

ABIMIS

APRILE 2018
estero

CAVALLERI
COMUNICAZIONE

APRILE – AD

ABIMIS

ARCHITECTURAL DIGEST. Stil, Design, Kunst & Architektur

Deutschland
Mai 2018 / 6 Euro

AD

Stachlige Schönheit

Kakteen – die eigenwilligen Klassiker des Interiordesigns

Platz an der Sonne

Die schönsten Gartenmöbel der Saison

Nordlicht
Oliver Gustavs
neue Designgalerie
in Kopenhagen

Naturtalente

Frische Ideen für drinnen von draußen



Hot News

Voilà: alles, was die Küche jetzt schöner macht (außer Kühlschränke – die feiern ihre eigene Party auf Seite 30).



Redaktion Karin Jaeger

Streamline

Die Edelstahlküche „Ego“ wird von Abimis komplett maßgefertigt – neuerdings auf Wunsch auch in schnittigem Spiegel-Finish. Wie gezeigt um 35.000 Euro. abimis.com



1
Sechs fliegige Mitglieder hat Alessi „Brigata“. Aus Edelstahl, je 35 Euro. alessi.com

2
Facettenreich: Dimore Studio für Ceramiche Bardelli, 270 Euro/„goer“-Box. ceramicabardelli.com

3
Rückenfreudlich: „NX 950“ mit extra-hohem Korpus in betongrauer Keramik. nest125.de

4
Skagerak taucht seine „Norr“-Serie in Schwarz. Täblen (aus Eiche), 85 Euro. skagerak.dk

Milan Design Week: 5 Fantastic Kitchen Launches at EuroCucina 2018

12/04/18 09:11

AZURE

Milan Design Week: 5 Fantastic Kitchens Launching at EuroCucina 2018



Salone del Mobile (<https://www.azuremagazine.com/article/salone-del-mobile-2018-preview/>) will include the biannual EuroCucina 2018, the benchmark showcase of the latest and greatest for all things kitchen. For 2018, fluidity and order will reign supreme, with more than 100 exhibitors offering a wide range of kitchen solutions, appliances and more. Here are five systems launching this year that we're looking forward to seeing.

Milan Design Week: 5 Fantastic Kitchen Launches at EuroCucina 2018

12/04/18 09:11



Outdoor kitchen by Abimis

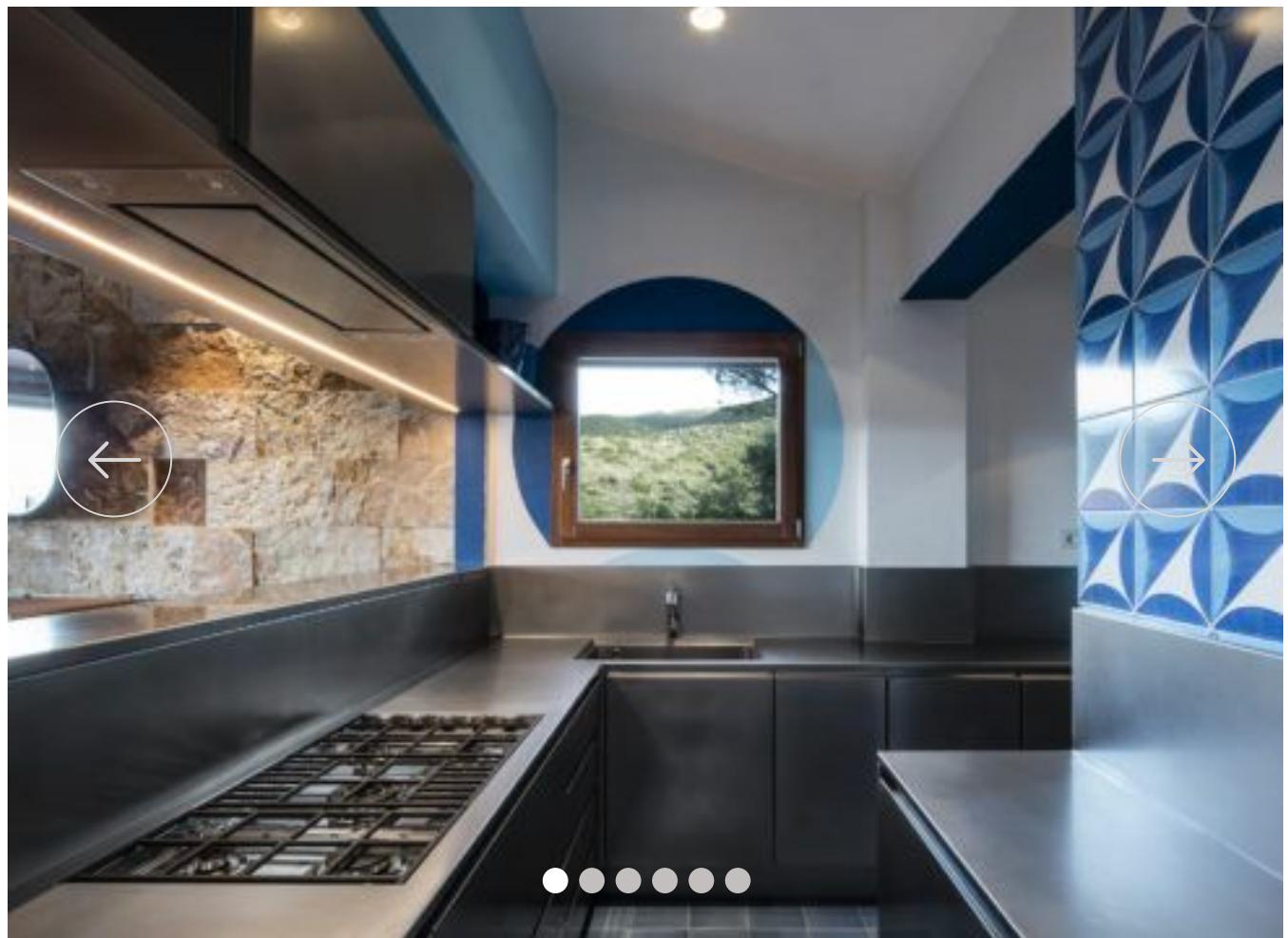
Italian brand [Abimis](https://abimis.com) (<https://abimis.com>) will be at EuroCucina to launch its first outdoor kitchen. All realized in AISI 316 stainless steel, the brand's professional-grade kitchens are ideal for making the transition from indoors to out. The material is able to withstand heat, cold, and sudden temperature changes, and is dirt-resistant and easy to clean, so the systems can be used in beachside locations where the air is thick with salt, or even poolside, where chlorine may be an issue for other materials.

Milan Design Week: 5 Fantastic Kitchen Launches at EuroCucina 2018

12/04/18 09:11



The Abimis outdoor kitchen will also fully customizable, from the appliance options, which include integrated hotplates, grills and more, to the height and depth of the countertop. Painted finishes, in a wide variety of colours, add to the versatility, though the untreated steel is bound to be a favourite.

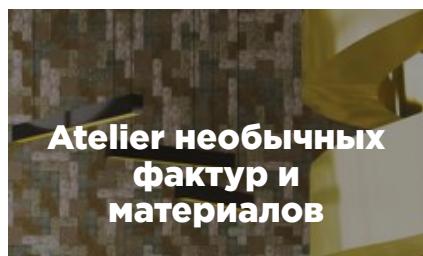


Источник: Abimis

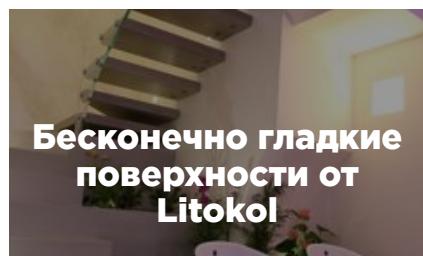
Поделитесь статьей в:



Вам также может понравиться:



Atelier необычных
фактур и
материалов



Бесконечно гладкие
поверхности от
Litokol



Take Care – забота
о комфорте ванных
комнат

APRILE - CASAVIVA

ABIMIS

CV casaVIVA

www.revistacasaviva.es NÚMERO 251 ESPAÑA 4 €

Las
cocinas
más
prácticas
y bellas

Meritxell Ribé
Informe pavimentos
Desayuno en la hierba
La casa japonesa



00251
414090 200400
8

LIVING ESTILO

Madera de pino

Silla de pino macizo tintado en varios colores –negro, gris verdoso, azul y amarillo– además de la versión natural. Pertenece a la colección Industriell de IKEA realizada con madera de pino procedente de fuentes sostenibles, diseñada de forma que aporta una sensación cálida y humana al hogar.

**Efecto bucle**

Loop es un diseño elegante y minimalista de Antoni Arola para Fluvia que transforma la tecnología OLED en una luz funcional con aplicación real. Una luminaria de pared que permite la rotación de su fina lámina de luz 360º, creando un original efecto de bucle.

**ESTILO LIBRE**

Libera es una librería componible magnética en madera y metal barnizado. Los elementos han sido realizados con ángulos de 45º o 90º y se fijan entre ellos mediante un sistema magnético que permite la máxima libertad compositiva. Producida por Ronda Design representa una síntesis de funcionalidad y estética.

**De la cocina a la mesa**

Espal R6 expone "Dalla cucina alla tavola", muestra dedicada al diseño y la gastronomía. En ella se han seleccionado algunos objetos y piezas de mobiliario representativos de la mirada personal de los que componen el espacio, 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 al ámbito doméstico. La exposición tiene como protagonista la cocina Ego de Abimis, diseño de Alberto Torsello, una isla realizada en acero inoxidable, material característico de las cocinas profesionales de hoteles y restaurantes. Merecen mención aparte la cubería de Cleto Munari diseñada por Carlo Scarpa, el aparador Hommage de la firma suiza Röthlisberger Kollektion diseño de Atelier Of o la librería Pensile diseño de A. & P. G. Castiglioni de Karakter-Copenhagen. La exposición, abierta al público, cuenta con un total de 41 piezas de firmas como Mingardo, PP Möbler, Davide Groppi, When Objects Work, Moroso, Venini, además de las antes mencionadas Abimis, Cleto Munari, Röthlisberger Kollektion o Karakter-Copenhagen. www.espalro.com.



Milão 2018: cozinhas conectadas, mas com toque natural, são tendência

Superfícies que se abrem e fecham com precisão, pias que escondem e se revelam... veja as novidades direto da Eurocucina

18/04/2018 | POR ADRIANA FRATTINI, DIRETO DE MILÃO



<https://casavogue.globo.com/Design/Feiras/Salao-do-Movel-de-Milao-2018-cozinhas-conectadas-mas-com-toque-natural-sao-tendencia.html>

Página 2 di 20

Milão 2018: cozinhas conectadas, mas com toque natural, são tendência – Casa Vogue | Salão do Móvel de Milão

24/04/18 11:40



Abimis: cozinha modular em aço inox (poderá ser colorido como o azul ao fundo). Agora os puxadores tem acabamento em latão dourado

DEAR

EUROCUCINA 2018: KÜCHE MIT EIGENSCHAFTEN



Text: Claudia Simone Hoff, 23.04.2018

Wir wollen mehr, hat sich die Küchenmöbel- und Elektrogerätebranche gedacht – und Mailand kräftig aufgemischt: mit Materialbrocken, modularen Luxuskuben und japanischen Platzsparwundern.

Wenn die Verkäufe so explodierten wie die Besucherzahlen von Salone del Mobile und Eurocucina – die Hersteller würden jubilieren. 17 Prozent mehr Besucher zählte der Veranstalter – im Vergleich zu 2016, als das Messedoppel zuletzt stattfand. Auch die Designqualität der Küchenmöbel- und Elektrogeräteaussteller hat gewonnen, denn es gab kaum noch Ausreißer nach unten. Leider aber auch nicht nach oben. Und genau dort liegt der Knackpunkt.

Minimal und Material

Selbst einem geübten Auge fällt es schwer, die Entwürfe voneinander zu unterscheiden. Zwar gibt es

Qualitätsunterschiede, gerade wenn es um Materialien und ihre Verarbeitung geht, doch formal gleichen sich die Küchenmöbel immer mehr an: klare Linienführung, grifflose Fronten, ausgefeiltes Innenleben – kurz: Minimal Kitchen, meist mit der klassischen Aufteilung von Kücheninsel und raumhohen Wandschränken. Was sich ein wenig langweilig anhört, muss es aber nicht unbedingt sein. Mehr noch als auf der LivingKitchen in Köln, setzt das Gros der Hersteller in Mailand auf Materialkombinationen. Mit Vorliebe wird auf das Nebeneinander von Naturstein und Holz gesetzt – für Fronten und Arbeitsplatten. Das sieht nicht nur gut aus, sondern sorgt für sinnliche Erlebnisse, ebenso wie die vermehrt anzutreffenden Keramik- und Metallocerflächen. Dabei zeichnen sich zwei gestalterische Richtungen ab: regelrechte Materialschlachten, bei der die Arbeitsplatten aus Naturstein zehn bis zwanzig Zentimeter dick sind und oft ein Becken aus demselben Material integrieren – gesehen bei Dada oder im neuen Showroom von Arclinea in der Via Durini. Für das Gegenteil des Aus-dem-Vollen-Schöpfen hat sich Team 7 entschieden: Die Österreicher stellten mit *Filigno* eine Küche vor, die durch extrem dünne Fronten aus weiß lasiertem Eichenholz auffällt, was den minimalistischen Look verstärkt.

Die Küchenbox ist da!

Überraschungen konnte man in den überfüllten Messehallen von Eurocucina und der Einbaulektrogeräte-Schau FTK Technology meets the Kitchen auch erleben. Ein Highlight etwa bot Sanwa, ein Hersteller aus Japan, der nicht nur mit einem attraktiven Messestand auffiel, sondern gleich acht verschiedene Miniküchen vorstellte, darunter ein farbenfroher Küchenschrank vom italienischen Design-Tausendsassa Alessandro Mendini. Die Japaner wissen schon lange, dass Wohnraum zumindest in Großstädten knapp wird und dass deshalb kompakte Küchen statt ausufernde Kochlandschaften gefragt sind. Das Problem des Platzmangels wird der typische Boffi-Kunde wohl eher nicht kennen und hat fortan die Wahl zwischen zwei neuen, ganz unterschiedlichen Küchenkonzepten. Norbert Wangen hat sein Erfolgsmodell weiterentwickelt und mit *K6* einen Küchenblock gestaltet, dessen Arbeitsfläche komplett verschlossen werden kann. Neu ist, dass der Schiebemechanismus der Holzabdeckung, die ausgefahren als stabiler Tisch dient, statt zur Seite nun nach hinten geschoben wird. Piero Lissonis Entwurf Combine ist komplexer und erschließt sich nicht auf den ersten Blick. „Die klassische Küche hat mich schon lange gelangweilt“, seufzte der Designer im Showroom. Seine Idee stattdessen: Fünf Boxen, ausgestattet mit Funktionen wie Kochen, Spülen, Stauraum, werden mit Tischen und Arbeitsplatten zu einer kompletten Küche oder kommen einzeln zum Einsatz.



**b. archite
bulthaup**

Tischgeschichte(n)

Während die meisten Küchenmöbelhersteller in Mailand lediglich mit gestalterischen Neuheiten glänzten, geht es bulthaup immer auch um die gesellschaftliche Bedeutung der Küche. Der bayrische Hersteller sorgte für überraschende Momente in der säkularisierten Kirche San Carpoforo in Brera, denn neben den *b3 Solitaires* hatte man eine aufsehenerregende Konzeptstudie mitgebracht: *b.architecture*. Sie stellt den Tisch in den Mittelpunkt des Küchengeschehens und hat ihn dafür mit ganz neuen Funktionen belegt. Durchgehende Metallschienen und -wannen können mittels elektromagnetischen Stäben unterschiedlich temperiert werden – von 12 bis 40 Grad Celsius. Entwickelt mit dem Münchner Sternekoch Tohru Nakamura, bleibt die Flasche Weißwein hier schön kühl, während nebenan ein Topf mit Spargel-Kartoffel-Pasta warm gehalten wird und speziell entwickelte Kräutertöpfe sich Wasser aus einem darunterliegenden Reservoir ziehen. Als alle an den Tischen saßen, die bayrisch-japanischen Köstlichkeiten probierten, über Mailand und die Küchenneuheiten plauderten, zeigte sich: Es funktioniert!

Eurocucina, FTK Technology meets the Kitchen, Fuorisalone: Mailand übt eine besondere Anziehung aus, wenn es ums Thema Küche und Kochen geht. Zwar versuchten sich die meisten Hersteller in formalen Variationen und verbissen sich geradezu ins Detail, doch Hersteller wie bulthaup, Sanwa und Boffi zeigen, dass durchaus noch Luft nach oben ist.

[Bildergalerie mit allen Highlights ...](#)

Eurocucina/ Fuorisalone 2018: neue Produkte

Combine

QB 01

Antarctic

EUROCUCINA 2018: KÜCHE MIT EIGENSCHAFTEN

AUTOR: CLAUDIA SIMONE HOFF



Text: Claudia Hoff

Wir wollen mehr Platzsparendes.

istischen

13 / 42 KÜCHENELEKTROGERÄTE

Norm die Verkäufe so explodierten wie die Besucherzahlen von Salone del Mobile und Eurocucina – die Hersteller wördeten jüllerens 17 Prozent mehr Besucher zählt der Veranstalter – im Vergleich zu 2017. Abimis stellte passend zu seinen Küchenmöbeln ein luxuriöses Kühlzentralsystem aus Edelstahl vor. *Cold Control System* ist von Kühlzentrals aus der Gastronomie inspiriert. Praktisch: Die herausziehbaren Fächer aus Edelstahl können einzeln temperiert werden.

Foto: © Abimis

Minimal und Materialien. Selbst einem geübten Auge fällt es schwer, die Entwürfe voneinander zu unterscheiden. Zwar gibt es Qualitätsunterschiede, gerade wenn es um Materialien und ihre Verarbeitung geht, doch formal gleichen sich die Küchenmöbel immer mehr an: klare Linienführung, grifflose Fronten, ausgefeiltes Innenleben – kurz: Minimal Kitchen, meist mit der klassischen Aufteilung von Kücheninsel und raumhohen Wandschränken. Was sich ein wenig langweilig anhört, muss es aber nicht unbedingt sein. Mehr noch als auf der LivingKitchen in Köln, setzt das Gros der Hersteller in Mailand auf Materialkombinationen. Mit Vorliebe wird auf das Nebeneinander von Naturstein und Holz gesetzt – für Fronten und Arbeitsplatten. Das sieht nicht nur gut aus, sondern sorgt für sinNLiche Erlebnisse, ebenso wie die vermehrte anstreifenden Keramik- und Metalloberflächen. Dabei zeichnen sich zwei gestalterische Richtungen ab: regelrechte Materialschlachten, bei der die Arbeitsplatten aus Naturstein zehn bis zwanzig Zentimeter dick sind und oft ein Becken aus demselben Material integriert – gesehen bei Dada oder im neuen Showroom von Acelinea in der Via Durini. Für das Gegen Teil des Aus-dem-Vollen-Schöpfen hat sich Team Z entschieden: Die Österreicher stellen mit Filigree eine Küche vor, die durch extrem dünne Fronten aus weiß lasiertem Eichenholz ruffelt; was den minimalistischen Look verstärkt.

Die Küchenbox ist da!

Überraschungen konnte man in den überfüllten Messehallen von Eurocucina und der Einbaulektrogeräte-Schau FTK Technology meets the Kitchen auch erleben. Ein Highlight etwa bot Samza, ein Hersteller aus Japan, der nicht nur mit einem attraktiven Messestand auffiel, sondern gleich acht verschiedene Miniküchen vorstellt; darunter ein fassonfrischer Küchenschrank vom italienischen Design-Taunusatza Alessandro Mendini. Die Japaner wissen schon lange, dass Wohnraum zumindest in Großstädten knapp wird und dass deshalb kompakte Küchen statt ausfordernden Kochlandschaften gefragt sind. Das Problem des Platzmangels wird der typische Buffi-Kunde wohl eher nicht kennen und hat ferner die Wahl zwischen zwei neuen, ganz unterschiedlichen Küchenkonzepten. Norbert Wangen hat sein Erfolgsmodell weiterentwickelt und mit #6 einen Küchenblock gestaltet, dessen Arbeitsfläche komplett verschlossen werden kann. Neu ist, dass der Schließmechanismus der Holzdeckung: die ausgefahren als stabiler Tisch dienen, statt zur Seite nun nach hinten geschoben wird. Eher Lessena Konzept: *Combine* ist komplexer und erschließt sich nicht auf den ersten Blick. „Die klassische Küche hat mich schon lange gelangweilt“, seufzte der Designer im Showroom. Seine Idee stattdessen: Fünf Boxen, ausgestattet mit Funktionen wie Kochen, Spülen, Stauraum, werden mit Tischen und Arbeitsplatten zu einer Kompletten Küche oder kommen einzeln zum Einsatz.

APRILE – ECCELSO MAISON

ABIMIS

ECCEL SO

Maison



19

PRINTEMPS-ÉTÉ 2018

x

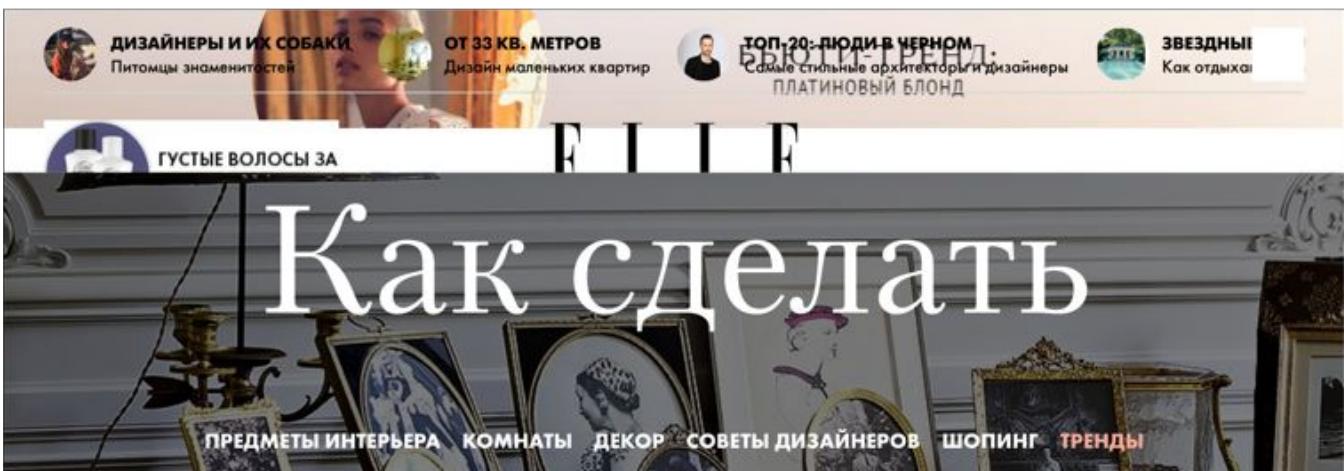
APRILE – ECCELZO MAISON

ABIMIS



Железный марш: модные кухни из металла | ELLE Decoration

24/04/18 11:57

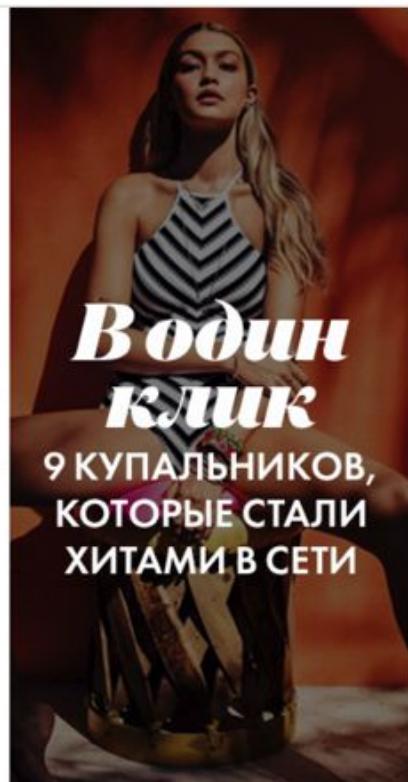


Железный марш: модные кухни из металла

Фасады и поверхности из листовой стали и алюминия пришли на домашние кухни из профессиональных. Индустриальный дизайн и промышленные металлы в ювелирной обработке — самые модные черты современной кухни



Статья продолжится после рекламы



Железный марш: модные кухни из металла | ELLE Decoration

24/04/18 11:57



Кухня фабрики Abimis из шлифованной нержавеющей стали украшает модный лофт в центре Парижа. www.abimis.com



1 Рабочая поверхность из металла со встроенной мойкой — особенность кухни Poliform, www.poliform.it 2 Дверцы холодильника Hotpoint Direct Cool отделаны листами металла. Прибор оборудован системой вентиляции и выдвижными полками, www.hotpoint.ru.

Узнали у профи: главные тренды и впечатления от Salone del Mobile 2018 — INMYROOM

03/05/18 09:39

Inizia ora con € 75.

Crea il tuo annuncio e raggiungi le persone mentre stanno cercando i servizi che offri.

Google AdWords

ГИД
([HTTPS://WWW.INMYROOM.RU/TAGS/GID](https://www.inmyroom.ru/tags/gid))

Узнали у профи: главные тренды и впечатления от Salone del Mobile 2018

С 17 по 22 апреля в Милане прошла знаковая интерьерная выставка. О самых ярких тенденциях, которые были представлены, рассказали известные российские дизайнеры

[Владислава Ильиных](https://www.inmyroom.ru/posts/17434-uznali-u-profi-glavnye-trendy-i-vpechatleniya-ot-salone-del-mobile-2018) (<https://www.inmyroom.ru/posts/17434-uznali-u-profi-glavnye-trendy-i-vpechatleniya-ot-salone-del-mobile-2018>)

Культовые бренды и молодые таланты в очередной раз представили новинки для дома. Мы узнали у экспертов, посетивших выставку, что их особенно впечатлило — и чего нам ждать в дизайне в ближайшем будущем.

Ольга Косырева: «Совершенно определенно есть две главные тенденции, и обе они — ретро»



Ольга Косырева
ДИЗАЙН-КРИТИК

zalando

Look da testimone

IDEE DI STILE



Все, что вы хотели знать о маленьких кухнях: от планировок до лайфхаков



13 дизайн-приемов, которые мгновенно улучшат ваш интерьер

Узнали у профи: главные тренды и впечатления от Salone del Mobile 2018 — INMYROOM

03/05/18 09:39

Abimis

Мне всегда очень нравится стенд Kartell. И в этом году он выглядел эффектно: красивые принты на тканях, светильник, созданный совместно с Moschino, инновационный гибкий шпон, из которого Филипп Старк сделал кресла.

Там же был ряд био-разработок — например, стол из композитного материала, который может служить одновременно и рабочим, и кухонным, с интегрированной варочной поверхностью.

Kartell

ДИЗАЙН · ТЕНДЕНЦИЯ



30 кухонь: новинки Eurocucina 2018

Модные кухни сочетают эстетику и
функциональность. В тренде —

интерьер

Тренды • Дизайн • Арт • Архитектура • Гид • Видео • 100% кухни и ванные



пространство кухни и гостиной. Все
внимание — на рабочий остров.



27/30

Кухня Inox AISI 316, диз. Ufficio Progetti, Abimis.

Теги: кухня / Scavolini / Eurocucina / Snaidero / Arclinea / Fantini / Diesel / MinottiCucine / Abimis / Marchi Cucine / Ernestomeda / Cesar / schiffini / Dada / Sanwa / Team 7 / Modulnova / Officine Gullo / Zampieri / Doimo Cucine / Maistri / Valdesign / Arrital / L'Ottocento / Scandola Mobili

Автор: Интерьер+Дизайн

Фото: предоставлены пресс-службами



8 High-Performance Appliances

12/04/18 09:12

INTERIOR DESIGN RESEARCH PROJECTS NEWS EVENTS VIDEO PRODUCTFIND(HTTPS://NYCXDESIGNAWARDS.SECURE-(/RESEARCH/X/PROJECTS/X/NEWS/) (/EVENTS/) (/VIDEOS/) (/PRODUCTS/) PLATFORM.COM/A/ORGANIZATIONS/MAIN/HOME? UTM_SOURCE=IDWEBSITE&UTM_MEDIUM=HEADERLINK&UTM_CAMPAGNA=BA



| News ([/news](#))

8 High-Performance Appliances



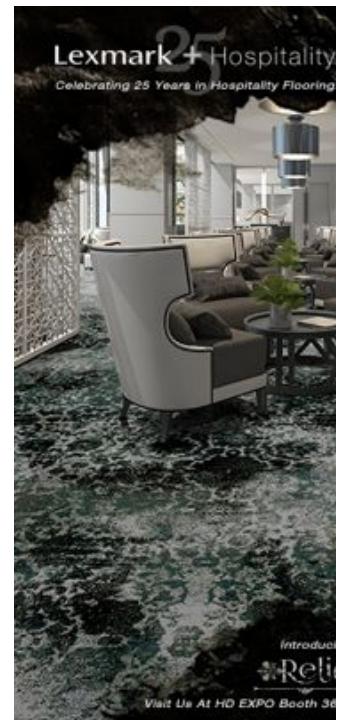
April 9, 2018
By Interior Design Staff

High-performance appliances come in all forms.

1. Grab (<https://gejst.com/shop/transmission-koekkenrulleholder-mahogni-2/>) paper-towel holder in oak and concrete by Gejst (<https://gejst.com>)



(<https://gejst.com>)



8 High-Performance Appliances

12/04/18 09:12



7. Diesel Open Workshop (http://www.scavoliniusa.com/Italian_kitchen_cabinets/Diesel_Open_Workshop)
cooking area with wall-mounted steel hood, Gravel Corian worktop, and bronze-finished base by Scavolini
(<http://www.scavoliniusa.com>)



8. Professional series (<http://us.bertazzoni.com/products/professional-series/ranges/36-6-burnergas-oven-2>) 30-inch gas range in painted stainless steel by Bertazzoni (<http://us.bertazzoni.com/>)



NASLOVNICA INTERIJERI INSPIRACIJE D&D VRT SAVJETI EKSTERIJERI MOJ PRVI STAN



IDEE DI STILE



FANTASTIČNA KUHINJA U POTKROVLJU

Od tiskare do svjetlog obiteljskog doma

AUTOR:

[Dom i dizajn](#)

OBJAVLJENO:

04.05.2018. u 07:52



▷ X



1stdibs.

Kuhinja je srce doma, mjesto na kojem se susrećemo, družimo i zabavljamo pripremajući ukusna jela koja mame osmjehe na lica ukućana i prijatelja, i baš zato mora biti funkcionalna i praktična poput vrhunski opremljenih i profesionalnih kuhinja u restoranima i hotelima. Danas se velika pažnja posvećuje dizajnu kuhinja i novim materijalima. No, nama su i dalje najdraže kuhinje od nehrđajućeg čelika, koje su sve samo ne obične. Možda zbog zaobljenih uglova i retro izgleda, ova nam je kuhinja odmah upala u oči, a riječ je o **Abimis kuhinji** od nehrđajućeg čelika iza koje stoji talijanski brend Prisma, koji više od trideset godina proizvodi profesionalne i samoposlužne kuhinje i šankove.



Poput znanja koje se prenosi s oca na sina, Prisma je prenijela strast za izvrsnošću u kuhinje Abimis, koje za cilj imaju ponuditi talentiranom korisniku funkcionalna i nekonvencionalna rješenja. Svaka je Abimis kuhinja izrađena prema specifičnom dizajnu, a posebna se pozornost posvećuje: obliku, materijalima, praktičnosti, higijeni i sigurnosti, te preciznoj izradi što se lijepo vidi u detaljima.



Od tiskare do svijetlog obiteljskog doma – Jutarnji List

04/05/18 15:24



Od tiskare do svijetlog obiteljskog doma – Jutarnji List

04/05/18 15:24



Od tiskare do svjetlog obiteljskog doma – Jutarnji List

04/05/18 15:24

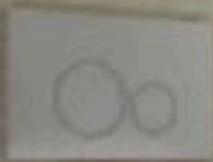


Abimis su kuhinju u svom novom projektu, prenamjene stare tiskare u potkrovle za život, odabrali i arhitekti iz [ureda Festen Architecture](#) kako bi zadovoljili veliku strast vlasnika prema kuhanju. Riječ je o potkrovlu veličine 170 četvornih metara okupanom prirodnim svjetлом i opremljenom divnom kombinacijom vintage i suvremenih komada namještaja. Osim iznimne kuhinje pažnju privlači paleta boja. Bijela je boja zagrijana toplim drvom i kožom, i baš poput glazure na torti, prekrasnom oker Eames stolicom, koja plijeni pozornost.



April 2016

kitchen & bathroom journal



kbb - The Review

- Franke's Favourites
- Ignite Your Senses With Hudson Reed

Plus *Luxury Kitchens, Worktops, Door Designs, Kitchen Sinks, Smart Toilets, Walk-In Shower Enclosures and much more...*

84 kitchen & bathroom journal april 2018

luxury kitchens

"Broad mixes of materials are being used across both furniture and finishing touches to create a 'signature look' through varying tone and texture. For the added touch of luxury, consider more avant-garde room accents. Gloss and mirror, leather bound handle details, copper splashbacks, dramatic pendant lights and felt lined drawers to elevate your kitchen."

Steven Bedawerth, Managing Director, Devel



The Ego kitchen, created by Abimis and designed by Alberto Tosello, can be customised by the cut, colour, materials and dimensions, to make it as unique as a work of art. AISI 304 steel makes them not only resistant, but also everlasting, easy to clean, 100% recyclable and totally hygienic. Unusual to the professional kitchens, modules, drawers and doors can also be equipped with cooling and heated systems. www.abimis.com/en info@abimis.com



PREMIUM PRODUCTS

Luxury kitchen concepts that offer longevity, superior performance and design kudos...



1

1. This bespoke kitchen by Mark Taylor Design features an in-frame design with simple detailing. The large chimney style opening for the cooking area was designed to keep the area separate and also define the space from the family room. The splash-back is antique mirror, the cabinets are painted in Basalt (221) from the Little Green Paint Company and the grey stained floor has a matt oil finish. The breakfast bar was chosen from a 250-year-old Oak tree cut down locally and hand shaped to keep it looking as natural as possible.

01628 485 707 • www.marktaylordesign.co.uk

2. A truly bespoke designed kitchen is probably the only way to optimise every element of the space in your room. This doesn't mean cramming thy cupboards and drawers into every nook. Instead, it actively encourages people to make demands on their space, and to use their kitchens to suit their way of living, not just to take the space and fill the voids. For aesthetic appeal and drama, bespoke designers can source and create shapes, textures, materials and pieces that make the kitchen look and feel 'seamlessly 'young'.'

Mark Taylor, Managing Director, Mark Taylor Design

2. With a heritage in commercial catering, the Genesis 120 from Steel Cucine sets a new standard in range cookers. And just as luxury demands, it can be configured to a consumer's requirements. Different heat combinations, with the option of a 6 kW/h brass megawatt-wok burner, stainless steel or a choice of matt or gloss in Creuset colours are just some of the options. 01661 842 304 • www.ishousehd.co.uk

2



Kitchen Design Magazine | 2018

依亞比 廚櫃

導購全書 購買及設計廚櫃



01
9771565718006
61/01/2018
אדריכל אדריכלית
Barcode

תב 68

עיצוב: הפטגון

78: החלל הפוך במטבח



Abimis



Siematic

**חוית המטבח אחראית על
קביעת המראה והאווראה
בחלל ומהוות החלק הייצוני
ביותר של המטבח. המגוון
העשיר מאפשר דורות לדמיון
וליצירותיות**

4. **MDF, HDF ועץ.** מטבחים אלו הם סינטטיות לוחות עץ או עץ. אפקטם אבסולוטי וווקן. הלבד – אך חומר חם ועמיד בתגובה לջות, מה שגורם אותו לנסוך פאדי בחשיבותה הסטטוכית.

5. **שכבות** שכבות (טיפוחית) עשויה סינטטיות הפסנתרים בעת קילוף עטץ ביציר הלבדים, אבסוליטי גאנטיס ואנטיס. יחד עם דבק, לוחות השכבות עשוים שולחן אוכלות, כשבתי השכבות החיצונית ייצור שכבבתית עדינה כדי שפין האנטה יישן מלקט וונוחת לאזבקה. השכבות עדין תומכת מתח ניכר בחשיבות הדלתות, הזכות לאותות העדינות הנוחות וחומר אסרקטיבי.

T H E K I T C H E N S P A C E



Siematic

KONTAKT

@ NEWSLETTER SUCHE

KüchenDesign MAGAZIN

INSPIRATION ▾

PLANUNG ▾

MÖBEL
&
GERÄTE ▾

STUDIOS ▾

EXPERTEN ▾

Artikel

EUROCUCINA, TEIL 2: DIE NEUHEITEN DER ITALIENISCHEN KÜCHENHERSTELLER

23.04.2018 | Jesper Thieremann



Bei der Küchenmesse im eigenen Land haben selbstverständlich einheimische Hersteller die Nase vorn in Sachen Trends, Showrooms und Neuigkeitsanspruch. Im Falle der EuroCucina 2018 in Mailand sind das unter anderem Valcucine, Dada und Abimis – wir stellen Ihnen die neuen Küchenräume, Materialien und Outdoor-Modelle vor:

EIN STUDIO STELLT SICH VOR

*1875 bis heute:
Wie ein Geschäft zur Familientradition wurde*

Seit über 140 Jahren steht das Haus der Familie Lang an der

[Kennenlernen](#)

MEISTGELESENE BEITRÄGE



Die
Kücheninsel: Etabliert und doch ein Trend

Auffällig an Varennas Showroom-Gestaltung in der Mailänder Innenstadt ist die zunehmend in den Mittelpunkt gerückte **Bedeutung des Lichts in der Küche**. Zu den Neuheiten der italienischen Küchenhersteller gehört daher in gewisser Weise auch eine **Betrachtung der verwendeten Leuchten und ihrer Einsatzorte**, die von zierlichen Spotlights zur Untermauerung der Stauräume bis hin zu **extravaganten Designerlampen** zur Ausleuchtung des Raumes reichen.



Blitzender Edelstahl trifft auf dunkel geräucherte Eiche: Diese Küche von Varenna/Poliform ist an Eleganz und Professionalität kaum zu überbieten. (Foto: Varenna)

ABIMIS: EDELSTAHL TRIFFT AUF EDELSTAHL

Outdoorküchen setzen da an, wo Menschen gerne beisammen sind, ohne ihre eigene Küche mitnehmen zu müssen. Der **aufstrebende Trend nach Küchen im Freien** wird u.a. vom italienischen Küchenhersteller **Abimis** bedient, der den gewissen Hauch Exklusivität gleich mit dazuliefert.

Zu den Neuheiten der italienischen Küchenhersteller um Abimis zählen die auf der EuroCucina 2018 vorgestellten **wetterfesten Edelstahlmodule**, die eine vollwertige Küchenausstattung bergen und dennoch **an Eleganz kaum zu überbieten** sind. Damit soll das

„Wohnen im Grünen“ gelebt werden und das Kochen auf exklusivem Grund nicht mehr nur schnödem Barbecue vorbehalten sein.

Abimis weist zudem auf die **Nachhaltigkeit** seiner Küchen hin: Edelstahl sei **zu 100% recycelbar** und in der Küche denkbar sinnvoll, da das Material äußerst **widerstandsfähig gegen Hitze** (bis zu 500°C) und **Korrosion** sei.



Der Trend zu Outdoorküchen erreicht auch das Premiumgefilde. Zu den Neuheiten der italienischen Küchenhersteller gehören die flexibel zusammensetzbaren Edelstahlmodule, die eine vollwertige Küchenausstattung darstellen. (Foto: Abimis)

ZUM AUTOR

JESPER
THIERSEMANN



Unser Analytiker Jesper nutzt seine geräumige Küche mit Südbalkon gern, um abends von der Welt der Zahlen und Fakten Abstand zu nehmen und den Tag mit einem guten Essen oder einem kühlen Bier in der untergehenden Abendsonne ausklingen zu lassen. Wenn seine Jungs mit

cuisine en inox – magnetoffon.info

12/04/18 09:13



cuisine en inox poubelle evier de cuisine en inox pas cher.



cuisine en inox conue pour les chefs a domicile la cuisine inox abimis est en acier inox racsistant cuisine inox bois massif.

[GALLERY](#) [PRODUCTS/SURFACES](#) [ABOUT US](#) [BLOG](#) [CONTACT](#) [RESOURCES](#) 24
Apr

Every two years, EuroCucina comes to Salone with the world's most innovative and forward-looking designs and collaborations for the kitchen market. Here's NS Motif's roundup of some of the most impressive offerings from this market.





Abimis takes its notes from commercial kitchens, created a rounded edge frame in a super high polished stainless steel. The result: an extraordinary kitchen cooking area that can live indoors or out.



[Home Magazine](#)[HOME](#) > [HOME](#) > [INTERIOR DESIGN](#)

Milan Design Week 2018 - a Glimpse

By [Trendoffice @trendoffice](#)

Just a few weeks away from **Milan Design Week 2018** (Apr 17, 2018 – Apr 22, 2018) we are all curious to have a glimpse at the new products that will be launched there.



‘o-cap’ - a technological evolution of his 2013 ‘cap-chair’
source: [designboom](#)

Jasper Morrison's ‘o-cap’, the technological evolution of his 2013 ‘cap-chair’ — a development which furthers the complexity of its manufacturing will be presented by Cappellini at Salone del Mobile this April.



Abimis outdoor kitchens - major multi-accessorised facilities, IMAGE: Cavalleri Comunicazione

For the **FuoriSalone 2018**, the magazine **INTERNI** presents, in **Milan from 16 to 28 April**, the **exhibition-event HOUSE IN MOTION**, which brings together a series of **experimental and interactive installations of architecture and design**, based on the collaboration between highly acclaimed **international designers and companies** of reference, as well as institutions and startups. Starting from today I will be posting here all the news for **Milan Design Week 2018**- so come, visit regularly :)

N. 73 • marzo - maggio 2018 • Fr. 8 / Euro 7

Ticino Management Donna

STORIA DI COPERTINA

IL SUCCESSO DI CHIARA PRIMAVERI

APPROFONDIMENTO

IL RUOLO DELLE
ASSOCIAZIONI FEMMINILI

SOCIETÀ

FOCUS SULLA GENITORIALITÀ

BENESSERE

MANGIARE FLEXITARIANO

VIAGGIARE

SLOW TRAVEL ATTRAVERSO
IL CANALE DI SUEZ

IL RICHIAMO DELLA MODA





DA SINISTRA,
BANCONE: MARMI
MAXIMUM
DI FIANDRE, COLORE
GLAM BRONZE.
MISURA LASTRA
150X30 CM // PARETI:
MARMI MAXIMUM DI
FIANDRE, COLORE
PIETRA GREY E GLAM
BRONZE. BY GEHRI
RIVESTIMENTI;
E UNA CUCINA
ABIMIS: TOP E ANTE
POSSONO ESSERE
PERSONALIZZATI
IN QUALUNQUE
FINITURA.

e pulite, che, va detto, creano anche l'illusione di un ambiente più ampio e spazioso. Frigoriferi intelligenti, forni utilizzabili tramite smartphone, piani su cui ricaricare i dispositivi, prese pop-up e altoparlanti integrati con funzionalità Bluetooth: la cucina del 2018 è altamente tecnologica e sempre più smart e connessa.

Se quanto alla scelta dello stile le possibilità sono

tante, e si può prediligere un rigoroso contemporaneo oppure il classico o il vintage, in tema di elettrodomestici sarebbe un peccato non essere all'ultima moda. Strumenti dalle prestazioni sofisticate ma dalla grande facilità d'uso, sono alleati preziosi nella preparazione delle pietanze e nella gestione dello spazio cucina.

Simone Manzione

Gehri!

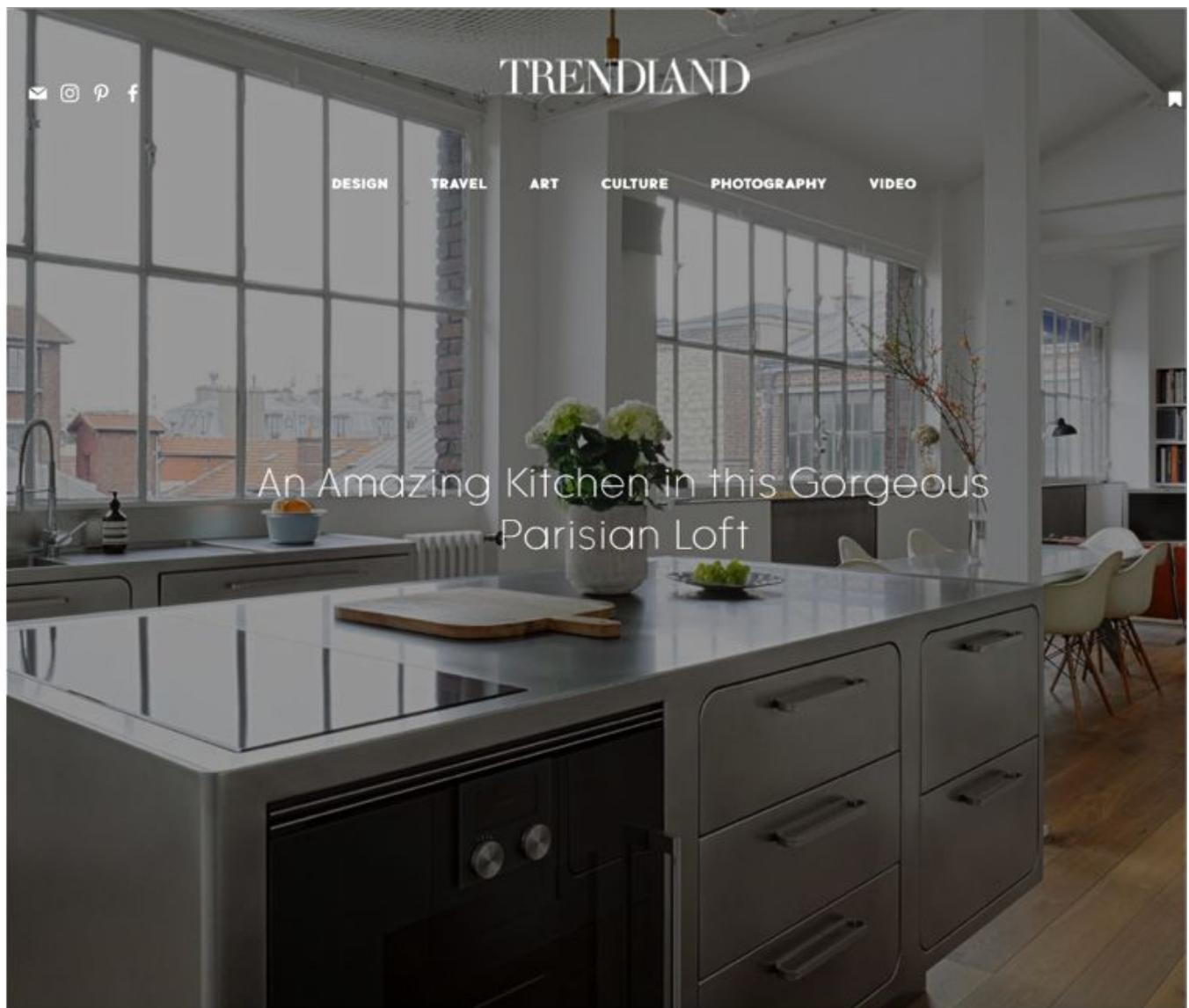
NUOVO SHOWROOM
Via Chiosso 12 Porza/Lugano

Da noi... solo il meglio per Voi!

**ceramiche
mosaici
pietre naturali
pietre artificiali**

Parisian Loft in Republique by Festen Architecture

26/04/18 10:18



TRENDING IN

INTERIOR DESIGN written 2 days ago by Cyril Foirot

ADVERTISEMENT



I have always loved stainless steel kitchens! And this kitchen, maybe because of its rounded corners and retro look, caught my eye immediately. It is from Abimis and was used in one of the latest projects by **Festen Architecture**. A gorgeous Parisian loft in Republique with a lot of natural light and furnished with a beautiful mix of vintage and contemporary pieces.



ADVERTISEMENT

Parisian Loft in Republique by Festen Architecture

26/04/18 10:18



I really like this home. In addition to the kitchen, I love the color palette. A lot of white warmed up by wood and leather and, as the icing on the cake, the wonderful ochre accent of the Eames chair. A chic color, very popular in this period.