

Nota de prensa

Madrid, junio de 2011

Con el lema “Movilidad Inteligente”, Electrolux busca en esta ocasión soluciones prácticas y flexibles para el hogar

ELECTROLUX ELIGE A LOS 25 SEMIFINALISTAS DEL DESIGN LAB 2011

La selección, de la que saldrán los ocho finalistas, incluye este año conceptos tan innovadores como el horno microondas más pequeño del mundo o una cocina que funciona con la energía desprendida del cuerpo humano

Electrolux ha elegido las 25 mejores candidaturas presentadas a la 9ª edición del concurso internacional de diseño Electrolux Design Lab 2011. Este año, los 25 semifinalistas del Design Lab proporcionan soluciones de “movilidad inteligente”.

De 1.300 candidaturas, los 25 conceptos elegidos han sido seleccionados de 14 países alrededor del mundo. Australia, Nueva Zelanda y Polonia cuentan con tres semifinalistas cada uno mientras que Canadá, República Checa, Francia, Corea del Sur y EEUU cuentan con dos representantes cada uno.

La final, el próximo septiembre en Londres

Los ocho finalistas serán invitados a presentar su concepto ante un jurado de expertos diseñadores. El jurado considerará las propuestas basándose en un diseño intuitivo, innovación y conocimiento del consumidor. El primer premio consta de una beca de seis meses en el centro de diseño global de Electrolux, además de una dotación económica de 5.000 euros. El segundo galardón consta de 3.000 euros y el tercer premio, de 2.000 euros.

“El concurso Design Lab 2011 ha dibujado algunas respuestas muy inteligentes a lo que es la temática más complicada que hemos planteado desde que comenzó el concurso hace nueve años” – ha explicado Henrik Otto, vicepresidente mundial de Diseño de Electrolux- “Los 25 semifinalistas deben ser felicitados por su aproximación a la temática. En esta fase del concurso, presentamos las 25 propuestas que ofrecen las soluciones más interesantes para la vida futura y que mejor han captado el concepto de movilidad inteligente”.

La 9ª edición del Electrolux Design Lab 2011 invitaba a estudiantes y recién licenciados en diseño industrial a que compartan sus ideas que incorporen el concepto de "movilidad inteligente". El concurso internacional busca en esta ocasión soluciones prácticas y flexibles para preparar la comida, limpiar y lavar la vajilla tanto dentro como fuera del hogar.

Estas son las 25 propuestas semifinalistas

1. Secadora de platos portátil (breez)

País: Canadá
Diseñador: Andrew Parsons
Escuela: Humber College

Breez es una secadora de platos portátil y fácil de guardar que ayuda a secar rápidamente los platos lavados a mano, evitando los gérmenes y bacterias que se extienden cuando secamos a mano muchos platos con el mismo trapo. Incorpora un motor digital que concentra aire en un delgado conducto que sopla el plato. El aire, que viaja a una velocidad de 644 km/h, deja los platos completamente secos y preparados para guardar en su sitio.



2. Ecowash: Set de cena

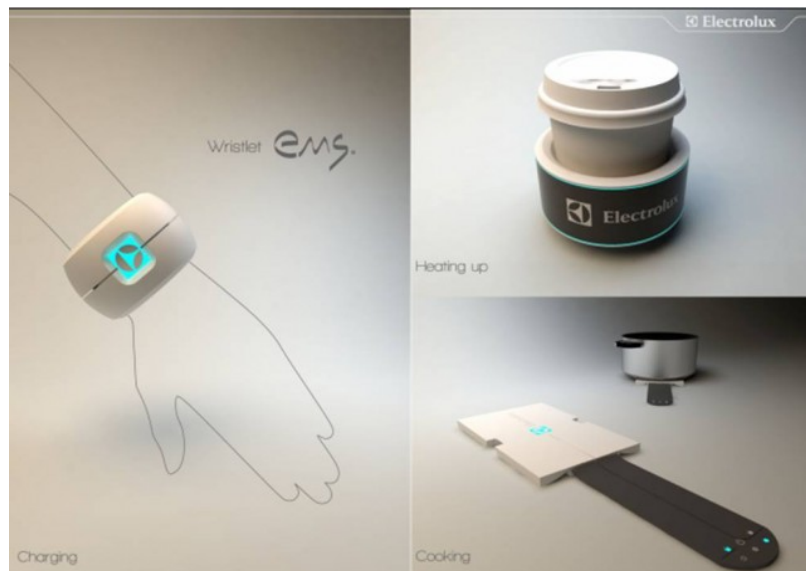
País: Nueva Zelanda
Diseñador: David Stockton
Escuela: Massey University School of Design

El EcoWash es el lavavajillas ideal para vacaciones en el campo, barcos, camping u otros lugares donde no hay electricidad. Después de comer, se coloca la cubertería y platos en la pequeña lavadora redonda, se añade detergente y agua, se cierra y



comienza a funcionar. Después del uso, se abre un compartimento para dejar salir el agua. Si se quiere secar los platos, sólo hay que girar el mango algunas veces más para crear fuerza centrífuga. Es eco-eficiente y fácil de llevar.

3. EMS Cooker



País: República Checa
Equipo diseñador: Simona Hruskova
Escuela: Academy of Arts, Architecture and Design de Praga

La cocina Cooker EMS lleva una muñequera y utiliza energía cinética para calentar y cocinar. Colocando esa banda en el brazo o la muñeca, la propia energía del cuerpo se transforma en calor. Después se quita la muñequera y se usa para envolver una cafetera o plato, por ejemplo, o cualquier objeto que se quiera calentar o mantener caliente. Es una forma inteligente de usar la propia energía y proporcionar un incentivo extra para hacer ejercicio durante el día.

4. Purificador de aire GULL



País: Polonia
Diseñador: Tomasz Siemek
Escuela: GWSP – Gliwicka
Wyzsza Szkola
Przedsiębiorczosci

GULL se ha inspirado, para el diseño, en los pájaros y sus alas. Esta innovación de altos vuelos es un efectivo purificador de aire, que limpia los espacios de olores

no deseados y polución. GULL utiliza aceite de limón para acabar con el 99,96% de la polución en el aire y las bacterias, mientras, al mismo tiempo, desprende un ligero aroma a limón. El diseño permite colgar este aparato tanto del techo o colocarlo donde se quiera. Es relativamente pequeño y trabaja con energía cinética proporcionada por hacer girar las alas del dispositivo repetidamente.

5. La granada caliente

País: Nueva Zelanda
Diseñador: Sam Evans
Escuela: Massey
University

La Granada Caliente es un dispositivo de cocina portátil, concebido para un uso de emergencia y que funciona con baterías extraplanas. Estas baterías se recargan con agua absorbida del aire. Cuando se cierra, este



concepto tiene la apariencia de un huevo de aluminio. No obstante, cuando se presiona el botón de la parte superior, se abre como una flor para convertirse en una placa de inducción con superficie de cristal negro y un panel de control que se levanta. ¡Este es el kit de emergencia con más estilo que se puede encontrar!

6. "The honeycomb": Baldosas de inducción modular "colmena"

País: Australia
Diseñador: Alfred Ching
Escuela: University of New South Wales



The Honeycomb es un sistema de cocina modular de inducción ideal para hogares pequeños-aunque puede trabajar igual de bien en una casa familiar grande. Los

módulos hexagonales pueden conectarse los unos con los otros en variaciones diferentes. Se pueden juntar y crear un área de cocina. Un control remoto controla el calor vía bluetooth. La parte superior de cada módulo está terminada en un cristal blanco para crear una bonita apariencia y que quede bien en cualquier lugar de la casa. Además es fácil de para guardar cuando no se esté usando.

7. Bolso inteligente con escamas móviles

País: República Checa
Diseñador: Karel Vránek
Escuela: Academy of Arts, Architecture and Design in Prague

Este bolso ofrece varios tamaños según la capacidad de almacenamiento necesaria. Cuando brilla el sol, las escamas de la superficie del bolso reaccionan a la exposición y transforman la energía solar para enfriar el interior del bolso, ideal para mantener los alimentos fríos. El bolso se puede plegar y volver a abrir en toda su dimensión para hacer una compra grande.



8. Batidora 2050: The marble



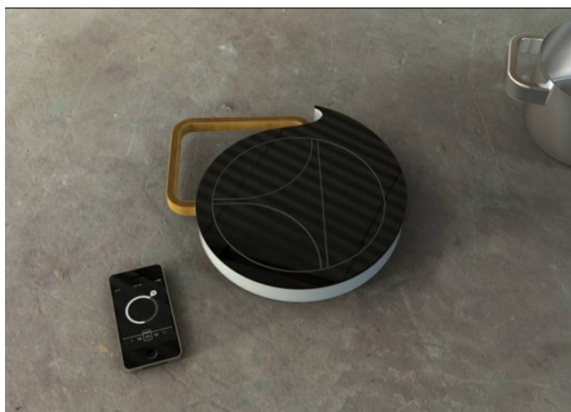
País: Brasil

Diseñador: Eduardo Murara Nauiack

Escuela: Pontificia Universidade Católica do Paraná – PUCPR

Parecen suaves pelotas de golf, pero realmente se trata de una batidora. Si se ponen los ingredientes a mezclar en un bol y se incorporan uno o varios de los mezcladores, automáticamente empiezan a girar y rebotar, mezclando los alimentos. Para poner el tiempo se sacude la pelota, más fuerte para añadir un minuto extra o un poco, lo justo para añadir 15 segundos más. Las aspás están hechas de caucho nanotecnológico que las hace flexibles cuando no están en uso, pero son duras como el acero una vez en movimiento. De esta forma son seguras y fáciles de limpiar, pero efectivas cuando hay que utilizarlas. Guardar varias de ellas en un bol, es además una bonita pieza de diseño en la cocina.

9. Plato de inducción portátil



País: Finlandia
Diseñador: Tommi Moilanen
Escuela: Escuela
Universitaria de Arte y
Diseño de Aalto

Esta elegante placa de inducción es una solución compacta para todos aquellos que quieran llevársela a la calle. Se puede colocar el plato de calor en cualquier

lugar y acoplarlo a un smartphone para obtener un control remoto seguro para los niños. La aplicación del smartphone viene, además, con memoria, que intuitivamente recuerda cómo se cocinó previamente. El plato de inducción es de diseño en cristal negro y blanco con un mango de madera que lo hace más fácil de llevar y almacenar y puede ser colgado en la pared cuando se carga la batería.

10. Kit de cocina móvil

País: USA
Diseñador: Elizabeth Reuter
Escuela: Purdue University

El kit de cocina móvil está diseñado para contener todo lo que necesitas para cocinar comidas preparadas, aunque se disponga de poco espacio. La parte superior es una tabla de cortar y en el interior-que incluso se utiliza como un

fregadero corredero, - se instala una plataforma flexible de cocción por inducción, filtro, espátula, cuchara de madera, cuchillo de cortar, cuchillo de pelar, olla y sartén. Todo lo que se necesita para preparar una cena se

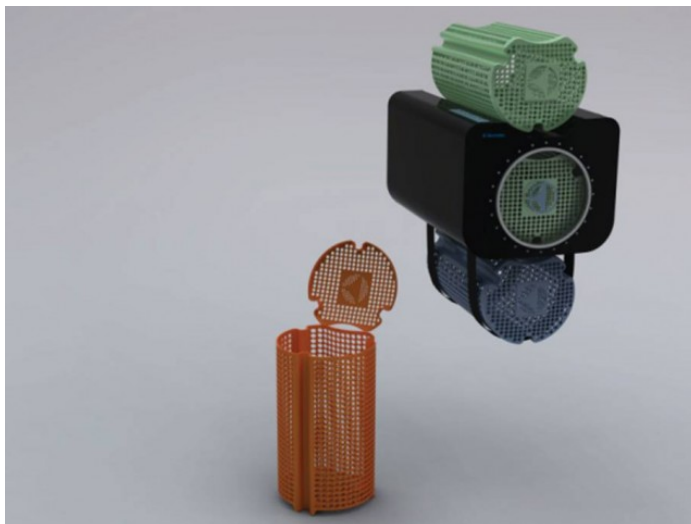


encuentra en este kit que puede llevarse a cualquier parte o guardado en pequeños espacios.

11. Mohe

País: Polonia
Diseñador: Krzysztof Luchowiec
Escuela: Akademia Sztuk Pieknych w Krakowie

Mohe es un sellante al vacío, recipiente y calentador de comida, todo en uno. Coloca la comida en una bolsa especial reciclada, precíntala con Mohe y al abrirla, calentará el contenido. Las bolsas especiales tienen un aislamiento a base de un gel especial contra el calor y una capa exterior de papel. El dispositivo, que funciona con baterías que se recargan por inducción, reconoce si la bolsa está abierta o cerrada y, en función de ello, la sella al vacío o bien calienta la comida con un solo toque.



12. "Mywash"

País: Australia
Equipo diseñador: Saba Zare
Escuela: University of New South Wales

"Mywash" es una lavadora comunal diseñada para usarla con cestas de lavado personalizadas que se doblan como si fueran los tambores

de lavado. La operación se hace simplemente cargando las cestas con la colada y cuando controlas el proceso vía smartphone, vía 3G, a cualquier hora y en cualquier lugar. La aplicación te deja decidir el “timing” cuando quieres lavar tu ropa tanto como los programas, incluyendo preferencias específicas como el tiempo de remojo.

13. “Onda”: Microondas portátil

País: USA
Diseñador:
Matthew Schwartz
Escuela:
California State
University Long
Beach

Este horno microondas portátil es una inteligente vuelta de tuerca de un electrodoméstico que fue introducido en los hogares por primera vez en 1955. Al igual que

ocurre con el uso tradicional de este dispositivo, los alimentos precocinados se introducen en los paquetes adecuados y se calientan al microondas. En concreto, “Onda” se introduce en el embalaje y el interior relleno de aluminio genera una conexión cuando se rompe el sello del paquete. Para producir energía se usan baterías de papel, por lo que “Onda” simple, fácil de llevar, ecoeficiente y elegante. Está disponible en varios colores según las preferencias personales.



14. Batidora cinética "OZEL"

País: Malasia
Equipo diseñador: Uzair B. Abdul Rashid
Escuela: Universiti Teknologi MARA

Ozel es una batidora eco-eficiente, que ahorra energía y que combina la funcionalidad de una batidora tradicional con tecnología avanzada. Las baterías cinéticas del interior del mango reemplazan el tradicional cable con electricidad. Recargar la batería es fácil: quitar y sacudir el mango. En el interior, el tradicional movimiento de las cuchillas ha sido sustituido por cuerdas de nylon que forman un rápido remolino para cortar, mezclar y combinar.



15. PING PONG



País: Francia
Equipo diseñador: Arthur Kenzo
Escuela: École de Design Nantes Atlantique (Shanghai)

Ping Pong es un asistente de cocina sin cables que permite optimizar el tiempo mientras se calienta la comida. Los sensores (pings), se unen a los utensilios de cocina en uso. Por ejemplo, si se está cocinando una sopa, se pone el transmisor ping en el borde de la cacerola y se lleva el receptor Pong a otra habitación donde la

persona puede seguir haciendo otras tareas. El transmisor Ping va mandando información del estado de la comida al receptor Pong. El diseño está inspirado en un jarrón lleno de flores asegurando que tu nuevo asistente de cocina decora el hogar.

16. Lavadora portátil

País: Eslovaquia
Diseñador: Adrian Mankovecky
Escuela: Academia de Bellas Artes y Diseño de Bratislava

Un invento que será bien recibido entre los viajeros, tanto los de mochila a la espalda como los de negocios. Cuatro programas de lavado preinstalados facilitan un uso rápido y sencillo.

Separando sus dos elementos y colocándolos en cualquier parte de la prenda que tenga una mancha u olor, tan solo hay que elegir el programa de lavado adecuado. La máquina hace todo el trabajo usando iones negativos y vapor. Con una batería de cristal de azúcar como fuente de energía, se puede utilizar en casi cualquier parte del mundo.



17. La Cinta (Ribbon)

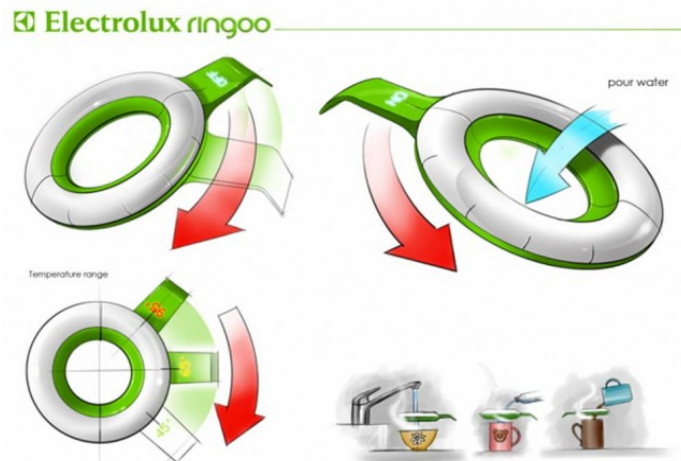
País: Australia
Diseñador: Enzo Kocak
Escuela: Universidad de Monash

La Cinta es una placa de cocina, calentaplatos y enfriador todo en uno de uso portátil. Su exclusiva forma y



flexibilidad permite envolverlo alrededor de un recipiente con comida y bebida para calentarla o enfriarla. La parte negra suministra calor, y la blanca, frío. Se puede enrollar, llevarla encima, doblarla e incluso encajarla como calentaplatos. Los controles laterales facilitan el uso. La batería con célula termoelectrica recargable puede invertir el proceso de carga; cuando no se usan, las células convierten de nuevo el exceso de calor en electricidad.

18. Ringoo



País: Polonia

Diseñador: Jacek Chrzanowski

Escuela: Academia de Bellas Artes de W.Strzeminskiego de Lodz

Ringoo es un microondas calentador circular para bebidas calientes que utiliza menos agua y proporciona una vida ecológicamente más sostenible. El agua (o cualquier otro líquido) se calienta al circular a través del anillo. Esto aprovecha la energía malgastada como consecuencia de calentar más agua de la que se necesita, por ejemplo para una taza de té. El Ringoo calienta el agua a la temperatura deseada dejando que disfrutemos de ese té ayudando al medio ambiente al mismo tiempo.

19. Limpiador Robo TAP

País: Corea del Sur
Diseñador: Gyu Ha Choi
Escuela: Universidad Global de Handong

El Robo TAP es una pequeña evolución del robot aspirador indicado para limpiar un área precisa. Un sistema alineado con un control remoto adherido al calzado limpia automáticamente la zona. Dando dos golpecitos en una mancha, el Robo TAP se dirige al área precisa. Con dos golpes más se cancela la orden y tres toques indican al aspirador que continúe la limpieza normal. Es tan divertido como bailar claqué, pero mucho más fácil. Ya puedes emular a Fred Astaire mientras limpias tu casa sin esfuerzo.



20. Tostadora para bagel Salvé



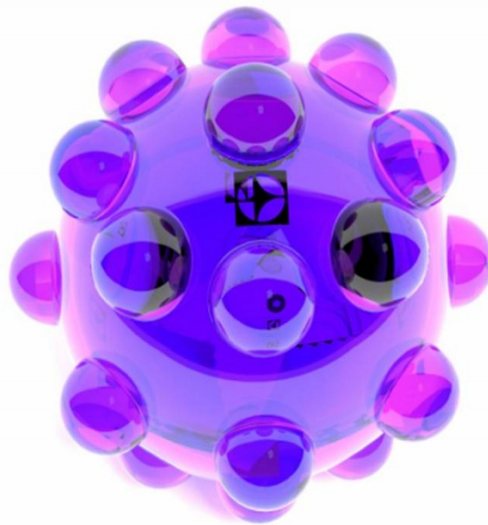
País: Canadá
Diseñador: Kent Madden
Escuela: Universidad Carleton

La nueva tostadora portátil para bagels es especialmente práctica para los que no tienen tiempo para desayunar. Se coloca un bagel en la tostadora y empieza a girar automáticamente.

Cuando adquiere el color adecuado, tan solo basta con sacarla y comerla. La tostadora es muy eficiente desde el punto de vista energético al funcionar con baterías de cristal.

de azúcar, y recargable sobre un soporte cerámico por inducción. ¡Se acabaron las excusas para saltarse la comida más importante del día!

21: Licuadora Smoobo



País: Nueva Zelanda
Diseñador: Roseanne de Bruin
Escuela: Universidad de Massey

La licuadora Smoobo es un modo divertido y ecológico de preparar batidos de frutas. Sólo hay que introducir los ingredientes dentro de la bola de goma, cerrar bien fuerte la válvula y comenzará a girar. El propio movimiento active las baterías cinéticas que hacen girar a su vez las hojas del rotor, dando como resultado un batido de frutas perfectamente mezclado. La superficie del Smoobo está formada por válvulas de goma irregular que harán el movimiento aun más divertido, ya que no se sabrá en qué dirección girará el Smoobo.

22: Cocina de células Sous-vide

País: Hungría
Diseñador: Adam Miklosi
Escuela: Universidad de Hungría – Instituto de Artes Aplicadas



La cocina de células Sous-vide está inspirada en la tendencia profesional de cocinar a fuego lento. Sous-vide cocina una comida deliciosa y saludable a horas predeterminadas y su software de Internet y smartphone personalizado ayuda a programar el menú semanal, además de asesorar en la compra de los ingredientes necesarios. Estos se sellan en bolsas de plástico herméticas y se conservan en un baño de agua (72 horas por regla general) a una temperatura precisa, mucho menor que la habitual para cocinar, unos 60 °C. El objetivo es mantener la integridad de los ingredientes y lograr un control muy preciso de la cocción.

23. Steward (asistente de mano)

País: China
Diseñador: Qin Haitao
Qin
Escuela: Universidad de Tecnología de Liaoning



El Steward es un sistema de buzón para alimentos diseñado para llevar comida fresca a casa o al trabajo hasta su consumo. Con la ayuda de un sistema electrónico integrado, se puede pre-solicitar la comida mediante una contraseña a la empresa de mensajería. Cuando llega la comida, el

mensajero utiliza la contraseña y coloca los alimentos en el buzón. El Steward mantendrá la comida a temperatura óptima de manera intuitiva. El buzón está fabricado con un material recubierto de un panel solar que proporciona toda la energía necesaria.

24: Wave



País: Corea del Sur

Diseñador: Kim Min Seok

Escuela: Universidad Nacional de Tecnología y Ciencia de Seúl

El asistente de lavado Wave ayuda a identificar la importancia de una mancha para prelavar y comunicarse con la lavadora, y así lograr los mejores resultados con el mínimo gasto de agua y detergente. El sensor de contaminación determinará qué hay que hacer: el Wave aplica ultrasonidos y agua a las manchas y usa aire caliente para secar según sea preciso. Cuando se coloca el Wave en el cargador, también se puede comunicar con la lavadora y funcionar en remoto.

25: Warm & Cool (Caliente y Frío)



País: Francia

Diseñador: François Hurtaud

Escuela: École de Design de Nantes

El WarmNCool está diseñado para conservar y calentar alimentos cómodamente. Dividido en dos secciones, el compartimento inferior funciona como un frigorífico y permite guardar herméticamente las sobras de la cena. Al mismo tiempo, la parte superior conserva el calor generado por la reacción térmica del sistema de refrigeración. Al día siguiente, si se quiere consumir la comida sobrante, se cambian los compartimentos y las baterías termoelectricas funcionan como un microondas que calienta la comida. WarmNCool se presenta en distintos colores y su tamaño y peso lo hace fácilmente transportable del hogar a la oficina y viceversa.

Electrolux es uno de los líderes mundiales en la fabricación de aparatos para uso doméstico y profesional. Cada año, consumidores de 150 países compran más de 40 millones de productos del Grupo Electrolux. La compañía se centra en la innovación pensada para el usuario, basándose en un profundo conocimiento de sus necesidades, y con el objetivo de satisfacer las demandas reales del mercado tanto doméstico, como profesional. Los productos de Electrolux incluyen frigoríficos, lavavajillas, lavadoras, vitrocerámicas y pequeños aparatos electrodomésticos tales como aspiradores, vendidos bajo marcas tan prestigiosas como Electrolux, AEG, Eureka y Frigidaire. En el año 2010, la cifra de ventas del Grupo ascendió a 106.000 millones de coronas suecas, con una plantilla de 52.000 empleados. Para más información, visite <http://www.electrolux.com/press> y www.electrolux.com/news.

Relación con los medios:

ELECTROLUX

Marisa Martínez-Segarra
Communication Manager
marisa.martinez-segarra@electrolux.es
T. 91 586 55 00

Gabinete Prensa Electrolux

Aurelio Rapado
Ana Cordón
aurelio@ippi.es
ana@ippi.es
T. 91 314 81 78