

PROGETTO CUCINA

PERSONE · MERCATO
TREND · PRODOTTI

N. 11/12 - NOVEMBRE/DICEMBRE 2023
www.e-duesse.it

SECONDA EDIZIONE
SPECIALE
BILANCI 2022

Cucine al TOP

ARAN CUCINE

ELICA

FEBAL CASA

HAIER

MASTER KITCHEN

SILVERLINE

SMEG

STOSA CUCINE

UNOX CASA





DIAMO AL DESIGN LO SPAZIO CHE MERITA.



Stile raffinato, dettagli ricercati, look contemporaneo:
i **grandi elettrodomestici KitchenAid** portano in ogni cucina un design
innovativo, riconosciuto a livello internazionale, come dimostrano
i premi iF e Red Dot vinti dalla nuova lavastoviglie FreeFlex.
Scopri tutte le soluzioni su **kitchenaid.it**

KitchenAid

OPEN MIND

Si chiude un anno importante per il mercato e se ne aprirà, a breve, un altro che lo sarà ancora di più, non solo per le nuove sfide che arriveranno, ma perché ci aspetta l'appuntamento con Eurocucina e FTK.

A conferma di un 2023 che possiamo definire sotto tutti i punti di vista soddisfacente, non ci sono solo i numeri ma anche tanta sostanza: importanti lanci, maggiore innovazione tecnologica e, senza dubbio, un miglioramento delle relazioni. Questo anche grazie a una maggiore predisposizione del retail al cambiamento. Dalle nostre interviste, dalle mystery shopping mensili, dai tanti approfondimenti che vi abbiamo proposto quest'anno (e che continueranno l'anno prossimo, con tante novità in più) emerge chiaramente che tutti i player della filiera sembrano aver stretto maggiormente quel fil rouge che da sempre li lega e che alimenta la macchina della creatività. I produttori di mobili da cucina e di elettrodomestici, insieme a negozianti, distributori, progettisti e designer, hanno rinnovato il dialogo, permettendo così alle strategie, alle idee, e alla creatività, di tradursi in risultati concreti.

Dove hanno lavorato di più? Certamente sul tema della personalizzazione, che è sempre di più il vero fattore differenziante e l'unico elemento che, di fatto, può rendere esclusivo lo spazio e gli arredi. Perché quello che conterà sempre di più è il far sentire il consumatore protagonista, che il suo gusto e il suo senso estetico vengano compresi, valorizzati e assecondati. Dalle nostre Mystery emerge chiaramente che, quando si progetta un ambiente cucina, la prima richiesta da esaudire è proprio quella di realizzare una soluzione sartoriale che tenga conto delle abitudini quotidiane. E questo vale anche quando si propongono gli elettrodomestici, i materiali, le superfici, gli accessori e i complementi. Tutto deve armoniosamente coesistere ed integrarsi senza sovrastare. Per questo il retail cerca brand solidi e dinamici, dal know how consolidato, coi quali condividere dati e informazioni per poter costruire insieme una strategia mirata. E in questo numero speciale ve ne mostriamo alcuni che, più di altri dimostrano di essere open minded, in ascolto attivo sul consumatore finale e pronti a fare del dialogo il vero punto di forza della collaborazione.

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!





22

Novembre-Dicembre 2023

sommario

- 6 News**
Tutte le novità dal mercato
- 10 Speciale**
I Bilanci 2022 dei produttori di cucine
- 22 Strategie**
La scommessa di Haier
- 27 Cucine & Elettrodomestici**
- 28 Aran Cucine: Oasi**
- 34 Elica: NikolaTesla**
- 40 Febal Casa: Sistema Origina**
- 46 Haier: la nuova collezione a incasso**
- 52 Master Kitchen: Edge Collection**



28



40



In questa edizione speciale di Progetto Cucina nove aziende mostrano i product hero che non possono mancare negli showroom

58 Silverline: ispirati dal futuro

64 Smeg ridefinisce l'estetica

70 Stosa Cucine: Young

76 Unox Casa: SuperOven



PILETTA
BASKET[®]
BASSA
SALVA SPAZIO

SIFONE
SPAZIO[®]
2NT
new technology



RENDI PERFETTA LA TUA *Cucina*



airvalve



BREVETTATA dal 2007
VELOCIZZA lo scarico dell'acqua.



LIRA[®]
since 1925
MADE IN ITALY www.lira.com
Valduggia (Vercelli) - ITALY
info@lira.com



Tutte le notizie
di **PROGETTO
CUCINA**
SU www.e-duesse.it
E SU **FACEBOOK**



Claudio Feltrin, presidente di FederLegnoArredo
(Foto di Francesco Rucci)

FLA: FILIERA SEMPRE PIÙ ATTENTA ALLA SOSTENIBILITÀ

Secondo

*FederLegnoArredo cresce
l'attenzione a materiali,
catena di fornitura e
logistica*

Le aziende del legno-arredo continuano a investire sulla sostenibilità dei propri prodotti e processi produttivi. Nonostante le difficoltà, *“gli investimenti in efficientamento energetico realizzati negli ultimi tre anni passano al 70%, rispetto al 64% della precedente rilevazione”*, ha detto Claudio Feltrin, presidente di FederlegnoArredo che ha realizzato in collaborazione con Fondazione Symbola, un'indagine tra gli associati. Secondo l'indagine, presentata a Ecomondo, la fiera della Green e Circular Economy, a cui la Federazione partecipa per la prima volta, *“la percentuale di imprese che tiene conto di criteri di sostenibilità nella scelta dei partner è salita dal 56% al 76%”*, ha aggiunto Feltrin.



Rebecca Steinhage, Direttore Esecutivo per le risorse umane e Corporate Affairs di Miele e Christoph Wendker, Vice Presidente Corporate Sustainability and Regulatory Affairs

MIELE VINCE IL GERMAN SUSTAINABILITY AWARD

*L'impegno dell'azienda riconosciuto con la prima
posizione nella categoria 'Elettrodomestici'*

Miele ha vinto il German Sustainability Award 2023 nella categoria 'Elettrodomestici'. L'azienda di Gütersloh aveva già ottenuto il premio nel 2014 *“Questo premio conferma la nostra intensa ricerca di una strategia di sostenibilità olistica e i nostri sforzi per portare avanti il nostro impegno con coerenza”*, afferma Rebecca Steinhage, Direttore Esecutivo per le risorse umane e Corporate Affairs, che include la sostenibilità. *“I nostri elettrodomestici non solo sono ottimi se utilizzati nel programma Eco ma dimostrano anche di risparmiare energia in tutti i programmi nell'uso quotidiano”*, nota Christoph Wendker, Vice Presidente Corporate Sustainability and Regulatory Affairs e responsabile della strategia di sostenibilità Miele.



Carolina e Michele Giobbi (Foto: Surface in motion 2023)

LA SECONDA GENERAZIONE DI SICAM

Carolina e Michele Giobbi coinvolti nella gestione

“È tempo di aprire le porte alla seconda generazione e di coinvolgere in modo ancora più forte e diretto i miei due figli, Carolina e Michele, nella gestione di Sicam”. Con queste parole Carlo Giobbi – patron del Salone internazionale dei componenti, accessori e semilavorati per l'industria del mobile – ha annunciato di voler dare continuità e ulteriore slancio alla manifestazione facendosi affiancare dai figli e precisa che non si tratta di un passaggio di consegne, quanto del doveroso riconoscimento del lavoro da loro svolto in questi anni.

BULGURLU: “IL 2024, ANNO DIFFICILE PER IL BIANCO”

*Il Ceo di Arçelik
prevede una
contrazione del 5 e
forse anche del 10%
nelle vendite unitarie
di elettrodomestici*

In una intervista al *Financial Times*, Hakan Bulgurlu, Ceo di Arçelik e presidente di Applia Europe, ha ammesso di prevedere un 2024 *“molto difficile”* per il mercato europeo degli elettrodomestici a causa dell'aumento dei prezzi e dei tassi di interesse.

Arçelik prevede che il mercato europeo del bianco si contrarrà in volumi del 5% nel 2024, anche del 10% *“se le cose vanno male”*. *“Vedo venti contrari praticamente ovunque in questo momento in Europa”*, ha detto Bulgurlu. Arçelik già nel commentare i dati del III trimestre aveva affermato di prevedere una crescita molto bassa per l'Europa nel suo complesso.



Hakan Bulgurlu, Ceo di Arçelik

NUOVE APERTURE PER STOSA CUCINE

Il brand ha inaugurato due pv a Nichelino in provincia di Torino e a Bettolle in Valdichiana

Stosa Cucine consolida la sua presenza sul territorio con l'apertura di due nuovi store, a Nichelino in provincia di Torino e a Bettolle in Valdichiana e conferma la volontà di potenziare maggiormente la sua distribuzione sul mercato italiano.

Lo store Valdichiana a Bettolle si sviluppa su una superficie di oltre 300 mq capace di accogliere nove cucine, due zone living e due aree tecniche dedicate alla personalizzazione e sviluppo di progetti.

Lo store di Nichelino si estende su un'ampia superficie di 500 mq, distribuiti su un unico livello in cui sono presentate dieci cucine scelte tra le più rappresentative del Brand.



Giulio Cocci, Ceo di Elica spa

SCENDE IL FATTURATO DI ELICA (MA I MARGINI TENGONO)

La redditività è rimasta invariata al 10,4%

Nei primi 9 mesi del 2023 i ricavi di Elica sono scesi del 14% rispetto al 2022. È infatti proseguita la debolezza del cooking aggravata da un significativo rallentamento nel segmento motori per riscaldamento. L'azienda guidata da Giulio Cocci (Ceo) e da Francesco Casoli (Presidente) è riuscita in questo contesto a difendere la marginalità rimasta al 10,4%: risultato non da poco per un'azienda industriale. L'Ebitda è infatti sceso in modo coerente con le vendite: -13,4%. Lo stesso vale per gli utili: 9,6 milioni cioè il 13,3% in meno sui primi 9 mesi dello scorso anno. L'indebitamento non è aumentato rispetto al trimestre precedente: 47 milioni.

La divisione Cooking, che rappresenta il 77% del fatturato, ha registrato una flessione del -14,6% (-13,7% a cambi e perimetro costanti). I marchi propri di Elica come ad esempio le linee NikolaTesla hanno offerto una performance superiore a quella del mercato.

CRESCE DEL 30% L'UTILE DI LG ELECTRONICS

Raddoppiata la redditività della divisione elettrodomestici e condizionatori

LG Electronics ha annunciato i risultati del terzo trimestre 2023, con un fatturato di 20,7 trilioni di won coreani (14,62 miliardi di euro) il secondo più alto risultato nella storia del 'chaebol' e un utile operativo di 996,7 miliardi di won, (700 milioni di euro), cresciuti del 30% sul 2022 e sul II trimestre.

La performance è stata trainata dal core business degli elettrodomestici: la divisione LG Home Appliance & Air Solution ha generato un fatturato di 7,46 trilioni di won (5,27 miliardi di euro), nel terzo trimestre e un utile operativo di 504,5 miliardi di won, più che raddoppiato anno su anno, grazie alla forte competitività nelle operations complessive tra cui la produzione, l'approvvigionamento e la logistica.



La sede di Samsung Electronics Italia a Milano

SAMSUNG DI NUOVO AL TOP NEL SERVIZIO POST-VENDITA

Nell'indagine Itqf è al primo posto in 5 categorie e tra i migliori in altre quattro

Nello studio Migliori in Italia – Campioni del Servizio 2024, l'Istituto Tedesco Qualità e Finanza (ITQF) assegna a Samsung il primo posto nella categoria Tv ed elettrodomestici (per il terzo anno consecutivo) e climatizzatori (per il quinto anno consecutivo), ai quali si aggiungono proiettori e sistemi audio. Il sigillo 'Top Servizio' è stato conferito alle categorie merceologiche smartphone, notebook, smartwatch e purificatori d'aria.



Lo store inaugurato da Stosa a Bettolle in Valdichiana

LA CREATIVITÀ DEGLI STUDENTI NABA PER FEBAL CASA

Viola Nobili vince di 'Pimp my F', il contest lanciato in collaborazione con la Nuova Accademia di Belle Arti



Giovanni Battista Vacchi, Amministratore Delegato del Gruppo Colombini

Febal Casa annuncia il vincitore di 'Pimp my F', il contest lanciato in collaborazione con Naba, Nuova Accademia di Belle Arti, che ha reinterpretato l'oggetto digitale 'F'; marker appartenente alla nuova identità visiva del brand Febal Casa.

Il progetto che si è aggiudicato la vittoria è stato quello presentato dalla studentessa Viola Nobili. "Febal Casa non è solo un brand di arredo, ma un contenitore di idee", ha commentato Giovanni Battista Vacchi, Amministratore Delegato del Gruppo Colombini.



LG firma la prima collezione di elettrodomestici da incasso

SEMPLICITÀ D'USO, PRESTAZIONI ELEVATE E DESIGN MINIMAL SONO LE CARATTERISTICHE CHE RENDONO I PRODOTTI DA INCASSO DI LG I PERFETTI ALLEATI PER CHI DESIDERA UNA CUCINA FUNZIONALE ED ELEGANTE

Importante novità per LG Electronics che ha debuttato sul mercato italiano con un'inedita linea di elettrodomestici da incasso. Con questo lancio l'azienda completa il portfolio di prodotti in Italia arrivando a coprire, in maniera completa e diversificata, tutti i segmenti del settore del bianco.

Tutti i plus della nuova collezione

La nuova collezione è composta da: 4 forni elettrici, 2 piani cottura a induzione, 2 piani cottura a gas e 3 lavastoviglie e, a breve, saranno introdotti anche dei frigoriferi da incasso.

Forni InstaView: minimal ed eleganti

I nuovi forni LG sono dotati della tecnologia InstaView™, già presente sui frigoriferi LG, che permette di guardare all'interno del forno con un semplice *toc toc* sul vetro. Grazie ai quattro vetri della porta che isolano perfettamente dal calore, si evitano scottature.

Funzionali e semplici da usare, sono dotati della funzione EasyClean - che permette di pulire la cavità in solo 10 minuti, senza detersivi, usando solo il potere del vapore - e della funzione pirolisi, che sfrutta le alte

temperature per carbonizzare i residui ostinati. Numerose, poi, le opzioni di cottura: da quella tradizionale, con ventola o statica, alla cottura a vapore; dalla cottura sottovuoto, alla frittura ad aria, i forni LG permettono di sperimentare nuovi piatti. Grazie all'app gratuita ThinQ, poi, cucinare non è mai stato così semplice: basta scaricare le ricette e cimentarsi in piatti gustosi e originali. L'assenza di manopole e il display touch rendono il design di InstaView essenziale e compatto - anche garantendo un'ampia capacità di 76 litri - e perfetto per integrarsi senza soluzione di





continuità con lo stile di qualunque cucina. L'alta efficienza energetica (classe A+ e A++) completa le caratteristiche di questa straordinaria linea di forni.

Piani cottura: flessibilità e stile

I piani cottura a induzione, entrambi da 60 cm, offrono 4 piastre con zona flex doppia o singola, in base alle proprie esigenze e abitudini; i controlli

slide touch indipendenti garantiscono comodità e controllo della temperatura anche durante le preparazioni più complesse mentre la rilevazione automatica della pentola e il sistema Stop & Go rendono questi piatti cottura sicuri e a prova di scottatura. Infine le finiture in vetro nero Schott, smussate sui 4 lati, garantiscono uno stile elegante e raffinato.

I piani cottura a gas sono disponibili nella versione

da 60 e da 75 cm, rispettivamente con 4 e 5 bruciatori. Con la loro colorazione in acciaio, anche i piani cottura a gas assicurano un tocco di stile discreto per ogni cucina.

Lavastoviglie: efficacia ed efficienza

Le lavastoviglie LG si caratterizzano dalla tecnologia QuadWash, che, grazie alla rotazione multidirezionale dei suoi quattro bracci irroratori, garantisce performance di lavaggio invidiabili. Rispetto al tradizionale sistema a due bracci, infatti, i quattro bracci Multi-Motion riescono a raggiungere ogni angolo della vasca di lavaggio offrendo una pulizia completa di tutte le stoviglie da più angolazioni durante l'intero ciclo. L'igienizzazione è inoltre garantita dalla tecnologia TrueSteam, che, grazie a un getto di vapore caldo, è in grado di rimuovere fino al 99,99%² di germi e batteri dalle stoviglie.

Il sistema di carico EasyRackTM, dotato di rastrelliera personalizzabile rende il sistema di cestelli regolabili adatto a tutte le tipologie di carico. Infine, le lavastoviglie LG preservano anche il design della cucina: grazie alle cerniere sliding, infatti, è possibile far scorrere l'anta durante l'apertura della porta, evitando di dover fresare lo zoccolo nel caso di ante di cucine moderne molto alte.

1 La zona flex permette di rilevare automaticamente dove sono state posizionate pentole e padelle e la loro forma e di attivare di conseguenza la zona del piano cottura su cui è posizionata la pentola. Questo consente di utilizzare pentole e padelle di diverse dimensioni, anche quelle più larghe e lunghe.

2 Le lavastoviglie LG sono certificate TÜV Rheinland. Le lavastoviglie LG riducono fino al 99,999% di batteri e muffe con il programma ECO. Batteri e muffe: Escherichia coli, Bacillus subtilis, Micrococcus luteus, Aspergillus versicolor, Alternaria alternata, Penicillium chrysogenum.

“Il nostro ingresso nel mercato degli elettrodomestici da incasso rappresenta la naturale prosecuzione di un percorso di crescita che abbiamo intrapreso da anni: abbiamo guadagnato la fiducia dei consumatori nei segmenti premium del mercato di frigoriferi e lavatrici prima, e di asciugatrici e aspirapolvere dopo, grazie a prodotti caratterizzati da prestazioni elevate ed efficienza. Ora proponiamo questo stesso approccio vincente anche sull'incasso, certi che i nostri partner commerciali e i nostri clienti possano confermarci la stessa fiducia che ci hanno accordato su altre categorie di prodotto. La nostra offerta da incasso firmata LG si affianca a quella firmata SIGNATURE KITCHEN SUITE, posizionandosi su un segmento di mercato diverso e complementare, rendendoci uno dei marchi con l'offerta più diversificata del mercato”.



Francesco Salza, Consumer Electronics Director di LG Electronics Italia

I Bilanci 2022 DEI PRODUTTORI DI CUCINE

LA SECONDA EDIZIONE DEL RAPPORTO ANNUALE DI PROGETTO CUCINA PRENDE IN CONSIDERAZIONE **46 RAGIONI SOCIALI**, PRESENTI COL PROPRIO BILANCIO NELLA PIATTAFORMA DA NOI UTILIZZATA PER LA RILEVAZIONE AL 16/10/2023. PER CONOSCERE **TUTTI I NUMERI DELLE GRANDI IMPRESE PRODUTTRICI DI MOBILI PER CUCINA**, NON VI RESTA CHE LEGGERE

A cura di Luca Bocola ed Eleonora Pifferi

Per il secondo anno, *Progetto Cucina* ha analizzato i dati di bilancio dei più importanti player del mobile da cucina. Il rapporto prende in considerazione 46 ragioni sociali. Di tutti i bilanci raccolti 42 società erano presenti con il proprio bilancio nella piattaforma **Cribis D&B (Crif Group)** alla data del 16/10/2023. Il nostro report è stato realizzato utilizzando i bilanci relativi al 2022 depositati dalle singole

realità presso le Camere di Commercio nazionali e da noi ripresi attraverso la piattaforma online di Cribis D&B (Crif Group).

In particolare sono stati presi in considerazione i seguenti codici di attività Ateco:

31 - Fabbricazione di mobili

310122 - Fabbricazione di altri mobili non metallici per ufficio e negozi

3102 - Fabbricazione di mobili per cucina

3109 - Fabbricazione di altri mobili

31091 - Fabbricazione di mobili per arredo domestico

31094 - Fabbricazione di parti e accessori di mobili

Nelle pagine a seguire troverete alcune tabelle di sintesi dell'analisi dei bilanci che sono riportati a seguire nella loro interezza.

Buona lettura!

TOP 20 - VALORE DELLA PRODUZIONE

	RAGIONE SOCIALE	DATA DI BILANCIO	CAPITALE SOCIALE	TOTALE PATRIMONIO NETTO 2022	TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE 2022	POSIZIONE ANNO PRECEDENTE
1	MOLTENI & C. SPA	31/12/2022	7.500.000	91.936.402	306.871.825	2
2	VENETA CUCINE SPA	31/12/2022	28.220.000	115.956.243	283.627.860	3
3	LUBE INDUSTRIES SRL	31/12/2022	13.670.000	122.581.496	278.993.201	1
4	ARREDO 3 SRL	31/12/2022	619.200	89.114.132	240.275.525	5
5	SCAVOLINI SPA	31/12/2022	10.000.000	114.443.498	237.498.259	4
6	STOSA SPA	31/12/2022	4.000.000	57.767.441	182.557.973	8
7	MARINELLI CUCINE SRL	31/12/2022	8.000.000	24.877.272	181.410.050	10
8	IMAB GROUP SPA	31/12/2022	8.500.000	24.486.885	178.297.010	7
9	GRUPPO TURI SRL	31/12/2022	4.000.000	19.141.848	166.352.722	9
10	ARAN WORLD SRL	31/12/2022	23.500.000	33.478.080	97.818.650	12
11	ARRITAL SRL	31/12/2022	6.500.000	18.951.474	80.803.566	13
12	COMPOSAD SRL	31/12/2022	6.000.000	5.799.282	78.373.592	11
13	LAGO SPA	31/12/2022	1.000.000	54.963.639	62.857.596	15
14	ARMONY SPA	31/12/2022	3.000.000	6.815.187	56.605.477	16
15	CESAR ARREDAMENTI SPA	31/12/2022	3.667.000	11.918.078	46.142.757	19
16	DIESIS SRL	31/12/2022	1.500.000	7.566.719	40.392.991	18
17	COPAT LIFE SRL	31/12/2022	110.000	3.523.286	38.990.163	N.C
18	ARC LINEA ARREDAMENTI SPA	31/12/2022	240.000	5.834.230	38.666.984	20
19	PRIMA CUCINE SRL	31/12/2022	300.000	2.913.167	29.523.040	N.C
20	VALCUCINE SPA	31/12/2022	2.580.000	10.885.070	27.465.737	N.C

TOP 20 - UTILE D'ESERCIZIO

	RAGIONE SOCIALE	DATA DI BILANCIO	CAPITALE SOCIALE	TOTALE PATRIMONIO NETTO 2022	UTILE DI ESERCIZIO 2022	POSIZIONE ANNO PRECEDENTE
1	LUBE INDUSTRIES SRL	31/12/2022	13.670.000	122.581.496	18.317.279	1
2	MOLTENI & C. SPA	31/12/2022	7.500.000	91.936.402	15.903.152	6
3	ARREDO 3 SRL	31/12/2022	619.200	89.114.132	15.006.374	2
4	VENETA CUCINE SPA	31/12/2022	28.220.000	115.956.243	12.342.708	3
5	LAGO SPA	31/12/2022	1.000.000	54.963.639	10.300.111	5
6	STOSA SPA	31/12/2022	4.000.000	57.767.441	8.106.955	7
7	ARRITAL SRL	31/12/2022	6.500.000	18.951.474	4.577.703	9
8	SCAVOLINI SPA	31/12/2022	10.000.000	114.443.498	3.661.828	8
9	COPAT LIFE SRL	31/12/2022	110.000	3.523.286	2.501.414	N.C
10	GRUPPO TURI SRL	31/12/2022	4.000.000	19.141.848	2.314.592	11
11	MARINELLI CUCINE SRL	31/12/2022	8.000.000	24.877.272	2.270.399	12
12	HOME SRL	31/12/2022	1.000.000	10.784.623	1.891.457	19
13	ARC LINEA ARREDAMENTI SPA	31/12/2022	240.000	5.834.230	1.593.788	N.C
14	ESSEBI SRL	31/12/2022	102.900	7.036.539	1.327.843	13
15	PRIMA CUCINE SRL	31/12/2022	300.000	2.913.167	1.199.724	18
16	ZECCHINON CUCINE SRL	31/12/2022	1.300.000	10.099.045	1.167.078	15
17	DOIMO CUCINE SRL	31/12/2022	4.000.000	7.176.132	1.114.526	16
18	NOVA CUCINA SRL	31/12/2022	1.140.000	4.887.380	590.599	N.C
19	IMAB GROUP SPA	31/12/2022	8.500.000	24.486.885	548.439	N.C
20	CESAR ARREDAMENTI SPA	31/12/2022	3.667.000	11.918.078	314.851	20

TOP 20 - RISULTATO ANTE IMPOSTE

	RAGIONE SOCIALE	DATA DI BILANCIO	CAPITALE SOCIALE	TOTALE PATRIMONIO NETTO 2022	RISULTATO ANTE IMPOSTE 2022	POSIZIONE ANNO PRECEDENTE
1	LUBE INDUSTRIES SRL	31/12/2022	13.670.000	122.581.496	24.891.874	1
2	MOLTENI & C. SPA	31/12/2022	7.500.000	91.936.402	22.200.910	6
3	ARREDO 3 SRL	31/12/2022	619.200	89.114.132	18.817.090	2
4	VENETA CUCINE SPA	31/12/2022	28.220.000	115.956.243	14.759.052	3
5	LAGO SPA	31/12/2022	1.000.000	54.963.639	14.186.620	5
6	STOSA SPA	31/12/2022	4.000.000	57.767.441	10.512.875	7
7	ARRITAL SRL	31/12/2022	6.500.000	18.951.474	5.960.005	9
8	SCAVOLINI SPA	31/12/2022	10.000.000	114.443.498	5.000.927	8
9	GRUPPO TURI SRL	31/12/2022	4.000.000	19.141.848	3.567.807	10
10	COPAT LIFE SRL	31/12/2022	110.000	3.523.286	3.500.398	N.C
11	MARINELLI CUCINE SRL	31/12/2022	8.000.000	24.877.272	2.696.702	12
12	HOME SRL	31/12/2022	1.000.000	10.784.623	2.556.214	18
13	ESSEBI SRL	31/12/2022	102.900	7.036.539	1.822.074	13
14	ARC LINEA ARREDAMENTI SPA	31/12/2022	240.000	5.834.230	1.802.846	20
15	PRIMA CUCINE SRL	31/12/2022	300.000	2.913.167	1.574.230	N.C
16	ZECCHINON CUCINE SRL	31/12/2022	1.300.000	10.099.045	1.490.309	15
17	DOIMO CUCINE SRL	31/12/2022	4.000.000	7.176.132	1.059.779	16
18	NOVA CUCINA SRL	31/12/2022	1.140.000	4.887.380	713.865	N.C
19	ARMONY SPA	31/12/2022	3.000.000	6.815.187	433.623	N.C
20	SBABO CUCINE SRL	31/12/2022	62.400	1.554.540	429.637	N.C

Tutti i dati riportati sono stati elaborati da Duesse Communication srl utilizzando la piattaforma Cribis D&B (Crif Group) quale provider di informazioni rese pubbliche dalle Camere di Commercio nazionali fino al 16 Ottobre 2023.

TOP 20 - DURATA DEBITI FORNITORI

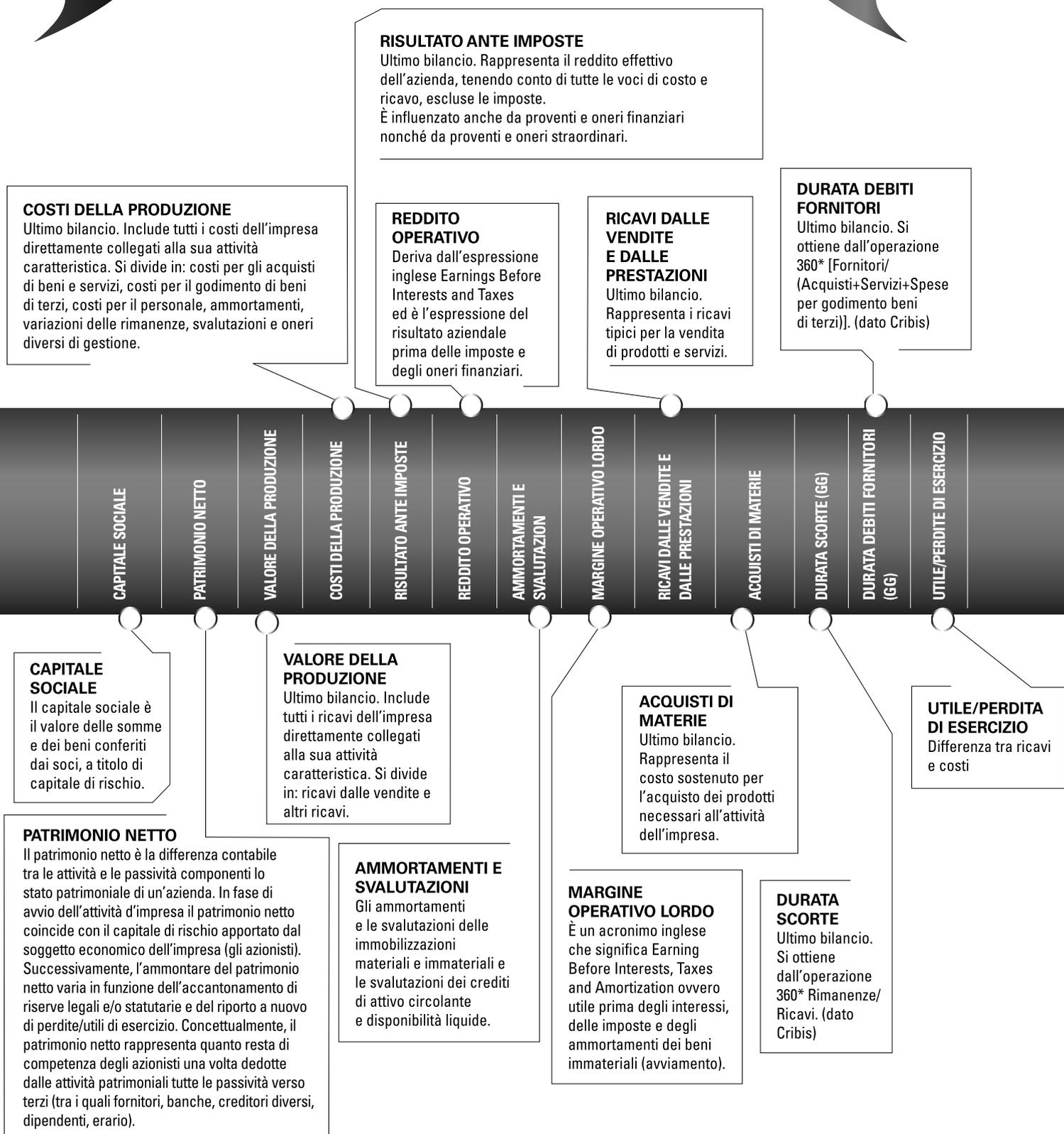
	RAGIONE SOCIALE	DATA DI BILANCIO	CAPITALE SOCIALE	TOTALE PATRIMONIO NETTO 2022	DURATA DEBITI FORNITORI (gg) 2022
1	LANDINI CUCINE SRL	31/12/2022	608.000	7.945.135	31
2	ASSO SPA	31/12/2022	258.500	3.262.226	42
3	VALCUCINE SPA	31/12/2022	2.580.000	10.885.070	65
4	COMPOSAD SRL	31/12/2022	6.000.000	5.799.282	70
5	ZECCHINON CUCINE SRL	31/12/2022	1.300.000	10.099.045	75
6	BV ITALIA SRL	31/12/2022	110.000	1.614.601	77
6	ARMONY SPA	31/12/2022	3.000.000	6.815.187	77
8	VENETA CUCINE SPA	31/12/2022	28.220.000	115.956.243	78
9	ZAMPIERI CUCINE SRL	31/12/2022	100.000	422.467	80
9	SBABO CUCINE SRL	31/12/2022	62.400	1.554.540	80
11	PRIMA CUCINE SRL	31/12/2022	300.000	2.913.167	81
12	ARREDO 3 SRL	31/12/2022	619.200	89.114.132	84
13	MARINELLI CUCINE SRL	31/12/2022	8.000.000	24.877.272	85
14	SCANDOLA MOBILI SRL	31/12/2022	100.000	1.509.488	87
14	DIESIS SRL	31/12/2022	1.500.000	7.566.719	87
16	DOIMO CUCINE SRL	31/12/2022	4.000.000	7.176.132	88
17	SCIC SPA	31/12/2022	1.502.600	3.375.322	92
18	MODULNOVA BAGNI SRL	31/12/2022	51.645	1.425.531	94
18	ESSEBI SRL	31/12/2022	102.900	7.036.539	94
20	GICINQUE SRL	31/12/2022	2.554.200	3.218.138	95

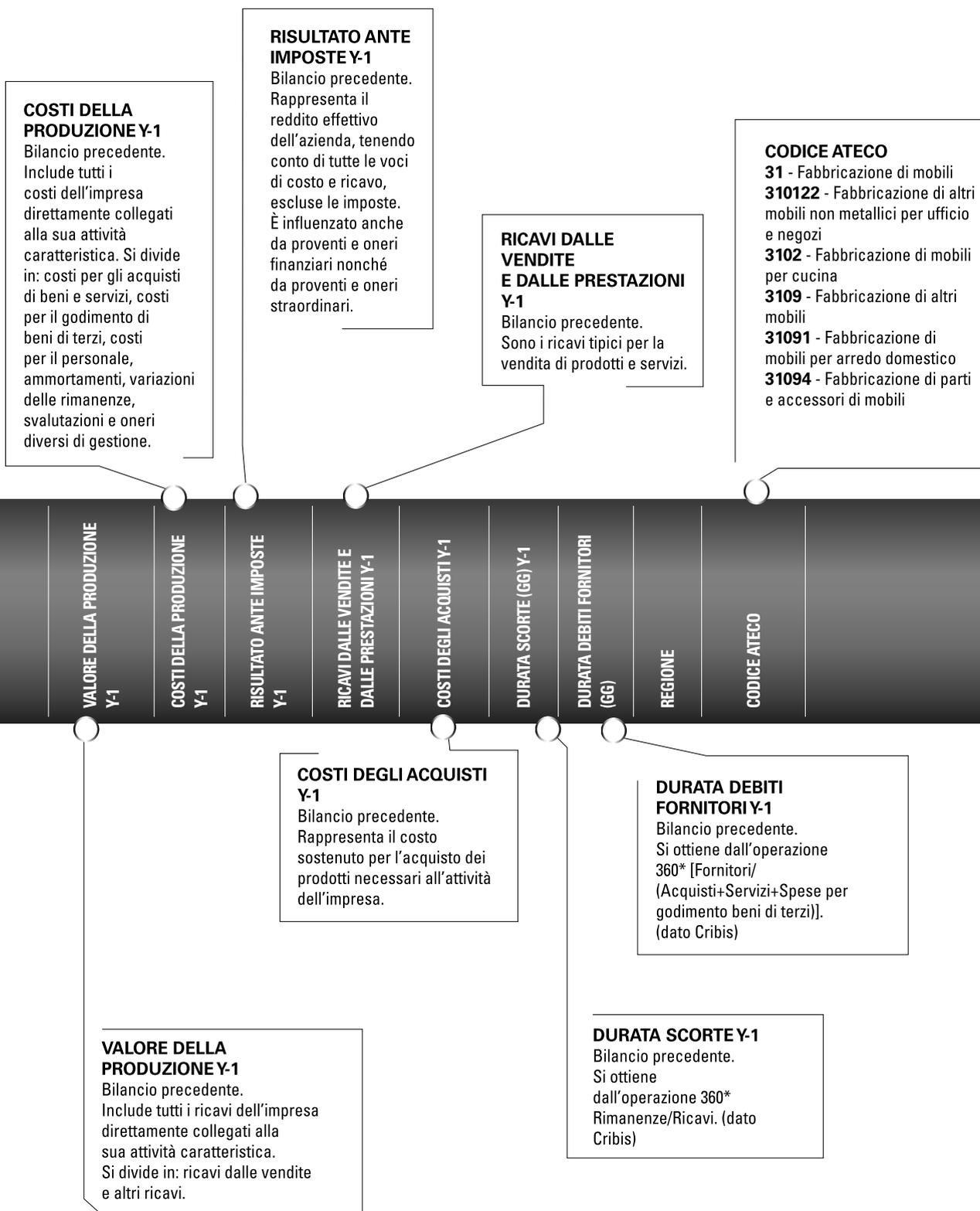
TOP 20 - GIORNI DI SCORTA

	RAGIONE SOCIALE	DATA DI BILANCIO	CAPITALE SOCIALE	TOTALE PATRIMONIO NETTO 2022	DURATA SCORTE (gg) 2022
1	HOME SRL	31/12/2022	1.000.000	10.784.623	10
2	MARINELLI CUCINE SRL	31/12/2022	8.000.000	24.877.272	17
3	NOVA CUCINA SRL	31/12/2022	1.140.000	4.887.380	19
3	ZECCHINON CUCINE SRL	31/12/2022	1.300.000	10.099.045	19
5	STOSA SPA	31/12/2022	4.000.000	57.767.441	23
6	LANDINI CUCINE SRL	31/12/2022	608.000	7.945.135	28
7	ESSEBI SRL	31/12/2022	102.900	7.036.539	30
8	ARREDO 3 SRL	31/12/2022	619.200	89.114.132	31
9	SCAVOLINI SPA	31/12/2022	10.000.000	114.443.498	32
10	VENETA CUCINE SPA	31/12/2022	28.220.000	115.956.243	33
11	ASTRA CUCINE SRL	31/12/2022	900.000	3.234.203	37
12	LAGO SPA	31/12/2022	1.000.000	54.963.639	38
12	LUBE INDUSTRIES SRL	31/12/2022	13.670.000	122.581.496	38
12	MODULNOVA BAGNI SRL	31/12/2022	51.645	1.425.531	38
15	PRIMA CUCINE SRL	31/12/2022	300.000	2.913.167	39
16	ARMONY SPA	31/12/2022	3.000.000	6.815.187	42
17	DIESIS SRL	31/12/2022	1.500.000	7.566.719	43
18	MOLTENI & C. SPA	31/12/2022	7.500.000	91.936.402	45
19	CESAR ARREDAMENTI SPA	31/12/2022	3.667.000	11.918.078	48
20	GRUPPO TURI SRL	31/12/2022	4.000.000	19.141.848	52

Tutti i dati riportati sono stati elaborati da Duesse Communication srl utilizzando la piattaforma Cribis D&B (Crif Group) quale provider di informazioni rese pubbliche dalle Camere di Commercio nazionali fino al 16 Ottobre 2023. →

COME LEGGERE LE TABELLE DEI BILANCI





2022

RAGIONE SOCIALE	DATA DI BILANCIO	CAPITALE SOCIALE	TOTALE PATRIMONIO NETTO 2022	TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE 2022	COSTI DELLA PRODUZIONE 2022	RISULTATO ANTE IMPOSTE 2022	REDDITO OPERATIVO (EBIT O IMON) 2022	TOTALE AMMORTAMENTI E SVALUTAZIONI 2022	MARGINE OPERATIVO LORDO (EBITDA O IMOL) 2022	RICAVI VENDITE E PRESTAZIONI 2022	ACQUISTI DI MATERIE 2022	DURATA SCORTE (GG) 2022	DURATA DEBITI FORNITORI (GG) 2022	UTILE/PERDITA DI ESERCIZIO 2022
*AERRE SRL														
ARAN WORLD SRL	31/12/2022	23.500.000	33.478.080	97.818.650	97.588.674	179.574	229.976	3.799.122	4.029.098	89.844.353	49.471.491	90	101	-174.593
ARC LINEA ARREDAMENTI SPA	31/12/2022	240.000	5.834.230	38.666.984	36.604.505	1.802.846	2.062.479	1.859.644	3.922.123	37.444.237	18.782.652	64	132	1.593.788
ARMONY SPA	31/12/2022	3.000.000	6.815.187	56.605.477	56.032.405	433.623	573.072	1.834.227	2.407.299	56.583.645	28.411.464	42	77	298.015
ARREDO 3 SRL	31/12/2022	619.200	89.114.132	240.275.525	221.409.464	18.817.090	18.866.061	5.038.353	24.084.810	238.636.152	152.068.316	31	84	15.006.374
ARRITAL SRL	31/12/2022	6.500.000	18.951.474	80.803.566	75.326.039	5.960.005	5.477.527	1.479.627	6.957.154	81.235.989	46.742.870	58	109	4.577.703
ASSO SPA	31/12/2022	258.500	3.262.226	14.250.203	14.030.661	111.279	219.542	187.873	407.415	14.041.654	8.407.009	96	42	90.947
ASTER CUCINE SPA	31/12/2022	528.000	1.142.400	17.844.228	17.603.633	85.345	240.595	347.076	587.671	17.176.489	9.679.183	142	96	28.260
ASTRA CUCINE SRL	31/12/2022	900.000	3.234.203	14.801.804	15.029.807	-346.231	-228.003	735.130	507.127	14.401.025	8.060.840	37	109	-247.906
BV ITALIA SRL	31/12/2022	110.000	1.614.601	20.195.775	19.904.558	113.562	291.217	279.864	571.081	19.601.467	12.147.697	77	77	49.734
*CAPPELLINI CUCINE SRL														
CESAR ARREDAMENTI SPA	31/12/2022	3.667.000	11.918.078	46.142.757	45.718.040	374.757	424.717	1.722.885	2.147.602	45.623.222	26.002.224	48	110	314.851
COMPOSAD SRL	31/12/2022	6.000.000	5.799.282	78.373.592	84.245.350	-6.181.205	-5.871.758	3.405.572	-1.842.543	76.447.472	45.927.118	73	70	-3.856.712
COPAT LIFE SRL	31/12/2022	110.000	3.523.286	38.990.163	34.995.204	3.500.398	3.994.959	173.802	4.168.761	26.884.056	12.631.899	88	100	2.501.414
DIBIESSE SPA	31/12/2022	700.000	1.492.769	13.512.267	13.132.959	274.230	379.308	260.825	640.133	13.437.228	8.198.093	71	105	208.803
DIESIS SRL	31/12/2022	1.500.000	7.566.719	40.392.991	40.674.708	-307.624	-281.717	352.731	71.014	39.758.653	29.793.799	43	87	-381.140
DOIMO CUCINE SRL	31/12/2022	4.000.000	7.176.132	25.022.223	25.256.142	1.059.779	-233.919	435.463	201.544	24.614.790	13.816.743	67	88	1.114.526
ESSEBI SRL	31/12/2022	102.900	7.036.539	18.853.764	17.032.192	1.822.074	1.821.572	270.957	2.092.529	18.820.255	11.319.078	30	94	1.327.843
G.M. CUCINE SRL	31/12/2022	100.000	1.258.019	7.415.949	7.679.536	-303.708	-263.587	77.777	-185.810	7.287.646	4.930.179	158	137	-219.169
*GENTILI CUCINE SRL														
GICINQUE SRL	31/12/2022	2.554.200	3.218.138	7.934.326	7.774.979	60.927	159.347	157.561	316.908	8.183.704	3.758.425	122	95	25.031
GRUPPO TURI SRL	31/12/2022	4.000.000	19.141.848	166.352.722	162.046.601	3.567.807	4.306.121	3.995.137	8.331.258	165.357.097	126.624.790	52	147	2.314.592
HOME SRL	31/12/2022	1.000.000	10.784.623	21.995.823	19.534.511	2.556.214	2.461.312	459.990	2.921.302	21.864.149	13.511.207	10	98	1.891.457

* Bilanci non presenti nella piattaforma Cribis D&B (Crif Group) alla data del 16 Ottobre 2023.

2021

	TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE 2021	COSTI DELLA PRODUZIONE 2021	RISULTATO ANTE IMPOSTE 2021	REDDITO OPERATIVO (EBIT O IMON) 2021	TOTALE AMMORTAMENTI E SVALUTAZIONI 2021	MARGINE OPERATIVO LORDO (EBITDA O IMOL) 2021	RICAVI VENDITE E PRESTAZIONI 2021	ACQUISTI DI MATERIE 2021	DURATA SCORTE (GG) 2021	DURATA DEBITI FORNITORI (GG) 2021	UTILE/PERDITA DI ESERCIZIO 2021	REGIONE	CODICE ATECO
	5.055.909	4.837.501	125.135	218.408	92.276	310.684	4.700.388	3.320.910	196	N.D.	28.996	CAMPANIA	3102
	86.308.759	84.201.467	2.062.810	2.107.292	3.507.680	5.614.972	79.265.809	43.030.693	73	107	1.420.291	ABRUZZO	3102
	31.162.790	30.073.705	728.516	1.089.085	1.888.693	2.977.778	30.661.736	13.600.245	45	124	598.579	VENETO	3109
	49.394.023	48.982.729	266.352	411.294	1.814.913	2.226.207	49.193.200	25.235.056	57	85	133.944	VENETO	31
	209.720.993	182.857.463	26.688.881	26.863.530	5.290.221	32.722.403	209.001.696	123.797.794	33	89	20.666.430	VENETO	3102
	67.725.973	61.144.481	6.323.676	6.581.492	1.750.594	8.332.086	64.312.664	38.878.770	67	116	4.483.637	FRIULI-VENEZIA GIULIA	3102
	13.574.116	13.369.165	89.735	204.951	230.483	435.434	13.270.342	7.388.318	98	83	73.472	VENETO	310122
	14.860.656	14.912.128	-232.414	-51.472	129.620	78.148	14.556.196	7.925.071	157	101	-234.444	MARCHE	3102
	13.962.138	13.653.942	185.228	308.196	361.401	669.597	13.652.350	7.475.999	24	100	109.206	VENETO	3102
	17.980.442	17.587.996	120.633	392.446	227.520	619.966	18.149.995	10.808.787	76	71	44.443	VENETO	3102
	15.803.221	13.062.498	2.700.878	2.740.723	177.810	2.950.767	15.779.403	8.160.212	5	127	1.966.742	LOMBARDIA	3102
	36.199.848	35.588.871	736.801	610.977	1.625.079	2.236.056	35.674.612	20.156.371	62	126	613.642	VENETO	3102
	100.707.570	100.003.458	321.984	704.112	3.961.177	5.318.727	91.505.725	55.078.262	61	65	965.026	LOMBARDIA	31091
	13.772.746	13.315.620	419.000	457.126	69.438	526.564	13.743.643	10.358.848	0	16	280.639	FRIULI-VENEZIA GIULIA	3102
	11.917.604	11.695.959	107.173	221.645	216.243	437.888	11.730.698	6.724.124	78	115	71.146	VENETO	31
	41.386.773	41.049.937	307.543	336.836	425.696	762.532	40.093.388	30.424.659	38	113	303.944	UMBRIA	3102
	23.586.171	22.179.188	1.354.158	1.406.983	520.154	1.927.137	22.592.784	12.746.022	59	99	967.973	VENETO	3102
	17.870.965	15.359.447	2.502.076	2.511.518	318.153	2.829.671	17.819.123	10.392.139	31	95	1.826.527	VENETO	3102
	6.383.580	6.943.988	-587.879	-560.408	62.778	-497.630	6.226.821	4.136.128	157	118	-444.711	VENETO	31
	17.835.155	17.134.547	597.054	700.608	508.965	1.209.573	17.415.157	10.555.372	59	113	434.349	VENETO	3102
	7.330.073	7.182.232	57.655	147.841	158.233	306.074	7.045.374	3.483.860	133	108	50.937	VENETO	3102
	144.863.233	139.640.417	4.911.618	5.222.816	3.562.581	8.815.397	143.552.324	102.790.904	36	154	3.272.175	PUGLIA	31
	16.710.256	15.953.902	986.795	756.354	526.538	1.282.892	16.643.218	10.508.146	17	115	727.795	VENETO	31





2022

RAZIONE SOCIALE	DATA DI BILANCIO	CAPITALE SOCIALE	TOTALE PATRIMONIO NETTO 2022	TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE 2022	COSTI DELLA PRODUZIONE 2022	RISULTATO ANTE IMPOSTE 2022	REDDITO OPERATIVO (EBIT O MON) 2022	TOTALE AMMORTAMENTI E SVALUTAZIONI 2022	MARGINE OPERATIVO LORDO (EBITDA O IML) 2022	RICAVI VENDITE E PRESTAZIONI 2022	ACQUISTI DI MATERIE 2022	DURATA SCORTE (GG) 2022	DURATA DEBITI FORNITORI (GG) 2022	UTILE/PERDITA DI ESERCIZIO 2022
IMAB GROUP SPA	31/12/2022	8.500.000	24.486.885	178.297.010	177.635.045	56.776	661.965	4.919.239	5.581.204	175.159.829	108.152.576	60	117	548.439
LAGO SPA	31/12/2022	1.000.000	54.963.639	62.857.596	48.634.440	14.186.620	14.223.156	2.394.146	16.617.302	60.355.801	17.626.924	38	106	10.300.111
LANDINI CUCINE SRL	31/12/2022	608.000	7.945.135	12.751.177	12.612.614	182.434	138.563	197.767	336.330	12.705.334	9.910.987	28	31	131.248
LUBE INDUSTRIES SRL	31/12/2022	13.670.000	122.581.496	278.993.201	254.755.640	24.891.874	24.237.561	6.137.132	30.374.693	269.588.146	178.607.718	38	98	18.317.279
LYON'S LINEA CUCINE SRL	31/12/2022	100.000	284.269	6.434.252	6.584.813	-174.751	-150.561	52.621	-97.940	6.338.503	4.162.785	207	N.D.	-174.751
MARCHI SRL	31/12/2022	51.480	289.492	2.729.503	2.598.685	120.475	130.818	13.421	144.239	2.733.992	896.809	212	108	86.356
MARINELLI CUCINE SRL	31/12/2022	8.000.000	24.877.272	181.410.050	178.654.493	2.696.702	2.755.557	1.493.510	4.249.067	179.554.622	125.320.190	17	85	2.270.399
MESON'S CUCINE SRL	31/12/2022	110.000	4.249.771	13.929.008	13.975.367	-71.730	-46.359	281.652	235.293	13.200.410	8.770.001	78	136	-87.461
MODULNOVA BAGNI SRL	31/12/2022	51.645	1.425.531	9.756.959	9.367.959	372.857	389.000	70.285	459.285	9.882.921	5.573.400	38	94	265.882
MOLTENI & C. SPA	31/12/2022	7.500.000	91.936.402	306.871.825	284.113.401	22.200.910	22.758.424	11.889.142	34.694.102	304.324.710	149.356.166	45	113	15.903.152
NOVA CUCINA SRL	31/12/2022	1.140.000	4.887.380	15.801.600	15.060.213	713.865	741.387	302.012	1.043.399	15.619.241	8.205.949	19	112	590.599
PRIMA CUCINE SRL	31/12/2022	300.000	2.913.167	29.523.040	27.865.859	1.574.230	1.657.181	438.487	2.095.668	29.039.980	21.623.405	39	81	1.199.724
SBABO CUCINE SRL	31/12/2022	62.400	1.554.540	10.629.957	10.186.974	429.637	442.983	127.901	570.884	10.283.461	6.451.006	55	80	247.309
SCANDOLA MOBILI SRL	31/12/2022	100.000	1.509.488	5.398.868	5.665.609	-367.181	-266.741	240.443	-26.298	4.904.635	2.171.370	124	87	-364.204
SCAVOLINI SPA	31/12/2022	10.000.000	114.443.498	237.498.259	232.576.343	5.000.927	4.921.916	4.975.150	9.940.375	229.208.757	144.307.455	32	106	3.661.828
SCIC SPA	31/12/2022	1.502.600	3.375.322	14.037.049	13.771.811	217.816	265.238	229.101	494.339	13.605.789	6.654.576	144	92	164.690
*SNAIDERO RINO SPA														
STOSA SPA	31/12/2022	4.000.000	57.767.441	182.557.973	171.802.459	10.512.875	10.755.514	4.532.759	15.294.976	178.637.351	123.113.144	23	102	8.106.955
VALCUCINE SPA	31/12/2022	2.580.000	10.885.070	27.465.737	27.100.282	147.893	365.455	849.311	1.214.766	26.863.353	13.162.609	74	65	106.304
VENETA CUCINE SPA	31/12/2022	28.220.000	115.956.243	283.627.860	270.775.339	14.759.052	12.852.521	11.610.859	24.763.380	263.718.828	180.454.780	33	78	12.342.708
VISMAP SRL	31/12/2022	100.000	1.439.565	5.951.471	5.757.247	126.507	194.224	19.567	226.250	5.682.468	3.743.797	63	112	108.392
ZAMPIERI CUCINE SRL	31/12/2022	100.000	422.467	8.260.757	8.518.424	-298.723	-257.667	167.841	-89.826	8.411.719	4.854.495	74	80	-227.802
ZECCHINON CUCINE SRL	31/12/2022	1.300.000	10.099.045	22.615.262	21.157.900	1.490.309	1.457.362	504.689	1.962.051	21.858.953	12.098.072	19	75	1.167.078

* Bilanci non presenti nella piattaforma Cribis D&B (Crif Group) alla data del 16 Ottobre 2023.

2021

	TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE 2021	COSTI DELLA PRODUZIONE 2021	RISULTATO ANTE IMPOSTE 2021	REDDITO OPERATIVO (EBIT O MON) 2021	TOTALE AMMORTAMENTI E SVALUTAZIONI 2021	MARGINE OPERATIVO LORDO (EBITDA O IROL) 2021	RICAVI VENDITE E PRESTAZIONI 2021	ACQUISTI DI MATERIE 2021	DURATA SCORTE (GG) 2021	DURATA DEBITI FORNITORI (GG) 2021	UTILE/PERDITA DI ESERCIZIO 2021	REGIONE	CODICE ATECO
	182.344.771	181.211.652	39.490	1.133.119	4.988.298	6.121.417	176.892.593	106.816.455	60	142	388.257	MARCHE	31
	54.732.447	41.751.821	13.202.236	12.980.626	2.252.800	15.233.426	53.420.135	14.425.939	32	122	9.882.083	VENETO	31091
	12.470.751	12.137.376	338.218	333.375	175.602	508.977	12.448.966	9.563.978	35	39	247.532	TOSCANA	3102
	251.335.360	223.307.187	28.462.076	28.028.173	5.781.558	33.809.731	248.409.913	154.168.747	37	101	21.040.132	MARCHE	3102
	5.872.095	5.933.454	-76.267	-61.359	51.844	-9.515	5.865.068	3.439.823	220	N.D.	-76.267	VENETO	31
	2.497.306	2.378.642	104.187	118.664	15.572	134.236	2.585.987	776.661	238	111	73.586	LOMBARDIA	31
	142.480.022	139.836.926	2.559.664	2.643.096	1.461.591	4.104.687	141.547.751	93.910.884	18	89	2.123.761	MARCHE	3102
	12.004.239	12.357.086	-387.483	-352.847	183.750	-169.097	11.541.326	7.467.177	81	158	-392.251	FRIULI-VENEZIA GIULIA	3102
	9.270.660	8.931.744	319.117	338.916	72.237	411.153	9.229.913	5.302.003	49	75	201.959	FRIULI-VENEZIA GIULIA	31
	246.120.751	233.064.120	13.187.411	13.056.631	12.232.076	25.288.707	241.436.280	116.136.619	54	128	9.857.318	LOMBARDIA	31094
	14.029.019	13.663.494	349.281	365.525	284.908	650.433	13.774.747	8.162.188	25	97	307.654	FRIULI-VENEZIA GIULIA	31
	16.356.649	15.097.945	1.204.456	1.258.704	435.588	1.715.432	16.242.284	10.857.991	32	99	804.975	VENETO	3102
	10.148.723	9.833.157	302.802	315.566	150.764	466.330	9.567.463	6.324.960	47	N.D.	217.888	VENETO	3102
	5.425.280	5.318.372	41.728	106.908	299.344	406.252	5.204.860	1.975.093	95	93	41.240	VENETO	31
	210.561.218	201.531.555	9.190.630	9.029.663	4.550.082	13.579.745	204.068.200	120.146.547	32	119	6.854.794	MARCHE	3102
	13.865.194	13.474.574	302.020	390.620	186.489	577.109	12.950.674	7.009.857	131	77	211.778	EMILIA-ROMAGNA	3102
	56.903.938	59.060.728	-4.557.370	-2.156.790	2.502.420	361.630	55.712.566	28.991.000	65	176	-3.705.553	FRIULI-VENEZIA GIULIA	3102
	149.659.466	138.937.539	10.465.597	10.721.927	4.076.008	14.849.464	146.608.631	99.959.526	27	113	8.139.257	TOSCANA	3102
	28.332.823	26.985.557	492.415	1.347.266	923.119	2.270.385	27.831.212	12.713.027	70	106	85.775	FRIULI-VENEZIA GIULIA	3102
	239.434.630	223.879.927	16.950.999	15.554.703	10.640.318	26.523.644	223.460.746	150.981.932	32	98	13.531.674	VENETO	3102
	5.280.594	5.180.644	49.849	99.950	18.563	142.105	4.987.419	3.316.446	76	110	37.506	MARCHE	3102
	8.142.537	8.048.114	59.940	94.423	163.822	258.245	7.862.877	4.764.545	86	94	32.600	VENETO	3109
	20.745.227	19.338.451	1.497.529	1.406.776	540.815	1.947.591	19.963.519	9.741.469	15	83	1.258.661	VENETO	31

La scommessa di HAIER

INVESTIRE IN INNOVAZIONE, LAVORARE SULLA BRAND AWARENESS DEL BRAND HAIER E RILANCIARE IL MARCHIO CANDY. COSÌ IL GRUPPO PUNTA A CONQUISTARE LA LEADERSHIP IN ITALIA. CON EMILIANO GAROFALO, COUNTRY MANAGER DI HAIER EUROPE ITALIA, PROGETTO CUCINA PARLA DI QUESTO PIANO AMBIZIOSO

di Arianna Sorbara

Una vision chiara, un business model solido e velocità d'azione. E la volontà di essere riconosciuti come un partner affidabile, capace di mantenere tutti gli obiettivi che si prefigge. È il **Gruppo Haier**, azienda in forte ascesa e dalle idee ben chiare su dove vuole arrivare, ovvero essere - anche in Europa - il numero uno.

La posizione di leader l'ha già conquistata a livello globale ma il Gruppo Haier non si accontenta e affronta il mercato italiano, oggi per lo più saturo e con un potere d'acquisto in calo, con una strategia chiara: investire in innovazione, lavorare sulla brand awareness della marca Haier e rilanciare il marchio **Candy**. *"L'Italia è uno dei mercati trainanti nel panorama europeo"* afferma **Emiliano Garofalo**, Country Manager di Haier Europe Italia, *"negli ultimi cinque anni abbiamo dato prova di essere l'azienda con il più grande sviluppo e ci poniamo l'obiettivo di raggiungere la leadership nel nostro Paese entro i prossimi cinque"*.

Partiamo da questa affermazione per capire il percorso intrapreso dall'acquisizione del Gruppo Candy-Hoover a oggi...

Haier Europe ha deciso di acquisire il Gruppo Candy nel 2019 per ambire a una posizione di leadership in Europa. Questa mossa è stata un acceleratore per tutto il processo di presidio del mercato perché il know-how e la storicità dei brand Candy e Hoover si sono uniti alla forza e alla rapidità d'azione del Gruppo Haier, e fin da subito abbiamo iniziato ad avere riscontri dal mercato.

C'è stata un'accelerazione su diverse direttrici, prima fra tutte sul lato produttivo. Haier, numero 1 al mondo, con la sua forza, ha dato la possibilità di sviluppare le gamme di prodotto su tutti i brand e, in due anni, abbiamo rivoluzionato tutti i marchi. Abbiamo aperto anche tre nuove fabbriche in Europa: in Romania per i frigoriferi combinati, in Turchia per le asciugatrici consolidando l'anno dopo con la fabbrica per le lavastoviglie. E in soli due anni siamo diventati il secondo marchio del mercato degli elettrodomestici.

Perché è così importante l'Italia per il Gruppo?

Perché il nostro Paese è la locomotiva dello sviluppo continentale. E anche se siamo ben posizionati in Paesi come la Francia e la Gran Bretagna, l'Italia gioca un ruolo strategico e centrale, e i risultati che raggiungeremo faranno da traino per la mission di Haier a livello europeo.

Com'è l'andamento del Gruppo in Italia?

Stiamo andando molto bene e stiamo crescendo più del mercato: nell'Eldom siamo a +16% a valore quando il mercato è a +6%, mentre nel Built-in cresciamo del 13% a valore, rispetto a +7% del mercato. Questi dati ci confermano che siamo sulla giusta strada e che, rispetto al piano molto ambizioso che ci siamo prefissati, abbiamo la forza e soprattutto la velocità per accorciare il divario e arrivare a essere i numeri uno.

E a livello di fatturato?

Nel 2019, con la sola marca Haier in Italia, fatturava-

mo circa 15 milioni di euro, oggi abbiamo superato gli 80. Ci hanno certamente facilitato l'acquisizione del gruppo Candy e tutti i consumatori e clienti che hanno riconosciuto fin da subito il valore del prodotto Haier. In pochissimo tempo siamo stati in grado di dare nuove risposte concrete alle richieste del mercato. Oggi, infatti, siamo molto più competitivi: abbiamo una gamma più ampia e profonda, siamo molto più rapidi nei lanci e nell'assecondare le richieste del mercato così come nell'offrire servizi



Emiliano Garofalo, Country Manager di Haier Europe Italia



migliori. Il grande lavoro che abbiamo fatto è stato studiare il mercato e cercare di adattarci rapidamente per diventare fin da subito più performanti.

E per quanto riguarda il canale Built-in?

Il Built-in, e il canale Kitchen nello specifico, è per noi il più strategico perché fondamentale per il nostro sviluppo perché sarà quello che ci consentirà di mantenere il primato con il marchio Candy e di diventare leader come Gruppo.

Come ci riuscite?

Grazie all'innovazione che porteremo su tutti i nostri brand, a partire dal marchio premium Haier e, a seguire, su Hoover e Candy: una brand strategy che ci permette di coprire tutte le fasce di prezzo e gli stili di cucine. Il segmento value for money con la forza e la storicità del marchio Candy, leader di mercato con un posizionamento a 70; con Hoover, marchio dedicato solo al mondo Kitchen, copriamo la fascia media/medio alta a Index 100, mentre con Haier, marchio premium rivolto a chi cerca prodotti all'avanguardia e dotati di elevata innovazione tecnologia e di design, ci posizioniamo intorno al 140. Questo è il piano che già da un anno abbiamo lanciato e che consolideremo nel 2024 completando lo sviluppo delle gamme e la copertura del territorio.

Con un posizionamento netto di 30 punti tra i marchi si evita il rischio di cannibalizzazione...

Sì, è certamente un'ottima base per evitare sovrapposizioni. Ma il prezzo non può essere l'unica leva.

Una discriminante importante la fanno il design e la tecnologia, e noi su Candy, Hoover e Haier, abbiamo fatto un importante lavoro di differenziazione. Altro tema fondamentale è quello delle gamme prodotte Built-in dedicate al canale del mobile.

Parlando in modo specifico di Candy, il Ceo Yan-nick Fierling ha dichiarato che ci sarà un rilancio importante sostenuto da grosso investimento. Ce ne parla?

Candy oggi nel mercato è il numero uno a volume in molte linee di prodotto: per esempio abbiamo chiuso il 2022 al primo posto per la vendita nelle lavatrici, il che significa che, ancora oggi, la lavatrice Candy è la più venduta in Italia e che i clienti la scelgono per la storicità e per il valore del brand. Anche nel Built-in Candy è numero uno a volume nella vendita degli elettrodomestici. E questo è l'ottimo punto di partenza del marchio.

Su cosa dovete lavorare, allora?

Il nostro obiettivo è dare una riconoscibilità forte a un brand che è già forte. E inizieremo da un restyling su tutta la linea produttiva.

Quando vedremo gli effetti di questo rilancio?

Già tra qualche mese. Il design verrà studiato nel MED - il Milan Experience Design Center di Haier - e verranno create un'immagine, uno stile e un design maggiormente corrispondente al posizionamento attuale sul mercato. Questo perché la tecnologia è ovviamente per noi l'asset primario, ma si deve

sposare, soprattutto in un mercato come quello italiano, con il design.

Una bella sfida...

Sì, lo è. Vogliamo sfruttare tutte le potenzialità ancora inesprese di Candy e alzare l'asticella dei valori del brand.

Immagino che tutto questo venga fatto anche in vista del prossimo Salone del Mobile...

Stiamo già lavorando per questo appuntamento perché vogliamo sfruttarlo al massimo. Abbiamo in piano dei lanci molto importanti sia per il brand Haier, sia per Candy che, in più, si presenterà a Milano con un'immagine tutta nuova. FTK sarà a tutti gli effetti per il Gruppo un banco di prova molto importante.

Passando al rapporto con l'industria del mobile, come state lavorando per presidiare il mercato?

Per noi le partnership sono essenziali ed è fondamentale sviluppare dei progetti insieme alle aziende per soddisfare le esigenze dei clienti. Haier lavora per instaurare relazioni solide e mantenere un dialogo costante per comprendere al meglio i trend di mercato perché solo così possiamo sviluppare i migliori prodotti e diventare la prima scelta del consumatore quando si parla di Smart Home.

La connettività è da sempre al primo posto nella vostra strategia...

È la nostra cifra distintiva. Grazie all'Intelligenza artificiale e alle nuove tecnologie, i prodotti Haier,



La nuova ID Series di Haier è dotata di telecamera interna Bionic Vision che riconosce il cibo e stabilisce automaticamente i parametri ideali di preparazione durante l'intero ciclo, misurando accuratamente la temperatura grazie a Bionic Precision. Bionic Flexibility garantisce una cottura omogenea su sette livelli, mentre Bionic Intelligence permette il controllo da remoto dei gradi all'interno del forno. Tutti i forni ID Series vantano una classe energetica in A++.

Hoover e Candy creano un ambiente domestico in cui gli ecosistemi abitativi sviluppano una piattaforma di servizi integrati e onnicomprensivi, dimostrando come la tecnologia possa avere un impatto significativo sul miglioramento della vita quotidiana e sull'ambiente. Per questo stiamo passando dalla creazione di prodotti alla progettazione di esperienze e scenari.

... con la tecnologia si diventa molto più attrattivi, soprattutto in un mercato saturo come il nostro...

Oggi difficilmente si acquista un prodotto solo per l'aspetto estetico senza valutare quello tecnologico o l'innovazione. E nel mondo della cucina chi sarebbe disposto ad acquistare un prodotto durevole come una cucina di alto livello sapendo che gli elettrodomestici sono tecnologicamente obsoleti?

E il retail, così come l'industria, l'hanno compreso?

Devo dire che dagli ultimi incontri ho riscontrato molto interesse e apertura. Per esempio, quando raccontiamo la nostra Smart Kitchen, che dispone di un set di elettrodomestici connessi e che dialogano fra loro grazie alla nostra App hOn, dotata anche della funzione eco-scheduling per ottimizzare i consumi domestici.

A mio avviso oggi questa è tra le funzioni più importanti perché è in grado di fornire benefici tangibili ai consumatori nel monitoraggio e quindi di conseguenza nella riduzione dei consumi energetici e dei relativi costi.

Il tutto sta nel trasferire poi ai consumatori la semplicità d'uso... Le aziende, insieme ai partner, non dovrebbero comunicare di più?

Sì, è vero. Per esempio, noi abbiamo dato vita a un'importante collaborazione con Chiara Ferragni che ci aiuterà tantissimo. Chiara sarà la portavoce dei valori e della qualità dei nostri prodotti. Attraverso Instagram farà conoscere i prodotti Haier che ha scelto per la sua nuova casa: un set completo di elettrodomestici da incasso per la cucina, la refrigerazione e lavanderia, e ci aiuterà a spiegare a un pubblico vastissimo, non solo come si utilizzano, ma mostrerà anche quanto sono semplici da usare.

Lavorare con Ferragni vi aiuterà anche ad aumentare la brand awareness ...

Certamente, e per raggiungere questo obiettivo ci stiamo muovendo su diversi fronti.

Quali?

Un'altra collaborazione importate è quella con RistoGolf di cui siamo Main Sponsor: è un evento giunto all'undicesima edizione che unisce la raffinatezza della cucina stellata all'eleganza del golf. Organizzato e sponsorizzato dallo chef Chicco Cerea, patron del ristorante Da Vittorio, tre stelle Michelin, il quale durante tutto il torneo cucinerà utilizzando i nostri elettrodomestici.

... e per finire, avete comunicato di recente la sponsorizzazione con ATP Tour.

Esattamente, siamo Partner Ufficiale di ATP Tour. Abbiamo iniziato a maggio con gli Internazionali

BNL d'Italia del Foro Italico a Roma e ci saranno le finali a Torino con le Nitto ATP Finals. Evento importantissimo e molto seguito durante il quale presenteremo i prodotti da incasso e lanceremo la nuova linea di piccoli elettrodomestici a marchio Haier.

Può anticipare qualcosa sul quest'ultimo lancio?

Per il momento posso dirvi solo che saranno gamme di nuovi prodotti pensati per essere un valido aiuto in cucina e che avranno un design ricercato e minimal in linea con i più attuali trend. A supporto abbiamo attivato anche una campagna media a 360° sulle piattaforme digitali e sui social di Sky, Sky Sport, Rai e La Gazzetta dello Sport per raccontare le gare, i retroscena e gli aneddoti per tutti gli appassionati. Il nostro obiettivo è sfruttare al 100% tutti gli investimenti che facciamo.

... anche in questo caso colpisce la velocità con la quale avete affrontato il tutto...

Abbiamo dato vita a tutto questo nei primi sei mesi dell'anno.

A oggi siete la realtà che investe di più?

A livello di Gruppo sì, e continueremo a farlo soprattutto a supporto del brand Haier che oggi vanta un'awareness di 45, ma il nostro obiettivo è arrivare almeno a 70. Sono consapevole che abbiamo tanta strada da fare, ma abbiamo le idee chiare, sappiamo come affrontare il mercato, e ci sentiamo già a un buon punto.

Per concludere, qual è a oggi il bilancio nel Built-in?

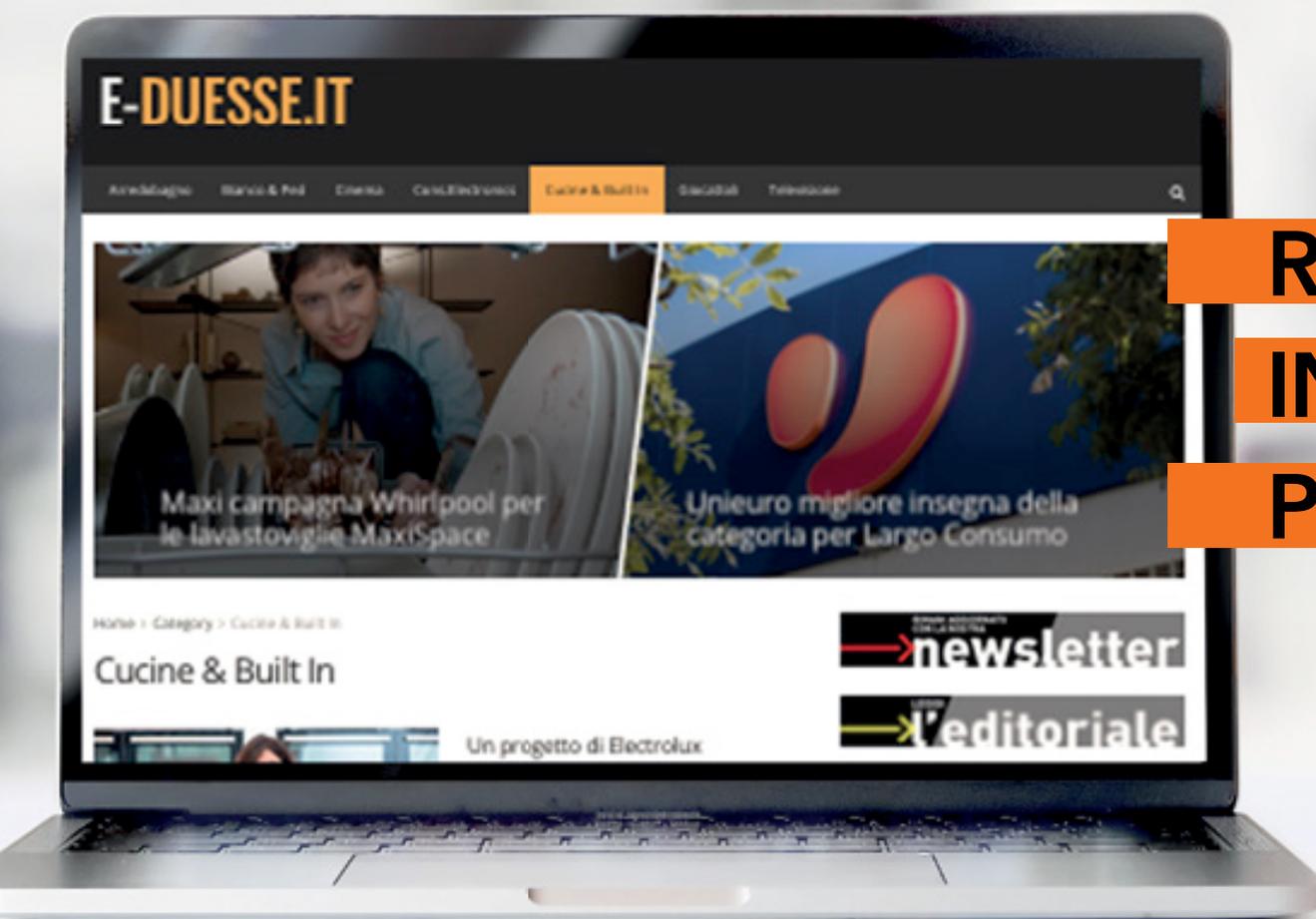
Chiuderemo l'anno in linea con il budget e in crescita importante verso lo scorso anno; siamo molto soddisfatti dato che veniamo già da risultati molto importanti. Quando si cresce più del mercato, soprattutto in un anno complesso come questo, significa che si è intrapresa la direzione corretta ma anche che la si sta percorrendo alla giusta velocità. Il 2023 sarà certamente un anno di enorme soddisfazione per il mondo Kitchen, pensiamo di chiudere a circa +15%.

Nel futuro prossimo?

Continueremo a collaborare in sinergia coi nostri partner per costruire una crescita sana e di reciproche soddisfazioni. Si respira un'aria diversa nel mercato e noi siamo pronti ad accogliere con passione e serietà, chi vorrà dare fiducia a un Gruppo come Haier.

E-DUESSE.IT

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



RETAIL

INDUSTRY

PEOPLE



UN MARCHIO ITALIANO
CHE PRODUCE SOLO IN ITALIA



NEVADA MIX
nuova linea GRANITGEMSTYLE

CM presenta la nuova linea di prodotti in "GRANITGEM". Un prodotto creato per integrarsi nell'ambiente cucina, pensato per essere abbinato ai più svariati materiali e colori. Nevada, una linea semplice e funzionale capace di lasciare enorme margine a idee d'installazione. Disponibile in sei varianti colore: ● ● ● ● ● ●

Speciale

CUCINE

ARAN CUCINE

ELICA

FEBAL CASA

HAIER

MASTER KITCHEN

SILVERLINE

SMEG

STOSA CUCINE

UNOX CASA



ARAN CUCINE



Oasi



NUOVA VERTICALITÀ IN CUCINA

La cucina è uno degli spazi più importanti della casa e, in quanto tale, va vissuto. Lo ricorda Aran Cucine che, insieme a Stefano Boeri Architetti, ha proposto un nuovo modo di vivere questa dimensione domestica sfruttando una delle principali proprietà dell'ambiente stesso: la sua 'verticalità'. E così Oasi diventa a parete, ma mantiene la sua unicità nella presenza dell'elemento naturale.

Riprendendo il principio della circolarità attorno al quale ruotava la cellula free-standing a impianto quadrato della versione isola e includendo le fasi fondamentali della conservazione e della preparazione, del consumo e del riciclo, Oasi nella configurazione a parete si presenta come la soluzione innovativa e funzionale per l'arredo della cucina.

Adatta anche per zone giorno di dimensioni ridotte, la nuova Oasi prevede un'unità a parete dalle linee semplici, evidenziate dalle ante lisce realizzate con legno ossidato o fossile.

La sua struttura facilita le attività quotidiane attraverso una divisione dello spazio interno organizzata mediante vani contenitivi ben suddivisi e scaffalature ampie per la dispensa e per gli elettrodomestici.

LA NATURA PROTAGONISTA

Un ruolo fondamentale nell'ambito della sostenibilità, di cui l'intero progetto Oasi si fa portavoce, è la possibilità di coltivare alberi o piante, ornamentali o aromatiche, anche grazie dalla luce solare indiretta.

Quest'ultima filtrando tra i rami e le foglie contribuisce a creare un microclima interno e, riflettendosi sulle superfici orizzontali, è in grado di ampliare la percezione dello spazio e mettere in risalto tutti i dettagli del piano cottura.





OASI, NUOVO SIMBOLO DELLA SLOW LIFE

Oasi a parete si trasforma nel simbolo della cosiddetta slow life e diventa la cornice perfetta di una storia fatta di relazioni intime che nascono e crescono in questo nuovo luogo dell'abitare. Il legame uomo e natura trova qui la sua riconferma e la sua prosecuzione: rallentare i tempi per vivere meglio, in armonia con sé stessi e con gli altri in uno spazio conviviale e condiviso, come quello della cucina, è davvero possibile.



CICLO DELLA VITA

Anche in questo progetto, Stefano Boeri Architetti riesce a interpretare il connubio uomo - natura con un elemento di arredo che è in grado di rappresentare e di rispettare il ciclo della vita.

 **ARAN**
CUCINE

BOERI
STEFANO
BOERI
ARCHITETTI



OASI

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

arancucine.it





Nikola Tesla *ELICA*

NIKOLATESLA UNPLUGGED SEMPLICEMENTE WOW!

Tra le proposte più interessanti di Elica c'è NikolaTesla Unplugged, il piano aspirante per chi ama sperimentare e desidera risultati di cottura senza sforzo sia nella quotidianità sia nelle occasioni speciali, lasciando solo il piacere di realizzare piatti deliziosi e sani per tutta la famiglia. Disegnato da Fabrizio Crisà, NikolaTesla Unplugged si distingue per l'estetica netta e decisa: tutti gli elementi sono studiati per separare l'area di cottura da quella di controllo e, grazie a una paratia antiurto, queste sono protette dal contatto con pentole e liquidi. Un flap centrale in vetro cela l'area di aspirazione e consente di attivarla solo quando necessario.

Il piano si controlla attraverso manopole a scatto fisso, con touch & feel analogico, che rendono l'interazione veloce e intuitiva. NikolaTesla Unplugged non si limita a essere un prezioso oggetto di design dal look deciso, ma si ispira alle esigenze di chi usa la cucina ogni giorno. Per esempio, supporta l'utente nelle cotture rapide portando a ebollizione l'acqua il 30% più velocemente rispetto a un piano cottura tradizionale, allo stesso modo le pietanze vengono fritte nella metà del tempo, risultando più croccanti e gustose. Come un vero alleato in cucina, Unplugged dispone anche di altre tre funzioni - Melting, Warming e Sim-

mering - create per non fare attaccare le pietanze al fondo, per tenere in caldo i cibi già pronti ed evitare la fuoriuscita dell'acqua durante l'ebollizione.

Grazie, poi, ad Autocapture, NikolaTesla Unplugged imposta automaticamente la potenza di estrazione d'aria regolandola e diminuendola gradualmente per eliminare gli odori. Il potente sistema aspirante posizionato al centro del piano garantisce un'elevata captazione dei fumi, nettamente superiore alla loro velocità di salita. Alla massima aspirazione, grazie alla tecnologia Comfort Silence, garantisce minimi livelli di disturbo sonoro.

PLUS

La gamma NikolaTesla migliora l'esperienza in cucina, ma anche il trattamento dell'aria grazie ai filtri antiodore Long Life++ che raggiungono soglie di rimozione odori fino all'80% (rispetto ad una media del mercato del 60%) oltre ad essere i più duraturi e sostenibili sul mercato in quanto rigenerabili fino a 5 anni, nel rispetto dell'ambiente.





NIKOLATESLA ONE HP UN'ICONA DI DESIGN

NikolaTesla One HP è il piano a induzione con aspirazione integrata disegnato da Fabrizio Crisà e vincitore del premio Compasso D'Oro. Il design di One HP si caratterizza per linee decise e materiali di alta qualità: l'interfaccia comandi è completamente invisibile a prodotto spento, conferendo un aspetto ancora più elegante al piano cottura.

Il piano arricchisce le sue funzioni di cottura con specifiche soluzioni

e tecnologie studiate e testate dal centro di ricerca Elica Propulsion Laboratory: Melting, che evita che il fondo della pentola si bruci in caso di preparazioni delicate; Warming, che garantisce il giusto livello di calore per le cotture lente e aiuta a mantenere in caldo piatti già pronti; e Simmering, che evita la fuoriuscita di acqua durante l'ebollizione (che la gamma NikolaTesla raggiunge il 30% più velocemente rispetto a un piano cottura tradizionale). Infine, la presenza di due zone Bridge permettono l'uso di teglie di grandi dimensioni. Grazie poi ad Autocapture, NikolaTesla One HP imposta automaticamente la potenza di estrazione

d'aria regolandola e diminuendola gradualmente per eliminare gli odori residui a fine cottura. Il potente sistema aspirante posizionato al centro del piano garantisce un'elevata captazione dei fumi, nettamente superiore alla loro velocità di salita.

PLUS

NikolaTesla One HP è una fusione perfetta tra funzioni di cottura e potenza di estrazione: un prodotto intelligente, altamente performante e silenzioso, dall'aspetto raffinato ed elegante.

NIKOLATESLA SWITCH GLOW *IL DESIGN INCONTRA L'INNOVAZIONE*

Un unico prodotto nel quale la cura estrema dei dettagli e le funzionalità innovative ricreano un equilibrio perfetto tra stile moderno e prestazioni elevate. Si tratta del piano a induzione con aspirazione integrata NikolaTesla Switch Glow, disegnato da Fabrizio Crisà. L'estetica minimal nasconde un potente sistema di estrazione dell'aria che si attiva ruotando l'innovativo flap e, grazie alla funzione Airmatic, tutti i fumi di cottura sono aspirati automaticamente prima che salgano naturalmente verso l'alto. L'elemento centrale consente la rotazione a 360 gradi con doppia finitura estetica, da un lato vetro e dall'altro alluminio verniciato nero per un effetto materico. L'interfaccia comandi del piano è intuitiva

e facile da usare grazie ai 5 touch a scorrimento, uno per ognuna delle 4 zone cottura e uno per l'aspirazione. Gli indicatori Led bianchi conferiscono un aspetto ricercato. A prodotto spento l'interfaccia comandi diventa completamente invisibile. Come tutti i prodotti Elica, anche NikolaTesla Switch Glow è ricco di funzioni: tra queste il Warming Mode, per ricette a cottura lenta e per mantenere il cibo in caldo; il Cooking timer, per impostare il tempo esatto di cottura lasciando che il piano si spenga automaticamente e, in caso di spegnimento accidentale, la funzione Recall permette di recuperare in pochi secondi tutti i livelli di potenza e i timer precedentemente selezionati. Infine, una doppia Bridge zone consente a

due zone adiacenti di lavorare in maniera combinata.

NikolaTesla Switch Glow, come tutti i modelli della linea NikolaTesla, è dotato di tecnologie per il risparmio energetico: Power Limitation consente di impostare in fase di installazione la soglia di potenza massima assorbita dal prodotto, per cucinare in totale sicurezza e senza interruzioni.

PLUS

La superficie total black del piano si fonde con l'illuminazione bianca dei comandi, evocando uno stile puro e sofisticato, ideale per le cucine moderne, eleganti e originali.



NIKOLATESLA LIBRA: CUCINA, ASPIRA E PESA

Piano a induzione, sistema aspirante e bilancia: è NikolaTesla Libra che unisce tre elettrodomestici in uno. Si tratta di una vera rivoluzione in cucina che facilita la preparazione di ogni ricetta. Basta appoggiare la pentola per attivare la funzione e pesare (azione che può essere fatta anche durante la cottura). La funzione 'tara' permette di pesare gli elementi uno alla volta partendo da zero quando ne viene aggiunto uno nuovo. Libra può essere utilizzata come bilancia anche da spenta

mentre, quando è in standby, diventa completamente invisibile. Al centro del piano in vetro nero, la griglia in ghisa cela il cuore aspirante. Grazie alla funzione Autocapture, NikolaTesla Libra imposterà in autonomia la potenza di aspirazione in base a ciò che si sta cucinando, ottenendo il migliore equilibrio tra silenziosità, efficacia di aspirazione ed efficienza energetica. Il piano dispone inoltre di quattro zone cottura ed è dotato di una doppia Bridge Zone che

consente a due zone adiacenti di lavorare in maniera combinata.

NikolaTesla Libra è disponibile nelle finiture vetro temperato nella colorazione nera o bianca abbinato alla ghisa. Design: Fabrizio Crisà.

PLUS

NikolaTesla Libra è l'unico piano cottura aspirante sul mercato che integra una bilancia.





NIKOLATESLA UNPLUGGED SEMPLICEMENTE WOW

Con il nuovo piano aspirante NikolaTesla Unplugged dai più valore a ogni tuo gesto in cucina. Grazie alle sue manopole a scatto fisso, in un attimo è possibile impostare la modalità di cottura più adatta per rendere semplici anche le preparazioni più complesse. Un'incredibile soluzione tecnologica, col design inconfondibile di Elica.
Scopri l'intera gamma su [elica.com](https://www.elica.com)

Design Fabrizio Crisà



reddot winner 2023

 elica



FEBAL CASA

Nucleo della casa, della convivialità quotidiana, espressione di condivisione, la cucina è l'ambiente che, oltre a essere funzionale, trasmette emozioni e benessere. Febal Casa con l'interpretazione e la realizzazione di nuove composizioni del sistema ORIGINA, riscopre la cucina come segno distintivo di un'esistenza energica, dove il focus è sull'individuo e sulle esigenze dello spazio abitativo.



Sistema Origina

L'ESTETICA

Febal Casa, incontrando le esigenze e abitudini quotidiane contemporanee, propone soluzioni di design legate a un'idea di casa intesa come spazio aperto, in cui gli ambienti possano interagire e integrarsi tra di loro in modo naturale. La cucina non è uno spazio di lavoro chiuso ma rappresenta, sempre di più, un'estensione del living, fulcro della casa dedicato alla convivialità. Soluzioni flessibili che consentono di creare cucine personalizzate, disegnate attorno alle persone e alle loro esigenze.

ORIGINA, MODULARE NEL DNA

DESIGN CONTEMPORANEO DI TENDENZA

Un'inedita versione con anta in vetro e telaio in alluminio estremamente contemporanea e in linea con le nuove tendenze. La palette di materiali e finiture disponibili sia per le ante che per i top, è stata completamente rinnovata e ampliata per poter intercettare un pubblico sempre più esigente e sofisticato.

Il progetto, art direction by Andrea Federici, prende vita dalla combinazione di due volumi semplici collegati da un banco snack che li mette in relazione e instaura un dialogo tra le diverse attività.

Il terzo volume è una geometria minimalista che nasconde al suo interno una serie di attrezzature tecniche come frigorifero, forno, storage e piani di lavoro estraibili che, all'occorrenza, possono essere rivelati mediante l'apertura di un innovativo sistema di ante a scomparsa.

In questo modo lo spazio cucina cambia il suo aspetto e si trasforma in un ambiente tecnologico in cui le attrezzature vengono svelate all'occorrenza, facendo in modo che a esprimersi sia lo stile minimal degli arredi.





PERFETTA IN QUALSIASI SOLUZIONE ABITATIVA

La composizione si sviluppa in un percorso lineare che integra perfettamente l'ambiente cucina e il living creando uno spazio unico, versatile, multifunzionale e aperto sul resto della casa.

La particolarità di questa soluzione è di regolare gli spazi domestici in modo da creare connessione tra gesti quotidiani apparentemente non in relazione: cucinare con stile ma anche godere del tempo libero in un'atmosfera unica.

I due armadi integrano e celano due ampie aree dedicate allo storage e agli elettrodomestici, lasciando che il rigore e l'essenzialità geometrica della zona living vengano ribaditi anche nell'area cucina. Con linee essenziali e un design pulito, Origina si adatta perfettamente a qualsiasi soluzione abitativa contemporanea.





COLORI E TEXTURE

In linea con le attuali tendenze del mercato, le nuove finiture proposte dal Febal Casa sono all'avanguardia. Una vasta scelta di texture e colori offre, infatti, molteplici possibilità nella creazione di ambienti unici e accattivanti.

Voglio una casa arredata così.



CUCINA. GIORNO. NOTTE.
FEBALCASA.COM

febal
casa



UN TOCCO PREMIUM IN OGNI CUCINA

Tutte le linee di prodotti Haier offrono innovazione tecnologica all'avanguardia per un'esperienza più intuitiva e prestazioni eccellenti. Il Milan Experience Design Center di Haier utilizza materiali ricercati e finiture di pregio, come le maniglie delle porte in alluminio nero su nero e le interfacce contemporanee, per creare prodotti all'avanguardia dal punto di vista sia estetico sia tecnologico, che si adattano perfettamente alle più moderne soluzioni di living.

Chef@Home

IL FORNO INTELLIGENTE

Con le soluzioni di cucina assistita di Haier, Chef@Home permette di scoprire un nuovo tempo in cucina. Grazie allo schermo full touch sulla porta del forno, è possibile gestire le funzionalità di cottura, guardare video, navigare in internet e controllare la preparazione delle pietanze attraverso la telecamera interna dotata di tecnologia Preci Taste™. Non solo: l'Intelligenza artificiale riconosce i piatti e seleziona automaticamente il ciclo di cottura ideale per ogni ricetta. Infine il potere della connettività, unito alla sonda Preci Probe™, permettono di monitorare lo stato di cottura in ogni momento, ovunque ci si trovi.

HAIER

LA NUOVA COLLEZIONE A INCASSO



I FORNI

INNOVAZIONE

Con CLIMATECH e la connettività hOn è possibile ricreare le condizioni perfette di calore e umidità per preparare le migliori pietanze.

DESIGN

Mix eleganti di vetro e acciaio per arricchire di stile ogni cucina.

SOLUZIONI SU MISURA

Forni multifunzione, pirolitici, a vapore, cassetto sottovuoto e soluzioni di multi cottura fino a 6 livelli.

COTTURA IN 75 CM

Haier I-Direct Serie 6 è il forno che, con i suoi 75 cm, apre un nuovo spazio alla tua cucina e si adatta perfettamente a quelle più ampie, grazie a un design straordinario e a una tecnologia innovativa. La Cottura Multi livello rende uniforme la temperatura del forno, grazie ad una speciale ventilazione che evita la commistione di profumi e con la sua capacità di ben 90 litri, è possibile l'inserimento di fino a 6 griglie.

I PIANI INDUZIONE

INNOVAZIONE

La tecnologia Varycook, ispirata alla cucina professionale, permette di cambiare temperatura solo spostando la pentola e ottenere sempre i migliori risultati di cottura.

DESIGN

Un prezioso vetro nero con serigrafie minimali completa il resto della cucina con stile.

SOLUZIONI SU MISURA

L'app hOn consente di controllare la temperatura del piano cottura e l'ora di inizio e fine della preparazione per vedere e selezionare i programmi preimpostati come riscaldare, sciogliere, cuocere a fuoco lento, bollire e friggere.





LE LAVASTOVIGLIE

INNOVAZIONE

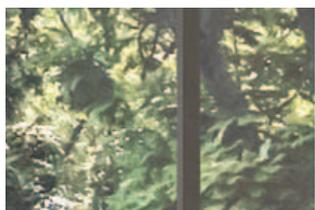
Power Wash e Dry Boost per una perfetta pulizia e asciugatura di tutte le stoviglie, in classe energetica B grazie al Motore Brushless Inverter.

DESIGN

Maxi Vasca, terzo cesto e nuovi accessori per una perfetta cura delle stoviglie delicate, fino a 16 coperti.

SOLUZIONI SU MISURA

Cicli automatici che adattano i parametri in base alle diverse stoviglie anche grazie alla connettività hOn.



I FRIGORIFERI DA 70 CM

INNOVAZIONE

Soluzioni Total No Frost che si avvalgono delle migliori tecnologie. Lateral Air Flow è un flusso d'aria continuo, non diretto sugli alimenti, che mantiene il cibo fresco per un periodo di tempo superiore del 40%. Mentre il Cassetto specializzato con Membrana HCS di origine vegetale garantisce il 90% di umidità per una migliore conservazione di frutta e verdura.

DESIGN

Display Touch e finiture premium per racchiudere sapori e fragranze con stile.

SOLUZIONI SU MISURA

Strutture variabili da 55 a 70 cm di larghezza e fino a 193 cm di altezza per andare incontro ad ogni esigenza





ASSISTENZA HAIER: QUANDO LA QUALITÀ VA OLTRE

Haier si prende cura delle esigenze e delle passioni di ogni consumatore, con prodotti pensati per migliorare la loro vita quotidiana. Il nostro impegno a soddisfare ogni bisogno è costante e prosegue anche dopo l'acquisto.

AFFIDABILITÀ SEMPRE AL PRIMO POSTO

Dedichiamo ai nostri consumatori un servizio premium, rimanendo sempre al loro fianco, con 175 Centri di Assistenza Tecnica diffusi in tutta Italia pronti a intervenire.

ASSISTENZA IN SOLE 48H CON NUMERO DEDICATO

Per qualsiasi necessità, i consumatori possono contare su un'assistenza che non

si fa attendere: entro 48 ore dalla chiamata, Haier organizza l'intervento di un tecnico direttamente a domicilio. Il numero 02 8271 2935 è sempre pronto a fornire tutte le risposte di cui si ha bisogno.

GARANZIA EXTRA

Haier offre ai consumatori 10 anni di garanzia su tutti i ricambi registrando il proprio elettrodomestico entro 60 giorni dall'acquisto.

COLLAUDO PERSONALIZZATO

Con l'acquisto di una cucina completa di almeno 3 elettrodomestici i consumatori possono approfittare di un servizio esclusivo: l'intervento di un tecnico specializzato che, direttamente a casa

loro, verificherà il regolare funzionamento degli elettrodomestici spiegando le principali caratteristiche e funzioni, per un corretto utilizzo.

Per accedere al servizio e ricevere in omaggio un prodotto per la cura degli elettrodomestici Haier, basta registrare l'elettrodomestico Haier su promozioni.haier-europe.com

UN REGALO SPECIALE

L'assistenza Haier non smette mai di prendersi cura degli elettrodomestici. Infatti, anche dopo un intervento in garanzia, lascia sempre in omaggio un prodotto per la corretta manutenzione, come decalcificante, igienizzante, deodorante o altro.

Haier

Collezione Serie 6. Unica come la tua cucina.



La Collezione Serie 6 di Haier è il connubio perfetto tra innovazione tecnologica, materiali pregiati e finiture eleganti. Gli elettrodomestici ideali per valorizzare la tua cucina, rendendola un ambiente all'avanguardia in cui passione e design si fondono perfettamente.



Haier.it

Scopri un'esperienza connessa su misura
grazie all'app hOn



Edge Collection *MASTER KITCHEN*



L'anima tutta italiana di Master Kitchen, brand d'eccellenza di casa Midea, si materializza in linee di elettrodomestici ad alte prestazioni, progettati per integrarsi con stile nella cucina contemporanea. Forme pulite, materiali pregiati, prestazioni all'avanguardia e consumi ridotti contraddistinguono gli elettrodomestici Master Kitchen, con gamme di prodotti dai tratti di design ora moderni e minimali, ora robusti e pragmatici. Un catalogo di eccellenza, in grado di soddisfare le domande di estetica e funzionalità del pubblico più esigente, accompagna il consumatore moderno semplificando le mansioni di ogni giorno.





PIANO COTTURA A GAS MODELLO: MKHG 754101-ED LTC XS

Master Kitchen presenta il piano cottura a gas MKHG 754101-ED LTC XS da 75 cm realizzato in acciaio inossidabile con griglie in ghisa. E' dotato di cinque fuochi a gas, di cui un bruciatore rapido da 3,0kW, un bruciatore ausiliario da 1,0kW, due semirapidi da 1,75kW e un bruciatore a tripla corona da 3,6kW, per provvedere a tutte le differenti necessità di cottura. L'alta efficienza dei piani a gas Master Kitchen si traduce in tempi di cottura ridotti e in un notevole risparmio sui consumi. Le griglie e le manopole si distinguono per il design raffinato e la cura dei dettagli. Le griglie in ghisa nere opache offrono una solida struttura, pensata per garantire la massima stabilità alle pentole durante la cottura. Con meccanismo di accensione integrato e valvola di sicurezza, questo modello offre tutto il necessario anche per le preparazioni più impegnative senza ingombrare il piano di lavoro, grazie alle dimensioni contenute e al bordo sottile di appena 6 mm.

PIANO COTTURA A INDUZIONE CON CAPPÀ INTEGRATA MODELLO: MKHI 804FH ED BK

Nel nuovo piano a induzione con cappa integrata MKHI 804FH ED BK di Master Kitchen le più avanzate funzionalità di cottura a induzione sono unite alle alte prestazioni dell'innovativa cappa che regola automaticamente il livello di aspirazione. Basta un solo tocco, infatti, per attivare la funzione Auto, e la cappa imposterà autonomamente l'intensità di estrazione in base al livello di potenza del piano cottura.

La cappa cattura i vapori direttamente dalle pentole e, con una potenza di aspirazione fino a 630 m³/h, a fronte di soli 69 dBA di rumorosità alla massima potenza, assicura un'eccellente capacità estrattiva, il tutto in classe di efficienza energetica A. Per una completa flessibilità di regolazione è disponibile anche il controllo manuale.

Il piano si compone di quattro aree indipendenti, ognuna dotata di un timer individuale e, grazie alla tecnologia Dual Bridge, le zone possono essere collegate per distribuire il calore in modo uniforme anche nelle preparazioni più ingombranti.

Le dimensioni compatte del design Slim e la profondità ridotta del sistema di aspirazione semplificano la gestione dello spazio nell'ambiente cucina e gli speciali filtri a rimozione superiore della cappa rendono facili le operazioni di pulizia e sanificazione. La nuova struttura Spill-Safe consente, inoltre, di non interrompere la cottura in caso di fuoriuscita di liquidi dalle pentole: ogni liquido in eccesso aspirato dalla cappa viene raccolto automaticamente sotto il piano, evitando il contatto con le componenti elettroniche.



FORNO MULTIFUNZIONE PIROLITICO MODELLO: MKO 1307-ED M P BK

Master Kitchen presenta MKO 1307- ED M P BK, il forno pirolitico in vetro nero con un range ampliato di funzioni innovative per una versatilità e praticità di livello superiore. Dotato di opzioni di cottura multipla su 3 livelli e sistema di autopulizia pirolitica, questo forno offre un'eccellente qualità di cottura riducendo contemporaneamente i consumi energetici. Dotato di 12 funzioni preimpostate - tra cui Cottura tradizionale e Ventilata, Grill, Doppio grill e Doppio grill ventilato, Pizza, Scongelamento e Lievitazione impasto - è progettato per cuocere contemporaneamente su più livelli grazie alla ventola che diffonde uniformemente il calore.

Con 72 litri di capacità, ha una temperatura di esercizio fra i 30° C e i 250° C. Il forno è di facile impostazione attraverso il cruscotto elettronico touch control con 2 manopole ed è dotato di porta a 4 vetri rimovibile.

La classe di efficienza energetica A+ e la nuova modalità di cottura Eco consentono un ulteriore risparmio sui consumi durante le preparazioni. Il forno include una griglia per tortiere e piatti da forno, ottima anche per arrostiti e grigliate, e una leccarda per torte in teglia e piccoli prodotti da forno.





Master Kitchen

Something is cooking



Con i forni Master Kitchen puoi scegliere fra tante funzioni tradizionali e innovative, per esprimere la tua creatività e avere la certezza di una cottura sempre perfetta.

SILVERLINE

Ispirati dal futuro





FLOW IN PRO MAX *IL PIACERE DEL SILENZIO*

Dal design di tendenza, grazie alla tecnologia del motore V12 Dynamic IQ. Flow in Pro Max, assicura prestazioni elevate ed efficienti, un basso consumo di energia e massima silenziosità. Flow in Pro Max ha 21 cm di altezza e minimo spessore e garantisce la possibilità di inserimento in un top da 60 cm e grazie al suo sistema salvaspazio permette l'inserimento di 3 cassette nella base sottostante. Flow in Pro Max può essere utilizzato nella versione filtrante Plug&play senza kit di collegamento.

RICERCA E SVILUPPO

Dal 2017 ad oggi, presso il centro di ricerca e sviluppo ad Amasya, Silverline ha sviluppato una vasta serie di prodotti innovativi su scala globale e si è servita di moderne infrastrutture software. Silverline è tra le prime 250 aziende che investe in ricerca e sviluppo in Turchia dove è l'unica azienda ad avere un laboratorio accreditato per i test sulle cappe.



INSIDE PRO *QUANDO IL DESIGN È EFFICIENTE*

Il motore di classe A, i comandi touch sulla veletta in vetro temperato insieme all'illuminazione Led ecocompatibile fanno di Inside Pro una cappa di design con il massimo delle prestazioni. Il sensore automatico regola il flusso di aspirazione in base al vapore rilevato durante la cottura e il sistema di filtri multistrato trattiene anche la minima quantità di condensa. È disponibile nel colore nero e nelle misure 60 cm, 90 cm, e 120 cm.



FORMA, FUNZIONE E SOSTENIBILITÀ

Per Silverline il design non è solo estetica: è uno strumento per semplificare la quotidianità, per creare momenti e ricordi significativi e aiuta a rendere più sostenibile la vita.

Per l'azienda l'attenzione alla sostenibilità è un valore essenziale: quando si crea un nuovo prodotto, non si dimentica mai l'ambiente che lo accoglierà e lo circonderà.

Il team creativo di Silverline è composto da 15 designer che continuano a realizzare nuove proposte con le migliori tecnologie, di tendenza ed ecosostenibili.

LIGHTLINE

TUTTA LA MAGIA DEL COLORE

La cappa sospesa Lightline combina design, tecnologia e prestazioni elevate grazie al suo motore ad alta efficienza. Tramite l'app Silverline+ è possibile regolare la velocità di aspirazione e l'altezza (fino a 110 cm). È possibile selezionare, inoltre, la tonalità della luce per ottenere il tipo di illuminazione che si desidera in cucina.



NUMERI CHE FANNO LA DIFFERENZA

Silverline offre una vasta gamma di prodotti di nuova generazione in più di 70 Paesi. Grazie al design innovativo

e alla tecnologia all'avanguardia e rispettosa dell'ambiente, è uno dei primi cinque produttori di cappe in Europa e

uno dei primi dieci al mondo, con un volume di produzione di 2,4 milioni di pezzi all'anno.



FORNO S5

IL PROFESSIONISTA IN CASA

Il forno multifunzione S5 porta la professionalità in casa. Grande capacità da 72 l, pannelli autopulenti con programma Steam Clean, 14 funzioni - tra cui la cottura 3D - garantiscono risultati eccellenti in ogni preparazione.



LA MISSION

Per Silverline trascorrere piacevoli momenti in cucina e vivere un'esperienza culinaria unica non dovrebbero essere un lusso: questa è l'idea alla base della tecnologia e del suo design. L'obiettivo principale che si è prefissata l'azienda è trasformare le cucine in spazi abitativi accattivanti e arredarli con i suoi prodotti da incasso per adattarli a ogni stile di vita.



SMEG

Ridefinisce l'estetica

**NEPTUNE
GREY**

NUOVE FINITURE MATERICHE PER L'ESTETICA LINEA

Estetica Linea si arricchisce di una nuova, affascinante, colorazione: il Neptune Grey, un grigio, profondo, opaco e materico che, insieme al total black, ridefinisce una famiglia di prodotti dal carattere contemporaneo. In questa nuova tonalità, l'estetica Linea

abbina tutti gli elettrodomestici da cucina per un perfetto coordinamento estetico: i forni da 60 e 45 cm, piani cottura a induzione, abbattitori da 45 cm, macchine da caffè da incasso e cassette sottovuoto, riscaldanti e sommelier.



Le cantine Smeg si avvalgono delle tecnologie più evolute per il corretto mantenimento e invecchiamento dei vini. Realizzate in collaborazione con esperti sommelier, sono disponibili nella versione da 82 cm e 45 cm ma anche nell'inedito formato da 60 cm (nella foto) che si coordina perfettamente con gli altri elettrodomestici Smeg con estetiche Dolce Stil Novo, Linea e Classica, abbinando così prodotti dalle più diverse funzionalità come i forni da 60 cm.

Le nuove cantine vino Smeg da 60 cm hanno una capacità di carico fino a 29 bottiglie e la cella interpreta l'equilibrio tra funzionalità ed estetica, con supporti ergonomici estraibili in rovere di Slavonia che si prestano a seguire la forma delle bottiglie indipendentemente dal loro diametro, dalle bordolesi alle champagnotte.

La gamma di forni OMNICHEF rappresenta la punta di diamante della nuova generazione di forni GALILEO di Smeg: un nuovo approccio alla cottura, globale e dinamico, espressione della più evoluta tecnologia Multicooking che consente di combinare le cotture tradizionale, a vapore e a microonde in sequenza o in contemporanea in un unico prodotto. I forni OMNICHEF, disponibili anche nella nuova sfumatura Neptune Grey, hanno due approcci di cottura: il Multistep e il Multitech, che valorizzano gli ingredienti a livello professionale e rendono l'esperienza culinaria unica e personale, rendendola intuitiva ed intelligente con un risparmio di tempo fino al 60%. Le tecnologie di cottura e gli approcci di preparazione vengono impostati tramite il display touch, un elemento caratterizzante della gamma.

GALILEO OMNICHEF permette di cogliere il meglio dalle tre tecnologie: maggiore doratura e croccantezza grazie alla cottura tradizionale, conservazione dei sapori e delle vitamine grazie al vapore, velocità e praticità grazie alle microonde.



Il piano a Area Vivo Screen Max SIA1963DS è la soluzione ideale per il consumatore alla ricerca di libertà e flessibilità d'uso, con possibilità di impiegare fino a sei pentole di dimensioni differenti. Dotati di una superficie in vetro ceramico Glassy con serigrafie sottovetro, hanno una lucentezza di gran lunga maggiore rispetto ai tradizionali vetri per l'induzione e risultano totalmente lisci, per uno spostamento delle pentole silenzioso, agevole e una facile pulizia. Disponibili nelle cromie Nero e Silver, i piani induzione Area si prestano a un perfetto abbinamento con le linee di elettrodomestici Dolce Stil Novo e Linea. Nella foto il piano è presentato in estetica Silver, ma è in gamma anche la versione Neptune Grey opaca.



LA NUOVA FINITURA MATT BLACK

DI ESTETICA CLASSICA

La gamma di elettrodomestici da incasso in estetica Classica, progettata in collaborazione con lo studio dell'architetto Guido Canali, si caratterizza per una nuova finitura: il nero opaco che conferisce agli elettrodomestici un'eleganza contemporanea.

Estetica Classica si distingue per l'uso dei materiali: il vetro e acciaio si fondono in un perfetto equilibrio che definisce il carattere di una cucina senza tempo, così come un elettrodomestico elegante, versatile dalle linee rigorose. Anche FAB28, il frigorifero urban style dal fascino anni '50, si arricchisce della nuova versione Matt Black.

Dedicato agli amanti del design, FAB28 dispone del sistema di raffreddamento Multiflow che distribuisce l'aria fredda in modo uniforme in tutto il frigorifero, garantendo temperatura e umidità ideali per una corretta conservazione dei cibi. Il cassetto Life Plus, ideale per i cibi più deperibili come pesce e carne, consente una conservazione fra $-2^{\circ}\text{C} + 3^{\circ}\text{C}$, mentre il cassetto per frutta e verdura è dotato di un pannello forato regolabile che permette di personalizzare il grado di areazione e umidità del vano bio. L'illuminazione interna è rinnovata grazie alle nuove strisce di Led poste lungo entrambe le pareti. Classe di efficienza energetica D.



I nuovi forni Galileo da 60 e 45 cm accolgono le più evolute tecnologie che rinnovano l'approccio alla cottura, combinando le funzioni tradizionale, a vapore e a microonde, e sono dotati di un display touch che ne rende l'utilizzo semplice e intuitivo. Inoltre, mantengono inalterato il raffinato design della porta, intervallata solo dalla maniglia e dalle manopole disegnate dall'architetto Canali, su una elegante superficie in acciaio nero opaco in perfetto coordinamento con il resto della gamma



Anche i piani cottura si vestono della nuova colorazione Matt Black. Il piano a gas da 75 cm matt black è dotato di 5 bruciatori di cui uno ultrarapido ed eleganti griglie in ghisa resistenti alle alte temperature. Grazie alle manopole distinte dell'estetica Classica, il piano cottura è di semplice utilizzo e si abbina perfettamente a tutti i prodotti della stessa gamma.

ONDA

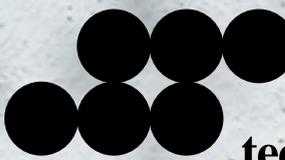
I PIANI A GAS PER LE CUCINE CONTEMPORANEE

Evergreen di casa Smeg, i piani cottura a gas Onda continuano ad arredare le cucine contemporanee con rinnovata attenzione alla praticità di utilizzo, per rispondere a uno stile di vita dinamico e in continua evoluzione. I piani disegnati dall'architetto di fama mondiale Mario Bellini, dispongono di griglie dal design rinnovato, completamente made in Italy, abbinata alle inconfondibili manopole che hanno fatto la storia degli elettrodomestici Smeg. I piani Onda sono un'alternativa alle tradizionali griglie in ghisa: hanno nuovi supporti in piattina ad alte performance in grado di offrire massima conducibilità, stabilità alle pentole e assicurare resistenza e robustezza durante l'utilizzo. Inoltre, è possibile lavare le griglie in lavastoviglie in totale tranquillità.

La gamma Onda risponde alle esigenze di praticità e versatilità, con soluzioni adatte al consumatore che ama vivere la cucina quotidianamente.

Sono disponibili in tre diverse dimensioni: la versione da 60 cm (dotata di 4 bruciatori di cui uno ultrarapido); da 70 cm (con 5 bruciatori di cui uno ultrarapido a doppio comando, con tre soluzioni di fuoco disponibili) e da 90 cm (con 5 bruciatori di cui uno ultrarapido sempre a doppio comando con tre soluzioni di fuoco per pentole fino a 32 cm di diametro, che assicura la massima efficienza nei tempi di cottura).



 **smeg**
tecnologia che arreda



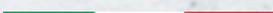
MULTICOOKING
TECHNOLOGY



OMNICHÉF ● ● ●

Una nuova generazione di forni che combina
cottura **tradizionale**, a **vapore** e a **microonde**.

Made in Italy dal 1948



YOUNG Stosa Cucine



Young è una delle ultime collezioni Stosa Cucine e si caratterizza per uno spirito giovane e colorato. Firmata dallo studio Rossi&Co, questo modello, certificato FSC di serie, si pone come la soluzione perfetta per un target smart e attento alle tendenze, che cerca design minimal e desidera

abbinamenti di colori inediti con un tocco urban.

Young si distingue per geometrie semplici e lineari e presenta alcuni dei nuovi elementi progettuali diventati un must per Stosa Cucine, come l'anta con presa maniglia Step e il vano a giorno di raccordo.

Le finiture di Young comprendono nobilitati effetto pietra, nobilitati tinta unita e legno. Le ante disponibili sono quella squadrata e l'anta con presa Step, un'anta con presa maniglia integrata che simula il sistema gola per un'apertura comoda e veloce e un utilizzo semplice della cucina.



**UNA CUCINA...
NON SOLO PER CUCINARE**

Young si inserisce in spazi fluidi e anticonvenzionali in cui le matericità si fondono, gli elementi si mixano, le funzioni si moltiplicano: non è un ambiente pensato solo per cucinare, ma è uno spazio da vivere nella sua totalità e da condividere in ogni momento della

giornata. Lo stile della cucina prosegue, infatti, nel living e tutto diventa ancora più social.

Da notare la postazione home office ricavata tra le colonne, con una mensola spessore 4 cm, e completata dallo schienale attrezzato Joy System.





FINITURE D'EFFETTO

Il Fenix® Nero Ingo, che ricorda il cemento, e il Corallo, che evoca i mattoni urbani, sono le finiture di una composizione minimal e molto geometrica. Una cucina al passo con i tempi e i ritmi della città, in cui anche lo smart working trova il suo spazio dedicato.

I DETTAGLI CHE FANNO LA DIFFERENZA

Alle estremità dei pensili i vani a giorno terminali, soluzione d'arredo per dare vivacità in cucina. Tra basi e pensili il Joy System, pratico sistema per attrezzare lo schienale con il minimo ingombro.



PROGETTI INFINITI

Come per le altre cucine proposte da Stosa Cucine, Young è mixabile con altri modelli e le possibilità progettuali sono infinite: ciò che distingue Young è la capacità di essere

attuale e fresca, in quanto prevede nella sua gamma colori e finiture abbinamenti insoliti che rispondono alle richieste di un cliente che non teme di cavalcare le mode.



STOSA
CUCINE

ESPERIENZA AUTENTICA

Una vita piena di emozioni
ha bisogno di una cucina
che sappia contenerle tutte



modello Color Trend/Natural - www.stosa.it



GARANZIA 5 ANNI
scopri i vantaggi su
www.stosa.it



All'interno della
gamma di proposte
Stosa è possibile
richiedere prodotti
certificati FSC®



UNOX CASA SuperOven



UNOX, il brand padovano di forni professionali più venduto al mondo, è entrato nel mercato residenziale di alta fascia con la nuova divisione Unox Casa, portando le performance dei più grandi ristoranti stellati nelle abitazioni private di lusso. Nasce così SuperOven, nelle due configurazioni: Model 1 (nella foto), il totem tecnologico che sfrutta la potenza e la versatilità di due forni professionali; e Model 1S, la configurazione più compatta, dotata di una singola camera di cottura.

UN FORNO DAVVERO INTELLIGENTE

Grazie alla tecnologia all'avanguardia e alle innovazioni brevettate da UNOX, SuperOven consente di effettuare ogni tipo di cottura, anche quelle che nei forni da casa non sono mai state possibili, come grigliatura, frittura, affumicatura, disidratazione, cottura a vapore o sottovuoto. La funzione Autocook propone oltre 400 programmi di cottura automatici presi in dote dai migliori ristoranti al mondo. Una volta selezionato il tipo di alimento e il risultato desiderato, il forno imposta automaticamente il miglior processo di cottura. Con Multi.Time è possibile cucinare simultaneamente alimenti che richiedono tempi di cottura diversi e si può utilizzare il forno in ciclo continuo e impostare fino a 10 timer che avvertono quando ciascuna pietanza è pronta. Con la funzione Manuale si impostano manualmente i vari parametri di cottura per il preriscaldamento e per ciascuna fase, quali durata di cottura, temperatura in camera, immissione o estrazione di vapore, e velocità delle ventole. L'interfaccia ha un pannello digitale facile e intuitivo che consente di attivare oltre 400 programmi di cottura, per i quali è sufficiente selezionare il tipo di cibo e il risultato desiderato e il forno determina in automatico le impostazioni adattandole alla quantità infornata.

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

*UN PRODOTTO UNICO
IN TUTTI I SUOI ASPETTI*

Entrambi i modelli - SuperOven Model 1 e SuperOven Model 1S - hanno un sistema di ventilazione integrato che elimina ogni odore e vapore grazie a filtri professionali a carboni attivi, garantendo non solo prestazioni impeccabili ma mantenendo anche un'aria sempre fresca e pulita. La cappa integrata in acciaio inox - che nasce dalle cappe delle cucine dei ristoranti - unisce funzionalità, space saving e un

design moderno ed elegante, rendendo la cucina performante e allo stesso tempo raffinata. Nel dettaglio: grazie al filtro di condensazione autopulente tutto il vapore prodotto durante la cottura viene eliminato; con i potenti filtri professionali a carboni attivi tutti i fumi e gli odori vengono assorbiti; la ventola interna convoglia forzatamente i fumi di cottura attraverso un lavaggio ad acqua e un filtro carboni attivi per rilasciare



in cucina aria fresca e pulita. Infine, grazie al design integrato direttamente nel forno, non c'è necessità di avere un camino di sfogo, a tutto vantaggio della linea del prodotto.

Infine, il lavaggio del forno è completamente automatico: basta sfiorare lo schermo e SuperOven si pulisce autonomamente con una soluzione di acqua e detergente delicato ed ecologico brevettato da UNOX.



COOK LIKE A CHEF, PER UN'EXPERIENCE A 360 GRADI

Cosa rende Model 1 e 1S una vera e propria esperienza culinaria a 360 gradi? Certamente la rivoluzionaria piattaforma digitale Cook Like a Chef che offre ai clienti Unox Casa un'esperienza di alto livello. All'interno della piattaforma Cook Like a Chef, gli utenti vengono ispirati da contenuti organizzati per temi che intercettano i gusti e i desideri dell'utente e lo guidano attraverso proposte video. Per realizzare i video on demand l'azienda padovana ha allestito dei veri e propri studi cinematografici presso il proprio quartier generale, dove ha realizzato numerose

video ricette di grande impatto visivo per stimolare e coinvolgere gli utenti. Alla fine del video è possibile scaricare il programma di cottura scelto sul proprio forno. Ma la piattaforma non si ferma qui. Cook Like a Chef propone anche un servizio Personal Cooking Trainer che fornisce un supporto e una consulenza individuale in tempo reale con gli chef Unox Casa, che possono mettersi in contatto con gli utenti prima di una cena suggerendogli un menu e guidandoli passo dopo passo nella creazione di piatti unici e delle Masterclass live in diretta streaming.



MODEL 1

IL TOTEM TECNOLOGICO CHE SFRUTTA
LA POTENZA E LA VERSATILITÀ DI 2
FORNI PROFESSIONALI

2 camere di cottura
Cappa integrata
Lavaggio automatico
Cassetto porta accessori
Detergente Unox Casa
7 teglie
Affumicatore



MODEL 1S

LA CONFIGURAZIONE PIÙ COMPATTA,
DOTATA DI UNA SINGOLA CAMERA
DI COTTURA

1 camera di cottura
Cappa integrata
Lavaggio automatico
Cassetto porta accessori
Detergente Unox Casa
4 teglie
Affumicatore



SuperOven.

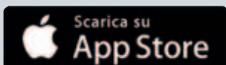
Il forno professionale dei grandi chef stellati adesso ridisegnato per le case più esclusive.

UNOX
CASA

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 2023

Direttore Responsabile Vito Sinopoli

Caporedattore Arianna Sorbara

Hanno collaborato Luca Bocola, Eleonora Pifferi, Nicol Re

Impaginazione e fotolito EmmeGi Group - Milano

Responsabile coordinamento grafico Alda Pedrazzini

Coordinamento tecnico Paola Lorusso

plorusso@e-duesse.it

Traffico Elisabetta Pifferi

elisabetta.pifferi@e-duesse.it

Publicazione 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

Informativa resa ai sensi degli articoli 13 - 14 Regolamento UE 2016 / 679 GDPR (General Data Protection Regulation)

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

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

DUESSE COMMUNICATION S.R.L.

Via Goito 11 - 20121 Milano,
tel. 02277961 - fax 0227796300 (www.e-duesse.it)

Amministratore Unico Vito Sinopoli

Publicazioni Duesse Communication

BEAUTY BUSINESS, BEST MOVIE, BOX OFFICE, BUSINESS PEOPLE,
PROGETTO CUCINA, TIVÙ, TOY STORE, UPTRADE,
VISION.BIZ, VOILÀ

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.

*Dicembre 2019 GfK - Analisi acquirenti DCA

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.



GARANZIA 5 ANNI STOSA
scopri i vantaggi su stosa.it



È QUI CHE CONDIVIDO CON TE
LA MIA STORY OGNI GIORNO.

ESPERIENZA AUTENTICA

stosa.it



STOSA
CUCINE