

# Guide complet

## CUISINES AMÉNAGÉES



**inova**  
cuisine

# Contenu

## PAGE 3

### 7 RÈGLES D'OR POUR RÉUSSIR SA CUISINE

Découvrez les 7 Règles d'or indispensables pour réussir votre nouvelle cuisine aménagée.

## PAGE 10

### LE CONCEPT INOVA CUISINE

Découvrez l'histoire de l'entreprise Inova Cuisine et ses valeurs, ainsi que quelques témoignages clients.



## PAGE 17

### NOS RÉALISATIONS DANS LE 37

Appréciez notre expertise et notre savoir-faire grâce à quelques-unes de nos réalisations dans votre région.

## PAGE 20

### VOS BONUS INÉDITS

Découvrez les 9 astuces pour optimiser tous vos rangements et les 15 erreurs que vous devez éviter.

## PAGE 24

### VOTRE PLAN 3D GRATUIT

Obtenez un Plan 3D GRATUIT dans votre magasin Inova Cuisine pour concevoir la cuisine de vos rêves.



# RÈGLE D'OR #1

**Privilégier la fonctionnalité**

Lorsque l'on souhaite refaire sa cuisine, il est primordial de privilégier la fonctionnalité et le côté pratique pour garantir son confort. Pour cela, il faut respecter la règle du « triangle d'activité ». Celle-ci a pour but de faire en sorte que l'évier, le four et le réfrigérateur soient le plus proche possible les uns des autres dans le seul et unique but de réduire vos déplacements.

Afin d'avoir une cuisine 100% ergonomique, il est important d'identifier toutes les contraintes de votre logement : positionnement des fenêtres, de la porte, des murs porteurs, de la luminosité, ainsi que les arrivées d'eau, de gaz et d'électricité. Ce qui va déterminer la forme de votre cuisine c'est l'espace disponible dans votre habitation, c'est le plus important pour une conception digne de ce nom ! Il est donc essentiel que vous rassembliez chaque dimension et chaque emplacement, en prenant en compte les contraintes de votre logement citées ci-dessus.



# RÈGLE D'OR #2

Définir le type  
d'agencement

Refaire sa cuisine est une opportunité pour adapter parfaitement l'aménagement à sa superficie et à ses caractéristiques. Voici les différents aménagements que vous pourrez définir avec votre concepteur Inova :

**Cuisine en I** : cet agencement vous permettra de concentrer toutes les activités et les équipements sur un seul côté.

**Cuisine en L** : cet agencement vous permettra de libérer un espace central et de créer un comptoir ou même un coin repas.

**Cuisine en U** : cet agencement vous permettra de remplacer votre salle à manger et d'optimiser toute la surface en restant 100% fonctionnel. C'est parfait pour une cuisine ouverte.

**Cuisine avec îlot central** : cet agencement a pour but d'avoir une cuisine chaleureuse, harmonieuse et ouverte sur le reste de votre logement.



# RÈGLE D'OR #3

**Optimiser tous  
les rangements**

Afin d'avoir tout à portée de main et d'éviter de vous trouver à court de rangements dans votre nouvelle cuisine, l'idéal serait de réaliser une sorte d'inventaire de tous les éléments que vous souhaitez ranger afin de pouvoir estimer le volume de rangements et d'aménagements intérieurs nécessaires pour avoir une cuisine ergonomique.

Vous devez miser sur du mobilier qui vous fera gagner en surface. Que ce soit des rangements sur mesure, de l'électroménager encastrable ou des meubles d'angle, tout doit s'intégrer parfaitement à votre cuisine afin d'avoir un résultat pratique et esthétique.

En optant pour des meubles bas avec coulissants, vous pourrez faciliter l'accès à ce que vous y rangez. Enfin, des meubles à portes battantes vous permettront d'épurer le design de votre cuisine.



## RÈGLE D'OR #4

**Bien choisir son  
électroménager**

Si vous souhaitez refaire votre cuisine, autant remplacer vos appareils électroménager encombrants et vieillissants, pour des modèles plus modernes, qui vont s'harmoniser avec votre nouveau mobilier.

Il est important que vous sachiez qu'aujourd'hui, le choix de vos appareils électroménagers peut vous faire réaliser des économies d'énergie. Certes, ces appareils représentent un certain investissement financier, mais vous ne le regretterez pas à moyen terme.

Le fait de privilégier de l'électroménager encastrable allègera visuellement les façades de vos meubles et pourront y être intégrés parfaitement. Les modèles proposés par INOVA Cuisine ont un Design élégant et des matériaux nobles qui s'harmonisent avec tous types de cuisines.



# RÈGLE D'OR #5

Déterminer son  
propre style

Personnaliser sa cuisine à son image, c'est bien. Le faire dans un esprit d'harmonie c'est encore mieux ! Même si vous réussissez à déterminer les tendances qui vous séduiront, vous devez prendre en considération d'autres éléments. En effet, vous devrez penser au style global de votre logement (intérieur et extérieur).

Vous devez limiter les matériaux et les couleurs dans votre cuisine, sinon vous risquez qu'elle ait un Design assez confus visuellement car certaines couleurs ne se marient pas avec d'autres.

De plus, l'entretien de votre cuisine risque de s'avérer compliqué, car chaque matériau demande un entretien spécifique. Pour toutes ces raisons, il vous est primordial d'opter pour deux ou trois variations maximum.



# RÈGLE D'OR #6

Respecter les  
règles de sécurité

Le respect des règles de sécurité requiert une attention permanente lors de la conception d'une nouvelle cuisine.

Que ce soit votre circuit électrique ou votre arrivée de gaz, tout doit être conforme aux normes en vigueur. Il en est de même pour la ventilation de votre cuisine, celle-ci est primordiale pour garantir sa durabilité.

Sachez que les concepteurs INOVA Cuisine Tours vous aident dans la conception de votre cuisine et dans le respect de toutes ces règles, afin que vous puissiez prendre plaisir à recevoir vos proches et à cuisiner dans votre nouvelle cuisine.



# RÈGLE D'OR #7

**Faire pénétrer  
de la luminosité**

Pour jouir au maximum d'une luminosité naturelle dans votre cuisine, vous devez prévoir des ouvertures de types fenêtres, verrières, baies vitrées.... Pensez notamment à disposer intelligemment plusieurs spots encastrés pour avoir de la lumière artificielle.

En privilégiant des murs blancs, vous ferez entrer la lumière et vous donnerez de l'éclat à votre cuisine. Sachez que le fait d'associer la couleur blanche à d'autres teintes claires est une idée astucieuse pour obtenir une grande luminosité dans votre cuisine. En effet, vous pouvez associer le blanc avec des couleurs beige, sables, ou du bois pour optimiser lumière dans toute la pièce. Le fait d'unir une couleur foncée à une surface majoritairement blanche pourra vous garantir une bonne luminosité ainsi que l'impression d'avoir un espace plus grand.

Afin d'obtenir davantage de lumière dans votre cuisine, vous pouvez notamment choisir d'abattre une cloison. Votre cuisine sera ouverte sur le reste de la maison et bénéficiera dès lors, d'une plus grande luminosité et d'une plus grande surface.

**« Une fabrication 100% Française et sur-mesure pour votre cuisine aménagée »**

## INOVA CUISINE

# INOVA CUISINE

## Notre histoire

Cuisiniste français, Inova fabrique des cuisines depuis plus de 30 ans au cœur du Sud-Ouest de la France en Dordogne. Forts de notre expérience, la qualité de nos produits et la relation client sont au centre de nos préoccupations. Notre garantie de 20 ans en témoigne. Élargissant notre savoir-faire au travers de nombreux investissements, et toujours à la recherche des dernières tendances, nous créons aujourd'hui des cuisines dans l'air du temps.

Pour nous, il est essentiel de ne pas oublier que la cuisine est avant tout un lieu de vie : à la fois fonctionnel et convivial.

C'est pourquoi chaque jour nous imaginons de véritables espaces à vivre modernes, capables de s'adapter à nos clients.



## Nos valeurs

La convivialité qui s'inscrit dans notre style à la fois "chic et chaleureux" est reconnaissable dans nos cuisines. L'authenticité que nous mettons au cœur des rapports humains et qui reflète la qualité de nos meubles. La générosité car nous sommes animés par le goût de l'effort qui se retranscrit dans notre accompagnement.

- Concepteur dédié à votre projet
- Garantie 20 ans
- Fabrication 100% Française
- +100 ans de savoir-faire
- Devis et Plan 3D GRATUIT



S'engage en faveur de  
la reforestation



# CERTIFICAT DE PLANTATION

attribué à



Reforest'Action certifie que la société INOVA CUISINE :

a financé la plantation de 2 000 arbres en France pendant la saison de plantation 2020-2021, et ce dans le cadre du partenariat conclu entre eux.

Ces plantations fourniront les bénéfices socio-environnementaux suivants :



CLIMAT

300 tonnes de CO<sub>2</sub> stockées



BIODIVERSITÉ

6 000 abris pour animaux créés



SANTÉ

667 années d'oxygène générées



EMPLOI

286 jours de travail créés

STEPHANE HALLAIRE

Président de Reforest'Action



**1 cuisine achetée**

=

**1 arbre planté !**



# TÉMOIGNAGES CLIENTS

## Martial Cavecchia

1 avis

⋮

★★★★★ il y a une semaine NOUVEAU

Équipe très professionnelle, à l'écoute du client et de bon conseil.

Nous on accompagné tout du long avec une disponibilité pour répondre à nos interrogations par téléphone.

Ravi d'avoir réalisé notre projet avec Inova cuisine.

Merci a eux!

Visité en septembre 2021

## Sandie Matly

2 avis

⋮

★★★★★ il y a un mois

Séduit dès le début par les produits et leur qualité. Le résultat a été au rdv.

Très professionnel et à l'écoute de nos envies du début à la fin.

Nous recommandons vivement Inova cuisine.

Visité en février

## Dolores ECHE

1 avis

⋮

★★★★★ il y a 3 mois

Les yeux fermés....Enfin, un artisan qui vous écoute, qui suit ses dossiers, qui vous aide à trouver la meilleure configuration et le tout avec le sourire... Pour un résultat exceptionnel !!!

Visité en décembre 2021

## Patricia Ricateau

1 avis

⋮

★★★★★ il y a 3 mois

Tout d'abord un bon contact avec l'équipe lors de notre venue au show room .

Puis une belle proposition du projet avec des originalités qui ne sont pas proposées partout.

La réalisation est parfaite,nous sommes très heureux d'avoir réalisé notre cuisine avec vous.

Nous vous recommandons avec plaisir.

Christophe et Patricia

Visité en novembre 2021

# TÉMOIGNAGES CLIENTS

## Anne Veillon Leroux

13 avis · 4 photos

⋮

★★★★★ il y a 4 mois

Notre cuisine a été installée à la fin de l'été. Nous sommes vraiment très satisfaits de la qualité de l'accueil, des conseils et des meubles. Nous avons affaire à de vrais professionnels ! Tout est absolument parfait, je recommande vivement aux curieux et amoureux des belles choses, vous ne pourrez pas être déçus, c'est impossible 😊

Visité en octobre 2021

## Denis Billaud

Local Guide · 115 avis

⋮

★★★★★ il y a 4 mois

Des professionnels de la cuisine disponibles avec des prestations impeccables, ils sont très professionnels dans leurs projets, avec des idées innovantes .

Visité en octobre 2021

## Alicia Chrétien

1 avis

⋮

★★★★★ il y a 4 mois

Des meubles de très bonne qualité, un rendu très beau. Cela va au dessus de nos espérances. Clément a été de très bons conseils, très bon accompagnement. Nous recommandons les yeux fermés.

Alicia et Guillaume Chretien

Visité en octobre 2021

## Jean-Baptiste Bastard

1 avis

⋮

★★★★★ il y a 5 mois

De vrais professionnels, capablent de faire du sur-mesure.

Une gamme de matériaux naturels, notamment du bois brut introuvable chez d'autres cuisinistes.

Normal, ce sont des menuisiers.

J'ai été 100% ravi de leur faire confiance !

Visité en octobre 2021

# TÉMOIGNAGES CLIENTS

## Océane Le Berre

1 avis

⋮

★★★★★ il y a 5 mois

Très bon cuisiniste, réactif, professionnel, de très bons conseils.

La qualité des matériaux et finitions sont au rendez-vous, et l'accompagnement continue même après la pose !

Je recommande Inova !

Visité en octobre 2021

## Celine Bezard

1 avis

⋮

★★★★★ il y a 6 mois

Sérieux, à l'écoute des clients, réactif , aimable et souriant

Très satisfait du résultat.

Des jeunes qui méritent d'avoir du succès.

Visité en septembre 2021

## Charlotte Cottreau

3 avis

⋮

★★★★★ il y a 6 mois

Ravie du projet de ma cuisine réalisé avec INOVA cuisine à chambray les tours.

Un accompagnement de qualité du début du projet jusqu'à la pose finale avec un résultat au top qui fait l'unanimité de la famille et des amis !

Un grand merci, je recommande ++😊

Visité en septembre 2021

## Béatrice LORIOT

Local Guide · 2 avis · 118 photos

⋮

★★★★★ il y a 6 mois

Professionnalisme, qualité, adaptabilité, disponibilité, que dire! Nous sommes extrêmement satisfait d'Inova cuisine Tours et que dire de notre cuisine...totalement fan!

Merci pour tout Rémy (et toute l'équipe)

Visité en septembre 2021



37

RÉALISATION À CHAMBRAY-LÈS-TOURS



37

RÉALISATION À SAINT-AVERTIN



37

RÉALISATION À JOUÉ-LÈS-TOURS



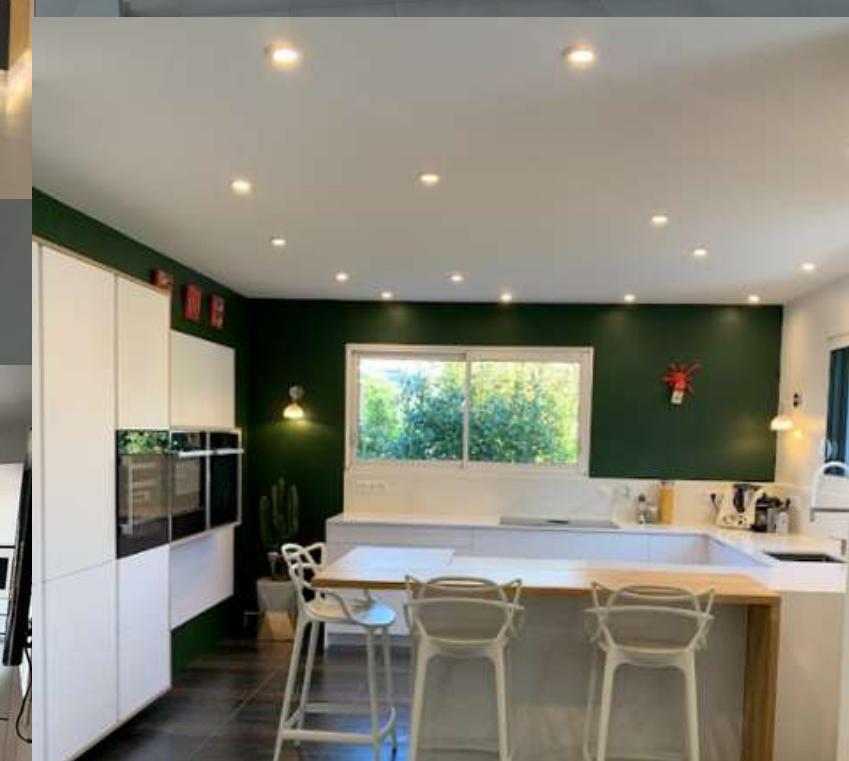
37

RÉALISATION À MONTBAZON



37

RÉALISATION À LARÇAY



37

RÉALISATION À VEIGNÉ



37

RÉALISATION À LA RICHE



37

RÉALISATION À TOURS



37

RÉALISATION À FONDETTE



37

RÉALISATION À SAINT-CYR-SUR-LOIRE



37

RÉALISATION À MONTLOUIS-SUR-LOIRE



37

RÉALISATION À LUYNES



37

RÉALISATION À ATHÉE-SUR-CHER



37

RÉALISATION À MONNAIE



37

RÉALISATION À SAVONNIÈRES



37

RÉALISATION À TOURS



37

RÉALISATION À TRUYES



37

RÉALISATION À SAINT-BRANCHS



# 9 ASTUCES POUR OPTIMISER VOS RANGEMENTS

UTILISEZ AU MAXIMUM LA HAUTEUR DISPONIBLE AVEC DES MEUBLES ADAPTÉS.

OPTEZ POUR DES GRANDS COULISSANTS AFIN D'AVOIR TOUT À PORTÉE DE MAINS.

DIVERSIFIEZ LES MEUBLES DE RANGEMENTS AVEC DES ARMOIRES ET DES ÉTAGÈRES MURALES.

INSTALLEZ DES LEDS SOUS UNE GRANDE ÉTAGÈRE AFIN D'ILLUMINER VOTRE PLAN DE TRAVAIL.

ADAPTEZ LA PROFONDEUR À LA CONFIGURATION DE VOTRE CUISINE.

UTILISEZ DES ORGANISATEURS DE TIROIRS POUR OPTIMISER L'ESPACE AU MAXIMUM.

PERSONNALISEZ VOS RANGEMENTS SELON VOS ENVIES, VOS GOÛTS ET VOS BESOINS.

CHOISISSEZ UNE PLAQUE DE CUISSON AVEC UNE HOTTE INTÉGRÉE POUR LIBÉRER LE VOLUME AU DESSUS

NE RÉSERVEZ PAS FORCÉMENT L'ESPACE SOUS L'ÉVIER POUR INTÉGRER LA POUBELLE.

# LES 15 ERREURS À ÉVITER POUR RÉUSSIR SA NOUVELLE CUISINE

1

NE PAS PRENDRE EN COMPTE SON BUDGET



2

NE PAS PRENDRE EN COMPTE SES HABITUDES

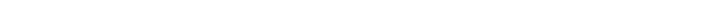


3

NE PAS RESPECTER LE TRIANGLE D'ACTIVITÉS

4

SOUS-ESTIMER SES BESOINS DE RANGEMENTS



5

NE PAS PRIVILÉGIER LA QUALITÉ



# LES 15 ERREURS À ÉVITER POUR RÉUSSIR SA NOUVELLE CUISINE

6

NE PAS PRENDRE CONSEILS AUPRÈS D'UN PROFESSIONNEL

7

NE PAS IMAGINER POUVOIR CHANGER SES HABITUDES

8

NÉGLIGER LA LUMINOSITÉ DANS SA CUISINE

9

AVOIR UN ÉGOUTTOIR TROP PETIT POUR SA VAISSELLE

10

NE PAS PRÉVOIR ASSEZ DE PRISES ÉLECTRIQUES



# LES 15 ERREURS À ÉVITER POUR RÉUSSIR SA NOUVELLE CUISINE

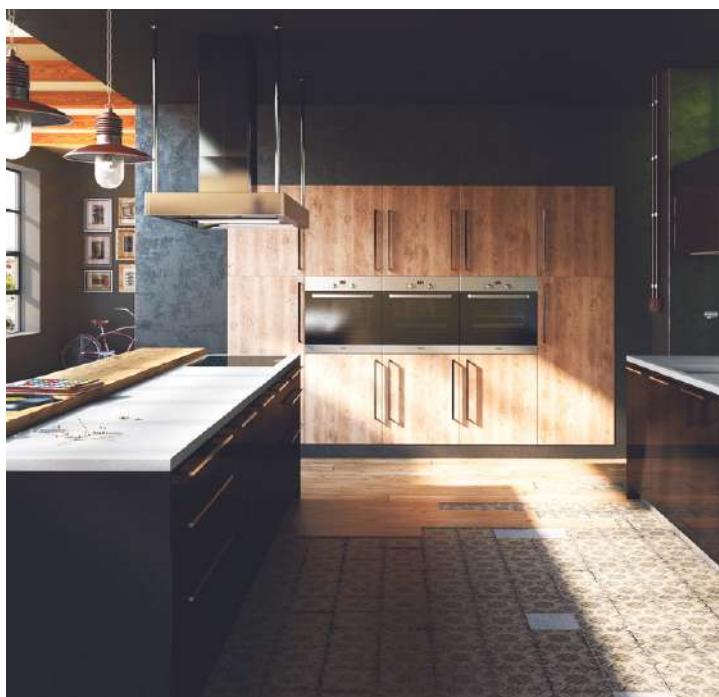
11

CHOISIR UNE HOTTE INADAPTÉE À SA CUISINE



12

MÉLANGER TROP DE STYLES DANS SA PIÈCE



13

AVOIR UN SOL QUI SE SALIT RAPIDEMENT



14

SE LAISSER INFLUENCER PAR LA PROMO DU MOMENT

15

NE PAS PRIVILÉGIER LA QUALITÉ DES MEUBLES MADE IN FRANCE

# VOTRE PLAN 3D GRATUIT



Demandez votre  
**Plan 3D GRATUIT**  
en magasin

**INOVA CUISINE TOURS**

**09 50 69 74 74 - sas.mthabitat@gmail.com**

ZAC DE LA VRILLONNERIE, 15 RUE PAUL LANGEVIN, 37170 CHAMBRAY-LÈS-TOURS

“

N'OUBLIEZ PAS QUE  
LA CUISINE EST LA  
PIÈCE LA PLUS  
IMPORTANTE DE  
VOTRE LOGEMENT

”

[WWW.INOVA-CUISINE.FR](http://WWW.INOVA-CUISINE.FR)