

2022.6.6

## FTK-キッチン・フォー・ザ・テクノロジー2022 概要 ビルトイン家電はインテリジェンスと多機能を誇りに

エウロクチャーナの併催見本市、FTK (Technology For the Kitchen/テクノロジー・フォー・キッチン) は、より持続可能な未来のために責任を持ち、総合的につながったテクノロジーを紹介します。6月7日から12日までロー、フィエラミラノ国際見本市会場のホール9-11、13-15の4ホールで開催されます。

私たちは、ますます多くのインテリジェントで、用途が広く、多機能な、サステナブル(持続可能)な家電を手に入れることとなります。それについては疑いの余地がありません。エウロクチャーナの併催見本市であり、革新的な製品、プロトタイプ、およびコンセプトを展示し、食品を無駄なく保存し、芸術ともいえる料理につながるビルトイン機器や調理器具、レンジフードのテクノロジーをじっくりと知ることのできる比類のない機会です。このエディションでは、テクノロジーは環境への貢献や生活の利便性へ責任感を持ち、直感的にアクセスしやすく、インテリアやキッチン家具への組み合わせも簡単で、私たちの生活にフィットしていきます。

9-11ホールと13-15ホールで10,500㎡以上、参加企業は43社になります。

前回の展示会から4年ぶりとなり、ジャンル別に優れた製品のセレクションが、研究とシリーズ、革新の物語を表現します。最近私たちがキッチンに求めているのは、調理体験を最適化し、多機能性、統合性、外観の要求に最もよく応える、スマートで効率的かつ機能的なソリューションです。

### ●注目の出展社や機能的な傾向

Elica/エリカ (ホール11 | H27 M30) のデザインセンターディレクターであるFabrizio Crisà (ファブリツィオ・クリザ) デザインによる「LHOV」はまったく新しいカテゴリの電化製品を先導しています。レンジフードとビルトインの加熱機器とオーブンが連動したもので、キッチン機器が統一して直線的に見える単一のモジュールで構成されています。突起や中断はありません。換気フィルターシステムは製品内に隠されています。ホブの下にあるオーブンは人間工学的に好ましい高さにあり、その下のスペースに収納スペースを確保することができます。フィルターシステムは、コンロとオーブンの両方で発生する蒸気と臭いを自動的に除去します。新作のサクシオンプレートの斬新さは、空気入口の横方向の位置のおかげで、5つの調理エリアに対応できることです。

Bora/ボラ (ホール09 | L01 L03) も、その製品群に初めてオーブンが加わり、革新的なシリーズをスタートさせました。「BORA X BO」は、吸排気、スチームクッキング、一般的なオーブン機能が一体化した家電で、さらに洗浄機能が組み込まれています。スマートなプレオープン装置を備えているため、ドアを開ける前に蒸気を自動的に吸い出し、出来上がった



料理の温かさやしっとり感を損なうことなく、エネルギーを節約できます。当然、W-LANとBluetooth接続が装備されています。

Signature Kitchen Suite/シグネチャーキッチンスイート（ホール15 | G27 H26）は、スペースの柔軟性と用途の多様性を提案の中心に据えています。コンバーチブルカウンター下の冷蔵庫には2つの引き出しがあり、必要に応じて、最低-23° Cから最高+10° Cまで、互いに独立して6つの異なる温度を選択して調整できます。Wi-Fiに対応しており、ホームネットワークに接続できるため、リモートで制御、オン、オフを切り替えることができます。

多様性と革新性は、Fabita/ファビタ（ホール15 | H30 H32）のキーワードでもあります。Fabitaは、小型IHクッキングヒーターである「Eccolo（エッコロ）」を発表します。デザインはAdriano Design（アドリアーノデザイン）で、丸いプレートは、高さ70 cmのスタンド型で、茎のようなポールで地面から支えられています。ケーブル巻としても機能する丸いベースで水平に自立します。フロントノブを使用すると、電力は手動で調整でき、プログラムはホブに配置されたバックライト付きタッチコントロールによってアクティブになります。別の部屋に移動させたり、屋外に持ち出したりしてどこでも調理することができます。

## ●全体の傾向

こういった製品ストーリーに加えて、FTK-テクノロジー・フォー・ザ・キッチンで最も重要な話は、サステナビリティ（持続可能性）に関する進化です。電気製品の製造、伊1梱包、輸送の工夫で環境への負荷がどれだけ大幅に削減されたか、それだけではなく製品自体にも現在使用されているリサイクル材料の数、製品のライフサイクルがどれだけ延びたか、および処分段階まで環境への貢献効果があるかを知ることができます。

もう1つの基本的な考慮事項は、たとえばスマート照明などで一部の機能を自動化し、家電製品の持続可能な使用を示唆する直感的なインターフェイスで操作と機能をより効率的にします。さらに大半の家電製品で強力な除菌やアドホック・クリーニングプログラムを提供できるようになります。

展示されている製品は、冷蔵および冷凍用の冷蔵庫、調理機器およびフィルターまで、最高の結果を保証し、エネルギー消費を最小限に抑え、生活の質を向上させ、家電製品の寿命を延ばすための最先端のパフォーマンスを提供します。

冷蔵庫は庫内温度の自動設定が自在になり、低コストで優れた性能を保証します。シースルーガラスパネルの扉で、内部を見ることができ、ディスプレイとしても機能します。食品が古くなったり、庫内が見えにくくて食品が見つからない場合も、人工知能が食品のロス回避するためのレシピの提案をしたり、賞味期限の警告も可能です。冷蔵庫にオンラインで買い物させることもできます。

また栄養の観点から最適で最もバランスの取れた調理プログラムを自動的に選択するオープン。場合によっては、冷蔵庫とオープンが互いに「話す」ことができます。前者は利用可能



な材料を識別し、後者はレシピを選択します。一方、**食器洗い機**は、消費量がさらに少なく、プログラムが短く、遠隔操作と人間工学に基づいた快適性を可能にします。

提示されている製品は、デザインだけが重要なわけではありません。**人間工学、素材、色、見栄え**はすべてに欠かせない要素であり、**好みやスタイルのあらゆる要求**に応える家電製品を展示しています。あらゆる消費者に提供するために**パーソナライズやカスタマイズ可能なデザイン**の可能性を提示しています。

プレスお問い合わせ先: 山本幸 [yuki@milanosalone.com](mailto:yuki@milanosalone.com)

International press info: Marva Griffin-Patrizia Malfatti [press@salonemilano.it](mailto:press@salonemilano.it)