

Dossier cucina

LE LEGGI DEL FUOCO

Coordinamento di Francesca Santambrogio
A cura di Elisa Musso

Nuove tecnologie, materiali sofisticati e pratici. Queste le ultime novità legate sullo spazio più conviviale della casa. In uno speciale che ne racconta i dettagli più raffinati e gli oggetti che lo abiteranno.

Illustrazione di Atelier BINGO. Foto di Max Rommel a pagina: 134, 138, 139, 142, 146, 148, 149, 152

Dossier cucina

Euromobil

Filò, Roberto Gobbo

A 25 anni dalla sua creazione *Filò*, il best seller di Roberto Gobbo, è stato rivisitato mantenendo le sue linee essenziali. Il piano di lavoro in granito nero è trattato come un materiale hi-tech, con cappa automatizzata e sistema audio bluetooth, entrambi a scomparsa. In basso, il modello *Fusion* con finitura laccata effetto metallo ossidato realizzata con sei passaggi manuali per lato, e vetro fumè serigrafato a losanghe orizzontali. Il piano snack *Moove* è impiallacciato in eucalipto termostrutturato.



Matteo Cibic, VasoNaso

Un vaso al giorno, per tutto il 2016. Questo il nuovo progetto di Matteo Cibic, ispirato ai vasi e alle bottiglie del maestro della pittura Giorgio Morandi. Reinterpretati in chiave ironica e irriverente. Complice un naso, che contraddistingue ogni singolo pezzo. Da acquistare solo online sul sito matteocibicstudio.com



Mingardo, RollinGin

Design di Gio Tiroto per questo carrello bar. All'insegna di un minimalismo materico e formale, il suo disegno è essenziale ed esalta le caratteristiche del ferro e dell'alluminio. Fa parte della serie *Designer / Faber*, collezione di oggetti di alto artigianato realizzati in metallo e prodotti in edizione limitata dal giovanissimo Daniele Mingardo.

132

Dossier cucina



Arrital

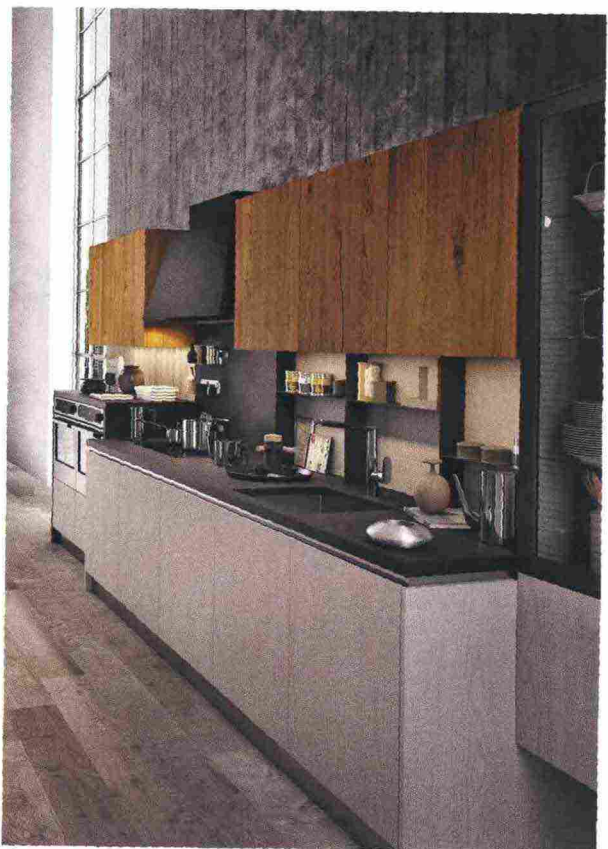
AKB_08, Franco Driusso e Andrea Berton

Ideata con lo chef Andrea Berton, la cucina AKB_08 trasferisce in ambito domestico tutte le funzionalità della cucina professionale. Al centro del progetto, il piano di lavoro multifunzione *Twice*, il vano contenitore e divisorio *AKB Case* ed il sistema di illuminazione *Focus on* su binario di scorrimento. Il modello in foto ha l'isola e il piano snack a sbalzo in noce canaletto con top in agglomerato di quarzo. Le ante, anch'esse nello stesso legno, sono montate su telaio brevettato in alluminio verniciato grigio piombo.

Arredo 3

Asia Factory, Ufficio Progettazione Arredo3

Novità per la collezione *Asia* proposta abbinata alla linea *Factory*, con le caratteristiche ante in acciaio brunito con vetro temperato a retinatura interna. Nella foto a destra, una composizione della cucina con basi laccate in finitura nebbia, pensili in legno vintage miele, piano in laminato vulcano, zoccoli e gole in acciaio inox. In primo piano, a destra, s'intravede la colonna della linea *Factory*, realizzato in acciaio brunito e vetro a resinatura interna.



133

Dossier cucina

Dada

VVD, Vincent Van Duysen

Contrasti di spessori, alternanza di materiali, giochi di pieni e vuoti, danno vita alla cucina senza maniglia VVD. Qui, l'isola sospesa ha telaio portante in alluminio peltro, top e lavello in porfido verde, ante in laccato lucido verde baltico, vani a giorno in rovere

sbiancato. A parete, colonne in vetro e in laccato lucido silice con interni in rovere sbiancato e maniglie in alluminio peltro. Sul top, vasi *Co-Ex Vases* in metallo di Umzikim da Rossana Orlandi. Nelle colonne, contenitori in ceramica e legno di *When Objects Work*.



134

Dossier cucina



135

Dossier cucina



Rossana

W75 | Massimo Castagna

Al centro del progetto, le ante di grande spessore con profili diamantati che enfatizzano lo stacco tra i battenti. Il profilo orizzontale, anch'esso diamantato, forma la gola di apertura. Grande varietà e ricchezza di materiali e finiture. Nella foto in alto, l'isola ha basi in acciaio brunito pennellato e top in pietra *black fantasy* con finitura in pelle; a sinistra, *Tu24glass*, mobile free standing in vetro ed essenza; sullo sfondo, colonne *Tu23* in pietra-ceramica in finitura onice bianco.



Smaller Objects,
Cold Cooler

Sembra una scultura il secchiello per il vino *Cold Cooler*. È realizzato in pietra ollare, materiale ideale per mantenere fredde le bottiglie per molto tempo senza dover ricorrere al ghiaccio. È uno dei nove nuovi oggetti, semplici e funzionali, del brand svedese *Smaller Objects*, fondato nel 2015 dallo studio Claesson Koivisto Rune.

136

Dossier cucina



Riva 1920

La Cucina, Matteo Thun

Semplice e rigorosa la cucina è realizzata interamente in legno multistrato, disponibile in varie essenze, con la finitura a olio naturale agli estratti di pino. Per un'elegante continuità di venatura su basi, pensili e colonne. L'isola della composizione in foto, propone una

soluzione 100% materica che mixa il cemento dei frontali laterali e del top, al legno di rovere della penisola con bordi naturali. In abbinamento, gli elementi contenitori cambusa a parete (versione Wine e Cook) design di Giuliano Cappelletti.

137



Dossier cucina



Boffi

Boffi Code, Piero Lissoni

Non un semplice modello, ma un vero e proprio programma personalizzabile di cucine, in cui entrano in gioco nuovi materiali, finiture e tipologie di cappe, zone cottura e contenitori. Piani di lavoro customizzabili con elementi in materiali che vanno dal legno bog oak all'acciaio Durinox, dal Corian al legno

massello. In questa pagina, l'isola in marmo iraniano greystone, con cappe in lamiera di ferro De Castellani finitura acidata délabré; sul piano di lavoro la *Foodwear* design Rodolfo Bonomi per KnIndustrie. Sopra, appoggiate sul top, bottiglie *Alla Morandi* di Matteo Thun per Venini.

Codice abbonamento: 130048

Dossier cucina

SieMatic

Urban, Centro Tecnico SieMatic

Mobili a giorno e mobili chiusi, piani di lavoro spessi e sottili, chiaro e scuro, opaco e lucido, tradizionale e moderno: un mix finemente studiato di contrasti è il leitmotiv della cucina *Urban*. Nella foto in basso, il grafismo e la preziosità della collezione, sono esaltati dagli scultorei piani di lavoro e dal lavello a forma cubica in pietra *Composite* bianco river lucido. In contrasto con le colonne e le basi in *SimiLaque* grigio argento e ai cassetti in laminato opaco finitura larix terra.



**valerie_objects,
To Eat With**

Non c'è niente di più comune delle posate che usiamo quotidianamente. Da questa considerazione prende spunto il progetto *To Eat With* della Valerie Traan gallery che coinvolge celebri artisti nella rivisitazione di forchette, coltelli e cucchiari. Il set di Koichi Futatsumata, che s'ispira all'impugnatura delle penne, è edito da valerie_objects.

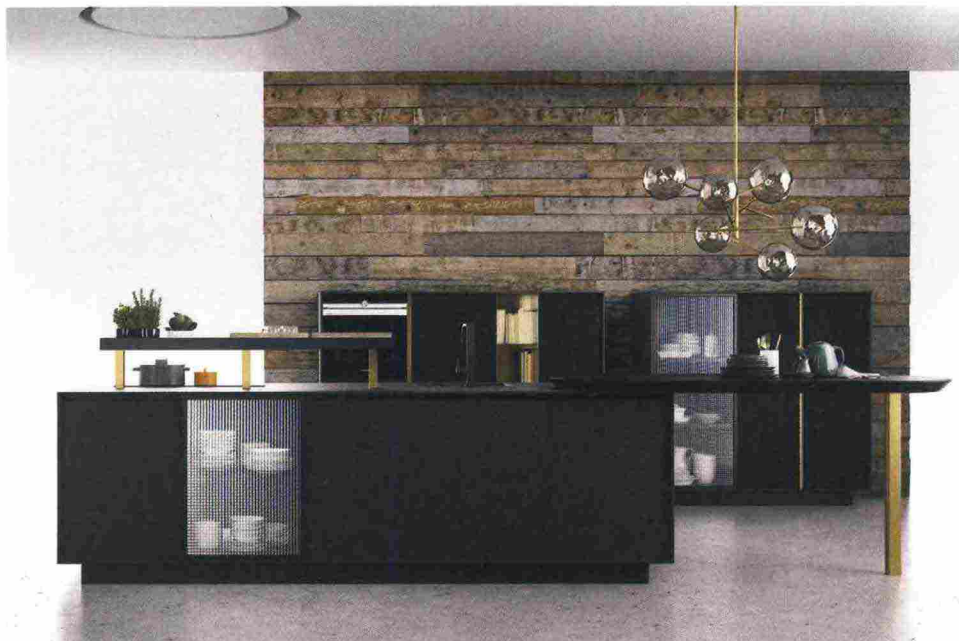


**San Lorenzo,
Pan 999**

Nasce dalla lunga ricerca svolta sull'uso dell'argento puro 999, la collezione di pentole **Pan 999**. Avviata da San Lorenzo in collaborazione con gli architetti Afra e Tobia Scarpa nel 1992, è realizzata in ferro puro all'esterno e finitura semiopaca in argento puro all'interno. Foto: Miro Zagnoli.

140

Dossier cucina



Doimo Cucine

SoHo, Imago Design

La tradizione mixata alla contemporaneità, soprattutto nell'utilizzo dei materiali. Nella foto sopra, la versione con top e basi in fenix nero con bordo perimetrale che incornicia il blocco dell'isola centrale e le colonne in castagno nero. Le ante in vetro armato con apertura push-pull hanno telaio in metallo verniciato nero. L'elemento mensola è modulare in lunghezza e accessoriabile con contenitori in metallo verniciato. Disponibile anche in finitura laccato effetto metallo e rovere corteccia.

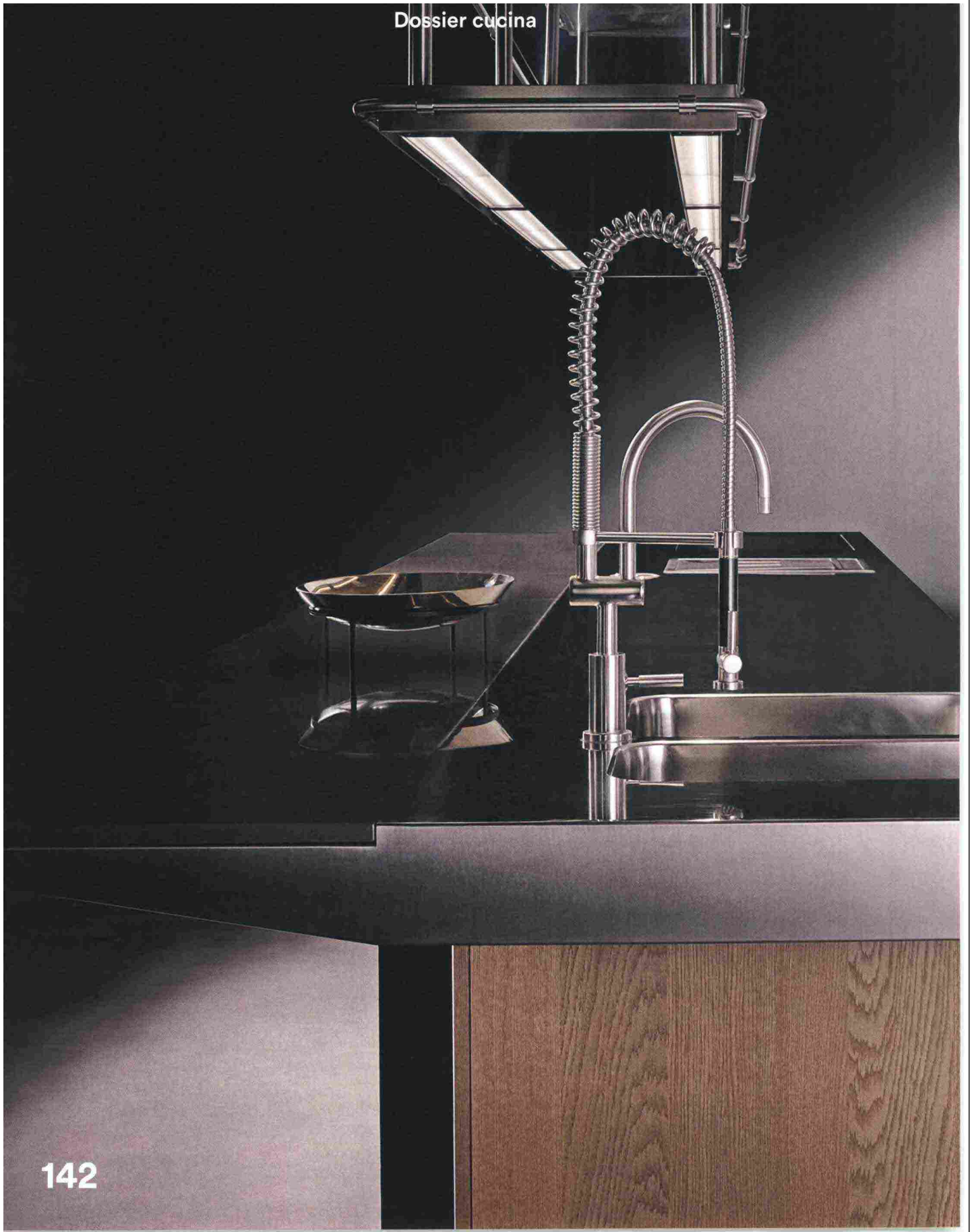
Aster

Domina, Lorenzo Granocchia

Un'icona storica dalle forme sinuose è stata reinterpretata dall'art director di Aster, aggiornandola a un gusto più contemporaneo. Il risultato è l'abbinamento sapiente della pulizia formale delle linee rette alla morbidezza degli elementi curvi. Con importanti novità, come gli angoli smussati e il design dei piani a sbalzo. Nella foto a destra, l'isola con top in Corian e il piano snack con gamba centrale Ory. Le basi in legno con finitura pitone e colonne e zoccolo laccati tortora lucido.



Dossier cucina



142

Dossier cucina



Arclinea

Principia, Antonio Citterio

Il modello *Principia* abbina l'anta a cornice in legno effetto ruvido alle innovative finiture di colorazione dell'acciaio inox con il tecnologico processo PVD (Physical Vapour Deposition). In questa pagina è proposta con isola *lignum et lapis* con piano e doppia mensola in

acciaio. La parete di contenimento e le basi sospese sono in legno Fossil Oak e maniglia integrata con inserto in acciaio PVD bronzo, come lo zoccolo. Sui piani di lavoro, la coppa *Tiberius* e il vaso *Titus* disegnati da Jaime Hayon e prodotti da Paola C.

143

Dossier cucina



Valcucine

Forma Mentis, Gabriele Centazzo

La forma e la matericità delle ante, costruite con bordi inclinati e micro-rigati è studiata per agevolare la presa e l'apertura senza maniglie, consentendo al contempo massima pulizia estetica e praticità d'uso. I profili metallici salva spigolo, inseriti su ante e piani, contri-

buiscono a incrementarne la resistenza e la durata nel tempo. In questa pagina la cucina *Forma Mentis* è proposta con ante di basi e pensili *Angel Skin* in tecno-lamina, piano in laminato e boiserie attrezzata con profili e accessori in alluminio verniciato nero.

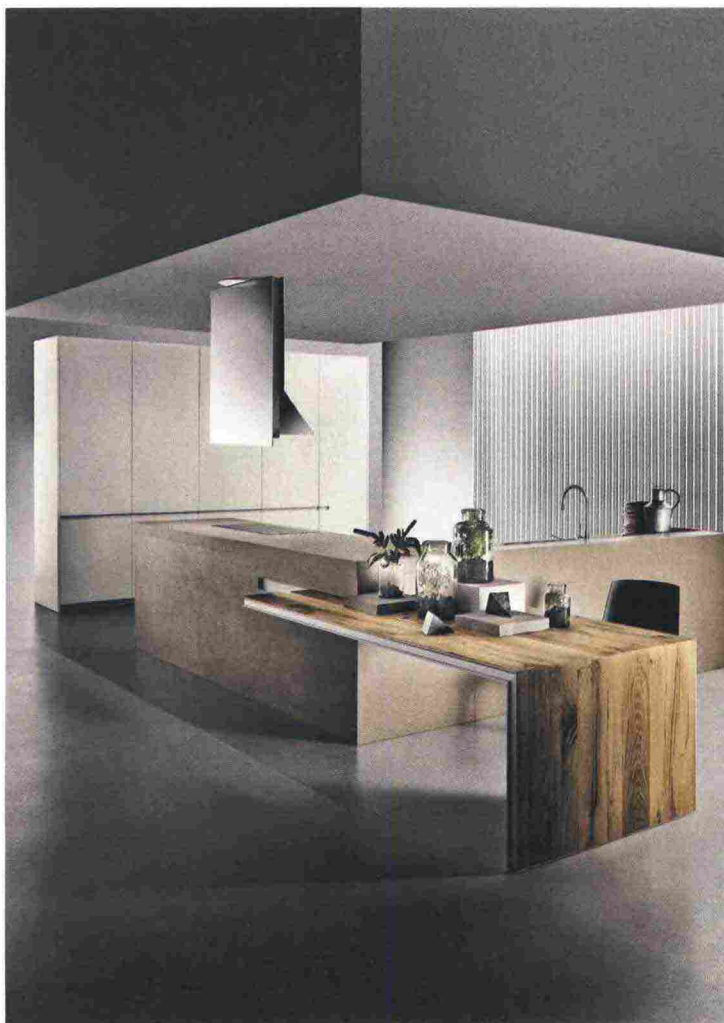
144

Dossier cucina

Ernestomeda

Icon, Giuseppe Bavuso

Restyling per *Icon*, nei materiali, soluzioni tecniche e composizioni. Nella foto sotto, la nuova finitura in gres porcellanato fokus rena per le ante *Air* dell'isola e per il piano di lavoro *Union* con lavello integrato. Il tavolo a penisola estraibile *Evolution* ha una nuova configurazione su base ad angolo in legno deluxe rovere quercus. A completare la composizione, l'armadio indoor con elettrodomestici nascosti in laccato opaco flat matt grigio seta con maniglia *Gap*.



145



Royal Doulton Olio collection

Collezione di 40 pezzi, in porcellana, legno, grès e acciaio inox disegnata dagli inglesi Edward Barber e Jay Osgerby in occasione dei 200 anni di attività dell'azienda Royal Doulton. Piatti, brocche, tazze, e teiere in quattro colori (bianco, nero mat, délabré e terra di Siena) da usare singolarmente o da mixare ai vassoi in legno e alle posate in acciaio della stessa linea.



Kikof, Pot Morning Blue

Sembra realizzata piegando sapientemente la carta, la brocca dal design minimale *Pot Morning Blue* di Kikof, realizzata con l'argilla giapponese di Shigaraki. Disponibile nei colori: *Morning Blue*, *Noon White*, *Sunset Pink*, *Moon Night* che rispecchiano le tonalità del lago Biwa nel corso della giornata. Su ogni prodotto è impressa l'estensione del lago in Km²: il numero 670,25.

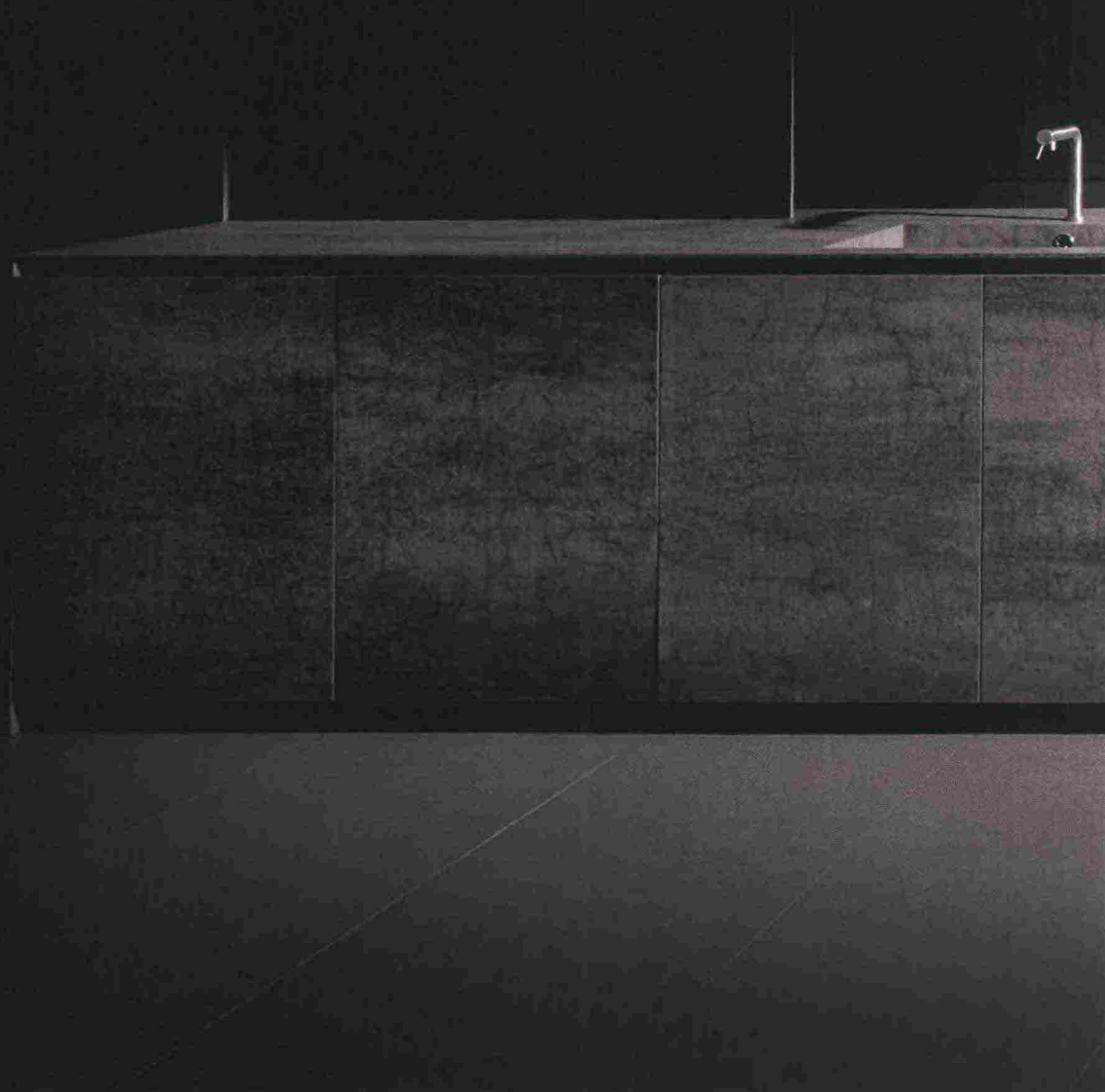
Dossier cucina

Modulnova

Blade, Andrea Bassanello

Rispecchia una nuova concezione estetica della cucina, in cui i mobili diventano parte integrante dell'architettura e dello spazio. In questa pagina, la composizione lineare ha ante e top in gres pietra di savoia antracite; a parete, colonne con grandi ante terra-

soffitto senza zoccoli e maniglie in finitura metallica epossidica *Iron Dust*; sul piano, alzata *Gambone*, coppa *Cuppone*, vaso *Base* e Bottiglia *Karaffa* disegnati da Aldo Cibic per Paola C; a terra, pavimento in gomma prodotto da Artigo.

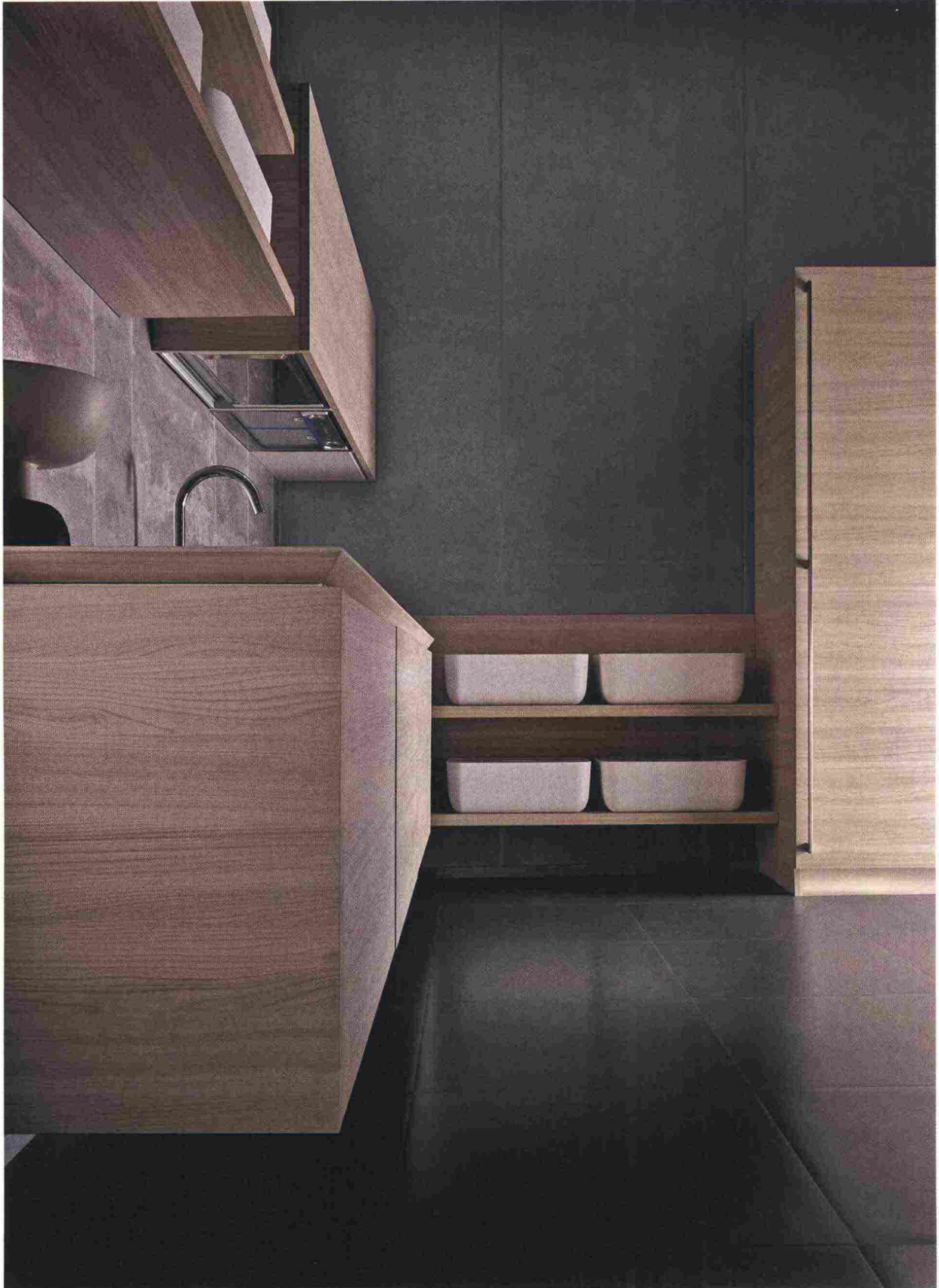


146

Dossier cucina



147



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 130048



Scavolini

Ki, Nendo

Il concept della cucina ruota attorno a due oggetti: un contenitore in plastica dalle forme organiche che può essere ripetuto all'infinito e un'essenziale mensola in legno. Total look assoluto per questa composizione: le ante, le gole, gli zoccoli e le mensole sono proposti in *Decorativo Olmo Hono*, il piano

è in *Laminato Olmo Hono*. Completa la composizione una capiente armadiatura. A terra, pavimento in gomma di *Artigo*. In questa pagina, sul top, alzata da *Galleria Luisa Delle Piane*. Nella pagina accanto, sul piano, sfera in marmo da *Roberta e Basta* e vaso in ceramica di *Linck Ceramics*.

149

Dossier cucina



Composit

Lounge 01C, Enrico Cesana

Ideata per creare un continuum tra living e cucina ha come forte segno grafico la maniglia verticale, in alluminio con finitura nichel satinato, o verniciata in tinta o a contrasto con le ante. Disponibile con superfici nelle finiture impiallacciato, *Fenix*, laminato, laccato o resina. Nella foto sopra, la composizione con piano cottura a penisola, in rovere tinto grigio e laccato opaco platino. Il top è in *Light Quartz*, la cappa è in rovere tinto grigio chiaro. Le maniglie sono in alluminio finitura titanio.

Lago

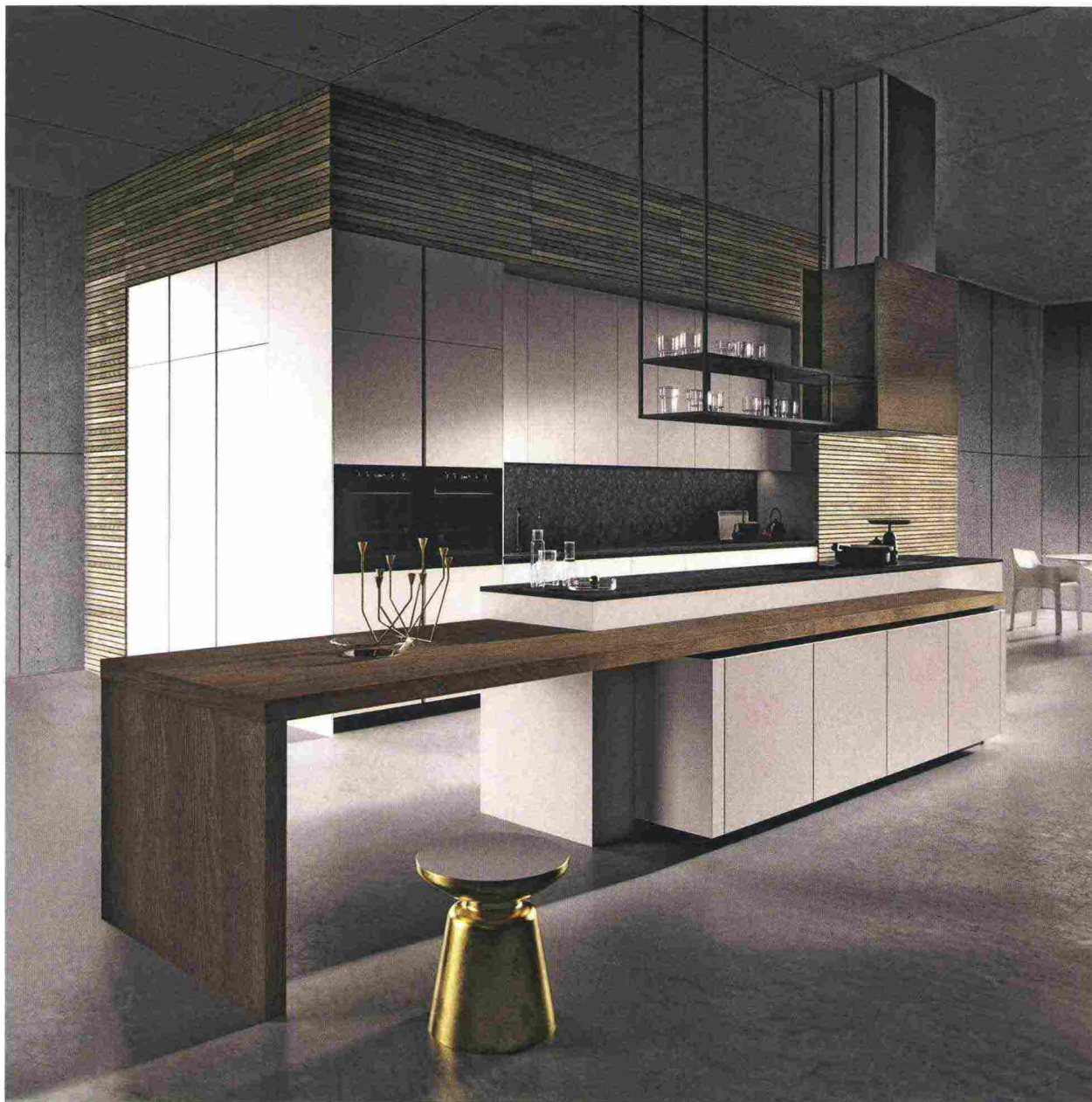
Air, Daniele Lago

È una tavola per cuoco e commensali la nuova cucina a isola di Lago. Disponibile in vari materiali e dimensioni, nella foto a destra, ha il top in vetro colorato bianco *Puro Touch* (180ø cm) e ospita dieci persone. Sospeso su gambe in vetro, il piano cottura a induzione è integrato e abbinabile al sistema cucina *36e8* in soluzioni a isola e penisola. È abbinata alla cappa lampadario *Summilux* di Elica in vetro bianco con finitura in metallo effetto rame lucido.



150

Dossier cucina



Snaidero

Look, Marcon Design

Della collezione *Sistema* è il frutto di un sapiente percorso di sottrazione indirizzato al minimalismo. Il design essenziale si esprime in primis nell'assenza di maniglia e nell'apertura a gola. Estremamente funzionale, *Look* ha un'anta con profilo inox non visibile

che la protegge nelle fasi di apertura. In questa pagina è presentata con frontali in laccato opaco grigio *Urano* per le basi, pensili e colonne e piano di lavoro in granito nero assoluto satinato. Bancone e rivestimento della cappa in legno sono in rovere seppia.

151

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Dossier cucina



152

Dossier cucina



Varenna

Trail, Carlo Colombo e CR&S Varenna

Al centro del progetto, la maniglia integrata *Trail* e la ricerca dei minimi spessori su top, mensole e contenitori a giorno. In questa pagina, l'isola accessoriata con bilancia digitale, portabottiglie, portarifiuti e vani portaoggetti, ha un piano in acciaio anti-

impronta e ante in laccato goffrato roccia. Alle pareti, basi e colonne in *rovere spessart*. Prodotta da Varenna anche la cappa *Factory*. Sul tagliere, scultura di Andrea Anastasio da Galleria Luisa Delle Piane; sul piano di lavoro, vasi in vetro da Roberta e Basta.

153

Dossier cucina



Maistri

Arena Line, Alberto Minotti

Il modello *Arena*, caratterizzato dall'ampia scelta di soluzioni compositive e maniglie di diverse forme e finiture è oggi proposto nella versione con maniglia integrata (a destra, a sinistra oppure passante). Nella foto sopra, la composizione con penisola, che divide la zona cucina dalla sala da pranzo, ha basi con finitura in rovere moka e il piano in lapitec bianco crema. A parete, pensili a due altezze in resina acrilica lucida color grigio reale effetto gloss.

Toncelli

Essence, Ufficio Progettazione Toncelli

Contenuti moderni si fondono a materiali storici nella cucina *Essence* con ante e top in pregiato legno fossile di faggio, che, trattato con oli naturali e cristallizzato dal tempo, non si danneggia quando si cucina e non assorbe acqua. Il design minimalista dell'anta supera la tradizionale dicotomia gola/maniglia, con un sistema di apertura orizzontale nelle basi e verticale nelle colonne, reso possibile grazie alla lavorazione artigianale del legno.



Foto di Max Rommel a pagina: 134, 138, 139, 142, 146, 148, 149, 152.

Codice abbonamento: 130048

154