

Thomas de chez Defitec – Visite du salon Batibouw par un expert électroménagiste et cuisiniste

Depuis maintenant plusieurs années, Thomas Di Felice, attaché de direction chez Electro & Cuisine Defitec, se positionne comme **expert-conseil indépendant en cuisine et en électroménager**. Ses trucs et astuces, conseils et guides d'achats cumulent aujourd'hui près de **400 000 vues sur You Tube**.

Très attaché à son indépendance, son objectivité et à sa neutralité vis-à-vis des marques et fabricants, il décide de parcourir le **salon de la construction Batibouw**, afin de commenter les dernières nouveautés de son domaine.

Accompagné par un cadreur et équipé d'un micro, Thomas Di Felice a pu découvrir, présenter et commenter les **dernières innovations en cuisine et électroménagers** d'une quinzaine de grandes marques, en partenariat avec leurs représentants respectifs.

Thomas Di Felice

« J'en suis déjà à mon 14e Batibouw à 34 ans... Batibouw est, et reste, un salon important pour nous les cuisinistes et électroménagistes. Chaque année, les fabricants et fournisseurs innovent, cherchent de nouveaux concepts pour se différencier. »



Que dire du Salon Batibouw ?

Expert-conseil indépendant en cuisines et électroménagers, Thomas Di Felice partage un avis professionnel sur ce qu'il faut voir et ne surtout pas manquer au Salon de la construction Batibouw de Bruxelles.

Pour rappel, Batibouw, c'est le Salon international de la construction, de la rénovation et de l'aménagement. "Rencontrez les experts et utilisez vos cinq sens" est le thème choisi pour cette nouvelle édition, qui a lieu du jeudi 16 au dimanche 26 février sur le site de Brussels Expo.

Utilisez vos cinq sens, dont le gout !

Qui parle du sens gustatif parle évidemment de cuisine. Cela tombe bien, car aujourd'hui, elle devient le centre voire même, **la pièce préférée de nombreuses familles en Belgique**. Elle est de plus en plus connectée et de mieux en mieux intégrée dans notre quotidien.

Des **matières de plans de travail** en quartz ou dekton sont toujours, et c'est normal, mis à l'honneur avec de nouvelles couleurs qui reviennent vers un style plus naturel, veiné, style Marbre de carrare ou une imitation pierre bleue.

Les plans de travail en inox sont aussi intéressants. Avec notamment, de nouveaux traitements permettant d'éviter les griffes et de donner un look professionnel à la cuisine.

La **quincaillerie et les éviers** ne sont pas non plus en reste. Certains éviers peuvent être soudés à ces plans de travail pour obtenir un évier sans joint et encore plus hygiénique.

Blanco et Franke par exemple, ont créé une crépine intégrée (placée dans le système d'écoulement de l'évier) pour plus d'hygiène et moins de petits rebords à l'intérieur de l'évier.

De belles avancées, d'autant que l'évier a toujours été un peu le « parent pauvre » de la cuisine. Aujourd'hui, les constructeurs consacrent plus d'efforts sur le design et l'ergonomie des sanitaires de cuisine, très utilisés et souvent malmenés.

Les robinets d'eau filtrée et d'eau bouillante font leur entrée dans la gamme aussi. On parle ici de rapidité de travail, avec un système plug & play, pour pouvoir le monter soi-même.

Les produits à suivre sont sans nul doute les robinets qui filtrent l'eau et vous permettent de vous faire du thé en quelques secondes. Certainement le futur en cuisine équipée chez certains fabricants.

Une nouvelle idée de l'électroménager

Comme je le disais, cette année, l'accent est mis sur la connectivité. **Des appareils connectés à votre smartphone, votre tablette pour les contrôler à distance**. Les gammes de plusieurs marques s'étoffent de plus en plus, mais ce ne sont pas les seules innovations à découvrir au Salon Batibouw.

Des hottes intégrées aux taques de cuisson

Beaucoup, pour ne pas dire toutes les marques ont misé sur les **hottes intégrées dans la taque de cuisson**. Un look incomparable dans une cuisine équipée et plus de hotte suspendue, intégrée dans le plafond ni dans les meubles hauts.

Cela dit, est-ce vraiment efficace ? Et surtout, quelles sont les contraintes techniques pour le meuble sous cette taque de cuisson avec ventilation ?

Autre point important : quelles sont les possibilités d'évacuation de la hotte, en recyclage ou directement à l'extérieur ? Là-dessus les fabricants proposent plusieurs solutions pour toutes les habitations basse énergie, passive ou en rénovation.

Les taques de cuisson sont aussi à l'honneur et sur un système déjà fort répandu comme l'induction. Les fabricants innovent en offrant des taques pratiquement multi zones !

Full induction ! Et certains avec des écrans TFT en couleurs, connectés avec des recettes intégrées...

Pour les amoureux de la cuisine au gaz, il s'agit de **ne surtout pas manquer l'apparition du « stepflame » chez Siemens et Bosch**. Une innovation sans précédent pour contrôler la flamme avec plus de précision.

L'électro rencontre enfin la déco

Il n'y a pas si longtemps que l'électroménager s'accorde et s'intègre à la décoration d'intérieur.

Smeg par exemple, souhaite se différencier de la concurrence en offrant de la couleur dans ses produits. Une belle idée qui égaye votre pièce.

Notons également **le retour des fours intégrés sans poignées**. Oui, ils sont de retour. Il y a quelques années, certaines marques avaient tenté l'expérience, mais sans succès. Aujourd'hui, les placards de cuisines équipées sans poignée sont tendance. Il est donc logique que ce type d'électroménagers le devienne aussi.

D'une manière générale, on constate que l'électroménager participe de plus en plus activement au look de la cuisine.

Visite commentée

Lors de cette journée dans le palais 11, Thomas de chez Defitec a tenté de montrer un maximum de **nouveautés en matière de cuisine et d'électroménager**, et d'expliquer de manière claire et avec le plus de détails possibles les nouveautés de ce marché.



De magnifiques rencontres et de belles découvertes partagées sur [la chaîne YouTube Defitec](#). Des petits plaisirs comme le four vapeur combiné Gaggenau qui se nettoie, détartre et entretient tout seul avec une seule cartouche. Un lave-vaisselle avec un éclairage sur toute la paroi du fond. Un four de 90 cm avec une finition au top... Des petites choses qui font la différence dans votre cuisine équipée.

Ou une innovation qui va faire du bruit chez les amateurs de café : une machine intégrée à prix sympa chez Teka. Pour ne plus avoir de percolateur sur votre plan de travail, puisque tout est intégré dans vos meubles.

N'hésitez pas à contacter Thomas Di Felice pour un avis professionnel sur les innovations de nombreuses grandes marques présentes à Batibouw comme Neff, Siemens et Bosch, Gaggenau, Consentino (Dekton), Blanco, Smeg, Whirlpool, Bauknecht, Teka, Kuppertsbusch, Componenti, Gorenje, Atag, Beko, Franke...

Les Trucs et Astuces de Thomas

Depuis maintenant deux années, Thomas de chez Defitec propose de nombreuses vidéos pour mieux comprendre la cuisine et l'électroménager qui la compose.

Que ce soit pour simplement découvrir les avantages d'un nouvel appareil, pour apprendre comment mieux l'utiliser, ou bien entretenir ses électros pour les conserver plus longtemps...



Expert électroménagiste et cuisiniste

Bien que la cuisine soit reconnue comme un loisir pratiqué sérieusement, ou même comme la pièce préférée de nombreuses familles belges, l'électroménager qui la compose ne rencontre encore que peu de considération par la plupart des médias.

C'est bien dommage. Particulièrement quand on constate la richesse en termes de design ou d'innovations de ces domaines passionnants. Cet engouement, Thomas Di Felice le partage volontiers, tant pour ses clients qu'avec vous, si vous souhaitez un avis professionnel sur les nouveautés du marché.

La passion du métier

Bien sûr, il est difficile de rivaliser avec le succès que rencontrent d'autres types d'appareils comme les smartphones... Néanmoins, chez Electro & Cuisine Defitec, nous sommes convaincus que les avancées de ces dernières années rencontreront leur public. Même si c'est pour le moment, un public essentiellement composé de passionnés par la pratique de la cuisine.

À propos de
Defitec

Chez Defitec, nous sommes bien plus que cuisinistes. Nous sommes non seulement des spécialistes de la cuisine équipée, du lifting de cuisine, et du placard ou dressing sur mesure, mais aussi électroménagistes.

Une entreprise familiale, 30 ans d'expérience, toujours au service de ses clients !

La société Electros & Cuisines DEFITEC a été fondée en 1986 par Marie & Marco Di Felice. En 2002, leur fils Thomas rejoint l'équipe afin de prolonger l'aventure. En 2014, Nour, l'épouse de Thomas, rentre dans l'affaire familiale.

Depuis 2012, nous vous accueillons dans notre showroom de 1800 m² à Tamines-Sambreville. Electros & Cuisines DEFITEC vous offre une expérience et un savoir-faire inédits dans le domaine de l'électroménager et de la cuisine équipée.

Notre ambition est de proposer à notre clientèle lors de ses achats, un excellent choix de produits et services à des prix imbattables, toujours avec un conseil professionnel et personnalisé.

En annexe

[Regarder la vidéo d'annonce Defitec](#)

[Découvrez la playlist YouTube des vidéos tournées à Batibouw](#)

[Téléchargez quelques photos de Thomas Di Felice au Salon Batibouw](#)

À propos

[La chaîne YouTube DEFITEC](#)

[La page Facebook DEFITEC](#)

[Le site Electro et Cuisine DEFITEC](#)

Plus d'infos ?

N'hésitez pas à contacter Thomas Di Felice. En tant qu'expert électroménagiste et cuisiniste, Thomas Di Felice est disponible pour une interview ou une consultation afin d'offrir un point de vue professionnel sur la représentation de ces deux domaines au Salon Batibouw.

Contacts

Électro et Cuisine Defitec SPRL

Pré des Haz, 9 5060 Sambreville (Tamines)

071 / 77.00.88

Thomas@ecdefitec.be

info@ecdefitec.be