

# COSE di CASA

IL MENSILE PER VIVERE MEGLIO LA CASA

RELOOKING DI **80 MQ** CON  
TANTI VANI PER CONTENERE

**134 MQ** CON MURI OBLIQUI  
TRASFORMATI IN VANTAGGIO

UNA NUOVA DISTRIBUZIONE  
E SPAZI PIÙ FLUIDI IN **140 MQ**

## IDEE DA COPIARE

- UN PIANO SNACK A SBALZO
- IL GUARDAROBA PASSANTE

MADIE E CREDENZE PER  
VALORIZZARE OGNI AMBIENTE

TRE PROGETTI PER IL **LIVING**

LA CAMERA PERFETTA

**FINESTRE** A TUTTA VISTA

PICCOLI INTERVENTI IN **CUCINA**  
PER AUMENTARNE L'EFFICIENZA

RUBINETTI DI DESIGN

LIBERA SCELTA PER **LUCE E GAS**

L'**ILLUMINAZIONE** MIGLIORE

# CAMBIO DI SCENA ALLE PARETI



# KITCHEN UPGRADE

**Piccoli interventi, grande impatto:**  
come dare nuova vita a una dotazione obsoleta  
o poco efficiente senza stravolgerne  
l'impianto, grazie all'innovazione tecnologica

L'ambiente più vissuto della casa merita spesso **piccoli aggiornamenti** visto l'uso quotidiano: più luce dove serve, prese a portata di mano, comandi smart che semplificano i gesti.

● Se la cucina è solida, ma datata, non serve cambiare tutto: con interventi mirati può diventare più **comoda, funzionale ed efficiente**.

● In molti casi possono bastarne pochi, soprattutto nelle aree di lavoro cruciali - **lavaggio e cottura** - per un cambiamento che, con il supporto dei professionisti adatti, garantisca un risultato impeccabile, anche dal punto di vista della **sostenibilità**, e un sensibile **risparmio** di tempo e di denaro.

● Sostituire apparecchi ed elettrodomestici è infatti un **investimento sul lungo periodo**: i nuovi modelli offrono funzionalità avanzate, che velocizzano l'impegno quotidiano, ma soprattutto sono decisamente più efficienti in tema di consumi di energia.

## A CHI RIVOLGERSI?

- ✓ Designer d'interni o architetti, per definire il progetto complessivo, valutando il potenziale dello spazio e le esigenze di chi lo abita.
- ✓ Fornitori specializzati, come i rivenditori e le aziende di settore, che offrono anche servizi di installazione professionale.
- ✓ Artigiani, per lavori su misura di adeguamento o la realizzazione di elementi speciali.

Caratteristica di **Dandy Plus di Scavolini** ([www.scavolini.com](http://www.scavolini.com)), la barra attrezzata Task Bar di alluminio sottopensile integra un altoparlante intelligente (che, con BTicinoLiving Now e Amazon Alexa, controlla impianti tecnologici e sistemi domotici della casa) e slot rotondi con funzioni smart, come prese elettriche e porte Usb, oltre a mensole, contenitori e accessori. La composizione in foto ha il fianco che prosegue nel piano in laminato White Plus Profilo 4C59 (spessore 6 cm) e le ante delle basi in impiallacciato SCAV 936, quelle dei pensili in decorativo SCAV 322.



ALCUNE VASCHE  
NASCONO  
CON VANI  
SAGOMATI E KIT  
AD HOC CHE NE  
PERSONALIZZANO  
FORMA  
E FUNZIONE

## POTENZIARE IL LAVAGGIO

Spesso le carenze di quest'area fanno sembrare la composizione "superata". Non serve rifare tutto: **basta aggiornare 1-2 elementi** per avere più praticità, igiene e controllo dei consumi

**S**empre più zona multifunzionale, vede protagonisti gli **accessori** capaci di moltiplicare superfici e operazioni contemporaneamente (come griglie, taglieri, vasschette), ma soprattutto i **nuovi miscelatori**. Veri e propri strumenti avanzati, che garantiscono igiene e praticità, ma soprattutto forniscono **acqua filtrata** a ogni temperatura desiderata (inclusa quella bollente). Il tutto spesso gestibile anche **da remoto**, con app dedicate.

### CAMBIARE IL RUBINETTO: COSA VALUTARE

Sostituire un modello tradizionale con uno avanzato (che garantisce risparmio di acqua) è relativamente semplice, **senza necessità di opere murarie** o modifiche significative all'impianto idraulico preesistente. In generale, infatti, le connessioni degli attacchi idrici sono standard, così come le forometrie presenti sui bordi del lavello per l'alloggio.

### E SE LO VOGLIO SMART?

I nuovi apparecchi **touchless** (con sensore per l'erogazione) e **connessi** funzionano a basso voltaggio grazie a piccole batterie, semplici da sostituire, dalla vita particolarmente lunga. Una soluzione ideale quando non sia possibile (o risulti sveniente) avere l'alimentazione di rete, che richiede opere di cablaggio ed eventuali lavori edili di adeguamento. In caso, però, di un prodotto non a pila, bisogna predisporre un **allaccio all'impianto elettrico**, nel vano sotto al lavello, dove troverà posto anche il **trasformatore**.

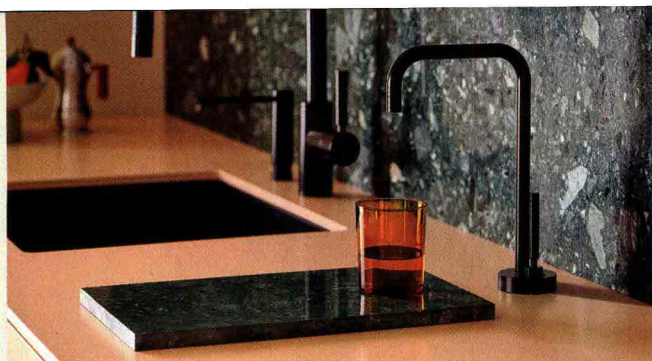
↑ **WATER EXPERIENCE** Oltre ad acqua calda e fredda, prevede altre 4 funzioni di filtrazione (bollente, refrigerata, a temperatura ambiente, gassata), con indicatori Led intuitivi e box tecnico sottopiano.

**Mythos Water Hub di Franke** ([www.franke.com](http://www.franke.com)) è previsto in nuove colorazioni, oltre al classico acciaio, tra cui Antracite.



↑ **3 OPZIONI DI GETTO** Sulla doccetta, laminare per riempire i recipienti e Shower per la pulizia di vasca e bordi; sulla bocca, invece, il nuovo PowderSpray per lavare frutta e verdura, tutti sotto i 6 litri/minuto.

**Talis M54 PowderSpray di Hansgrohe** ([www.hansgrohe.it](http://www.hansgrohe.it)), in 4 finiture, ha flessibile e corpo che ruotano in modo indipendente.



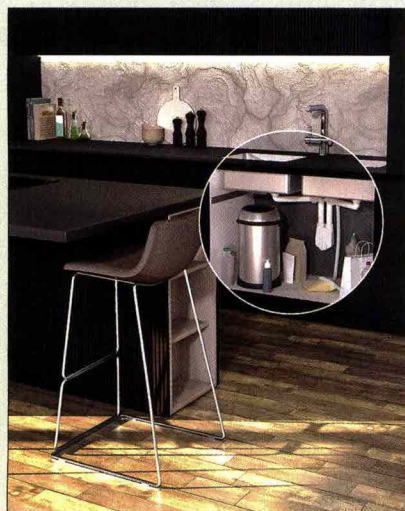
↑ **MULTI - DISPENSER** Leva a protezione antiscottatura da sollevare e poi spingere in avanti, bocca girevole a 360° con anello rimovibile per la pulizia e acqua filtrata calda, fredda o refrigerata grazie a un apposito serbatoio.

**Meta Square di Dornbracht** ([www.dornbracht.com](http://www.dornbracht.com)), qui in Nero Opaco e allungabile, è abbinato all'Hot and Cold Water Dispenser.



↑ **FRESCA O BOLLENTE** Niente bottiglie di plastica né uso dei fuochi: l'acqua esce filtrata e refrigerata naturale o frizzante, mentre un serbatoio sotto il lavello la mantiene a 100 °C, con un consumo di energia di soli 10 W.

Il **rubinetto di Quooker** ([www.quooker.it](http://www.quooker.it)) ha un anello di sicurezza anti scottatura che blocca l'erogazione quando necessario.



↑ **COMPATTO** Curva d'entrata di minima sporgenza, ampio intervallo di regolazione e sifonatura a norma di 50 mm non impediscono la facilità di manutenzione, grazie al tappo d'ispezione sul fondo.

Il **Sifone Orchid di OMP Tea** ([www.omptea.eu](http://www.omptea.eu)), per lavello a 2 bacini, in Abs, ha un ingombro a parete di 65 mm.



## PIÙ SPAZIO SOTTO

La zona sotto al lavello è un punto critico per il buon funzionamento dell'insieme, a causa dell'ingombro di tubi e scarichi, che possono portare via volumi utili altrimenti sfruttabili. A tal fine si può pensare ai **sifoni compatti**, progettati per aderire alla parete retrostante o al fondo del mobile, in modo da liberare spazio prezioso. Un'opzione fondamentale se si ha necessità di riporre detersivi, contenitori della spazzatura e altri oggetti a servizio dell'area umida. Oppure gli accessori che compongono i nuovi sistemi necessari per filtrare, gassare, raffrescare e bollire istantaneamente l'acqua.



↑ **SILENZIOSO** Poco ingombrante, è dotato di un TEE "glu glu stop" che elimina l'aria nelle tubazioni e il gorgoglio.

Il **Sifone Domestico di Lira** ([www.lira.com](http://www.lira.com)) è in polipropilene.

## INSTALLARE UNA VASCA NUOVA

Se il lavello non è integrato nel piano (ricavato in spessore o nello stesso materiale, per esempio pietra o solid surface), ma è un elemento a sé stante, le tipologie di installazione sono:

✓ **a incasso**, con posa dall'alto e bordo appoggiato al top;

✓ **sottopiano**, invisibile alla vista perché "appeso" alla superficie sottostante del top;

✓ **a filo o semifilo**, posato dall'alto come nell'incasso, ma con profilo perimetrale complanare con il resto della superficie (o sopraelevato di pochissimo).

In tutti i casi bisogna **valutare dimensione e sagoma del foro preesistente**, al fine di adattarlo - molti lavelli da incasso vengono forniti con dima per tracciare il contorno del taglio - o rifinirlo. Se è troppo grande, si può optare per un lavello con bordo più ampio oppure per uno con gocciolatoio laterale. Rubinetteria, piletta, sifone vanno montati sulla vasca prima del suo fissaggio con silicone o sigillante specifico, o appositi agganci a secco.

## AGGIUNGERE LA LAVASTOVIGLIE

L'inserimento è **quasi sempre possibile**, anche se necessita di una **attenta pianificazione**.

• La prima cosa da considerare è la **posizione**, meglio accanto al lavello, poiché più comoda per l'allacciamento idrico e lo scarico, nonché per il carico delle stoviglie. • La maggior parte dei **sifoni** ha un'uscita apposita per l'eventuale tubo di scarico specifico.

• Più complicato l'**allaccio**, sia idrico sia elettrico che, se non già predisposto in precedenza, richiede un intervento edile per derivare le forniture dai punti più vicini. • Quando non c'è spazio vicino al lavello, si può considerare lo svuotamento di una base, considerando che la larghezza standard di un apparecchio è di 60 cm. In alternativa, si può pensare a un modello **freestanding**, da sistemare eventualmente anche a una certa distanza, oppure a una soluzione compatta, seppure per pochi coperti.

# MIGLIORARE LA COTTURA

L'esigenza di un sistema **più tecnologico**, intelligente e interconnesso, può nascere da un guasto costoso da riparare o anche dal desiderio di aumentare efficienza e sicurezza

L'innovazione più significativa riguarda l'**induzione**, che sta superando i tradizionali piani a gas e a resistenza elettrica, grazie alla **precisione di controllo** e all'istantaneità del calore, con **tempi di reazione più veloci**. Apparecchi avanzati, che ormai riconoscono la posizione e la forma delle pentole, permettono di cucinare in qualsiasi punto della superficie, senza vincoli di aree predefinite. Ma la tecnologia va oltre la semplice preparazione del cibo. I piani di ultima generazione dialogano e **si integrano con altri apparecchi**, come le **cappe aspiranti**, che si attivano automaticamente a seconda delle operazioni o della situazione ambientale. Inoltre, alcuni modelli sono dotati di **connessione wi-fi**, per controllare il sistema tramite app, impostando timer o programmi specifici anche a distanza.

## QUANDO È ORA DI CAMBIARE?

Il **momento giusto** dipende da diversi fattori, ma si possono considerare alcuni segnali di allarme:

- ✓ **età dell'apparecchio**, a gas con vita media di 15-20 anni, elettrico di 10-13 anni;
- ✓ **riparazioni diventate** frequenti e onerose, che superino la metà del costo iniziale d'acquisto di un nuovo modello;
- ✓ **problemi di sicurezza**, come odore di gas anche da spento, mancato funzionamento del sistema di accensione, display intermittente, surriscaldamento anomalo;
- ✓ **prestazioni ridotte**, con temperatura non costante, calore non uniforme, tempi di cottura allungati;
- ✓ **usura evidente** di alcune componenti (ruggine, crepe del vetroceramica, manopole rotte).

## PASSARE ALL'INDUZIONE: COSA SAPERE

Sostituire un piano cottura tradizionale con uno a induzione può essere semplice dal punto di vista meccanico, ma richiede attenzione all'**aspetto elettrico**, il fattore più critico.

- La maggior parte dei piani a induzione ha dimensioni standardizzate, che si adattano ai fori preesistenti: è fondamentale solo verificarne le **misure esatte**, in modo da capire se la nuova posa richiede l'allargamento dell'apertura, soluzioni ad hoc, oppure la totale sostituzione del top.
- È richiesta una **potenza elettrica considerevole** (spesso tra 3 kW e 7 kW quando

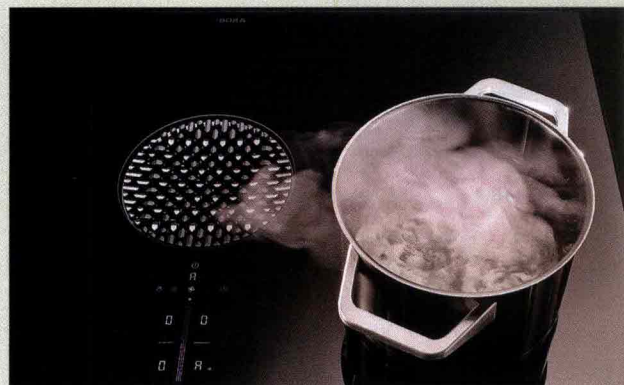
tutte le zone sono attivate alla temperatura massima), quindi è necessario che il contatore di casa (e il relativo contratto di fornitura energetica) sia in grado di sostenerne il carico.

- Nonostante i modelli più recenti abbiano **sistemi di gestione intelligente** per la distribuzione dell'energia tra le diverse zone e limitatori di potenza, è consigliabile un **circuito elettrico dedicato**, separato dagli altri elettrodomestici e con cavo di sezione adeguata a sopportare l'ampereaggio elevato, con interruttore magnetotermico e interruttore differenziale (salvavita) specifici.



↑ **INTELLIGENTE** Un sistema brevettato regola la potenza automaticamente, per risultati precisi e zero stress. E pentole e padelle di nuova generazione dialogano con il piano, così "nulla brucia né trabocca".

Il **M Sense KM 8000 di Miele** ([www.miele.it](http://www.miele.it)) ha i comandi touch integrati e può comprendere fino a 3 sensori di temperatura.



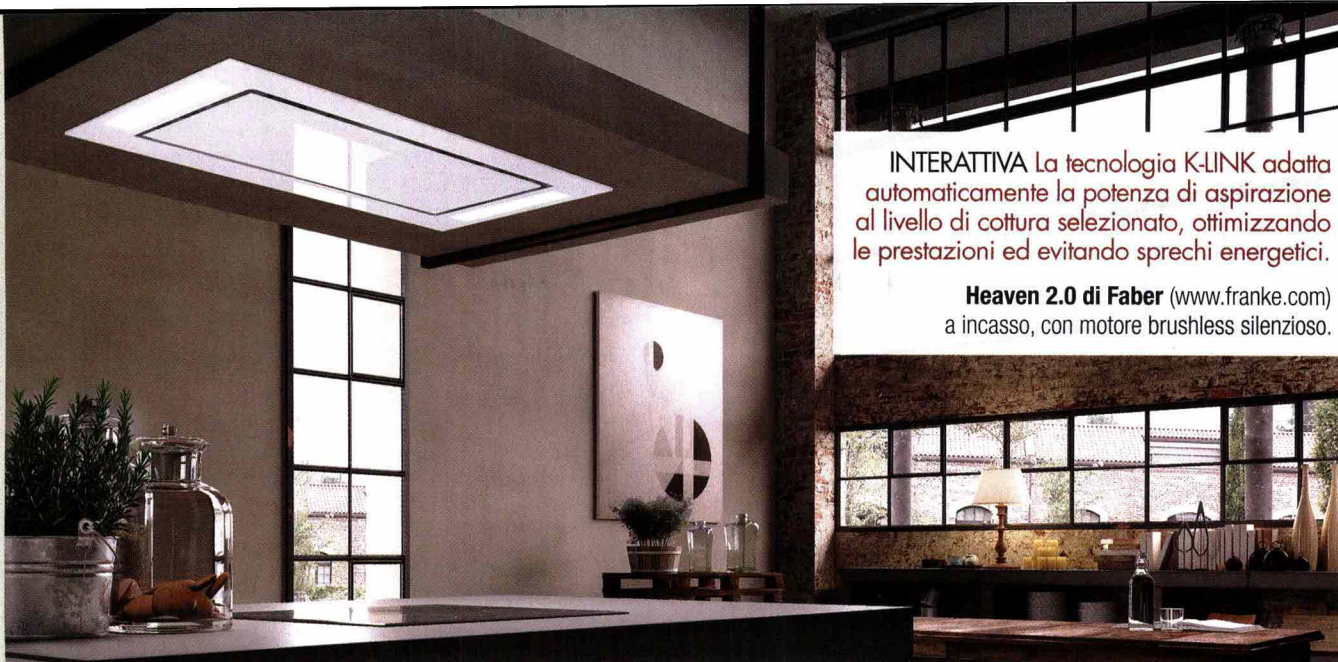
↑ **AVANZATO** Cottura assistita e pentole compatibili, progettate ad hoc, assicurano risultati impeccabili per ogni tipo di pietanza, controllando tempi e gradi di calore o affidandosi a funzioni preimpostate.

Il **piano con estrazione X Pure di BORA** ([www.bora.com](http://www.bora.com)), con funzione Assist, si gestisce anche tramite l'app dedicata JOY.



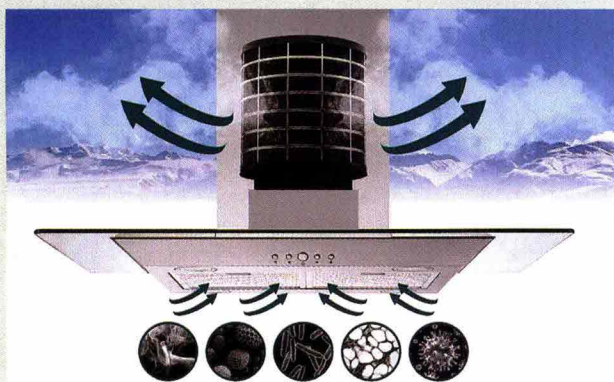
↑ **FLESSIBILE** La tecnologia 6° Senso imposta la temperatura esatta e la FlexiZone può unire 2 zone di cottura. L'innovativo trattamento con nano-rivestimento CleanProtect™ ne consente la pulizia solo con acqua.

Il **piano cottura W Collection di Whirlpool** ([www.whirlpool.it](http://www.whirlpool.it)) ha 18 livelli di potenza su un massimo di 5 zone cottura.



**INTERATTIVA** La tecnologia K-LINK adatta automaticamente la potenza di aspirazione al livello di cottura selezionato, ottimizzando le prestazioni ed evitando sprechi energetici.

**Heaven 2.0 di Faber** ([www.franke.com](http://www.franke.com)) a incasso, con motore brushless silenzioso.



↑ **EFFICACE** Tra i filtri delle cappe, quelli al plasma eliminano fino al 99% degli odori, oltre a germi, batteri, virus e altri allergeni. Ha una maggiore durata di quelli tradizionali e non deve essere sostituito con frequenza.

**Filtro aira® di Mares Marketing** ([www.maresgroup.com](http://www.maresgroup.com)) al plasma, che non richiede pulizia o manutenzione poiché si autorigenera.



↑ **A FILO** Incassabile nel cartongesso e controllabile dal piano a induzione, integra due strip Led dalla luce dinamica e dimmerabile: una, adatta la luminosità alle tonalità ambientali, l'altra assicura visibilità sul top.

La cappa **Mirage di Falmec** ([www.falmec.com](http://www.falmec.com)), in 3 finiture, con pulsantiera a 3 velocità + boost, è disponibile nell'unica lunghezza di 100 cm.

## ELIMINARE IL GAS

Un impianto a metano da chiudere va gestito correttamente da un **tecnico specializzato** (nel rispetto della norma UNI-CIG 7129), così da evitare problemi di sicurezza. •Una volta bloccata l'erogazione, chiudendo la valvola di intercettazione che si trova solitamente sotto al piano di lavoro, nei pressi del fornello, si può scegliere di lasciare l'impianto in essere, ovviamente chiuso, a partire dal contatore (opzione preferibile in previsione di un passaggio di proprietà dell'immobile o se si è in affitto), oppure di smantellarlo, **sigillando** il tubo di alimentazione esterno.

## QUALITÀ DELL'ARIA

La **ventilazione** quotidiana è sicuramente fondamentale, ma un ruolo cruciale è svolto dalla **cappa**. •Sostituirla con un modello più performante è una decisione spesso necessaria per la praticità e la salubrità dell'ambiente. •I sistemi più datati possono avere problemi di aspirazione, rumorosità, filtraggio e consumo energetico. •Gli apparecchi attuali vantano anche **sensori** di fumo e di vapore, comandi touch, luci Led e connessione wi-fi per la gestione da remoto.

## QUALE CAPPA

Occorre sempre valutare il tipo di installazione (a parete, sospesa, a incasso nel pensile o in un controsoffitto, sottopensile), il funzionamento (aspirante con canna di esalazione o filtrante), la potenza (misurata in m<sup>3</sup>/h e adeguata alle dimensioni del locale). Il nuovo apparecchio dovrebbe avere una larghezza pari o superiore a quella del piano cottura (da 60 cm a 90 cm) ed essere distanziato in altezza di almeno 65 cm per i fornelli a gas (50 cm per quelli elettrici), ma non oltre i 90 cm, per non perdere efficienza.

In caso di passaggio a un piano a induzione, non è obbligatoria la cappa perché non si producono fumi ma vapore e condensa, ma è comunque consigliabile, almeno di tipo filtrante. Alcuni piani cottura hanno la cappa integrata a scomparsa, ma in tal caso la loro introduzione necessita di modifiche all'impianto elettrico e alla struttura dei mobili. Richiedono infatti spazio sufficiente, nella base sottostante, per il motore, il sistema di filtraggio e i condotti di evacuazione, rendendo così necessario un adeguamento dei vani.

# AGGIUNGERE INTELLIGENZA

Illuminazione, sistemi di controllo intuitivi e piccoli device rendono l'ambiente **più funzionale**, facile e immediato da utilizzare e da gestire ogni giorno, anche quando siamo lontani da casa

Le dotazioni tecniche aggiuntive di arredi, apparecchi ed elettrodomestici sono tra i modi più efficaci per adattare un ambiente alle proprie esigenze. Un'illuminazione mirata **potenzia la visibilità** sui piani di lavoro, eliminando ombre fastidiose e rendendo più sicure operazioni delicate, come per esempio il taglio di verdure e carne. L'**integrazione dell'IA** e della **connettività** apporta invece facilitazioni, mettendo gli elettrodomestici in comunicazione tra loro e con le persone, e semplificando, di conseguenza, lo svolgimento delle varie attività quotidiane.

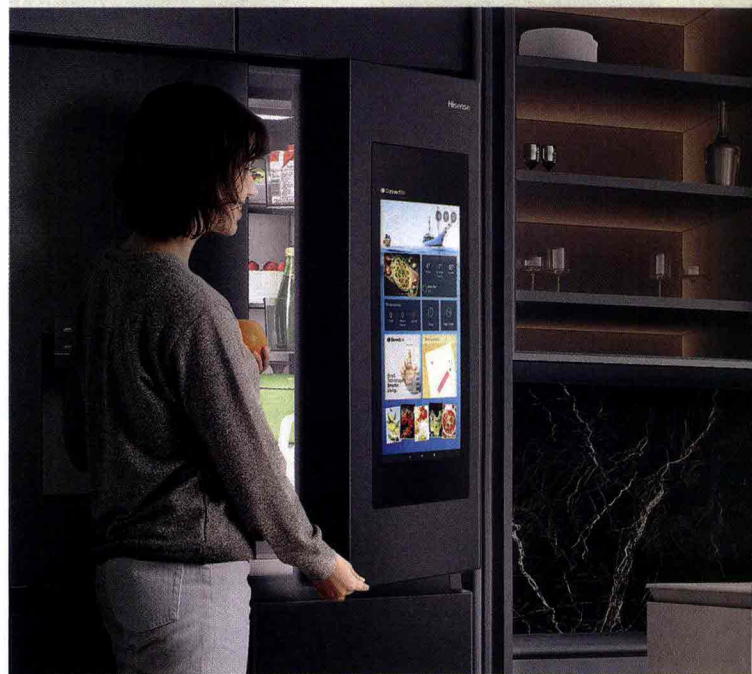
## LUCE HIGH-TECH

Illuminare il piano di lavoro è fondamentale. Le **Led strip sottopensile** sono facili da installare e offrono una luce diretta e potente per cucinare. Per ulteriore praticità, si possono valutare le **prese elettriche a scomparsa** (torrette), da integrare nel top, oppure gli **schienali elettrificati**, con prese mobili (binari elettrificati).

Quando si pensa a un rinnovamento, l'illuminazione è spesso l'aspetto meno considerato, eppure ha un grande impatto sulla reale praticità e sulla percezione dell'ambiente. Un upgrade tecnico però non significa solo sostituire una fonte luminosa, ma **ripensare l'insieme in toto**, focalizzandosi sulle migliorie che possono realmente dare una svolta a una situazione problematica. I Led sono la soluzione migliore, poiché di dimensioni ridotte, semplici da installare, di diverse tonalità di colore e a ridotto consumo energetico. In strisce, lungo profili e dentro i cassetti o le colonne, hanno lunga durata e possono anche essere gestiti via app o con sensori di movimento. Unico vincolo, la presenza di un **punto presa di corrente**, a cui collegare il cavo di alimentazione con il trasformatore.

## GESTIRE L'ENERGIA

La flessibilità di una composizione aperta, capace di integrare via via nel tempo ciò che si renda necessario, è garantita anche dal riuscire ad avere l'elettricità **nel punto esatto** in cui si desidera o sia più utile, controllandone l'erogazione e quindi i consumi. A tal fine vengono in aiuto **le prese e gli interruttori smart**, che permettono l'attivazione



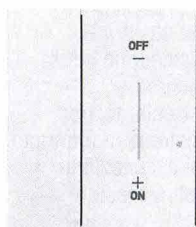
↑ **A 4 PORTE** Con uno scomparto basso convertibile e il controllo indipendente di temperatura e umidità in ogni vano, è connesso via wi-fi per la gestione da remoto, e dotato di display touch dalle funzioni smart e multimediali, attivando il mirroring di smartphone e tablet.

Il frigorifero **Cross Door RQ760N4IFE di Hisense** ([www.hisense.it](http://www.hisense.it)), da 477 litri, prevede un sistema di ventilazione multipla.

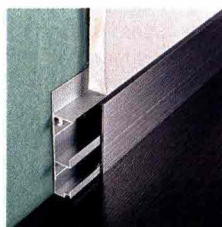
→ **ADDIO LISTA DELLA SPESA** La funzione **My Inventory**, supportata da telecamere interne, consente di monitorare anche fuori casa gli alimenti presenti, notificandone le date di scadenza, mentre il display touch ha un browser web integrato e può dialogare con gli altri elettrodomestici del marchio.

**Cube 90 Serie 9 di Haier** ([www.haier-europe.com](http://www.haier-europe.com)), con AI e app hOn, rende la conservazione proattiva e su misura.

e lo spegnimento anche da remoto di apparecchiature e sistemi. Pratici anche i **passacavi** (canaline e battiscopa), che si installano facilmente e instradano l'impianto in sicurezza, senza necessità di opere edili. A ciò si aggiungono poi **terminali** studiati per l'ambiente cucina, dal disegno curato e soprattutto con funzionalità innovative.



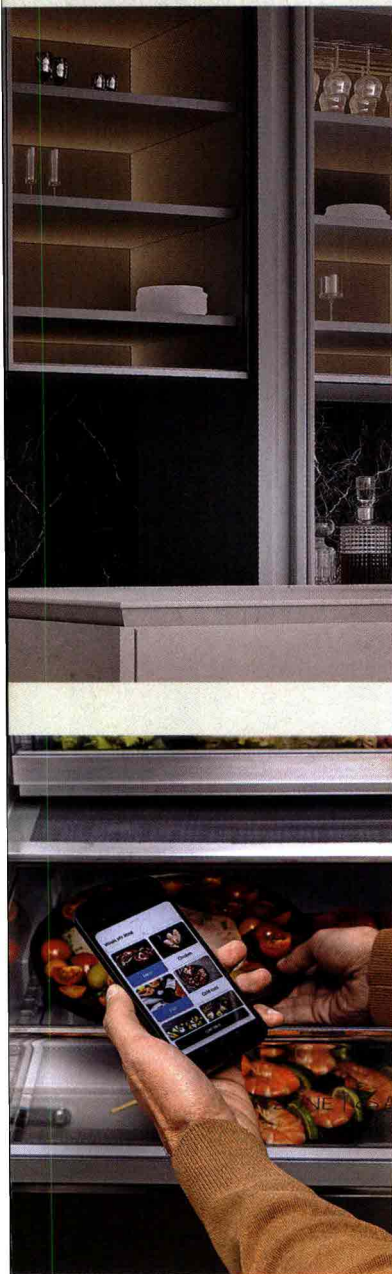
Comando wireless on/off **Living Now di BTicino** ([www.bticino.it](http://www.bticino.it)), installabile senza cablaggio perché alimentato a batteria.



Battiscopa **Proskirting Channel di Progress Profiles** ([www.progressprofiles.com](http://www.progressprofiles.com)) per cavi a bassa tensione.



**Sicury 16A di Vimar** ([www.vimar.com](http://www.vimar.com)) risulta compianare grazie a un meccanismo rientrante antinceppamento e antipolvere.



## SCHIENALI EVOLUTI

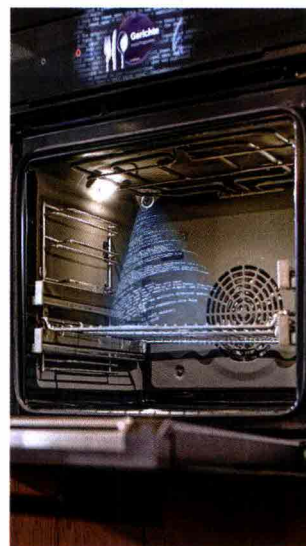
Opzione innovativa e pratica, i **pannelli con canali elettrificati attrezzati** ottimizzano le superfici verticali tra basi e pensili e aiutano a organizzare le fasi di lavorazione.

- Si tratta infatti di sistemi modulari che integrano **prese elettriche**, connessioni **Usb**, supporti di **ricarica** per tablet e smartphone, nonché **retroilluminazione Led**, nascondendo fili e cavi e trasformando il piano di lavoro in un luogo sicuro ed efficiente.
- Per la posa in opera al posto dello schienale esistente, è necessaria la presenza di un punto di **fornitura dell'energia elettrica**, a cui collegare i cavetti del canale a servizio del pannello.

- Punto elettrico che non deve essere necessariamente dietro allo schienale stesso, ma in posizione tale da poterlo connettere **celando i fili lungo o dentro pensili, profili, basi**.

## ASSISTENTI VIRTUALI

**Non più confinata soltanto ai campi del lavoro, dello studio, dell'intrattenimento, l'intelligenza artificiale sta conquistando spazio anche in cucina. Una indagine condotta da AEG in occasione dell'ultimo Fuorisalone milanese ha infatti rivelato che secondo il 73,68% degli intervistati si tratta di un elemento chiave per il futuro. A patto, tuttavia, che si integri con la radicata tradizione culinaria del nostro paese: il 59,76% delle persone apprezza infatti il supporto tecnologico, ma preferisce mantenere un certo controllo sulle varie operazioni. A fare la differenza non è dunque la semplice automazione degli elettrodomestici, ma una vera e propria assistenza in ogni fase di preparazione e di cottura del cibo, che accompagni a un risultato professionale suggerendo varianti e migliori personalizzate.**



Il forno high-tech **SuperOven di Unox Casa** ([www.unoxcasa.com/it](http://www.unoxcasa.com/it)) integra l'ACI (Artificial Culinary Intelligence), prima intelligenza artificiale dedicata alla cucina, pensata per esaltare la creatività di chiunque. Il sistema è in grado di apprendere, adattarsi e ottimizzare ogni variabile - temperatura, tempo, umidità -, oltre che di attivare l'auto-pulizia selezionando il ciclo migliore a seconda dell'utilizzo e della preparazione.

La funzione di riconoscimento automatico delle pietanze nei forni premium **Serie 8 di Bosch** ([www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)) è in grado di identificare fino a 100 piatti diversi, selezionando automaticamente le impostazioni di cottura ottimali. Questo rende la preparazione di ogni tipo di cibo - dai dolci agli arrosti - estremamente semplice, garantendo ogni volta un risultato perfetto. Le impostazioni si regolano ruotando l'anello digitale integrato nel pannello di controllo in vetro e con display touch.

I forni della **nuova gamma AEG** ([www.aeg.it](http://www.aeg.it)) integrano la funzione **AI TasteAssist**, che perfeziona tempi, modalità e temperature di cottura a seconda del modello di apparecchio, indirizzando verso prestazioni più avanzate senza che sia necessario prima imparare come utilizzarle. Disponibile in 6 lingue, importa ricette dal web e imposta/ottimizza automaticamente il forno; apprende dalle tue abitudini, propone alternative e memorizza preferiti e impostazioni ricorrenti.

GLI ASSISTENTI  
DIGITALI AVANZATI  
ABBATTONO  
LE BARRIERE  
TRA CUCINA  
AMATORIALE E ALTA  
GASTRONOMIA