

## HOME FASHION NEWS

### NOVEMBRE-DECEMBRE 2016

COOKUT  
FRANCE



tés pour la fin de l'année, innove en créant un coffret gourmand autour de sa nouvelle collection Steakchamp composées de couteaux à steak et d'un thermomètre de cuisson de la viande. Une proposition de deux élégantes caisses en bois où sont présentés au choix – à la façon de bouteilles de vin - un set composé de deux couteaux, un thermomètre et de six boîtes d'épices à viande ou d'un ensemble couteau-thermomètre assorti d'une boîte d'épices.

**28 / COOKUT** – Le trublion de l'univers cuisine, qui étonne chaque saison avec son lot de nouveautés bien vues, joue avec les règles du packaging traditionnel. Ses boîtes en carton de tendance « kraft » d'une folle élégance sont pensées de telle façon qu'on a envie d'acheter la boîte autant que le produit. Sobres, elles font apparaître des images et des écritures stylées qui permettent de comprendre d'un seul coup d'œil le contenu du paquet. Cette approche correspond parfaitement à l'attente des acheteurs qui travaillent en mode concept. Une formule gagnante aujourd'hui.

**29 / JEAN DUBOST** démontre son savoir-faire en matière d'aide à la vente tant en développant de nouveaux packagings (des emballages aux allures de boîte-cadeau qui se stockent facilement et élégamment) qu'avec sa nouvelle solution de présentoir qui permet au client de choisir ses couteaux de façon intuitive en fonction de ses besoins : un mobilier élégant au caractère moderne qui s'intègre facilement en magasin. La dynamique du service marketing de la marque thernoise est à l'image du fort développement de Jean Dubost, présent dans 35 pays. C'est aux États-Unis, au Japon, en Australie, en Corée du Sud et en Angleterre que l'entreprise, présente dans les plus belles enseignes étrangères (Williams-Sonoma, John Lewis, Bloomingdales, Crate and Barrel, La Rinascente, Corte Inglés), réalise une grande partie des 45% de son chiffre d'affaires à l'export.



# stars en cuisine

■ par la rédaction ■



1. Vertuo, dernière innovation de Nespresso pour café onctueux grande tasse. Nouveau format de capsule ! - 2. Bosch lance à son tour son Multicooker Auto-Cook. - 3. Greenpan, l'inventeur du Thermolon : revêtement en céramique antiadhésif breveté fabriqué à partir de matériaux naturels, totalement sain. - 4. Le Cook Expert de Magimix, star des ventes - 5. Nouvel habillage de la cocotte Le Creuset - 6. La trancheuse Berkel joue la couleur : quatre coloris pastel disponibles en plus des coloris traditionnels. - 7. Unique plat carré en céramique avec couvercle hermétique breveté, Appolia - 8. Set à fruits de mer Jean Dubost - 9. Nouvelle gamme de couteaux Zyllis : ergonomie, tranchant et sécurité. - 10. Le pilon mortier de Déglon, une référence chez les professionnels. - 11. Un nouveau manche en chêne pour l'Etchebest by Jean Dubost. - 12. KitchenAid Cook Processor : élégant, robuste et multifonction. - 13. Spafouet Bron Coucke, une spatule et un fouet en un seul ustensile. Acier inoxydable et silicone. Émulsion parfaite grâce au système de fils à billes qui dissout les grumeaux. - 14. Éplucheur réversible Maha : la qualité suisse brevetée. - 15 & 16 - de Buyer : ciseaux à crustacés ; Tube pour doser, remplir, décorer et dresser les assiettes. - 17. Kuvings : produit star sur le marché juteux des extracteurs - 18. RAK, céramique plutôt que fonte pour illusion parfaite - 19. Axos de Mastrad, set de couteaux et bloc bambou labellisés Observateur du Design 2017 - 20. Indispensable et bien conçu, le dévidoir Kuhn Rikon - 21. Clip & Micro d'Emsa : le chic passe au micro-ondes - 22. Le set de couteaux à huitres de Zyllis : design, praticité, efficacité, sécurité. - 23. Brobantia met du lifestyle dans la poubelle - 24. Revol donne de l'élégance au cochon