



Senya, une nouvelle marque française du petit électroménager

Blender chauffant Cook & Ice, blender chauffant tactile Master Cook, machine à thé Tea Time ou encore cuiseur à riz Kit Sushi: la marque Senya veut réenchanter l'expérience culinaire grâce à ses valeurs de partage et de plaisir tout en apportant un zest d'innovation qui fait la différence.

Depuis cinq ans, Senya International conçoit, développe, produit et commercialise du petit électroménager pour des marques de distributeurs. Des cafetières aux bouilloires, aux robots multifonctions en passant par les balances de cuisine et les aspirateurs, la société offre une large gamme de produits à la fois pratiques et fonctionnels pour tous les intérieurs. Ces derniers sont développés pour satisfaire toutes les législations européennes applicables.

Le siège social basé en France permet à la société d'être à l'écoute des consommateurs, de maîtriser les tendances, tout en concevant et créant des produits répondant aux besoins de ses consommateurs. Également présente en Chine, elle suit de près chaque étape du processus de production afin de garantir la meilleure qualité possible.

Bénéficiant d'une solide fiabilité, compétitivité et créativité, Senya International a décidé de lancer sa propre marque « Senya ». Elle propose ainsi, dans l'univers de la préparation culinaire, une gamme courte de produits à la fois esthétiques, simples et ergonomiques.

Des produits très étudiés

Le blender Cook & Ice, avec son design vitaminé en inox, trouve facilement sa place en cuisine. Il possède une capacité maximale d'1,5 litre et est idéal pour cuisiner à la vapeur grâce à son panier. Il est également parfait pour réaliser des recettes de soupes, de potages, différentes sauces, des smoothies ou encore des jus de fruits, le tout en 30 minutes maximum. Un produit disponible à partir de novembre.

Autre nouveauté à venir (décembre), le blender chauffant tactile Master Cook pour les adeptes du tactile et des recettes healthy. Ce blender polyvalent permet de réaliser des préparations faciles grâce à ses six programmes définis : compote, soupe veloutée, soupe moulinée, smoothie, maintien au chaud et mode mixage manuel. Équipé d'un moteur de 1000 watts, il dispose d'une puissance supérieure à celle de son



homologue classique. Très pratique et astucieux, l'écran tactile indique la température ainsi que le temps restant des différentes préparations.

Le kit Sushi Senya est composé d'un cuiseur de riz d'une capacité d'un litre pour 500 grammes de riz, ainsi que d'un kit de confection pour sushis et makis. Ce dernier propose deux types de moules hosomakis et futomakis et dispose d'une spatule et d'une fourchette à riz.

Recherche de distributeurs

Enfin, toutes les vertus de l'infusion sont concentrées dans la machine à thé Tea Time. La bouilloire fait place neuve. Grâce à son infuseur spécialement conçu, il est possible de bénéficier de toutes les saveurs du thé que ce soit en vrac ou

en sachet. Grâce à son système de chauffe rapide, la boisson est infusée et prête à être savourée en trois minutes. La Tea Time Senya délivre une eau à 75 °C, température idéale pour la plupart des thés, blancs, verts, parfumés et noirs. Disponible en novembre.

« Nos produits séduisent parce qu'ils ont un look sympathique. Ils sont colorés, design, astucieux et pratiques au quotidien », affirme Jinli Bely, fondatrice de l'entreprise Senya International, ayant plus de 10 ans d'expérience dans le développement et la commercialisation de produits électroniques et électriques. Actuellement distribuée chez des e-commerçants, Senya recherche de nouveaux canaux de distribution en visant les grandes surfaces spécialisées et alimentaires.