

Le laboratoire d'innovation nobilia

Une nouvelle ère d'innovation dans le domaine des cuisines // Technologie et design pour la cuisine de demain nobilia présente des technologies d'avenir et des designs innovants lors de ses journées portes ouvertes 2025

Verl. Lors de ses journée portes ouvertes 2025, nobilia, le plus grand fabricant européen de cuisines, souligne une nouvelle fois son rôle de moteur de l'innovation dans le secteur. Avec son tout nouveau laboratoire d'innovation, l'entreprise, en collaboration avec ses partenaires Continental et WMF, offre un aperçu captivant de la cuisine de demain.

Sous la devise « Evolution of Senses – feel. connect. inspire. », nobilia montre que l'innovation n'est pas le fruit du hasard, mais un élément stratégique ancré dans la philosophie de l'entreprise, soutenu par une recherche continue, une étroite collaboration avec des partenaires et des investissements considérables. Les concepts présentés sont certes encore en phase de développement, mais ils offrent dès aujourd'hui un aperçu fascinant de la cuisine nobilia de demain.

Comment créer une valeur ajoutée réelle et tangible pour le quotidien dans la cuisine ? Cette question centrale motive l'entreprise dans son développement continu de produits et sa stratégie d'innovation. Le laboratoire d'innovation montre clairement comment nobilia transpose non seulement ses propres idées, mais aussi les impulsions et les technologies d'autres secteurs dans l'univers de la cuisine, réalisant ainsi des solutions totalement nouvelles pour le quotidien dans la cuisine.

Pour la cuisine du futur, nobilia mise délibérément sur un savoir-faire intersectoriel et fait notamment confiance aux pionniers technologiques de l'industrie automobile : en collaboration avec Continental, l'un des principaux équipementiers automobiles mondiaux, des prototypes redéfinissant le confort, la sécurité et la connectivité voient déjà le jour aujourd'hui et marqueront de manière décisive le design des cuisines de demain.

Quand le confort de la cuisine rencontre l'univers automobile

Conjointement avec Continental, nobilia transpose pour la première fois dans la cuisine des surfaces d'affichage et de commande ultramodernes qui étaient jusqu'à présent exclusivement utilisées dans les véhicules. Dissimulées sous des surfaces semi-transparentes, les fonctions restent invisibles à l'œil nu et n'apparaissent que lorsque cela est nécessaire. « La collaboration avec Continental nous ouvre une toute nouvelle dimension dans la conception d'interfaces intuitives qui réagissent aux actions de l'utilisateur tout en préservant le design élégant des cuisines modernes », explique Florian Degenhardt, responsable Innovation chez nobilia.

Dans le laboratoire d'innovation, cette technologie d'avenir peut être expérimentée grâce à un plan de travail spécialement conçu : un système de recharge par induction, une balance intégrée et des zones de maintien chaud ou de maintien au frais pour certains aliments sont intégrés de manière invisible dans le plan de travail. Les capteurs détectent automatiquement les smartphones et autres objets, activent les champs de commande correspondants et affichent les informations exactement au moment où elles sont nécessaires. Le design puriste de la cuisine reste ainsi préservé.

Un autre point fort est le système audio invisible intégré dans la paroi arrière de la crédence. Comme aucun haut-parleur séparé n'est nécessaire, le panneau arrière fait office de membrane : la musique, les podcasts ou les livres audio semblent provenir directement de la cuisine.

Grâce à ces innovations, nobilia porte le quotidien dans la cuisine à un tout autre niveau et montre comment le design et la technologie peuvent être combinés pour créer une expérience de vie totalement nouvelle.

L'intelligence artificielle au service des cuisines intelligentes

De plus, nobilia présente dans son laboratoire d'innovation l'intégration d'un écran invisible dans la crédence. Caché derrière un film translucide à l'aspect bois naturel, il reste invisible au quotidien et n'apparaît que lorsqu'on l'utilise.

Soutenu par le système de reconnaissance d'images IA de Continental, il offre de multiples possibilités d'application : « Pick a Recipe » reconnaît automatiquement les aliments placés sur le plan de travail et propose des recettes adaptées : une approche inédite qui favorise une cuisine durable et zéro déchet. « Calorie Count » analyse les calories et les valeurs nutritionnelles et favorise ainsi un mode de vie sain et responsable.

Outre le confort et la durabilité, la sécurité est également au centre des préoccupations : Des caméras surveillent les situations potentiellement critiques sur les plans de travail. Ainsi, un couteau tranchant à portée des mains des enfants ou de l'eau qui déborde déclenchent immédiatement une alarme, pour plus de sécurité au quotidien.

En associant technologie invisible, intelligence artificielle et applications intuitives, nobilia et Continental montrent comment la cuisine du futur allie à la perfection confort, durabilité et sécurité.

La cuisine sans fil : par nobilia et WMF

En complément de ses solutions innovantes en matière de surfaces et d'intelligence artificielle, nobilia collabore avec le célèbre fabricant d'articles ménagers WMF à la mise au point d'une nouveauté mondiale : la cuisine sans fil.

Les appareils développés en exclusivité pour nobilia, tels que les bouilloires, les friteuses à air chaud ou les mixeurs, sont alimentés en électricité par un module Ki-Cordless développé par le groupe E.G.O. et intégré de manière invisible dans le plan de travail. Dès que les appareils sont en contact avec la surface, le transfert d'énergie par induction s'effectue de manière sûre, efficace et entièrement automatique.

Le premier module au monde développé pour les plans de travail nobilia marque un bond technologique majeur : les prises électriques et les enchevêtrements de câbles appartiennent définitivement au passé. Avec cette innovation, nobilia, WMF et E.G.O. définissent une nouvelle référence pour la cuisine du futur : fonctionnelle, esthétique et résolument orientée vers l'utilisateur.

Des systèmes de sécurité intelligents pour le quotidien

Avec une nouvelle avancée majeure, nobilia présente un nouveau système de sécurité commandé par Bluetooth qui rend le quotidien nettement plus sûr. Certains meubles de cuisine se verrouillent automatiquement dès que vous quittez la pièce avec votre smartphone connecté. Cela empêche de manière fiable les jeunes enfants ou les personnes non autorisées d'y accéder pendant votre absence, ce qui constitue un plus en matière de sécurité qui s'intègre parfaitement dans la vie quotidienne. « Chez nobilia, nous considérons les systèmes de fermeture connectés comme une partie intégrante de l'équipement des cuisines du futur et comme une opportunité exceptionnelle d'améliorer durablement la qualité de vie et la sécurité dans son propre foyer », explique Florian Degenhardt, responsable Innovation chez nobilia. Avec cette solution, nobilia allie les technologies domotiques à un confort d'utilisation maximal et démontre une fois de plus que la cuisine de demain sera non seulement plus fonctionnelle, mais aussi plus sûre.

Des perspectives fascinantes pour les revendeurs spécialisés

Lors des journées portes ouvertes organisées cette année par nobilia à Verl, les technologies d'avenir présentées seront pour la première fois réunies dans une cuisine visionnaire et présentées à un public international de professionnels.

« Dans le cadre du laboratoire d'innovation, nous montrons comment nobilia contribue activement à façonner la cuisine de demain et fait entrer le secteur dans une nouvelle ère technologique. Nous donnons des impulsions décisives pour de nouveaux designs, des fonctions smart et une technologie intelligente, offrant ainsi une perspective unique sur l'énorme potentiel que nobilia pourra réaliser dans les années à venir », souligne Dr. Lars Bopf, président de la direction de nobilia.

Ces innovations ne sont pas encore disponibles dans le commerce, mais elles continuent d'être développées en collaboration avec les partenaires Continental, WMF et d'autres experts en technologie. nobilia envoie ainsi un signal clair : la cuisine de demain n'est plus une vision, elle prend forme ici et aujourd'hui.

Contact :
nobilia-Werke J. Stickling GmbH & Co. KG
Sonja Diermann
Waldstraße 53-57
33415 Verl
Tél. : + 49 5246 508 - 0
info@nobilia.de

Numéro justificatif requis.