

Novedades y tendencias FTK – *Technology For the Kitchen* 2022 Inteligencia y versatilidad del electrodoméstico de empotrar

FTK (Technology For the Kitchen), complemento natural de EuroCucina, pone en escena una tecnología responsable, inclusiva y conectada para un futuro más sostenible. Del 7 al 12 de junio en Fiera Milano – Rho, pabellones 9-11 y 13-15.

Es indudable: tendremos cada vez más electrodomésticos **inteligentes, versátiles y multifuncionales**. Y, por consiguiente, **más sostenibles**. Todo esto nos lo desvela la **8ª edición de FTK – Technology For the Kitchen**, el evento paralelo de EuroCucina que se propone ser un momento de reflexión privilegiado sobre la tecnología de empotrar y las campanas extractoras de interiorismo. Lo logra presentando **productos innovadores, prototipos y conceptos** de lo que será el arte de conservar y cocinar. En esta edición, la tecnología será más y más **responsable y resiliente, intuitiva, accesible y fácilmente integrada e integrable** en nuestras vidas.

43 participantes se presentarán en más de **10.500 m2** en los pabellones **9-11 y 13-15**.

Al cabo de cuatro años de la última exposición, las **numerosas excelencias del sector** nos narran historias de **investigación e innovación tipológica**. Porque en la cocina, actualmente, buscamos **soluciones inteligentes, eficientes y funcionales** que optimicen nuestra experiencia culinaria, respondiendo de la mejor manera posible a la demanda de multifuncionalidad, integración y estética.

Con esta intención nació **LHOV**, que ideó y diseñó **Fabrizio Crisà**, Director del Centro de Diseño de **Elica (Pab 11 | H27 M30)**. De hecho, **LHOV** crea una **nueva clase de electrodomésticos**: es una solución **3 en 1 que integra**, por primera vez, la **placa de hornillas, la campana de extracción y el horno**. Efectivamente, **LHOV** consiste en un módulo único que preserve la linealidad de la cocina: nada sobresale, nada crea interrupciones. El sistema de extracción está escondido en el producto, mientras que el horno, instalado bajo la placa, se encuentra a una altura que favorece la ergonomía y libera espacio debajo para hacer un hueco a un compartimento de almacenamiento. El sistema de extracción elimina automáticamente los vapores y los olores que salen de la placa de hornillas y del horno. La novedad de la superficie de extracción consiste en albergar cinco zonas de cocción, gracias a la ubicación lateral de las fisuras por donde entra el aire.

Rayano en la innovación tipológica, llega **BORA X BO** de **Bora (Pab 09 | L01 L03)**. Por primera vez en su catálogo, la firma presenta un horno. **BORA X BO** es una combinación de **extractor, vaporera y horno tradicional**, con funciones de limpieza integradas en un único electrodoméstico. Dispone de una preapertura inteligente que abre la puerta siempre y cuando el vapor ya se haya extraído automáticamente, para proteger los alimentos

cocinados. Así, también se ahorra energía. Obviamente, viene preparado de fábrica para efectuar la **conexión con la W-LAN y con Bluetooth**.

Signature Kitchen Suite (Pab 15 | G27 H26) pone en el centro de su propuesta la **flexibilidad** en términos de **espacio** y la **versatilidad** por lo que atañe al **uso**. La **nevera convertible bajo la encimera** ofrece dos cajones que se pueden organizar según sea menester y de forma independiente, con seis niveles diferentes de temperatura, desde un mínimo de -23°C a un máximo de +10°C. Está equipada con **Wi-Fi ready** y se puede conectar con la red del hogar, para controlar incluso a distancia el funcionamiento, el encendido y el apagado.

Versatilidad e innovación también son las consignas de **Fabita (Pab 15 | H30 H32)**, que propone **Eccolo de Adriano Desing**, un **mesilla con placa de cocción por inducción con un solo punto de calor**: la placa redonda descansa contra una pata de 70 cm de altura. Se apoya contra el piso mediante una base redonda, donde se puede enrollar el cable. La ruedilla frontal permite modular la potencia en modo analógico, mientras que los programas se accionan rozando los mandos táctiles retroiluminados que están ubicados en la placa. Eccolo se puede transportar de una habitación a otra, así como al aire libre. Para cocinar en todos lados.

Junto a estos relatos, la historia más relevante que se aborda en **FTK – Technology For the Kitchen** habla de **sostenibilidad**. Así, descubrimos hasta qué punto **disminuyó la huella ecológica** de la producción, de los embalajes y de la logística del electrodoméstico, cuántos **materiales reciclados** se emplean actualmente, no solo en el sector del embalaje sino también en el de los productos, cuánto **se prolongó o se puede prolongar su vida útil** y qué sucede cuando llega la hora de **eliminarlos**. Otro elemento fundamental es el **ahorro energético del electrodoméstico** y su capacidad de lograr que las actividades sean más **eficientes**, mientras **su uso se vuelve sostenible**. Por ejemplo, a través de la iluminación inteligente, la gestión automática de algunas funciones o interfaces que sugieren usos sostenibles del electrodoméstico. Otra tendencia, de la que se habla mucho, es la posibilidad de garantizar una **higiene profunda** y programas de **limpieza ad hoc** para la mayoría de los electrodomésticos.

Los productos expuestos – desde los destinados a **refrigerar y congelar** hasta los que se idearon para **la cocción y la extracción del aire** – ofrecen **prestaciones de última generación** para **obtener lo mejor** en materia de **resultados**, **minimizando los consumos**, **acrecentando la calidad de vida** y **aumentando la longevidad de los aparatos**.

Así, encontramos **neveras** que se ajustan automáticamente, merced a lo cual garantizan prestaciones notables a costos mínimos. Además, permiten mirar hacia adentro a través de un panel de vidrio transparente que funciona desde el display e incluso permite consultar



recetas para no desperdiciar alimentos. Por ello, avisan cuándo caducan o se han acabado gracias a un trazado visual y hacen la compra en línea autónomamente. Por su parte, los **hornos** realizan automáticamente las cocciones más correctas y equilibradas desde el punto de vista nutritivo. Y, en algunos casos, la nevera y el horno “dialogan”: la primera identifica los ingredientes disponibles y el segundo selecciona las recetas a cocinar. En cuanto a los **lavavajillas**, consiguen que los consumos bajen más todavía y disminuyendo los tiempos en un 50%, se pueden gestionar a distancia y ofrecen una ergonomía comfortable.

No menos importante es el **contenido estético** de los productos expuestos: **la ergonomía, los materiales, los colores y la belleza** son rasgos infaltables en las soluciones propuestas, que se orientan cada vez más a un **diseño personalizado y personalizable** para ofrecer a los consumidores unos electrodomésticos que satisfagan todos sus requisitos en materia de buen gusto y estilo.

Milán, 6 de junio de 2022

Oficina de prensa:

Marva Griffin – Patrizia Malfatti
press@salonemilano.it