

S M E G

(R)evolutionary Cooking



CARTELLA STAMPA

# **(R)EVOLUTIONARY COOKING, LA NOSTRA MIGLIORE TECNOLOGIA, DISEGNATA PER IL RIPIANO DELLA TUA CUCINA**

Evoluzione come miglioramento. Rivoluzione come svolta. Sono questi i concetti alla base di **(R)evolutionary Cooking**, il nuovo progetto con cui Smeg ripensa e ridefinisce il mondo della cucina. Lo fa trasferendo nei piccoli elettrodomestici, per antonomasia oggetti d'arredamento dalle infinite combinazioni e possibilità d'utilizzo, l'eccellenza tecnologica raggiunta nel corso degli anni nei grandi elettrodomestici. Nascono così il forno da appoggio COF01 e la piastra a induzione portatile PIC01, precursori di un nuovo modo di intendere la preparazione e la cottura dei cibi.

Completamente Made in Italy, il nuovo forno da appoggio COF01 permette di portare le potenzialità di un forno a vapore combinato (tradizionalmente da incasso) in qualsiasi cucina e in ogni locale domestico, che si tratti dell'abitazione principale o di una casa vacanza. Disponibile in sei colorazioni (nero, bianco, crema, azzurro pastello, verde pastello, rosso), il forno risponde alle esigenze più disparate, caratterizzando qualsiasi ambiente: la cucina di un appartamento in affitto, una veranda, una cucina da giardino, una casa di villeggiatura.

La piastra a induzione portatile PIC01, anch'essa interamente prodotta in Italia, consente di ottenere prestazioni di livello professionale anche al di fuori dell'ambiente tradizionale della cucina. Con nove livelli di potenza e la funzione Boost per raggiungere rapidamente la temperatura desiderata, è dotata anche di programmi automatici, come Keep warm, Fry e Barbecue. Proprio come il forno COF01, anche la piastra PIC01 si abbina perfettamente alla personalità di chi la sceglie: in questo caso le colorazioni disponibili sono bianco, nero, emerald green e lo speciale full black.

## **Una questione di Dna**

Dal 1948 Smeg disegna elettrodomestici innovativi per tutti gli spazi del quotidiano con un'ambizione che è da subito divenuta parte integrante del suo Dna: unire prestazioni funzionali eccellenti al meglio del design italiano, caratterizzato da eleganza, originalità e qualità dei prodotti.

Nel corso degli anni gli elettrodomestici Smeg, come l'iconico frigorifero Fab anni '50 o le cucine interamente in acciaio, sono diventati oggetti in grado di influenzare l'evoluzione del gusto anche al di fuori dell'Italia, e di creare relazioni che vanno al di là delle semplici necessità pratiche.

La capacità di creare "Tecnologia che arreda" – non a caso claim aziendale – è stata confermata nel 2014, quando sul mercato hanno fatto la loro comparsa i piccoli elettrodomestici Smeg: prodotti dalle forme morbide e colori brillanti capaci di donare uno stile inconfondibile alla cucina. A tostapane, bollitori, spremiagrumi, macchine da caffè, frullatori, sbattitori e impastatrici si aggiungono ora il forno da appoggio COF01 e la piastra a induzione portatile PIC01, rendendo possibile una piccola-grande rivoluzione in cucina: con i piccoli elettrodomestici Smeg ora è possibile gestire l'intero processo culinario, dalla preparazione dei cibi alla cottura.

## **Non un semplice fornello**

La gamma 50's Style si amplia con il nuovo forno da appoggio COF01, le cui forme sinuose ricordano l'inconfondibile gusto senza tempo dei frigoriferi FAB. Proprio come accade con l'iconico frigorifero freestanding, anche il forno COF01 potrà uscire dai confini della cucina e guadagnarsi un ruolo da protagonista in ogni ambiente e in ogni contesto, dall'abitazione principale (in affitto o di proprietà) alla casa vacanza.

Disponibile nelle varianti nero, bianco, crema, azzurro pastello, verde pastello, rosso, il forno COF01 ha una capacità di 30 litri ed è dotato della tecnologia Galileo Combi-Steam – innovazione frutto della ricerca sviluppata sui forni da incasso Smeg – che permette di migliorare la distribuzione del calore. Dieci funzioni incluse in unico forno: dalla cottura airfry al mantenimento calore, passando per il defrost e la modalità Chef Mode, con 33 ricette automatiche.

La tanica dell'acqua (estraibile dalla parte superiore del forno semplicemente premendo un bottone) garantisce 24 ore di vapore continuo: non è dunque necessario interrompere la cottura in atto per riempire il serbatoio, anche nel caso di preparazioni che richiedono cottura lenta a bassa temperatura.

A seconda della ricetta, si può optare per una cottura 100% vapore o una cottura a vapore combinata con livello di umidità regolabile dal 20 al 70%. Il display – posizionato sulla parte frontale del forno, in mezzo alle due manopole dal sapore vintage – segnala l'eventuale mancanza di acqua nel serbatoio e la necessità di effettuare le operazioni di manutenzione tramite decalcificazione. Incluso nel forno, il set di accessori composto da teglia forata, teglia smaltata e griglia. Nella nicchia del serbatoio dell'acqua si trova un QRcode serigrafato, dunque a prova di tempo e usura, che fa accedere al portale Smeg Assistant: basta scannerizzarlo con il cellulare per beneficiare di una comoda guida all'uso del forno COF01, manuale di istruzioni, documenti tecnici ma anche ricette e curiosità sempre aggiornate.

### **Un piano cottura professionale da portare dove vuoi**

La nuova piastra a induzione portatile PIC01 fa parte della gamma Collezione, caratterizzata da un design elegante e distintivo, con una combinazione di colori e finiture cromate che si integrano perfettamente in qualsiasi cucina moderna o tradizionale. Facile da usare, oltre che da trasportare, la nuova piastra presenta una zona cottura adatta per pentole e padelle dal diametro tra i 12 e i 24 centimetri, è dotata di un display touch control che permette di selezionare fino a 9 livelli di potenza e la modalità Boost, e una sonda esterna per il controllo della temperatura al cuore dell'alimento.

Con la sonda è possibile impostare la temperatura-obiettivo al raggiungimento della quale interrompere automaticamente la cottura (modalità Probe Target), o impostare un timer che mantenga la temperatura desiderata per il tempo necessario (modalità Probe Timer). Oltre alla sonda sono inclusi una pratica custodia – su cui è riportato il QRcode per accedere al portale Smeg Assistant – e l'accessorio Pot Clip per fissare la sonda al bordo della pentola durante l'uso. Con il pulsante Preset Modes è possibile attivare i programmi Keep warm, Fry e Barbecue, ulteriormente personalizzabili con tre livelli di potenza da scegliere in base al tipo di alimento o al quantitativo di cibo da cuocere.





## SMEG

Fondata nel 1948, SMEG, il cui nome è l'acronimo di "Smalterie Metallurgiche Emiliane Guastalla", è un'azienda orgogliosamente Italiana giunta alla terza generazione della famiglia Bertazzoni. Rinomata per la produzione responsabile di creazioni che combinano tecnologia e stile, SMEG realizza elettrodomestici ad alte prestazioni, realizzati con materiali di qualità per l'ambiente domestico e i settori professionale e medico. Per ulteriori informazioni, visitare <https://www.smeg.com/> e i profili social SMEG su LinkedIn, Facebook e Instagram (@smegitalia).