# ΔBIMIS

## AGOSTO 2021

Italia

CAVALLERI





intemarassegna

### ROSSANA

Isola New York (design Carlo Colombo) vede come protagonisti la convivalità e i materiali preziosi, che si esprimono con un tavolo a penisola (250 x 130 cm; h. 79 cm) e un piano snack (270 x 55 cm; h. 106 cm), entrambi realizzati in marmo Calacatta. L'accia satinato dei piani del grande biocco isola (618 x 92 cm; h. 93 cm) si contrappone al calore del legno di Frassino Fossile delle ante. Particolari i biocco lavello in acciaio e la zona cottura, pensata con cappa downdraft e con fuochi singoli che si accendono con comandi frontali. Le colome con cantine sono in laccatio opaco Grigio.



## SNACK & SLIDE

POSTI TAVOLA PER DUE RICAVATI DALLO SBALZO CHE PERMETTE DI **UTILIZZARE IL BANCONE**PER COLAZIONI E SPUNTINI VELOCI, OPPURE **ELEMENTI SCORREVOLI** CHE DILATANO LO SPAZIO
TAVOLO SINO A ESPANDERE AL MASSIMO IL LIVELLO CONVIVIALE NELL'AREA LIVING

#### AGOSTO - AMBIENTE CUCINA

## ΔBIMIS



#### SNACK AND SLIDE

A TABLE FOR TWO (OR MORE) CANTILEVERED OUT FROM THE COUNTERTOP FOR BREAKFAST AND SNACKS, OR SLIDING ELEMENTS THAT CREATE EVEN MORE TABLE SPACE, EVEN REACHING THE LIMING AREA FOR THOSE MORE IMPORTANT SOCIAL OCCASIONS

#### ROSSANA

Isola New York (design Carlo Colombo) creates a pornival feel through the use of fine materials. It features a peninsula table (250x130 cm, height 79 cm) and a snack bar (270x55 cm, height 106 cm), both made of Calicatta marble. The safin finish steel of the large island block (818x92 cm, height 93 cm) contrasts with the warmth of the Fossil Ash wood of the fronts. Other special features include the steel sink block and the hot area, which has a downdraft hood and individual burners burned on by knobs at the front. The tall units with the store are lacquered

#### ABIMI

The Atelier island kitchen, which was taker made for a vike on the island of Majorca, and producede enthely in ALSI 304 stainless steel, includes a snack bar on one of the shorter sides, in the form of a cantilevered continuation of the worktop surface, and designed as a single, seamless extension to it. This compact area, for breakfast and quick meals, has two useful open compartments underneath.



## ABIMIS

La cucina a isola Atelier, creata tallor made per una villa a Maiorca e completamente realizzata in acciaio inox AISI 304, include una zona snack su uno dei due lati minori, ottenuta come prolungamento a sbalzo del top pensato come un'unica. superficie, senza giunture. Una postazione compatta, quindi, per colazioni e pasti veloci; al di sotto dell'area snack, due pratici vani a giorno. Nella zona operativa del top sono inseriti cottura e lavello in acciaio integrato a monoblocco; le ante squadrate conferiscono all'isola un'immagine essenziale.



Abimis: la cucina per outdoor Àtria



#### DESIGN WEEK 2021

## Abimis lancia Atria, la cucina per l'outodoor

28 Agosto 2021



Si chiama Àtria la nuova cucina per outdoor che Abimis presenta durante la Design Week 2021, all'interno del suo showroom in via Pontaccio 19

Àtria è la prima cucina espressamente creata da Abimis per gli spazi outdoor e interamente realizzata in acciaio inox, un modello componibile e personalizzabile al 100%, concepito insieme a Studio Delineo e Massimo Rosati. La scelta del nome trae origine dal latino àtrium, ovvero l'atrio, cha da sempre rappresenta il centro della casa, la stanza che custodiva il focolare domestico e nella quale si svolgeva la vita familiare. Il concept di Àtria nasce così dal desiderio di unire i due antichi simboli dell'abitare: il focolare e lo spazio aperto della casa.



La cucina per outdoor Àtria è realizzata in acciaio inox in vari colori oppure naturale

Come il nome, anche le linee rigorose ed essenziali di Àtria si ispirano al mondo dell'<u>architettura</u>; le proporzioni armoniose, l'elegante gioco di volumi e la perfetta alternanza di pieni e vuoti lasciano filtrare la luce esaltando la matericità del progetto e amplificandone la struttura dinamica, capace di conferire personalità ai più vari spazi outdoor.



#### Un "cuore" in acciaio inox

La nuova cucina Abimis per cucinare all'aperto è interamente realizzata in acciaio inox AISI 304, materiale antibatterico e biologicamente neutro, non rilascia alcuna sostanza sugli alimenti, resiste alla corrosione, agli urti, all'umidità e alle alte temperature; è riciclabile al 100% e molto facile da pulire.

Perfetta per vivere all'esterno tutto l'anno, Àtria garantisce la durata nel tempo e la massima igiene.

La sua struttura è dotata di gambe slanciate, anch'esse in acciaio e dotate di piedini regolabili per assicurare la massima stabilità. Se pensata per essere installata in un contesto marittimo o con piscina, Àtria viene realizzata in acciaio inox AISI 316, una lega speciale che, grazie all'aggiunta del molibdeno, la rende particolarmente adatta a resistere a cloro e salsedine.

#### Design distintivo e personalizzazione

Il design di Àtria si caratterizza per uno studiato contrasto fra il corpo geometrico e minimale della cucina e gli elementi strutturali/funzionali che la definiscono, come le maniglie, le gambe, i ripiani, le alzate.



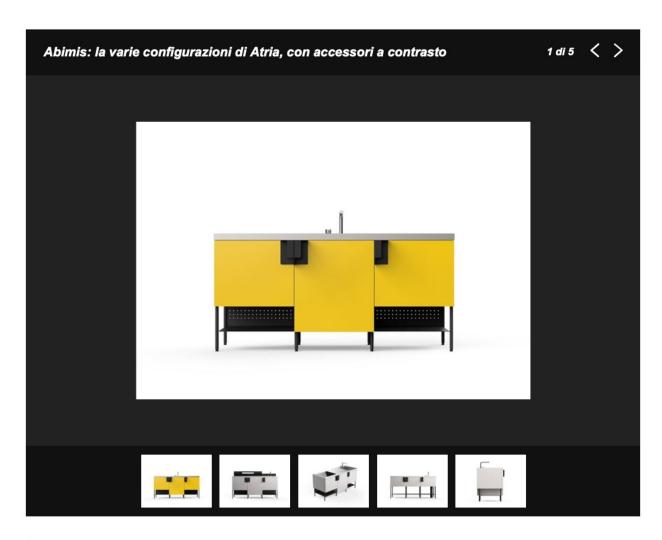
L'eleganza dello stile della cucina per outdoor Àtria, creata da Abimis

I moduli contenitori, disponibili in due diverse altezze, sono realizzati in acciaio disponibile in diverse finiture (naturale, satinato, orbitato a mano), o verniciati in tutti i colori RAL, utilizzando le stesse tecniche impiegate nel settore dell'automotive, assicurando, così, le migliori performance, in termini di durata e resistenza. Dopo la verniciatura, il processo prevede, infatti, fasi di levigatura lucidatura per assicurare un risultato uniforme e un colore molto resistente all'usura. I dettagli, invece, sono realizzati a contrasto in acciaio nero o rosso pompeiano. Abimis suggerisce così una soluzione per cucinare outdoor dinamica e contemporanea, con un approccio progettuale e stilistico che vede la cucina come un arredo che si integra con disinvoltura negli spazi a cielo aperto che diventano così spazi da vivere e da condividere.

**Edic** 

Le g

amb



Àtria offre un'ampia scelta di accessori modulari coordinati come lo schienale attrezzato che può assumere differenti configurazioni. Rigoroso, elegante ed ergonomico, il nuovo progetto cucina per outdoor non solo garantisce prestazioni di alto livello, ma offre ampie possibilità di personalizzazione, per incontrare i gusti e le esigenze di ogni utente e adattarsi ai più diversi contesti











Cerca...

Q

IMPIANTI CASA

ENERGIA

RISTRUTTURARE

ELETTRODOMESTICI

AMBIENTI

APPROFONDIMENTI

NEWS

L'ESPERTO RISPONDE

AZIENDE

PRODOTTI

MultiTec, il cuore delle case KAMPA
Scopri di più
KAMPA

Home / Notizie / Le cucine all'aperto Abimis donano un nuovo volto agli spazi outdoor

#### Le cucine all'aperto Abimis donano un nuovo volto agli spazi outdoor

**ABIMIS** 



#### 18/08/2021

Abimis rivoluziona il concetto di cucina trasferendo gli spazi domestici all'esterno della casa, e non solo, con cucine all'aperto di elevata qualità, caratterizzate da una resistenza superiore grazie all'utilizzo dell'acciaio inox, materiale non solo resistente, ma anche sostenibile.













#### Perché cucinare all'aperto

Cucinare all'aperto porta con sé diversi vantaggi. Pensiamo, ad esempio, allo spiacevole diffondersi degli odori in casa ogni qualvolta ci si diletti nella preparazione di pietanze particolari o dall'aroma intenso, nonostante l'utilizzo delle cappe di aspirazione.

Trasferendo la cottura degli alimenti all'aperto, in giardino o su un terrazzo, non ci si dovrà preoccupare degli odori! A questo si aggiunge l'impagabile atmosfera di convivialità che può regalare uno spazio outdoor ben curato e a contatto con la natura, nel quale realizzare cene immerse nel relax di un'illuminazione che accende le ore serali o pranzi avvolti dalla frizzante brezza delle giornate primaverili. Chi non ama consumare un buon pasto all'aperto?

### Le cucine all'aperto di Abimis

Le **cucine** all'aperto di Abimis si distinguono per il design affascinante e la qualità delle superfici che resistono nel tempo grazie alla realizzazione artigianale e custom made che si adatta ad ogni ambiente esterno arricchendolo.



Atelier arreda la terrazza di una villa privata sul lago di Costanza



Le cucine all'aperto possono essere collocate su una terrazza metropolitana, in un elegante giardino o a bordo piscina offrendo la massima resistenza agli agenti atmosferici e al tempo grazie all'acciaio AISI 304 e AISI 316, al quale può essere addizionato il molibdeno per una maggiore resistenza alla corrosione.

#### Perché l'acciaio è il materiale giusto per le cucine all'aperto

L'impiego dell'acciaio inox per la realizzazione delle cucine all'aperto non è casuale. Questo materiale, infatti, è caratterizzato da un'elevata resistenza alla corrosione, alle alte temperature, agli sbalzi termici, agli agenti atmosferici e ai raggi UV.

Abimis ha pensato proprio a tutto, per questo adotta l'acciaio inox AISI 316 in grado di resistere a particolari situazioni in cui è richiesta una resistenza maggiore al cloro e alla salsedine.

Non sono da trascurare, inoltre, l'igiene e la facilità di pulizia, fondamentali quando si parla di cucina, specialmente se questa è posizionata all'esterno. L'acciaio inox riesce a garantirle senza dubbio in quanto antibatterico e caratterizzato da una superficie liscia che lo rende molto facile da pulire.

#### Realizzazioni Abimis

Tra le realizzazioni di Abimis spicca sicuramente la **versione outdoor della cucina Atelier**, collocata in una villa a Ginevra, e Cooling Station, che offre un'esperienza di convivialità en plein air in un'esclusiva residenza estiva a Mykonos.

#### Cucina all'aperto Atelier



Estetica semplice ed essenziale rendono le cucine all'aperto Atelier la soluzione ideale per un ambiente dal design raffinato e contemporaneo. Atelier è compatta e perfettamente attrezzata, composta da quattro moduli, utilizzati come vani contenitori, e da un piccolo frigorifero sotto-banco, sormontati da un top con grill e lavello che, grazie ad appositi coperchi, possono essere trasformati all'occorrenza in pratici piani lavoro.

Grazie all'impiego dell'**acciaio AISI 316** Atelier è perfetta per resistere all'azione degli agenti esterni, inoltre, l'**aggiunta del molibdeno** garantisce **resistenza in ambienti ricchi di cloro e salsedine.** 

#### **Cooling Station**



Nella casa di Mykonos, collocata all'interno dell'incantevole patio a bordo piscina, troviamo Cooling Station, la stazione fredda costituita da un blocco estremamente compatto in acciaio AISI 316.

Il blocco contiene una piccola vasca, un frigorifero e un fabbricatore del ghiaccio, completato da pensili superiori per un facile stoccaggio di bicchieri e bottiglie.

Una particolarità della Cooling Station è la possibilità di personalizzazione nelle dimensioni e nella finitura tramite verniciatura in acciaio lucido, opaco o in qualsiasi tonalità RAL, con le stesse tecniche impiegate nel settore dell'automotive.

Photo credits: Accent Barbiero





MAGNESIO E ALLUMINIO
E SPECIALI VERNICI PER ESTERNI,
LA CUCINA È ADATTA
ALLE ALTE TEMPERATURE



Bistecchiera SmartClick di Tescoma

(www.tescomaonline.com)

#### PER 4 PERSONE

•4 cosce di pollo •sale,
pepe e aromi a piacere •olio
extravergine d'oliva •mezzo
bicchiere di vino bianco •succo
di limone •un rametto di rosmarino

◆ Versare in un contenitore un cucchiaio di olio extravergine d'oliva, il vino bianco, gli aromi tritati, un cucchiaio di succo di limone. sale e pepe. ◆ Immergere i pezzi di pollo in questa soluzione, coprire e lasciarli marinare in frigorifero. ◆Dopo un'ora circa, scolare bene le cosce tenendo da parte la marinata, e disporte sulla griglia o su una bistecchiera ben calda. ◆ Cuocere per almeno 25 minuti, girando spesso e spennellando i pezzi di pollo di tanto in tanto con la marinata, servendosi di un rametto di rosmarino. ◆ Servire ben caldo.





a 2 moduli con struttura in metallo Zinco Magnesio, verniciata in nero texturizzato. Disponibili, a scelta: barbecue, lavello in acciaio, piano a induzione a 4 zone e piano lavoro neutro in gres; 4 le ante con maniglia a incasso gola. Nella misura L 160 x P 60 x H 90 cm, con lavello e piano a induzione, costa 10.958 euro. 2. Libera di Elmar (elmarcucine.com) è in cemento ecosostenibile Cementoskin®, nelle tonalità fango, antracite, ruggine, lichene, oceano e nuvola. La struttura portante è in acciaio e diverse sono le dotazioni, come lavello e piano a induzione. Misura L 240 x P 81 x H 90 cm. Costa da 15.000 euro. 3. Atelier di Abimis (abimis. com) ha struttura in acciaio inox AISI 304 completamente personalizzabile, con ampia scelta di attrezzature, dai lavelli ai piani cottura. Misura L 210 x P 70 x H 90 cm; senza elettrodomestici costa da 12.200 euro. 4. La cucina outdoor Norma di Roda (www.rodaonline.com), in collaborazione con live (www.ilve.it), è formata da moduli indipendenti. La zona cottura (L 125 x P 73 x H 83 cm), su ruote, dispone di fuochi a gas, vano contenitore, ripiani in larice e barra portautensili. L'isola con top in Lapitec® (L 166 x 70 x 95 cm) ospita il blocco lavaggio in acciaio AISI 304 e un vano che può contenere il frigorifero. La penisola misura L 145 x 70 x H 95 cm e costa 2.200 euro + Iva. 5. Critter Outdoor di Stip (stipbystip.com) ha struttura in alluminio con vernice a polveri per esterni, top in acciaio inox e piedini regolabili. Comprende lavello in acciaio inox, carter di copertura per allacciamenti idraulici ed è completabile con piastra a induzione. Misura L 244 x P 65 x H 92 cm; costa 4.336 euro + Iva.

#### GAS, ELETTRICITÀ O LEGNA?

Come ogni cucina che si rispetti, anche un modello outdoor deve avere una dotazione minima: zona cottura, area lavaggio e piano di lavoro. La prima può essere attrezzata con diverse tipologie di bruciatori o piastre, elettriche o a induzione, grill e barbecue a carbonella.

La scelta dipende dall'utilizzo che se ne farà (gli amanti delle grigliate privilegeranno questo sistema di cottura). In mancanza di un collegamento elettrico, si può optare per i bruciatori a gas; altrimenti, una piastra a induzione, magari freestanding, offre più praticità di utilizzo.





# Ristrutturo e rinnovo CASA



## Riqualificare tra interno e esterno aumentando l'efficienza energetica



Pavimenti e rivestimenti Novità e tendenze di mercato per superfici innovative



Da cavedio a giardino Un progetto step by step facile da cui trarre ispirazione



Speciale esterni | Prodotti e soluzioni

### Una cucina outdoor a Palma di Maiorca



ituata sul lungomare di Palma di Maiorca, la scenografica villa che accoglie nel suo giardino una versione outdoor della cucina Ego di Abimis, è un'architettura moderna sviluppata su due livelli, perfettamente integrata con il contesto che la accoglie e i colori del paesaggio. Gli interni, elegantemente contemporanei, sono incorniciati da ampie finestre panoramiche che rendono straordinariamente fluido e luminoso l'intero spazio, suggerendo un'armoniosa idea di continuum tra indoor e outdoor. Il proprietario, architetto e tito-

lare di un negozio di arredamento, ha progettato questa villa sul mare non solo come residenza estiva, ma come suo studio privato e showroom. Un luogo, quindi, dedicato al relax personale e alla convivialità e, allo stesso tempo, un 'laboratorio di idee' fatto di oggetti di design e arredi in stile vintage che possa essere fonte d'ispirazione per i propri clienti.

#### Un accento di design Made in Italy

In questo contesto non poteva mancare anche un tocco di design e di qualità Made in Italy. Il proprietario ha, così, deciso di inserire nel suo giardino, di fronte alla piscina a sfioro, una "scultura" in acciaio: la cucina Ego di Abimis, completamente personalizzata per rispondere alle sue esigenze e alla voglia di poter cucinare e 'spostare' in qualsiasi momento il rituale del pranzo o della cena all'esterno. Posizionata a parete sotto il portico, Ego si presenta come una composizione lineare che integra zona cottura e lavaggio, completa di vani contenitori e cassetti refrigerati. La cucina è priva di giunzioni sia sul piano di lavoro sia tra i vari moduli, così da assicurare una più semplice e veloce pulizia ed evitare il possibile accumularsi di polvere o sporco, garantendo, così, anche l'igiene. Con le caratteristiche ante raggiate a filo battente integrate nella struttura, le cerniere invisibili e lo zoccolo rientrato, Ego è interamente prodotta in acciaio AISI 316, lega metallica che grazie all'aggiunta del molibdeno risulta particolarmente adatta in ambienti ricchi di salsedine e cloro. Abimis, per le sue cucine outdoor, assicura le stesse prestazioni professionali e possibilità di personalizzazione delle cucine per interni. (foto: Matteo Cirenei)



www.abimis.com