

# 卡萨帝冰箱开创自由嵌入新纪元

## 卡萨帝自由嵌入冰箱全新上市

今年AWE上,国际高端家电品牌卡萨帝首次展出F+自由嵌入冰箱,着实火了一把。卡萨帝将法式对开门冰箱与T型冰箱结合,打破了传统冰箱的冷冻、冷藏界限。在格局上,以“自由嵌入”设计满足用户家装一体化的需求,造就家居一体空间美学。据悉,卡萨帝首款自由嵌入冰箱将在“五一期间”全面上市,满足更多高端家庭的品质需求,可以在各大商场和家电卖场购买。

### 自由嵌入冰箱标准卡萨帝造 引领家装美学

今年3月1日,由中国标准化协会举办的自由嵌入式冰箱通用标准审定会在北京举行。会上公布了卡萨帝创造的自由嵌入式冰箱创新标准,持续引起了行业关注。

在随后的AWE上,国际高端家电品牌卡萨帝首次展出F+自由嵌入冰箱。F+自由嵌入冰箱属于卡萨帝F+名门系列,它首先在品类上传承了卡萨帝对法式、意式、T型等高端主流品类的原创性突破,将法式对开门冰箱与T型冰箱结合,打破了传统冰箱的冷冻、冷藏界限。在格局上,这款冰箱还能以“自由嵌入”设计满足用户家装一体化的需求,造就家居一体空间美学,例如,箱体深度进一步压缩至60cm、门体仅超出箱体15mm、两侧冰箱门同时开至90°时内部抽屉即可完全拉出等,完全符合甚至超出了3月1日中国标准化协会发布的《中国自由嵌入式电冰箱团体标准》:自由嵌入、直角全开、融合橱柜、自主散热。

目前,冰箱产品市场已开始向多样化需求阶段过渡,有行业专家表示,自由嵌入式通用标准的颁布打破了家装一体化的局限性,实现了全球高端用户在家装时的预知需求。在自由嵌入冰



箱生产标准下,用户已知家装橱柜时可预留空间,保证家装风格效果,为高端用户提供了更大的便利。

### 米其林德国名厨 成为卡萨帝细胞级养鲜冰箱“粉丝”

上个月底,极富有话题性、备受瞩目的两家米其林餐厅Bo Shanghai和Taian Table在上海上演了一场“星厨连弹”的大戏,而在这里,最耀眼的明星不是米其林大厨,而是被米其林大厨推荐的、可以实现食材细胞级养鲜的卡萨帝冰箱。

两位重量级米其林餐厅主厨联手打造的重磅晚宴。其中,人称“厨魔”的Alvin Leung亲自为晚宴定制菜单,德国名厨Stefan Stiller则现身晚宴现场,为20余个食客献上了新鲜食材带来的极致美味。不仅如此,来自Taian Table餐厅的德国名厨Stefan Stiller为卡萨帝细胞级养鲜冰箱颁发证书,认定其为“Taian Table米其林餐厅主厨推荐的可养鲜细胞的卡萨帝冰箱”。

在烹饪美食的过程中,德国名厨Stefan Stiller通过一个小举动让现场食客们直观见证了卡萨帝冰箱细胞级养鲜的“超能力”:他先把一杯热水放进冰箱冷藏区,蓝色指示灯瞬间亮起,随后又把一杯冰水放进冷藏区,由于冰水与冷藏区几乎不存在温差,因此蓝色指示灯不亮。接着,Stefan Stiller把手掌伸进冰箱冷藏区,指示灯再次亮起。

这是因为卡萨帝冰箱搭载了创新的红外恒温科技,使冰箱内温度趋于恒温,实现“细胞级养鲜”效果,从根源上抑制食材水分、营养的流失,并在冷藏室内置3个红外传感器,能够在0.1秒内感知常温食材的放入,并通过红外微风道层层

送风、集中制冷。此外,这款冰箱冷藏室的Fresh Turbo涡流动态杀菌技术在低温环境下也可达到超高杀菌率。

Taian Table在其官方网站首页上写到:我们必须永远改变、更新自己,否则我们会僵化。卡萨帝冰箱就是这样一个永远追求改变和进步的行业样本,它在3年间经历了3次迭代,从气悬浮无油动力科技到红外恒温科技,再到2017AWE上发布的MS A气调保鲜科技,不断升级细胞级养鲜能力。相信在卡萨帝冰箱的不断创新求变推动下,美食带给人们的享受也会日臻完美。

### 用户思维,开放生态的产物

事实上,卡萨帝冰箱在温度、湿度、净度、速度四大维度上实现细胞级养鲜,其背后的强大原创科技实力核心来源于用户需求。品质生活下,用户对于食材追求健康保鲜,营养成分不流失。用户在市场经济中有着重要的推动作用。卡萨帝把冰箱作为还原食材本质的容器,而这种有别于行业的思维模式正是源于用户对于呵护健康的渴望。可以说,卡萨帝冰箱是用户“设计”的产品。

此外,在卡萨帝的发展模式中,孤立式的前行并不存在,其更像是一个开放的生态圈,不断吸引全球一流资源进入。细胞级养鲜并非简单的闭门造车,而是在全球范围内开放地挖掘用户需求、获取解决方案、寻求供应商、突破科研瓶颈。从这个方面看来,卡萨帝冰箱又是全球共同“发明”的产品。

业内人士表示,卡萨帝冰箱对于食材的认识,已远非单纯的保鲜存储层面,而是关注于对食材本身的呵护、对用户健康的呵护。这种呵护式思维,不仅为其带来了技术上的变革,更使得细胞级养鲜在行业中遥遥领先。

