



Thinking of you
Electrolux

Informazione per la stampa

Zurigo, 19 settembre 2012

Electrolux Design Lab: le idee finaliste per un'esperienza sensoriale completa

«Design Lab», la competizione riservata a studenti internazionali di design industriale, è giunta alla decima edizione consecutiva. Il concorso fornisce l'occasione per dare libero sfogo alla creatività e progettare elettrodomestici capaci di garantire un'esperienza sensoriale completa. I dieci finalisti sono stati selezionati fra 1200 partecipanti.

Il prossimo 25 ottobre, i dieci giovani finalisti provenienti da Australia, Brasile, Cina, Danimarca, Inghilterra, Nuova Zelanda, Norvegia, Polonia e Spagna presenteranno a Milano i rispettivi contributi a una giuria di designer professionisti e di creatori di esperienze. La giuria è formata dal blasonato chef e gastronomo Davide Oldani, dal celebre designer Dante Donegani, dalla nota blogger di design Kelly Beall e dal vicepresidente del settore Design di Electrolux, Henrik Otto.

Idee con un occhio al futuro

Per celebrare la decima edizione dell'Electrolux Design Lab, Electrolux ha voluto proporre agli studenti un compito che li stimolasse a sviluppare prodotti in grado di garantire un'esperienza sensoriale completa. «Le dieci proposte approdate alla finale di Design Lab 2012 offrono una panoramica generale sul pensiero attuale nell'ambito del design creativo. I progetti ci hanno stupiti, aprendo un dibattito sul futuro» dichiara Henrik Otto, Vice President Design di Electrolux.

La finale a ottobre al Triennale Design Museum di Milano

I dieci finalisti presenteranno i rispettivi contributi presso il Triennale Design Museum di Milano. Per la valutazione e l'assegnazione del primo premio – sei mesi di stage retribuito in uno dei centri di Global Design di Electrolux e un premio in denaro pari a 5'000 Euro – la giuria dovrà decidere quale tra le idee avanzate garantisca l'esperienza sensoriale più completa. Saranno inoltre assegnati un secondo e un terzo premio, rispettivamente del valore di 3'000 e 2'000 Euro.

I dieci finalisti:

Aeroball – aria più sana grazie alla «bolla di sapone»

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. Il scintillante rivestimento esterno della sfera assorbe la luce durante il giorno. Durante la notte migliora l'aria che respiriamo, come una lucciola fa in natura. Aeroball rende l'atmosfera che respiriamo più sana, fresca e piacevole.



Thinking of you
Electrolux

Basta mescolare – grazie a Easystir

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 energia. Non occorre più ricaricare o sostituire le batterie. Easystir si adatta automaticamente a quasi ogni pentola, la velocità è impostabile manualmente. È pratico, compatto e lavabile in lavastoviglie. Mentre Easystir si applica con laboriosità in cucina, c'è più tempo per la famiglia e gli ospiti.

ICE – cucinare sotto una nuova luce

Paese: Spagna

Designer: Julen Pejenaut

Scuola: Universidad Politecnica de Valencia

ICE getta una luce tutta nuova sul mondo della cucina. L'apparecchio è molto più di una semplice lampada regolabile per luminosità o tinta a seconda dell'atmosfera desiderata. La modalità Experience rende ogni pasto un'autentica esperienza, con sfondi interattivi che reagiscono ai movimenti e creano collegamenti dinamici fra gli oggetti disposti sul tavolo. Quando 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 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 inaugura un modo tutto nuovo di vivere la cucina di casa propria.

Sensazioni culinarie mai provate prima, con 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 permette di sperimentare e scoprire sapori tutti nuovi. Finora, l'esaltante mondo della cucina molecolare era un'esclusiva di grandi chef e ristoranti a cinque stelle. Mo'Sphere apre un varco verso la gastronomia molecolare utilizzando reazioni fisiche e chimiche durante la cottura. Oltre al surgelamento rapido, consente di preparare spume, glasse, gelatine e addirittura zucchero filato.

SmartPlate – una sinfonia per i sensi

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, aprendo un circuito sensoriale 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, li riconosce e aggiunge a ogni ingrediente toni musicali, melodie e ritmi. L'utente può ascoltare in maniera attiva così come comporre e interagire con le ricette sonore, facendo sì che ogni esperienza culinaria raggiunga attraverso il linguaggio musicale il profondo dell'animo.



Thinking of you
Electrolux

Spummy – 5 stelle a casa propria

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 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 lo ha portato a conseguire per quattro anni di seguito il riconoscimento *Restaurant of the Year*. Con Spummy la cucina a 5 stelle può fare il suo ingresso anche a casa.

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

Paese: Australia

Designer: Amy Mon-Chu Liu

Scuola: Queensland University of Technology

Treat è il collegamento senza soluzione di continuità tra tecnica classica per la conservazione degli alimenti, come ad esempio la sigillatura sottovuoto, e la moderna tecnologia mobile per l'accesso remoto. Treat è la combinazione perfetta di freschezza e praticità, due elementi essenziali nella sempre più frenetica vita quotidiana. Treat dispone di un modo raffinato per avvisare della 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.

Impress – risparmio energetico intelligente

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 dalla forma completamente nuova. Anziché essere conservati dietro a sportelli chiusi, alimenti e bevande vengono inseriti in una parete refrigerante dove rimangono visibili. Così è più facile ricordarsi di portare effettivamente il pranzo al lavoro o trovare in tutta rapidità lo spuntino di mezzanotte. Impress refrigera solo quando qualcosa vi è riposto. Meno elementi vi sono inseriti, meno energia consuma. Con Impress non solo non si scorderanno più avanzi in frigo, ma sarà più facile risparmiare spazio, tempo e denaro.

Memory – caffè... alla mano

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, eppure 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.



Thinking of you
Electrolux

Tastee – addio zuppe troppo salate

Paese: Danimarca

Designer: Christopher Holm-Hansen

Scuola: Technical University of Denmark

Chi ha già il palato raffinato e allenato di uno chef professionista? Tastee è un indicatore di gusto che aiuta chi cucina a sviluppare nelle ricette il gusto desiderato. Tastee assomiglia per dimensioni e forma ad un comune cucchiaino ma con una differenza sostanziale: Tastee assaggia al posto dello chef. Con l'aiuto di recettori, che imitano le papille gustative umane, Tastee dice che cosa manca o cosa invece non si deve aggiungere. E a volte fornisce persino un consiglio su come perfezionare la ricetta. Tastee contribuisce a preparare piatti armoniosi e appetitosi.

Maggiori informazioni sono reperibili sul nostro sito web: 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/>

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.