



SICI
marcando tendencia en cocina y electrodomésticos

El Salón Internacional de la Cocina Integral (SICI), celebró su quinta edición entre el 16 y el 20 de octubre pasados en la Feria de Madrid. El certamen, organizado por IFEMA y promovido por la Asociación de Fabricantes de Muebles de Cocina (AMC), afianza su posición como uno de los máximos referentes internacionales del sector, con la participación directa de 118 expositores y un completo contenido que acercó al profesional las principales tendencias y novedades de una industria en permanente evolución.



La oferta de SICI se presentó en los pabellones 7 y 9; un total de 22.350 metros cuadrados exposición, que significan un incremento del 12% respecto a la superficie ocupada en su pasada convocatoria. Como novedad, la feria incorporó en esta edición el sector de encimeras (excepto laminados); una iniciativa que responde a la apuesta de SICI por potenciar su oferta con todos los elementos contemplados en la cocina integral.

Entre las empresas que tomaron parte en esta ocasión, se encuentran los principales fabricantes y distribuidores españoles, así como una destacada presencia de compañías de primera línea procedentes de Dinamarca, Francia, Italia, Portugal, República Checa y Turquía. La participación de empresas extranjeras representa cerca del 22% del total, lo que ratifica la creciente proyección de la feria en el ámbito internacional, donde está considerada como segundo encuentro profesional del escenario europeo.

La oferta de esta edición de SICI brindó a fabricantes, distribuidores, arquitectos, decoradores, diseñadores de interior, empresas constructoras, promotores de viviendas y demás prescriptores, una completa perspectiva de las mejores propuestas adaptadas a los nuevos conceptos de organización de espacios. Un foro de información y tendencias que acercó al profesional a lo último en soluciones estéticas, diseño y máxima funcionalidad de todos los elementos comprendidos en la cocina.

De forma paralela a la actividad comercial, SICI fué escenario de celebración de una jornada de conferencias que culminó con la participación de Paolo Boffi, propietario de la reconocida casa italiana de mobiliario de cocina del mismo nombre.

**Diseño y personalización
de espacios para cada
estilo de vida**

Una de las claves de la oferta presentada en el Salón Internacional de la Cocina se encontró en la variedad de propuestas y en una creciente tendencia hacia la personalización de la cocina. El consumidor busca la belleza estética en su cocina, pero también son prioritarios los conceptos de utilidad, funcionalidad y aprovechamiento de espacio. Así lo reveló el contenido de esta edición en la que los fabricantes presentaron sus últimos

diseños, colores y soluciones especialmente concebidas para hacer de cada cocina un elemento del hogar totalmente adaptado a los diferentes estilos de vida.

La fuerte presencia de colores grises, blanco, crema o negro; las líneas más desenfadadas de la mano de una amplia gama de lacados, y la madera en sus diferentes tonos, se mostraron como absolutos protagonistas de muchas de las novedades de esta edición. En mobiliario auxiliar se prefieren diseños vanguardistas, de líneas sencillas que se combinan con cristales de colores llamativos o con maderas nobles. Un amplio abanico de formas y estilos en lo que todo tiene cabida: desde modelos extraíbles hasta sillas plegables.

En encimeras no laminada se vieron superficies de granito, mármol, resinas sobre sílice y cuarzo, además de los materiales derivados del cemento. Las últimas tendencias en este segmento se decantan por el blanco como color estrella, un tono que compartirá protagonismo con marrones, burdeos, grises, negros y beige.

Los fabricantes de electrodomésticos, por su parte, presentaron aparatos en plena armonía con la decoración de la cocina. Además del efecto estético y de la ergonomía, la tendencia se inclina hacia el uso de aparatos que respetan el medio ambiente y contemplan el ahorro energético. A estas propuestas se suman todo tipo de complementos y herrajes que facilitan el trabajo diario, con soluciones para armarios rinconeros, bisagras o tiradores luminosos, cajones y puertas de apertura por sistema de presión o cierre silencioso y sin golpes.

Y es que la cocina ha dejado de ser un lugar de trabajo doméstico para convertirse en un espacio para disfrutar. Hoy el consumidor busca elementos que incrementen la belleza estética de los diferentes espacios de su hogar, pero en el caso de la cocina se busca además la utilidad y funcionalidad de todos sus elementos. De ahí que los fabricantes de muebles de cocina hayan diseñado y desarrollado soluciones con diversidad de funciones para esta nueva temporada. Gracias a ello, se puede sacar





un mayor partido a la cocina, aportándole un diseño personalizado. La comodidad y la funcionalidad se han vuelto prioritarias y los fabricantes piensan, cada vez más, en cómo hacer la vida más fácil y cómoda en la cocina: puertas con sistema de apertura por presión y encimeras o muebles de altura variable son algunas de las opciones disponibles.

En cuanto a los acabados, las últimas tendencias traen amplias gavetas en los muebles bajos, armarios de columna con cestos extraíbles y muebles altos con puertas abatibles. También destacan los sistemas para compartimentar los cajones, los cerramientos y armarios rinconeros con baldas giratorias o extraíbles. Existen además cajones instalables en zócalos y planos de trabajo adicionales que se pueden ocultar bajo la encimera cuando no se necesitan. Respecto a la estética, este año se confirma la tendencia iniciada en 2005: diversidad de maderas, como roble, nogal, cebrano, teka y wengué, mezcladas con colores, especialmente los tonos neutros como el gris, el blanco y el negro. Las lacas siguen triunfando por su diversidad de colores y su imagen moderna. Una novedad en este ámbito es la incorporación del cristal a los frentes de los muebles.

Los diseñadores apuestan por los muebles de líneas rectas y frentes lisos, una sencillez que convive con los modelos más clásicos. Una tendencia que sigue también la industria del

mobiliario auxiliar. Existe una gran variedad de modelos de mesas extensibles y sillas plegables. Entre los materiales, en las mesas destaca el uso del cristal de seguridad en una gran variedad de colores.

En lo que se refiere a encimeras, las posibilidades son diversas. Los materiales clave son granito, mármol, resinas con base de sílice y cuarzo y otros derivados del cemento. Cada uno tiene unas características diferenciadas, aunque en líneas generales, se observa una preferencia por colocar encimeras de mayor grosor o combinando distintos acabados. En íntima relación con la encimera, los fregaderos ofrecen ahora una mayor capacidad, cubetas adicionales y zonas especiales para cortar o escurrir los alimentos. El acero inoxidable sigue siendo el material preferido, aunque los sintéticos empiezan a ganar terreno por su gran variedad de colores y formas.

Electrodomésticos: diseños aun más tecnológicos

Los electrodomésticos son la vertiente tecnológica de una cocina. Además de los aparatos clásicos, los fabricantes presentaron en SICI productos nuevos como las máquinas de café integrables, las vinotecas o los frigoríficos de cajones. En general, este sector vive en una constante renovación, donde el ahorro de energía y agua se han convertido en protagonistas. Esto es especialmente

notable en lavadoras y lavavajillas, que presentan una capacidad aún mayor.

Los hornos llegan al consumidor con recetas preprogramadas, pantallas de visualización, nuevos sistemas de apertura y funciones de autolimpieza. En cuanto a las placas de cocción, cabe destacar la incorporación de nuevas superficies de inducción adaptables a cualquier recipiente. Existe la posibilidad de combinar distintas formas de cocción: en un solo área de cocción, se pueden incorporar una placa de gas con vitrocerámica o una parrilla, entre otras posibilidades.

Las campanas son cada vez más silenciosas y elegantes. Sus diseños llegan a fundirse con el resto de muebles, hasta casi adquirir una función decorativa, a la vez que, gracias a la investigación en las turbinas, cuentan con un mayor poder de aspiración y un menor nivel de ruido.

Todo ello es signo inequívoco de que en la sociedad se están produciendo cambios en los estilos de vida, por lo que conocer al consumidor es la base para crear un producto que se ajuste a sus necesidades actuales y futuras. Algunos de los valores que se detectan en la sociedad hoy por hoy son, por ejemplo, la sostenibilidad o la comodidad, combinadas con el factor sorpresa y el juego de funciones y diseños, a lo que responde la diversidad de productos descritos.

Pensamos en aquellos que aprecian la tranquilidad y el silencio.



Ultra Silencer. Diseñado para ofrecerte la máxima eficacia con el mayor sigilo.

ultrasilencer

Share more of our thinking at www.electrolux.com

Thinking of you
Electrolux



Indesit Company presenta su nueva arquitectura de marcas

Indesit Company aprovechó el marco de SICI, la feria más importante del sector de la cocina integrada, para presentar los últimos cambios en la arquitectura de sus marcas, una nueva estructura que pretende fortalecer las insignias de la compañía y crear sinergias entre ellas, combinando el potencial internacional de la marca británica con la tradición de la enseña italiana. El objetivo es mejorar su posicionamiento en el segmento medio-alto del mercado, aunando dos marcas líderes europeas de electrodomésticos.

Las novedades de la nueva marca sólo llegarán al mercado español a comienzos de 2008, con la entrada en el sector de una generación de electrodomésticos de vanguardia, que se caracterizarán por ser ergonómicos, silenciosos, intuitivos y seguros. Por su parte, la marca Indesit continúa con su desarrollo y posicionamiento centrado en la innovación y el diseño, como ilustra su lanzamiento estrella del año, la lavadora Moon.



Oriol Farnell, Marketing Manager / Giuseppe Parma, Consejero Delegado

Para apoyar la nueva estrategia de sus marcas, contemplada en el plan tri-anual 2006-2008, la compañía intensificará paulatinamente sus esfuerzos e inversiones en comunicación y promoción. En palabras de Giuseppe Parma, Consejero Delegado de Indesit Company España, que ya anunciaba este lanzamiento en la entrevista concedida a nuestra revista (nº 12): "la combinación Hotpoint-Ariston es una evolución natural de dos marcas que tienen muchas similitudes en términos de posicionamiento, valores y comunicación. La decisión muestra nuestro interés por darle visibilidad a una marca y una gama de productos que son el fruto de una mayor inversión en innovación y comunicación".



elementos modulares de sencilla instalación, mediante composiciones perimetrales en isla, o adosadas a la pared puntualmente. En resumen, permite todas las posibilidades de un programa de mobiliario de cocina contemporáneo. Este sistema se comprende:

> Hornos en una amplia gama con todas las posibilidades de limpieza e inteligencia electrónica que permiten controlar el proceso de cocción de la manera más fácil y cómoda, en los que su programador de funciones ofrece múltiples posibilidades a través de sus controles digitales que facilitan el control de los alimentos horneados.

> Encimeras a gas con sistemas de seguridad y autoencendido, donde el quemador incorpora un generador de chispas que queda oculto y protegido que provoca la llama con solo pulsar el mando, y donde

su sistema de seguridad integrado en los quemadores detecta que la llama se ha extinguido, cerrando automáticamente la entrada de gas, para evitar fugas y accidentes.

> Campanas con diseños espectaculares y materiales como el acero inox o cristales de gran atractivo a destacar por la gran variedad de dimensiones y sus silenciosos motores TAP y TAT de amplia potencia de extracción. Campanas decorativas y prácticas dotadas de atractivos paneles de mando mecánicos.

> Grifos de elegante diseño, prácticos y muy atractivos, con una gama muy variada que incorpora caños giratorios y manetas de cómoda y suave manipulación, listos para acoplarse a una extensa oferta de fregaderos donde el cliente puede encontrar la variedad que busca, contruidos en acero inoxidable en formas diversas: redondos, cuadrados, una o dos cubetas, con sin escurridor, escurridor con o sin agujeros, etc.



Cata apuesta por la cocina modular con CKC

Cata estuvo presente en la pasada feria SICI con todas las novedades incorporadas a su División Cocinas, procedentes de sus plantas productivas en España, China y Brasil, que producen todo tipo de electrodomésticos de cocina: campanas decorativas, encimeras de gas y vitrocerámicas, microondas, cafeteras, grifos y fregaderos.

Desde sus inicios Cata ha apostado ante todo por la máxima calidad de sus productos, que cuentan con las más exigentes certificaciones de calidad, como la ISO 9001, que certifica que sus productos responden a todas las normativas técnicas y de seguridad.

Presentó también su novedoso concepto de espacio-cocina CKC (Cata Kitchen Concept): un sistema estructural que permite organizar completamente la cocina a partir de los propios electrodomésticos y unos



El Grupo Candy presente en SICI por tercer año consecutivo

A lo largo de los más de 520 m² de stand, Candy presentó diez diferentes ambientes de cocina de una armonía y un diseño completamente vanguardistas. Cada uno de los ambientes generaba una atmósfera única. El abanico de estéticas se extiende desde las últimas tendencias hasta el ambiente rústico, pasando hasta por una cocina profesional. El stand contaba con toda clase de comodidades de tal manera que los visitantes se sintiesen como en casa (zonas de descanso, salas de reuniones y un bar).

Entre las novedades y ambientes presentados destaca el "Ambiente Black". Se trata de un nuevo lanzamiento formado por una familia de electrodomésticos de color negro que combinan con las últimas tendencias del mueble de cocina.

Igualmente, cabe destacar que Candy ha lanzado recientemente al mercado una nueva gama denominada "Ucook". La innovadora tecnología Ucook incorpora características funcionales que aportan importantes comodidades a tener en cuenta a la hora de comprar un horno. La función Variofan es un único sistema desarrollado para asegurar el óptimo funcionamiento de la cocción en los hornos multifunción. Esta característica entra en acción automáticamente cada vez que se selecciona una función en la que intervenga el ventilador trasero, y se acciona para optimizar el flujo de aire caliente dentro de la cavidad del horno durante el proceso de cocción; esto permite que los alimentos, mientras se están cocinando, preserven todas sus cualidades tanto nutritivas como de sabor. La función Ucook permite una cocción delicada, a la vez que controla la humedad y la distribución de la temperatura optimizando los resultados de la cocción tanto estéticamente como en el gusto de los alimentos.

En cuanto a campanas, Candy nos presenta su nueva campana de acero inoxidable CMDG 919 X con gran capacidad de extracción (900 m³/h). Aunque la gran novedad la aporta la campana CSDH 9110 Zen, de aspiración perimetral decorativa. Su alta capacidad de extracción, 1.000 m³/h de salida libre de aire combinada con unos niveles de ruido muy bajos (32 dB al mínimo), entre otras características, la hace



Carlos Odriozola, Responsable de Marketing de Built-In



altamente competitiva. Candy, consciente de los problemas de espacio en las cocinas actuales, lanza al mercado una campana decorativa de 60 cm., PLAN CMD 64 X, con unas prestaciones dignas de los productos más elevados de gama: desde el accionamiento automático del sensor, que hace que la campana se accione automáticamente cuando detecta el paso de humo; hasta unos niveles de ruido realmente bajos en comparación con otros aparatos del mercado.

También Candy estuvo presente con su encimera de inducción modelo PVI 630 ZEN, con la que muestra la capacidad de la marca para desarrollar productos funcionales y con tecnología avanzada. Se trata de una encimera de inducción total que presenta 3 zonas Booster con luces de aviso. Lleva incorporada una zona de control central con teclas digitales, bloqueo de seguridad para niños y un programador independiente en todas las zonas.

Los nuevos lavavajillas Vision One de Otsein Hoover son el símbolo de una nueva generación de lavavajillas, diseñada para mejorar la ergonomía, la versatilidad y la adaptabilidad de los estilos de vida modernos. Vision One está diseñado para poder acceder a él sin ninguna dificultad desde el lateral, gracias a la exclusiva "Apertura B-Side". Así se pueden introducir los platos y cubiertos de forma sencilla, rápida y segura.

Por otro lado, la estética del frigorífico Candy Surf, revoluciona el diseño tradicional de frigoríficos con un encanto y estilo extremadamente atractivos. Sin embargo, el elemento realmente innovador es el interior del frigorífico, que ha sido diseñado a propósito para asegurar la conservación y protección a largo plazo de las propiedades nutritivas de los alimentos.

El Grupo Candy ha cambiado las reglas y una vez más ha superado los límites del espacio y ahora con Otsein Hoover nos presenta Vortmax: un nuevo concepto de cómo las dimensiones de la lavadora ya no son una limitación en prestaciones, calidad de lavado, ahorro y, sobre todo, capacidades de carga. Otsein Hoover cuenta ahora con la línea VHD9, la única lavadora de 9 kg en las dimensiones estándar de 60 cm. de profundidad, y con la VHDS de 6 kg. de capacidad y 40 cm. de profundidad.

La nueva secadora Vision HD de Otsein Hoover destaca por su facilidad de uso: para facilitar las operaciones de carga y descarga de la colada, se ha estudiado una puerta extra grande de cristal de 350 mm. de diámetro con un ángulo de apertura de hasta 180°. Entre otras funciones, la nueva secadora permite elegir el secado, además, según las necesidades del usuario; los modelos electrónicos Vision están dotados de sensores especialistas que permiten seleccionar hasta 6 niveles de secado.



Electrolux Major Appliances España presenta en el SICI su nueva gama Colour Passion

En el marco del Salón Internacional de la Cocina Integral 2007, Electrolux presentó en España la nueva y espectacular gama Colour Passion, que supone un paso más en el diseño de los electrodomésticos, alejándose del tradicional blanco o inox, para dar un salto cualitativo e inundar la cocina de tonos rojos, verdes, violetas y amarillos dorados.

Estos cuatro colores y la arquitectura conjuntada de Colour Passion han sido fruto del diseño de la galardonada creativa de Electrolux Gina González, mejicana de nacimiento y sueca por elección, educada en México, USA y Polonia. Gina González declaró que se ha "enfocado en la belleza de lo hecho a mano, trabajando solamente con materiales naturales para crear una gama de productos con unas superficies de trabajo únicas, hechas a mano y amigables con el medio ambiente

[...]. Con la gama Colour Passion he querido romper con el blanco y llevar a Electrolux a nuevos territorios".

En la presentación de la nueva gama intervino también Jesús Gimeno, recientemente nombrado Director del canal Built-In de Electrolux, experto y gran conocedor del mercado del Built-in, que destacó su gran confianza en la marca y los productos presentados, así como sus objetivos para afrontar las necesidades del canal mueblista y responder con gamas como la nueva gama Global Design, que emana de las nuevas tendencias y necesidades de la vida moderna.

Jesús Gimeno también destacó que "la tendencia del mercado se caracteriza por una huida de los estándares, donde cada individuo quiere crear su propio espacio, diferente de los demás. Por eso los fabricantes de electrodomésticos y de muebles de cocina se están viendo obligados a dar respuesta mediante la incorporación del concepto modular en sus productos, capaz de ayudar a crear espacios singulares y personalizados".

En la presentación le acompañó José Ramón Valle, Director de Comunicación y Marcas de Electrolux Home Products España, quién colaboró en las respuestas a la prensa acreditada que asistió al acto.

Por último, el chef de Electrolux, Fernando Canales, acompañado por una conocida figura del mundo del baloncesto, organizó con sus creativos platos un excepcional almuerzo en un salón especialmente preparado para el acontecimiento (donde los asistentes podían palpar las novedades presentadas), para hacerse eco de las novedades de la compañía para 2008.

Thinking of you
Electrolux



LSY ha presentado en SICI sus novedades para afrontar los próximos años

LSY Companies presentaba las nuevas series de General Electric "Metallic Series", caracterizadas por sus nuevas prestaciones como "Clean-Steel" (antihuellas), filtro de agua "Smart Water" integrado en todos los modelos, nuevo panel de control exterior o clasificación energética. De los nuevos modelos de la marca cabe destacar el genuino frigorífico americano, que representa una nueva oportunidad para distribuidores y clientes finales de adquirir las últimas novedades de General Electric.

De la mano de Sergio Moreno, Director Nacional de Ventas, pudimos contemplar con detalle las novedades y las prestaciones destacadas al tiempo que nos revelaba la introducción de la marca Blomberg en España para este próximo 2008, en la que han puesto toda su experiencia profesional con la seguridad de sumar valor y oportunidades de negocio para la distribución.

Blomberg es una marca alemana con más de cien años de historia y pionera en el lanzamiento de numerosos productos de gama blanca. Destacan de la marca sus principales valores: tecnología de calidad alemana con reconocido prestigio en Europa, seguridad que Blomberg define en términos de higiene y ecología, experiencia por que ofrece a sus clientes más de cien años produciendo electrodomésticos, etc.

La marca define la belleza de la línea de sus productos como "Inspiración", poniendo en los detalles la máxima atención que define en su filosofía de empresa: "el detalle no es el detalle, es el producto". Busca la simplicidad en sus productos basados en la facilidad de uso y emplea la imaginación como arma para alcanzar el futuro. Presenta la línea de sus productos bajo un nuevo concepto: "Imageneration" la inteligencia en el diseño aplicado con funcionalidad, productos que en los últimos años han conseguido numerosos premios por su eficiencia energética, su diseño y su funcionalidad.

Frigicoll presenta novedades en todas las marcas del grupo

El Grupo Frigicoll presentó en la Feria SICI todas sus novedades, repartidas por diversos stands de la firma, donde se mostraron los nuevos productos de Scholtès, Liebherr y Amana.

Por parte de Scholtès se presentaron los hornos de cocción a baja temperatura, de la mano del prestigioso cocinero francés Philippe Rogé. Durant los días de la feria el afamado chef elaboró numerosos platos gracias a la función de cocción a "Baja Temperatura" de los hornos de la firma, tradicionalmente usada en la cocina profesional. Dicha función permite todas las ventajas de la cocción lenta y al vacío, distribuyendo de forma homogénea el calor, la humedad y la temperatura. Estas cualidades permiten conservar todas las vitaminas y valores nutritivos de los alimentos que se cocinan, dando como resultado que una vez hecho el alimento, se pueda almacenar en la nevera durando mucho más tiempo que si estuviese sin cocinar, y manteniendo todas sus propiedades intactas. La tecnología de los hornos Scholtès garantiza resultados perfectos y un aumento del confort de su uso. Philippe Rogé ha identificado para cada alimento los procedimientos perfectos de cocción transformándolos en capacidades de los hornos,



Fabrizio Zampetti, Director de Marketing de Frigicoll y Philippe Rogé, Chef, junto al traductor.

Frigicoll

Novedades de Teka en SICI 2007

Teka

La compañía Teka Industrial, S.A. presentó en la pasada feria SICI las novedades de sus dos marcas Teka y Küppersbusch, de la mano de su Director General, José Ramón Infanzón, acompañado por los Directores Comerciales Francisco Muñiz (Teka) y Francisco Escolano (Küppersbusch).

José Ramón Infanzón destacó ventajas e inconvenientes para el mercado de la "globalización", resaltando la focalización clara de vender atendiendo siempre al mercado español. Con 40 delegaciones por todo el mundo y un volumen de negocio superior a los 1.000 M de €, las cocinas representan casi el 75% de la totalidad del negocio, del que el 50% se hace en el mercado español. Por otro lado Francisco Muñiz destacó de Teka que es "un producto muy fiable a un precio muy consecuente, para llegar al gran público", para pasar después a presentar el lanzamiento de sus novedades en hornos compactos, cafeteras encastrables, microondas y campanas, con un conjunto comandado de campana y encimera y nuevas encimeras de formas diversas. Con el objetivo de que el trabajo en la cocina se haga de una forma más cómoda, algunas de ellas presentan formas alargadas para dar cabida a un sistema duo. En la presentación de Küppersbusch, Francisco Escolano destacó que en este segundo año con la marca "se pretende atender a un segmento superior, que esté dispuesto a invertir en la cocina". Tras sus comentarios respecto a la marca, pasó a destacar sus valores: innovación, gran funcionalidad y diseño ejemplar.

para que sólo con seleccionar la función, el horno reconoce el alimento y crea el ambiente ideal de elaboración.

Por su parte, en la marca Amana, pioneros en refrigeración y una de las marcas más conocidas en Estados Unidos por sus novedosos frigoríficos Side by Side, así como por los "Bottom Mount", con apertura del congelador mediante carro extraíble, se presentó el nuevo modelo Trilogy. En él destaca el sellado automático de puertas exclusivo en el mercado de la refrigeración. Amana produce aparatos fabricados con la elegancia, la durabilidad y la eficacia que todo esperada por sus clientes, con un diseño excepcional, fácil nivelación sobre los cuatro puntos de apoyo y una eficiencia energética de clase A.

Liebherr ha incorporado a sus gamas defrigoríficos y congeladores la técnica más avanzada del frío. Liebherr es sinónimo de innovación y dinamismo, especialista en aparatos frigoríficos y congeladores que desarrolla y realiza nuevas y convincentes soluciones para un mayor confort, promoviendo la protección del medio ambiente y garantizando el mayor ahorro energético, que ha desarrollado la tecnología No Frost con clasificación energética superior económica A++ incorporada en los modelos de la gama GNP.

En el stand se presentaron hornos Inteligentes con programas automáticos de cocinado, que permiten al usuario subir las bandejas o bajarlas y extraerlas sin necesidad de tocarlas, con el consiguiente ahorro de energía y sin afectar al proceso de cocinado; hornos para el cocinado a vapor donde los minerales y las sustancias nutritivas de los alimentos que se cocinan se conservan mejor; algunos modelos de hasta 60 cm. que incrementan las variantes de cocinado; encimeras vitrocerámicas con el diseño más exclusivo y un alto grado de flexibilidad con formas hexagonales, donde la configuración de la placa, la utilización óptima del espacio y su rápida limpieza permite instalarlas como el usuario quiera, pudiendo ser enrasadas en casi cualquier encimera y disponen de detector de recipientes.



Francisco Muñiz, Director Comercial de Teka / José Ramón Infanzón, Director General / Francisco Escolano, Director Comercial de Küppersbusch

Mepamsa presenta oficialmente su nueva imagen en el SICI

Tras la expectación generada tras la fusión entre Franke y Mepamsa, se confirma que el Grupo Franke apuesta fuertemente en España, constatóndose con el gran despliegue mostrado en la feria SICI 2007.

Se han presentado a la distribución especializada las novedades en campanas, fregaderos, grifos, placas de inducción, vitrocerámicas, placas de gas, placas de cocción modulares, hornos, microondas y frigoríficos, fruto de la revolución que está experimentando Mepamsa. La gama se ha ampliado de manera exponencial para cubrir todas las necesidades del mercado, contando siempre con grandes dosis de diseño.



Mepamsa

Un numeroso conjunto de fregaderos estuvo presente en representación de los 39 nuevos modelos de los que ya dispone la marca, en lo que ha sido la ampliación de la línea de productos con mayor presencia, ligada a la renovación que está experimentando Mepamsa. La moderna grifería aporta flexibilidad para combinarse con todo tipo de fregaderos a la vez que simplifica los usos a través del diseño ergonómico. En lugar destacado las campanas, que mostraron su ya conocido esplendor, con formas puras y los elementos justos para aportar funcionalidad al conjunto, los rasgos principales de las cuales son la estética y la eficiencia. Bajo este principio de eficiencia se propusieron dos clases de demostraciones reales en las que el público asistente pudo comprobar el funcionamiento del nuevo sistema Jet, así como testimoniar el poder de aspiración de las campanas Mepamsa.

El modelo Casiopea fue una de las campanas que más atrajo al público con su luz, una campana de reducido tamaño y máximas prestaciones, que se presenta como desarrollo de los modelos tubulares también expuestos, como el Cylindra, de líneas más austeras e íntegramente creadas en acero inoxidable. Otro modelo interesante es el Eos, que se presentaba en sus dos versiones, Isla y Pared, ambas de alzado semiovalado, con luces decorativas en su contorno exterior y dicróico en la superficie inferior para dar cobertura visual a las placas de cocción. En su modelo isla se puede apreciar el énfasis estético de esta nueva etapa a través de la contraposición entre la transparencia del lateral recto y la opacidad de la curvatura frontal, en la que también se aprecia la dicotomía entre creación y reflexión de la luz dando una relevancia trascendente al material de realización dentro del segmento de las campanas.

Miele muestra en SICI los avances en la electrónica de sus productos

En el marco de la feria SICI, el Dr. Reinhard Zinkann, Gerente y cuarta generación de la familia fundadora de Miele, desveló en una rueda de prensa la situación actual de la empresa y su evolución en los últimos años. En el acto también estuvo presente el Dr. Ditmar Vierbuchen, nuevo Director General de la compañía alemana, que sustituye en funciones a su antecesor D. José Luis Marco, ya jubilado.



Miele

Los aspectos que se destacaron de la empresa se refieren a su estrategia, investigación de producto y desarrollo tecnológico de la enseña Miele. En este sentido, y según palabras del Dr. Zinkann, "Miele desea continuar su fuerte crecimiento en todo el mundo, lo que permitirá a la compañía superar la cifra de ventas de 3.000 millones a lo largo del presente ejercicio". Entre los motivos por los que el ejecutivo destacó este importante crecimiento, destacan el liderazgo tecnológico y la capacidad de innovación de

la empresa, cuya marca es símbolo, en boca del Dr. Zinkann, "de calidad, larga vida útil y fiabilidad en todo el mundo, como marca de prestigio para electrodomésticos y máquinas industriales". Con referencia a las novedades que la enseña viene presentando, destacó el importante número de productos que la empresa ha lanzado durante los tres últimos años, así como el desarrollo y la fabricación de todos ellos con vistas a disponer de una vida útil de 20 años garantizando, según la empresa, que los productos Miele supongan un potencial de compra estable para los hogares de todo el mundo. En cuanto a innovación y tecnología, Zinkann destacó el esfuerzo que viene realizando Miele en las más de cuatro décadas de desarrollo de electrónica para electrodomésticos y aparatos industriales con los que cuenta la compañía. Subrayó también que en la actualidad "Miele es el único fabricante de electrodomésticos de Europa con planta propia de producción de sistemas electrónicos". Finalmente aprovechó para mostrar cifras y previsiones a corto y medio plazo.

New **NEW POL** Element



AGUA MADERA TIERRA METAL



ARMONÍA Y EQUILIBRIO EN TU HOGAR

New Pol te presenta su nueva gama de Cocción.

Se un auténtico Chef en casa, con la nueva gama de cocinas, encimeras y hornos New Pol, sorprende a los tuyos con tus mejores recetas.

New Pol está en tu hogar.