

La cuarta edición del SICI cierra sus puertas con más de 17.000 visitantes

Con una afluencia de 17.308 visitantes y un excelente balance de resultado cerró sus puertas SICI 2005, el Salón de la Cocina Integral, que del 18 al 22 de octubre celebró su cuarta edición en la Feria de Madrid.

Esta convocatoria que, por primera vez se desarrolló desvinculada de la Feria Internacional del Mueble de Madrid, registró además sus máximos parámetros de participación y ocupación, con la presencia directa de 111 expositores y una superficie de 37.420 metros cuadrados. Durante cinco días, el certamen congregó a los principales fabricantes y distribuidores españoles, así como una destacada participación de firmas internacionales de Italia, Francia y Portugal. La presencia de compañías del exterior representó un 17,8 % del total, lo que pone de relieve el afianzamiento de SICI —organizado por AMC— como uno de los referentes más destacados del circuito europeo de ferias del sector.

Otro dato que pone en evidencia el interés de SICI en el ámbito exterior es la asistencia de 785 compradores extranjeros procedentes principalmente de Portugal, Italia, Alemania, Francia y Reino Unido; así como del área Iberoamericana, con México y Argentina a la cabeza, de Canadá y Estados. Por ello, a la vista de estas cifras, cabe subrayar el éxito de la campaña de promoción en el exterior que ha llevado a cabo el certamen, junto a las delegaciones de Ifema y del Programa de Compradores Internacionales, impulsado por Ifema, ICEX y AMC.

Respecto a la procedencia de los visitantes nacionales, tras Madrid, con un 26,8% del total; las Comunidades Autónomas de donde mayor número de profesionales se registraron fueron

La presencia de compañías del exterior representó un 17,8% del total

Andalucía, con un 11,7%; Cataluña, con 9,2%; Castilla y León, con un 8,6%; Galicia, con un 7,2% y País Vasco, con 6,4%.

Al ritmo de la moda

Durante cinco días, los expositores de SICI exhibieron las últimas tendencias e innovaciones tecnológicas del sector del mobiliario de cocina y de electrodomésticos integrables. La madera y el acero inoxidable fueron los grandes protagonistas de las últimas tendencias decorativas presentadas en SICI 2005. Las nuevas propuestas mostraron también el predominio de líneas realizadas en tonos lisos o combinadas con madera. En este sentido, se puede decir que la estética va en lineal.

Por su parte, el aluminio —otro de los materiales estrella de esta

edición—, presentó un amplio repertorio de posibilidades estéticas en perfecta armonía con roble, cerezo, nogal y, en ocasiones, con cristal semitranslúcido. Como novedad, hay que destacar la reciente incorporación de maderas tropicales como el wengué, el ébano o el mongoy, que coordinan perfectamente con colores neutros, negro o blanco. Asimismo, en lo referente a acabados, las lacas aportaron un indiscutible toque de modernidad y variedad de colores.

Otra de las grandes modas tiene que ver con los tiradores, piezas que se esconden; al mismo tiempo que también las persianas encierran pequeños electrodomésticos, para no dejarlos a la vista. Y es que el objetivo consiste en crear un espacio limpio y diáfano. De este modo, la sobriedad y el ocultamiento de los aparatos electrónicos contrastan con el buen acabado de los cajones y el aprovechamiento al máximo de los espacios muertos, especialmente de las esquinas.

Electrodomésticos

Por otra parte, los nuevos electrodomésticos presentados dejaron claro que los avances en el hogar no se centran exclusivamente en el ordenador, los televisores y DVDs. La cocina se convierte en un lugar de reunión y abandona su posición secundaria dentro

de la vivienda, lo que pone en primer plano términos como funcionalidad y comodidad. El horno se erige como uno de los grandes protagonistas de la cocina, por lo que en el certamen se pudieron contemplar numerosos ambientes en torno a este aparato. Especial interés despertaron entre los visitantes los hornos de vapor, ya que por su funcionamiento mantienen las características de los alimentos y evitan su pérdida de propiedades. De esta forma, se observó un auge de la tendencia hacia la cocina sana y asiática con placas que permiten cocinar con poco aceite y rapidez.

Otros productos que marcaron tendencia fueron los frigoríficos No Frost, que ya no requieren ser descongelados. Además, para los amantes de la conservación del buen vino, las vinotecas dejaron de ser un artículo exclusivo al descender su coste económico hasta, aproximadamente los 1.000 euros, lo que no impidió que, además, perfeccionaran su estética.

En las lavadoras también se presentaron novedades. En la India, las familias poderosas compraban electrodomésticos de altas prestaciones pero se encontraban con que el servicio doméstico era analfabeto y no comprendía su uso. Por ello, se inventaron las máquinas

La madera y el acero inoxidable fueron los grandes protagonistas de las últimas tendencias decorativas

La cocina se convierte en un lugar de reunión y abandona su posición secundaria dentro de la vivienda

parlantes. Todo un lujo que ha llegado a esta edición del SICI de la mano de algunos de los principales fabricantes del sector. Estos modelos se distinguen por explicar al usuario sus funciones a través de un altavoz, a la vez que cuentan con un cajón para depositar la colada. Destacar que también se configura como una opción ideal para los invidentes, así como para jóvenes poco habituados a hacer las tareas de casa. Por último, la feria se complementaba con campanas extractoras de humo que son telescópicas y aparecen a la vista sólo cuando se usan; y hasta con modelos personalizados.

Todo este escenario permite a los visitantes tener una idea clara de los cambios que quieren hacer en sus cocinas. Y es que si la media actual en que los hogares españoles renuevan sus cocinas es cada 16 años; se prevé que las nuevas modas dicten una reducción de este tiempo puesto que el diseño, la modernidad y las nuevas formas de vida así lo requieren.

Todo ello ha llevado a hablar de la 'humanización de la cocina'. Concepto que conlleva, sin duda alguna, la comprensión de la cocina como estancia que debe ajustarse a cualquier espacio, independientemente del tamaño. Y, sobretodo, que debe permitir una perfecta ergonomía de la misma, sean cuales sean sus dimensiones. ■



Sici

Elica apuesta por la línea oriental para sus cafeteras y campanas

El Presidente de Elica, Francesco Casoli, dirigió la presentación que organizó la compañía, en el marco del Sici, donde se exhibió la nueva oferta de la firma, entre la que figura la gama Collection.

Aprovechando las nuevas tendencias del diseño que recuerdan la pulcritud de la línea japonesa, la gama Collection de Elica se ha adelantado a los tiempos con Om Café, una máquina integrable para el café, y las campanas aspirantes Om. Elica, uno de los primeros productores italianos de electrodomésticos, ha elegido a David Lewis, famoso en todo el mundo por las creaciones para B&O, para aunar estas fascinantes líneas con la más avanzada tecnología. Por eso, con la cafetera Elica ha apostado fuerte también por conseguir —junto a formas innovadoras— una máquina que sepa hacer el verdadero café. Así, tan sólo con oprimir un botón, la máquina automáticamente extrae la justa cantidad de granos, los muele al instante y los mezcla en un compartimiento específico; a la vez que también elimina los posos a un contenedor extraíble. Todo ello mediante una botonera de mandos y un cómodo display retroiluminado.

Junto a estas líneas inéditas en un aparato que resuelve el secreto cafetero, Elica presentó también esta temporada una superficie de cristal vertical, completamente plana en su forma, casi un cuadrado en vidrio, serigrafiado en su parte posterior en tintas básicas, la campana aspirante Om. De esta singular manera, este gran panel frontal resuelve el tradicional problema de limpieza



en la superficie y así desaparece un obstáculo para quien trabaja alrededor de la placa de cocción.

Junto a estas muestras de la nueva gama de Elica Collection, la marca ha lanzado al mercado el modelo Menhir, la campana extractora Bridge y la colección de módulos free-standing: el primero se configura como alternativa a las campanas de isla, realizada en acero y con una aspiración máxima de 700 m³/h y una emisión de ruido de apenas 61 dBA; la segunda combina el acero inoxidable con el acero pintado consiguiendo conjugar el valor estético con una ventajosa relación calidad precio; mientras que en la colección de módulos destaca la campana extractora Futura, realizada en vidrio templado, acero y aluminio.

Miele crece un 5,2% gracias a la innovación de sus productos

En el marco del SICI, varias fueron las compañías que aprovecharon la ocasión para preparar una presentación de la compañía y sus productos. Miele no quiso ser menos y organizó un acto en el que acudieron José Luis Marco, Director General de la firma; Cristina Reque, Coordinadora de Marketing y Ricardo Ostáriz, Director de Marketing.

El acto se abrió con el discurso de José Luis Marco, quien se congratuló de que el ejercicio económico 2004/2005 marcará un nuevo e importante capítulo en los 106 años de historia de la compañía. Y es que, a pesar de la fuerte competitividad internacional y del descenso en la demanda de aparatos electrodomésticos en Alemania y en otros países de Europa Occidental, Miele incrementó su volumen de facturación en un 5,2%, hasta alcanzar los 2.260 millones de euros, en comparación con los 2.150 millones de euros registrados en el ejercicio precedente. Este crecimiento va íntimamente ligado a la calidad de sus nuevos productos, así como a las numerosas mejoras en las prestaciones y un amplio abanico de nuevas gamas de productos, ya que como explicaron Cristina Reque y Ricardo Ostáriz, “*los productos innovadores se adaptan perfectamente a las necesidades de los consumidores*”.

Para mejorar el día a día

Estas claves se reflejan en las novedades presentadas en la feria, entre las cuales cabe destacar su nuevo Horno a Vapor 1050 con concepto Vitasteam, un innovador sistema de cocción capaz de proporcionar un exquisito sabor a la comida. Pero su principal ventaja es que, aunque se pase de tiempo, los alimentos se quemarán ni se pasarán.



Los nuevos microondas M 8000 son otra de las novedades lanzadas por la firma. De diseño elegante, cuentan con una tecnología de ventilación inteligente y prestaciones de la más alta calidad, además de ser de muy fáciles de utilizar. Por otra parte, Miele ha presentado también una campana extractora telescópica de altura ajustable, lo que promete acabar siendo un gran éxito. Gracias a su ajuste de altura motorizado, la nueva campana se desliza hacia arriba o hacia abajo mediante la simple pulsación de una tecla. Por si fuera poco, este modelo cuenta con un cuidado diseño de líneas rectas en una medida de 120 cm de ancho e incorpora los más avanzados controles electrónicos, incluyendo cuatro velocidades de funcionamiento, función ventilador, indicador de saturación de filtro y cuatro

Electrolux presenta sus soluciones más innovadoras en el Sici

La compañía Electrolux organizó una presentación el pasado jueves día 20 de octubre, en el que participaron Ricardo Aguilar, Director Nacional Canal Muebles de Cocina; Ricardo Moll, Product Line Manager Built-in España; Andrés Miñarro, Product Line Manager Refrigeración y José Ramón Valle, Director de Marketing marcas de Electrolux Major Appliances España.

El primero en tomar la palabra en el acto fue Ricardo Aguilar, quien habló del Rincón de la Innovación que se presentaba en la feria. Se trata de un espacio donde el grupo aprovechó la ocasión para presentar sus productos ya desarrollados que destacan por su innovación en diseño y prestaciones, y que ya se venden en España o lo harán en breve. Electrolux ha querido aprovechar la celebración del Sici, una de las ferias profesionales de Cocina Integral de más prestigio en nuestro país, para mostrar su concepto de innovación, que pasa por la presentación de productos ya desarrollados y no de prototipos, como resultado de la creciente inversión de recursos del Grupo en hacer de la innovación una realidad.

El segundo turno fue para Ricardo Moll, quien presentó las dos marcas representativas del Rincón de la Innovación: Electrolux y AEG, así como la selección de productos que se exhibieron y que abarcan las gamas de encastre, frío, cocción y lavado. Por su parte, el Director de Marketing, Jose Ramón Valle, expuso los futuros planes de marketing que la compañía prevé llevar a cabo a medio plazo y fue el encargado de cerrar el acto.

Las últimas novedades

Entre las novedades que se exhibieron, algunas de ellas en primicia, cabe destacar la primera lavadora que habla. Se trata del modelo Voice Synthesis de Electrolux, un electrodoméstico parlante que, literalmente, habla con el usuario para indicarle cómo hacer la colada. Además, en caso de ocurrir alguna incidencia durante el proceso de lavado, está previsto que el aparato alerte sobre el mismo y sugiera una solución.

Por otra parte, encontramos el Side by Side Dragon, un innovador frigorífico que cuenta con tres puertas que dan acceso a compartimentos con control de temperatura independiente, con lo que el usuario dispone en un mismo aparato de botellero, congelador No-Frost y cooler. Asimismo, dispone de



un panel electrónico LCD en su exterior, que muestra al usuario toda la información de los tres compartimentos y permite tener control directo de la temperatura de cada uno de ellos. Pero lo que más destaca, de este modelo a simple vista, es su diseño realmente atractivo, especialmente la zona del botellero, totalmente transparente, así como su acabado plateado con tirador.

También cabe destacar la nueva vinoteca integrable de AEG, con dos zonas diferenciadas de temperatura para mantener en condiciones óptimas cada tipo de vino. Su interior, dividido en 6 repisas, permite crear espacios de diferente tamaño gracias a su balda separadora, lo que permite organizar de forma independiente el espacio disponible para los vinos blancos y los tintos, adecuándose así a las necesidades y gustos particulares de cada usuario. Esta vinoteca cuenta, además, con un diseño exterior muy elegante en el que destaca su magnífica puerta de cristal en Inox.

A su vez, hay que mencionar el nuevo lavavajillas Visi, que cuenta con una apariencia original y creativa: su gran panel frontal transparente permite al usuario olvidar cualquier preocupación relacionada con el control del aparato, ya que la ventana frontal ofrece una vista clara y permanente del proceso de lavado. En consecuencia, Visi permite al usuario tener un control visual permanente durante el proceso de lavado.

lámparas halógenas con función dim de atenuación de luminosidad. También la máquina de café empotrable CVA 4060 de Miele figura en su nueva oferta. Se trata de una máquina con un molinillo integrado que permite servir dos tazas al mismo tiempo, y dotada de un display gráfico de grandes dimensiones, con cuatro líneas de texto. La programación de las funciones de la máquina se realiza mediante dos mandos giratorios, existe un temporizador de encendido-apagado, un control de temperatura y hasta un total de 10 perfiles de preferencias para la preparación del café, que pueden programarse y seleccionarse con absoluta facilidad. Por último, mencionar las nuevas placas vitrocerámicas y de inducción de Miele, que se adaptan a cualquier necesidad; y su nueva generación de lavavajillas G 1000, que permite la personalización de los programas de lavado.



Sici

La cocina compacta, la propuesta más innovadora de Whirlpool

La presentación de Whirlpool contó con la presencia de Sergi Terraza, Director General, y Mirko Scaletti, Director de Marketing. La firma tuvo la oportunidad de presentar en el SICI, durante los días 18 a 22 de Octubre, una de sus novedades más relevantes: la cocina compacta.

En este sentido, la compañía presentó su visión de la gestión óptima del espacio en la cocina y ofreció una alternativa que conjuga espacio y óptimos resultados, en un espacio especialmente diseñado con motivo de la feria. Se trata del diseño de una cocina con electrodomésticos de encastre que demuestra que la calidad y las prestaciones no están reñidas con el espacio: es decir, que ofrece las máximas prestaciones en el mínimo espacio.

Con su Cocina Compacta, Whirlpool quiere demostrar que, aunque actualmente la cocina se integra en pisos de reducidas dimensiones, esta falta de espacio no debe significar la falta de prestaciones. De este modo, la compañía ofrece una gama de pequeños electrodomésticos multi-funcionales que están al más alto nivel de prestaciones, ocupando la mitad de espacio y cocinando en la mitad de tiempo.

Y es que la casa moderna requiere una serie de aparatos y electrodomésticos que, a la vez que son estéticamente bellos, deben trabajar al mismo ritmo que la sociedad en la que vivimos, rindiendo además, en un espacio reducido.

Respuestas prácticas

La respuesta son aparatos que ahorren tiempo y espacio, dos factores hacia los que se han orientado algunas de las novedades que ha lanzado recientemente la compañía. Entre todos sus nuevos productos, se distingue su lavavajillas Admira. De diseño vanguardista, éste se caracteriza por su ergonomía y sencillez de uso, que lo hace aún más idóneo para cocinas reducidas, ofreciendo mejor acceso y visibilidad. También se debe mencionar su nuevo Hornos Microondas Twin, una innovadora combinación que consigue una



cocción de alta calidad. Además, su fácil instalación y la posibilidad de integrarlo totalmente en columna hacen de él una opción inmejorable en hornos-microondas de encastre.

Asimismo, entre la nueva oferta de Whirlpool figuran sus encimeras Dominó, que se distinguen por su posibilidad de diseñar las zonas de fuego a medida. Puede optarse, así, por una sola unidad (Dominó Inducción o Dominó Gas Origami); o por ambas a la vez, utilizando un kit de unión. Las posibilidades son infinitas, ya que pueden acoplarse a cualquier modelo de encimera de la compañía. Entre sus ventajas, también destaca su diseño elegante y funcional, así como su facilidad de limpieza gracias a sus superficies puras y planas.

Y para cuidar hasta el último detalle, la firma ha creado los Accesorios Origami, diseñados para ser fáciles de utilizar y limpiar. Entre ellos, encontramos un raclette (soporte sólido ubicado sobre las encimeras para preparar platos de carne, pescados y verduras), una bandeja grill, una tostadora doble y madera cortadora

Gaggenau lleva la innovación a los hogares españoles

La firma Gaggenau también aprovechó la feria SICI para reunir a todos sus distribuidores en una presentación en la que se mostraron todas sus nuevas gamas de productos.

En los últimos dos años, Gaggenau ha intensificado de forma notable su actividad en España, teniendo como punto más destacado la inauguración de un Showroom en Barcelona, donde se pueden contemplar todos los aparatos de la colección de Gaggenau y donde se desarrollan multitud de eventos. La firma es conocida en el campo del diseño de productos exclusivos para la cocina como una de las empresas más innovadoras. Centra sus desarrollos en la combinación de tecnologías innovadoras que permiten una cocción profesional en el hogar, de una forma muy sencilla, utilizando materiales y conceptos de acuerdo con el principio filosófico de la Bauhaus de que 'la forma sigue a la función'. Este énfasis en la función de los aparatos ha posicionado a Gaggenau como uno de los fabricantes líderes en aparatos de cocina profesionales para el mercado doméstico. Como por ejemplo, con su nuevo horno combinado a vapor ED 220, con el que la compañía pone



Ariston apuesta por los electrodomésticos de encastre

Ariston, la marca de gama alta de Indesit Company, estuvo presente por segundo año consecutivo en el Salón Internacional de la Cocina Integral para presentar las últimas novedades de su gama Experience, que revolucionarán el mercado de aparatos de encastre.

El Product Manager de Built In de la compañía, Miguel Postigo, fue el encargado llevar a cabo la presentación ante los medios de comunicación. En el acto, Postigo comunicó la intención de la firma de seguir apostando fuertemente por el electrodoméstico de encastre, segmento en el que Ariston se ha erigido como una de las principales compañías en Europa.

Todas las novedades de la firma estuvieron exhibidas, durante los cinco días que duró el certamen, en su stand de 200 metros cuadrados; así como en el 'Show Trailer', un camión de Ariston que recorre toda Europa y que con motivo de la feria permaneció estacionado junto a los pabellones del Sici (7 y 9). Allí se pudieron observar los electrodomésticos de la marca encastrados en diferentes ambientes de cocina. Destacar a su vez, que la compañía optó por organizar una cata de vinos, queso y cerveza como toque festivo y lúdico hacia sus visitantes.

Novedades en frío y caliente

En cuanto a las principales novedades que presentó la compañía, cabe destacar el frigorífico gavetero BDR 190 AAI, el primero de este tipo que ha sido lanzado en el mercado europeo e ideal para tener todo a mano, organizado y visible. Con prestaciones de alta gama, este nuevo modelo está compuesto de dos amplios cajones gaveta de 90cm de anchura, para integrar bajo la encimera, y que permiten ver su contenido desde arriba. Además es de clase A+ de eficiencia energética. Por otra parte, encontramos la nueva vinoteca WZ 36, con capacidad para 42 botellas en un espacio de sólo 68 x 55 cm. Se trata, así, de un producto funcional y fácil de utilizar, ya que posee un display electrónico para regular la temperatura, a la vez que incluye dos sistemas de ventilación, el exterior negro y la puerta con cristal doble, para mantener el vino en óptimas condiciones.



Entre la nueva oferta de Ariston figuran también dos nuevos modelos de hornos. El primero es el horno a vapor SO 100, que permite cocinar de forma sana gracias a los tiempos de cocción más breves y a la baja temperatura (100°C) que dejan inalterados los principios nutritivos de los alimentos. Fácil de usar y elegante gracias al display Touch Control, tiene dos programas: cocción y descongelación, que adaptan el tiempo de elaboración a cada tipo de alimento. Por otra parte, el nuevo Horno Touch Control Piezo FZ 101.1 IX incorpora un novedoso panel de mandos Touch Control sobre acero inoxidable, gracias a la tecnología Piezo que convierte el acero en una superficie sensible al tacto. Además, incorpora programas inteligentes que combinan diferentes ciclos en el mismo programa.

Asimismo, cabe mencionar la nueva gama de Vitrocerámicas Experience, que destacan por su cuidada estética y por tener el nuevo Touch control independiente para cada zona de cocción, lo que facilita su uso. Además poseen zonas especiales de cocción – cafetera / paellera – así como una barra gráfica que indica la potencia.

al alcance del usuario doméstico un método de cocción al vapor que había estado reservado hasta ahora a los grandes profesionales de la cocina.

Más oferta

Otra de las novedades de la firma es el horno con base móvil BL 253, cuya potente iluminación halógena lo convierte en casi una obra de arte que cuelga de la pared de la cocina. Este modelo multifuncional permite con tan solo pulsar un botón deslizar la base del horno hacia abajo facilitando la colocación de bandejas de horno y recipientes. Dispone también de una base de vitrocerámica para cocinar masas diversas, como pizzas, pan, hojaldres, etc, y hasta once métodos de calentamiento diferentes con un preciso control electrónico de la temperatura entre 30° C y 300 °C.

Asimismo, su nueva oferta incluye la cafetera integrable CM 200, con frontal de careo inoxidable y aluminio y dotada de la más alta tecnología, el Sistema Aroma Whirl —para la preparación de café—, y el Single Portion Cleaning —que elimina el agua sobrante tras cada servicio de café—. Por otra parte,

también cabe mencionar el nuevo sistema de extracción AT 400, un nuevo sistema que extrae el vapor y los humos de la cocción directamente desde donde se producen, lo que supone una gran innovación tanto a nivel técnico como estético.

Para ahorrar tiempo y ganar calidad en la cocina, Gaggenau ha lanzado la Wok de inducción VI 411, una nueva placa que hace posible cocinar en poco tiempo obteniendo excelentes resultados gracias a su excepcional rendimiento de hasta 3.500 W de potencia. En la misma línea, encontramos la Placa a gas KG 491, que permite un control perfecto de la energía aportada a los alimentos; así como la Tepan Yaki VP 421, que permite cocinar los alimentos a la plancha directamente sobre la superficie de acero cromado, al estilo tradicional japonés.