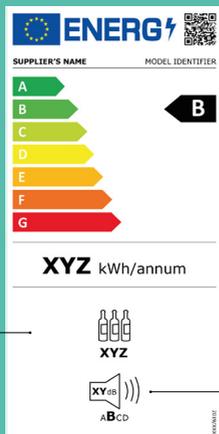


Choisir mieux sa cave à vin



Pensez à consulter l'étiquette énergie !



QR CODE

CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE SUR UNE ÉCHELLE DE A À G

CONSOMMATION D'ÉNERGIE ANNUELLE EXPRIMÉE EN KWH

CLASSES DE PERCEPTION SONORE SUR UNE ÉCHELLE DE A À D

CAPACITÉ NOMINALE EN NOMBRE DE BOUTEILLES STANDARD

UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

La cave de vieillissement permet au vin de vieillir et de se bonifier dans des conditions régulées grâce à la stabilité de la température (autour de 12°C), la bonne circulation de l'air, de l'hygrométrie (entre 60 et 80%) et l'absence de vibration.

La cave de mise en température permet de conserver les bouteilles à température de dégustation.

La cave combiné ou multi-températures est une cave polyvalente. Elle permet de stocker différentes sortes de vin sur plusieurs étages à des températures différentes offrant ainsi la possibilité à la fois de vieillissement et de mise en température.

COMMENT MIEUX CHOISIR SA CAVE À VIN ?

Dans quelle pièce sera situé l'appareil ? S'assurer que sa classe climatique est adaptée à la température de la pièce où elle va être installée (attention aux températures ambiantes trop hautes ou trop basses qui peuvent empêcher le bon fonctionnement de l'appareil).

Quels sont mes besoins de stockage ? Évaluer au mieux la capacité de stockage nécessaire. Pour les modèles de vieillissement, choisir plutôt un modèle présentant une capacité plus importante afin de permettre à votre cave à vin d'évoluer au fil des ans selon vos envies.

Quel design ? Son emplacement orientera votre choix de design, de couleur, mais également de son niveau sonore... Selon l'effet recherché, la cave à vin à porte pleine sait se faire invisible tout en étant plus économe en énergie.

Les modèles à porte vitrée anti-UV participent à la décoration de la pièce et mettent en valeur vos bouteilles.

Les couleurs s'invitent et s'harmonisent avec votre pièce : noir, inox, bronze.

Le design est soigné à l'intérieur comme à l'extérieur, les charnières et les serrures savent se faire discrètes.

Le modèle inox, parfois traité anti-traces de doigts, s'adapte aux tendances maison.

Quelques détails pratiques ? Clayettes et rails télescopiques participent à l'ergonomie en permettant un rangement judicieux. L'éclairage à l'aide de LED est très performant et contribue à réduire encore la consommation d'énergie de l'appareil. L'affichage digital permet un contrôle précis de la température au degré près. La présence de filtres à charbon actif permet de protéger le vin contre d'éventuelles effluves.