

BioFresh, la fraîcheur longue durée

- Avec BioFresh, conservez les vitamines, goûts et aspects de vos aliments beaucoup plus longtemps que dans un réfrigérateur classique
- Un froid professionnel avec la technologie NoFrost pour la partie Congélateur : fini la corvée de dégivrage !
- DuoCooling : 2 circuits de froid indépendants, aucun échange d'odeur et pas de dessèchement des aliments dans le réfrigérateur
- Fabrique à glaçons automatique
- Un intérieur raffiné : colonne d'éclairage LED et finition inox brillant
- Un équipement pratique : le VarioSafe pour stocker les petits récipients
- Un confort de manipulation grâce au SoftSystem, fermeture assistée en douceur



biofresh.liebherr.com

LIEBHERR

Qualité, Design et Innovation

SÉVERINE KALENSKY : TOUT SAVOIR SUR LES CUISINES INTÉGRÉES

interview



Menuisière de formation, Séverine Kalensky est aujourd'hui architecte d'intérieur. Convaincue par les avantages des éléments intégrés, elle nous livre ses conseils en matière d'électroménager.

Propos recueillis par Rémi Villard et Hélène Rocco

Pourquoi la cuisine est-elle une pièce si importante à vos yeux ?

C'est le cœur de la maison ! La cuisine est un lieu de vie, un espace convivial où l'on prépare les repas, mais pas que. Les enfants aiment y faire leurs devoirs, on peut y travailler, y recevoir des amis... L'essentiel est d'avoir une pièce qui correspond à nos besoins. Idéalement, elle doit être ouverte avec un coin repas et un grand plan de travail. L'électroménager doit être esthétique et bien pensé.

Quels sont les éléments à prendre en compte lorsque l'on souhaite construire une cuisine ?

Le budget, évidemment, est un point clé dans tous les projets de rénovation. Il faut aussi se demander si l'on souhaite engager de gros travaux ou non. Bien sûr, il faut créer une cuisine qui correspond à notre mode de vie. Il est aussi important de se demander si l'on veut opter pour de l'électroménager posable, intégrable ou encastrable...

Quelles différences y a-t-il entre ces trois types d'aménagement ?

L'électroménager posable est entièrement visible. Un lave-linge va par exemple être glissé sous un plan de travail pour un gain de place, mais on le distinguera des meubles. Les appareils intégrés se fondent dans le décor : ils sont invisibles. Les bandeaux de commandes sont cachés, et tous les éléments de la cuisine sont homogènes.

Enfin, l'électroménager encastrable dispose d'une façade identique au reste des éléments grâce à un habillage glissé sur la porte des appareils, mais les bandeaux de commandes peuvent ou non rester visibles.

Quand un client vous laisse le choix, pour quel type d'électroménager optez-vous ?

Les éléments encastrés, sans hésiter. L'homogénéité des éléments facilite l'aménagement de l'espace, mais cela a un coût : ils sont en moyenne 15 à 20 % plus cher. Le rapport qualité/prix reste malgré tout intéressant. D'un point de vue esthétique, le résultat est sans pareil. Les marques moyen et haut de gamme proposent toutes réfrigérateur, lave-linge, sèche-linge, lave-vaisselle et hotte encastrés.

Quelles sont les fonctionnalités que vous appréciez en matière d'électroménager ?

Il existe maintenant des plaques de cuisson connectées à la hotte : elles se mettent en marche automatiquement, c'est pratique. Concernant les lave-vaisselle, la plupart des nouveaux appareils disposent d'un signal au sol qui prévient l'utilisateur lorsque le cycle est terminé. Pour les fours, je recommande aux clients qui le peuvent d'en avoir trois : un four, un micro-ondes et un four à vapeur. Ils ont des fonctions très distinctes ; la cuisson à vapeur est savoureuse et permet de conserver les vitamines. Quant aux réfrigérateurs, certains disposent d'un compartiment en température cave qui conserve les aliments pendant quinze jours supplémentaires. J'aime aussi les caves à vin que l'on peut encastrer en hauteur.

Pour finir, y a-t-il un élément que l'on a tendance à négliger alors qu'il a toute son importance dans une rénovation ?

Oui, on oublie souvent l'espace évier et robinet. Pourtant, en anticipant les gestes quotidiens, on peut mettre en place un espace ergonomique et facile à nettoyer... Pensez-y quand vous referez votre cuisine !





👍 UNE CUISINE ÉQUIPÉE AVEC DE L'ENCASTRABLE, POURQUOI ÇA CHANGE TOUT ?

Lorsque l'on réfléchit à sa future cuisine, qu'on la crée ou qu'on la rénove, le choix de l'électroménager peut se faire entre des éléments que l'on va poser ou intégrer sous un plan de travail, ou bien des éléments que l'on va réellement encastrer dans les différentes parties constitutives de la cuisine. La première différence est esthétique. Une cuisine encastrée est donc avant tout une cuisine qui laisse le moins voir les éléments électroménagers. Lave-vaisselle, frigo, fours sont ainsi dépouillés de leur carcasse et intégrés dans la structure même de l'ameublement de la cuisine. Les socles et plinthes des meubles passent ainsi devant les appareils et, surtout, les façades sont en cohérence avec celles de placards, tiroirs, etc.

Plus esthétiques, les cuisines encastrables offrent également plus de praticité et de technicité. Avec moins de matières différentes, moins de formes et des éléments parfaitement joints entre eux, elles sont enfin plus faciles à nettoyer et à entretenir.



Le muffin qui m'a rendue célèbre dans la classe d'Arthur ;-)

ALICE



VOS PLUS BELLES HISTOIRES CULINAIRES S'ÉCRIVENT AVEC SAUTER.

ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

Depuis que Sauter a imaginé la cuisson automatique, une vraie révolution a commencé dans les cuisines françaises. Elle se poursuit aujourd'hui avec la technologie **EasyCook**. Grâce à son capteur électronique, votre four détermine automatiquement le temps, la température et le mode de cuisson qui convient à votre plat. Il vous suffit de choisir votre menu et de lancer la cuisson, le four s'occupe du reste. Simple, intelligent et intuitif, votre four Sauter révèle le meilleur de vos talents culinaires.

Technologie française - Fabrication française.

Retrouvez cette recette sur
sauter-electromenager.com

Nous cuisinons si bien ensemble **Sauter**