

inside

hardy
inside

COMMUNIQUE DE PRESSE Janvier 2008

SADECC

Hardy Inside présente le « Concept Cook », un nouveau concept de cuisine nomade.

A l'occasion du Salon professionnel pour le Développement de la Cuisine et des Cuisinistes (SADECC), le créateur français de cuisines contemporaines, Hardy Inside innove en créant un module culinaire en îlot : « Le Concept Cook ».

Le Concept Cook, une cuisine nomade

En réponse aux grandes tendances de ce troisième millénaire -mobilité et nomadisme urbain- Hardy Inside propose à ses consommateurs une nouvelle manière de concevoir la cuisine.

À l'opposé d'un produit d'agencement, tous les aspects techniques sont regroupés dans le Concept Cook ce qui permet une installation très rapide de l'objet (1 journée seulement). Les consommateurs adeptes des déménagements fréquents vont enfin pouvoir emporter leur cuisine facilement avec eux. Un nomadisme pratique, vu que cet objet mobile peut être réinstallé en un tour de main.

Maison familiale, appartement classique, loft ou atelier le Concept Cook trouvera sa place. Selon les envies des consommateurs, le Concept Cook peut évidemment s'installer dans un espace cuisine, mais il peut aussi particulièrement bien s'intégrer dans un lieu de vie ouvert où les espaces de préparation et de détente sont regroupés.

Le Concept Cook, un produit fini concentré de technologie

Conçu et dessinée par Jean Luc Roux, designer pour la marque Hardy Inside, le Concept Cook est un objet à part entière. Véritable module culinaire, il regroupe l'ensemble des fonctions dans un seul îlot : le lavage, la préparation et la cuisson. Associé à une armoire coplanaire qui renferme un réfrigérateur, elle permet aussi le rangement des ustensiles et de la vaisselle.

Le Concept Cook condense les dernières technologies en matière de domotique cuisine avec un système de tiroirs intelligents « Inside Tronic », des luminaires LEDs qui s'allument à l'ouverture des tiroirs et une hotte intégrée et automatisée.

Pureté et légèreté pour le Concept Cook

Le Concept Cook est un mélange de savoir-faire technique et d'un design pointu avec l'utilisation de multi-matériaux pour un esthétisme de pureté minimaliste.

Le designer a utilisé des matériaux nobles et modernes : le Corian, l'inox et la laque.

Le Corian a été choisi pour sa pureté et sa praticité car il est particulièrement adapté à un usage fonctionnel et répond aux contraintes de l'eau et l'inox reflète l'aspect technique de la cuisine.

Design, fonctionnalité et ergonomie étant les points forts d'Hardy Inside, le Concept Cook ne déroge pas à la règle avec son four et son lave-vaisselle placés en hauteur et les plateaux de préparation et du bar à différentes hauteurs.