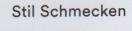
ΔBIMIS

MAGGIO 2021

Estero

CAVALLERI







Plein air-Küche

Erfolgreiche Premiere: "Atelier", die Küche mit den quadratischen Fronten, wird von Abimis ohnehin exakt auf jeden Kunden zugeschnitten. Ausgeführt in Edelstahl, steht nun auch kulinarischen Meisterwerken an der frischen Luft nichts mehr im Wege. RK abimis.com







9 Außen Kupfer, innen mattschwarzer Edelstahl: Die Induktions-Stielpfanne (479 Euro) aus Weyersbergs "Chrom-Noir"-Serie ermöglicht auf den Punkt genaues Braten kupfermanufaktur.com 10 Weich schwingende Formen und ein zarter Kupferanflug zeichnen Villeroy & Bochs Edelstahlbesteck "Manufacture" aus, 20-teiliges Set 299 Euro villeroy-boch.com 11 Nomen est omen: Die flachen "Coupe"-Teller kommen ohne Fahne aus. 17 bis 30 cm, 17,50 bis 59 Euro dib bern.de 12 Schön sauer: Bei Balbostés Mixed Pickles wird jede Zutat nach Mukimono-Tradition von Hand geschnitzt; Glas ab 30 Euro balboste.com



bathroom +kitchen



april - june 2021



MAGGIO - BATHROOM + KITCHEN TODAY?



protect and upkeep your hob and hood | kitchen feature

Hood

- Clean greasy metal filters with hot water and dish detergent. Clear the blockage in the filter holes thoroughly. Replace metal filters that have stubborn grease or stains.
- Carbon or charcoal filters should not be washed. Replace them if there is oil build-up.
- When it is very windy outside, be sure to close the kitchen's windows. Strong winds may affect the efficiency and power of the hood's suction.
- Avoid using harsh cleaning chemicals on stainless steel hood. The chemicals may corrode the surfaces.
- Leave the hood on for five to 10 minutes after cooking. This will absorb any residual smoke.

Looking to give your kitchen a revamp? You can consider getting glass hob ranges that can withstand heat of up to 250 degrees Celsius. TURBO has a revolutionary flame technology: the flames are angled at 45 degrees, which is the most energy-efficient angle to cook food.



If you cook frequently at home, consider getting the aluminum metal and stainless-steel filters for hood is more ideal. These filters can be detached for periodic cleaning and washing. TURBO's INCANTO TAE series of cooker hoods are all fitted with two to three pieces of aluminum metal filters, and hence are great for passionate cooks.

For more information, visit www.turbo-italia.com

Bathroom+Kitchen Today is now on issuu! issuu.com/bathroomkitchentoday







Martes, 18/05/2021



<u>Dos cocinas de exterior Abimis para sendas viviendas</u> mediterráneas

Abimis informa que dos proyectos de vivienda en Patras (Grecia) y Mondello (Italia) han escogido sus cocinas para exterior, Ego y Atelier.

Alvic ayuda a hacer realidad las estancias de Casa Decor 2021

Por quinto año consecutivo, Alvic acude a Casa Decor para apoyar la riqueza creativa de los diseñadores. Con una propuesta variada de opciones y estilos, sugiere una experiencia que guía al visitante por distintos caminos interpretativos.



<u>Fallece José Longás, ex consejero delegado de BSH</u> <u>España</u>

José Longás, el que fuera Consejero Delegado de BSH España hasta 2017, falleció ayer en Zaragoza, a los 69 años, tras una enfermedad.

Los materiales, colores y texturas de Cosentino en Casa Decor Madrid 2021

Cosentino participa en Casa Decor Madrid 2021, muestra de interiorismo, diseño, tendencias y lifestyle que tiene lugar en la Casa de Tomás Allende







HEMEROTECA 26 MAY 2021 TEMAS DEL DÍA: MasObra MCV Grupo Electrolux Grupo Cosentino y COAC Cocinas azules Smeg sostenibilidad Ikea resultados 2020

Inicio Empresas Nuevos productos Tendencias Ferias Espacio Cocina Recibir notícias

PUBLICIDAD



Dos cocinas de exterior Abimis para sendas viviendas mediterráneas

17/05/2021



Al fondo, la cocina Ego en la casa de Patras.

Abimis informa que dos proyectos de vivienda en Patras (Grecia) y Mondello (Italia) han escogido sus cocinas para exterior, Ego y Atelier.

Dos casas privadas, una en Grecia, con vista al Golfo de Patras, y la otra en Sicilia, en el encantador entorno de Mondello, albergan en sus respectivos escenarios al aire libre las **cocinas Ego y Atelier de Abimis**. Ello, refleja la proyección al exterior de la calidad de una cocina profesional con la versatilidad de una configuración personalizada.



Último número de la revista





Así, **Ego** fue la cocina elegida para la villa en **Patras**, un edificio moderno, de tamaño compacto, rodeado por un gran jardín. Esta acogedora y elegante casa de verano se desarrolla principalmente al aire libre; el interior consta únicamente de un dormitorio y una sala de estar que se abre completamente al jardín que acoge el comedor y la cocina bajo un gran pórtico.

La **cocina Ego en acero inoxidable** y con el acabado pulido orbitalmente a mano, otorga un aspecto particularmente cálido y refinado a la cocina, que encaja perfectamente al aire libre. Las características puertas enrasadas biseladas integradas en la estructura, junto con los tiradores ergonómicos, el zócalo empotrado y los pivotes de bisagra invisibles hacen de Ego la línea perfecta para cocinar al aire libre, donde la suciedad y el polvo se asientan con mayor facilidad.



Cocina Atelier en la vivienda de Mondello.

Cocina Abimis Atelier en Mondello

El segundo proyecto, el de una céntrica vivienda en **Mondello**, escogió la **cocina Atelier**, en una versión en **acero inoxidable y amarillo limón**. La elección de este color para las puertas de la cocina demuestra la capacidad de Abimis para personalizar cualquier proyecto (ofrece cualquier color de la paleta RAL). Y siempre, garantizando la durabilidad y resistencia al desgaste.

En efecto, el **acero inoxidable de las cocinas Abimis** se pinta con las mismas técnicas de la industria del automóvil. De este modo, tras aplicada la pintura, fases posteriores de alisado y pulido garantizan un efecto uniforme y un color altamente resistente al desgaste.

Totalmente a medida para satisfacer el deseo de los propietarios de una cocina con un rendimiento profesional, pero de tamaño compacto, Atelier es un monobloque de solo 180 cm de longitud. Comprende una zona de cocción, una zona de lavado, un frigorífico bajo encimera y un compartimento de almacenamiento. Además, este modelo cuenta con un panel de pared de acero inoxidable pulido orbitalmente que no solo protege el espacio de trabajo sino que, gracias a la banda magnética que incorpora, permite alojar objetos de menaje.

Los dos conceptos para exteriores presentan una estética diferente pero comparten el mismo «corazón». Ego y Atelier están fabricados íntegramente en **acero inoxidable AISI 316**; una aleación que, gracias a la adición de molibdeno, resulta especialmente adecuada para la vida en ambientes ricos en aire salado. De la misma manera, hace que la cocina sea resistente a los cambios de temperatura y a todos los climas.

*Para más información: https://abimis.com





An Open-Air Kitchen

ATELIER BY ABIMIS PLAYS THE STARRING ROLE IN A CHARMING GARDEN IN BRERA





The courtyard of an impressive late 18th Century building in Brera, a historic and charming district situated in the heart of the old Milan, has been transformed into an exceptional 'showcase' for an unprecedented interpretation of Atelier, the iconic kitchen by Ahimis.

Atelier has been built in an elegant version here, with a compact structure, allowing its owners to cook outdoors during the warmer weather and to 'move' it to the winter garden of this exclusive home at the first signs of the autumn cold. Thanks to its volumes and to the technical characteristics that define it, the Atelier kitchen adds value to both outdoor and indoor settings at the same time.

Atelier, in its special outdoor configuration, emphasises the value of cooking in the open air too, suggesting not just a new way to customise your outdoor settings, but to enjoy a contemporary kitchen as a place for rediscovered sociability. The composition is entirely in stainless steel, an alloy that makes the kitchen withstand variations in temperature, bad weather as well as damage caused by atmospheric corrosion.

Fully bespoke, not just in terms of dimensions, but also in terms of the owners' requirements, Atelier retains its typical squared doors and the unmistakable meticulous, elemental and formal design.

Abimis takes the versatility and quality of a professional kitchen outdoors

This outdoor offering is the perfect example of style and design experience, where the construction balances, such as stability, sturdiness and ergonomics, come together with the utmost efficiency and functionality.

Cooking outdoors therefore becomes a surprising 'plan', capable of creating a new experience to come into contact with nature and a new 'form' of relaxation and sociability in the open air.





Matteo Cirenei



Мини-кухня Frame от Fantin сделана из нержавеющей стали с цветным покрытием, оттенок которого можно выбрать. Блок из двух или трех секций можно укомплектовать любым оборудованием по выбору заказчика, партнером Fantin является премиальная техника Вагаzza. Фасады отделаны наноматериалом Fenix NTM из акриловых смол, обработанных электронно-лучевым методом. Суперматовое покрытие Fenix NTM устойчиво к внешним воздействиям, обладает функцией тепловой ликвидации царапин и защитой от отпечатков пальцев. www.fantin.com

ДЕТАЛИ КУХНИ



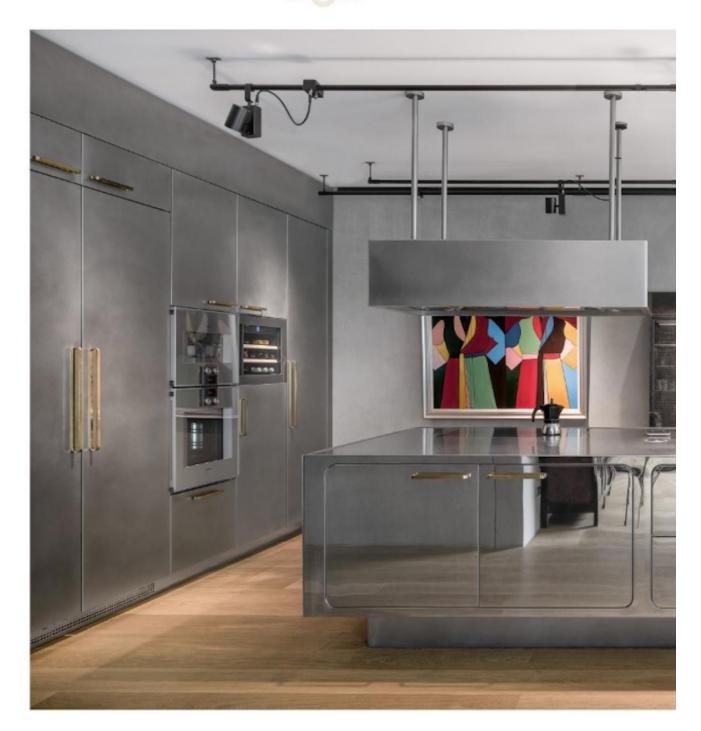
1 Керамический камень для пиццы, knindustrie, www.knindustrie.it. 2 Кухонное полотенце, Yves Delorme, www.yvesdelorme.it. 3 Ручная газовая горелка для блюд фламбе, Rösle, www.roesle.com



Кухня Abimis Atelier сделана из особо прочного сплава AISI 316 на основе нержавеющей стали. Суперстойкий состав позволяет использовать кухню Atelier под открытым небом даже в приморских регионах с повышенной влажностью и высоким содержанием соли в воздухе. Заказчикам доступны любые комбинации — от островных до угловых и линейных. Кухни Abimis на 100% пригодны для переработки. www.abimis.it

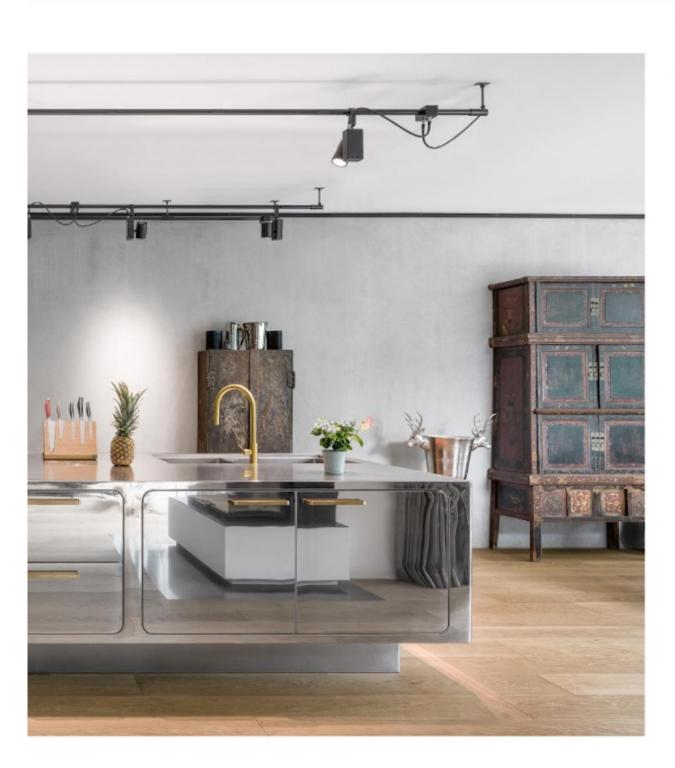
Напольная керамическая плитка с эффектом патины из коллекции Storie d'Italia, **Marca Corona, www.marcacorona.it**





ABIMIS, LA CUISINE DES GRANDS CHEFS

PAR LISE DUPARC Crédits photos : Matteo Cirenei



Abimis conçoit des cuisines design, pour ceux qui veulent avoir les mêmes outils de travail que les grands chefs à la maison!

rgonomie, mais aussi, plans de travail extra épais sans joints, feux de cuisson aux performances professionnelles, espaces optimisés ou encore, conteneurs à déchets réfrigérés pour éliminer les bactéries et les odeurs... sont autant de solutions et d'attention à chaque détail sur lesquelles, la marque du groupe Prisma Italia, travaille avec la même exigence que sur le marché professionnel, depuis plus de trente ans. Mais les cuisines en acier inoxydable Abimis se caractérisent également par leur design, élégant et intemporel. Un design étudié pour s'intégrer harmonieusement dans les environnements de tout style. Dans sa gamme « Ego », entièrement parée d'Inox à la finition satinée et brillante, cette version imaginée par l'architecte Alberto Torsello, est aussi agréable à utiliser que belle à regarder avec son design minimaliste...





UNE 100° CRÉATION, POUR UNE RÉSIDENCE EXCLUSIVE À MUNICH

Dans l'intérieur moderne et élégant de cette maison du cœur de la capitale bavaroise, la cuisine Ego d'Abimis a été imaginée ouverte, avec un imposant îlot autoportant, qui est sans aucun doute la star de la pièce. Les projecteurs orientables au plafond soulignent encore plus son rôle « central », répartissant intelligemment leurs faisceaux, créant ainsi le bon équilibre de lumière dans toute la pièce. La cuisine, le lavage et les zones de travail jouent également un rôle clé, tous placés sur le même plateau sans jointures.



La véritable singularité du concept Ego s'exprime ici à travers un détail décoratif spécifique : le nombre commémorant la 100° cuisine Ego d'Abimis peut être vu sur l'une des grandes poignées ergonomiques, dans une finition en laiton du plus bel effet. Un symbole fort pour cette cuisine emblématique, qui a apporté les meilleures performances de la restauration professionnelle dans la maison, en offrant une nouvelle façon de découvrir les cuisines contemporaines. Dotée de portes affleurantes biseautées, parfaitement intégrées dans la structure, et de chamières invisibles brevetées par Abimis, cette cuisine Ego, très particulière, bénéficie d'une finition « effet miroir », et d'un socle encastré poli. Elle comprend également une série de meubles hauts avec des portes en acier inoxydable, toutes avec une finition polie orbitale; ces unités abritent le réfrigérateur, le four et des compartiments de rangement pour la nourriture et les ustensiles. Avec un superbe résultat, cette cuisine ouverte crée un espace accueillant, libre et bien organisé, qui invite à l'acte de cuisiner lui-même, et transforme aussi chaque opportunité en partage d'expériences et en émotions...



abimis.com



INSPIRATION OCH URVAL FÖR DIG INOM INREDNINGSBRANSCHEN, MAJ, 13 2021

NREDNINGSnyheter.se



Ego och Atelier, två utomhuskök för att laga mat ute i det fria



Ego. Foto: Matteo Cirenei



Publicerad av redaktionen - 12 maj, 2021

Två privata hem, det ena i Grekland, med utsikt över Patrasbukten och det andra på Sicilien, i denna förtrollande miljö visar Abimis upp Ego- och Atelier-köken.

Ego valdes till villan i Patras, en modern byggnad omgiven av en stor och välskuggad trädgård. Detta välkomnande och eleganta sommarhem är främst utvecklat för utomhusvistelse. Interiören består endast av ett sovrum, ett komplett miniatyr SPA och ett vardagsrum som öppnar sig ut mot trädgården och matsalen.

Ego, tillverkad i rostfritt stål och anpassas för att passa ägarnas speciella behov. Produceras med en handpolerad yta, en speciell process som minskar synligheten för repor, fingeravtryck och ger ett varmt och raffinerat utseende, idealiskt för en utomhuslösning.



Köket är monterat med en magnetremsa mot väggen där det är möjligt hänga upp köksredskap. Foto: Matteo Cirenei

Atelier, tillverkad i en version som definitivt inte går obemärkt förbi, rostfritt stål och citrongul i en livlig och ljus nyans som ger köket en unik och originell personlighet som kan sätta stilen för dess miljö. Valet av just den här färgen för att "klä" köksdörrarna är kanske en hyllning till citrusfrukternas land.

Abimis-kök målas med samma tekniker som tillämpas inom fordonsindustrin, efter att färgen har applicerats görs en utjämning och polering för att garantera en enhetlig effekt och en färg som är mycket motståndskraftig mot slitage.



TOPPNYHETER





HOME ARQUITECTURA

RECAMARAS

COCINA

SALAS

DEPARTAMENTOS

ACCESORIOS

Q

Cocina

Cocina en Acero inoxidable puro y fuerte by ABIMIS

6 mayo, 2021 🔸 4780 📮 0

Recomendamos

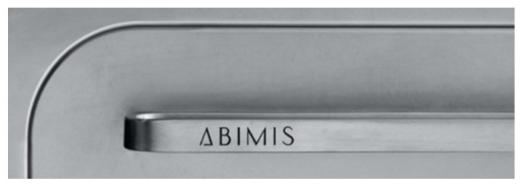


Ideas inteligentes para decorar casas pequeñas



⇒ 32 Hermosos y lujosos diseños para closets o guardarana.

El Arquitecto Alberto Torsello de cocinas Abimis ha diseñado una cocina de acero inoxidable que será apreciada incluso por los chefs! Las cocinas son hechos a mano en Italia y construidos totalmente en acero inoxidable. La superficie está pulida orbitalmente para ayudar a que los rasguños y marcas sean difíciles para el ojo de ver. Los compartimentos de almacenamiento están totalmente sellados y vienen con profundas baldas extraíbles para el espacio de almacenamiento adicional. El diseño es limpio y elegante, la ergonomía son la clave para que cada elemento elaborado sea fácil de usar.

















Mit der Outdoorküche "Drop" von Cane-Line sparen Sie sich hektische Wege zwischen Küche und Terrasse und sind mit-Arbeitsplatte und Waschbecken bestens für den Kochspaß im Freien ausgerüstet.



Der Clou am "Feuerdesign Grill" von Vesuvio ist der integrierte Lüfter, mit dem man stufenweise die Luftzufuhr zur glühenden Holzkohle und damit die Temperatur regeln kann.

Die elegante Küche "Atelier" von Abimis ist kompakt gebaut und für die Terrasse und den Garten bestens geeignet. Gefertigt aus robusten Materialien, trotzt sie Wind und Wetter. Und im Herbst können Sie mit Ihrer Outdoorküche ganz einfach in den Wintergarten ziehen.



НОВОСТИ ИНТЕРЬЕРЫ ЛАНДШАФТ АРХИТЕКТОРЫ ВЕЩИ ЛЮДИ ЖУРНАЛ

ЯХТЫ ОТЕЛИ РЕСТОРАНЫ СПЕЦПРОЕКТЫ

Выходим из дома: 6 новинок уличных грилей и баров

Летний сезон — то время года, когда жизнь перемещается за пределы дома. Готовимся к трапезам и коктейлям на открытом воздухе!

1. Как у шеф-повара

Новинка тосканской фабрики Officine Gullo — уличные грили, с которыми каждый сможет готовить, как шеф-повар. Модели оснащены всем необходимым для того, чтобы приготовить любимое блюдо пятнадцатью различными способами. Помимо стандартных грилей в комплект можно добавить вок, фритюрницу или деталь, аналогичную печной, — чтобы приготовить пиццу.





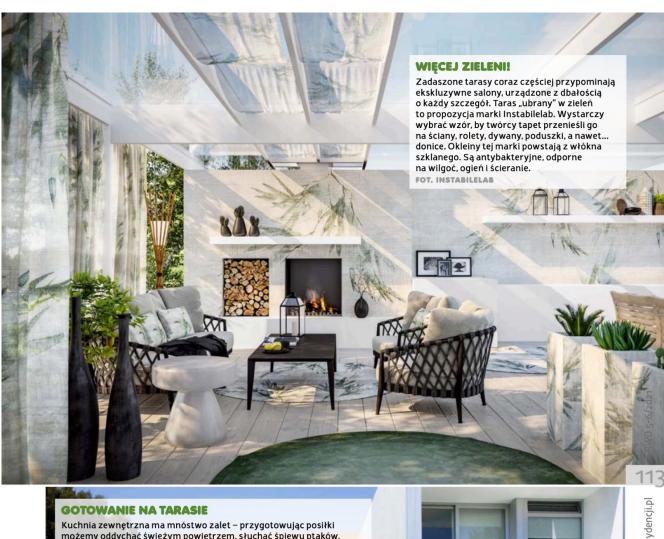
Афиша

3. Лимонная сталь

Кухня Atelier, новинка марки Abimis, выполнена из стали с добавкой молибдена, благодаря чему этой модели не страшны никакие погодные перипетии. Моноблок длиной 180 сантиметров имеет всё необходимое для приготовления пищи: конфорки, раковину, холодильник, отделения для хранения и стальные полки для аксессуаров, которые крепятся к основе с помощью магнитов.







GOTOWANIE NA TARASIE Kuchnia zewnętrzna ma mnóstwo zalet – przygotowując posiłki możemy oddychać świeżym powietrzem, słuchać spiewu ptaków, pogawędzić z sąsiadem. Przy okazji naturalnie się opalamy, przez co dostarczamy ciału potężną dawkę witaminy D I beta-endorfin, czyli hormonów szczęścia. Kuchnia Ego marki Abimis oferuje wygodne pola grzewcze i szuflady chłodnicze. Wykonana ze stali nierdzewnej AlSI 316, jest odporna na wilgoć I I działanie chloru – sprawdzi się np. przy basenie. Łatwo ją utrzymać w czystości. FOT. ABIMIS

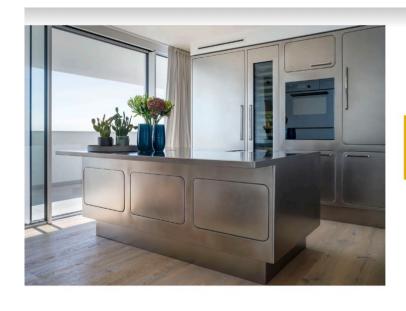
www.swiatrezydencji.pl

THECORE



ΔBIMIS

MAGGIO - THE CORE



CONTEMDO

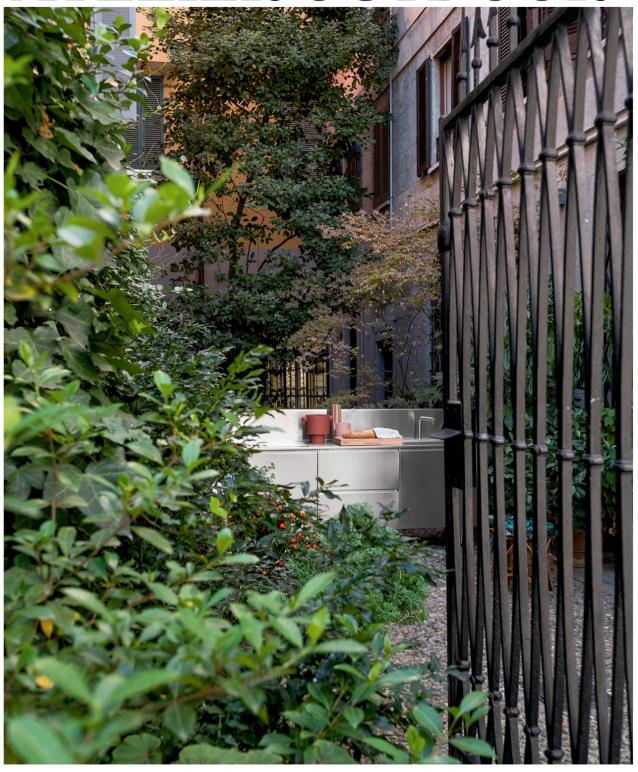
COCINAS

Versatilidad y carácter

Carta Editorial	2
Contenido	3
Sipario	5
Royale	10
Atelier Outdoor	15
Prisma Cocktail Station	17
Ritz-Carlton Residences	22
House of Tranquillity	28
Lignano Sabbiadoro House	33
Whidbey Island Farm Retreat	40
Team	48



ATELIER OUTDOOR



Imágenes: Matteo Cirenei

Estilo y versatilidad

El patio de un impresionante edificio de finales del siglo XVIII en Brera, un distrito histórico y encantador situado en el corazón del antiguo Milán, se ha transformado en un escaparate excepcional para una interpretación sin precedentes de Atelier, la icónica cocina de Abimis.



Atelier se ha construido aquí en una versión elegante con estructura compacta, que permite a sus propietarios cocinar al aire libre durante el clima más cálido y trasladarlo al jardín de invierno. Gracias a sus volúmenes y a las características técnicas que la definen, la cocina Atelier aporta valor a los ambientes tanto en exterior como interior.

Esta configuración enfatiza el valor de cocinar en exteriores, sugiriendo no sólo una nueva forma de personalizar sus ambientes al aire libre, sino también de disfrutar de una cocina contemporánea como lugar para redescubrir la interacción social. Su composición en acero inoxidable permite que resista las variaciones de temperatura, inclemencias del tiempo y los daños provocados por la corrosión atmosférica.



LIGNANO SABBIADORO



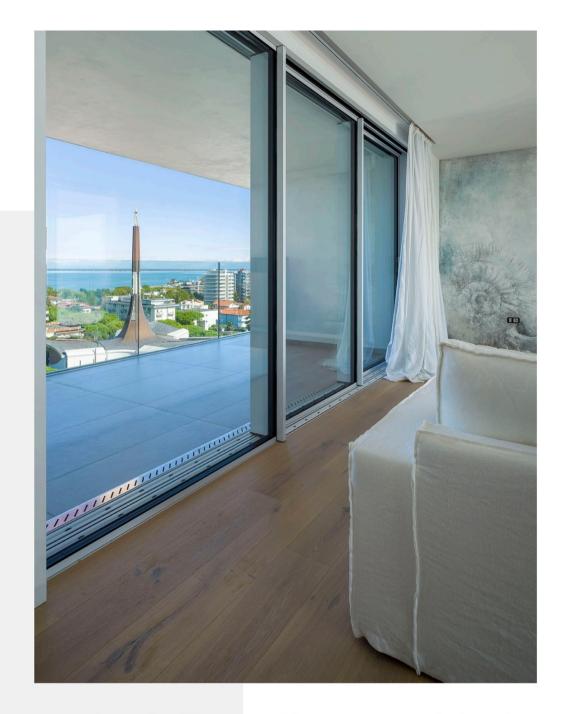
Abimis / Imágenes: Cortesía Abimis



Elegancia veraniega

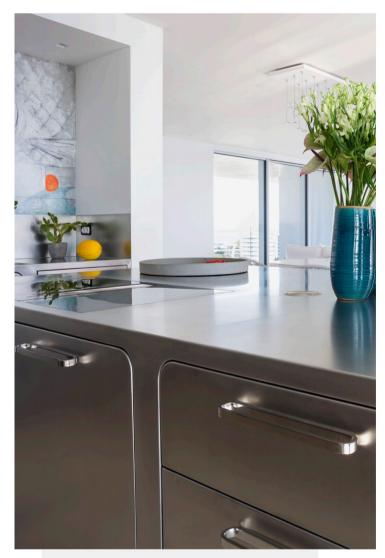
La esencia de la localidad costera italiana Lignano Sabbiadoro ha inspirado el diseño de este hogar contemporáneo, que presenta el blanco como color predominante en todos sus interiores, el escenario perfecto para una cocina Abimis Ego en su versión en forma de L con isla central.





La luz natural invade la casa a través de las impresionantes puertas de vidrio que dan a la terraza panorámica con vistas al mar, dotando al inmueble de brillo y luminosidad, especialmente en la sala de estar, que alberga tanto la cocina como el comedor.

Aquí, la sensación cálida y familiar creada por el suelo de madera se combina con el aspecto meticuloso del acero inoxidable de Ego, mientras que las paredes recuerdan al mar y a sus criaturas, el resultado es un equilibrio sofisticado entre las características arquitectónicas y una típica atmósfera costera.





Fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI 304, la cocina Ego by Abimis tiene un acabado pulido, ideal para reducir la visibilidad de arañazos y huellas dactilares. Este modelo cuenta con las características puertas enrasadas biseladas, perfectamente integradas en la estructura con estantes extraíbles, grandes tiradores ergonómicos, un zócalo empotrado con iluminación LED, que aporta a la cocina un extraordinario aspecto suspendido; y bisagras invisibles patentadas por Abimis.

Esta cocina Ego se ha personalizado acorde a las necesidades del propietario, un profesional de la restauración que posee locales en toda la costa del Adriático y en la cercana región alpina, quien deseaba recrear una cocina con materiales y electrodomésticos de alto rendimiento en su propia casa, además de lograr una estética impresionante.



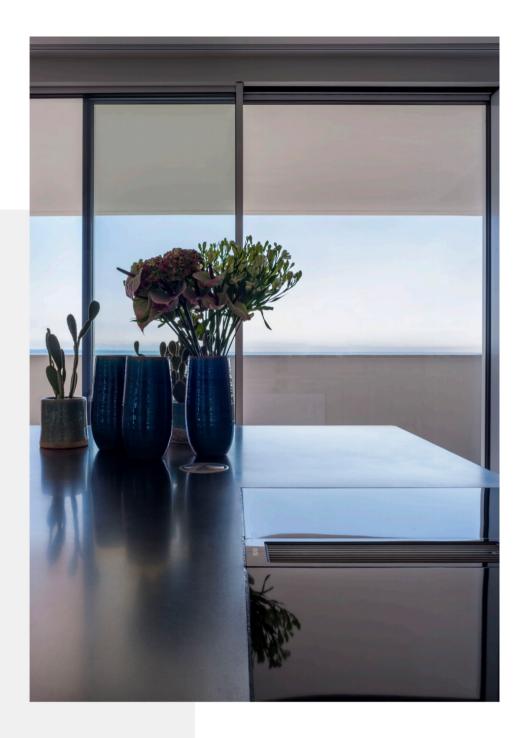
MAGGIO - THE CORE



Ubicada en la gran sala de estar, esta cocina tiene diferentes secciones que separan las funciones principales. La isla, de generosas dimensiones, alberga el área de cocción, que también actúa como encimera sin juntas que evita la acumulación de suciedad y hace que el área sea más fácil de limpiar. La encimera de la isla se extiende para crear una cómoda barra de aperitivos, con compartimentos push & pull, ideal para aprovechar al máximo el espacio y admirar la "redondez" de esta cocina Ego, incluso desde la sala de estar.

El área de lavado, por su parte, presenta un diseño en forma de L que integra una serie de columnas de acero inoxidable pulidas orbitalmente capaces de almacenar y conservar alimentos, además de acoger electrodomésticos de alto rendimiento y una bodega.





Este concepto Ego, nacido de la experiencia de Abimis en el mundo del diseño y la trayectoria profesional del propietario, trae una solución profesional de alta calidad con un diseño único para el hogar, ofreciendo los mismos niveles de comodidad y rendimiento que se esperaría de una cocina de restaurante de primer nivel.









Nieuws ▼

Zoeken

Foto's

Agenda

Contact

Abonneren

Vacatures

Abonneren

Klik hier om dit nieuws elke werkdag gratis per mail te ontvangen'











Vacatures

- Sales Account Manager Nederland | Raw Materials
- Verkoopadviseur | Pot Interieur Axel
- Verkoper | Gilsing Wonen (Designmeubel outlet Zevenaar)
- Verkoopadviseur / Stylist | Keiiser&Co
- Online Marketing Manager | De Troubadour Interieurs
- Financieel administratief medewerker (24u) | Wave Kitchen Products
- Inside Sales Executive | Dutch Walltextile Company
- Recruiter | OCCO
- Ervaren sanitairverkoper | Total
 Home Concept
- Administratief Medewerker | Keijser&Co

meer

Top 5 - gisteren

- 'Eén van de meest succesvolle
 Decorette-vestigingen is naar de afgrond geholpen'
- "Het is een onwaarschijnlijk succesverhaal"
- 'Triboo biedt de oplossing voor grondstoffentekort Europese meubelindustrie'
- Investeringsfonds neemt producent en groothandel raamdecoratie

Ego voor elegante villa van Lignano Sabbiadoro

Dit eigentijdse lichte huis met een onmiskenbaar 'zomerse' sfeer vormt de ideale setting voor Abimis Ego-keuken, die hier in Lopstelling met eiland werd geplaatst.

Voor het interieur van de villa werd voor wit als hoofdkleur gekozen, waardoor de lichte sfeer extra wordt benadrukt. Dit geldt ook voor de fraaie glazen deuren die toegang bieden tot het panoramische terras met uitzicht op zee, en die de keuken en het eetgedeelte doen baden in licht.

De houten vloer zorgt in combinatie met de Ego-keuken in onberispelijk roestvrij staal voor een warme en uitnodigende sfeer, terwijl de wanden refereren aan de zee en de 'wezens' die erin huizen. Het resultaat is een stijlvolle balans tussen architecturale elementen en een typische kustsfeer.



Ego, geheel vervaardigd van AISI 304 roestvrij staal, heeft een gepolijste afwerking, waardoor krasjes en vingerafdrukken minder zichtbaar zijn. Dit model is uitgevoerd met afgeschuinde deuren die naadloos opgaan in het keukenblok, uittrekbare kasten, grote ergonomische handgrepen en een naar achter geplaatste plint met LED-verlichting, waardoor de keuken lijkt te zweven. Ook is de keuken voorzien van onzichtbare door Abimis gepanteerde scharnieren. De keuken werd volledig aangepast aan de wensen van de bewoner, een professioneel kok die restaurants aan de Adriatische kust bezit en die ook in zijn eigen woning een keuken wilde van de beste materialen en uitgerust met hoogwaardige apparatuur.





WWW.ZWEMBADENPLUS.BE



ABIMIS

Abimis haalt de veelzijdigheid en kwaliteit van een professionele keuken naar buiten. Atelier, de iconische keuken van Abimis is hier gebouwd in een elegante buitenversie met compacte structuur. De samenstelling is volledig in roestvrij staal, wat ervoor zorgt dat de keuken zowel temperatuurschommelingen, slecht weer als schade door atmosferische corrosie kan weerstaan. Volledig op maat gemaakt, behoudt het zijn typische vierkante deuren en het onmiskenbare elementaire ontwerp. Stabiliteit, stevigheid en ergonomie komen samen met efficiëntie en functionaliteit.

www.abimis.com





< AUREHUM AGATHE

Is een volledige buitenkeuken net iets teveel van het goede? Wat dacht je van een tafel met ingebouwde kookelementen. De Agathe outdoor eettafel is volledig modulair en opent in het midden, waarbij een gemotoriseerd systeem het mogelijk maakt om verschillende onderdelen naar boven te halen. Zo kan ook tijdens de maaltijd de apparatuur naar believen worden verwisseld. Een teppanyaki bakplaat, inductiekookplaat, grillsteen, crèpeplaat, raclette, ijsemmer, snijplank of ethanol tafelhaard, alles is mogelijk! Naast aluminium en roestvrij staal wordt gebruikgemaakt van 'Dekton' voor de bovenkant van de tafel. Dit is een kras- en vlekbestendig materiaal dat bestand is tegen uv-stralen, andere weersinvloeden en niet ontvlambaar is. Persoonlijke aanpassingen qua kleur en opties zoals ledverlichting of ingebouwde USB-poorten zijn allemaal mogelijk. Dus plaats voor kookgerief, accessoires en veel gasten. En het beste van alles: de gast kookt mee!

www.aurehum.fr

WESCO PREMIUM BUITENKEUKENS

De met de hand gemaakte buitenkeukens van Wesco zijn gebaseerd op een innovatief modulair systeem. Alle buitenkeukens en kookeilanden worden individueel vervaardigd volgens de wensen van de klant. Grill, inductiekookplaat, koelkast, kookeiland of meerdere werkbladen? Het is allemaal mogelijk. Ook is er een ruime keuze aan afwerkingsmaterialen zodat de buitenkeuken zeker past bij het tuindesign. Een grondplan van geanodiseerd aluminium met geborstelde rvs-look zorgt ervoor dat de modules uitzonderlijk stabiel zijn en uitstekend bestand tegen weersinvloeden. Twee German Design Awards 2020 mocht Wesco voor de Premium Buitenkeukens in ontvangst nemen: 'Excellent Product Design Gardening' in de categorie 'Outdoor Living' en 'Excellent product Design' in de categorie 'Kitchen'.

www.wesco-shop.com

