

Communiqué de presse

Franke Technique de Cuisine SA
Succursale WESCO
Chemin de Mongevon 2
1023 Crissier
Suisse

wesco.ch

Nouveaux plans de cuisson aspirants Ventura Pro et Ventura Plus

Ventura : Quand la technique s'efface

Wettingen, octobre 2026

Le décroissement des cuisines ouvertes polarise l'attention sur la zone de cuisson, même quand on ne cuisine pas. La nouvelle série Ventura de WESCO joue précisément sur cette carte : ses deux plans de cuisson aspirants ont une trappe d'aspiration qui se ferme automatiquement ou manuellement selon le modèle, pour former une surface lisse dont l'aspect « Lava Matt » s'intègre harmonieusement à tous les styles. Le modèle Ventura Pro a remporté le Red Dot Award 2026 pour son design affûté. Les deux modèles sont d'ores et déjà disponibles en magasin spécialisé.



Le top pour cuisiner zen

La cuisine moderne est devenue bien plus qu'un simple espace fonctionnel. Décroissée, elle forme le cœur de la vie familiale pour cuisiner, discuter et passer du bon temps. Les équipements électroménagers visibles en permanence doivent donc répondre à une double exigence : fonctionner et se fondre dans l'espace de vie.

C'est exactement l'accroche de la série Ventura. Après cuisson, la trappe d'aspiration se ferme et le plan de cuisson ne forme plus qu'une surface lisse et la technique s'efface. Cette trappe se ferme automatiquement sur les Ventura Pro, et manuellement sur le Ventura Plus.

Au repos, les deux modèles Ventura présentent un aspect lisse, sobre et discret. Le plan de cuisson ne domine plus l'espace culinaire par sa présence technique.

« Dans les cuisines ouvertes, le plan de cuisson est souvent l'élément technique le plus visible, même après cuisson. Nous voulons changer cela avec la série Ventura : fournir une aspiration efficace pendant la cuisson et effacer la technique après cuisson », résume Markus Schraner, responsable Aération de cuisine.

Lava Matt : ambiance zen

La finition Lava Matt dégage un sentiment de sobriété apaisante. La finition noir mat a pour avantage de réduire les reflets lumineux et contribue à cet effet zen. Cette teinte sombre s'associe volontiers à tous les matériaux – bois, pierre, béton, métal. De plus, les empreintes, légères marques et autres traces d'usage sont moins perceptibles sur les surfaces mates.



Cuisiner smart

La série Ventura propose un bouquet de fonctions pour alléger le quotidien : détection de casseroles, couplage des zones de cuisson, garde-chaud, alarme débordement, feu vif, minuterie et pause. Le couplage de zones permet de cuisiner avec des marmites grand format ou une plancha. La détection des casseroles facilite le contrôle des zones de cuisson.

La fonction AutoRun Plus adapte automatiquement la vitesse d'aération en fonction du régime de cuisson. Il n'est donc plus nécessaire de régler manuellement l'aération pendant la cuisson.

Les deux modèles Ventura se distinguent par leurs panneaux de commande : pour le Ventura Pro, un double curseur Dual Slider pilote chaque zone de cuisson individuellement. Pour le Ventura Plus, un curseur unique Single Slider pilote toutes les zones de cuisson. Deux modèles, deux styles de pilotage.

Encombrement réduit sous le plan de cuisson

La série Ventura est dotée d'un ventilateur posé à plat, ce qui en réduit l'encombrement. L'espace ainsi libéré permet d'installer un tiroir supplémentaire dans le meuble porteur. Avoir les ustensiles, les épices ou les couverts directement sous la main simplifie le service. La réalisation de cet aménagement est une question de conception qui s'inscrit dans le prolongement du langage esthétique de la cuisine.



Filtration efficace et facilité de nettoyage

Les deux modèles mesurent 83 × 52 centimètres et sont livrables en configuration évacuation ou recyclage. La configuration recyclage est dotée en sus d'un filtre PlasmaMade® pour désodoriser l'air. Un témoin de saturation s'allume quand le filtre de dégraissage doit être nettoyé. Ce filtre est facile à retirer et se nettoie à la main ou au lave-vaisselle.

Deux modèles, un langage formel clair et net

Ventura Pro s'adresse aux personnes qui privilégient une cuisine à l'esprit zen, dont l'utilisation est autant que possible automatisée. Le volet de la trappe d'aspiration s'ouvre et se ferme automatiquement en fonction de l'utilisation, tandis que la fonction AutoRun Plus régule la vitesse d'aération en fonction du régime de cuisson. La commande Dual Slider pilote chaque zone de cuisson individuellement.

Le design épuré du Ventura Pro a reçu en 2026 la distinction Red Dot Winner dans la catégorie Kitchen Appliances Design.



Ventura Plus reprend le même langage formel, clair et net, mais se concentre sur les fonctions essentielles. Après cuisson, le volet de la trappe d'aspiration se ferme manuellement et les zones de cuisson sont pilotées par un curseur unique, le Single Slider placé au centre du panneau de commande.



Les deux modèles Ventura cultivent l'effet zen sans renoncer au confort technique des fonctions de cuisson. Mais c'est surtout quand la trappe d'aspiration se ferme après cuisson que la série Ventura développe tout son effet : la technique s'efface pour laisser place à une surface lisse qui se fond dans l'espace de vie.

WESCO

Depuis 1962, WESCO, dont le siège se trouve à Wettingen (Argovie), incarne l'esprit pionnier suisse dans le domaine de la ventilation. L'entreprise développe et fabrique des hottes aspirantes de haute qualité ainsi que des solutions de ventilation globales pour les cuisines, les espaces de vie, les bureaux, les écoles et les bâtiments publics.

Forte de plusieurs décennies d'expérience, d'une grande capacité d'innovation et de l'ambition d'améliorer en permanence la qualité de l'air, WESCO propose des solutions individuelles pour un climat intérieur agréable. La vision « Mission Air Absolu » anime chaque jour les collaborateurs de WESCO – avec passion, savoir-faire et l'objectif de renforcer durablement le bien-être dans les espaces intérieurs. WESCO est une marque du groupe Franke et fait partie de Franke Technique de Cuisine SA.

wesco.ch

Contact

PRfact AG
Samuel Bürki
wesco@prfact.ch

Légende



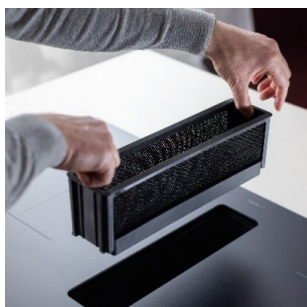
La technique s'efface : après cuisson, la trappe d'aspiration du Ventura Pro se ferme automatiquement, laissant ainsi une surface lisse pour un effet Lava Matt homogène.



Plan de cuisson à encombrement réduit : la mise à plat du ventilateur diminue l'encombrement du système, laissant ainsi la place à un tiroir supplémentaire dans le meuble porteur, indépendamment de la conception de la cuisine.



Régulation automatique : AutoRun Plus régule la vitesse d'aération en fonction du régime de cuisson.



Nettoyage facile : le filtre se retire en toute simplicité et se nettoie à la main ou au lave-vaisselle.