



Quel matériau pour un plan de travail tendance et fonctionnel ?

Indispensable à la cuisine, le plan de travail doit être choisi avec soin pour allier esthétique, praticité et facilité d'entretien. Jour après jour, il encaisse des chocs, accueille des plats chauds, sert de support de coupe (direct ou indirect), et doit dans le même temps résister à l'humidité et être étanche dans ses raccords. Il ne faut pas négliger l'aspect design du plan de travail, qui peut parfois à lui seul définir le style de la cuisine !

Être accompagné par un professionnel pour choisir la bonne matière est donc important. Reconnue depuis plus de 20 ans pour son savoir-faire, Cuisines Aviva apporte des conseils avisés pour proposer à chacun une cuisine adaptée qui lui corresponde. Matière, épaisseur, dimensions, rendu esthétique, résistance, entretien et prix, tous ces critères passent sous l'œil expert de Cuisines Aviva pour une cuisine sur-mesure.

Focus sur la large palette de matériaux pour plan de travail.

L'alternative stylée et accessible du stratifié

Tendance dans la cuisine, le stratifié reste le matériau préféré des Français grâce à ses nombreux avantages et son puissant capital déco : il se décline dans une large palette de couleurs et d'effets de matière pour s'adapter à tous les styles et à toutes les envies. Côté épaisseur, le choix est également de mise avec des plans de travail allant de 13 à 58 mm et des versions "compactes" légèrement plus fines.

Obtenu par compression de feuilles de papier Kraft avec une résine thermodurcissable, le **plan de travail en stratifié compact** est recouvert d'un stratifié décor. Hydrofuge et donc insensible à l'eau, aux huiles et à la vapeur, son entretien quotidien est très facile. Sa résistance jusqu'à 200° permet de réaliser des plans de 4 mètres d'un seul tenant et des cuves sous plan pour un aspect hyper moderne.

Le **plan de travail stratifié classique** se compose quant à lui de 7 feuilles de papier Kraft compressées, revêtues d'une couleur unie ou d'un motif décoratif, imprégnées de résine. C'est le plus répandu en raison de son prix abordable et de sa polyvalence : couleurs, motifs, aspect bois ou béton, métal ou pierre, épaisseurs variables.



Plan de travail stratifié

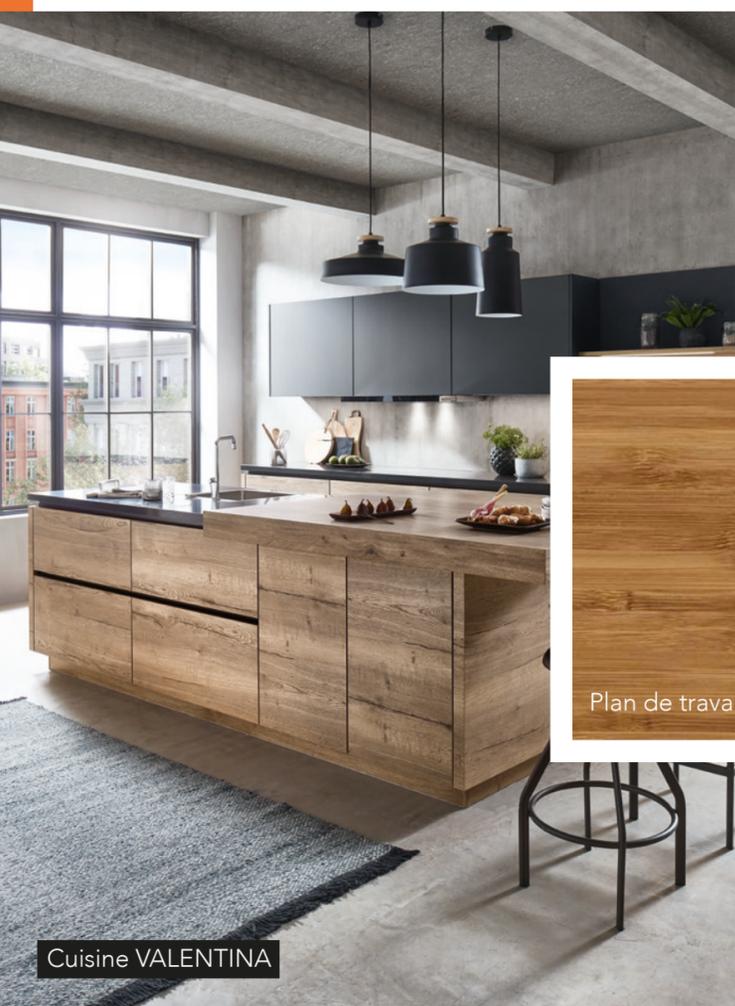


Cuisine VERONA

L'ŒIL DE L'EXPERT



Afin de conserver sa beauté optimale dans le temps, éviter la découpe directe sous peine de le rayer et utiliser une planche à découper.



Cuisine VALENTINA

La noblesse du bois

Matériau intemporel à l'esprit brut, le bois apporte un charme authentique et chaleureux à la cuisine. Naturel à l'aspect et au touché, il est adapté à un contact alimentaire et résiste bien aux chocs. Le bois existe dans différentes essences aux tons plus ou moins foncés (chêne, acacia, érable...) et peut être composé de morceaux assemblés. Selon l'essence choisie, l'épaisseur idéale varie entre 2 et 4 cm.



Plan de travail en bois massif

L'ŒIL DE L'EXPERT



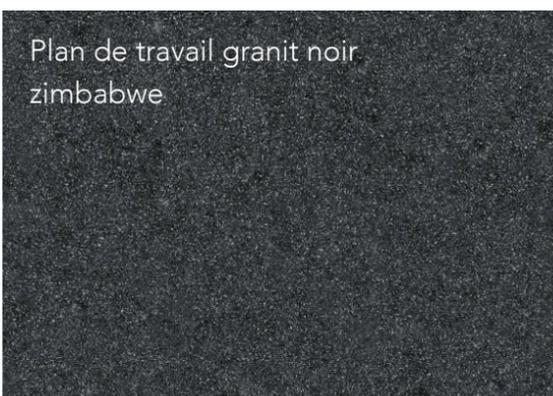
Afin de conserver sa beauté optimale dans le temps, éviter la découpe directe sous peine de le rayer et utiliser une planche à découper.

La robustesse du quartz

Matériau noble et élégant, le quartz allie design et résistance. Composé en général de 92 % de poudre de quartz mélangés à de la résine de polyester, il se révèle plus uniforme et endurant que la pierre naturelle, et résiste très bien aux chocs, à l'usure, aux taches, à la chaleur et aux rayures. Très facile d'entretien, le plan de travail en quartz est moins sensible aux produits détergents que d'autres peuvent l'être. Sa modularité lui ouvre les portes des cuisines les plus exigeantes et tendances.

L'élégance du granit

Naturelle et plutôt haut de gamme, cette pierre est travaillée dans la masse et on peut, par exemple, rainurer un égouttoir. Robuste, le plan en granit est un compagnon pour de nombreuses années, qui résiste aussi bien aux chocs thermiques qu'aux rayures, et s'entretient facilement. Pour compenser sa fragilité face aux chocs, il faut compter une épaisseur de 2 ou 3 cm. Intemporel, ce matériau est la promesse d'un style contemporain qui se mariera facilement et avec élégance à d'autres matières et couleurs.



Plan de travail granit noir zimbabwe

L'ŒIL DE L'EXPERT

Pour garantir son aspect irréprochable, préférer un mélange maison simple et écologique (vinaigre et citron dilués) plutôt qu'un nettoyant abrasif.



L'ŒIL DE L'EXPERT

Pour raviver l'éclat du plan de travail en quartz, utiliser un activateur de brillance.



Plan de travail en quartz

Le surprenant Dekton®

Fabriqué par fusion de particules naturelles de quartz, verre et céramique, à ultra-haute température, sous presse de 25.000 tonnes, le Dekton® est très hygiénique car non poreux.

C'est l'un des matériaux les plus denses et solides au monde et le seul à supporter les chocs thermiques comme un plat sortant du four. Compact et offrant une grande souplesse de conception ainsi qu'un profil élégant, le Dekton® à le vent en poupe mais compte, sans surprise, parmi les matériaux les plus chers.



L'ŒIL DE L'EXPERT

Préférer un couteau en métal - comme l'acier - pour une découpe à même le plan, mais ne pas utiliser de couverts en céramique directement sur le Dekton®, seul matériau pouvant l'endommager.

À PROPOS DE L'ENSEIGNE CUISINES 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 est aujourd'hui présent dans toutes les régions de France.

Seul distributeur indépendant, Cuisines Aviva a mis en place une véritable centrale de référencement et de services. L'enseigne négocie auprès des fabricants 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 concentre sur son cœur de métier : le commerce et se réinvente 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

TBWA\CORPORATE

Julia Djimet
julia.djimet@tbwa-corporate.com
06 45 68 42 72

Cuisines Aviva

Carine Ayral
carine.ayral@gp-aviva.com
04 37 56 77 11



AVIVA
CUISINES

SATISFACTION!