

Pubblicato il 5 lug 2018



Sabaf presenta la cucina "salvtempo"

Nell'era digitale dove tutti sono di corsa, anche la cucina segue questa tendenza ma lo fa in modo ecosostenibile e a misura d'uomo. Ogni aspetto di quello che è ormai diventato il cuore della casa, può essere gestito in modo diverso con l'aiuto della tecnologia per regalare più tempo libero e semplificare la vita.

Innanzitutto, il piano cottura dove il componente può fare la differenza. **Sabaf, la multinazionale italiana tra i leader mondiali del settore**, ogni anno investe circa il 3% del proprio fatturato nella ricerca e grazie a questo produce bruciatori con standard fuori dal comune. Infatti, se la normativa europea impone ai piani cottura a gas, per ottenere l'omologazione, di raggiungere un'**efficienza energetica del 52%**, Sabaf non si accontenta di fare il minimo, e i suoi ultimi modelli sono in grado di garantire un'efficienza pari al **68%** (16% in più rispetto alla normativa). La serie 5 e 6, gli ultimi arrivati in produzione, rappresentano un'ulteriore evoluzione in termini d'efficienza e rapidità. Questo cosa significa? Che per cuocere un piatto o far bollire l'acqua ci vorrà meno tempo rispetto a prima, il tutto con un risparmio energetico che strizza l'occhio all'ambiente. (www.sabaf.it)

Accanto al piano cottura, fondamentale avere una cappa di qualità in modo da poter eliminare i cattivi odori rapidamente per potersi dedicare ad altro. L'azienda belga Novy, un'icona internazionale conosciuta per l'efficienza dei suoi prodotti, rivoluziona il mercato con la nuova Panorama, una cappa che,

per la prima volta, si innalza dal piano cottura fino a 30 cm. L'obiettivo è aspirare il vapore direttamente dalla pentola senza lasciare che sfugga nell'aria. (www.novy.it)

Prima parlavamo di aspettare che l'acqua fosse bollente, ma se non fosse più necessario attendere? I nuovissimi erogatori della serie 3N1 di **InSinkErator**, il colosso americano che ha inventato il dissipatore alimentare, offre acqua caldissima a una temperatura prossima a quella di ebollizione e all'istante. Ciò significa che per cucinare una pasta non sarà necessario attendere l'ebollizione, istantaneamente l'acqua sarà pronta per l'uso dimezzando i tempi di realizzazione. Lo stesso discorso vale anche per infusioni, tè e persino per lavare i piatti con un conseguente risparmio in termini di consumo d'acqua e di gas. Questi prodotti sono caratterizzati anche da un design accattivante che si adatta perfettamente all'arredamento; in fondo, anche l'occhio vuole la sua parte. (insinkerator.it)

Se poi parliamo di design e bellezza al servizio dell'utente, la nuovissima cucina **Pure di SieMatic**, il celebre marchio tedesco conosciuto in tutto il mondo, nasconde caratteristiche che si accordano perfettamente con la ricerca di semplicità e praticità. Il tempo non si guadagna solo nel processo di realizzazione di un piatto o di una bevanda, ma anche nelle fasi successive. L'esclusivo rivestimento SieMatic AntiPrint, ad esempio, permette di non dover ripulire la superficie della cucina dalle classiche e fastidiose impronte, inoltre le ante si aprono e chiudono semplicemente sfiorandole senza bisogno di dover aprire e richiudere manualmente ad ogni utilizzo. (<http://www.siematic.com/it>)

Tempo risparmiato che potrà essere investito in altre attività: leggere un libro guardare un film o semplicemente riposare perché la tecnologia serve anche a questo, permetterci di non dover fare nulla!