



Thinking of you
Electrolux

Informazione per la stampa

Zurigo, 9 agosto 2012

Electrolux Design Lab 2012: 30 idee in semifinale

Che cos'hanno in comune una lavatrice che utilizza un cerchio di hula hoope e un piatto intelligente che trasforma il cibo in suoni? Entrambi appartengono alle idee in semifinale dell'Electrolux Design Lab 2012 e devono stimolare i sensi verso nuove ed interessanti forme.

Per la decima volta di fila Electrolux ha invitato studenti internazionali in design industriale al concorso «Design Lab» per dare libero sfogo alle idee creative e a progettare questa volta elettrodomestici capaci di garantire un'esperienza sensoriale. Da circa 1200 proposte sono stati selezionati 30 semifinalisti da oltre 20 paesi dei cinque continenti. I candiatti e le loro idee affronteranno ora la sfida di diventare uno dei dieci finalisti.

Finale in ottobre a Milano

I dieci finalisti sono invitati il 25 ottobre 2012 a Milano a presentare le loro idee ad una giuria di designer esperti. I criteri della giuria per l'assegnazione dei premi sono l'intuitività del design, le qualità estetiche, l'innovazione e l'orientamento al consumatore. Il primo premio comprende uno stage retribuito di sei mesi in uno dei centri di Global Design Electrolux e un premio in denaro di 5'000 euro. Il secondo posto sarà premiato con 3'000 euro e il terzo con 2'000 euro.

Ispirazione dall'esperienza

Per la decima edizione del concorso Electrolux Design Lab, i semifinalisti si sono lasciati ispirare da professionisti quali cuochi o architetti di interni che sanno come creare l'esperienza sensoriale. Di seguito vengono presentate le idee dei 30 semifinalisti, che rendono visibile il radicamento di Elektrolux nel design scandinavo e che sono al contempo impegnate a creare elettrodomestici che rispondono, incantano e affinano tutti i nostri sensi.

1: Aeroball

Paese: Polonia

Designer: Jan Ankiersztajn

Scuola: Uniwersytet Artystyczny w Poznaniu

Aeroball è un metodo rivoluzionario per migliorare l'aria nell'ambiente. Piccole bollicine sospese nello spazio puliscono e filtrano l'aria. La versione profumata diffonde inoltre piacevoli essenze aromatizzate. Aeroball trae ispirazione dalla natura – come una lucciola, migliora l'aria che respiriamo. Il scintillante rivestimento esterno della sfera assorbe la luce durante il giorno per rilasciarla durante la notte. Aeroball rende gli ambienti in cui viviamo più sani, più freschi e più belli.

2: Cruet Salt & Pepper

Paese: Regno Unito

Designer: Harry Hale

Scuola: Nottingham Trent University

Cruet è più di un semplice spargisale e spargipepe: non solo dà più gusto al cibo, ma porta anche in tavola una maggiore interazione sociale fra i commensali. Da uno smartphone è possibile selezionare la musica preferita, in modo da rendere ancor più profonda l'esperienza sensoriale legata a ogni pasto. E se un amico seduto all'altro capo del tavolo chiede sale o pepe, basterà far rotolare nella sua direzione la "saporita" sfera. Cruet Salt & Pepper assicura una nuova e più profonda esperienza culinaria: dal punto di vista estetico, acustico e dell'interazione sociale.



Thinking of you
Electrolux

3: Be There

Paese: Lettonia

Designer: Mikus Vanags

Scuola: Art Academy of Latvia

Come sarebbe se si potesse mangiare piatti della cucina tradizionale nepalesi sull'Himalaya o pasta fresca per le vie Roma? O se un cuoco professionale mostrasse ogni volta come preparare inedite ricette? Be There porta tutto ciò direttamente nella cucina di casa: un ristorante virtuale per scegliere le destinazioni internazionali preferite, insieme a specialità gastronomiche locali e atmosfera a tema. Filmati didattici illustrano la preparazione di nuove pietanze. Con Be There si parte per un viaggio ai confini del mondo - senza uscire di casa.

4: Easy Stir

Paese: Norvegia

Designer: Lisa Frodadottir Låstad

Scuola: Norwegian University of Science and Technology

Easystir mescola i cibi lasciando libere le mani per fare altre cose. Easystir funziona tramite magneti che ricavano energia dal piano di cottura a induzione, per un notevole risparmio in termini sia di tempo sia di denaro. Non occorre più ricaricare o sostituire le batterie. Easystir si adatta automaticamente a quasi ogni pentola, la velocità viene impostata manualmente. È maneggevole, compatto e lavabile in lavastoviglie. Mentre Easystir si applica con laboriosità in cucina, c'è più tempo per gli ospiti.

5: Fridge Nose

Paese: Lituania

Designer: Vilius Dringelis

Scuola: Vilnius Academy of Arts

Prima che nel frigorifero si formino cattivi odori, Fridge Nose avverte e, per mezzo di sensori, fornisce informazioni sulle date di scadenza degli alimenti contenuti nel frigo. Si fissa allo sportello del frigorifero tramite una base magnetica e tiene costantemente monitorati tutti i cibi conservati – senza neppur dover aprire lo sportello. Mai più brutte sorprese con il latte scaduto – Fridge Nose sa cosa si trova in frigorifero e per quanto tempo ancora può rimanerci.

6: Hula Washer

Paese: Corea del Sud

Designer: Sang-soon Lee

Scuola: Yongin University

Hula Washer è un innovativo apparecchio rivoluzionario per mantenersi in forma mentre si lava il bucato. L'energia cinetica dell'allenamento di fitness viene sfruttata per lavare: mentre l'Hula Washer ondeggia come un normale hula-hoop, lava la biancheria. Il bucato e il detersivo liquido vengono messi nella cavità all'interno dell'anello e il lavaggio può avere inizio. Hula Washer è pieghevole e ideale per il viaggio, per avere sempre vestiti puliti.

7: ICE

Paese: Spagna

Designer: Julen Pejenaute

Scuola: Universidad Politécnica de Valencia

ICE getta una luce tutta nuova sul mondo della cucina. Non solo in veste di lampada con luminosità, oscuramento o tinta desiderati ma anche nella modalità Experience. I pasti diventano allora autentiche esperienze con sfondi interattivi che reagiscono ai movimenti e creano collegamenti dinamici fra gli oggetti disposti sul tavolo. Se ICE viene sistemato in cucina o in zona pranzo, il sistema esegue una scansione dell'ambiente circostante e supporta l'utente consigliandogli il pasto più adatto per ogni situazione. ICE scannerizza inoltre gli ingredienti raccolti e suggerisce le ricette con essi realizzabili. L'utente può infine accedere a una ricchissima banca dati di ricette, accompagnato passo dopo passo da ICE. ICE è una guida interattiva che porta in casa una dimensione tutta nuova per imparare e vivere l'arte culinaria.



Thinking of you
Electrolux

8: Ingresure

Paese: Regno Unito / Corea del Sud

Designer: Jongwoo Choi

Scuola: Central Saint Martins

Gli chef professionisti sanno intuitivamente come dosare le spezie: un conoscenza che può essere acquisita solo attraverso lunghi anni di esperienza. Per i «normali» amanti della cucina, il modo più sicuro per preparare un piatto ben riuscito è ancora rispettare letteralmente la ricetta. Ma è quando si va a insaporire che arriva il momento della verità. Ingresure aggiusta il gusto: misura con precisione i vari ingredienti di una zuppa, una salsa o uno stufato. Grazie ai sensori, è in grado di rilevare esattamente quanto sale, pepe o altre spezie mancano per raggiungere un risultato da veri chef. Con i numerosi accessori forniti in dotazione ogni ricetta sarà perfetta. Non ci si scotterà più la lingua assaggiando una zuppa bollente: sarà Ingresure a comunicare con esattezza cosa manca per ottenere un risultato a 5 stelle.

9: Melodi

Paese: Canada

Designer: Elena Sitnikova

Scuola: Carleton University

Come sarebbe cucinare se non potessimo vedere? In tutto il mondo vi sono oltre 39 milioni di ciechi riconosciuti dai rispettivi paesi. Per misurare i liquidi, Melodi chiama in causa anche altri sensi. Mentre il liquido attraversa l'apertura a imbuto, i sensori ne misurano il flusso. Una scala di toni permette all'utente di riconoscere quanto liquido è stato versato. Melodi non solo offre maggiore libertà a persone con disabilità alla vista, ma porta in cucina anche musica e buonumore, garantendo a tutti un'esperienza gastronomica di arricchimento. Quando non è utilizzato, può comodamente essere riposto in pochissimo spazio.

10: Mo'Sphere

Paese: Messico

Designer: Yunuén Hernández

Scuola: Centro de Investigaciones de Diseño Industrial- UNAM

La tensione e l'emozione di creare qualcosa di inedito portano il divertimento in cucina. Mo'Sphere consente di provare il mondo della «cucina molecolare» e vivere esperienze di gusto tutte nuove. Finora, il regno della cucina molecolare era un'esclusiva di grandi chef e ristoranti a cinque stelle. Con Mo'Sphere, la cucina si trasforma in un luogo di nuove, eccitanti creazioni e sensazioni culinarie mai provate prima.

11: SaltSpoon

Paese: Lituania

Designer: Barbora Adamonyte

Scuola: Vilnius Academy of Art

Cosa manca alla vostra zuppa? SaltSpoon: il piccolo e pratico utensile per la cucina moderna. Il dispenser incorporato di SaltSpoon permette di aggiungere senza difficoltà l'esatta quantità di sale alla zuppa o alla salsa. Tuttavia, SaltSpoon non si usa solo con il sale. Capsule intercambiabili contengono una vasta selezione di altri ingredienti per dare sapore a ogni piatto. È disponibile anche una serie completa di cucchiaini di diverse misure, che renderà forse molto presto il versatile e maneggevole SaltSpoon un insostituibile utensile da cucina.

12: Sensual Control

Paese: Polonia

Designer: Malgorzata Szostak

Scuola: Akademia Szuk Pięknych w Katowicach (Accademia delle Belle Arti di Katowice)

Sensual Control è un pannello di controllo portatile con cui verificare in qualsiasi punto di casa ci si trovi se una determinata ricetta è già pronta. Se necessario, è possibile aggiustare la temperatura. Grazie alla tecnologia senza fili, Sensual Control informa se l'acqua bolle, se la pasta è al dente oppure se è ora di girare il pesce. Con la certezza di non bruciare nulla, ci si può nel frattempo dedicare a qualcosa di più interessante. Un piccolo bracciale permette di richiamare in qualsiasi momento tutte le informazioni e le opzioni di controllo necessarie per preparare i cibi. Con Sensual Control la cucina è sotto controllo: sarà facile fare i padroni di casa perfetti e occuparsi degli ospiti.



Thinking of you
Electrolux

13: Smart Embossed Blender

Paese: Corea del Sud

Designer: HwaJin Ock

Scuola: Changwon National University

La mano umana possiede decine di migliaia di terminazioni nervose, che ci permettono di distinguere la differenza fra ruvido e liscio oppure rovente e freddo. Con Smart Embossed Blender ora è anche possibile sentire se un impasto è liscio o granuloso. Non occorre più interrompere, controllare, riprendere e interrompere nuovamente prima di ottenere un delicato passato. Piccoli rilievi sull'impugnatura del frullatore a immersione si modificano durante la lavorazione in base alla consistenza raggiunta dagli ingredienti. Un bel risparmio di tempo: la consistenza degli ingredienti non è più solo sott'occhio, ma anche - e soprattutto - in pugno!

14: SmartPlate

Paese: Regno Unito / Romania

Designer: Julian Caraulani

Scuola: Coventry University

SmartPlate compone ricette di suoni. Il primo piatto intelligente al mondo è in grado di rilevare fisicamente i cibi e trasformarli in suoni – in questo modo si apre un circuito sonoro che permette di capire ciò che si mangia. Il piatto stabilisce un collegamento wireless con lo smartphone, rileva i vari ingredienti utilizzati nelle diverse ricette, riconosce i cibi e aggiunge a ogni ingrediente toni musicali, melodie e ritmi adeguati. L'utente può ascoltare in maniera attiva come comporre e interagire con le ricette sonore, facendo sì che ogni esperienza culinaria raggiunga il profondo dell'animo attraverso il linguaggio della musica.

15: Spacepan

Paese: Norvegia

Designer: Christian Bakkehaug

Scuola: Norwegian University of Science and Technology

Spacepan è un piano di cottura portatile a due piastre per cucine salvaspazio. Spacepan è amovibile e può essere collocato ad esempio sul tavolo della cucina in modo che tutta la famiglia possa partecipare alla preparazione del piatto. Spacepan fornisce informazioni sul calore degli elementi riscaldanti: a tale scopo sono previsti indicatori colorati luminosi sotto ciascuna pentola. Grazie a valori precisi in ogni momento, la cottura è costantemente sotto controllo, per ricette sempre perfette. In un mondo in cui lo spazio è uno dei beni più preziosi, Spacepan offre la libertà di cucinare dove e quando si desidera.

16: Spummy

Paese: Brasile

Designer: Alexandre de Bastiani

Scuola: Pontificia Universidade Católica do Paraná

Spummy è il futuro della creazione dei sapori. Con l'aiuto della nanotecnologia Spummy crea una spuma alimentare in una miriade di combinazione di sapori. Con le sue pressoché infinite possibilità di combinazione di sapori incarna il perfetto attrezzo per tutti gli chef che desiderano davvero fare colpo. Spummy è ispirato da Ferran Adrià, il creatore della spuma dei sapori, che ha contribuito certamente a raggiungere per quattro anni di seguito il riconoscimento *Restaurant of the Year*. Con Spummy il futuro della cucina a 5 stelle può ora fare il suo ingresso anche a casa.

17: Tempo Blender

Paese: Taiwan

Designer: Fu Chun Wan

Scuola: National Yunlin University of Science and Technology

Con Tempo Blender si preparano drink e si mescolano salse in modo piacevole e divertente. Tempo Blender dice quali ingredienti servono e le quantità, per preparare un'ampia gamma di succhi freschi, cocktail o salse. Basta inserire gli ingredienti nello shaker e agitare. Nel frattempo lo shaker suona e cambia ritmo a seconda della velocità di agitazione. Poiché viene agitato con la forza corporea non serve corrente, si risparmiano quindi tempo e denaro. Con Tempo Blender la musica e la cucina si spostano letteralmente di mano in mano.



Thinking of you
Electrolux

18: Hurricane

Paese: Taiwan

Designer: Kuan-ting Ho

Scuola: National Taipei University of Technology

Hurricane è un mixer per preparare squisiti cocktail da gustare a casa con gli ospiti. Con lui è possibile imparare nuove ricette e al contempo e divertirsi tanto. Tutto ciò che serve sono gli ingredienti e gli amici, al resto pensa Hurricane. Cose ne dite di un cocktail chic selezionato da una enorme quantità di ricette classiche? Hurricane dice passo dopo passo che cosa fare e quanto riempire per creare eccellenti drink. Infine, premere il pulsante: Hurricane inizia subito e prepara cocktail perfetti. Agitato o mescolato, come uno vuole.

19: Treat

Paese: Australia

Designer: Amy Mon-Chu Liu

Scuola: Queensland University of Technology

Tree + Eat = Treat (albero + cibo = leccornia)

Treat costituisce la perfetta relazione tra tecnica classica per la conservazione degli alimenti, come ad esempio la sigillatura sottovuoto, e la moderna tecnologia mobile per l'accesso remoto. Si ottiene così una combinazione perfetta di freschezza e praticità, due elementi essenziali nella sempre più frenetica vita quotidiana. Treat dispone di un modo raffinato e studiato di comunicare e avvisare la scadenza degli alimenti: prima cambia il colore delle capsule quando il contenuto si deteriora, poi, quando il cibo è scaduto, la capsula cade dall'albero. È possibile accedere a Treat anche tramite App dallo Smartphone e disporre che il cibo sia caldo, quando si torna a casa.

20: Wine Steward

Paese: Repubblica Ceca

Designer: Roman Blahynka

Scuola: Brno University of Technology

Wine Steward è un dispositivo da sogno per gli amanti del vino. Uno Chablis ad una piacevole e fresca temperatura di nove gradi? Un Bordeaux iniziato che si desidera tenere fino a domani? Wine Steward mantiene tutti i vini alla temperatura ideale desiderata per assaporarne ogni singola goccia. Crea inoltre all'interno della bottiglia un vuoto per mantenere meglio il vino. Così si può aprire una bottiglia con calma e smettere di bere prima che sia vuota perché d'ora in poi il vino si manterrà sempre fresco. Rilassatevi, con Wine Steward, il vostro *sommelier* personale, vi sarà servito un bicchiere di vino ogni volta come appena stappato.

21: Tide

Paese: Norvegia

Designer: Anne Berit Kigen Bjering

Scuola: Norwegian University of Science and Technology

Che musica si suona in cucina? Una zuppa può cantare? Le cozze sanno suonare Mozart? Con Tide in cucina entra il suono live delle pietanze durante la preparazione e intona piatti raffinati. Durante la cottura, i frullatori progettati in modo speciale riconoscono i movimenti e la relativa consistenza degli alimenti e traducono il tutto in musica che si armonizza perfettamente con l'aspetto generale dei piatti. A seconda della situazione può essere allegra, tranquilla oppure solo uno sfondo rilassante: Tide produce la musica in armonia con l'aspetto, la consistenza e il sapore degli alimenti. Finalmente tutti i cinque sensi possono partecipare alla gioia della cucina.

22: Touch

Paese: Estonia

Designer: Markus Marks

Scuola: Estonian Academy of Arts

Touch è l'accompagnatore perfetto per tutti quelli che desiderano avere un aspetto curato. Touch si adatta alla superficie delle mani e serve a rimuovere le pieghe dagli abiti mentre si indossano. Touch utilizza la luce a infrarossi per stirare l'abito ed entra in funzione non appena rileva il tessuto: un'alternativa veloce e sicura al vecchio ferro da stiro.



Thinking of you
Electrolux

23: Wentylor

Paese: Polonia

Designer: Michal Pospiech

Scuola: Jan Matejko Academy of Fine Arts

Wentylor raffredda la casa e tranquillizza i sensi. Questo apparecchio combina la ricchezza di idee di un Leonardo Da Vinci con le forme fluide della natura per creare un ambiente fresco oppure caldo e al contempo regalare ai sensi una ripresa dallo stress della vita quotidiana. Il progetto del Wentylor imita il battito d'ali degli uccelli che non solo assicura un movimento rilassante a livello ottico ma anche delicati suoni riposanti. Con Wentylor si porta a casa la tranquillità della natura.

24: AhrmaDilo

Paese: Stati Uniti

Designer: Christopher Carpenter

Scuola: Virginia Tech

Il sistema di stiratura AhrmaDilo assicura una stiratura essenzialmente migliore. AhrmaDilo è composto da due componenti geniali: il primo ferro da stiro flessibile al mondo (il Dilo) e un'asse da stiro regolabile (l'Ahrma). Ahrma e Dilo insieme garantiscono una stiratura completamente nuova. Tutto ciò che era sgradevole con l'antico ferro da stiro, appartiene ora al passato: il continuo spostamento e allineamento degli abiti da stirare e la stiratura delle parti più difficili, come le maniche e le gambe dei pantaloni. Il Dilo viene scaldato dall'asse da stiro wireless in modo da muoversi liberamente. L'Ahrma montato a parete si piega per risparmiare spazio in casa e riporre la vecchia e ingombrante asse da stiro rimarrà presto un ricordo. È molto semplice: AhrmaDilo elimina il fattore stress, ovvero tutti gli elementi che producono stress, per quanto riguarda il procedimento della stiratura.

25: Airômes

Paese: Italia/Francia

Designer: Mylène Manon Baillet

Scuola: Domus Academy

Airômes fornisce una soluzione al vecchio problema di preparare pietanze che siano al contempo saporite e salutari. I buongustai sanno che nei cibi l'aroma è importante quanto il sapore. Airômes si concentra sul vapore aromatizzato naturalmente per conferire alle pietanze il sapore e l'aroma desiderato. Possono essere combinati così, ad esempio, oli ed erbe aromatiche fresche per creare i sapori che si preferiscono, oppure sperimentare liberamente per scoprire nuovi sapori. Airômes non è solo una sostituzione sana e veloce al tradizionale uso delle spezie ma anche un modo per riempire la cucina di euforici vapori.

26: Fiery

Paese: Italia/Taiwan

Designer: Karen I Man Cheong

Scuola: Domus Academy

Fiery: la polvere magica che porta sulla tavola di casa il flambé del ristorante. Fiery è un utilizzo raffinato e moderno della lampada di sicurezza Davy scoperta nel 1815 da Sir Humphry Davy, una lampada da minatore chiusa da una reticella fine che impedisce qualsiasi propagazione nell'ambiente circostante. Fiery si utilizza facilmente ma lascia il segno. Versare l'alcool per flambé in una ciotola oppure in un piatto, accendere la fiamma premendo il pulsante e allontanare infine l'apparecchio appena la fiamma si è spenta. Cucinare diventa così più divertente che mai: sia al tavolo per fare colpo sugli ospiti oppure per godere dello spettacolo, del suono e degli aromi di Fiery.

27: Impress

Paese: Nuova Zelanda

Designer: Ben de la Roche

Scuola: Massey University

Quante volte vengono conservati accuratamente gli avanzi, riposti in frigorifero e poi dimenticati? Impress è un frigorifero dalle forme completamente nuove. Impress in realtà non è un frigorifero, ma una parete refrigerante nella quale inserire alimenti e bevande che rimangono così sempre ben visibili e non rimangono nascosti dietro sportelli chiusi. Il cibo rimasto a pranzo può essere portato al lavoro oppure un piccolo spuntino di mezzanotte può essere trovato facilmente.



Thinking of you
Electrolux

Ma c'è di più: Impress raffredda solamente ciò che viene inserito e necessita di pochissima energia quando si tratta di pochi alimenti. Impress fa in modo che gli avanzi siano effettivamente consumati, utilizza meno spazio e risparmia denaro ed energia.

28: Julienne

Paese: Francia

Designer: Florent Corlay

Scuola: L'École de Design Nantes Atlantique

Julienne racchiude un'esperienza di cucina totalmente nuova. Gli ospiti possono assistere con tutti i sensi alla preparazione: la musica e la luce cambiano gradualmente e spiegano così il percorso dei singoli ingredienti fino al piatto pronto. Gli ospiti possono così percepire pienamente la pietanza prima di finire di mangiare, odorare e vedere. Inoltre, la padrona o il padrone di casa sa sempre a che punto è la cottura, poichè basta solo fare attenzione alla musica e alla luce e può così rilassarsi e passare del tempo con i suoi ospiti.

29: Memory

Paese: Cina

Designer: WenYao Cai

Scuola: Guangdong Industry Technical College of China

Sapere che il barman vi conosce ma soprattutto sa quale tipo di caffè preferite, è una piccola parte integrante della vita quotidiana, ma per tante persone assolutamente importante. Memory è una macchina da caffè che, tramite la superficie della mano, riconosce chi si trova di fronte e prepara il caffè giusto per quella persona. Sia che si tratti di caffè forte, medio oppure intenso oppure di caffè espresso oppure di tipo ristretto, Memory conosce le preferenze e prepara efficacemente il caffè perfetto. Basta dire che cosa si desidera, scannerizzare la mano e la volta successiva Memory presenta esattamente quel caffè, preparato al momento e fragrante.

30: Taste

Paese: Danimarca

Designer: Christopher Holm-Hansen

Scuola: Technical University of Denmark

Chi ha già il palato raffinato e allenato di uno chef professionista? Con Taste di Electrolux è più facile, si tratta di un indicatore di gusto che sviluppa nelle ricette il gusto desiderato. Taste assomiglia per dimensioni e forma ad un comune cucchiaino ma con una differenza sostanziale: Taste assaggia al posto dello chef. Con l'aiuto dei recettori, che imitano le papille gustative umane, Taste dice che cosa manca, che cosa non si deve aggiungere, e forse c'è persino un consiglio al quale non si aveva pensato. Taste aiuta a preparare cibi perfettamente conditi.

Ulteriori informazioni: www.electroluxdesignlab.com

Ulteriori informazioni:

Electrolux SA
Badenerstrasse 587
8048 Zurigo
Tel. 044 405 81 11
Fax 044 405 82 35
www.electrolux.ch

Madeleine Ruckstuhl
Responsabile Public Relations
Tel. 044 405 82 06, Fax 044 405 82 55
e-mail madeleine.ruckstuhl@electrolux.ch
newsroom <http://newsroom.electrolux.com/ch-it/>



Thinking of you
Electrolux

Electrolux è uno dei produttori leader al mondo di elettrodomestici sia per uso privato sia professionale. Ogni anno, consumatori di oltre 150 paesi acquistano più di 40 milioni di prodotti. Il punto focale della società è la produzione di apparecchi innovativi e mirati, sviluppati in base a sondaggi presso i consumatori ed i professionisti per soddisfare pienamente le loro reali esigenze quotidiane. I prodotti Electrolux includono frigoriferi, lavastoviglie, lavatrici, aspirapolvere e cucine di noti marchi quali Electrolux, AEG-Electrolux, Eureka e Frigidaire. Nel 2011 Electrolux, che conta 58.000 dipendenti, ha registrato un fatturato di 11,3 miliardi di euro.

Per maggiori informazioni consultare il sito www.electrolux.com/press e www.electrolux.com/news.