



red dot winner 2025
kitchen appliances design



Hotpoint

LE NOUVEAU FOUR GRILL TWIST

Communiqué de presse 2025

Le nouveau four Grill Twist

Grâce à sa gamme étendue de grands appareils ménagers, Hotpoint est un allié au quotidien pour se sentir bien chez soi, et ce depuis 1911 ! En effet, grâce à ses performances et sa fiabilité, la marque apporte de la sérénité, allège la charge mentale et rassure. Elle crée du lien et de la convivialité entre les membres du foyer. Les produits s'intègrent avec beaucoup d'harmonie dans les intérieurs, créant un climat chaleureux, et offrent des résultats constants garantis, quels que soient les imprévus qui peuvent survenir. Conçus pour durer et d'une bonne efficacité énergétique, les produits Hotpoint inspirent confiance.

UN NOUVEAU DESIGN

Experte dans le domaine de la cuisson, la marque innove sans cesse son design et ses performances. En 2025, elle lance un nouveau four encastrable au total look noir, chic et élégant : bandeau noir, poignée noire et porte en verre noir. Intégrant la fonction **Dual Cleaning** (2 options de nettoyage : pyrolyse et hydrolyse), ce nouveau four, avec sa large cavité de 71L, propose 9 fonctions pour s'adapter à tous les types de cuisson. Le contrôle automatique de la température assure une chaleur stable et constante (+/- 2°C) dans toute la cavité de manière homogène.

UNE EXCLUSIVITÉ : L'ACCESSOIRE GRILL TWIST

Grâce à ses 9 fonctions (7 traditionnelles et 2 automatiques), ce four permettra de cuire des pizzas maison, faire lever la pâte pour confectionner du pain maison, ou même cuire les aliments façon « Air Fryer » pour réaliser des fritures croustillantes avec peu de matières grasses.

Le four Grill Twist Hotpoint vient d'être récompensé par le Red Dot Award pour son design et ses fonctionnalités astucieuses !



reddot winner 2025
kitchen appliances design



Mais la véritable innovation est l'accessoire **GRILL TWIST**, une exclusivité sur le marché, qui va permettre de réaliser des grillades comme sur un barbecue. Avec une capacité XXL et ses 2 grilles ajustables, il s'utilise avec la fonction « Gril » du four. Une poignée amovible dédiée permet de retourner très facilement les 2 grilles en cours de cuisson, sans se brûler, sans risque de chute des aliments, ni éclaboussures. L'ustensile idéal pour organiser un vrai barbecue en intérieur !

*À propos du Red Dot Award : Créé en 1955, c'est une distinction internationale très prisée dans l'univers du design. En 2025, un jury indépendant, composé de 43 experts de 21 pays, a évalué des projets provenant de plus de 60 pays.

Spécificités techniques :

Réf HAO478PZB

Finition full black : poignées et bouton / bandeau et porte en verre noir (existe aussi en finition Inox HAO478PZX / infos sur demande)

9 Fonctions :

7 traditionnelles (Convection naturelle, Chaleur pulsée, AirFry, Éco convection naturelle, Gril, Turbo gril, Pizza, Levage de pâte) + 2 automatiques (Pain Auto et Pâtisserie Auto)

Cavité 71L : volume large, permettant une cuisson sur 3 niveaux.

Accessoires (en exclusivité) : GRILL TWIST*

Surface XXL composée de 2 grilles ajustables qui se retournent grâce à une poignée amovible dédiée.

Nettoyage **DUAL CLEANING** : Hydrolyse & Pyrolyse



Dimensions en cm : H 595 x L 595 x P 570
Classe énergétique A++ / Made in Europe

Prix Public Conseillé : 499 €**



*Accessoires lavables au lave vaisselle

**Prix public conseillé : il appartient aux revendeurs de fixer librement leurs prix.

LA MARQUE HOTPOINT

Depuis plus de 100 ans, la mission de Hotpoint est d'aider les consommateurs à se sentir bien chez eux, en les protégeant des aléas de la vie quotidienne grâce à des solutions domestiques bien pensées. C'est ainsi que Hotpoint est devenu un partenaire de confiance qui garantit des résultats cohérents. Ses appareils s'intègrent harmonieusement dans chaque espace de vie grâce à un design authentique qui crée un sentiment d'intimité, de confort et de bienveillance.

VISUELS : <https://bit.ly/HOTPOINTFourGrillTwist>



Contact presse :

NATHALIE LAVIROTTE COMMUNICATION

22 rue de Vintimille 75009 Paris

Tél : 09 82 56 47 65

Email : info@nathielavirotte.fr