

Cidieli: una continua ricerca per essere testimoni del tuo tempo

Non è difficile farsi rapire, transitando per il corso Europa a Napoli, dalle vetrine di Cidieli che con fine eleganza presentano anche allo sguardo più disattento e veloce il meglio in fatto di arredi per cucina che attirano sempre per il loro mix di design ed abitabilità. Uno staff affiatato e ben consolidato ha nel gusto e nell'instancabile voglia di fare le cose per bene le armi migliori. Antonella e Patrizia Amitrano, titolari di Cidieli, affiancate adesso anche da Francesca Padrone, rappresentante di terza generazione del gruppo, stanno imprimendo, ancora una volta con grande abilità, una svolta all'azienda fondata dal padre Ugo Amitrano circa



mezzo secolo fa. Avvalendosi del prezioso supporto degli Architetti Antonella Capozzi, Rossana Ronga ed Enrico di Falco, le tre titolari sono sempre più impegnate nella ricerca e nella scelta di nuovi punti di riferimento per il mercato di una "Napoli che sa scegliere". La grinta coniugata tutta al femminile di Antonella e Patrizia Amitrano, unita al nuovo indirizzo commerciale voluto fortissimamente da Francesca Padrone è tutta indirizzata alla conquista di quella clientela che si accinge a cambiare, rinnovare o semplicemente arredare la propria cucina e che mostra grande scetticismo verso "i mercatoni". La filosofia di Francesca Padrone è che la cucina deve essere vissuta in tutta la sua pienezza di ambiente funzionale ed ospitale e quindi le scelte non devono mai essere affrettate con investimenti poco oculati. La cucina, grazie anche alla perizia di tanti architetti, diventa l'ambiente della casa intorno al quale ruota il tutto ed è proprio la collaborazione tra la Cidieli ed i professionisti a rendere possibili soluzioni di arredo sempre nuove. Tutto ciò è possibile anche grazie all'utilizzo di prodotti sinonimi di grande qualità come Franke leader del settore elettrodomestici. Oggi, insomma, la Cidieli è un centro cucine punto di riferimento per quanti sono alla ricerca di affidabilità, serietà, innovazione e professionalità.



Cidieli e Franke insieme nel nome del wellness Serata evento per la presentazione del nuovo gioiello Franke



Ancora una volta la **Cidieli** e la **Franke** si sono ritrovati in una serata evento che si è tenuta presso lo show room di corso Europa per la presentazione dell'ultimo nato in casa **Franke**: il forno Wellness. Un caloroso incontro tra amici, clienti, colleghi, curiosi, molti architetti e appassionati di cucina che hanno trascorso una piacevolissima serata in cui l'affabilità, l'amabilità e l'accoglienza di Antonella e Patrizia Amitrano e Francesca Padrone si sono esaltate. Il forno Wellness presentato si pone all'avanguardia tecnologica con programmi

specifici per ricette automatiche o guidate per cucinare in maniera naturale e dietetica. Grande prova di quanto è in grado di offrire questo nuovo apparecchio della **Franke** lo ha dato il presidente dell'associazione cuochi Lucillo Soncini, chef di fama internazionale. Lo chef, noto in tutto il mondo, unendo la sua grande arte culinaria alle duttili ed eccellenti qualità del forno Wellness, ha preparato vari piatti della tradizione culinaria italiana incontrando il favore anche dei palati più esigenti.

Franke I forni ad alta tecnologia

Dall'esperienza maturata nel settore professionale tradizionalmente più sensibile alle prestazioni di cottura, ai consumi energetici ed alla sicurezza, nasce la nuova generazione di forni **Franke**. Programmi innovativi come il menù completo o il programma Wellness, capacità da 30 a 67 litri e dettagli tecnici studiati per facilitare le operazioni di pulizia, completano le dotazioni.



La gamma **Franke** si compone di modelli dal design studiato per adattarsi ad ogni ambiente, dallo stile moderno al classico e sono tutti rigorosamente Made in Italy. Alcune descrizioni del forno **Franke Wellness**:

Programma Wellness

Ricette automatiche o guidate per cucinare carne, pesce e verdure in modo del tutto naturale e dietetico. I cibi vengono cotti senza uso di oli o altri condimenti mantenendo inalterati i principi nutritivi e le caratteristiche organolettiche: nessuna variazione di colore, profumo e consistenza. Un modo nuovo di apprezzare e vivere la cucina in linea con le aspettative di una vita sana, dinamica e attiva.

Ricette preimpostate

Le principali ricette della nostra tradizione culinaria già preimpostate per un utilizzo semplice in grado di assicurare a chiunque i migliori risultati di cottura. È sufficiente inserire il piatto a forno freddo, selezionare la ricetta desiderata, confermare il peso e avviare il programma. Il forno penserà a tutto il resto. E se al termine della cottura non siamo pronti a sfornare il nostro piatto nessuna paura: il forno abbasserà automaticamente la temperatura al livello di mantenimento calore per 30 minuti.

