ABIMIS

OTTOBRE 2017

CAVALLERI
COMUNICAZIONE

ambientecucina

Home » Impresa » Mercati » **Ai Millennials piace ancora il loft**

Ai Millennials piace ancora il loft

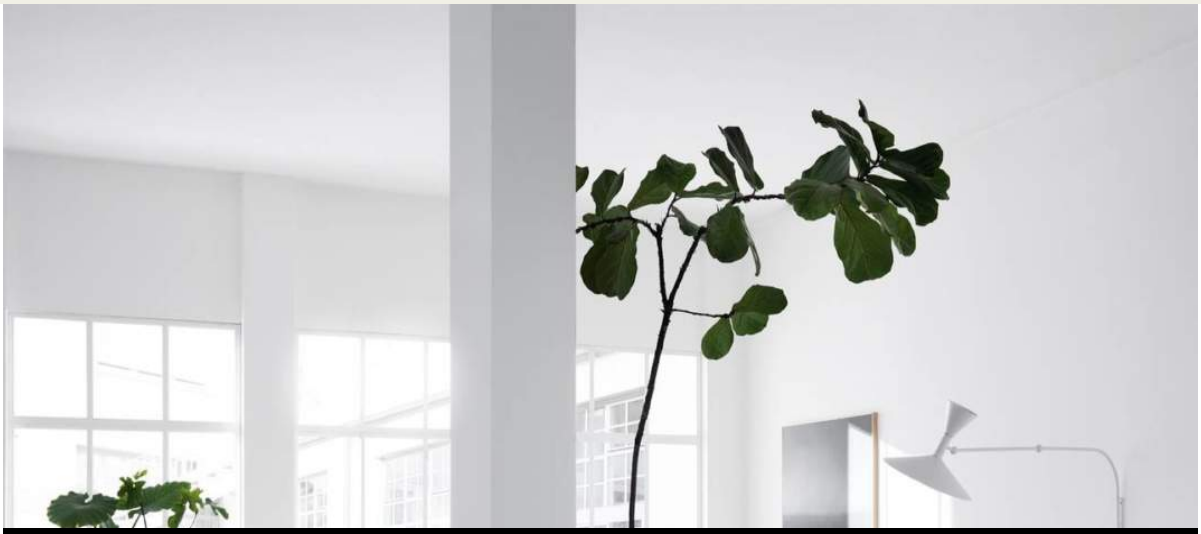
12 ottobre 2017

I trend immobiliari segnalano che il loft torna a conquistare i più giovani, che ricercano una casa - e una cucina - funzionale, conviviale e di design

<https://www.ambientecucinaweb.it/wp-content/uploads/sites/23/2017/10/abimis_loft_parigi_HD.jpg>

Abimis, cucina Ego, loft a Parigi

Molto diffusi anche all'**estero <https://www.ambientecucinaweb.it/in-un-loft-a-parigi/>** , **i costi dei loft italiani variano a seconda delle metropoli**. A **Milano**, la città più industrializzata d'Italia e dunque ideale in cui trovare locali industriali ristrutturati e adattati ad abitazione, i prezzi di un loft variano da un minimo di 3.100€ euro al mq a un massimo di 8.000 a mq, arrivando sino a 900 euro mq per le soluzioni più prestigiose con terrazzo o giardino. A **Roma** i prezzi variano dai 10.000 euro al mq per le abitazioni più lussuose ai 2.800 euro al mq per immobili in zone periferiche. Prezzi ancora più bassi per chi voglia acquistare un loft a **Torino**: dal minimo di 1.900 euro al mq sino ai 4.600 euro al mq per i loft nelle zone più trendy della città.



Dettagli di alta cucina. Il mondo Abimis

Chiara Scalco - 13 ottobre 2017

Come un Lego, tassello dopo tassello, la cucina Abimis prende forma in ogni suo dettaglio. Dalla forma alle dimensioni, dal piano alle ante, fino alle finiture. Trait d'union, l'acciaio inossidabile AISI 304, biologicamente neutro, ultra-resistente e sostenibile, perché riciclabile al 100%.
A rendere speciale ogni pezzo unico di 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 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. Ai tradizionali vani squadrati, Abimis affianca il vano con angoli raggiati, 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.
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 cassetti 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.

BLOG ARREDAMENTO

DESIGN | INTERIORS | ARCHITETTURA | STILI | IDEE | DECOR | AZIENDE

Cerca in Blog Arredamento:

Search

HOME

BlogArredamento

Chi Siamo

Contattaci

Il Network

Design

« Post Precedenti

11
Ott 17

Il mondo Abimis: l'alta cucina è nei dettagli

Pubblicato da blog ospite in Design, Dettagli Home Decor

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

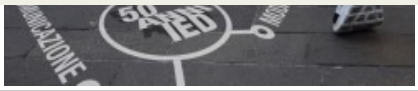
Abimis parte da questa domanda. Parte dal cuoco, attorno al quale solo successivamente costruisce un ambiente unico e articolato, cucito sui gusti e sulle necessità, interamente su misura.

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 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.



IED sono una storia. La storia di una comunità globale di giovani, creativi, studenti e docenti, professionisti e [...]

» LEGGI

ABIMIS: L'ALTA CUCINA E' NEI DETTAGLI

di Redazione

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 [...]

» LEGGI

TOSCANINI: IL PORTABITI DEI MILLENNIALS

di Cristiana Schieppati

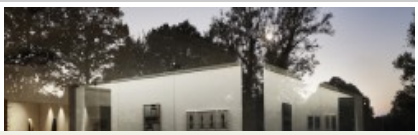
Toscanini, azienda di Isolella di Borgosesia fondata nel 1920, ha appena presentato la nuova collezione di portabiti in legno di faccio a Parigi a Maison & Object. Ispirata ai Millennials, la collezione si arricchisce di stelle in velluto o morbide rouches in pelle di capretto pensati per il guardaroba femminile. Le Rouches, il decoro per [...]

» LEGGI

ARTICOLI IN STILE E DESIGN

MOLTENI&C: INAUGURATA LA QUADRERIA CONTEMPORANEA @FLOATING CUBE

di Redazione



Dentro M&C, il giornalone multiculturale e plurale bilingue inventato da Luca Meda, da 10 anni si annida una committenza fotografica, visual art, che

DIMENSIONE D DANZA CON FL

di Redazione

» LEGGI

THOM BROWN DEBUTTANO D COLLEZIONE S

di Redazione

sciarpa è [...]

» LEGGI

TORY BURCH ITALIANE

di Redazione

ALL'EVENTO E

di Redazione

prestigioso studio di architettura e interior design Antonio [...]

» LEGGI

MOSTRA 50 ANNI IED: LA LUNA É UNA LAMPADINA

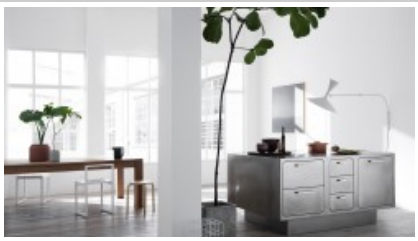
di Redazione

I cinquanta anni di attività che l'Istituto Europeo di Design festeggia il 26 ottobre negli spazi de La Triennale di Milano sono molto di più di una ricorrenza o di una data iconica. I 50 anni dello IED sono una storia. La storia di una comunità globale di giovani, creativi, studenti e docenti, professionisti e [...]

» LEGGI

ABIMIS: L'ALTA CUCINA E' NEI DETTAGLI

di Redazione



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 [...]

» LEGGI

TOSCANINI: IL PORTABITI DEI MILLENNIALS

di Cristiana Schieppati

Toscanini, azienda di Isolella di Borgosesia fondata nel 1920, ha appena presentato la nuova collezione di portabiti in legno di faccio a Parigi a Maison & Object. Ispirata ai Millennials, la collezione si arricchisce di stelle in velluto o morbide rouches in pelle di capretto pensati per il guardaroba femminile. Le Rouches, il decoro per [...]

» LEGGI

ALESSI: DE TRUFFLE - IL DESIGN

COSMOPOLITAN) H

di Cristiana Schieppati

» LEGGI

MOTORI: GIRI DI POLTRONE

HERTZ: NUOVI EXE

di Redazione

MODA: GIRI DI POLTRONE

CARLO CONDEMI K LABORATOIRES SV

di Redazione

» LEGGI

AERONAUTICA

ROBE DI KAPPA: 20

di Redazione

» LEGGI

In collaborazione con
ITA
Ministero dello Sviluppo Economico
CONFINDUSTRIA ANCMA
FIERA MILANO
MILANO
CRISALIDE PRESS srl
CHI E' CHI
· NEWSLETTER · CONTATTI · ACQUISTA PUBBLICAZIONI
TOP NEWS Ds: il primo di sei modelli Giovedì 1

LUNEDÌ, 9 OTTOBRE 2017

ABIMIS: L'ALTA CUCINA E' NEI DETTAGLI

di Redazione

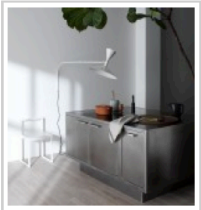
È il cuoco che deve adattarsi alla cu viceversa?

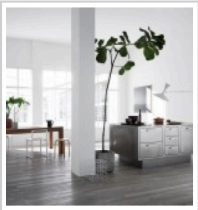
Abimis parte da questa domanda. Parte da attorno al quale solo successivamente costr ambiente unico e articolato, cucito sui gust necessità, interamente su misura.

Dalla forma alle dimensioni, al piano, alle a finiture: come un Lego, tassello dopo tas cucina (intesa come ambiente, come appen cuoco, non solo come oggetto) prende forma suo dettaglio, mai uguale e sempre al performante.

Trait d'union, l'acciaio inossidabile AI biologicamente neutro, ultra-resiste sostenibile, perché riciclabile al 100%.

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





1

TAG:

Non sono presenti commenti per questo articolo.

OGNUNO HA IN CASA PROPRIA UN LUOGO DOVE SI RIFUGIA PIÙ SPESSO, DOVE STA MEGLIO E PER MOLTI QUESTO RIFUGIO È PROPRI LA CUCINA!

Nella stanza più conviviale della casa si prepara il pranzo, la cena, lo spuntino, si chiacchiera, si condivide del tempo, perché no, anche delle passioni. Ogni **cucina ha uno stile** diverso, che sia moderna, country, contemporanea o classica, questa stanza della casa rappresenta il punto d'incontro di ogni famiglia. Questo mese vi proponiamo tre **cucine di alta qualità e Made in Italy**, tutte e tre dallo stampo moderno e colori freddi.

CARATTERE DI SCAVOLINI

Questo modello si contraddistingue per l'alto livello estetico, in cui bellezza, classe e design si fondono per valorizzar l'**ambiente cucina**. Elegante, rigorosa ma raffinata, Carattere è capace di parlare a un pubblico che ama linee essenziali, pur non rinunciando alla ricercatezza né tantomeno alla funzionalità. L'anta telaio rappresenta la cifra stilistica di questa nuova collezione. Rigorosamente laccata opaca, è disponibile in un' ampia gamma di colori. Noi qu ve la proponiamo in grigio ferro. Capace sia di valorizzare spazi ridotti che ambienti dalle grandi dimensioni, Caratte possiede numerosi elementi di personalizzazione, come ad esempio l'ampia cappa che può essere allineata ai nuovi pensili o gli schienali luminosi in vetro ad intensità regolabile. In questo programma, dove tutto è studiato nei minim particolari, con grandissima attenzione ai dettagli, anche la luce riveste un ruolo importante: disponibile sia all'interr dei pensili e delle colonne che nello schienale tra le basi e le mensole, contribuisce infatti a ridefinire con efficacia gli spazi.

Aria di Arredo3

Uno stile impossibile da imitare, dal sapore fortemente contemporaneo e dai dettagli unici. Aria ridefinisce gli stand e propone una nuova **idea di cucina**. Questo modello, infatti, si distingue principalmente per lo speciale basamento alto 24 centimetri, a differenza dei 12 comunemente utilizzati: un accorgimento tecnico e stilistico che conferisce alla cucina uno stile sobrio, elegante e raffinato. Aria interpreta bene il mood contemporaneo anche attraverso altri dettagli, come i cestoni a giorno con linee essenziali, l'anta dal bordino minimale e la boisere con i ripiani ultrasottili. Sull'isola, le basi in laminato Larice Vas con maniglia reggono un top in Corian bianco opaco dove trovano posto il **piano a induzione e il lavello integrato**. Al di sopra, una scenografica cappa offre una giusta illuminazione al piano a completare la composizione, due mobili portaoggetti con cestoni a giorno laccati creano un collegamento con la zo living.

Ego di Abimis

Con Ego, Abimis definisce un nuovo tipo di cucina, riprogettando gli spazi in una visione contemporanea. Rigore e design. Ego unisce estetica e funzionalità. Inserendosi alla perfezione in ambienti raffinati, questo modello con i suo blocchi in acciaio e le linee ergonomiche, riporta l'essenza del cucinare alla sua centralità. Una grande **isola centrale** ospita gli spazi dedicati a cuocere, preparare e impiattare, e due blocchi laterali sono destinati alla conservazione e a lavaggio. I piani sono senza fughe per garantire il massimo dell'igiene. Le **ante arrotondate** hanno un'anima in alveolare d'alluminio per attutire il rumore quando si chiude l'anta, mentre i ripiani, nei vani e nei moduli, sono estraibili, permettendo così di sfruttare fino in fondo lo spazio, rendendolo più facilmente accessibile.

MERCOLEDÌ, OTTOBRE 11, 2017

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

FOLLOW

homify MEMBER

LIONSHOME

+ BLOGLOVIN'

QUOTIDIANO.NET

SPONSOR

(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 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.

houzz

Come progettare una cucina funzionale da tenere sempre in ordine

Autore: houzz 24 ottobre 2017, 9:02

Quando si progetta la cucina il problema principale non è solo l'estetica o il design. Fondamentale è scegliere materiali e organizzare lo spazio in modo tale che questo ambiente della casa sia facile da pulire e tenere in ordine.

Quali elementi creano disordine e sono difficili da sistemare? Quali materiali sono più impegnativi di altri? In fondo una passata di spugna in più significa investire più del nostro prezioso tempo ogni giorno, quindi attenzione a scegliere bene! Gli aspetti a cui fare attenzione sono molteplici. Se da un lato i dettagli particolari ed elaborati o alcuni materiali nuovi possono incuriosire, non sempre si rivelano adatti ad avere facilmente la cucina lucida e ordinata. Piano di lavoro, maniglie e ante vanno scelti con attenzione, così come va studiata bene l'organizzazione dello spazio. Ecco alcuni trucchi e consigli per scegliere bene e lavorare meno!

cucina sempre ordinata e ben pulita è avere dei piani, sia di lavoro che mensole, più sgombri possibile da utensili e soprammobili. Unica eccezione qualche oggetto che all'occorrenza si possa infilare in lavastoviglie e togliere lindo e pronto per essere nuovamente esposto. Certe superfici si apprezzano anche di più se vi poniamo pochi oggetti, così da valorizzare lo spazio e magari il materiale stesso, anzichè i soprammobili!

Professionista: Luigi Bello Architetto - Trova più idee per cucine

Scegliere materiali facili da pulire Ci sono materiali che piacciono incondizionatamente, tranne poi trovarsi a dover lucidare e asciugare alla minima goccia d'acqua. E si sa, la cucina è una stanza che viene "usata" nel vero senso del termine, dagli schizzi di acqua alle gocce di olio, le mani sporche di farina e la marmellata che scivola giù dalla fetta di pane. Dalle semplici macchie ai segni delle mani, alle macchie dovute a cibi come fragole o limone, è importante scegliere materiali pratici, e non solo belli da vedere.

Professionista: Abimis - Scopri altre idee per cucine

L'acciaio. L'acciaio è molto pratico, si pulisce velocemente con un panno umido o con

dell'alcool in caso di unto. Soprattutto se satinato non crea problemi con i segni delle mani, se antigraffio può essere addirittura usato come base per piano lavoro. Resiste anche ai liquidi acidi come il succo di limone, alle macchie dei frutti rossi e al calore. La cucina in acciaio avrà un look tutto grigio e "più freddo", che fa molto cucina professionale, da evitare quindi se vogliamo trasmettere calore e colore.

Professionista: Marianna Di Gregorio - Trova più foto di case e interni

Finiture laminate. Sono meno eleganti ma molto più pratiche da pulire, in quanto resistenti ai detergenti per la pulizia domestica. Soprattutto quando sono opache, sulle finiture laminate si notano di meno i segni delle mani, gli schizzi e sono impermeabili. Da tener presente però, che essendo materiali trattati con resine, si danneggiano con il calore e si possono graffiare. È consigliabile non usare queste superfici come piano di lavoro, ma proteggerle con grossi taglieri

Finiture laccate lucide. Le ante lucide danno luce alla cucina, a patto che siano però impeccabili e questo in cucina risulta molto impegnativo! Soprattutto quando in famiglia ci sono bambini, la laccatura o qualsiasi finitura lucida è da evitare, poiché basta appoggiarvi un dito per lasciarvi un'impronta, figuriamoci quando dobbiamo cucinare o giocare con i bambini, con farina, uova, nonché colla e colori. La laccatura poi, con il passare del tempo può subire cambiamenti cromatici e se su base lignea può essere anche permeabile.

Nascondere alla vista Gli oggetti che sistemiamo in cucina sono molti e tutti diversi. Dal cibo ai piatti e bicchieri, poi le pentole e le varie attrezzature. Le ante in vetro sono belle quando contengono oggetti ordinati, come piatti, tazzine e bicchieri. Non si può dire altrettanto per le ante che contengono scatole di biscotti aperte, pacchi di farina o di pasta a metà, mixer e frullatore con i vari cavi elettrici attorcigliati. Tutte queste cose non sono belle da mostrare, quindi meglio se sistemate in ante chiuse ono molto pratici quegli angoli attrezzati con ante a ribalta, che alla loro apertura rivelano un vero e proprio piano lavoro, con tutti i piccoli elettrodomestici allineati e collegati alle varie prese di corrente. All'occorrenza si apre l'anta e si lavora e quando abbiamo finito, non resta che chiudere e tutto il disordine degli attrezzi rimane nascosto al suo interno.

Tag

cucina, **design**

Articoli correlati

- **Design, esiste quello spontaneo?**
- **A tavola!, con "Maison et Object 2009", a Parigi**
- **Intervista a Favaretto&Partners**
- **Fiere ed eventi per la Casa e l'Efficienza energetica a settembre 2008**
- **Originalità in bagno: materiali e finiture per dare personalità**

È il cuoco che deve adattarsi alla cucina, o viceversa? Abimis parte da questa domanda. Parte dal **cuoco**, attorno al quale solo successivamente il marchio 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**,

ABIMIS

Il mondo Abimis: l'alta cucina è nei dettagli

OTTOBRE 9TH, 2017 ARREDAMENTO (HTTPS://UDITE-UDITE.IT/ARTICOLI/ARCHITETTURA-EDILIZIA/ARREDAMENTO/)

Mi piace Condividi Tweet G+

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

ABIMIS

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

Il mondo Abimis: l'alta cucina è nei dettagli 12/10/17 09:23

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.

TAGS ABIMIS (HTTPS://UDITE-UDITE.IT/TAG/ABIMIS/) ALTA CUCINA (HTTPS://UDITE-UDITE.IT/TAG/ALTA-CUCINA/) CUCINE (HTTPS://UDITE-UDITE.IT/TAG/CUCINE/)