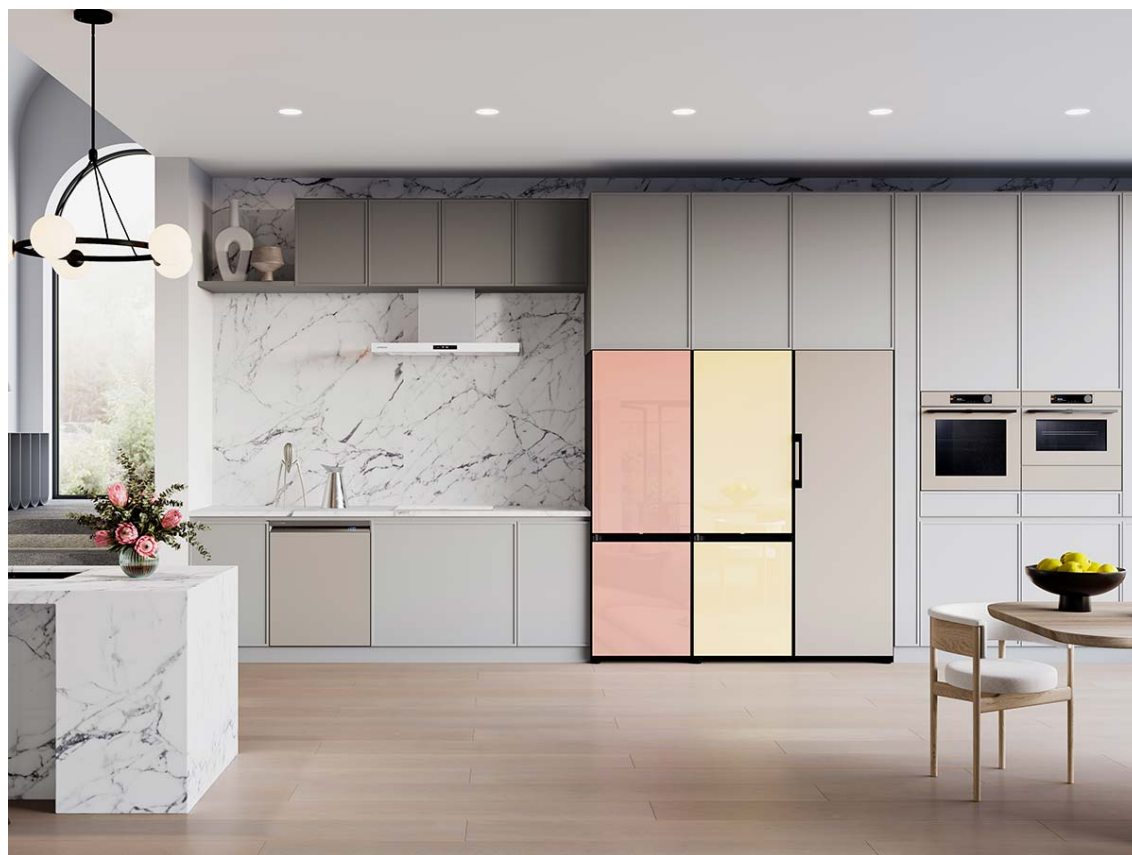


Best of Salone: Elettrodomestici

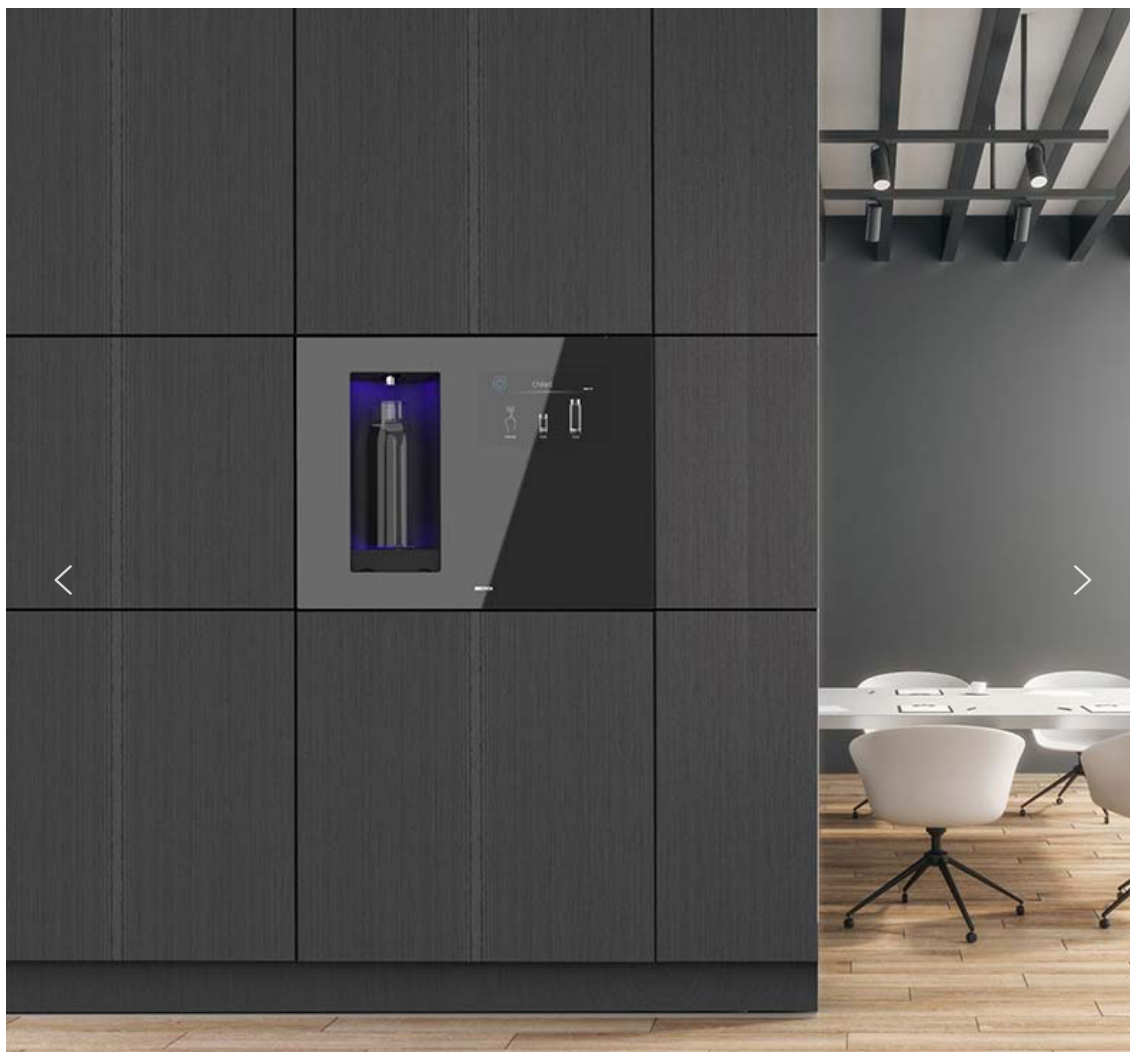
Quando la tecnologia incontra il design, gli elementi d'uso quotidiano ci aiutano sempre di più a semplificare (e migliorare) le nostre vite, arredando la casa con gusto. Questi prodotti presentati all'ultima Design Week ne sono la dimostrazione

Redazione | 13 Luglio 2022



Bespoke series by Samsung

Cappe che non si vedono (più), miscelatori dell'acqua anti-spreco, refrigeratori intelligenti per il vino e forni che cuociono anche al vapore. L'ultima generazione di elettrodomestici presentata al **Salone del Mobile 2022** rende la cucina uno spazio ancora più innovativo, ma bello da vedere. Con lo sguardo sempre rivolto al risparmio energetico e alla sostenibilità. Ecco alcune delle soluzioni più interessanti e all'avanguardia, secondo noi.



i-Wall by Zerica

i-Wall by ZERICA

Bello, innovativo e funzionale. Il sistema di erogazione dell'acqua **i-Wall**, concepito e realizzato dall'azienda siciliana **Zerica**, garantisce sempre acqua purissima, naturale o frizzante, fresca o a temperatura ambiente. Grazie al suo design minimale disponibile in versione Glass, Inox e Black, si adatta a ogni modulo da cucina. Estremamente silenzioso e pratico da usare, i-Wall permette anche di riempire caraffe e bottiglie. Nel 2021 ha ottenuto il premio **Smart Product** ai **Red Dot Design Awards**, competizione organizzata dal **Design Zentrum Nordrhein Westfalen** che dal 1955 premia i **migliori prodotti di design** tra estetica, funzionalità e innovazione tecnologica.

SuperOven by Unox Casa

Composta da due modelli, **Model 1** e **Model 1S**, la nuova collezione di **Unox Casa** offre prestazioni professionali combinate a un'estrema facilità d'uso. I forni **SuperOven** non si chiamano così a caso: al loro interno è infatti possibile effettuare ogni tipo di cottura, anche quelle “non da forno” come grigliatura, frittura, sottovuoto, affumicatura, cottura a vapore e arrosto. All'interno, sensori monitorano continuamente la percentuale di umidità nella camera di cottura e garantiscono di cuocere il cibo in modo uniforme, tre volte più velocemente di un qualunque forno standard.

Omnichef by SMEG

Combinare forno “tradizionale” con cottura a vapore e a microonde in un unico elettrodomestico? È possibile grazie anche alla nuova generazione di forni **Galileo** di **Smeg**, che permette di ottenere tutti i vantaggi delle tre diverse tecnologie: maggiore croccantezza grazie alla cottura tradizionale, conservazione dei nutrienti grazie al vapore, velocità e praticità grazie alle microonde. Gli ingredienti vengono così valorizzati a livello professionale, ma grazie all'intuitivo *display touch* la tecnologia è a portata di mano. E anche il risparmio è garantito: quello di tempo è fino al 60%, energetico al 25%.

Serie 4-5-6-7 by SAMSUNG

Versatili, innovativi, di design e ancora più intelligenti: sono le 4 nuove serie di forni da incasso di **Samsung** (in copertina). Il loro denominatore è il vapore: la tecnologia **Dual Cook** e **Dual Cook Flex** permette infatti di cuocere contemporaneamente al vapore e in maniera tradizionale. Tutti i modelli possono essere gestiti a distanza tramite la piattaforma **SmartThings**; a partire dalla **Serie 6**, poi,

Samsung introduce per la prima volta la funzione **Ai Camera** dotata di Intelligenza Artificiale (AI), che permette di identificare la pietanza e controllarne lo stato di cottura in autonomia, aiutando il provetto chef in ogni fase della preparazione.

Vino Cantine by NEFF

Le nuove vino cantine sottopiano da incasso del marchio tedesco si distinguono per adattabilità ed eleganza. Disponibili in due misure, 30cm e 60cm, possono contenere rispettivamente fino a 21 e 44 bottiglie. Entrambe sono realizzate in legno di bambù, un materiale che garantisce la conservazione ideale per ogni tipo di vino. Dotate di illuminazione a LED interna e guida telescopica per facilitare l'accesso e la presa delle bottiglie, hanno anche una protezione anti UV e due zone a temperatura separata, regolabile tra i 5°C e i 20°C, così da poter conservare al meglio i vini a seconda delle loro diverse caratteristiche.



All-In by FRANKE

Diverse le soluzioni per una cucina “a prova di futuro” presentate all’ultimo Salone del Mobile dal marchio **Franke** (vedi anche l’Air Hub di Faber). Il miscelatore “intelligente” **Active Twist**, per esempio, grazie al controllo automatico di flusso e temperatura che promette di risparmiare fino al 50% di acqua, si è aggiudicato il **Red Dot Design Awards 2022**. A ricevere l’ambito premio di design è stato anche **ALL-IN**, che trasforma ogni lavello in una postazione lavoro dallo stile unico: un singolo kit racchiude tutti gli strumenti necessari alla preparazione dei pasti fino al successivo riordino, e permette di cucinare in maniera facile ed efficiente.

Air Hub Vertical by FABER

Faber, l’esperto dell’aria di Franke, in occasione del **Fuorisalone 2022**, ha presentato **Air Hub Vertical**, perfetto connubio tra tecnologia e design: il sistema integra perfettamente la funzione di cappa e di igienizzazione dell’aria, rimuovendo non solo fumi e odori della cottura dei cibi, ma anche fino al 99,99% di virus e batteri, e senza utilizzare né sostanze chimiche né ozono. Una soluzione sicura, efficace ed ecologica per purificare l’aria in uno degli ambienti della casa dove si trascorre più tempo.

Air Wall by FALMEC

Uno spazio dinamico, funzionale e libero, improntato alla convivialità. Così si presenta la nuova collezione **Elements** di **Falmec**, che trova nel sistema **Air Wall** la sua massima espressione: qui, il concetto di cappa tradizionale scompare

e l'elemento aspirante si inserisce in un'architettura modulare e multifunzione, integrandosi completamente. In più, grazie alla tecnologia "silenziosa" NRS che elimina fino all'86% del rumore, la cappa non si sente più. E chiacchierare mentre si cucina diventa più facile e piacevole.

Lhov by ELICA

Il suo nome, ideato dallo Chief Design Officer **Fabrizio Crisà**, evoca i tre elementi fondamentali di ogni cucina: **Hob** (piano cottura), **Oven** (forno), **Ventilation** (areazione), nonché l'amore ("love") che li vede uniti in un prodotto inedito, almeno finora. **LHOV** consiste infatti in un modulo unico dove il sistema aspirante è letteralmente inglobato e dunque nascosto, mentre il forno, collocato sotto al piano cottura, si trova ad un'altezza che favorisce l'ergonomia e libera ulteriore spazio sotto. Grazie alle dimensioni più grandi, il forno garantisce una cottura più omogenea senza la necessità di avere più ripiani e permette di cuocere più cibi contemporaneamente, ottimizzando i consumi. Tutto gestibile con display touch o comando vocale.



Frigorifero convertibile sottopiano by Signature Kitchen Suite



Vino cantina sottopiano by Signature Kitchen Suite

Frigorifero convertibile sottopiano e Vino cantina by Signature Kitchen Suite

Il marchio di elettrodomestici di alta gamma del gruppo **LG Electronics** ha partecipato per la prima volta a **Eurocucina**

dove ha presentato anche il **frigorifero convertibile sottopiano** e il **vino cantina sottopiano**. Il frigo dagli interni in Inox si compone di due cassette che possono essere impostati fino a 6 livelli di temperatura; il vino cantina ha invece una capacità di 41 bottiglie, e include due zone regolabili separatamente per temperatura e umidità. I 4 ripiani in legno di faggio naturale conferiscono stabilità, regolano “naturalmente” umidità e temperatura, e aiutano a eliminare odori e sostanze che possono alterare le proprietà del vino.