



PIANI A INDUZIONE

TECHNO COOKING



CAPPE

COTTURE PERFETTE

Piani, cappe e forni hi-tech dall'estetica chic

di Murielle Bortolotto

In alto, a sinistra, doppia funzione per il piano della linea Dolce Stil Novo di Smeg, che abbina zone a induzione e bruciatori tradizionali Gas on glass, da 60/70/90 cm, www.smeg.it; al centro, super compatto Bora Basic di Bora, distribuito da Frigo2000, con sistema di aspirazione integrato al centro delle zone cottura, www.bora.com; a destra, ha varie funzioni speciali il piano a induzione ICBCI365C/B di Sub-Zero/Wolf, distr. da Frigo2000, come simmer per cotture lente e boost ultraveloce, www.subzero-wolf.com, www.frigo2000.it. Pentola Pan999 con interno in argento, design Tobia Scarpa per San Lorenzo, www.pan999sanlorenzo.it.

A lato, a sinistra: Corintha, cappa cilindrica sfaccettata di Faber, qui in dark grey con anello in concrete, ha comandi touch e illuminazione Micro Led, www.faberspa.com. Al centro, forme soft e finiture raw per Shining, di Fabrizio Crisà per Elica, disponibile finita in ghisa, rame, peltrox e ruggine, www.elica.com; accanto, Hostaria di Best, cappa filtrante con ricircolo e Led regolabili in intensità e tonalità di luce, in metallo laccato o finitura Corten, www.best-spa.com. Sotto, a sinistra è un combinato vapore-microonde il forno DGM 6800 di Miele, con 7 livelli di potenza (max 1.000 W) e tecnologia Sous-vide per cuocere alimenti sottovuoto, www.miele.it. Al centro, restyling dei dettagli e un nuovo display touch per Crystal di Franke, capace di cuocere in contemporanea fino a 4 pietanze, www.franke.com. A destra, proporzioni (e prestazioni) super per EB 333 di Gaggenau largo 90 cm, omaggio ai 333 anni del brand, con display TFT touch e apertura porta soft, www.gaggenau.it.



FORNI



BLOW UP CUCINA-29