

Insolite : Electrolux Design Lab 2011, des innovations

Insolite

Posté par : JerryG

Publié le : 14/6/2011 15:00:00

Electrolux Design Lab proposent des solutions insolites de « mobilité intelligente » en matière d'électroménager. 1 300 projets de designers originaires de 14 pays dans le monde ont été représentés, du plus insolite au plus imaginatif, en voici quelques uns !

À



Le dispositif de cuisson EMS Cooker, Le bracelet chauffant

Le dispositif de cuisson EMS Cooker se compose d'un bracelet qui utilise l'énergie cinétique pour chauffer et cuire les aliments. En portant le bracelet au bras ou au poignet, l'énergie du corps est transformée en chaleur. On peut alors dérouler le bracelet et l'utiliser comme une plaque chauffante ou l'enrouler autour d'une tasse de café, par exemple, ou de tout autre aliment que l'on souhaite chauffer ou conserver au chaud.



Un excellent moyen d'utiliser sa propre énergie, et peut-être de se motiver pour bouger davantage au quotidien ?

Ping Pong est un assistant de cuisson sans fil

Ping Pong est un assistant de cuisson sans fil qui permet de réchauffer des aliments sans avoir à les surveiller constamment. Pour cela, il suffit de fixer un capteur (« Ping ») à l'appareil de cuisson utilisé. Si vous êtes en train de faire cuire une soupe, placez le transmetteur Ping sur le bord de la casserole et gardez le récepteur Pong avec vous, par exemple dans une autre pièce où vous pouvez lire tranquillement en attendant.



Le transmetteur Ping enverra des informations sur le statut de la cuisson au récepteur Pong, pour vous tenir au courant. Le design évoque des fleurs dans un vase, pour que l'utilisateur ait toujours plaisir à découvrir son nouvel assistant en entrant dans sa cuisine.

Le Robo TAP est une révolution intelligente du robot-aspirateur

Le Robo TAP est une révolution intelligente du robot-aspirateur, qui permet de se concentrer sur une zone précise à nettoyer. Un système IPS activé par une simple commande, attachée à la chaussure ou au chausson de l'utilisateur, permet d'interrompre le nettoyage automatique. Tapotez deux fois sur la tache et Robo TAP se dirige vers la zone concernée.



Tapotez encore deux fois pour annuler la commande, ou trois fois pour que l'aspirateur recommence à laver normalement. C'est aussi amusant que de jouer des claquettes, mais bien plus facile ! Pour jouer les Fred Astaire, tout en faisant son ménage sans effort.

Cuisez quand vous voulez via Internet

Le Sous-vide Cellcooker s'inspire du mouvement slow-food adopté par une partie de la profession culinaire. Cet appareil permet de cuire une cuisine délicieuse et saine à l'heure de votre choix, et s'accompagne de logiciels Internet et smartphone permettant de programmer votre menu une semaine à l'avance, tout en vous aidant à préparer la liste des ingrédients nécessaires.



Les aliments sont scellés dans des sacs en plastique sous vide et maintenus dans un bain d'eau (72 heures n'est pas un temps de cuisson inhabituel, par exemple) à une température précise et nettement inférieure à celles habituellement utilisées dans la cuisine, généralement autour de 60°C. L'objectif est de ne pas dénaturer les ingrédients et d'arriver à un contrôle extrêmement précis de la cuisson.