

Communiqué de presse

Preview interzum Cologne 2023

Des idées d'accessoires pour cuisiner et savourer en toute décontraction

Ce n'est qu'avec des accessoires fonctionnels que les cuisines aménagées avec chic offrent un confort garantissant une parfaite routine et une vivacité au quotidien dans les cuisines. Grâce aux produits qu'il développe lui-même, le spécialiste des accessoires de cuisine Naber intègre les exigences actuelles du marché dans ses assortiments. À l'occasion du salon interzum, qui se déroulera du 9 au 12 mai, l'entreprise présentera des produits spectaculaires, des produits stylés et tout ce dont les utilisateurs de cuisine ont besoin sur le stand E-038 dans le hall 7.1 du parc d'exposition de la Koelnmesse.

Un grand nombre des nouveaux produits pour nos assortiments convainquent par leur design écologique et sont conçus de façon fonctionnelle pour contribuer à économiser au quotidien les ressources dans les cuisines. Le thème de la « qualité de l'air dans les espaces intérieurs », qui attire actuellement vraiment l'attention, est au cœur de la recherche et du développement de Naber depuis des décennies.

Monter COMPAIR PRIME flow® soi-même

Le leader sur le marché de l'aération des cuisines présente COMPAIR PRIME flow®, un système garantissant des performances maximales et facile à monter. Les experts de l'industrie du meuble et de l'aménagement intérieur peuvent poser eux-mêmes les composants à titre d'essai dans l'espace Do-it-yourself du stand Naber – sans outils, silicone ou bandes adhésives. Le nouveau connecteur universel permet des changements de direction de jusqu'à 15 degrés, ce qui améliore la flexibilité du système dans son ensemble.

COMPAIR PRIME flow® est compatible avec toutes les hottes aspirantes et hottes escamotables usuelles, que ce soit en mode d'évacuation ou en mode à circulation de l'air. Les vapeurs de cuisson sont dirigées à travers les tuyaux et les coudes avec une résistance minimale et un flux optimisé, ce qui occasionne un minimum de bruit pour un débit d'air extrêmement élevé. La consommation de courant est relativement faible.

Les poubelles à côté des réservoirs d'eau

Le module d'exposition de l'assortiment de plus en plus complet de poubelles SELECTAkit® de Naber comprend entre autres les deux produits star Cox® Base Q et Cox Stand-UP®. Dans l'armoire sous l'évier, vous bénéficierez d'une organisation parfaite de l'espace de rangement, y compris pour les poubelles, même lorsque ce dernier contient des réservoirs d'eau pour des robinetteries spéciales. Avec le système Quooker, de l'eau pétillante ou bouillante s'écoule par exemple directement du robinet. Le produit innovant Cox® Base Q allie un châssis solide pour les réservoirs d'eau d'une contenance de jusqu'à 22 litres pour les déchets.

Le système avec dispositif d'insertion soft et amortissement a été mis au point pour le réservoir d'eau froide Quooker Cube et le réservoir d'eau finale de cuisson Pro3 dans le

corps de meuble de 600 millimètres de large. Une gestion intelligente des câbles et des tuyaux est intégrée et il est possible de réagir de façon flexible à la situation d'installation sur place. Avec des conduites de rallonge en option, le système Quooker peut également être installé et raccordé devant l'armoire.

Cox Stand-UP®, le système de poubelles extrêmement flexible avec trois hauteurs de bacs pour quatre largeurs d'armoire, a été mis au point pour les armoires basses de cuisine à dispositif d'extraction frontale avec différentes hauteurs de châssis et de façade. Jusqu'à quatre bacs Cox® Box durables peuvent être suspendus dans le cadre métallique monté au sol pour les positionner de façon sûre.

Planification globale avec NABER TRIO

Au niveau de l'évier, le centre actif de la cuisine, une utilisation bien pensée de l'espace comprend également la robinetterie et le système de poubelles. En fonction de la situation, la robinetterie doit en effet pouvoir être inclinée ou souligner visuellement un style d'agencement spécifique. Et dans l'armoire sous l'évier, il s'agit d'utiliser au mieux l'espace de rangement restreint disponible grâce à des combinaisons intelligentes de bacs.

Le NABER TRIO réunit des solutions individuelles d'une qualité exceptionnelle pour former des ensembles fonctionnels convaincants. Un évier, une robinetterie et une poubelle parfaitement adaptés les uns aux autres favorisent un bon flux de travail et le plaisir de cuisiner. Les exemples présentés à Cologne allient le confort d'utilisation à une esthétique stylée. En ce qui concerne les couleurs, les assortiments d'éviers et de robinetteries de Naber présentent une telle diversité que la société est en mesure de répondre à tous les souhaits des clients.

www.naber.com



Naber GmbH

Une entreprise dynamique de la branche des accessoires de cuisine. Le programme des produits comprend plus de 3.500 accessoires. De nombreux prix de design internationaux réputés soulignent le pouvoir d'innovation de cette entreprise familiale, qui remporte un franc succès depuis des années.



Direction

Hans-Joachim Naber est le moteur infatigable qui se cache derrière le développement et la réalisation de produits innovants. Ingrid Naber gère les domaines du personnel, de l'organisation et des finances. Lasse Naber façonne l'avenir de la société avec un élan qui ne se dément jamais.

Texte pour la presse et photos pour une utilisation habituelle. Pour toute question, veuillez-vous adresser à :
Naber GmbH, Susanne Osewold – Marketing,
Enschedestr. 24, 48529 Nordhorn, Tél.: +49 5921 704-229, Fax: +49 5921 704-158,
Internet: www.naber.com, E-Mail: marketing@naber.com