

PROGETTO

N. 11/12 - NOVEMBRE/ DICEMBRE 2021
www.a-fattori.it

PRIMA EDIZIONE
SPECIALE BILANCI 2021

PERSONE · MERCATO
TREND · PRODOTTI

CUCINA

Nuove visioni

ARAN CUCINE
FEBAL CASA
GROHE
GRUNDIG
MASTER KITCHEN
MIELE
SAMSUNG
SILVERLINE
GRUPPO TITUS





ZERICA TRIONFA AL RED DOT AWARDS 2022

Per il secondo anno consecutivo, il brand italiano è vincitore del Red Dot Award 2022 nelle categorie Design e Smart Product con il prodotto Smart-Top.



Il vostro design di Zera prevale con il Red Dot Award.

Zerica conquista nuovamente il Red Dot Award con Smart-Top Water Dispenser. Il distributore d'acqua Smart-Top è composto da tre elementi interconnessi: unità di raffreddamento e riscaldamento dell'acqua, rubinetto di design e un touchscreen, quest'ultimo è integrato direttamente nel piano della cucina e consente di definire con precisione il volume, le temperature dell'acqua e lo stato dei consumabili (filtra, bombola CO2 ecc.). Grazie alla connettività IoT, tutte le informazioni sull'utilizzo del sistema sono disponibili in tempo reale su internet. Non solo, è addirittura possibile modificare da remoto i parametri operativi per un'assistenza cliente più veloce, conveniente e sostenibile.

ELECTROLUX INSEGNA A CUCINARE COL VAPORE

Online il videocorso con 4 ricette firmate da Ernst Knam.

Ernst Knam, uno dei migliori maître chocolatier in Italia, nel videocorso Electrolux Steam Academy prepara deliziose ricette servendosi del forno a vapore Electrolux e di altri elettrodomestici firmati dal brand svedese, semplici da utilizzare e adatti a ogni cucina, che rendono possibile cimentarsi con successo anche nelle preparazioni più complesse.

"L'iniziativa ha l'obiettivo di mostrare, con l'aiuto del nostro ambasciatore, tutti i vantaggi dell'utilizzo della cottura a vapore, con un videocorso dedicato, dal taglio educativo e ingaggiante. Sulla piattaforma digitale gli utenti potranno accedere direttamente a tutti i segreti del vapore, che preserva la consistenza e le proprietà nutritive degli ingredienti, minimizzando al contempo la spreca di cibo", dichiara Italia Sgrò, Brand Activation Manager Electrolux Appliances Italia.

Il brand svedese, per questa Academy, ha messo a disposizione un'ampia gamma di forni a vapore adatti a ogni esigenza, perfetti per creare piatti incredibilmente sani e gustosi come soffici ganachés, morbidi arrosti e verdure saporite. Piani cottura e la particolare Plancha Grill di Electrolux, per esempio, che può essere utilizzata su qualsiasi fonte di calore e con il nuovo fondo in acciaio inox, e assicura una distribuzione della temperatura uniforme.



Ernst Knam, uno dei migliori maître chocolatier in Italia.



CON HAIER È INTERNET OF BEINGS

In cucina gli utilizzi più frequenti della app hOn.

I dati delle registrazioni a hOn (quasi 5 milioni di iscritti) sono una miniera di informazioni sugli utilizzatori di elettrodomestici Candy, Haier e Hoover. La classifica di utilizzo dell'app in Europa vede in testa la Polonia seguita a breve distanza da Spagna, Repubblica Ceca, Francia e UK. L'Italia, in sesta posizione, ha un numero di utenti attivi in costante crescita. Questi risultati fanno parte del progetto IoT Ecosystem di Haier Europe, che mette in pratica il concetto di Smart Home sfruttando l'Internet of Things per soddisfare le esigenze e le aspettative dei consumatori: Internet of Beings. Il mondo della cucina è protagonista nell'utilizzo delle numerose funzionalità della app di Haier. Nei primi sei mesi del 2022 l'utilizzo di funzioni smart legate ai forni sono cresciute in maniera esponenziale. La funzione più utilizzata nel mondo cooking è invece My Inventory che permette di controllare la spesa dallo schermo del frigorifero.