

## Eurocucina 2018

# La sublime arte della cucina: innovazione intelligente per ogni ambiente

Pad 9 - stand B05/C06

Ogni due anni, il Gotha dell'industria della cucina si incontra a Milano per EuroCucina, la più grande ed importante fiera di settore al mondo. In qualità di fornitore leader di sistemi di cucine, Franke sarà anche quest'anno tra i protagonisti con proposte uniche: uno stimolante mix di alta qualità, design contemporaneo, massima funzionalità, praticità d'uso e tecnologia intelligente. All'interno del 'Think Next corner', i visitatori potranno anche dare uno sguardo al futuro dell'ambiente cucina. Lo chef stellato Bruno Barbieri completerà l'esperienza culinaria con uno show cooking presso lo stand Franke.

Con le collezioni Maris, Smart, Mythos, Crystal e Frames by Franke, Franke vanta cinque ampie famiglie di prodotti in grado di soddisfare tutte le esigenze della clientela. Perfettamente coordinati tra di loro, i singoli prodotti sono in armonia dal punto della funzionalità, del design e della facilità di utilizzo. Un concetto di sistema che è parte integrante del DNA di Franke e che viene continuamente aggiornato e sviluppato: le innovazioni presentate a EuroCucina 2018 ne esaltano ulteriormente tecnologia e design.

### Prodotti di punta

La collezione Smart viene ampliata con l'introduzione della cappa **Smart Deco**, dal design avvolgente e dall'estetica estremamente accattivante e decorativa. Disponibile in sette nuance di tendenza (celeste, verde, rosa, giallo senape, grigio, bianco e nero), sono pensate per essere coordinate con altri elementi colorati della cucina come miscelatori e lavelli, creando un elegante e fresco stile pop chic.



Estremamente appealing e innovativa è la nuova cappa a parete **Impress** caratterizzata dalla superficie tridimensionale del pannello frontale. Un elettrodomestico altamente funzionale che riflette le tendenze del design contemporaneo nell'architettura, nell'arredamento e nella moda, la cui silhouette è adatta anche alle cucine di piccole dimensioni.



In occasione di Eurocucina 2018, la collezione Maris si amplia per includere nuovi elementi: nasce **Maris Free by Dror**, frutto della collaborazione con l'architetto e designer newyorkese Dror Benshetrit, la cui creatività ha interpretato una cucina perfettamente integrata e coordinata con dettagli e texture ispirate alla natura.

Novità della collezione Mythos, l'elegante piano a induzione con cappa integrata **Mythos 2-Gether**. Un impeccabile mix di design e tecnologia in classe A+++ , con griglia in ghisa della cappa perfettamente a filo con il piano cottura. Le eccellenti prestazioni di aspirazione della cappa sono assicurate dal posizionamento posteriore nella parte centrale del piano, soluzione che aumenta la flessibilità e la praticità d'uso.



### Uno sguardo sul futuro – 'Think Next corner'



Il *Think Next corner* dello stand Franke offre uno sguardo sul futuro: l'azienda svizzera mostra infatti come potrebbe essere la cucina digitalizzata di domani. Prodotto di punta, la cappa Cloud: una nuvola di nome e di fatto, poiché il suo design ne ricorda l'aspetto e la sua silhouette sembra fluttuare sopra il piano cottura. Un prodotto di straordinaria tecnologia ed eleganza, che può essere controllato tramite un'apposita applicazione. Nonostante la forte potenza di aspirazione, Cloud è estremamente silenziosa oltre che facile da pulire. Il doppio motore brushless vanta la classe di efficienza

energetica A. Nella versione Plus, la cappa ha anche un sensore di qualità dell'aria e permette di controllare l'intensità della luce.

Altrettanto innovativo il piano di lavoro interattivo "Kitchen Worktop Concept", che focalizza l'attenzione sulle potenzialità multifunzionali della cucina del futuro. Un'interfaccia intelligente dedicata all'utente moderno, al suo ritmo e al suo stile di vita quotidiano. Collegato alla cappa Cloud, il piano di lavoro offre infatti affascinanti e ipertecnologiche modalità di utilizzo che si adattano alle diverse necessità della giornata. Franke immagina una cucina camaleontica, da vivere in cinque modi diversi: Day, Cook, Party, Clean e Night. In modalità *Day*, per esempio, il piano di lavoro è il centro delle diverse attività (mantiene in caldo le bevande, carica la batteria dello smartphone di cui può diventare anche uno schermo alternativo, è una postazione home office); in modalità *Cook*, il piano di lavoro assiste tecnologicamente alla preparazione dei cibi, visualizzando anche le ricette direttamente sul top (grazie alla proiezione della cappa Cloud) ed è in grado di identificare e pesare automaticamente gli alimenti; in modalità *Party*, il worktop permette di impostare differenti luci d'ambiente, servire bevande refrigerate direttamente all'interno dello Chef Center ospitato dal top stesso e visualizzare video musicali; in modalità *Clean*, un'illuminazione ottimizzata e la disattivazione di tutte le funzioni facilitano le operazioni di pulizia. In modalità *Night*, infine, la cappa Cloud ricicla silenziosamente l'aria durante la notte, mentre la luce notturna serve come orientamento discreto in cucina.

### **Franke cucina con Bruno Barbieri**

Giovedì 19 aprile alle 16, **Bruno Barbieri** diletterà il pubblico con uno show cooking indimenticabile. Lo chef stellato mostrerà come preparare un menù da favola grazie all'utilizzo degli elettrodomestici Franke.

Da Rho Fiera al Fuorisalone: il nuovo **flagship store Franke di Milano in Via Pontaccio 18**, sarà aperto al pubblico per tutta la Design Week e accoglierà i visitatori con uno speciale allestimento che interpreta il tema Soft Kitchen.

### **Franke Group**

Franke appartiene al Gruppo Artemis ed è leader mondiale nella fornitura di soluzioni e attrezzature per cucine domestiche, bagni privati, servizi igienici pubblici, servizi per la ristorazione professionale e per la preparazione del caffè. Il Gruppo opera in tutto il mondo e impiega circa 9000 persone in 40 Paesi, generando un fatturato di circa 2 miliardi di CHF

**Link per scaricare le immagini in alta risoluzione:**

<https://www.dropbox.com/sh/mtc7opon5950k3h/AAByl95F91RpcTs9YnxFYulXa?dl=0>

[www.franke.it](http://www.franke.it)

Ufficio stampa GRAZIA LOTTI Rp  
Tel 02 6575103 – [info@grazialotti.com](mailto:info@grazialotti.com)