

Titel: Neue Generation Downline
Objekt: Medienmitteilung WESCO AG
Sprache: Deutsch
Seite(n): 6
Datum: 10. September 2025

Produktneuheit von WESCO, dem Schweizer Spezialisten für Küchenlüftung

Kochfeld trifft Design: Downline Kochfeldabzüge mit ikonischem Look und smarter Funktion

Effiziente Technik, kompromisslose Ästhetik – die neuen Downline Kochfeldabsaugungen setzen neue Massstäbe in Sachen Design und Bedienfreude. Der charakteristische quadratische Abzug wird zum gestalterischen Zentrum jeder Küche und zum Blickfang im Kochbereich. Dezent, edel und selbstbewusst.



Viel Platz auf dem Kochfeld dank den grosszügigen Abmessungen des Modells Downline Infinity Pro.

Ikonisches Design, das sich einprägt

Entwickelt wurde die neuen Downline Dunstabzugslösungen gemeinsam mit dem vielfach ausgezeichneten Produktdesigner Stefan Ambrozus, der den ästhetischen Anspruch auf den Punkt bringt: „Rechteck und Geradlinigkeit greifen bewusst die formale Sprache moderner Küchengestaltung auf und stärken die visuelle Identität der Serie. Das Design ist bewusst zurückhaltend, um sich harmonisch in moderne wie klassische Küchen einzufügen“.

Ruhige Eleganz setzt sich in der Bedienung fort

Die nostalgisch anmutenden Drehregler bieten intuitive Kontrolle. Mit einer einzigen Handbewegung lassen sich Lüfterleistung und Temperatur schnell einstellen. Neben den Drehreglern können die Kochzonen mit neu gestalteten Slidern bedient

Medienkontakt
und weitere Infos:

WESCO AG
Marketing
& Kommunikation
Tägerhardstrasse 110
5430 Wettingen

Tel. +41 56 438 10 10
marketing@wesco.ch

wesco.ch/media-corner

werden. Auch am akustischen Design wurde gefeilt, so Ambrozus «Viele Geräte klingen unangenehm oder nervig. Wir wollten ruhige, tiefe Töne, die Funktionen dezent bestätigen. Die Töne sind selbst kreiert, so wie das gesamte Bedienerlebnis».



Intuitive und präzise Regelung mit Drehreglern oder Sliderfunktion.

Leise, effizient und pflegeleicht dank dem einzigartigem berbel Prinzip

Die neue Downline Serie kombiniert aktuelle Designtrends mit modernster Technik. Die neue Einströmeinheit mit einer leistungsstarken Luftreinigung (Vertical Flow), vollflächige Bedruckung der Kochzonen (Surface Protect) sowie intelligenten Kochfunktionen (Clever Cook) bieten die neuen Kochfeldabzüge höchsten Komfort und Effizienz.

Alle drei Modelle arbeiten mit dem einzigartigen Berbel Prinzip, das ganz ohne Fettfilter auskommt. Die Luft wird leise abgesaugt und das Fett zuverlässig abgeschieden – selbst bei starkem Bratdunst.



Vertical Flow für absolut saubere Luft nach dem Kochen.

Neuste Induktionstechnologie sorgt für Clever Cook

Auch im Alltag zeigt sich die Intelligenz der Technik: Die neuste Induktionstechnologie ermöglicht es, die Temperatur des Kochguts zu erkennen und die Leistungsstufe automatisch zu regulieren.

Daraus entstanden sind fünf smarte Clever Cook-Funktionen, die es so noch nicht gegeben hat: Wasserkochen, Dämpfen, Temperaturhalten, Pastakochen und Braten. Die Kochprogramme sorgen für optimale Kontrolle über den gesamten Kochvorgang. So bleibt mehr Zeit für das, was wirklich zählt.

Pasta kochen war noch nie so leicht

Die Pasta-Funktion bringt das Wasser schnell auf die richtige Temperatur und signalisiert, wann die Spaghetti hinzugegeben werden sollen. Während sie kochen,

sorgt die Funktion dafür, dass das Pastawasser nicht überläuft. Anschliessend überwacht die Funktion die Kochzeit bis die Spaghetti al dente sind.

Die Temperaturhaltefunktion stellt sicher, dass die Temperatur auf dem Kochfeld konstant bleibt. Dies erleichtert langsames Garen oder das Braten empfindlicher Speisen, wie Fondue, Ragout oder geschmorte Zwiebeln. So gelingt jedes Gericht.

Kochästhetik für jedes Zuhause

Ob das Topmodell Downline Infinity Pro mit extra grossem Kochfeld, die Downline Advance als ausgewogene Lösung oder die Downline Compact als ideales Einstiegsmodell – alle Varianten verbinden herausragende Luftreinigung mit hochwertiger Verarbeitung.

- **Downline Infinity Pro:** Platz und Design für professionelle Ansprüche
- **Downline Advance:** smarte Funktionen und flexible Bedienung für ambitionierte Köchinnen und Köche
- **Downline Compact:** der clevere Einstieg mit Fokus auf das Wesentliche

((Im Folgenden werden die Produkte einzeln beschrieben))

Downline Infinity Pro – Kochen in neuen Dimensionen



Mit einer Breite von 900 mm und einer Tiefe von 550 mm bietet die Downline Infinity Pro viel Platz für gemeinsame Kochmomente.

Mit einer eindrucksvollen Breite von 900 mm und einer Tiefe von 550 mm bietet die Downline Infinity Pro grosszügigen Raum für kulinarische Entfaltung. Ob grossflächige Pfannen, kreative Mehrgangmenüs oder spontane Kochsessions mit Gästen – das extragrosse Induktionskochfeld mit cleverer Zonenaufteilung lässt keine Wünsche offen.

Präzise Steuerung und höchster Bedienkomfort

Die intuitive Quad-Slider-Bedienung ermöglicht eine punktgenaue Steuerung jeder Kochzone. Wer es klassisch liebt, kann das Kochfeld optional mit eleganten Drehknöpfen ausstatten. Ein echtes Statement in Sachen Design und Bedienkomfort.

Das Kochfeld, das mitdenkt

Ausgestattet mit den neusten Kochprogrammen wird das Kochfeld zum mitdenkenden Partner. Ob punktgenaues Anbraten, energiesparendes Köcheln oder konstantes Warmhalten: Die Clever Cook-Funktionen unterstützen in jeder Kochphase und sorgen dafür, dass nichts überläuft oder anbrennt. Die smarte Technologie sorgt für eine Küche, die nicht nur schön aussieht, sondern auch weiss, was sie tut.

Ikonisches Design, das sich einprägt

Das neue, quadratische Einströmelement in edlem Mattschwarz verleiht nicht nur visuelle Ruhe, sondern steigert auch die Effizienz der Absaugung. Der optimierte Vertical Flow-Effekt sorgt für einen spiralförmigen Luftstrom, der Dämpfe gezielt über das Kochfeld hinweg aufnimmt. Die überarbeitete Abscheideeinheit entfernt Feuchtigkeit und Fett besonders wirkungsvoll und sorgt für spürbar bessere Luftqualität im Raum.

Designorientierte Küchenarchitektur für höchste Ansprüche

Downline Infinity Pro steht für höchste Funktionalität, moderne Ästhetik und langlebige Materialien – ideal für designorientierte Küchenarchitektur und ambitioniertes Kochen auf höchstem Niveau.

Downline Advance – intelligentes Kochen mit flexibler Steuerung



Die Steuerung von Kochfeld und Lüfter erfolgt über eine elegante Slider-Bedienung oder alternativ über stilvolle Drehregler (optional).

Die Downline Advance vereint smarte Technik mit formvollendeter Klarheit. Sie ist die ideale Besetzung für Küchen, die modernes Design mit Alltagstauglichkeit verbinden. Die neu gestaltete, quadratische Einströmeinheit schafft durch ihre reduzierte Abmessung mehr Platz für das Kochgeschirr auf dem Kochfeld. Der innovative Vertical Flow-Effekt zusammen mit dem bewährten berbel Prinzip sorgt für saubere Luft und ein angenehmes und leises Kocherlebnis.

Smarte Unterstützung im Kochalltag

Praktische Clever Cook-Funktionen wie Wasserkoch-, Temperaturhalte- und Bratprogramme erleichtern den Küchenalltag – ob bei der schnellen Pasta unter der Woche oder dem Sonntagsbraten für die Familie. Die Bedienung erfolgt intuitiv über einen eleganten Single-Slider oder optional über stilvolle Drehknebel, je nach individuellem Stil.

Mehr Freiheit bei mehr Effizienz

Dank der optimierten Spulengeometrie arbeitet die neue Induktionstechnologie besonders leise und effizient. Mit der Bridgefunktion lassen sich die Kochzonen flexibel verbinden – ideal für Grillplatten oder grosse Töpfe. So entsteht auf dem Kochfeld nicht nur mehr Platz, sondern auch mehr Freiheit.

In Harmonie mit dem Küchendesign

Die Downline Advance ist flexibel einbaubar und passt sich harmonisch in unterschiedlichste Küchenkonzepte ein – eine durchdachte Lösung für Menschen, die Technik lieben und Design schätzen.

Downline Compact – Reduktion auf das Wesentliche



Die spiralförmige Erfassung saugt den Dunst dort ein, wo er entsteht – direkt am Kochfeld.

Die Downline Compact bringt das Wesentliche auf den Punkt, ohne Kompromisse bei Funktionalität und Design. Als idealer Einstieg in die Welt moderner Kochfeldabsaugung überzeugt sie mit starker Leistung, klarer Formsprache und intuitiver Bedienung.

Einzigartiges berbel Prinzip für mehr Effizienz und Sauberkeit

Das integrierte Absaugsystem mit spiralförmiger Erfassung nimmt den Dunst genau dort auf, wo er entsteht, direkt am Kochfeld. Dank des bewährten berbel Prinzips kommt die Compact ganz ohne Fettfilter aus, was die Reinigung besonders einfach und hygienisch macht.

Lautloses Gleiten des Kochgeschirrs

Das Surface Protect Design schützt die Oberfläche dauerhaft, sorgt für weniger Materialabrieb und lässt das Kochgeschirr fast lautlos auf dem Kochfeld gleiten.

Eleganz für stilvolle Küchen

Die Downline Compact eignet sich perfekt für stilvolle Küchen im mittleren Preissegment – durchdacht, funktional und überraschend elegant.

Über WESCO

Seit 1962 steht WESCO mit Sitz in Wettingen (Aargau) für Schweizer Pioniergeist in der Lüftungstechnologie. Das Unternehmen entwickelt und produziert hochwertige Dunstabzüge und ganzheitliche Lüftungslösungen für Küchen, Wohnräume,

Büros, Schulen und öffentliche Gebäude. Mit jahrzehntelanger Erfahrung, Innovationskraft und dem Anspruch, die Luftqualität stetig zu verbessern, schafft WESCO individuelle Lösungen für ein angenehmes Raumklima.

Die Vision «Mission bessere Luft» treibt das Unternehmen täglich an – mit Leidenschaft, Know-how und dem Ziel, das Wohlbefinden in Innenräumen nachhaltig zu steigern.

WESCO AG ist ein Unternehmen der Franke Gruppe.

[wesco.ch](https://www.wesco.ch)