



FTK - テクノロジー・フォー・ザ・キッチン 2018 よりインテリジェントなビルトイン家電の新しい時代

エウロクチャーナの併催見本市、FTK (テクノロジー・フォー・ザ・キッチン) では、次世代のキッチンを展示。IoT とバーチャルアシスタント (人工知能) が標準装備された超効率的なビルトイン調理機器は、省エネルギーに配慮した、未来のスマートキッチンのコンセプトを作り出します。FTK はホール 9-11、13-15 にて 4 月 17 日から 22 日までロー・フィエラミラノで開催されます。

第 7 回目を迎える FTK (テクノロジー・フォー・ザ・キッチン) はエウロクチャーナの併催見本市で、革新的な製品、プロトタイプ、コンセプトのビジョンを展示し、ビルトイン調理機器の最新技術に出会える唯一の場です。

46 の出展社がホール 9-11、13, 15 において 1 万 4,300 m²の展示面積を占有します。

出展社 :

Airforce, Aloys Dornbracht (Dornbracht), Arçelik (Beko, Grundig), Asko Appliances, Aton, Barazza, Bertazzoni, Bora Holding, BSH (Bosch, Gaggenau, Neff, Siemens), Candy Hoover Group (Candy, Hoover, Rosières), Electrolux Appliances (Best), Elica, Faber, Falmec, Fhiaba, Fisher & Paykel Appliances, Franke, Irinox, Liebherr Hausgeräte, Meneghetti (Fulgor), Miele, Novy, Samsung Electronics Italia, Sil Film, Silverline, Sirius, Smeg, Sub-Zero Group (Sub-Zero, Wolf), Whirlpool EMEA (Whirlpool, KitchenAid, Hotpoint, Indesit).

さまざまなコンセプトの最新デザインが登場する中で、スマートキッチンは、その効率性、持続可能性、消費制御、安全性、利便性、そしてエンターテインメント性から、市場で急速に需要が伸びています。接続性とホームオートメーションが強化され、よりインテリジェントで、利用者と家電製品との相互作用が促進されます。全てがリモートコントロール化され、アプリに接続し操作を管理したり、簡略化したりと、より快適な生活を提供します。

増え続ける出張シェフサービスの需要に応えるべく、今日のキッチンはプロ使用で多機能搭載、スターシェフと同じ技術を使って調理することができます。また、食品の栄養素や素材感、味、彩り、香りを保ため、温度、湿度、電力を冷蔵庫、冷凍庫、オーブンやレンジが最適に調整します。

出展社は最高の製品をラインナップします。冷蔵庫、冷凍庫、調理器具、家庭用太陽光発電、水の管理など、エネルギー消費を削減し、キッチンの



質を向上させ、より快適で、機能的で「グリーン」な最先端の性能を披露します。

テクノロジー、デジタル化、プロフェッショナリズムは、決して感情を損なわず、家電製品と消費者の関係は、単に機器機能に留まらず、感情的な領域にも関与し、刺激的なオペレーションを体感させます。新しい家電製品で食事を準備することは、交流をはかり、ダイナミックで楽しい時間を提供します。同じプラットフォームを使用して、調理中にソーシャルネットワークを通してレシピのアイデアやコメントを共有できます。

2018 年はこれまで以上に、可能な全ての料理に対応する製品を提供しながら、デザインが重視されています。キッチンには、人間工学、素材、色彩、美しさ、そして質において、最先端の技術を駆使し、家の中で最も魅力的な空間となりつつあります。

2018 年 2 月 7 日 ミラノ