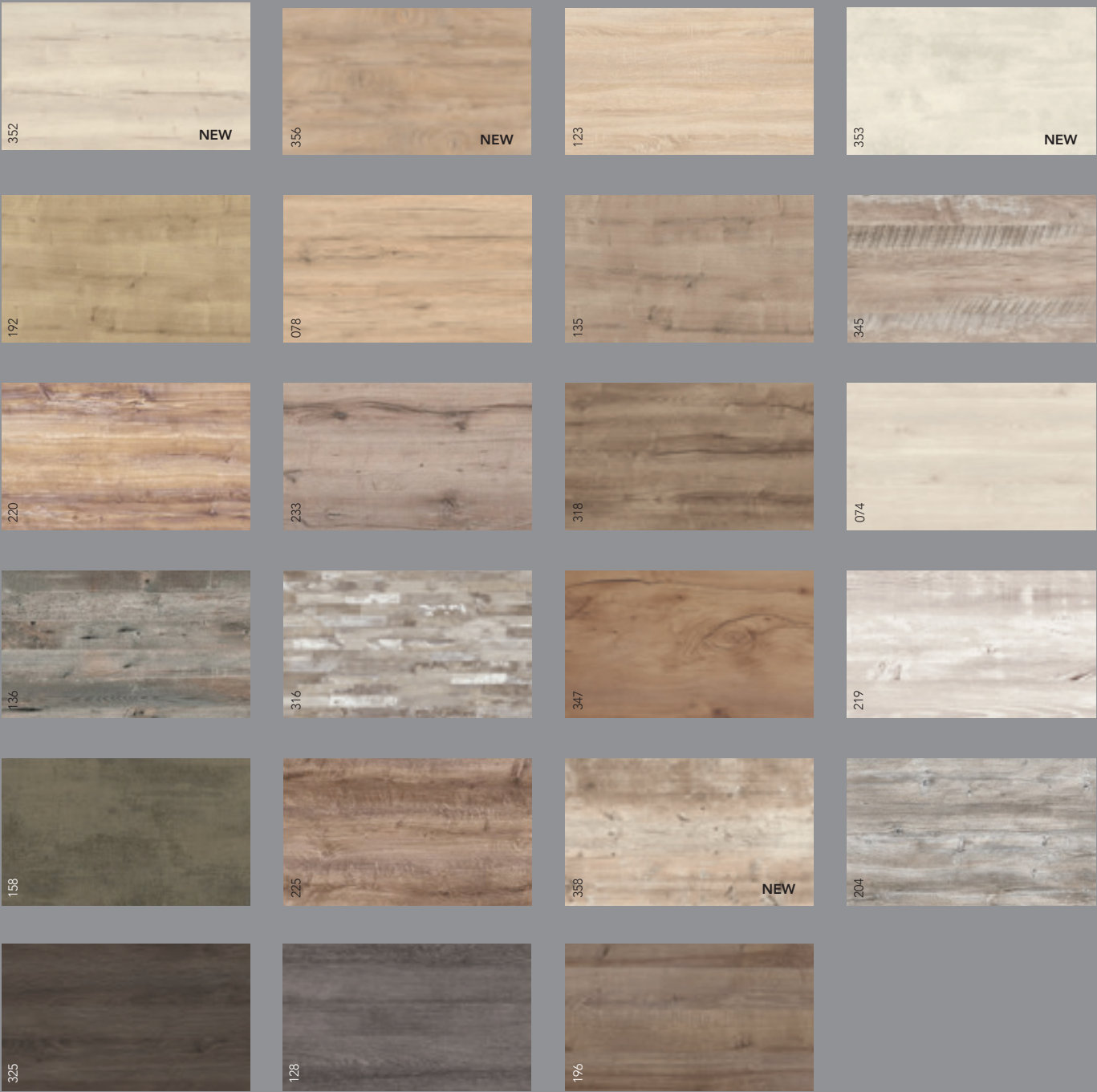
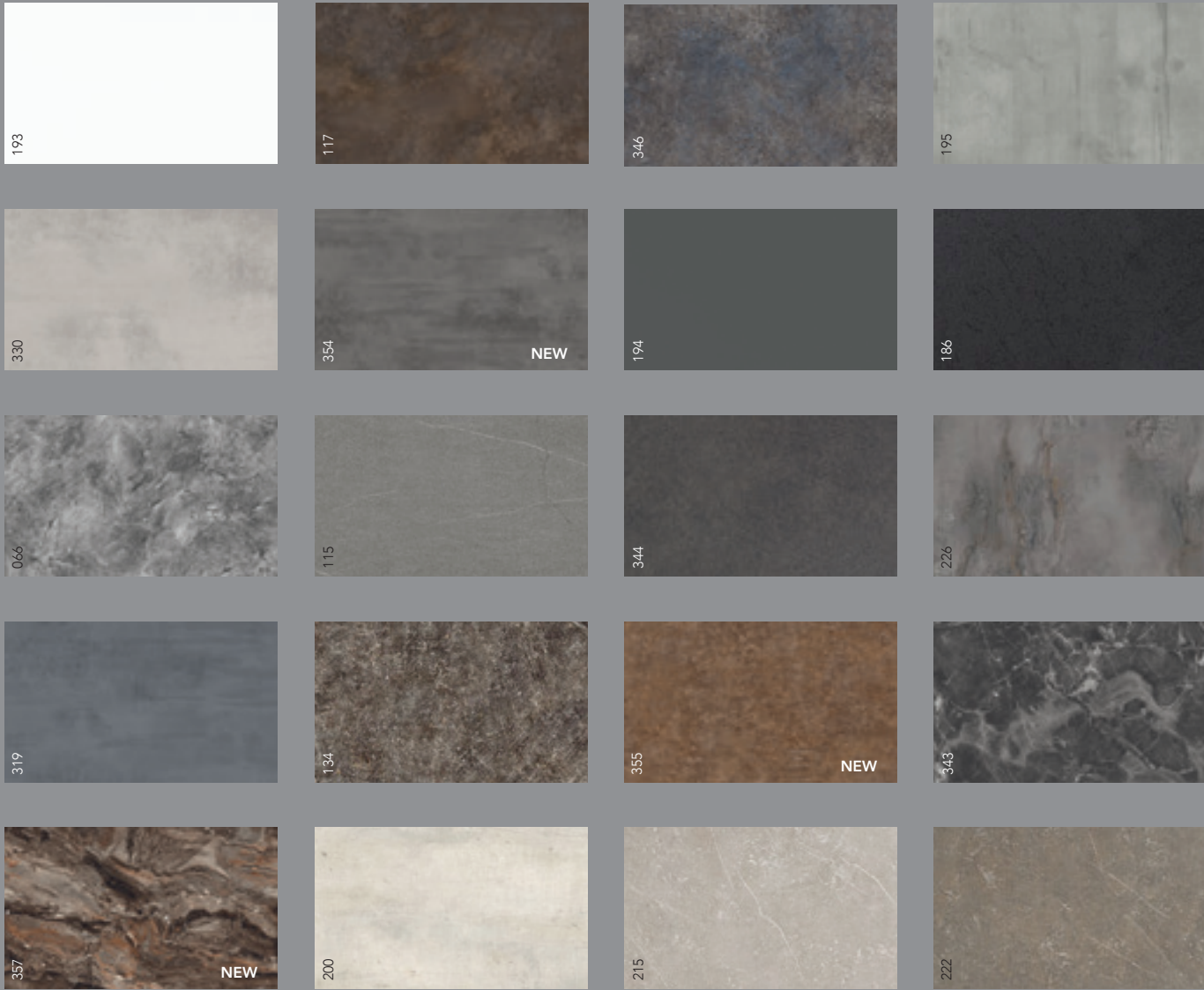
La céramique est une surface innovante, design, et très facile d'entretien. Un plan de travail céramique est totalement inrayable, ultra résistant à la chaleur (résiste à plus de 900°C), insensible aux taches, et son imperméabilité lui permet d'être parfaitement hygiénique. Il se décline en de nombreux coloris: couleurs tendances et contemporaines unies, teintes chaleureuses et structurées accordées à tout style de cuisine.

inox

Avec son petit côté look industriel et son design bien assumé, l'inox apporte du caractère, de la personnalité et de nombreux avantages fonctionnels: non poreux, atoxique et parfaitement hygiénique. Une combinaison gagnante qui s'harmonise parfaitement avec la plupart des ambiances et tous les équipements électros et souligne sans conteste l'esthétique des cuisines d'aujourd'hui.

les couleurs de plans de travail

Quelle que soit sa matière, il est aujourd’hui possible de choisir la couleur de son plan de travail parmi une multitude de possibilités: couleurs unies, effets de textures, rendus de différents bois et imitations hyper réalistes, ou encore mat et brillant. L’association des couleurs du sol, des murs et crédences, des meubles et du plan de travail apportera toute sa personnalité à votre cuisine èggo.

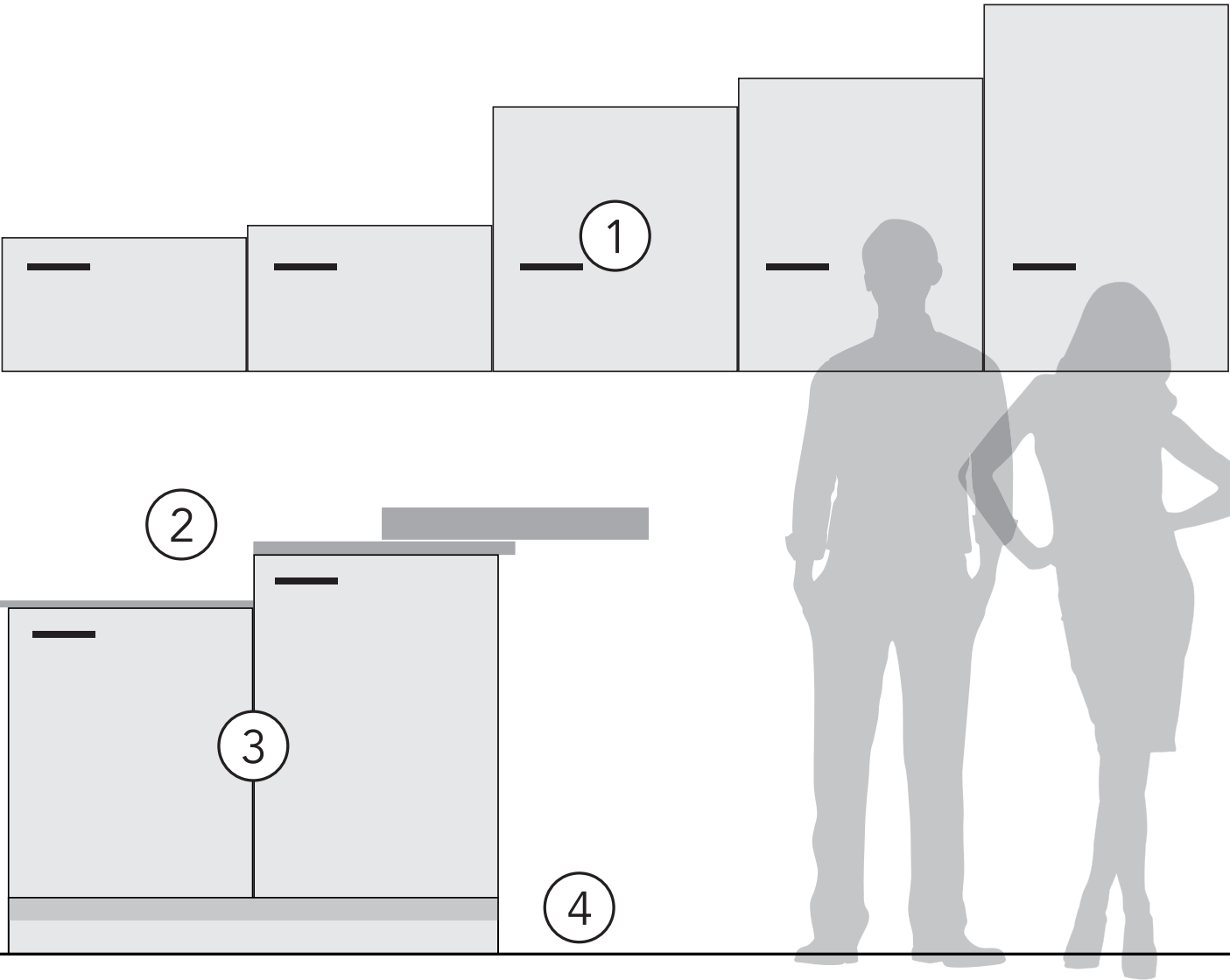


nous sommes tous différents!

èggo vous offre l'ergonomie parfaite

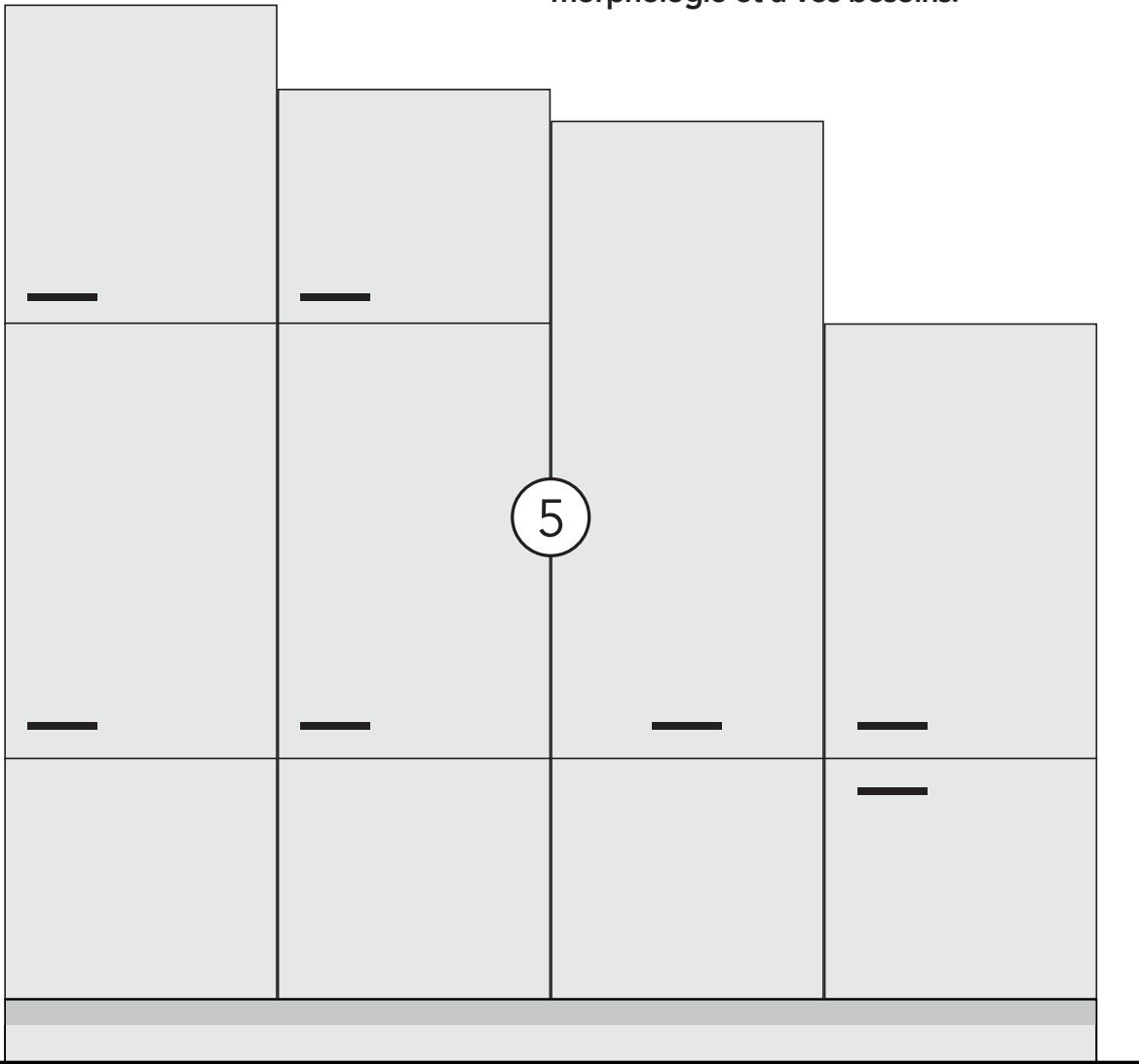
Si la cuisine est un lieu de plaisirs et de convivialité, elle est aussi un espace de travail: manipulations, rangements, mouvements, déplacements, ... Sa fonctionnalité à l'usage est fondamentale pour en tirer toute la satisfaction attendue.

Lors de la conception de votre cuisine, votre conseiller èggo apportera un soin particulier à cette ergonomie essentielle. Pensez à votre dos dans les contraintes répétées des gestes quotidiens!



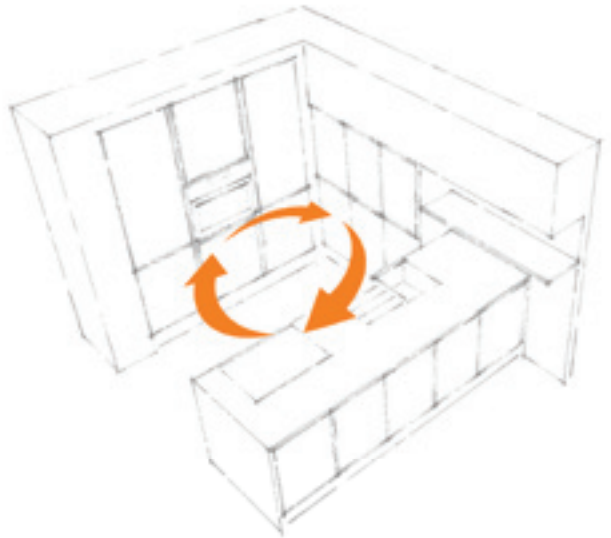
- 1. Les meubles hauts sont disponibles en 5 hauteurs: 330, 360, 650, 720 et 900 mm.
- 2. Les plans de travail sont disponibles en 3 épaisseurs: 16, 40 et 100 mm.
- 3. Les meubles bas sont disponibles en 2 hauteurs: 720 et 850 mm.
- 4. Les pieds et plinthes sont disponibles en 4 hauteurs: 70, 100, 150 et 200 mm.
- 5. Les meubles-colonnes sont disponibles en 4 hauteurs: 1.485, 1.930, 2.000 et 2.185 mm.

En combinant les différentes hauteurs de pieds et de meubles bas ainsi que les 3 épaisseurs de plans de travail, vous êtes assuré de trouver la solution ergonomique parfaitement adaptée à votre morphologie et à vos besoins.



pensez-y!

Votre cuisine, vous la vivrez au quotidien. Pour en garantir un usage optimal, pensé dans les moindres détails, votre cuisiniste èggo vous conseillera sur tous ses aspects d'ergonomie et de circulation.



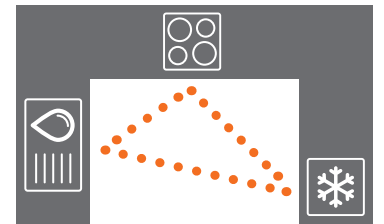
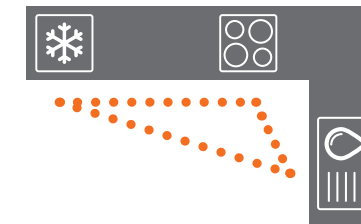
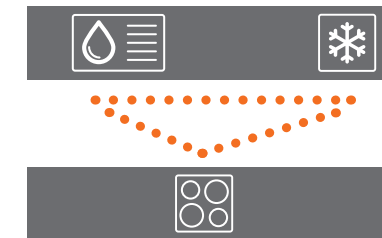
- Bien agencer entre elles les zones de froid, de cuisson, de lavage et de rangement afin de limiter les déplacements
- Choisir la bonne hauteur de travail, en profitant des différentes hauteurs de meubles, de plinthes et des pieds réglables
- Réfléchir à la juste fonction d'un îlot: ranger, cuire, laver, ...
- Vous souhaitez un espace petit-déjeuner, un îlot appuyé, un bar? Ici aussi, évaluez bien la hauteur, que vous marierez avec des chaises hautes ou des tabourets design, dans une implantation résolument contemporaine
- Prévoir suffisamment d'espace de circulation dans la cuisine et de surfaces de travail près de l'évier et du four par exemple
- Profiter des multiples possibilités d'aménager tiroirs et armoires
- Placer le four dans un meuble-colonne à au moins 90 cm de haut le rend plus confortable à utiliser et plus sûr pour les enfants
- Installer le lave-vaisselle près de l'espace de rangement et/ou près du point d'eau, et de préférence en hauteur
- Ranger les assiettes dans un tiroir bas pour les soulever plus facilement



Le must en matière d'ergonomie:
le lave-vaisselle positionné en hauteur,
dans une colonne, elle-même à proximité
du vaisselier qui accueillera assiettes, bols et
autres verres, sans déplacements inutiles.

une cuisine èggo se glisse dans tous les intérieurs

En ligne droite, en L, en U, avec un îlot appuyé, ... mais toujours à vos mesures, il y a mille façons de concevoir votre nouvelle cuisine équipée. Petit appartement en ville, maison de famille rénovée, projet de nouvelle construction, nous sommes là pour écouter toutes vos idées et tous vos besoins.



mobilité aisée

Pour èggo, une cuisine sur mesure ne s'arrête pas aux seuls standards et préoccupations des personnes dites valides. C'est pourquoi nous adaptons aussi nos cuisines aux contraintes quotidiennes des personnes à mobilité réduite.

Rangements surbaissés, espace dégagé sous le plan de travail pour un accès aisé en chaise, télécommande de hotte mais aussi motorisation spécifique de certains équipements viennent ainsi personnaliser un espace de vie harmonieux et ergonomiquement adapté pour une mobilité aisée.

Èggo a développé un savoir-faire très pragmatique pour que la cuisine reste, pour chacun, ce lieu de vie et de partage où l'on aime se retrouver.

chaque chose à sa place et tout sous la main

Si la cuisine est un lieu de plaisir et de convivialité, elle est aussi un espace de travail: manipulations, rangements, mouvements, déplacements, c'est dans ces détails que s'exprimera la satisfaction quotidienne d'avoir été écouté et conseillé par les cuisinistes èggo.

Découvrez dans les pages qui suivent tout l'intelligence et la fiabilité de nos équipements.



beau dehors,
futé dedans

Èggo propose une multitude d'équipements pour organiser et ranger toute la vie dans la cuisine : vaisselle, couverts, épices, casseroles, provisions, produits d'entretien trouveront leur place dans les tiroirs et les armoires. D'infinies possibilités s'ouvrent à vous. Voici quelques suggestions.



les tiroirs

1



2



3



4



5

1. Design élégant pour ce range-couverts avec systèmes d'organisation en frêne noir et inserts en inox
2. Range-couverts en bois massif
3. Range-couverts modulable gris argenté

4. Range-couverts à aménagements modulables SCOOP gris, avec insert pour boîtes à épices
5. Range-couverts en bois massif avec dévidoir de film alimentaire

les meubles **bas**



1. Élément à coulissant avec panier à bouteilles métallique
2. Élément à coulissant avec panier à bouteilles métallique amovible
3. Collecteur de déchets intégré « Gain de place tandem »
4. Élément à coulissant, sortie complète avec 2 paniers métalliques
5. Tiroir de rangement sous le four
6. Élément avec tiroirs intérieurs

les meubles-colonnes

1



2



3



4



5



1. Colonnes de rangement équipées de multiples agencements intérieurs spécifiques
2. Armoire pour balais, appareils et produits d'entretien
3. Tablettes amovibles grâce aux coulissants «Cargo» pour un grand confort d'utilisation
4. Armoire de stockage avec coulissants intérieurs
5. Armoire pour lave-vaisselle en hauteur, le confort absolu!

la **qualité**, jusque dans les moindres détails



tiroirs dernier cri

- sortie totale
- coulisse avec amortisseur
- jusqu'à 80 kg de charge
- personnalisables de 30 à 120 cm

De tout nouveaux casseroliers de 120 cm sont désormais proposés dans les cuisines èggo.

Supportant facilement un poids de plus de 80 kg tout en conservant un coulisement feutré et sans accroc –et bien sûr avec le «soft closing» toujours de série– le casserolier offre une vue parfaite et un accès idéal sur tout ce qu'il contient grâce à sa sortie totale. Cette dimension de 120 cm offre de nouvelles possibilités en matière de design et d'alignement, le style reconnaissable des cuisines èggo.

amortisseur invisible, confort visible

Toutes les cuisines èggo proposent de série, et sans supplément de prix, la charnière Silent System avec amortisseur.

Silent System offre l'innovation esthétique et fonctionnelle la plus aboutie: intégré dans la charnière, l'amortisseur est désormais invisible, permettant de soigner un design épuré aux formes élégantes.

Faciles à clipser et à déclipser, réglables dans toutes les dimensions, les charnières des cuisines èggo sont un gage de qualité et de longévité.



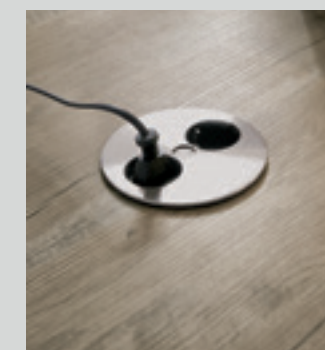
l'envers du décor

Il n'y a pas de design durable sans garantie de fiabilité ni de longévité. Les cuisines èggo répondent à cette exigence.

Tous nos meubles sont assemblés en usine. Collés, chevillés et vissés, ils sont bien plus fiables que du kit. Les dos de tous les meubles sont vissés, pour une excellente rigidité et une durée de vie accrue.

Un vide technique entre le dos des meubles et le mur permet une bonne ventilation.

Les pieds des meubles sont en PVC. Réglables, ils isolent parfaitement de tout risque d'humidité et s'adaptent au niveau du sol. De différentes hauteurs, ils permettent un ajustement parfait de la hauteur de travail qui vous convient.



restez branché!

Prises de courant et d'alimentation multimédia s'intègrent partout et esthétiquement dans votre cuisine èggo.

Encastrées dans le plan de travail et même dans les pieds de tables, elles s'installent là où vous en avez besoin.

les robinets

Le robinet fait partie des équipements de la cuisine les plus sollicités. Utilisé plus de 30 fois par jour en moyenne, il doit garantir une bonne résistance au tartre et assurer un bon fonctionnement durable.

Douchette incorporée, différents débits, bec pivotant sur flexible et même robinet escamotable pour permettre l'ouverture d'une fenêtre devant l'évier, il existe de nombreux modèles qui s'harmoniseront parfaitement avec le style de votre cuisine.



Blanco 521476



Blanco 517599



Franke Polar 301696



Grohe 32917KS0



Grohe 3021301



Grohe 31255000



Grohe 30269000



Nobili Live CH



Blanco Avona 521278



Blanco Livia 521288



Blanco Mila 519810



Grohe 31129001



Blanco 517597



Franke Neptune 301775



Nobili MitoS CH

les éviers

L'évier concentre un nombre important de tâches en cuisine : tour à tour en contact avec les aliments, soumis à de forts écarts thermiques, et devant résister aux objets tranchants, aux matières grasses ou acides.

Une cuve, une et demi ou deux, avec ou sans égouttoir, encastré dans le plan de travail ou sous-encastré pour une belle finition, ... bien le choisir est important. De nouveaux matériaux, comme la céramique, offrent également de nouvelles alternatives à l'inox ou au composite.



Franke BXX 260/160-1



Blanco 521019



Shock 87482



Pyramis 1B



Riber Linea 150



Luisina TT 10x Alpina



Schock Grando H-100



CM Como 15 ix



CM Evoluzione 10 ix XL



Franke BFG651PL1



CM Evoluzione 20 ix



Blanco 517422

Découvrez notre sélection complète de robinets et d'éviers en magasin.

chaises et tabourets

Parce qu'elle est au cœur de la maison, la cuisine accueille un îlot, un plan snack, un bar ou une table pour prendre les repas. Pour toutes ces solutions, èggo propose une gamme de chaises et tabourets au look très actuel, dessinés par Scab, et parfaitement coordonnés aux teintes et modèles des cuisines èggo.

Valeur cardinale chez èggo, ce magnifique design italien s'accompagne évidemment de prix tout à fait attractifs. Apporter une touche « créateur » à votre cuisine n'a jamais été aussi facile !



Fauteuil Igloo blanc mat
89€



Chaise natural Alice
blanc Linen
159€



Chaise natural Drop blanc linen
179€



Tabouret Zebra
blanc et gris anthracite
149€



Tabouret Zebra light blue
129€



Chaise Isy antishock transparent
189€



Tabouret bar Calia
129€



Tabouret bar King
169€



Tabouret bar Sierra
Epoxy 129€
Satiné 159€



Tabouret bar Pro
Epoxy 119€
Satiné 129€



Tabouret bar Cloë
Epoxy 129€
Satiné 149€

les tables de cuisson

3 modes de cuisson équipent les cuisines d'aujourd'hui

Le **gaz** est économique et très réactif, apprécié des gastronomes.

La **vitrocéramique** est belle et flexible, avec ses zones de cuisson adaptées aux tailles des poêles et casseroles.

Mais c'est **l'induction** qui devient de plus en plus populaire. Plus rapide et presque aussi réactive que le gaz, une table de cuisson à induction génère la chaleur au moyen d'un champ magnétique uniquement lorsque la casserole est posée sur une zone activée. Ce système économise l'énergie, la chaleur étant produite là où elle est nécessaire.

De plus en plus de grandes marques proposent des tables de cuisson à induction dites «responsives»: elles détectent la position, la taille et la forme de la casserole; vous pouvez donc les poser librement sur votre plaque, sans plus devoir respecter de zones déterminées.

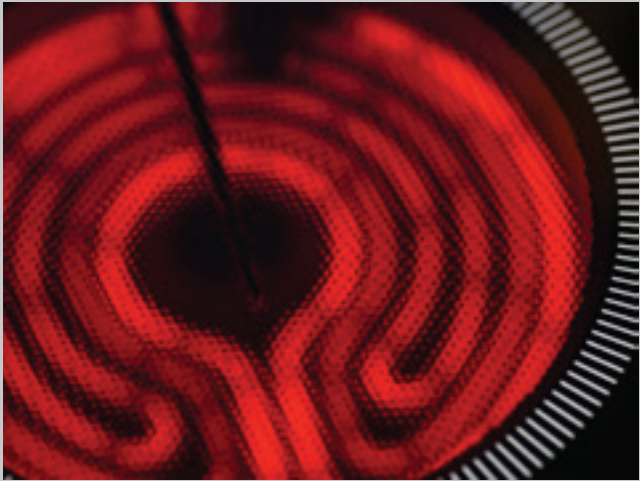
Choisir l'induction, c'est opter pour la puissance, la rapidité, la sécurité et la précision de cuisson. Le tout dans un design sobre et épuré.



comparatif technique

Vous hésitez entre une plaque de cuisson vitrocéramique et à induction ? Quelles sont les différences entre les deux techniques ? Voici un comparatif qui pourra vous aider à choisir :

la vitrocéramique



- + pas besoin de s'équiper de récipients spécifiques
- + facilité de nettoyage
- + souvent un peu moins chère à l'achat
- montée et descente en température un peu plus lente
- la table reste chaude après la fin de la cuisson

La table de cuisson en vitrocéramique est une plaque électrique avec un habillage plus moderne, notamment grâce à son revêtement en verre, identique à l'induction.

En comparaison, la table de cuisson vitrocéramique présente moins d'inertie. Elle est équipée de foyers radiants parfaits pour toutes les cuissons de grosses quantités ou mijotées.

l'induction



- + grande rapidité de chauffe
- + grande souplesse de réglage
- + économie d'électricité
- + facilité de nettoyage
- nécessite des récipients adaptés

Pour vous assurer que vos casseroles sont adaptées à l'induction, faites le test de l'aimant : s'il accroche au fond du récipient c'est que celui-ci est compatible avec l'induction.

Votre casserole doit également mesurer un diamètre minimum pour être «reconnue» par la table de cuisson.

Une hotte et une table de cuisson réunies au sein d'un même concept



Avec One, Novy associe ventilation et cuisson pour offrir une solution particulièrement attractive : puissance silencieuse, design élégant et discret. Créez une atmosphère conviviale dans votre cuisine et savourez en agréable compagnie le raffinement auquel vous aspirez.

les hottes

Hottes à la hauteur

Cuisiner, c'est mettre tous ses sens en éveil et profiter des parfums qui envahissent la cuisine. Mais mieux vaut prévoir une bonne ventilation, surtout quand la cuisine occupe une place centrale et ouverte dans la maison.

Les hottes actuelles permettent une évacuation efficace et silencieuse des vapeurs et des odeurs de cuisson. Il existe plusieurs modèles qui s'adapteront à la configuration de votre cuisine.

- Dissimulée dans un meuble ou un caisson, et même en tiroir
- Rétractable dans le plan de travail
- Adossée au mur



La hotte de plafond : parfait compagnon de votre îlot de cuisson

Pour suivre la tendance de plus en plus répandue des îlots de cuisson, les hottes de plafond s'intègrent à merveille dans l'esthétique générale de la cuisine. Silencieuses et compactes, elles offrent une utilisation très conviviale et une zone de travail dégagée.



les réfrigérateurs



Il fonctionne tous les jours, toute l'année et reste toujours frais: votre réfrigérateur!

Froid statique, ventilé ou brassé, la maîtrise de l'hygrométrie et de la température permettent de dédier des zones particulières aux différents types d'aliments pour en assurer une parfaite conservation.

En choisissant votre réfrigérateur, vous serez attentif aux points suivants:

- volume: comptez en moyenne 50 litres par personne pour estimer le volume total de votre réfrigérateur
- combinez réfrigérateur et surgélateur: compartiment intégré, combiné vertical avec deux portes ou side-by-side pour les grandes familles
- le No Frost empêche la formation de givre sur les aliments
- un compartiment 0° destiné aux fruits et légumes les conserve jusqu'à 3 fois plus longtemps
- un distributeur d'eau fraîche ou de glaçons apporte énormément de confort

Les économies d'énergie ne sont pas en reste: grâce à de nouveaux compresseurs, une isolation performante et l'utilisation de l'éclairage LED de longue durée, la majorité des réfrigérateurs sont classés A++ ou A+++.



SAMSUNG

Le futur, c'est aujourd'hui.

Food Showcase: un nouveau regard sur l'organisation.

ShowCase

Ce compartiment se trouve derrière la première porte et offre un accès rapide aux aliments que vous consommez régulièrement.

InnerCase

L'InnerCase, protégé par une porte Metal Cooling, se trouve derrière le Showcase et constitue l'espace habituel pour conserver les produits plus frais et plus volumineux.



Family Hub, le réfrigérateur intelligent.

Gestion des aliments

A l'aide de votre smartphone, à tout moment et où que vous soyez, vérifiez le contenu de votre réfrigérateur grâce aux caméras Innerview. Vous n'achetez donc que ce dont vous avez besoin.

Famille connectée

Le système Sticki centralise les agendas de tous les membres de la famille, permet de se localiser et d'envoyer des messages en temps réel.

Un système de divertissement cool

Le Family Hub contient une foule d'applications de divertissement et un haut-parleur de haute qualité. Plus besoin d'autres appareils pour écouter de la musique ou la radio, regarder des vidéos ou la télévision!



les fours



Le four d'aujourd'hui a gagné en esthétique et en fonctionnalités. Il ne se cache plus en-dessous du plan de travail, mais s'intègre dans une colonne en hauteur pour la facilité et la sécurité. Existant en différentes hauteurs, combinant plusieurs modes de cuisson, n'hésitez pas à en placer deux côte à côte, et à choisir un design qui se rapproche du style de votre cuisine.

Traditionnel et chaleur tournante

Un four traditionnel chauffe l'air par deux résistances électriques placées sur la voûte (haut) et la sole (bas). Simple d'utilisation pour cuire et rôtir, il demande un temps de préchauffage assez long. Le four à chaleur tournante fait circuler l'air grâce à un ventilateur placé dans le fond de la paroi. L'air ainsi brassé permet une cuisson bien homogène, même de deux plats enfournés ensemble.

Très en vue dans les cuisines: le four vapeur

La cuisson vapeur, l'un des plus anciens modes de cuisson, est aujourd'hui reconnue comme la plus saine et la plus savoureuse pour les légumes, le poisson et la volaille, qui conservent arômes, couleurs et vitamines. Directement raccordé au réseau de distribution ou fonctionnant avec un réservoir, il existe plusieurs modèles.

Combinés

Offrant un gain de place et de fonctionnalités, les fours combinés rassemblent plusieurs techniques en un seul appareil: micro-ondes, gril et chaleur traditionnelle par exemple permettent de se sortir de toutes les situations!

Un four comme neuf sans effort

Le nettoyage du four par pyrolyse est la technique la plus performante pour l'entretien de votre four. Il s'opère par la combustion lente et à haute température (475°C) des salissures déposées au cours des cuissons successives. Une fois le nettoyage terminé, un coup d'éponge humide suffit pour enlever les résidus de cendres et retrouver un four comme neuf.



Savez-vous qu'un lavage en machine consomme 4 fois moins d'eau qu'un lavage à la main?

les lave-vaisselle

Associé à une efficacité énergétique A+++ consommant jusqu'à 30% d'électricité en moins, le lave-vaisselle est un vrai choix éco-responsable.

Découvrez également tout l'avantage de placer votre lave-vaisselle en hauteur: un sommet d'ergonomie et de facilité dont vous ne pourrez plus vous passer!



Demandez le programme!

Votre lave-vaisselle vous accompagnera au quotidien:

- programme délicat pour une vaisselle fragile
- lavage intensif pour une vaisselle très sale
- démarrage différé pour profiter du tarif de nuit
- silence et discrétion, sous les 45 décibels
- cuve XXL plus haute de 5 cm pour s'adapter aux vaisselles grand format, aux verres hauts sur pied

Notre sélection d'électroménagers encastrables

INDESIT



1



2



3



4



5

- 1. **Hotte** IHPC9.5AMX
90 cm • 625m³/h • 66 dB • éclairage halogène • acier inoxydable
- 2. **Four** IFW3534HIX
multifonctions • 5 fonctions • Turn & Cook • Hydrolyse • 71 l
- 3. **Table de cuisson vitrocéramique** VRA641DXS
58 cm • 4 zones de cuisson • 1 zone variable • Touch Control • cadre en inox

- 4. **Lave-vaisselle** DIF04B1EU
full intégré • 4 programmes • Aquasafe • 13 couverts • 11 l • 51 dB • classe A++
- 5. **Frigo** S12A1D/I
122 cm • 210 l • 4 clayettes à glissières • 1 bac à légumes • classe A+

Cet ensemble d'électros
1.790€

Prix TVA et cotisation Recupel incluses.
Voir détail en magasin.



* Condition valable à l'achat de minimum 4 pièces. Voir conditions de la garantie en magasin.

Notre sélection d'électroménagers encastrables

ZANUSSI



1



2



3



4



5

- 1. **Hotte box** ZHC92661XA
90 cm • 450 m³/h max. • 45 à 62 dB • éclairage halogène • inox
- 2. **Four** ZOB21301XK
multifonction • 6 modes de cuisson air brassé • 74 l • timer mécanique • A -10% • inox
- 3. **Table de cuisson vitrocéramique** ZEV6340NBA
60 cm • 4 zones • touches sensibles timer • sécurité enfants • cadre noir

- 4. **Lave-vaisselle** ZDT21001FA
full intégré • 5 programmes • 12 couverts • 13 l • 51 dB • classe A+
- 5. **Frigo** ZBA22021SV
122 cm • 228 l • 5 clayettes en verre • 1 tiroir à légumes • dégivrage automatique • classe A+

Cet ensemble d'électros
1.890€

Prix TVA et cotisation Recupel incluses.
Voir détail en magasin.

Notre sélection d'électroménagers encastrables



1



2



3



4



5

- 1. **Hotte box** AKR559/2IX
90 cm • 430 m³/h max. •
50 à 61 dB • éclairage halogène •
inox
- 2. **Four** AKP458IX
multifonction • 5 modes de cuisson •
air pulsé • 63 l • timer électronique •
classe A-10% • inox
- 3. **Table de cuisson vitrocéramique**
AKT 8130XLX
60 cm • 4 zones Highlight • 1 zone
extensible • EasyTouch • sécurité
enfants • sans cadre

- 4. **Lave-vaisselle** WIC3B19
full intégré • 6 programmes • départ
différé • 13 couverts • 11 l • 49 db •
classe A+
- 5. **Réfrigérateur** ARG718/A+
122 cm • 208 l net • 5 clayettes
en verre • classe A+

Cet ensemble d'électros
1.990€

Prix TVA et cotisation Recupel incluses.
Voir détail en magasin.

Notre sélection d'électroménagers encastrables



1



2



3



4



5

- 1. **Hotte box** DWB09W452
90 cm • 450 m³/h max. • 49 dB •
éclairage halogène • inox
- 2. **Four** HBA23R150E
multifonction • 8 modes de cuisson •
programmation début et fin de cuis-
son • Ecoclean • 62 l • classe A • inox
- 3. **Table de cuisson vitrocéramique**
PKF645B17E
60 cm • 4 zones High-speed •
1 zone variable • touches sensibles •
timer • sécurité enfants • cadre inox

- 4. **Lave-vaisselle** SMV50D10EU
full intégré • 5 programmes • départ
différé 3, 6, 9 h • 12 couverts • 12 l •
48 dB • classe A++
- 5. **Frigo** KIR24V24FF
122 cm • 221 l • 6 clayettes en verre
• 1 tiroir à légumes • dégivrage auto-
matique • classe A+

Cet ensemble d'électros
2.290€

Prix TVA et cotisation Recupel incluses.
Voir détail en magasin.

Notre sélection d'électroménagers encastrables

AEG



1



2



3



4



5

- 1. **Hotte box** DBB3950M
90 cm • 603 m³/h max • 46 à 69 dB • éclairage halogène • inox
- 2. **Four** BEK231010M
multifonction • 8 modes de cuisson • 71 l • timer • classe A • inox anti-traces
- 3. **Table de cuisson vitrocéramique** HK624010XB
60 cm • 4 zones • 1 zone variable • touches sensibles • sécurité enfants • cadre inox
- 4. **Lave-vaisselle** FSB41600Z
full intégré • 5 programmes • aquacontrol • 13 couverts • 11 l • 47 dB • classe A+
- 5. **Frigo** SKB51221AS
122 cm • 207 l • 4 clayettes en verre • 2 tiroirs à légumes • dégivrage automatique • classe A++

Cet ensemble d'électros
2.490€

Prix TVA et cotisation Recupel incluses.
Voir détail en magasin.

Notre sélection d'électroménagers encastrables

SIEMENS



1



2



3



4



5

- 1. **Hotte box** LC94BA521
90 cm • 450 m³/h max. • 49 dB • éclairage halogène • inox
- 2. **Four** HB32GB555
multifonction • 8 modes de cuisson • air pulsé 3D • EcoClean • 66 l • horloge électronique • inox
- 3. **Table de cuisson vitrocéramique** ET645FEP1E
60 cm • 4 zones de cuisson HighSpeed • Touche Slider • sécurité enfant • minuterie avec coupure automatique • cadre Design en inox
- 4. **Lave-vaisselle** SN65D002EU
full intégré • 5 programmes • départ différé 3, 6, 9 h • 12 couverts • 12 l • 48 dB • classe A+A
- 5. **Frigo** KI24RV30
122 cm • 224 l • 4 clayettes en verre • 1 tiroir à légumes • dégivrage automatique • classe A++

Cet ensemble d'électros
2.590€

Prix TVA et cotisation Recupel incluses.
Voir détail en magasin.

Notre sélection d'électroménagers encastrables



1



2



3



4



5

- 1. **Hotte** KT90BLE
90 cm • 820m³/h en PO • 3 vitesses + vitesse intensive • 50 db • éclairage 2 lampes LED • classe A • noir
- 2. **Four électrique** SF6903N
60 cm • multifonction • 5 niveaux de cuisson • 70 l • classe A • noir
- 3. **Taque de cuisson gaz** SR975NGH
70 cm • 5 brûleurs avec sécurité thermocouples • grilles en fonte • inox noir

- 4. **Lave-vaisselle** STA6448-2
60 cm • full intégré • 5 programmes • 12 couverts • 12 l • 48 db • classe A+A
- 5. **Frigo** S3L120P
122 cm • 212 l • 4 clayettes verre réglables en hauteur • 2 bacs à légumes • éclairage LED • dégivrage automatique • classe A+

Cet ensemble d'électros

2.790€

Prix TVA et cotisation Recupel incluses.
Voir détail en magasin.

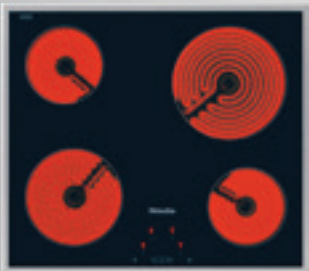
Notre sélection d'électroménagers encastrables



1



2



3



4



5

- 1. **Hotte** DA399-6
90 cm • 1 moteur • 350 m³/h max. • 53 dB • éclairage halogène • inox
- 2. **Four** H2261B-1BCS
EasyControl • PerfectClean • départ différé • 56 l • classe A+ • inox CleanSteel
- 3. **Table de cuisson vitrocéramique** KM5600ES
60 cm • 4 zones Highlight • touches sensibles • sécurité enfants • cadre inox

- 4. **Lave-vaisselle** G4263SCVI
full intégré • 5 programmes • départ différé • XXL • 13 couverts • 13,5 l • 46 dB • classe A+A
- 5. **Frigo** K 34222 I
122 cm • 5 clayettes en verre • bac à légumes • éclairage LED • classe A++

Cet ensemble d'électros

3.190€

Prix TVA et cotisation Recupel incluses.
Voir détail en magasin.

transport, livraison, installation,
votre projet mérite toutes
les attentions



Nous ne confions à personne d'autre le soin de transporter vos meubles et équipements : nos équipes et nos 12 camions servent plus de 1.000 clients par mois.

Èggo a certifié des équipes de professionnels pour assurer la pose et le montage de votre cuisine ou de votre dressing dans les règles de l'art, du mesurage aux derniers réglages. Un travail soigné et précis pour un plaisir d'utilisation sans souci.



Èggo dispose d'un hall de 10.000 m² entièrement consacré à la qualité de ses services logistiques et à la gestion de chaque projet.

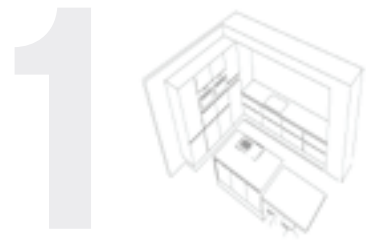
Tous les meubles en provenance de l'usine sont vérifiés, puis complétés des équipements électroménagers ou des accessoires, et préparés pour vous être livrés.

Nous prenons soin de votre cuisine ou de votre placard au moyen d'emballages spéciaux et de protections adaptées, que nous reprenons bien sûr pour être traités dans des filières de recyclage.



les moments-clés de votre projet: tout èggo à votre service!

Concevoir, dessiner, peaufiner, fabriquer et installer votre cuisine, votre placard ou votre dressing retient l'attention de toutes nos équipes pour vous en garantir l'entière satisfaction.



1 Nous dessinons votre projet.

A vos mesures, selon vos souhaits, le style de votre maison et surtout votre budget, nous dessinons devant vous et avec vous votre nouvelle cuisine



2 Nous mesurons votre espace.

Le mesurage est une étape cruciale de votre projet. Il est la garantie que les meubles s'adapteront parfaitement à votre espace: un chantier bien préparé est un chantier qui commence bien.



3 Nous fabriquons votre cuisine.

Votre cuisine est désormais en fabrication dans nos usines. Le suivi de production, le planning de livraison et d'installation sont assurés par un gestionnaire dédié.



4 Nous livrons votre cuisine.

Nous vous informons de l'arrivée de votre cuisine ou placard 15 jours avant la date prévue. Accès, parking, ... c'est le moment de s'assurer ensemble que la livraison se passera bien.



5 Nous installons votre cuisine.

La date de pose est convenue avec vous le jour du mesurage. Votre présence est importante afin de réceptionner vos meubles et équipements et de s'assurer qu'ils correspondent en tous points à vos attentes.



6 Nous garantissons notre travail et nos matériaux.

Votre cuisine èggo, les éléments, équipements et accessoires qui les composent bénéficient de garanties larges et complètes. Ainsi, votre cuisine sera par exemple garantie 10 ans pour toute défectuosité décelée sur les meubles, le plan de travail et les mécanismes. Notre main-d'œuvre est quant à elle garantie 5 ans.

Les prix de ce catalogue sont donnés à titre indicatif, en euros TTC et hors livraison. Sous réserve d'erreurs d'impression, de changements de gammes et de modifications des tarifs. Pour une offre précise, veuillez vous adresser à l'un de nos conseillers en magasin. Conditions générales de vente disponibles sur eggo.lu. Photos non contractuelles.

parrainez vos amis!



Vous avez décidé de faire confiance à èggo et vous souhaitez recommander notre enseigne à plusieurs de vos connaissances?

Notre Action Parrainage est faite pour vous!

Partager votre expérience et votre satisfaction, nous vous récompenserons doublement, vous et vos filleuls!

Lors de la signature de votre bon de commande, indiquez à votre cuisiniste èggo le ou les amis qui souhaitent eux aussi acquérir une nouvelle cuisine chez èggo. Ils recevront une remise et vous profiterez d'un très joli cadeau.



Vos magasins de **Foetz** et **Howald** sont ouverts du lundi au vendredi de 10 à 19h et le samedi de 9 à 18h

eggo.lu

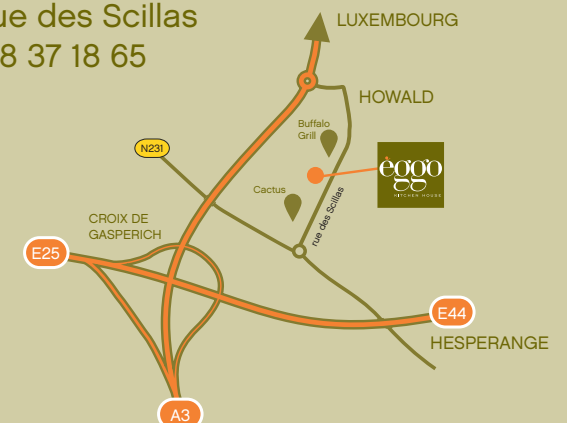
FOETZ

12 rue du Brill
Tél 24 51 48 41



HOWALD

20 rue des Scillas
Tél 28 37 18 65





éggó

KITCHEN & HOUSE

ranger avec style

