Nouveauté de WESCO, spécialiste de l'aération de cuisine

WESCO Piana. Symbiose parfaite entre cuisson à induction et aération intégrée

Service de presse et renseignements:

WESCO AG
Team Marketing & Communication
Tägerhardstrasse 110
5430 Wettingen

Tel. +41 (0)56 438 11 32
marketing@wesco.ch

www.wesco.ch/fr/presse

Emilie Binder

((Lead))
Créer des mets raffinés en balayant l'horizon du regard, c'est le plaisir de cuisiner à l'état pur - une plénitude que la nouvelle ligne WESCO Piana vous propose de partager avec ses deux nouveaux modèles Piana Compact et Piana Start. Dotés de la technologie à induction dernier cri, ces appareils sont à la fois puissants et «intelligents». Pose à fleur, design minimaliste, encombrement réduit, aération intégrée sans perte de place, excellent rapport coût/bénéfice: autant de qualités qui en feront les stars du marché au firmament des appareils de cuisine.

((Copy))

Avantages au carré pour les amateurs de cuisine fine

La *cuisson par induction* fonctionne en chauffant le fond des casseroles au lieu de chauffer le plan de cuisson. Résultat: la vitrocéramique inrayable reste froide, la consommation d'énergie est nettement plus basse et le nettoyage est plus facile. La commande à curseur intégrée réagit à la moindre sollicitation du doigt: toucher pour enclencher, glisser pour augmenter ou diminuer. Fini de faire brûler le repas ou déborder le lait !
Cuisiner devient un plaisir sans stress. Tout en respirant le bouquet de votre création à l'état pur: l'*aérateur* symétrique incorporé au plan de cuisson démarre automatiquement quand vous allumez un foyer grâce à la fonction *Auto-Run®Plus*, et s'autorégule ensuite en fonction de la cuisson. Il s'arrête de manière temporisée après l'arrêt de la cuisson. Comme tous les produits WESCO, l'aérateur est insonorisé et fonctionne silencieusement.

La table de cuisson est posée à fleur du plan de travail, sans cadre, et l'aérateur est également posé à fleur, au milieu de la table de cuisson. Vous pouvez ainsi glisser les casseroles sans effort de part et d'autre. La grille d'aspiration et le filtre de dégraissage sont résistants au lave-vaisselle. Ils sont facilement extractibles depuis le haut, tout comme le filtre à charbon actif. Le carter à graisse se laisse lui aussi facilement nettoyer à l'eau.

Nouvelles perspectives pour les concepteurs de cuisines

Cuisiner avec un champ visuel sans obstacle rehausse non seulement le plaisir à créer de bons petits plats, mais ouvre aussi des possibilités entièrement nouvelles dans la conception des cuisines, par exemple devant une fenêtre, sous un toit en pente ou dans une microcuisine. Flexibilité, tel est le maître mot. Encombrement réduit en prime: le passage de la gaine dans le socle ménage un généreux espace de rangement pour la casserolerie et les ustensiles de cuisine, même dans les meubles porteurs de 60 cm de large.

Le mode d'aération – évacuation ou recyclage – est à choix, en fonction de la configuration du bâtiment et de la cuisine. Les modèles en circuit fermé sont livrables avec deux variantes de désodorisation, le filtre à charbon actif régénérable tous les deux à trois mois au four, et le filtre plasma absolument sans entretien, dont la longévité est celle du plan de cuisson.

WESCO Piana Compact et Piana Start: les nouvelles stars

Deux modèles de dimensions différentes, mais de même inspiration: les deux plans de cuisson sont nouveaux, faciles à poser, à utiliser et à nettoyer. Ils sont conçus en particulier pour les immeubles – par exemple les coopératives d'habitation, les immeubles d'habitation financés par des investisseurs privés ou publics, les immeubles multigénérationnels ou les résidences pour personnes âgées.
Ces deux modèles sont destinés à tous ceux qui cherchent une solution à encombrement réduit tout en bénéficiant d'un rapport prix/prestation imbattable.

((légendes))

Piana Compact: 60 cm de largeur suffisent! Ce plan de cuisson aspirant à induction ouvre de larges horizons aux concepteurs.

Illustration: WESCO

Piana Start: 83 cm de largeur, et quatre foyers échelonnés pour jouer tous les scénarios. Ou quand la cuisson devient une passion partagée.

Illustration: WESCO

((Teaser))
Cuisiner sur une table à induction avec aérateur intégré? Humer un fin bouquet à l'état pur tout en regardant à la ronde? Imaginer toutes les configurations possibles? Cuisiner sans s'occuper de l'aération autorégulante qui s'enclenche et qui se déclenche en fonction de l'utilisation? Profiter d'un rapport prix/prestation tout simplement imbattable (et très favorable pour les immeubles?) Voilà tous les avantages des deux nouveaux modèles Piana Compact et Piana Start proposés par WESCO, le spécialiste suisse de l'aération de cuisine.

((Über WESCO))
La maîtrise de l'air est une passion d'artiste, et WESCO en a fait son métier. Pionnier dans l'âme, WESCO est devenu le spécialiste suisse de l'aéraulique par son expérience et sa longue tradition en recherche et développement. Modernité oblige, nous vivons essentiellement dans des espaces confinés, dont l'air est souvent saturé. Voilà pourquoi WESCO s'ingénie à améliorer la qualité de l'air ambiant. Parce que l'air sain, c'est le bien-être, la performance et la qualité de vie.

Cuisiner, c'est goûter au plaisir de l'olfactif épuré
Fonctionnement silencieux, tirage efficace, nettoyage facilité: telle est la signature des hottes WESCO. Nous avons développé la gamme la plus diversifiée du marché suisse, allant des modèles les plus classiques - hottes îlots, hottes obliques, etc. - aux modèles les plus raffinés - aérateurs quasi invisibles sous plan ou plans de cuisson aspirants. Chez WESCO, on trouve toujours le modèle qui convient, quels que soient la configuration et le style de cuisine.

wesco.ch