

## Il mondo Abimis: l'alta cucina è nei dettagli

È il cuoco che deve adattarsi alla cucina, o viceversa?

Abimis parte da questa domanda. Parte dal cuoco, attorno al quale solo successivamente costruisce un ambiente unico e articolato, cucito sui gusti e sulle necessità, interamente su misura.

Dalla forma alle dimensioni, al piano, alle ante, alle finiture: come un Lego, tassello dopo tassello la cucina (intesa come ambiente, come appendice del cuoco, non solo come oggetto) prende forma in ogni suo dettaglio, mai uguale e sempre altamente performante.

Trait d'union, l'acciaio inossidabile AISI 304, biologicamente neutro, ultra-resistente e sostenibile, perché riciclabile al 100%.

Ma a rendere unica una Abimis non è solo la sua sartorialità di fattura artigianale, bensì l'ampio portfolio di caratteristiche tecniche peculiari della ristorazione professionale, e che l'azienda ha portato all'interno dei contesti domestici, per i veri cultori della cucina.

### **I PIANI E LE ANTE. L'alveolare di alluminio.**

I piani Abimis, disponibili in più versioni, sono senza fughe per garantire il massimo dell'igiene. Lo spessore elevato garantisce massima robustezza. Anche l'alzata del piano, prodotta in un pezzo unico, viene adattata a qualsiasi situazione.

Le ante, arrotondate sui quattro spigoli o squadrate, hanno un'anima in alveolare d'alluminio per coniugare leggerezza e robustezza, e attutire il rumore quando si chiude l'anta.

### **I VANI E I CASSETTI. Igienici, estraibili, adattabili.**

Ai tradizionali vani squadrate, Abimis affianca il vano con angoli raggianti, per impedire allo sporco di annidarsi e facilitare le operazioni di pulizia. I ripiani nei vani e nei moduli sono estraibili, per sfruttare fino in fondo lo spazio e renderlo più facilmente accessibile.

I vani, adattabili a qualunque elettrodomestico, sono realizzati in misure compatibili con il sistema Gastronorm, insieme di misure standard riferite a tutti gli elementi del cucinare.

### **LE CERNIERE. Brevetti Abimis per la massima igiene.**

Abimis ha studiato e brevettato la cerniera cardine di Ego. Completamente in acciaio, consente di disegnare cucine con le ante a filo, non necessita di essere regolata e facilita la pulizia. Non solo estetica, dunque, ma anche funzionalità, sicurezza e massima igiene.

Ma non è tutto, perché Abimis propone cassette refrigerati e caldi, lavelli su misura per accogliere anche le stoviglie più grandi e personalizzazione infinita anche nelle finiture del top e delle ante, queste ultime verniciabili o rivestibili in legno, pietra naturale, pietra acrilica e altri materiali.

Un progetto declinabile in una variante infinita di cucine.

...Di Abimis.