

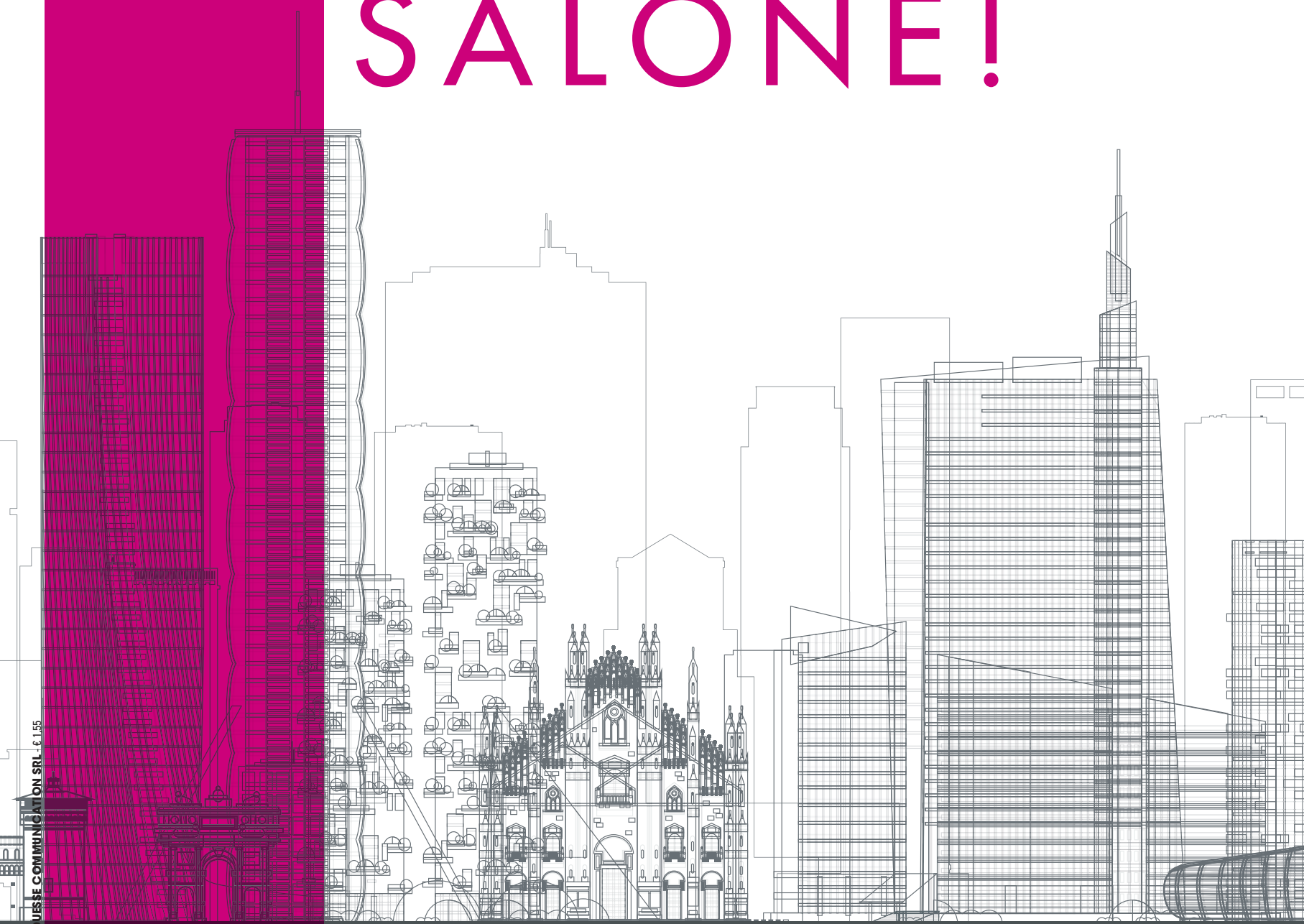
PROGETTO

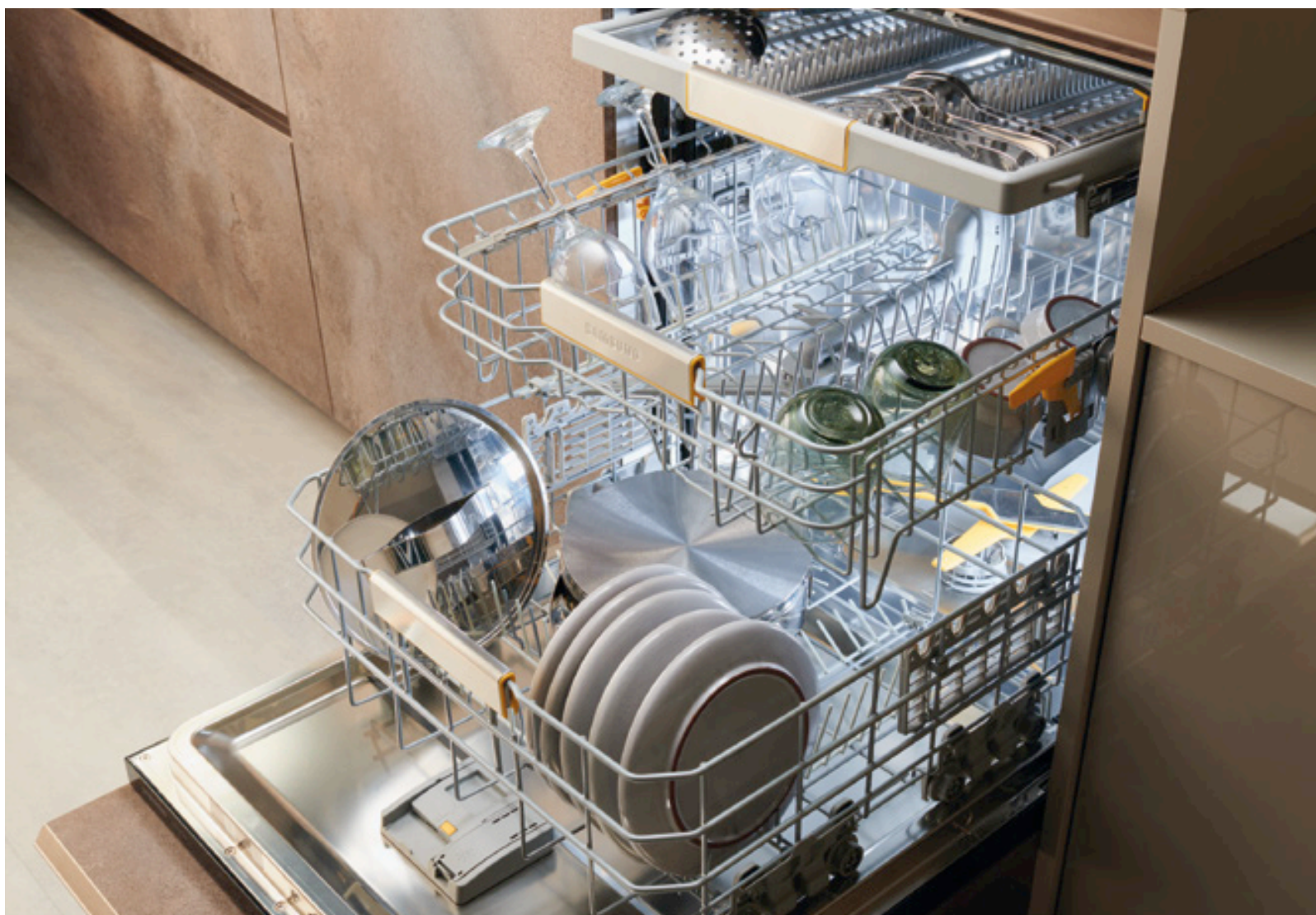
PERSONE • MERCATO
TREND • PRODOTTI

CUCINA

N.4
APRILE 2024

PRONTI PARTENZA SALONE!





JetClean

La nuova gamma di lavastoviglie connesse che arriva fino alla **classe A-10%** e, grazie alla modalità **AI Energy** dell'App SmartThings, permette di ridurre i consumi di energia **fino al 23%**. L'esclusivo sistema **Water Jet Clean™** garantisce risultati ottimali grazie ad un getto potente e uniforme, mentre la funzione **DryCare** apre automaticamente la porta della lavastoviglie a fine ciclo, permettendo alle due ventole integrate di espellere il vapore: asciugatura perfetta e massima cura del top della cucina!

First 75 AI

È nata la gamma di frigoriferi per moduli da 75 cm che allarga i tuoi orizzonti in cucina, ridefinendo il concetto di spazio e offrendo soluzioni di conservazione per ogni esigenza.

Grazie all'AI e alla modalità **AI Energy** dell'App SmartThings è oggi possibile tenere sotto controllo e ridurre il consumo di energia fino al 10%.

Non solo monitoraggio dei consumi, ma anche le più evolute tecnologie di conservazione: il **Total No Frost** assicura una temperatura ottimale e costante impedendo la formazione di ghiaccio e brina, prolungando così la freschezza degli alimenti.

La funzione **Cool Select Plus** invece permette di trasformare il freezer in frigo, assicurando una capacità **fino a 389 litri**.

Con Samsung First 75 AI il futuro della refrigerazione extra-large è arrivato!



Modello Tablet | Creo Kitchens

Dual Cook Flex™

L'unico forno dotato di **doppia porta** e in grado di cuocere contemporaneamente pietanze con tempi, temperature e impostazioni diverse.

Il vano del forno può essere utilizzato in tutta la sua capacità - fino a 76 litri - o diviso in due compartimenti più piccoli, dove cucinare insieme piatti diversi senza scambio di odori, risparmiando tempo ed energia.

Dual Cook Flex™ è **connesso** e può essere gestito tramite l'App SmartThings. E con l'App Samsung Food si possono ricevere suggerimenti sulle ricette e inviarle direttamente al forno.

SlimFit

Dotati di **connettività wi-fi** e supportati dall'App **Samsung Food**, i piani cottura a induzione SlimFit facilitano la preparazione dei pasti. Con il modello dotato di sonda intelligente "**Assist Cook**", la ricetta può essere inviata dallo smartphone direttamente al piano e alla sonda per regolare la cottura, fino a ricetta ultimata.





First 75 AI

Il primo della classe per capacità ed efficienza.

La vita quotidiana e il risparmio di energia entrano in una nuova era grazie all'**Intelligenza Artificiale** Samsung, per un'esperienza di utilizzo intuitiva, personalizzata e attenta ai consumi.

Con i frigoriferi da incasso **First 75 AI** e le nuove **gamme lavaggio e cottura**, si ridefinisce il nuovo standard in cucina.

SAMSUNG



Scarica l'App
SmartThings



ARAN
CUCINE



 EuroCucina

Hall 02 Stand A01 - B01

info@aran.it





ARAN Cucine Flagship Store Milano
Piazza S. Gioachimo, 2N, 20124 Milano (MI)
Tel. +39 02 36557552

DAVIDE OLDANI
Chef
CucinaD'ò Kitchen



MK

Master Kitchen

Something is cooking

Forni multifunzione

Con i forni Master Kitchen puoi scegliere fra tante funzioni tradizionali e innovative, per trovare sempre la soluzione più adatta a ciascun piatto. Progettati per rispondere a tutte le esigenze della cucina contemporanea, ti permettono di esprimere la tua creatività con la certezza di una cottura perfetta.

Scopri tutte le novità in occasione della **Milano Design Week** dal 16 al 20 aprile nella nostra esclusiva location in Corso Garibaldi 77, Milano

Per saperne di più visita mk-masterkitchen.com/it



COMUNICARE AUTENTICITÀ

Mai come in questa edizione della Design Week, le aziende sono pronte a comunicare la propria autenticità. Non vedremo solo prodotti, prototipi e installazioni fini a se stesse, ma in tanti stand (e ce ne sono di veramente interessanti) e in molti eventi si respirerà cultura, visione, innovazione e l'esaltazione dei valori fondanti di aziende e marchi.

Quello che ci aspettiamo di scoprire (non solo di percepire!) è il contenuto, la qualità intrinseca, l'idea progettuale e gli elementi che caratterizzano e che fanno grande l'industria del mobile e del bianco.

Certamente è difficile racchiudere tra le pagine di un giornale il mood che vivremo durante la settimana del Design, ma quello che vi proponiamo da pag. 50 è uno storytelling, una narrazione visiva delle novità più interessanti che vi invitiamo a scoprire.

Qualche esempio? Electrolux Ecoline Hub, ambizioso progetto che ha come obiettivo quello di sensibilizzare e richiamare l'attenzione del pubblico e degli addetti ai lavori sul tema della sostenibilità (tutti i dettagli a pag. 72), oppure l'evento "The Pulse of Every Kitchen" di Miele che si trasforma in un'occasione per riflettere sull'evoluzione degli elettrodomestici nel corso della storia, a cui l'azienda ha preso parte come attore primario.

Ma non è tutto. Ci saranno poi delle brand identity rinnovate per meglio trasmettere i valori e i nuovi posizionamenti (Elica e Candy) o ancora, realtà come Aran, Febal Casa e Stosa che, ognuna con le proprie proposte, privilegiano l'uso di materiali eco-compatibili e processi produttivi attenti all'ambiente, sposando l'idea di uno stile di vita contemporaneo e proiettato verso il futuro.

Di esempi ce ne sono moltissimi, ma non possiamo svelarvi di più. Quello che vi consigliamo è di approcciare questa settimana con curiosità, entusiasmo, ma soprattutto con la voglia di andare oltre la superficie delle cose per meglio comprendere i tanti percorsi che stanno intraprendendo le aziende. Per questo invitiamo il retail a partecipare, a scoprire i progetti, a toccare i prodotti, ma soprattutto a dialogare e scambiare informazioni e opinioni con i fornitori partner e con nuove aziende che potrebbero diventarlo, per scoprire tutto il grande lavoro che stanno facendo e contribuire così ad alimentare la catena virtuosa del progetto.

Buon Salone!

Arianna Sorbara

Iscriviti alla newsletter

PROGETTO CUCINA



Follow us!
www.e-duce.it **f in**

Foto in cover: Shutterstock



8

50 PRONTI, PARTENZA, SALONE!
 Dal 16 al 21 aprile va in scena EuroCucina, uno degli appuntamenti più attesi di questa edizione del Salone del Mobile di Milano. Occasione di incontro e confronto, presenta molte novità. Vi anticipiamo alcune tra le più interessanti che vedrete in fiera e tra le vie di Milano

14

News

20

Ricerche

C'è voglia di casa, ma...

24

Progetto

"Una bellissima rivoluzione"

30

Strategie

BSH: a tutto incasso

36

Mercato

Retail: il futuro tra design e tecnologia

42

Design stories

Connessioni sinergiche

50

Speciale

Pronti, partenza, Salone!

53 Aeg

56 Aran

58 Arredo3

59 Arrex

60 Arrital

62 Beko

64 Bora

66 Bosch

- 68 Candy
- 69 Cesar
- 70 Doimo Cucine
- 71 Dometic Home
- 72 Electrolux
- 78 Elica
- 80 Ernestomeda
- 81 Faber
- 82 Falmec
- 84 Febal Casa
- 86 Franke Home Solutions
- 88 Haier
- 90 Hisense
- 92 Key Cucine
- 94 Lago
- 95 LG
- 96 Master Kitchen
- 98 Miele



- 100 Modulnova
- 101 Molteni
- 102 Neff
- 103 Nobilia
- 104 Samsung
- 106 Schiffini
- 107 Siematic
- 108 Siemens
- 109 Steel e Very Simple: Kitchen
- 110 Signature Kitchen Suite
- 112 Smeg
- 113 Snaidero
- 114 Stosa Cucine
- 116 Unox Casa
- 118 Valcucine
- 120 Whirlpool



SIFONE
1ST SPAZIO[®] EVOLUTION

L'evoluzione dello spazio
in cucina.

IN SOLI 65 mm DI SPESSORE



XLIRA[®]
 since 1925

MADE IN ITALY www.lira.com
 Valduggia (Vercelli) - ITALY info@lira.com



Tecnologia per la vita

La perfetta combinazione in

NUOVI PIANI A INDUZIONE SERIE 6 E NUOVE CAPPE INCLINATE SERIE 6 E SERIE 8.

I nuovi piani a induzione Bosch si distinguono per la nuova tecnologia **PerfectFry Plus**: questo sensore permette di selezionare la temperatura tra 11 livelli e di mantenerla costante per un risultato di cottura perfetto. Inoltre, possono comunicare direttamente con le nuove cappe inclinate Serie 6 e Serie 8 grazie a Smart Hood Automatic. Le nuove cappe inclinate si distinguono per elevati standard di potenza e silenziosità raggiungendo un livello di rumorosità di 59 dB*.



Scopri di più www.bosch-home.com/it

 [BoschHomeItalia](https://www.facebook.com/BoschHomeItalia)

 [boschhomeit/](https://www.instagram.com/boschhomeit/)

*Quando impostata al massimo livello non intensivo con installazione di filtro e camino a ricircolo secondo la norma EN 60704-2-13.



BOSCH

cucina.

NUOVI FORNI SERIE 8.

La nuova gamma di forni Serie 8 si adatta a ogni stile e ambiente di cucina, grazie al suo design senza tempo. Ancora più tecnologici, presentano oggi nuove funzioni come **Air Fry** e **Steam Plus**.



FRIGORIFERI DA INCASSO NO FROST DA 70 CM.

L'interno ancora più capiente dei frigoriferi da incasso XXL ti consente di avere maggiore flessibilità per la conservazione degli alimenti più voluminosi. Grazie ai cassettei **VitaFresh XXL** <0°C> puoi conservare i tuoi cibi freschi più a lungo.



60
YEARS

STOSA
CUCINE

60 Years of Italian Design

f @ p X v

modello Aliant - www.stosa.it



Salone
del Mobile
Milano

Eurocucina - 16/21 Aprile 2024
PAD 04 - STAND C02 D02

Miele

AN INVITATION TO DISCOVER

The Pulse
of **Every Kitchen**

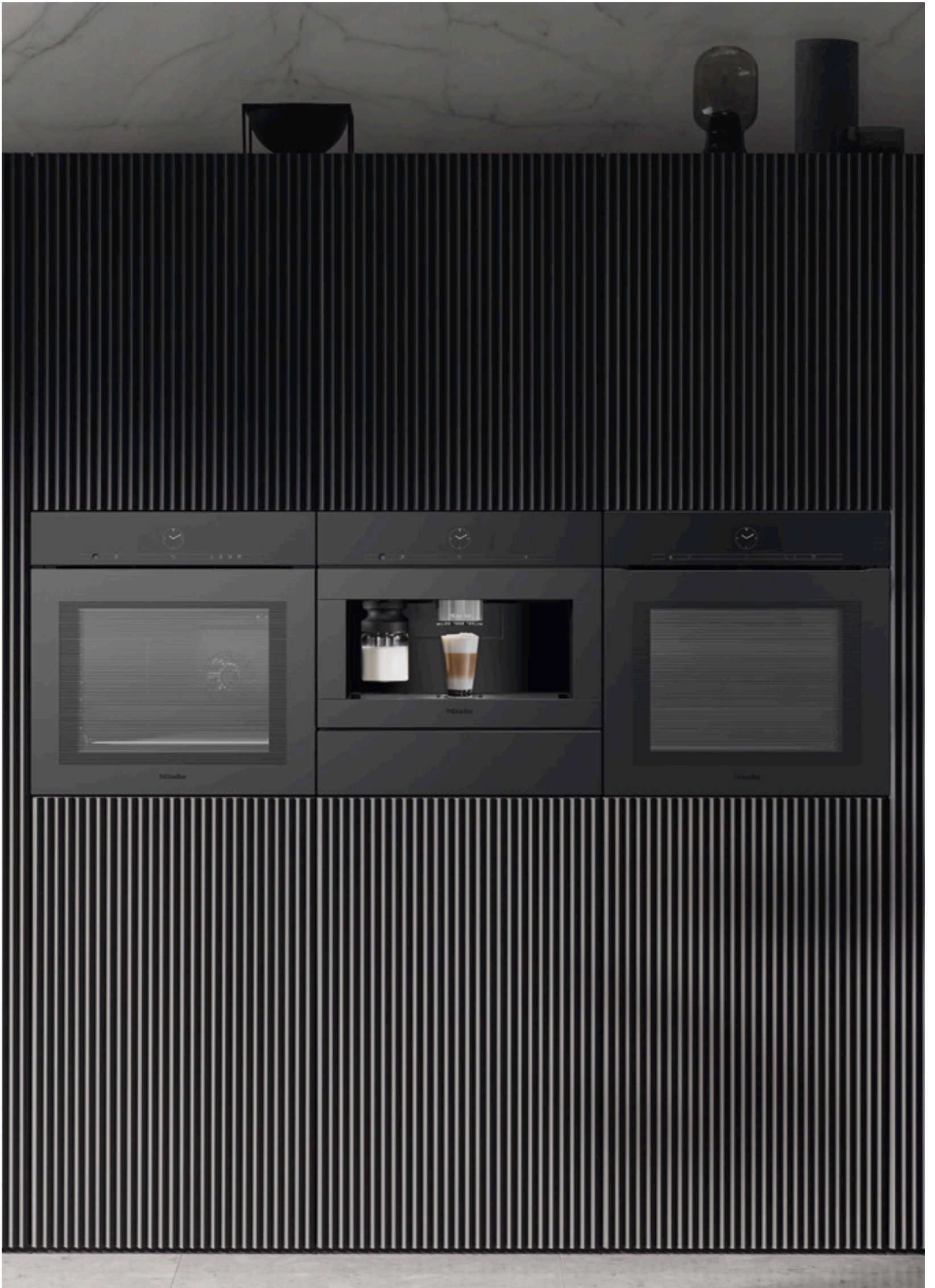
Salone del Mobile 16_21.04.24

Pav 2_Stand A02 A04

FuoriSalone 15_21.04.24

Miele Experience Center Milano

Corso Garibaldi 99



Miele. Immer Besser.



LG ELECTRONICS: ANDREA ROMEO SALES DIRECTOR HA

Il manager ha maturato importanti esperienze in Haier, Samsung, Indesit

LG Electronics Italia annuncia l'ingresso di Andrea Romeo come Sales Director della divisione Home Appliances (HA). Questa nuova nomina rientra all'interno di una più ampia strategia di rafforzamento della struttura commerciale, avviata lo scorso anno con la creazione del team dedicato al segmento built-in guidato da Maurizio Amanzi.

V-ZUG: UTILE AUMENTATO NEL 2023

Nonostante un calo dell'8% nel fatturato

Nel 2023 V-Zug ha fatturato 585 milioni di franchi (circa 610 milioni di euro): -8% rispetto all'anno precedente. Le misure di riduzione dei costi hanno però avuto un impatto positivo sul risultato operativo e sul flusso di cassa operativo. Il risultato operativo (Ebit) ammonta a 16,8 milioni di franchi (circa 17,5 milioni di euro) ed è cresciuto del 63% rispetto ai 10,3 milioni di franchi del 2022. Il free cash flow è migliorato da -52,2 milioni di franchi a 18,2 milioni (circa 19 milioni di euro).

ELICA: DALL'ASPIRAZIONE AL COOKING

Nuovo posizionamento e brand identity con l'integrazione fra piano cottura, cappa e forni

Il percorso iniziato nel 2016 con il lancio dei piani aspiranti NikolaTesla diventa una svolta per Elica, che intende proporsi come brand italiano del cooking vendendo, oltre alle cappe, piani a induzione con cappa integrata e forni.

Saranno completamente rinnovati la brand identity e il posizionamento di Elica, una 'svolta' supportata da un investimento di oltre 40 milioni di euro in 3 anni. Il focus sarà posto su R&D e marketing, finalizzati a compiere una rivoluzione negli elettrodomestici dedicati alla cottura. "Ci rimettiamo in gioco, con l'obiettivo di diventare un player di riferimento nel settore", ha affermato il Presidente Francesco Casoli.



Francesco Casoli,
Presidente di Elica spa

'VIA LIBERA' DELL'ANTITRUST INGLESE: NASCE LA NUOVA BEKO EUROPE

Gli stabilimenti e le attività commerciali Whirlpool in Emea passano alla holding controllata da Arçelik

In anticipo sui tempi previsti, la Competition and Market Authority inglese ha confermato ufficialmente il 'nulla osta' già fatto filtrare alcune settimane prima dell'operazione che porterà in Beko Europe (al 75% partecipata da Arçelik) le attività Whirlpool in Europa, Medio Oriente e Africa. Cade dunque l'ultimo ostacolo all'operazione che potrà prendere l'avvio nei prossimi mesi.

Haier Europe: Neil Tunstall sostituisce Yannick Fierling Cambio al vertice dopo 9 anni

Yannick Fierling, Ceo dal 2015, lascerà a fine aprile la guida di Haier Europe.

Il suo successore è Neil Tunstall, da 7 mesi AD Haier per Regno Unito e Irlanda. A parte una parentesi in Jacuzzi, Tunstall è cresciuto in Indesit, acquisita poi da Whirlpool, dove ha lavorato dal 2002 al 2019.



Neil Tunstall, dal 1° maggio sarà Ceo di Haier Europe



Dornbracht inaugura 'Space of Discovery'

Disegnato da Mike Meiré, è sito in via Palermo, 19

Durante la Design Week, Dornbracht inaugura Space of Discovery, il nuovo showroom in via Palermo, 19 progettato come uno spazio multisensoriale. Progettato da Mike Meiré, designer e brand director dell'agenzia creativa

Meiré und Meiré, lo showroom è organizzato su due livelli. Nella zona superiore ci saranno le novità prodotte: sarà uno spazio d'ispirazione grazie un allestimento digitale multimediale per enfatizzare l'expertise di Dornbracht nella progettazione. L'Inspiration Area ospiterà anche una cucina, segmento importante per il brand: qui un'isola centrale funge anche da hub di comunicazione all'interno dello showroom. Il livello inferiore sarà dedicato alla consulenza: dall'x-tra service dedicato alle proposte custom, alle soluzioni a incasso insieme al racconto di Dornbracht ReCrafted, il programma di miscelatori ricondizionati lanciato dal marchio lo scorso anno.



Uwe Kreidel, Ceo del gruppo Hettich

HETTICH CHIUDE IL 2023 CON UNA FLESSIONE DEL 14%

Rilancio nel 2024 grazie all'acquisizione di FGV

Il gruppo tedesco Hettich, leader nella ferramenta e nelle componenti in metallo per l'industria del mobile, ha diminuito del 14% il fatturato 2023 a 1,3 miliardi di euro. Per il 2024 è previsto il rilancio anche grazie all'acquisizione del gruppo FGV Formenti e Giovenzana.



Credit: JF-Deroubaix

GROUPE SEB ENTRA NEI GED

Acquista Sofilac, che realizza le cucine dei grandi chef

Il Groupe Seb entra nel settore cottura di alta gamma acquisendo il gruppo Sofilac che, dalla fine del Seicento, produce in Borgogna fornelli, forni e cappe utilizzate dai più grandi cuochi francesi. L'azienda, che fattura 62 milioni e vende con il marchio Lacanche ai privati e con il marchio Charvet alla clientela professionale, era proprietà della famiglia Augagneur. Ha 360 dipendenti ed esporta un terzo del fatturato.

Thierry de La Tour d'Artaise, Ceo di Groupe SEB



Andrea Sasso, Presidente e Ceo di Dexelance

Cresce il fatturato di Italian Design Brands (che ora si chiama Dexelance)

La redditività netta rimane vicina ai valori del 2022

Nel 2023 Italian Design Brands (che ha cambiato nome a fine marzo in Dexelance) ha fatturato 287 milioni di euro, contro i quasi 200 del 2022 (che diventano 311 milioni includendo le vendite delle tre realtà acquisite nel corso dell'anno: Cubo Design, Axolight e Turri). La crescita organica è stata del 3,9% che diventa 16,6% con le nuove acquisizioni. Rimane stabile al 74% l'incidenza delle esportazioni, confermando l'area europea come principale mercato di sbocco estero per i prodotti del Gruppo, seguita dal Nord America. Cresce la redditività: l'Ebitda passa da 31,7 a 52 milioni, la marginalità è intorno al 18%. L'utile netto di 25,6 milioni è in linea con l'anno 2022 e con un'incidenza percentuale sul totale dei ricavi del 8,2%.

HÄFELE RIORGANIZZA IL TOP MANAGEMENT

Dopo che il calo delle vendite e un grave attacco informatico avevano portato a un calo del fatturato 2023

Alla debolezza del mercato tedesco e globale, Häfele ha aggiunto i danni creati da un grave attacco informatico che all'inizio del 2023 aveva bloccato produzione e consegne per settimane. Non sorprende che il gigante tedesco della componentistica per mobili (1,71 miliardi di fatturato per l'82% conseguiti all'estero) abbia chiuso il 2023 con un calo dell'8,2%. La direzione passa da cinque a tre membri. Michael Distl è responsabile delle finanze, delle risorse umane e dell'IT. Boris Katic è responsabile degli stabilimenti di produzione Häfele, degli acquisti, della logistica e della gestione della qualità. Gregor Riekens, in qualità di Ceo, è responsabile del marketing e delle vendite. Sibylle Thierer è a capo del Consiglio d'amministrazione, in carica dal 2020.



Willi Bruckbauer,
fondatore e Ceo di Bora

WHIRLPOOL PORTERÀ NEGLI USA I PIANI A INDUZIONE CON CAPPA INTEGRATA DI BORA

*Entreranno nella gamma
Kitchen Aid e JennAir*

Whirlpool porterà negli Usa i piani a induzione con cappa integrata prodotti da Bora: saranno integrati nella gamma JennAir e Kitchen Aid e venduti sul mercato statunitense e canadese. Nata nel 2007, la austro-tedesca Bora ha lavorato per affrettare la "fine della cappa aspirante" come ha detto il fondatore Willi Bruckbauer e si è subito specializzata nei piani a induzione con circolazione dell'aria 'downdraft'. Bora dà lavoro a 650 persone e ha ampliato il suo catalogo ai forni a vapore professionali.

ARRIVA IN EUROPA LA CONTROVERSIA SULLE ENGINEERED STONE

*Un produttore rifiuta di
vendere piani ai cucinieri
che li tagliano 'a secco'*

Per la prima volta un produttore europeo di pietre ingegnerizzate, la ceca Technistone, raccoglie la sfida lanciata in Australia, dove il Governo ha proibito la produzione di quarzi e pietre artificiali e alcuni retailer (come Ikea) hanno rifiutato di venderle. Technistone ha deciso di non fornire più pietra ai cucinieri che tagliano 'a secco' le sue pietre, informa il sito inglese *Kbbreview*.



Paolo Lioy, Presidente di Applia Italia

Applia: presentata al governo la proposta di un eco-incentivo Primo incontro del 'Tavolo filiera del Bianco' presso il Mimit

Il Presidente di Applia Italia Paolo Lioy e il Direttore Generale Marco Imparato hanno incontrato per la prima volta il Governo, presentando la proposta di incentivo all'acquisto di Ged appartenenti alle classi energetiche più elevate a fronte della consegna di un prodotto con più di 10 anni: uno sconto fino a 100 o 200 euro a seconda dell'Isce del consumatore.

ELECTROLUX CONQUISTA 11 IF DESIGN AWARDS

Premi al design e all'interfaccia utente dei suoi prodotti

Il Gruppo Electrolux ha vinto 11 iF Design Awards per il design e per l'interfaccia utente dei suoi prodotti. La giuria ha premiato il piano a induzione in vetro opaco AEG XTM Combo Zaffiro, i piani cottura a gas da incasso AEG Serie 7000 con StepPower, la gamma di frigoriferi con congelatore inferiore Electrolux Experience, la Lavastoviglie AEG/Electrolux ComfortLift a libera installazione, il purificatore d'aria Serie AEG 5000/Serie Electrolux 500 e la gamma di friggitorici ad aria Electrolux/AEG.



Il piano cottura a gas da incasso AEG Serie 7000 con StepPower è uno dei prodotti premiati da iF Design

UN BUON II SEMESTRE (+6,7%) SALVA LE CUCINE TEDESCHE

Nell'anno il saldo è negativo solo dello 0,56%

Secondo l'Associazione di categoria VdDK, l'anno scorso il settore dei mobili per cucina tedesco ha fatturato 6,235 miliardi di euro, con un calo limitato allo 0,27%. Il secondo semestre infatti con un netto aumento del 6,7% ha contrastato i cali severi registrati nella prima metà dell'anno. L'export (-0,56%) è andato meno bene del mercato domestico (-0,04%). Le 48 aziende aderenti all'associazione (18.638 dipendenti in totale) esportano in media il 45% del fatturato.



Unox Casa in Australia

La cucina in acciaio è il fulcro di una villa sull'oceano

La tecnologia futurista di Unox Casa incontra l'ispirazione unica dello studio d'architettura Cera Stribley: il risultato è Coolatai House lungo la Great Ocean Road australiana. Lo spazio cucina è il cuore dell'abitazione, circondato da sottili vetrate modulari, dotato del frigorifero Sub-Zero e Model 1 di Unox Casa e del forno Super Oven.

LUBE A LONDRA E SULL'ADRIATICO

Tre aperture in meno di un mese fra Abruzzo e Marche

Il Gruppo Lube ha inaugurato un punto vendita monomarca a Londra, realizzato in collaborazione con il partner Urban Living nella zona di Fitzrovia. Nell'arco di poche settimane si è rafforzata anche la rete italiana con nuove aperture a Fano (PU), Chieti e Spoltore (PE).

A MANHATTAN UN FLAGSHIP STORE DA 3200 MQ PER DESIGN HOLDING

Mira al mercato contract il più grande store DH

Misura 3200 metri quadri ricavati in uno storico palazzo di Madison Avenue il più grande flagship store di Design Holding recentemente inaugurato. Su questa metratura il gruppo, controllato dall'italiana Investindustrial e dall'americana Carlyle, può mostrare a clienti finali, professionisti e contractor le collezioni dei suoi brand: Arlinea per le cucine, Flos per l'illuminazione, B&B, Maxalto, Fendicasa e Louis Poulsen per l'arredo.

FEBAL CASA ARRIVA A 178 PUNTI VENDITA

Tre nuove aperture in Liguria, Marche e Lazio

Febal Casa ha inaugurato tre punti vendita in Liguria, Marche e Lazio e raggiunge il traguardo di 178 negozi monomarca in Italia. Si tratta di uno store da 250 mq a Ventimiglia (IM), uno di 230 mq a Macerata e uno più grande (300 mq) a Ladispoli.





beko



LA NATURA
IN TUTTO CIÒ
CHE FACCIAMO



Michela Lucchesini
Marketing Director
di Beko Italy



Il nostro impegno

Da sempre Beko promuove il rispetto per l'ambiente e lo fa in maniera concreta. Non si tratta solo di un modello di business, ma di un impegno reale e quotidiano, dove le azioni devono poter parlare più delle parole.

È la sostenibilità a guidare Beko nelle strategie di prodotto e nell'innovazione tecnologica: da sempre, a partire dalla casa madre Arçelik, si impegna a migliorare la qualità di vita dei suoi consumatori, ma anche a renderli più consapevoli del fatto che da uno stile di vita più responsabile deriva un futuro migliore per tutti. Beko lo chiama 'effetto domino' perché crede che, dando il via a una campagna di informazione ed educazione che suggerisce semplici pratiche per tutti i giorni, si possano ottenere grandi risultati. Negli ultimi vent'anni, si è concentrata sull'innovazione per rendere la vita dei suoi clienti più semplice e più sana. La facilità d'uso e le tecnologie funzionali dei prodotti hanno reso Beko il marchio con la crescita più rapida sul mercato europeo.





Prodotti sostenibili a portata di mano

*Beko ti invita a condividere questo viaggio per rendere la
sostenibilità una scelta più semplice.*

*I nostri prodotti ad alta efficienza energetica aiutano a
risparmiare risorse vitali: unisciti a noi per far diventare
il Pianeta un luogo più sano*

Lavastoviglie a scomparsa totale 60 cm

Da Beko arriva la lavastoviglie BDIN386E4AD che racchiude al suo interno un'anima tecnologica unica. Un nuovo cuore pulsante che vanta innovative tecnologie e nuove funzioni di lavaggio dalle prestazioni altamente performanti tra cui la funzione speciale DeepWash dedicata alla pulizia di bottiglie, biberon, caraffe, bicchieri lunghi e tutte le stoviglie particolarmente profonde. Utilizzando questa funzione si attiva una zona speciale della lavastoviglie che garantisce un lavaggio intensivo e profondo. Grazie

poi alla presenza del sistema AutoDose ci si dimentica di mettere il detersivo. Questo modello è dotato, infatti, di un serbatoio che contiene detersivo in gel e brillantante: ne dosa, in modo automatico, il corretto quantitativo in base al programma selezionato e al livello di sporco delle stoviglie. Con una sola ricarica del serbatoio è possibile effettuare fino a 23 cicli di lavaggio. I benefici? Risparmio di tempo, massima performance di lavaggio, riduzione dell'impatto ambientale.



BDIN386E4AD

16 coperti, funzioni speciali di lavaggio tra cui DeepWash e CornerIntense™, dosaggio automatico AutoDose



Frigorifero combinato montebianco75

Il frigorifero combinato Montebianco75 BCNE400E50SHN bPRO500 di Beko è la soluzione perfetta per chi cerca massima capacità in una dimensione rivoluzionaria di 75 cm rispetto allo standard da 60 cm per il mondo freddo da incasso. Fino a 370 L di capacità netta, una migliore gestione dello spazio interno, e conserva i cibi fino a tre volte più a lungo.

Al suo interno tutte le migliori tecnologie per la conservazione domestica racchiuse in un design moderno e dettagli di pregio. A partire dal Compressore ProSmart™ Inverter che assicura alta efficienza e maggiore durata. Raffreddando più in fretta, consuma meno ed è molto più silenzioso dei normali compressori. Oppure il sistema di

raffreddamento AeroFlow™ Total No Frost grazie al quale l'aria viene immessa all'interno del vano attraverso una canalizzazione nascosta e laterale, per una distribuzione omogenea e una fluttuazione ridotta al minimo della temperatura. Inoltre, grazie alla presenza di due ventole separate, si evitano contaminazioni di odori e passaggio di aria a diverse temperature tra il vano frigorifero e quello freezer.

L'innovativa tecnologia HarvestFresh™, infine, garantisce la perfetta conservazione delle vitamine e dei principi nutritivi degli alimenti grazie alla speciale alternanza di fonti luminose colorate nel cassetto Crisper che simulano il naturale ciclo solare di 24 h.

**BCNE400E50SHN
bPRO500**

Fino a 370 L di capacità netta, 75cm di larghezza rispetto ai 60 cm standard, Sistema AeroFlow™ Total No Frost, Tecnologia HarvestFresh™, EverFresh+®, compressore ProSmart™ Inverter, comparto alimenti freschi e gestibile da remoto tramite App HomeWhiz

HIXI84700UF

Piano a induzione da 80 cm,
4 zone cottura, 1 sezione
IndyFlex™ e comandi Touch
Slider

Piano cottura a induzione con cappa integrata

Il piano cottura a induzione HIXI84700UF di Beko si caratterizza per la cappa aspirante integrata dotata di 4 livelli di potenza aspirante, in classe energetica A. Grazie alle 4 zone cottura e alla grande sezione IndyFlex, questo piano assicura la massima flessibilità e consente di utilizzare pentole e padelle di qualsiasi dimensione.

Gli innovativi comandi Touch Slider sono perfetti per controllare con precisione e in modo rapido la potenza. Selezionando la Funzione Booster si dimezzano i tempi di cottura: l'acqua bolle in meno di 3 minuti, mentre l'olio arriva alla temperatura

ideale per friggere in meno di 7. Con la funzione Stop&Go è possibile abbassare al livello 1 tutte le zone cottura con un unico tasto. Ogni zona cottura è dotata di un dispositivo antisurriscaldamento che disattiva automaticamente il funzionamento del piano in caso di eccessivo carico prima che si possa riscaldare in modo eccessivo. È dotato di un sistema filtrante che lavora attraverso la purificazione dei fumi e dei vapori attraverso dei filtri a carboni attivi. Per facilitare la vita di tutti i giorni, il filtro grassi è lavabile in lavastoviglie.





Forno multifunzione Linea Nature

Design moderno, tecnologie all'avanguardia e funzioni pensate per facilitare la vita di tutti i giorni. Sono queste le caratteristiche del forno multifunzione BBVM13400XDS della Gamma Beyond bPRO500 linea Nature di Beko.

L'innovativa tecnologia AeroPerfect™ distribuisce in modo omogeneo la temperatura per avere ogni piatto cotto alla perfezione dal centro ai bordi.

Ispirata all'aerodinamica è in grado di garantire un flusso costante di aria uniforme in tutto il forno.

Grazie alla cavità Split&Cook si può dividere facilmente lo spazio di 72 litri in due vani separati. Attraverso il separatore removibile si creano un vano

superiore da 35 litri e uno inferiore da 34 litri. Le due cavità possono funzionare contemporaneamente e a temperature diverse grazie alla presenza di due ventole distinte situate nella parete posteriore del forno. La differenza di temperatura tra una cavità e l'altra può arrivare a un massimo di 80°C. Il forno Split&Cook® permette, inoltre, di risparmiare energia quando si sceglie di utilizzare una sola delle due cavità.

Per quanto riguarda il design, il cristallo nero, le finiture in inox antimpronta, il display Led Direct Access Touch Control e le monopole enfatizzano le linee moderne e la cura per i dettagli.

BBVM13400XDS

Tecnologia AeroPerfect™, doppia cavità Split&Cook, classe di efficienza energetica A+, display Led Direct Access Touch e 14 funzioni di cottura

Forni Beyond

Oltre ogni ricetta.



Allargare i nostri orizzonti significa immaginare un futuro migliore: tecnologie innovative, funzioni inedite, ma soprattutto la possibilità di offrirti elettrodomestici sempre più sostenibili. Per uno stile di vita più sano, su un pianeta più sano. A questa filosofia si ispira la nuova gamma Beyond, naturalmente oltre.

Sappiamo che esigenze diverse richiedono risposte ad hoc. Per questo abbiamo progettato i nostri forni con un pannello di controllo capace di offrirti una proposta ancora più ampia e sempre adeguata alle tue necessità.

AEROperfect[®]

Perfetta distribuzione dell'aria calda

L'innovativo sistema di ventilazione Aeroperfect™ distribuisce l'aria calda in modo uniforme in tutto il forno e riduce al minimo le fluttuazioni di temperatura, garantendo risultati di cottura consistenti e perfetti, ogni volta.

E-DUESSE.IT

**L'ATTUALITÀ DEI MERCATI
DI RIFERIMENTO IN UN'UNICA
PIATTAFORMA CON NOTIZIE IN TEMPO
REALE E APPROFONDIMENTI.**



RETAIL

INDUSTRY

PEOPLE



C'È VOGLIA DI CASA, MA...

Secondo l'Osservatorio Findomestic la propensione degli italiani agli investimenti in mobili ed elettrodomestici è scesa rispetto allo scorso anno. Il Rapporto di Ikea, d'altra parte, fa pensare che la domanda esista e attenda solo una spinta per ripartire. Tocca a brand e retailer fornire ai consumatori le motivazioni giuste

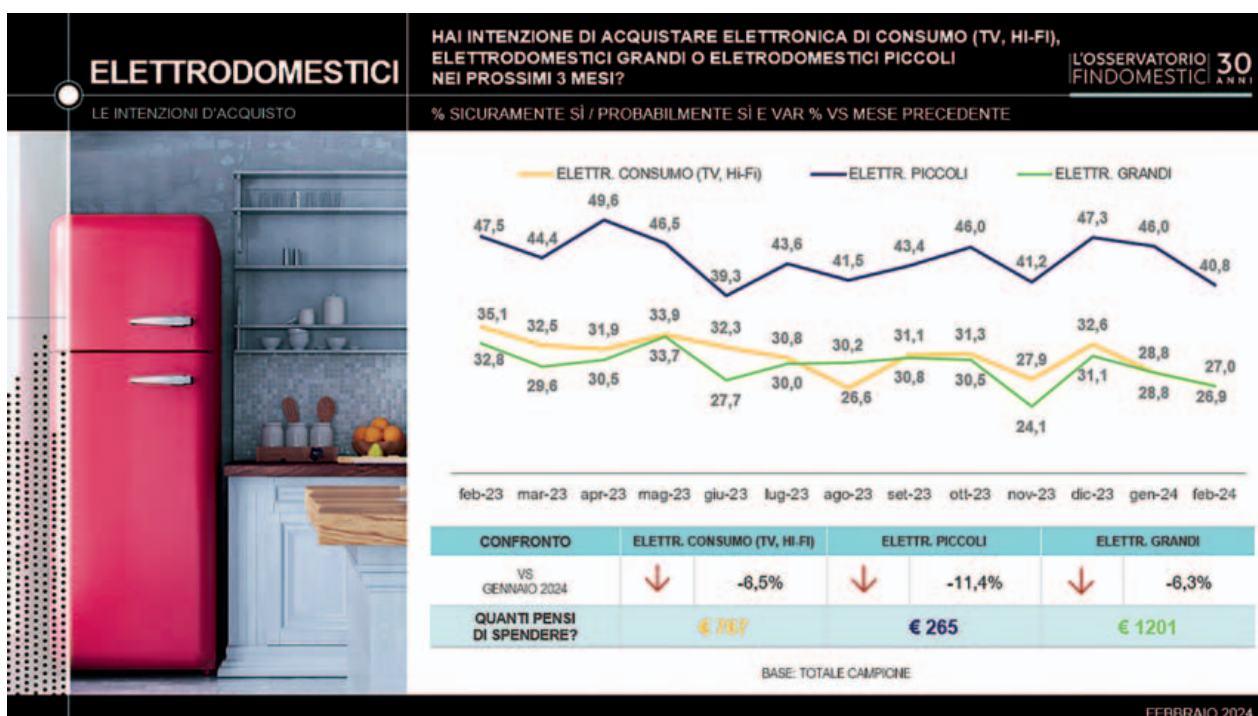
20

Design e tecnologie: soprattutto quelle in grado di rendere più facile la vita in cucina e di risparmiare energia. Ci vorrà molto di tutto questo per smuovere un consumatore italiano che rimane molto, molto cauto, almeno a breve termine, nel programmare i suoi acquisti di beni durevoli. L'ultima edizione dell'Osservatorio Findomestic, che monitora mensilmente le previsio-

ni di spesa di un campione rappresentativo delle famiglie italiane, non volge infatti al bello.

Nel complesso, il costo del credito e una situazione economica percepita come in peggioramento (in realtà non è proprio così) spingono gli italiani a rimandare gli acquisti più importanti anche se in modo selettivo: la percentuale di italiani che hanno stanziato un budget per i viaggi primave-

Ancorché in riduzione, la disponibilità ad acquistare Ped nei prossimi mesi è nettamente più alta rispetto a Ged, Tv o Hi-Fi



rili ed estivi è infatti aumentata di 11 punti percentuali. È un fenomeno che si era già visto nelle precedenti crisi (2001, 2010): i consumatori dapprima blindano il portafoglio di fronte a ogni spesa, poi si 'premiano' con qualche consumo alimentare di fascia alta, poi con qualche viaggio e alla fine si dispongono a investimenti più consistenti. Nel complesso però, per le categorie che interessano a *Progetto Cucina*, il 2024 segna valori di propensione all'acquisto più vicini a quelli del II semestre 2023 che non al I semestre.

AL PED NON SI RINUNCIA

Alla domanda 'hai intenzione di acquistare un prodotto di questa categoria nei prossimi tre mesi?', la risposta più entusiasta, si fa per dire, riguarda i Ped: il 40,8% del campione afferma di avere questo progetto. Si tratta comunque di uno dei valori più bassi registrati dall'Osservatorio di **Findomestic** negli ultimi 12 mesi. Rispetto a gennaio, il calo è dell'11,4%. Lo scorso aprile poi quasi il 50% degli intervistati manifestava questa intenzione. Tutto sommato alla domanda: "e quanto pensi di spendere?" la risposta media è 265 euro. Insomma... si può fare pensano 4 famiglie su 10.

CAUTELA SUL GED

Diverso il discorso per i Grandi elettrodomestici. Curiosamente la somma che i rispondenti hanno in previsione di spendere è alta: 1200 euro. In compenso solo una famiglia su 4 o poco più (27%) manifesta l'intenzione di farlo nei prossimi tre mesi. A dicembre 2023 un terzo delle famiglie aveva in mente questo progetto. È interessante notare che la stessa flessione si rileva anche per l'elettronica di consumo.

RISTRUTTURAZIONI? NO GRAZIE. MOBILI? FORSE...

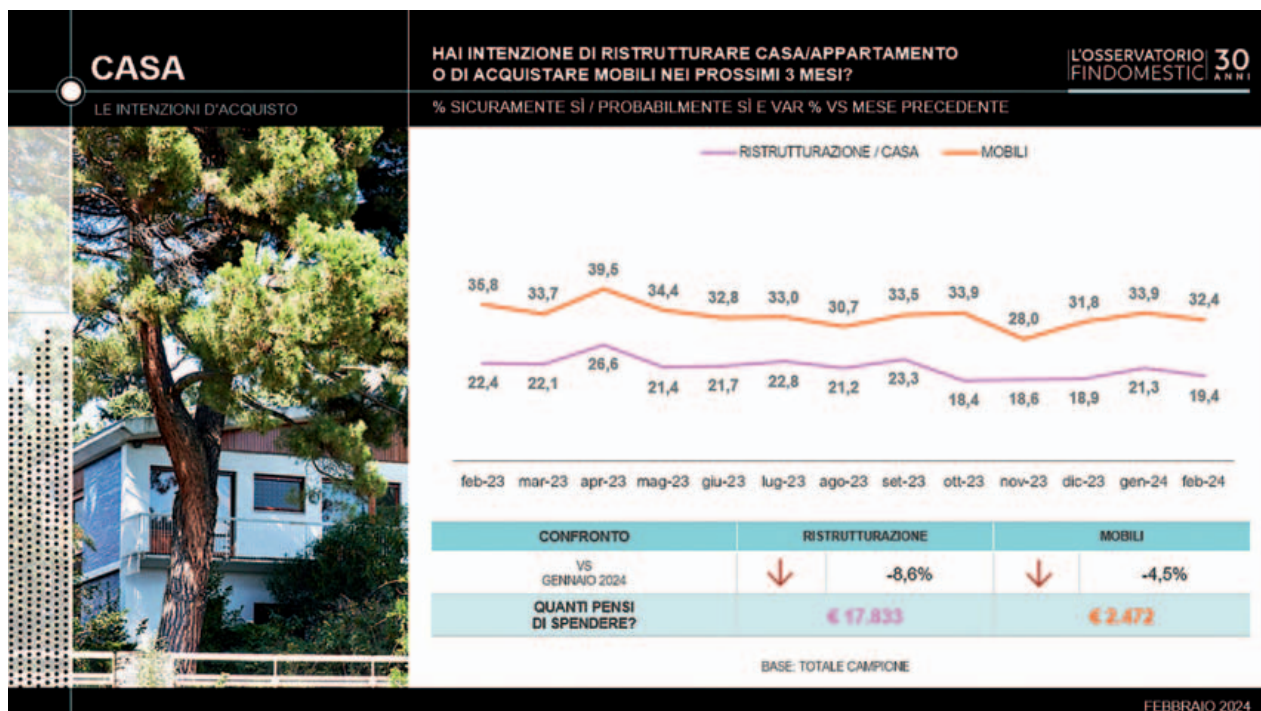
Soprattutto per il built-in, il volano delle vendite sono le

PER IKEA, IL 50% DEGLI ITALIANI NON È SODDISFATTO DELLA PROPRIA CASA

I dati italiani del 10° Life at Home Report di Ikea, uno dei più grandi progetti di ricerca internazionali sull'abitare, fanno pensare che esista una forte domanda repressa di acquisti nel settore dei mobili per la casa. L'indagine 2023 ha evidenziato come solo il 50% degli italiani sia soddisfatto della propria casa (rispetto al 60% della media globale). Più in generale appena il 32% è ottimista per i prossimi due anni rispetto alla media globale del 47%. A preoccupare sono principalmente la salute delle persone care per il 46%, la situazione economica familiare per il 45%, lo stato dell'economia del Paese per il 31% e per il 24% delle persone gli eventi meteorologici avversi che potrebbero interessare la propria casa. "Dieci anni fa contavamo sulle attività fuori casa per migliorare il nostro benessere: nel 2018, per esempio, un italiano su quattro trovava fuori dalle mura domestiche lo spazio ideale per aver tempo per sé e per rilassarsi", scrive il rapporto di Ikea, "la pandemia ha segnato un punto di svolta: negli ultimi due anni è stata proprio la casa a rispondere a una crescente domanda di benessere, fisico e mentale, riprendendo la sua centralità. Nel 2021 il 61% degli italiani ha modificato gli ambienti domestici per far spazio alle attività preferite, creando spazi ibridi e multifunzionali e il 39% di coloro che sono stati bene all'interno delle mura domestiche ha avuto effetti positivi anche sul piano psicologico".

ristrutturazioni. E da questo fronte, perlomeno stando all'Osservatorio di Findomestic, non giungono grandi motivi di entusiasmo. Nemmeno una famiglia su 5 (19,4%) prevede una ristrutturazione nei prossimi tre mesi. Il dato è inferiore alla media rilevata nel 2023 che si situa intorno al 21-22%.

Probabilmente ci si attende anche una riduzione dei tassi di interesse su prestiti e mutui (l'investimento medio previsto è importante: in media 17.800 euro). Diverso il discorso per i mobili in genere. Un terzo degli italiani ha intenzione di acquistarne di nuovi, stanziando in media quasi 2.500 euro. Il dato è inferiore alla media del 2023 anche in questo caso. (a.p.)



Crollata lo scorso novembre, secondo l'Osservatorio Findomestic, la propensione delle famiglie italiane verso la ristrutturazione della loro casa è leggermente cresciuta nel 2024 ma rimane inferiore alla media dello scorso anno

Hisense



UEFA
EURO2024
GERMANY

OFFICIAL PARTNER



Innamorati della tecnologia

**Design esclusivi
e tecnologie rivoluzionarie:**
scegli i forni Hisense e realizza
tutti i tuoi desideri di cottura.



Hisense Innovation Market

FLAVOURS | COLORS | FUTURE

Hisense ti
aspetta al
Fuorisalone
di Milano

16/21 Aprile 2024

Distretto Tortona
Via V. Forcella, 7



24

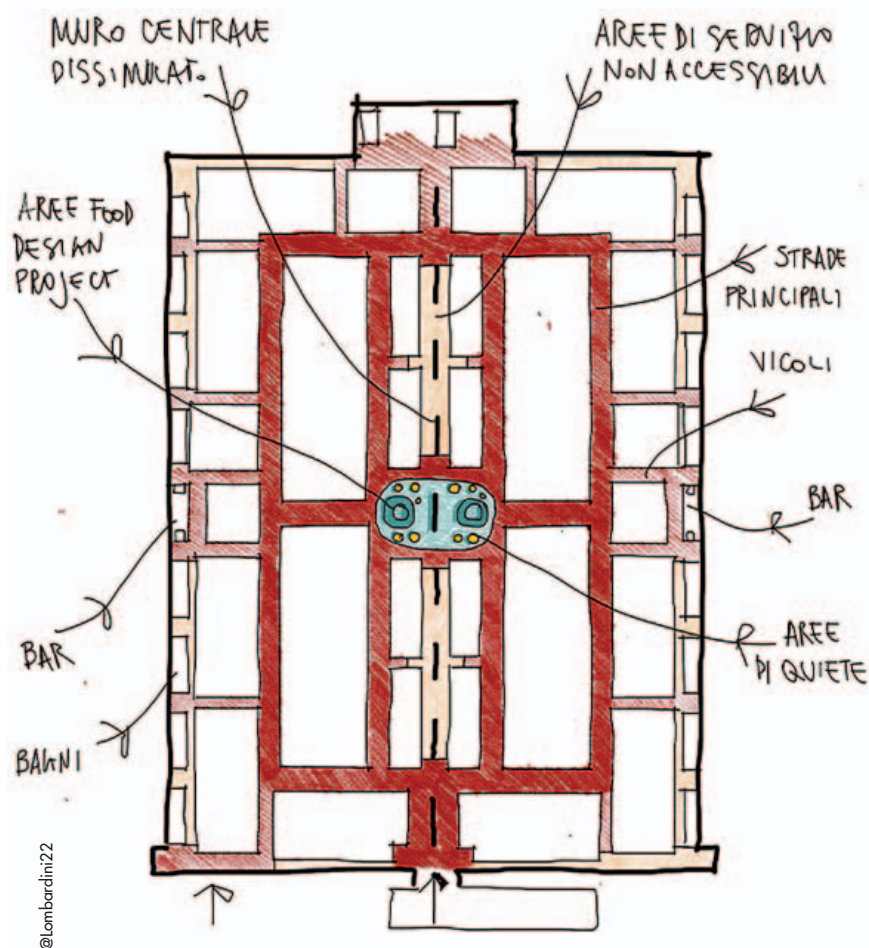
“UNA BELLISSIMA RIVOLUZIONE”

Lombardini22, gruppo leader nello scenario italiano dell'architettura e dell'ingegneria, racconta a Progetto Cucina come (e perché) il re-design del Salone del Mobile metta al centro l'esperienza umana

di Elena Cattaneo



Render @Lombardini22



@Lombardini22

Per chi (ancora) non lo conoscesse, il gruppo **Lombardini22** è una realtà unica nel mondo della progettazione italiana. Guidato da sette soci, professionisti che integrano competenze diverse, si distingue per la visione lungimirante messa in campo fin dalla sua origine e ispirata alle grandi società di progettazione internazionali. Siamo andati a trovarli per farci raccontare com'è nato e come prosegue il loro intervento di trasformazione dei padiglioni della 62° edizione del **Salone del Mobile.Milano** dedicati alle esposizioni biennali.

L'APPROCCIO OLISTICO

L'approccio olistico al progetto che distingue il lavoro di Lombardini22 ha trovato una nuova espressione concreta nella

collaborazione con il Salone del Mobile. Protagonista dell'edizione 2023 il restyling degli spazi dedicati a Euroluce e, grazie anche agli ottimi risultati ottenuti (in seguito a un'indagine condotta dal Salone sui propri utenti), quest'anno oggetto della trasformazione sono i padiglioni di **Eurocucina** e del Salone Internazionale del Bagno.

Layout di EuroCucina di Lombardini22

Punti fermi del progetto, l'ascolto delle esigenze dei diversi stakeholder del Salone del Mobile e il concetto di persona al centro. "Come per Euroluce", spiega **Cristian Catania**, Reinventing Fairs project director di Lombardini22, "il nostro intervento è stato una bellissima rivoluzione per gli spazi di Rho che ha visto ribaltare il concetto di fiera 'stand-centrica', ovvero dove gli stand erano i protagonisti dello spazio, per diventare un evento capace di rispondere, prima di tutto, alle esigenze delle persone".

I primi passi di questa rivoluzione sono stati dei tavoli di consultazione, organizzati dal Salone del Mobile, che hanno coinvolto tutti i principali protagonisti: espositori, designer e grandi player contractor. "Noi eravamo auditori di queste consultazioni", prosegue Catania, "e grazie a questo ascolto abbiamo cominciato a realizzare un brief che nel 2023 si è tradotto nel progetto City of Light. È proprio la città, ▀



Quest'anno lo spazio urbano, nella sua concezione più contemporanea, ci ha guidati: mettendo al centro l'esperienza della visita, abbiamo allargato la dimensione delle corsie, diminuendone il numero

Crstian Catania, Reinventing Fairs project director di Lombardini22

infatti, lo spazio a cui ci siamo ispirati per il progetto. Anche quest'anno lo spazio urbano, nella sua concezione più contemporanea, ci ha guidati: mettendo al centro l'esperienza della visita, abbiamo allargato la dimensione delle strade, cioè delle corsie, diminuendone il numero".

maggior visibilità degli stand, da parte degli espositori, e un'esperienza di visita meno stancante oltre che più stimolante dal punto di vista dell'accrescimento professionale, da parte dei visitatori.

Lombardini22 ha risposto attivando la collaborazione di professionalità differenti: professionisti specializzati in strategic design, in neuroscienze per raccogliere un brief legato alle esigenze inconsce delle persone, in universal design per diminuire il più possibile lo sforzo cognitivo delle persone durante la visita in fiera, in analisi dei flussi per la verifica digitale delle ipotesi di layout e in masterplanning per il disegno del layout.

Perché le necessità esplicitate vengano soddisfatte nel mi-

26

Food Design
Render di Lombardini22

COMMISTIONE DI PROFESSIONALITÀ PER UN UNICO PROGETTO

Il Salone 2024, però, offre ancora nuovi spunti e possibilità rispetto alle edizioni precedenti. Il risultato delle consultazioni, infatti, ha portato alla luce nuove e chiare necessità: una



Lo spazio non è mai neutro, ma ha sempre degli effetti sulle persone che lo attraversano

Federica Sanchez, architetta e ricercatrice di neuroscienze presso Lombardini22

gliore dei modi, quest'anno la scelta di Lombardini22 è stata, quindi, di affidarsi alle neuroscienze. Lo scopo degli esperimenti neuroscientifici condotti è quello di verificare che l'approccio progettuale sia in grado di garantire il raggiungimento degli obiettivi prefissati, di comprendere le emozioni vissute dai partecipanti e di esaminare come lo spazio faciliti la navigazione e il ricordo dell'esperienza. L'attività, sviluppata in collaborazione con il centro di ricerca MySpace Lab, afferente al dipartimento di Clinical Neuroscience dell'Università di Losanna, si compone di due fasi: una durante la progettazione, l'altra contemporanea ai giorni della manifestazione.

METTERSI IN GIOCO CON LA SPERIMENTAZIONE

*"Ci siamo realmente messi in gioco con la sperimentazione", spiega **Federica Sanchez**, architetta e ricercatrice di neuroscienze presso Lombardini22, "la prima fase è avvenuta in un periodo di 14 giorni di laboratori durante i quali 30 persone sono state invitate a percorrere due esperienze di visita di Eurocucina tramite la realtà virtuale (VR): una dedicata ai*



padiglioni tradizionali, quelli degli anni passati per capirci, l'altra ai nuovi padiglioni. Le valutazioni finali sono state elaborate sia attraverso questionari, per valutare l'esperienza soggettiva percepita, sia mediante l'analisi dei dati raccolti dagli strumenti neuroscientifici, quindi valutando i comportamenti emotivi e inconsci. Il risultato ha confermato l'idea del nostro brief iniziale: abbiamo avuto, quindi, una validazione scientifica delle nostre ipotesi. La seconda fase di sperimentazione avverrà, poi, durante i giorni del Salone, quando saranno coinvolti 100 soggetti dotati di sensori portatili. Quindi, svilupperemo un report finale". ▶

LE NEUROSCIENZE E IL VALORE DI UN PROGETTO ARCHITETTONICO

"Lo spazio non è mai neutro, ma ha sempre degli effetti sulle persone che lo attraversano", spiega Federica Sanchez, architetta e ricercatrice di neuroscienze presso Lombardini22. Le neuroscienze, insieme ad altri studi in discipline quali psicologia, fisiologia, sociologia e antropologia, aiutano nella comprensione delle risposte umane all'ambiente costruito. Ma facciamo un passo indietro, grazie all'aiuto di Federica Sanchez, per capire come e quando le rispettive ricerche negli ambiti della scienza e dell'architettura abbiano cominciato a incontrarsi.

"Negli anni '50 l'immunologo e scienziato Jonas Salk stava lavorando al vaccino per la poliomielite nel suo laboratorio, ma non riusciva a venirne a capo, accusando forte senso di stress e fatica mentale cronica. Essendo esausto, decise di prendere un anno sabbatico e di passarlo ad Assisi, in Italia. La bellezza e l'atmosfera della città lo colpirono talmente che si sentì trasformato da questa esperienza, tanto che una volta tornato a casa riuscì a portare a termine la sua ricerca e a sviluppare il vaccino contro la poliomielite nel 1955. Grazie a questa serie di eventi, comprese quanto lo spazio in cui si trovava e gli stimoli provenienti dall'ambiente fossero cruciali per il benessere mentale e fisico. Nel 1959 decise, così, di commissionare all'architetto Louis Kahn la progettazione del Salk Institute of Biological Studies a La Jolla, California, con l'idea di ricreare lo stesso spirito, la stessa luce e connessione con l'ambiente naturale che lo aveva tanto colpito ad Assisi. Salk e Kahn lavorarono alla progettazione dell'istituto insieme, creando quello che oggi è riconosciuto come uno dei centri più avanzati al mondo nell'innovazione scientifica in campo biomedico. L'intuizione di Salk è stata avvalorata e dimostrata scientificamente attraverso le neuroscienze. Le ricerche e gli esperimenti degli ultimi decenni nel campo delle neuroscienze e scienze cognitive hanno, infatti, permesso la nascita di un filone di ricerca che dimostra e descrive gli effetti neuro-fisiologici dello spazio sulle persone, a partire dagli elementi che lo compongono. Oggi è possibile, attraverso l'implementazione di ricerca ed esperimenti nel campo delle neuroscienze, fornire metodi per misurare in maniera quantitativa e oggettiva alcuni aspetti intangibili e immateriali che però definiscono il valore di un progetto architettonico: l'esperienza delle persone che vivono e interagiscono nello spazio."

Lombardini22: una comunità (e una comunicazione) allargata



Franco Guidi, partner e CEO di Lombardini22

“La nostra comunità si sta allargando. E non parlo del fatto che ormai da qualche mese siamo più di 400 professionisti a portare avanti i progetti di Lombardini22” comincia così l’editoriale dal titolo Il ciclo della fiducia di Franco Guidi, partner e CEO di Lombardini22, sull’ultimo numero di Ocio, pubblicazione semestrale. E prosegue definendo come comunità quella più ampia, composta dai professionisti, partner consolidati o nuovi collaboratori, industrie, sponsor, clienti, società di costruzione, università, istituti di formazione e associazioni. “È una bella responsabilità”, prosegue Guidi, “essere fra i motori di questa comunità allargata”.

Capire la realtà dello studio è più semplice attraverso le parole dirette di uno dei sette partner fondatori. Sì, perché l’unicità di Lombardini22 è data proprio dalla loro origine, possiamo definirla, comunitaria. Lo studio non nasce, infatti, intorno al nome di uno o più architetti, ma con una composizione inusuale data dall’incontro di professionisti in campi diversi, da quello progettuale al manageriale e amministrativo, con un’idea di gestione di tipo anglosassone. Altra caratteristica dello studio è la spinta a diffondere cultura e pensiero dalla quale sono nate e continuano a sorgere tante attività interne ed esterne. Lombardini22, infatti, ha attivato una comunicazione interna molto capillare e continuativa. Si definisce una ‘impresa conversazionale’, in cui il confronto è promosso in modo scientifico. Le tante iniziative orizzontali contribuiscono a tenere insieme le persone impegnate in attività parallele, che avrebbero altrimenti poche occasioni di vicinanza. Diverse tipologie di newsletter, le mail di comunità inviate dall’AD, la plenaria quadrimestrale, l’incontro settimanale tra le BU e il team marketing denominato 15 minuti, mostre e incontri, la partecipazione all’evento internazionale Conscious Cities Festival, il magazine aziendale Ocio – cartaceo e web –, le rubriche editoriali curate dalle diverse BU (come paneburro curata dal team di L22 Retail), Foresight, l’evento annuale che nel 2023 ha ospitato tra gli altri Massimo Recalcati e Francesco Costa, fino ai gruppi sportivi: sono tutti strumenti preziosi di comunicazione e soprattutto di rafforzamento dell’engagement e di consolidamento aziendale agli occhi del mercato e dei collaboratori. La comunicazione è sempre intesa come veicolo per diffondere valori, progetti e idee.



Luca Rotondo



EUROCUCINA E FTK, UN’UNICA ANIMA

Il ridisegno dei percorsi di EuroCucina, con **FTK – Technology For the Kitchen** integrata nei suoi spazi, e del Salone Internazionale del Bagno ha, quindi, l’obiettivo di ottimizzare tempi e spazi semplificando la visita e rendendola più ricca e più efficiente, offrendo nel contempo pari accessibilità e visibilità a tutti gli espositori. Il progetto rinuncia al classico impianto di cardo e decumano e re-immagina il layout in una forma più urbana, con un boulevard ad anello, che consente una visita più ricca ma meno stancante, più efficiente ma meno dispersiva. Gli stand sono stati addossati alle pareti perimetrali esterne, perciò eliminati dalla vista dei visitatori i muri tecnici e i bagni pubblici. Lungo i principali percorsi, poi, sono state inserite installazioni culturali e aree di quiete, pensate per ridurre al minimo il cosiddetto fenomeno dell’affaticamento museale.

Per EuroCucina, Lombardini22 ha anche progettato l’allestimento di uno dei contenuti culturali offerti dalla manifestazione: lo spazio centrale dedicato al food design, concepito come un palcoscenico distintivo e modulabile, che ogni giorno ospiterà un magazine di settore, un performer, un artista o una brigata di food designer, provenienti da diverse parti del mondo, che presenteranno una visione inedita e originale sul presente e futuro del cibo. L’ambiente ha una forma a stella che offre curve e insenature adatte al lavoro dei food designer. Lo spazio prevede due aree adiacenti e permeabili: da un lato, l’area funzionale con il laboratorio e lo scenografico banco di lavoro, dall’altro lo spazio espositivo per volumi e riviste internazionali. Lombardini22 ha curato, infine, il masterplan di posizionamento e l’impianto architettonico del perimetro curvilineo che conduce all’opera di David Lynch. Si tratta di uno ‘scricigno di un diamante’, un lavoro tecnico e di layout, ideato in modo che l’allestimento del grande regista americano sia chiaro, di impatto e coerente con gli stand e con le altre aree della manifestazione. Il progetto, costituito da un perimetro curvilineo e un sipario bordeaux che conduce all’area di 50 metri quadrati dedicata all’opera di Lynch, è stato condotto in collaborazione con gli scenografi del Piccolo Teatro di Milano.





Scopri i prodotti
Signature Kitchen Suite

f @ y in



FRENCH DOOR 48"

Il dettaglio è di casa

Il French Door 48" ti offre un preciso controllo della temperatura in cinque spazi refrigeranti indipendenti, tra cui un cassetto convertibile estremamente versatile.

MILAN DESIGN WEEK 2024

EUROCUCINA/FTK Hall 4 Stand C19-C30 | **SHOWROOM** Via Alessandro Manzoni 47 Milano



signaturekitchensuite.it

A tutto INCASSO

Enrico Hoffmann, Ceo di BSH Elettrodomestici, dà una lettura del mercato sottolineando le priorità e i progetti del gruppo, con un'anticipazione di quello che vedremo a FTK

in Arianna Sorbara

Da tre anni a capo di **BSH Italia**, **Enrico Hoffmann**, classe '74, ha una priorità quando si parla di mercato: tradurre al meglio le dinamiche per affrontare in modo attento e determinato le sfide future. Come spiegato dal manager, "incasso e cottura sono da sempre un punto forte della nostra offerta di prodotto. In Europa il gruppo BSH è leader di mercato, e l'Italia è il secondo Paese per importanza. Per continuare a distinguerci puntiamo sempre più sulla qualità e l'affidabilità dei prodotti senza scendere a compromessi, e sulle partnership con i cuinieri e i distributori".

Il 2023 è stato un anno complesso perché si è mosso a due velocità a causa della domanda ancora in contrazione. Come si è chiuso per il gruppo BSH e quali sono stati i risultati più significativi?

Il 2023 ha subito una forte battuta d'arresto nella seconda parte dell'anno. I segnali di contrazione dei mercati si

erano palesati già a inizio anno soprattutto nei paesi del Nord Europa, inclusa la Germania. BSH Italia ha chiuso l'anno leggermente sopra il 2022 riscontrando degli sviluppi molto positivi nel settore built-in sia nel canale Electrical Retail sia nel canale Kitchen grazie alle partnership con i principali attori.

Come è iniziato invece il 2024 a livello di Gruppo?

Il 2024 è un'incognita ed è iniziato con un andamento particolarmente tortuoso. Il mercato totale ha registrato a gennaio -10% a sell-in. Nonostante la forte pressione promozionale, BSH continua lo sviluppo positivo.

Oggi sul mercato si cresce con la leadership di prodotto e di brand e con l'espansione dei segmenti in crescita. È d'accordo? Quali sono per voi?

In un contesto di generale instabilità la forza dei marchi assume un significato importante perché diventano il punto di riferimento e una guida sia per il consumatore sia per il retail. L'affidabilità e la qualità dei prodotti sono valori ancora apprezzati nonostante l'aggressività dell'offerta e lo stiamo notando dal nostro importante sviluppo di quote di mercato nelle fasce premium.

La nostra attenzione è rivolta al settore incasso, dove i nostri marchi possono esprimere il loro massimo potenziale grazie ai nuovi lanci di prodotto. A EuroCucina presentiamo la nuova gamma di forni e piani cottura che è protagonista dell'evento. In generale, quello che mostreremo in fiera è un'ampiezza di soluzioni innovative per tutte le categorie di prodotto dedicate alla cucina.

Investire e potenziare il dialogo con il retail e il mondo del progetto sono da sempre una vostra priorità. Come intendete portare avanti le partnership con i best client nel corso del 2024?

Abbiamo impostato un percorso di crescita con i nostri partner principali, che ci vede uniti nell'affrontare le sfide in questo momento di mercato complicato. Per noi 'vicinanza' significa dare delle risposte efficaci e immediate, signi-

30

Enrico Hoffmann CEO di
BSH Elettrodomestici





Sopra: forno iQ700 Siemens studioLine dotato di telecamera integrata e Intelligenza Artificiale. A sinistra, i forni della nuova gamma NEFF Collection con sistema "Flex Design". Qui con Seamless Combination nella finitura Brushed Bronze

fica trasmettere la nostra competenza di prodotto attraverso un nuovo modo di fare training. Abbiamo aperto un anno fa presso la nostra nuova sede di Milano due spazi esclusivi, le Officine della Formazione, per Bosch e Siemens. I nostri partner hanno la possibilità di sfruttare questi spazi per toccare con mano la nostra innovazione, per condividere l'esperienza con i prodotti insieme ai propri agenti e rivenditori.

State lavorando molto anche sui touch point con il consumatore: come viene recepito oggi il marchio Bosch? Quali i messaggi più importanti che volete comunicare?

Bosch ha un percepito incredibile da parte del consumatore. Da anni è tra i primi posti per notorietà e first choice, ma il valore più importante riconosciuto è la qualità e la durabilità nel tempo. È il marchio che ha una visibilità

omnicale e che ha instaurato un rapporto di fiducia con il consumatore e con il trade. Da quest'anno il dialogo si rafforza grazie all'apertura di una Live Chat costituita da professionisti (non da robot) che ha l'obiettivo principale di condurre il consumatore alla scelta del prodotto ideale. Dal consumatore impariamo come migliorarci e come proporre la nostra tecnologia. Attraverso analisi costanti dei suoi bisogni abbiamo aggiustato i contenuti sul nostro sito e sui siti dei nostri clienti, abbiamo realizzato un nuovo concetto di materiale espositivo per i punti vendita più accattivante e semplice da comprendere.

Entrando nello specifico di EuroCucina 2024, quali novità vedremo?

Siamo molto soddisfatti sia della nostra presenza, sia dei contenuti che comunichiamo in questa edizione di FTK. ▶

SOSTENIBILITÀ E CONVENIENZA: LE AZIONI CONCRETE DI BSH

Da sempre sensibile al tema, BSH estende la disponibilità dei pezzi di ricambio per tutti i suoi grandi elettrodomestici da 10 a 15 anni, e da 7 a 10 anni per i piccoli elettrodomestici, vale a dire oltre ai requisiti di legge. Ciò significa che, nella misura in cui sono funzionalmente compatibili e stoccabili, tutti i pezzi di ricambio per gli apparecchi prodotti dopo il 1° gennaio 2023 sono disponibili a magazzino. In particolare, questo include la disponibilità permanente di circa 350.000 pezzi di ricambio originali.

Come comunicato dal Gruppo, *“i consumatori entusiasti sono il nostro principale motivo per continuare a fornire innovazione. In BSH, sia i nostri prodotti e soluzioni sia i nostri servizi sono costantemente orientati alla sostenibilità e al comfort. I risultati del nostro sondaggio su larga scala condotto su oltre 12.000 europei hanno recentemente confermato che stiamo soddisfacendo i desideri dei consumatori”*, ha sottolineato l'azienda.

Un risultato inedito dell'indagine mostra che il servizio assistenza è considerato in fase di acquisto “relativamente o molto importante” per la stragrande maggioranza degli intervistati (79%).

Più della metà utilizzerebbe la diagnosi e la riparazione da remoto se possedesse un elettrodomestico intelligente e connesso in rete come la lavatrice (58%), il frigorifero (57%), il forno (56%) o la lavastoviglie (54%). Solo in Germania, 650 tecnici del servizio assistenza BSH sono i principali referenti in loco o da remoto per l'utilizzo sostenibile e a lungo termine dei nostri elettrodomestici. Come illustrato da BSH, con la gamma di servizi di prim'ordine, su cui i consumatori di tutta Europa possono sempre contare, unita al nuovo impegno volontario di estendere i ricambi oltre i requisiti di legge, l'azienda sta definendo nuovi standard nel settore.

A EuroCucina saremo presenti con tre stand: uno per Bosch, uno per Siemens e uno per Neff, che esprimono in modo distintivo i valori di ciascun marchio. Mai come quest'anno abbiamo dei lanci prodotto rivoluzionari e iconici per il mondo dell'incasso.

Partiamo da Bosch...

Bosch rinnova completamente la gamma dei forni premium Serie 8 un concentrato di funzionalità: in un unico forno l'Air Fry per la perfetta frittura ad aria, il vapore che arriva a 120°C dimezzando i tempi di cottura, il display TFT intuitivo e la connettività con HomeConnect. Sarà anche il design di questi nuovi forni a renderli protagonisti. Oltre ai forni anche i nostri nuovi piani cottura con tecnologia PerfectFry

Plus dimostrano come il marchio stia investendo in soluzioni dedicate alla salute e al benessere delle persone. PerfectFry Plus è infatti un sensore che permette di impostare in modo preciso la temperatura per ogni tipo di cottura, mantenendola costante e impedendo la sovra-cottura degli alimenti.

Per quanto riguarda Siemens?

Siemens si concentra sul progresso e su come le innovazioni possono arricchire l'esperienza in cucina. Cito il nuovo forno iQ700 studioLine con Intelligenza Artificiale in grado di riconoscere fino a 40 pietanze e proporre il programma ideale di cottura.

Avremo inoltre i nuovi piani a induzione che 'dialogheranno' con le cappe in modo completamente automatico.

Neff, invece?

Neff lancia Flex Design, una gamma di prodotti per la cottura (forni, piani e cappe) unici nel mercato per la possibilità di personalizzazione. Flex Design può adattarsi a qualsiasi stile di cucina perché ogni forno, piano o cappa può trasformarsi grazie a 4 colori esclusivi (brushed bronze, anthracite grey, deep black, metallic silver) delle cornici e della maniglia facilmente intercambiabili. Tutti i marchi presenteranno inoltre una gamma completa di frigoriferi da incasso da 75 cm.

... e concludiamo con Gaggenau...

Gaggenau riconferma la presenza in Villa Necchi per un evento esclusivo su invito. Parliamo di "elevazione" a un livello in cui solo Gaggenau può arrivare come prodotto e come marchio.

Tanti progetti, molte le novità... il 2024 è certamente un anno importante per il gruppo. Chiudiamo dicendo quali sono i driver di crescita nel built-in per il gruppo e quali le priorità...

Il principale driver della crescita è la focalizzazione sul settore built-in, con partner che cercano stabilità, coerenza e la capacità di innovare tipica di BSH.



32

I nuovi forni da incasso Bosch Serie 8 con funzioni Steam Plus ed Air Fry



16-21 APRILE 2024

PAD. 02 STAND A11 A09 B10

EUROCUCINA

SALONE DEL MOBILE.MILANO

THE DESIGN I WANT.



CUCINA. GIORNO. NOTTE.
FEBALCASA.COM

**febal
casa**



Knocking on your next kitchen

InstaView™: bussata due volte per guardarci dentro

È il momento di sperimentare, scoprire nuovi confini di cottura, sapori e colori. Subito davanti ai tuoi occhi con InstaView. È il momento di ThinQ, la connessione che cercavi per avere tutto sotto controllo. È il momento della nuova linea da incasso LG, la tecnologia che cercavi, funzionale, senza compromessi.

Ti aspettiamo: Eurocucina/FTK, Pad. 4 - Stand C19 - C30 dal 16/04 al 21/04

Life's Good.



RETAIL

IL FUTURO TRA DESIGN E TECNOLOGIA

In un mercato che si sta ridimensionando, proporre prodotti con posizionamento premium è soltanto il punto di partenza. Per emergere il distributore deve anche riuscire a farsi percepire come un partner capace di mettere la propria specializzazione al servizio di una relazione di valore col cliente

di Marilena Del Fatti

I mesi in cui l'unico vero problema era riuscire a reperire i volumi di prodotto necessari a soddisfare un andamento della domanda del tutto eccezionale sono ormai definitivamente alle spalle. A partire dal secondo trimestre del 2023 la filiera dei mobili da cucina sta confrontando con un calo dei volumi che in parte è da attribuire a un fisiologico ridimensionamento del mercato e, in parte, al deterioramento del sentiment degli italiani, sempre più preoccupati, pessimisti e alle prese con un calo del potere d'acquisto che, inevitabilmente, ha convinto molti a una stretta sui consumi. Su questo fronte l'arrivo del nuovo anno non ha, almeno per il momento, portato significativi elementi di novità. Secondo l'Osservatorio mensile Findomestic dello scorso gennaio soltanto una minoranza degli italiani - il 6% - ritiene che la situazione economica del Paese migliorerà nel corso del 2024 e appena il 7% considera possibile un aumento dei salari nei prossimi 12 mesi. La maggioranza degli intervistati è convinta che l'anno appena cominciato vedrà peggiorare la capacità di risparmio (57%) e di spesa (56%) della propria famiglia. Nonostante questo, secondo l'Osservatorio mensile Findomestic, a gennaio 2024 per il secondo mese consecutivo le intenzioni di acquisto sono tornate a crescere, anche se soltanto di un risicato +1%. A beneficiarne - per restare al mercato di nostro interesse - saranno le vendite di mobili, ma non quelle di elettrodomestici. I primi vedono le intenzioni di acquisto per i prossimi tre mesi in crescita del 6,5%, i secondi registrano invece una flessione del 7,4%.



BRAND ESCLUSIVI, NICCHIE E STRUMENTI DIGITALI

Questi dati non trovano impreparati i distributori di elettrodomestici che già da tempo hanno cominciato a strutturarsi per far fronte a un mercato sempre più polarizzato tra fascia medio bassa, che è in flessione, e fascia medio alta o premium, che continua ad essere sostenuta da un trend positivo della domanda. In questo contesto a fare la differenza è ancora una volta la solidità dell'azienda e la sua capacità di continuare a investire per mantenere l'attrattività nei confronti del rivenditore di cucine, ma anche di artigiani, architetti e piccoli produttori. I distributori già da tempo hanno cominciato a focalizzarsi in primo luogo sulla costruzione di una gamma che propone brand esclusivi, ma soprattutto che sa intercettare e soddisfare nicchie di mercato, come quella delle cantinette o degli abbattitori, e nuove esigenze del consumatore, come ad esempio quella della sterilizzazione. Un altro cardine della loro strategia è l'implementazione di strumenti digitali atti a garantire efficienza alla struttura e maggiore puntualità nella risposta al cliente. Mano a mano che il numero dei distributori che provano a spostarsi sulla fascia premium del mercato aumenta, è su questo che si gioca e si giocherà una quota importante di quella ricerca di distintività con cui ognuno punta a conquistare visibilità sul mercato. Un'altra importante indicazione che emerge dalle interviste con i distributori: è dalla digitalizzazione che arrivano gli strumenti indispensabili per valorizzare la propria specializzazione, facendo in modo di essere percepiti dal cliente come un partner in grado di metterlo in condizione di aumentare la redditività delle proprie vendite. E questo perché è chiaro a tutti che la salvaguardia della marginalità è il prerequisito per avere rivenditori capaci di garantire uno standard qualitativo davvero adeguato al posizionamento premium degli elettrodomestici che si vorrebbe andasse a proporre.

Oltre a Bologna, BSD ha un flagship store anche a Milano, in via Galilei



BSD: LA QUALITÀ PRIMA DI TUTTO

Progetto Cucina ha incontrato **Davide Berselli**, Ceo di **BSD** di Bologna, che ha continuato ad ampliare la propria proposta inserendo nel proprio portafoglio nuovi marchi. Tra questi Asko, Dry Ager, Itv e TPB. Tutto questo, spiega il Ceo, sempre stando attenta a confermare gli elevati standard qualitativi che da sempre ha identificato come propria cifra distintiva.

Qual è il vostro target di clientela?

Negli anni BSD si è specializzata nella distribuzione in Italia di prodotti di qualità. Da sempre siamo un punto di riferimento nei settori dell'arredamento domestico, dei rivenditori di elettrodomestici, della ristorazione professionale e delle forniture per ospedali, università e laboratori. Negli ultimi due anni abbiamo completato la nostra proposta inserendo prodotti per la lavanderia professionale e per il settore dei casalinghi.

Il nostro focus è distribuire in Italia prodotti di qualità, collaborando con operatori che vogliono soddisfare i loro clienti con soluzioni, domestiche e professionali, che possono aumentare il comfort.

La vostra azienda lavora con rivenditori Eldom e anche con i Kitchen Store. Quali sono a suo parere le principali differenze tra questi due canali?

Ciascuno dei due canali si caratterizza per un diverso approccio al consumatore. Quando l'utente privato ha un problema da risolvere – ad esempio sostituire la lavatrice, il frigo o la lavastoviglie – il suo canale di riferimento è l'Eldom. Il negozio di elettrodomestici risolve un problema, l'aspetto tecnico è fondamentale. Per questo motivo, i rivenditori Eldom, con cui collaboriamo, sono costante-

Davide Berselli,
Ceo di BSD



mente in contatto con la nostra forza vendita, che fornisce informazioni tecniche su caratteristiche e vantaggi.

Il Kitchen Store, invece, ha un ruolo molto differente, in quanto in questo caso la vendita non riguarda una sola apparecchiatura, ma un ambiente. Ne consegue che agli aspetti tecnici si uniscono quelli di design.

Questo perché la cucina non solo è l'ambiente più importante della casa, ma la sua rilevanza è aumentata da quando è diventata un unicum con la zona living. Questa evoluzione ha spinto l'industria a proporre cucine a scomparsa ed elettrodomestici silenziosi, efficienti e poco invasivi. Proprio per intercettare queste esigenze sul fronte del design e della tecnologia, Asko ha presentato lava-

38

Lo showroom di Milano ci permette di contattare il consumatore finale ed è funzionale al nostro impegno a promuovere la conoscenza del prodotto.



stoviglie a scomparsa totale e in classe A. Va incontro a queste nuove aspettative anche TPB, eccellenza spagnola, che produce elegantissimi top in ceramica italiana nei quali gli induttori, di fabbricazione tedesca, sono integrati e risultano invisibili.

Sono sempre di più i distributori che come BSD dichiarano di puntare sulla fascia alta del mercato. Immagino che questo porti a un deciso aumento della pressione competitiva. Voi come reagite?

Negli ultimi dieci anni la nostra strategia è stata incentrata su tre cardini: qualità di prodotto, qualità di servizio e qualità distributiva.

Per noi, posizionarsi nella fascia alta vuol dire innanzitutto proporre un prodotto di contenuto tecnologico che possa aumentare sensibilmente il comfort dell'utente.

Per esempio, insieme ad Asko abbiamo sviluppato una lavastoviglie dotata di un sistema sterilizzante a luce UV destinata a chi, dopo la pandemia, desidera stoviglie perfettamente lavate e igienizzate.

I top da cucina TPB con gli induttori integrati, coperti da tre anni di garanzia e la lastra di ceramica antibatterica, antigraffio, facile da pulire e praticamente impossibile da rompere, soddisfano la domanda di tranquillità del consumatore.

Siamo impegnati a garantire un ottimo servizio a chi vende cucine. Tutti i prodotti sul nostro sito riportano la disponibilità in tempo reale, i nostri oltre 120 tecnici sono formati annualmente sulle novità di prodotto e il materiale marketing e comunicativo che mettiamo a disposizione è sempre aggiornato.

Nel 2022 BSD ha aperto uno showroom a Milano. Con quali obiettivi?

Da sempre presso la nostra sede di Bologna è presente uno showroom riservato ai rivenditori con cui collabora-

L'evoluzione della cucina, che è ormai un unicum con la zona living, ha spinto l'industria a proporre elettrodomestici silenziosi, efficienti e poco invasivi

mo. Lo showroom di Milano ci permette di contattare il consumatore finale ed è funzionale al nostro impegno a promuovere la conoscenza del prodotto.

Essendo impensabile esporre tutti gli 800 codici prodotto presenti nel nostro catalogo, nel flagship store di via Galilei abbiamo deciso di presentare le tecnologie e un'ampia selezione di apparecchiature.

L'area è a disposizione anche dei rivenditori di cucine e di tutti gli operatori che vogliono accompagnare un loro cliente a provare e toccare con mano il prodotto a cui sono interessati. Un servizio che offriamo è quello del consulente post-vendita: se un utente ha un dubbio di carattere tecnico oppure vuole capire come utilizzare al meglio un nostro prodotto, può tornare da noi. Troverà i nostri colleghi pronti a fornire tutte le informazioni necessarie per imparare a utilizzare tutte le funzionalità offerte dal suo elettrodomestico.

Quale sarà la vostra strategia per il 2024?

Siamo continuamente alla ricerca di novità da proporre, sia lavorando con i nostri marchi, sia valutando nuove partnership. Tutto questo, stando sempre attenti a mantenere lo standard qualitativo che ci ha contraddistinto finora.





Come to experience
the extraordinary at
Milano Design Week
16 / 21 Aprile 2024

EuroCucina

Hall 02, Stand B02 A03

FuoriSalone @ Palazzo Litta

Corso Magenta 24, Milano

Extraordinary Cooking

**Ordinary
is not for us.**

elica

CON NES SIONI SINERGICHE

42

Che ruolo ha il Salone nella carriera dei designer? Lo abbiamo chiesto a Giuseppe Bavuso, Silvia Cova, Giovanni de Niederhäusern e Barbara Runggatscher

di **Elena Cattaneo**

Per alcuni settori l'evento dell'anno più importante, per altri la cadenza è biennale, quindi ancora più atteso. Di certo siamo consapevoli del valore, ineguagliabile nel mondo, del **Salone del Mobile di Milano**, del **Fuorisalone**, e delle migliaia di occasioni correlate che, insieme, creano il sistema. Un appuntamento collaudato, ma che dimostra di non accontentarsi della sua esperienza: assistiamo ogni anno, infatti, a piccole o grandi evoluzioni messe in atto dalla Fiera stessa, dai singoli distretti espositivi, dalle aziende e dai numerosi creativi che lavorano, a volte anche dodici mesi interi, spesso dietro le quinte. È proprio a questi, designer e architetti impegnati nella progettazione di pro-

dotti e interni, che abbiamo rivolto la nostra domanda: *Milano Design Week, Salone del Mobile e Fuorisalone: tanti appuntamenti, sempre di più, raccolti in un luogo e in una settimana. Come contribuiscono al suo lavoro attuale? Quanto hanno contato nella costruzione del suo percorso professionale, ma soprattutto quanto continueranno a contare?* Nelle prossime pagine le risposte di: **Giuseppe Bavuso**, architetto e designer studio Bavuso Design, **Silvia Cova**, architetto dello studio Marchetti Demaria Architetti e creative consultant Cova Cucine, **Giovanni de Niederhäusern** di Pininfarina Architecture & Product Design, **Barbara Runggatscher**, responsabile del dipartimento di design d'interni dello studio NOA.

Giuseppe BAVUSO

architetto e designer

“Non poteva che essere Milano la capitale mondiale del design. La creatività è una caratteristica tipicamente italiana e in questo siamo stati facilitati dalla nostra storia e da una cultura millenaria, da sempre orientata alla ricerca del bello. Le nostre industrie sono depositarie di un raffinato patrimonio di conoscenze tecniche e formali, una cultura del fare diffusa in diverse aree del nostro Paese. A mio avviso, il Salone del Mobile di Milano è indubbiamente la manifestazione più importante e più seguita a livello mondiale nel settore del design. Ne è grande dimostrazione anche il successo che hanno le molteplici iniziative collaterali del Fuori Salone. Per una settimana la città si popola di una moltitudine di visitatori provenienti da ogni parte del mondo alla ricerca di novità e di spunti capaci di raccontare la contemporaneità e l'evoluzione dei nuovi modi di intendere la vita e lo stile. Per me il Salone del Mobile rappresenta un momento di verifica di un intero anno di lavoro che si concretizza attraverso la presentazione di tutte le proposte e i progetti realizzati, una settimana di incontri e di confronti in cui si gettano le basi per consolidare rapporti e crearne di nuovi.”

Giuseppe Bavuso vive e lavora a Seregno. Nei suoi progetti coniuga il rigore del segno quasi minimalista con una grande ricerca tecnica, attraverso l'uso di materiali tecnologici e innovativi. Le prime esperienze lo vedono impegnato nella progettazione di importanti opere in diversi settori, dall'architettura all'interior design fino all'automotive. Fin dall'inizio del suo percorso, determinante è stato l'incontro con Bruno Munari. Questa frequentazione ha segnato profondamente il suo modo di interpretare la professione e l'approccio al design. Nel settore dell'arredamento, collabora con diverse aziende in qualità di progettista e Art Director, occupandosi del prodotto nella sua totalità, dall'ideazione all'ingegnerizzazione, fino agli aspetti legati alla comunicazione. Diversi sono i riconoscimenti professionali ottenuti a livello internazionale.

Silvia COVA

architetto e creative consultant

"Milano, Salone del Mobile e Fuorisalone sono da sempre il punto di riferimento per i progettisti e addetti ai lavori. Anche nel mondo della cucina, sono momenti fondamentali per tutto ciò che riguarda le tendenze in fatto di colori, finiture e nuove tecnologie. Per quanto mi riguarda, Milano durante la design week è un appuntamento con ricorrenza annuale dai tempi dell'università. La continuità nel partecipare alla fiera e alle esposizioni mi ha permesso di costruire una consapevolezza delle - a volte anche minime - modifiche in tema di componenti, ma soprattutto di aspetto esteriore delle cucine stesse. Le prime cucine-credenza rivisitate? Chiaramente lanciate al Salone. I primi colori pastello nel nostro ambiente preferito? La risposta di nuovo la medesima: al Salone. Andare al Salone ed esplorare il Fuorisalone per me è saper guardare e soprattutto saper rivisitare e riportare gli aspetti principali nella progettazione e nella produzione degli ambienti cucina. Proprio grazie a tutte questi influssi con Cova abbiamo cambiato il nostro modo di proporci e soprattutto abbiamo sempre saputo rinnovarci.

Che sia un anno Eurocucina o il successivo, per i produttori e venditori di cucine è sempre stato e continuerà ad essere necessario avere uno sguardo sull'evento più importante a livello di design".



Silvia Cova, architetto, si divide tra lo studio Marchetti Demaria, di cui è partner dal 2022, e l'azienda di famiglia Cova Cucine, per la quale riveste il ruolo di creative consultant. Nel 2018 ottiene la laurea magistrale in Architettura degli Interni con una tesi sul mondo della cucina presso il Politecnico di Milano e, durante il percorso di studi, frequenta l'accademia di belle arti a Stoccarda, dove affina il contatto con le arti e il design. Frequenta, poi, un master executive presso la Business School del Sole24Ore sul mondo della digitalizzazione e dei nuovi modelli di business: organizzazione e sviluppo sono le sue due passioni. Nel 2021 è protagonista, assieme agli altri membri di quinta e sesta generazione della famiglia, dell'evento per i 200 anni dell'azienda Cova Cucine.



pininfarina
MOVE TEAMS



Il punto di vista di Giovanni de Niederhäusern sulla fusione dell'innovazione con il design e l'architettura è stato il leitmotiv che ha portato in Pininfarina, dopo essere stato nominato Senior VP of Architecture & Product Design nel 2019. Il suo lavoro di ricerca e la vicinanza alle istituzioni accademiche, come docente e relatore, gli consentono di guidare il suo team a essere in prima linea nell'innovazione sociale e ambientale.

Con un approccio imprenditoriale affinato dalla sua esperienza di project management internazionale e un MBA nel 2014, Giovanni è alla guida della divisione Architecture & Product Design con l'obiettivo di espandere la gamma di attività dell'azienda nel design e nell'architettura, reinterpretando la filosofia dell'azienda e proponendo una nuova prospettiva che equivale all'impatto con la combinazione di bellezza e tecnologia.

45

Giovanni

DE NIEDERHÄUSERN

Senior Vice President Business Unit Architettura di Pininfarina

“La Milano Design Week è un appuntamento fondamentale all'interno dell'anno lavorativo: l'ho sempre vissuto come un periodo di 'stress positivo', un momento in cui portare a maturazione progetti e idee. Ciò che ho sempre apprezzato è la sua capacità di combinare architettura, design di prodotto ed esperienza, offrendo un'opportunità unica per esplorare le connessioni sinergiche di un mondo sempre più complesso. Il Salone e più in generale tutte le iniziative che animano la città durante la settimana, evidenziano

come design e spazio fisico siano strumenti tangibili per generare un impatto positivo nella società, migliorando il nostro benessere mentale e fisico attraverso l'interazione.

Guardando al futuro, auspico che il Salone mantenga sempre la sua importanza globale (in troppi nel mondo cercano di copiarlo), mettendo in primo piano la qualità e dando più importanza all'impatto sociale che alla bulimica quantità di iniziative, riportando quindi il progetto al centro”.

Barbara RUNGGATSCHER

*Responsabile del dipartimento
di design d'interni di NOA*

“La settimana del Salone è un momento chiave per noi interior designer. Prima di tutto, per una semplice questione organizzativa, essendo un impegno fissato su tutti i calendari degli addetti ai lavori e dei design lovers, è l'occasione perfetta per incontrare colleghi e clienti. Spesso capita che i nostri clienti siano interessati a visitare la fiera, e durante il Salone riusciamo a organizzare degli appuntamenti per vedere in prima persona le collezioni e prendere già alcune decisioni progettuali.

Dal punto di vista del mio percorso professionale, il Salone è imprescindibile per rimanere al passo con l'industria: durante il Salone si lanciano le nuove collezioni, prodotti o prototipi, anche per raccogliere direttamente il feedback dei progettisti.

Purtroppo negli ultimi anni in molte aziende si è delineata la preferenza di investire sul Fuorisalone. Dico purtroppo perché, seppure il Fuorisalone sia una chance eccezionale per scoprire allestimenti innovativi, palazzi storici altrimenti chiusi, location dimenticate, da un punto di vista puramente professionale avere a disposizione tutte le aziende, una dopo l'altra, in fiera è un vantaggio inarrivabile. Salone e Fuorisalone rimangono, comunque, un appuntamento unico per tutti gli interior designer, difficilmente replicabile altrove con la stessa potenza comunicativa ed espositiva. Nel 2021, quando fu spostato per motivi di pandemia da aprile a settembre, ne aveva già risentito, ora, per fortuna, è tornato con un programma ricchissimo e non vedo l'ora di parteciparvi.”

46

Barbara Runggatscher si è laureata presso la Technische Hochschule di Rosenheim (Germania) in Architettura d'Interni. Dopo aver completato i suoi studi, ha lavorato come interior designer in vari uffici, specializzandosi fin da subito nell'architettura d'interni per hotel e uffici. Si è unita a NOA nel 2015, dove è responsabile del dipartimento di design d'interni. È diventata partner nel 2021.

PERFORMAN**S**



Vi presentiamo **FLOW-In Pro**: il piano cottura integrato che coniuga design e tecnologia, offrendo il massimo delle funzionalità, anche grazie all'app SILVERLINE HI.

Con un'aspirazione fino a 649 m³/h, un livello di rumore di soli **39 dB** e il motore **V12 Dynamic IQ**, FLOW-In Pro rappresenta l'eccellenza nel mondo della cottura.

La sua **struttura salva spazio** consente l'inserimento fino a tre

cassetti nella base, in sintonia con tutti gli stili di cucina, unendo **prestazioni al top** a una purezza estetica unica.

FLOW-In Pro è facile da pulire e da utilizzare, inoltre, offre un ottimo rapporto qualità/prezzo, elevando l'arte del cucinare a nuove vette.

Siamo Silverline, scegliere noi significa fare una scelta di **qualità, durata e sicurezza**.





NUOVA COLLECTION 5

Prestazioni elevate, massima efficienza e affidabilità:
scopri la nuova linea cottura Hoover, per un'esperienza
di cucina salutare a 360°.

Un marchio dedicato al canale mobiliari.

hoover.it



PRONTI PARTENZA SALONE!

50





@Gianluca Vassallo

Per la prima volta ai padiglioni 2 e 4, EuroCucina 2024 è pronta a mostrare il meglio dell'arredo cucina e del mondo dell'incasso. Delle novità più importanti Progetto Cucina ha già anticipato e trovate degli spunti interessanti anche in questo numero. Ora, però, è ora di lasciare la parola alle aziende, ai prodotti, al design, alla tecnologia, ai colori e ai materiali.

Quello che si evidenzia sfogliando le pagine seguenti è che l'approccio olistico all'abitare è diventato una direzione progettuale sofisticata, e la cucina riafferma il suo ruolo centrale riflettendo le narrazioni e i valori di un'era complessa: desiderio di convivialità, benessere, serenità, natura e sostenibilità. Ne conseguono spazi che strizzano l'occhio al minimalismo scandinavo o japandi, a forme organiche e a materiali e colori naturali che evocano un senso di tranquillità e di bellezza confortevole.

CUCINA COME BARICENTRO ASSOLUTO

Possiamo pensare dunque allo 'spazio cucina' come baricentro assoluto della casa moderna. Uno spazio che da chiuso si apre e diventa fluido, ibrido, ma sempre più integrato e capace di appropriarsi di qualche metro quadro della zona living o condividere con essa elementi funzionali. In quest'area plurifunzionale l'elemento centrale è l'isola, che diventa sempre più ampia, attrezzata, tecnologica. Per rispondere a un bisogno di ordine, pulizia e quiete mentale, tornano le cucine a scomparsa e walk-in che, grazie a sistemi sempre più ingegnerizzati di ante, nascondono con discrezione attrezzature, elettrodomestici, dispensa e rubinetteria.

TRANSIZIONI EMOZIONANTI

A testimoniare il nuovo ruolo di questa stanza ci sono proposte di cucine abitabili con un grande tavolo da pranzo in condivisione con il living. Lo spazio giorno diventa così un tutt'uno caratterizzato da un continuum stilistico, una coerenza e un'omogeneità di ambienti. Elementi di design innovativi creano, così, transizioni emozionanti tra cucina e soggiorno, con trasparenze e materiali di alta qualità: librerie, scaffalature a giorno e sistemi boiserie modulari, articolati e accessoriabili, collegano gli ambienti coniugando contenimento a personalità; infine, la cucina esce dalle mura domestiche per sconfinare nell'outdoor, con soluzioni super accessoriate, portatili o meno, che coniugano versatilità, praticità e qualità dei materiali e delle prestazioni.

E GLI ELETTRODOMESTICI?

La parola d'ordine a FITK è certamente 'elettrodomestici intelligenti' insieme a sostenibilità. Sfogliando la nostra rassegna con i prodotti più interessanti si evince come la connessione sarà protagonista non solo in cucina, ma anche in casa, perché l'intelligenza artificiale offre un'esperienza user-centric totale. La Smart Home è ormai realtà e garantisce l'interoperabilità degli elettrodomestici, che diventano un ecosistema controllabile da smartphone o dalla Tv.

Ecco, allora, frigoriferi che setteranno la temperatura in autonomia, saranno in grado di riconoscere gli alimenti all'interno e consiglieranno ricette, avviseranno quando i prodotti sono in scadenza o quando mancano grazie a un tracciamento visivo e, in alcuni casi, faranno la spesa online autonomamente; saranno poi in grado di monitorare i consumi elettrici e, grazie a grandi schermi, diventeranno un hub per l'entertainment connettendosi a tutti i social e al web.

Le cantinette analizzeranno le etichette delle bottiglie per suggerire le condizioni di conservazione e consigliare abbinamenti gastronomici; i forni eseguiranno automaticamente le cotture più corrette e bilanciate dal punto di vista nutrizionale; i più smart, con algoritmi intelligenti, consentiranno la cottura simultanea di pietanze diverse o di calcolare il livello ottimale di ossigeno per la panificazione; frigorifero e forno si 'parleranno': il primo riconoscerà gli ingredienti a disposizione, il secondo selezionerà la ricetta più indicata. I piani a induzione rileveranno la temperatura dei liquidi nelle pentole per regolare automaticamente la temperatura ed evitare fuoriuscite e si spengeranno a cottura ultimata avvertendo sul telefono o sulla tv. Le lavastoviglie sceglieranno autonomamente il dosaggio del detersivo e permetteranno consumi ancora più contenuti, tempi dimezzati, gestione in remoto e comfort ergonomico. E i televisori saranno, dunque, il principale elemento attraverso cui leggere le notifiche di tutti gli elettrodomestici della cucina.

Non meno importante il design dei prodotti: ergonomia, materiali, colori, saranno tratti imprescindibili delle soluzioni proposte, sempre più orientate a un design personalizzato e personalizzabile per soddisfare tutte le esigenze di gusto e stile.

... e allora, buon Salone!

FUORISALONE

Showroom
AEG
via Cartesio, 2

AEG

52



Per AEG il Fuorisalone 2024 è l'occasione ideale per condividere, ricevere e sperimentare in spazi eleganti e flessibili: proprio come la cucina, che rimane il cuore di ogni abitazione ma che oggi si è evoluta, diventando un luogo d'incontro dinamico e di serena

convivialità. Situato nella vivace zona milanese di Portanuova, lo spazio polifunzionale sviluppato in collaborazione con Elmar accoglie i visitatori per offrire un'inedita esperienza alla scoperta delle nuove tecnologie del premium brand Electrolux Group.



53

PIANO A INDUZIONE SAPHIRMATT

La novità di maggiore rilievo per AEG è l'avveniristico piano cottura Serie 8000 SaphirMatt (NCP84C01AZ). Il design è di grande impatto: il piano è infatti caratterizzato da una ricercata finitura nera opaca unica sul mercato. L'esclusivo vetro ceramico opaco antigraffio non si rovina con l'uso, resiste al trascinarsi delle pentole e ai graffi quattro volte di più rispetto a un modello in vetroceramica standard. A prova di macchia e impronta, è estremamente facile da pulire.

Da un punto di vista tecnico, Serie 8000 SaphirMatt è concepito per ridurre i consumi: la tecnologia FlexiPower Management regola l'assorbimento di energia, mentre la funzione Stop&Go preserva calde le zone cottura senza dover mantenere il piano attivo. Il piano si attiva sfiorando i comandi SliderTouch (che attivano le quattro zone cottura e la cappa) mentre la funzione FlexiBridge collega due aree attigue per consentire l'utilizzo di pentole di grandi dimensioni o della maxi-piastra grill. Infine, grazie alla funzione Hob2Hood, la cappa filtrante integrata si avvia automaticamente adattando la velocità di aspirazione in base al livello di cottura in azione.

SaphirMatt è disponibile anche nelle versioni: Serie 8000 Sense Boil&Fry con FlexiPower Management da 60 (NII64B30AZ) e 80 cm (NIK85M30AZ) e Serie 6000 Doppio Bridge con FlexiPower Management (NIK85M00AZ).



PIANO A INDUZIONE TOTALFLEX

Il piano a induzione TotalFlex ha una superficie in vetro reattiva che abbatte i confini delle zone cottura e regala estrema flessibilità rilevando in maniera automatica la presenza di pentole e padelle di ogni forma e dimensione su ogni punto della superficie. Non serve, dunque, rispettare zone predefinite.

CASSETTO PER IL SOTTOVUOTO PROFESSIONALE

A completare la gamma è il Cassetto per il sottovuoto professionale KDK911423M, che consente di preparare e conservare gli ingredienti per il proprio menù, così da utilizzarli al momento giusto con la sicurezza di mantenere freschezza e consistenza perfetta fino al momento della cottura. La sua tecnologia avanzata permette inoltre di sigillare sottovuoto anche i liquidi e di marinare le pietanze.

54



FORNO A VAPORE STEAMPRO

La linea comprende diversi modelli di forno a vapore, fra i quali spicca SteamPro BSK999330T, dotato di connettività integrata, cottura sottovuoto e telecamera interna CookView®. Il modello offre: 17 funzioni di cottura, di cui 5 a vapore; il programma Rigenera a Vapore, quello SousVide per il sottovuoto e la funzione Steamify®, che abbina in maniera automatica la corretta percentuale di vapore al grado di calore. Non mancano poi speciali funzionalità (conserva, gratinato, essiccazione) studiate per realizzare al meglio specifiche preparazioni; la termosonda dà infine modo di misurare perfettamente la cottura all'interno degli alimenti.



MODULNOVA



Aran Cucine

56



CUCINAnD'O, attraverso l'adozione di materiali durevoli e l'inserimento di elettrodomestici ad alta efficienza energetica, si ispira ai principi di una cucina sostenibile che coinvolge e sensibilizza chi la abita e la usa

CUCINAND'O

CUCINAnD'O, ideata dallo chef Davide Oldani in collaborazione con Attila Veress, entra ufficialmente nel catalogo ARAN Cucine.

Nella sua nuova configurazione, CUCINAnD'O enfatizza i valori della convivialità. La forma passa da rotonda a rettangolare, ma l'essenza rimane la stessa: lo snack in legno di olmo, una delle essenze preferite dallo Chef Oldani, presenta uno spazio, sotto il piano di lavoro, ispirato ai tavoli del suo ristorante D'O, adattato in versione domestica per accogliere gli oggetti personali. La parte inferiore dello snack è stata pensata per riporre i dispositivi elettronici o altro, consentendo alle persone di concentrarsi pienamente sulle conversazioni e sull'esperienza culinaria condivisa. Un approccio che esalta il valore della convivialità e della connessione umana, sottolineando l'importanza di creare legami e di condividere momenti autentici a tavola.

L'innovazione e il design di CUCINAnD'O si riflettono nell'aspetto estetico e nei volumi: la zona operativa esprime la modernità di un sistema a induzione incassato in un piano di lavoro in acciaio inox, completato da pratiche mensole in alluminio nero che fungono da piano di appoggio.

A rappresentare il massimo della funzionalità, il sistema di ante a scomparsa che percorre tutta la parete della cucina: sfruttando la suddivisione in scomparti e l'organizzazione per piani estraibili funzionali al forno, rendendo più agevole la funzione e garantendo sicurezza e praticità durante le attività in cucina.

La continua ricerca di comfort, funzionale ed emotivo, ritorna nel dialogo tra il modulo a giorno laccato grigio opaco e il Book case in metallo nero. Dotati di ripiani, nella loro essenzialità coniugano eleganza massima praticità, consentendo di sfruttare al meglio lo spazio conviviale disponibile.





58

Arredo3

TIME

Per celebrare i 40 anni di attività, Arredo3 accoglie il pubblico nello Store in zona Solferino con un progetto all'insegna dell'arte. Con l'evento 'Life Is Art – 40 Years of Kitchen Experience', lo showroom si trasforma in una galleria d'arte: un palcoscenico animato dalle performance, presentate dal critico d'arte Luca Cantore D'Amore, di Gianpiero D'Alessandro, uno degli artisti pop più celebri del panorama internazionale.

Lo spazio ospiterà diverse composizioni di cucine realizzate con elementi delle collezioni Brera, Arco, Tuttotondo, Time nella versione Millerighe e Line, con finiture e materiali tutti da scoprire e soluzioni ecosostenibili. Il modello Time con maniglie a incasso Brera presenta maestosi volumi scolpiti, resi più scultorei dai fianchi addolciti e privi di spigoli vivi. Una caratteristica che vale per le colonne, separate in due blocchi distinti dalla boiserie LAB attrezzata, e per l'isola. Arrotondati sono anche il piano snack ovale e il suo supporto Arco in impiallacciato lava e il top in ceramica Iris, dalla raffinata venatura visibile sullo spessore. Nelle colonne, le ante della linea Time si connotano per le incisioni che ne rafforzano la verticalità.

Arredo3 realizza cucine di design, moderne e classiche. I suoi modelli eleganti e personalizzabili sono frutto di una sempre maggior attenzione alla sostenibilità e di una orgogliosa scelta 100% made in Italy su materiali, componenti e produzione

Arrex

COLOR SELECTION

Arrex dà vita a 4 ambientazioni ispirate ai 4 elementi della natura, che si fondono armoniosamente con il mood etico di sostenibilità e l'estetica innovativa della nuova Color Selection Arrex, una collezione di colori ispirata alla natura. La cucina ispirata all'elemento Terra offre un ambiente caldo e accogliente, dove il design si fonde con la solidità e la stabilità della terra. Materiali naturali, tonalità scure e dettagli in oro e argilla rendono questa cucina un luogo di connessione con la natura. La cucina legata all'elemento Acqua offre una prospettiva di design moderna e fluida, con colori rinfrescanti come il bianco e il verde abbinati a soluzioni innovative che si combinano per creare uno spazio che richiama la serenità e la fluidità dell'acqua. La cucina ispirata all'elemento Aria è caratterizzata da linee pulite, trasparenze apparenti e un senso di leggerezza. I toni del ceruleo e del grigio si combinano per creare uno spazio che evoca la sensazione di libertà e apertura. Infine, la cucina ispirata all'elemento Fuoco incarna la passione e la creatività con colori rosati, dettagli ardenti e soluzioni audaci si fondono per creare un ambiente accogliente e stimolante. Nuova è anche l'anta Gea, un'espressione del pensiero green e della ricerca stilistica, proposta in 5 finiture eco Pet 3 cementi Pet 100% riciclabili e una inedita selezione di colori laccati raccolti in 4 mood Aria, Acqua, Terra e Fuoco.

SALONE
DEL MOBILE
Pad. 2 Stand 4

*Tutti gli elementi
Aria, Acqua, Terra e
Fuoco evocano una
magia, una sensazione,
una qualità dell'abitare
che appartiene
al mondo e alla
espressività di Arrex*

59





60

Arrital AK_PROJECT

Arrital propone un importante aggiornamento e ampliamento ad Ak_Project e Feeling Home, un sistema completo che rivoluziona il concetto di cucina + living come spazio ibrido che si fonde. Ak_Project, nasce senza limiti e ispirato all'idea individuale di vita, affronta nuove sfide progettuali in contesti diversi per ambientazione, stile e dimensioni, dimostrando la sua versatilità in ognuno dei quali si distingue per la capacità di esaltare l'ambiente, soddisfare le esigenze del committente e del progettista, diventando il protagonista degli spazi. Feeling Home (design di Franco Driusso) è un progetto organico, personalizzato e flessibile, concepito per trasformare lo spazio in qualità, benessere e piacere. Ogni cucina Ak_Project si integra con la zona living Feeling Home 2024, declinando diversi codici stilistici all'interno di uno stesso ambiente. Saranno esposte nel nuovo Showcase in Corso Europa 22 progettato negli anni '50 da Vico Magistretti, in cui Amdl Circle ha pensato e riprogettato lo spazio interno rispettando il passato e unendo l'estetica originale all'innovazione contemporanea. La nuova location Arrital è un palcoscenico trasformabile che coltiva connessioni e sapori: la cucina diventa il fulcro del progetto, generando uno spazio mutevole e accogliente che promuove la condivisione e la convivialità.

La sfida della nuova Ak_Project è stata quella di soddisfare gusti e codici stilistici diversi, ma con un'unica cifra stilistica che mantiene chiara l'identità aziendale. Il sistema è stato studiato per avere un ampio raggio di gradimento, considerando codici estetici personali, luoghi nel mondo, architetture, e piani abitativi



99%
DI BOTTIGLIE
DI PLASTICA
IN MENO



ONE BOX
SOLUTION

All in one WATER YOUR WAY



Dimentica le vecchie abitudini grazie a Mythos Water Hub. Un'innovativa soluzione 6-in-1 che offre acqua calda e fredda con 4 funzioni speciali: bollitura istantanea, acqua filtrata, frizzante e refrigerata. Tutte a portata di mano. Scopri di più su [franke.com](https://www.franke.com)

FRANKE



MIDNIGHT LINE

Beko presenta l'esclusiva collezione da incasso Midnight Line che si caratterizza per i toni scuri tendenti al 'notte', sullo spettro dei pantoni del grigio e dell'antracite, per le finiture opache e satinata che creano un effetto unico e naturale e dal tocco chic retrò della maniglia che fa da contrasto.

La collezione Midnight è composta da: due forni che si differenziano nella serie dell'interfaccia elettronica, due piani cottura a induzione in dimensione 80 cm e 60 cm,

due cappe inclinate di dimensione 90 cm e 60 cm. A completamento della collezione sono stati sviluppati anche il frigorifero combinato e la lavastoviglie da incasso con pannello coordinato e comandi esterni. Lo scorso febbraio Midnight Line si è aggiudicata iF Design Award a testimonianza della vocazione dell'azienda nel progettare soluzioni tecnologiche all'avanguardia in cui l'innovazione si sposa con l'estetica.

SALONE
DEL MOBILE
Pad. 4
Stand D19 D21



Il prodotto che racchiude l'essenza estetica della gamma Midnight Line è il forno, che si distingue per un elemento iconico: la maniglia modern-retrò che conferisce al prodotto e all'intero set una personalità unica, destinata a durare nel tempo

Bora BORA M PURE

Il sistema di aspirazione per piano cottura multiplo Bora M Pure offre una maggiore flessibilità grazie alla combinazione di zone di cottura a induzione e induzione 'Full'. La combinazione del piano a induzione 'Full' da un lato e le due zone di cottura a induzione dall'altro consente infatti di utilizzare pentole di ogni dimensione, incluse grandi bistecchiere e piccole caffettiere, perché le diverse zone rilevano in modo ottimale tegami di ogni forma e dimensione. La parte destra del piano è caratterizzato dalle due zone di cottura a induzione 'Full' unibili tramite la funzione bridge per formare un'unica superficie a induzione di 23x46 cm. Se le pentole sono sufficientemente grandi e il riconoscimento permanente è attivato, le zone vengono unite automaticamente mentre, a sinistra, due singole zone circolari di cottura a induzione sono perfette per pentole e padelle di dimensioni più piccole e caffettiere. Bora M Pure si distingue per l'elevata flessibilità, la struttura compatta e il design elegante ed è facile e intuitivo da usare attraverso il comando Touch Control con slider caratterizzato da Led bianchi che conferiscono un aspetto chiaro e moderno.

64



Bora M Pure è un sistema flessibile perché, grazie alle bocchette d'aria intercambiabili in diversi colori, permette di dare un tocco personalizzato alla cucina



Visit us!

Padiglione 2
Stand A21 A23 B20

Vieni a scoprire la nostra collezione
dal 16 al 21 Aprile ad Eurocucina.



Salone del Mobile. Milano

nobilium[®]

Bosch

66



Bosch presenta la nuova gamma di forni Serie 8 dal design senza tempo che si abbina perfettamente a ogni stile e cucina. I nuovi forni in vetro nero e finiture in acciaio inossidabile si contraddistinguono grazie all'anello di controllo digitale integrato nel pannello di controllo elegante e innovativo

SALONE
DEL MOBILE
Pad. 4 Stand C5

FORNI SERIE 8

Bosch presenta la nuova gamma di forni Serie 8 dal design senza tempo per abbinarsi perfettamente a ogni stile e cucina. In vetro nero, i forni hanno una maniglia con finitura in acciaio e un anello di controllo digitale integrato nel pannello da far ruotare per regolare le impostazioni in modo semplice e veloce. Grazie al display touch ad alta risoluzione, le immagini sono nitide e vivide e testi accompagnano in ogni fase della navigazione. I forni Serie 8 sono in grado di soddisfare ogni esigenza in cucina: dalle cotture tradizionali, ai programmi innovativi, alle funzioni intelligenti e sono dotati di sensore PerfectBake Plus che misura l'umidità all'interno per regolare automaticamente il tempo di cottura. Inoltre, grazie ad Home Connect si possono avere suggerimenti sulle impostazioni o il programma di cottura migliore.

67



SALONE
DEL MOBILE
Pad. 4
Stand D 24 D 25

Candy

CANDY BAKE 800

Il forno Candy Bake 800 fa parte della linea forni full touch in classe energetica A++, dotato di funzioni avanzate come la tecnologia No Preheat, che permette di avviare il ciclo di cottura senza necessità di preriscaldamento per risparmiare tempo ed energia, e FullMenu, che consente di cucinare contemporaneamente un menù completo. Tutte funzioni in ottica di risparmio energetico e risparmio di tempo. Il forno connesso e gestibile dall'app hOn, la piattaforma che permette di governare tutte le soluzioni del Gruppo, monitorandone il funzionamento e le funzionalità, oltre a consigli di utilizzo, ricette e manutenzione.



68

A EuroCucina Candy rivela una nuova immagine e una nuova identità che parte dal logo: elegante, pulito, efficace e d'impatto, ridisegnato per trasmetterne le caratteristiche distintive del brand





Cesar

UTOPIAN GARDEN

Finiture materiche e cromatiche sono le novità di Cesar. In particolare, nella collezione Utopian Garden viene presentato il paesaggio onirico Wonder Landscapes, firmato Garcia Cumini, stampato sulle ante dell'isola N_Elle. Il paesaggio è stampato su MVi Inalco attraverso un processo produttivo rivoluzionario: MVi (Minerals, Vitrified, innovation) è una nuova superficie, pura e nobile, realizzata con le più alte doti tecniche, ecologiche ed estetiche. Questa esclusiva tecnologia permette di ottenere una superficie riciclabile ad alto valore aggiunto, caratterizzata da una texture che gioca con trasparenze e traslucenze, conferendo straordinaria profondità e naturalezza tanto alla vista quanto al tatto.

Nella collezione Utopian Garden viene presentato il paesaggio onirico Wonder Landscapes dai tratti fotorealistici a metà tra passato e futuro, creato con il supporto di un'AI di ultima generazione

SALONE
DEL MOBILE
Pad. 4
Stand D9

FUORISALONE

c/o Colab Design
via Molino
delle Armi, 3



70

Doimo Cucine ALL-AROUND

Doppio appuntamento al Salone e fuori per Doimo Cucine che presenta tre nuovi progetti All-aroundD. Il primo è una cucina molto attrezzata e tecnologica per elettrodomestici e materiali innovativi, il secondo focalizza l'attenzione sull'isola, mentre il terzo progetto si caratterizza per la parete di colonne riccamente accessoriata di soluzioni e meccanismi per soddisfare ogni esigenza. Continua il percorso del 'Made to feed your soul', concetto che si fonda sul principio che il brand non crea solo spazi in cui si può nutrire il corpo, ma luoghi in cui le persone possono esprimere le proprie passioni, vivere emozioni autentiche, contemplare il senso del bello e dell'armonia e, quindi, connettersi intimamente allo spazio e a sé stessi. Una filosofia che sposta l'attenzione dal prodotto sul progetto che definisce l'approccio al 'sistema' che caratterizza l'azienda: la libertà di composizione tra i principali elementi della cucina e permette a chi la vivrà di interpretare e reinventare il proprio ambiente in linea con il proprio stile. E con l'obiettivo di consolidare questo percorso nasce una nuova narrazione che dà spazio ai valori d'innovazione, esperienza e creatività, gli stessi valori d'ispirazione dell'architetto. Per darne lettura immediata, Doimo Cucine pensa a una similitudine a tutti familiare, ad un rito quotidiano per eccellenza, quello del Tè. Come un Tè Blend ricercato, anche Doimo Cucine è il risultato di un sistema unico, una composizione che si traduce nella massima libertà, che permette infinite combinazioni: l'architetto darà forma a quella che meglio esprime l'unicità e il gusto del cliente.

*La libertà di
composizione tra i
principali elementi
che compongono la
cucina permette a chi
la vive di reinventare
l'ambiente in linea
con l'unicità del suo
stile e personalità*

SALONE
DEL MOBILE
c/o Arrex ed
Euromobil

FUORISALONE

Arredo3 Store,
Piazza San Marco, 1

Dometic Home

DOMETIC DRAWBAR

Dometic DrawBar è un refrigeratore da incasso che si integra elegantemente in cucina aggiungendo un tocco di raffinatezza. Adatto a mobili da cucina standard larghi 60 cm, è possibile scegliere fra pannelli frontali in vetro o progettati su misura per il miglior risultato estetico. L'illuminazione interna, soffusa, mette in mostra le bottiglie in modo elegante, aggiungendo un tocco di lusso. Con Dometic DrawBar è possibile conservare fino a cinque bottiglie di qualsiasi lunghezza e diametro fino a 96 mm, inclusi Riesling e champagne e raffreddarle scegliendo una fra le cinque temperature preimpostate – 5, 8, 11, 14 o 17 gradi – che ben si adattano a una varietà di vini, dai rossi agli spumanti frizzanti. Dometic DrawBar fa parte dei refrigeratori da vino del brand Dometic Home distribuito in Italia da Handover.



*Dometic DrawBar
è ideale per i mobili
standard di 60 cm di
larghezza.
I pannelli frontali in
vetro donano
un risultato estetico
ricercato*

71

ELECTROLUX



72

Electrolux EcoLine Hub è il progetto ambizioso voluto da Electrolux che punta a un importante obiettivo di sensibilizzazione: richiamare l'attenzione del grande pubblico e degli addetti ai lavori sul tema della sostenibilità.

Vera e propria installazione, sorge in una zona coerente con i valori portanti del brand svedese: la Biblioteca degli Alberi, il giardino botanico contemporaneo situato in zona Porta Nuova. Il richiamo alla consapevolezza ambientale è evidente sin dall'esterno della struttura, caratterizzata da pareti a specchio: elementi di notevole richiamo visivo, che rimandano al concetto di 'impatto zero' e, allo stesso tempo, all'integrazione con il verde, invitando le persone a prestare attenzione a quelle piccole azioni quotidiane che possono contenere lo spreco di risorse. Per mettere in atto questi comportamenti virtuosi, Electrolux espone all'interno dell'Hub, che riproduce un'abitazione in stile scandinavo dal design eco-friendly, i suoi elettrodomestici. Tutte le soluzioni esposte fanno parte della selezione

EcoLine, che comprende i modelli dotati delle tecnologie più all'avanguardia per ottimizzare l'uso delle risorse: i visitatori possono scoprirli, toccarli con mano e sperimentarne dal vivo l'efficienza. Gli ambienti si articolano in un'area dedicata al Taste, in cui si trovano forno, piani a induzione, frigocongelatore e lavastoviglie e in una zona riservata alla Laundry, attrezzata con lavatrice e asciugatrice.

I visitatori potranno calcolare la propria Carbon Footprint con AWorld, la piattaforma di people engagement che, tramite gamification, educa e guida persone e organizzazioni nella transizione sostenibile, valorizzando comportamenti eco-sostenibili e il coinvolgimento di tutti gli stakeholder.

All'interno dell'Electrolux EcoLine Hub, inoltre, grazie alla partnership con Erion Weee, Consorzio no profit per la gestione e il riciclo dei rifiuti elettronici di cui Electrolux è socio attivo, verrà allestito un punto di raccolta dei piccoli Raee e sarà proiettato Materia Viva, realizzato da Erion Weee e Libero Produzioni.



PIANO A INDUZIONE SAPHIRMATT

Il piano a induzione 700 SenseBoil (modello EIS82453IZ) offre un'esperienza di cottura avanzata grazie al sensore integrato nelle sue zone Infinite. Quest'ultimo rileva le vibrazioni della bollitura dell'acqua, consentendo al piano di regolare automaticamente il livello di calore per mantenere l'ebollizione senza fuoriuscite dalla pentola, garantendo un controllo preciso dei consumi energetici. Il vetro esclusivo resistente ai graffi SaphirMatt protegge il piano dalle abrasioni accidentali, mantenendo la sua elegante finitura nera opaca senza macchie o impronte. Le 4 zone di cottura includono la funzione Bridge sulla parte sinistra, offrendo flessibilità nella gestione della superficie di cottura. Infine, la tecnologia Hob2Hood® integra il piano e la cappa attraverso una connessione wireless, regolando automaticamente la potenza dell'aspirazione in base alle necessità di cottura.





74

PIANO COTTURA A INDUZIONE CON CAPPА FILTRANTE INTEGRATA

Il piano cottura a induzione con cappa filtrante integrata (modello KCC84453CK) offre un'inedita esperienza in cucina grazie alla sua tecnologia all'avanguardia. Con quattro zone di cottura, garantisce una ventilazione efficiente, frutto dei nove livelli di potenza che massimizzano l'assorbimento dei fumi, grazie a una potenza filtrante di 630 m³/h. I comandi SliderTouch e l'interfaccia TouchControl semplificano l'interazione, consentendo un facile monitoraggio delle zone di cottura e dell'aspirazione. La funzione FlexiPower

Management permette di regolare l'energia assorbita fino a un massimo di 7,2 kW, mentre la funzione Stop&Go mantiene costanti le temperature di ogni zona senza far raffreddare i piatti. La tecnologia Hob2Hood® integra in modo wireless il piano a induzione e la cappa, che si attiva in modo automatico in base alla temperatura e all'utilizzo delle diverse aree di cottura. La funzione Bridge permette infine di combinarne due per creare una superficie ampia e agevolare la preparazione di piatti su pentole o teglie di grandi dimensioni.

FORNO A VAPORE STEAMBOOST

Il forno a vapore 800 SteamBoost (modello KOBBS39WX) conserva i nutrienti di ogni alimento e abbate il consumo energetico fino al 20%, mettendo a disposizione una speciale funzione di pulizia che assicura un risparmio di energia fino al 95% rispetto ai metodi pirolitici. Questo modello, inoltre, preserva il gusto e la consistenza degli alimenti, e conferisce a ogni piatto una qualità nutrizionale superiore, limitando gli sprechi: è dotato di ben 22 funzioni, di cui 5 a vapore, che conservano fino al 50% in più di vitamine e sali minerali rispetto ad altre modalità di preparazione. Arrostiti croccanti, lievitazioni a prova di panettiere o soffici dessert: con l'intuitiva tecnologia Steamify® il forno abbina in maniera autonoma la corretta percentuale di vapore al grado di calore, per ottenere preparazioni sempre perfette. Anche monitorare gli stadi della cottura diventa un'operazione molto semplice grazie alla Termosonda FoodProbe, che misura la temperatura al cuore degli alimenti e interrompe la cottura una volta terminata, emettendo un segnale acustico.





FRIGOCONGELATORE GREENZONE

I frigoriferi della gamma Electrolux EcoLine come il Frigocongelatore 700 GreenZone (KNP7MD18S) assicurano un perfetto connubio fra efficienza e tecnologia avanzata, in grado di assicurare una straordinaria freschezza.

Una caratteristica di particolare rilievo è il design eco-friendly, con rivestimenti interni realizzati fino al 70% in plastica riciclata, al fine di ridurre i rifiuti in un'ottica di circolarità. A questa particolare concezione si aggiunge la presenza di soluzioni mirate a diminuire gli sprechi alimentari. Ne sono un esempio l'innovativo cassetto GreenZone+, in grado di conservare fino al 95% delle vitamine mantenendo la freschezza di frutta e verdura anche dopo 11 giorni; e il cassetto Extra Chill, che, grazie a una circolazione attiva di aria fredda, mantiene una temperatura inferiore rispetto al resto del frigorifero, ed è quindi perfetto per i salumi e i formaggi. Una vera e propria rivoluzione della esperienza di utilizzo è data dalla tecnologia TwinTech® Total No Frost, che elimina la necessità di sbrinare il frigorifero e preserva fino al 60% in più di idratazione rispetto ai modelli convenzionali. La tecnologia MultiFlow, infine, garantisce temperature sempre stabili, evitando quegli sbalzi che rischiano di compromettere la freschezza dei cibi.





77

LAVASTOVIGLIE INTEGRATA CLASSE B

Per quanto riguarda la cura di piatti, pentole e bicchieri, la lavastoviglie integrata totale connessa (KEZB8500W) in classe energetica B assicura risultati straordinari a ogni ciclo di lavaggio consentendo, al contempo, di ottimizzare l'uso dell'acqua. Questo modello è infatti dotato di tecnologie, opzioni e programmi all'avanguardia, che assicurano una pulizia impeccabile. Tra questi, SprayZone rimuove anche i residui più ostinati da pentole e teglie mediante un potente getto circoscritto a una determinata area del vano inferiore. Il vassoio MaxiFlex, con divisori flessibili, può ospitare inoltre posate e utensili di diverse dimensioni per non ricorrere a più lavaggi. Dieci minuti prima della conclusione del ciclo, la tecnologia AirDry fa sì che lo sportello si apra automaticamente, permettendo all'aria di circolare nel vano: le stoviglie vengono asciugate senza la necessità di passare alcun panno, con un'ulteriore riduzione degli sprechi. Questo modello inoltre, grazie all'innovativo indicatore Time on Beam, informa l'utente che il ciclo è ancora in corso tramite una luce rossa proiettata sul pavimento. Una volta terminato, la luce diventa verde. La connessione WiFi, infine, collega la lavastoviglie all'app My Electrolux Kitchen per monitorare ogni passaggio.

Elica



78

VIRTUS MULTI 60 DD

Con il forno Virtus Multi 60 DD di Elica l'esperienza di cooking si semplifica. Le modalità Statico, Ventilato, Grill e Intensivo diventano più performanti grazie a Perfect Heat che gestisce in modo eccellente il calore interno in tutte le funzioni di cottura garantendo un aumento rapido della temperatura fino a 300 gradi, un controllo preciso, elevata inerzia termica ed efficienza energetica. L'alta temperatura raggiunta è ideale per cuocere più pizze minimizzando i tempi; la stabilità del calore interno e il perfetto isolamento evitano dispersioni termiche, anche quando si apre la porta. Con Perfect Heat è finalmente possibile cuocere i cibi in modo uniforme, senza rischiare di bruciarli e senza che le pietanze siano croccanti fuori, ma ancora crude all'interno.

Semplice anche nella pulizia, Virtus Multi 60 DD dispone della funzione Eco Clean idrolitica che permette di pulire perfettamente la cavità del forno con poca acqua e qualche goccia di detergente, evitando così sprechi di energia.

Virtus Multi 60 DD si caratterizza, inoltre, per materiali speciali che permettono di allungarne la vita (estensione di garanzia fino a 7 anni) e di offrire benefici innovativi.

Come Cool Door, che mantiene la porta del forno isolata e fredda anche quando è alla massima potenza, come Soft Closing, che rende la chiusura della porta silenziosa e impercettibile e come i materiali antiusura, che isolano perfettamente il pensile dal calore perimetrale del forno.

SALONE
DEL MOBILE
Pad. 2
Stand A3 B2

FUORISALONE

Palazzo Litta
Corso Magenta, 24



79

Il forno Virtus Multi 60 DD è vincitore dell'Archiproducts Design Awards 2023 nella categoria Product & Interior Design. Si presenta con un'estetica lineare e contemporanea, dalle superfici total black che si inseriscono con eleganza in ogni 'contesto cucina', valorizzandolo

Ernestomeda

K-GARDEN

FUORISALONE

Ernestomeda
via Larga, 9

K-Garden è il modello di cucina outdoor ideato da Giuseppe Bavuso, studiata e progettata con lo scopo di ridisegnare nuovi spazi di convivialità en plein air destinata a quelle persone per le quali la cucina, anche se outdoor, assume una valenza importante.

K-Garden è caratterizzata da banchi di lavoro attrezzati che connotano un ambiente cucina efficiente e informale arricchiti di postazioni multifunzionali, composte da piastre, griglie, BBQ e tutto l'occorrente per cucinare all'aperto. Peculiarità del progetto sono l'alto grado di personalizzazione e la vasta componibilità. K-Garden è costituita da una serie di elementi a giorno freestanding, accostabili e aggregabili tra loro, fino a formare delle vere e proprie isole attrezzate intorno alle quali poter condividere il piacere della tavola all'aperto. I materiali utilizzati mantengono una perfetta empatia con la natura che circonda la cucina, come il legno che, opportunamente trattato, dona robustezza mantenendo un piacevole tocco di calore, l'acciaio inox molto resistente, o i materiali lapidei, che per loro natura sono in perfetta sintonia con l'ambiente outdoor.



*K-Garden è un
vero e proprio
sistema d'arredo che
crea atmosfera e
dona personalità
all'ambiente
in cui si trova*

80





Faber

CAPPA BEAT XL WHITE MATT

Beat XL, la cappa sospesa più iconica di Faber dal design essenziale, è ora disponibile nella nuova finitura white matt.

Dal carattere contemporaneo e dal design essenziale, è stata declinata nel tempo in numerose configurazioni, fino ad espandersi nella versione extra large, Beat XL, una cappa sospesa da 80 cm di forma ellittica, composta da quattro pannelli che si affiancano in un abbraccio di bellezza, funzionalità e tecnologia.

Progettata per regalare una perfetta aspirazione sopra piani cottura più grandi di 60 cm, è perfetta per gli spazi molto ampi che richiedono la presenza di una cappa importante, ed è ideale nelle cucine a isola più estese. Dotata di comandi soft touch e di doppia barra led per garantire una zona cottura perfettamente illuminata, presenta un design minimal: nelle sue linee essenziali, racchiude un cuore di tecnologia in grado di regalare performance sorprendenti. Di classe energetica A, Beat XL White Matt ha un'elevata capacità di aspirazione (750 metri cubi/ora) e risulta anche molto facile da pulire, poiché è possibile rimuovere comodamente i filtri antigrasso in alluminio, riponendoli in lavastoviglie.

Le funzioni principali di Beat XL sono: Sound Pro, che attutisce e migliora il suono di aspirazione; Intensive Speed, che attiva il motore alla massima potenza per 6 minuti per purificazioni più decise; Remote Control, per attivare e disattivare (con un telecomando) la cappa in ogni momento e Led Light Dimmer che permette di controllare l'intensità della luce, per un risultato davvero completo e d'impatto

Falmec BRERA

Brera di Falmec è una soluzione aspirante integrata nel piano, essenziale nella forma e innovativa nelle prestazioni.

La configurazione di Brera è concepita per fruire di una superficie di cottura ampia e di uno spazio di lavoro versatile e uniforme, caratterizzato da un vetro ceramico monocromatico, punto di incontro tra zona cottura e aspirante.

L'area di aspirazione è definita da una sottile fessura, con aletta in vetro posteriore che si apre in modo automatico durante il funzionamento per aspirare vapori e fumi di cottura, richiudendosi e uniformandosi, così, al piano.

La parte funzionale, posizionata nella parte posteriore, consente di sfruttare al massimo il mobile in altezza, mentre l'uniformità della superficie garantisce estrema praticità nelle operazioni di cottura e facilità nella pulizia. Brera è dotata di un potente motore brushless, pulsantiera touch slider con display, 9 livelli di cottura + Booster e 4 zone con doppio bridge, per la massima versatilità nell'uso di pentole di diverse dimensioni.

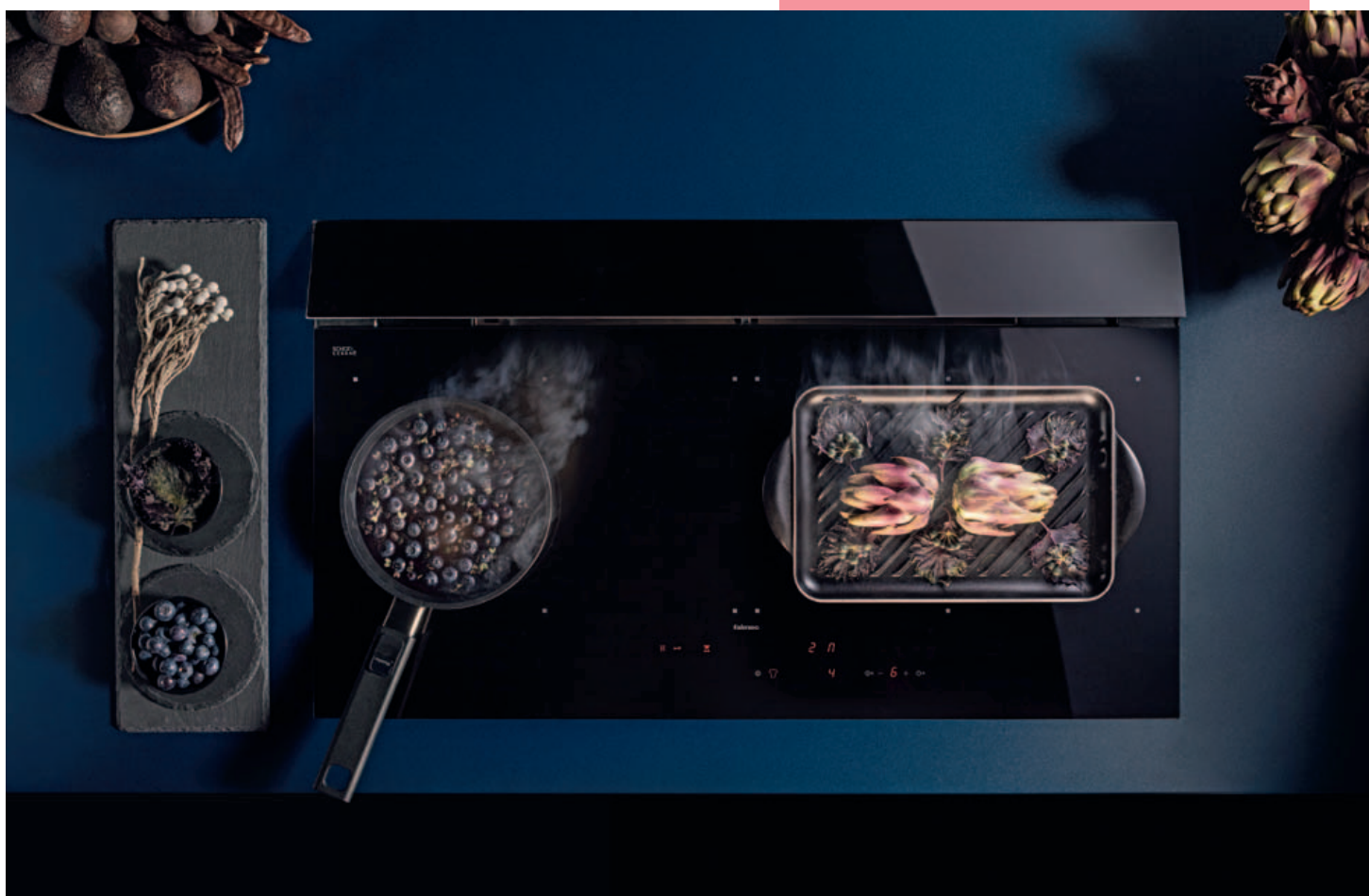
La cappa può, inoltre, contare su nuove funzioni di cottura quali Keep Warm, che permette di mantenere un calore costante per servire i cibi alla giusta temperatura, o Chef function, in grado di settare diversi livelli di temperatura per ogni zona cottura.

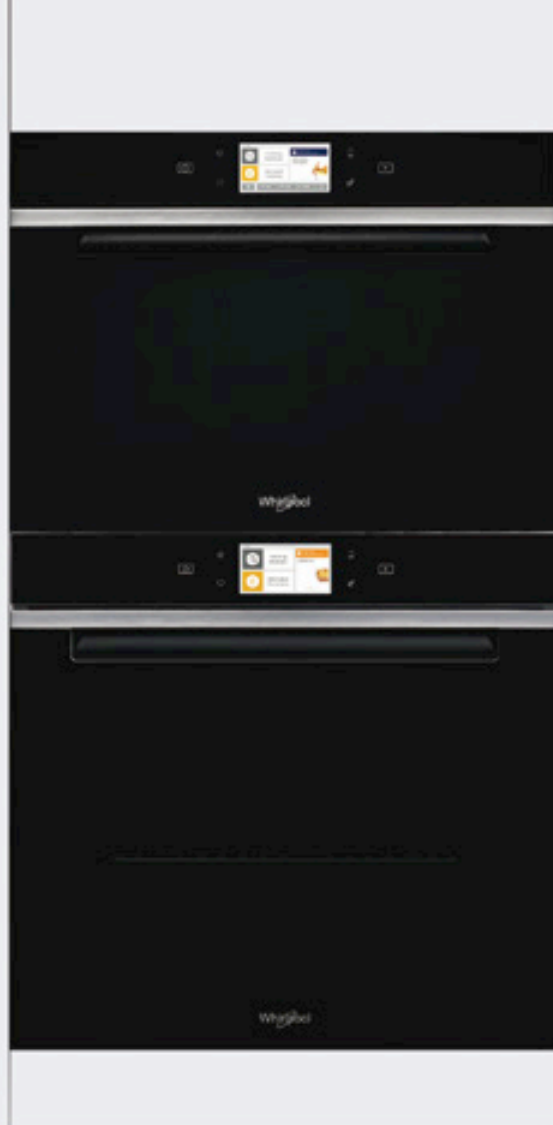
SALONE
DEL MOBILE
Pad. 2
Stand B16



I capisaldi di Brera sono la pulizia formale, la silenziosità e l'efficienza energetica (classe A+++). Si tratta di un prodotto unico che riunisce al suo interno molteplici funzioni, rendendo omaggio al noto quartiere di Milano dedicato al design

82





FORNI E MICROONDE W COLLECTION W 11

Design e prestazioni straordinarie.

W11 è una linea progettata per le raffinate cucine minimaliste. La bellezza luminosa del vetro si fonde con gli altri elementi per finiture straordinariamente eleganti. Sensori e funzioni innovativi ti consentono di utilizzare in modo intuitivo ogni prodotto e i display ti assistono passo dopo passo per risultati sorprendenti sempre.

FORNO



Tecnologia 6° SENSO

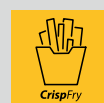
Fino a 100 combinazioni di cottura 6° SENSO.



SmartClean

Pulizia a vapore ecologica e veloce.

MICROONDE



CrispFry

Per frittore dorate e leggere, anche senza aggiunta di olio.



Steam&Boil

Cuoci a vapore e bolli a velocità di microonde.

Whirlpool

SENSING WHAT MATTERS



84

MODULA

Febal Casa presenta le nuove proposte del sistema Modula, art direction by Andrea Federici, che ridefinisce lo spazio cucina. Ambienti più fluidi in cui lo spazio cucina può integrarsi e dialogare sia con il dining sia con la zona living, condividendo più linguaggi come le finiture, gli spessori e i rivestimenti, in coerenza con la visione total living del brand.

L'elemento chiave del progetto è la modularità: i componenti sono facilmente combinabili in base alle specifiche esigenze dello spazio abitativo, garantendo flessibilità e la possibilità di creare soluzioni personalizzate. Ogni composizione, infatti, è stata concepita per rispondere alle esigenze di un'utenza moderna e permettere a ciascun cliente di adattare gli spazi secondo le proprie esigenze e gusti personali.

Il design di Modula si ispira all'essenza dell'eleganza contemporanea, con linee pulite e forme raffinate e si distingue per l'attenzione ai dettagli e la scelta dei materiali. L'interconnessione tra la zona cucina, il dining e la zona living è stata studiata con attenzione, creando uno scenario armonioso e dinamico.

Molteplici le combinazioni caratterizzate da differenti tipologie di anta, aperture e materiali, come le ante piane con apertura a gola o con maniglie, la nuova anta telaio con varie opzioni di apertura, e la versione profilo maniglia in testa all'anta. Tra le novità, l'introduzione di sistemi di contenimento, come le cabine armadio per alloggiare elettrodomestici, colonne ad angolo con forno e pensili oversize da 150 e 180 cm.

SALONE
DEL MOBILE
Pad. 2
Stand A9 A11
B10



Le proposte di Modula confermano l'approccio sostenibile di Febal Casa con soluzioni progettuali che privilegiano l'uso di materiali eco-compatibili e processi produttivi attenti all'ambiente, sposandosi con l'idea di uno stile di vita contemporaneo e proiettato verso il futuro

Franke



*Progettato con un occhio anche all'efficienza,
K-Link elimina il rischio di impostare un livello di
aspirazione troppo alto, riducendo così lo spreco di
energia e minimizzando il rumore inutile*

FRORISALONE

Franke Flagship Store
via Pontaccio, 18



K-LINK

Franke presenta la nuova tecnologia K-Link che consente di creare una connessione tra i piani cottura a induzione e alcune cappe selezionate del brand. Una connessione resa possibile attraverso un sistema integrato che, con un semplice gesto, rende piano cottura e cappa collegati e dialoganti, permettendo alla potenza di aspirazione della cappa di adattarsi automaticamente al livello di cottura scelto. La comunicazione tra i due elettrodomestici garantisce un flusso continuo durante la preparazione delle ricette, eliminando facilmente fumi e odori. All'accensione del piano, la cappa si attiverà automaticamente accendendo le luci; una volta che la pentola è stata posizionata sulla zona di cottura e il livello di potenza è stato selezionato, la cappa regolerà automaticamente la velocità di aspirazione in base alla cottura in corso. Dopo lo spegnimento del piano cottura la cappa continuerà a funzionare per un breve periodo di tempo, per rimuovere efficacemente i fumi e il vapore residui, mentre le luci resteranno accese per illuminare la zona cottura. La tecnologia K-Link permette di collegare i piani a induzione Mythos K-Link e Maris K-Link con alcune cappe selezionate della gamma Mythos e della gamma Maris di Franke.

Haier

ID SERIES

SALONE
DEL MOBILE
Pad. 4
Stand D24 D25

La nuova ID Series rappresenta il ruolo pionieristico e l'approccio innovativo di Haier: forni e piani cottura connessi, caratterizzati da uno stile sofisticato e dalle esclusive tecnologie Bionicook™: versatili risposte al servizio dei gusti e delle abitudini, che traducono le tecniche più avanzate dell'intelligenza bionica in funzioni innovative plasmate sulle esigenze di ogni consumatore, trasformando questi prodotti in soluzioni uniche. La telecamera interna Bionic Vision riconosce il cibo e stabilisce automaticamente i parametri ideali di preparazione durante l'intero ciclo, misurando accuratamente la temperatura grazie a Bionic Precision. Bionic Flexibility garantisce una cottura omogenea su sette livelli, un'altra unicità di mercato Haier, mentre Bionic Intelligence permette il controllo da remoto dei gradi all'interno del forno, la programmazione e la selezione di numerosi programmi e ricette. Tutti i forni ID Series vantano un'eccellente classe energetica in A++.

Completano e arricchiscono i frigoriferi ID Series BI: curati nel dettaglio esteticamente, mantengono al meglio la freschezza degli alimenti e la loro conservazione grazie alla tecnologia ABT Pro, al controllo dell'umidità e alla gestione differenziata della temperatura con My Zone Plus.



88

Haier Europe, pioniere del mondo IoT, porta in mostra progetti dedicati alla creazione di un ambiente domestico in cui ecosistemi connessi si integrano in una piattaforma onnicomprensiva, diventando lo strumento cardine per massimizzare l'efficienza energetica in tutta la casa e rispondere ai più dettagliati desideri





NUOVO FABER GALILEO IL PIANO COTTURA
A INDUZIONE CON CAPPA INTEGRATA.

**LA COMBINAZIONE INASPETTATA
CHE SI COMPLETA PERFETTAMENTE**

Eleva le tue abilità in cucina con l'ultima innovazione Faber in fatto di aria: la cappa integrata al piano cottura a induzione che regala un ambiente cucina elegante e più spazioso. In otto modelli unici, la nuova cappa integrata di Faber Galileo si adatta a tutti i tipi di cucina.

faberspa.com

FABER
FRANKE'S AIR EXPERT



Hisense

90



FUORISALONE

Hisense Innovation
Market
via V. Forcella, 7

LAVASTOVIGLIE HV693A62UVAD

La lavastoviglie HV693A62UVAD si distingue per la sua tecnologia avanzata, che offre prestazioni impeccabili e un livello di igiene eccellente. Grazie alla luce UV nell'impianto idrico, rimuove fino al 99,99% dei batteri presenti nell'acqua durante il risciacquo, garantendo stoviglie impeccabilmente pulite e igienizzate. Il serbatoio automatico del detersivo, Autodose, con una capienza di 500 ml (che corrisponde a 20 cicli di lavaggio) dosa con precisione la quantità esatta di detersivo necessario per ogni ciclo, assicurando risultati ottimali con ogni utilizzo. Infine, le cerniere sliding consentono una facile regolazione degli zoccoli fino a 6 cm di altezza, assicurando una perfetta integrazione in qualsiasi ambiente.

*Tecnologia avanzata,
prestazioni impeccabili
e un livello di igiene
eccellente per la
nuova lavastoviglie
proposta da Hisense*

Key Cucine

TAI_O

Dalla collaborazione con il designer Nevio Tellatin e l'architetto Anita Brotto, la nuova realizzazione Tai_O di Key Cucine nasce come concetto spaziale, evoluzione, disposizione e sintesi. Presentata in anteprima durante la Milano Design Week, la cucina, come la città da cui prende il nome, si sviluppa a partire da un'isola, attorno alla quale ruotano tutti gli altri moduli. L'isola, racchiusa e protetta da moduli lignei che creano un delicato gioco estetico, ha una planimetria a L che separa e distanzia la zona living dall'area di lavoro. Tutto attorno si sviluppa una piazza delimitata da colonne attrezzate e boiserie dagli accostamenti ricercati, che incornicia un ambiente di grandissima raffinatezza. Il modulo centrale a L è composto da due nuovi elementi lignei che si affacciano verso l'esterno: un bancone architettonico che appare come una teca espositiva, e un sistema di ante sospese, che nascondono dalla parte opposta un ulteriore spazio di contenimento e illuminazione. Entrambi questi elementi sono realizzati in rovere fossile millenario, dalla particolare colorazione scura data dall'ossidazione del legno. Il lato opposto invece racchiude l'elemento cucina in peltro bronzato con effetto metallico, rivestito interamente in marmo Clauzetto, una particolare pietra calcarea dal fondo grigio chiaro, caratterizzata dalla presenza di tessitura fossile.

92

FUORISALONE

c/o Agape 12
via Statuto, 12



Tai_O, come la città giapponese da cui prende il nome, il cui significato letterale è 'grande insenatura', si sviluppa a partire da un'isola, attorno alla quale ruotano tutti gli altri moduli

aira®

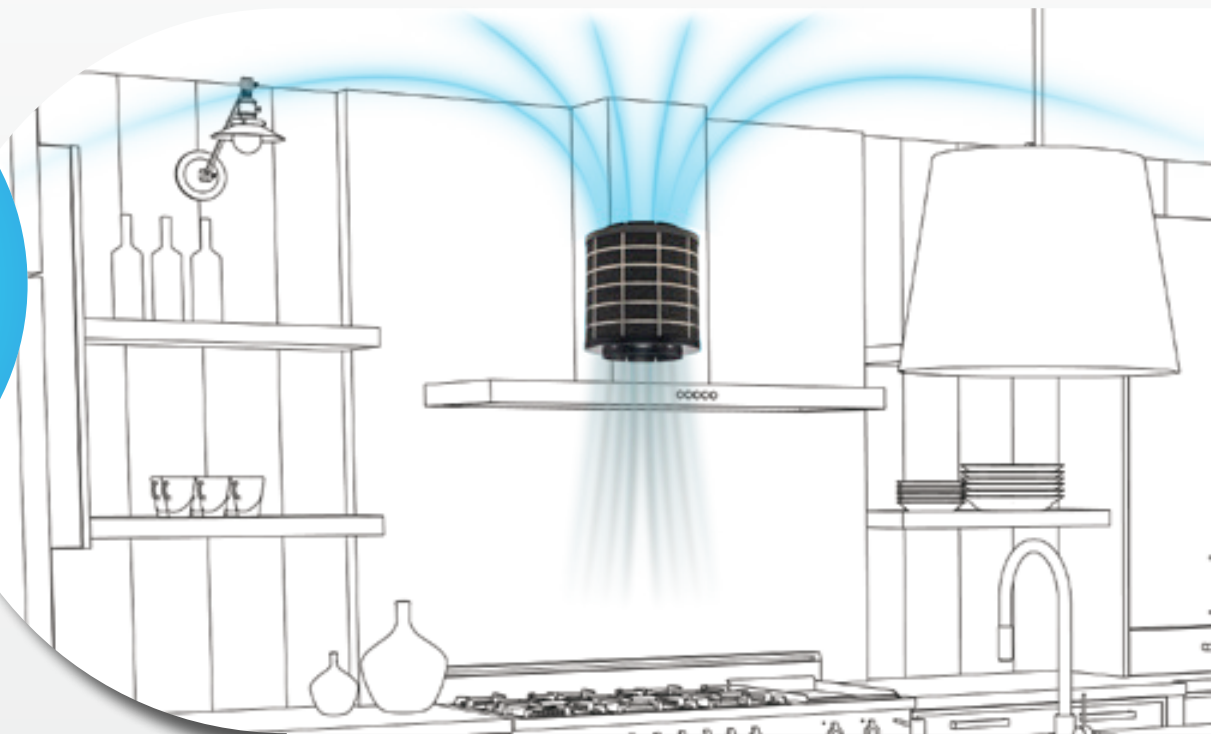
Libera la tua creatività!
All'aria pulita e senza odori ci pensiamo noi
con i filtri al plasma **aira®**

kitchen design?



Filtri al plasma
serie **RONDO**

per tutte le cappe con camino



SISTEMA A RICIRCOLO ANCHE PER CAPPE AD ESTRAZIONE • NO A VINCOLI PROGETTUALI • ELIMINA TUTTI GLI ODORI IN CUCINA
DURA PER SEMPRE • NO MANUTENZIONE • NO SOSTITUZIONE



Filtri al plasma
serie **PLANO**

*per cappe incasso con / senza camino,
cappe isola*



I filtri al plasma **aira®** sono distribuiti in esclusiva europea da
MARES Marketing Srl - Via Malnasca 15 - 21100 Varese VA - Tel. + 39 0332 810150
mares.srl@maresgroup.com | maresgroup.com | purehomeideas.com



Scopri tutta la gamma



94

Lago CUCINA N.O.W.

Acronimo di 'Not Only White', il sistema contenitivo N.O.W., nato con l'iconica collezione di armadiature, si adatta a essere elemento distintivo e funzionale della nuova cucina Lago. Fasce in vetro in grado di generare infiniti mood cromatici definiscono il volume contenitivo della cucina N.O.W. L'assenza di maniglie, grazie all'innovativa apertura brevettata, e la continuità di finitura sui fianchi eliminano la percezione dei pensili, generando un elemento architettonico. Le trasparenze delle vetrinette in vetro fumé bronzo danno vita a un'elegante alternanza tra contenimento ed esposizione, enfatizzata dall'illuminazione integrata. Le basi, sospese e a terra, si contraddistinguono per il design essenziale, con frontali laccati e un'apertura a gola, rifinita internamente con il medesimo materiale del top, un innovativo materiale realizzato con minerali naturali la cui superficie rievoca la matericità della roccia. Il tavolo in rovere Wildwood, integrato alla base e sospeso su una trasparente lastra in vetro extrachiaro, completa l'isola creando un inedito contrasto tra leggerezza e solidità.

*Nella cucina N.O.W.
l'assenza di maniglie e
la continuità di finitura
sui fianchi eliminano la
percezione dei pensili,
generando un elemento
architettonico*

LG MOODUP™

LG Electronics presenta al FuoriSalone l'innovativo frigorifero MoodUP™ caratterizzato da porte a Led che cambiano colore, offrendo così un'esperienza di cucina completamente nuova. Attraverso l'app LG ThinQ è possibile scegliere tra un'ampia gamma di colori vivaci per le sue porte a Led: 22 colori per il pannello superiore e 19 colori per quello inferiore; in alternativa, è possibile personalizzare l'aspetto dei pannelli selezionando uno dei temi colore, tra cui Season, Place, Mood e Pop. Ma non è tutto. LG MoodUP™ integra un altoparlante Bluetooth che, collegato a uno smartphone, tablet o laptop, riproduce la musica preferita abbinandola al colore o al tema del frigorifero. Quando l'altoparlante riproduce l'audio, i pannelli Led del MoodUP™ possono cambiare colore in sincronia con la musica.

MoodUP™ offre, inoltre, funzioni utili come le notifiche luminose. In caso di porta del frigorifero aperta per troppo tempo, il pannello superiore lampeggia ripetutamente per segnalarlo; oppure, quando i sensori di movimento rilevano che qualcuno si sta avvicinando, entrambi i pannelli lampeggiano per dare il benvenuto, semplificando quindi l'accesso al frigo anche di notte.

Quando i Led sono spenti, le porte del frigorifero dispongono di una colorazione Lux Gray e Lux White che regala un look più tradizionale alla cucina.



SALONE
DEL MOBILE
Pad. 4 Stand
C19 C30

FUORISALONE

Salone
dei Tessuti
via San Gregorio, 29

*LG MoodUP™ è
dotato del chip On-
Device AI per gli
elettrodomestici
intelligenti che
consente al frigo di
migliorare ed estendere
l'esperienza dell'utente
con funzioni come
il riconoscimento
vocale potenziato e la
connettività Wi-Fi e
Bluetooth*

Master Kitchen

PIANO A INDUZIONE CON CAPPA INTEGRATA

Il piano a induzione con cappa integrata MKHI804FHEDBK libera lo spazio della cucina dagli ingombranti spigoli delle cappe tradizionali grazie a una innovativa soluzione tutto-in-uno nascosta.

Il connubio tra design e praticità è ciò che lo caratterizza: privo di bruciatori e dotato di comandi touch nascosti, MKHI804FHEDBK offre un notevole vantaggio nella praticità di pulizia garantendo una superficie di cottura sempre pronta e igienizzata. La cappa, posizionata al centro, cattura i vapori prodotti direttamente dalle pentole, con una potenza di aspirazione fino a 630 mc/h, a fronte di soli 69 dBA di rumorosità alla massima potenza. È in grado di regolare automaticamente il livello di aspirazione per garantire la salubrità dell'aria, basta infatti un solo tocco per attivare la funzione Auto e impostare autonomamente

l'intensità di estrazione in base al livello di potenza del piano cottura. Il piano, in classe di efficienza energetica A, si compone di 4 aree indipendenti, ma grazie alla tecnologia Dual Bridge, le zone possono essere collegate per distribuire il calore in modo uniforme anche nelle preparazioni più ingombranti. Le dimensioni compatte del design Slim e la profondità ridotta del sistema di aspirazione semplificano la gestione dello spazio nell'ambiente cucina e gli speciali filtri a rimozione superiore della cappa integrata rendono facilissime le operazioni di pulizia e sanificazione. La nuova struttura Spill-Safe consente inoltre di non interrompere la cottura in caso di fuoriuscita di liquidi dalle pentole: ogni liquido in eccesso aspirato dalla cappa viene raccolto automaticamente sotto il piano, evitando il contatto con le componenti elettroniche.

96



FUORISALONE

corso Garibaldi, 77



Vetro e acciaio, materiali pregiati e forme pulite, prestazioni all'avanguardia e consumi contenuti: sono queste le caratteristiche delle soluzioni Master Kitchen, il brand d'eccellenza di casa Midea che porta in ogni cucina la qualità di elettrodomestici di livello professionale



ARTLINE

Miele festeggia nel 2024 il suo 125° anniversario. Protagonista sia in Fiera sia al Fuorisalone, presenta 'The Pulse of Every Kitchen', un'occasione per riflettere sull'evoluzione degli elettrodomestici nel corso della storia, a cui Miele ha preso parte come attore principale. A EuroCucina protagonista è la linea ArtLine che, rinomata per la totale assenza di maniglie grazie a uno speciale sensore che permette di aprire gli sportelli con un tocco, viene presentata in una nuova versione nella variante di colore Matt Black. La gamma include forni, forni combinati, forni a microonde, macchine da caffè, piastre a induzione, stufe, cassette per sottovuoto, cantinetta vini, congelatori e pannelli anteriori delle lavastoviglie. Sono inoltre esposti il

nuovo modello delle lavatrici G7000, tra i top di gamma del brand, che presenta un nuovo design interno, e i modelli G5400, caratterizzato da una migliorata efficienza energetica. Al Miele Experience Center, nell'ambito del FuoriSalone, il tema di 'The Pulse of Every Kitchen' è approfondito, grazie a uno speciale allestimento immersivo che sottolinea la centralità della cucina anche e soprattutto nel riflettere i cambiamenti della società e di conseguenza dell'elettrodomestico: da una concezione iniziale, dove il prodotto era strumento utile esclusivamente allo svolgimento di una funzione, a quella attuale, secondo la quale viene visto come oggetto capace di contribuire positivamente all'atmosfera dell'ambiente.

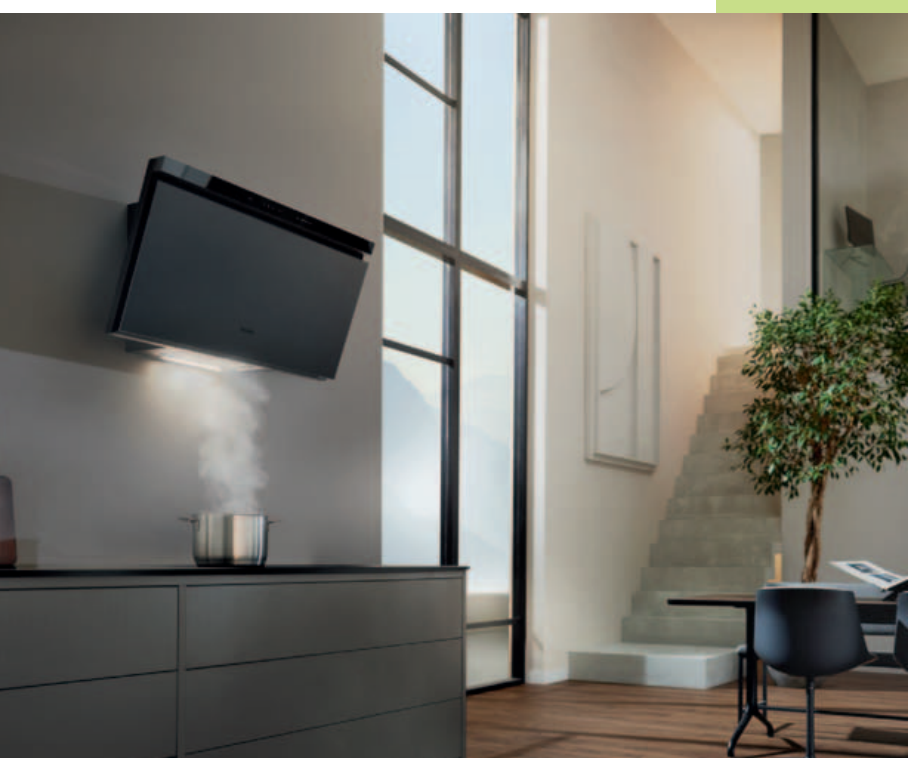
SALONE
DEL MOBILE
Pad. 2 Stand A2
A4

FUORISALONE

Miele Experience
Center
Corso Garibaldi, 99



99



In questi 125 anni Miele è stata e continua a essere protagonista grazie alla capacità di adattarsi, migliorarsi e innovare, mantenendo sempre salda l'attenzione al dettaglio e alla qualità dei suoi prodotti, con design senza tempo e standard elevati



100

Modulnova

BLADE LAB

La ricerca e l'innovazione nei materiali e nei sistemi caratterizzano il programma Blade Lab. In un unico ambiente convivono un'importante isola in pietra Piasentina fiammata dal fascino magnetico, spazi contenitivi nascosti da un apparente rivestimento murale e una grande cantina vini. Il monolite è impreziosito dalla lavorazione millerighe che conferisce dinamicità ed eleganza e da una luce integrata nel blocco che valorizza la matericità della pietra. Alle spalle dell'isola c'è la grande cantina protetta da una parete vetrata grigio fumé con anta a bilico. L'ambiente cantina è curato nei minimi dettagli, dona profondità allo spazio e ha una vetrina vini refrigerante e personalizzabile nella dimensione, nella profondità e nello schienale. A completamento, il sistema interparete Solid retroilluminato, costituito da listelli verticali in legno di Noce grigio, arricchito da una boiserie e da elementi a giorno che possono essere posizionati a piacere, può assolvere a molteplici funzioni progettuali: come elemento decorativo per ricreare un gioco di luci ombre, come elemento funzionale per la suddivisione degli ambienti o come parete attrezzabile.

*La bellezza espressa
da materiali naturali,
l'eleganza delle cromie
e l'innovazione del
sistema definiscono
l'ordine visivo del
nuovo programma
Blade Lab*

Molteni PRIME

La cucina Prime nasce per esprimere al massimo le potenzialità di una cucina caratterizzata da apertura con gola. Si declina in numerose varianti compositive per le più sofisticate esigenze estetiche. La gola percorre il prodotto senza interruzioni e termina sui fianchi riportati, soluzione alternativa ai fianchi finiti per lasciare massima libertà di personalizzazione. L'esclusivo movimento Vionaro, con sponda brevettata in alluminio anodizzato, garantisce le eccezionali performance dei cassetti: più larghi e capienti, sono perfetti per aggiungere praticità alle cucine Prime. Il tavolo snack Dine, utilizzabile trasversalmente su tutte le tipologie di cucine, forma un piacevole profilo lineare che dona razionalità al layout della cucina. L'esclusivo effetto 3D laccato è frutto della sperimentazione del dipartimento R&D di Dada Engineered: grazie a un processo di stratificazione di una particolare resina termoformata all'interno di uno speciale stampo, conferisce un effetto mosso alle ante, per un dinamismo ancora più prezioso.



SALONE
DEL MOBILE
Pad. 24 Stand A9
C6 C10

101



*I dettagli tecnici, studiati su misura
per diventare solide architetture,
sono fatti per durare nel tempo*

SALONE
DEL MOBILE
Pad. 4
Stand D10



102

Neff

NEFF COLLECTION

La nuova gamma di elettrodomestici Neff Collection introduce il sistema Flex Design: elementi intercambiabili come maniglie e listelli laterali pensati per il forno, la cappa, il piano cottura, la macchina del caffè da incasso e persino il Twist Pad Flex®, l'anello magnetico che consente di gestire il piano cottura, il forno o la macchina del caffè con un solo gesto e la massima semplicità. Tutti gli apparecchi sono inoltre dotati di tante funzioni e tecnologie che migliorano e semplificano l'uso. Un esempio? Con la app Home Connect è possibile memorizzare fino a 2 impostazioni preferite nel piano di cottura e selezionarle tramite il tasto Favourite; oppure i display TFT Touch ad alta risoluzione dei nuovi forni sono in grado di trasmettere immagini ad altissima qualità e sono estremamente intuitivi e adattivi, con un semplice tocco.

Il sistema Flex Design permette di personalizzare gli elettrodomestici tramite l'utilizzo di elementi intercambiabili come maniglie e listelli laterali in 4 colori distintivi: Deep Black, Brushed Bronze, Metallic Silver e Anthracite Grey



SALONE
DEL MOBILE
Pad. 2 Stand A21
A23 B20

Nobilia

SENSO

Nobilia presenta a EuroCucina Senso, caratterizzata da un'anta laccata anti fingerprint dalla forte valenza estetica grazie alle trasversalità delle proprie cromie e con una particolare attenzione alla sostenibilità grazie a un materiale al 100% riciclabile.

Grazie alla sua ampiezza di gamma, Senso soddisfa le più disparate esigenze e dà la possibilità di creare un continuum progettuale che può toccare anche il mondo del living, la dining room, il bagno e la lavanderia.

Con Senso, Nobilia dimostra di essere un partner affidabile, capace di fornire un prodotto adattabile a ogni spazio abitativo, dalla forte valenza tecnica ed estetica, consapevole del fatto che valori come la sostenibilità sono sempre più fondamentali quando si parla di progetto.

*Con la collezione Senso
è possibile soddisfare
qualsiasi esigenza e
mood progettuale a
partire dalla cucina,
passando per il living,
la dining room, il bagno
e la lavanderia*

103



Samsung

FIRST TOTAL NO FROST

104



SALONE
DEL MOBILE
Pad. 2 Stand
A24 A25

Dopo il combinato da incasso F1RST Total No Frost per moduli da 65 cm, Samsung presenta a EuroCucina la versione F1RST Total No Frost per moduli da 75 cm. Tutta la gamma sarà Total No Frost, connessa e dotata di Intelligenza Artificiale. Non solo capienza dunque, ma anche eccelsa qualità di raffreddamento Total No Frost, il tutto affiancato dall'AI che consentirà un'ottimizzazione dei consumi fino al 10%*. La nuova gamma, che porterà il nome di F1RST 75 AI, consentirà inoltre di convertire il vano freezer in frigorifero, arrivando a 382 litri di capienza totali: un record nella sua categoria.

* I risultati del test si basano sul confronto fra la temperatura impostata di fabbrica quando si utilizza la modalità AI Energy e quella senza. I risultati possono variare a seconda delle condizioni e dei modelli di utilizzo.

*Una delle
particolarità di
F1RST 75 AI, la nuova
gamma presentata
da Samsung a
EuroCucina, è quella
di permettere di
convertire il vano
freezer in frigorifero,
arrivando così a una
capienza totale
di 382 litri*



FUORISALONE

Showroom
Salvioni Design Solution
via Durini, 3

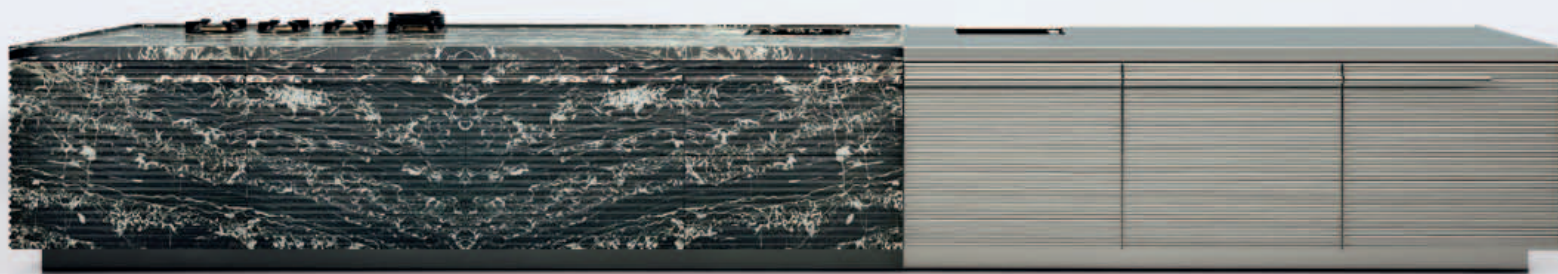
Schiffini

CINQUETERRE

Schiffini ritorna alla Milano Design Week 2024, presentandosi sotto una nuova luce, complice la nuova versione della storica cucina Cinqueterre di Vico Magistretti, rielaborata dallo sguardo creativo di Toan Nguyen, direttore creativo del marchio. Esposta nello showroom Salvioni Design Solutions di via Durini 3, Cinqueterre, oltre a essere performante, presenta un'accurata scelta di materiali come l'alluminio e il marmo, che le conferiscono eleganza, luminosità e una sensazione tattile unica. Fedele al legame con la sua terra natia, Schiffini sceglie di non fossilizzarsi nella tradizione, proponendo una cucina che rifiuta l'uniformità e valorizza l'invecchiamento naturale dei suoi materiali, inteso non come decadimento bensì come pregio aggiuntivo, in grado di conferirle raffinatezza e consentirle di evocare i nostri ricordi più belli nel corso degli anni.

*Schiffini rilancia
la celebre cucina
Cinqueterre di
Vico Magistretti,
reinterpretata da Toan
Nguyen*

106





Siematic S2 NEXT GENERATION

SieMatic S2 è il modello di cucina contemporanea senza maniglie, caratterizzata da un'eleganza senza tempo che si esprime anche nell'eccezionale versatilità della composizione, nelle incredibili personalizzazioni di materiali e colori, e ora anche nella possibilità di integrare elementi come le nuove colonne e basi SieMatic SecretSpace, che si trasformano in mobili a giorno semplicemente ruotandoli con una mano. Grazie alla rivoluzionaria rotazione traslativa, il mobile a colonna a tutta altezza si trasforma in un sistema a giorno con colore a contrasto. Il meccanismo estremamente preciso garantisce la massima fluidità e assenza di vibrazioni, permettendo così di riporre sulle ante anche gli oggetti più leggeri e delicati. Il piano di lavoro StoneDesign in pietra naturale Taj Mahal dell'isola rivela un ulteriore elemento di sorpresa. Grazie ad un meccanismo di scorrimento estremamente preciso e fluido, si apre svelando un secondo livello nel quale può essere posizionato un piano cottura o un lavello con rubinetto ribassato. Quando estratti da entrambi i lati, i piani di lavoro si bloccano in posizione e possono essere utilizzati con sedie o sgabelli, come posti a sedere o come superficie di lavoro più ampia.

Con la nuova S2 Next Generation, SieMatic ha reso ancora più accogliente il classico senza tempo della cucina senza maniglie, affinché possa integrarsi ancora di più nello spazio abitativo



108

Siemens

FORNI iQ700

I forni iQ700, connessi e potenziati dall'AI, offrono risultati di cottura eccezionali e un alto livello di flessibilità. Caratterizzati da tecnologie all'avanguardia ma anche da linee accattivanti, hanno numerose funzioni intelligenti che, unite ad un'interfaccia estremamente intuitiva, permettono agli utenti di essere indipendenti da tempi e luoghi. Il punto forte della gamma è il sensore di doratura, con cui si ha la possibilità di selezionare il livello preferito per il piatto che si sta cucinando. Guidati da una telecamera e con il supporto dell'intelligenza artificiale, i forni sono in grado di cuocere gli alimenti nella maniera desiderata da ciascun utente. Possono essere controllati tramite comandi vocali e grazie all'app Home Connect è possibile impartire agli elettrodomestici qualsiasi comando anche da remoto.

La nuova serie di forni Siemens ha linee accattivanti e discrete: al design lineare della struttura si affianca una nuova maniglia ergonomica in vetro che permette ai modelli top di gamma di integrarsi senza sforzo in qualsiasi cucina moderna. Di fronte, la maniglia è infatti progettata per essere invisibile allo sguardo

Steel GEA

Agile, versatile e minimalista: è la nuova cucina da esterno Gea con struttura esterna realizzata in acciaio marine-grade, materiale che garantisce grande resistenza anche in condizioni atmosferiche estreme. Ogni soluzione Gea è compatibile con una vasta gamma di accessori, tra cui i top barbecue della linea Swing, i lavelli di dimensioni variabili, il bruciatore rapido da incasso e molti altri strumenti specifici per la cottura all'aperto e la cura della cucina. Gea è disponibile in quattro soluzioni pre-configurate con lunghezze variabili da 1,5 metri a 3,5 metri, ed è possibile scegliere tra tre diversi top e due finiture.



SALONE
DEL MOBILE
Pad. 4
Stand C22

109

FLORISALONE

SALONE
DEL MOBILE
Pad. 4
Stand C6

Showroom
Very Simple: Kitchen,
via dell'Aprica, 12



Very Simple: Kitchen

Very Simple: Kitchen presenta la versione ad angolo, i pensili e una linea di accessori, insieme agli altri iconici prodotti del brand che completano il progetto cucina, ampliando così le già innumerevoli combinazioni e possibilità d'uso. Lo showroom di Milano, inaugurato lo scorso anno, viene invece interamente allestito per mostrare la prima cucina 100% custom, frutto della collaborazione con il duo creativo REaDUO, formato da Fabiola di Virgilio e Andrea Rosso.

Signature Kitchen Suite



110

Il French Door 48" è realizzato con materiali di pregio, esteticamente belli e funzionali, come gli interni in vetro e acciaio inox, eleganti e resistenti, che garantiscono igiene e conservazione ottimale

FRENCH DOOR 48"

Signature Kitchen Suite presenta il nuovo French Door 48": da incasso e pannellabile, ha grandi spazi versatili, scompartimenti personalizzabili e standard elevati che garantiscono le più alte performance di conservazione e la massima precisione nel controllo delle temperature.

Progettato per chi desidera più spazio a disposizione per cibi e bevande, si compone di cinque vani separati, per una capienza totale di 735 litri: un frigorifero doppia porta, tre cassette freezer, di cui uno dotato di auto ice-maker, e un cassetto convertibile.

Il frigorifero a doppia porta (da 1°C a 7°C) dispone di cinque ripiani a mensola, due cassette Crisper, sei balconcini amovibili in Abs posti sulle porte e il dispenser di acqua fredda integrato nella parete interna laterale. Tutti i ripiani sono illuminati dal sistema intelligente Led True-Illumination™.

Dei tre cassette freezer (da -23°C a -15°C), uno è dotato di un auto ice-maker integrato con due contenitori separati per produrre cubetti o sfere di ghiaccio in sole 24 ore. Il cassetto convertibile può essere impostato in maniera personalizzata con cinque modalità differenti, indicate per la conservazione di carne e pesce (-1°C), per le bevande fredde (1°C), come frigorifero gastronomia (3°C) e per il vino fresco (5°C) o, in alternativa, può prendere in automatico la stessa temperatura dei vani congelatore, aumentandone la capacità. Una volta modificata la temperatura dei cassette congelatore, in automatico cambierà anche quella del cassetto convertibile, ottimizzando le prestazioni complessive di conservazione degli alimenti.

Come tutti gli elettrodomestici di Signature Kitchen Suite, anche il French Door 48" è Wi-Fi ready e può essere facilmente gestito da remoto attraverso la app ThinQ di LG.



Smeg DOLOMITE

Con Dolomite viene proposto un nuovo concetto di refrigerazione di lusso per la casa. La gamma proposta da Smeg comprende frigoriferi combinati, cantine vini e colonne frigo e freezer di varie dimensioni. Il frigorifero combinato Dolomite, come capostipite della gamma, racchiude tutte le tecnologie più avanzate per un freddo di precisione e un'accurata conservazione del cibo. Tra le caratteristiche salienti, un sistema di refrigerazione all'avanguardia associato a un filtro fotocatalitico che mantiene il corretto grado di umidità all'interno del vano senza alcun ricircolo di odori. Dotato di un pratico dispenser d'acqua interno collegato alla rete idrica, di display touch intuitivo e di applicazione mobile Smeg Connect per il controllo da remoto, può essere personalizzato scegliendo tra porta inox o panel ready, entrambi reversibili. Nel freezer, due vantaggi: le luci a Led assicurano una visibilità perfetta dei ripiani, e l'icemaker integrato crea cubetti di ghiaccio di due diverse dimensioni, ideali per tutte le necessità.

SALONE
DEL MOBILE
Pad. 4 Stand D1
D3

FUORISALONE

Smeg Store
via della Moscova, 58

*Il know-how
aziendale di lunga
data ha contribuito
al raggiungimento di
elevati standard in
termini di sicurezza,
accuratezza e qualità
che si traducono in
una gamma in grado
di garantire un freddo
di precisione per la
cucina domestica*

112





Snaidero ELEMENTI

La nuova cucina Elementi è caratterizzata dal nuovo sistema dei blocchi isola che trasforma la zona operativa in un monolite scultoreo, elegante ed estremamente funzionale, che enfatizza il minimalismo. Funzionalità e estetica convivono: a colpire sono i dettagli, come la cornice del piano con vaso, un accorgimento in più affinché l'acqua non debordi, o il segno orizzontale presente sul blocco che, oltre a caratterizzare la superficie, nasconde le giunzioni tra fianchi e piano. A configurare una nuova estetica della cucina Elementi sono anche le ante in PVD Amalfi in finitura a specchio, che riflette tutto l'ambiente circostante. Le ante a scomparsa Sipario promuovono un'estetica pura e lineare e con la loro presenza discreta si aprono per rivelare una zona operativa completamente attrezzata, mentre chiuse mantengono una superficie continua, che contribuisce all'aspetto minimalista e ordinato. Il portale Sipario, nelle varie configurazioni, si adatta a diverse soluzioni funzionali come cucine operative, dispense e alloggiamento elettrodomestici, assicurando un design coeso. L'anta Groove, esclusiva di Elementi, continua a essere segno distintivo della cucina, valorizzandola con il suo disegno lineare che va a celare la gola e ne permette l'apertura, consolidando lo stile pulito della cucina. Con le sue nuove varianti, Elementi si conferma come una soluzione d'arredo di tendenza, che riesce a soddisfare i desideri di chi cerca un connubio di funzionalità, bellezza e tecnologia.

Snaidero riconferma il suo impegno nella ricerca di un'estetica essenziale e raffinata con l'evoluzione di Elementi, la cucina che rappresenta la massima espressione dello stile minimalista e l'infinita flessibilità progettuale



Stosa Cucine



114

PALIO

Il principio fondamentale che ha spinto alla creazione del modello Palio risiede nella crescente aspirazione di unire la ricca tradizione dell'artigianato del legno alla ricerca di linee che armonizzino elementi tradizionali con il rigore del pensiero moderno. Emergono così cucine che incarnano un inconfondibile gusto, capaci di dare vita ad ambienti singolari. Questo stile, che si muove tra la solida tradizione del legno massello e il design delle linee contemporanee, si traduce in un programma di arredamento unico, rappresentando una cucina che abbraccia il meglio di entrambi i mondi: il classico e il contemporaneo.

Il modello Palio è pensato per essere funzionale e trasversale: la

modularità 78, in linea con gli ultimi trend, permette di sfruttare ogni spazio al massimo e di ridurre gli sprechi, e il modello è perfettamente abbinabile alla linea Evolution. È possibile miscelare ante lisce o termo strutturate alle ante telaio. Ogni dettaglio è studiato per organizzare in modo ordinato e razionale le varie funzioni: ante, pensili, vetrine, cassetti e cestoni di varie misure si prestano ad accogliere tutti gli attrezzi del cuoco. Ognuno di essi ha la sua caratteristica, come ad esempio i cassetti con decoro rigato e il vetro con riga trasparente bronzo sulle vetrine. Si utilizzano in gran parte piani di lavoro Neolith®, un materiale pregiato e all'avanguardia per garantire, oltre all'impatto estetico, anche lunga durata e comodità nella pulizia quotidiana.

SALONE
DEL MOBILE
Pad. 4 Stand
C2 D2

*Palio, perfetto connubio tra antica
tradizione e rigore moderno*



115



Unox Casa



116

SuperOven cuoce il cibo in modo uniforme, in grandi quantità, e tre volte più velocemente di un normale forno domestico, grazie a speciali sensori interni che monitorano continuamente la percentuale di umidità dentro la camera di cottura



SUPEROVEN MODEL 1

Unox, il brand padovano di forni professionali, è entrato nel mercato residenziale di alta fascia con la nuova divisione Unox Casa, portando le performance dei più grandi ristoranti stellati nelle abitazioni private di lusso. Nasce così SuperOven, nelle due configurazioni: Model 1 (nella foto), il totem tecnologico che sfrutta la potenza e la versatilità di due forni professionali; e Model 1S, la configurazione più compatta, dotata di una singola camera di cottura. Grazie alla tecnologia all'avanguardia e alle innovazioni brevettate da Unox, SuperOven consente di effettuare ogni tipo di cottura, anche quelle che nei forni di casa non sono mai state possibili, come grigliatura, frittura, affumicatura, disidratazione, cottura a vapore o sottovuoto. In più, la funzione Autocook propone oltre 400 programmi di cottura automatici, mentre con Multi.Time è possibile cucinare simultaneamente alimenti che richiedono tempi di cottura diversi e si può utilizzare il forno in ciclo continuo e impostare fino a 10 timer. Con la funzione Manuale si impostano i vari parametri di cottura per il preriscaldamento e per ciascuna fase, quali durata di cottura, temperatura in camera, immissione o estrazione di vapore, e velocità delle ventole. Entrambi i modelli hanno un sistema di ventilazione integrato che elimina ogni odore e vapore grazie a filtri professionali a carboni attivi, non solo garantendo prestazioni impeccabili, ma anche mantenendo un'aria sempre fresca e pulita.



118

Valcucine

i29

Valcucine presenta 'Architectural Scenarios': la mostra celebra le cucine disegnate da Gabriele Centazzo, designer e fondatore Valcucine, e l'interpretazione progettuale di Arrcc, i29 e Neri&Hu, tre studi internazionali di architettura e design d'interni. Una testimonianza tangibile dell'impegno di Valcucine nell'unire talento creativo, progettazione eclettica, competenza tecnica, innovazione tecnologica e rispetto per l'ambiente. Diversi scenari domestici firmati dall'eclettico tritico, portano nel mondo del design il concetto di lusso esperienziale attraverso ambientazioni che mettono in dialogo l'infinita flessibilità compositiva di Valcucine con architetture, culture o cifre stilistiche differenti: design olistico e personalizzazione per i29 (nella foto); design eclettico e personalizzato con un tocco artistico per Arrcc che ha voluto creare scenari per la cucina che integrassero perfettamente il loro avvicinamento a stili di vita lussuosi; approccio interdisciplinare ed esplorazione della dualità tra tradizione cinese e modernità per Neri&Hu, che si concentra sulla cucina come metafora spaziale del calore e della convivialità all'interno di una casa.

*Versatilità e
integrazione: non c'è
altra via per il progetto
di una cucina se non
quella di integrarsi nel
contesto che l'accoglie*

SALONE
DEL MOBILE
Pad. 4 Stand C9
D12 D14

FUORISALONE

Veneta Cucine
Foro Bonaparte angolo
via Quintino Sella

Veneta Cucine

ICONICA

Tra le varie proposte di Veneta Cucine a EuroCucina spicca il modello Iconica legato alla campagna 'Più spazio, Più liberi' presentata a febbraio in Tv. Iconica nasce come naturale estensione del sistema Lounge che si distingue per un'ampia capacità contenitiva e per gli standard progettuali, finalizzati a rendere la cucina un luogo ancor più accogliente e funzionale. Il modello propone una nuova visione estetica e la rottura degli schemi compositivi classici attraverso l'assenza del profilo superiore sulle basi e l'utilizzo di un sistema di allineamenti che supera il tradizionale modo di pensare il progetto; non più solo un allineamento orizzontale preciso e pulito, ma linee che si frammentano e creano un gioco visivo più articolato. Una nuova rappresentazione, resa possibile dall'utilizzo del profilo per l'apertura solo a livello intermedio che offre una visione senza soluzione di continuità tra top e frontale e dai cassetti che, disposti con uno schema sfalsato o composti con l'utilizzo di materiali e finiture diversificati, creano nuovi volumi e generano illimitate varianti estetiche rendendo Iconica un modello visivamente differente rispetto ai precedenti. Volumi diversi con funzioni diverse. Le colonne di passaggio creano uno stacco e al contempo combinano ambienti con differenti funzionalità arrivando a concepire uno spazio aggiuntivo, un'altra stanza.

In Icona, l'uso dei diversi materiali diventa base imprescindibile per definire gli spazi. La ricerca sui complementi e sulle finiture ha definito il tema della ricerca di uniformità tra i colori degli elementi e quella del piano di lavoro; la ceramica del top riprende il colore dell'anta e ne diventa quindi un'estensione



Whirlpool



120

Esteso su circa 900 mq, lo stand Whirlpool racconta le principali novità e soluzioni tecnologiche nell'incasso dei tre brand, con un focus particolare sul purpose che li contraddistingue e sull'impegno dell'azienda per l'eco-sostenibilità

COOKING SUITE

Whirlpool è presente a EuroCucina con le ultime novità dei suoi marchi Whirlpool, Hotpoint e Indesit. Protagonista dello stand è l'evoluzione tecnologica della nuova cooking suite dei marchi di fascia medio-alta, che non solo interpreta le ultime tendenze del design della cucina, ma accresce l'esperienza d'uso nella dimensione compatta, grazie a una nuova architettura di prodotto.

Realizzata con attenzione alle soluzioni legate alla modularità, alle colorazioni full black e ai nuovi materiali, la nuova cooking suite a marchio Whirlpool e Hotpoint avrà in esposizione una nuova linea di forni con innovazioni tecnologiche quali: l'innovativa sonda per monitorare la temperatura delle pietanze presente sui modelli Whirlpool; la funzionalità Air Fry per la frittura ad aria all'interno della cavità del forno; la funzione pizza a 300 °C. Inoltre, una nuova architettura di forni compatti caratterizzati da una straordinaria capienza (53 litri), che permette di portare sul mercato nuove configurazioni, come il forno compatto da 45 cm, con funzione microonde e funzione vapore. Infine, una nuova generazione di piani cottura a induzione con un sistema innovativo di controllo puntuale della temperatura, in grado di mantenerla costante durante l'uso, e dotata di connettività in grado di adattare l'esperienza d'uso alle esigenze dei consumatori. Oltre a queste importanti novità, verranno presentate a Eurocucina innovazioni su tutte le altre categorie, come refrigerazione e lavastoviglie caratterizzate da un alto contenuto tecnologico, efficienza energetica e facilità di installazione.

PROGETTO CUCINA

PERSONE · MERCATO · TREND · PRODOTTI

progettocucina@e-duesse.it

04 APRILE 2024

Direttore Responsabile **Vito Sinopoli**

Caporedattore **Arianna Sorbara**
Hanno collaborato: **Simona Bruscajin, Elena Cattaneo, Marilena Del Fatti, Alberto Pattono**

Impaginazione e fotolito **EmmeGi Group** - Milano
Responsabile coordinamento grafico **Alda Pedrazzini**

Coordinamento tecnico **Paola Lorusso**
plorusso@e-duesse.it
Traffico **Elisabetta Pifferi**
elisabetta.pifferi@e-duesse.it

Pubblicazione mensile 8 numeri l'anno. Spedizione in abbonamento postale 45%
art. 2 Comma 20/B, legge 662/96 - Fil. Milano.
Registrazione Tribunale di Milano n. 350 del 02/05/05.
Iscrizione al Registro Nazionale della Stampa n. 9380 del 11/4/2001 ROC n.6794
Stampa: Graphicscalve spa
Località Ponte Formello 1/3/4
24020 Vilminore di Scalve (BG)
Prezzo di una copia € 1,55 - arretrati € 7,55 + spese postali.
Abbonamento annuale per l'Italia € 25,00 via ordinaria

Informativa resa ai sensi degli articoli 13 - 14 Regolamento UE 2016 / 679 GDPR (General Data Protection Regulation)
Duesse Communication Srl, Titolare del trattamento dei dati personali, liberamente conferiti per fornire i servizi indicati. Per i diritti cui agli articoli 13 - 14 Regolamento UE 2016 / 679 e per l'elenco di tutti gli addetti al trattamento, rivolgersi al Responsabile del trattamento che è il Titolare di Duesse Communication Srl - Via Goito 11 - 20121 Milano. I dati potranno essere trattati da addetti incaricati preposti agli abbonamenti, al marketing, all'amministrazione e potranno essere comunicati a società esterne, per le spedizioni della rivista e per l'invio di materiale promozionale.
Copyright Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte della

rivista può essere riprodotta in qualsiasi forma o rielaborata con l'uso di sistemi elettronici, o riprodotta, o diffusa, senza l'autorizzazione scritta dell'editore. Manoscritti e foto, anche se non pubblicati, non vengono restituiti. La redazione si è curata di ottenere il copyright delle immagini pubblicate, nel caso in cui ciò non sia stato possibile, l'editore è a disposizione degli aventi diritto per regolare eventuali spettanze.

DUESSE COMMUNICATION S.R.L.
Via Goito 11 - 20121 Milano,
tel. 02277961 - fax 0227796300 (www.e-duesse.it)
Amministratore Unico Vito Sinopoli

Pubblicazioni Duesse Communication
BEAUTY BUSINESS, BEST MOVIE, BOX OFFICE,
BUSINESS PEOPLE, PROGETTO CUCINA, TIVÙ,
TOY STORE, UPTRADE, VOILÀ, YOU TECH

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE



ABBONATI, TI CONVIENE!



SCOPRI TUTTE LE OFFERTE DI ABBONAMENTO SU:

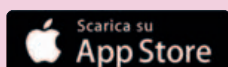
<http://abbonamenti.e-duesse.it>
serviziobbonamenti@e-duesse.it
Tel. 02/277961

DIGITAL EDITION

PROGETTO CUCINA

SI PUÒ SFOGLIARE
SU SMARTPHONE E TABLET
IOS E ANDROID.
ANDATE NEGLI STORE
DEI VOSTRI DEVICE
E SCARICATE L'APP GRATUITA:
SARETE COSÌ SEMPRE
PUNTUALMENTE INFORMATI
DOVE E QUANDO VORRETE.

BUONA LETTURA!





thewashingmachine.it

UNO SPETTACOLO DI TARGET.

La pubblicità al cinema: semplicemente il meglio per il tuo brand.
Qualunque sia il tuo settore commerciale, le sale DCA (UCI e The Space Cinema) hanno il pubblico giusto: segmentato, profilato e informato, pronto a emozionarsi e disposto a recepire il tuo messaggio con un livello di attenzione del 55% in più rispetto al mercato*.
Lo dice la ricerca GfK: investire in pubblicità sul grande schermo conviene.



Il tuo spot al cinema.
Tratto da un'emozione vera.



isaloni

Salone del Mobile. Milano

FTK - Pad. 2, Stand B07

Fuorisalone

Via Pontaccio 19, Milano

SuperOven.

Il forno professionale dei grandi chef stellati adesso ridisegnato per le case più esclusive.

UNOX
CASA