ΔBIMIS

LUGLIO 2023

CAVALLERI

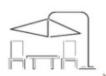
ΔBIMIS





di ELENA FASSIO





MODULARI, TECNOLOGICHE, STILOSE E CONVIVIALI. LE CUCINE OUTDOOR SI TRASFORMANO IN PIÙ DI SEMPLICI BARBECUE PER SFRUTTARE APPIENO GLI SPAZI ESTERNI CON IL MASSIMO DELLA PRATICITÀ



Gli spazi outdoor privati, siano questi terrazzi o giardini, sono sempre più deputati non solo al relax e alla guiete, ma anche alla compagnia. L'idea di sfruttare la bella stagione per godere la convivialità della cucina all'aperto è un trend in ascesa anche in Italia come in America: non solo barbecue, quindi, ma vere e proprie cucine che ridefiniscono l'idea di pranzo outdoor portando all'esterno attrezzature e possibilità prima confinate alla cucina "tradizionale", quella interna in uso tutto l'anno. «Le cucine outdoor devono rispondere a più esigenze sostiene l'architetto Marzia Duretto - integrarsi in maniera armonica e proporzionata con gli spazi naturali, avere vani capienti e organizzati, scegliere materiali durevoli e resistenti agli agenti atmosferici. Per questo la scelta più efficiente sono le architetture modulari che riescono a giocare con volumi, attrezzature professionali integrate, colori e texture. I materiali più adatti a questo scopo sono l'acciaio e l'alluminio, ma anche il legno se trattato appositamente per l'esterno. Sono leggeri, se per esempio si opta per modelli di cucina su ruote, facili da pulire e resistenti - continua l'esperta -. La scelta dei materiali dipende anche dal clima della zona. Il granito e l'acciaio inossidabile sono ideali per le zone con clima caldo e umido, mentre il legno e la pietra sono perfetti per le zone più fresche. Bisogna poi scegliere un'area piatta e stabile, lontana dagli alberi e dai cespugli, ma facilmente accessibile dalla casa e dal punto di alimentazione dell'acqua e dell'elettricità, e sufficientemente grande e ombreggiata da permettere la preparazione del cibo e il relax degli ospiti».



PIANO COCENTE

Oasi C5 è una cucina per esterno pronta all'uso, con struttura 205x56cm, struttura in acciaio e piano cottura Fry top: materiale per alimenti, igienico e pulibile, con tempi di cottura brevissimi.

www.planetoutdoorcooking.it

TRADIZIONE AMERICANA

Realizzata in cemento, la cucina **Atelier** ospita grill e barbecue, come nella tradizione culinaria americana. Con linee essenziali e rigorose, il piano di lavoro separa le due modalità di cottura, mentre la parte inferiore ospita un vano a vista per lo stoccaggio della legna.

https://abimis.com





STILE OUTDOOR

La cucina da esterno in acciaio inox laccato opaco goffrato (RAL 3005) è una composizione lineare di 2,11 metri completa di piano cottura a gas, barbecue, lavello sopra top e rubinetto.

www.ofoutdoorkitchens.com



GIUGNO - AMBIENTECUCINAWEB.IT

$\Delta BIMIS$



Le basi con ante in acciaio nero opaco della cucina Ego, creata su misura da Abimis

Nell'ambiente eccezionalmente luminoso, la cucina si conforma ad U; il blocco cottura a penisola, con fronte verso la zona pranzo, è dotata di basi con ante in acciaio nero opaco su entrambi i versanti. Particolare la sagomatura angolare del blocco cottura, con un vano a giorno per riviste e libri di cucina. Dietro, la zona dispensa con le colonne in acciaio con finitura orbitata.



Il blocco cottura è fornito di **piani** a <u>induzione</u>, **piani cottura a gas, fry top, scaldavivande**; sopra, la cappa a massima efficienza. **Cassetti-contenitori**, **ante push-pull e prese elettriche a scomparsa** sono gli altri elementi che contribuiscono a definirne l'assetto professionale della cucina.



Il lavello a parete, il blocco dispensa a muro e le colonne in acciaio con finitura orbitata



Edicola

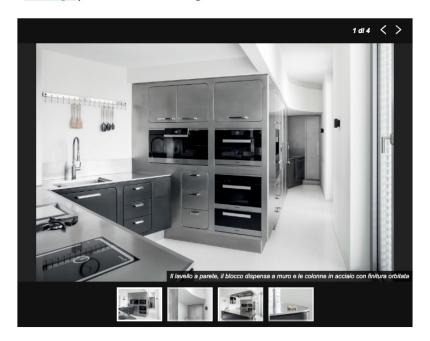








La zona di <u>lavaggio</u> con lavello rettangolare integrato è posizionata sulle basi a parete riprendendo il look acciaio&nero; si completa con una barra a muro dotata di ganci porta utensili. Interessante la soluzione di progetto adottata per questo ambiente, per il quale la cucina Ego si prolunga **oltre le colonne dentro una nicchia**, attrezzata con un secondo blocco cucina con **lavello** e <u>lavastoviglie</u> professionali e colonna ad angolo terminale.



La cucina in acciaio&nero creata **su misura** per la casa si di Berlino è un esempio di come Abimis riesca a dar vita a progetti completi, efficienti e dall'elevata funzionalità, creando composizioni ad hoc e suggerendo le **soluzioni più adatte a soddisfare le diverse esigenze** di spazio e di stile, con una forte attenzione al design e alla personalizzazione.





Articoli correlati Dello stesso autore









Aran Cucine: il legno 3D dell'anta Rigoletto Plus





Edicola













La cucina Atelier di Abimis al centro della sala/cucina dell'hotel Palazzo Segreti, a Milano

Abimis per l'hotel Palazzo Segreti, a Milano













Per la sala/cucina del boutique hotel Palazzo Segreti è stata scelta la cucina Atelier di Abimis, dedicata sia ai clienti dell'hotel sia a chef professionisti, che possono intrattenere gli ospiti con sorprendenti show cooking

 $\textbf{Palazzo Segreti, esclusivo boutique hotel} \ \text{incastonato nel centro di } \textbf{Milano}, \ \text{nel quartiere di Porta}$ Garibaldi, **ha scelto per la grande sala/cucina il modello Atelier** di <u>Abimis</u>. La sala rappresenta l'elemento focale e "sociale" della struttura alberghiera, uno spazio accogliente in cui i clienti possono dilettarsi ai fornelli o dove, occasionalmente, chef professionisti intrattengono gli ospiti con gustosi e divertenti show cooking. Questo tipo di scelta esclusiva e originale si allinea con le caratteristiche uniche di Palazzo Segreti, uno dei poli dell'ospitalità meneghina, che punta a una sinergia ideale tra ospitalità e intrattenimento, legando ambienti pubblici e privati.



La cucina Abimis, utilizzabile dai clienti o da chef per show cooking



Edicola









L'hotel accoglie infatti suoi ospiti come di regola accade in una grande residenza: appartamenti raffinati e dotati di ogni comfort, dove ciascuno può godere della propria privacy, e spazi comuni dedicati al relax e alla convivialità. Andrea Campi, chef valtellinese d'adozione, ha portato la sua arte culinaria a Palazzo Segreti e la cucina Atelier, con una configurazione che consente la massima libertà di movimento per chi cucina, promuovendo la convivialità durante la preparazione delle ricette, è diventata lo strumento per poterla esprimere.



La cucina Abimis si presenta qui come una lunga isola dalle linee essenziali, con ante squadrate e prive di maniglie, gole sottili e piano a lama, caratteristiche che richiamano il design tipico dei grandi impianti della ristorazione professionale. Interamente realizzata in acciaio inossidabile AISI 304, la cucina è definita da un ampio piano di lavoro con cottura, lavaggio, forno, frigo, vani e cassettoni per lo stoccaggio degli alimenti e dei diversi strumenti di lavoro. La cucina si estende anche all'interno di una nicchia, con una seconda postazione cottura e lavaggio centrale e con frigorifero e base con cassettoni laterali.



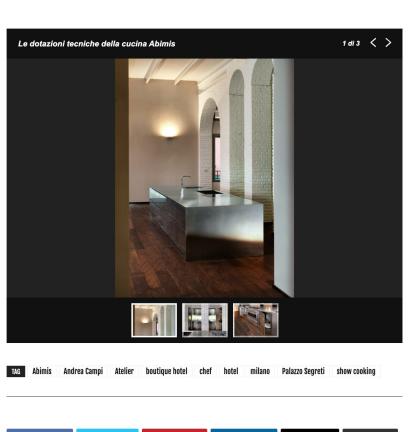
Edicola















Le guide di Ambiente Cucina



















Articoli correlati Dello stesso autore







Sicam 2023, pianificare la visita al meglio



contenuto sponsorizzato
Stosa Cucine, primo bilancio di sostenibilità

archiproducts

Cerca in 307.246 prodotti, brand, designer









Abimis per una residenza privata a Varese

- Un'isola in acciaio inox in una tradizionale dimora rurale nelle campagne lombarde
- Di: Angelo Dell" Olio , Letto 21 volte t

P

25/07/2023 - Un'abitazione di campagna, situata a pochi passi da Varese, accoglie la versione a isola di **Ego**, la **cucina in acciaio inox Abimis**, progettata su misura, capace di inserirsi con disinvoltura nella cornice tradizionale di questa residenza rurale.



Ego di Abimis per una residenza privata a Varese - Photo credits: Sara Magni

Prodotti correlati



ABIMIS







LUGLIO - ARCHIPRODUCTS.COM

f

t

P

L'ambiente cucina, come il resto della casa, conserva i tratti e valorizza alcuni elementi strutturali tipici dell'architettura originale, come le pareti in pietra, i mattoni a vista e le 'robuste' travi in legno del soffitto a capanna, unendo all'affascinante impatto estetico una piena funzionalità e un comfort in chiave moderna.

L'arredamento della casa è sobrio, con pochi mobili, dal sapore vintage e dalla forte personalità, alternati a pezzi unici e di design; mentre gli ambienti, collegati tra loro da aperture e varchi, suggeriscono una sensazione di fluidità, come l'ampia vetrata che 'apre' la cucina verso il giardino.





Il design, il volume compatto e l'acciaio della cucina in acciaio inox <u>Abimis</u> enfatizzano il contrasto stilistico tra tradizione e modernità che definisce l'intera abitazione.

Realizzata in acciaio AISI 304, Ego si presenta in una 'razionale' versione a isola che consente libertà visiva e di movimento, la scelta della finitura orbitata a mano, 'calda' e opaca, ideale per ridurre la visibilità di graffi e impronte, conferisce alla cucina un aspetto fortemente caratterizzante





LUGLIO - ARCHIPRODUCTS.COM

f

¥

t

P

Nella sua configurazione, che vede lo spazio di cottura posizionato sul lato corto, così da lasciare il piano di lavoro o di appoggio rivolto verso la zona pranzo e creare una sorta di 'comunicazione' tra i due ambienti, **Ego** trasforma la stanza in un ambiente versatile, accogliente e di condivisione, confermando i suoi tratti distintivi: ante raggiate a filo battente e integrate nella struttura, cerniere cardine invisibili, maniglie ergonomiche, zoccolo rientrato per accedere comodamente all'intera profondità del piano di lavoro, zona cottura e lavaggio che convivono sul top privo di fughe. La cucina in acciaio inox Abimis è completata da una colonna a parete che contiene frigorifero e congelatore, realizzata con le stesse ante raggiate dell'isola.

Abimis su Archiproducts

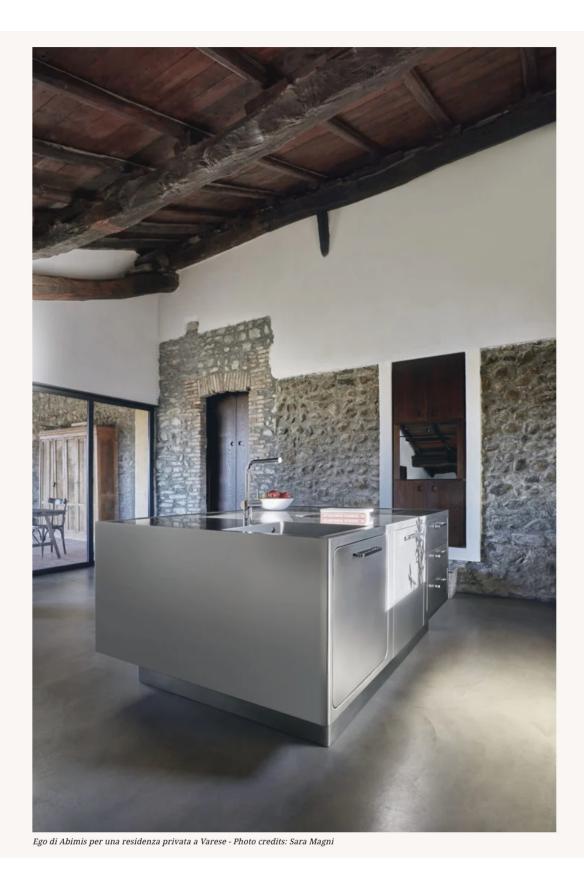




f

y

t



f

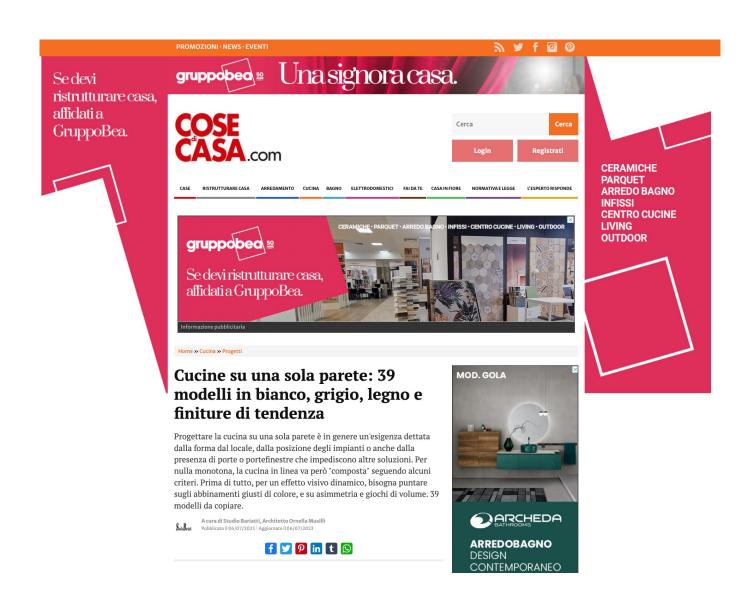
y

·





Ego di Abimis per una residenza privata a Varese - Photo credits: Sara Magni



Qualche decennio fa, la cucina in linea era la soluzione obbligata per quei locali non troppo grandi, in cui i mobili dovevano essere messi tutti su una parete lasciando il resto dello spazio libero per muoversi e aprire le ante. A volte si trattava di piccoli angoli cottura o cucinotti, come si chiamavano fino agli anni 70, altre volte invece di locali non molto larghi (spesso con in fondo la finestra o la portafinestra a un battente) che venivano arredati su un lato mentre sull'altro non era possibile mettere nulla, se non magari un piccolo tavolo.

Quando la cucina si sviluppa su una sola parete è ancora più importante sceglierne bene le finiture, anche in base a quelle di pareti e pavimenti. Quello che conta è combinarle in modo personale approfittando dell'ampia scelta di moduli e di attrezzature. La cucina tutta su una parete presenta diversi vantaggi.

Ora, invece, spesso la cucina in linea viene scelta anche per ambienti doppi con cucina e soggiorno insieme e non necessariamente cucine separate strette. Mentre negli open space al centro viene spesso prevista un'isola, quando la cucina è tutta su un lato nel mezzo si sistema di solito la zona pranzo, arredata con un tavolo tradizionale. In alcuni casi però viene invece previsto al termine della composizione un piano snack o un tavolo.

A differenza dei sistemi a golfo, non richiede necessariamente tanto spazio. È sicuramente la scelta obbligata per gli ambienti lunghi e stretti, ma è anche molto indicata negli open space, in cui l'area "operativa" è a vista sul soggiorno.

Essendo tutta addossata a parete, è possibile sfruttare quest'ultima in tanti modi, per esempio giocando con le altezze oppure inserendo, tra basi e pensili, uno schienale attrezzato.

Gli **impianti devono essere tutti sulla stessa parete** e per la cappa, si può optare sia per le soluzioni "d'arredo" sia per quelle totalmente nascoste.

39 cucine in linea, su una sola parete





Una casa (con sottotetto) dalle suggestive cromie

03/07/2023

di Silvia Scognamiglio

Vedi tutti gli articoli di case





Iscriviti alla nostra newsletter. Riceverai una volta alla settimana una mail con i più significativi articoli del nostro sito divisi per categoria.



In edicola





Cucina in linea di sole basi



Atelier di Abimis

Tutto il fascino dell'acciaio Inox AISI 304, un materiale non solo igienico e resistente, ma anche "bello", per la composizione lineare Atelier di Abimis che si incastra perfettamente nella nicchia a parete. Le ante squadrate, con aperture a gola, sono declinate nella finitura orbitata. L'assenza dei pensili superiori enfatizza la libertà visiva e mette in evidenza la linea compatta dei moduli base. Prezzo su richiesta. www.abimis.com

Cucina in linea sotto la finestra, per sfruttare lo spazio



Libra di Scavolini



ha scelto per te



100 mq ristrutturati a tutto colore.



Per i professionisti dell'arredamento, candidature entro il 22 luglio 2023.



Interni ben valorizzati con gli archi.



39 composizioni disposte su una sola parete.



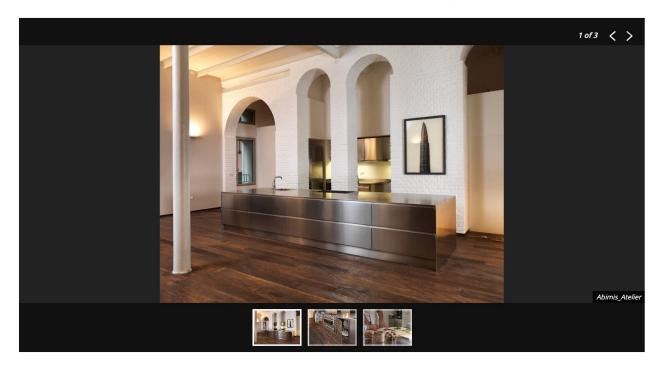


FOOD & WINE DESIGN VIAGGI NEL GUSTO ETIQUETTE AGENDA



 \equiv

Le Suite di Palazzo Segreti, esclusivo boutique hotel incastonato nel centro di Milano, nel vivace e pulsante quartiere di Porta Garibaldi, accoglie i suoi ospiti come di regola accade in una grande residenza: appartamenti raffinati e dotati di ogni comfort, dove ciascuno può godere della propria privacy, e spazi comuni dedicati al relax e alla convivialità. In questo speciale 'polo' dell'ospitalità meneghina, che punta a una sinergia ideale tra ospitalità e intrattenimento, legando ambienti pubblici e privati,



Atelier di Abimis rappresenta l'elemento focale e 'sociale' della grande sala/cucina del Palazzo, uno spazio accogliente in cui i clienti possono dilettarsi ai fornelli o dove, occasionalmente, chef professionisti intrattengono gli ospiti con curiosi e sorprendenti show cooking.

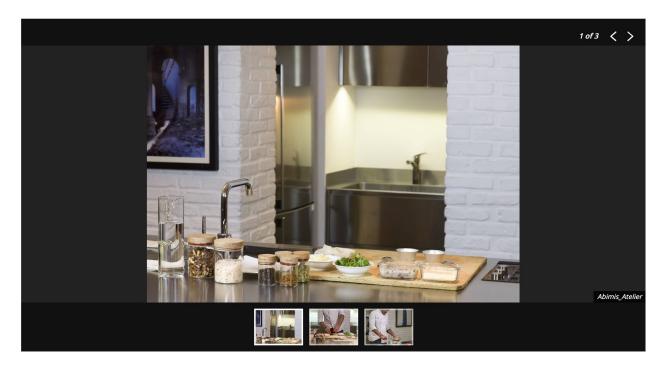
Andrea Campi, chef valtellinese d'adozione, ha portato la sua arte culinaria a Palazzo Segreti e la cucina Atelier, con una configurazione che consente la massima libertà di movimento per chi cucina, promuovendo la convivialità durante la preparazione delle ricette, è diventata lo strumento per poterla esprimere.

Atelier si presenta qui come una **lunga isola rettangolare dalle linee essenziali**, con ante squadrate e prive di maniglie, gole sottili e piano a lama, caratteristiche che richiamano il design tipico dei grandi impianti della ristorazione professionale.



Interamente realizzata in acciaio inossidabile AISI 304, la cucina è definita da un ampio piano di lavoro, zona cottura, lavaggio, forno, frigorifero, vani e cassettoni per lo stoccaggio degli alimenti e dei diversi strumenti di lavoro. La cucina si 'estende' anche all'interno di una nicchia, occupata dal frigorifero e dove è stata realizzata una seconda postazione cottura e lavaggio, completa di pensili superiori, e un modulo dotato di cassettoni con mensole a parete.

In questo particolare contesto, che unisce idealmente atmosfera 'familiare', valore dell'accoglienza e cucina, Andrea Campi ha potuto mettere in scena la sua arte grazie all'utilizzo di una cucina pensata per abitare gli ambienti domestici, ma capace di assicurare le stesse funzionalità e prestazioni delle cucine professionali.



Le cucine Abimis nascono, infatti, dallo studio dei movimenti e delle necessità del cuoco per offrire soluzioni su misura, dal punto di vista estetico, dimensionale e di efficienza, a chi cucina per passione. L'obiettivo principale, oltre a quello di poter contare su un prodotto altamente performante, è di semplificare le 5 fasi del cucinare – conservare, preparare, cuocere, impiattare, lavare – rendendole immediate e consequenziali.

A questo obiettivo, si aggiungono tutte le altre caratteristiche che rendono ogni cucina Abimis un concept professionale: sono completamente personalizzabili, realizzate nello stesso acciaio impiegato nel settore della ristorazione, garantiscono la massima igiene ed ergonomia, permettono di **ottimizzare spazi, funzioni e attività** e sono predisposte per accogliere differenti tipologie di elettrodomestici.

Abimis



Atelier, la cucina a prova di chef

Le Suite di Palazzo Segreti, esclusivo boutique hotel incastonato nel centro di Milano, nel vivace e pulsante quartiere di Porta Garibaldi, accoglie i suoi ospiti come di regola accade in una grande residenza: appartamenti raffinati e dotati di ogni comfort, dove ciascuno può godere della propria privacy, e spazi comuni dedicati al relax e alla convivialità.

i 21/07/2023 🗁 Categoria: Hotellerie

(cc)) BY



Alberto Grazi Grafico pubblicitario dal 1991, cuoco per passione, innamorato del mangiare e del bere bene da sempre.



Godetevi una vacanza rilassante all'insegna dello sport e del benessere.





In questo speciale 'polo' dell'ospitalità meneghina, che punta a una sinergia ideale tra ospitalità e intrattenimento, legando ambienti pubblici e privati, Atelier di Abimis rappresenta l'elemento focale e 'sociale' della grande sala/cucina del Palazzo, uno spazio accogliente in cui i clienti possono dilettarsi ai fornelli o dove, occasionalmente, chef professionisti intrattengono gli ospiti con curiosi e sorprendenti show cooking.

Andrea Campi, chef valtellinese d'adozione, ha portato la sua arte culinaria a Palazzo Segreti e la cucina Atelier, con una configurazione che consente la massima libertà di movimento per chi cucina, promuovendo la convivialità durante la preparazione delle ricette, è diventata lo strumento per poterla esprimere.

Atelier si presenta qui come una lunga isola rettangolare dalle linee essenziali, con ante squadrate e prive di maniglie, gole sottili e piano a lama, caratteristiche che richiamano il design tipico dei grandi impianti della ristorazione professionale. Interamente realizzata in acciaio inossidabile AISI 304, la cucina è definita da un ampio piano di lavoro, zona cottura, lavaggio, forno, frigorifero, vani e cassettoni per lo stoccaggio degli alimenti e dei diversi strumenti di lavoro. La cucina si 'estende' anche all'interno di una nicchia, occupata dal frigorifero e dove è stata realizzata una seconda postazione cottura e lavaggio, completa di pensili superiori, e un modulo dotato di cassettoni con mensole a parete.

In questo particolare contesto, che unisce idealmente atmosfera 'familiare', valore dell'accoglienza e cucina,
Andrea Campi ha potuto mettere in scena la sua arte grazie all'utilizzo di una cucina pensata per abitare gli ambienti domestici, ma capace di assicurare le stesse funzionalità e prestazioni delle cucine professionali.

Le cucine Abimis nascono, infatti, dallo studio dei movimenti e delle necessità del cuoco per offrire soluzioni su misura, dal punto di vista estetico, dimensionale e di efficienza, a chi cucina per passione. L'obiettivo principale, oltre a quello di poter contare su un prodotto altamente performante, è di semplificare le 5 fasi del cucinare – conservare, preparare, cuocere, impiattare, lavare – rendendole immediate e consequenziali.

A questo obiettivo, si aggiungono tutte le altre caratteristiche che rendono ogni cucina Abimis un concept professionale: sono completamente personalizzabili, realizzate nello stesso acciaio impiegato nel settore della ristorazione, garantiscono la massima igiene ed ergonomia, permettono di ottimizzare spazi, funzioni e attività e sono predisposte per accogliere differenti tipologie di elettrodomestici.

Abimis per Le Suite di Palazzo Segreti, Milano











penhotel Plaza



Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: Mariella Belloni

Licenza di distribuzione: (cc)

Tag: Chef, Lombardia, Milano





MOODWORD



Per pianificare una fuga in Italia, serve la bibbia degli hotel: "Great Escapes Italy. The hotel book", **Taschen**. €40. www.taschen.com

on the road

Portatile, impermeabile, ricaricabile: Quasar è la lampada pensata per spiriti nomadi. Petite Friture. €229. https://petitefriture.com







ricordi in analogicoDirettamente dagli Anni Settanta, per catturare
la perfetta imperfezione del mondo: Now Generation 2 i-Type di **Polaroid**, con autofocus e porta Usb. €130. www.polaroid.com







è una carta da parati certificata per uso sia interno sia esterno. www.wallpeppergroup.com



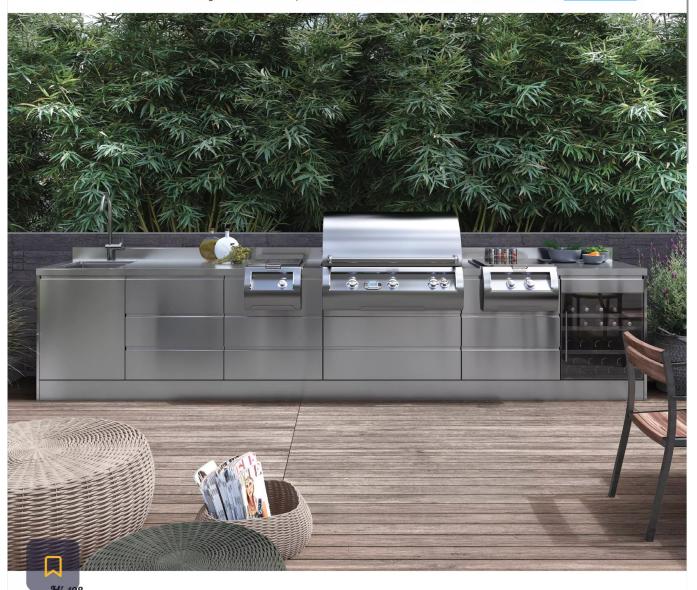
SHOW COOKING SOTTO IL SOLE

In versione outdoor ma super accessoriate per risultati professionali

I nuovi modelli per esterni seguono gli stessi criteri di modularità e flessibilità che sono alla base della progettazione per interni. Con la differenza che il nuovo gusto spinge verso soluzioni outdoor che tendono a nascondere accessori ed elettrodomestici. Capitolo a parte per i materiali, testati per resistere a qualsiasi

sollecitazione climatica, con scocche realizzate in leghe specifiche per esterni, come l'acciaio standard AISI 304 e l'acciaio marino AISI 316, ideale per collocazioni in prossimità di nebbie saline e venti salmastri, mentre per mensole e piani di lavoro in genere si ricorre al legno termotrattato, resistente alle intemperie.

Progettata su misura e realizzata in acciaio inox satinato, la cucina della linea Atelier di **Abimis**, oltre al lavello, comprende la zona cottura a induzione, il piano di lavoro, un barbecue, un wok, uno spazio storage e una cantinetta per i vini. L430xP70xH90 cm. €18.000 elettrodomestici esclusi. www.abimis.com







5 OTTOBRE 2023 MILANO

PARTECIPA

GESTIONE DI IMPRESA V FILIERA V PROGETTI E REALIZZAZIONI V PRODOTTI V SPECIALI STORE INNOVATION AWARD V CORSI

Q

Home > Progetti e Realizzazioni > Realizzazioni > Abimis. Una cucina a prova di chef

Progetti e Realizzazioni Realizzazioni

Abimis. Una cucina a prova di chef

Redazione II Commercio Edile 31 Luglio 2023

















Le **Suite di Palazzo Segreti**, esclusivo boutique hotel incastonato nel centro di Milano, nel vivace e pulsante quartiere di Porta Garibaldi, accoglie i suoi ospiti con eleganza.



(foto Matteo Cirenei per Abimis)

In questo speciale 'polo' dell'ospitalità meneghina, che punta a una sinergia ideale tra ospitalità e intrattenimento, legando ambienti pubblici e privati, **Atelier** di **Abimis** rappresenta l'elemento focale e 'sociale' della grande sala/cucina del Palazzo.

Andrea Campi, chef valtellinese d'adozione, ha portato la sua arte culinaria a Palazzo Segreti e la cucina Atelier, con una configurazione che consente la massima libertà di movimento per chi cucina





Leggi la rivista













Edicola Web

Registrati alla newsletter

Seguici su Instagram

LUGLIO - ILCOMMERCIOEDILE.IT

$\Delta BIMIS$



(foto Matteo Cirenei per Abimis)

L'eleganza di Atelier



(foto Matteo Cirenei per Abimis)

Atelier si presenta qui come una lunga isola rettangolare dalle linee essenziali, con ante squadrate e prive di maniglie, gole sottili e piano a lama, caratteristiche che richiamano il design tipico dei grandi impianti della ristorazione professionale. Interamente realizzata in acciaio inossidabile AISI 304, la cucina è definita da un ampio piano di lavoro, zona cottura, lavaggio, forno, frigorifero, vani e cassettoni per lo stoccaggio degli alimenti e dei diversi strumenti di lavoro.





Leggi la rivista





Edicola Web

Registrati alla newsletter

Seguici su Instagram

LUGLIO - ILCOMMERCIOEDILE.IT



In questo particolare contesto, che unisce idealmente atmosfera 'familiare', valore dell'accoglienza e cucina, Andrea Campi ha potuto mettere in scena la sua arte grazie all'utilizzo di una cucina pensata per abitare gli ambienti domestici, ma capace di assicurare le stesse funzionalità e prestazioni delle cucine professionali.



(foto Matteo Cirenei per Abimis)

Le cucine Abimis nascono, infatti, dallo studio dei movimenti e delle necessità del cuoco per offrire soluzioni su misura, dal punto di vista estetico, dimensionale e di efficienza, a chi cucina per passione.







Leggi la rivista



Edicola Web

Registrati alla newsletter

Seguici su Instagram









UN MATERIALE, INFINITE APPLICAZIONI. Mo-

bili, cucine, accessori, librerie, sedute, lampade e posate. L'acciaio è il grande protagonista delle nostre case: all'interno arreda con un tocco di modernità, all'esterno rivela tutte le sue qualità performanti. È resistente, durevole, leggero e luminoso. Ha attraversato longitudinalmente la storia del design, spesso elevato a simbolo di movimenti e stili differenti – dal futurismo alla Space Area, passando per il Modernismo – fino alla contemporaneità, dove tiene testa alle tendenze attuali che mirano a dare ampio spazio ai materiali naturali, come legno, pietra e marmo. A prescindere dalla sua identità artificiosa e tecnologica, questo materiale non passa mai di moda, adattandosi a nuovi contesti d'uso e abbinandosi alle linee minimali degli interni contemporanei, ma anche piegandosi a infinite possibilità

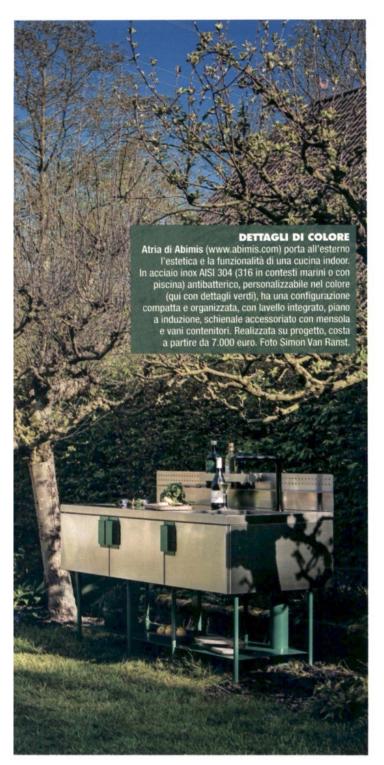
ΔBIMIS

AGOSTO 2023

CAVALLERI



CUCINE



IL MATERIALE D'ECCELLENZA
PER L'OUTDOOR È L'ACCIAIO INOX,
CHE NON ARRUGGINISCE
GRAZIE ALLA SUA COMPOSIZIONE:
AISI 304 CON NICHEL E CROMO,
AISI 316 CON IN PIÙ IL MOLIBDENO
PER UNA EFFETTIVA MAGGIORE
RESISTENZA ANCHE IN AMBIENTI
MARITTIMI O A BORDO PISCINA



PALETTE INOSSIDABILE

Frame Kitchen Outdoor di Fantin (www.fantin.com)
è trattata con cataforesi per evitare la ruggine
e resistere agli agenti atmosferici. Declinata in 14 finiture
cromatiche a due o tre moduli (L. 128/188 cm), ha top in
acciaio inox AISI 316 Barazza - Vintage, lavorato a mano,
Satinato - o in laminato (Nero Marquinia, Pietra Grey
o Statuarletto). igienico e resistente. Disponibile anche
il barbecue inox integrato a gas, che evita il fumo e
aumenta la praticità. Costa a partire da 6.374 euro + Iva,
per la versione a due moduli.





CASE RISTRUTTURARE CASA ARREDAMENTO ELETTRODOMESTICI FAI DA TE NORMATIVA E LEGGE L'ESPERTO RISPONDE CUCINA **BAGNO**

Home » Elettrodomestici » Cottura

La cucina in giardino con barbecue, caminetti e griglie

9 modelli di cucine per esterni e 26 diversi tipi di apparecchi per cucinare all'aperto, dal barbecue a legna alla bistecchiera elettrica, per una grigliata perfetta in giardino, terrazza o balcone. Scopri tutte le caratteristiche da valutare per fare la scelta giusta, in base allo spazio disponibile, alla praticità, al costo, all'alimentazione più facilmente utilizzabile (a gas, legna, carbonella, elettricità)...



A cura di Simona Bruscagin, Monica Mattiacci Pubblicato il 09/08/2023 | Aggiornato il 25/08/2023













Contenuti trattati

- Cucine per esterni: zona cottura all'aperto, quali possibilità?
- Cucine da esterno, barbecue & Co.
- Barbecue in giardino o in terrazzo
- » Mostra tutti

Case



80 mq con soluzioni salvaspazio (zona studio nell'armadio) e colori di forte impatto

28/08/2023

di Giovanna Strino, Monica Mattiacci



Una casa trasformata valorizzando la luce naturale e puntando su tinte soft. Stile nordico in bianco, grigio, legno 21/08/2023

di Silvia Scognamiglio, Monica Mattiacci

Vedi tutti gli articoli di case

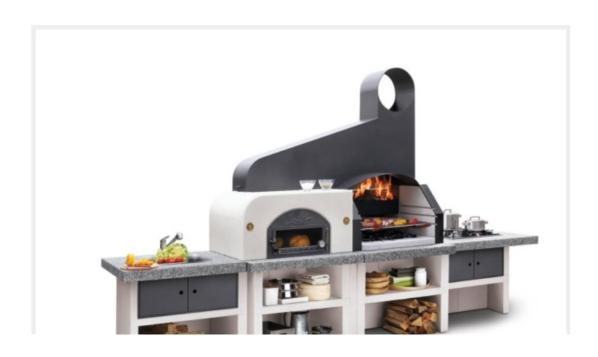
Iscriviti alla newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter Riceverai una volta alla settimana una mail con i più significativi articoli del nostro sito divisi per categoria.



Atelier outdoor di Abimis

Una vera e propria cucina a cielo aperto **Atelier outdoor di Abimis**: è caratterizzata da una linea compatta ed elegante che mette in risalto il materiale pregiato con cui è completamente realizzata, l'acciaio Inox AIS 316. È completata dalle ante squadrate, dall'alzatina a muro saldata al piano e dal lavello con vasca saldata. Misura L 210 x P 70 x H 90 cm. Prezzo da rivenditore. **www.abimis.com**





Se non visualizzi correttamente questa mail, guarda la versione online https://newsletter.cosedicasa.com/index.php/campaigns/rv8454z7fm409/web-version/hj348rb87kc78



ha scelto per te



Luminosa, con cucina a vista e ingresso aperto sul soggiorno.



La fiera della ceramica e dell'arredobagno festeggia i suoi 40 anni con il percorso espositivo Route 40.



La cucina in giardino con barbecue, caminetti e griglie.



Docce outdoor, caratteristiche da valutare e prezzi.

