

POUR CEUX QUI S'INTERROGENT SUR L'ÎLOT CENTRAL

- Incontournable et toujours populaire, l'îlot central demeure un élément clé dans les cuisines, ces dernières années. S'il peut sembler simple de prime abord, il se révèle, dans les faits, d'une grande richesse, et offre de nombreuses possibilités, tant esthétiques que pratiques.
- Premier paramètre à ajuster pour quiconque souhaite un îlot : la circulation. Ici, trois configurations majeures sont possibles : une cuisine accompagnée d'un îlot central, une cuisine presqu'île, ou une cuisine complète en îlot.
- Deuxième paramètre : la hauteur. On pourra choisir d'aligner l'îlot sur la cuisine, de le positionner à hauteur de bar, en extension de la table, ou en combinant les configurations. Disponible dans différentes formes et dimensions, il s'adapte quasiment à toutes les situations.
- Se pose aussi la question de ses fonctionnalités. Compact et de taille optimisée, il peut également occuper tout l'espace et abriter un pôle cuisson avec une hotte et/ou un point d'eau. Focus sur un phénomène, aussi pratique qu'esthétique.

Des fonctionnalités garanties à vivre

Souvent, l'îlot cumule les fonctions. C'est le cas ici, avec cette cuisine presqu'île, où s'opère un léger décalage de hauteur avec le plan de travail qui permet de créer un coin repas, bar ou un espace bureau.



Une cuisine complète, en îlot, garantie à vivre. Compact et ergonomique, il cumule ici plusieurs fonctionnalités incontournables : espaces cuisson/lavage, possibilité de cuisiner en famille ou entre amis et offre de nombreux rangements...

Quelques idées déco à base d'îlots



Ici, un exemple typique de cuisine à vivre, au milieu de laquelle trône l'îlot central. Avec ses façades en laque mate anti-traces noir onyx qui restent propres en toutes circonstances, il est idéal pour cuisiner en famille. Le stratifié décor chêne noueux et le noir se mélangent pour créer une atmosphère design singulière, une cuisine riche en cachet et en caractère. Le meuble de salon vient quant à lui parfaire le prolongement de la cuisine, initiant ainsi la transition vers le reste de la maison.

Ici, une cuisine complète en îlot, massif et monolithique, qui offre une esthétique et une ambiance unifiée, en plus d'une grande quantité de rangements discrets. Idéal pour qui aime le charme ultra tendance et les lignes épurées du bois naturel.



À PROPOS DE L'ENSEIGNE AVIVA

C'est en 2000, à Annecy, que naît la première enseigne de cuisines « high value, low cost ». Après avoir testé avec succès ce concept novateur, Cuisines Aviva lance son développement en franchise dès 2007, et compte aujourd'hui 70 magasins partout en France. Seul distributeur indépendant, Cuisines Aviva a fait le choix de s'affranchir des contraintes des fabricants pour se concentrer sur son cœur de métier : le commerce. L'enseigne négocie et sélectionne pour ses clients une offre de produits unique proposée à des prix toujours compétitifs.

Pour conforter sa croissance sur son marché, Cuisines Aviva se réinvente en permanence en testant de nouvelles offres et en bousculant les codes du secteur. Le réseau développe donc aujourd'hui le concept Cuisines Aviva sous 2 formats de magasin : en zone commerciale et en centre ville.

Pour les clients comme pour les futurs franchisés : avec Cuisines Aviva, tout est facile.

CONTACTS PRESSE :

Cuisines Aviva

Carine Ayrat
carine.ayrat@gp-aviva.com - 04 37 56 77 11

TBWA\CORPORATE

Joris Tomas
joris.tomas@tbwa-corporate.com - 04 37 47 35 86

