

13.01.2020 - 09:00 Uhr

Franke Technique de Cuisine au salon Swissbau 2020 / Un début d'année revitalisant



Aarburg (ots) -

Au début de l'année, Franke Technique de Cuisine a redéfini de nouveaux accents au salon Swissbau et a présenté une sélection de produits phares pour la cuisine : En particulier, avec la nouvelle robinetterie à filtre Vital. La gamme Mythos est étendue avec de nouveaux modèles de bassins et la gamme de robinetteries est élargie notamment avec des couleurs tendance et des modèles en acier inoxydable massif. L'organisation en cuisine est également perfectionnée avec le Box Center de Franke. Cette année, l'exposition est principalement axée sur l'échange personnel avec les spécialistes et les partenaires de longue date.

Au salon Swissbau 2020 à Bâle, Franke a participé avec un caractère rafraîchissant, en offrant une vaste étendue à l'interaction avec les spécialistes. «Ensemble avec nos partenaires solides et de longue date, nous nous concentrons sur l'essentiel», explique Micha Riedener, Head of Sales Franke Kitchen Systems en Suisse. «Nous tenons à vous remercier pour la collaboration de longue date. Avec cette exposition, nous créons un cadre optimal pour les rencontres personnelles et les échanges professionnels.»

Franke Vital : Simple - durable - sain

Sous la devise «Ready Steady Drink» Franke présente à Bâle la nouvelle robinetterie avec filtre Vital, équipée d'un système de filtration breveté Franke Clear Water Capsule System : Le filtre est synonyme de qualité et de performance «Made in Switzerland» et constitue le premier système de son genre combinant à la fois un filtre à charbon actif et une technologie de membrane. Il s'agit d'un processus de filtration en trois étapes qui permet d'éliminer de manière fiable plus de 99 % des bactéries, virus, germes, microplastiques, rouilles, chlores, odeurs et résidus de médicaments contenus dans l'eau du robinet.

La capsule performante suffit pour produire 500 litres d'eau filtrée et elle est si petite qu'elle s'installe directement au niveau d'un bec séparé de la robinetterie. Des montages compliqués, tels que par exemple dans l'armoire inférieure ne sont pas nécessaires - l'espace peut être utilisé ailleurs, par exemple pour une unité de refroidissement Franke en option, afin de profiter d'une eau du robinet encore plus froide et rafraîchissante. Ainsi, Vital distribue de l'eau douce et saine, au goût agréable et de qualité, directement dans le verre. Non seulement, à éviter le transport fastidieux des bouteilles d'eau et à économiser de l'argent, on réduit aussi les déchets recyclables au minimum absolu avec la capsule filtrante.

De nouveaux bassins pour plus de flexibilité dans l'organisation en cuisine

Avec la gamme Mythos, Franke présente une famille de produits en exclusif qui répond aux exigences élevées en cuisine. Au salon Swissbau, Franke présente deux nouveaux bassins Mythos en acier inoxydable de haute qualité. Les nouveaux modèles impressionnent par un bord extrêmement fin de seulement 6 millimètres et sont disponibles - selon le modèle - pour un montage totalement encastré ou encastré-affleuré ou en SlimTop. L'évacuation intégrale brevetée par Franke garantit une meilleure hygiène : Elle s'intègre parfaitement dans le fond du bassin empêchant ainsi le dépôt de salissures et de bactéries.

Diversité des robinetteries : Accents colorés et métalliques

Franke reprend la tendance de sélection de couleurs et matériaux, en métallique et mat, avec ses nouvelles versions ou versions évoluées des robinetteries Active Plus et Atlas Neo : on combine en même temps un design élégant à la raffinesse technique. La nouvelle robinetterie de cuisine Active Plus définit des accents de couleur particuliers dans les six couleurs tendance : noir mat, blanc mat, smoked shiny (fumé brillant), gun metal, nickel poli, cuivre et bronze, pour lesquels Franke propose un distributeur de produit à vaisselle assorti.

La douchette extensible Atlas Neo impressionne par son matériau de haute qualité : en acier inoxydable massif avec une nouvelle finition radiale. Le goulot extensible Orbit est également en acier inoxydable massif. Les deux robinetteries sont dotées de la technologie innovante de jet laminaire. Cela signifie que la robinetterie n'a pas besoin de turbulence d'air dans le jet d'eau - ce qui permet ainsi de créer un jet d'eau cristallin sans éclaboussures d'eau (au minimal) - pour une hygiène et un confort accrus lors du travail en cuisine.

Franke Box Center : Merveille multifonctionnelle du rangement

Avec le Franke Box Center récompensé à multiples reprises, «l'organisation est parfaite» dans la cuisine. Le système d'organisation intelligent garde les plus importants accessoires de cuisine à proximité immédiate de l'évier, tout en étant peu encombrant, invisible et hygiénique en les arrangeant dans le deuxième bassin. Avec les accessoires - comprenant égouttoir, bloc de couteau, planches à découper et égouttoir à vaisselle - une surface de travail supplémentaire peut être créée en un tournemain au-dessus de l'évier principal.

Plans de travail et hotte intégrée à la plaque de cuisson en acier inoxydable pour des exigences élevées

L'exposition au salon Swissbau est complétée par de nombreux autres produits phares tels que les plans de travail PureSteel de haute qualité d'une épaisseur de 4, 6 et 8 millimètres. Chaque plan de travail est fait sur mesure exactement selon les exigences du client et soudé parfaitement sans trace à l'évier. Au choix : six variantes de surface avec l'exclusivité Franke «Pearlfinish» avec le célèbre effet lotus. De plus, les spécialistes à Bâle peuvent découvrir Mythos2gether le dispositif aspirant de la table de cuisson, extrêmement compact et économe en énergie de la classe A+++ pour répondre à des exigences élevées. Le dispositif aspirant de la table de cuisson monté à fleur a été élu «Innovation de cuisine de l'année® 2019» par l'initiative indépendante LifeCare et a reçu le prix «Golden Award - Best of the Best» dans la catégorie des gros appareils électriques.

Contact:

Franke Technique de Cuisine SA
Deborah Stucki
Franke-Strasse 2
4663 Aarburg | Suisse
Tél.+41 62 787 3229
deborah.stucki@franke.com
www.franke.ch

Medieninhalte



La nouvelle gamme de robinetterie avec filtre Vital de Franke est dotée de la technologie Franke Clear Water Capsule-Filter, qui combine à la fois un filtre à charbon actif avec une technologie de membrane. La capsule de filtration extrêmement petite est suffisante pour filtrer 500 litres d'eau et elle est intégrée de cette manière afin que l'eau s'écoule directement du filtre dans le verre. Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100053819 / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/Franke Group/Franke Kitchen Systems"



Au Franke Box Center, les principaux accessoires de cuisine sont parfaitement rangés dans le petit bac de l'évier et sont toujours accessibles dès que vous en avez besoin. Tous les autres accessoires de cuisine restent rangés de manière sûre, hygiénique et invisible sous le couvercle. Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100053819 / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/Franke Group/Franke Kitchen Systems"



Avec la classe d'efficacité énergétique A +++, Mythos2gether est actuellement l'un des dispositifs aspirants de la table de cuisson les plus efficaces du marché. Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100053819 / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/Franke Group/Franke Kitchen Systems"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100053819/100839846> abgerufen werden.