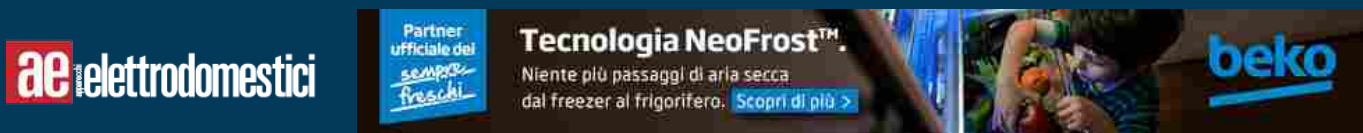


Chi siamo Contattaci Abbonati alla rivista



BLOC NOTES INDUSTRIA RAE RETAIL PRODOTTO MERCATO E FINANZA INTERVISTA WEBTV SMART HOME

Home > Bloc Notes > Gli allievi della scuola di cucina teatro7 di Milano testeranno in anteprima...

Bloc Notes

Gli allievi della scuola di cucina teatro7 di Milano testeranno in anteprima il prototipo del forno Vision di Hoover

Redazione 10 maggio 2018

48 0



Mi piace 2 tweet



All'interno dello spazio eventi di teatro7 sono presenti quattro prototipi di forni VISION, gestibili tramite APP

Il brand più innovativo del Gruppo Candy ha stretto una partnership con la scuola di cucina milanese **teatro7**, rinnovandone gli spazi con una gamma completa di elettrodomestici **Hoover** a disposizione di chef professionisti, allievi e iscritti ai corsi di cucina.

Tra gli elettrodomestici forniti alla scuola, il prototipo del **forno connesso Vision**, che sarà messo in produzione nella seconda metà del 2019. L'obiettivo dell'accordo è duplice. Da un lato l'azienda vuole educare le persone alla tecnologia e dall'altro vuole

Translate

Seleziona lingua

Leggi Apparecchi Elettrodomestici



3/2018



2/2018



1/2018

Edicola Web

Seguici su Facebook



Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Leggi la rivista internazionale



Home Appliances World - 2018/1

Home Appliances World - 2017/4

migliorare le funzionalità del prodotto sulla base dei feedback ricevuti dai cuochi e dagli allievi della scuola, veri testimonial e valutatori del forno.

In questo modo, la scuola diventa un luogo non solo per cucinare, ma anche per utilizzare in esclusiva elettrodomestici innovativi, il tutto in un ambiente premium nel quale raccontare l'arte della cucina attraverso cibi di prima qualità.



Il sistema Sous Vide di Hoover riunisce tre elettrodomestici in un'unica soluzione. La soluzione fa parte della Premium Collection, una gamma formata dai migliori elettrodomestici del brand Hoover perfettamente coordinati tra loro, adattabili in verticale o in orizzontale. Foto di Massimo Gianvito

Oltre al forno Vision, all'open day di ieri (organizzato per presentare i dettagli dell'accordo) era in uso anche la **Hoover Premium Collection** di cui fa parte tra l'altro il set Sous Vide (abbattitore, cassetto sottovuoto e forni a vapore), la **versione HPI 82 dei piani cottura ad induzione** in vetroceramica con quattro zone di cottura (di cui due flessibili) e le **cantinette** di diverse dimensioni.



All'interno dello spazio era inoltre possibile vivere la **Kitchen of the Future** di Hoover attraverso la **realtà virtuale**, che rappresenta l'ultima frontiera dell'innovazione e proprio per questo è stata eletta come modalità di comunicazione ideale per illustrare tutte le potenzialità del mondo Hoover.

Indossando un visore, è possibile "entrare" in una cucina interamente riprodotta in 3D per scoprire tutte le potenzialità degli elettrodomestici del prossimo futuro

TAGS Hoover

Il tuo elettrodomestico



Il Tuo Elettrodomestico – 2017/2

Il Tuo Elettrodomestico – 2017/1

Da Household Appliances Parts & Components

Sabaf continues to grow

Good results for LG Home Appliance & Air Solution Company

Ecolight: how to improve the WEEE system

The "Candy 4.0" project

Mirko Poggi, Head of the Hoover SDA Italy division

Technology Hub: three days dedicated to the new technologies