

2024.2.13

FTK 2024 – テクノロジー・フォー・ザ・キッチン スマートなビルトイン家電が登場

エウロクチーナを補完する FTK (テクノロジー・フォー・ザ・キッチン) では、より持続可能な未来のためのスマートで責任ある包括的なテクノロジーが集結し、4月16日から21日まで、ロー・フィエラミラノの2-4ホールで開催されます。

日々の家事活動が環境に与える影響を最小限に抑え、ライフスタイルと健康の向上に役立つ、よりスマートな、つまりより責任ある家電製品がますます増えていくことは間違いありません。第9回 FTK (テクノロジー・フォー・ザ・キッチン) は、ビルトイン技術とクッカーフードについて考える絶好の機会として企画され、革新的な製品、プロトタイプ、保存と調理の芸術となるコンセプトを紹介します。

今年、テクノロジーは、私たちがこれらのタスクを最大限に遂行する手助けをしてくれるでしょう。家庭用電化製品が互いに、あるいは人間と協力し、相互作用することで、私たちが知らなかったニーズを予測したり、明らかにしたりします。冷蔵・冷凍用から調理・抽出用までの製品コレクションは、可能な限り最高の結果を達成するために最新世代の性能を提供し、消費量を最小限に抑え、機器の寿命を延ばします。基本的な要素は、これらの家庭用電化製品の効果的な省エネと、作業をより効率的にし、消費者によるより持続可能な使用を可能にする能力です。

更には、キッチンや家庭のすべての家電製品がつながることで、人工知能が主役となり、ユーザー中心の総合的な体験が可能になります。私たちは、流動的かつ直感的に互いに接続し、処理可能な情報を提供し、さまざまなソフトウェア・アップデートに組み込み、家電製品のソリューションが個々のニーズに適応できるようにする開発プロセスの中心にユーザーを置く家電製品が登場します。スマートホームは今や現実のものとなり、家電製品の相互運用性を保証します。冷蔵庫、オーブン、食洗機、コンロ、たとえ異なるブランドであっても、スマートフォンやテレビのプラットフォームやアプリケーションからアクセスできるエコシステムとなります。

- **冷蔵庫**は自動で温度を設定し、庫内の食材を認識してレシピを提案し、ビジュアル・トラッキングによって賞味期限切れや欠品を警告し、場合によってはオンライン・ショッピング



ングを自律的に行う冷蔵庫も登場するでしょう。また、電力消費を監視し、大型スクリーンを備えてあらゆるソーシャル・ネットワークやインターネットに接続することで、家族のエンターテインメント・ハブになります。

- **家庭用ワインセラー**は、特定のアプリケーションにサポートされ、ボトルのラベルを分析し、最適な保存条件を提案したり、料理との相性を推奨したりします。
- **オープンレンジ**は、インテリジェントなアルゴリズムを使って、ボタンひとつでタンパク質と野菜の完璧な同時調理を可能にしたり、パン作りに最適な酸素濃度を計算したりします。冷蔵庫とオープンレンジは互いに「会話」し、前者は利用可能な食材を識別し、後者は調理するレシピのリストを選択します。
- **IH コンロ**は、調理器具内の液体の温度を検知して自動的に温度を調節し、吹きこぼれを防ぎます。鍋の材料をかき混ぜているときに電話がかかっても、スマートフォンに接続したクッキングヒーターの画面から応答できます。
- **食洗機**は、洗剤の使用量を自動的に測定し、さらに低消費電力化、運転時間の半減、リモコン操作、人間工学に基づいた快適さを実現します。
- **テレビ**は、すべてのキッチン家電の通知を読むための主要な要素となるでしょう。

また、スターシェフと同じテクニックや技術で食品を保存・調理できるよう、**プロのスキルや多機能性**も向上していくでしょう。温度、湿度、電力のバランスをとりながら、食品の栄養特性、食感、風味、色、香りを尊重し、保持する家電製品が登場するでしょう。

人間工学、素材、色彩、見た目の美しさは、提供されるソリューションの本質的な特徴であり、味覚やスタイルの面であらゆる需要に応える家電製品を提供するために、**パーソナライズされたカスタマイズ可能なデザイン**がますます志向されるようになるでしょう。

プレスお問い合わせ先: 山本幸 yuki@milanosalone.com

International press info: Marva Griffin-Patrizia Malfatti press@salonemilano.it