

## Nota de prensa

**Andreas Enslin, Director mundial de Diseño de Miele, ha estado en Barcelona exponiendo su visión sobre el diseño del futuro**

### El diseño de Miele, finalista en los “Premios ADI”

Dos de las novedades que Miele ha lanzado al mercado este año son finalistas a los “Premios ADI”, una cita bienal ineludible en el calendario del diseño nacional e internacional, organizada por la Asociación de Diseño Industrial ADI-FAD. Estos premios, que se fallan esta noche, tienen como objetivo promover el reconocimiento público de aquellos productos innovadores que proponen una renovación conceptual, aportan una preocupación medioambiental y son a la vez un ejemplo de diseño y calidad de fabricación.

Así, las innovaciones que el equipo de diseño de Miele ha incorporado año tras año, fruto de sus investigaciones constantes, pueden tener premio.

Uno de los productos de Miele que han llegado a la final de los premios es su **frigorífico K 20.000 Blackboard edition**, cuya puerta es una superficie que hace las funciones de una pizarra familiar. Se puede escribir o dibujar con tizas o lápices especiales y borrar lo escrito o dibujado fácilmente. Además, prescinde de tiradores visibles. Este diseño único se combina con las últimas innovaciones tecnológicas: los alimentos resaltan a nuestra vista gracias a un innovador concepto de iluminación que alumbría todas las zonas del frigorífico y presenta los alimentos con la mejor luz. Y permite combinar distintas temperaturas y humedades gracias a las funciones “Dayly Fresh o PerfectFresh.

El otro producto finalista es el su lavavajillas **Knock2Open**, totalmente integrado en los muebles de cocina, que prescinde del tirador y permite la apertura del aparato dando dos leves toques en la puerta. Al finalizar su función de lavado se desplaza automáticamente la puerta para facilitar la tarea de secado. Y otra innovación para facilitar su perfecta integración estética es que su panel de mandos se encuentra integrado en el lateral de la puerta: TimeControl, un sistema de LED que se ilumina en el frontal, nos indica en cada momento la evolución de las fases del programa.

**Andreas Enslin, director de diseño de Miele: “el diseñador debe situar a las personas y sus necesidades en el epicentro de los proyectos”**

El equipo de diseño de Miele, responsable de sus constantes innovaciones en este campo, está capitaneado por Andreas Enslin, que estos días ha participado en la Barcelona

#### Para más información:

Goodwill Comunicación - 915768220  
Patricia Madrigal / Javier Herreros  
[pmadrigal@goodwill.es](mailto:pmadrigal@goodwill.es) / [jherreros@goodwill.es](mailto:jherreros@goodwill.es)

Design Week para exponer su visión sobre el diseño del futuro.

Según Enslin, “*la futura tarea de los departamentos de diseño de las empresas es la de construir puentes entre las posibilidades que la tecnología puede ofrecer y las habilidades de las personas. El diseñador debe situar a las personas y sus necesidades en el epicentro de los proyectos, para adaptar sus creaciones a lo que el público quiere y necesita*”.

Andreas Enslin ha expuesto estas ideas dando a conocer el proyecto ‘Universal Home’, una colaboración de 11 empresas alemanas de diferentes ámbitos que llevan casi 10 años compartiendo conocimientos para la creación de productos, servicios y capacidades para sus marcas y empresas centrados en satisfacer las necesidades del usuario de forma cómoda y sencilla. “*Las ideas siempre pueden ser implementadas de forma más rápida con la ayuda de otros*”, afirma Enslin.

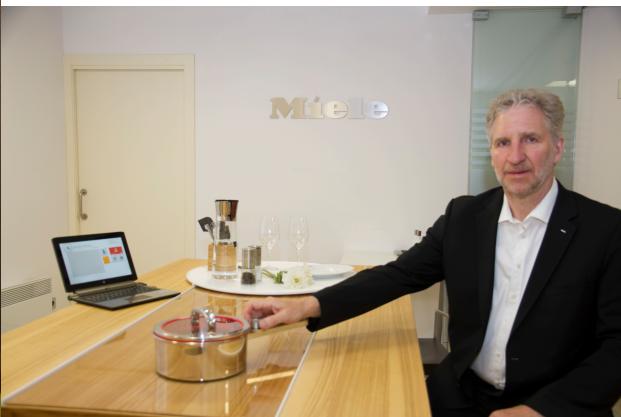
Para plasmar de forma material estos conceptos, Andreas Enslin ha presentado en la BDW uno de los proyectos con los que trabaja ‘Universal Home’: una mesa interactiva que ofrece al comensal toda la información que necesita para facilitar su tarea, y cuya superficie de cocción, totalmente innovadora, coloca a las personas y a sus necesidades y preferencias en un primer plano, siguiendo así las premisas del diseño del futuro.

En esta mesa funcional, la superficie está habilitada para que todos los comensales cocinen mientras están sentados alrededor, creando a su gusto las zonas de cocción que necesiten, estableciendo sus propias reglas y tiempos y sin riesgo de quemaduras. “*Este proyecto es un ejemplo de lo que el diseño puede hacer si se enfoca en satisfacer necesidades de los usuarios y anticiparse a ellas*”, concluía Enslin.



#### Para más información:

Goodwill Comunicación - 915768220  
Patricia Madrigal / Javier Herreros  
[pmadrigal@goodwill.es](mailto:pmadrigal@goodwill.es) / [jherreros@goodwill.es](mailto:jherreros@goodwill.es)



**Para más información:**

Goodwill Comunicación - 915768220  
Patricia Madrigal / Javier Herreros  
[pmadrigal@goodwill.es](mailto:pmadrigal@goodwill.es) / [jherreros@goodwill.es](mailto:jherreros@goodwill.es)