

COMMUNIQUE DE PRESSE Juillet 2009

Espace Création - Cuisine du futur

Design et architecture se développent vers **les nouvelles technologies** et misent sur **la domotique**. Hardy Inside spécialiste de la cuisine haut de gamme **made in France** pense au futur en démontrant un réel investissement dans la collaboration avec des **designers**.

Cette année, à l'occasion de la Foire de Paris, Hardy Inside s'est associé à l'**opération "Cuisines en ébullition"** mettant en scène des prototypes conçus par les élèves de dix prestigieuses écoles françaises de design, en partenariat avec dix industriels du mobilier de cuisine et de l'électroménager. Le but de cette opération étant d'**intéresser les étudiants en design à l'univers de la cuisine et de stimuler leur créativité** dans ce domaine.

Hardy Inside s'est associé à l'Ecole Nationale Supérieure de Création Industrielle (ENSCI) qui a proposée deux prototypes de cuisines :

Cuisine Etabli



La Cuisine Etabli est une **vraie boîte à outils** mêlant ergonomie, fonction et forme.

Chaque élément est pensé par rapport à son usage, ainsi, boîtes de rangement, planches à découper, robinet, plaques de cuisson sont considérés comme des ustensiles à part entière, capables d'être **déplacés à l'infini grâce à un système d'accrochage et d'aimantation**.

Afin d'offrir des solutions ergonomiques optimales, la hotte d'aspiration est intégrée à la crédence pour un **encombrement réduit**. L'apport d'électricité des éclairages et de l'électroménager a été déporté dans la tranche et en haut du plan de travail.

A noter : ce projet n'a pas vocation à être commercialisé.

Cuisine Paysage



La Cuisine Paysage est un vrai origami de la cuisine qui s'articule autour d'**un îlot central à géométrie variable**.

Selon les différentes activités de la cuisine, elle s'adapte pour **une ergonomie optimale**. Fermée, elle peut être utilisée comme comptoir.

A mi-ouverture, on entrevoit le strict minimum : un point d'eau, une plaque de cuisson et des petits électroménagers, pour prendre des repas rapides comme le petit déjeuner.

Enfin, entièrement ouverte, elle offre toutes les fonctionnalités pour réaliser une cuisine plus élaborée.

Seul, à plusieurs, en famille ou entre amis La Cuisine Paysage s'adapte à nos humeurs...

A noter : ce projet n'a pas vocation à être commercialisé.

Le Concept Cook

Toujours dans un désir et une volonté d'innovation, le designer Jean-Luc Roux a imaginé pour Hardy Inside une cuisine nomade.

Ce meuble îlot permet de concentrer l'ensemble des fonctions d'une cuisine en trois zones : Lavage, Cuisson et Préparation.

Ainsi tous les éléments et fonctionnalités de la cuisine se retrouvent dans un espace réduit et ergonomique : lave-vaisselle, évier, four avec cuisson vapeur, chauffe plats, plaques gaz 4 feux, hotte escamotable...

Un vrai petit concentré de cuisine professionnelle !
Dimensions : h 1175 mm x L 2400 mm x P 1200 mm

Le Concept Cook est destiné à la vente.



Hardy Inside

www.hardyinside.com

CONTACTS PRESSE

INCOGNITO
CORP

Agnès Suils et Alice Malet

7 rue Adolphe Chérioux - 92130 Issy les Moulineaux

01 70 74 11 11

alice.malet@incognitocorp.eu