

00258>
9 770392 573000

ambiente **cucina**

BIMESTRALE NEW BUSINESS MEDIA - VIA ERITREA 21 - 20157 MILANO - POSTE ITALIANE SPA - ISSN 0392-5730

ANNO 44 SETTEMBRE | OTTOBRE 2020

258

DESIGN
CREATIVITÀ
AL CENTIMETRO

SUBFORNITURA
SOLUZIONI
SALVASPAZIO

URBAN KITCHEN





AIRFORCE

Frame è la cappa ad isola di Airforce predisposta per il sistema Integra che la rende ancora più funzionale
Frame is the island hood from Airforce designed for use with the Integra system, which makes it even more functional

AIRFORCE

La cappa "olistica"

«Anche durante le settimane più complesse abbiamo sempre cercato di uscire dalle mura domestiche, almeno con la nostra mente. Abbiamo immaginato un futuro fatto di mercati ancora più attenti e sensibili alla casa, abbiamo osservato settori affini al nostro per poter pensare a soluzioni nuove, ma più di ogni altra cosa abbiamo creduto fortemente nelle nostre risorse e siamo rimasti uniti, nonostante la distanza fisica.

Abbiamo ripensato alla cucina e la nostra idea è stata quella di passare dalla cottura intesa come attività, alla cottura come esperienza.

Possiamo definire la nostra idea di cappa per il futuro come qualcosa di "olistico": da innovativi sistemi di filtraggio degli odori, ai motori assiali performanti e a basso consumo, a sistemi di illuminazione in grado di integrarsi al resto dell'ambiente domestico regolando i gradi Kelvin, al risparmio energetico e alle classi energetiche, al

basso livello sonoro, per permettere alle persone di cucinare continuando a rilassarsi nell'intimità della propria casa, all'inserimento di materiali come il grès porcellanato che conferiscono anche alla cucina un aspetto unico, all'induzione con le sue funzioni in supporto all'utente e una cottura in tutta sicurezza.

Abbiamo guardato anche alla parte più green del nostro settore, cercando di prevedere imballi con un basso impatto ambientale. Tutto questo senza mai trascurare l'innovazione tecnologica e la facilità di utilizzo dei nostri prodotti».

Giorgia Filippini,
product & marketing manager Airforce

ARPA INDUSTRIALE

Sostenibilità, igiene e finiture

«Innovazione e sostenibilità sono i due elementi fondamentali sui quali si basa la filosofia di sviluppo di prodotti. Fedele a questa visione, Arpa Industriale ha sviluppato Bloom, una tecnologia appli-

of the domestic space and adjust the Kelvins, energy ratings, energy savings, and the reduction of noise, to enable people to cook while their relax in their own homes. And also the use of materials like porcelain stoneware that create a unique kitchen effect, as well as induction with its function supporting the user and ensuring safety during cooking. We also looked at the greener aspect of our sector, and set out to create packaging with a low environmental impact. All this without ever neglecting technological innovation and the ease of use of our products»

Giorgia Filippini, product & marketing manager Airforce

ARPA INDUSTRIALE

Sustainability, hygiene and finishes

«Innovation and sustainability are the two main elements on which our product development is based. Faithful to this vision, Arpa Industriale has developed Bloom, a technology applied to the heart of Arpa HPL and Fenix® Ntm. Bloom introduces lignin technology to significantly reduce (by as much as 50%) the amount of phenol present in thermosetting resin. With this innovation, most of the key components in Arpa HPL and Fenix® Ntm Bloom come from responsibly managed forests. We also concentrated on the Silverlam collection, featuring a high-pressure laminate with greater antimicrobial properties, capable of inhibiting the growth of bacteria on the entire surface, which in turn has been enhanced with new decorations and finishes. In addition, we have continued to develop the new VIS collection, an HPL series with a greater resistance to wear and tear. VIS combines premium finishes like Alevè, Kér, Luna, Mika and Urban with a specially designed range of decorative elements».

Team Marketing and Communication Arpa Industriale

BAIDO

A reorganised company layout

«We consider 2020 to be an important year for our company because it was characterised by major investments in new machinery which will not only further improve the quality of the product, but will be fundamental if we are to follow up on ongoing market demands for ever more modern products that are slimline and elegant in their design.

Lockdown gave us the chance to fully concentrate on the organisation of this new company layout and start to develop the new products that will follow on from it and which will be featured at various events next year. This has enabled us to face this difficult period with great optimism and to continue to operate in 2020 with even more strength and enthusiasm».

Vittorio Baido, president Baido



BAIDO

Una delle molteplici applicazioni di Baido
One of the many applications by Baido

tempo lungo e dilatato, ciascuno di noi ha potuto riflettere sulla propria casa, su tutto quello che andrebbe fatto per renderla più bella e più confortevole. Abbiamo anche - e soprattutto - riscoperto l'ambiente cucina, non solo per la sua funzione primaria, ma anche come luogo flessibile e versatile che abbiamo visto trasformarsi all'occorrenza in ufficio, aula scolastica, laboratorio culinario e molto altro ancora.

Tutte le aziende del settore hanno rivisto la propria programmazione per confrontarsi con un mutato panorama a livello mondiale e conseguentemente per apportare modifiche anche sostanziali ai processi, ripensare all'organizzazione, rivedere un assetto consolidato nel tempo con nuove prospettive.

Ma le imprese della subfornitura non si sono mai totalmente fermate. C'è chi ha approfittato di un

tempo inaspettato per poter progettare o sviluppare soluzioni o prodotti innovativi, c'è chi ha arricchito e completato gamme esistenti, c'è chi ha ripreso progetti accantonati e mai realizzati portandoli a termine, chi ha deciso di attuare investimenti importanti puntando con coraggio imprenditoriale ad ulteriori sviluppi del mercato.

Una capacità progettuale che ha permesso di mettere a punto strategie operative immediate per il secondo semestre di quest'anno che si preannuncia comunque difficile e impegnativo, ma che darà i frutti maggiori in prospettiva, grazie alla creazione di valore aggiunto, alla diversificazione della proposta, alla razionalizzazione dei processi. Come dimostrano le dichiarazioni delle aziende della subfornitura cui abbiamo chiesto proprio su quali prodotti e processi stiano lavorando attualmente.

A TIME FOR DESIGNING

MAKING THE MOST OF A PERIOD OF FORCED CLOSURE, SUB-SUPPLIES COMPANIES ARE FOCUSING EVEN MORE STRONGLY ON THE POWER OF INNOVATION, IN ALL AREAS. FROM PRODUCTS AND PROCESSES TO TRAINING AND COMMUNICATION

No one is going to forget 2020 in a hurry. We will all remember it as the year that the world suddenly changed, as a year that caused us to think long and hard about our current lives, and more especially as a year that prompted us to ask many questions about what the future will bring.

During the months of lockdown, which effectively shut down many firms and forced everyone to stay in their homes for a protracted period, we all had a chance to think about our domestic spaces, and what we would need to do to make them nicer, more comfortable places.

And in particular we rediscovered the kitchen, not just as a place to cook in (although there was plenty of time for culinary experimentation!), but more flexibly also as an office, a classroom, a room in which to hold our online meetings and so on. All firms involved in the kitchen sector revised their programmes to take account of the new world scenario and made substantial changes to processes, rethought the way they organised things, considering future prospects and the changes that needed to be made to what had become a well-established set-up.

But businesses did not come to a complete halt. There were those which took advantage of all this free time they suddenly found themselves with to design or develop innovative products or solutions. Some enriched or enhanced existing ranges, while other went back to projects that had been put to one side and never finished and at last brought them to completion. A design capability that made it possible to devise operating strategies and put them immediately into place for the second half of this year: six months that are going to be difficult and challenging, but which will bear more fruit further down the line thanks to the creation of added value, to the diversification of the products on offer, and to the rationalisation of processes. That much was clear from the things sub-supply companies had to say when we asked them exactly what products and processes they were working on. Here is a preview.

AIRFORCE

The "holistic" hood

«Even during the most difficult weeks we always tried to get out of the house, at least in our minds. We envisaged a future full of markets more careful about and attentive to the home, we observed sectors similar to ours to help us dream up new solutions, but more than anything else we believed firmly in our resources and we remained united, despite the physical distancing that was suddenly imposed.

We rethought the kitchen and our idea was to switch from cooking seen as an activity to cooking seen as an experience. We can define our idea of the hood of the future as something "holistic": from innovative odour filtering system, to high-performance, low-energy axial motors, lighting systems that integrate into the rest

TECNOLOGIA INTEGRATA

APPARECCHI NASCOSTI, ELEMENTI MINIATURIZZATI, SOLUZIONI SMART

PROGETTATE ANCHE PER FACILITARE MONTAGGIO E REGOLAZIONE DEI MOBILI. PERCHÉ LA CORRETTA GESTIONE DI OGNI ELEMENTO IN CUCINA CONCORRE A POTENZIARE IL COMFORT QUOTIDIANO

INTEGRATED TECHNOLOGY

HIDDEN DEVICES, MINIATURISED ELEMENTS AND SMART SOLUTIONS DESIGNED ALSO FOR EASY INSTALLATION AND ADJUSTABILITY. BECAUSE THE CORRECT MANAGEMENT OF EVERY ELEMENT IN THE KITCHEN HELPS TO IMPROVE THE COMFORT OF DAILY LIVING

RITTER

Drawers for storing appliances

Ritter is a new German firm that has become part of the group of brands distributed in Italy by I&D Srl. It specialises in the production of **built-in appliances** that can be stored inside kitchen drawers. In this way equipment such as slicing machines, hand-held blenders and toasters can be stored out of sight to free up much-needed space on the worktop. Depending on the width of the kitchen drawers, several elements can be stored together, so even more surface space can be made available and a less cluttered look can be created. A perfect solution also where the kitchen and living areas are combined.

AIRFORCE

Cooking & Fume Extraction

Aspira Induction Baby is a downdraft stove top that combines all the features of an induction hob with a powerful fume extraction function, all contained inside 60 cm (or 70 cm) of glass and with a built-in size of just 562 mm. It is ideal for use in small spaces, in fact the motor is positioned at plinth level, making it possible also to use the space underneath the hob. Like all stove tops in the Airforce Aspira Induction range it can be installed for fume extraction or filtering. In the latter case, when the hood is switched off, it does not shut down completely, but goes on working for 20 minutes on the lowest setting to ensure that all residual moisture is removed from inside the pipes.



COTTURA & ASPIRAZIONE

AIRFORCE

Aspira Induction Baby è un piano aspirante che coniuga tutte le funzioni di un piano di cottura a induzione con una potente aspirazione, il tutto contenuto in 60 cm (o 70 cm) di vetro e un incasso di soli 562 mm. Si inserisce perfettamente anche negli ambienti più piccoli: infatti, il motore posizionato sullo zoccolo permette di ottimizzare anche lo spazio sotto il piano. Come tutti i piani aspiranti della linea Airforce Aspira Induction, può essere installato in modalità sia aspirante sia filtrante; in questo secondo caso, al momento dello spegnimento la cappa non si arresterà completamente, ma rimarrà in funzione per 20 minuti alla prima velocità per garantire l'evaporazione di ogni possibile residuo di umidità all'interno delle tubazioni.

Airforce

ASPIRA On Board B4



Airforce SpA



airforcespa



@AirforceSpa



Airforce S.p.A.

AIRFORCESPA.IT