



## Anticipazioni da FTK – *Technology For the Kitchen* 2018

In scena nei padiglioni **9-11, 13-15** di Fiera Milano a Rho, la **7<sup>a</sup> edizione di FTK (*Technology For the Kitchen*)**, evento collaterale di EuroCucina, si propone come momento privilegiato di riflessione **sulla tecnologia da incasso e sulle cappe da arredo** attraverso la presentazione di **prodotti innovativi, concept e visioni** di quello che è il presente, ma anche il futuro prossimo, dell'arte del conservare e del cucinare.

Queste le **eccellenza del settore** presenti: **Airforce, Aloys Dornbracht (Dornbracht), Arçelik (Beko, Grundig), Asko Appliances, Aton, Barazza, Bertazzoni, Bora Holding, BSH (Bosch, Gaggenau, Neff, Siemens), Candy Hoover Group (Candy, Hoover, Rosières), Electrolux Appliances (Best), Elica, Faber, Falmecc, Fhiaba, Fisher & Paykel Appliances, Franke, Irinox, Liebherr Hausgeräte, Meneghetti (Fulgor), Miele, Novy, Samsung Electronics Italia, Sil Film, Silverline, Sirius, Smeg, Sub-Zero Group (Sub-Zero, Wolf), Whirlpool EMEA (Whirlpool, KitchenAid, Hotpoint, Indesit).**

Distribuiti su **14.300 mq, i 47 partecipanti** evidenziano come innovazione e ricerca estetica, efficienza sostenibile e soluzioni “sartoriali” sono contenuto e cifra creativa di questa manifestazione. E se i panorami della nuova progettualità sono molteplici, un punto fermo si conferma su tutto: la **cucina del futuro** è reale e assicura ai nostri elettrodomestici **intelligenza e connessione, integrazione e personalizzazione.**

Oggi, gli **elettrodomestici intelligenti** sono in grado di svolgere, in modo autonomo e intuitivo, innumerevoli funzioni con un grande risparmio di tempo ed energia. L'**integrazione della tecnologia wi-fi** che, in alcuni casi, consente agli elettrodomestici di essere collegati a *device* remoti porta in cucina il “dialogo” tra uomo e macchina, finalizzato sia a ottenere risultati migliori sia a controllare da remoto i singoli apparecchi.

Nel nuovo **Bora Professional** il **piano cottura** e il **sistema di aspirazione** comunicano tra loro. Partendo dai singoli elementi, l'azienda ha creato un'unità caratterizzata da massima efficacia e comfort grazie a **manopole intelligenti**: dalla regolazione dell'intensità ai diversi programmi di funzionamento fino all'indicazione della temperatura e al comando del sistema di aspirazione, tutto è accorpato nell'unità di comando per un'innovativa soluzione *all-in-one*.

**Candy** punta sulla **smartness** e sulla **connettività a 360°**, presentando la **prima gamma al mondo di forni interamente connessi** ed estendendo l'utilizzo della **tecnologia Wi-Fi a una commodity accessibile** a tutti. Il **forno Watch & Touch** con porta display interamente full touch permette di gestire ogni momento della preparazione del cibo attraverso un semplice tocco.

**Hoover** parla di futuro e di intelligenza con un esempio concreto di **Smart Kitchen: piano a induzione, cappa, frigorifero, lavastoviglie e lavasciuga** dialogano fra loro grazie

all'esclusivo **forno Vision 2.0**, vero e proprio hub della cucina. Si tratta di un **forno touch screen connesso**, dal design sofisticato, dotato di un sistema conversazionale tramite cui è possibile controllare tutti gli altri elettrodomestici.

Con **Dialog Oven**, Miele propone **un nuovo metodo di cottura dolce, volumetrica, omogenea e molto veloce** grazie alle onde **elettromagnetiche a frequenza variabile**. Emesse da due sensori e modulate costantemente in base alla struttura degli alimenti, che cambia con il processo di cottura, le onde **elettromagnetiche** sono in grado di cucinare in modo perfetto e contemporaneamente i diversi ingredienti di un unico menù (che tradizionalmente richiederebbero intervalli di cottura differenti) risparmiando fino al 70% di tempo rispetto ai metodi convenzionali. Non manca **un'app dedicata** con programmi automatici e ricette studiate da chef per mettere alla prova la nostra creatività.

Cucinare in modalità *smart* è la promessa di **Samsung** che, con **l'App SmartThings**, permette di controllare gli elettrodomestici ovunque siamo. L'applicazione consente di attivare e selezionare ricette e modalità di cottura del nuovo forno **Dual Cook Flex**, un **sistema a doppia multifunzione** che consente di scegliere se utilizzare il vano in tutta la sua capacità o se inserire l'elemento separatore per ottenere **due forni autonomi, utilizzabili anche contemporaneamente**, con **temperature e funzioni differenti**. Grazie alla **Flex Door** è possibile aprire totalmente il forno oppure avere accesso solo alla parte superiore.

Con la **nuova gamma iQ500**, Siemens propone forni che **programmano, riscaldano, cuociono intelligentemente** e si puliscono da soli. La collezione prevede **30 programmi di cottura automatici** con impostazioni già preselezionate per la perfetta preparazione di piatti gourmet: selezionando la ricetta e inserendo il peso dell'alimento da cucinare, sarà il forno a occuparsi di tutto il resto.

Le nostre vite sono sempre più *social* e digitalizzate: per questo, **Whirlpool Corporation**, con i brand **KitchenAid, Whirlpool, Hotpoint e Indesit**, ha investito in tecnologie e design in armonia con questi nuovi stili di vita. Ha ampliato la gamma di **elettrodomestici connessi alla Rete e gestibili da remoto** con **l'app 6<sup>TH</sup> SENSE Live** che, con un semplice *click*, permette di accendere o spegnere gli elettrodomestici, scoprire quanto manca alla fine di un ciclo di lavaggio, creare l'elenco degli alimenti conservati nel frigorifero con relativa data di scadenza che verrà notificata. I nuovi prodotti sono stati dotati di ulteriori ricette pre-programmate con cottura assistita e di un'innovativa funzione che consente di **programmare diversi cicli di cottura per cucinare piatti differenti** contemporaneamente. Infine, il nuovo **forno Whirlpool** sarà dotato di **Google Assistant** per il comando vocale.

\*\*\*

Lo stile di vita odierno richiede, almeno in cucina, **semplicità**. Per questo **l'integrazione tra elettrodomestici e tra questi e l'arredo** della cucina è, oggi, imprescindibile. La creatività

dello chef necessita di funzioni intuitive, pochi comandi che arrivino diretti al punto, ordine visivo, collaborazione tra elettrodomestici. E le aziende rispondono adeguatamente.

**Electrolux** supera le frontiere del freddo: nasce **BlastChiller**, il nuovo **abbattitore di temperatura a uso domestico** che raffredda, congela e surgela in tempi rapidi, conservando proprietà nutritive, freschezza e qualità di ogni ingrediente. Le tre funzioni a disposizione possono essere attivate grazie a una **speciale termosonda** in grado di misurare la temperatura direttamente al cuore degli alimenti, oppure indicandone manualmente il peso.

Rispondere a logiche di sistema è la sfida vinta da **Fhiaba** con i suoi nuovi **abbattitori** capaci di integrarsi non solo ai frigoriferi e alle cantine del brand ma concepiti anche per diventare il complemento di qualsiasi cucina. Gli **abbattitori multifunzione** del brand vanno, però, oltre grazie alle **11 funzioni di utilizzo, tra loro combinabili**: abbattimento, surgelazione, pre-raffreddamento, raffreddamento, conservazione bevande, scongelamento, lievitazione naturale, pesce crudo e le funzioni calde pronto in tavola e cottura lenta. Lievitare impasti da pizzeria napoletana, cristallizzare in modo impeccabile il cioccolato, preparare yogurt e gelati freschissimi e cucinare a basse temperature come uno chef tre stelle Michelin, sarà un gioco da ragazzi.

Quando si parla di integrazione, **Gaggenau** è in prima linea e lo dimostra con i **centri di refrigerazione Vario Cooling 400**, famiglia **modulare, integrata, a scomparsa totale di frigoriferi, congelatori, combinazioni frigo-congelatore e cantina vino** che può essere abbinata in svariati modi. Zone climatiche multiple e controllabili in grado di assicurare che cibi diversi siano mantenuti freschi più a lungo, riflettori a LED privi di riverberi e interior design minimalista sono le caratteristiche che consentono alla serie 400 di distinguersi.

Integrazione sembra essere la parola d'ordine anche per **Falmec**, che presenta **Sintesi**, un **sistema che unisce piano cottura a induzione e corpo aspirante**. Si tratta di una soluzione che si integra totalmente nel piano di lavoro, scomparendo e allineandosi in modo perfetto, quando chiuso, con il piano di cottura. Il sistema è equipaggiato con **filtro combinato Carbon.Zeo** che unisce zeolite e carbone attivo, materiali di origine naturale in grado di trattenere gli odori e ridurre l'umidità generata dai vapori di cottura.

Integrazione al quadrato per **Franke** che, con **Mythos 2-Gether**, coniuga **piano a induzione e cappa in un'unica soluzione** high-tech e di forte appeal estetico, installabile anche a filo per aumentarne la flessibilità e la praticità d'uso. Un sistema che vanta plus e performance di alto livello sia in termini di aspirazione sia di cottura. All'aspirazione centrale e ottimale di fumi e vapori e al **riconoscimento automatico della pentola** con **attivazione automatica delle cappa** si uniscono le tre zone di cottura Flexy, l'elettronica di alto livello e le funzioni automatiche con cotture e potenze preimpostate del piano induzione.



Integrare funzioni complesse e perfezione del risultato, migliorando il comfort di utilizzo per l'utente finale: questo l'obiettivo di **Fulgor**, che presenta **due nuove linee di cottura complete e nuove configurazioni e integrazioni** della gamma di piani a induzione **Full Power**. Per il brand, FTK è l'occasione per dimostrare la propria competenza non solo nella cottura, ma anche nel **lavaggio** e nel **freddo** allo scopo di offrire prodotti integrabili sia per estetica sia per funzioni, lasciando il più ampio spazio all'immaginazione.

Per **Neff**, **integrazione** è sinonimo di attenzione alle richieste di chi desidera concentrarsi sulla preparazione delle ricette senza perdersi in gesti automatici come l'accensione della cappa. Il brand ha ideato una nuova **gamma di piani cottura a induzione con controllo cappa integrato**. Con il **piano Flexinduction** si può accendere, spegnere, aumentare o diminuire la potenza di aspirazione della cappa senza mai distogliere l'attenzione da quello che si sta cucinando e usando soltanto i comandi del piano cottura.

Per **Novy**, l'integrazione è al servizio della perfezione estetica e di elevati standard di qualità. **Panorama** è un **piano cottura con cappa integrata** che assume la forma di un'elegante torre a estrazione. È realizzata in vetro semitrasparente di colore nero e può essere posizionata a tre diverse altezze fornendo così un'aspirazione più efficace del 40% perché adeguata all'uso di pentole o padelle.

\*\*\*

Oggi, gli elettrodomestici sono diventati i veri protagonisti della scena quotidiana perché in grado di determinare, valorizzare e arricchire lo spazio cucina. E, spesso, anche il living. Il loro segreto? L'alto tasso di **personalizzazione, estetica e design** che accompagna la tecnologia.

L'adagio di **Airforce** è *Diamo forma all'aria e la vestiamo di luce*. Il brand amplia la gamma dei **piani aspiranti a induzione** che introducono **la tecnologia hi-light**, presenta il **piano gas con aspirazione integrata** e propone **cappe filtranti** che non sono solo elettrodomestici ad altissimo valore tecnologico ma anche interessanti complementi di arredo. Un'estetica ricercata e brevettata che si declina in moltissimi modelli e riesce a sorprendere come nel progetto che vede il **gres porcellanato** abbinato a cappe a parete e a isole.

Alla ricerca dell'essenza della materia, delle forme, della tecnologia. Questa è **Barazza**, che festeggia il suo primo mezzo secolo di storia rimanendo fedele ai propri valori: progettare e realizzare prodotti che coniughino **l'innovazione del design italiano con tecnologie all'avanguardia**. Da qui, l'intuizione di proporre **elementi, dimensioni, e finiture personalizzabili**, ottenendo **soluzioni sartoriali** inedite. Anima dei prodotti Barazza è **l'acciaio inox**: un materiale unico, dalle molteplici possibilità espressive, che coniuga efficienza, resistenza e raffinatezza. Di particolare interesse **Fusion**, innovativo progetto nato per sviluppare nuove **soluzioni a incasso personalizzabili**.



Anche per **Bertazzoni**, la tecnologia avanzata si accompagna sempre a **stile distintivo**, grazie a una **personalizzazione estetica** tipica dell'artigianalità e della minuziosità del Made in Italy. La **Serie Professional**, rinnovata nelle performance e nel design, mantiene intatto il suo **stile iconico** e il **design ergonomico**. Tra i nuovi prodotti, spicca il **forno elettrico F6011PROPLX** dotato di 11 funzioni, cavità *best in class*, controllo semplice e intuitivo.

**Bosh** mixa **design, qualità e semplicità** e presenta **Vario Style**, il **primo frigorifero combinato NoFrost** con 19 **pannelli frontali colorati e intercambiabili** per rispondere alle esigenze di chi desidera rendere sempre unica la propria cucina.

Stile iconico e personalizzazione sono i tratti peculiari di **Glow**, ultima nata in casa **Faber** grazie all'inedita collaborazione con il designer **Carlo Colombo**. Un modello esclusivo grazie al **nuovo Led circolare** che assicura perfetta uniformità di colore a luce spenta e una luminosità diffusa per tutto l'ambiente a led accesi. Questo modello **dialoga con i piani cottura Faber** grazie ai comandi integrati nella versione aspirante top di gamma.

Per la prima volta a FTK, **Fisher & Paykel** è un'azienda neozelandese che ha sovvertito la progettazione di elettrodomestici convenzionali per realizzare prodotti su misura. Sua è la **prima lavastoviglie in un cassetto**, modello che permette una **reale modularità** in ambito di lavaggio delle stoviglie. Sul palcoscenico milanese, presenta la nona generazione di **lavastoviglie DishDrawer™**, progettata per consentire un caricamento senza doversi piegare eccessivamente. Ogni cassetto è una lavastoviglie autonoma facilmente installabile e, con i modelli integrati, i clienti possono assemblare pannelli personalizzati per adattarla al resto della cucina.

Estetica **tailor made** e anima **tecnologica** sono i tratti distintivi dei prodotti **Irinox**, che vantano un **alto grado di personalizzazione**, rispondendo alle esigenze estetiche delle cucine componibili. Tutte le macchine possono essere impreziosite da frontali in vetro nero e sono personalizzabili con finiture in diversi materiali: rame, ferro e ottone Délabré.

Mai pensato di diventare designer dei vostri elettrodomestici? **Liebherr** ve ne dà la possibilità. Il brand tedesco propone non solo innovazioni tecnologiche all'avanguardia, ma anche soluzioni combinabili dal design accattivante e personalizzabile. Con **MyStyle**, infatti, chiunque può progettare su misura il proprio frigorifero, sia che lo desideri classico, colorato o con l'immagine preferita stampata sulla porta.

Classe, stile ed esperienza francese: questa la proposta di **Rosières** che porta la professionalità dell'alta cucina francese nelle case dei consumatori. Protagonista assoluta la **colonna Sous Vide**, che riunisce tre elettrodomestici in uno, per cuocere, abbattere e conservare le pietanze grazie a una soluzione di estrema eleganza e impatto sia funzionale sia estetico.

**Attenzione al dettaglio e ricerca di valore** definiscono l'approccio di **Sil Fim** all'ideazione e alla produzione delle cappe. Lavorare l'acciaio è, per l'azienda, un'arte che si riconosce nei dettagli della modellazione, saldatura, satinatura e nell'accoppiamento delle superfici. Grazie alla gestione interna dei processi di verniciatura vengono realizzate soluzioni colore innovative e d'effetto secondo le tendenze del mercato. In esposizione a FTK, una nuova famiglia di **cappe per induzione** così versatili da poter essere abbinate a qualsiasi tipo di piano cottura.

E se la cappa fosse, in realtà, una finestra aperta verso il cielo? Questa l'ispirazione da cui **Silverline** parte per sviluppare **Skydoor, cappa di aspirazione a soffitto** con illuminazione integrata che garantisce le massime performance di ventilazione e un'esperienza di luminosità virtuale totale. Inediti i pannelli acrilici stampati che suggeriscono trasparenza, ombre naturali e riflessi, migliorando la percezione dello spazio.

Progetto decisamente originale è **Ceramic: Handmade in Deruta** dell'azienda **Sirius** – un nuovo **concetto di cappa aspirante connessa al piano cottura** – nato dalla collaborazione con la città di Deruta. Ogni pezzo è realizzato interamente a mano dai maestri ceramisti della cittadina umbra. Coniugare la precisione della macchina con la creatività del lavoro manuale ha permesso di creare oggetti con un'anima tecnologica che, pur essendo prodotti in serie, mantengono quelle tipicità del pezzo unico.

**Smeg** propone **Dolce Stil Novo**, un design contraddistinto da innovazioni progettuali e stilistiche che rendono i prodotti della gamma punto focale dello spazio in cui vengono inseriti. Una collezione che si compone di **forni, abbattitore, cassette multifunzione, piani di cottura, cappe, cantinette e macchine da caffè** e che permette di ottenere le più varie combinazioni. La caratteristica stilistica che identifica la nuova estetica è l'uso di **materiali nobili, del colore e della luce**, che caratterizzano volumi dalla superficie omogenea e monocromatica.

Secondo **Steel**, il futuro in cucina si gioca sulla **versatilità**. Le nuove collezioni, "**Enfasi**" e "**Oxford**", una più minimale nel design, l'altra più classica, offrono la possibilità di scegliere tra **piano cottura a induzione e a gas** e sono studiate, nelle dimensioni, per potersi inserire perfettamente in una cucina in legno tradizionale. L'offerta di Steel è destinata a soddisfare la richiesta di chi desidera cucinare con la più alta tecnologia in ambito domestico e in un ambiente che gli assomigli il più possibile, magari integrando arredi dal fascino vintage o, all'estremo opposto, ricreando un'atmosfera "industrial".

Ricerca e innovazione nel design e nelle prestazioni sono un must per **Sub-Zero** e **Wolf**. **Sub-Zero** presenta il **frigorifero/congelatore a colonna** dall'estetica **professionale** che consente **l'inserimento totale a filo**, garantendo l'allineamento con le ante e i cassetti della cucina. **Wolf** presenta un **nuovo look digitale del forno a vapore combinato**, dotato di diverse nuove funzioni con vapore controllato al grado. Gli stili delle linee "Contemporary",



“Transitional” e “Professional” dei brand dimostrano la capacità dell'azienda di soddisfare le esigenze in continua evoluzione dei professionisti del design e dei consumatori in tutto il mondo.

Milano, 17 aprile 2018

**Ufficio Stampa Salone del Mobile.Milano**

Francesca De Ponti – [francesca.deponti@salonemilano.it](mailto:francesca.deponti@salonemilano.it) – tel. 02/72594222

Patrizia Malfatti – [patrizia.malfatti@salonemilano.it](mailto:patrizia.malfatti@salonemilano.it) – tel. 02/72594262

Marilena Sobacchi – [marilena.sobacchi@salonemilano.it](mailto:marilena.sobacchi@salonemilano.it) – tel. 02/72594319