FTK– *Technology* For the Kitchen 2022. Предварительная презентация Встраиваемая электробытовая техника. Искусственный интеллект и многосторонное применение

На FTK (Технология для кухни), являющейся естественным дополнением выставки EuroCucina, будет продемонстрирована ответственная, инклюзивная, взаимосвязанная технология для более устойчивого будущего. С 7 по 12 июня в выставочном центре Фьера Ро. Павильоны 9-11 и 13-15

Нет никакого сомнения в том, что у нас будет все более **умные**, **мультифункциональные** электробытовые приборы **многостороннего применения** и, следовательно, все более устойчивые. Об этом нам поведает проводимое в **8**-й раз **FTK (*Technology* For the Kitchen)**, сопутствующее мероприятие выставки EuroCucina, представляющее собой наиболее подходящее место для размышления о встраиваемой технологии и дизайнерских вытяжках, на котором будет представлена **инновационная продукция** вместе с **прототипами** и **концепцией** искусства консервирования продуктов и приготовления еды. В этом году на выставке технология станет все более **ответственной** и **резилентной, интуитивной, доступной и легко интегрированной** и **интегрируемой** в нашу жизнь.

43 участника на выставочной площади свыше **10.500 кв. м** в павильонах **9-11** и **13-15.**

Через четыре года после последней выставки **выдающиеся производители сектора** поведают о своей **исследовательской деятельности** и **типологической инновации**, так как сегодня на кухне мы ищем **умные**, **эффективные** и **функциональные** решения, оптимизирующие *cooking experience* процесс приготовления еды и отвечающие самым лучшим образом нашим потребностям в многофункциональности, интегрировании и эстетике.

С этим намерением и зародился проект **LHOV**, созданный и разработанный **Фабрицио Криза**, директором дизайнерского Центра фирмы **Elica (Пав. 11 | H27 M30).** Создается по сути дела **новая категория электробытовой техники**. Речь идет о решениях «**три в одном**», где впервые **интегрируются варочная**

панель, **вытяжка** и **духовка**. На самом деле LHOV представляет собой единый модуль, сохраняющий прямолинейность форм кухни. Нет никаких выступов, последовательность элементов не прерывается, вытяжная система скрыта, а духовка расположена под варочной плитой на высоте, способствующей эргономике проекта. Под ней освобождается место для дополнительной зоны. Вытяжная система автоматически удаляет пары и запахи, поступающие с варочной панели и из духовки. Новинка заключается в том, что в вытяжной системе выполнено 5 конфорок благодаря боковому расположению воздухозаборных отверстий.

Мы прикасаемся (к типологической инновации и на стенде фирмы **Bora (Пав. 09 | L01 L03),** которая впервые в своей линейке продукции выставляет духовку. **BORA X BO** представляет собой сочетание **вытяжного вентилятора**, **пароварки** и **традиционной духовки** с выполнением интегрированных функций очистки в одном электробытовом приборе. Умная система предварительного открытия открывает дверцу только после автоматического отсоса пара, что защищает приготовленную еду и обеспечивает энергосбережение. Естественно, прибор снабжен системой подключения **W-LAN** и **Bluetooth.**

Signature Kitchen Suite (Пав. 15 | G27 H26) в предлагаемых решениях отводит центральное место **гибкости** размещения в **пространстве** и **универсальности использования**. **Низкий конвертируемый холодильник** оснащен двумя камерами. Каждую камеру в зависимости от потребностей и раздельно можно настроить на шесть разных температурных режимов: от минимальной температуры -23°C до максимума +10°C. В холодильнике установлена функция **Wi-Fi ready,** что позоляет его подключить к домашней сети для дистанционного управления его функционированием, включением и выключением.

Универсальность и **инновация** являются ключевыми славами и фирмы **Fabita (Пав. 15 | H30 H32)**, которая предлагает **Eccolo, индукционный варочный столик с одной конфоркой**, разработанный студией **Adriano Design**. Круглая плита на подставке высотой в 70 см опирается на напольное круглое основание, которое служит кабельной катушкой. Передняя ручка позволяет аналоговую

модуляцию мощности, а программы включаются легким прикосновением к кнопкам *touch* с задним освещением, расположенным на варочной панели. Столик можно переставлять из одной комнаты в другую, или же в открытое пространство, чтобы готовить везде.

Помимо всего этого на выставке **FTK -*Technology* For the Kitchen** самая главная тема поведает нам об устойчивом развитии. Мы узнаем, насколько сократилось воздействие производственного процесса электробытовой техники, упаковок и логистики на окружающую среду, какой объем **переработанных материалов** используется сегодня в процессе изготовления как упаковок, так и электробытовой техники, насколько **увеличился или может увеличиться ресурс изделий**, и что с ними происходит при **утилизации**. Другой крайне важный вопрос это **энергосбережение** при использовании **электробытового прибора** и его способность **повышать эффективность выполняемых при его применении действий** и **обеспечивать устойчивое пользование** им со стороны потребителя с помощью, например, умной системы освещения, автоматического управления функциями и интерфейсов, которые нам подсказывают о возможных устойчивых решениях при использовании электробытовой техники. Много будет сказано и о другой тенденции – возможности обеспечения **глубокой гигиенической очистки** и специальных программах для **очистки** большинства бытовых приборов.

Выставляемая продукция – от приборов для **рефрижерации** и **замораживания** до **варочной техники** и **вытяжки** - отличается **современнейшими характеристиками,** обеспечивающими **самые лучшие результаты** в целях **минимизации расходов**, **повышения качества жизни** и **увеличения ресурса приборов**

И вот, **холодильники** с автоматической системой настройки, благодаря чему они будут отличаться превосходными характеристиками при наименьших расходах с возможностью заглядывать внутрь через прозрачную стеклянную панель с функциями дисплея, позволяющую читать рецепты и избегать расточительства пищевых продуктов. Эти холодильники предупреждают об истечении срока годности продуктов или об их нехватке с помощью системы визуального отслеживания и предоставляют возможность автоматически покупать продукты

он-лайн. **Духовки**, автоматически осуществляющие наиболее подходящий и сбалансированный с питательной точки зрения режим выпечки. Холодильник и духовка в некоторых случаях «общаются» между собой: первый распознает имеющиеся в наличии продукты, а вторая подберёт ряд рецептов. А **посудомоечные машины** позволяют еще больше снизить расходы и в два раз сократить требуемое для мойки время. Дистанционное управление и эргономический комфорт.

Не менее важную роль играет **эстетическая составляющая** представляемых изделий: **эргономика, материалы, цвета, красота** являются неотъемлемыми чертами предлагаемых решений, все более направленных на **персонализированный** и **персонализируемый дизайн**, чтобы предложить потребителям электробытовую технику, удовлетворяющую все их потребности по вкусу и стилю.

Милан, 6 июня 2022г

Пресс-инфо
Марва Гриффин – Патриция Малфатти
press@salonemilano.it