



Le m@g



Intuitions d'Arthur Bonnet

Notre sélection

Les entrées de gamme des cuisines haut de gamme

Le design et la qualité des cuisines haut de gamme font unanimement rêver. Si vous aussi vous rêvez d'en avoir une, mais que votre budget n'est pas extensible, sachez que chaque marque propose un modèle entrée de gamme de même qualité et finitions exceptionnelles. Même si on ne parle pas ici de prix forcément abordables, ils sont en tout cas les moins chers de la marque. Découvrez notre sélection de ces modèles chez certains grands fabricants de la cuisine design.

Lire en page 2

Le rêve accessible d'une cuisine design

L'unique magazine grand public dédié à la cuisine aménagée sur le web



Made for Ipod de Gorenje



AlnoPlan d'Alno

Tendance

La cuisine numérique

De plus en plus d'appareils électroménager se bardent de technologies modernes qui les transforment en de véritables assistants capables de gérer pour nous certaines de nos tâches quotidiennes. La cuisine se numérise pour nous faciliter la vie. Explications. Lire en page 5

Notre sélection

Les entrées de gamme des cuisines haut de gamme

Le design et la qualité des cuisines haut de gamme font unanimement rêver. Leur style minimaliste, sobre et moderne met immédiatement en valeur votre pièce. Si vous aussi vous rêvez d'en avoir une, mais que votre budget n'est pas extensible, sachez que chaque marque propose un modèle entrée de gamme de même qualité et finitions exceptionnelles. Même si on ne parle pas ici de prix forcément abordables, ils sont en tout cas les moins chers de la marque. Découvrez notre sélection de ces modèles chez certains grands fabricants de la cuisine design.



AlnoPlan d'Alno

Cette cuisine séduit par son agencement simple qui offre un volume de rangement confortable. Idéale pour les petits espaces grâce à ces éléments double fonction : les modules bas coulissants peuvent servir de bancs pour s'asseoir. Les façades en mélaminé décor chêne, gris quartz et blanc créent un contraste chaleureux. A partir de 7 000 €, hors pose et électroménager.

Intuitions d'Arthur Bonnet

Lignes simples et élégantes pour ce modèle pensé pour les espaces ouverts mais qui se décline tout aussi bien dans des pièces fermées, voire étroites et compliquées. Sans poignées, des portes épaisses (22 mm) d'aspect solide et un plan de travail tout en finesse de 13 mm, un choix de coloris sobres et des notes de fantaisie comme ces portes traitées comme un tableau noir sur lequel chacun peut s'exprimer le classent dans un style contemporain. Son prix est pour le moins raisonnable pour ce niveau de gamme. Existe en deux versions îlot ou L. A partir de 5 000 € hors pose, hors électroménager.



Alpha2 de Bontempi cucine

Cette cuisine design aux lignes sobres et épurées offre un rapport qualité-prix qui défie toute concurrence. Les façades en acrylique se déclinent en 4 couleurs brillantes différentes et en stratifié chêne gris, d'une épaisseur de 20 mm. Avec ou sans poignée, la cuisine offre une liberté d'agencement pour s'adapter à toutes les configurations. Prix sur devis.



B1 de Bulthaup

Les tiroirs sans poignées et le nouveau stratifié des façades teint dans la masse confirment le style épuré de cette cuisine minimaliste. Sobre et sculpturale, elle se montre intemporelle et donc faite pour durer. Prix sur devis.



Modèle Smart/ lifestyle Young de Complex

Lignes pures et simples, façades et plans en stratifié, ce modèle contemporain séduit par son prix compétitif. Existe en 6 finitions de mélaminé bois, de stratifié brillant et mélaminé mat. Prix sur devis.



Naik de Leader cuisine

Le modèle Naik en version avec poignée appliquée est la gamme la moins chère de la marque. Façades en stratifié, épaisseur des portes 19 mm, en finitions mat, bois et brillant. Prix sur devis.



Magika de Pedini

Flexible, simple et allié à un haut degré de qualité, cette cuisine modulaire convient à toutes les configurations en proposant de multiples combinaisons s'ouvrant sur le séjour. Imaginée par le designer Domenico Paolucci, elle se caractérise par sa finition thermo structurée en laqué brillant direct ou verre laqué qui donne toute sa valeur à la façade. Prix sur devis.

CompactDesign de Siematic

A la fois élégante et sobre, cette cuisine offre une liberté d'aménagement permettant ainsi une création personnalisée et se décline dans un grand choix de couleurs, 22 pour les modèles SC10 et SL101, 9 pour les modèles SC20 et SL404. Les modèles SL sont sans poignées. Prix sur devis.



Code de Snaidero

Cette cuisine séduit par sa flexibilité grâce à ses meubles linéaires et modulaires qui s'assemblent tel un puzzle suivant les envies et les besoins. Son large choix de couleurs, de poignées aux formes multiples, de matériaux (stratifié, mélaminé, laque opaque ou brillante...) permettent une véritable personnalisation de la cuisine. Le plan de travail se décline en laminés, marbre, granit, stone, solide surface et inox satiné. A chacun son modèle. Les tiroirs, paniers et colonnes sont dotés de rangements fonctionnels. Les laques sont à l'eau, réduisant ainsi la présence de solvants et de formaldéhydes. En deux versions : Code Colour avec sa palette de tons lumineux et Code Natural qui imite le bois frêne. A partir de 9 500 €, électroménager compris et hors pose.

Tendance

La cuisine numérique

Le café prêt à votre réveil, le lave-vaisselle qui se met en route automatiquement pendant les heures creuses, écran tactile connecté à Internet pour télécharger des recettes de cuisine ? De plus en plus d'appareils électroménager se bardent de technologies modernes qui les transforment en de véritables assistants capables de gérer pour nous certaines de nos tâches quotidiennes. La cuisine se numérise pour nous faciliter la vie. Explications.

Des appareils électroménagers high-tech

Que diriez-vous de lire Inspiration cuisine sur votre réfrigérateur ? Brandt va lancer très prochainement i-Freezone, un combiné permettant d'installer plusieurs types de tablettes interactives, comme le fameux iPad, sur sa station d'accueil située sur la porte extérieure. L'accès à l'information n'a donc plus de limite grâce à l'apparition de ces nouvelles technologies qui jouent la carte de l'association. Les amoureux du high tech resteront connectés dans la cuisine et pourront chercher une recette, regarder la télévision, écouter leur musique préférée ou laisser des messages à leurs proches. Il suffira de connecter son matériel sur la sortie USB du réfrigérateur pour naviguer sur la Toile par le biais du Wi-Fi. Un emplacement idéal pour visualiser et manipuler sa tablette sans risquer de la tacher ou de la casser. Ce réfrigérateur à haute valeur ajoutée technique n'oublie pas sa fonction première: la conservation. Il est ainsi composé de trois parties, réfrigérateur et congélateur avec au centre, un tiroir de 40 litres dont la température est réglable entre -14°C et +14°C. Un endroit idéal pour conserver ces bonnes bouteilles de vin. Capacité : 295 litres. A+. Réfrigérateur i-Freezone de Brandt.



▲ Ce combiné de la gamme 3DFridge de Haier dispose d'une fonction Vidéo-mémo pour communiquer avec ses proches ou tout simplement pour vous servir d'aide-mémoire. Pour cela, il suffit de mettre son visage en face de l'écran et de sélectionner avec son doigt la touche « Laisser un message » pour lancer la caméra et se filmer. L'écran reste en veille pendant la journée et se rallume d'un simple effleurement du doigt. Mais ce n'est pas tout ! L'écran "TFT" sert également à programmer les fonctions à l'intérieur du réfrigérateur, comme de lancer la fabrication de glaçons ou de gérer la température des différents compartiments. Il donne toutes les informations nécessaires à son fonctionnement, sans avoir à se soucier de savoir où est rangé le manuel d'instruction. Classe A+. L 60 x P 67 x H 188 cm. 1 299 €. AFT 630 IX de Haier.



▲ Ce four multifonction dispose d'une centaine de programmes qui permettent d'adapter automatiquement le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson en fonction du plat sélectionné. Il est également équipé de la pyrolyse intelligente gérée par capteur. Grâce à elle, le four détermine la durée de pyrolyse nécessaire en fonction du degré de salissure. La thermosonde sans fil surveille la température au cœur de l'aliment, au degré près et permet d'obtenir un résultat de cuisson à la carte. Elle communique avec le four par radiofréquence. H5681 BP de Miele.



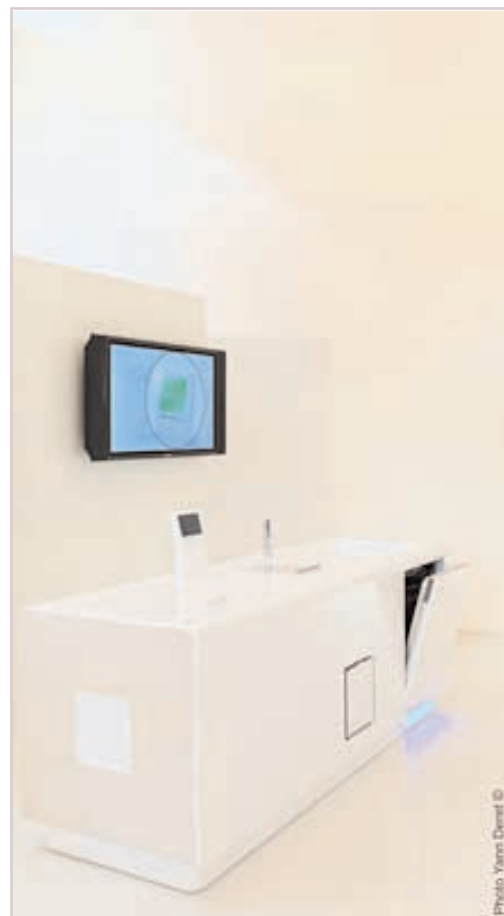
▲ Ce réfrigérateur-congélateur est équipé d'une station d'accueil pour l'iPhone. Grâce à des haut-parleurs intégrés, il est possible d'écouter dans la cuisine la musique et les émissions stockées sur son baladeur, mais aussi de surfer sur le Web ou de consulter des recettes vidéos sur l'écran de son appareil. La marque développe aussi le concept d'un portail Web, l'application iGorenj, qui permettra de piloter à distance tous les appareils de la marque grâce à un réseau domestique Wi-Fi. Un système domotique très simple qui permettra à l'utilisateur de visualiser sur son iPhone les sélections et réglages identiques à ceux qu'il a l'habitude de voir sur son appareil électroménager pour le programmer à distance : mettre en route le lave-linge, préchauffer son four... Made for Ipad de Gorenje.

La cuisine numérique



▲ Cette cuisine dessinée par l'architecte Zara Hadid a été exposée au musée Guggenheim à New-York en 2006. Son concept très futuriste utilise le Corian® et intègre toute la technologie actuelle : port USB, MP3, Cd et lecteur DVD. Du bout des doigts, toutes les fonctions de la cuisine fonctionnent à partir d'un écran LCD : allumage des plaques de cuisson, de la lumière, de la musique, de la télévision et d'une connexion avec Internet. Une cuisine dans l'ère technologique. Z.Island d'Ernesto Meda.

Au sein d'un monobloc aux lignes épurées, cette cuisine très design est interactive. Elle regroupe à elle seule toutes les tendances du moment : économie d'énergie, maîtrise et recyclage de l'eau... le tout assisté par un ordinateur qui aide l'utilisateur à optimiser son usage en lui indiquant les niveaux et sources de consommation. L'eau et la chaleur produites par les appareils ménagers sont utilisées pour alimenter d'autres appareils et permettre ainsi une réduction de 70% de la facture énergétique. Green Kitchen 2.0 de Whirlpool.



◀▶ Ce concept de cuisine s'équipe d'une domotique. Un écran de contrôle, le Smartboard, placé sur la crédence, centralise le fonctionnement de tous les appareils : déclenchement de la hotte, réglage de la lumière en fonction du jour et de la nuit, une robinetterie intelligente, et un ensemble audiovisuel complet : Wi-Fi, cadre photo numérique, station d'accueil Ipad, télévision, ordinateur... S1 de SieMatic.

Les adresses de la rédaction

- Alno : www.alno.be
- Arthur Bonnet : www.arthur-bonnet.com
- Brandt : www.brandt.com
- Bontempi cucine: www.aegbontempi.it
- Bulthaup : www.bulthaup.com
- Comprex : www.comprex.it
- Ernesto Meda: www.ernestomeda.it
- Gorenje: www.gorenje.fr
- Haier : www.haier.com
- Leader cucine : www.leadercucine.it
- Miele : www.miele.fr
- Pedini : www.pedini.it
- Siematic : www.siematic.com
- Snaidero: www.snaidero.it
- Whirlpool : www.whirlpool.fr

Le M@g
d'Inspiration cuisine

Prochainement

Le coin repas,
pratique et convivial