

BELLA FUORI

L'abbiamo aspettata con trepidazione, l'abbiamo amata, abbiamo sbirciato la sua crescita e quando, in soli due anni, è stata inaugurata, ci siamo sentiti orgogliosi di avere finalmente qualcosa di cui vantarsi. Mi riferisco alla Fiera di Rho-Però.

Durante la prima visita fatta con un gruppo di giornalisti, nessuno ha fatto caso a una serie di piccoli/grandi particolari e, d'altra parte, tutti noi avevamo gli occhi così pieni di meraviglia da non considerare alcuni aspetti pratici. Esteticamente la Fiera è un monumento alla modernità: l'estetica così caratterizzata riesce a catturare l'attenzione e a strappare qualche esclamazione di stupore, ma appena incominci a vederla da dentro, ti rendi conto di alcune assurdità che, speriamo, riescano ad avere una

di ristrutturazione. Anche la pavimentazione all'interno dei padiglioni denuncia una caduta nelle finiture. Ma dove la struttura fieristica dà il suo massimo, è nel passaggio da un padiglione all'altro. Chi aveva pensato che finalmente sarebbe stato possibile visitare la fiera stando al coperto, ha avuto la sua bella disillusione: per andare da un padiglione all'altro è necessario uscire, operazione che in generale risulta senz'altro fastidiosa.

Nello scorso mese di gennaio, la Fiera di Rho-Però ha ospitato il Macef e chi ha avuto la fortuna di visitarlo è andato a sbattere contro difficoltà di ogni tipo, da quella legata alla viabilità stradale, ai parcheggi costosi e molto scomodi, dalla metropolitana con i pochi tornelli, alla resa per riuscire a comprare i biglietti e per salire sulle car-

LA TUTELA INNANZI ALL'AUTORITÀ GIUDIZIARIA

A PAG. 3

IL BUSINESS PLAN: UNO STRUMENTO NECESSARIO PER LE IMPRESE CHE STANNO CAMBIANDO

A PAG. 4

ALPI: TECNOLOGIA E ATTENZIONE PER L'AMBIENTE

A PAG. 5

I SALONI 2006: LA NUOVA CASA È PRONTA

A PAG. 1

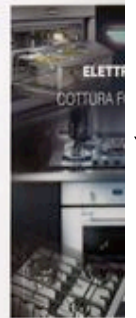
ELETTRODOMESTICI DA INCASSO: COTTURA FORNI E CAPPE

A PAG. 39

SALON DU MEUBLE DE PARIS: IN PRIMO PIANO LA CREATIVITÀ

A PAG. 4

IMM COLOGNE:





**ELETTRODOMESTICI
DA INCASSO**
COTTURA, FORNI E CAPPE

A cura di Raffaella Busecchian

SABAF

Sabaf ha sviluppato una nuova e rivoluzionaria tipologia di bruciatori, chiamata Serie III. Nella progettazione di questi nuovi bruciatori, l'attenzione è stata posta sui tre fattori che più di altri rivestono per l'utente finale, sia come singolo che come parte della collettività, una notevole importanza: le performance, il design e l'impat-



to ambientale. Lo sviluppo di questi nuovi bruciatori si è concentrato principalmente sull'ottimizzazione dei consumi e sulla massima riduzione delle emissioni nocive per l'ambiente. I nuovi bruciatori Serie III sono stati concepiti per aumentare l'efficienza e di conseguenza, utilizzando per meno tempo l'apparecchiatura, si riducono sensibilmente le emissioni di inquinanti, con notevoli vantaggi per l'ambiente ma anche per l'aria stessa della cucina. Infine il nuovo sistema di fissaggio dei bruciatori semplifica notevolmente la manutenzione e pulizia degli stessi. Il coperchio e lo spartifiamma sono infatti saldamente fissati al piano e, grazie alla loro forma arrotondata consentono una immediata e facile pulizia al pari di un piano in vetroceramica.

Sabaf • Ospitaletto (BS)
www.sabaf.it



ALPES - INOX



Nuovo forno elettrico multifunzione FE/611-PD con regolazione elettronica della temperatura, porta tiepida e pulitura differenziata. Come tutti i prodotti Alpes, anche questo forno è costruito interamente in acciaio inox al nichel-cromo 19/10.

Il forno elettrico multifunzione FE/611-PD, design Nico Moretto, assicura alte performance grazie a un programmatore elettronico digitale con rilevatore termometrico, al blocco sicurezza bambini, alla pulitura differenziata, alla porta tiepida a 3 vetri e ai vari accessori



forniti di serie o a richiesta.

Il programmatore elettronico, in base alla funzione impostata, gestisce la temperatura ideale con assoluta precisione e permette di ottenere i migliori risultati di cottura. Grazie ad un rapido raggiungimento della temperatura e ad una ideale distribuzione del calore, il forno consente un notevole risparmio di tempo ed energia.

Alpes - Inox • Bassano del Grappa (VI)
www.alpesinox.com

BARALDI

Mistral è la nuova cappa proposta da Baraldi che nasce dalle continue ricerche tecnologiche dell'azienda per assicurare prodotti innovativi e sempre più di tendenza

ni cottura e diventa il protagonista delle cucine più moderne

Tra le caratteristiche la pulsantiera Retroilluminata, 4 filtri antigrasso in alluminio multistrato e i

