

L'INNOVAZIONE PRENDE FORMA IN CUCINA

*Le proposte di **Cromberg**, **Daewoo**, **Febal Casa**, **Hotpoint Ariston**, **Ossicolor**, **Quooker** e **Samsung** interpretano il desiderio di un ambiente ricercato, sempre più connesso e funzionale, in cui ogni elemento dialoga e contribuisce a ridisegnare lo spazio e l'esperienza in cucina*

di Aurora Scanarotti e Simona Bruscin

CROMBERG

Frigorifero Cross Door

Cross Door rivoluziona il concetto di frigorifero grazie a un'estetica elegante a 4 porte e alla tecnologia Total No Frost, per una freschezza che dura più a lungo. Il ricircolo intelligente dell'aria evita la formazione di brina e preserva le qualità degli alimenti. L'illuminazione LED garantisce efficienza energetica, mentre il display esterno soft touch rende ogni controllo immediato e intuitivo. Il doppio controllo indipendente della temperatura fino a -25 °C, insieme ai cassettei AI Humidity Control e al cassetto 0 °C, garantiscono una miglior conservazione di specifici alimenti. L'apertura porte a 135° unisce estetica e funzionalità senza compromessi.

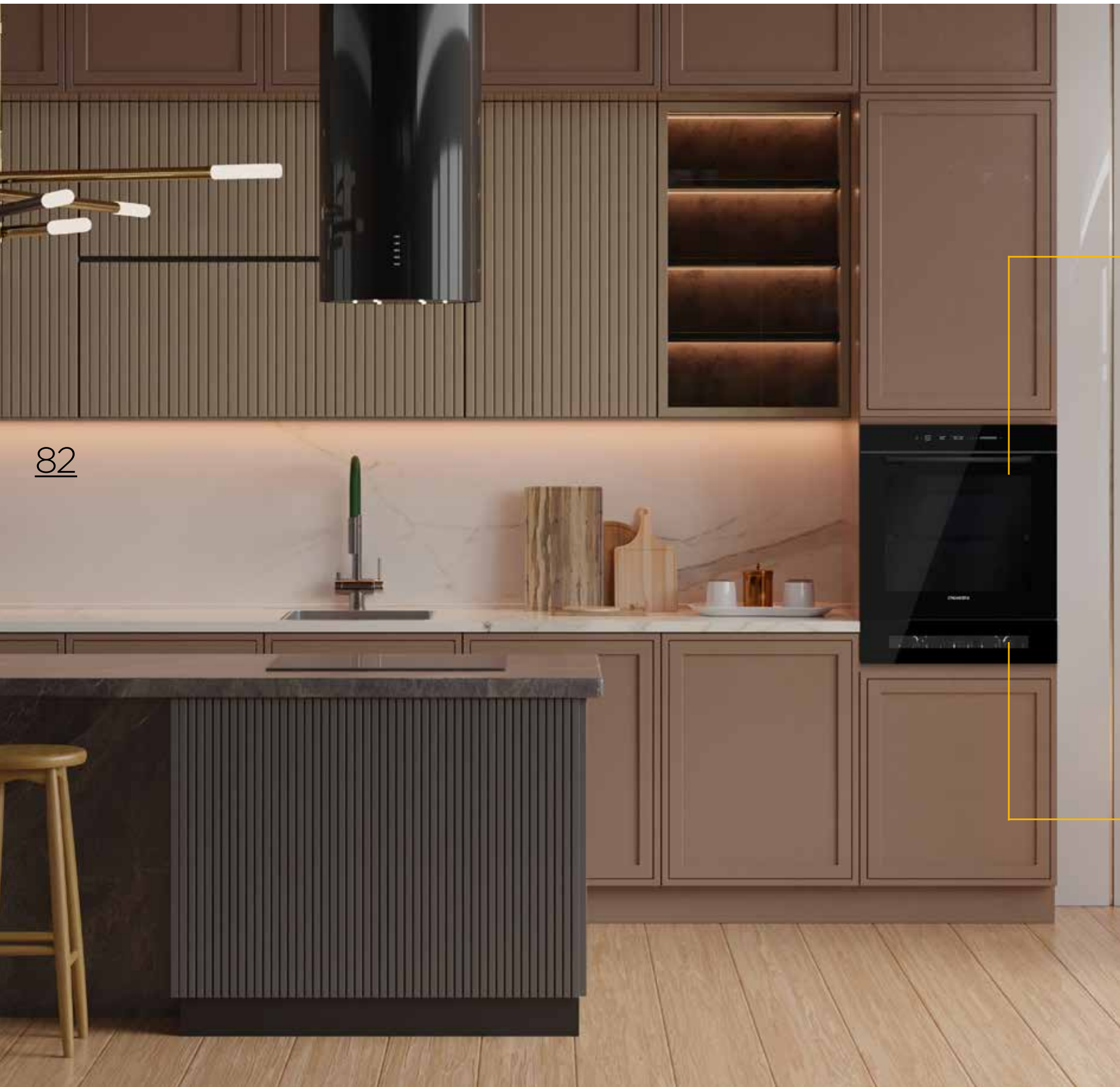
Il Cross Door è disponibile in 4 varianti: inox, black inox e vetro nero o bianco. Per la finitura in vetro nero è disponibile anche la versione più compatta da 80 cm di larghezza.

80





82





Forno da incasso

HF6614GB

Forno da incasso ventilato e multifunzione, con ampia capacità e design ottimizzato per un'integrazione perfetta in ogni cucina. Progettato per garantire massima efficienza, versatilità d'uso e facilità di installazione, ha una capacità netta di 81 litri, una delle maggiori sul mercato. Il modello HFF6614GB, caratterizzato da una finitura black glass, dispone di 14 funzioni per una cottura precisa e versatile. Il display full touch consente un controllo intuitivo, mentre la ventola di raffreddamento e la porta a 3 vetri garantiscono sicurezza e comfort d'uso. Lo smalto easy to clean semplifica la pulizia, rendendo questo forno la scelta ideale per chi cerca prestazioni professionali e stile contemporaneo. Accessoriato di serie con due vassoi di diversa profondità, una griglia e guide laterali a 6 livelli.

83

Cassetto vino

HDV60BP

Ideale per conservare fino a 5 bottiglie, il cassetto refrigerante Cromberg da incasso 60x60 cm si adatta perfettamente ad ogni ambiente, dal più moderno grazie alle luci LED multicolore (blu), agli ambienti più classici grazie al suo design invisibile. La porta con apertura Push Open, aggiunge un tocco di classe anche ai gesti più semplici.



Frigorifero combinato

HRN75BI 75 CM EXTRA LARGE

Con una larghezza di 75 cm e una capacità netta di 341 litri, il frigorifero combinato HRN75BI è la scelta ideale per le famiglie che vogliono organizzazione e praticità. I ripiani regolabili, i cassetti capienti e i balconcini trasparenti con profilo inox, garantiscono ordine e capienza anche per le bottiglie in verticale. La refrigerazione Total No Frost e il cassetto a temperatura regolabile (+5/-1 °C) mantengono gli alimenti sempre nelle condizioni ottimali. La porta è reversibile e consente la massima flessibilità di installazione.

A differenza dei classici modelli, l'interno del combinato proposto da Cromberg è grigio e ha dato il via a un trend già apprezzato dal mercato.

84

Piano a induzione

HIK80FB

Un design pulito ed elegante caratterizza i piani a induzione Cromberg, ideali per chi è alla ricerca di un prodotto pratico e semplice da usare in cucina. Il modello HIK80FB, nello specifico, grazie alla funzione Booster, scalda i piatti nella metà del tempo e, per mantenerli alla giusta temperatura, basta selezionare la funzione 'mantieni caldo'.

I comandi Touch Slider rendono la selezione della potenza di cottura molto semplice e intuitiva e, grazie alla doppia zona Bridge, aumenta la superficie di cottura. Blocco bambini, Timer e funzione Start & Stop completano le caratteristiche di questo piano a induzione dalle prestazioni eccellenti.



EXCELLENCE



Fondata sull'innovazione e sull'**impegno per l'eccellenza**, Cromberg vuole ridefinire gli standard nell'ambito della refrigerazione domestica con un'attenzione particolare al design e alla funzionalità.

La sua linea completa di frigoriferi e congelatori freestanding è progettata per **soddisfare le esigenze dei clienti alla ricerca di prestazioni elevate**, conservazione ottimale degli alimenti e semplicità d'uso.

Tutti i frigoriferi Cromberg sono **Total No Frost** e realizzati con compressori inverter di ultima generazione che garantiscono silenziosità, raffreddamento ottimale e prestazioni all'avanguardia, oltre a numerose funzioni che adattano Cromberg ad ogni esigenza.

Cromberg non ti lascia mai solo ma segue tutta la vita dei propri articoli grazie a **170 CAT** di professionisti disposti su tutto il territorio nazionale e con un numero di assistenza dedicato.

Scopri l'intera gamma prodotti sul sito cromberg.it



gandini communication



Scopri la gamma
CROMBERG
cromberg.it

CROMBERG

ALLE VETTE DELLA CONSERVAZIONE

DAEWOO

Stile e semplicità per la casa

Nel 2024 Vestel ha lanciato una gamma di elettrodomestici a marchio Daewoo in esclusiva per il canale cucinieri con l'obiettivo di occupare lo spazio che si è creato sul mercato. Daewoo non è nuovo nel panorama degli elettrodomestici, è un piacevole ritorno, con una nuova veste, che sta rappresentando un'importante novità nel settore.

Il target al quale il brand si rivolge è un pubblico giovane alla ricerca di un prodotto tecnologico, affidabile e che sia al tempo stesso conveniente.

86

FORNO CON FUNZIONE PIROLISI E TECNOLOGIA DETACH&CLEAN

Per chi ama cucinare, ma desidera anche un forno sempre pulito, il modello O7PR28M2IT di Daewoo è il più indicato. Con un volume netto di 78 litri, non è solo molto capiente, ma raggiunge anche una temperatura di 470 °C per meglio sciogliere i residui di cottura presenti nella cavità, grazie alla funzione pirolitica. In più, la porta Cool Touch a 4 vetri garantisce il corretto isolamento termico sul vetro del forno e la tecnologia Detach&Clean permette di rimuovere e pulire facilmente il vetro interno della porta, assicurando una pulizia impeccabile.

Questo forno offre una capacità spazio-

sa e versatile, grazie alla sua cavità XXL e ai 9 livelli di ripiani, ideali per cucinare diverse pietanze contemporaneamente. Garantisce inoltre una maggiore sicurezza e comodità grazie alle guide telescopiche, che semplificano l'estrazione delle teglie.

Le funzioni di cottura, come la presenza del doppio grill, sono in grado di soddisfare anche gli utilizzatori più esigenti.

Non solo praticità e prestazioni, ma anche eleganza: il design Full Glass, con manopole e maniglia in finitura inox, conferisce al prodotto un tocco di stile che si integra armoniosamente con ogni ambiente cucina.







88

MICROONDE FULL GLASS TOTAL BLACK CON DISPLAY TOUCH

Il forno a microonde MD-BS253GB Full Glass Total Black di Daewoo offre un design elegante e moderno, perfetto per ogni cucina. Con una capacità di 25 litri, non solo è ideale per riscaldare i piatti, ma permette anche di cucinare le pietanze preferite grazie agli 8 menu automatici preimpostati e ai 5 livelli di potenza. La pratica funzione Grill può essere utilizzata da sola o in combinazione con il microonde, ampliando le possibilità di cottura per ottenere risultati croccanti e gustosi. Il design Total Black con display full touch aggiunge un tocco di

stile e facilità d'uso, consentendo di selezionare facilmente le impostazioni desiderate. Il timer da 60 minuti e i vari programmi automatici - come patate, pasta, pizza, popcorn, verdura, bevande, carne e pesce - rendono questo microonde versatile e intuitivo. Con i suoi 850 W di potenza, assicura tempi di cottura rapidi e una distribuzione uniforme del calore. Grazie alla possibilità di inserimento a colonna, il forno si adatta perfettamente a cucine di ogni dimensione, ottimizzando lo spazio e offrendo una soluzione pratica ed elegante.



PIANO IDUZIONE DA 60 CM CON FUNZIONE HEAT MANAGER

Il piano a induzione H6IS35M1IT da 60 cm di Daewoo è ideale per chi cerca un prodotto semplice e pratico.

Il piano presenta 4 zone di cottura, di cui 2 con funzione bridge. Il controllo avviene attraverso il comando slider con 9 livelli di potenza e timer indipendenti, regolabili da 1 a 99 minuti, per lo spegnimento automatico di ciascuna zona, adattandosi così alle esigenze di ogni ricetta.

L'assorbimento di potenza è di 7,4 kW, tuttavia il piano è dotato di power management, per ridurre il consumo fino a 3 kW.

Il piano presenta diverse funzioni ausiliarie che rendono la cottura ancora più semplice: la funzione Power Break per mettere in pausa tutte le zone e riattivarle con i medesimi livelli di potenza, e la funzione Heater Boost, attivabile su ogni zona, che aumenta la potenza per offrire un'intensità maggiore per tempi di utilizzo ancora più rapidi.

Il piano include, inoltre, funzioni di sicurezza come il rilevatore di pentole, l'indicatore di superficie calda, il blocco delle zone e il blocco bambini, oltre allo spegnimento automatico.

Infine, il modello H6IS35M1IT è dotato della funzione Heat Manager che include impostazioni predefinite per la cottura di vari tipi di piatti, come bollitura, frittura e scioglimento del cioccolato.

89

LAVASTOVIGLIE 15 COPERTI CON FUNZIONI SMART E FULL TOUCH

La lavastoviglie Daewoo porta innovazione e praticità in cucina, grazie al suo intuitivo pannello di controllo touch che consente di selezionare facilmente le funzioni e i programmi di lavaggio. Questo modello include un portaposate superiore (terzo cestello) divisibile in due pezzi, ideale per liberare più spazio e organizzare stoviglie di diverse dimensioni. Il sistema di asciugatura avanzato, dotato di una ventola e della tecnologia Autodoor, apre automaticamente la porta al termine del ciclo per ottimizzare l'asciugatura e risparmiare energia.

Con una capacità di 15 coperti e 9 programmi di lavaggio, di cui 3 programmi smart che regolano il ciclo in base alla torbidità dell'acqua, offre soluzioni su misura per ogni esigenza. Le funzioni Extra Asciugatura ed Extra Rapido permettono di ottenere risultati perfetti in tempi ridotti, mentre il filtro antibatterico garantisce l'igiene eliminando il 99% dei batteri. Altre funzioni utili includono Mezzo Carico (possibilità di usare solo il cestello superiore oppure l'inferiore), Autopulizia e Partenza ritardata fino a 19 ore.

Con una classe energetica D, una rumorosità di 44 dBA e un motore inverter efficiente e silenzioso, questa lavastoviglie Daewoo è progettata per chi cerca prestazioni elevate e un controllo semplice e moderno, racchiuso in un elegante design con pannello touch e cerniere Sliding da 6 cm.





90

FRIGORIFERO HIGH-TECH NO FROST COMBINATO 233L

Il frigorifero Daewoo CKM2763EILA2 con tecnologia High-Tech No Frost rappresenta una soluzione avanzata per la conservazione degli alimenti, evitando la formazione di brina e assicurando che gli odori non si mescolino. Il modello è dotato di uno speciale cassetto Daily Zone a zero gradi nel comparto frigorifero, ideale per mantenere freschi carne e pesce, mentre il cassetto Opti-CrispZone, con controllo dell'umidità, consente una conservazione ottimale di frutta e verdura, preservandone la freschezza e la croccantezza.

La versatilità è garantita da 4 ripiani nella porta, perfetti per organizzare bottiglie e vari alimenti, oltre a un vassoio scorrevole nel congelatore che permette un accesso pratico ai prodotti congelati. La porta reversibile con cerniera scorrevole facilita l'installazione, adattandosi a ogni ambiente.

Con un volume netto totale di 233 litri (170 l per il frigorifero e 63 l per il congelatore), questo frigorifero offre spazio abbondante per le esigenze quotidiane.

Inoltre, le luci laterali migliorano la visibilità interna, rendendo semplice trovare ogni alimento, e include un pratico porta bottiglie per un'organizzazione perfetta.



LA COMBINAZIONE PERFETTA DI STILE E SEMPLICITÀ.

Daewoo presenta la sua innovativa linea di elettrodomestici, sviluppati per adattarsi a tutte le diverse esigenze. Una gamma che unisce estetica, funzionalità e tecnologia, creando un'armonia ideale nella casa.



DAEWOO

FEBAL CASA

92





Onda

la sottile bellezza della natura

Spazio, luce e materia si fondono in un equilibrio dinamico nella collezione Onda. Progettata in collaborazione con Zaha Hadid Architects, la cucina reinterpreta il dialogo tra natura e design ed è caratterizzata da forme scolpite che trasformano la materia in movimento: anche luce e percezione spaziale diventano parte integrante del progetto. *“Questo progetto connette diverse dimensioni: commerciale, progettuale e di design. La produzione del vetro gioca un ruolo essenziale in questo percorso. Il processo artigianale rende possibile l'evoluzione del pezzo iconico in un prodotto pronto per essere inserito nelle case di tutto il mondo grazie alla maestria nella gestione della modellazione del vetro.”* Ha commentato Emanuel Colombini, Presidente e CDO di Colombini Group.

93

L'ISOLA, PROTAGONISTA ASSOLUTA

Concepita come fulcro dello spazio cucina, l'Isola Onda è disponibile in una lunghezza variabile da un minimo di 180 cm fino a un massimo di 360 cm. Ha una struttura che prevede l'integrazione di piano cottura, piano cottura con cappa integrata e lavello, oltre a moduli attrezzabili con cassetti, cesti e cesti interni. Inoltre, il sistema di apertura delle ante a battente è configurabile con gola o push-pull, garantendo un'estetica essenziale e pulita. Il telaio in alluminio, nelle finiture nero

o champagne, racchiude ante in vetro fuso retroverniciato effetto metallo, disponibili nelle varianti Metal Onda, Metal Bronzo Onda, Metal Champagne Onda e Metal Iridio Onda.

Il piano di lavoro e i fianchi possono essere personalizzati scegliendo tra tutte le finiture e i materiali della gamma top, in perfetta sintonia con il basamento da scegliere in materiali pregiati come Gres, Abitum, Laminam, Neolith, Optimum e Laminato garantendo la massima personalizzazione cromatica.



MATERIALI AUTENTICI E TATTILI

Il piano in acciaio, resistente al calore e alla corrosione, igienico e pratico, dialoga con i frontali in impiallacciato Rovere Ombra, cannettato sulle basi e liscio sulle colonne, creando un gioco raffinato di texture e contrasti. Il top può integrare con continuità il piano cottura o la vasca del lavello, offrendo una superficie altamente performante e visivamente coerente.

Origina

equilibrio formale e forza espressiva

Origina è il progetto con cui Febal Casa reinterpreta la cucina contemporanea quale sistema aperto e modulare, dove materia, luce e spazio si fondono per dare vita a un equilibrio perfetto tra estetica e funzionalità. Eleganza minimale, geometrie essenziali e finiture materiche definiscono l'identità di questa composizione Origina Anta Square, dove l'isola Atlas si distingue per il basamento arretrato e le basi rialzate, che ne esaltano il carattere monolitico e le linee pure. Il piano e i fianchi, disponibili in tutte le finiture top Febal Casa, si armonizzano con lo zoccolo perimetrale, lavorato con giunzioni a 45°, dando forma a un volume monolitico che unisce leggerezza visiva e solidità progettuale. Le basi sospese, insieme alla barra attrezzata Systema con mensole Meta e illuminazione LED integrata, completano l'ambiente con leggerezza e continuità visiva, in perfetta sintonia con il linguaggio contemporaneo della cucina.

95

ESTREMA VERSATILITÀ

Il sistema Lapis, configurabile a parete o a centro stanza, consente infinite soluzioni grazie a montanti in alluminio e a un'ampia gamma di elementi configurabili. Forni, cantinette, cassetti per la conservazione dei vini, mensole, vassoi a 'C', ripiani in vetro o metallo, pensili e basi: ogni esigenza trova spazio in un sistema pensato per integrare estetica e performance.

RAFFINATA LAVORAZIONE

La superficie cannettata dell'anta della cucina Origina Anta Square, grazie alle scanalature regolari e simmetriche, offre un'esperienza sensoriale piacevole sia al tatto che alla vista. Le ante cannettate, in linea con le tendenze più attuali, si distinguono per i frontali decorati con doghe verticali che valorizzano il legno, conferendo un tocco elegante e sofisticato all'ambiente.



96

CUCINA DINAMICA E APERTA ALLA CONDIVISIONE

Nella cucina Origina Anta Sagoma 37, accostamenti cromatici ricercati si fondono con soluzioni progettuali evolute: le zone operative e il banco snack si integrano infatti in un'area multifunzionale dove estetica impeccabile e funzionalità avanzata convivono. La penisola in Fenix Rosso Jaipur dialoga con le basi dotate di ante a terra in Laccato Grigio Oxford, creando un contrasto cromatico deciso e contemporaneo. La parete di colonne in Nobilitato Line Bronze assume un ruolo di forte impatto visivo, incorniciando le colonne a giorno Daily con ante battenti, che svolgono la doppia funzione di dividere e connettere cucina e living. I pensili, racchiusi tra pannelli laterali Sinua con bordo frontale a raggio 20 mm, conferiscono alla composizione un'estetica fluida e continua.



CUCINA. GIORNO. NOTTE.



HOTPOINT ARISTON

Home Collection

Hotpoint Ariston presenta Home Collection Kitchen Suite, una gamma completa di elettrodomestici da incasso progettati per integrarsi armoniosamente nell'ambiente cucina. Una proposta che coniuga innovazione, funzionalità e design, rispondendo ai bisogni di un abitare evoluto e sensibile al benessere quotidiano.

Design coerente e tecnologie avanzate caratterizzano ogni elemento della nuova collezione Hotpoint Ariston composta da: il forno Home Collection, il forno compatto Active 45 cm, il piano a induzione con HeatControl e la cantina vino.

98

LA CUCINA COME CUORE PULSANTE DELLA CASA

Una ricerca neuroscientifica commissionata da Hotpoint Ariston e condotta da NeuroLab, con il supporto di The Lab of Misfits, ha coinvolto 300 persone tra esperimenti online e sessioni in presenza. Il risultato? La casa viene percepita inconsciamente come un'entità vivente, capace di reciprocità ed empatia.

È da questa consapevolezza che nasce la nuova Home Collection

Kitchen Suite firmata Hotpoint Ariston: una collezione da incasso che trasforma la cucina in un luogo di connessione profonda, ricordi condivisi e benessere quotidiano. Design coerente e tecnologie avanzate caratterizzano ogni elemento della nuova collezione: il forno Home Collection, il forno compatto Active 45 cm, il piano a induzione con HeatControl e la cantina vino.







100

Il nuovo forno Home Collection

Dotato di una capienza generosa da 73 litri, questo forno è pensato per chi desidera cucinare come uno chef a casa propria grazie alle diverse funzioni: cottura tradizionale, a vapore, Air Fry o pizza ad altissima temperatura.

La tecnologia Active Steam 75 consente tre livelli distinti di vapore semplicemente riempiendo il serbatoio estraibile con l'acqua. È sufficiente poi impostare il grado di temperatura e di umidità desiderati sull'interfaccia intuitiva del forno. I livelli di vapore selezionabili sono 3: 25% per cuocere pane e dolci, 50% per le carni e le verdure e 75% ideale per arrostitire il pesce. Il risultato sono piatti succosi all'interno e croccanti fuori.

La funzione Air Fry permette invece di ottenere frittiture estremamente fragranti grazie a una distribuzione del calore uniforme, alla

ventola di convezione potente e a una teglia dedicata.

Si ottiene così una cottura leggera con il 50%* di grassi in meno rispetto ai metodi tradizionali.

Con la nuova funzione Pizza 310 °C ideale per la pizza fresca** (non surgelata), si ottiene una pizza deliziosa come in pizzeria, in soli 10 minuti dopo che il forno raggiunge la temperatura di 310 °C (in meno di 15 minuti). A fare la differenza è la funzione Active Multiflow, che assicura una distribuzione del calore omogenea e permette di cucinare contemporaneamente su tutti e 4 i livelli evitando commistione di odori tra le pietanze. Infine, grazie alle oltre 70 ricette automatiche disponibili in My Menu, è possibile avere una guida step by step e impostare in automatico tempi e temperature ideali.

**Basato su risultati di test di laboratori esterni certificati. Confronto tra patatine fritte congelate cotte con la funzione Air Fry senza aggiunta di olio e metodi di frittura in olio profondo (friggitrice o frittura in padella su piano di cottura). Risultati diversi ottenuti con la funzione Air Fry a seconda del tipo di alimento e dell'aggiunta di olio.*

***Riferito alla pizza standard diametro 30 cm.*

- Capacità extra-large: 73 litri
- Active Steam 75: tre livelli di vapore (25%, 50%, 75%)
- Air Fry: frittura croccante con il 50% di grassi in meno
- Pizza 310 °C: pizza cotta in meno di 10 minuti, una volta raggiunta la temperatura
- Active Multiflow: cottura su 4 livelli senza odori
- My Menu: oltre 70 ricette automatiche

Forno compatto con microonde Active

Il nuovo forno compatto con microonde integrato di Hotpoint Ariston è la soluzione perfetta per chi ha spazi contenuti ma non vuole rinunciare alle performance combinate della cottura tradizionale e di quella al microonde. Con una cavità da ben 52 litri e un'altezza di soli 45 cm, offre una versatilità sorprendente.

La tecnologia MultiFlow garantisce una cottura uniforme anche su tre livelli contemporaneamente, con un risparmio del 61% di tempo e del 43% di energia* (rispetto alla cottura realizzata in tre momenti distinti).

Il forno dispone inoltre della tecnologia Dynamic Steam, che consente di cucinare a vapore utilizzando la vaporiera dedicata. Un sensore rileva la pietanza e il processo di cottura si attiva regolando l'umidità e la potenza di cottura. Il sistema Dynamic Crisp, unito al piatto Crisp e alla tecnologia Multiwave, assicura la distribuzione uniforme delle microonde all'interno della cavità e il raggiungimento della temperatura della griglia per una doratura omogenea e croccante.

* Confronto eseguito cuocendo contemporaneamente su i 3 livelli la crostata, le lasagne e le cosce di pollo con patate arrosto, rispetto alla cottura eseguita sulle stesse ricette preparate in 3 momenti diversi (test interno).

- 45 cm di altezza, cavità da 52 litri
- MultiFlow: cottura su 3 livelli, -61% tempo, -43% energia
- Dynamic Crisp: per una doratura perfetta
- My Menu
- Design coordinato
- Dynamic Steam: per una cottura a vapore con apposito accessorio

101

Cantinetta per vini

Con un design esclusivo, caratterizzato da una porta interamente in vetro, ripiani in legno scorrevoli per bottiglie di ogni forma e LED laterali che illuminano uniformemente lo spazio interno, la nuova cantinetta per vini Hotpoint Ariston è ideale per le cucine contemporanee.

La cantinetta assicura le condizioni ideali di conservazione: il giusto livello di umidità, vibrazioni ridotte e, nella versione Dual Zone, un controllo che permette di preservare perfettamente i sapori caratteristici di vini rossi e bianchi e mantenere le condizioni ideali, sia per un raffreddamento immediato sia per un invecchiamento a lungo termine.

La gamma include due versioni sottobase per conservare fino a 43 bottiglie (80x60 cm) e 14 (80x30 cm) e una soluzione da incasso alta 45 cm per 19 bottiglie, ideale in combinazione con il forno compatto con microonde.



- 3 diverse versioni: due sottobase da 43 e 14 bottiglie e una da incasso per 19 bottiglie
- Dual Zone: controllo preciso della temperatura per vini rossi e bianchi
- Ripiani in legno scorrevoli
- Illuminazione LED
- Design elegante



102

Piano a induzione HeatControl



- HeatControl: temperatura da 45 °C a 200 °C
- Speciali sensori interni mantengono la temperatura omogenea
- Flexi Zone: cottura per teglie e pentole grandi

Grazie alla funzione HeatControl, il piano a induzione della Home Collection Kitchen Suite è davvero innovativo perché permette di impostare la temperatura in alternativa ai livelli di potenza: si potrà scegliere di cucinare con un minimo di 45 °C fino a un massimo di 200 °C, con step di 5 gradi.

Grazie a speciali sensori interni, il calore viene mantenuto stabile e costante, evitando così bruciature o bolliture eccessive.

Il piano è dotato inoltre di una Flexi Zone che consente di unire due aree contigue per utilizzare padelle ampie o teglie rettangolari, ideale per chi ama cucinare per più persone o sperimentare in libertà.

Hotpoint

ARISTON

Nuova

HOME COLLECTION

UNA COLLEZIONE DI PRODOTTI
PENSATA PER EVITARE OGNI IMPREVISTO
IN CUCINA



FORNO HOME COLLECTION

SPERIMENTA TUTTI I TIPI
DI COTTURA



TECNOLOGIA AIR FRY

Fritti deliciosamente croccanti, dalle patatine al pollo e alle verdure. Grazie alla distribuzione uniforme del calore, a una potente ventola di convezione e a una teglia dedicata inclusa nel forno.

FORNO COMPATTO CON MICROONDE ACTIVE

CUCINA CONTEMPORANEAMENTE
TRE PIETANZE¹ NELLA METÀ DEL TEMPO²



TECNOLOGIA MULTIFLOW

Cottura uniforme su tre livelli, contemporaneamente. Grazie alla distribuzione costante del calore, garantendo pasti deliziosi e cotti in modo omogeneo, risparmiando il 61%² di tempo e il 43% di energia³.



PIANO COTTURA A INDUZIONE CON HEAT CONTROL

IMPOSTA LA TEMPERATURA
COME PER IL FORNO



HEAT CONTROL

Offre la possibilità di cucinare impostando la temperatura invece del livello di potenza e la mantiene stabile per ottenere risultati costanti ogni volta, eliminando le preoccupazioni di ogni incidente possibile di cottura.



¹Solo sui modelli premium | ²Confronto eseguito cuocendo contemporaneamente su i 3 livelli la crostata, le lasagne e le cosce di pollo con patate arrosto, rispetto alla cottura eseguita sulle stesse ricette preparate in 3 momenti diversi. (test interno) | ³ Confronto eseguito cuocendo contemporaneamente su i 3 livelli la crostata, le lasagne e le cosce di pollo con patate arrosto, rispetto alla cottura eseguita sulle stesse ricette preparate in 3 momenti diversi. (test interno).

OSSICOLOR

L'alluminio che arreda

Specializzata nella lavorazione e nel trattamento superficiale dell'alluminio estruso, Ossicolor è oggi presente in circa cinquanta Paesi ed è riconosciuta come una delle aziende leader nella produzione di componenti in alluminio per il mondo dell'arredamento.

In occasione dell'ultima fiera di settore, sono stati presentati una serie di progetti innovativi, capaci di coniugare estetica e funzionalità con la cura tipica del design italiano.

104

LINE 03: CONNESSIONE TRA CUCINA E LIVING

Line 03 è una soluzione elegante e versatile, pensata per arredare lo spazio con equilibrio e continuità visiva.

Si tratta di una boiserie orizzontale che unisce cucina e soggiorno, creando un dialogo fluido tra i due ambienti.

Progettata per accogliere diverse tipologie di mensole, Tv, pensili o basi, può essere integrata con illuminazione LED, donando leggerezza e modernità alla composizione.

La boiserie Line 03 può essere affiancata e combinata alla boiserie Vertical 10, ideale per creare pareti attrezzate dal segno verticale e slanciato.

Le spalle in alluminio con sezione 10x10 mm, fissabili direttamente alla sede autofilettante della boiserie verticale, consentono infinite combinazioni con ripiani in legno o altri materiali, per vani a giorno dal design semplice ed elegante.





105



MODUS D'APPOGGIO: VERSATILITÀ IN ALLUMINIO

Modus d'appoggio è un contenitore raffinato e flessibile, pensato per rispondere a diverse esigenze tecniche e stilistiche.

Realizzato interamente in alluminio, si inserisce con naturalezza in molteplici contesti — dall'isola alla penisola, fino allo spazio tra base e pensile — mantenendo sempre un'estetica lineare e uniforme.

Disponibile in diverse altezze, larghezze e finiture, rappresenta la soluzione ideale per chi desidera personalizzare la propria cucina con equilibrio e coerenza formale.

106



PONTE: LA BARRA CHE UNISCE

Nato dall'esigenza di portare una barra attrezzabile su ogni isola o penisola da cucina, Ponte è un progetto che combina praticità e design.

La struttura è integrabile con un'ampia gamma di accessori, posizionabili su entrambi i lati, disponibile in varie colorazioni e abbinabile a luce LED o a un vetro divisorio.

Un elemento che aggiunge funzionalità e carattere alla cucina contemporanea.



4 STAGIONI: VIVERE L'OUTDOOR CON STILE

Evoluzione della struttura N.3, la linea 4 Stagioni introduce nuove soluzioni per l'arredo outdoor in alluminio.

La collezione comprende due prodotti: una cucina autoportante dal design essenziale, con piano d'appoggio e vano tecnico accessibile da entrambi i lati — ideale per nascondere le utenze e mantenere un'estetica pulita — e un carrello di servizio completamente in alluminio, utilizzabile in abbinamento oppure in modo indipendente alla cucina 4 Stagioni.

Una proposta pensata per chi ama vivere la convivialità all'aperto con la stessa eleganza degli ambienti interni.





108

JAZZ 2.0: ELEGANZA MODULARE

Jazz 2.0 è una libreria modulare dal carattere deciso, capace di definire lo spazio con leggerezza e funzionalità.

Realizzata in alluminio anodizzato nero, combina solidità e raffinatezza, offrendo un'ampia possibilità di configurazioni: a parete, con o senza LED, oppure come divisorio ideale per ambienti open space.

Disegnata da Michele Marcon, Jazz 2.0 si distingue per la sua personalizzazione su misura, con ripiani in vetro, alluminio o laminato e moduli contenitore abbinabili.

Una struttura che dialoga con materiali e volumi, arreda senza invadere e separa senza chiudere, regalando profondità e armonia agli spazi.

OSSICOLOR.
LO ABBIAMO NEL DNA.



Arriviamo dal cuore del Trentino e ogni nostra scelta è green.

Il nostro obiettivo del 2023 era quello di arrivare entro il 2025 ad uno scarto non riciclabile pari a zero. Lo abbiamo raggiunto anche grazie alla preziosa collaborazione con importanti partner locali impegnati, come noi, a trovare le soluzioni più efficaci e innovative.

Il nuovo traguardo è ancora più ambizioso: continuare a sfruttare le tecnologie più avanzate per diventare un'azienda di economia circolare.

Continueremo a innovare e a condividere con voi ogni passo del nostro percorso.



www.ossicolor.it - sales@ossicolor.it



QUOOKER

110





Il sistema filtrante Quooker

Pioniere del sistema di erogazione dell'acqua bollente con oltre 50 anni di esperienza e più di 80 brevetti, Quooker presenta il sistema filtrante, un elettrodomestico in grado di erogare istantaneamente acqua bollente a 100 °C ed anche filtrata e refrigerata naturale o frizzante da un unico rubinetto.

Disponibile in molte forme e colori per adattarsi a ogni stile, Quooker è composto da un rubinetto smart e da un serbatoio (3 o 7 litri) collocato generalmente sotto il lavello che permette di mantenere l'acqua a una temperatura costante di 108 °C con un consumo di energia medio giornaliero di soli 10 W, meno del router Wi-Fi di casa. Con Cube l'acqua filtrata, fredda o a temperatura ambiente, naturale o gasata erogata direttamente dal sistema Quooker rende superfluo l'utilizzo delle bottiglie di plastica.



PERCHÉ UN QUOOKER?

Perché i sistemi Quooker sono una testimonianza dell'efficace connubio tra innovazione e praticità nella cucina moderna. Con un sistema Quooker non si acquistano semplicemente le sue caratteristiche: si tratta infatti di un prodotto multifunzionale che eleva l'esperienza in cucina.

COSA PUOI FARE CON QUOOKER

Con il sistema filtrante Quooker è possibile cucinare velocemente un piatto di pasta eliminando i tempi di attesa per portare l'acqua nella pentola in ebollizione, oppure preparare in pochi istanti un delizioso salmone semplicemente scottandolo sotto il rubinetto insieme alle verdure. Ma non è tutto, con Quooker si possono preparare all'istante bevande calde grazie all'acqua bollente istantanea e filtrata.

112





113

BELLO, PRATICO E CONVENIENTE

Qooker permette di risparmiare tempo ed energia riducendo, per esempio, le aperture dello sportello del frigorifero per bere o il tempo di utilizzo del piano cottura, del microonde o del bollitore. Bisogna lavare un piatto? Quooker funziona anche come un normale rubinetto, ma con l'ulteriore vantaggio di erogare immediatamente anche l'acqua calda non bollente, evitando le inutili attese e soprattutto facendo risparmiare così più di 4.000 litri di acqua in un solo anno. Quooker garantisce la massima sicurezza in cucina, poiché non può rovesciarsi, a differenza di una pentola o di un bollitore, inoltre la sua attivazione avviene solo attraverso un anello di sicurezza rendendolo lo strumento più sicuro per gestire l'acqua bollente all'interno della nostra casa. Oltre alla sua funzionalità, Quooker è attenta anche al design e progetta prodotti che si adattano facilmente a qualsiasi esigenza. L'aspetto elegante e contemporaneo cela un concentrato di versatilità, rendendo i rubinetti Quooker ideali per chiunque cerchi efficienza senza compromettere lo stile.

Quooker non è quindi solo un rubinetto, ma a tutti gli effetti un elettrodomestico che semplifica la vita in cucina, aumenta l'efficienza e aiuta a risparmiare una risorsa importante come l'acqua.



114

QUOOKER FRONT VINCE IL RED DOT AWARD PER L'ECCELLENZA NEL DESIGN

Non solo funzionalità e praticità. Quooker è anche estetica e design.

Nel 2023, infatti, il brand è stato premiato con il Red Dot Award per il Design del Prodotto del rubinetto Quooker Front. La giuria del Red Dot Award ha così argomentato la scelta di premiare Quooker: *“Quooker Front ridefinisce il rubinetto da cucina, offrendo molteplici funzionalità senza compromettere l'estetica del design. La sua forma elegante e l'efficiente interfaccia lo rendono un prodotto eccezionale nella sua categoria”*. Questo premio ha sottolineato l'impegno dell'azienda nel combinare straordinaria funzionalità con eccellenza estetica.

L'ESTETICA DI QUOOKER FRONT

Il design del Quooker Front integra in modo impeccabile tecnologia avanzata con un'estetica elegante e minimalista.

Le sue linee pulite, i materiali di alta qualità e l'intuitiva interfaccia mostrano la dedizione di Quooker sia per la forma che per la funzione. Il design user-friendly del rubinetto offre comodità e sicurezza, consentendo agli utenti di accedere istantaneamente ad acqua bollente a 100 °C e anche filtrata e refrigerata, naturale o frizzante, sempre dallo stesso rubinetto.



Quooker®

Il rubinetto che fa tutto

Acqua 100 °C bollente, calda, fredda, refrigerata e frizzante - tutta filtrata

Il sistema Quooker è un elettrodomestico in grado di erogare istantaneamente acqua bollente a 100°C ed anche refrigerata, naturale o frizzante, sempre filtrata. Il tutto da un unico rubinetto disponibile in molte forme e colori per adattarsi al tuo stile.

Scopri di più su www.quooker.it

SAMSUNG

Dual Cook Flex™

Lanciato nel 2018, il forno Dual Cook Flex™ di Samsung non ha smesso di sorprendere e si conferma ancora oggi tra i prodotti che hanno rivoluzionato il mondo degli elettrodomestici da incasso. Dual Cook Flex™ è l'unico forno sul mercato che dispone di una doppia porta per cuocere contemporaneamente più piatti con tempi, temperature e impostazioni diverse e di ottimizzare i consumi energetici, mantenendo inalterate le condizioni di cottura.

Tre le caratteristiche che lo rendono unico nel suo genere:

1. Dual Door: apertura totale della porta per accedere all'intera cavità del forno; accesso singolo alla parte superiore per ritoccare da vicino le pietanze senza disperdere il calore della sezione inferiore, evitando di compromettere la qualità della cottura.
2. Tecnologia Dual Cook: singola, simultanea, totale; il consumatore può scegliere la modalità di cottura più adatta alle sue esigenze di preparazione, utilizzando o meno l'apposito separatore. Dual Cook offre infinite possibilità in cucina, ottimizzando tempi, consumi e spazi.
3. Smart Control: grazie all'App SmartThings™ il forno è davvero a portata di mano: è possibile selezionare, infatti, le modalità di cottura, salvare le ricette preferite e inviarle al forno, oltre a ricevere le notifiche in tempo reale.

Dual Cook Flex™, l'unico forno con doppia porta che permette di cuocere contemporaneamente piatti con tempi, temperature e impostazioni diverse - risparmiando tempo ed energia







118

I primi modelli di forni Dual Cook Flex™, lanciati nel 2018 in occasione di EuroCucina



2018-2019: UN SUCCESSO IMMEDIATO

Dal lancio di Dual Cook Flex™ durante EuroCucina 2018, al successo, non è passato molto e, a confermarlo, sono i dati di mercato. In un solo anno dal lancio, Samsung raddoppia la propria quota nel comparto forni, trainata proprio dal successo di Dual Cook Flex™: un modello di fascia alta che, pur posizionandosi sopra la media di prezzo del mercato, riesce a imporsi come scelta naturale per chi cerca innovazione e valore autentico.



2021: ARRIVA LA SERIE 4

Ancora più innovativi, i forni Serie 4 di Dual Cook Flex™ lanciati nel 2021. Samsung li progetta partendo dalle tecnologie che lo hanno reso un punto di riferimento per l'innovazione nel settore Built-In e dalle necessità del consumatore, sempre più esigente e che dalla propria cucina si aspetta performance eccellenti e flessibilità, un design moderno, finiture non convenzionali, ma soprattutto una tecnologia che semplifichi la vita in cucina, grazie alla connettività.

Due le funzioni distintive della gamma 2021:

- il vapore naturale: l'acqua versata nel vassoio inferiore del forno evaporando crea un ambiente umido perfetto per la lievitazione degli impasti;
- il wi-fi: attraverso il display connesso, il forno suggerisce le ricette e i passaggi su come prepararle.

119

2022: È L'ORA DELLA SERIE 5

L'innovazione non si ferma, e sono tre le caratteristiche della nuova Serie 5:

- il vapore regolabile su 3 livelli, che viene iniettato nella cavità del forno per creare le condizioni perfette per alimenti croccanti fuori e succosi dentro. Grazie a questa funzione vapore e alla tecnologia Dual Cook, la nuova gamma è l'unica in grado di cucinare contemporaneamente una pietanza in modalità tradizionale e un'altra con cottura a vapore, il tutto senza scambi di odore;
- la funzione Air Fry, molto apprezzata dai consumatori. Ideale per patatine fritte, crocchette, verdure e pesce croccanti fuori e morbidi dentro, questa funzione combina uno speciale vassoio traforato con la circolazione di aria calda che avvolge il cibo. Il vassoio Air Fry permette grandi cotture in uno spazio fino a 3 volte superiore rispetto a una normale friggitrice ad aria;
- la connettività avanzata: con SmartThings Cooking, si risparmia tempo e cucinare non è più un problema. A seconda delle esigenze, il forno consiglia ricette personalizzate e crea un menu settimanale, oltre a guidare passo passo nella preparazione dei pasti e nell'organizzazione della spesa.





120



SAMSUNG E "BAKE OFF ITALIA", ANCORA INSIEME

Per il secondo anno, Samsung conferma la propria presenza a "Bake Off Italia - Dolci in forno", il cooking show sul mondo della pasticceria più seguito d'Italia in onda su Real Time fino a metà dicembre - nel quale i concorrenti utilizzano i forni Dual Cook Flex™ per affrontare le sfide.

Per tutta la durata del programma, Samsung accompagna "Bake Off Italia" con una campagna televisiva ad alta visibilità, in onda sulle emittenti proprietarie del format. Lo spot racconta, con tono fresco e familiare, la versatilità del forno Dual Cook Flex™, mettendo in scena un papà che prepara più pietanze contemporaneamente per accontentare la figlia. Questa narrazione valorizza l'elemento distintivo del prodotto: la possibilità di gestire cotture multiple con tempi, temperature e modalità differenti contemporaneamente.

Gli spot sono trasmessi in prime time durante la prima messa in onda di ciascuna puntata e replicati nei passaggi successivi, garantendo una copertura costante e mirata sull'intero ciclo stagionale.

2023: IL MEGLIO NELLA SERIE 6

Un anno dopo Samsung, saldo nel ruolo di innovatore del settore Built-In, lancia la nuova gamma Serie 6, che introduce la cottura 100% Vapore e l'Intelligenza Artificiale. Con l'introduzione della funzione Vapore su tutta la linea, le modalità di utilizzo della tecnologia Dual Cook raddoppiano, consentendo fino a 8 combinazioni di cottura in contemporanea: 4 modalità tradizionali, suddividendo il forno in 2 scompartimenti autonomi con tempi, temperature e impostazioni diverse, e 4 modalità vapore che permettono la cottura 100% vapore nella cavità inferiore e una cottura arrosto in quella superiore, contemporaneamente.

Tutti i modelli della nuova gamma sono, inoltre, connessi e possono essere gestiti tramite la piattaforma SmartThings. Basta un tocco dello smartphone per ottenere suggerimenti sulle ricette, inviarle direttamente al forno o impostare da remoto accensione e spegnimento, monitorando la cottura. A partire dalla Serie 6, Samsung introduce per la prima volta la funzione AI Vision Inside, in cui una AI camera integrata permette di identificare la pietanza e controllarne la cottura in autonomia, aiutando il consumatore in ogni fase della preparazione.

E se nel mercato c'è chi guarda al futuro, Samsung lo crea. Oggi l'azienda è infatti tra i primi tre brand a valore nel mercato totale dei forni (Dato YTD Settembre 2025, Panelmarket) e il brand n.1 nel mercato dei forni di fascia alta (Dato YTD Settembre 2025, mercato > 800€, Panelmarket) a testimonianza di come Dual Cook Flex™ sia riuscito a entrare nell'immaginario di chi progetta e vive la cucina. Un prodotto che non segue le tendenze, ma le anticipa - trasformando ogni spazio in un luogo dove tecnologia e piacere di vivere si incontrano. È solo l'inizio di un'evoluzione che continuerà a sorprendere. Perché se Dual Cook Flex™ ha ridefinito gli standard del forno di fascia alta, il futuro lascia intravedere una nuova generazione capace di fondere Intelligenza Artificiale, estetica e performance in modi ancora impensati.

SAMSUNG

VISTO SU
BAKE OFF ITALIA
dolci in forno



Lo spettacolo continua

Dual Cook Flex™ - l'unico con doppia porta per cuocere insieme pietanze con impostazioni diverse - è il forno scelto per i concorrenti di "Bake Off Italia 2025"



AI Pro Cooking* & AI Vision

L'Intelligenza Artificiale riconosce gli ingredienti e suggerisce le ricette, ottimizzando le impostazioni. La fotocamera interna permette di controllare la cottura anche da remoto via smartphone.



Dual Cook Steam

Due zone di cottura per preparare insieme piatti con impostazioni diverse - ad esempio cottura al forno nella parte superiore e a vapore nella parte inferiore - risparmiando tempo ed energia.



Dual Door

Apertura totale della porta per accedere all'intera cavità, oppure accesso alla sola parte superiore per ritoccare le pietanze senza disperdere il calore della sezione inferiore.



*Funzione disponibile a partire dalla Serie 6

