

Catalogue IXINA 2019: Le plein de nouveautés !

Le nouveau catalogue IXINA est arrivé !

Les nouvelles cuisines, les dernières tendances déco, les accessoires de personnalisation et encore plus de conseils d'implantation et d'aide aux choix: Le plein d'inspiration pour une cuisine aussi belle que fonctionnelle.

LES NOUVELLES CUISINES

Cuisine familiale, cuisine connectée, cuisine résolument industrielle ou plus verte, toutes les dernières tendances sont dans le nouveau catalogue IXINA !

La Délia, la familiale

Avec ses façades garnies de cadres, modernisées par la couleur gris pierre, la Délia s'harmonise parfaitement avec le style campagne moderne. Le prolongement du plan de travail en table est idéal pour une vie de famille, et apporte un côté très convivial à la pièce.

La Délia peut être installée aussi bien dans une grande pièce fermée que dans une cuisine ouverte sur une pièce de vie.

On peut la coupler avec une verrière, si on dispose d'un espace extérieur, pour apporter encore plus de lumière, et profiter de son jardin même de l'intérieur.





La Etna, la naturelle.

Pour les amoureux de la nature et des matières naturelles: La cuisine Etna confirme la tendance des cuisines minérales avec sa façade roche gris et mona blanc. À combiner avec le plan de travail coordonné en roche gris.

La façade blanche apporte de la douceur et se marie parfaitement avec la façade plus volcanique.

La fusion connectée, pour les amoureux de la technologie.

L'inox est de retour dans la cuisine des français, et lui donne l'allure d'une cuisine de professionnel ! À combiner avec une façade béton noir et une peinture bleue pour obtenir une cuisine de caractère, et un style masculin.

On adore les nombreuses colonnes intégrées pour optimiser et ranger tous les accessoires et condiments de cuisine, et garder une cuisine épurée !

Petite astuce gain de place: on supprime certains meubles bas afin de transformer le plan de travail en table.



La Sava, l'industrielle.

Une cuisine qui mise sur les contrastes pour jouer la carte du style industriel : les rainures et les surfaces lisses se combinent avec un plan de travail aspect béton et ardoise gris foncé pour un match parfait.

À accessoriser avec des chaises et des luminaires industriels pour encore plus de modernité, et une cuisine pile dans l'air du temps.

Et pour une touche amusante, on choisit une crédence en ardoise, idéale pour se laisser des petits mots entre membres de la famille.



LES TENDANCES

La tendance conviviale

Quand l'espace cuisine et l'espace salon communiquent, tout circule mieux... Même les bonnes ondes ! Parfaitement adaptée aux nouvelles habitudes de vie des Français, la cuisine ouverte sur le salon est aujourd'hui plébiscitée par une majorité d'entre eux. Conviviale et pratique, elle permet de cuisiner, préparer, servir ou débarrasser sans jamais se couper de sa famille ou de ses amis.



La tendance petit espace

Avec pour objectif de gagner de la place, l'aménagement en U, avec son coin repas, optimise l'espace disponible. Les meubles blancs brillants, quant à eux, offrent la sensation d'une pièce plus volumineuse. Aujourd'hui, les petites cuisines ne sont plus uniquement fonctionnelles. Astucieuses, bien pensées et aménagées spécifiquement en fonction de chaque espace, elles sont désormais tendances et accueillantes.

La tendance éco-responsable

Ardoise foncée ou claire, chêne... L'authenticité des matériaux bruts est plus que jamais tendance côté cuisine.

Respecter l'environnement se cultive au quotidien. La cuisine, elle aussi, s'adapte à la prise de conscience de chacun, grâce à des accessoires qui permettent de cuisiner de manière responsable ou à des équipements électriques basse consommation.



La tendance connectée

Un espace grand ouvert., et un design ultra contemporain, pour une cuisine résolument tournée vers l'avenir. Bienvenus dans la cuisine 3.0 ! Avec des appareils électroménagers connectés pilotables à distance, des équipements astucieux (meubles avec prises USB) ou encore des accessoires intelligents (enceintes Bluetooth), la cuisine est aussi connectée que le reste de la famille.

CHOISIR LA BONNE IMPLANTATION ET AIDES AU CHOIX

Car il est parfois difficile de choisir l'implantation de la cuisine et les matériaux qui conviennent le mieux à son style de vie, IXINA propose, sur la nouvelle édition de son catalogue, des conseils pour choisir la meilleure implantation ainsi que des aides au choix pour chacun des éléments de la cuisine. Il n'y a plus qu'à suivre le guide !

Choisir la bonne implantation

Cuisines en I, en L, en U, en G, cuisine parallèle ou cuisine avec îlot : Comment choisir l'implantation de la cuisine, et quelles sont les règles à suivre pour une cuisine agréable à vivre ?

Pour déterminer l'implantation idéale de la cuisine selon l'espace disponible, il faut prendre en compte le sens de circulation, les distances entre les zones de travail, et l'emplacement des meubles les uns par rapport aux autres. IXINA vous guide dans ces étapes déterminantes.

RÈGLE N°1 :
Bien penser le carré d'activité

Les plaques de cuisson, l'évier, le plan de travail et le réfrigérateur sont les quatre piliers de l'aménagement de votre future cuisine.
Pour faciliter vos mouvements, il est important de limiter et d'homogénéiser les distances entre ces différentes zones. Évitez aussi de placer l'évier et les plaques de cuisson dans les angles.

RÈGLE N°2 :
Organiser le propre et le sale

Les trois éléments qui sont la poubelle, l'évier et le lave-vaisselle doivent se trouver à proximité les uns des autres.
Pour vider le lave-vaisselle en un seul geste, veillez également à placer les placards, armoires et tiroirs à vaisselle à proximité directe de celui-ci.

RÈGLE N°3 :
Harmoniser la circulation

Facilitez vos déplacements en laissant des distances minimales mais suffisantes **pour cuisiner à deux sans vous gêner**, circuler et ouvrir aisément vos meubles, rangements et électroménagers.

Des aides au choix éclairantes, pour ne pas se tromper de matériaux :

Un exemple avec l'aide au choix du plan de travail :

Les matières

Éplucher, découper, ciseler... Plus de la moitié du temps passé dans une cuisine est consacré à la préparation des repas. Il est donc primordial de bien choisir son plan de travail ! En plus d'être esthétique, il doit surtout être robuste. Laissez-vous guider par le tableau ci-dessous.

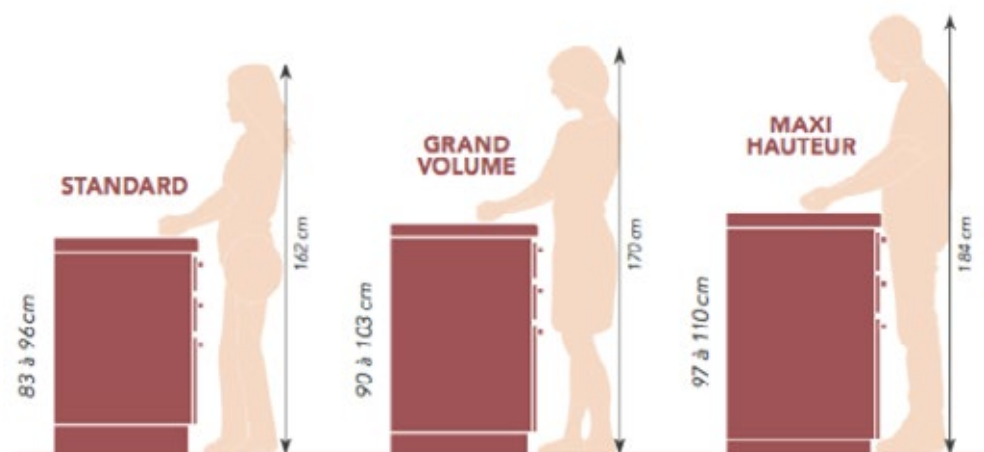
AIDE AU CHOIX	CARACTÉRISTIQUES	RAYURES	IMPACTS	CHALEUR	ACIDES, DÉTERGENTS	TACHES
Stratifié	Solide et facile à nettoyer, il offre aussi un large choix de coloris.	● ●	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ● ●
Compact	Support d'une dureté exceptionnelle, imputrescible par nature et hygiénique.	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ● ●
Bois	Massif et noble, ce matériau naturel est très robuste.	● ●	● ●	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●
Quartz	Le plus résistant à la chaleur de tous (jusqu'à 250°C) et un design unique.	● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●
Granit	Personnalisable et inusable à toute épreuve.	● ● ● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ●
Céramique	Très durable face aux rayures et à l'usure.	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●
Verre	Écologique et 100 % waterproof, il permet une hygiène impeccable.	● ● ● ●	● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●
Inox	Sans joint et antibactérien, il résiste aussi bien à la chaleur qu'à l'humidité.	●	● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●

LA GAMME GRANDS VOLUMES : PLUS DE CONFORT, DE RANGEMENTS ET D'ESTHÉTIQUE

Les gammes grands volumes offrent une optimisation de l'espace de rangement et un accroissement du confort avec une esthétique plus épurée :

- Plinthes abaissées à 10 cm,
- Hauteur de caisson augmentée,
- Un tiroir de plus...
- Un large choix de meubles bas pour maximiser le rangement et un design parfait.

Toutes les cuisines IXINA sont disponibles dans trois hauteurs : STANDARD, GRAND VOLUME et MAXI HAUTEUR.



AVANT / APRÈS

Envie de voir des réalisations concrètes ? Besoin d'inspiration ? Laissez-vous guider :



LES INCONTOURNABLES : LES 3 COLLECTIONS IXINA

Les Mates

Le mat, c'est la grande tendance cuisine du moment !



Les Brillantes



Les Bois & Matières

En 3 ans, l'aspect matières en cuisine passe de 0 à 14% des ventes. C'est l'une des grandes tendances du moment en cuisine : le retour à la nature !



Les Verrières

Grande tendance du moment, les verrières apportent lumière, espace et perspective, dans tous les intérieurs. Couleur, matière, taille disposition... Tout est possible !



LA PERSONNALISATION:

Étape très importante de la conception de la cuisine, le choix de chacun des composants permet d'obtenir une cuisine personnelle, adaptée aux besoins particuliers de chacun.



Les poignées

La petite touche qui fait toute la différence, pour une cuisine de caractère.

Et pour ceux qui préfèrent les pièces épurées, il y a les meubles sans poignées !



Les aménagements intérieurs

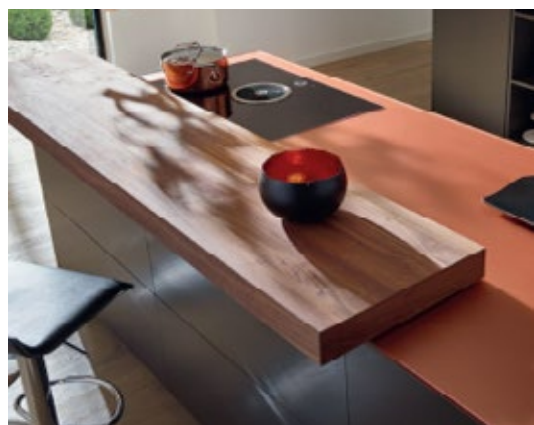
Une cuisine bien pensée permet de gagner en confort, en en temps ! Pour ne pouvoir se consacrer qu'au plaisir de cuisiner, il est important d'organiser la cuisine et de sélectionner soigneusement les meubles qui sauront s'adapter à chaque besoin.



Les étagères

Très tendances et ultra pratiques, les étagères ouvertes apportent une dimension déco et offrent de belles surfaces pour exposer objets, plantes, ou accessoires préférés.





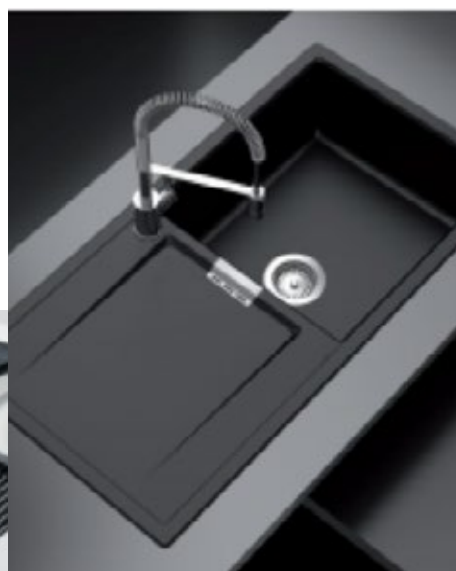
Les plans de travail

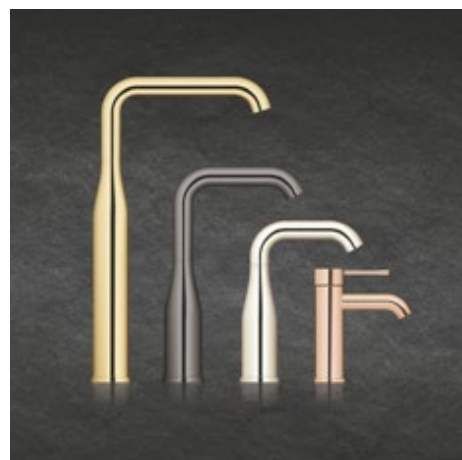
C'est l'élément le plus sollicité de la cuisine ! Il est donc primordial de bien le choisir. Stratifié, compact, quartz, verre, granit, céramique, inox, tous les choix sont chez IXINA.



Les éviers

Inox, céramique, résine ou granit, IXINA propose des éviers de différentes tailles dans un large choix de coloris, mais aussi différents types de pose.





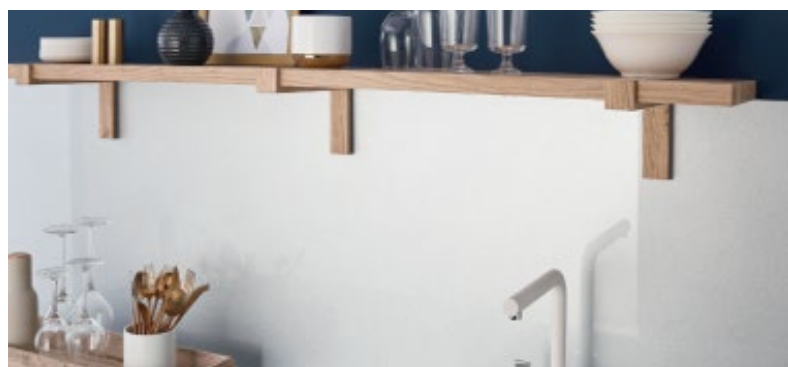
La robinetterie

Le mitigeur est la touche finale de votre cuisine.

Il peut être rabattable si vous avez des contraintes de fenêtres. Vous avez aussi le choix parmi de nombreux design : col de cygne, plat ou de type professionnel avec sa douchette extractible pour remplir ou rincer un faitout.

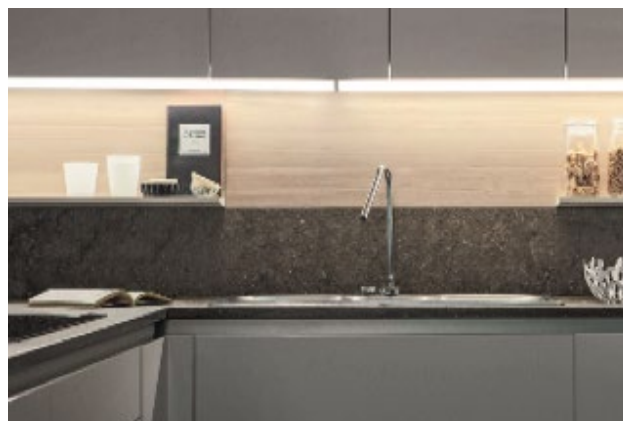
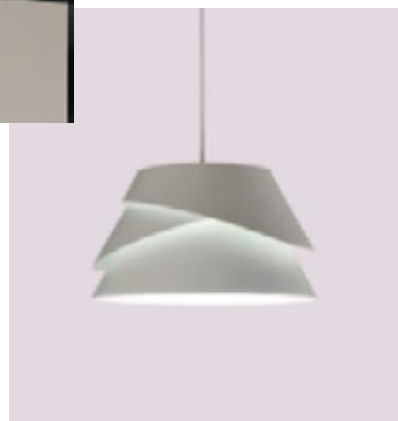
Les crédences

En inox, en verre ou lumineuse, les crédences sont incontournables pour protéger les murs et apporter une touche de raffinement dans la cuisine.



Luminaires et éclairage

Parce qu'IXINA sait que l'éclairage sublime la cuisine, nous vous proposons aussi un large choix de suspensions. Plusieurs éléments entrent en ligne de compte pour bien choisir votre modèle : la hauteur sous plafond, le volume de la pièce et, bien évidemment, le style.



Les accessoires

Innovantes, astucieuses et adaptées aux meubles de cuisine, les solutions accessoires IXINA se mettent au service du confort, du rangement et de la sécurité de la cuisine !





L'électroménager

Tables de cuisson, vitrocéramique ou à gaz, fours vapeurs, hottes design, réfrigérateurs, caves à vin, lave-vaisselle silencieux, petit électro-ménager, toutes les dernières innovations sont chez IXINA, pour que nouvelles technologies riment avec simplicité de cuisiner.



LE COUP DE CŒUR IXINA

Le Dump tabouret Liège :

Ambiance pétillante garantie dans votre cuisine avec ce modèle de tabouret au design moderne et original !

La forme et la matière liège évoquent naturellement le bouchon de champagne, tandis que la structure en acier laqué rouille mat s'inspire du muselet. On adore !

À propos d'IXINA :

Élue Meilleure Chaîne de Magasins 2018-2019, IXINA France, filiale du groupe FBD, fondée en Belgique en 1971 et présente en France depuis 20 ans, compte plus de 145 magasins dans l'hexagone, répartis sur tout le territoire. Pour accompagner son développement et accueillir de nouveaux franchisés issus de tous horizons, IXINA dispose d'un centre de formation interne : l'IXINA Training Academy. Certifiée ISO 9001 par le Bureau Veritas, labellisée « Leader du service » 2017 et 2018 par Capital, IXINA est le premier cuisiniste à se lancer dans la vente en ligne. Initiateur de la visualisation 3D sur ce marché, IXINA est une marque résolument innovante. Avec 42000 cuisines vendues en 2018 avec une croissance de 12.6%, IXINA poursuit son développement et ouvrira une vingtaine de nouvelles franchises en 2019.