



13 febbraio 2015

Online

QC **QUOTIDIANO**
del **CANAVESE**

[Home](#) > [Made in Canavese](#) > [Le Eccellenze Canavesane](#)

FORNO CANAVESE - Il «Good Design Award» di Chicago parla canavesano

13 febbraio 2015 | Il sottovuoto italiano «Takaje», progettato da Adriano Design e realizzato da Tre Spade di Forno Canavese, vince un altro premio internazionale

+ Miei preferiti

Share

Tweet

Condividi

+1

Consiglialo su Google



Takaje in dialetto piemontese significa “ce l’abbiamo fatta”. Ed è vero, perché ce l’ha fatta ancora: dopo il Compasso d’Oro il sottovuoto italiano Takaje, progettato da Adriano Design e realizzato da Tre Spade, riceve il Good Design™ Award 2014 per la categoria “Prodotti per la casa”. Ed è una vittoria Made in Canavese perché Tre Spade è un marchio Facem Spa, azienda che ha sede e stabilimento a Forno Canavese.

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 ormai giunto alla sua 65° 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 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. Del sistema Takaje fanno parte la pompetta aspiratrice manuale Vacuum Pump, la macchina confezionatrice Vacuum Machine, utile per aspirare l'aria da contenitori e buste goffrate, oltre ad una gamma di accessori che garantiscono un'adeguata conservazione ad alimenti solidi e liquidi.

13 febbraio 2015

QC QUOTIDIANO
del canavese

segue

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. Vasi e bottiglie di qualsiasi dimensione e provenienza acquisiscono un nuovo valore aggiunto, estendono il proprio ciclo di vita per ridurre il flusso dei rifiuti domestici.

