

Titel: Nouvelle génération Downline
Objekt: Communiqué de presse WESCO AG
Sprache: français
Page(s): 5
Date: 10 septembre 2025

Nouveauté de WESCO, le spécialiste suisse de l'aération de cuisine

Nouvelle génération Downline: l'accord parfait entre design iconique et technologie intelligente

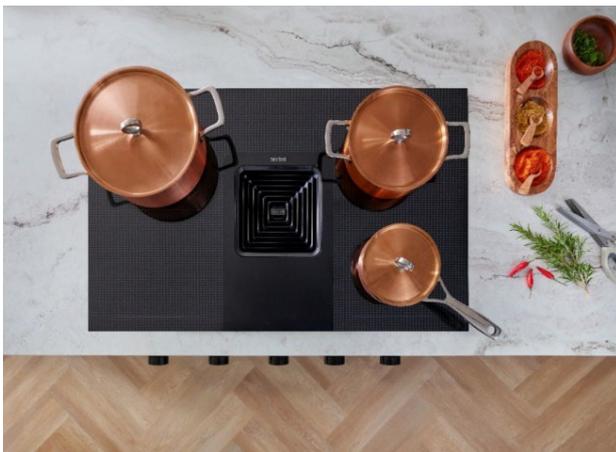
Esthétique rigoureuse, technologie raffinée – les nouveaux plans de cuisson aspirants Downline jouent l'accord parfait pour les amateurs de design et d'ergonomie. Le module d'aspiration carré devient le nombril de la cuisine et magnétise tous les regards. Il s'affirme avec la discrétion de l'élégance.

Service de presse
Et renseignements :

WESCO AG
Team Marketing
& Communication
Tägerhardstrasse 110
5430 Wettingen

Tél. +41 (0)56 438 10 10
marketing@wesco.ch

wesco.ch/fr/media-corner



Downline Infinity Pro : des dimensions généreuses qui stimulent votre créativité.

Un design iconique qui marque les esprits

Les nouveaux plans de cuisson Downline ont été développés en collaboration avec Stefan Ambrozus, designer maintes fois primé. Il résume pour nous le défi esthétique des Downline : « Les formes rectangulaires et les lignes droites reprennent délibérément le langage formel des cuisines modernes et renforcent l'identité visuelle de la série. Le design reste volontairement discret pour s'inscrire harmonieusement dans toutes les cuisines, de style moderne ou classique ».

Le calme de l'élégance, une recette qui se déguste en cuisinant

Les boutons rotatifs au look rétro sont intuitifs : un geste suffit pour régler la puissance d'aspiration ou la température de cuisson. Le pilotage est aussi possible via les curseurs tactiles, qui ont été revus. Le confort acoustique a été amélioré,

comme le précise Ambrozus : « La plupart des appareils émettent des bips désagréables ou agaçants. Nous voulions des tonalités calmes et graves pour confirmer discrètement les fonctions. Ces signaux acoustiques ont été créés par nos soins, tout comme l'ensemble de l'expérience utilisateur ».



Pilotage intuitif et précis via les boutons ou les curseurs tactiles.

Silencieux, efficace et facile à nettoyer: les avantages du principe berbel

La nouvelle série Downline joue l'arpège sur les dernières tendances design et une technologie de pointe. Le nouveau module d'aspiration génère un vigoureux tourbillon qui capte les vapeurs (Vertical Flow) et épure l'air avec efficacité. Le revêtement imprimé en pleine surface (Surface Protect) et les programmes de cuisson intelligents (Clever Cook) ajoutent une note haut de gamme à l'expérience utilisateur.

Les trois modèles fonctionnent selon le principe berbel : l'air est aspiré en silence et dégraissé sans filtre – un procédé dont l'efficacité reste constante, même en cas de rôtissage intensif.



Vertical Flow : l'aspiration en tourbillon qui capte toutes les vapeurs de cuisson.

Induction dernier cri : un pas vers la cuisson augmentée Clever Cook

Les Downline sont dotés d'une nouvelle technologie d'induction capable de détecter la température des aliments et de réguler automatiquement le niveau de puissance.

Cette intelligence se concrétise à travers cinq programmes de cuisson (Clever Cook) : bouillir de l'eau, cuire à la vapeur, garder au chaud, cuire des pâtes et rôtir. Ils assurent une cuisson optimale et libèrent du temps pour ce qui compte vraiment.

Les pasta, c'est magique !

Le programme « pâtes » porte rapidement l'eau à bonne température et signale quand il faut ajouter les spaghettis. Pendant la cuisson, le programme veille à ce que l'eau ne déborde pas. Il surveille ensuite le temps de cuisson jusqu'à ce que les spaghettis soient al dente.

Le programme garde-chaud assure une température constante pour le mijotage ou la cuisson d'aliments délicats, p. ex. le bouillon de fondue, le ragoût ou les oignons braisés. Une recette magique qui fait des merveilles pour vous.

Cuisiner en beauté, un plaisir désormais accessible à tous.

La série Downline se décline en trois modèles : l'Infinity Pro en maxiformat, l'Advance tout en polyvalence et le Compact comme modèle d'entrée de gamme idéal. Ils sont dotés tous les trois du nouveau module d'aspiration ultra-efficace et présentent la même finition haut de gamme.

- **Downline Infinity Pro** : le maxiformat pour cuisiner en grand
- **Downline Advance** : le polyvalent pour cuisiner futé
- **Downline Compact** : l'astucieux pour cuisiner à l'essentiel

((Description des modèles individuels))

Downline Infinity Pro: le maxiformat pour cuisiner en grand



Downline Infinity Pro : le maxiformat 900 x 550 mm pour cuisiner en grand.

Le Downline Infinity Pro impressionne par ses mensurations : 900 x 550 mm. Ce format généreux transcende votre créativité culinaire, des grandes poêlées aux menus créatifs à plusieurs plats, en passant par les croques improvisées entre amis. Le plan de cuisson à induction est subdivisé en zones de cuisson bien réparties, de quoi combler tous les souhaits.

Précision des réglages et utilisation maxi-confortable

Quatre curseurs intuitifs facilitent le réglage précis des zones de cuisson. Le panneau de commande peut être doublé par d'élégants boutons rotatifs, une option qui séduira surtout les amateurs de look rétro. Une référence indiscutable alliant style et confort.

Le plan de cuisson qui réfléchit pour vous

Saisir à point, mijoter ou garder au chaud : vous avez la recette, les programmes de cuisson font le reste. Fini, les aliments qui débordent et qui brûlent. La technologie d'induction dernier cri allie esthétique et intelligence. C'est l'accord parfait pour qui aime se détendre.

Un design iconique qui marque les esprits

Le nouveau module d'aspiration carré en finition noir mat ajoute une note d'élégance à l'harmonie visuelle du plan de cuisson. Il génère une aspiration en tourbillon qui capte vigoureusement les vapeurs de cuisson. Complètement repensée, l'unité de dégraissage retient les traces d'humidité et de graisse. Son efficacité améliore sensiblement la qualité de l'air dans l'espace habitable.

Une cuisine architecturale qui module sur les harmoniques de la perfection

Le Downline Infinity Pro joue l'arpège idéal : ergonomie, esthétique et qualité, voilà la recette parfaite pour les cuisines architecturales qui entrent en résonance avec les désirs les plus ambitieux.

Downline Advance : le polyvalent pour cuisiner futé



Le Downline Advance se pilote à l'aide d'un curseur tactile ou de boutons rotatifs stylés (en option).

Le Downline Advance conjugue technologie intelligente et clarté esthétique – l'idéal pour les cuisines modernes qui jouent sur les notes esthétiques et fonctionnelles au quotidien. Le nouveau module d'aspiration carré à faible encombrement libère davantage de place pour les casseroles. L'effet tourbillon Vertical Flow est une innovation qui forme un duo inséparable avec l'épuration de l'air selon le principe berbel pour créer une expérience culinaire en mode agréable et silencieux.

La cuisson augmentée au quotidien

Les programmes Clever Cook simplifient la cuisson au quotidien, par exemple pour bouillir de l'eau, garder au chaud, cuire des pâtes en semaine ou préparer le rôti du dimanche. Vous pilotez la cuisson à l'aide d'un curseur tactile unique, à la fois intuitif et élégant, ou de boutons rotatifs stylés, selon les préférences de chacun.

Un gain d'efficacité qui démultiplie votre liberté

Les zones de cuisson sont dotées d'une nouvelle technologie à induction particulièrement silencieuse et efficace grâce à la géométrie optimisée des serpentins. Et si vous avez une grande marmite ou une plancha, vous aimerez à coup sûr la fonction Bridge, qui permet de coupler les zones de cuisson. Un gain de place qui démultiplie votre liberté.

L'harmonie esthétique, signature de la cuisine

Le Downline Advance s'adapte harmonieusement à tous les styles de cuisine. Une solution bien pensée pour les personnes qui apprécient la technologie et le design.

Downline Compact : l'astucieux pour cuisiner à l'essentiel



L'aspiration en tourbillon capte les vapeurs directement là où elles se forment, sur le plan de cuisson.

Le Downline Compact va droit à l'essentiel, sans rien concéder côté fonctionnel et esthétique. Cette symbiose réussie entre hautes performances, design minimaliste et utilisation intuitive donne accès à l'univers moderne des plans de cuisson aspirants.

Le principe berbel : plus efficace et plus facile à nettoyer

Le module d'aspiration intégré génère un tourbillon silencieux qui capte les vapeurs avec efficacité directement là où elles se forment. Fidèle au principe berbel, il fonctionne sans filtre et est très facile à nettoyer.

Fini, les bruits de casserole !

Le revêtement Surface Protect protège durablement le plan de cuisson, réduit l'usure des casseroles et facilite le glissement des casseroles sans bruit.

Pour des cuisines qui ont le chic de l'élégance

Le modèle Downline Compact convient parfaitement pour les cuisines chic et fonctionnelles qui surprennent par leur élégance dans le milieu de gamme.

À propos de WESCO

Créée en 1962 à Wettingen (Argovie), la société WESCO incarne l'esprit pionnier suisse dans le métier de l'aération. Elle développe et produit des hottes de cuisine haut de gamme et des solutions d'aération intégrées pour les cuisines, les espaces de vie, les bureaux, les écoles et les bâtiments publics. Forte de plusieurs décennies d'expérience, la société WESCO a développé une forte capacité d'innovation et affirme ainsi sa volonté d'améliorer constamment la qualité de l'air en créant des solutions modulables permettant de respirer un air sain et agréable.

Fidèle à sa Mission Air Absolu, WESCO s'investit au quotidien avec la passion du savoir-faire pour améliorer la qualité de l'air et le bien-être à l'intérieur des bâtiments.

WESCO AG est une entreprise du groupe Franke.