



PORTOFINO





L'Italia è una fonte di ispirazione costante e meravigliosa

Ogni regione si distingue per i colori della terra ed i profumi legati al mare,
al gusto dei prodotti gastronomici e alle tradizioni locali.

Le cucine Portofino sono un nuovo elogio di Smeg al "Made in Italy",
frutto della ricerca e dell'esperienza pluriennale, che ha fatto di Smeg
interprete d'eccellenza dell'italianità nel mondo.



LA CUCINA SI ILLUMINA DEI COLORI DI PORTOFINO

I colori dei piccoli porti Liguri investono di luce la nuova gamma di cucine Portofino, modelli in cui si combinano in perfetto equilibrio la leggerezza e luminosità delle tinte mediterranee e la forza dell'acciaio inox.



IDENTITÀ CARISMATICA

Alte prestazioni e linee rigorose tipiche delle cucine professionali, prendono forma nella variopinta gamma ispirata ai colori del Mediterraneo.

La nuova collezione PORTOFINO è disponibile in 8 diversi colori e in 3 differenti configurazioni: forno pirolitico con piano a gas, forno pirolitico con piano induzione e forno multifunzione con piano a gas.





ORIZZONTI COLORE

L'incanto di Portofino, approdo di chi è in cerca di bellezza e autenticità ha ispirato la gamma colori, dipingendo in modo romantico il cuore pulsante della casa



UNA CUCINA ADATTA AD OGNI SPAZIO

Le cucine Portofino esprimono il loro carisma in ogni tipo di posizionamento, installate slot-in tra i mobili o free standing, come solitarie pennellate di colore.

Inserite slot-in, permettono un perfetto allineamento tra top e piano cottura e tra anta e porta forno, in una soluzione di elegante continuità.

I fianchi colorati e dotati di zoccolo le rifiniscono, sottolineando la massima attenzione ai dettagli che le rendono esse stesse vero e proprio oggetto d'arredo.



IL FORNO

Le cucine Portofino sono realizzate con un'innovativo sistema di regolazione elettronico della temperatura che è in grado di garantire risultati di cottura professionali. La gamma comprende il modello con forno multifunzione e funzione di pulizia vapor clean e quello con forno pirolitico.



Cucinare green

Il preciso controllo della temperatura e dei parametri di cottura consente un ulteriore contenimento dei consumi, contribuendo a rendere la cucina Portofino un prodotto eco-friendly, perfettamente in linea con la filosofia Smeg.

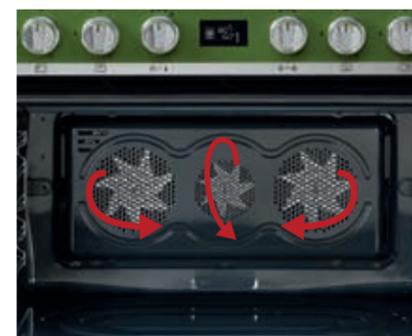


I migliori risultati di cottura sono ottenuti con bassi consumi energetici.

XXL CAVITY

Esclusiva maxi cavità

La cucina Portofino è dotata della nuova maxi cavità forno da 126 litri, capiente e versatile per chi vuole ottimizzare i tempi di cottura di più pietanze inserite contemporaneamente, senza commistione di sapori e profumi.



TRIPLE FAN TECHNOLOGY

Il forno è dotato di un esclusivo sistema a tre ventole che, combinato alla maggiore potenza dei motori, permette di raggiungere eccellenti performance di cottura.

Le due grandi ventole laterali distribuiscono perimetralmente l'aria nella cavità mentre quella piccola centrale aumenta la ventilazione creando un vortice di calore verticale. La temperatura risulta così uniforme consentendo di cuocere omogeneamente su tutti e cinque i livelli, come nelle cucine professionali.



ISOTHERMIC PROOF CAVITY

Questa nuova cavità che si distingue per geometrie con angoli smussati e pareti lisce ed uniformi, assicura il massimo isolamento termico e le migliori performance energetiche.

Unica nella propria categoria, raggiunge la classe A+ con un forno di grandi dimensioni. Il perfetto isolamento consente inoltre di abbattere i tempi di preriscaldamento. Impostando, ad esempio, una temperatura di 200°C, il forno raggiunge la temperatura in soli 8 minuti nella versione multifunzione e addirittura in soli 6 minuti nella versione pirolitica, con una riduzione dei tempi pari al 50% rispetto ad un comune forno.



EXTRA BRIGHT

Un ampio vetro e una straordinaria illuminazione interna garantiscono la massima visibilità delle pietanze in cottura, anche quando si utilizzano più livelli contemporaneamente. La luminosità interna è stata notevolmente migliorata, inserendo 2 lampade laterali nel forno multifunzione e 4 nella versione pirolitica.



DISPLAY LCD

Un ampio ed intuitivo display LCD supporta l'utente nel raggiungimento delle più alte prestazioni, monitorando in modo preciso e puntuale ogni parametro impostato. Il display prevede anche 20 programmi di cottura automatici, introducendo l'utente nel mondo della cucina professionale.



SOFT CLOSE

La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.

ITALIANITÀ SENZA CONFINI

Cottura su pietra



E' possibile dotare la cucina di una grande pietra refrattaria per cuocere in modo rapido e salutare pizza, pane, focacce ma anche pesce e verdure.

Attivando la funzione Turbo, è possibile ottenere in soli 4 minuti due pizze contemporaneamente.





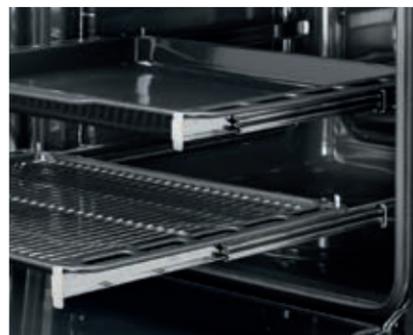
5 LIVELLI DI COTTURA

I diversi livelli di cottura permettono la massima flessibilità di utilizzo, con la possibilità di cucinare contemporaneamente portate differenti. Questo consente di ottimizzare i tempi, quando si ha la necessità di preparare con rapidità ed efficacia più portate preservando la distinzione dei sapori.



PORTA FREDDA

Nella versione multifunzione della gamma Portofino la porta forno è dotata di triplo vetro che contribuisce a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura. I modelli con forno Pirolitico hanno 4 vetri, così da assicurare una temperatura ambiente anche durante la funzione pirolitica.



GUIDE TELESCOPICHE

Un kit composto da due guide ad estrazione parziale o totale, disponibile come optional, permette lo scorrimento fluido di teglie e griglie agevolandone l'estrazione in modo pratico. Questo accessorio garantisce la massima sicurezza e accessibilità, evitando di inserire le mani direttamente nel forno.

MOLTEPLICI SOLUZIONI PER UN'ACCURATA PULIZIA

La nuova cavità è stata progettata per agevolare e velocizzare la pulizia in ogni punto in modo semplice.

Sono stati eliminati tutti gli spigoli, i fori e le giunture ed ogni elemento all'interno della cavità è facilmente smontabile: il grill superiore è basculante ed i telai laterali lavabili in lavastoviglie.

Vetro interno rimovibile

Il vetro interno della porta del forno è facilmente rimovibile consentendo di pulire facilmente tutto il vetro per una completa igiene.

Smalto Ever Clean

Lo speciale smalto pirolitico e antiacido Ever Clean, favorisce la pulizia del forno diminuendo l'aderenza dei grassi sulle pareti grazie alla ridotta porosità con un risultato estetico di maggiore luminosità.

Pirolisi

Attraverso la funzione automatica di Pulizia Pirolitica, tutto lo sporco e il grasso presenti sulle pareti della cavità, vengono bruciati senza l'utilizzo di detersivi grazie all'alta temperatura raggiunta, di 500°C.

Vapor Clean

La funzione ecologica del Vapor Clean facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo una piccola dose d'acqua nell'apposita imbutitura della cavità senza necessità di aggiungere additivi chimici e utilizzando una ridotta quantità di energia.

IL PIANO COTTURA

L'alchimia del fuoco ha assunto nuove forme

La cucina è uno degli ambienti più sfruttati e vissuti, dove ci si incontra per consumare i pasti e condividere diversi momenti della giornata. Le evoluzioni tecnologiche apportate da Smeg semplificano le attività quotidiane interpretando le esigenze dell'utilizzatore, sempre più interessato a vivere intensamente lo spazio cucina.



PIANO A GAS

Le solide griglie in ghisa che coprono tutto il pianale creano una superficie armoniosa ed ergonomica in cui poter posizionare e muovere le pentole in totale sicurezza. Oltre a conferire un aspetto di alta professionalità garantiscono eccellenti prestazioni, inalterabili nel tempo.

Il domestico si veste di professionale

Brucciatori dal design unico e performance superiori per differenti erogazioni di fuoco. Dal bruciatore più piccolo a quello più potente Ultrarapido, la cucina Portofino offre una vasta possibilità di utilizzo.



BRUCIATORE DUAL ULTRARAPIDO

Il bruciatore Dual Ultrarapido è costituito da una doppia corona formata dall'abbinamento di un bruciatore ultrarapido e uno ausiliario. Questo bruciatore viene azionato da una sola manopola, che può regolarne la potenza, da un minimo 1,8kW di ad un massimo di 4,2kW garantendo un utilizzo estremamente versatile e professionale.



GRIGLIE TUTTO SPAZIO

I piani a gas sono dotati di solide e robuste griglie in ghisa che coprono la massima superficie utile della cucina. Estendendo al massimo la superficie d'appoggio diventano una soluzione estetica e funzionale che permette un perfetto allineamento con il top della cucina e che risulta a filo con il mobile componibile, qualora la si posizioni slot-in. Il design lineare ed ergonomico contribuisce a dare un aspetto e un approccio di lavoro professionale.

IL CUORE PULSANTE DELLA CASA

Cotture da Chef

Prestazioni da grande Chef nell'ambiente domestico, cotture perfette con durata e potenza controllata, estrema sicurezza e praticità d'uso, sono le principali caratteristiche dei nuovi piani cottura a induzione Portofino.



PIANO INDUZIONE

Nel piano a induzione il calore viene generato solo dal contatto diretto della pentola sulla zona di cottura, garantendo un'assoluta sicurezza anche in presenza di bambini. In questo modo è possibile ottimizzare i consumi, utilizzando solo l'energia necessaria per scaldare il recipiente stesso.

Un panno umido e una goccia di detersivo bastano a pulire la superficie perfettamente planare della cucina. Inoltre l'assenza di calore residuo sul piano evita che schizzi o rimanenze di cibo brucino, riducendone la pulizia ad un semplice gesto.

La forza del calore in un'estetica essenziale

L'induzione rappresenta una valida alternativa alla cottura a gas ed è un'ottima soluzione per velocizzare i tempi.



PRECISO CONTROLLO

Il piano a induzione consente di avere un attento controllo della temperatura e della cottura, velocizzandone i tempi. Grazie alla massima concentrazione del calore nella pentola, il piano a induzione cuoce più velocemente del tradizionale piano a gas.



MANOPOLE ERGONOMICHE

L'attenta progettazione della cucina ha dato vita a manopole in metallo di ispirazione professionale, estremamente solide e robuste ma allo stesso tempo ergonomiche, prensili ed armoniose grazie alle forme arrotondate.



Primo piano prodotto



CPF9GMBL

Cucina slot-in, colore nero
Piano cottura a gas e forno elettrico multifunzione
Dimensioni (LxPxH) 90x60x90 cm



PIANO

6 zone di cottura
Griglie in ghisa
Anteriore sinistra - Ultrarapido (dual) - 4200 W
Posteriore sinistra - Ausiliario - 1000 W
Anteriore centrale - Ausiliario - 1000 W
Posteriore centrale - Semirapido - 1800 W
Anteriore destra - Semirapido - 1800 W
Posteriore destra - Rapido - 3000 W

FORNO

9 funzioni di cottura
20 programmi automatici
Volume lordo 126 l
Volume utile 115 l
Smalto Ever Clean
5 ripiani
Grill basculante
3 ventole
2 lampade Alogene
Porta forno con 3 vetri
Porta interna tuttovetro
Vetro interno removibile
Sistema di chiusura Silent Close
Display LCD
Opzioni di programmazione tempo inizio e fine cottura
Sistema di raffreddamento tangenziale

Vano portaoggetti push-pull



FUNZIONI DI COTTURA



ALTRE FUNZIONI



COLORI DISPONIBILI



CPF9GMR
Colore rosso



CPF9GMYW
Colore giallo



CPF9GMWH
Colore bianco



CPF9GMOR
Colore arancione



CPF9GMBL
Colore nero



CPF9GMOG
Colore verde oliva



CPF9GMAN
Colore antracite



CPF9GMX
Acciaio

ACCESSORI



KITC9X9-1
Schienale in acciaio inox



GT1T-2
Guide telescopiche ad estrazione totale

GT1P-2
Guide telescopiche ad estrazione parziale



PPR9
Piastra per pizza in materiale refrattario



PALPZ
Paletta con manico pieghevole per 1 pizza

PAL2
Paletta larga con doppio manico per 2 pizze

CPF9GPWH

Cucina slot-in, colore bianco

Piano cottura a gas e forno multifunzione Pirolitico

Dimensioni (LxPxH) 90x60x90 cm



PIANO

6 zone di cottura

Griglie in ghisa

Anteriore sinistra - Ultrarapido (dual) - 4200 W

Posteriore sinistra - Ausiliario - 1000 W

Anteriore centrale - Ausiliario - 1000 W

Posteriore centrale - Semirapido - 1800 W

Anteriore destra - Semirapido - 1800 W

Posteriore destra - Rapido - 3000 W

FORNO

10 funzioni di cottura

20 programmi automatici

Volume lordo 126 l

Volume utile 115 l

Smalto Ever Clean

5 ripiani

Grill elettrico

3 ventole

4 lampade Alogene

Porta forno con 4 vetri

Porta interna tuttovetro

Vetro interno removibile

Sistema di chiusura Silent Close

Display LCD

Opzioni di programmazione tempo inizio e fine cottura

Sistema di raffreddamento tangenziale

Vano portaoggetti push-pull



ACCESSORIO INCLUSO

GT1P-2 - Guide telescopiche ad estrazione parziale

COLORI DISPONIBILI



CPF9GPR
Colore rosso



CPF9GPYW
Colore giallo



CPF9GPWH
Colore bianco



CPF9GPOR
Colore arancione



CPF9GPBL
Colore nero



CPF9GPOG
Colore verde oliva



CPF9GPAN
Colore antracite



CPF9GPX
Acciaio

ACCESSORI



KITC9X9-1
Schienale in acciaio inox



GT1T-2
Guide telescopiche ad estrazione totale



PPR9
Piastra per pizza in materiale refrattario



PALPZ
Paletta con manico pieghevole per 1 pizza

PAL2
Paletta larga con doppio manico per 2 pizze

FUNZIONI DI COTTURA



ALTRE FUNZIONI



CPF9IPX

Cucina in acciaio

Piano cottura induzione e forno multifunzione Pirolitico

Dimensioni (LxPxH) 90x60x90 cm



PIANO

5 zone di cottura

Anteriore sinistra - 1400 W - Ø14,5cm

Posteriore sinistra - 1850 W - Ø18cm

Centrale - 2600 W - Ø27cm

Anteriore destra - 1400 W - Ø14,5cm

Posteriore destra - 2300 W - Ø21cm

FORNO

10 funzioni di cottura

20 programmi automatici

Volume lordo 126 l

Volume utile 115 l

Smalto Ever Clean

5 ripiani

Grill elettrico

3 ventole

4 lampade Alogene

Porta forno con 4 vetri

Porta interna tuttovetro

Vetro interno removibile

Sistema di chiusura Silent Close

Display LCD

Opzioni di programmazione tempo inizio e fine cottura

Sistema di raffreddamento tangenziale

Vano portaoggetti push-pull



ACCESSORIO INCLUSO

GT1P-2 - Guide telescopiche ad estrazione parziale

COLORI DISPONIBILI



CPF9IPR
Colore rosso



CPF9IPYW
Colore giallo



CPF9IPWH
Colore bianco



CPF9IPOR
Colore arancione



CPF9IPBL
Colore nero



CPF9IPOG
Colore verde oliva



CPF9IPAN
Colore antracite



CPF9IPX
Acciaio

ACCESSORI



KITC9X9-1
Schienale in acciaio inox



GT1T-2
Guide telescopiche ad estrazione totale



PPR9
Piastra per pizza in materiale refrattario



PALPZ
Paletta con manico pieghevole per 1 pizza

FUNZIONI DI COTTURA



ALTRE FUNZIONI



PAL2

Paletta larga con doppio manico per 2 pizze

KPF9OG

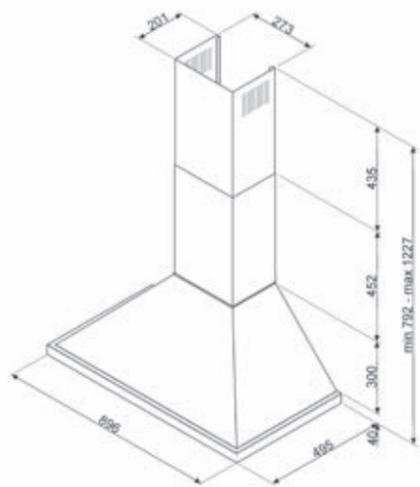
Cappa aspirante, colore verde oliva
Dimensioni (LxPxH) 90x50x80 cm



Manopole per regolazione comandi
3 velocità e velocità intensiva
2 luci LED
Potenza motore 275W
3 Filtri Inox antigrasso
Diametro imbocco motore 150 mm

A+

Velocità	Capacità d'aspirazione (IEC 61591)	Rumorosità (IEC 60704-2-13)
1	246 m ³ /h	51 dB(A)
2	421 m ³ /h	63 dB(A)
3	612 m ³ /h	70 dB(A)
Intensiva	781 m ³ /h	72 dB(A)



COLORI DISPONIBILI



KPF9RD
Colore rosso



KPF9YW
Colore giallo



KPF9WH
Colore bianco



KPF9OR
Colore arancione



KPF9BL
Colore nero



KPF9OG
Colore verde oliva



KPF9AN
Colore antracite



KPF9X
Acciaio

ACCESSORI



FLT6
Kit filtro a carbone attivo

Glossario

Funzioni di cottura



RESISTENZA SUOLA (COTTURA FINALE):

il calore proveniente solo dal basso consente di completare la cottura dei cibi che richiedono una maggior temperatura di base, senza conseguenze sulla loro rosolatura. Ideale per torte dolci o salate, crostate e pizze.



VENTOLA + RESISTENZA SUOLA (COTTURA DELICATA):

la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare la cottura più velocemente. Questo sistema è consigliato per sterilizzare o per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



RESISTENZA CIELO + RESISTENZA SUOLA (COTTURA TRADIZIONALE O STATICA):

il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare qualsiasi tipo di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica o termoradiante, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrostiti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene e comunque particolarmente indicata per carni grasse come oca od anatra.



VENTOLA + RESISTENZA CIELO + RESISTENZA SUOLA:

il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli.



VENTOLA + RESISTENZA CIRCOLARE (COTTURA A VENTILAZIONE FORZATA O VENTILATA):

la combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di cibi diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.



VENTOLA + RESISTENZA CIRCOLARE + RESISTENZA CIELO + RESISTENZA SUOLA (COTTURA TURBOVENTILATA):

la combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia cibi diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per cibi di grandi volumi che richiedono cotture intense.



FUNZIONE ECO:

La combinazione tra il grill e la resistenza inferiore più la ventola è particolarmente indicata per la cottura di piccole quantità di cibo, a bassi consumi energetici.



VENTOLA + RESISTENZA GRILL:

l'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per cibi di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale).



RESISTENZA GRILL:

il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon.



GIRARROSTO:

il girarrosto funziona in combinazione con la resistenza grill, consentendo una perfetta doratura dei cibi.

Altre funzioni



LIEVITAZIONE:

Il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.



SCONGELAMENTO A PESO:

lo scongelamento viene favorito dall'attivazione della ventola, che assicura una ripartizione uniforme di aria a temperatura ambiente all'interno del forno. Con questa funzione i tempi di scongelamento vengo determinati automaticamente in base al peso impostato.



SCONGELAMENTO A TEMPO:

con questa funzione i tempi di scongelamento degli alimenti vengono determinati automaticamente.



SABBATH:

Il forno mantiene da 40°C a 100°C per lunghi periodi di tempo, senza luce accesa.



VAPOR CLEAN:

Questa particolare funzione facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



PIROLISI:

impostando questa funzione il forno raggiunge alte temperature fino a 500°C, distruggendo tutto lo sporco che si deposita sulle pareti interne della cavità.



PIROLISI ECO:

impostando questa funzione il forno esegue un ciclo di pirólisi a 500°C per un tempo di un'ora e mezza. Da utilizzarsi per la pulizia di cavità non eccessivamente sporche.

Certificazioni: garanzia di qualità e rispetto ambientale

Le unità produttive Smeg, tutte certificate ISO9001, ISO14001 e OHSAS 18001, assicurano il mantenimento dei più elevati standards qualitativi e nel contempo rispondono attivamente a tutti i requisiti ambientali relativi alla fabbricazione. I materiali e i componenti utilizzati nei prodotti Smeg sono sottoposti a severi controlli di laboratorio, il che offre le maggiori garanzie di efficienza e durata degli apparecchi, tutti realizzati e collaudati in sistemi di gestione della Qualità conformi alle norme ISO 9001, nel rispetto ambientale conforme alle norme ISO 14001 e nella tutela della Sicurezza e della Salute dei lavoratori conforme alla norma OHSAS18001.

Il rispetto delle Direttive Europee e degli Standard Tecnici CEI ed EN permettono a Smeg di apporre sulla gamma completa di prodotti sia il marchio CE che il marchio IMQ che attesta la certificazione di Qualità e Sicurezza, rilasciata dall'Istituto del Marchio di Qualità.



UNI EN ISO 9001



UNI EN ISO 14001



OHSAS 18001

Tutti i dati e le descrizioni esposti nel presente catalogo possono essere variati o annullati in qualunque momento secondo le esigenze tecniche e commerciali della ditta produttrice, e ciò senza obbligo di preavviso e senza possibilità di rivendicazione da parte dell'acquirente, negoziante o privato. Smeg S.p.A. si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni, i dati e le descrizioni contenuti in questo catalogo non sono quindi impegnativi ed hanno solo valore indicativo.

SMEG ITALIA

Sede

SMEG S.p.A.
Via Leonardo da Vinci, 4
42016 Guastalla (RE)
Tel. +39 0522 8211
Fax +39 0522 821456
E-mail: smeg@smeg.it
www.smeg.it

Showrooms

Milano
Via della Moscova, 58
20122 Milano
Tel. +39 02 6595568
E-mail: smegmoscova@smeg.it

Corso Monforte, 30
20122 Milano
Tel. +39 02 76004848
Fax +39 02 76004849
E-mail: smegmilano@tesec.it

Carpi
Via Volta, 4/E
41012 Carpi (MO)
Tel. +39 059 6329056
Fax +39 059 6550367
E-mail: smegcarpi@tesec.it

Cremona
Via D. Ruffini, 6
26100 Cremona
Tel. +39 0372 438092
Fax +39 0372 449715
E-mail: smegcremona@tesec.it

Modena
Via Emilia Est n° 1028
Modena
Tel. +39 059 281327
Fax +39 059 285179
E-mail: smegmodena@tesec.it

Reggio Emilia
Via Gramsci, 5/M
42100 Reggio Emilia
Tel. +39 0522 232238
Fax +39 0522 232690
E-mail: smegreggio@tesec.it

Trieste
Via Carducci, 9
34122 Trieste
Tel. +39 040 3728868
Fax +39 040 3487868
E-mail: smegtrieste@tesec.it

SMEG NEL MONDO

Filiali

Australia
SMEG AUSTRALIA PTY LTD
E-mail: info@smeg.com.au
www.smeg.com.au

Belgio
N.V. SMEG BELGIUM S.A.
E-mail: info@smeg.be
www.smeg.be

Danimarca
SMEG DANMARK
E-mail: info@smeg.dk
www.smeg.dk

Kazakistan
SMEG KAZAKHSTAN
E-mail: info@smeg.kz
www.smeg.kz

Francia
SMEG FRANCE
E-mail: smeg@smeg.fr
www.smeg.fr

Germania
SMEG HAUSGERÄTE GmbH
E-mail: smeg@smeg.de
www.smeg.de

Gran Bretagna
SMEG (UK) LTD
E-mail: sales@smeguk.com
www.smeguk.com

Messico
SMEG MEXICO S.A. de C.V.
E-mail: sacha@smeg.com.mx
simone@smeg.com.mx
www.smeg.com.mx

Olanda
SMEG NEDERLAND BV
E-mail: info@smeg.nl
www.smeg.nl

Polonia
SMEG POLSKA Sp. z o.o.
E-mail: info@smeg.pl
www.smeg.pl

Portogallo
SMEG PORTUGAL, Lda.
E-mail: comercial@smeg.pt
www.smeg.pt

Russia
SMEG RUSSIA OOO
E-mail: smeg-russia@smeg.com
www.smeg.ru

Spagna
SMEG ESPAÑA, S.A.
E-mail: smeg@smeg.es
www.smeg.es

Sud Africa
SMEG SOUTH AFRICA (PTY) LTD.
E-mail: info@smegsa.co.za
www.smeg.co.za

Svezia
SMEG SVERIGE AB
E-mail: info@smeg.se
www.smeg.se

Ucraina
SMEG UKRAINA LLC
E-mail: info@smeg.ua
www.smeg.ua

USA
SMEG USA, INC.
E-mail: info@smegusa.com
www.smegusa.com

Uffici di rappresentanza

Arabia Saudita
E-mail: mohammed.hammoudeh@smeg.it

*“Ed ecco, all'improvviso, scoprirsi un'insenatura nascosta, di ulivi e castani.
Un piccolo villaggio, Portofino, si allarga come un arco di luna attorno a questo calmo bacino.
Attraversiamo lentamente lo stretto passaggio che unisce al mare questo magnifico porto naturale,
e ci addentriamo verso l'anfiteatro delle case, circondate da un bosco di un verde possente e fresco,
e tutto si riflette nello specchio delle acque tranquille, ove sembrano dormire alcune barche da pesca”.*

Guy De Maupassant | 1889



www.smeg.it

