

Il valore è sotto gli occhi

LO SPAZIO ESPOSITIVO DELL'AZIENDA DE MANINCOR METTE IN MOSTRA RICCHE COLLEZIONI DI CUCINE A LEGNA E GRANDI IMPIANTI PER LA COTTURA, INVITANDO I CLIENTI A CONOSCERE DA VICINO LA QUALITÀ DEL MARCHIO. UN PUNTO DI OSSERVAZIONE PRIVILEGIATO, A BREVE DISTANZA DALLA FABBRICA

TESTO DI STELLA REA



In un unico, grande spazio espositivo, curato dal designer Marcello Vecchi e ubicato strategicamente di fianco al *core business* dell'azienda, la fabbrica produttiva di Spini di Gardolo, vicino a Trento, lo showroom De Manincor mette in mostra i suoi 'gioielli'. L'*open space* di 130 mq lancia uno sguardo accurato sulla produzione del marchio trentino, presentando una ricca collezione di cucine e blocchi cottura dalla qualità riconosciuta.

Non si tratta di un luogo aperto alla vendita al dettaglio; per quest'ultima il cliente può rivolgersi direttamente ai rivenditori, ma di una vetrina che permette all'utenza di conoscere l'intero raggio d'azione dell'azienda, dalla progettazione fino all'assistenza personalizzata. Lo showroom può essere considerato un classico *factory outlet* dove la ditta offre la sua intera gamma nel modo più qualificante e un centro nevralgico commerciale,

LO SHOWROOM DE MANINCOR RISPONDE AD OGNI COLLEZIONE UNA SUPERFICIE DEDICATA: LE PARETI BIANCHE PONGONO IN RISALTO SOPRATTUTTO LA LUCENTEZZA DEGLI SMALTI DI GRAND CHEF; PANNELLI IN ACCIAIO INOX CON SAGOME DI ALBERO, AFFIANCATE DA CATASTE DI LEGNA, INCORNICIANO INVECE LA LINEA DOMESTICA.



in quanto si pone al servizio dei partner. Ciascun rivenditore autorizzato, infatti, può fruire liberamente della mostra, accompagnando i suoi clienti privati e concludendo le trattative. In più, i concessionari possono contare sull'assistenza tecnica di De Manincor. Fra i numerosi modelli presenti nell'esposizione, cucine a legna, a gas, termo cucine e termo stufe della linea Domestica, blocchi cottura della serie Grand Chef da 120 e 150 cm,

il progetto speciale definito Barchetta, della linea Royal Chef, con piastre di cottura e wok a induzione, ideale per gli eventi di *show cooking*. A ogni collezione è riservata una superficie dedicata e la scelta del posizionamento dei prodotti, la colorazione delle pareti, i materiali impiegati, consentono di puntare i riflettori esclusivamente sui modelli esposti. Senza concedere distrazioni alla vista o alla mente (www.demanincor.it).

