

FORNO

Tre Spade, ancora un premio al sottovuoto Takaje

► FORNO

Ancora un successo internazionale per il made in Canavese. La **Facem Tre Spade** spa di Forno, azienda a conduzione familiare da cinque generazioni che ha fatto la storia nel campo delle attrezzature per la cucina e la tavola e che lo scorso anno ha festeggiato 120 anni di attività, dopo il Compasso d'oro con il suo sottovuoto Takaje, progetto da Adriano Design, ha ricevuto il Good Design

Award 2014 per la categoria prodotti per la casa. Il premio viene conferito ogni anno dal Chicago Athenaeum Museum of Architecture and Design in collaborazione con lo European Center for Architecture, Art, Design and Urban Studies.

Istituito a Chicago nel 1950, il Good Design Award è giunto alla sua 65ª edizione e rappresenta il premio più antico e più riconosciuto a livello internazionale per l'eccellenza nel design di tutto il mondo, assegnato ai prodotti maggiormente

innovativi dell'anno. **Tre Spade** e Adriano Design hanno visto, dunque, premiata un'altra volta Takaje vacuum seal, la valvola per il sottovuoto in gomma e carbonio progettata per rivoluzionare il concetto di conservazione. Il dischetto rosso, selezionato tra oltre 700 progetti provenienti da quasi 40 nazioni, è davvero rivoluzionario perché può trasformare qualsiasi recipiente di vetro, nuovo o già utilizzato, in un perfetto contenitore per il sottovuoto. L'intero universo

Takaje allunga la durata del cibo estendendo da 3 a 5 volte i tempi di conservazione, contribuendo a migliorare il bilancio economico ed ecologico della famiglia e offre la possibilità di riutilizzare qualunque contenitore in vetro trasformandolo in un contenitore sottovuoto, in un'ottica di ri-uso e di contenimento dell'impiego di materie prime.

Takaje, in dialetto piemontese, significa "ce l'abbiamo fatto". Ed è vero perché ce l'ha fatta ancora. E con Takaje si conferma l'eccellenza del made in Canavese nel mondo. (c.c.)



Un'istantanea delle celebrazioni per i 120 anni della **Facem Tre Spade**

