



Anticipazioni FTK – *Technology For the Kitchen* 2022 Intelligenza e versatilità dell'elettrodomestico da incasso

Complemento naturale di EuroCucina, FTK (Technology For the Kitchen) mette in scena una tecnologia responsabile, inclusiva e connessa per un futuro più sostenibile. Dal 7 al 12 giugno a Fiera Milano a Rho, padiglioni 9-11 e 13-15.

Non c'è dubbio: avremo sempre più elettrodomestici **intelligenti, versatili, multifunzionali**. E, conseguentemente, **più sostenibili**. È questo quanto ci svela l'**8^a edizione** di **FTK - Technology For the Kitchen**, l'evento collaterale di EuroCucina che si propone come momento privilegiato di riflessione sulla tecnologia da incasso e le cappe da arredo attraverso la presentazione di **prodotti innovativi, prototipi e concept** di quello che sarà l'arte del conservare e del cucinare. In questa edizione, la tecnologia sarà sempre più **responsabile e resiliente, intuitiva, accessibile e facilmente integrata e integrabile** all'interno delle nostre vite.

43 sono i partecipanti distribuiti su oltre **10.500 mq** nei padiglioni **9-11 e 13-15**.

A quattro anni dall'ultima esposizione, le **tante eccellenze del settore** ci raccontano storie che fanno di **ricerca e di innovazione tipologica**. Perché in cucina, oggi, cerchiamo **soluzioni smart, efficienti e funzionali** che ottimizzino la nostra *cooking experience*, rispondendo al meglio a esigenze di multifunzionalità, integrazione ma anche estetiche.

Con questa intenzione è nato **LHOV**, ideato e progettato da **Fabrizio Crisà**, Design Center Director di **Elica (Pad. 11 | H27 M30)**, che crea, di fatto, una **nuova categoria di elettrodomestici**: una soluzione **3 in 1 che integra**, per la prima volta, **piano cottura, cappa e forno**. LHOV consiste, infatti, in un unico modulo che preserva la linearità della cucina: nessuna sporgenza, nessuna interruzione, il sistema aspirante è nascosto nel prodotto, mentre il forno, collocato sotto al piano cottura, si trova ad un'altezza che favorisce l'ergonomia e libera spazio sotto di sé per un ulteriore vano di stoccaggio. Il sistema aspirante rimuove automaticamente vapori e odori provenienti sia dal piano, sia dal forno. Novità del piano aspirante è il poter ospitare 5 zone di cottura, grazie alla posizione laterale delle fessure d'ingresso dell'aria.

Sfioriamo l'innovazione tipologica anche con **Bora (Pad. 09 | L01 L03)** che presenta, per la prima volta nel suo portfolio, un forno. **BORA X BO** è una combinazione di **aspiratore, vaporiera e forno tradizionale** con funzioni di pulizia integrate in un unico elettrodomestico. Dispone di una preapertura intelligente che apre lo sportello soltanto dopo che il vapore è stato aspirato automaticamente, proteggendo gli alimenti cucinati e risparmiando energia. Naturalmente è predisposto per la **connessione W-LAN e Bluetooth**.

Signature Kitchen Suite (Pad. 15 | G27 H26) mette al centro della sua proposta la **flessibilità** in termini di **spazio** e la **versatilità nell'utilizzo**. Il **frigorifero convertibile sottopiano** offre due cassette che possono essere impostati, in base alle necessità e in maniera indipendente, con sei modalità di temperatura, da un minimo di -23°C a un massimo di +10°C. È dotato di **Wi-Fi ready** e può essere connesso alla rete di casa, per controllare anche da remoto il funzionamento, l'accensione e lo spegnimento.

Versatilità e **innovazione** sono anche le parole d'ordine di **Fabita (Pad. 15 | H30 H32)**, che propone **Eccolo di Adriano Design**, un **tavolino cottura a induzione monofuoco**: la piastra tonda poggia su uno stelo a un'altezza di 70 cm ed è sorretta a terra da una base tonda che funge anche da avvolgicavo. La manopola frontale permette di modulare la potenza in modo analogico, mentre i programmi si azionano sfiorando i comandi touch retroilluminati posizionati sul piano cottura. Eccolo può essere trasportato da un ambiente all'altro e anche all'esterno, per cucinare ovunque.

Accanto a questi racconti, la storia più rilevante narrata a **FTK - Technology For the Kitchen** parla di **sostenibilità**. Scopriamo, allora, quanto sia **diminuita l'impronta ambientale** della produzione, degli imballaggi e della logistica dell'elettrodomestico, quanti **materiali riciclati** vengano utilizzati, oggi, non solo nel packaging ma anche nei prodotti, di quanto **sia stata estesa o sia estendibile la vita dei prodotti** e cosa succede loro al momento dello **smaltimento**. Altro elemento fondamentale è il **risparmio energetico dell'elettrodomestico** e la sua capacità di **efficientare le attività** e **rendere sostenibile il proprio utilizzo**, attraverso, ad esempio, illuminazione intelligente, gestione automatica di alcune funzionalità o interfacce che suggeriscono usi sostenibili dell'elettrodomestico. Altra tendenza, di cui si parla molto, è la possibilità, per la maggiore parte degli elettrodomestici, di assicurare una **profonda igienizzazione** e programmi *ad hoc* di **pulizia**.

I prodotti in esposizione – da quelli per la **refrigerazione** e il **congelamento** a quelli per la **cottura** e l'**aspirazione** – offrono **prestazioni di ultima generazione** per **ottenere il meglio** in fatto di **risultati**, **minimizzare i consumi**, **accrescere la qualità della vita** e **aumentare la longevità degli apparecchi**.

Ecco, allora, **frigoriferi** in grado di settarsi in automatico, garantendo prestazioni notevoli a costi ridotti, che permettono di guardare all'interno attraverso un pannello di vetro trasparente che funziona da display e consente anche di consultare ricette per evitare lo spreco degli alimenti, capaci di avvisare quando i prodotti scadono o mancano grazie a un tracciamento visivo e di fare la spesa online autonomamente; **forni** che eseguono automaticamente le cotture più corrette e bilanciate dal punto di vista nutrizionale; in alcuni casi, frigorifero e forno si "parlano": il primo riconosce gli ingredienti a disposizione, il secondo seleziona le ricette da cucinare. Le **lavastoviglie**, invece, permettono consumi ancora più contenuti e tempi dimezzati, gestione in remoto e comfort ergonomico.



Non meno importante è il **contenuto estetico** dei prodotti presentati: **ergonomia, materiali, colori, bellezza** sono tratti imprescindibili delle soluzioni proposte, sempre più orientate a un **design personalizzato e personalizzabile** per offrire ai consumatori elettrodomestici che soddisfino tutte le esigenze di gusto e stile.

Milano, 6 giugno 2022

Ufficio Stampa Salone del Mobile.Milano

Andrea Brega – andrea.brega@salonemilano.it – tel. 02/72594629

Marilena Sobacchi – marilena.sobacchi@salonemilano.it – tel. 02/72594319