

Trophées 2019 SADECC Les Lauréats sont...

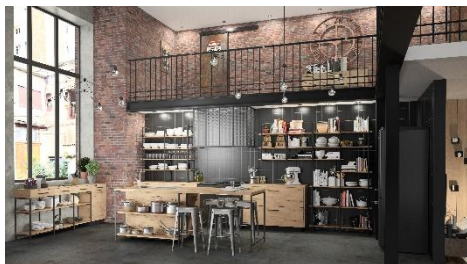
Matériaux ultra-résistants, connectivité, design... le SADECC, Salon professionnel français de la cuisine équipée et de l'agencement de l'habitat, (5 au 8 avril 2019 - Paris Porte de Versailles) révèle les solutions de la cuisine de demain.

Le SADECC dévoile aujourd'hui les lauréats de ses Trophées qui récompensent les solutions innovantes développées par les exposants et présentées à l'occasion de cette nouvelle édition.

Les lauréats 2019 ont été élus par les visiteurs du salon dans 8 catégories : Meuble, Électroménager, Plan de travail & crédence, Évier & Robinetterie, Concept de distribution, Accessoires, Services et Prix Spécial du Jury.

Les lauréats sont :

- **Catégorie meuble : Cuisine Morel**



Fruit d'une collaboration entre Cuisines Morel et Marion Brun, une jeune designer française, la collection "Design Industriel" se caractérise par son authenticité et sa grande modularité. Composée de plusieurs dizaines d'éléments métalliques complémentaires à la gamme du fabricant, cette collection a été étudiée pour permettre un maximum de combinaisons et des alignements parfaits avec l'ensemble des meubles de la nomenclature Cuisines Morel. D'abord soudés puis meulés pour un aspect encore plus brut, ces éléments métalliques sont ensuite recouverts d'un vernis mat permettant de conserver l'aspect naturel du métal et assurer une protection contre la corrosion. Pour renforcer le côté industriel, la marque a aussi développé une série d'accessoires complémentaires : éléments supports bouteilles, supports de verres, étagères de crédence, socles, poignées et une série de hottes verrières en verre armé.

- **Catégorie électroménager : Bora**

La nouvelle table de cuisson Bora Pure combine les fonctions cuisson, aspiration et recyclage de l'air pour un confort optimal. Placée au centre de la table de cuisson, la buse d'aspiration neutralise les odeurs grâce à son filtre à charbon actif haute efficacité. La puissance d'aspiration est réglée automatiquement selon le mode de cuisson. Silencieux, le système repose sur une canalisation d'évacuation optimisée et un ventilateur de recyclage intégré. Disponibles dans plusieurs coloris, les composants du système se retirent facilement pour être lavés. Il intègre également un filtre à graisse à bac intégré pour récupérer les éventuelles projections de liquide ou aliment.



- **Catégorie accessoires : MSA**



Le bloc prises Automatick a été développé afin de répondre au besoin toujours plus important des utilisateurs pour brancher leurs différents appareils. Il est équipé de 2 prises 16 A, ainsi que 2 USB (5 V 2 A) permettant de charger plus rapidement les tablettes et smartphones. Il peut également s'équiper, en option, d'un chargeur à induction certifié Qi. Son ouverture et fermeture sont automatisées et cela offre la possibilité de le positionner dans un angle. Automatick est sécurisé par un système anti-pincement. En fonctionnement, ce produit est silencieux (seulement 36 dB).

- **Catégorie plans de travail et accessoires : Finitop**

Avec un chargeur à induction intégré au plan de travail, Fidelem a développé sous sa marque Finitop des plans de travail de cuisine capables de recharger les smartphones. En effet, un module de charge par induction (répondant au standard Qi) a été intégré sous le plan de travail de façon invisible et il suffit simplement de poser le téléphone sur la zone matérialisée sur le plan de travail pour qu'il se recharge. L'innovation exclusive réside dans le marquage de la zone de charge réalisé au laser directement sur le plan de travail. Pas d'étiquette qui se décolle, pas de trou traversant accumulant la saleté, le plan de travail reste totalement lisse et esthétique, son marquage résiste parfaitement au nettoyage et à l'usure. Il est adaptable à tous les types de plans de travail (épaisseur de 10 à 100 mm) et pour tous les types de matériaux (stratifié ou compact).



- **Catégorie concept de distribution : Venidom**



Cuisines Venidom est le 1^{er} réseau de distributeurs à se rendre au domicile des particuliers en camion-magasin, afin d'offrir des projets personnalisés clés en main de cuisine, salle de bains ou dressing. Véritable show-room, le camion est entièrement aménagé d'une cuisine d'exposition pour montrer aux clients les différentes possibilités

d'ameublement, de matières, de coloris ou de poignées. Le concepteur réalise un plan 3D et établit un devis pour aider le client à se projeter. Alliant service de proximité, conseils personnalisés, qualité des matériaux et prix abordables, le principe de camion-magasin permet de réduire considérablement les coûts, tout en remplissant le cahier des charges d'un point de vente fixe. De plus, se déplaçant à domicile, le réseau atteint plus facilement une clientèle installée en zone rurale ou peu disponible pour se rendre en magasin. Seule franchise à proposer ce concept en France, Cuisines Venidom s'appuie sur le savoir-faire complet de son fondateur, cuisiniste passionné et expérimenté.

- **Catégorie services : Compusoft**

Les produits développés par Compusoft offrent aux professionnels des solutions spécialisées dans la gestion de leurs projets. En 2019, la société fête son trentième anniversaire. Nouveau logo, nouvelle organisation, nouvelles perspectives... Depuis plusieurs mois, des changements importants ont été engagés pour satisfaire encore plus les clients. Ces évolutions s'inscrivent dans une continuité pérenne des services.



Accueil, ADV, Catalogue, Commerce, Développement, Formation, Support, 60 collaborateurs, tous acteurs et conscients de l'importance du mot Service.

- **Catégorie éviers et robinetteries : Franke**



Franke repense le poste lavage comme un système pour en faire un point central et incontournable de la cuisine, une source de créativité pour le consommateur. Modulable et fonctionnel, Box Center est équipé de nombreux accessoires intégrés dans une de ses deux cuves pour que l'espace lavage et préparation soit toujours parfaitement organisé. Cet évier au

design épuré et soigné permet de laver et préparer les aliments, sécher la vaisselle et stocker les ustensiles de cuisine. Chaque accessoire du Box Center a sa raison d'être : les planches à découper, les couteaux et leur support, le panier égouttoir et l'égouttoir multifonction. Le Box Center est un évier en inox dont le cadre extrêmement fin offre le rendu esthétique d'une pose affleurante.

- **Prix spécial du jury : CookingRak**

A partir d'un matériau 100 % recyclable, hygiénique, qui résiste au feu, aux acides, aux rayures, CookingRak est un système à induction invisible qui se positionne sous le plan de travail et qui se commande par une télécommande et/ou par une application sur les téléphones mobiles. Aucune commande ou bouton sur le plan de travail. Il n'y a aucune découpe dans le plan. Les ondes traversent le plan en céramique et viennent chauffer les aliments. Avant la cuisson ou lorsque la cuisson est terminée, le plan de travail peut donc être utilisé en totalité. Sans joints, ni rebord, ni décaissement, il est facile à nettoyer.



Rendez-vous au SADECC du 5 au 8 avril 2019
À Paris Expo Porte de Versailles

Obtenir son accréditation

<https://sadecc.myaccessbadge.net/>

Contacts Presse

CLC Communications - 01 42 93 04 04

Gilles Senneville, Christelle Maupetit, Coralie Diallo Grégoire, Maxime Barlier

c.maupetit@clccom.com ; c.diallo-gregoire@clccom.com ; m.barlier@clccom.com

Contact SADECC

contact@sadecc.com - Tél. : 04 67 58 82 28