

PROGETTO CUCINA

N. 11/12 - NOVEMBRE/DICEMBRE 2021
www.e-duesse.it

PERSONE · MERCATO
TREND · PRODOTTI

Kitchen Trends

*ARAN CUCINE
CANDY
ELECTROLUX
ELICA
FEBAL CASA
GROHE
GRUNDIG
MIELE
SAMSUNG
SMEG
TITUS*



NUOVO FRIGORIFERO COMBINATO TOTAL NO FROST

Il modo più sano per conservare il
tuo cibo preferito, ogni giorno.



FOOD CARE SYSTEM

Alimenti freschi più a lungo grazie ad un insieme di tecnologie avanzate studiate per garantire la freschezza e il sapore dei tuoi cibi preferiti.

ACTIVE OXYGEN

Dispositivo in grado di ridurre la presenza di virus e batteri fino al 99%.

MULTICOOL FLOW

Un sistema che distribuisce l'aria fredda in modo uniforme all'interno del frigo per mantenere stabile la temperatura dei cibi.

MULTI FRESH ZONE

Speciale cassetto che offre la possibilità di impostare 3 livelli di temperatura diversi.

FRESH ZONE+

Selettore di umidità progettato per prolungare la freschezza di frutta e verdura.

Hotpoint

The way you care

IL VERO VALORE

Meno di un anno fa l'Italia entrava in lockdown e tra le tante attività commerciali che ne hanno sofferto, anche i negozi di arredamento perché non inclusi tra quelle essenziali.

Da quel giorno ne sono passati oltre 300, fatti di alti e bassi, di fermi e riprese, di timori e voglia di ricominciare. Ma quello che possiamo affermare è che il retail indipendente, nonostante tutte le difficoltà, ne stia uscendo più forte di prima, ma soprattutto più centrato. Possiamo affermare che gli stop forzati lo hanno messo nelle condizioni di ripensare al modello proposto, di valorizzare al meglio i servizi e di lavorare sulle criticità.

Intervistano alcuni titolari è emerso, infatti, che in molti hanno rivisto i percorsi dei negozi, hanno rinnovato l'esposizione, hanno imparato come gestire l'affluenza, evitando così di creare assembramenti o sovraffollamento anche con negozi di metrature importanti. Lavorare su appuntamento (anche se era già ampiamente in uso) è divenuto imprescindibile e la consulenza si è trasformata in un momento di interscambio ancora più importante. E ancora, con l'aiuto dei fornitori partner (soprattutto i marchi di elettrodomestici) lo store ha iniziato a ragionare più in ottica digital e a usare maggiormente i social per mantenere un dialogo attivo con clienti e potenziali. Per ultimo, ma non per importanza, il legame col territorio che è stato (finalmente!) valorizzato, evidenziato, comunicato.

Se cambiare, dunque, è un atto necessario, bisogna stare attenti a non perdere il proprio Dna perché racchiude tutta la storia, il patrimonio culturale e il know-how dell'insegna. E soprattutto oggi, dopo un periodo di forte incertezza come quello vissuto (e un futuro ancora non del tutto chiaro), la solidità e la reputazione sono gli elementi che un consumatore richiede prima di decidere dove fare acquisti importanti come quelli per la sua casa. Puntiamo dunque sull'unicità, perché è l'unico vero valore che nessun competitor potrà copiare.

Arianna Sorbara

VI SIETE GIÀ ISCRITTI ALLA NEWSLETTER DI PROGETTO CUCINA?

Basta compilare il form per restare sempre aggiornati sulle notizie più attuali del settore, i temi più importanti e gli argomenti più discussi.



Vi aspettiamo anche sulla nostra pagina Facebook! Cliccate mi piace, commentate e condividete!





12

Novembre - Dicembre 2021

sommario



10

6 News

Cosa succede nel mercato

12 Scenari

Materie prime: persistono le criticità negli approvvigionamenti

13 Attualità

Con Genesi
Electrolux guarda al futuro

14 Speciale Cucine&Elettrodomestici

ARAN CUCINE
Funzionalità e organizzazione degli spazi

CANDY
Collezione New Timeless

ELECTROLUX
Tecnologia ecosostenibile

ELICA
Aspirazione al Top

FEBAL CASA
Modula



14



Edizione speciale che mostra i product di punta di 11 brand, tra i protagonisti del mercato. Filo conduttore 3 temi: design, tecnologia, materia.

GROHE
Grohe Blu
Sistemi di filtrazione

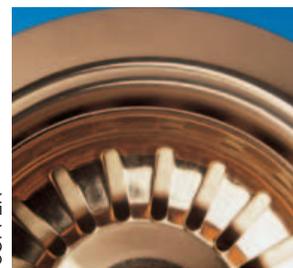
GRUNDIG
Himalaya 75

MIELE
Eleganza di classe

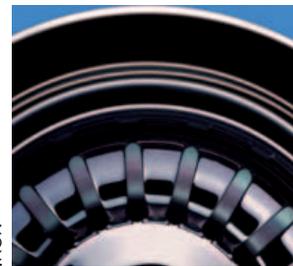
SAMSUNG
Design e funzioni avveniristiche

SMEG
Tecnologia che arreda

TITUS
Cerniere T-type



COPPER



IRON



BRONZE



ENGLISH BRONZE

PVD color collection

BRIGHT - lucido SATIN - satinato PEARL - perlato



NON SOLO CUCINA!

A PROPOSITO DI DESIGN...
SCARICA LA APP
DI AB ABITARE IL BAGNO
PER RESTARE AGGIORNATO
SULLE ULTIME TENDENZE
DELL'ARREDO BAGNO, PIASTRELLE
E ACCESSORI



sifoni & pilette

XLIRA[®]
since 1925
MADE IN ITALY www.lira.com

Valduggia (Vercelli) - ITALY
info@lira.com





HAIER EUROPE RAFFORZA LA PROPRIA LEADERSHIP NEL SEGMENTO COOKING

Con l'acquisizione di Fisher&Paykel Appliances Italia e grazie all'acquisizione infra-gruppo, i marchi De'Longhi ed Elba entreranno a far parte del portafoglio dell'azienda



Haier Europe ha annunciato l'acquisizione di Fisher&Paykel Appliances Italia. L'operazione avviene nell'ambito di un'acquisizione infra-gruppo all'interno di Haier Smart Home Group, l'azienda numero uno a livello globale nel settore dei grandi elettrodomestici.

Fisher&Paykel Appliances Italia, con sede a Borso del Grappa, è un'azienda storica che da più di 70 anni progetta e produce elettrodomestici da cucina. L'azienda, che conta più di 400 dipendenti ed esporta in 76 mercati, possiede il marchio Elba e commercializza su licenza gli elettrodomestici De'Longhi.

Questa operazione intende consolidare il posizionamento di Haier Europe e la sua crescita a livello internazionale nel settore

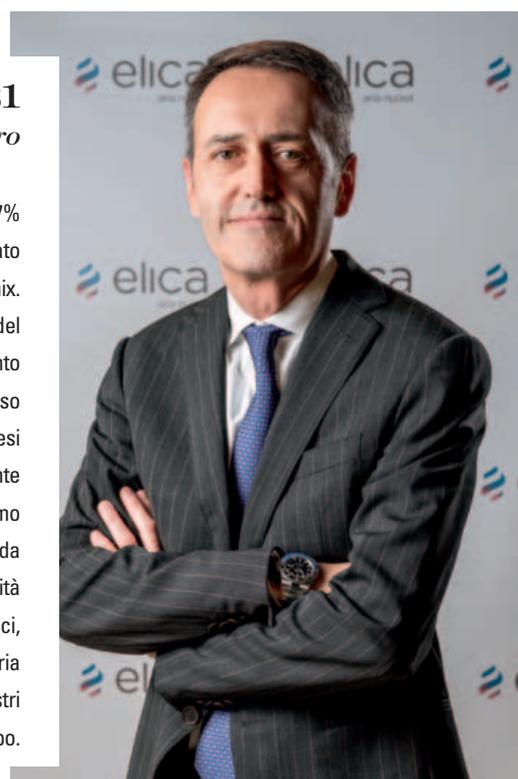
degli elettrodomestici grazie alla complementarietà dei prodotti, alla vicinanza geografica e all'aumento della capacità produttiva. Con questa acquisizione, Haier Europe amplierà il proprio portafoglio di prodotti e di brand e rafforzerà la propria leadership nel segmento Cooking e Built-in in linea con la propria filosofia "zero distance to consumer".

"Si tratta di un'operazione significativa per Haier Europe: Fisher&Paykel Appliances Italia rappresenta un asset prezioso che sosterrà la nostra strategia di crescita nel settore e rafforzerà la presenza e la competitività di entrambe le aziende" - afferma Yannick Fierling, CEO di Haier Europe. "Questa acquisizione è pienamente in linea con la nostra ambizione di diventare la prima scelta del consumatore per la smart home e di fornire ai consumatori le migliori innovazioni ed esperienze nell'era dell'IoT".

ELICA, +31,7% NEI PRIMI 9 MESI DEL 2021

Il gruppo ha realizzato ricavi consolidati pari a 406,9 milioni di euro

Nei primi nove mesi del 2021 Elica ha realizzato ricavi consolidati pari a 406,9 milioni di euro, +31,7% rispetto ai primi nove mesi del 2020 (+34,1% a cambi costanti). L'incremento delle vendite è stato guidato sia da un incremento dei volumi sia da un positivo effetto price-mix. Le vendite a marchi propri hanno evidenziato un aumento del +30,0% rispetto allo stesso periodo del 2020. La gamma NikolaTesla, con il nuovo prodotto NikolaTesla Fit, ha guidato le vendite del segmento dell'alto di gamma e ha raggiunto un'incidenza di circa il 12% sui ricavi Cooking. Nel complesso l'incidenza delle vendite a marchi propri sui ricavi Cooking si attesta al 54% nei primi nove mesi del 2021. "Nel terzo trimestre abbiamo confermato la nostra capacità di creare valore nonostante lo scenario delle materie prime rimanga critico sia in termini di inflazione che disponibilità. Siamo cresciuti in tutti i segmenti di business, abbiamo continuato a lavorare sul price-mix in modo tale da neutralizzare gli aumenti di costo, mentre stiamo mettendo a terra azioni di profonda discontinuità che ci porteranno a raggiungere i nostri obiettivi di medio periodo. Ha dichiarato Giulio Cocci, Amministratore Delegato di Elica. "In questo scenario, il forte miglioramento della posizione finanziaria netta e i 22 milioni di euro di cassa dell'operazione indiana consentiranno di accelerare i nostri progetti di crescita nel Cooking in mercati chiave per lo sviluppo futuro del Gruppo.



MARMO
ARREDO



Creare soluzioni è un'arte.
Proteggere è un dovere.

Gekil®

Lifetime Purified Surfaces.

gekil.marmoarredo.com

La ricerca tecnologica di **Marmo Arredo**, ha realizzato un piano cucina che, grazie a un innovativo trattamento, crea un'invisibile barriera attiva 24 ore su 24 contro germi, batteri e virus, **in grado in una sola ora di abbattere la carica virale del SARS-CoV-2***, senza necessità di foto attivazione. Per ambienti sani con superfici da ammirare, toccare e condividere in totale sicurezza.

* (studio condotto in collaborazione con l'Università degli Studi di Padova)

QUARTZFORMS

Gekil® è applicabile alle superfici tecniche Quartzforms® e ai piani in pietra naturale Marmo Arredo.



ARÇELIK A.Ş., PREMIATA PER LA SUA OMNICHANNEL TRANSFORMATION

La cerimonia di premiazione celebra l'eccellenza nella vendita al dettaglio

Arçelik A.Ş., è stato premiato per la sua Omnichannel Transformation ai World Retail Awards, ovvero il premio che celebra l'eccellenza nella vendita al dettaglio.

La categoria Omnichannel Transformation riconosce il lavoro svolto dai rivenditori per cambiare radicalmente i loro modelli di business esistenti che si basano su un portafoglio di negozi ed integrarli con i loro canali online.

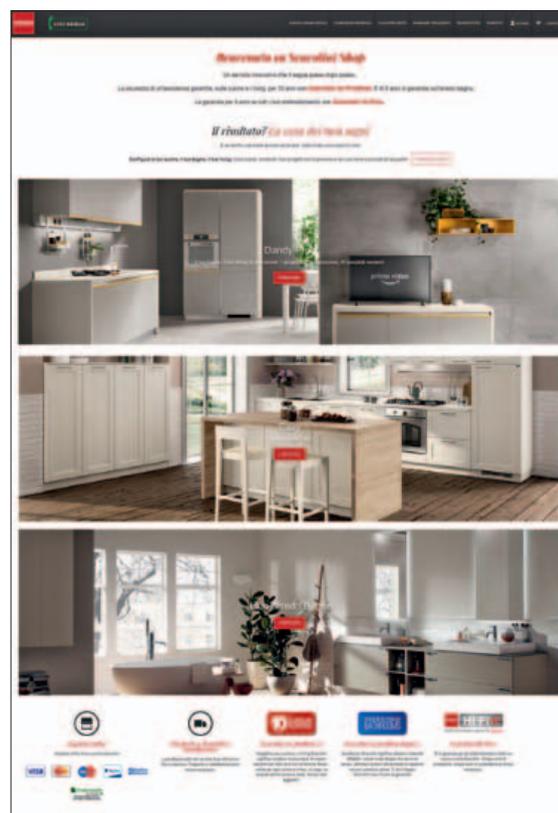
Nell'annuncio del premio, Arçelik è stato elogiato per il suo approccio olistico nell'abbracciare un così alto livello di trasformazione. Dai dirigenti di C-Suite ai suoi dipendenti in tutto il mondo, alla sede globale del marchio e ai suoi molteplici punti vendita: questo livello di digitalizzazione, in un così breve lasso di tempo e in tutti i punti di contatto, è stato riconosciuto per essere estremamente vasto.

Ha così commentato il Ceo di Arçelik Hakan Bulgurlu: "L'adattamento alla 'nuova' normalità negli ultimi 18 mesi ha presentato una serie di sfide uniche e di ampio respiro. In Arçelik ci siamo uniti per superarle, come abbiamo sempre fatto. Parlo a nome di tutta l'azienda quando dico che siamo entusiasti di essere stati riconosciuti per i nostri sforzi nel trasformare il nostro modello di business adattandoci alle crescenti richieste di e-commerce da parte dei nostri clienti. Vincere questo premio, insieme a un elenco così importante di nostri colleghi del settore, è un risultato significativo per il nostro business ed è estremamente importante per noi sapere che abbiamo fissato uno standard esemplare che potrà essere seguito anche da altri".

SCAVOLINI: NUOVI CONTENUTI E UN'EXPERIENCE ANCORA PIÙ FLESSIBILE

Online l'aggiornamento dell'e-commerce dell'azienda

Scavolini ha rilasciato la nuova piattaforma che si distingue per l'ampliamento delle proposte e risponde al sempre più crescente bisogno di personalizzazione del processo d'acquisto da parte degli utenti. Nato esclusivamente con i modelli cucina della linea Scavolini Easy e arricchito a ottobre 2020 con il progetto Dandy Plus, il canale di vendita online si presenta ora in veste rinnovata sia dal punto di vista grafico sia nell'offerta, grazie anche all'integrazione delle composizioni per l'arredo bagno. Due le collezioni – Aquo e Rivo – in tre diverse configurazioni e molteplici finiture tra le quali spaziare per rispondere ai più svariati gusti arredativi. L'aggiornamento si è concentrato sullo sviluppo di una navigazione e di procedure d'acquisto più fruibili e immersive con l'obiettivo di fornire all'utente un servizio più veloce e funzionale. Customizzazione, flessibilità e multicanalità sono le parole chiave e i punti di forza dell'e-shop di Scavolini che incentra tutta la sua strategia sul coinvolgimento della rete di vendita sulla quale Scavolini conta da sempre per essere efficacemente presente sul territorio nazionale: consegna e montaggio sono infatti gestiti dal rivenditore più prossimo al luogo dell'ordine.



AL **CENTRO** DELLE **TUE** EMOZIONI

GALILEO 60. GRANDI PERFORMANCE IN SOLI 60 CM DI SPAZIO.

Ai rivoluzionari piani a induzione aspiranti Galileo NG e Galileo SMART di Faber oggi si aggiunge Galileo 60, pensato per chi non rinuncia al massimo della tecnologia anche in piccoli spazi. Potente, silenzioso ed efficace, aspira i fumi e i vapori dal basso, per una cucina senza cattivi odori. Semplice da usare, facile da pulire e sempre al top, pronto a farti vivere nuove emozioni.



GRUPPO LUBE HA APERTO UN NUOVO STORE A VERONA

Continua il presidio dell'azienda sul territorio italiano

Dopo le importanti aperture di Milano V.le Isonzo e Trezzano sul Naviglio durante il Supersalone 2021, e il fitto calendario di inaugurazioni di settembre che ha visto l'apertura di 15 nuovi store, il Gruppo Lube continua a crescere e inaugura un nuovo importante Lube Store a Verona. Il negozio, che dispone di una superficie di esposizione di 350 mq è il 2° negozio sul territorio italiano (dopo quello di Trezzano) a ricevere il riconoscimento di Negozio Certificato ad Essere Lube, una certificazione che va ad attestare il negozio come la massima espressione dei valori Lube: dagli alti standard di servizio pre e post vendita, all'esposizione del prodotto fino alla formazione della forza vendita.



GRUPPO COLOMBINI OTTIMIZZA I PROCESSI DI PRODUZIONE

L'azienda si affida a Ammagamma, la soluzione di intelligenza artificiale di Ammagamma

Il Gruppo Colombini e Ammagamma, azienda di data science che sviluppa soluzioni di intelligenza artificiale per le aziende, hanno avviato un progetto finalizzato allo studio e all'implementazione di nuove modalità di utilizzo dell'intelligenza artificiale per l'ottimizzazione della gestione delle commesse del Gruppo. Per raggiungere questo obiettivo Ammagamma ha messo in campo Anagram che, grazie a un sofisticato modello matematico, consente di schedare in anticipo le attività relative ai processi di produzione del Gruppo attraverso una puntuale pianificazione degli ordini di breve, medio e lungo periodo. I test effettuati dal Gruppo Colombini sono stati soddisfacenti: il rispetto della "data di promessa consegna degli ordini" è aumentato del 14% e le perdite sono state ridotte del 20% (sovra o sottoutilizzo rispetto alla capacità produttiva), percentuali che su base annua si traducono in consistenti risparmi.

"La partnership con Ammagamma nasce dalla volontà di gestire le nostre attività con un approccio che punta a promuovere ulteriore sviluppo attraverso l'innovazione tecnologica, fondamentale per rispondere in maniera efficace alle nuove sfide di mercato –ha commentato Giovanni Battista Vacchi, Amministratore Delegato del Gruppo Colombini – L'innovazione è un concetto ormai trasversale a tutte le nostre attività e la collaborazione con Ammagamma rappresenta un ulteriore strumento di supporto in un percorso culturale e crescita verso nuove soluzioni".



GROHE, AL VIA LA NUOVA PIATTAFORMA DI E-LEARNING

La formazione è rivolta agli addetti alle vendite di sale mostra e kitchen showroom

Grohe ha sviluppato una nuova piattaforma di e-learning rivolta alla formazione di addetti alle vendite di sale mostra e kitchen showroom con specializzazione in GROHE Blue, la famiglia di innovativi sistemi di filtrazione 2in1 che erogano acqua corrente e acqua filtrata dallo stesso miscelatore per uno stile di vita senza bottiglie di plastica.

Realizzato in collaborazione con L'Accademia dello Showroom di Veronica Verona, esperta nell'ideazione di strategie di vendita e corsi in ambito idro-termosanitario, il percorso di formazione ha lo scopo di trasferire conoscenze specifiche e tecniche di vendita efficaci per diventare consulenti esperti e affidabili in grado di orientare il cliente finale sulle funzionalità e prestazioni della gamma GROHE Blue, supportandolo nella scelta del sistema di filtrazione più adatto.

Il progetto formativo – a cui si accede previa registrazione – prevede un totale di 40 minuti di training attraverso 4 brevi video con test finale. A oggi la nuova piattaforma Grohe ha permesso la formazione di oltre 500 venditori.

Paolo Maga, Direttore della Business Unit di GROHE Italia dedicata ai sistemi di filtrazione, commenta così il progetto: "Grohe Blue non è un semplice rubinetto da cucina, ma un vero e proprio elettrodomestico che migliora la vita quotidiana. Il canale cucina è fondamentale per sviluppare il potenziale di questo prodotto e la nostra ambizione è diffondere il Grohe Blue nelle cucine degli italiani al pari di altri elettrodomestici, ad esempio una lavastoviglie. Abbiamo quindi deciso di investire in una piattaforma di e-learning a supporto dei professionisti del mondo della cucina per spiegare caratteristiche, vantaggi e benefici di questo prodotto. Al termine del percorso formativo, viene rilasciato un attestato di venditore specializzato Grohe Blue".



ERNESTOMEDA E IL NUOVO PROGETTO DI STORYTELLING

L'azienda lancia il nuovo sito per raccontare al meglio la storia, i prodotti e l'identità della marca

Nuovo design e nuovo storytelling per il sito web di Ernestomeda. Il progetto nasce dalla volontà dell'azienda di raccontare la sua storia e i suoi prodotti attraverso un rinnovato linguaggio, in grado di esprimere al meglio le potenzialità degli stessi e l'identità iconica della marca. Il nuovo sito web punta a ispirare e accompagnare i target di riferimento – dai consumatori agli architetti, fino ai rivenditori che diventano protagonisti attivi – in un racconto ricco di emozioni per rendere più efficace il percorso di consultazione personalizzato.

Una rivoluzione che parte dai contenuti, migliaia di fotografie, video e testi in cinque lingue – italiano, inglese, spagnolo, francese e cinese – per ispirare i visitatori e aiutarli a trovare la propria idea di design in un mondo di soluzioni, tecnologie e materiali, veri protagonisti delle cucine, così come della sezione a essi dedicata. I materiali e la loro eccellenza come punto di partenza, collegamento e destinazione finale, cercabili, filtrabili e relazionabili ai progetti e ai modelli.

MATERIE PRIME PERSISTONO LE CRITICITÀ NEGLI APPROVVIGIONAMENTI



Achille Fornasini

LE ANALISI DI ANIMA CONFINDUSTRIA NELLE PAROLE DI PIETRO ALMICI, VICEPRESIDENTE E DI ACHILLE FORNASINI, PROFESSORE ALL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BRESCIA E COORDINATORE DELL'OSSERVATORIO CONGIUNTURALE DI ANIMA CONFINDUSTRIA

Anche l'ultima parte dell'anno sembra confermare una ripresa in ambito economico e sociale, ma la penuria di commodity, di semiconduttori e di microchip, unitamente all'esplosiva crescita dei costi logistici ed energetici, rappresentano una minaccia incombente.

“Le aziende della meccanica - dichiara Pietro Almicci, vicepresidente di Anima Confindustria - stanno vivendo un periodo di oggettiva ripresa, ma i problemi dei prezzi e della scarsità delle materie prime continua ad affliggerle. A ciò si aggiunge il rincaro straordinario dei costi energetici, che sta impattando sulle imprese, costringendole a riconsiderare le proprie attività produttive. Attualmente la situazione è confusa: proprio quando le aziende avevano consolidato la prospettiva di una stabilizzazione dei prezzi, è sopravvenuta la componente energetica a scuotere nuovamente i mercati. Come confermato dall'ultima analisi del Centro studi di Confindustria, la produzione industriale ha infatti registrato un rallentamento nel terzo trimestre del 2021, con una crescita del +1,0%. Auspichiamo che questo peggioramento dello scenario sia momentaneo e non comprometta la ripresa in atto. Anima Confindustria, tra le prime voci attive già ad aprile - conclude Almicci - continua dunque la propria attività di sensibilizzazione sul tema dei

rincari energetici e delle materie prime, nei confronti sia delle istituzioni, sia dell'opinione pubblica”.

L'analisi di Achille Fornasini - professore all'Università degli studi di Brescia e coordinatore dell'osservatorio congiunturale di Anima Confindustria - evidenzia come la corsa agli approvvigionamenti post-lockdown abbia generato un anomalo squilibrio tra domanda e offerta, che ha innescato repentini rialzi dei prezzi di gran parte delle materie prime destinate alla trasformazione industriale. “Ma oltre a questo fenomeno - dichiara Fornasini - è recentemente balzato alla ribalta il gas naturale, che ha visto le sue quotazioni registrare record storici a ripetizione con ripercussioni immediate sui costi di produzione dell'energia elettrica. Il solo costo della materia prima, peraltro, non spiega l'aumento della bolletta elettrica recentemente mitigato dal Governo: occorre infatti tener conto anche del forte rincaro subito dal costo del “permesso di inquinare” richiesto dalle politiche antinquinamento da CO₂ intraprese dall'Unione Europea, purtroppo preda della speculazione finanziaria”. Un “rally” in via di ulteriore intensificazione, che per i settori industriali più energivori sta aggravando una situazione già appesantita dalla crisi dei trasporti, che a sua volta frena l'alimentazione delle supply chain internazionali. “Persistono dunque - prosegue

Fornasini - sia i rialzi dei prezzi e dei noli, sia i rallentamenti negli approvvigionamenti di materie prime e di componenti basilari come i microchip, la cui penuria sta pesando su diversi comparti industriali: un difetto di offerta che rappresenta l'esito dell'effetto “frusta” formatosi quando al brusco calo di domanda causato dal lockdown è seguito il repentino recupero planetario. Si è così provocato lo stress delle catene di fornitura, soprattutto quelle lunghissime e polarizzate come quelle dedicate appunto alla produzione dei circuiti elettronici miniaturizzati”.

Alberto Xodo del London Metal Exchange e relatore al “Focus Materie Prime” di Anima fa il punto della situazione: “Negli ultimi due anni i mercati dei metalli, e più in generale delle materie prime, sono stati caratterizzati da un'estrema volatilità dei prezzi. Questa situazione ha reso il business case per la gestione del rischio dei prezzi ancora più urgente, e ha sostenuto lo sviluppo dei mercati futures per l'acciaio”.

La volatilità dei prezzi non è l'unico tema sotto i riflettori per il settore dei metalli in questo periodo. “Temi quali sostenibilità, diffusione dei veicoli elettrici e l'emergenza di piattaforme digitali di acquisto - prosegue Xodo - sono alcuni dei nuovi trend che il London Metal Exchange sta affrontando con una gamma di nuovi servizi e iniziative”.

CON GENESI ELECTROLUX GUARDA AL FUTURO

SI TRATTA DELLA FABBRICA PIÙ AUTOMATIZZATA DEL GRUPPO A LIVELLO MONDIALE, A SUSEGANA (TV), DOVE SI PRODURRANNO FRIGORIFERI DA INCASSO.

Automazione evoluta, digitalizzazione, innovazione attraverso nuove piattaforme di prodotto modularizzate e importanti progressi per gli operatori, tesi a valorizzarne le competenze e innalzare ulteriormente l'asticella della sicurezza: questi gli obiettivi che hanno guidato il Gruppo Electrolux nell'implementazione della sua fabbrica in assoluto più automatizzata a livello mondiale, Genesi, che è stata inaugurata a Susegana (TV).

Annunciato nel luglio 2019, il progetto dello stabilimento Genesi in cui sono prodotti frigoriferi da incasso attraverso le più moderne logiche Industry 4.0, rappresenta la concretizzazione di un investimento di oltre 130 milioni di euro, di cui oltre il 95% realizzati all'interno del sistema produttivo italiano: 1.200 metri di linee di produzione, 116 robot e un livello di automazione di 49, il più alto al mondo all'interno del Gruppo Electrolux. Questo cambiamento ha reso necessario un importante piano di formazione per il personale che opera con i nuovi sistemi e le nuove tecnologie, con oltre 7.000 ore di formazione su 36 tematiche diverse. A questo si è aggiunto l'inserimento di profili altamente specia-

lizzati che hanno portato, dal 2019 a oggi, a oltre 130 assunzioni a tempo indeterminato, tra esperti di connettività, robotica, e profili specialistici come team leader, automation leader, manutentori e quality specialist.

UNA FINESTRA SUL FUTURO

"Genesi fa parte di un programma di trasformazione che ha intrapreso l'azienda a livello globale e della sua strategia in ambito di Digital Transformation. Questo nuovo stabilimento rappresenta la finestra sul futuro del nostro modo di produrre innovativo e sostenibile, di rispondere alle richieste dei consumatori e del mercato, e di abilitare le sinergie lavorative tra le persone e le macchine pensate per facilitare il loro lavoro", dichiara Massimiliano Ranieri, Amministratore Delegato di Electrolux Italia e Chief Operations Officer della Business Area Europe di Electrolux. *"Genesi, con il suo livello di automazione di 49, il più alto al mondo per Electrolux, è un'eccellenza che conferma la centralità dell'Italia per il Gruppo e che continua a dimostrare come le competenze delle nostre persone siano tra le più sviluppate del mondo industriale."*

LAVORATORI E BENESSERE

I lavoratori attivi in linea, fra i 60 e i 100 in base al prodotto in lavorazione, opereranno in una modalità del tutto nuova, finalizzata a ottimizzare i tempi tecnici e a prevenire gli errori o gli infortuni, avvalendosi degli strumenti propri dell'industria 4.0: dai tablet, agli smartwatch, agli schermi touch e ai sistemi di



Massimiliano Ranieri, Amministratore Delegato di Electrolux Italia e Chief Operations Officer della Business Area Europe di Electrolux

visione artificiale. Inoltre, attraverso oltre 20 km di cavi di rete, un elaboratore centrale – DOME, Digital Operations Manufacturing Execution, progetto del Gruppo Electrolux per la digitalizzazione delle fabbriche – raccoglie e coordina in tempo reale i milioni di dati che ogni giorno provengono dalle automazioni e dai sistemi di fabbrica; dati che vanno a supporto delle persone nel loro lavoro quotidiano, permettendo di intercettare con grande anticipo possibili difetti di qualità e mettendo a disposizione la 'storia evolutiva' di ogni singolo prodotto. Grande attenzione è stata prestata anche al benessere dei lavoratori: le posizioni manuali, progettate secondo i migliori standard internazionali in materia di ergonomia, saranno personalizzabili in base alle caratteristiche fisiche di ciascuno di essi.

Gli elettrodomestici da incasso che usciranno dalle nuove linee di produzione dello stabilimento di Susegana rafforzeranno ulteriormente la competitività di Electrolux nel settore della refrigerazione. La presenza di ben 42 sistemi di misurazione automatici della qualità e quella di oltre 6.000 sensori, insieme a diverse nuove tecnologie, garantiranno infatti un prodotto capace di emettere fino al 20% in meno di CO2 e rispondere a tutte le esigenze dei consumatori: massima performance, grande attenzione ai consumi energetici e alla sostenibilità, conservazione ottimale dei cibi e riduzione degli sprechi.





SPECIALLE

CUCINE & ELETTRODOMESTICI



Aran Cucine
Candy
Electrolux
Elica
Febal Casa
Grohe
Grundig
Miele
Samsung
Smeg
Titus



ARAN CUCINE

*Funzionalità e organizzazione
degli spazi*



VERSATILE E PERSONALIZZABILE

Phantastic è il sistema di armadiature per celare l'angolo cucina o lavanderia che incarna pienamente gli obiettivi di Aran Cucine: offrire prodotti funzionali, versatili, e capaci di rispondere a qualsiasi esigenza. Completamente personalizzabile, è dotato di colonne con anta a scomparsa con apertura a libro, un meccanismo fondamentale per ridurre al minimo gli ingombri: rientrando completamente lungo i fianchi del mobile restano celate senza occupare lo spazio circostante. Nella configurazione Phantastic_The Kitchen è possibile inserire qualsiasi modello proposto dall'azienda, oltre a innumerevoli accessori, così da progettare lo spazio con estrema libertà.



CALAMITA FUNZIONALE

I sistemi a parete rendono fruibile lo schienale della cucina, altrimenti poco sfruttato. Magnetolab è un pannello magnetico sul quale agganciare specifici accessori in acciaio come ganci, mensole, o supporti per tablet. Gli oggetti si possono spostare con massima libertà di movimento dove è necessario ogni volta che lo si desidera, mentre la retroilluminazione permette una migliore visibilità sul top della cucina.



L'ORDINE È SOVRANO

Suddividere lo spazio interno dei cassetti è fondamentale per ordinare posate, pentole e piatti. Disponibili in varie dimensioni, i portaposate in legno e alluminio prevedono diversi moduli, alcuni dei quali dedicati anche alle spezie o ai rotoli da cucina, e piccole scatole in cui riporre ciò che si reputa necessario.



Alternativa rispetto ai classici schienali, Galileo è un elemento sia decorativo sia funzionale perché permette di riporvi bicchieri, piatti, e piccoli oggetti (il modulo ha una misura di L 80 x P 15 cm). La facilità di installazione, che non prevede grandi opere di muratura, consente di cambiargli destinazione lì dove si volesse sfruttarlo ad esempio nella zona living o dining, per creare un piccolo angolo bar.

TUTTO A PORTATA DI MANO

Colonne e basi ad angolo, accessoriate con ripiani estraibili rotanti, consentono di sfruttare tutta la profondità dei mobili con estrema facilità: basta infatti un semplice gesto per avere a portata di mano, e di sguardo, tutto ciò che è riposto in dispensa.





UNA RACCOLTA DIFFERENZIATA INTELLIGENTE

Per i vani sotto-lavello, quasi sempre utilizzati per nascondere il pattume e riporre alcuni prodotti per la pulizia, Aran Cucine propone bidoncini estraibili di varie dimensioni, ideali per la raccolta differenziata e dotati di filtro anti-odore, e ripiani in alluminio perfetti per riporre spugnette e detersivi.



 **ARAN**
CUCINE

3OERI
STEFANO
BOERI
ARCHITETTI



arancucine.it

OASI





CANDY



Collezione New Timeless

SEMPLIFICAZIONE TECNOLOGICA

Con la collezione New Timeless Candy si impegna a semplificare la vita e a rendere la cucina un luogo accogliente, dove creatività, tecnologia e design si coniugano per creare emozioni positive. Grazie a prodotti intelligenti controllabili attraverso smartphone, pc o assistenti vocali si può infatti gestire tutto più facilmente e si possono risparmiare risorse fondamentali per il nostro Pianeta.



CUCINA SANA A VAPORE

Grazie all'app Candy simply-Fi nel Forno Smart Steam Wifi è possibile scegliere tra più di 200 ricette studiate da chef esperti, parlare con l'apparecchio e controllarlo da remoto per trovarlo al ritorno a casa alla giusta temperatura. L'aggiunta della funzione vapore rende inoltre le pietanze croccanti all'esterno e ricche di sapore e genuinità all'interno, in pochi e semplici passaggi.



PERSONALIZZAZIONE D'USO

La lavastoviglie Brava semplifica la vita e permette di risparmiare tempo grazie ai cicli di lavaggio e asciugatura molto veloci. Per 16 coperti è gestibile da App per avviare programmi personalizzati e avere accesso a contenuti extra. La gamma offre modelli di lavastoviglie da incasso o libera installazione.



SABRINA ZARA ITALY MARKETING DIRECTOR HAIER EUROPE

“La collezione New Timeless di Candy offre una gamma completa di elettrodomestici in grado di soddisfare ogni tipo di esigenza in cucina: il forno Smart Steam, il piano a induzione e la lavastoviglie connessi abbinano alla semplicità d’utilizzo la possibilità di gestione da remoto via app, permettendoti di risparmiare tempo”.



VELOCITÀ DI LAVAGGIO

La lavastoviglie Brava lava e asciuga perfettamente le stoviglie in soli 39 minuti con un ciclo in classe A di lavaggio, grazie al sistema ad alta pressione della tecnologia Zoom 39’.



CONTROLLO PRECISO

Nei piani a induzione la Zona Twin Power consente di scegliere se cucinare in una zona grande o in 2 zone piccole a seconda delle necessità. Tramite l'App Candy simply-Fi è possibile il controllo da remoto, la gestione dei limiti di potenza e l'accesso diretto a modalità di cottura automatica multipla.

CANDY

CUCINARE NON È MAI STATO COSÌ SEMPLICE



I piani ad induzione **Candy** sono la soluzione più semplice e smart al centro della tua cucina. Questi prodotti sono caratterizzati della loro connettività. Un chiaro esempio è certamente il **Direct Cook**. Grazie a questa funzione si può tenere al caldo, friggere, sciogliere o bollire tutti i tuoi piatti preferiti semplicemente selezionando l'impostazione dedicata dell'App **hOn**: il piano regolerà i parametri di cottura perfetti facendoti diventare chef a casa tua. Altra funzione altrettanto importante da non dimenticare è il **Power Management**, che permette di limitare automaticamente la potenza del piano ed evita problemi di sovraccarico.

Senti il calore del cambiamento

Scarica ora l'App Candy



SIMPLIFY YOUR DAY

ELECTROLUX

Tecnologia ecosostenibile

FUNZIONALITÀ INTELLIGENTI

Contraddistinto da una larghezza di ben 75 cm, il frigocongelatore da incasso MaxiSpace KNS7TE75S offre il 45% in più di capacità rispetto ai modelli tradizionali e sfrutta le tecnologie più avanzate per gestire al meglio la spesa settimanale. Il cassetto sigillato GreenZone ha infatti chiusura ermetica che evita la formazione di eccessi di condensa e protegge gli ingredienti freschi con una corretta umidità preservando i nutrienti, il gusto, la consistenza, il colore e il peso di frutta e verdura, mentre il cassetto ExtraZone è progettato per separare facilmente alcuni alimenti dal contatto con altri cibi.



5 -18

EXTRAZONE

GREENZONE

NOFROST

MINIMALISTA

Contraddistinta da un design moderno e minimal, che vede protagonista l'elegante finitura Matt la cantinetta vino KBW5T non ha maniglia e nessun tasto a vista, ma solamente una porta che si apre con un semplice tocco push push a ribalta. I comandi Touch Control facilitano l'impostazione elettronica della temperatura da 5 a 20°C mantenendo una temperatura ottimale per la degustazione, le caratteristiche organolettiche e il gusto inalterati. Custodisce perfettamente fino a 18 bottiglie bordolesi da 0,75 lt.



SENSORI DI SUPPORTO

Progettato per semplificare ogni attività di cottura, lavorando in perfetta armonia con l'utente, il piano a induzione SenseBoil® KIS82449 ha sensore che percepisce le vibrazioni della bollitura dell'acqua e permette di regolare automaticamente il livello di calore, evitando fuoriuscite dalla pentola. Per una maggiore flessibilità ed efficienza, la funzione Bridge collega due diverse zone cottura in un'unica più grande.



MATTEO FRATTINO **DIRETTORE MARKETING ELECTROLUX** **APPLIANCES ITALIA**

“Electrolux si adopera ogni giorno per aiutare i consumatori ad adottare comportamenti responsabili anche in cucina, preferendo uno stile alimentare sano e sostenibile grazie a tecniche di cottura più salutari. Per questo progettiamo elettrodomestici dotati di tecnologie accessibili a tutti, che rendono l'utente più consapevole delle proprie scelte limitando i consumi energetici e idrici, e lo supportano ad evitare un inutile spreco di cibo.”



COTTURA MULTILIVELLI

Il forno SteamBoost KOBBS21X è dotato di 21 funzioni cottura, di cui 4 a vapore (100%, 50%, 25% e Rigenerazione a vapore). Le 180 ricette preimpostate del ricettario VarioGuide permettono inoltre di creare sempre nuovi piatti grazie alle indicazioni di ingredienti da acquistare e dei passaggi da eseguire. E' inoltre possibile cucinare le portate dell'intero menù nella metà del tempo tradizionale: la cavità interna più grande e il sistema di ventilazione UltraFanPlus permettono infatti di cuocere contemporaneamente fino a tre livelli, senza mescolare sapori e odori.

CONNETTIVITÀ INTEGRATA

È dotata dell'interfaccia intuitiva QuickSelect la lavastoviglie EEZ69410W: un sistema di controllo che fornisce immediato riscontro relativo al consumo di acqua ed energia. Grazie alla connettività integrata inoltre l'elettrodomestico comunica direttamente con l'App My Electrolux Kitchen, consentendo di avere sempre indicazioni su come mantenere la lavastoviglie in buone condizioni. L'opzione SprayZone permette all'acqua di raggiungere i punti più difficili grazie a una potente pressione per rimuovere anche le macchie più ostinate, ottimizzando la performance di pulizia.



AEG

PERCHÉ PREOCCUPARSI DEI GRADI?

Ordina dal tuo forno SteamPro con la manopola di comando come faresti al ristorante. Seleziona la cottura al sangue, media o ben cotta per ottenere risultati perfetti a casa, senza doverti mai preoccupare dei gradi.

Perché scendere a compromessi con una cottura non all'altezza dei tuoi standard?

AEG CHALLENGE THE EXPECTED

AEG.IT

AEG



ELICA

Aspirazione al Top



CON PURIFICATORE INTEGRATO

Ikona Maxxi Pure arreda, purifica e illumina l'ambiente armonizzandosi efficacemente con lo spazio circostante e mantenendo la caratteristica di icona del design, che connota tutti i prodotti Elica. La cappa non solo rimuove odori e vapori durante la cottura, ma integra anche un purificatore d'aria dotato del Combo Pure Filter, una speciale combinazione di filtri HEPA e carbone, che libera l'ambiente da allergeni come acari e pollini e da inquinanti rilasciati da muffe, prodotti per la pulizia e rivestimenti per la casa, regalando una sensazione di benessere.

ABBINAMENTO DI MATERIA E LUCE

Sopra la grande mensola Lullaby@ in legno di rovere naturale con effetto invecchiato lunga 120 cm, è celato il sistema aspirante, che garantisce un'estrazione potente, efficiente e silenziosa attraverso i 3 metri perimetrali del grande pannello luminoso LED full-light. È predisposta per interagire con i vocal assistant come Amazon Alexa e con l'App Elica Connect per consentire un controllo costante delle diverse funzioni, come impostare l'accensione o lo spegnimento, regolare l'intensità dell'aspirazione e dell'illuminazione, monitorare lo stato dei filtri o contattare l'assistenza.



PER SPAZI COMPATTI

Studiato proprio per soddisfare le esigenze di chi anche negli ambienti mini non vuole rinunciare all'eccellenza, NikolaTesla Fit, è un piano a induzione con aspirazione integrata che può essere installato nelle basi da 60 cm, con un ingombro in superficie di 60 o 72 cm. Il cuore aspirante è completamente nascosto all'interno del piano ad induzione: basta una piccola pressione sulla parte centrale per attivare l'aspirazione in una perfetta combinazione tra stile, ergonomia e funzionalità. Inoltre, la funzione Bridge consente di unire due zone creando una singola area dedicata alle teglie più grandi, garantendo una temperatura di cottura costante, e quella Autocapture imposta in completa autonomia la potenza di aspirazione in base a ciò che si sta cucinando.



FABRIZIO CRISÀ DESIGN DIRECTOR

“Open Suite è una cappa... anzi no, è molto di più! È un’innovativa struttura architettonica nel panorama dell’arredamento: è un sistema modulare di elementi che possono dare vita ad infinite composizioni. È personalizzazione, dinamismo e interazione. È luce! Calda o fredda, intensa o soft. È aria pulita! Sì, è anche una cappa rivoluzionaria ed è un vero peccato poterla installare unicamente in cucina!”



MODULARE, INNOVATIVA E CONNESSA

Open Suite racchiude in sé più funzioni: non solo cappa, ma anche luce e una vasta scelta di ripiani, in una struttura componibile. Partendo da quattro configurazioni base (parete 80 cm o 160 cm e Isola da 80 cm o 160 cm) è infatti possibile realizzare la propria versione aggiungendo moduli aspiranti o pannelli luce (da 80 cm) e ripiani in vetro (chiaro e smoke), metallo, rete metallica o legno (noce o personalizzabile). Progettata per garantire le massime performance in versione filtrante, grazie alla doppia unità di aspirazione e agli speciali filtri Long Life, rigenerabili fino a 3 anni, è gestibile anche tramite l’assistente vocale Alexa e la app Elica Connect. L’App consente inoltre di monitorare lo stato di efficienza dei filtri e di richiedere qualsiasi tipo di assistenza con pochi click.



MINIMALISTA E TECNOLOGICA

Grazie alla forma compatta e alle finiture eleganti, Super Plat è una vera e propria soluzione d'arredo pensata per la cucina integrata nella zona living. Minimalismo e leggerezza visiva si abbinano a un'interfaccia immediata e intuitiva: la cappa si può collegare alla rete wi-fi e massimizza l'esperienza d'uso grazie alla predisposizione per interagire con il vocal assistant Alexa e con l'App ElicaConnect. La connettività consente inoltre di migliorare la manutenzione nel tempo: si può costantemente tenere monitorato lo stato di pulizia e di saturazione dei filtri e, qualora necessario, si può provvedere con pochi click a richiedere un nuovo filtro o qualunque altro genere di assistenza.



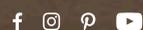
CAPPA CON PURIFICATORE INTEGRATO
IKONA MAXXI PURE.
IL BENESSERE INIZIA DALLA TUA CASA.

ELICA AIR PURE

Riprenditi il tuo spazio con Ikona Maxxi Pure, due prodotti in uno che si prendono cura dell'aria indoor per tutto il giorno. La cappa rimuove odori e vapori durante la cottura mentre il purificatore d'aria libera l'ambiente da allergeni come acari e pollini, oltre a inquinanti rilasciati da muffe, prodotti per la pulizia e rivestimenti per la casa.

Regala una sensazione di benessere a te e al tuo spazio.

Ikona Maxxi Pure | Design Fabrizio Crisà
Scopri tutti i vantaggi su elica.com



 **elica**
aria nuova



**FEBAL
CASA**
Modula



ELEMENTI UNICI E FINITURE INNOVATIVE

Con l'introduzione del nuovo sistema MODULA, Febal Casa amplia la sua offerta di cucine per soddisfare le richieste di mercato, rivolgendosi a un target trasversale. Un programma modulabile che fa della versatilità la sua caratteristica peculiare, capace di offrire molteplici soluzioni grazie alla combinazione di materiali e finiture. La collezione si declina nei modelli MODULA, con ante dotate di maniglie che donano personalità alla cucina, e in soluzioni Modula Line, che si distinguono per il design essenziale ed elegante delle ante con apertura a gola.



I PLUS DELLA COLLEZIONE

La collezione Modula racconta una cucina fatta di elementi unici, dettagli tecnologici e finiture innovative, in una progettualità che evolve e si sviluppa senza limitazioni. Ecco le caratteristiche più importanti:

- il blocco Tower, che si presenta come un volume aggiunto alle basi dell'isola o della composizione lineare. Rialzato e in aggetto rispetto al piano di lavoro, crea una zona funzionale e dal valore fortemente estetico,
- due modularità di cassa per tutto il sistema: cassa standard e cassa Over. Quest'ultima con ante h 78 cm e zoccolo h 8 cm che garantisce un maggiore capacità contenitiva interna, enfatizzando al contempo le linee e le finiture della cucina. Per una perfetta coerenza stilistica delle basi, la cassa Over può essere dotata dell'anta lavastoviglie con due frontali dell'altezza dei cestoni e gola intermedia,
- un piano a induzione integrato al top, che permette di cucinare direttamente sul top in gres, unendo l'estetica minimale alla durabilità, alla resistenza e alla più avanzata tecnologia,
- i meccanismi per attrezzature interne,
- la nuova maniglia Eclettica si caratterizza per un design elegante e minimale ed è disponibile sia liscia che godronata con tre diversi supporti: piede aperto, chiuso e pomolo,
- la finitura laccata a Eccimeri, dona un effetto super opaco, setoso al tatto e molto resistente, oltre che anti impronta e antigrassi.



COLLEZIONE EMOZIONA

Con i modelli ERA, EGO, EGO LINE, CHARME 37 e KALEIDOS della collezione Emoziona, Febal Casa si distingue per la meticolosa ricerca stilistica e materica sotto l'art direction di Paolo Colombo, fondatore e partner dello studio A++.

Le cucine Emoziona sono spazi che si aprono al living per esprimere attraverso l'eccellenza dei materiali, finiture e dettagli, la passione, il know how e l'innovazione del brand. Soluzioni integrate per cucinare, sintesi di funzionalità ed estetica, ma al contempo ambasciatrici in una dimensione internazionale di una cultura e di uno stile di vita contemporaneo all'insegna di un design italiano.



ERA ARCHITETTURA MONOLITICA

Il modello si fonde con l'ambiente attraverso un'armonia cromatica offerta dai toni caldi e le ante, in laccato lucido color Cachemire, sottolineano un confortevole calore domestico. La maniglia Era, elemento cardine del design nel modello, presenta una presa centrale in alluminio nero opaco dove una leggera sporgenza è sufficiente a raggiungere il suo obiettivo ergonomico e a garantire l'estrema funzionalità. La penisola è il centro funzionale della cucina che introduce alcuni elementi, tra cui il vano a giorno Segno e la struttura Modular dotata di vassoi contenitivi estraibili. La colonna centrale, ottenuta attraverso la sovrapposizione di due elementi a giorno Segno in laccato opaco Cachemire, è caratterizzata da un profilo a 45 gradi verso il lato anteriore, che dona estrema leggerezza e oltrepassa con un linguaggio assolutamente living le logiche convenzionali. Al suo interno, i ripiani in vetro trasparente con una conformazione a "T", forniscono svariate possibilità contenitive. L'installazione dell'elemento Modular in alluminio nero opaco è proposta nella versione sospesa. La penisola con piano e spalla in marmo Nero marquinia spazzolato diviene contenitore di tutti gli spazi di lavoro della cucina mostrando la sua fruibilità su tre lati. Il piano cottura professionale semifilo e la zona lavaggio con la vasca integrata nello stesso materiale del top garantiscono la massima operatività durante le preparazioni. Il cesto per base lavello è attrezzato con pattumiere volte alla semplificazione della raccolta differenziata.



EGO *ARMONIA SCULTOREA*

Perfetta anche in un appartamento distribuito su due livelli, il modello EGO accoglie una cucina incorniciata da pareti materiche scure, che ne esaltano la linearità compositiva.

Un'architettura dalla forte struttura che ingloba l'ambiente e conferisce un'armonia scultorea interrotta solo dal segno deciso del marmo Grey Saint Laurent spazzolato e dai vani a giorno Segno in laccato opaco Grigio seta. La maniglia Segreto in metallo Champagne opaco dona luce e preziosità. La maniglia è disponibile anche nella variante nera oppure è configurabile in tutti i colori laccati in gamma con inserto centrale Champagne o Nero, divenendo parte integrante dell'anta. Le attrezzature interne sono dotate di cassetti e cestelli. Anche le colonne ad angolo possono essere attrezzate con cestelli e comodi vassoi a meccanismo scorrevole. Gli elementi a giorno Modular in alluminio Champagne, disponibili con doppio ripiano e cassettoni asportabili, sono installati tra top e pensili oppure in versione sospesa sottopensile e sopratop, creano spazio aggiuntivo ai piani di lavoro. Il vano a giorno Segno, disponibile anche nelle finiture laccato opaco, è in Grigio seta. Il dettaglio del profilo smussato a 45 gradi e il ripiano in vetro trasparente scandiscono la verticalità della cucina e impreziosiscono l'ambiente.





GROHE

Grohe blue *Sistemi di filtrazione*



GROHE BLUE HOME

Sistema che eroga dallo stesso rubinetto acqua corrente miscelata e 3 diverse tipologie di acqua filtrata dall'ottimo sapore: acqua naturale fresca, acqua leggermente frizzante fredda e acqua frizzante fredda. È composto da un rubinetto 2in1 - che elimina l'esigenza di un secondo foro per installare il dispositivo dedicato all'acqua filtrata - e da un frigo gasatore all'interno del quale si trovano una bombola di CO₂ e un filtro. Grazie alla sua forma compatta, il sistema si adatta perfettamente in qualsiasi tipo di cucina.

DESIGN E PRATICITÀ

Il suo design innovativo lo rende anche un elemento di arredo in cucina: disponibile in tre varianti, anche con doccetta estraibile, e in diverse colorazioni esclusive: oro rosa, nero grafite nelle finiture lucida e spazzolata, che si aggiungono alle più classiche finiture cromo e satinata, per personalizzare la cucina con la massima libertà. Dall'estate 2021 sarà disponibile anche nella raffinata finitura nero opaco. Setup e monitoraggio della capacità del filtro e della bombola sono facilmente gestibili. Quando stanno terminando, l'indicatore led sulla manopola del rubinetto lampeggia come segnale di allerta. Inoltre, grazie alle funzioni smart home integrate, il sistema, se connesso, invierà una notifica dall'App dedicata che ricorda di provvedere alla sostituzione e garantisce anche una facile gestione in caso di acquisto sullo shop online GROHE Blue: con pochi click l'ordine viene comodamente consegnato a domicilio.

SOSTENIBILITÀ

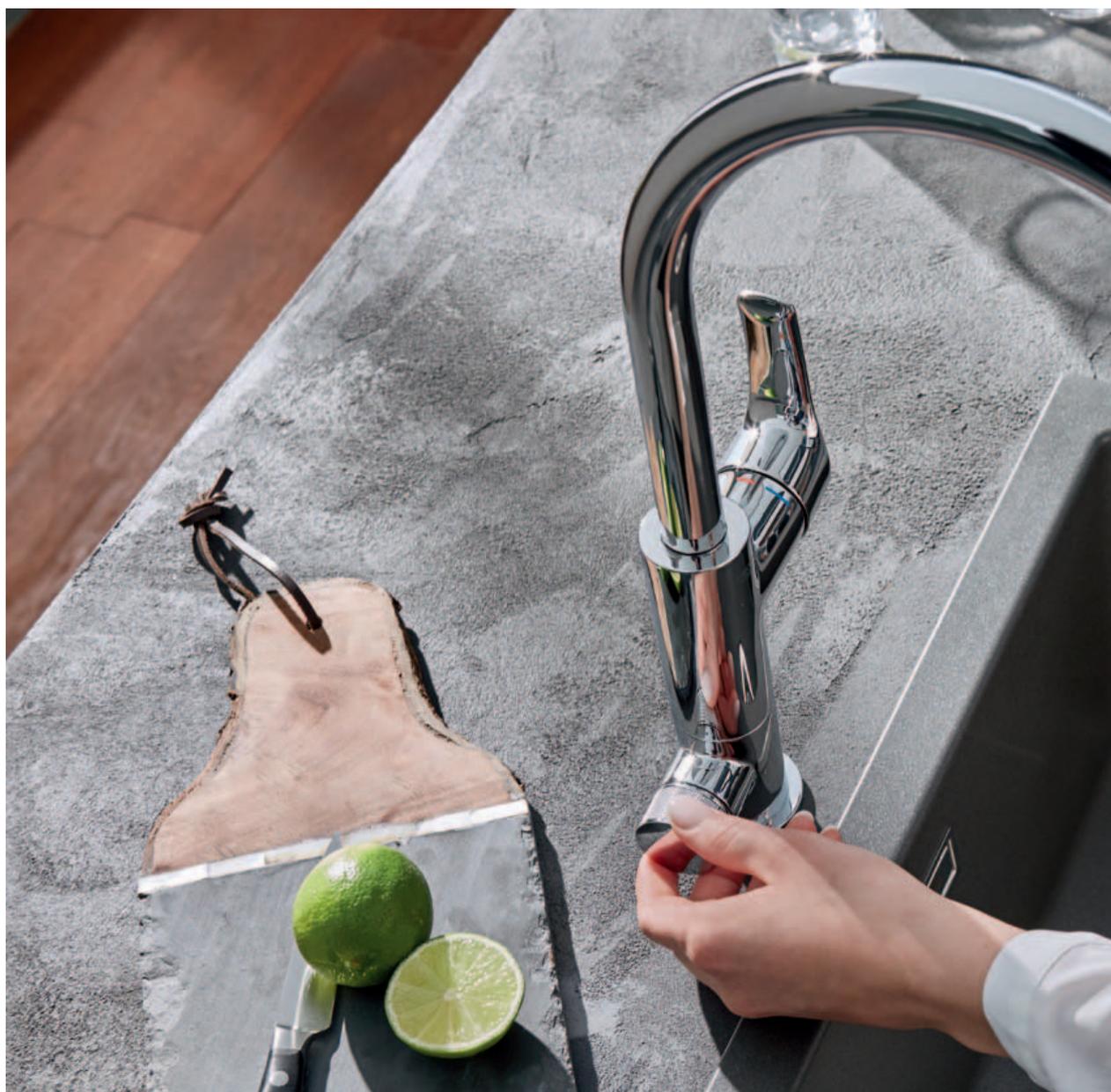
Grohe Blue promuove un consumo consapevole e uno stile di vita sostenibile, eliminando la necessità di trasportare, stivare e smaltire le bottiglie di plastica. Per le famiglie numerose e l'ambiente office l'ideale è la versione GROHE Blue Professional, grazie a una maggiore capienza del frigo-gasatore, bombola CO₂ e filtro.



GROHE BLUE PURE

Per chi preferisce solo l'acqua naturale, la soluzione è GROHE Blue Pure, la versione più semplice del sistema di filtrazione composta solo da rubinetto 2in1 e filtro, che permette di erogare dallo stesso rubinetto acqua corrente miscelata e acqua filtrata naturale dall'ottimo sapore a temperatura ambiente.

In questo caso, lo spazio necessario per l'installazione del prodotto è solo quello utile a stoccare la cartuccia filtrante e non necessita di prese elettriche. Disponibile in tre modelli, anche con doccetta estraibile e in finitura cromo e satinata.





IL BENESSERE PASSA ANCHE DAL FILTRO

Dotati dell'esclusiva tecnologia di filtrazione i sistemi GROHE Blue aggiungono valore alla comune acqua del rubinetto, eliminando tutte le sostanze che possono alterarne l'odore e il sapore.

È possibile scegliere la tecnologia di filtrazione più adatta alle proprie esigenze. Il filtro a 5 fasi, migliora l'odore e il sapore dell'acqua, diminuisce il residuo fisso e riduce il calcare. È disponibile in taglia S (capacità media 600 litri) e M (capacità media 1.500 litri) abbinabile ai sistemi GROHE BLUE Home, GROHE BLUE Pure e GROHE BLUE Professional (la taglia L – capacità media 2.500 litri – è compatibile solo con il sistema Professional).

In caso si disponesse di un addolcitore d'acqua domestico, è possibile optare per il filtro ai carboni attivi (capacità media: 3.000 litri) – abbinabile a qualsiasi sistema GROHE BLUE - adatto per acqua di bassa durezza, che non influisce sul calcare, ma perfeziona il gusto dell'acqua rendendola deliziosa. Per il massimo gusto e benefici sulla salute, il filtro Magnesium + Zinco (capacità media 400 litri) rappresenta la scelta ideale: oltre a donare all'acqua tutti i vantaggi del filtro a 5 fasi, l'arricchisce anche di magnesio fino a 35mg/l. e di zinco fino a 3 mg/l. migliorando il gusto di tè e caffè. È compatibile con qualsiasi sistema di filtrazione GROHE BLUE.

I filtri devono essere sostituiti una volta raggiunto il limite di capacità o dopo un anno di utilizzo.



■ PLUS

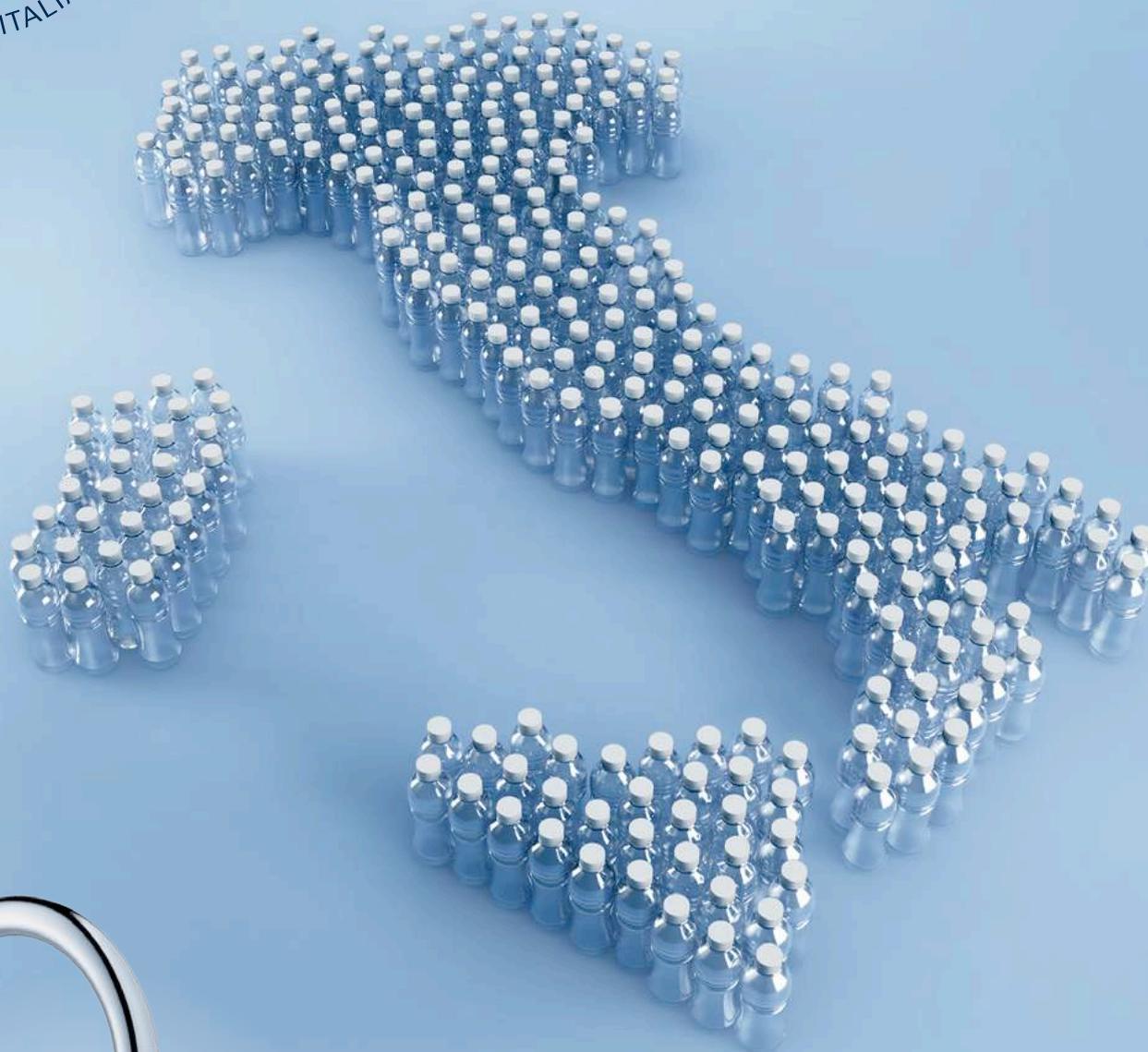
- **Più praticità:** meno fatica per il trasporto di pesanti bottiglie
- **Più gusto:** acqua dal gusto delizioso
- **Più convenienza:** risparmio per il consumo d'acqua da bere
- **Più sostenibilità:** per uno stile di vita senza bottiglie di plastica

Pure Freude
an Wasser

GROHE



LIBERA L'ITALIA DALLE BOTTIGLIE DI PLASTICA PASSA A GROHE BLUE



**PASSA A GROHE BLUE
ACQUA FILTRATA
DIRETTAMENTE DAL RUBINETTO**

- + SOSTENIBILITA'
- + GUSTO
- + PRATICITA'
- + CONVENIENZA

Scopri di più su blue.grohe.it

PART OF **LIXIL**



GRUNDIG

Himalaya 75



SPAZI SORPRENDENTI

Himalaya 75 è il frigorifero combinato da incasso alto 193 cm, progettato per adattarsi a nicchie di 75 cm, per avere a disposizione una capacità totale di ben 405 litri, oltre il 45% in più rispetto ad un combinato standard. Funzionalità ed estetica si sposano così in un prodotto dalle dimensioni rivoluzionarie, capace di integrarsi nelle cucine di ultima generazione, garantendo spazi generosi per accogliere l'equivalente di 12 borse della spesa.



CONSERVAZIONE PROLUNGATA

A Grundig sta a cuore la natura e i suoi frutti: "più spazio" si traduce non solo in una maggiore capacità per il mantenimento degli alimenti ma soprattutto in una miglior conservazione preservandone i principi nutritivi. Da qui nasce VitaminZone, la soluzione innovativa pensata per ottenere una perfetta conservazione dei contenuti vitaminici di frutta e verdura. Frutta e verdura sempre fresche anche grazie alla tecnologia FullFresh+ con temperatura costante ed elevato livello di umidità nell'apposito cassetto grazie a micro-fori appositamente studiati e applicati.

ILLUMINAZIONE DI BENESSERE

Con VitaminZone vi è una speciale alternanza di stimoli luminosi che simulano il naturale ciclo solare di 24 h all'interno del cassetto frutta e verdura.

Le luci colorate che si susseguono (4 ore luce blu, 2 ore luce verde, 6 ore luce rossa e 12 ore buio) permettono alle vitamine (A e C) e ai principi nutritivi di essere conservati in maggior quantità e più a lungo. Il risultato è frutta e verdura più succosa e ricca di vitamine, ideale per il benessere delle persone.





MICHELA LUCCHESINI MARKETING MANAGER

“Himalaya 75 è espressione della filosofia Grundig che concentra i propri sforzi progettuali nell’innovazione tecnologica e nell’alta funzionalità, con uno sguardo sempre orientato alla sostenibilità. Nella convinzione che rispettare il cibo equivalga a rispettare il pianeta, il nuovo arrivato Grundig garantisce non solo una maggiore capacità ma anche e soprattutto una migliore conservazione degli alimenti grazie all’implementazione di soluzioni innovative. Un ulteriore tassello dell’impegno dell’azienda per combattere lo spreco alimentare: con il movimento Respect Food da tempo Grundig porta avanti un programma di sensibilizzazione ed educazione sullo spreco di cibo, per ispirare il pubblico ad attuare quotidianamente piccoli gesti consapevoli, a partire dalle proprie cucine, con l’obiettivo di contribuire a un futuro migliore.”.



FREDDO NO FROST

Himalaya 75 è dotato anche del sistema di raffreddamento Total No Frost AeroFresh™. L’ambiente del frigorifero si serve di due sistemi di raffreddamento separati e indipendenti che permettono di massimizzare le prestazioni del prodotto garantendo un perfetto livello di umidità nel vano frigorifero e un ambiente secco nel freezer. Inoltre, la presenza di due ventole separate evita contaminazioni di odori e passaggio di aria a diverse temperature tra frigorifero e freezer, per cibi sempre freschi, che si conservano più a lungo.

TECNOLOGIA E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Con Himalaya 75, Grundig porta in scena un avanzamento tecnologico anche in fatto di connettività, grazie a HomeWhiz®, il sistema che consente la gestione e il monitoraggio da remoto. L'azienda concentra comunque i propri sforzi progettuali nell'innovazione tecnologica e nell'alta funzionalità, con uno sguardo sempre orientato alla sostenibilità. Il vassoio per uova, composto per il 20% da gusci d'uovo riciclati e per l'80% da bioplastiche, ne è un esempio.



Himalaya 75

in cima ai tuoi desideri.

Immagina di avere un frigorifero con il miglior sistema di raffreddamento e uno spazio del 45% maggiore rispetto a un combinato standard. Il nuovo Himalaya 75 cm ti permette di conservare più alimenti e di preservarne la freschezza più a lungo. Difficile desiderare di più.

GRUNDIG

It starts at home

Ambiente perfetto

AeroFresh™ Total No Frost
Umidità e temperature ideali

Migliore conservazione

Il cassetto che simula il naturale ciclo solare di 24 ore

Extra-Large

45% di spazio in più, fino a 12 borse della spesa

Massima Flessibilità

Comparto Flex da -24°C a +10°C per ogni esigenza



Scopri lo nei migliori rivenditori di cucine

www.grundig.com

f GRUNDIG
@ grundig_italia



MIELE

Eleganza di classe

CANTINA CON SET SOMMELIER

La cantina vino con set sommelier KWT 6722 IGS permette di conservare in modo ottimale tipologie di vino differenti grazie a 3 zone di temperatura separate, regolabili individualmente. Dispone di griglie FlexiFrame che offrono un sostegno stabile anche alle bottiglie più pesanti e voluminose e illuminazione LED per una visuale ottimale delle etichette.



CON SPEGNIMENTO AUTOMATICO

L'innovativa funzione TasteControl garantisce un perfetto controllo nel forno H 7860 BP: al termine della cottura l'apparecchio si spegne automaticamente evitando di bruciare o seccare gli alimenti, lo sportello si apre e una ventola abbassa la temperatura intorno a 100° in 5 minuti. Ha videocamera integrata FoodView per trasmettere immagini in tempo reale dall'interno del vano cottura, direttamente su smartphone o tablet.





PATRIZIA SERIOLI **KITCHEN PRODUCT MANAGER**

“La tendenza di Miele come da DNA è quella di cercare sempre il meglio, in ogni ambito. Con gli elettrodomestici da cucina stiamo facendo grandi passi avanti sul design: linee pulite, minimal che si integrano in ogni spazio, valorizzandolo; inoltre sono molto eleganti, come chi sceglie di utilizzare i nostri prodotti”.



IN COPPIA CON LA CAPPA

Il piano cottura TwoInOne KMDA 7476 ha due ampie zone PowerFlex XL, che consentono di posizionare con la massima libertà pentole e padelle sulla superficie. La cappa integrata lo rende adatto ad ogni soluzione d'arredo e perfettamente integrabile anche nelle zone living per una perfetta unione di design e tecnologia. Con la funzione Con@ctivity 3.0 è infine possibile azionare e gestire la cappa direttamente dal piano cottura perchè la potenza di adeguata automaticamente alle impostazioni.



A VISTA E NASCOSTA

La cappa downdraft Black Levantar DAD 4940 è visibile solo quando in utilizzo perché si integra perfettamente nel piano di lavoro quando non è in funzione. Può essere controllata da remoto, comodamente da smartphone o tablet, grazie all'opzione Con@ctivity, che consente di scegliere tre modalità di aspirazione e due livelli booster. I comandi SmartControl e i filtri antigrasso in acciaio a 10 strati assicurano la massima efficienza nel rimuovere i cattivi odori.



Miele

COSÌ MINIMAL CHE NON SI VEDE

Scopri l'integrazione perfetta della nuova cappa downdraft DAD 4940 Black Levantar. Le linee sono pulite ed eleganti per offrirti uno stile minimal che si adatta ad ogni esigenza.

Scopri di più su [miele.it](https://www.miele.it)



327°F
Upper oven
Convection | 60°C | 0:30 OFF
Lower oven
Steam cook | 0:30 OFF

Dual Cook

SAMSUNG

ESTETICA RICERCATA

Infinite Line™ ridefinisce in modo visionario il design degli elettrodomestici: ad esempio il forno multifunzione cancella le tradizionali linee orizzontali per sostituirle con elementi verticali e asimmetrici che si fondono nel design della cucina. Grazie al sistema Dual Cook la cavità superiore e quella inferiore del forno funzionano in modo indipendente, per cucinare ricette con temperature, impostazioni e tempi di cottura diversi.

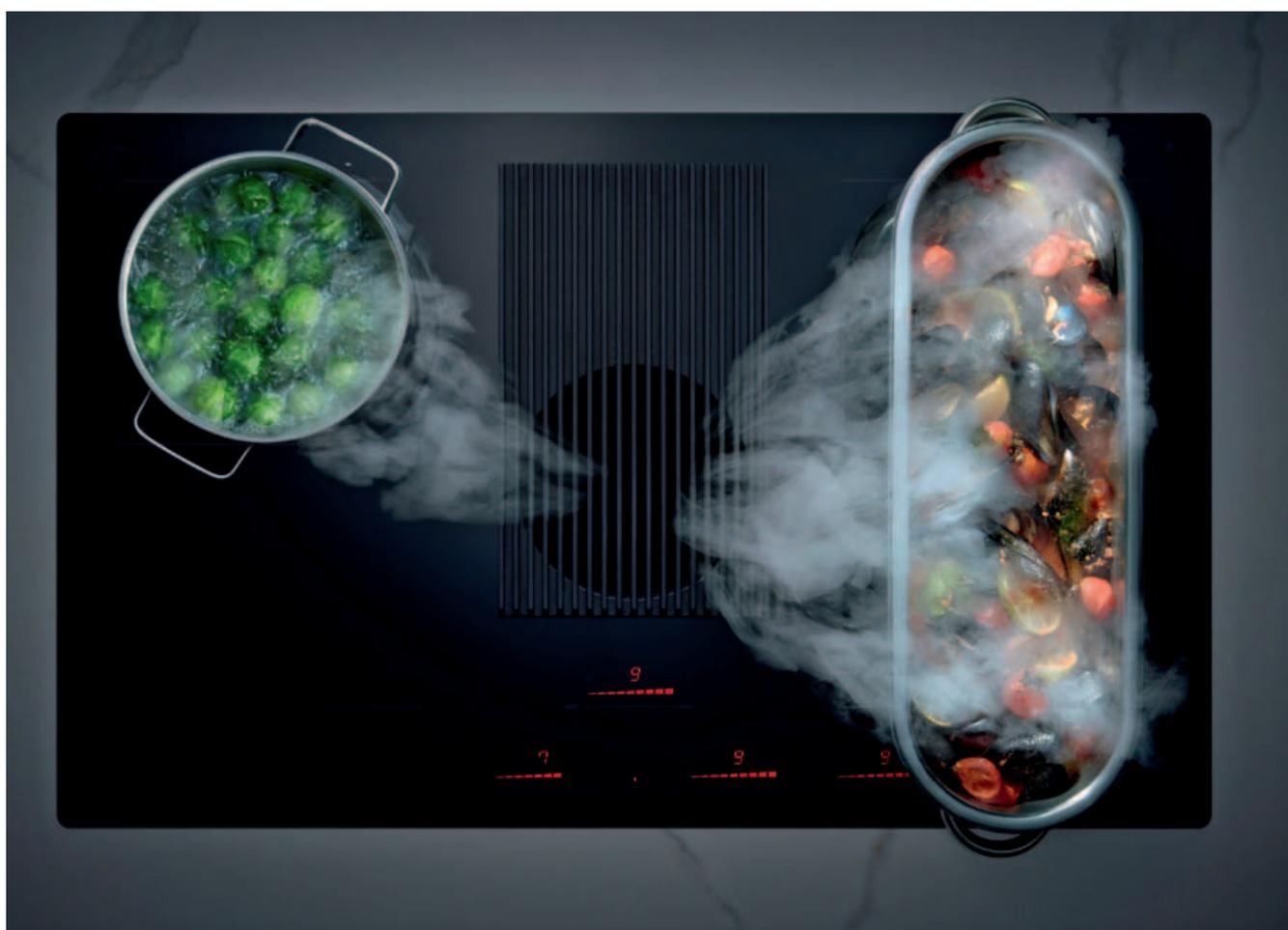
SAMSUNG

Design e funzioni avveniristiche



DOPPIA COTTURA

Infinite Line™ è un forno che, grazie al sistema Dual Cook Steam, cuoce contemporaneamente piatti diversi al forno e al vapore, nella stessa sessione di cottura. Capiente 75 litri, ha anche funzione pirolitica per una pulizia accurata della cavità.



ACCOPIATA VINCENTE

Il piano a induzione Infinite Line™ con cappa integrata cattura in un attimo odori e vapori con una potente velocità di ventilazione di 620 m³/ora. Grazie a un design minimalista con incasso a filo, il piano assume un aspetto pulito ed elegante perfettamente integrabile nell'ambiente per un effetto di totale armonia.



EMANUELE DE LONGHI HEAD OF MARKETING HOME APPLIANCES SAMSUNG ELECTRONICS ITALIA

“Con Infinite Line™ ci siamo spinti oltre, creando una linea di prodotti tecnologicamente superiore e dal design avveniristico. Dal forno Smart che combina la cottura 100% vapore a quella tradizionale, all'elegante piano cottura con cappa integrata, Infinite Line™ porta in cucina l'eleganza delle linee e la performance tecnologica, con lo stile inconfondibile di Samsung. L'obiettivo per il futuro è continuare ad ascoltare il consumatore e i nostri partner, portando sul mercato tutta l'innovazione a cui stiamo lavorando”.



UTILIZZO SEMPLIFICATO

Da incasso, la lavastoviglie 8500 per 14 coperti, ha funzione Auto Open che, una volta completato il processo di risciacquo e asciugatura, apre lo sportello automaticamente di 10 cm per espellere il vapore e garantire un'ottima asciugatura. Grazie al sistema Soft Railing, estrarre cestelli colmi di piatti non è mai stato così facile e sicuro: guide dotate di cuscinetti a sfera riducono l'attrito e consentono movimenti più fluidi e scorrevoli.

SPAZIO SFRUTTATO AL MASSIMO

Grazie al sistema Auto Adjust è possibile alzare o abbassare rapidamente e con un solo gesto il cestello superiore della lavastoviglie 8500, guadagnando spazio nel cestello inferiore per posizionare piatti di dimensioni e forme diverse, ma anche pentole alte, vassoi e piatti da portata. Con l'app SmartThings è possibile monitorare e controllare da remoto la lavastoviglie, sempre e ovunque, utilizzando lo smartphone.



SAMSUNG

Infinite Line™



Vapore, che passione!

La cottura 100% naturale che esalta ogni sapore.

Infinite Line™ è l'unico forno al mondo che permette di cuocere in modo tradizionale e al vapore contemporaneamente, con risultati eccellenti

- **Vapore 100%** : la speciale vaporiera viene invasa dal vapore cuocendo delicatamente pesce e verdure, salvaguardando così il gusto e le proprietà nutritive degli alimenti.
- **Vapore Assistito**: il vapore diffuso all'interno della cavità del forno garantisce l'umidità ideale - regolabile su tre livelli - per arrostiti croccanti fuori e succosi all'interno.

Con Infinite Line™ e l'utilizzo della vaporiera i tempi di cottura si riducono fino al 50%* mentre la pulizia diventa veloce e semplicissima grazie all'accessorio lavabile in lavastoviglie.

*Rispetto agli altri modelli a vapore Samsung.

SMEG

Tecnologia che arreda





VAPORE COMBINATO

Dal design raffinato, il forno combinato a vapore Steam One S06101S2S ha un'interfaccia semplice e intuitiva che assicura una piacevole esperienza di utilizzo. Il sistema di regolazione consente di impostare gli impulsi di vapore tra il 20% e il 40% per garantire la cottura ideale per ogni tipo di preparazione.



ATTENZIONE AI CONSUMI

La presenza di tecnologie innovative nel piano Area SIA1963DS coinvolge anche il risparmio energetico: è dotato del sistema Eco-Logic Advance che consente di moderarne la potenza fino a 2400 W e di personalizzare tutti i parametri di impostazione per rispondere ad ogni esigenza.



FLESSIBILITÀ IN CUCINA

Dotato di una superficie in vetro ceramico Glassy con serigrafie sottovetro, il piano a induzione Area SIA1963D ha una particolare lucentezza e risulta totalmente liscio, per uno spostamento delle pentole silenzioso, agevole e per una facile pulizia. Con display TFT è dotato di timer indipendenti e funzioni dedicate per massimizzare il controllo sulla preparazione, ha funzione Follow Pot che consente di spostare liberamente le pentole sul piano senza doversi attenere ad aree di cottura preimpostate e quella Auto-pot Detection che ne riconosce automaticamente la posizione.



IGIENE PERFORMANTE

Da incasso, la nuova lavastoviglie STL324BQL risponde a sofisticate esigenze di lavaggio interpretando una costante evoluzione in termini estetici, funzionali e di efficienza energetica. Per 14 coperti, ha programma certificato Igiene 99,9% per sterilizzare le stoviglie a 75°C mentre la funzione Clean&shine, grazie ad un risciacquo aggiuntivo, consente di ottenere stoviglie ancora più lucenti.

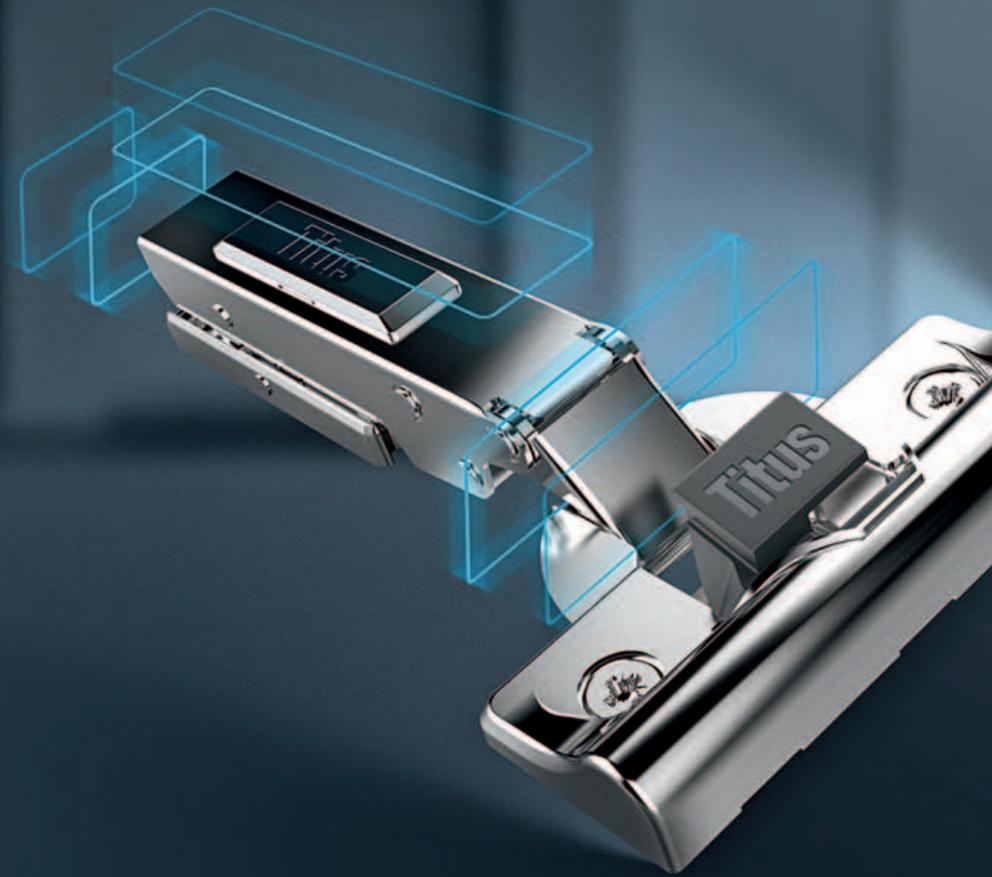
PULIZIA PIROLITICA

Il forno combinato a vapore Steam One SOP6301S2X ha meccanismi e funzioni che agevolano la pulizia della cavità interna. Oltre ad avere il vetro removibile per poter consentire un'accurata sgrassatura della porta, è dotato di funzione Pirolisi per eliminare perfettamente i residui dalle pareti, dissolvendo ogni tipo di sostanza grazie alle alte temperature.





smeg.it



TITUS

Cerniere T-type

FACILI E VELOCI DA MONTARE

Un assemblaggio dell'arredamento semplice e veloce porta molteplici vantaggi: aumenta la produttività e la velocità di assemblaggio nelle fabbriche e a casa; migliora il livello di soddisfazione dei clienti, incoraggiandoli a ripetere l'acquisto; contribuisce alla fidelizzazione e alla reputazione del marchio. Un esempio sono le cerniere Titus T-type: facili e veloci da montare, altamente tolleranti, regolabili, forti, affidabili nel lungo periodo e con ammortizzatore integrato.



FORZA E STABILITÀ

Le cerniere T-type permettono di risparmiare tempo nell'assemblaggio di mobili e garantiscono una performance costante nel tempo. Uno dei maggiori successi delle cerniere T-type è dato dalla loro forza e stabilità in varie applicazioni: ante piccole, ante grandi, ante pesanti, ante leggere. I produttori di cucine leader del settore e i distributori che lavorano con Titus confermano che si tratti della gamma di cerniere più forte e performante nel mercato attuale. Distributori di cucine, posatori professionisti, e piccoli costruttori cercano la cosiddetta qualità "fit and forget", con prestazioni costanti per tutta la vita del prodotto, e le cerniere T-type non solo soddisfano questo requisito, ma vanno anche oltre: le cerniere T-type, infatti, superano ora i 200.000 cicli.

CON AMMORTIZZATORE INTEGRATO

La pluripremiata cerniera T-type con ammortizzatore integrato è un chiaro esempio di come l'assemblaggio di mobili facile e veloce contribuisca a un'esperienza migliore. Le sue caratteristiche principali sono la semplicità di assemblaggio, le ampie tolleranze, e la performance costante su un'ampia gamma di ante. Il montaggio intuitivo 3Way snap-on della cerniera sulla base (dall'alto, di fronte, da dietro) rende l'installazione una passeggiata, soprattutto nelle ante di altezza elevata, dato che permette di ridurre il tempo e gli sforzi nell'assemblare una cucina.



PERFETTE IN OGNI CUCINA

In un contesto in cui la chiusura ammortizzata sta diventando fondamentale in ogni cucina, le cerniere integrate aggiungono valore alle cucine stesse e aumentano il grado di soddisfazione del cliente finale. La chiusura ConfidentClose sviluppata da Titus permette una chiusura ammortizzata per tutta la vita del prodotto su ante fino a 34mm. È un sistema altamente tollerante, affidabile, e costante, perfino in casi di disallineamento accidentale. È il tipo di chiusura ammortizzata preferito dai consumatori: chiusura rapida, inizio ritardato dell'azione ammortizzante e chiusura silenziosa con SoftTouch.

Un altro importante vantaggio delle cerniere T-type è l'ammortizzatore Titus integrato. La chiusura ammortizzata assicura una performance costante sopra la media per tutta la vita del mobile, senza effetto rimbalzo quando si chiude l'anta. Bassa o alta, spessa o fine: T-type è la soluzione per ante di diversa dimensione e peso.



Cerniera T-type

TeraBlack

TITUS ENHANCED RESISTANCE APPLICATION

Titus+

Finitura uniforme
Superficie opaca antiriflesso
Elevata resistenza alla corrosione



Engineered for Purpose

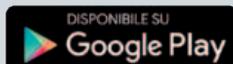
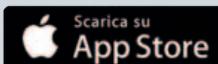
Titus TeraBlack è la risposta di Titus al trend delle finiture di colore nero per le cerniere. I nostri prodotti TeraBlack hanno **una microstruttura capace di assorbire la luce** che offre una finitura unica, nera, opaca, e antiriflesso, e una superficie liscia e uniforme che dà una sensazione di velluto. La nuova finitura garantisce **un'elevata resistenza alla corrosione e costanza per tutto l'arco di vita** del prodotto. TeraBlack è più di una semplice opzione di colore. Come tutte le soluzioni Titus è progettata per uno scopo specifico!



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!



PROGETTO CUCINA

PERSONE-MERCATO
TREND-PRODOTTI

progettocucina@e-duesse.it

N. 11/12 NOVEMBRE/DICEMBRE 2021

Direttore Responsabile Vito Sinopoli

Caporedattore Arianna Sorbara
Hanno collaborato Simona Bruscajin

Grafica e fotolito Emmegi Group - Milano
Caposervizio Redazione grafica Alda Pedrazzini

Coordinamento tecnico Paola Lorusso
plorusso@e-duesse.it

Traffico Elisabetta Pifferi
elisabetta.pifferi@e-duesse.it

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 - Viale G. Richard 1/Torre A - 20143 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.

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 Galli Thierry Stampa srl, Milano

Prezzo di una copia € 1,55 - arretrati € 7,55 + spese postali.

Abbonamento annuale per l'Italia € 25,00 via ordinaria

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.

Viale G. Richard 1/Torre A - 20143 Milano,
tel. 02277961 - fax 0227796300 (www.e-duesse.it)

Amministratore Unico Vito Sinopoli

Pubblicazioni Duesse Communication

AB - ABITARE IL BAGNO, BABYWORLD, BEAUTY BUSINESS,
BEST MOVIE, BOX OFFICE, BUSINESS PEOPLE, PROGETTO CUCINA,
TIVÙ, TOY STORE, UPTRADE, VISION.BIZ, VOILÀ, YOU TECH

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIA DI SETTORE

ABBONATI, TI CONVIENE!



**SCOPRI TUTTE LE OFFERTE
DI ABBONAMENTO SU:**

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



STAMPATO SU CARTA PRODotta CON CELLULOSE
SENZA CLORO GAS PROVENIENTI DA FORESTE CONTROLLATE
E CERTIFICATE, NEL RISPETTO DELLE NORMATIVE ECOLOGICHE VIGENTI



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.

Something is cooking

AD: consilia.it / IMAGE: Studio Emozioni



MKHG 7541-EDS FTC BK
Piano cottura da incasso Edge da 75 cm
in vetro nero temperato con 5 bruciatori



Con un piano cottura Master Kitchen hai a disposizione uno strumento versatile e con prestazioni professionali, per liberare la tua fantasia contando sulle migliori tecnologie.

masterkitchen.it

MK
Master Kitchen