ABIMIS

GENNAIO 2018

estero

CAVALLERI
COMUNICAZIONE

COCINA INTEGRAL

CUARTO TRIMESTRE 2017 - Nº. 113 / WWW.COCINAINTEGRAL.NET

ÓRGANO DE DIFUSIÓN DE AMC

TENDENCIAS
COCINAS DE PIEDRA QUE NUNCA PASAN DE MODA

PRODUCTO
HERRAJES, APARIENCIA Y CORAZÓN DE LAS COCINAS ACTUALES

PRODUCTO
FREGADEROS PARA TODOS LOS GUSTOS

TENDENCIAS

COBLANCA CELEBRA EL ÉXITO DE SU CAMPAÑA OTOÑO 2017 Coblanca Group Doméstico S.L., empresa matriz y plataforma logística de Cadena Elecco en Madrid, Castilla-La Mancha y Castilla y León, celebra el éxito de su campaña de comunicación Otoño-2017. En su lanzamiento a principios de octubre, la Campaña de Otono de Coblanca contó como principal atractivo con la puesta en marcha de una ampliación en su gama de Ofertas Selección, la cual ha estado acompañada por diferentes herramientas de marketing, catálogo y folleto para puntos de venta, campañas personalizadas en redes sociales y material PLV corporativo Elecco Kitchen / Deccokitchen. La campaña, cuyos principales objetivos han sido el aumento de flujo de consumidores hacia tiendas asociadas y clientes de la Plataforma, así como facilitar la venta en tienda, y que ha contado con la indispensable colaboración y presencia de las principales marcas / partners de Coblanca, puede catalogarse como todo un éxito.

LOS LAVAVAJILLAS DE MIELE ECOFLEX G6000 GANAN EL PREMIO ECODESIGN La serie de lavavajillas EcoFlex G6000 de Miele, que se lanzó al mercado en 2016, ha sido galardonada con el prestigioso premio EcoDesign que otorga conjuntamente el Ministerio Federal de Medio Ambiente, Naturaleza, Construcción y Seguridad alemán, la Agencia Federal de Medioambiente y el Centro Internacional de Diseño de Berlín. Concretamente, este reconocimiento es para la tecnología EcoTech, un sistema de transferencia de calor que logra uno de los mejores valores de eficiencia energética del mercado, ahorrando un 20% de energía sobre la etiqueta de clasificación A+++. Se trata de una importante contribución con el medio ambiente que se ve reflejada también en la factura eléctrica de los consumidores.

NUEVA GAMA DE LAVADORAS WHT, DE SMEG La ventaja principal del motor Inverter, con el que cuentan las nuevas lavadoras WHT, de Smeg, es su larga duración y fiabilidad. Por eso, la compañía ofrece una garantía de 10 años sobre ese motor. Estas lavadoras están identificadas por un adhesivo, que da validez a esta garantía y certifica la durabilidad del motor Inverter.

ABIMIS, COCINAS FABRICADAS A MEDIDA Con elementos organizados de tal manera que todo esté inmediatamente al alcance y listo para funcionar, evitando pérdidas de tiempo innecesarias, las cocinas Abimis giran en torno a lo que se define como las cinco fases del cocinado: conservación, preparación, cocción, emplatado y lavado, típicas de las cocinas profesionales. Un ejemplo pueden ser los compartimentos extraíbles, extremadamente útiles para explotar el espacio de almacenamiento disponible y hacer que todo sea fácilmente accesible. Dependiendo de cada chef en particular, la cocina Abimis puede ser adaptada en todas sus dimensiones. El zócalo empotrado (de hasta 20 cm), que permite que los pies se muevan libremente y se pueda acceder fácilmente a toda la profundidad de la superficie de trabajo, puede modificarse para adaptarse a necesidades particulares, para hacer la cocina más alta o más baja sin perder sus volúmenes y proporciones, y que de esta manera la superficie de trabajo sea ergonómica y conveniente.

FORMICA INFINITI CONSIGUE UN PREMIO GOLD EN LOS GERMAN DESIGN AWARD 2018 Formica Group, inventor del laminado de alta presión (HPL), ha obtenido el premio Gold en los German Design Award 2018 con Formica Infiniti. Este material, ganador de múltiples premios, fue nominado en la categoría de Excelencia en Diseño de Productos, Materiales y Superficies y evaluado por un jurado internacional de 45 expertos en diseño. El material premiado es una superficie antihuellas y antimarcas, postformable, una nueva generación de laminados que ha sido reconocida con este prestigioso premio por su innovación en el mundo del diseño.

ELECTROLUX Y FUNDAL, POR LOS HÁBITOS SALUDABLES Electrolux firmó recientemente un convenio de colaboración con Fundal (Fundación Deporte Alcobendas), lo que le convierte en Socio Protector de la fundación durante un año. Los empleados de Electrolux podrán acceder a las diferentes actividades que lleva a cabo Fundal, como son los Torneos Interempresas, la mejora de la Conciliación Laboral a través de los proyectos "Días sin Cole" y el Campus Multideportivo de Verano.

SYSKOR kitchens storage

Abimis protagoniza una exposición sobre cocina y diseño en Barcelona

Del 15 de diciembre 2017 al 21 de marzo de 2018, Espai Rō expone *Dalla cucina alla tavola* (*De la cocina a la mesa* en castellano), una muestra dedicada al diseño y la gastronomía que cuenta con la colaboración de la cocina Ego de Abimis.

08.01.2017 Para la ocasión, **Espai Rō**, estudio de arquitectura y showroom de mobiliario de diseño con sede en Barcelona, ha seleccionado algunos objetos y piezas de mobiliario representativos de su mirada personal alrededor del mundo de la comida, entre los que destaca especialmente la colaboración de la firma de cocinas italiana **Abimis**, que traslada la alta calidad y la tecnología de las **cocinas profesionales de acero inoxidable**

Newsletter

Su email

ENVIAR

Último número

Leer on-line Cocina Integral 113

al ámbito doméstico.

La exposición tiene como protagonista la **cocina Ego de Abimis**, con diseño de **Alberto Torsello**, una **isla realizada en acero inoxidable**, material característico de las cocinas profesionales de hoteles y restaurantes. Representativos del diseño de Ego son la **ausencia de juntas**, los **perfiles redondeados**, la **resistencia** a los golpes y el **pulido orbital** que reduce la visibilidad de rayas y huellas. La atención al detalle y el deseo de crear un producto excepcional ha llevado a diseñar hasta las bisagras de las puertas, también en acero, que están soldadas y quedan ocultas a la vista.

Objetos de diseño

En la muestra *Dalla cucina a la tavola*, algunas **piezas seleccionadas** acompañan al comensal en este viaje entre objetos de diseño que encajarian en el hogar de los paladares más refinados.

Merecen mención la cubertería de Cleto Munari diseñada por Carlo Scarpa (1977), el aparador Hommage de la firma suiza Röthlisberger Kollektion diseño de Atelier Oï (2012) o la librería Pensile diseño de A. & P. G. Castiglioni (1957) de la editora danesa Karakter-Copenhagen. La exposición, abierta al público, cuenta con un total de 41 piezas de firmas como Mingardo, PP Møbler, Davide Groppi, When Objects Work, Moroso, Venini, además de las antes mencionadas Abimis, Cleto Munari, Röthlisberger Kollection o Karakter-Copenhagen. Este completo viaje culinario se podrá disfrutar en Espai Rö **hasta la primavera de 2018** y representa

Descargar Cocina Integral 113 en PDF

Síguenos en **facebook**

Cocina Integral
6181 Me gusta

Me gusta esta página

Cocina Integral
2 ore fa

Nuovo catalogo di Lino Al
http://www.cocinaintegral.
uevo-catalogo-lino-alonso

· Ver original ·
Califica esta traducción

Nuevo catálogo de L
La empresa fabricante de coci
COCINAINTEGRAL.NET

Me

una fantástica carta de presentación para el debut de la marca italiana Abimis en Barcelona.

Abimis y Prisma

Ab imis fundamentis es una expresión que indica la necesidad de la renovación radical de un nivel de vida, y es precisamente alrededor de este concepto que nace Abimis, empresa del grupo Prisma que lleva la restauración profesional de las grandes instalaciones hasta los ambientes domésticos. Las cocinas Abimis, realizadas por encargo, se trabajan **de forma artesanal**, una por una. El **acero AISI 304** consigue que, además de ser resistentes, tengan una **duración ilimitada**, sean **fáciles de limpiar**, **reciclables al 100%** y absolutamente **higiénicas.**

*Para más información: abimis.com

8/01/2018 | Empresas | 0 Comments

Share This Story, Choose Your Platform!

Related Posts

Mengual expondrá sus novedades en Maderalia

Mengual, empresa especializada en herrajes para la madera, presentará en Maderalia múltiples novedades, entre ellas la colección Vintage Industrial, que goza de gran aceptación entre los clientes de la compañía.

Cosentino, en KBIS 2018

Cosentino participará en el certamen KBIS 2018. La feria se celebrará en Orlando (Florida, EE.UU.) desde mañana día 9 hasta el 11 de enero.

Griferías Galindo: una grifería para cada cocina

Griferías Galindo cuenta con diversas series de griferías que se adaptan al espacio decorativo de cada cocina

Abimis protagoniza una exposición sobre cocina y diseño en Barcelona

Del 15 de diciembre 2017 al 21 de marzo de 2018, Espai Rö expone Dalla cucina alla tavola (De la cocina a la mesa en castellano), una muestra dedicada al diseño y la gastronomía que cuenta con al colaboración de Abimis.

AVISO LEGAL SOBRE LA PROTECCION Y EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALE

Le comunicamos que su dirección de correo electrónico forma parte de nuestra base de datos y est una lista de correo. Disponemos de sus datos porque usted ha aceptado la recepción de nue comunicaciones. Acorde a la Ley de Servicios de la Sociedad de la Información y la Ley Orgánica 1 Protección de Datos española tiene usted derecho de oposición, acceso, rectificación y cancelación d

Si desea darse de baja haga clic aquí

Agenda de enero: los eventos que anuncian el primer mes del año

Dalla cucina alla tavola, Abimis X Espai Rö. Hasta el 21 de marzo, Barcelona

Espai Rö, el estudio de arquitectura y espacio de diseño ubicado en Barcelona tiene varios motivos por los que convocar este mes de enero. Primero, ha incorporado la firma de cocinas de acero inoxidable Abimis de la cual se puede ver el modelo Ege en su tienda y dos, junto a ella, celebra la exposición *Dalla cucina alla tavola*, una selección de piezas y objetos en los que participan firmas internacionales con la comida como hilo conductor. La exposición se puede ver hasta el 21 de marzo en Espai Ro.

Agenda de enero: los eventos que anuncian el primer mes del año

Jazmín Castresana / 29.12.2017 / Eventos / agenda, charlas, exposiciones, muestras

Artículos Relacionados

HOMEFRONT™
The art of living
WINTER 2017/18 ▪ $5.95
Storied style: the atelier returns
On Tour:
Sailing the Queen Charlottes
Letters from Laos
Montreal's floating spa
A cenote in Yucatan
$5.95
04
homefrontmagazine.ca

Photo: Abimis

Ergonomic design
For the passionate cook, this bespoke stainless steel pantry puts everything in reach and easily accessible.

Photo: Melitta

Wireless wonder
Achieve perfectly cooked and juicy steak, chicken or fish every time with this wire-free meat thermometer.

Shopping information
• designhotels.com • fugarussia.ru • brummelcucine.it
• debenhams.com • corbettlighting.com • vistaalegre.com
• euro-line-appliances.com • emilehenry.com • shop.designist.ie
• 24bottles.com • hotelchocolat.com • amara.com • tomdixon.net
• annanewyork.com • fabioluciani.com • ivvnet.it • accompanyus.com
• jlcoquet.com • littlewoodsireland.ie • palazzokitchens.co.nz
• bindlebottle.com • menu.as • meater.com • abimis.com

Sigrid McCandless, ARIDO, IDC, CMKBD, is an interior designer and certified kitchen and bath designer. She is the owner of Avonbridge Interiors and past president of the National Kitchen and Bath Association (Ontario Chapter).

TASTY **TREATS**

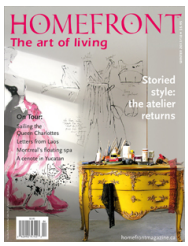
Cake, I Love You
From a simple, old-fashioned chocolate mayonnaise cake with melted chocolate frosting and peanut butter blackout, to Dixie's Banana Bourbon Stack Cake with a heady brown sugar glaze, these are real crowd pleasers from master baker Jill O'Connor.
chronicle books.com

Making Chocolate, From Bean to Bar to S'more
From Dandelion Chocolate, a bean to bar chocolate factory in San Francisco, comes a step-by-step approach to making chocolate with only two ingredients: Cocoa beans and sugar. From bean scorching tips through to the entire chocolate-making method, this book is an informative read that unravels the mystery of chocolate.
clarksonpotter.com

The Perfect Cookie
Months of research have gone into developing the 250 fabulous recipes in America's Test Kitchen's *The Perfect Cookie*. From foolproof brownies to scrumptious bars and cookies to nibble on, this cookbook's a keeper.
americastestkitchen.com

HOMEFRONT™
The art of living

ADVERTISE WITH US CONTACT US



JANUARY 7, 2016

Like 0 Tweet Pin it Share 1

Bella Cucina Goes Urban Loft

By Sigrid McCandles

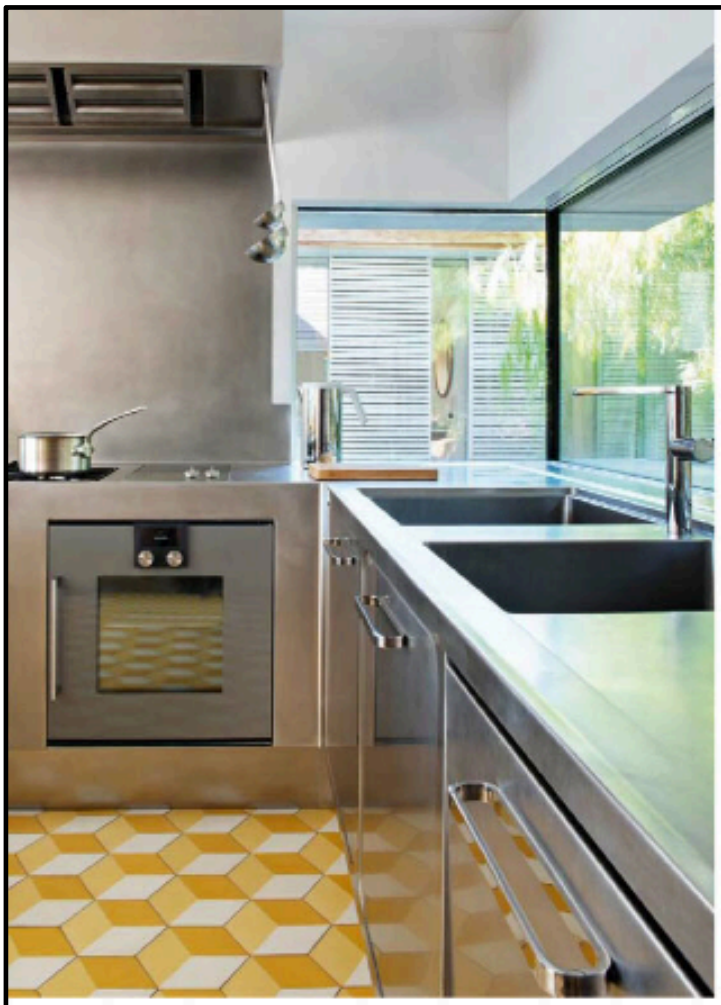
Unrestrained by walls and divided spaces, the loft kitchen can be as expansive an area as you feel appropriate to accommodate your lifestyle. From intimate dinner parties to entertaining a crowd, the key is finding the right balance. Every kitchen needs to have practical storage and be highly functional, as well as having a signature look. Industrial sleek stainless steel or eco-chic reclaimed wood? The choice is yours!

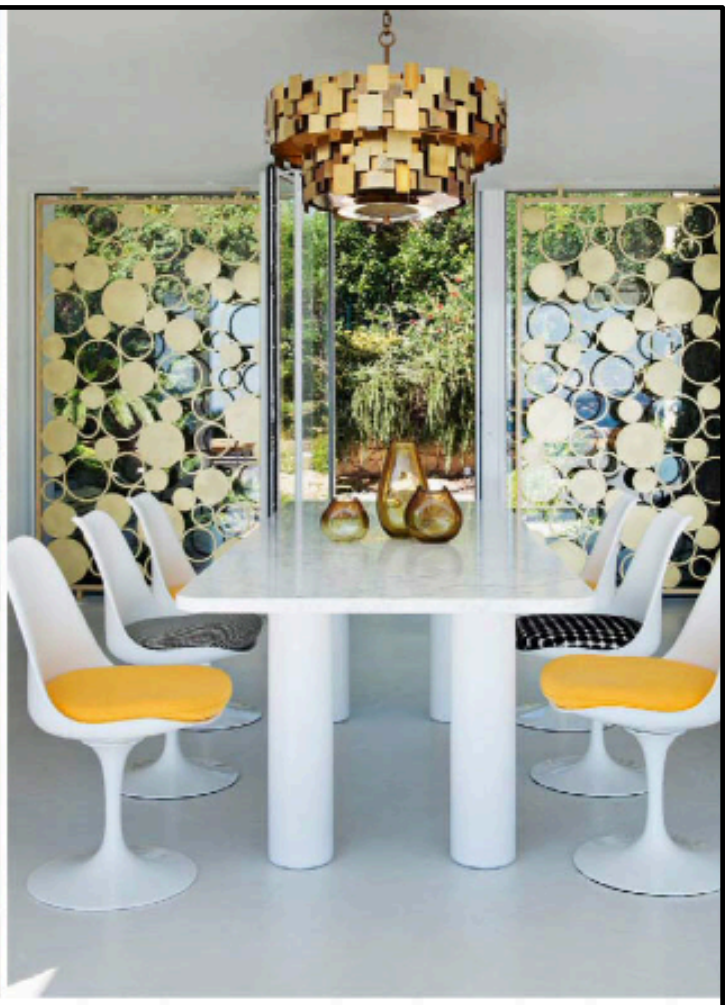
Code red
Luxury comes in a glossy red package in this curvy kitchen by Ferrari.
Photo: KicheConcept

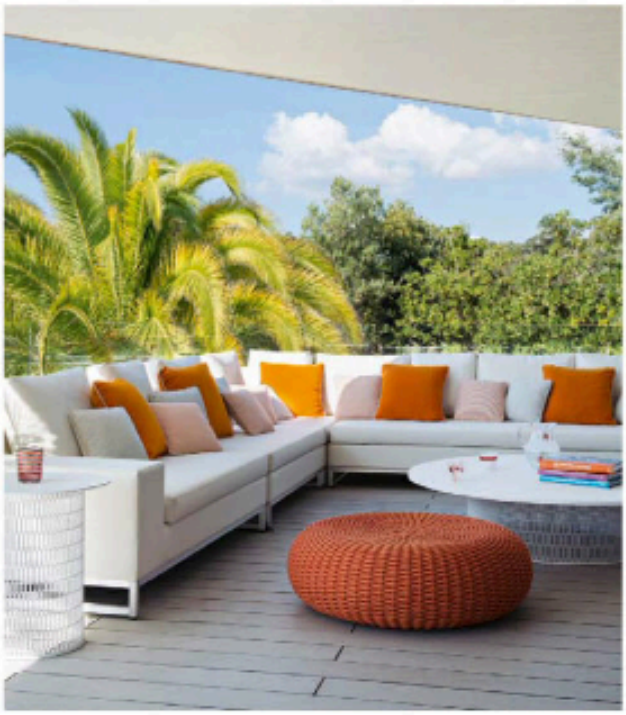
Kitchen robot
Grind, mix, cook. The possibilities are endless with this unique all-in-one appliance.
Photo: Thermomix

Fancy fromage

CONDÉ NAST
House & Garden
SOUTH AFRICA'S FINEST DECOR MAGAZINE
JANUARY 2018 R55,00 (incl.VAT)
STYLISH ESCAPES
HOLIDAY AND WEEKEND HOUSES WE LOVE
BRAND NEW CREATIVES
7 LIFESTYLE TALENTS TO KNOW NOW
THE COLOUR BUZZ
USING HUES TO MAKE A ROOM POP







CLOCKWISE, FROM TOP LEFT IN THE STAINLESS-STEEL KITCHEN, GAGGENAU APPLIANCES ARE COMBINED WITH CHEERFUL BISAZZA TILES; EERO SAARINEN 'TULIP' CHAIRS FROM KNOLL AROUND THE 'HORNU' TABLE FROM INTERNI EDITIONS; L-SHAPED SEATING AND FURNISHINGS IN ZESTY TONES CREATE A COMFORT ZONE ON THE VERANDAH

Upon entering the villa, guests are greeted by the bright dining room. Located between the two wings, it is the veritable heart of the home. Beyond lies the mirror pool, the centre of the composition, and past that, the sea. Around the pool is a deck of composite wood, a simple and elegant choice reflecting the view surrounding it.

Back inside, the living room draws from the spirit of the sixties, pairing bright blue and yellow to continue the sense of contrast and boldness found throughout. A custom carpet covers the floor upon which sit Arne Jacobsen's iconic 'Egg' chairs. Two striking sofas are dressed in velvet and a coffee table in gilded aluminium leaf bring it all together.

The yellow motif is carried through to the kitchen, where colourful tiles are balanced by chic stainless-steel appliances. Soft colours were chosen for the master bedroom, where a photo of Françoise Hardy by Jean-Marie takes pride of place. In the master bathroom, cabinets and mirrors play with different types of marble, while the taps are finished with brushed copper.

'In this reimagined villa, a joyful spirit had to be created,' says Pierre. They certainly got that right. What was once a dated and unimaginative house has, with the help of Nathalie and Pierre, become a characterful space infused with joy. Every piece has been selected for its unique significance, and together they become more than the sum of their parts. The home is as much a part of its surroundings as it is a complement to Julia and Xavier, and has become the perfect end destination. ■

HOUSE
AND LEISURE
THE PLEASURE OF LIVING HERE NOW
the TRENDS issue
EXCLUSIVE
AT HOME WITH
SA DESIGN MAVENS
TREVYN & JULIAN
MCGOWAN
REST UP BRILLIANT
BEDROOM IDEAS
WIN A WEEK IN JAPAN
FOR TWO WORTH R50 000

VIEW design

THE 2018 trend report

OUR ROUNDUP OF THE HOTTEST IN
DECOR, DESIGN AND LEISURE THAT THE NEW YEAR WILL BRING

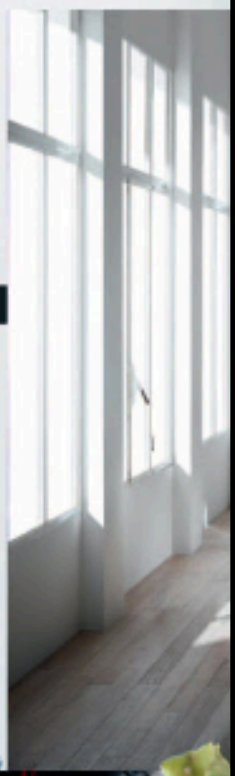
TEXT **ROBYN ALEXANDER, KHOLEKA KUMALO, JULIET MCGUIRE** PHOTOGRAPHS **LOEWE, TILT ARCHITECTURAL FEATURES, SUPPLIED**

11.

SHOW SOME COMMITMENT

Sartorially speaking, nothing looks quite as avant-garde right now as dressing in a single shade from head to toe. Any colour will do, as long as it isn't black (too easy, too '80s) but the boldest versions of the style are in rich jewel tones: ruby reds, royal blues and emerald greens. Recently spotted on the catwalk at Roksanda (pictured) and in the pages of *The Gentlewoman* magazine, this isn't an easy look to master, but the final effect is definitely worth it.

12.



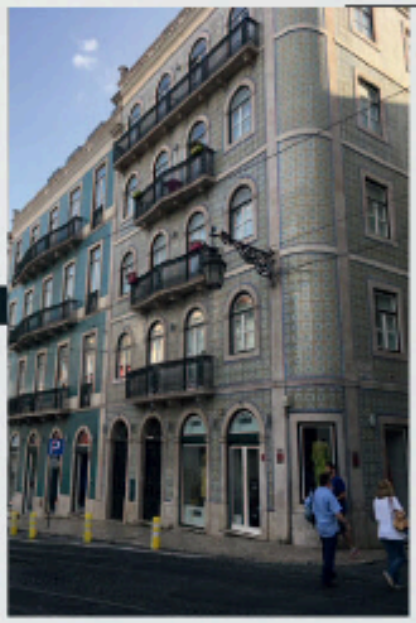
CULT SHOE

The international runways pointed us straight to the type of footwear to pay attention to this year – a modern take on the traditional cowboy boot. From Calvin Klein's metal-tipped iteration to Alexander McQueen's sleek 'lace-up' offering (pictured), get yourself a pair for autumn.

13.

CHEF'S CHOICE

2018'S ULTIMATE KITCHEN MATERIAL IS STAINLESS STEEL. FOR THE SERIOUS COOK, WHAT COULD BE MORE DESIRABLE THAN STURDY, SLEEK, HYGIENIC STAINLESS-STEEL WORKTOPS AND CUPBOARDS? ITALIAN COMPANY ABIMIS JUST RELEASED A GORGEOUS HIGH-END RANGE (PICTURED), BUT YOU CAN ALSO BUILD YOUR OWN USING RESTAURANT KITCHEN FITTINGS.



14. *BOM DIA, **LISBOA***

It might be one of the oldest cities in Europe, but Lisbon is also bursting with renewed energy and verve. It's amazing to look at, with romantic cobbled streets, picturesque old trams and wonderful tiled buildings. The weather is great, the views – and beaches – are superb, and the food is tasty, fuss-free and downright excellent. (You can also dine in style at one of the city's five Michelin-starred restaurants.) We're longing to spend some quality time here in 2018, with visits to Sintra, Porto and the Azores on the side.

15.

MIXED **MEDIA**

From walls and floors to storage, this is the year for combining shapes, colours, patterns and textures in a way that both show off your design acumen and offer practical design solutions at home. Pair concrete with parquet, terracotta with ceramic, and juxtapose rough with smooth, hard with delicate... the options are endless and contrast is key.

CHECK OUT OUR PINTEREST BOARD FOR INSPIRING USES OF MIXED FLOORING MATERIALS

16.

WASTE NOT, WANT NOT

Although eating beetroots, carrots and all their edible underground friends from root to leaf isn't new, conceiving inventive dishes from the parts that are too commonly considered scraps is a culinary variation we're warming to quickly. Think carrot-top salad, beetroot-leaf pesto and spinach-stem stir-fry. What's essential here is starting with quality vegetables.

(http://www.imcb.info/)

Síguenos :

(http://www.facebook.com/imcocinasybanos)

(http://twitter.com/intent/follow?source=followbutton&variant=1.0&screen_name=/revistaimcb)

(https://plus.google.com/+ImcbInfo/posts)

30-01-2018 Texto a buscar

Publicidad

Tendencias (http://www.imcb.info/categorias/31342/0/Tendencias) Cocinas (http://www.imcb.info/categorias/31427/0/Cocinas)

Abimis, cocinas hechas a medida (http://www.imcb.info/noticia/14282/abimis-cocinas-hechas-a-medida)

(http://www.imcb.info/noticia/14282/abimis-cocinas-hechas-a-medida)

29 de enero de 2018 20:00

2 1 12

> Diseñar una cocina Abimis es como confeccionar un vestido de alta costura: puedes personalizar el corte, el color, el material para que se convierta en una pieza única, en una obra de arte.

Conservando su característica principal, el **acero inoxidable** que la hace resistente, duradera, segura y ecosostenible, la marca Abimis permite personalizar los acabados de sus cocinas tanto la parte superior como el resto de puertas.

Anuario

(http://www.imcb.info/revista/99/)

Publicidad

La **aparente frialdad del acero puede reducirse combinándola con la piedra natural,** el acrílico, la madera u otro tipo de materiales, o pintando la estructura en la tonalidad que se prefiera. Muestra de ello, esta firma presentó en la pasada edición de **Eurocucina**, una edición personalizada con puertas de madera y con una espectacular **encimera de granito negro** en acabado en piel.

publicidad

Nuevo Iconic White

SILESTONE

RADIADORES EXCLUSIVOS

Arredissima

Catalogo 2018 Arredissima

Approfitta degli Sconti,
Scarica Gratis il Catalogo!

Recomendado para ti

Los tiradores vintage, tendencia en baños y cocinas
www.imcb.info

Grandform presenta el nuevo sistema de hidromasaje
www.imcb.info

Una reflexión sobre el futuro de la vivienda clausura la
www.imcb.info

BJB lanza sus nuevos conectores SMD Nano, de
www.imcb.info

Cielo lanza dos colecciones que combinan funcionalidad,
www.imcb.info

El gran salto de Grass en Maderalia
www.imcb.info

Las cocinas de acero inoxidable Abimis llegan a Barcelona

21/12/2017 by Jazmín, in category DISEÑO

La firma italiana de **cocinas Abimis llega a Barcelona** gracias a **Espai Rö**. Sus **cocinas de acero inoxidable** traen **lo más destacado del ámbito industrial al espacio doméstico**. El reciente arribo se celebra en el marco de la exposición "Dalla cucina alla tavola", que se puede visitar en el mismo **Espai Rö.**

Ego, Abimis, en Espai Rö, Barcelona ©Iris Humm

Abimis en Espai Rö Barcelona

Abimis nació en 2013 como parte del **grupo Prisma** –empresa italiana fundada en 1987 dedicada al diseño y fabricación de cocinas en acero inoxidable para hoteles, restaurantes o cruceros– con el objetivo de acercar "la cocina que el restaurador quisiera en casa". En Barcelona, llega de la mano de **Espai Rö, el estudio de arquitectura y espacio de diseño fundado en 2010 por el arquitecto Efrem López**, actualmente distribuidor de Abimis para la provincia de Barcelona.

Ego, Abimis, en Espai Rö, Barcelona ©Iris Humm

"La cocina que el restaurador quisiera en casa"

El rasgo diferenciador de Abimis y que se puede ver en **el modelo Ego –**diseño del arquitecto Alberto Torsell–, **expuesto en Espai Rö** es que las cocinas "están completamente **diseñadas en acero inoxidable**", explica Pablo Plasencia, agente comercial de Abimis para España, Andorra y Portugal, subrayando la diferencia con otras cocinas en las que sólo el sobre es de este material y el resto de la estructura de madera.

Detalle del tirador, Ego, Abimis, Espai Rö, Barcelona ©Iris Humm

Ego, un diseño adaptado al espacio residencial

La encimera y la estructura conforman un **monobloque diseñado totalmente en acero** que lleva la experiencia y emoción de **la cocina industrial al ámbito doméstico**. Un diseño y líneas suavizadas así como puertas redondeadas y tiradores realizados de manera artesanal armonizan la calidez de los espacios residenciales.

Ego se adapta a diferentes electrodomésticos y a las **medida solicitadas por el cliente** y, entre otras ventajas, presenta alta resistencia, duración ilimitada, es fácil de limpiar, reciclable al 100%, absolutamente higiénico y, ante la pregunta cómo actuar frente a rayaduras, Plascencia responde que, pasado el tiempo "la encimera se puede pulir sin ningún inconveniente". El precio aproximado de Ego es de 37 mil euros con iva, sin electrodomésticos.

> "En la próxima edición de Eurocucina, celebrada en el Salón del Mueble de Milán 2018, Abimis presentará novedades en modelos de cocinas para exterior", dice Pablo Plasencia.

Parte de la exposición "Dalla cucina alla tavola",Espai Rö, Barcelona, ©Iris Humm

"Dalla cucina alla tavola", la exposición vigente en Espai Rö

+ ideas

Como en la piscina Las chancletas han dado un paso más allá de las piscinas y se han instalado definitivamente en el territorio de la moda. Masculina y femenina. Con y sin calcetines. Pura tendencia.

ZAPATILLAS DE SANDRO

VIENEN CURVAS

Es de acero inoxidable, como las cocinas profesionales, pero con una atención al detalle artesanal que ha llevado a diseñar hasta las bisagras, que están soldadas y ocultas a la vista. La firma Alberto Torsello para la empresa Abimis, que las realiza por encargo una por una con su sello particular: ausencia de juntas, perfiles redondeados y pulido orbital que reduce la visibilidad de rayaduras y huellas. **B.C.**

COCINA EGO. DE ABIMIS, EN ESPAIRÖ. WWW.ESPAIRO.COM

LA RUTA MÁS CHIC

Una guía exquisita, la que firma esta ilustradora, Megan Hess, que ha trabajado para medios como *Vanity Fair* o *Time* y grandes firmas como Tiffany & Co. o Bergdorf Goodman. En este libro propone, a su gusto, los establecimientos imprescindibles para los amantes del lujo o el diseño, los restaurantes y locales gourmet más selectos o los rincones de la ciudad con más glamur.

NUEVA YORK A TRAVÉS DE LA MODA. MEGAN HESS. 17,95 €. ED. LUNWERG

Google Visualizza questa pagina in: Italiano Traduci Disattiva per: Spagnolo Opzioni ▼

Dalla cucina alla tavola

Hasta el 21 de Marzo

Espai Rö Gallery

web: espairo.com

El estudio barcelonés de arquitectura Espai Rö presenta la exposición "Dalla cucina alla tavola", dedicada al disen?o y la gastronomi?a. La muestra, que se puede ver en el showroom de mobiliario de diseño de Espai Rö, está compuesta por una selección de 41 piezas y muebles relacionados con el mundo de la comida de firmas como Mingardo, PP Møbler, Davide Groppi, When Objects Work, Moroso y Venini.

La protagonista de la exposición es la isla Ego de la firma de cocinas italiana Abimis. Realizada en acero inoxidable y diseñada por Alberto Torsello, Ego destaca por la ausencia de juntas, los perfiles redondeados, la resistencia a los golpes y el pulido orbital que reduce la visibilidad de ralladuras y huellas. La atención al detalle y el deseo de crear un producto excepcional ha llevado a su creador a diseñar hasta las bisagras de las puertas, también en acero, que están soldadas y quedan ocultas a la vista.

Merecen también especial atención la cubertería de Cleto Munari diseñada por Carlo Scarpa (1977), el aparador "Hommage" de la firma suiza Röthlisberger Kollektion diseño de Atelier Oï (2012) y la librería Pensile diseño de A. & P. G. Castiglioni (1957) de la editora danesa Karakter-Copenhagen.

Compartir en Facebook esta exposición Tweet comparte en Twitter esta exposición Como llegar

LOOKBOX LIVING

Inspiring homes, the designers that create them, and the products we love

http://www.lookboxliving.com.sg/)

LookboxLiving Issue #53
On sale now

SUBSCRIBE

(http://www.lookboxliving.com.sg/subscriptio

DESIGN TREND: STANDALONE KITCHEN FURNITURE FOR URBAN HOMES

Versatile, utilitarian-chic kitchen units that resemble loose furniture are emerging, as the kitchen space within the modern home evolves.

16 January 2018

Text by Louisa Clare Lim

How we perceive and use the kitchen space at home is dramatically different from how we used to do so. In fact, as mindsets and lifestyles constantly evolve, so do design trends, in keeping with changing times.

With the model of the contemporary living space for the young, busy urbanite in mind, kitchen manufacturers are coming up with standalone kitchen systems that look just like loose furniture – deviating from the made-to-measure, fitted kitchens that have been the norm.

These "kitchen furniture" designs are not only highly suitable for open-concept spaces, they can be personalised to suit different needs – neatly packaged in a form-meets-function aesthetic.

(http://www.facebook.com/share
u=http://www.lookboxliving.com.sg/proc
trend-standalone-kitchen-furniture-fo
homes/&t=Design Trend: Standalone
furniture for urban homes)

(http://twitter.com/home?status=D
Trend: Standalone kitchen furniture fo
homes
http://www.lookboxliving.com.sg/produc
trend-standalone-kitchen-furniture-for-
homes/)

(http://plus.google.com/sha
url=http://www.lookboxliving.com.sg/pro
trend-standalone-kitchen-furniture-for-ur

(http://www.linkedin.com/s
mini=true&url=http://www.lookboxliving.
trend-standalone-kitchen-furni
homes/&title=Design Trend: Standalon
urban homes&source=http://www.lo

(http://www.lookboxliving.com.sg/wp-content/uploads/2018/01/PH146686.jpg)

#2 Sunnersta (http://www.ikea.com/sg/en/catalog/products/90303291/)mini kitchen, from Ikea (http://www.ikea.com/sg/en/)

Sunnersta is perfect for small cook spaces or kitchenettes where only light cooking is done. Its utilitarian, slim frame lets you integrate a mini-fridge, and attach hooks to hang tools and cookware. Combine with other Ikea basic pieces like open shelves to get more out of it.

(http://www.lookboxliving.com.sg/wp-content/uploads/2018/01/Ego_0rbitata_02.jpg)

(http://www.lookboxliving.com.sg/wp-content/uploads/2018/01/Ego_lucida_02.jpg)

(http://www.lookboxliving.com.sg/wp-content/uploads/2018/01/Ego_five-phases_02.jpg)

#3 Ego kitchen units, from Abimis (https://abimis.com/)

Italian brand Abimis believes in designing to adapt to the chef / user, and has come up with the Ego kitchen system that's based on five phases – storing, preparing, cooking, serving and washing. The modular units are tailor-made to individual needs and tastes, from shape and size to the worktop, doors and also finishes.

Nº1 DECORACIÓN ON LINE
www.micasarevista.com
micasa
IDEAS Y MÁS IDEAS
AÑO XXIV- Nº 280 - 2 EUROS • CANARIAS 2,15 EUROS
CABECERO+MESILLA
La pareja protagonista en tu dormitorio
EL BAÑO IDEAL
Con doble ducha y revestimientos chic
19 SOFÁS QUE TE SENTARÁN BIEN
micasa +práctica GRATIS
TODO POR 2€
compras
PRIMERA VIVIENDA
EL EQUIPO PERFECTO PARA TU NUEVA VIDA
Descubre el open concept
CASAS SIN LÍMITES

1

La luz de trabajo en la cocina debe ser directa y cenital. Además, añade lámparas que contribuyan a la iluminación ambiental del salón mientras no se cocina. **Modelo** *Plato Estocolmo* (49 €). En Cult Furniture.

2

Calcula que todo, incluso aquellos accesorios más cotidianos, quedarán a la vista. Asegúrate de que armonizan en estilo y color con la decoración del resto. **Cubo** de basura metálico (39 €). Es de Bloomingville.

CONCEPTOS BÁSICOS

1 LA UNIÓN HACE LA FUERZA

La integración de la cocina en el salón es un factor clave dentro de la tendencia *open concept*, de espacios compartidos. ¿Sus ventajas? Concentra la vida familiar en una zona común más amplia, conduce la luz natural del salón hasta el último rincón de la cocina y facilita una distribución flexible, que rentabiliza mejor el espacio. A cambio, se impone delimitar cada ambiente sin alterar la armonía del conjunto. Aquí, la diferencia de altura de los techos actúa como frontera visual entre ambos. **Reforma** del estudio LF91 Proyect Management y Jaume Alomar. La **decoración** es de Andrea Pussin, de Organic Studio.

2 LOS TABURETES

La barra de desayunos se utiliza con frecuencia como un elemento separador que permite orientarnos tanto hacia la cocina como hacia el salón. Si se quiere comer en ella, los **taburetes** resultan imprescindibles. Estos, con respaldo (desde 333 €) y sin él (desde 287 €) son de *lagranjacollection.com*

3 ATRACTIVA Y PRÁCTICA

El diseño de una cocina integrada debe ser estético, pero también ha de facilitar las cinco fases del proceso culinario: conservar, preparar, cocer, emplatar y lavar. Los **muebles** de la firma Abimis, de acero y ergonómicos, lo permiten.

3

claves cocinas integradas

Hay accesorios que, por su uso continuo, deben quedar a mano. De Bloomingville, **soporte** para el papel de cocina, en madera de paulownia (15 €).

La fundadora del Estudio de Arquitectura de Interiores y Diseño Inés Benavides, nos da las pautas para acertar en la reforma. "Tabiques y muros se pueden tirar, a condición de reforzar la estructura." Pero no solo éstos, "también es posible cambiar de sitio radiadores y otros elementos, para conseguir una distribución mejor." Si la altura lo permite, "es importante elevar los techos para ampliar el espacio, pero en este caso, se debe analizar por dónde se pasarán las instalaciones", aclara Inés. Las instalaciones de fontanería, se pueden colocar allí donde mejor encajen el fregadero y los electrodomésticos, ya que "en el caso de las cocinas, no es necesario que los desagües estén muy cerca de las bajantes," explica.

Con su malla de acero, la **cesta** *Risatorp* mantiene aireadas frutas y verduras frescas (10 €). De Ikea.

Colgada, parecerá una versión divertida de los trofeos de caza. Tabla de cortar (13,90 €). En *www.carmoebel.de*

IDEAS QUE SOLUCIONAN

1 SIN OLORES

Un temor habitual a la hora de unir la cocina al salón es la propagación de aromas desagradables. La firma Abimis dispone de este **cubo de basura refrigerado,** que reduce la proliferación de bacterias que causan mal olor. Y las firmas de electrodomésticos cuentan con campanas extractoras con gran capacidad de absorción. Como el Sistema de Aspiración Perimetral Contour, de Teka, que renueva el aire de la cocina 27 veces cada hora.

2 ECONOMIZAR TIEMPOS

Acortar tareas cuando, apenas a dos metros, se ve un partido importante o tiene lugar una reunión, es posible. La griferia *Grohe Red* proporciona agua filtrada a 100° directamente del grifo para preparar café o té, cocer pasta… Un regulador de pulverización garantiza el flujo constante de agua hirviendo sin peligro de salpicaduras. Su tecnología *CoolTouch* evita que el caño se caliente e incluye botón de seguridad para los niños. **Grifo** (desde 1.489 €), de Grohe.

 Ver direcciones en pág. 120

Tạp chí nhà đẹp sang – Cẩm nang nội thất nhà đẹp sang

Xu hướng thiết kế bếp đẹp bằng vật liệu thép không gỉ lên ngôi 2018

(https://nhadepsang.com.vn/mau-nha-dep/2018/01/xu-huong-thiet-ke-bep-dep-bang-vat-lieu-thep-khong-gi-len-ngoi-2018/)

Espai Rö dedica su exposición "Dalla cucina alla tavola" al diseño y a la gastronomia

15 ENERO, 2018

Del **15 de diciembre 2017 al 21 de marzo de 2018**, **Espai Rö (http://espairo.com)** expone "*Dalla cucina alla tavola* ", ("*De la cocina a la mesa*" en castellano), muestra dedicada al diseño y la gastronomía. Para la ocasión Espai Rö, estudio de arquitectura y showroom de mobiliario de diseño con sede en Barcelona, ha seleccionado algunos objetos y piezas de mobiliario representativos de su mirada personal al rededor del mundo de la comida, entre los que destaca especialmente la colaboración de la firma de cocinas italiana **Abimis** (https://abimis.com/), que traslada la alta calidad y la tecnología de las cocinas profesionales de acero inoxidable al ámbito doméstico.

La exposición tiene como protagonista la cocina **Ego** (https://abimis.com/en-GB/portfolio-residenziale/ego-roma-13.html) de Abimis, diseño de Alberto Torsello, una isla realizada en acero inoxidable, material característico de las cocinas profesionales de hoteles y restaurantes.

(http://www.infurma.com/)

(http://banners.infurma.es/www/delivery/ck.php
oaparams=2__bannerid=442__zoneid=430__cb=
objet.com)

oaparams=2__bannerid=429__zoneid=417__cb=
del-mueble-2018)

oaparams=2__bannerid=447__zoneid=435__cb=

oaparams=2__bannerid=468__zoneid=456__cb=

(http://banners.infurma.es/www/delivery/ck.php
oaparams=2__bannerid=466__zoneid=454__cb=
gz.com%2Findex.php%3Fs%3D%2FPc%2FIndex%

CALENDARIO FERIAL

Acceder al Calendario Ferial (http://www.infurma.es/ferias-y-eventos.html)

(http://noticias.infurma.es/wp-content/uploads/2018/01/Espai-Rö-Iris-Humm1_preview.jpeg)

Representativas del diseño de Ego son la ausencia de juntas, los perfiles redondeados, la resistencia a los golpes y el pulido orbital que reduce la visibilidad de rayaduras y huellas. La atención al detalle y el deseo de crear un producto excepcional ha llevado a diseñar hasta las bisagras de las puertas, también en acero, que están soldadas y quedan ocultas a la vista.

Siguiendo el tema de la muestra "*Dalla cucina a la tavola*" algunas piezas seleccionadas acompañan al comensal en este viaje entre objetos de diseño que encajarían en el hogar de los paladares más refinados.

(http://noticias.infurma.es/wp-content/uploads/2018/01/Espai-Rö-Iris-Humm13_preview.jpeg)

SUSCRIPCIÓN NEWSLETTER

Recibe las últimas Noticias del Sector (http://www.infurma.es/inscripcion-gratuita-a-infurma.html)

AGENDA:

L

1

8 (http://noticias.infurma.es/date/2018/01/08)

15 (http://noticias.infurma.es/date/2018/01/15)

22

29

« DIC (HTTP://NOTICIAS.INFURMA.ES/DATE/2017/12)

SÍGUENOS EN FACEBOOK:

(http://noticias.infurma.es/wp-content/uploads/2018/01/Espai-Rö-Iris-Humm14_preview.jpeg)

Merecen mención aparte la cubertería de **Cleto Munari** diseñada por **Carlo Scarpa** (1977), el aparador "***Hommage***" de la firma suiza **Röthlisberger Kollektion** diseño de **Atelier Oï** (2012) o la librería **Pensile** diseño de **A. & P. G. Castiglioni** (1957) de la editora danesa **Karakter-Copenhagen.** La exposición, abierta al público, cuenta con un total de 41 piezas de firmas como **Mingardo**, **PP Møbler**, **Davide Groppi**, **When Objects Work**, **Moroso, Venini,** además de las antes mencionadas **Abimis, Cleto Munari, Röthlisberger Kollection** o **Karakter-Copenhagen.**

Durante la inauguración, que tuvo lugar el **14 de diciembre**, la food designer Pepi de Boissieu ideó una experiencia gourmet basada en el concepto "*oda al mar*" en la que los asistentes disfrutaron de una experiencia directa sobre de la cocina Abimis.

(http://noticias.infurma.es/wp-content/uploads/2018/01/Espai-Rö-Evento-Abimis-©-Iris-Hum77_preview.jpeg)

Abimis – Prisma

'*Ab imis fundamentis'* es una expresión que indica la necesidad de la renovación radical de un nivel de vida, y es precisamente alrededor de este concepto que nace Abimis, empresa del grupo Prisma que lleva la restauración profesional de las grandes instalaciones hasta los ambientes domésticos, para innovar el acto de cocinar directamente en la propia casa.
Prisma es una empresa italiana dedicada al diseño y la fabricación de cocinas profesionales en acero inoxidable para hoteles, restaurantes, cruceros, cafeterías, self-service, grandes empresas… Desde su nacimiento, en 1983, la evolución de la firma ha sido constante y ya en 1987 comenzó a exportar parte de su producción.

Las cocinas Abimis, realizadas por encargo, no están hechas de serie, se trabajan de forma artesanal una por una. El acero AISI 304 consigue que, además de ser resistentes, tengan una duración ilimitada, sean fáciles de limpiar, reciclables al 100% y absolutamente higiénicas.

Espai Rö

LOGIN NEWSLETTERS CASTELLANO

Search in On Diseño

News

Latest news
Architecture Art
Design Trade fairs
Books Awards Various
News archive

Various

back

El estudio barcelonés de arquitectura Espai Rö presenta la exposición “Dalla cucina alla tavola”, dedicada al diseño y la gastronomía. La muestra, que se puede ver en el showroom de mobiliario de diseño de Espai Rö, está compuesta por una selección de 41 piezas y muebles relacionados con el mundo de la comida de firmas como Mingardo, PP Møbler, Davide Groppi, When Objects Work, Moroso y Venini.

La protagonista de la exposición es la isla Ego de la firma de cocinas italiana Abimis. Realizada en acero inoxidable y diseñada por Alberto Torsello, Ego destaca por la ausencia de juntas, los perfiles redondeados, la resistencia a los golpes y el pulido orbital que reduce la visibilidad de ralladuras y huellas. La atención al detalle y el deseo de crear un producto excepcional ha llevado a su creador a diseñar hasta las bisagras de las puertas, también en acero, que están soldadas y quedan ocultas a la vista.

Merecen también especial atención la cubertería de Cleto Munari diseñada por Carlo Scarpa (1977), el aparador “Hommage” de la firma suiza Röthlisberger Kollektion diseño de Atelier Oï (2012) y la librería Pensile diseño de A. & P. G. Castiglioni (1957) de la editora danesa Karakter-Copenhagen.

La muestra se puede visitar hasta el 21 de marzo 2018.

—
ESPAI RÖ
Muntaner 182, bajos
Barcelona. Spain
T/+34 936 672 962
www.espairo.com

Share |

cocinas

by salabaño
2017

La cocina del futuro
Nuevo minimalismo
Diseño y tecnología
Valor emocional

cibido entre el resto de mobiliario del comedor o del salón. ¿Por qué? Porque queda más elegante y combina con el resto de elementos del hogar.

Ahora la cocina ya no es un espacio cerrado, por lo que todo queda a la vista. Es un espacio para enseñar, para compartir y para disfrutar. El grado de personalización de los muebles de cocina alcanza su máximo apogeo, podremos elegir entre una paleta infinita de colores, acabados, materiales…La fabricación a medida y las composiciones modulares que se pueden alternar a nuestro gusto en función de nuestras necesidades ganan fuerza, así como el máximo cuidado por los detalles, llegando incluso a apostar por el trabajo artesanal, que cada vez es más apreciado por el cliente. El diseño y la calidad son fundamentales para los compradores, ya que se trata del espacio de la casa que más va a sufrir el ajetreo diario.

Las últimas colecciones completas para la cocina combinan diferentes materiales como las maderas, los mármoles, las piedras, los aceros, cementos, materiales tecnológicos, etcétera. Y los acabados se cuidan hasta el más mínimo detalle, aquí ganan terreno los acabados en maderas, lacados coloridos, óxidos… Tampoco podemos olvidarnos del espacio de almacenaje ya que como hemos dicho antes todo se ve y no se deja nada a la improvisación.

Ego, de Abimis. Nueva cocina a medida con acabado tipo espejo y desarrollada en colaboración con el arquitecto Alberto Torsello. Realizada completamente en acero AISI 304, pero suavizando las líneas cuadriculadas típicas de las grandes instalaciones de la restauración profesional con las puertas y tiradores redondeados. El acabado del acero AISI 304 se encuentra ahora disponible también en la versión brillante: los bloques que componen la cocina, creados y construidos ad hoc de acuerdo con cada proyecto, se pueden caracterizar con un efecto, con un efecto a "espejo", con tonos tornasolados capaces de regalar a la cocina la imagen de un precioso monolito.

Trevi, el equilibrio entre el hombre y la naturaleza, de Aran Cucine. Una cocina que se inspira en las casas rurales y es perfecta también para la vida en la ciudad. La puerta maciza en castaño natural exalta la solidez estructural de la cocina y evoca el equilibrio entre el hombre y la naturaleza. La veta del castaño tinto nogal dibuja matices suaves, evocando dentro de la casa el calor de los colores de la campaña. El color delgado del castaño tinto blanco hielo junto con las puertas vitrina le dan un toque chic. La belleza del acabado en castaño tinto titanio evoca la autenticidad de los valores humanos sin temor al tiempo. El color de la armonía, el castaño blanco brillante, remonta las huellas de un pasado lleno de emoción, reinventado según los cánones modernos, favoreciendo la ergonomía y la funcionalidad.