

## Abimis porta l'alta cucina nel cuore di Milano

Elementi decorativi che richiamano raffinate atmosfere metropolitane, oggetti e complementi che rivelano un perfetto connubio tra semplicità e ricercatezza, spazi che ispirano sensazioni di libertà e di 'apertura' raccontano questo suggestivo appartamento situato nel centro storico della città meneghina.

Ogni ambiente, con i suoi arredi e specificità, genera un impatto estetico affascinante e suggerisce una piena funzionalità in chiave contemporanea.

**Abimis** è qui protagonista con **Ego**, la cucina sartoriale capace di definire, in ogni singolo progetto, una nuova conformazione dell'ambiente dedicato alla convivialità e alla preparazione dei cibi, con una speciale attenzione alla flessibilità.

Lo spazio, indipendente, ampio e luminoso, che accoglie **Ego** vede una piacevole contaminazione tra elementi in stile industriale e 'citazioni' urban, tipiche delle grandi abitazioni cittadine.

Le superfici dominate da colori neutri a effetto naturale, il soffitto con travi a vista, elemento decorativo e strutturale di straordinaria bellezza, e il parquet chiaro, capace di donare comfort e 'calore', non solo trasmettono un senso di ampiezza, ma contribuiscono a dare carattere alla cucina e a renderla unica.

La cucina **Ego** di **Abimis** diventa, così, un luogo accogliente, invitante, da mostrare e da vivere, uno spazio fruibile non solo per la sua specifica funzione, ma un 'centro' di benessere dove l'atto del cucinare diventa pura passione.

La cucina, realizzata in finitura orbitata e completamente customizzata in base alle esigenze dei proprietari, è stata scelta per diventare il cuore di questo appartamento.

**Ego**, dalle caratteristiche ante raggate a filo battente perfettamente integrate nella struttura, maniglie ergonomiche, zoccolo rientrato e cerniere invisibili, brevetto di **Abimis**, si configura come un'isola dalle proporzioni generose e permette la massima libertà di movimento.

**Ego** è interamente realizzata in acciaio AISI 304, materiale biologicamente neutro, igienico e assolutamente antibatterico, non rilascia alcuna sostanza sugli alimenti - aspetto fondamentale per le superfici che vengono quotidianamente a contatto con i cibi e gli strumenti per cucinare - resiste alla corrosione e a temperature fino a 500° C.

Il piano di lavoro, che ospita la zona di cottura e lavaggio, è privo di fughe, così da ridurre l'accumulo dello sporco e semplificare le operazioni di pulizia.

Plus della lavorazione sartoriale di **Ego**, costruita ogni volta con un'eccezionale cura artigianale, è la possibilità di personalizzazione con dettagli e caratteristiche tecniche tipiche della ristorazione professionale, come, ad esempio, l'inserimento di contenitori refrigerati per i rifiuti che riducono la proliferazione dei batteri e neutralizzano i cattivi odori.

La cucina è completata da un programma di colonne, sempre in acciaio, dedicate ad 'accogliere' gli elettrodomestici, allo stoccaggio e alla conservazione.

Queste ultime, sono dotate del **Sistema di Controllo del Freddo**, il programma tecnologico sviluppato da **Abimis**, composto da colonne refrigerate completamente personalizzabili per finitura, dimensione e configurazione, rese uniche da un pannello esterno che permette di modulare la temperatura dei vari scomparti e di monitorarne lo stato in qualunque istante. Questo Sistema sfrutta le tecnologie della grande ristorazione, sottolineando l'importanza della fase di conservazione degli alimenti anche in ambito domestico, dove igiene e sicurezza si confermano elementi imprescindibili della cucina contemporanea.

Il perfetto equilibrio e l'armonia della composizione dell'intera cucina sono suggeriti dalle linee 'sinuose' del sistema **Ego** e dall'eccezionale matericità della finitura orbitata, aspetti che valorizzano il carattere accogliente e allo stesso tempo sofisticato dell'ambiente circostante.

Photo credits: Matteo Cirenei

Progetto a cura di: Abimis e Studio Luini 12