

periodico quindicinale  
agosto/settembre 2021  
anno 12 - numero 8/9  
direttore responsabile  
Angelo Frigerio  
www.technospia.it

**hitech** magazine

RETAIL, ELDOM, CONSUMER ELECTRONICS, ICT, ENTERTAINMENT

o sbs

**Air Free**

o sbs



# SPECIALE NATALE PED

QBERG, istituto di ricerca italiano specializzato in price intelligence e analisi delle strategie assortimentali cross canale (flyer, punti vendita fisici, e-commerce e newsletter), ha analizzato alcune tipologie di prodotti nel mercato dei robot da cucina (mixer a immersione, frullatori, tritattutto, robot multifunzione, impastatrici, spremiagrumi, sbattitori, estrattori, centrifughe), negli store e sui siti web nel 2021. I parametri usati per l'analisi sono: quota display, numero marche e modelli, prezzo medio.

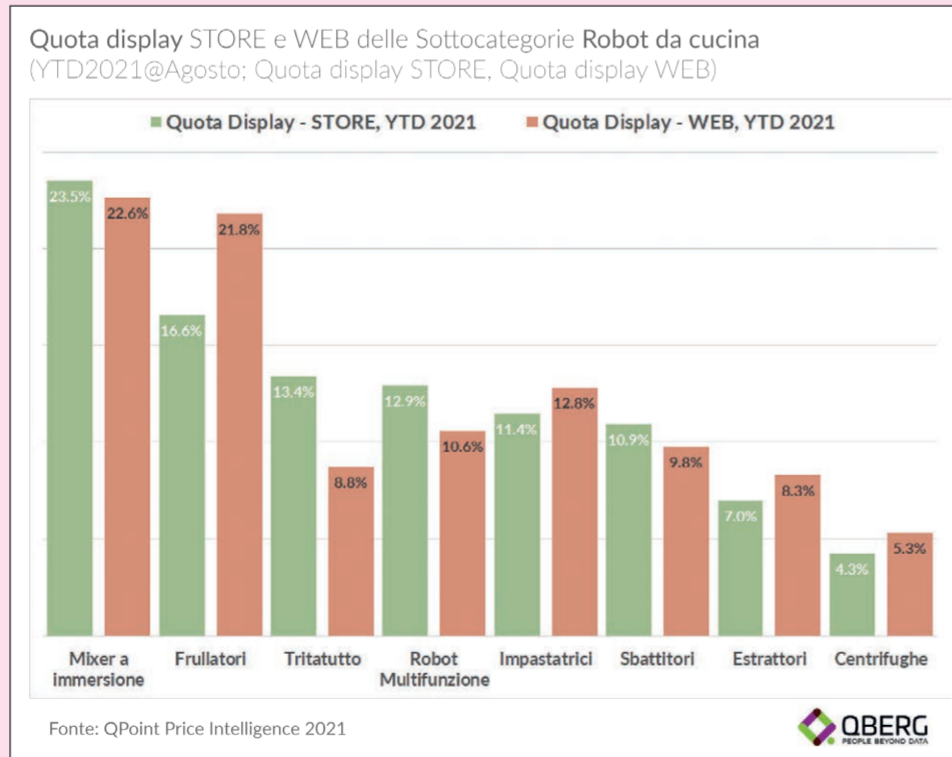
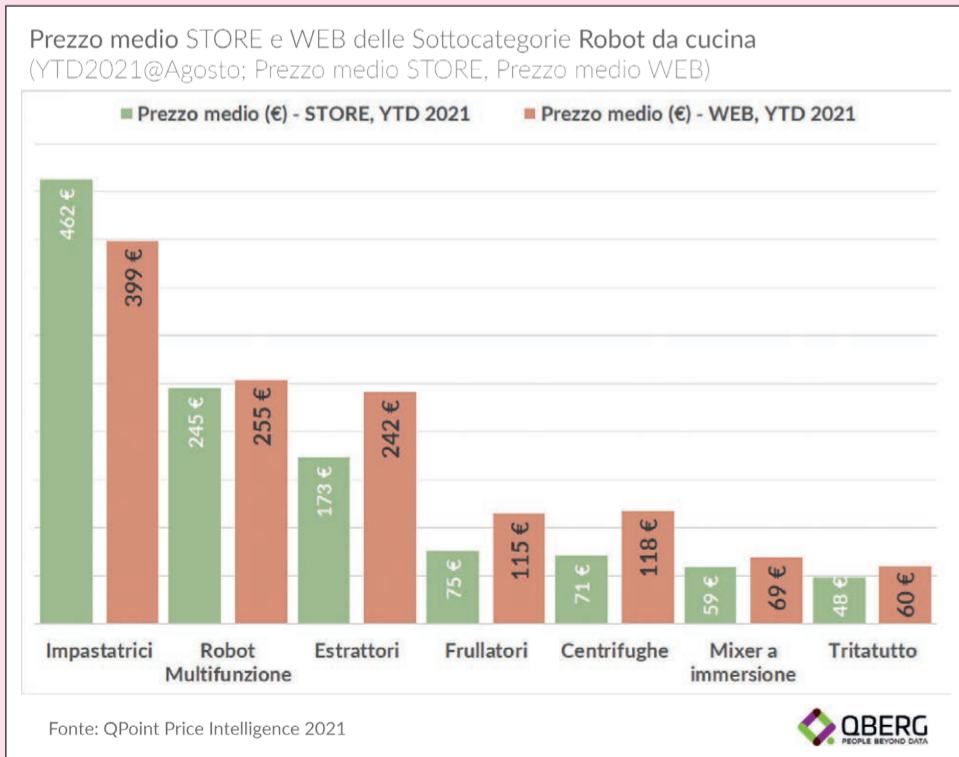
La tipologia di prodotto più presente nell'offerta store e web sono i mixer a immersione (il 23,5% dei robot da cucina presenti sugli scaffali degli store e il 22,6% di quelli del web), seguiti dai frullatori, che tuttavia hanno una maggiore visibilità sul web (21,8% di quota display, contro il 16,6% nello store), al contrario dei tritattutto (13,4% negli store e 8,8% nel web).

Gli altri apparecchi da cucina, come i robot multifunzione, le impastatrici, gli sbattitori, gli estrattori e le centrifughe, rappresentano circa il 47% dell'offerta complessiva e, nel dettaglio, i primi sono anche quelli maggiormente esposti (con il 12,9% di quota display nello store e il 10,6% sul web) seguiti dalle impa-

statrici (11,4% nello store e 12,8% sul web) e dagli sbattitori (10,9% negli store e 9,8% sul web). Al contrario, tra i prodotti meno esposti, troviamo quelli specializzati nel trattamento di frutta e verdura quali gli estrattori (7,0% di presenza sugli scaffali store e 8,3% in quelli web) e le centrifughe (4,3% di quota display store e 5,3% web).

Se consideriamo marchi e modelli unici di robot da cucina, è evidente come nei punti vendita fisici i frullatori siano i prodotti maggiormente presenti, con 281 modelli diversi di 70 marche. Nel web si raggiungono addirittura 1.265 modelli di 243 marche, seguiti dai mixer a immersione (negli store italiani sono esposti 275 modelli di 52 marche e nel web 974 modelli di 172 brand).

È senz'altro interessante rilevare come le impastatrici e i robot multifunzione, pur avendo una display share inferiore alle altre tipologie di apparecchi da cucina, abbiano un numero complessivo di modelli in commercio (nel web rispettivamente 677 e 466 e negli store 244 e 123) numericamente superiore. Questo dato indica la cautela dei punti vendita, in particolare degli store, nell'espone robot da cucina con un prezzo medio elevato.



A cura di **Annalisa Pozzoli**

## TUTTE LE NOVITÀ DA METTERE A SCAFFALE

da pagina 27 a 31

### BEKO Digital Line



La nuova Digital Line di forni a microonde si compone di tre modelli: MGF30330S, MGF23330S e MGF23330W. Semplici da usare e intuitivi, con vari livelli di potenza e programmi pre-impostati, soddisfano ogni esigenza: scongelano in modo veloce e sano, riscaldano in pochi istanti e sfornano anche croccanti fritti. È possibile scegliere tra la doppia funzione disponibile 'microonde + grill', da usare singolarmente o in combinazione, per realizzare ogni tipo di pietanza. Le otto modalità di cottura preimpostate permettono di realizzare genuine ricette fatte in casa. Grazie alle dimensioni compatte, questi microonde si posizionano in modo semplice in qualsiasi angolo della cucina, offrendo una grande capacità interna, grazie anche a due dimensioni differenti di cavità, da 23 e 30 litri.

### TRAEGER Barbecue a pellet Ironwood



Traeger Ironwood è il barbecue a pellet per gli amanti della cucina a legna, alimentato a corrente e che integra ben sei tipologie di cottura possibili (affumicatura, grill, arrosto, barbecue, cucina a bassa temperatura, brasatura), tutte facilmente impostabili. Inoltre, grazie all'applicazione per smartphone WiFi, è possibile controllare e regolare comodamente dal telefono, e lontano dalla griglia, lo stato di cottura delle pietanze. L'app di Traeger include inoltre la GrillGuide, il ricettario ricco di consigli e spunti culinari per garantire risultati impeccabili in ogni occasione. Ciò che differenzia Ironwood dagli altri modelli del brand è la presenza di doppie pareti all'interno del barbecue, che incrementano la capacità di isolamento, mantenendo le temperature costanti per un risultato ottimale durante ogni condizione meteorologica.

### SMEG Sbattitore elettrico HMF01



Il design inconfondibile degli elettrodomestici 50's Style e la tecnologia si fondono nel nuovo arrivato di casa SmeG: lo sbattitore elettrico HMF01. Disegnato da Matteo Bazzicalupo e Raffaella Mangiarotti (Deepdesign), ha un formato compatto e maneggevole. L'impugnatura cromata mirror-effect valorizza il prodotto, disponibile in ben sette varianti colore di suggestione retrò: dalle tonalità pastello quali azzurro, verde, rosa e crema, alle tinte decise come il rosso, il nero e il bianco. Il pannello comandi è impreziosito da un display Led retroilluminato con indicazione di velocità e tempo di utilizzo: un'interfaccia perfettamente user-friendly che a prodotto spento scompare, mostrando la cromatura della maniglia in tutta la sua eleganza. Due tasti funzione permettono di selezionare fino a nove livelli di velocità per amalgamare, mescolare, montare e attivare la funzione Turbo.

### OSTER Infinity



Oster presenta il nuovo frullatore ad alte prestazioni Infinity, dotato di tecnologia Dual Direction Blade (giro lame reversibile), che permette di riportare gli ingredienti da frantumare dalle pareti del vaso alle lame, in modo da ottenere miscele più rapidamente e in maniera più efficiente. Il potente motore reversibile da 900 W e la tecnologia All Metal Drive rendono questo nuovo frullatore Oster un elettrodomestico resistente e duraturo nel tempo, mentre le sei punte in acciaio inox sono in grado di tritare qualsiasi cosa, ghiaccio compreso. La funzione Pulse permette poi una gestione perfetta della miscelazione, e il bicchiere graduato in vetro borosilicato è resistente agli sbalzi termici e agli odori ed è dotato di una grande maniglia che lo rende estremamente maneggevole.

### ELECTROLUX Friggitrice ad Aria Explore 6



La nuova friggitrice ad aria Explore 6 di Electrolux permette di realizzare piatti sani, leggeri e appetitosi. La caratteristica più innovativa di questo prodotto consiste nella sua versatilità, che lo rende perfetto per dare vita a diversi tipi di ricetta: non solo fritti, ma anche arrostiti, grigliati e preparazioni al forno. Il flusso di aria calda che circola all'interno della friggitrice assicura ai cibi, con minime quantità di olio, una consistenza ideale, croccante fuori e morbida dentro. Non solo: con un semplice tocco delle dita, gli otto programmi di cottura preimpostati consentono di preparare le ricette ricorrendo al tempo e alla potenza più adeguati.

### FOODSAVER Contenitori SalvaFreschezza



I nuovi contenitori SalvaFreschezza di seconda generazione FoodSaver consentono di conservare sottovuoto ed ermeticamente in dispensa o in frigorifero alimenti secchi e freschi come, per esempio, pasti pronti, spuntini, prodotti da forno e molto altro. Realizzati in Eastman Tritan Bpa free, sono ancora più resistenti, si possono impilare, mettere nel forno a microonde e lavare in lavastoviglie. E, grazie alla valvola indicatrice del vuoto, si può tenere sempre sotto controllo lo stato di conservazione degli alimenti. Possono essere utilizzati con tutte le macchine FoodSaver, anche con quelle senza adattatore. Inoltre, con l'apposito coperchio a due chiusure, è possibile utilizzare il contenitore come marinatore: collegandolo infatti a una macchina FoodSaver dotata di apposita funzione 'marinatura' sarà possibile ottenere un risultato ottimo con un solo ciclo di 10 minuti. Sono disponibili in quattro formati: 700 ml, 1,2, 1,8 e 2,3 litri, più due kit, da 700 ml + 1,2 litri e 700 ml + 1,2 + 1,8 litri.