



Le m@g



Cookset de Leader cuisine

Les cuisines se font bibliothèques

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



Table piano de De Dietrich.

Tendance

Les cuisines mélangent les genres

Les cuisines ne manquent pas de créativité pour suivre la tendance des cuisines ouvertes sur le salon. Pour réussir parfaitement leur intégration, elles n'hésitent pas à se doter d'étagères dignes de vraies bibliothèques et à ajouter ainsi une note de confort et de plaisir à cette pièce, sans perdre leur fonction première. Sélection des nouveautés. Lire en page 2



Code de Snaidero.

Notre sélection

Les nouvelles tables de cuisson

La table de cuisson est en pleine mutation et ne cesse d'innover pour être de plus en plus performante, design et facile d'utilisation. Voici notre sélection des nouveautés. Lire en page 5



T44T43 No Flexinduction de Neff.

Les cuisines haut de gamme se font bibliothèques

Les cuisines ne manquent pas de créativité pour suivre la tendance des cuisines ouvertes sur le salon. Pour réussir parfaitement leur intégration, elles n'hésitent pas à se doter d'étagères dignes de vraies bibliothèques et à ajouter ainsi une note de confort et de plaisir à cette pièce, sans perdre sa fonction première. Sélection des nouveautés.



Modus de Binova

Cette cuisine propose une intégration avec le séjour selon une conception architecturale novatrice. Les designers Paolo Nava et Fabio Casiraghi se sont inspirés de l'univers théâtral où, durant le spectacle, se succèdent sur la scène les personnages qui apparaissent et disparaissent dans les coulisses. De hautes colonnes, dans lesquelles sont insérées soit des éléments fonctionnels, tels que le four, le lave-vaisselle et le réfrigérateur, soit des étagères pour le rangement du séjour, jouent ainsi le rôle de coulisses et délimitent l'espace. La hotte en verre dépoli opalescent devient un élément lumineux et décoratif. La version CL (Classique) se distingue par une porte en bois de rouvre et de teck avec poignée intégrée. La version HT (Technologique) se distingue par une porte laquée brillant et mat avec poignée creusée dans la porte.

Lucrezia de Cesar

Cette cuisine signée G.V.Plazzogna est le modèle phare de la marque italienne Cesar. Son design simple, ses lignes pures et ses possibilités de composition infinies séduisent le public. Élégante, elle offre de nombreuses solutions d'implantation grâce à un riche éventail d'idées comme les îlots, les agencements en épi avec table-repas, les éléments hauts jusqu'au plafond, les grandes étagères et les rayonnages ouverts. Elle existe en de nombreuses finitions : de nouvelles tonalités de chêne en version mate et brillante, à savoir tabac, gris et terre, la version chêne laquée est décliné dans une douce teinte gris perle. En ce qui concerne les laques, on trouve également la finition soie.



Modèle Linea, gamme Young de Complex

Très graphique et aérienne, cette cuisine se résume à un linéaire qui réunit l'évier, la plaque de cuisson, le plan de travail et des tiroirs. Le réfrigérateur se pose librement dans l'espace. Les étagères murales et le meuble bas sur lequel s'installe la télévision et des éléments décoratifs créent la confusion entre l'espace salon et l'espace cuisine. La cohabitation se fait en tout cas dans une belle harmonie grâce à des couleurs neutres et confère à l'ensemble une impression de confort où il y fait bon vivre.



Cookset de Leader cuisine

Cette cuisine très moderne par son design simple et dynamique par son large choix de couleurs fusionne avec le séjour élégamment. La bibliothèque personnalisable sert de cloison de séparation entre la cuisine et le séjour. Elle se décline en 4 hauteurs et 2 profondeurs et permet toutes les configurations. La cuisine est disponible en de nombreuses finitions : laque mate ou brillante et stratifié laqué finition laser dans un choix de couleurs.

Modèle Largo FG/LG et Avance LG de Leicht

Cette cuisine enrichit son îlot d'un meuble-étagère pour marquer la séparation entre les deux espaces. Avec ou sans dos, celui-ci peut également se placer en milieu de pièce ou contre un mur. L'agencement s'adapte ainsi à toutes les configurations et confère à l'ensemble une ambiance des plus raffinées.



Code de Snaidero

Façon puzzle, cette cuisine assemble librement ses meubles linéaires et modulaires en variant les couleurs. Totalement personnalisable, elle offre une liberté de composition et la possibilité de créer ainsi de belles ambiances contrastées. Avec son large choix de couleurs, poignées aux formes multiples, plans de travail en laminés, marbre et granit, stone, solid Surface et acier inox, vous pouvez imaginer la cuisine qui vous ressemble. Les laques sont à l'eau, réduisant ainsi la présence de solvants et de formaldéhydes.



Matrix de Varenna chez Poliform

Imaginé par les designers Paolo Piva & Chris Varenna, cette cuisine se caractérise par ces éléments modulables aux fonctions bien définies. L'îlot central délimite l'espace. Côté cuisine, il s'enrichit d'un coin repas, côté salon, il s'habille d'une étagère qui garnit de livres oeuvre à une belle intégration. Disponible en finition bois, laqué brillant et gaufré, acier et corian pour les façades.

Vintage de Veneta Cucina

Cette cuisine ne vise pas l'intégration avec le séjour. Elle l'impose en combinant dans un seul meuble la fonction cuisine et la fonction salon. De manière asymétrique, l'élément mural mixe la partie cuisine avec son évier et ses placards à la partie séjour avec sa bibliothèque et ses tiroirs de rangement pour la décoration. Existe en 4 couleurs (blanc craie, beige café, Gris toundra, merisier terre rouge), avec 2 poignées (Beat et Pop).



Library de Starck par Warendorf

Signée Starck, cette cuisine aux allures de bibliothèque se caractérise par ses étagères qui ceinturent le bloc armoire. Qu'elles soient garnies d'ustensiles de cuisine classiques ou de livres, ces dernières créent une transition homogène entre la cuisine et la pièce à vivre. Elles sont complétées par un îlot central dont les pieds trompettes créent l'originalité.

Notre sélection

Les nouvelles tables de cuisson

La table de cuisson est en pleine mutation et ne cesse d'innover pour être de plus en plus performante, design et facile d'utilisation. Si l'induction connaît un véritable succès et remet en cause l'avenir de la "vitrocéramique" et du gaz, ces derniers ont également su évoluer rapidement. Voici notre sélection des nouveautés.

Karine Apautes

L'induction

La table à induction est l'avenir de la cuisson. Plus sûre et économique, elle cuit les aliments sans qu'aucune chaleur ne soit transmise entre la vitrocéramique et l'ustensile. Sous chacun de ses foyers, un inducteur génère un champ électromagnétique qui chauffe uniquement le fond du récipient. Le réglage de la température est d'une grande précision, passant instantanément du mijotage le plus doux à la saisie la plus puissante. Elle monte et descend immédiatement. Les foyers les plus puissants chauffent trois litres d'eau en 4 min 30 !!! Son niveau de sécurité est là aussi incomparable. La surface reste froide, il n'y a donc aucun risque de brûlure directe en la touchant après le retrait du récipient. Le foyer ne se met pas en marche ou s'arrête s'il n'y a pas d'ustensile dessus. Autre atout : son entretien. Sa surface en vitrocéramique n'étant jamais très chaude, les salissures et les projections ne brûlent pas. Un coup d'éponge et la table est propre. Seul bémol : son prix d'achat qui est supérieur de 30 à 50% par rapport au gaz et à la vitrocéramique et l'obligation d'acheter des ustensiles adaptés à ce mode de cuisson.

La "vitrocéramique"

Comparativement aux tables en émail, à gaz ou en fonte, le design épuré et lisse de la table vitrocé-

ramique le destinait il y a une trentaine d'années à un avenir prometteur. Mais le design ne suffit pas si les performances ne sont pas au rendez-vous. Celles de la table vitrocéramique se révèlent bien inférieures à celles du gaz. Aujourd'hui, c'est donc sans surprise qu'elle se trouve surclassée par l'induction et ce dans tous les domaines (qualité de cuisson, économie d'énergie, sécurité et entretien). Son déclin semble irréversible et son achat ne devrait plus se justifier qu'en équipement de premier prix.

Le gaz

Indémoudable, la cuisson au gaz continue de séduire. Ses atouts : sa rapidité de chauffe que vient améliorer la présence de brûleurs puissants (4 à 5 kW), idéal pour saisir une viande en quelques secondes, sa précision dans la gestion de la température et son coût encore assez bas : trois fois moins chère qu'une table à induction et deux fois moins qu'une table "vitrocéramique". Néanmoins, design oblige, certaines tables à gaz haut de gamme peuvent ainsi atteindre le même prix qu'une table à induction. Il s'agit alors d'une question de choix et de préférence dans sa manière de cuisiner.

Pour tous les goûts

L'arrivée de nouveaux formats de tables et de combinaisons inédites de modes de cuisson sont autant de critères à connaître pour faire



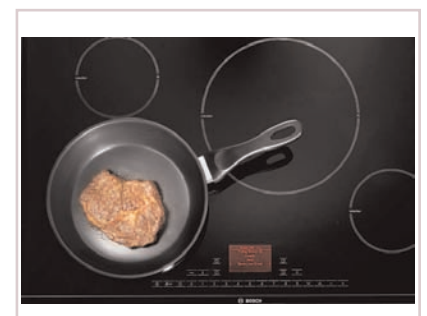
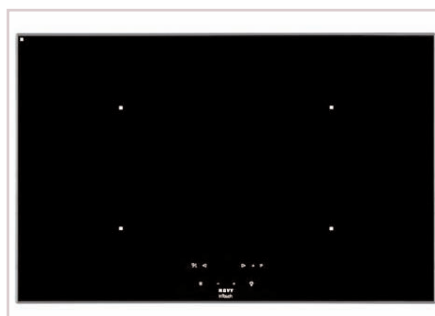
Cette nouvelle collection de tables à induction est équipée de nouveaux concepts de commandes permettant un pilotage simplissime de chaque zone de cuisson, d'un simple effleurement. 1 089 € + 2 € d'éco-participation. KM 6117 de Miele.

vos choix. Il existe actuellement deux catégories de table : les tables classiques dont les tailles se multiplient : de 60 cm, 65 cm, 70 cm, 75 cm, 80 cm et la table linéaire où les foyers s'alignent. Deux façons de cuisiner. Mais pour ceux qui ont de la place, il existe aussi des grands formats de plus de 90 cm de profondeur et équipées de 5 foyers. L'encastrement standard indique que la partie technique s'insère dans une découpe dans le plan de travail. Les dimensions de cette découpe sont adaptées aux tables de 60 cm à 70 cm pour les "vitrocéramiques" et induction et jusqu'à 75 cm pour les modèles à gaz. En revanche, pour les dominos et les très grandes tables, il n'existe pas d'encastrement standard. Les changer s'avère donc plus compliqué et donc plus onéreux. La tendance est

à l'encastrement à fleur de plan pour conserver l'esthétique épurée des cuisines modernes.

La variété des dominos

Lorsqu'on n'arrive pas à choisir entre l'induction, le gaz ou l'électricité, reste la possibilité des dominos. De 30 cm à 90 cm de large, ils offrent une grande liberté. En partant du tout petit jusqu'au grand format de plus de 90 cm, les nouvelles tables proposent tous les systèmes de cuisson, même les plus singuliers et complémentaires comme le wok, le teppan yaki (plaque japonaise en inox), friteuse, plancha, cuiseur vapeur ou le grill. Vous n'avez plus qu'à faire votre propre combinaison selon l'espace dont vous disposez et votre manière de cuisiner. Vous obtiendrez ainsi un ensemble personnalisé. Les modèles de base



De gauche à droite : En plus des deux foyers classiques de 15 et 21 cm, cette table de cuisson 60 cm dispose d'une zone flexible composée de deux zones carrées sur toute la partie gauche de la surface. Grâce à une touche "connexion", les deux zones s'associent pour former un seul et grand rectangle ou fonctionnent individuellement. Ce qui permet une utilisation pratique pour toutes les tailles de récipients. 1 179,99 € + 2 € d'éco-participation. T44T43 No Flexinduction de Neff. Cette table à induction dispose de la fonction In Touch qui déclenche le fonctionnement de la hotte aspirante. La cuisson et l'aération se gère au même endroit comme sur un tableau de bord. Elle dispose de la FlexZone pour offrir un espace de liberté pour tous les récipients. Fonction power, accélérateur de chauffe et minuterie par foyer. Sécurité enfants et anti-débordement. 1 399 €. Flex zone In Touch D1726 de Novy. Cette table à induction 80 cm est équipée d'un écran LCD d'environ 9 cm pour contrôler au plus près la cuisson et lire facilement les informations de sélection des programmes. 4 foyers. 1 469 € + 6 € d'éco-participation. PIL875L24E de Bosch.

présentent 2 foyers gaz, induction ou radiants/halogènes et s'adaptent parfaitement à une mini-cuisine. On peut aussi les associer par deux afin de reconstituer une table mixte. Cet aménagement coûte cependant entre 20 et 30 % plus cher. De plus, faites attention si vous souhaitez associer des dominos issus de collections différentes car les marques, pour conserver leur exclusivité, n'utilisent pas forcément les mêmes dimensions et cotes d'encastrement.



Cette table de cuisson à induction 60 cm est dotée d'un écran LCD InfiSight couleur pour visualiser en un clin d'œil toutes les informations liées à chacun des foyers, que ce soit la puissance, le temps écoulé ou le minuteur. 999 €. EHD60300PS d'Electrolux. Exit la notion de zones de cuisson délimitées avec cette table à induction où vous pourrez positionner où bon vous semble vos récipients sans vous soucier de leur taille ou de leur forme. La multitude d'inducteurs assurent précision et puissance dans toutes les configurations. Table piano de De Dietrich.



De gauche à droite : Dessinée par le designer Marc Newson, cette table de cuisson gaz est modernisée par sa couleur pop, gaie et originale. Existe en inox, bleu, jaune, vert, verre noir et verre blanc. P755SG de Smeg. Cette table de cuisson offre 5 types de cuisson différentes dans des cuves à induction. En inox, elles sont équipées de paniers et de couvercles pour cuisiner au choix à la vapeur, à l'eau, en friture, à l'étuvée ou à basse température. Son encastrement à fleur de plan de travail lui permet d'être élégante et fonctionnelle à la fois. Les deux zones s'utilisent simultanément ou séparément. 2 355 €. Multiplo F ou SF de Scholtès.



De gauche à droite : Association de différents appareils de cuisson : gaz, induction, grill pour offrir un large éventail de possibilités. La nouveauté de cette gamme est le Vario gaz, couple de brûleurs, l'un d'une puissance allant jusqu'à 4 000 Watts et l'autre de 165 à 2 000 Watts et le Vario wok gaz. Ils sont équipés d'un système électronique pour une utilisation précise et simplifiée. 38 cm de large. Vario gaz VG 442 et Vario wok gaz VG 441 de Gaggenau. Que ce soit une cuisson au gaz, à l'électricité et à l'induction, vous pouvez combiner les différents éléments entre eux. Les plaques de cuisson encastrables existent en 30, 45, 60, 80 et 90 cm de large. Avec la possibilité d'inclure le Teppan Yaki, la plaque grill, la friteuse ou le wok. De quoi avoir tous les appareils de cuisson à votre disposition. Varioline de Küppersbusch.

Les adresses de la rédaction

- Binova : www.binova.com
- Cesar : www.cesar.it
- Comprex : www.comprex.it
- De dietrich: www.de-dietrich.com
- Electrolux : www.electrolux.fr
- Gaggenau : www.gaggenau.com
- Leader cucine: www.leadercucine.it
- Leicht: www.leicht.de
- Miele : www.miele.fr
- Neff : www.neff-electromenager.com
- Novy : www.novy.fr
- Küppersbusch : www.kuppersbusch.fr
- Sholtès : www.scholtes.fr
- Smeg: www.smeg.fr
- Snaidero : www.snaidero.it
- Varenna : www.poliform.it
- Veneta Cuine: www.venetacucine.com
- Warendorf: www.warendorf.eu

Le M@g
d'Inspiration cuisine

Prochainement

Les entrées de gamme
des cuisines
haut de gamme