

The Whirlpool logo is positioned in the top left corner of the image. It features the brand name in a bold, black, sans-serif font, with a distinctive yellow swoosh element that loops around the letter 'p'.

Whirlpool



LA SUITE W COLLECTION

Communiqué de presse 2026

NOUVELLE SUITE W COLLECTION

Depuis 1911, Whirlpool s'impose comme une marque pionnière de l'innovation au service du bien-manger. Forte de son expertise en technologies de cuisson et en design, la marque lance **la nouvelle Suite W Collection, une gamme premium qui repense la cuisine contemporaine**. Alliant haute précision technologique et design visionnaire, cette collection répond aux exigences des passionnés comme des experts, et vise l'excellence culinaire.

S'inscrivant également dans la tendance du « quiet luxury » avec son design épuré et ultra chic, ses lignes minimalistes raffinées, cette W collection aux couleurs subtiles Noir Profond ou Minéral Velours apporteront une touche élégante dans les cuisines contemporaines.



Produits fabriqués en Europe,
dans des usines zéro déchets
(depuis 2022).

PRÉSENTATION D'UNE GAMME PREMIUM

Pensée pour une intégration parfaite, cette collection exclusive se décline en différents formats encastrables : **des fours de 60 cm, une série de fours et micro-ondes compacts de 45 cm, des tiroirs chauffants ou de rangement assortis**. Elle s'accompagne de nouvelles **tables induction nouvelle génération**, parmi lesquelles une table à induction équipée de la technologie **HeatControl** et une table à induction **MattProtect**.

L'assurance d'une cuisine haut de gamme à la maison avec la W Collection.

Un partenariat exclusif avec le chef étoilé Thibaut Spiwack

La marque a fait le choix de se distinguer en prônant à ses côtés une cuisine éco-responsable, inventive et haut de gamme, reflet des valeurs d'excellence et de durabilité de Whirlpool. La collaboration repose sur la cocréation de recettes inédites (*disponibles sur simple demande*), mettant en avant les fonctionnalités phares de la nouvelle W Collection : contrôle ultraprécis de la température, cuissons jusqu'à 310°C, injection de vapeur 3 niveaux ou encore fonction AirFry.

Thibaut Spiwack s'impose comme l'un des chefs les plus inspirants de sa génération, reconnu pour son engagement envers une cuisine durable, responsable et créative. Son approche, qui combine excellence culinaire et respect de l'environnement, s'exprime à travers :

- **Le choix des produits** : circuits courts, produits locaux, de saison et d'origine contrôlée
- **Les pratiques éco-responsables** : réduction des déchets, limitation de la consommation d'eau et l'utilisation d'électricité verte
- **L'attention portée à ses équipes** : un modèle de gestion qui valorise le bien-être et l'éthique

Cette philosophie lui a valu une étoile verte au Guide Michelin dès 2022 pour son restaurant ANONA, une distinction rare (seuls 100 restaurants en France sont distingués). En 2023, Thibaut décroche une étoile rouge au Guide Michelin, et en 2024, il est récompensé par le prestigieux Best Chef Awards, témoignant de son influence croissante dans le paysage gastronomique international.



LES FOURS ENCASTRABLES W9



Le four révolutionnaire ultra design de la W Suite Collection, équipé d'un écran TFT couleur 3,5" !

À la fois réactif et intuitif, il permet de suivre chaque étape de la cuisson avec une grande facilité et possède des fonctions innovantes :

- **Cuisson vapeur SteamSense** : la combinaison de la vapeur et de la chaleur pulsée pour des aliments dorés et croustillants à l'extérieur, moelleux et juteux à l'intérieur, tout en préservant leurs nutriments. Le four possède **3 niveaux de vapeur** pour apporter la juste dose de vapeur à tous types d'aliments.
- **AirFry avec accessoire** : pour cuisiner plus sainement tout en utilisant 50 % de matière grasse en moins et sans papier cuisson.
- **Haute température jusqu'à 310°C** : idéale pour des pizzas (prêtes en moins de 10 min), mais également pour saisir rapidement des aliments nécessitant un cœur coulant et un contour bien craquant !
- **Sonde autoportante (brevetée Whirlpool)** : pour cuire au degré près, des aliments solides mais aussi liquides et réussir parfaitement la cuisson des viandes, poissons et gâteaux.



Informations techniques :

Four Multifonction Vapeur **WOI9A8FPT2SBAF**

Programmateurs **6^e SENS** avec 101 recettes automatiques

traditionnelles, vapeur, Airfry, Pizza 310°C

Cavité 73L

Rails télescopiques sur 2 niveaux, plateau AirFry

Pyrolyse + Hydrolyse

Classe A+

Dimensions (HxLxP) : 597 x 595 x 564 mm

Injection de vapeur SteamSense

Niveau 1 : pain & pâtisseries (vapeur 25%)

Niveau 2 : légumes & viandes (vapeur 50%)

Niveau 3 : poissons (vapeur 75%)



Finition Noir Profond

Référence **WOI9A8FPT2SBAF**

1399€*



Finition Minéral Velours

Référence **WOI118FPT2SSMAF**

Sans Vapeur SteamSense

1249€*

LES FOURS COMPACTS 5 EN 1 - 45 CM

C'est au sein de la nouvelle **collection W** que s'inscrit le lancement des **fours compacts 5-en-1**, testés et approuvés par le Chef **Thibaut Spiwack**. Ils s'adressent aux consommateurs disposant de peu d'espace, sans compromis sur les performances.

Dotés d'une **cavité optimisée de 52 litres**, la plus grande du marché pour ce format, ces **nouveaux fours** permettent une **cuisson sur trois niveaux**, une exclusivité dans cette catégorie.

5 fonctions réunies dans un format compact :

- **Chaleur Pulsée** : toutes les fonctionnalités d'un four traditionnel dans un petit format.
- **Micro-ondes** : pour les préparations rapides du quotidien.
- **Vapeur SteamSense** : 3 niveaux d'injection de vapeur pour des résultats précis.
- **Crisp** : une innovation Whirlpool qui séduit les consommateurs depuis 1991 en offrant les performances de cuisson d'un four à la vitesse du micro-ondes.
- **CrispFry** : des aliments croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur, sans ajout de matière grasse, une alternative à l'AirFry.

Ces **fours compacts** intègrent également une **sonde à cœur autoportante**, permettant une cuisson au degré près de tous types d'aliments, solides comme liquides. Grâce à la technologie **6e SENS**, ils recommandent automatiquement le programme et le temps de cuisson idéaux selon la catégorie d'aliments sélectionnée.



Finition Noir Profond

Référence WCT9A9PHTSBF

1639€*

Informations techniques :

Programmateur 6^e SENS avec
73 recettes automatiques

Sonde à cœur

Cavité 52L

A+

(HxLxP) : 455 x 559 x 543 mm



Finition Minéral Velours

Référence WCT119FHTSSMAF

Caractéristiques identiques
avec sonde autoportante

1739€*

LA TABLE À INDUCTION HEAT CONTROL

Un design premium et discret associé à une maîtrise absolue de la cuisson au degré près grâce à HeatControl !

Cette table de cuisson s'intègre harmonieusement sur le plan de travail grâce à son esthétisme minimaliste et son interface épurée **Hide&Touch**, un bandeau de commandes qui "disparaît" lorsqu'elle est éteinte. Elle est également équipée du revêtement exclusif **CleanProtect™**, une technologie propre à Whirlpool qui permet d'éliminer les taches les plus tenaces avec de l'eau et une simple éponge (et ainsi permet d'économiser jusqu'à 6 bouteilles** de détergent par an).

Les fonctions :

- **HeatControl** : assure une cuisson ultraprécise au degré près, tout en maintenant une température stable sans risque de surcuisson. Il suffit de régler la température souhaitée et cette fonction la maintient à un niveau stable en surveillant la température directement à l'intérieur des casseroles.
- **6e SENS** : pour activer en un seul geste des fonctions automatiques préprogrammées telles que faire fondre, ou maintenir au chaud.
- **Zone de cuisson FlexiZone** : large zone dotée d'un système intelligent d'auto-détection permettant de reconnaître la position des plats et de suivre instantanément leur mouvement sans interruption de cuisson.



Référence WTX7019DCFF - 65 cm

4 zones dont 2 FlexiZone

HeatControl

Encastrement 60 cm

899€*

Existe en 60 et 80 cm



.* Économies calculées sur une année, en considérant 11,4 ml de détergent classique (équivalent à 6 pulvérisations) utilisés 8 fois par semaine ; capacité de la bouteille 750 ml.

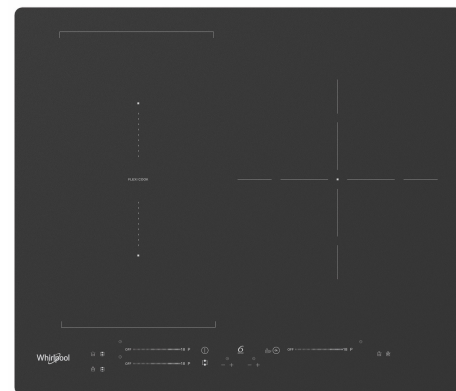
LA TABLE À INDUCTION MATTPROTECT

Nouvelle table à induction MattProtect Conçue pour durer. Pensée pour le quotidien.

La nouvelle table à induction Whirlpool est équipée du **verre MattProtect**, une surface innovante qui allie élégance et robustesse. Jusqu'à **trois fois plus résistante** aux halos, aux rayures et aux chocs que le verre vitrocéramique standard, elle conserve un aspect impeccable plus longtemps. Son fini mat limite les traces et permet un **nettoyage facile, en un seul geste**.

- **MattProtect** - Un verre nouvelle génération conçu pour résister à l'épreuve du temps. Moins de marques, plus de durabilité, et une surface toujours nette, même après un usage intensif.
- **FlexiCook** - Une **zone de cuisson flexible** qui s'adapte à vos besoins. Grâce à un système d'**autodétection**, la table identifie automatiquement la position des plats et ajuste la zone de chauffe ainsi que la puissance de cuisson pour une efficacité optimale, quelle que soit la taille de vos ustensiles.
- **Fonctions automatiques 6^e SENS** - Une cuisine plus intuitive au quotidien. Elles simplifient l'utilisation grâce à des réglages intelligents accessibles directement. Les modes **Faire fondre** et **Maintien au chaud** adaptent automatiquement la puissance pour garantir des résultats parfaits, sans surveillance constante.

Accès Direct Slider - Un contrôle précis et immédiat. Accédez directement aux **niveaux de puissance de chaque zone de cuisson** grâce aux curseurs individuels. Un simple geste suffit pour ajuster la cuisson avec fluidité et précision.



Référence WLS9560NEBM - 60 cm

3 zones dont 1 FlexiZone
6^e Sens fonctions automatiques
Commandes par slider individuel
Encastrement 60 cm
Dimensions (H x L x P) en mm
54x590x510

699€*



À propos de Whirlpool :

La marque Whirlpool avec ces quatre catégories d'appareils électroménagers - soin du linge, cuisson, lave-vaisselle, réfrigération - oeuvre depuis près de 40 ans à augmenter le bien-être des consommateurs français. Nos technologies intelligentes ont à chaque fois marqué une nouvelle ère de progrès, pour apporter plaisir, performance et respect environnemental. La marque impulse une dynamique forte pour créer du bien-être en phase avec les nouvelles attentes de la société. Nos appareils électroménagers conçus par nos experts et fabriqués principalement en Europe sont équipés de la Technologie 6^e SENS, qui s'adapte aux besoins et favorise les économies de ressources en simplifiant le quotidien. Grâce à des innovations de pointe et à un design raffiné, nous améliorons la vie de tous pour que chacun puisse se concentrer sur ce qui compte vraiment : son bien-être à la maison.

Marque Whirlpool® utilisée sous licence - Groupe Beko Europe

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

* Hors éco-participation. Les prix n'ont qu'une valeur informative et indicative. En conformité avec la réglementation en vigueur, il appartient au revendeur de fixer librement son prix de vente.



Contact presse :

NATHALIE LAVIROTTE
COMMUNICATION

22 rue de Vintimille 75009 Paris
Tél : 09 82 56 47 65
Email : info@nathalielavirotte.fr