

CUISINEZINOX

UNE CUISINE COMME UN CHEF

Une cuisine cousue main, adaptée aux particuliers, 100 % en acier inoxydable, à prix accessible ! La société dirigée par Myriam Pierrot, assistée par Patrick Vercruyse sur la partie technique, propose une offre unique sur le marché.

Offrir ces cuisines professionnelles aux particuliers répond vraiment aujourd’hui à leurs attentes...

P. Vercruyse : Effectivement. J'avais fondé en 1985 ma société spécialisée dans le mobilier inox pour les professionnels des métiers de bouche, mais j'étais souvent sollicité par des particuliers intéressés par ces cuisines de chefs. Aussi, depuis 2012, nous avons créé, mon épouse et moi-même, une entité indépendante tournée vers le particulier, CuisinezInox.

Notre philosophie consiste à adapter le matériel professionnel à l'univers du particulier, mais sans le détourner de sa vocation première qui est d'être entièrement réalisé en acier inoxydable. Ce qui nous différencie véritablement sur le marché des cuisinistes.

Quels sont les atouts de l'inox ?

L'inox, c'est comme une pierre précieuse. Ce produit inaltérable, indestructible, est surtout 100% hygiénique. Ses propriétés exceptionnelles expliquent qu'il soit utilisé en milieu professionnel. Nos cuisines durent toute une vie...

Comment se décline votre offre ?

Très large, elle va du simple plan de travail (beaucoup de clients le changent pour rajeunir leur cuisine) à un aménagement complet. Meubles bas et meubles haut (avec portes à battant, coulissantes, à tiroirs, vitrées), armoires (colonne four, réfrigérateur, vaisselier), étagères en inox sur crémaillères réglables en hauteur, crédences... de très nombreuses profondeurs et largeurs sont proposées, modifiables à la demande. Et si les centaines de références et de possibilités de la gamme standard ne suffisent pas, nous fabriquons sur mesure.



Il est facile pour le client de calculer son budget sur votre site Internet...

Nous avons souhaité que notre site soit très clair et toutes les gammes sont présentées avec leur tarification afin que l'internaute n'ait aucune mauvaise surprise.

Dans le cas d'un aménagement complet, le client nous décrit ses attentes et nous lui établissons un pré budget. Si celui-ci lui convient, nous nous déplaçons pour prendre les mesures exactes, faire des plans, et des projections en 3D pour finaliser le projet. Ensuite nous fabriquons sa cuisine, laquelle est montée à blanc en atelier, puis démontée, transportée et installée. Nous livrons en France, dans les pays limitrophes et les DOM-TOM.

© DR

Quelles sont vos autres particularités sur le marché ?

Nous sommes peu nombreux à proposer des cuisines 100 % inox avec des budgets accessibles : leur prix moyen va de 8 000 à 20 000 € sans l'électroménager.

Une autre de nos spécificités réside dans nos îlots centraux, des produits vraiment intéressants. A double face de travail, aménagé de chaque côté, ou à simple face de travail, aménagé en vis à vis avec un espace repas.

Ils peuvent être équipés de cuisson, de ventilation (hotte) ou de points d'eau (avec des bacs inox encastrés et soudés sans aucun joint).



Peut-on installer les meubles soi-même ?

Assurément, un client sur deux choisit cette option. L'avantage est que les meubles arrivent entièrement montés et il suffit d'à peine 2 heures pour installer un ensemble de 3 mètres de long !



Votre passion vous amène à innover pour satisfaire toujours plus votre clientèle...

En effet, nous proposons également un autre outil de professionnel : le billot. Juste à poser, sur piétement inox ou décliné en table, il existe en toute dimension, de 6 à 30 cm d'épaisseur, ou sur mesure. Ces pièces fort appréciées peuvent être encastrées dans le plan de travail et amovibles pour le nettoyage : la notion d'hygiène est toujours prise en considération quand on choisit l'inox !



21, Grande Rue - 21200 BLIGNY LES BEAUNE
 Tél. 03 80 20 79 36
 email : contact@cuisinezinox.com
 www.cuisinezinox.com