ABIMIS

GIUGNO 2018

CAVALLERI
COMUNICAZIONE

ambientecucina

BIMESTRALE NEW BUSINESS MEDIA - VIA ERITREA 21 - 20157 MILANO - POSTE ITALIANE SPA - SPED. IN A.P. - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N.46) - ART. 1, COMMA 1, DCB FORLÌ - ISSN 0392-5730

ANNO 42 **MAGGIO** | **GIUGNO** 2018

244

DESIGN
TREND A CONFRONTO

FTK
LE MACCHINE DEL GUSTO

REPORT MILANO 2018

ABIMIS

Una incredibile finitura blu, luminosa e profonda, sorprende al primo impatto nell'imponente nuova versione del modello **Atelier** di Abimis che ha dominato lo stand del brand a Eurocucina. Compatibile anche per l'esterno, la superficie delicatamente lucida e in grado di interagire con la luce (naturale o artificiale) sintetizza la possibilità di personalizzazione anche cromatica della cucina. La particolare verniciatura dell'acciaio delle ante è stata ottenuta con le tecniche solitamente impiegate per le auto, attraverso un processo che comprende diverse fasi (levigatura, verniciatura ed eventuale lucidatura), che realizza un effetto uniforme, una brillantezza estrema ed elevate performance di resistenza.

L'OTTOCENTO

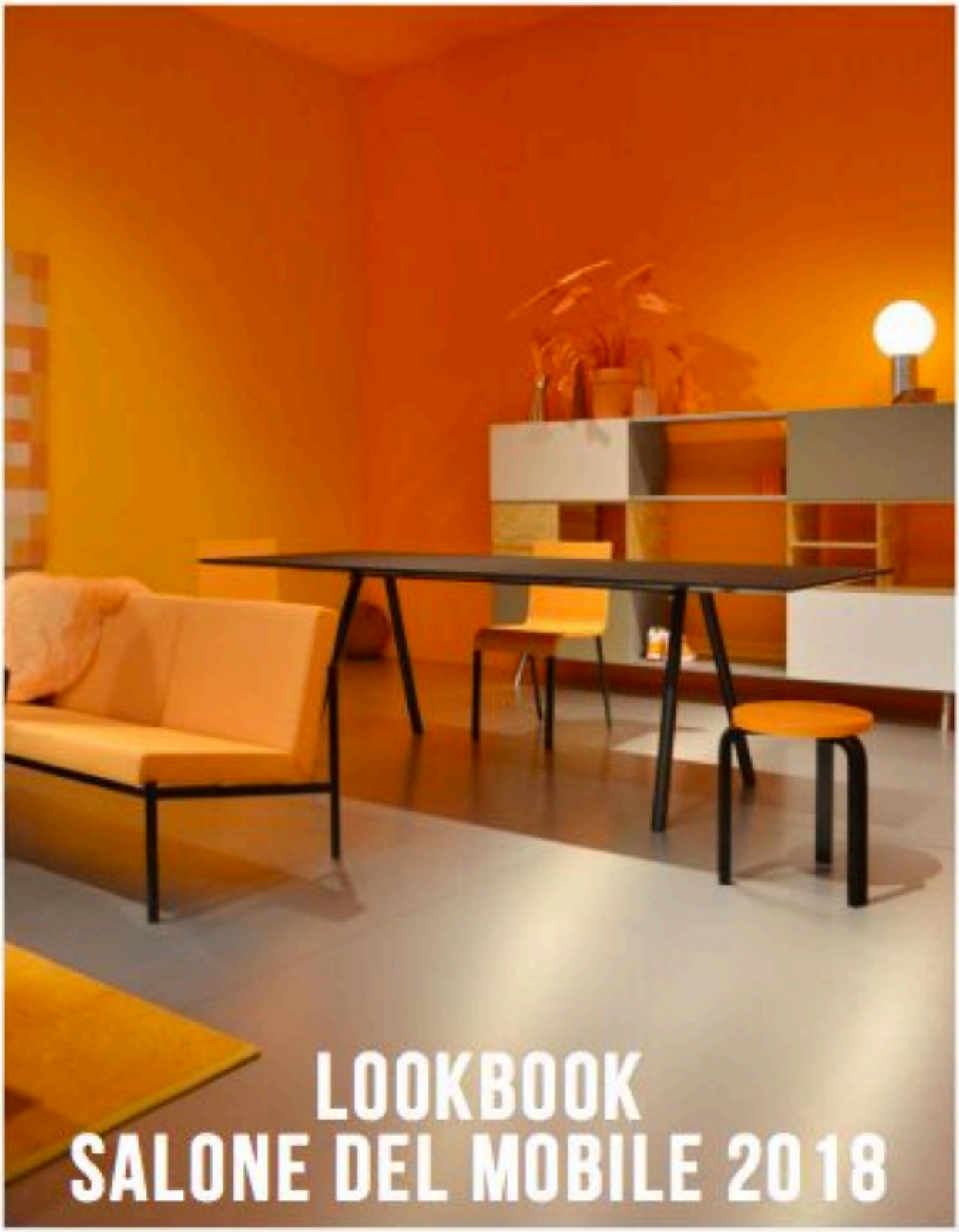
Nell'ambito del nuovo progetto di arredi "total home" presentato a Eurocucina, la radice classica del brand si rinnova con il modello **Archetipo**, progettato in collaborazione con makethatstudio. Il mood contemporaneo si esprime a iniziare dagli accostamenti cromatici tanto inediti quanto raffinati, che definiscono anche i volumi. Le cromie pastello (rosa antico per i cassetti superiori con vetro laccato e grigio celadon per le ante e cassettoni inferiori dell'isola) trovano lo sfondo ideale nella boiserie lignee a tutta altezza che celano vani contenitivi, così come le cornici tradizionali alle pareti fanno da sfondo tradizionale al sorprendente parallelepipedo dell'isola, in legno massello che poggia su un cilindro, ospitando il piano cottura ad induzione e la zona lavaggio.

DESIGN

CASUM

{casa ergo sum}

N. 9 – GIUGNO 2018

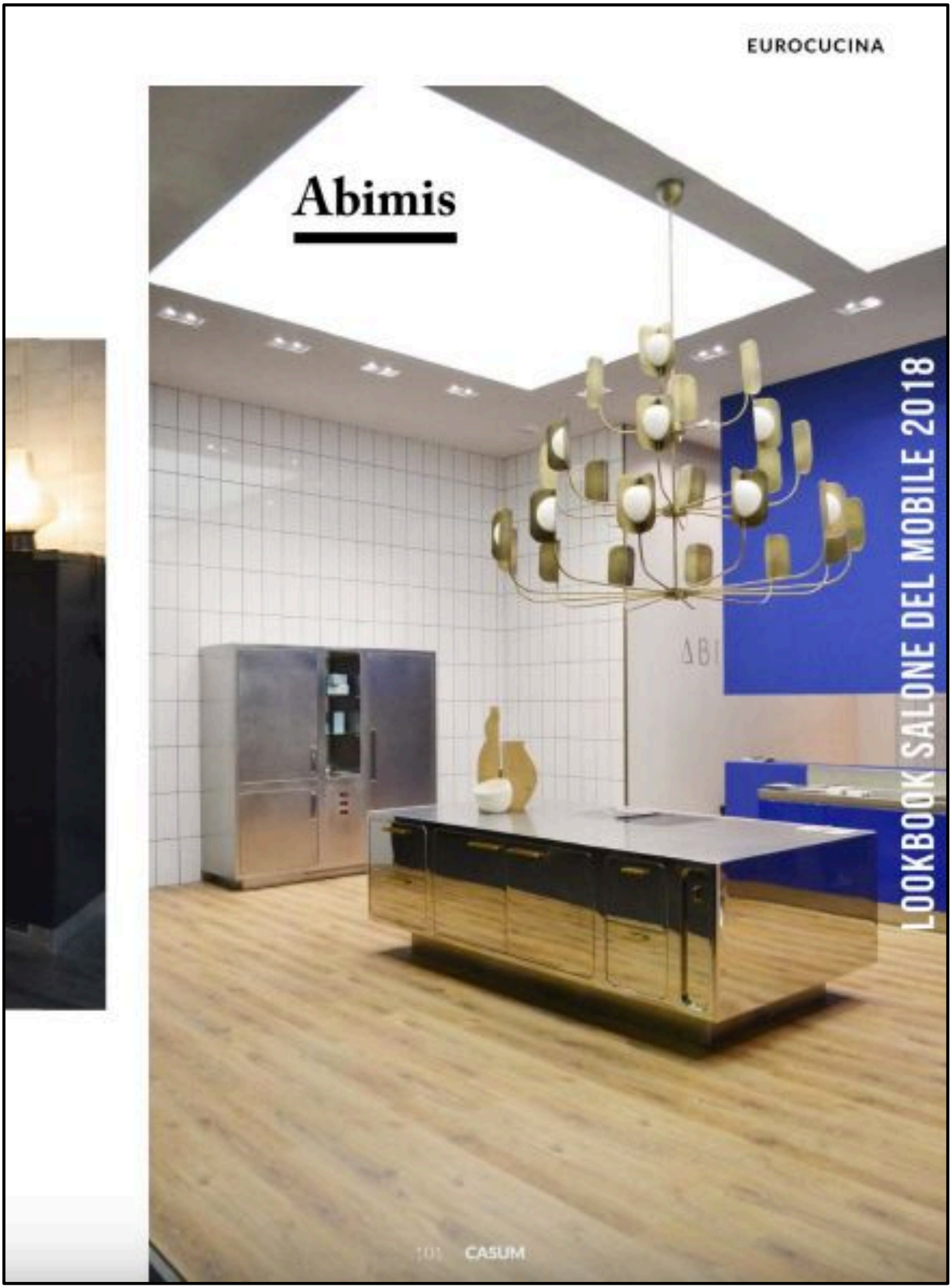


Diesel Living

Presentata a Cersaie 2017 la collezione Diesel Open Workshop, per gli ambienti cucina e bagno, realizzata da Scavolini per Diesel Living (sopra). Nuova finitura lucida a specchio per l'acciaio della cucina Ego di Alberto Torsello. Personalizzabile il nuovo blocco frigo Sistema di Controllo del Freddo. Stand progettato dallo studio Designwork, styling di Studio Milo (pagina accanto).

GIUGNO – **CASUM**

ABIMIS



GIUGNO – **ELLE DECOR**

ABIMIS

INSIDE DESIGN/FOOD

Ricevere all'aperto. Puntando su cucine outdoor compatte e multifunzione, apparecchiando la tavola con accessori esotic style

In terrazza, a bordo piscina, al mare o in città: la cucina da esterni di Abimis è realizzata in acciaio Inox AISI 316, una superlega resistente ad agenti atmosferici, salsedine, cloro. Componibile e personalizzabile nelle misure e nelle finiture. abimis.com

Effetto tropical per i set da tavola Palm di Milou Milano. In cotone stampato con patch ricamati e tovaglioli coordinati, da € 45 sia il runner sia il set di due americane. milou.it

Dinamica da gourmet. Si sposta dall'interno all'esterno la cucina su ruote QB 01 di Bastetti Associati per Sanwa Company. In Paperstone e resina, con il lavabo chiuso da un tagliere, piano a induzione amovibile, frigorifero e cassetto portaposate. sanwacompany.co.jp

Tempi estivi con la clessidra Palm di Casarialto Milano, in vetro soffiato a mano a Venezia. In edizione limitata, altezza cm 29, è coordinabile alla caraffa e ai bicchieri. casarialto.it

Prima casa in coppia: gli errori d'arredo più comuni da evita

VALENTINA SILVESTRINI (HTTPS://WWW.GRAZIA.IT/PEOPLE/VALENTINA-SILVESTRINI) — 4 GIUGNO 2018

GIUGNO – SERVEATE.COM

Siete ai nastri di partenza, avete scelto l'immobile giusto per la vostra coppia e adesso è arrivato il momento di arredarlo. Keep calm e non dimenticate che è l'occasione d'oro per lasciar emergere le vostre personalità! Dentro e fuori la casa…

(https://www.facebook.com/dialog/share?app_id=1609778492700892&display=popup&href=https%3A%2F%2Fwww.grazia.it%2Fcasa%2Fdesign%2Fprima-casa-insieme-errori-arredo-comuni-da-evitare%3Futm_source%3Dfacebook%26utm_medium%3Dsocial%26utm_campaign%3Dshare&redirect_uri=https%3A%2F%2Fwww.grazia.it%2Fcasa%2Fdesign%2Fprima-casa-insieme-errori-arredo-comuni-da-evitare%3Futm_source%3Dfacebook%26utm_medium%3Dsocial%26utm_c (https://twitte

Andare a vivere da sola (https://www.grazia.it/casa/design/vado-a-vivere-da-sola-idee-di-arredo) era stata un'esperienza adrenalinica, seppur impegnativa sul fronte logistico e pratico? Arredare la **prima casa in coppia** vi ricorderà, almeno in parte, quella fondamentale esperienza di passaggio verso la vita adulta.

Nella progettazione di una casa per due, sia temporanea sia potenzialmente destinata a durare nel lungo periodo, confluiscono infatti visioni dell'abitare eterogenee: l'operazione implica spesso una buona dose di pazienza, prima ancora di una **spiccata capacità di gestire lo spazio**.

La gamma di **errori** nella quale si può incappare è talvolta legata alla mancata definizione sia del **budget** disponibile, sia dei desiderata. Per questo, una volta individuato l'immobile, per partire con il piede giusto verso la nascita della prima casa in coppia è suggerito chiarirsi le idee, fissare una **lista di priorità** e definire le risorse da poter destinare alle prime fasi del processo.

1. Parola d'ordine: condivisione

Dal bagno alla cucina, dalla camera da letto al living: potenzialmente ogni stanza è portatrice di una specifica gamma di errori che, molto spesso, sono legati a una lettura superficiale dello spazio e delle sue reali potenzialità. Accanto a questi temi, nella prima di casa si affianca un'altra questione: il recupero - e il conseguente riutilizzo - di arredi di cui si è già in possesso. Si tratta di mobili provenienti da una casa in cui si è vissuto da soli oppure di elementi verso i quali si nutre un legame anche affettivo. Come fare se lo spazio nella nuova casa è poco oppure se sembrano inedeguati rispetto all'immagine che n?

Photo Credits: lavabo da appoggio rotondo in Corian® EXPO di Graff Europe West

4. Non procedere step by step

Stilare una lista dei desiderata, stanza per stanza, e raggiungere una sintesi permette di dare vita a un ambiente domestico nel quale l'intera coppia può sentirsi "a casa". Un esempio classico? La progettazione della cucina. In questo caso esigenze di carattere funzionale, anche legate all'acquisto di elettrodomestici o alla predisposizione di impianti di domotica, possono scontrarsi con diverse preferenze a livello di design. Mettere "nero su bianco" le legittime aspettative può costituire un valido aiuto e una "bussola" per orientare anche i professionisti coinvolti nel progetto.

Photo Credits: cucina professionale in acciaio inox EGO di ABIMIS

Il Sole 24 ORE

MADE IN ITALY

La cucina laboratorio di Abimis: raffredda, riscalda i cibi e neutralizza l'umido

–di **Paola Guidi** | 29 giugno 2018

Il brand è di prestigio e il nome anche, **Abimis**, addirittura di conclamata origine latina, Ab Imis, che significa infatti dalle origini, dalle fondamenta, ed è così che Prisma, un'azienda italiana specializzata in cucine e attrezzature per bar di fascia alta, ha voluto chiamare la gamma delle sue cucine domestiche al top. Materiali e finiture speciali, accessori e ferramenta altrettanto speciali, e come base strutturale l'acciaio inossidabile più pregiato, più resistente anche nelle condizioni ambientali più difficili, una lega, la 316, che Abimis lavora in modo ineccepibile.

Il catalogo Abimis prevede collezioni per interni e per esterni sartoriali grazie ad una capacità di personalizzare la scelta sin nei dettagli. Questo è possibile non solo per i materiali e i colori, ma anche per le dimensioni, l'altezza e la profondità del mobile e degli zoccoli sino -ovviamente- agli elettrodomestici proposti in una gamma più ampia di quello che di solito un mobiliere predispone per i suoi clienti. L'ultima innovazione è costituita da **moduli (cassetti, carrelloni e vani) che possono raffreddare o riscaldare con modalità molto diverse i cibi**, i piatti pronti da servire o il necessario per impiattare. Vengono proposti addirittura contenitori per tenere al fresco l'immondizia in modo da ridurre decomposizione e odori, una funzione preziosa perché, come avevamo rivelato nell'articolo "Se la differenziata è una bomba batteriologica: Ecco come disinnescarla" su Food24, i rifiuti alimentari, ma non solo quelli, creano rapidamente un mix altamente pericoloso e infettante. **Mantenere a 6 gradi i rifiuti umidi**, come accade nel vano dei contenitori di Abimis, **rallenta la formazione di cariche batteriche**.

Grandi cassettoni refrigerati mantengono al meglio alimenti freschi e cibi cotti. Come al ristorante insomma dove cassetti refrigerati o riscaldanti trasformano l'intera cucina in un eco-sistema su misura delle provviste. E in effetti Abimis prevede anche vani e cassetti per preparare al caldo l'impiattamento o per evitare che i cibi si raffreddino per doverli poi riscaldare quando finalmente devono essere messi in tavola. E' il trend che dalle colonne di Food24 abbiamo più volte sottolineato, quello della **cucina-laboratorio**: il made in Italy delle cucine professionali italiane, le più richieste in tutto il mondo, trasferito dai nostri architetti e dai nostri produttori nelle cucine di casa.

La Casa di Paola

La mia casa
Chi sono
Contatti
Home
Le stanze »
Sicurezza »
Cosa c'è di nuovo »
Per negozi »
Gli ospiti

search

Traduci

Piscine, un tuffo nell'acqua ai confini del cielo (direttamente dal soggiorno)

Fabrizia Villa

Bertone Design «firma» gli immobili di Coldwell Banker

Paola Pilerotti

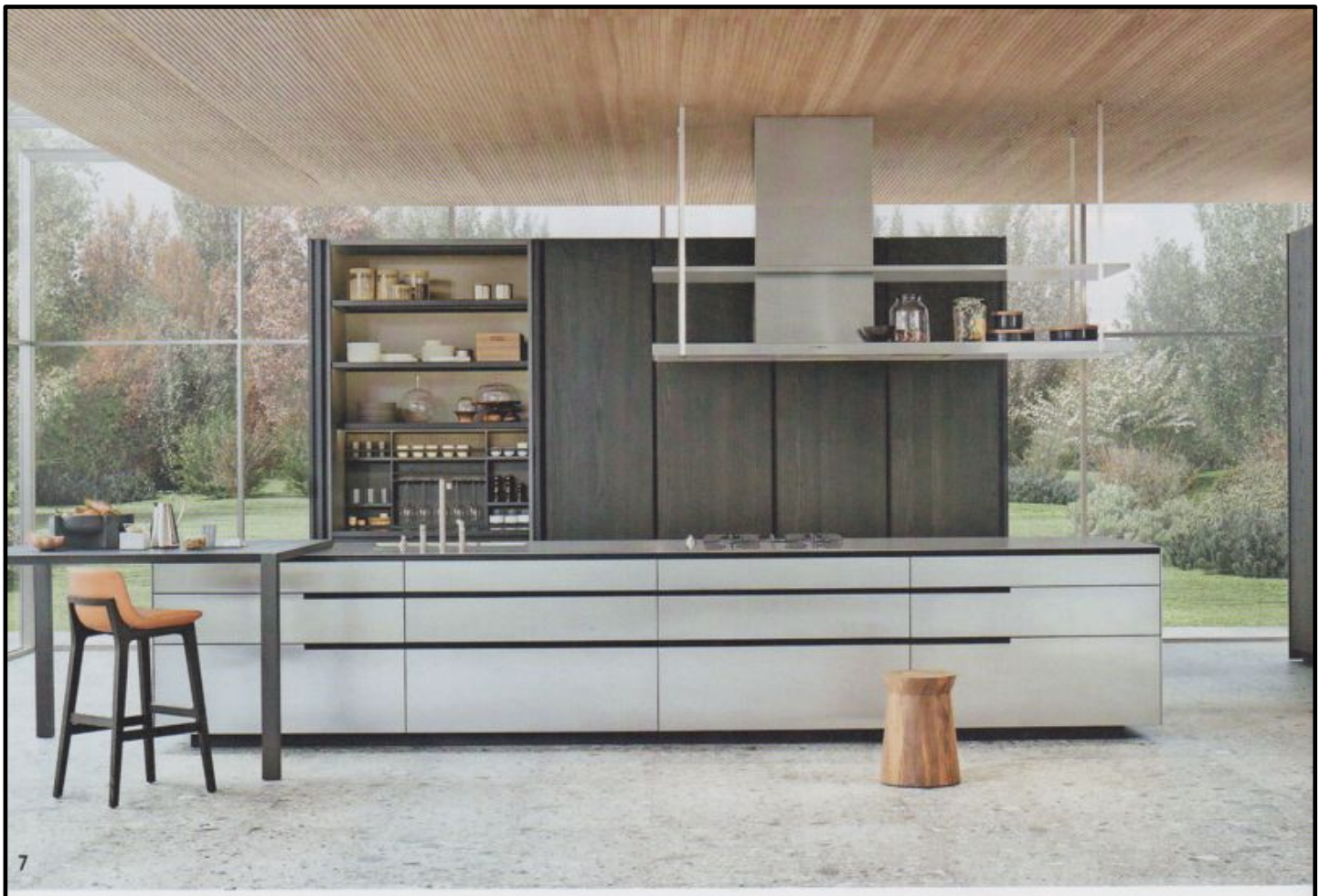
Abimis, la cucina che raffresca, conserva, scalda

Posted in: on: giugno 28

Il brand è di prestigio e il nome anche, Abimis, addirittura di conclamata origine latina, Ab Imis, che significa infatti dalle origini, dalle fondamenta, ed è così che Prisma, un'azienda italiana specializzata in cucine e attrezzature per bar di fascia alta, ha voluto chiamare anni fa la gamma delle sue cucine domestiche. Materiali e finiture speciali, esclusive, attrezzature, accessori e ferramenta altrettanto speciali, e come base strutturale l'acciaio inossidabile più pregiato, più resistente anche alle condizioni ambientali più difficili, una lega, la 316, che Abimis lavora in modo ineccepibile. Il catalogo Abimis prevede collezioni per interni e per esterni di grande sartorialità grazie ad una capcità di personalizzare sin nei dettagli la scelta. Questo è possibile non solo per i materiali e i colori, ma anche per le dimensioni, l'altezza e la profondità del mobile e degli zoccoli sino -ovviamente- agli elettrodomestici proposti in una gamma molto più ampia di quello che di solito un mobiliere predispone per i suoi clienti. L'ultima innovazione supera ogni....desiderio: **i moduli della cucina Abimis possono raffreddare o riscaldare con modalità molto diverse** perché vengono proposti, per esempio, contenitori per tenere al fresco l'immondizia in modo da ridurre decomposizione e odori. Mantenere a 6 gradi i rifiuti umidi per esempio rallenta la formazione di cariche batteriche e, in un altro vano, consente di mantenere al meglio alimenti freschi e cibi cotti. **Come al ristorante** insomma dove cassetti refrigerati o riscaldanti trasformano l'intera cucina in un eco-sistema su misura delle provviste. E in effetti Abimis prevede anche vani e cassetti per preparare al caldo l'impiattamento o per evitare che i cibi si raffreddino per doverli poi riscaldare quando finalmente devono essere messi in tavola. E' il trend che da questo blog e dalle colonne del Sole24Ore abbiamo più volte sottolineato, quello della cucina-laboratorio: il made in Italy della cucina professionale che è la più venduta in tutto il mondo insieme al gusto tutto italiano di vivere in modo creativo il food, le tecnologie e la bellezza delle nostre manifatture. Dalla cucina laboratorio alla cucina bar il passo è breve e Abimis ha certamente le carte, oltre ai prodotti e alle

GIUGNO – **LIVING**

ABIMIS



7

7 ★ POLIFORM
Phoenix, design R&D Poliform. Le ante dell'isola in acciaio con profili laccati goffrato carbone sono abbinate a colonne dispensa in olmo nero. Completano l'allestimento il tavolo snack Blade e gli sgabelli Ventura in olmo nero e pelle
POLIFORM.IT

8 ★ ABIMIS
Ego, design Alberto Torsello. Cucina interamente realizzata in acciaio inox Aisi 304 di derivazione navale. In finitura a specchio, viene personalizzata con elettrodomestici e accessori a scelta. Cm 210x110
ABIMIS.COM

9 ★ FULGOR MILANO
Sofia Professional 48", cucina da chef con piano di cottura a gas, bruciatori in ottone e piastra teppanyaki. Doppio forno multifunzione elettronico, autopulente con pirolisi, capienza 76 e 124 litri. Cm 121,6x75,6x92,3 h
FULGOR-MILANO.COM

9

8

GIUGNO – **MARIE CLAIRE MAISON**

ABIMIS

Maison SELECTION

Struttura a isola con i ripiani in vetro per la cappa di Francesco Lucchese per **Falmec**, cm 180x60x80/125h.

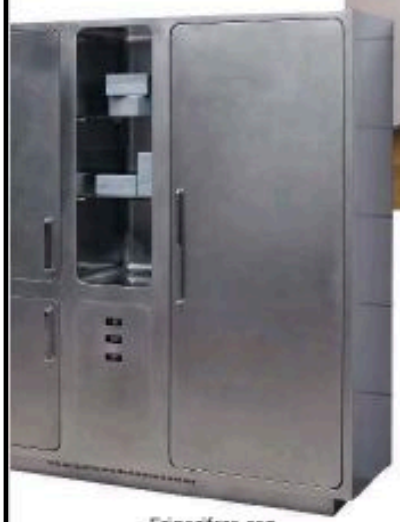
Il piano a induzione è combinato con il sistema aspirante in TwoInOne e comandi touch, di **Miele**, cm 80x52, €4.000.

Design cubico, angoli arrotondati e finiture soft touch per Pix, la cappa disegnata da Fabrizio Crisà, **Elica**, cm 42x42x35h, €1.513.

In acciaio e silicone, il miscelatore Essence Professional con doccetta integrata flessibile, **Grohe**, cm 49Øx24x53h, €645.

Il sistema Sub-Zero per la conservazione di vini e pietanze. È composto da cantina, freezer e frigorifero, di **Frigo 2000**.

Bollitore elettrico in acciaio inox, con manico e coperchio in resina, design Wiel Arets per **Alessi**, cm 25Øx27,5h, €140.



REAL STEEL

PRESTAZIONI D'AVANGUARDIA IN "ABITO" CONTEMPORANEO. RIFLETTORI PUNTATI SULL'ACCIAIO, A MISURA DI CHEF

Quindici modalità di cottura e interno in ceramica per il forno combinato dalla capacità di l 28, di **Samsung**, €199.

Frigorifero con sistema di controllo del freddo e vani refrigeranti a diverse temperature, **Abimis**, cm 210x70x200h.

Forno professionale Dual Cook Flex, di **Samsung**, dalla doppia apertura per diverse cotture, cm 59,5x57x59,5h, €999.

Linee essenziali caratterizzano il lavello in ceramica filigranata Siluet, di **Villeroy & Boch**, cm 74,5x47,5, €960.

CHI SIAMO CONTATTI NOTE LEGALI PRIVACY POLICY TEST FOCUS

MEGAMODO

HOME TECNOLOGIA MOTORI MODA SPORT GIOCHI CINEMA MUSICA SALUTE E BELLEZZA TURISMO CUCINA SOCIETÀ

ABIMIS, LA CUCINA CHE RISCALDA E RAFFREDDA

ABIMIS CUCINA

27 GIUGNO 2018 LETTURE: 4

Whatsapp G+ Tweet Mi piace 0 Condividi

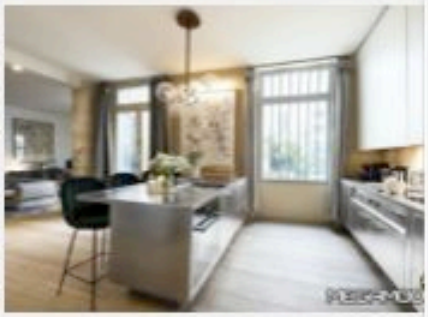
Abimis realizza cucine che aiutano il cuoco, non soltanto nei momenti di preparazione, ma anche in quelli della conservazione e del servizio.

Per questo motivo, i moduli, i cassetti, le ante, possono essere dotati di sistemi di raffreddamento, oppure per refrigerare il vano immondizia. Conservare, infatti, gli scarti ad una temperatura costante di 6°C,

consente di evitare la creazione di cattivi odori e di ridurre la proliferazione di batteri.

Il sistema di riscaldamento è collocabile in un vano oppure al di sotto edl piano e facilita la fase del servizio e dell'impiattamento, evitando il raffreddamento delle pietanze.

Tutte le cucine Abimis sono predisposte per accogliere forni, abbattitori e cantine di qualunque azienda. Abimis si rivolge agli spaxzi domestici con un design innovativo e funzionale.



Whatsapp G+ Tweet Mi piace 0 Condividi

TAGS ABIMIS CUCINA

LASCIA UN COMMENTO

COMMENTO

AVVISAMI SU EVENTUALI RISPOSTE

GIUGNO – **PAMBIANCO DESIGN**

ABIMIS

ABIMIS
ISOLA EGO - ATELIER
I due modelli di cucina sono realizzati con ante in acciaio verniciate a finitura blu e a specchio. Abimis realizza la verniciatura con le medesime tecniche impiegate per le auto: un processo articolato che prevede fasi successive di levigatura, verniciatura ed eventuale lucidatura, per un effetto uniforme e dalle elevate prestazioni.

OFFICINE GULLO
SILVER GREY PROJECT
La struttura della cucina è realizzata in acciaio inox ad alto spessore, verniciato color Silver Grey con falegnameria in legno laccato con finitura Pure White e impreziosita da un pannello a muro in marmo fior di pesco apuano.

ABIMIS, LA CUCINA CHE RISCALDA E RAFFREDDA

Cucina

Abimis realizza cucine che aiutano il cuoco, non soltanto nei momenti di preparazione, ma anche in quelli della conservazione e del servizio.

Per questo motivo, i moduli, i cassetti, le ante, possono essere dotati di sistemi di raffreddamento, oppure per refrigerare il vano immondizia. Conservare, infatti, gli scarti ad una temperatura costante di 6°C, consente di evitare la creazione di cattivi odori e di ridurre la proliferazione di batteri.

Il sistema di riscaldamento è collocabile in un vano oppure al di sotto edl piano e facilita la fase del servizio e dell'impiattamento, evitando il raffreddamento delle pietanze.

Tutte le cucine Abimis sono predisposte per accogliere forni, abbattitori e cantine di qualunque azienda. Abimis si rivolge agli spaxzi domestici con un design innovativo e funzionale.

MEGAMOD

Login 0 items - € 0.00

SWITCHMAGAZINE®

HOME | NOTIZIE » | EDITORIALI | SHOP ON-LINE » | STAFF | AREA RISERVATA | CONTATTI

Home / Arte, design e architettura • Rubriche / Il ritorno della cucina en plein air

IL RITORNO DELLA CUCINA EN PLEIN AIR

La prima cucina interamente in acciaio inox firmata Abimis per l'aria aperta.

Le grandi vetrate che affacciano su giardini e cortili, i terrazzi accuratamente decorati, la coerenza nei rivestimenti e l'annullamento dei confini architettonici concorrono a nutrire la tendenza di architetti e interior **design** di progettare arredi e strutture multi-accessoriate pensate per lo spazio esterno come fosse una naturale estensione di quello interno.

Tornano quindi di tendenza anche le **cucine per esterni**, che non si limitano ad essere semplici postazioni barbecue, ma diventano strutture importanti, dove godere, all'aria aperta, della convivialità tipica del pasto, non solo consumandolo, ma anche durante la sua preparazione.

Abimis in occasione del Salone del Mobile 2018 inserisce ufficialmente la cucina outdoor nel catalogo prodotti, sotto la linea **Atelier**. Come per gli altri prodotti a catalogo, rimangono invariate le peculiarità della filosofia aziendale: realizzata esclusivamente su misura e con materiali resistenti, questa cucina ha un design funzionale, essenziale e non convenzionale, dove praticità, igiene e sicurezza sono le qualità

Follow us!

Acquista online il magazine!

a completamento del progetto.

Il ricorso alla superlega di **acciaio Inox AISI 316** rende questa cucina resistente all'acqua, agli sbalzi termici e in generale agli agenti atmosferici, e la rende particolarmente indicata ad essere installata in ambienti ricchi di salsedine o di cloro.

Non solo questa cucina è progettata su misura, ma ogni suo dettaglio è **personalizzabile**: l'altezza e la profondità del piano e dello zoccolo rientrante, la composizione della struttura e degli accessori, la dotazione degli elettrodomestici. L'acquirente può scegliere anche le finiture, tra con vernici e altri materiali naturali e non, tutte trattate in modo da garantire sicurezza, resistenza e longevità della cucina, anche se sottoposta non solo agli effetti del tempo che scorre, ma anche a quelli più aggressivi delle condizioni meteorologiche.

Ciò che distingue questa cucina è il suo essere la reinterpretazione domestica della cucina professionale. Come le altre cucine firmate Abimis, è pensata per limitare il deposito di sporco e di batteri, e per essere facili da pulire ed igienizzare. Le ante e i cassetti con piani estraibili sono stati progettati da consentire di preservare intatte le stoviglie, ed in determinati casi possono essere accessoriati con elementi refrigeranti o elementi caldi.

La cucina per esterno Abimis può arredare ogni spazio, di qualunque metratura, con blocchi cucina compatti o con postazioni chef multi-funzione, per una grigliata, uno snack, un rinfresco, un pasto con più portate o per occasioni speciali.

Roberta Santamaria

Switch Magazine #49 (Download)
€1.79

Switch Magazine #49 (Stampa/Print)
€5.00

Switch Magazine #48 (Download)
€1.79

Switch Magazine #48 (Stampa/Print)
€5.00

Switch Magazine Sposa #3 (Download)
€1.79

Abimis la Cucina che riscalda e raffredda

GIUGNO 27TH, 2018

ARREDAMENTO (HTTPS://UDITE-UDITE.IT/ARTICOLI/ARCHITETTURA-EDILIZIA/ARREDAMENTO/), IN VETRINA (HTTPS://UDITE-UDITE.IT/ARTICOLI/IN-VETRINA/)

Mi piace Condividi Tweet G+

ABIMIS

CUCINA PER PASSIONE

(https://udite-udite.it/wp-content/uploads/2016/12/Unknown-3-e1482788113416.png)

Abimis realizza cucine che aiutano il cuoco non solo nella fase della preparazione, ma anche nei conservazione e del servizio, per sentirsi, tra le mura domestiche, come nella cucina di un vero ristorante.

(https://udite-udite.it/wp-content/uploads/2018/06/Abimis-10sur
questo motivo che i moduli, cassetti o
essere dotati di sistemi di raffreddame
refrigerare il vano immondizia. Conserva
una temperatura costante di 6°C, infat
neutralizzare i cattivi odori e di ridurre l
dei batteri, soprattutto nei casi di rifiuti u

Il sistema di riscaldamento, collocabi
oppure al di sotto del piano, facilita inv
servizio e dell'impiattamento, aiutando
stoviglie calde, prima che siano servite in tavola.

(https://udite-udite.it/wp-content/uploads/2018/06/Abimis_Cucine.png)Tutte le **Abimis**, infine, sono predisposte ad accogliere forni, abbattitori e cantine di qualunque azienda, per diventare 'machines à cuisiner' del tutto su misura sulle abitudini e i gusti di chi la sceglie.

Abimis si rivolge agli spazi domestici, e lo fa con un design innovativo e funzionale che nasce dalla profonda conoscenza della ristorazione professionale. Ridefinisce, insomma, l'idea del cucinare a casa propria, rendendola un'esperienza unica, adatta a chi ama farlo con passione.

TAGS **ABIMIS (HTTPS://UDITE-UDITE.IT/TAG/ABIMIS/)**

ABIMIS CUCINE (HTTPS://UDITE-UDITE.IT/TAG/ABIMIS-CUCINE/) **CUCINE (HTTPS://UDITE-UDITE.IT/TAG/CUCINE/)**

CIATDI

« *ARTICOLO PRECEDENTE* *ARTICOL*

GIUGNO – **VILLE & CASALI**

ABIMIS

7

6. Vaselli: Chrysalis, design Object by Irene Goldberg, è un manufatto estratto da un singolo blocco di travertino Becagli della Cave Cipressi, tagliato per ricavarne i blocchi, alleggeriti, finiti e scapezzati manualmente, dedicati alla cottura, con fornelli PITT, uno con griglia e uno per il bivello. **7. BST:** Magnum, quattro elementi componibili: friggitrice, fornello, tagliere e bivello. Funziona a gas, gpl o metano, cottura a roccia lavica. Dimensioni: L200xP43xH83 **8. Abimis:** cucina personalizzabile in ogni dettaglio, fino all'altezza e profondità del piano e dello zoccolo rientrante. È in acciaio Inox AISI 316, indicata anche in ambienti ricchi di salsedine o cloro.

8

nostre cucine, ad esempio, utilizziamo le stesse tecniche impiegate nel mondo automobilistico."
Al di là della qualità dell'approccio tecnologico, la chiave per la cucina outdoor di alta gamma è il materiale. Danilo Vaselli, uno dei titolari di Vaselli Marmi, si occupa dello sviluppo prodotto con gli architetti e spiega così la scelta materica di Chrysalis, lo spettacolare prototipo in marmo presentato all'ultimo Salone del Mobile: "La progettista Irene Goldberg ha avuto l'ispirazione visitando le Cave di Rapolano, dove si vedono blocchi di travertino con particolari concrezioni naturali, quindi si può dire che la scelta del materiale è stata "semplice", tutt'altro è stato trovare il blocco giusto. Il Travertino Becagli, con il suo carattere così marcato, esalta la matericità della cucina e l'imprevedibilità delle sue linee rende ogni pezzo irripetibile".

- Immobiliare

Arredare, Esterno

Cucine outdoor: le nuove proposte sono funzionali e tecnologiche

19 giugno 2018 at 08:23

Una grigliata ma anche un pranzo con più portate preparate en plein air: che si abbia a disposizione un ampio déhors a bordo piscina, una veranda o una terrazza, si può trasformarli in una **cucina outdoor**, dotata di blocchi funzionali e compatti o postazioni chef multi-funzione con tutte le attrezzature per cucinare in modo elaborato. Ne parliamo spesso: vivere l'esterno tutto l'anno è un lusso e per farlo al meglio ci sono diverse soluzioni e possibilità.

Come quelle al chiuso, anche le **cucine outdoor** sono personalizzabili nelle dotazioni tecnologiche e nelle finiture e pensate per essere facili da pulire e resistenti a sporco e batteri. «Nelle cucine outdoor ancor più che in quelle per ambienti indoor, sono i dettagli a fare la differenza – dichiara a Ville&Casali Anna Ongaro, direttore commerciale di Abimis -. Noi ci siamo concentrati sull'idea di sartorialità e abbiamo prestato attenzione all'igiene. Ogni particolare è curato per dare vita a elementi longevi e funzionali. Oltre al fattore resistenza, garantito anche in presenza di cloro o salsedine dall'utilizzo dell'acciaio AISI 316. Per verniciare le nostre cucine, ad esempio, utilizziamo le stesse tecniche impiegate nel mondo automobilistico».

Al di là della qualità dell'approccio tecnologico, la chiave per la cucina outdoor di alta gamma è il **materiale**. Danilo Vaselli, uno dei titolari di Vaselli Marmi, si occupa dello sviluppo prodotto con gli architetti e spiega così la scelta materica di Chrysalis, lo spettacolare prototipo in marmo presentato all'ultimo Salone del Mobile: «La progettista Irene Goldberg ha avuto l'ispirazione visitando le Cave di Rapolano, dove si vedono blocchi di travertino con particolari concrezioni naturali, quindi si può dire che la scelta del materiale è stata "semplice", tutt'altro è stato trovare il blocco giusto. Il Travertino Becagli, con il suo carattere così marcato, esalta la matericità della cucina e l'imprevedibilità delle sue linee rende ogni pezzo irripetibile».