

FTK - テクノロジー・フォー・ザ・キッチン：未来型キッチンの登場

第7回を迎える FTK (テクノロジー・フォー・ザ・キッチン) では最先端テクノロジーが集結、4月12日から17日、ロー・フィエラミラノ パビリオン9-11で開催します。

未来型ビルトイン電化製品やレンジフードなど最新テクノロジーを駆使した製品が、エウロクチャーナと同じ9-11パビリオン内に1万1,600㎡を占有します。

業界トップクラスから39社が出展：

エアフォース spa, アルセリック a.s (ベコ、グルンディッヒ)

アスコ・アプライアンシーズ AB、バラッツァ srl、ベルタッツオーニ spa、ベスト、ボラ・ホールディング GmbH、BSH ハウスグレート GmbH、(ボッシュ、ガゲナウ、ネフ、シーメンス)

キャンディー・フーバー・グループ srl (キャンディー、フーバー、ロジェール)

エレクトロロックス・アプライアンシーズ spa、エリカ spa、ファベール spa、ファルメック spa、フランケ spa、グートマン・エクスクルーシヴ・ハウベン GmbH、イリノックス spa、リープヘル-ハウスグレート GmbH、メネグッティ spa (フルゴール)、ミーレ & シエ KG、ナルディ・エレトロドメスティチ srl、スメッグ spa、サブ-ゼロ・グループ (サブ・ゼロ、ウルフ)、ワールドプール・ヨーロッパ srl (ホットポイント、インデシット、キッチンエイド、ワールドプール)

エアフォース・アスピーラ・インダクション製品の新しいシリーズは、キッチン台隠れて内蔵されているモーターが、煙を吸い込む仕掛け。新作4点ともキッチン台の下に引き出しや備品装着可能。アスピーラ・スリムは、省エネ最高クラス A++、また2018年から導入されるクラス A+++にも対応。

グルンディッヒから新世代の家電登場。VUX (Virtual User Experience) という名の UI (ユーザーインターフェース) がレンジフードに組み込まれたプロジェクターでパネルコントロールを映し出し、特殊なセンサーが指の動きを読み取り操作する。ワンタッチで家電を制御。

アスコはレッド・ドット・アワードとグッド・デザイン・アワードを受賞。最先端のキッチン装備が感動を呼ぶ。黒く光るセラミックガラスのトップカウンターとコントラストにステンレスの取手。レンジフードとレンジがマットな黒でエレガントなデザイン。

バラッツァの「Fusion」は、ステンレススチールの3つのシステムから自由に組み合わせ好みのスタイルを作り出せる。

ベルタッツオーニは、6つの装備オプションに加え、30cmのクックトップを、ガスコンロ、IH、鉄板焼きプレートからチョイスが可能。

ボラは、キッチン台の内部に収納されたクロスフローファンが煙が出るスピードよりも速く作動し下から煙を吸い込む。

ボッシュは環境問題に取り組み、節水、節電、など、サステイナブルなシステムを導入。

ガゲナウは今年 333 周年を迎える。その高い職人技術と先進的なデザイン開発力は賞讃に値する。

ネフは、発想に富み情熱を持って生きる人から高い技術が生まれる、という哲学のもと、直感性の高いキッチンを提案する。

シーメンスは、生活の質を向上させる機能性の高い最先端技術を搭載。

キャンディーの「フルタッチ」は、オープンに革命を起こし、扉に設備された大画面操作でビデオレシピが利用でき、内蔵カメラとスマートフォンやタブレットが専用アプリで接続し遠隔操作も可能。

フーバーの「ウィザード」コレクションはハイテクを駆使、スタイルとデザインの異なる 6 つの新しいコレクションを発表。

ロジェールは、フランチ・ガストロノミーのシンボリックブランド。フランスの名だたる料理学校とコラボレーションして生まれた製品も数多い。デザイン性とプロレベルを兼ね備えた「Sublime」、「プロ・クックトップ」は調理時間を最適化、そしてシェフパネル付き新作オープンパイロリティック機能搭載。

エレクトロルックスの「コンビスチーム・プロ・スマート」は、搭載されたビデオカメラからアプリ「My Electrolux」を通して、どの角度からも焼き具合が見られるオープン。2017 年発売予定。その他、「SousVide」は真空パック食品の調理用。

エリカから出た「Snap」は、センサーテクノロジー、モバイルアプリケーション、幅広い互換性のスマートシステムと、室内で完全静音の自動システムを搭載、空気の状態を自動的に感知する革新的な空気清浄機。

高級レンジフードのファベールから出た「Talika」は、まるでコンロの上の窓、ノーチラス・テクノロジーがスペースのコンパクト化を可能にし、世界初、縦型のフードを実現。ファルメック「E.ion collection」はサスペンション・タイプの照明型レンジフード兼空気清浄機。

フランケのまるでテレビ画面のようなマルチ機能オープン「Frames FS 913 M oven」は、ダイナミック・クッキング・テクノロジーの搭載で余熱もなく節電しながら温度をコントロール、臭いや味が混ざることなく同時に 4 つの調理が可能。

グートマンの「Sliding Doors」はハンドメイドのレンジフード。自動フラップが換気扇とフィルターとして機能、内蔵センサーがクックトップとの相互作用。

フレディのプラスチックラー（急速冷却器）はイリノックス・テクノロジーによる 9 つの機能：調理済み食品の急速冷却、急速冷凍、急速解凍、肉や魚の低温調理、パン、ピッツァ、フォカッチャの発酵、料理の保温、ワインや飲み物の温度調節。

リーペルの「**CoolVision**」は銅、カーボン仕上げのデザインで、BluPerformance シリーズの色、フォルム、素材にも拘る。銅はライフスタイル、ファッション、インテリア・デザインにいま注目、カーボンはエレガントさを演出。

フルゴールの「**Creactive**」はオープン最新型。2016 年からオール・ビルトイン設計に電子制御システムをスタンダードに搭載。節電システム、350 度でピッツァを焼く機能など多機能。ミーレの新作「**TempControl IH**」は、自動温度調節付き。ドイツメーカーの革新的センサーシステムで、鍋の素材に合わせて適切な温度を保つ。設定温度に達したら電子音のお知らせ付き。

ナルディの「**60 Flat Line**」ビルトイン・レンジは、高い熱効率により定格消費電力 65%とガス消費量を抑え、火力を一定に保ち、油の過剰加熱を防止、食品の質を高める。

スメッグのガスレンジ台は省エネではトップクラス。革新的な層流火炎で炎を最小限に抑える。

サブゼロの新しい冷蔵冷凍庫「**Integrated**」は、NASA とのコラボレーションから生まれた空気清浄システム搭載。エチレン、バクテリア、ウイルスを臭いと共に除去。通常の 4 倍食品の鮮度を保つ。

ウルフの新しい **M** シリーズ・オープン（幅 76cm、容量 144ℓ）は、デュアル・コンベンション・システムの 3 つのオプション - コンテンポラリー、トランジショナル、プロフェッショナルから選べる。庫内温度制御、瞬間加熱機能付。

ワールドプールの新しい IH クッキングヒーター「**SmartCook**」はシックスセンス・テクノロジーのコンビネーションにより、モダンなデザインの直感的な操作可能なタッチパネルインターフェース導入。40 種類のクッキングプログラムと、ステップ・バイ・ステップのレシピガイド。料理したいメニューを選ぶだけで自動的に適切な温度で調理される。