Anticipations FTK – *Technology* For the Kitchen 2022
Intelligence et versatilité de l'électroménager encastrable

Complément naturel d'EuroCucina, FTK (Technology For the Kitchen) présentera une technologie responsable, inclusive et connectée pour un avenir plus durable. Du 7 au 12 juin à la Foire de Milan-Rho, pavillons 9-11 et 13-15.

C'est une certitude : nous aurons toujours plus d'appareils électroménagers **intelligents, versatiles, multifonction.** Et donc **plus durables.** C'est ce que nous dévoile la **8ème édition** de **FTK - *Technology* For the Kitchen**, l'événement parallèle à EuroCucina / Salon International des Meubles de Cuisine, qui se veut un moment privilégié de réflexion sur la technologie encastrable et les hottes de cuisine à travers la présentation de **produits innovants, de prototypes et de concepts** de ce que sera l'art de conserver et de cuisiner. Pendant cette édition, la technologie sera toujours plus **responsable** et **résiliente**, **intuitive, accessible** et **facile à intégrer** dans notre quotidien.

Les **participants** sont au nombre de **39**, distribués sur **11 000 m²** dans les pavillons **9-11** et **13-15**.

Quatre ans après la dernière exposition, les **nombreuses excellences du secteur** nous racontent des histoires relevant de la **recherche et de l'innovation typologique**. Car pour la cuisine nous cherchons aujourd'hui des **solutions intelligentes, efficaces** et **fonctionnelles**, qui optimisent notre expérience culinaire, en répondant au mieux aux exigences de multifonctionnalité, d'intégration mais aussi d'esthétique.

C'est ainsi qu'est né **LHOV**, conçu et créé par **Fabrizio Crisà**, Responsable du Design chez **Elica (Pavillon 11 | H27 M30)**, qui rentre dans une **nouvelle catégorie d'appareils électroménagers** : une solution **3 en 1 intégrant** pour la première fois un **plan de cuisson, une hotte** et **un four.** En effet, LHOV est un module unique qui préserve la linéarité de la cuisine : aucun saillie, aucune interruption, le système d'aspiration est caché dans le produit, tandis que le four, placé sous le plan de cuisson, se trouve à une hauteur qui favorise l'ergonomie et libère de l'espace en-dessous pour abriter un compartiment de stockage supplémentaire. Le système d'aspiration chasse automatiquement les vapeurs et les odeurs provenant du plan de cuisson et du four. La nouveauté de ce plan aspirant est qu'il peut héberger 5 zones de cuisson grâce à la position latérale des fentes d'entrée de l'air

Nous frôlons l'innovation technologique également avec **Bora (Pavillon 09 | L01 L03)**, qui présente pour la première fois un four dans son catalogue. **BORA X BO** combine un **système d'aspiration, un cuiseur à vapeur et un four traditionnel**, avec des fonctions de nettoyage intégrées. Il dispose d'une pré-ouverture intelligente qui n'ouvre la porte du four que lorsque la vapeur a été aspirée automatiquement, en protégeant ainsi les aliments

cuisinés et en économisant de l'énergie. Bien entendu, cet appareil accepte les connexions W-LAN et Bluetooth.

Signature Kitchen Suite (Pavillon 15 | G27 H26) met au centre de sa proposition la flexibilité en termes d'espace et la versatilité en termes d'utilisation. Le réfrigérateur convertible situé sous le plan de travail offre deux tiroirs qui peuvent être déplacés selon les besoins et de manière indépendante, ainsi que six modalités de température (allant de -23°C à +10°C). Il peut être connecté au réseau Wifi et au réseau domestique, ce qui permet de contrôler son fonctionnement, son allumage et son arrêt même à distance.

La versatilité et l'innovation sont également les maîtres-mots de Fabita (Pad. 15 | H30 H32), qui propose Eccolo d'Adriano Design, une petite table de cuisson à induction mono-feu : la plaque ronde est posée sur une tige haute de 70 cm et elle est soutenue par un socle posé par terre, servant aussi à enrouler les câbles. Le bouton avant permet de moduler la puissance de manière analogique, tandis que les programmes sont actionnés au moyen de touches à effleurement rétroéclairées, situées sur le plan de cuisson. "Eccolo" peut être transporté d'une pièce à l'autre et même à l'extérieur, pour pouvoir cuisiner partout.

A côté de ces récits, l'histoire la plus significative racontée dans cette édition de FTK - *Technology* For the Kitchen parle de durabilité. Nous découvrons que l'empreinte environnementale a diminué dans la fabrication, les emballages et la logistique des électroménagers. Nous découvrons combien de matériaux recyclés sont utilisés aujourd'hui, non seulement pour le conditionnement, mais également dans les produits ; combien la durée de vie des produits a été ou peut être prolongée et ce qu'il advient d'eux lorsqu'ils sont éliminés. Les économies d'énergie de l'appareil électroménager sont un autre élément fondamental, tout comme la capacité de l'appareil d'améliorer sa propre efficacité et de rendre son utilisation durable, grâce, par exemple, à un éclairage intelligent, à une gestion automatique de certaines fonctionnalités ou à des interfaces qui suggèrent des utilisations durables de l'appareil électroménager. Une autre tendance, dont on parle beaucoup, est la possibilité pour la plupart des appareils d'assurer une hygiénisation profonde et d'être dotés de programmes de nettoyage *ad hoc*.

Les produits exposés – qu'ils soient destinés à la réfrigération, à la congélation ou à la cuisson et à l'aspiration – offrent des performances de dernière génération permettant d'obtenir les meilleurs résultats, de réduire la consommation, d'améliorer notre qualité de vie et d'augmenter la longévité des appareils.

Voilà donc des réfrigérateurs munis d'un réglage automatique, qui offrent des performances remarquables à coûts réduits, permettent de voir à l'intérieur à travers une vitre transparente qui sert de tableau d'affichage pour lire les recettes et éviter le gaspillage alimentaire, nous signalent la date de péremption des produits ou les produits manquants grâce au traçage visuel et nous permettent de faire nos courses en ligne de

manière autonome. Voilà des **fours** qui choisissent les cuissons les plus justes et équilibrées du point de vue nutritionnel. Dans certains cas, le réfrigérateur et le four « dialoguent » : le premier reconnaît les ingrédients disponibles, le deuxième sélectionne les recettes à préparer. Voilà des **lave-vaisselle** qui ont une consommation encore plus réduite et des durées de cycle plus courtes, une commande à distance et un confort ergonomique.

Le **contenu esthétique** des produits présentés n'est pas moins important : l'**ergonomie, les matériaux, les couleurs et la beauté** sont les qualités essentielles des solutions proposées, qui s'orientent de plus en plus vers un **design personnalisé et personnalisable** afin d'offrir aux consommateurs des appareils ménagers qui répondent à toutes les exigences en termes de goût et de style.

Milan, le 6 juin 2022

Infos presse :
Marva Griffin – Patrizia Malfatti
press@salonemilano.it