

NOVY

Your kitchen's secret ingredient

Bienvenue dans le monde de Novy



Avec une histoire riche de plus de 110 ans, Novy s'est développée pour devenir spécialiste dans son domaine. En effet, l'entreprise est devenue leader dans les hottes de cuisine, plaques de cuisson et éclairage design.

Novy, la référence en ventilation, est la première à développer la technique de l'aspiration périphérique puis crée quelques années plus tard ses propres systèmes d'amortisseur de bruit afin que la cuisine devienne ainsi un lieu de silence et sérénité.

Des années de savoir-faire et une innovation constante sont les atouts majeurs de Novy. Dès le début, les normes les plus élevées ont été fixées en termes de conception, de facilité d'utilisation, de durabilité et, bien sûr, de silence.

Plusieurs familles de produits en ventilation sont proposées : plaques de cuisson avec hotte intégrée, plafonniers, groupes encastrables, hottes décoratives murales et centrales.

Puissance, silence et connectivité

En 2009, Novy commercialise des plaques de cuisson induction avec la fonction "InTouch" pour la mise en marche de la hotte. Grâce à cette technologie intelligente, les appareils électroménagers peuvent communiquer entre eux.

En 2022, Novy décide d'élargir encore son offre avec sa collection exclusive d'éclairages design, équipés d'une technologie de contrôle pionnière et primée : la commande gestuelle.

Les produits Novy sont synonymes de qualité et de minimalisme contemporain. Ils sont toujours développés et fabriqués avec une extrême précision et selon des normes de qualité strictes dans l'usine de Flandre occidentale, en Belgique. Plusieurs produits ont remporté des prix internationaux tels que le Red Dot Award, l'iF Design Award, le Kitchen Design Award, etc.



En 2024, Novy lance en partenariat avec Cosentino, leader mondial dans la production de surfaces durables, Novy Undercover, table de cuisson induction innovante intégrée sous le plan de travail.

Novy Undercover allie ainsi fonctionnalité et esthétique subtile redéfinissant l'avenir de la cuisine moderne.