

Especial

FTK-Eurocucina *Milão '08*



Milão mostra a mais recente tecnologia para a cozinha

Pelo terceiro ano consecutivo, o salão satélite FTK (Technology For the Kitchen) realizou-se no âmbito da Eurocucina, para oferecer um vislumbre do que as grandes marcas de electrodomésticos estão a desenvolver em termos de inovação.



De facto, a inovação foi o denominador comum nos stands das marcas presentes, que se instalaram, num espaço de 5.500 metros quadrados, para apresentar as suas novidades e criações, incluindo muitos protótipos. Nesta linha, destacaram-se marcas como a Indesit, Candy, Electrolux e Whirlpool. Alguns produtos poderão ser encontrados no mercado dentro de cinco ou dez anos, mas outras ideias são a tal ponto futuristas que nem os próprios fabricantes sabem se algum dia terão viabilidade comercial.

Por outro lado, o design permaneceu como o componente fundamental dos produtos expostos, mas assistindo-se a uma mudança no sentido da eco-compatibilidade dos produtos, em linha com o foco geral na preservação do ambiente. A facilidade de utilização, no sentido da simplificação da forma como os electrodomésticos são usados, a ergonomia e o tamanho, para uma eficaz gestão do espaço, sem comprometer a funcionalidade e a performance, foram outras considerações em destaque.

No que diz respeito às cozinhas propriamente ditas, ficou, uma vez mais, claro o papel cada vez mais central assumido por este espaço da casa, onde as pessoas tendem a reunir-se. Tal como a tecnologia, o mobiliário de cozinha é cada vez mais considerado um investimento que vale a pena fazer, sendo escolhido com cuidado, em nome da funcionalidade e da sofisticação.

Muitas destas tendências vão ser novamente reunidas numa única mostra, já no próximo mês de Maio. A pensar na sua apresentação ao mercado português, algumas das marcas presentes vão viajar até Portugal, para mostrar as suas novidades no âmbito da Tektónica. É o caso da SMEG, que não quis desvendar para já esses trunfos, reservando-os para a FIL.

O design permaneceu como o componente fundamental dos produtos expostos, mas assistindo-se a uma mudança no sentido da eco-compatibilidade dos produtos, em linha com o foco geral na preservação do ambiente. A facilidade de utilização, no sentido da simplificação da forma como os electrodomésticos são usados, a ergonomia e o tamanho, para uma eficaz gestão do espaço, sem comprometer a funcionalidade e a performance, foram outras considerações em destaque.

AEG-Electrolux aposta na indução

A AEG-Electrolux mostrou as suas mais avançadas tecnologias para a cozinha durante a Semana do Móvel de Milão, mas fora do recinto da feira, na Tortona, uma zona boémia da cidade, onde os artistas são uma presença constante. Para além da mostra na feira, os vários eventos paralelos no Fuori Salone fazem com que Milão entre no mapa mundial do design de soluções, tendências, cores e materiais que vão definir o estilo da cozinha nos próximos dois anos.

No SuperstudioPiù, a indução foi a grande protagonista da mostra da AEG-Electrolux. Com uma potência de saída de 90 por cento, face aos 50 por cento das tradicionais placas a gás, a indução é das mais avançadas e eficientes tecnologias de cocção. A AEG-Electrolux mostrou dez modelos de estética exclusiva, com funções que tornam a tarefa de cozinhar mais eficiente, rápida e flexível. A placa Teppan Yaki é ideal para cozinhar carne, peixe e vegetais directamente na chapa, sem gordura ou óleo, e a Wok, especialmente desenhada para recipientes com fundos redondos, é indicada para fritar e cozinhar a alta temperatura.



O silêncio dos exaustores Best

Design, performance e silêncio. Assim se pode resumir a gama de exaustores que a Best apresentou na FTK.



Um dos modelos em destaque foi o K280, com 90 centímetros de largura, cujas linhas modernas e design actual são realçados pelo acabamento em inox e vidro. De alta capacidade de extracção (900 m³/h), quatro velocidades, controlo remoto e iluminação de halogéneo, este modelo é simultaneamente muito silencioso, graças ao motor Silent, não excedendo o 62 decibéis. Vem equipado com dois filtros de gordura mas, como opção, está disponível uma versão com filtro de carvão tipo cassette.

Bosch celebra o seu aniversário com a edição ColorGlass

A Bosch celebra o 75.º aniversário dos seus electrodomésticos com edições especiais, como os combinados ColorGlass, com portas de vidro em cinco cores que dão um toque de alegria à cozinha e coordenam-se com a gama de cores dos restantes móveis e electrodomésticos.

Por detrás do vidro, vê-se apenas o sistema electrónico de controlo Touch-Premium, na parte superior do frigorífico. A temperatura, o bloqueio de segurança para crianças, a função de férias, a função eco e a “bottle timer” podem ser ajustadas pulsando simplesmente o símbolo desejado no painel. Os ajustes são visualizados de forma compreensível, mas discreta, no display.

Por detrás das portas de vidro esconde-se também a mais moderna tecnologia de refrigeração, como o sistema Multi Airflow, para uma climatização constante do interior, a refrigeração super, a descongelação automática e o revestimento anti-bacteriano a iões de prata. No congelador, os acumuladores de frio estão colocados na porta. Dispõe de uma gaveta de congelação intensa que pode ser utilizada também para guardar pizzas ou fazer cubos de gelo.

De destacar também a poupança energética porque a edição ColorGlass obteve uma classificação A+.



Candy mostra credenciais ecológicas

Na Eurocucina, as novidades apresentadas pela Candy apresentam uma nova visão de todo o sistema de preparação dos alimentos. Nascidos para serem “verdes”, os novos produtos da Candy destacam-se pelos seus níveis de eficiência energética e de baixa emissão de gases considerados nocivos para

o ambiente. Muitos dos produtos apresentados na Eurocucina receberam inclusivamente a certificação Carbon Footprint pela sua eficiência energética.

Reduzir os consumos de energia não significa, no entanto, comprometer a facilidade de utilização, daí que, na nova colecção High Plan, a Candy introduza o sistema U.cook, um novo conceito de forno multifunções.

A marca parte agora de uma nova plataforma e quer apostar ainda mais no segmento do encastre, onde pretende duplicar o seu volume de negócios até 2010.

Electrolux lança o forno que sabe cozinhar

Inspiro é uma nova geração de fornos inteligentes da Electrolux, ideal tanto para os chefs mais exigentes, como para os que têm pouca experiência na cozinha.



Graças ao seu sistema de sensor avançado e à sua base de dados de experiências de cozedura, o forno escolhe a temperatura correcta, tempo e função para qualquer tipo de refeição. Apenas se tem de seleccionar o tipo de alimento, entre cinco categorias, e o forno trata do resto, incluindo auto desligar-se e alertar quando a comida está pronta.

À maneira das funções de auto-foco nas câmaras digitais, o Inspiro faz cálculos precisos baseados na informação do que está para ser cozinhado e os ajustes apropriados. Mas, caso se deseje, é possível passar para o “modo manual”.

O Inspiro não só sabe cozinhar como se limpa a si próprio, graças ao sistema de limpeza pirolítica. Uma vez seleccionada a função de pirólise, o forno aquece até 500 °C e queima os resíduos mais “teimosos”, deixando apenas cinzas, que podem ser limpas com um pano húmido.

Elica veste as suas chaminés

Com a sua tecnologia de fluxo concentrada num único elemento, o sistema Evolution da Elica representa a base ideal para a exploração da estética. A marca veste as suas chaminés e o modelo Helix completa as tendências, com um acessório, criando um look fresco e pessoal.

Ondulando graciosamente em torno da superfície de aço de Evolution, como se de um tecido colorido se tratasse, Helix configura um extra proposto pela Elica, uma combinação de aço inoxidável e uma suspensão de fios e motivos geométricos. A estrutura de aço sustém a cortina de pedras de vidro azul ou verde, que circunda a chaminé, para criar o efeito visual de uma espiral de cor, que parece subir e envolver o produto Evolution, num elegante jogo de ar e luz.





Faber apresenta uma chaminé multimédia

Ver o programa de televisão preferido, fazer o download de uma receita ou uma chamada por videoconferência através de uma webcam. Tudo ao mesmo tempo e na cozinha. É isto que a Faber propõe com a sua chaminé Imago Plus, uma das muitas novidades apresentadas na FTK e que em Portugal estarão disponíveis sob a marca

Mepamsa.

Um verdadeiro modelo multimédia, Imago Plus integra um televisor LCD de 19 polegadas, um ficheiro de receitas, um sistema de monitorização da casa e ligação à Internet. Ao mesmo tempo que continua a eliminar o vapor e os odores decorrentes da cozedura.

Desenhada com tecnologia sofisticada, mas fácil de usar, Imago Plus combina o máximo silêncio e capacidade de ventilação com apelo e funcionalidade. E as suas características multimédia são ainda ampliadas com a integração de uma entrada USB, que permite ouvir a música favorita guardada num leitor MP3.

Franke lança linha Crystal

O bilhete de visita da colecção Crystal da Franke é a estética e o luxo. Fornos, lava-loiças, chaminés e placas, o sistema Crystal cumpre com as necessidades de duração e funcionalidade, com um design que combina o vidro com o aço inoxidável, o que lhe confere uma elegância extra.

Projectados para serem compatíveis com qualquer mobiliário, em especial para ambientes “open space”, os fornos apresentam-se como pequenas “jóias” em vidro preto ou branco, Com sete ou nove funções e comandos por toque, a Franke propõe um novo sistema modular capaz de assegurar uma boa gestão do espaço.

As placas, disponíveis com 60, 70, 90 ou 120 centímetros, em vidro temperado e grelhas em inox, apresentam uma silhueta quase etérea. Nas chaminés, um equilíbrio de materiais nobres e puro design combina-se com o baixo nível de ruído, comandos por toque e filtros em aço inoxidável, que potenciam a aspiração perimétrica. A linha completa-se com um lava-loiça simples ou duplo.





Gaggenau apresenta a série Vario 200

Todas as combinações são possíveis, quer se cozinhe a gás, com ou sem a wok, com o grill ou a fritadeira ou com as placas de cerâmica ou indução.

Os elementos funcionais dos módulos da série Vario 200 da Gaggenau são em aço inoxidável, enquanto os painéis de controlo e os botões são em alumínio. O acabamento mate é criado por um vidro da superfície, que não risca nem ganha dedadas.

Quando não são necessários, os módulos podem ser escondidos sob as tampas de alumínio. Os elementos têm 28 centímetros de largura e são integrados directamente no topo.

Os elementos têm 28 centímetros de largura e são integrados directamente no topo.



Generation Future da Hoover

No ano em que comemora 100 anos, a Hoover oferece uma gama completa de chaminés decorativas ou integradas, especialmente concebidas para realçar o estilo da cozinha e pensadas para o futuro, desenvolvidas sob o conceito Generation Future, que está aplicar à sua nova gama de electrodomésticos.

Modelos de ilha, box ou montados na parede, totalmente em aço inox ou com acabamentos em vidro estão disponíveis para satisfazer cada necessidade. O design combina-se com a mais alta tecnologia nos novos modelos, que incluem displays LCD, filtros em vidro de alta capacidade de aspiração perimétrica, ruído reduzido e uma melhor iluminação, graças ao recurso a lâmpadas de halogéneo. Tudo isto sem comprometer a sua eficiência energética, uma das credenciais que a marca mais sublinhou na FTK.

Pequenos domésticos da Kitchen Aid animam demonstrações profissionais



Um genuíno clássico, os robots de cozinha da KitchenAid foram desenhados para todos aqueles que têm paixão pela cozinha. Feitos inteiramente em metal e equipados com um motor com uma transmissão directa, o pequeno doméstico da Kitchen Aid é um exemplo de excelência de design e protagonizou muitas das demonstrações realizadas nos stands da Whirlpool/Kitchen Aid e na Zona Tortona.

Ideal para preparar pasta e massas de bolos com resultados similares aos profissionais, o robot dispõe de dez velocidades e diversos acessórios que ajudam a preparar os mais diversos cozinhados.

Mais espaço no novo forno Openspacé da Hotpoint-Ariston

A Hotpoint-Ariston criou o Openspace, que caracteriza como o maior e mais flexível forno do mercado. O espaço XL do Openspace cabe nas dimensões standard de 60x60, mas proporcionando uma capacidade de 70 litros, contra os apenas 58 de um forno tradicional. Ou seja, 20 por cento de espaço interior adicional.

O forno pode cozinhar, de forma uniforme, quatro níveis ao mesmo tempo. Possui dez funções de cozedura, seis das quais universais e quatro automáticas, que asseguram resultados perfeitos ao confeccionar pizzas, pão, carnes (três fases) e bolos.

O forno, por outro lado, "divide-se" em dois de diferentes tamanhos, graças a uma partição de calor, que permite uma regulação independente da temperatura em cada um dos espaços. O espaço principal, com 48 litros de capacidade e três níveis de potência, e o mais pequeno, que atinge 200 °C em apenas quatro minutos (função Fast Cooking), podem assim ser usados para cozinhar simultaneamente dois pratos a diferentes temperaturas, poupando energia e tempo.

O display digital, simples e intuitivo, tem poucos símbolos, mas claros e compreensíveis, indicando o estado do forno através do ciclo de cozedura, mesmo quando os dois espaços estão a trabalhar ao mesmo tempo. O ciclo Fast Clean mantém o forno constantemente limpo, sem o uso de detergentes químicos e sem esforço. Existem três ciclos de auto-limpeza, dependendo do nível de sujidade e gordura (normal, eco e intensivo). O sistema pirolítico alcança os 500 °C em poucos minutos, reduzindo os resíduos a cinzas. Um sistema de segurança tranca a porta do forno, enquanto o processo decorre.

Graças à qualidade dos materiais e ao uso de tecnologias avançadas, o Openspace obteve classe A de eficiência energética.





Indesit apresenta nova linha de encastre Prime

A Indesit apresenta Prime, a sua nova linha coordenada de electrodomésticos encastráveis. Com o seu design moderno e elegante, Prime foi desenvolvida para pessoas que querem uma experiência de cozinha que combina a satisfação estética e a alta performance.

A nova linha cobre todas as famílias de produ-

to, fornecendo uma oferta coordenada para as cozinhas modernas. Desenhada por Giugiaro, dispõe de soluções práticas e fáceis de usar, incluindo fornos, chaminés, placas, máquinas de lavar a loiça e frigoríficos.

Os novos produtos têm várias funções, como a Speedy cooking, nos programas Barbecue e Keep Warm, detalhes estéticos coordenados, como as portas das máquinas de loiça e dos combinados, uma gama de acessórios e uma atenção marcada no pormenor.

Os fornos destacam-se pela sua simplicidade, jovialidade e originalidade. Para facilitar a preparação dos alimentos, o forno Multichef 8 tem oito programas, assegurando resultados perfeitos seja qual for a receita. Limpá-lo também não é problema, graças ao seu sistema automático de limpeza pirolítica, com três ciclos, adequados a diferentes tipos de necessidades (eco, normal e intensivo).

Assim que o programa é seleccionado, o forno sugere o tempo de cozedura, que o utilizador também pode modificar, mas que, acima de tudo, permite ser programado com antecedência.

Samsung apresenta a sua nova gama de encastre

Num dos muitos eventos colaterais realizados no âmbito da Semana do Móvel de Milão, a Samsung apresentou a sua linha Style InSide. Na Zona Tortona, na mostra Bye Night, a Samsung mostrou as suas novidades para 2008, juntamente com uma completa linha de encastre.

O espaço, desenhado pelo arquitecto Isacco Brioschi, foi dividido em várias áreas Ku (de Küchen, que significa cozinha), onde conjugou várias dimensões da cidade em plena escuridão, também graças à presença de materiais naturais. Num espaço evocativo, a Samsung comunicou uma nova perspectiva do ambiente doméstico, onde a dimensão dos objectos e das paredes aparecia na forma de linhas estilizadas desenhadas na parede.



Siemens aposta nas grandes capacidades

A Siemens aposta na tendência das grandes capacidades e apresenta, pela primeira vez, electrodomésticos integráveis para o frio com dimensões generosas. a-Cool, assim se chama a nova gama para refrigerar, congelar e conservar vinhos.

No total, os sete módulos oferecem o espaço necessário para desfrutar de uma configuração individual e flexível. Dois frigoríficos integráveis, dois módulos de congelação e um combinado adaptam-se às mais diversas condições e desejos de configuração.

Um elemento desta colecção é a vinoteca CI24WP00, que permite armazenar um total de 98 garrafas,



em duas zonas de regulação independente da temperatura. O baixo nível de ruído permite colocá-la nas zonas de refeição ou de estar. Os dois módulos de congelação, por sua vez, contam com dispensador exterior de gelo, em cubo ou picado, ou de água. Todos os congeladores beneficiam de funções de gama alta, como a congelação super, a função automática de descongelação e a tecnologia NoFrost. Nos módulos de refrigeração, o sistema Multi-Airflow e o filtro Airfresh garantem uma refrigeração homogénea e um bom ambiente interior. Todos os módulos dispõem de regulação electrónica da temperatura, display com ajuste por voz, modo de poupança de energia e modo de férias.

Whirlpool transforma os electrodomésticos em espelhos

Luxo e elegância na cozinha, o Side by Side Mirror da Whirlpool é o modelo ideal para transformar o ambiente da cozinha num espaço para viver e exibir-se.

Este novo Side by Side é caracterizado por uma exclusiva e singular estética espelhada, que enche o ambiente de luz. Com classe energética A+, é ideal para uma família numerosa e, graças à tecnologia 6.º Sentido, é capaz de detectar qualquer oscilação na temperatura e optimizá-la para os valores ideais, cinco vezes mais rápido que os modelos tradicionais. Os sensores internos monitorizam constantemente a temperatura, para manter a frescura dos alimentos e garantir uma extraordinária eficiência e protecção ambiental.

Para além disso, um prático dispensador na porta do Side by Side permite ter a toda a hora água fresca e cubos de gelo. Interagir com o frigorífico é igualmente fácil, graças ao elegante display LCD.



INSTITUTO DE MERCHANDISING
TENDÊNCIAS E INOVAÇÃO
2008



05 de Junho de 2008 - Hotel Vila Galé Ópera

Miele propõe uma nova forma de cozinhar com os fornos

A nova gama de fornos Generation 5000 da Miele distingue-se pelos 66 litros de volume que oferece num nicho standard de 60 centímetros. Uma maior disponibilidade de espaço interior, que pode ser dividido em cinco níveis diferentes.

A Miele equipou estes fornos com frentes CleanSteel, um acabamento especial em aço inox, que torna a sua superfície imune a dedadas. As marcas podem ser limpas, passando apenas um pano húmido, o que faz com que os detergentes e os cuidados especiais deixem de ser necessários.

Os novos fornos Generation 5000 dispõem também de mais funções, como a Moisture Plus, que proporciona uma humidade adicional aos assados, e AirClean Cat, que previne a formação de vapores durante a cozedura. Todos os fornos Generation 5000 estão equipados com controlo electrónico, o que permite manter estável a temperatura seleccionada. O equipamento recomenda uma temperatura para cada um dos oito modos, que pode ser mudada caso seja necessário.

Na hora de limpar, pode-se escolher entre modelos com acabamento PerfectClean ou com sistema pirolítico.



O Instituto de Merchandising promove o
Fórum Tendências e Inovação

“Tendências da Banca: Balcões do Futuro”

**“Tendência Novos Espaços:
Hiper e Super – Valores Acrescidos”**

**“Tendências Mundiais:
Programas de Fidelização de Clientes
Como Factor de Diferenciação”**

**“Tendências Internacionais:
Posicionamento e Novos Layouts”**

Inscrições

Associados	Não Associados
Dia inteiro: €280,00 ⁽¹⁾	Dia inteiro: €400,00 ⁽¹⁾
Meio dia: €175,00 ⁽²⁾	Meio dia: €250,00 ⁽²⁾

⁽¹⁾ Almoço incluído

⁽²⁾ Almoço não incluído. Pode ser solicitado à parte (€25,00 p/ pessoa)
A partir da 4.ª inscrição, por empresa, usufrui de um desconto de 5%

Condições de Pagamento

Por cheque, emitido à ordem de “Instituto de Merchandising de Portugal”

-Por transferência bancária, NIB: 0007 00007060002 85

Neste caso solicitamos envio p/ email

(geral.imp@imp.pt ou dir.executiva@imp.pt) ou por fax (21 780 15 31)

Após recebimento do(s) pagamento(s)

será emitida factura/recibo e só assim se considera efectiva a inscrição.

NOTA: a todos os valores apresentados acresce IVA à taxa de 21%