

Maisons individuelles:
villa à Commugny / VD
maison aux Diablerets / VD

Portrait d'architectes:
Bunq architectes SA,
Nyon

Cuisines et
revêtements de sols:
Tendances

idea

Février 2020 Fr. 7.50

Intérieurs Design Extérieurs Architecture



Armoire au contenu visible

Peka sort sur le marché la nouvelle armoire haute Pleno Plus. Il suffit d'un geste pour ouvrir sa porte. Toutes les étagères sortent en même temps pour présenter tout le contenu, y compris l'étagère la plus haute. Les étagères glissent extrêmement facilement sur les coulisses et permettent d'accéder à chaque objet de manière ergonomique. Les étagères supérieures sont partagées et les produits peuvent donc être rangés aussi bien dans le système coulissant central que dans la porte

latérale. L'armoire haute Pleno Plus est disponible en jeu d'armatures complet avec des étagères suspendues réglables en hauteur, des coulisses et l'ouverture Soft. Les étagères peuvent être équipées en toute flexibilité avec des boîtes en bois et des compartimentages magnétiques. Des étagères en combinaison métal-anthracite / chêne et déclinées dans la ligne design Libell en acier peint par poudrage dans les coloris blanc, argent et anthracite sont proposées. ► peka-system.ch



Cuisson automatique basse température

Symbole de l'Art de vivre à la française, De Dietrich fait partie du patrimoine de la «Cuisine» française. Animée par une recherche constante de perfection et de créativité, la marque a su réunir pureté du design, innovation et qualités culinaires. Un programme exclusif inspiré de l'univers de la grande cuisine. Les avantages des cuissons à basse température sont essentiellement gastronomiques et économiques (faible consommation

d'énergie). Utilisée par les grands chefs cuisiniers, cette cuisson douce, régulière et homogène, inférieure à 100 °C, est parfaitement maîtrisée pour obtenir des viandes particulièrement tendres et savoureuses. C'est une cuisson 100 pour cent automatique qui ne nécessite ni sonde additionnelle ni réglage de l'utilisateur. De Dietrich assure d'abord une cautérisation parfaite et régulière de la viande et ensuite une cuisson douce pour un résultat impeccable. ► fors.ch

Raffinement culinaire avec des fours intelligents

Atteindre l'excellence culinaire tout en restant détendu, avec les nouveaux fours de la Generation 7000 de Miele. Grâce aux innovations mondiales TasteControl, FoodView et MotionReact, ces appareils sont équipés d'assistants intelligents. Avec TasteControl, les aliments cessent de cuire et ne se dessèchent plus à la fin d'une opération de cuisson. TasteControl empêche donc la surcuisson des aliments. La porte s'entrouvre et le ventilateur de refroidissement évacue l'air chaud vers l'extérieur. En cinq minutes, la température chute d'environ 100 °C avant que la porte du four ne se referme automatiquement. En combinaison avec la fonction de maintien au

chaud, la température de l'enceinte de cuisson peut ensuite être réglée au niveau désiré. Pour FoodView, un appareil photo transmet des images aux couleurs fidèles en qualité HD depuis l'enceinte de cuisson vers un smartphone ou une tablette. Cette fonction est pratique pour tous les chefs qui s'appuient sur les valeurs empiriques et qui souhaitent contrôler visuellement les aliments à cuire. Avec FoodView, la porte du four peut ainsi rester fermée. Si la mie de pain n'est pas encore assez dorée, le temps de cuisson ou la température peuvent être facilement modifiés à l'aide du smartphone. L'utilisateur n'a même pas besoin d'être dans la cuisine. La fonction MotionReact de Miele permet au four de deviner ce que l'utilisateur souhaite faire ensuite. Par exemple: le four émet un signal sonore pour indiquer la fin du programme. Si l'on s'approche alors de l'appareil, deux choses se produisent simultanément: le signal sonore s'arrête et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'allume. Dans ce contexte, ces deux actions ne servent pas simplement à impressionner: la réduction du nombre d'étapes rend également la manipulation des appareils plus intuitive et place l'acte de cuisiner au centre de l'attention. ► miele.ch



Tables de cuisson intelligentes

Perfection de la cuisine, flexibilité de la cuisson et élégance du design: trois atouts qui caractérisent les nouvelles tables de cuisson Electrolux. Avec la gamme Sensecook TM, la cuisine assistée prend une nouvelle dimension. Le Sensepro TM est la première plaque de cuisson au monde dotée d'un thermomètre pour les aliments sans fil et sans pile. La plaque de cuisson astucieuse fonctionne comme un marmiton personnel grâce au Varioguide intégré. La crainte que l'eau ne déborde disparaît grâce à la nouvelle plaque à induction SenseboilTM. Le capteur de friture SensefryTM garantit des résultats de friture parfaits. Dès que l'on note le plat choisi dans le Varioguide intégré, il sélectionne automatiquement le niveau de cuisson approprié. ► electrolux.ch

