



è un marchio



IL QUINTO ELETTRODOMESTICO



IN PRINCIPIO ERA IL SOTTOVUOTO

AT THE BEGINNING THERE WAS SOUS-VIDE

Ristorante Troisgros, Valle della Loira, Francia. Siamo a metà degli anni '70, per essere precisi nel 1974. Lo chef George Pralus, con l'aiuto di un nutrizionista universitario, è alla ricerca di una tecnica efficace per prolungare il tempo di conservazione del foie gras, senza alterarne in alcun modo aspetto e gusto. Dopo una serie di tentativi, si scopre che la cottura degli alimenti sottovuoto, oltre ad aumentarne la durata di shelf-life, ne esalta aromi e sapori, risvegliando caratteristiche altri-

UNA CUCINA CHE NASCE
IN FRANCIA NELLA METÀ
DEGLI ANNI '70

menti sopite. Ecco le origini del sottovuoto. Negli anni successivi questa tecnica venne sot-

tovalutata, per essere riscoperta solo in tempi più recenti dai cuochi di tutto il mondo, che riuscirono a valorizzarne l'aspetto artistico e creativo trasformandola in una delle culture culinarie più utilizzate dagli chef, adatta alle cucine di tutto il mondo. Oggi il sottovuoto sta iniziando a diffondersi anche in ambito domestico, rivoluzionando il tradizionale approccio alla cucina, riportando l'attenzione sulla qualità della materia come base fondante di una equilibrata dieta mediterranea.

Restaurant Troisgros, the Loire Valley, France. We are in the mid 1970's: to be exact in 1974. With the aid of a university nutritionist, the chef George Pralus is looking for an effective technique for lengthening the conservation time of foie gras, without changing its appearance and taste in any way.

After a series of attempts, it was discovered that cooking foods sous-vide not only increases its shelf-life but also improves their aromas and flavours, awakening characteristics that otherwise would be reduced. That was why sous-vide was invented. In the years following its invention this technique was undervalued and was rediscovered only more recently by chefs all over the world, who have succeeded in valorising its artistic and creative aspect, turning it into one of the culinary cultures most used by chefs, suitable for cuisines all over the world.

Today sous-vide is also starting to spread to the domestic kitchen, revolutionising the traditional approach to cooking, re-focusing attention on the quality of the material as the fundamental basis of a balanced Mediterranean diet.

A KITCHEN BORN IN
FRANCE IN THE MIDDLE
OF THE 1970'S



ALL THE QUALITY OF
THE ITALIAN KITCHEN

TUTTA LA QUALITÀ
DELLA CUCINA ITALIANA





MISSION

Per noi il cibo è una cosa seria. Non stiamo parlando, semplicemente, di cucinare. Parliamo di migliorare la qualità della vita, della capacità di esaltare i sapori, di conservare, di preservare aspetto e gusto degli alimenti. Parliamo di fare qualcosa di nuovo, di valorizzare talenti naturali e attitudini culinarie, di trovare nuove idee, nuove possibilità, nuove passioni. Vogliamo offrire performance ineguagliabili che si fondono in un'unione perfetta, portavoce consapevole di un'arte di vivere fatta di benessere, passione e condivisione.

For us, food is a serious matter. We are not just talking about cooking. We are talking about improving the quality of life, the capacity to enhance flavours, to conserve and preserve the appearance and taste of foods. We are talking about doing something new, about valorising natural talents and culinary aptitudes, finding new ideas, new possibilities and new passions. We want to offer matchless performances that blend in a perfect union, a conscious spokesman of an art of living made of wellness, passion and sharing.

Good.e è unico. Indispensabile. Insostituibile. L'apparecchio al quale non è possibile rinunciare, in grado di migliorare la qualità della vita, garanzia di peculiarità ineguagliabili e di assoluta professionalità. Pensato per tutti coloro che amano un'alimentazione sana e intelligente, vuole essere supporto concreto e prezioso per realizzare i desideri di chi, da sempre, sogna una cucina da vero chef a casa propria.

Good.e is unique. Indispensable. Irreplaceable. The appliance you cannot do without that can improve your quality of life, a guarantee of peerless peculiarities and absolute professionalism. Designed for all of those who love a healthy and conscious diet, it is aimed at being a positive and precious support for realising the wishes of those who have always dreamed of cooking like a true chef in their own homes.

VISION



Cucina non è mangiare.
È molto, molto di più. Cucina è poesia.
*Cooking is not eating. It is much,
much more. Cooking is poetry.*

Heinz Beck

UN OGGETTO CHE VIVE OGNI GIORNO CON NOI

AN OBJECT THAT LIVES EVERY DAY WITH US



NELLA SEMPLICITÀ
DEI GESTI QUOTIDIANI



IN THE SIMPLICITY OF OUR DAILY ACTIONS



UNA NUOVA
IDEA DI CUCINA

A NEW IDEA FOR THE KITCHEN



VITA SANA

A HEALTHY LIFE

Il rispetto del gusto naturale degli alimenti e la ricerca continua di ingredienti sani e salutari costituiscono una nuova tendenza in cucina, per ritrovare armonia, benessere e salute. Good.e si fa interprete di questi desideri e grazie alle sue prestazioni e alla sua versatilità - ispirata al mondo professionale - soddisfa l'esigenza di preservare gli alimenti in modo sano, nel pieno rispetto del gusto, della consistenza naturale e del valore nutritivo del cibo... direttamente a casa tua.

Respect for the natural taste of food and the ongoing search for wholesome, healthy ingredients is a new trend in the kitchen, for rediscovering harmony, wellness and health. Good.e is the interpreter of these wishes and thanks to its performances and versatility – inspired by the professional world – it satisfies the need to preserve food in a healthy way, in full respect of the taste, natural texture and nutritional value of the food... in your very own home.

L'amore per la cucina, la passione per il buon cibo, l'attenzione per i dettagli, la cura meticolosa in ogni singolo passaggio. La scelta degli ingredienti, la ricerca della ricetta particolare, gli accessori indispensabili, il piacere di cucinare. E, infine, la conservazione perfetta di ciò che abbiamo creato. Per questo c'è Good.e.

Love for cooking, passion for good food, attention to details, and meticulous care for each individual step. The choice of ingredients, the search for particular recipes, indispensable accessories, the pleasure of cooking. And, finally, the perfect preservation of what we have cooked. For this, there is Good.e.

PIACERE DI CUCINARE

THE PLEASURE OF COOKING

CUCINA CONSAPEVOLE
CONSCIOUS COOKING

Cucinare è un gesto d'amore, verso se stessi e verso gli altri. E' un'attitudine, un percorso semplice e al tempo stesso articolato, che porta dal cibo alla salute, dalla salute al cibo. Affrontarlo in modo consapevole è una promessa da mantenere nel tempo. Grazie a Good.e, questa consapevolezza si trasforma in certezza, diventando una scelta di vita, un impegno costante nei confronti del nostro benessere, consentendoci di conservare al meglio gli alimenti, preservando la qualità delle materie prime.

Cooking is an act of love, towards ourselves and towards others. It is an aptitude, a simple, and at the same time, structured path, which leads from food to health, from health to food. Tackling it in a conscious way is a long-term promise to be kept. Thanks to Good.e, this awareness is transformed into certainty, becoming a lifestyle choice, a constant commitment to our wellness, allowing us to preserve foods in the best possible way, retaining the quality of raw materials.



CONSERVARE MEGLIO: CONSERVARE DI PIÙ E PER PIÙ TEMPO, SENZA RISCHI

CONSERVING BETTER:
CONSERVING MORE AND FOR LONGER, WITHOUT RISKS



È il cibo un sostituto dell'amore?
No, l'amore è un sostituto del cibo.
E un magnifico povero sostituto.
*Is food a substitute for love?
No, love is a substitute for food.
A magnificent poor substitute.*

Rohan Candappa





INNOVAZIONE TECNOLOGICA

TECHNOLOGICAL INNOVATION

Design, tecnologia e qualità: le parole chiave che raccontano, al meglio, l'essenza di Good.e. L'attenzione progettuale è volta a garantire risultati eccellenti, sia dal punto di vista dell'estetica che delle performance tecnologiche.

Un prodotto innovativo per la perfetta conservazione degli alimenti, che consente di regolare la potenza del vuoto, fermandola in base all'occorrenza, per preservare non solo la qualità delle materie prime ma anche l'integrità stessa dei prodotti che vogliamo mantenere, senza alterarne gusto né forma. L'innovazione riguarda anche la forma: Good.e combina l'efficienza a un design esclusivo. Un apparecchio che si trasforma in un accessorio d'arredo, un tocco di versatile eleganza per la bellezza di ogni cucina.

Design, technology and quality: the key words that narrate the essence of Good.e. The attention of the design is aimed at guaranteeing excellent results, both from the point of view of aesthetics and technological performances.

An innovative product for the perfect preservation of food, which allows the vacuum power to be regulated, stopping it according to what is required, to preserve not only the quality of the raw materials but also the integrity of the products we want to maintain, without changing their taste or shape.

Innovation also concerns shape: Good.e combines efficiency with an exclusive design. An appliance that becomes an interior design accessory, a touch of versatile elegance for the beauty of every kitchen.



DESIGN ED ESTETICA

DESIGN AND AESTHETICS

Un'icona di stile, un design fresco, elegante, in linea con le tendenze dell'arredamento contemporaneo. Un accessorio discreto, in grado di fondersi con l'ambiente e, allo stesso tempo, di esaltarne i dettagli più preziosi.

Good.e è l'apparecchio per il sottovuoto che garantisce efficienza, praticità, funzionalità e armonia. Appagamento per il gusto e piacevole dettaglio per la vista.

An icon of style, a fresh, elegant design, in line with the trends of contemporary décor. A discrete accessory that fits in with the environment and, at the same time, elevates its most precious details. Good.e is the sous-vide appliance that guarantees efficiency, practicality, functionality and harmony. It satisfies the taste and is pleasing to look at.





SILENZIOSO

SILENCE

ALTA QUALITÀ DELLA VITA

L'atmosfera di una cucina immacolata - moderna o classica, è indifferente - una moka borbotta discreta sui fornelli, inondando la stanza del profumo del caffè appena fatto, un gatto si stira, pigro, appoggiato al sofà, mentre i bambini dormono, tranquilli, nella stanza accanto.

E il tuo Good.e lavora, silenzioso, senza disturbare la quiete di una piacevole serata in famiglia. Senza intromettersi nei tuoi pensieri, senza disturbare discorsi, suoni, gesti. Un apparecchio che fa della discrezione una qualità indiscussa, del preservare la tranquillità domestica un obiettivo, secondo solo a quello di garantire una perfetta conservazione degli alimenti. Un'innovazione che si fa sentire, ma senza fare rumore.

The atmosphere of an immaculate kitchen – modern or classic, it doesn't matter – an espresso coffee pot mutters discretely on the hob, bathing the room in the scent of freshly-brewed coffee, a lazy cat stretches on the sofa, while children sleep quietly in the room next door.. And your Good.e works, in silence, without disturbing the peace and tranquillity of a pleasant family evening. Without intruding on your thoughts, without disturbing conversations, sounds and gestures.

An appliance that makes discretion an undisputed quality and preserving domestic tranquillity an objective, second only to guaranteeing a perfect preservation of food.

An innovation that makes itself heard, but without making any noise.

A HIGH QUALITY OF LIFE



GOOD.E SO GOOD TO SEE

Good.e stabilisce nuovi standard di design, caratterizza il mondo degli elettrodomestici con le sue linee essenziali, pulite, discrete, minimal dettando nuova legge. Funzionalità ed ergonomia si sposano e nascondono giochi di linee e volumi, sfumature e dettagli ricercati, dando vita ad un apparecchio bello da vedere e pratico da utilizzare. Perfetto per l'incasso, per chi preferisce sfruttare al meglio gli spazi ottimizzandoli e per chi vuole arredare la cucina con un accessorio dal design esclusivo e senza tempo.

Good.e establishes new design standards, characterises the world of electric appliances with its essential, discrete, minimal lines dictating a new law. Functionality and ergonomics blend and hide the play of lines and volumes, shades and sophisticated details, creating an appliance that is attractive to see and practical to use. Can be built in perfectly for those who prefer making the best possible use of spaces by optimising them and for those who wish to furnish their kitchen with an accessory with an exclusive and timeless design.

QUESTO È IL TUO
VERO GOOD.E

THIS IS YOUR
TRUE GOOD.E

42,5CM

2CM

2,5CM

7CM



Good.e si integra perfettamente con gli spazi della tua cucina: discreto ed elegante, si nasconde nell'arredamento, offrendo una tecnologia avanzata e, allo stesso tempo, esteticamente perfetta. Un piccolo gioiello, dal design minimal e pulito.

Good.e fits into the spaces in your kitchen perfectly: discrete and elegant, it blends with the furniture, offering advanced, and at the same time, aesthetically perfect technology. A little jewel, with minimal, clean design.



PRIVATE 1
PROFESSIONAL



TOP 1
PROFESSIONAL

TOP 1 PROFESSIONAL



Leva con inserto in acciaio anti impronta
Comandi touch su cristallo temperato
Indicatore luminoso di avanzamento processo

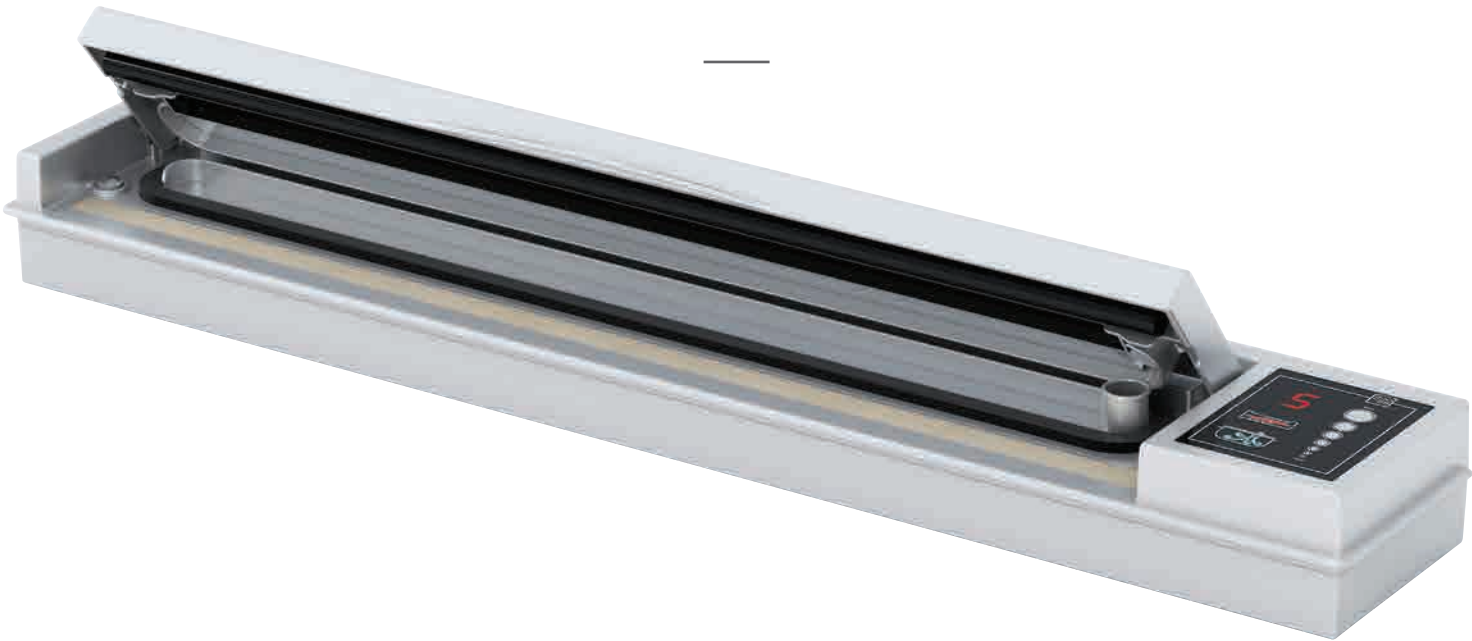
Lever with insert in anti-fingerprint steel
Touch controls on tempered glass
Process status luminous numerical indicator

Il modello Top 1 Professional di Good.e, disponibile sia da incasso che da appoggio, consente di regolare la potenza del vuoto, fermandola in base all’occorrenza, per preservare non solo la qualità delle materie prime ma anche l’integrità stessa dei prodotti che vogliamo mantenere, senza alterarne gusto né forma. Può realizzare vuoto in sacchetto su prodotti asciutti e vuoto in contenitori per liquidi e salse

The Good.e Top 1 Professional Model, available both built-in and free-standing allows the vacuum power to be regulated, stopping according to needs, to preserve not only the quality of the raw materials but also the integrity of the products you want to keep without changing their taste or shape.

Funzionamento automatico
Funzionamento con sacchetti e sottovuoto da vaso
Indicatore numerico luminoso di avanzamento processo
Sigillatura istantanea
Extra silenzioso

Automatic functioning
Functioning with bags and jar sous-vide
Process status luminous numerical indicator
Instantaneous sealing
Extra silent



Modello	Top 1 Professional
Installazione	Incasso
Colore	Acciaio
Peso compressore	3 Kg
Peso plancia di aspirazione	750g
Dimensione compressore	25x20x10 cm
Dimensioni plancia di aspirazione	42,5x7x4,5 cm
Alimentazione	230 V - 50 Hz - 150VA
Larghezza barra sigillante	30 cm
Portata aria	16 l/min
Valore MAX di vuoto al compressore	-0,85 bar
Tensione di alimentazione barra saldante	12V

Model	Top 1 Professional
Installation	Built-in
Colour	Steel
Compressor weight	3 Kg
Suction plate weight	750g
Dimensione compressore	25x20x10 cm
Suction plate size	42,5x7x4,5 cm
Power supply	230 V - 50 Hz - 150VA
Width of sealing bar	30 cm
Air flow	16 l/min
MAX vacuum value at the compressor	-0,85 bar
Voltage of sealing bar	12V



LITTLE POLYBAG FOR GOOD.E

L'abbinamento di Good.e con i suoi accessori originali da origine a un sistema di confezionamento sottovuoto che garantisce la massima conservazione degli alimenti: un'attenzione particolare per ogni dettaglio, l'amore e la cura con cui viene realizzato ogni apparecchio, il desiderio di offrire prestazioni uniche e inimitabili emergono in ogni singolo componente. I sacchetti per il confezionamento degli alimenti possono essere riutilizzati per diverse operazioni di sottovuoto: efficienza, qualità, funzionalità, praticità si fondono in un unico prodotto, offrendo un'alta intuitività d'utilizzo che si traduce in un notevole risparmio di tempo nelle fasi di confezionamento sottovuoto.

The combination of Good.e with its original accessories creates a sous-vide wrapping system that guarantees maximum food preservation: a particular attention for every detail, the love and care with which each appliance is made and the wish to offer unique, incomparable performances can be seen in each individual component. The bags for wrapping the foods can be used over and over again for different sous-vide operations: efficiency, quality, functionality and practicality all come together in one single product, offering a highly intuitive usage that saves a lot of time during sous-vide wrapping phases.

