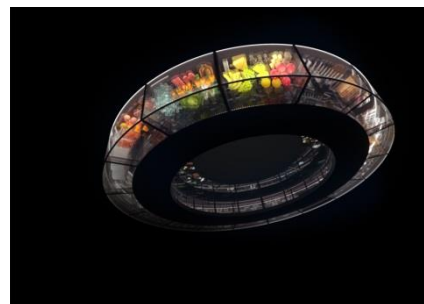


Кухня будущего Miele привлекла толпы посетителей

Более 23 тыс. человек смогли увидеть кухню будущего глазами компании Miele. «Невидимая кухня» Miele (The Invisible Kitchen) была по праву признана одним из лучших шоу, показанных во время Недели дизайна в Милане, и получила множество положительных отзывов в прессе. Одновременно с этим событием, компания Miele традиционно представила новые продукты в рамках выставки Eurocucina 2016. Ключевыми новинками стали: встраиваемая кухонная техника ArtLine, характерной особенностью которой является отсутствие ручек, и новые посудомоечные машины G 6000 EcoFlex.

«Невидимая кухня» Miele, представленная в дизайнерском районе Милана – Зоне Тортонна, – это круглая инсталляция, на стыке технологий и искусства, которая переносит посетителей в будущее и показывает им кухню завтрашнего дня: управляемый по интернету процесс приготовления пищи, фантастические кулинарные эксперименты – все, что в ближайшем времени может стать реальностью. Так, «Невидимая кухня» предлагает рецепты или показывает, как приготовить настоящие деликатесы из самых обычных продуктов. Если речь идет о неудачах, например, когда молоко «убегает» с плиты, перегревается сковорода или вес ингредиентов измерен неправильно, «Невидимая кухня» срабатывает таким образом, чтобы предотвратить любую вероятность неудачи. Иными словами, это настоящий виртуальный помощник, контролирующий пользователя в течение всего процесса приготовления пищи.

Невидимая кухня Miele – это круглая арена диаметром 8 метров и весом в несколько тонн, размещившаяся над головами зрителей. Вся конструкция выполнена из прозрачных материалов. В значительной степени кухня будущего остается невидимой и неопределенной – до тех пор, пока Miele не пробуждает ее к жизни с помощью футуристических технологий.



Посетители шоу, проходившего в Зоне Тортонна с 12 по 16 апреля, словно попадали в самый центр сцены, где воочию наблюдали за тем, насколько простым может стать процесс приготовления изысканного меню. Интерактивное шоу было сфокусировано не на конкретных приборах или технологиях Miele, а на кулинарном опыте будущего, благодаря чему посетители посетители становились зрителями настоящего кулинарного спектакля.

Внутри инсталляции одновременно работали два шеф-повара, которые с помощью виртуального ассистента готовили меню из трех блюд. Ассистент составлял меню, взвешивал ингредиенты, давал советы по приготовлению и контролировал весь процесс, учитывая, в том числе, уровень мастерства поваров и вмешиваясь лишь тогда, когда его помощь была действительно необходима. *«Система «Невидимой кухни» равносильна персональному повару-консультанту. Она предоставляет необходимую помощь, если вы не уверены в своих силах, и даже до того*

момента, когда что-то успело пойти не так», – комментирует глава промышленного дизайна Miele Андреас Энслин.

Основной целью мероприятия стало пробуждение вдохновения к кулинарному искусству. *«Невидимая кухня привносит элемент творчества в привычный процесс приготовления пищи. С ней готовка становится веселой и захватывающей», –* отмечает Аксель Книль, исполнительный директор по маркетингу и продажам компании Miele. Эта кухня невидима в том смысле, что она фокусируется на потребностях пользователя, а не на конкретных приборах. Кроме того, технологии Невидимой Кухни полностью основываются на научных исследованиях и разработках Центра Дизайна Miele, которые пока не раскрываются.

Отзывы об инсталляции в социальных сетях и сети Интернет, были не просто положительными, а ошеломляющими (theinvisiblekitchen.miele.com). Только на одном фейсбуке «Невидимая кухня» получила более миллиона просмотров. Параллельно с выставкой кухонной мебели Eurocucina проходила Миланская Неделя Дизайна (Milan Design Week), зарекомендовавшая себя как независимая самостоятельная площадка. В рамках Недели дизайна в центре города прошло более 1200 мероприятий, в ходе которых различные компании и дизайнеры представили последние тренды и свои новые разработки. 16 компаний, в том числе Miele, были номинированы на премию 'Milan Design Award'.

Компания Miele сделала акцент на эмоциональной составляющей презентации для того, чтобы посетители, попадая на данную экспозицию, смогли надолго запомнить ее ключевые моменты. Частично кухня будущего получила свое воплощение уже сегодня – в новой серии встраиваемой кухонной техники серии ArtLine от Miele, представленной на выставке Eurocucina 2016. Духовые шкафы и комбинированные приборы новой серии характеризуются отсутствием ручек, что позволяет еще более гармонично интегрировать технику в кухонные интерьеры. Модели ArtLine, в том числе и в модном цвете «графитовый серый», поступят в продажу уже этим летом.

Новые посудомоечные машины серии G 6000 EcoFlex будут доступны в продаже с осени. Среди их ключевых характеристик – еще более высокий класс энергоэффективности, 58-ми минутная короткая программа мойки, гарантирующая превосходный результат, и еще более удобная конструкция корзины. Кроме того, на выставке были представлены инновационные вытяжки и холодильники, а также программные приложения для духовых шкафов и холодильников.

Контакты с прессой:

Анна Мусина
Тел.: +7 495 234 5746 доб. 313
e-mail: musina@imars.ru

Екатерина Каткова
Тел.: +7 495 234 5746 доб. 311
e-mail: katkova@imars.ru

О Miele: Miele является одним из ведущих мировых производителей бытовой техники класса премиум, в том числе электроплит, духовок, пароварок, холодильников и морозильных камер, кофемашин, посудомоечных и стиральных машин и пылесосов. Продукция компании также включает в себя промышленные посудомоечные и стиральные машины, сушильные машины, мойки-дезинфекторы для лабораторного и медицинского использования (Miele Professional). У компании, основанной в 1899 г., 8 заводов в Германии и по одному

заводу в Австрии, Чехии, Китае и Румынии. В 2014/15 г. оборот Miele составил приблизительно 3,49 млрд. евро, при этом 70,4% продукции было реализовано за пределами Германии. Дочерние предприятия или дистрибьюторы обеспечивают продажи техники Miele почти в 100 странах мира. Компания Miele является семейным бизнесом, и с момента ее основания сменилось четыре поколения владельцев. В компании заняты 17 741 сотрудник, из них 10 346 работают в Германии. Штаб-квартира компании находится в Гютерсло, Вестфалия.

К тексту прилагаются две фотографии:



Фото 1: Восторженные посетители Невидимой кухни (Фото: Miele)

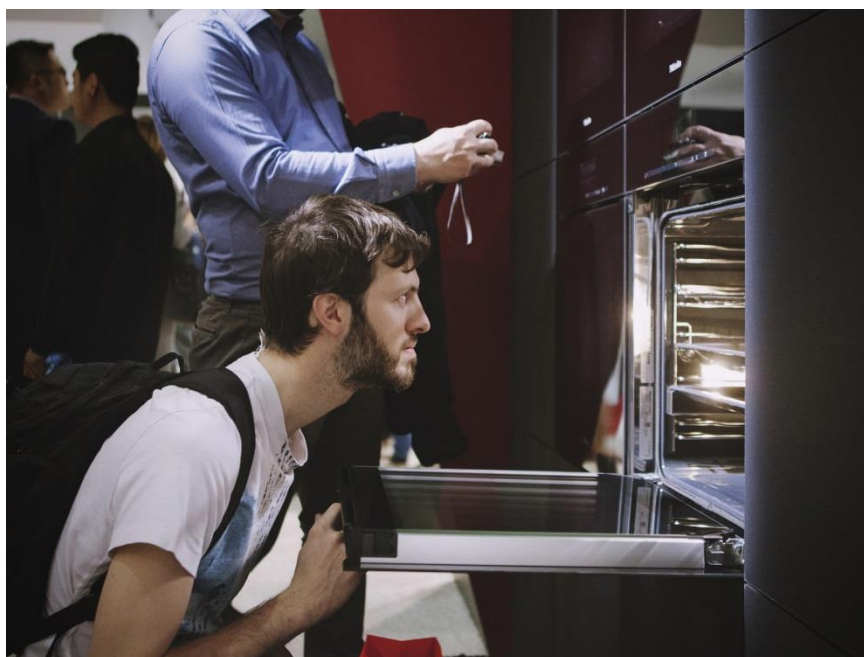


Фото 2: Духовые шкафы Miele, выполненные без ручек: новая серия встраиваемой кухонной техники ArtLine на стенде Miele во время выставки Eurocucina в Милане (Фото: Miele)