

Interzum, 20 - 23 mai 2025

Focalisation sur l'individualité et le cycle du produit : Ninka fait passer les solutions d'aménagement d'angle au niveau supérieur

Les armoires d'angle ne doivent pas rester dans l'ombre. Chez Ninka, on en est convaincu. En effet, avec « Trigon » et « Qanto », le spécialiste de l'injection plastique et de la finition de surface a développé deux solutions d'organisation qui savent exploiter de manière optimale l'espace de rangement souvent difficile d'accès dans les armoires d'angle et qui se mettent à la portée confortable de l'utilisateur. À l'occasion du salon Interzum 2025, Ninka a redéfini ses exigences pour ces produits. Elles s'orientent vers les mégatendances constantes que sont l'individualisation et la durabilité.

Avec le « Trigon », Ninka a une fois de plus réinventé l'angle de la cuisine. La base est constituée par une ferrure unique qui est utilisée pour toutes les versions et largeurs d'armoire. Les plateaux pivotants et coulissants, qui peuvent chacun supporter une charge de 25 kg, utilisent l'espace de manière optimale, non seulement dans les éléments bas d'angle, mais aussi dans les éléments de cuisine en fin de linéaire. Ninka a maintenant soumis la ferrure à un vaste processus d'optimisation. Les transformateurs et les utilisateurs profitent non seulement d'un maniement simple, d'une plus grande stabilité et d'un montage intuitif, mais aussi d'une plus grande facilité d'utilisation.

Une durabilité transparente

Avec « Trigon 2.0 », les clients disposent désormais d'un produit dont l'empreinte carbone est nettement réduite. Pour ce faire, les nouveaux plateaux pivotants et coulissants sont composés à 100 % de déchets recyclés post-consommation, obtenus par broyage, ce qui permet de réduire la consommation d'énergie. La pureté du matériau, sa recyclabilité totale et la production par injection ont une longueur d'avance sur les produits métalliques comparables en termes d'évaluation « Cradle to grave »* : « Nous utilisons ainsi 18 kg de CO2 en moins par armoire à deux plateaux et arrivons à une économie de CO2 de 80 % », explique le Dr Johann-Peter Wulf, associé gérant de Ninka.

Comme bar ou meuble à épices : configurer individuellement l'élévateur de rangement

En tant qu'élévateur de cuisine dissimulé, de forme carrée, « Qanto » permet d'exploiter tout l'espace de rangement dans les angles, les îlots et les linéaires de cuisine, mais aussi dans les meubles bas du salon. Le meuble bas complet, entièrement monté en usine, est simplement mis en service par « Plug & Play ». À l'aide d'un configurateur sur <https://ninka.zone/qanto/konfigurator.php> il est désormais possible de définir individuellement le confort et le design.

Deux ou trois tablettes sont disponibles en option. La nouveauté est l'application équipée de trois tablettes comme « Qanto pour épices ». À portée de main, directement à côté d'une plaque de cuisson dans un linéaire de cuisine, les bouteilles d'huile et de vinaigre hautes ainsi que les moulins à épices trouvent leur place sur la tablette inférieure, tandis que de nombreuses petites boîtes à épices sont placées sur la tablette du milieu, deux fois plus petite.

Dans le cas de deux tablettes, celle du bas peut être conçue comme plateau extractible sur lequel les ustensiles de cuisine lourds trouvent un appui solide et qui permet de les tirer facilement en position d'utilisation sur le plan de travail et de les mettre directement en service grâce à la prise de courant intégrée en option. En outre, il est possible de prolonger le décor du plan de travail sur une plaque d'adaptation, de sorte que le « Qanto » refermé se fonde dans le plan de travail qui l'entoure. Un éclairage intérieur à LED et différentes couleurs de tablettes font partie des autres caractéristiques.

* « Cradle-to-Grave » est, avec « Cradle-to-Gate », une approche de calcul de l'empreinte carbone des produits (PCF). Alors que « Cradle-to-Gate » considère l'impact environnemental d'un produit depuis l'extraction des matières premières jusqu'au moment où le produit quitte la porte de l'usine du fabricant, « Cradle-to-Grave » étend la réflexion à l'ensemble du cycle de vie d'un produit, y compris les phases d'utilisation et d'élimination. Cela permet une évaluation complète de l'impact environnemental, de la fabrication à l'élimination finale.



Légende 1 : Avec « Trigon 2.0 », les clients disposent désormais d'un produit dont l'empreinte carbone est nettement réduite. Pour ce faire, les nouveaux plateaux pivotants et coulissants sont composés à 100 % de déchets recyclés post-consommation. Photo : Ninka



Légende 2 : Le confort et le design du meuble bas complet « Qanto » peuvent être définis individuellement à l'aide d'un configurateur. La nouveauté est l'application équipée de trois tablettes comme « Qanto pour épices » à portée de main, directement à côté d'une plaque de cuisson dans un linéaire de cuisine. Photo : Ninka



Légende 3 : Dans le cas d'un « Qanto » équipé de deux tablettes, celle du bas peut être conçue comme plateau extractible sur lequel les ustensiles de cuisine lourds trouvent un appui solide et qui permet de les tirer facilement en position d'utilisation sur le plan de travail et de les mettre directement en service grâce à la prise de courant intégrée en option. Photo : Ninka

Ninka

Ninkaplast GmbH, ou Ninka en abrégé, est spécialisée dans le moulage de matières plastiques et la finition des surfaces. Fondée en 1928, cette entreprise familiale dirigée par son propriétaire développe et produit des pièces moulées par injection pour l'industrie des meubles de cuisine et pour de nombreux autres secteurs industriels, tels que les technologies solaires, d'éclairage et médicales, les appareils électroménagers, les machines à café, les meubles de bureau, les systèmes de vente au détail et les banques. Elle emploie environ 300 personnes à Bad Salzuflen (Allemagne). En tant que fournisseur de meubles de cuisine, Ninka couvre tous les domaines, des systèmes de tri des déchets aux solutions d'armoires d'angle, en passant par l'organisation des tiroirs et des tiroirs coulissants. L'entreprise vend dans le monde entier.