



Cuire ses plats sur plan de travail ? L'innovation Versâtis récompensée au Sadecc

Versâtis récompensée au Sadecc" title="Cuire ses plats sur plan de travail ?

L'innovation Versâtis récompensée au Sadecc" id="446c659f">

Le fil Homap

le 6 octobre 2021

, par Sandra Nicoletti

0

Partager sur

C'est lors du Sadecc, salon professionnel dédié à la cuisine équipée et à l'aménagement de l'habitat, qu'Eurokera a reçu un S/Award pour son plan de travail avec plaque induction intégrée. On peut donc découper, préparer et poser ses casseroles sur une même surface qui sert également à cuire. Un plan de travail totalement innovant

Organisé à Paris du 1er au 4 octobre, le Sadecc est le rendez-vous des professionnels de la cuisine équipée et de l'aménagement de l'habitat. Un événement qui réunit les marques de meubles de cuisine et d'électroménager et qui fut l'occasion de récompenser les plus belles innovations en la matière, gratifiées d'un S/Award. Parmi elles, une création 100% française : le plan de travail Versâtis de la marque EuroKera, avec sa plaque induction intégrée.

Totalement innovant, ce plan de travail a été conçu sur une base vitrocéramique, un matériau encore jamais utilisé pour un plan de travail, et intègre une plaque à induction de façon quasi invisible. Le résultat est un plan de travail uniforme, qui permet de préparer et cuisiner sur une surface totalement plane et élargie, facile à nettoyer et à entretenir.

Versâtis récompensée au Sadecc" title="Cuire ses plats sur plan de travail ?

L'innovation Versâtis récompensée au Sadecc" id="69443005">

Le plan de travail Versâtis a été récompensé d'un S/Award à l'occasion du Sadecc, salon professionnel dédié à la cuisine équipée et à l'aménagement de l'habitat.

Une surface performante et conviviale

Outre son aspect esthétique avec sa finition texturée noir mat, Versâtis offre de réelles performances. Un gain d'espace bien sûr, puisque la zone de cuisson devient plan de travail après utilisation et inversement. Mais aussi pratique par son toucher soft touch, résistant aux traces de doigts et aux rayures. La rédaction d'Homap y a même passé un couteau de façon appuyée et la plaque est restée intacte ! On aime également son système induction avec zone double Flex qui s'adapte aux dimensions des récipients, même les plus grands. Une belle innovation qui ravira tous ceux qui aiment cuisiner !

