

VILLAS

ARCHITECTURE ART INTERIORS DESIGN TRAVEL LIFESTYLE

DESTINATIONS

Brooklyn
Lac de Côme
Comporta

2025
Année
Art déco

Avant-première
VILLAS PORTUGAL

Kitchen
Outdoor
Bedroom

N°121 Spring-Summer 2025 - 18€



9 771780 792003

Ce que nous désirons

What we wish for

Dans la foulée des appareils intelligents, c'est au tour de la cuisine d'être l'épicentre de l'innovation. Place aux tables de cuisson invisibles et aux petits appareils intégrés qui transforment l'espace. Des marques comme Scavolini et Poliform réunissent les plans de travail et les plaques de cuisson en un tout homogène. Le Suisse V-ZUG répond aussi à la demande croissante d'appareils professionnels et de technologies intégrées permettant de jouer les chefs à domicile. Des innovations comme le programme SlowCooking permettent de cuisiner sans stress, tandis que le système CleanAir des hottes aspirantes supprime les odeurs indésirables. Les appareils doubles comme le four à vapeur combiné et les appareils compacts V-ZUG CombiSteamer V6000 et CombiCooler V4000 transforment la cuisine en espace polyvalent.

Smart appliances are already commonplace, but this year marks a step change with the kitchen becoming the epicentre of innovation. Invisible hobs and small, integrated appliances, for instance, transform the space. Brands such as Scavolini and Poliform bring kitchen worktops and hobs together into a seamless whole. And Swiss company V-ZUG is also responding to the growing demand for professional appliances and integrated technology that allow you to prepare restaurant-worthy dishes at home. Innovations such as their SlowCooking programme ensure stress-free cooking, while their extractor hood CleanAir system removes unwanted odours. Dual appliances like the combi steam and baking oven offer versatility or you could opt for the compact V-ZUG CombiSteamer V6000 and CombiCooler V4000 for a multi-purpose kitchen. ▶

