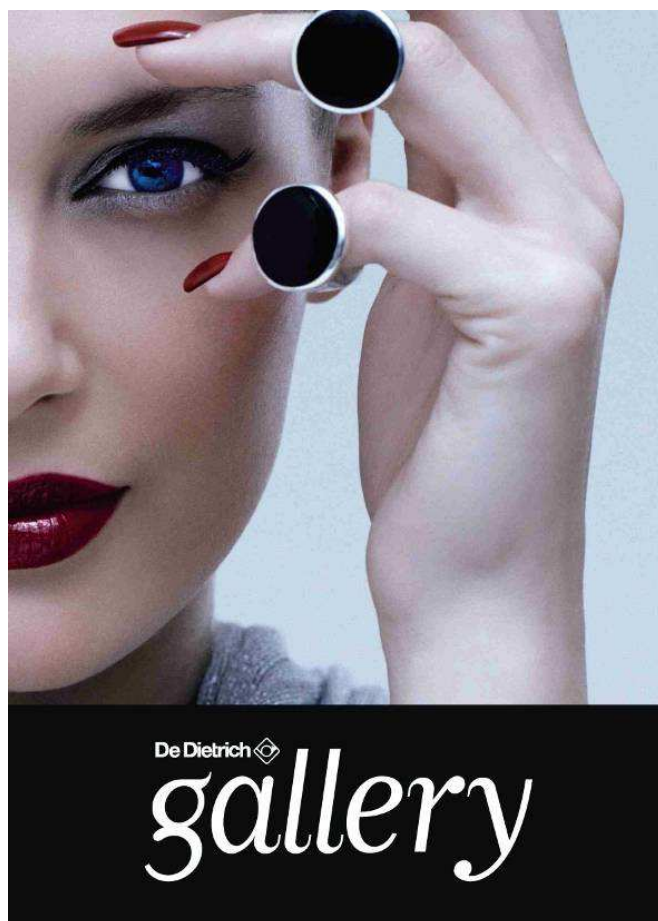


De Dietrich 

LOS NUEVOS OBJETOS DE VALOR



DOSSIER PRENSA
DE DIETRICH GALLERY 2008
**'EVOLUCIÓN: DE LA COCINA A LA MESA, PASANDO
POR LA COCINA DE ELBULLI'**

Junio 2008

INDICE:

1. Introducción
2. De Dietrich Gallery 2008: 'EVOLUCIÓN'
3. EVOLUCIÓN: De Dietrich y la historia de los electrodomésticos
4. EVOLUCIÓN: 'De la naturaleza a la mesa, pasando por la cocina de elBulli'
5. De Dietrich, los nuevos objetos de valor
6. La cocina actual

1. Introducción

La conexión de una marca de electrodomésticos como **De Dietrich** con la cultura parece en principio algo difícil de llevar a cabo, pero el compromiso de la firma por presentar sus valores de manera diferente y de forma coherente a su posicionamiento ha hecho que esto sea posible a través de la puesta en marcha de **De Dietrich Gallery**.

De Dietrich Gallery se ha concebido como un espacio itinerante de interrelación cultural en el que tienen lugar encuentros, exposiciones, conferencias y demostraciones entre profesionales y expertos de diferentes ámbitos.



Ferran Adrià y De Dietrich, juntos para estimular los sentidos

Para materializar este compromiso con el mundo de la cultura y el arte, De Dietrich ha contado con la colaboración de **Ferran Adrià**, uno de los iconos de la creatividad gastronómica, lo que ha reforzado su posicionamiento como marca de prestigio.

La convergencia entre las filosofías de trabajo de la firma y el equipo de **elBulli**, liderado por Adrià, hacen que ambos puedan aportar un gran valor diferencial a todo cuanto se propongan. Ambas partes comparten el afán de estimular los sentidos, bien mediante creaciones gastronómicas o a través del diseño y la producción de electrodomésticos de gran belleza y excelente funcionalidad.

2005

La primera manifestación plástica de este compromiso con la cultura queda patente en la exposición '**Los métodos creativos de elBulli**', obra del diseñador industrial **Luki Huber**, presentada en el Centro Pompidou de París en 2005 y posteriormente en España de la mano de De Dietrich.



2007

De Dietrich y Ferran Adrià siguen trabajando juntos con la exposición ‘Diálogo’, una colección de bodegones de **Francesc Guillamet, Vicenç Asensio y Luki Huber**, fotógrafo, creativo audiovisual y diseñador industrial respectivamente, los tres, colaboradores asiduos y muy cercanos al mundo de elBulli. Esta exposición estuvo presente en las visitas que hizo De Dietrich Gallery a Barcelona, Valencia, Madrid, Santiago de Compostela y Lisboa.

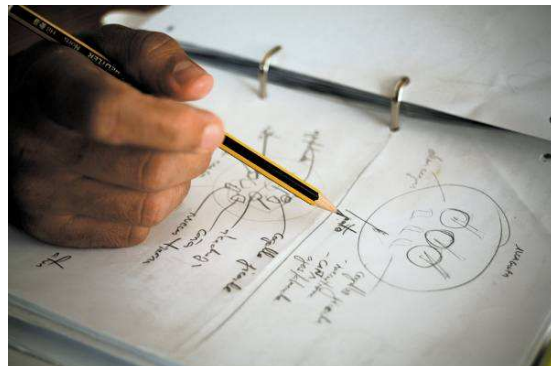


Desde el punto de vista cultural y gastronómico, grandes expertos de diferentes ámbitos aportaron a esta edición de De Dietrich Gallery sus conocimientos sobre distintos temas, como la nutrición y el deporte, la cocina de autor, los sumilleres, cine y gastronomía, cocina del mundo y otros muchos temas. Por ejemplo, en Madrid participaron ilustres figuras de diversos ámbitos como Lucía Etxebarria, Pepe Barrena, Ángel Aterido, Paco Roncero, Darío Barrio y Mario Sandoval, entre otros.

2008

En estos momentos, De Dietrich y Ferran Adrià están inmersos en la siguiente manifestación plástica, ‘**EVOLUCIÓN: De la naturaleza a la mesa pasando por la cocina de elBulli**’, una nueva edición De Dietrich Gallery en la se pueden admirar tanto el desarrollo tecnológico de la firma a lo largo de los años como una original y elaborada exposición sobre todo lo que se puede hacer con un producto.

Además, todos los visitantes que se acerquen a la edición de De Dietrich Gallery de este año van a disfrutar en primicia de la **filmación de un servicio completo dentro de la cocina de elBulli** que, por primera vez en su historia, abre sus puertas para dar a conocer su metodología de trabajo al público general.



2. De Dietrich Gallery 2008: 'EVOLUCIÓN'

De Dietrich Gallery presenta en esta nueva edición de 2008 'EVOLUCIÓN' en un espacio en el que se recrea el proceso continuo de transformación que hemos experimentado tanto en la historia de los electrodomésticos gracias a la firma De Dietrich, como en el mundo de la cocina a través de elBulli y Ferran Adrià.

'Evolución' es un concepto que se representa fielmente en esta exposición, no sólo por la gran trayectoria histórica de De Dietrich, sino también por los vanguardistas avances culinarios que ha aportado Ferran Adrià.

La evolución de los electrodomésticos y la cocina

Desde los primeros experimentos en 1800 por Alejandro Volta hasta nuestros días, la electricidad ha recorrido un largo camino en el que múltiples genios de la ciencia han aportado diferentes soluciones para las necesidades que han ido surgiendo en cada etapa de la historia.

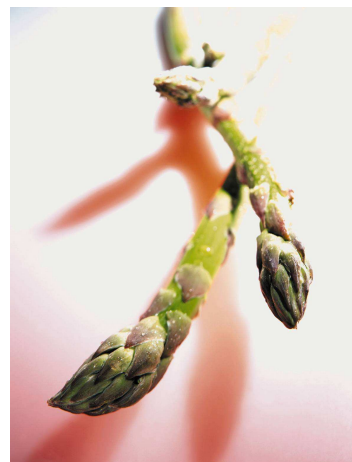
Uno de los ámbitos cotidianos que más se han beneficiado de este progreso es la cocina con la aparición de los electrodomésticos. Los primeros modelos conocidos fueron ideados esencialmente para facilitar la vida de las personas, sin pensar demasiado en los detalles estéticos o la practicidad de su diseño. Con el paso del tiempo y el cambio de necesidades, la cocina ha evolucionado hasta convertirse en un espacio en el que la funcionalidad comparte protagonismo con la belleza y la comodidad.

Esta evolución de los electrodomésticos queda perfectamente reflejada en la historia de De Dietrich, una firma que cuenta con más de tres siglos de historia. En 1907 comienza su gran andadura industrial centrandola plenamente su actividad en el sector de los electrodomésticos. Desde entonces, la firma se ha convertido en un referente en el mercado gracias a sus innovaciones y a su gran experiencia, orientando su filosofía hacia la creación de verdaderos objetos de valor.

Por otro lado, estos avances en materia de electricidad han ayudado también a desarrollar otros aspectos esenciales dentro del mundo de la cocina, como la manera de preparar los alimentos.

Desde los orígenes del hombre a la actualidad, nuestra capacidad para modificar las condiciones de un alimento ha evolucionado de manera sorprendente no sólo para mejorar su degustación sino también como una forma de expresión cultural.

La evolución del mundo culinario, cuya expresión más vanguardista la encontramos en Ferran Adrià y la cocina de elBulli, se reproduce en 'De la naturaleza a la mesa, pasando por la cocina de elBulli', donde se hace un recorrido por las diferentes técnicas de manipulación y transformación que se pueden aplicar a un producto, concretamente en este caso, a un espárrago



3. EVOLUCIÓN: De Dietrich y la historia de los electrodomésticos

De Dietrich surgió hace más de tres siglos en la región de Alsacia (Francia), donde Jean Dietrich, hijo de una familia rica de banqueros, adquirió una pequeña forja para la fabricación de herramientas y armas.

Desde sus inicios, en que fabricaba los primeros vagones de mercancías y de pasajeros de Francia, la firma fue evolucionando y diversificando sus actividades para dedicarse a la fabricación de estufas, calderas, fundición y equipos agrícolas. Además, la empresa se convirtió en una de las pioneras dentro del sector automovilístico; de hecho, los primeros automóviles de lujo Bugatti fueron diseñados bajo la marca De Dietrich.



Posteriormente, a partir de la fabricación de los primeros electrodomésticos, De Dietrich comienza su gran andadura industrial, centrándose plenamente en el sector desde 1907.

Desde entonces, De Dietrich no ha cesado de ofrecer nuevos modelos de gama alta creando nuevas formas de actuar que han permitido a multitud de generaciones disfrutar de un arte de vida único. Gracias a De Dietrich, la cocina del tercer milenio se ha convertido en un espacio contemporáneo y armonioso en el que la tecnología de vanguardia está respaldada por numerosas innovaciones en materia de diseño, amplias prestaciones y una gran funcionalidad.

Principales innovaciones De Dietrich

1900 'Le Poêle Parisien' (Estufa Parisina)

Año: 1900

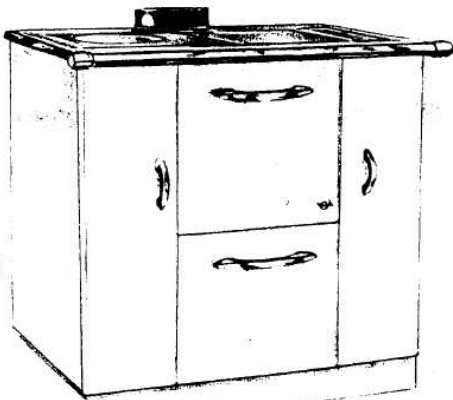
Características: hierro, cerámica mayólica, ladrillo refractario y palanca esmaltada.

Dimensiones: 83cm. (altura) x 44,5cm. (anchura) x 50cm. (profundidad).

Peso: 55kg. (sin ladrillo refractario) o 70kg. (con ladrillo refractario).

Las primeras estufas parisinas de fuego que servían para calentar las habitaciones y poder cocinar al mismo tiempo, fueron creadas por la firma De Dietrich en 1891.

Este modelo es una versión de lujo, en la que se refleja un estilo de decoración estilizado y distinguido tanto por los motivos florales de la puerta central como por la excelente combinación de cerámica con hierro.



1953 'Primevère' (Cocina de fuego continuo)

Año: 1953

Características: chapa de acero esmaltada, la parte de arriba está cubierta de hierro pulido con una barra cromada en la parte delantera. Incorpora un recipiente para el agua caliente del que aflora un grifo moderno y tirador cromado.

Dimensiones: 80cm. (altura total); 80x57, 5cm. (placa de arriba); 33cm. (ancho del horno); 27cm. (alto del horno); 42cm. (profundidad del horno).

Peso: 165kg.

La cocina de fuego continuo de los años 50 de De Dietrich supone un avance en el diseño de utensilios domésticos por su practicidad.

Primevère permite la calefacción de la casa, además de poder cocinar tanto en la superficie como en el horno que incorpora. Otra novedad es que ofrece agua caliente gracias al recipiente de la parte superior.

1960 'Pleiade' (Cocina mixta gas+eléctrica)

Año: 1960

Características: una placa automática con mando termostático y dos placas ultra-rápidas, que disponen de un dispositivo de seguridad integrado, además de una placa estándar. Permite graduar la temperatura del termostato de 50 a 300°C y ofrece cinco posiciones: tres del reparto del calor del horno, una posición del tostador sólo y otra del tostador y asador juntos.

Pleiade es la cocina más emblemática de la gama de los años 60 y 70 de De Dietrich, ya que se comercializó durante casi dos décadas.

Es una de las primeras cocinas mixtas, que integra gas y luz. Este modelo se hizo famoso porque se le incorporó un dispositivo en el horno que permitía al General De Gaulle torrefactar su café.



1970 Catálogo de Honos Pirolíticos con Multifunción

Desde los primeros proyectos de hornos electrónicos en los años 70, diversas innovaciones han visto la luz, recompensando todos los esfuerzos invertidos en investigación y desarrollo de la compañía.

De Dietrich fue el primer fabricante que agrupó en un horno las dos tecnologías más revolucionarias de cocción y limpieza: la Pirólisis y la Multifunción.

1982 Catálogo vitrocerámicas con mandos touch

Desde la primera colección de vitrocerámicas con mandos integrados sensitivos, en 1982, y como consecuencia de su espíritu visionario, De Dietrich no ha dejado de ilustrar su "savoir-faire", precursor en materia de diseño, mejorando sin cesar sus electrodomésticos.

1990 Catálogo de placas de inducción

La firma, hace casi 20 años, revolucionó el mundo de la cocción con una nueva tecnología: la Inducción. El compromiso adquirido por De Dietrich para hacer de la cocina un excelente espacio para vivir, se ha traducido no sólo en ofrecer las mejores prestaciones y un dominio tecnológico excepcional, sino también en saber conjugar funcionalidad y seguridad total

4. EVOLUCIÓN: ‘De la naturaleza a la mesa, pasando por la cocina de elBulli’

Desde su nacimiento, la cocina representa la capacidad del hombre para modificar las condiciones de un alimento, a fin de degustarlo o de mejorar sus características. En cierto modo, se podría decir que es el intermediario entre la naturaleza en su estado primigenio y la elaboración máxima, la expresión cultural, la manipulación y la sofisticación de los alimentos.

Bajo el paraguas de ‘EVOLUCIÓN’, De Dietrich Gallery 2008, respaldada de nuevo por el equipo de trabajo de Ferran Adrià, nos permite en esta edición conocer a través de los sentidos el arte de la cocina de vanguardia y la metodología de creación de elBulli con la exposición ‘De la naturaleza a la mesa, pasando por la cocina de elBulli’.



Todo lo que se puede hacer con un producto

Esta exposición plasma la transformación que experimenta un producto determinado desde su origen hasta que desemboca en un plato. Se trata de un recorrido en el que se explican todas las técnicas y elaboraciones que la tradición gastronómica ha ido asentando gracias al ‘savoir-faire’ de los cocineros. Para ejemplificar la aplicación de este conjunto de técnicas a las que puede ser sometido un producto, se ha elegido el espárrago, no sólo porque se trate de un ingrediente muy familiar sino también por su enorme versatilidad. Se trata del pasaporte perfecto para el viaje desde la naturaleza al plato que inspira esta exposición de Adrià.

Bajo concepto de ‘EVOLUCIÓN’, presente en todo el recorrido de De Dietrich Gallery 2008, esta parte de la exposición comienza en una sala en la que se explican detalladamente todas las posibles técnicas asociadas a los alimentos. No sólo se trata de mostrar los procedimientos utilizados a la hora de tratar un producto (cortar, cocer, manipular, etc.) o para obtener elaboraciones, sino también de dar a conocer la tecnología y utensilios necesarios para aplicar dichas técnicas.

Los sentidos en la cocina

Tras este curioso recorrido sobre todo lo que se puede hacer con un producto, pasamos a una nueva sala en la que se representa visualmente el papel que juegan los sentidos dentro del mundo de la cocina.

No es ningún secreto que la gastronomía es la actividad humana cuya percepción apela a un mayor número de sentidos. Cuando comemos entran en juego de manera determinante cuatro de los cinco sentidos (vista, olfato, tacto y gusto), incluso el oído ejerce un mínimo pero interesante papel.

Los sentidos son los vehículos, los sensores, los canales que necesita nuestro cerebro para degustar, enjuiciar y disfrutar de una comida.



El corazón de elBulli al descubierto en exclusiva para De Dietrich Gallery

Otro de los grandes atractivos de esta exposición es un vídeo en el que, por primera vez en su historia, se muestra un servicio completo de la cocina de elBulli en plena actividad.

En una grabación de apenas 5 minutos se resumirá 3 horas completas de trabajo en el centro neurálgico del restaurante de Adriá. Una experiencia única de la que sólo podrán disfrutar los visitantes de De Dietrich Gallery 2008.



5. De Dietrich, los nuevo objetos de valor

De Dietrich, una de las marcas más antiguas de Europa, es reconocida mundialmente por fabricar y comercializar electrodomésticos de alta gama. De Dietrich es sinónimo de elegancia, estética y funcionalidad, una firma pensada para aquellos que buscan exclusividad, innovación y diseño.

Los electrodomésticos de De Dietrich están diseñados para quienes disfrutan de la cocina hasta el punto de obtener con ello resultados auténticamente profesionales. Aúnan tecnología, tendencia, calidad y belleza, para convertirse en referentes del arte y la cultura de la cocina. La filosofía de la marca es asociar diseño y tecnología avanzada pero ofreciendo siempre resultados tangibles.

La simplicidad y la adaptabilidad de su colección ofrecen numerosas posibilidades para decorar el espacio de cualquier cocina. De Dietrich ha estado innovando durante años y ha logrado aunar funcionalidad y comodidad con elegancia y diseño. Además, la calidad y durabilidad de sus productos, los convierte en un objeto de valor para toda la vida.



Otra de las características destacables de la firma es su preocupación por el cliente ofreciendo uno de los servicios más completos del mercado, donde el “Servicio de puesta en marcha gratuita” permite al usuario de De Dietrich un uso adecuado de los electrodomésticos y le facilita el aprovechamiento máximo de las prestaciones y ventajas de los que están provistos.

De Dietrich en el mundo

De Dietrich está presente en más de 30 países del mundo como Francia, España, Portugal, República Checa, Reino Unido Polonia y Rusia como principales mercados y con presencia en otros mercados de Asia, Australia o Nueva Zelanda y Oriente Próximo.

6. La cocina actual

De Dietrich, no ha cesado de ofrecer, a las diferentes generaciones, nuevas formas de actuar que les permitieran disfrutar de un estilo de vida único; así son creaciones de De Dietrich la inducción, la pirolisis, etc.

Casi cuarenta años después de haber presentado la primera cocina integrada, De Dietrich reinventa el concepto de la cocina, el centro de la vida doméstica por excelencia.

Gracias a De Dietrich, la cocina actual representa un espacio contemporáneo y armonioso en el que la tecnología de vanguardia, respaldada por numerosas innovaciones en materia de diseño, por amplias prestaciones y por una gran funcionalidad, muestra sus mejores cualidades.

En todos y cada uno de sus productos, la marca valora y respeta las necesidades y exigencias de los consumidores aportando todos sus conocimientos tecnológicos para conseguir el mejor resultado en aplicación, uso y diseño.

Tecnología aplicada a sus productos

En cada uno de sus productos, De Dietrich innova en diseño y tecnología para diferenciarse del resto:

Frigoríficos: De Dietrich ofrece una avanzada tecnología de refrigeración que permite una conservación más duradera de los alimentos y una perfecta congelación. Muestra de ello es la asociación de la etiqueta A+, máxima calificación energética por bajo consumo, y de la función 'No Frost' para eliminar la escarcha, unión que garantiza el máximo rendimiento en materia de ahorro energético. Destaca su nueva línea de frigoríficos combinados Harmony Pro Style Set y Side by Side con modelos a la altura de todas las exigencias estéticas y tecnológicas. El conjunto Harmony Pro Style Set se presenta en dos modalidades: un gran frigorífico asociado a un congelador de considerable tamaño o el frigorífico combinado con congelador y armario bodega.





Armario bodega integrable: Gracias a la alianza de modernidad y tradición, savoir-faire e innovación, este armario bodega De Dietrich reúne sin lugar a dudas todas las condiciones necesarias en cuanto a conservación y envejecimiento de los grandes vinos. Los signos distintivos de este armario bodega son su diseño refinado que combina el acero inoxidable con el vidrio, sus dimensiones estándar, su capacidad y su distribución perfectamente estudiada, que puede acoger en condiciones óptimas hasta 64 botellas bordelesas medianas.

Hornos: De Dietrich ha forjado sus hornos apoyándose en la precisión, diseño y funcionalidad de las tecnologías más vanguardistas e innovadoras. La línea de hornos Matrics Color Pirolíticos, la primera con display matricial en color, combina en perfecta armonía estos valores aunando inteligencia y simplicidad. Su panel pivotante exclusivo AXIUM, la función Eolyse para suprimir olores y humos, el Biogrill Plus y la tecnología Pyrocontrol Plus para una limpieza automática integral a través de pirólisis, confirman el estilo único del 'savoir-faire' De Dietrich. Asimismo, hay que destacar la línea Multifunción Plus, formada por unos hornos que ofrecen una función de calor giratorio, el modo de cocción por excelencia.



Placas: De Dietrich considera que la cocción es un arte que se renueva permanentemente, a imagen de sus nuevas placas con un diseño extremadamente depurado. Destaca especialmente la incorporación a algunos modelos el exclusivo espacio de cocción modulable Continuum, el mayor (40 x 23 cm.) y más potente de su generación (4.600 W) que dispone de dos zonas de cocción autónomas, la anterior y la posterior, ofreciendo la libertad de poder ocupar todo el espacio. Continuum garantiza una cocción homogénea y perfectamente repartida y su diseño responde a la necesidad, cada vez mayor, de cocinar en grandes recipientes. En esta colección también destacan las placas modulares, brillando con luz propia los modelos diseñados para cocinar al más puro estilo japonés: el Wok y el Teppan Yaki, que combinan elegancia e innovación para crear un espacio de cocción único y auténtico.

Lavavajillas: Los lavavajillas De Dietrich dominan el arte del lavado a la perfección a través de unas prestaciones y una discreción que rozan la excelencia. La integración total de estos modelos en la cocina responde a la voluntad de querer conciliar innovación y estética. Resultado de ello es la línea Quattro De Dietrich, que ofrece una tecnología punta para garantizar un alto nivel de equipamiento y confort. Con Quattro ya es posible lavar simultáneamente en la zona superior e inferior del lavavajillas con programas diferentes e incluso tener lista en tan sólo 15 minutos una vajilla de 6 piezas.



Máquina de Café Espresso: Cómplice de un nuevo arte de vivir, De Dietrich exprime su innovación con una multitud de matices en el universo culinario gracias a su Máquina de Café Espresso encastrable DED700X. En consonancia con las líneas de conjunto de la colección en acero inoxidable de la marca, este nuevo objeto de valor conjuga una naturaleza funcional con una gran carga emocional: la de compartir en la sobremesa un excelente café de marcado aroma y sabor. Esta cafetera permite preparar sabrosos cafés, bebidas calientes y auténticos capuccinos gracias a su doble sistema de recalentamiento.

Lavadoras: De Dietrich, en su constante preocupación por preservar el medio ambiente, ha conseguido en sus lavadoras la máxima clasificación existente en eficacia energética: A+. En su afán por ofrecer lo último en cuanto a innovación tecnológica y belleza estética, la firma ha lanzado una nueva línea de lavadoras con gran capacidad de lavado, entre las que destacan los modelos en negro lacado, una tendencia que cada vez tiene más fuerza dentro del ámbito del diseño de electrodomésticos. La firma reinventa el espacio de lavado para obtener la máxima eficacia con la incorporación de avances como la Tecnología ICS, que dota a la lavadora de una sorprendente autonomía.





Campanas y chimeneas: Las campanas y chimeneas De Dietrich están en la cima de las tendencias actuales. Todas comparten el cuidado por el más mínimo detalle, lo que hace converger todas las miradas señalándolas como objetos pertenecientes al mundo del diseño. La nueva Colección de Aspiración De Dietrich reivindica más que nunca su carácter exclusivo, conciliando armonía, diseño e innovación. Estos modelos destacan por su tecnología ICS, su sentido innato a la adaptación, una gran potencia (doble turbina de 1.100 m³/h) y la función 'Silence Inside'. Además, las chimeneas **De Dietrich** se activan con el simple contacto de los dedos en el panel sensible o con una ligera presión sobre las teclas de tecnología Capacitive.

