



smart
CO^oKING

L'ÉVOLUTION DE L'INVISIBLE

Depuis ses débuts, Cooking Surface a redéfini le concept de cuisiner. Née de l'union entre **innovation technologique et design d'avant-garde**, la marque a été pionnière dans le développement et le dépôt de brevet de la première induction 100 % invisible, un système qui a transformé le plan de travail en un espace libre, esthétique et fonctionnel.

Aujourd'hui, cette vision évolue vers un nouvel horizon : **Smart Cooking**, une proposition **totale**ment intégrée qui porte l'expérience culinaire à son plus haut niveau.

Après des années de recherche et de développement, Cooking Surface **consolide un parcours reconnu pour son engagement envers la qualité, la durabilité et l'excellence technique**. Chaque détail répond à un même objectif : créer des cuisines où design et technologie fusionnent en parfaite harmonie.

Smart Cooking symbolise une phase d'**expansion et de croissance**, un saut vers l'avenir de l'habitat contemporain. Une nouvelle manière de concevoir la cuisine : plus connectée, plus intelligente, plus inspirante, plus libre.

Cooking Surface inaugure une nouvelle ère, où beauté et innovation coexistent sans limites visibles. Une ère où la surface devient énergie, la matière devient intelligence, et la cuisine devient le coeur du foyer.

Innovations qui élèvent l'expérience :

- ◇ Nouveau Slim Push Control
- ◇ Télémétrie intelligente avec connectivité Wi-Fi
- ◇ Capteur de température externe avec laser de positionnement
- ◇ App Smart Cooking avec communauté en ligne
- ◇ Optimisation du hardware et refonte interne
- ◇ Système de surveillance visuelle de la température interne

*Smart Cooking :
la nouvelle ère du
design invisible*

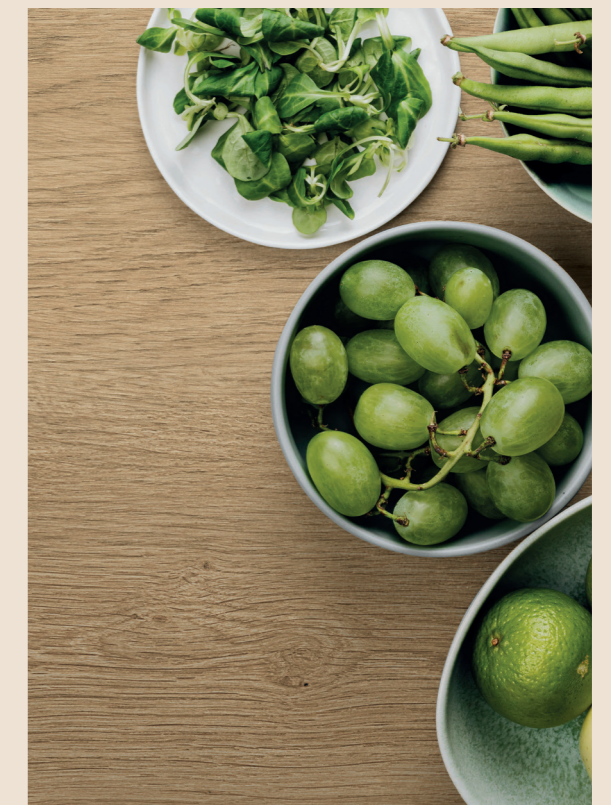
Smart Cooking redéfinit l'interaction entre technologie et architecture : une plaque 100 % invisible, entièrement intégrée, qui unit efficacité, connectivité et émotion.

Technologie qui respire la nature et évolue sans laisser de trace.

La durabilité n'est pas une tendance, mais une manière de penser, de concevoir et de créer. Chaque décision, chaque innovation et chaque détail technique naît d'un même objectif : faire plus avec moins, optimiser les ressources et prolonger la durée de vie de chaque produit.

La technologie invisible de Cooking Surface ne libère pas seulement l'espace, elle réduit également la consommation énergétique, améliore la sécurité et favorise une utilisation plus efficace de la chaleur.

Car la véritable innovation est celle qui améliore la vie sans compromettre l'avenir.



Technologie invisible **Smart Cooking** intégrée dans l'élégance intemporelle du matériau Calacatta Gold soft.

HONEY WOOD

LE DESIGN LE PLUS INTELLIGENT EST CELUI QUI S'ADAPTE À VOUS

Nouvelle interface, nouvelle expérience

La nouvelle **Smart Cooking** inaugure un langage propre : une communication entre l'utilisateur et la surface, entre l'intuition et la technologie, entre le visible et l'invisible.

Son nouvel écran tactile LCD couleur de 5" transforme l'expérience culinaire. Une interface élégante, fluide et lumineuse, conçue pour offrir une sensation de contrôle absolu d'un simple geste. Depuis ce point de rencontre entre design et précision, l'utilisateur gère températures, zones de cuisson et fonctions personnalisées avec une naturalité qui dépasse la technique.

Grâce à la télémétrie intelligente avec connectivité Wi-Fi et à l'intégration avec l'app Smart Cooking, l'expérience s'étend au-delà du plan de travail : contrôle à distance, communauté en ligne et mises à jour constantes qui évoluent avec l'utilisateur et son style de vie.

Chez Cooking Surface, la véritable innovation ne se touche pas seulement, elle se ressent. Technologie visible. Design invisible.



Écran tactile LCD couleur de 5"



Chronomètre et horloge intégrés



Nouvelle interface graphique intuitive et



Fonctions favorites personnalisables



Fonctions préétablies pour la batterie de cuisines



Mises à jour automatiques et amélioration continue



Gestion avancée de la température par zones

LCD 5": LA NOUVELLE FENÊTRE VERS LE CONTRÔLE ABSOLU
Puissance, précision et élégance réunies dans un même dispositif.

NOUVEAUTÉS ABKSTONE

Travertino Ivory



Travertino Ivory, céramique ABKSTONE inspirée de l'élégance du marbre travertin, recrée avec une grande délicatesse l'esthétique de cette pierre calcaire à texture compacte et fibreuse.

Ce modèle réinterprète l'essence d'un matériau classique qui s'adapte aux designs les plus avant-gardistes du moment, apportant luminosité et personnalité à tout espace.



Plus d'informations



Surface TRAVERTINO IVORY : beauté chaleureuse et durabilité pour des projets mémorables.

NOUVEAUTÉS ABKSTONE

Taj Mahal Ivory



Délicatesse visuelle et caractère distinctif se combinent dans ce design inspiré de l'élégant marbre Taj Mahal. La surface présente une base beige chaude et enveloppante, subtilement animée par un jeu de veines dorées et de nuances taupe, apportant un mouvement harmonieux et délicat.

Une proposition d'une grande harmonie visuelle, parfaite pour des projets recherchant une atmosphère classique réinterprétée avec sensibilité contemporaine.



Plus d'informations



Ambiance de cuisine avec plan de travail TAJ MAHAL IVORY, où technique et élégance coexistent en parfait équilibre.

NOUVEAUTÉS ABKSTONE

Calacatta Michelangelo



Interprète l'élégance classique intemporelle du marbre blanc avec un délicat dessin de fines veines grisâtres parcourant toute la surface.

Un design classique renouvelé qui transmet luminosité et beauté à tout espace et s'adapte aux projets d'avant-garde les plus exigeants.



Plus d'informations



Cuisine moderne avec CALACATTA MICHELANGELO, inspiration classique et performance contemporaine en parfaite harmonie.



Les nouvelles finitions ABKSTONE élargissent les possibilités du design, combinant résistance, naturalité et expression sensorielle. De la texture artisanale du Bocciardato à l'intensité minérale du Fiammato, chaque finition transforme la matière en expérience.

Nouveaux finitions : matière, texture et caractère

BOCCIARDATO

L'équilibre parfait entre force et subtilité

Cette finition confère un aspect tridimensionnel à la surface, soulignant son caractère authentique et naturel grâce à sa texture irrégulière et à ses bas-reliefs, offrant une expérience sensorielle unique.



FIAMMATO

Une texture qui irradie le caractère

L'innovante finition fiammato renforce son apparence tridimensionnelle, combinant une texture rugueuse avec de délicats bas-reliefs qui créent un subtil jeu de lumières et d'ombres.

Cette technologie enrichit non seulement son esthétique, mais offre également une expérience tactile incomparable.

Couleurs qui façonnent l'espace

ÉQUILIBRE, MATIÈRE ET DESIGN

Épaisseur compatible avec Cooking Surface 20 mm

Stone



ANIMA
BEIGE

BIANCO
LUNA

Fiammato

TERRA
DI SIENA

Bocciardato

SERENA

Bocciardato

PIASENTINA
MUD

Bocciardato

ANIMA
GRIGIO

GREY
STONE

Wood



ESSENCE
AVANA

HONEY
WOOD

Contemporary



TRANI
BEIGE

TRANI
IVORY

WHITE

LAB325
ASH

CEMENT
GREY

BLACK

NOUVEAUX FINITIONS DISPONIBLES: BOCCIARDATO ET FIAMMATO.

- Disponibles sur commande

Plus d'informations



Marble



TAJ MAHAL
IVORY

TRAVERTINO
IVORY

DIAMOND
IVORY

CALACATTA
MICHELANGELO

CALACATTA
GREY

CALACATTA
GOLD

CALACATTA
MACCHIA
VECCHIA



CARRARA

QUARZITE
LUNA

STATUARIO
LIGHT

MONT-BLANC

PIETRA GREY

MARQUINA
GOLD

MARQUINA
SELECT



BRECCIA
IMPERIALE

PRECIOUS
BLACK

BLACK
PASSION

BIANCO VAGLI

STATUARIO
SELECT

CALACATTA
BORGHINI

SMART COOKING, THE NEW ERA

Invisible aux yeux, essentiel au quotidien

Une nouvelle manière de concevoir la cuisine, où la technologie disparaît pour laisser place à l'expérience et où le design fusionne avec la vie quotidienne.

Smart Cooking représente bien plus qu'une innovation : c'est une manière d'habiter, de se connecter aux sens, de transformer l'essentiel en extraordinaire. Chaque surface est énergie, chaque geste est précision, chaque détail est émotion.

Plus de puissance

Hardware et inducteurs optimisés et repensés pour une performance plus efficace et homogène.

Plus de connectivité

Système Wi-Fi et application mobile avec contrôle à distance, recettes, mises à jour et communauté en ligne.

Plus de contrôle

Nouvel écran LCD tactile de 5" avec interface intuitive et gestion totale par zones.

Plus de précision

Capteur externe sans fil avec laser et surveillance visuelle de la température interne.

smart
COOKING

THE NEW ERA

La nouvelle ère du design invisible commence.

LANCEMENT OFFICIEL 2026



smart
COOKING