ΔBIMIS

SETTEMBRE 2023

ITALIA

CAVALLERI

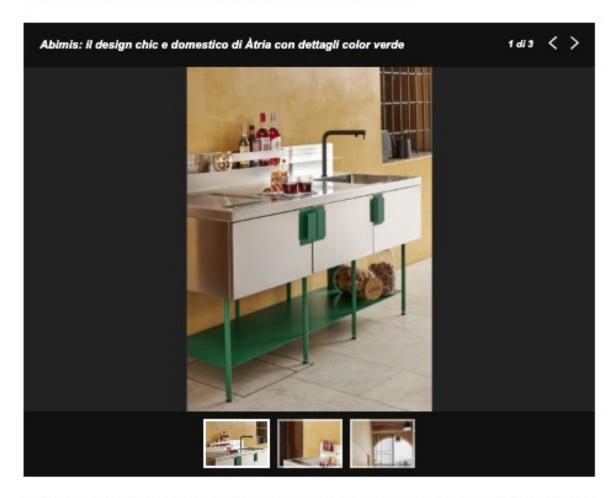


SETTEMBRE - AMBIENTECUCINAWEB.IT



Modello domestico per outdoor, Àtria di Abimis è diventata il focus della zona all'aperto del barristorante Garage Nardini, a Bassano del Grappa, per showcooking e cene "a vista"

Spesso sede di eventi esclusivi legati soprattutto al settore food&beverage, il bar-ristorante Garage Nardini, a Bassano del Grappa, ha scelto la cucina per outdoor Àtria (design Studio Delineo e Massimo Rosati), di Abimis, posizionandola nel caratteristico e suggestivo porticato che rappresenta il "biglietto da visita" della celebre location. La richiesta da parte dello chef del ristorante era poter avere a disposizione una cucina outdoor che consentisse di preparare una cena "a vista" e, quindi, un elemento dalle dimensioni compatte, ben organizzato, capace di integrarsi in modo armonioso con lo spazio circostante e, soprattutto, altamente efficiente per consentire la perfetta preparazione dei piatti e, al tempo stesso, intrattenere gli ospiti. Locale di riferimento di Bassano del Grappa, Garage Nardini appartiene a Nardini, la più antica distilleria d'Italia e azienda leader nel mercato della grappa e dei liquori di qualità a livello internazionale.



Per questa postazione per cucinare, Àtria si presenta come un monoblocco in acciaio inox 'acceso' dalla brillante finitura verde delle maniglie e della base/struttura che può fungere da pratico piano d'appoggio o da originale vano a vista. Il modulo si compone di lavello integrato nella struttura, piano di lavoro centrale, piano di cottura a induzione, schienale attrezzato con mensola e portabottiglie e ampi vani contenitori. Grazie alle sue caratteristiche. Con il suo design chic di cucina domestica Àtria ha così assicurato un servizio professionale durante il quale la preparazione del cibo si è trasformata in un momento fra show-cooking e cena.



Atria di Abimis è stata scelta per la preparazione di show cooking e cene a vista

Realizzata interamente in acciaio, **Àtria di Abimis si fa così interprete di una nuova modalità di cucinare all'aperto**. Le linee pulite, la forma compatta, le possibilità di personalizzazione in termini di

configurazione e di colore e un design 'aperto' - che consente inserirsi in qualsiasi contesto esterno
rendono questo modello di <u>Abimis</u> la soluzione adatta per chi desidera **cucinare all'aperto con stile e prestazioni di alto livello**.











Cucina a isola Abimis a Palazzo Segreti

01/09/2023 - Atelier, la cucina a isola Abimis diventa l'elemento focale e sociale delle Suite di Palazzo Segreti, boutique hotel nel centro di Milano. Nella grande sala predisposta, lo chef valtellinese d'adozione Andrea Campi porta la sua arte culinaria, servendosi di una cucina in acciaio inox pensata per gli ambienti domestici ma con funzionalità professionali.



$\Delta BIMIS$

Nello spazio i clienti possono dilettarsi ai fornelli e occasionalmente, chef professionisti intrattengono gli ospiti con curiosi show cooking. Atelier si presenta qui con ante squadrate e prive di maniglie, gole sottili e piano a lama, richiamando il design tipico dei grandi impianti della ristorazione professionale.

Interamente realizzata in acciaio inossidabile AISI 304, la cucina a isola Abimis 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.

Unendo familiarità e alte prestazioni, le cucine Abimis nascono 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 è di semplificare le cinque 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 su Archiproducts







ATFLIFR

Tutti i Prodotti $\Delta BIMIS$



- + 04.09.2023 1983 2023: quarant'anni di Cersaie 04.09.2023
- Unopiù arreda gli esterni di un hotel
- di charme in Grecia + 01.09.2023
- Antolini a Marmomac 2023: la pietra naturale tra effetto ghiaccio e minerali
- + 01.09.2023
- Le Suite di Palazzo Segreti scelgono la cucina Abimis
- + 01.09.2023
- Lavabi "mimetici" e forme scultoree: Gruppo Colavene al Cersaie 2023
 - + tutte le news concorsi +





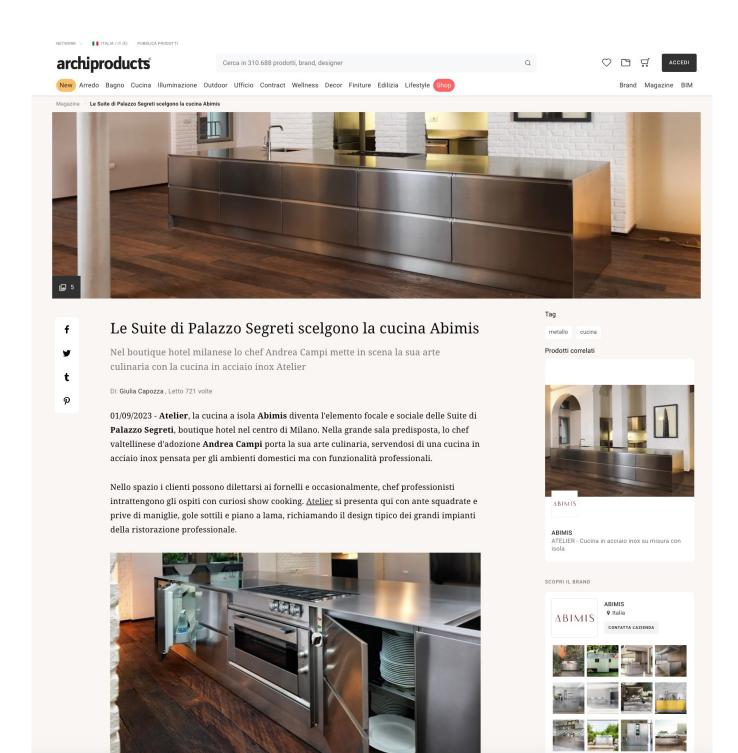
Let's design your living space together



Atelier, cucina Abimis



SETTEMBRE - ARCHIPRODUCTS.COM



f

y

t

P

Interamente realizzata in **acciaio inossidabile AISI 304**, la cucina a isola <u>Abimis</u> 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.

Unendo familiarità e alte prestazioni, le cucine Abimis nascono 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 è di semplificare le cinque fasi del cucinare - conservare, preparare, cuocere, impiattare, lavare - rendendole immediate e consequenziali.



Atelier, cucina Abimis

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 su Archiproducts

f

y

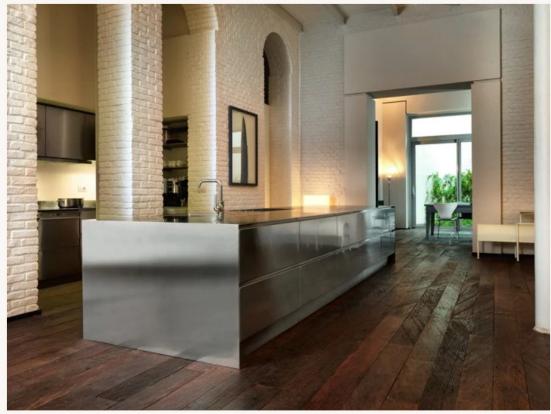
t

q



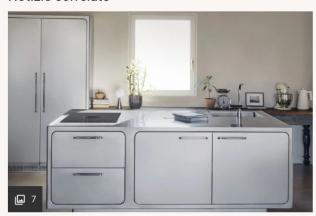
Chef Andrea Campi con cucina Atelier di Abimis





Atelier, cucina a isola Abimis a Palazzo Segreti

Notizie correlate



Abimis per una residenza privata a Varese

Un'isola in acciaio inox in una tradizionale dimora rurale nelle campagne lombarde



L'angolo cottura 'green' di Abimis in una residenza ad Anversa

Una cucina in acciaio inox dalle finiture verdi brillanti, con lavello integrato e piano cottura a induzione, realizzata all'insegna della sostenibilità



La c

La ve edific



ha scelto per te



90 mq con cucina a vista ma schermata rispetto all'ingresso.



Flou: dal 22 settembre all' 8 ottobre 2023, prezzi speciali nella sede del marchio.

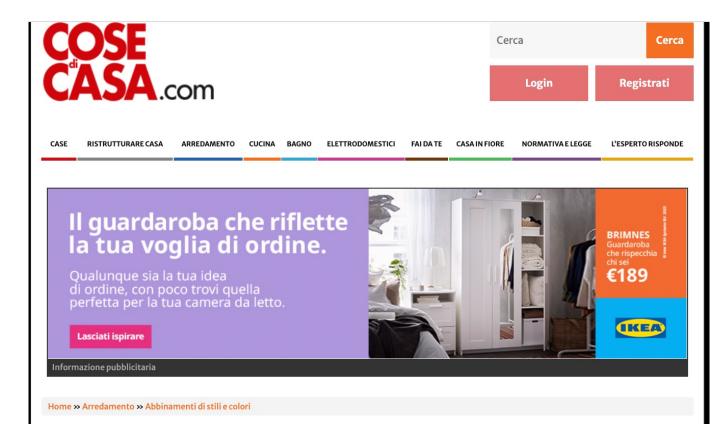


32 composizioni bianche.



Ridipingere finestre e persiane.





Cucine bianche: 32 modelli in un colore sempre di moda, per ambienti grandi o piccoli

In linea o ad angolo, con isola o penisola... 32 cucine bianche per arredare in modo "luminoso" qualunque ambiente e i consigli per valorizzare al massimo l'ambiente.



A cura di Studio Bariatti, Monica Mattiacci Pubblicato il 14/09/2023 | Aggiornato il 15/09/2023















Case

ΔBIMIS

Perché scegliere una cucina bianca

Il "candore" della cucina bianca rende questi modelli **facili da ambientare:** si possono accostare senza problemi a un living classico arredato con mobili in legno o a uno moderno con pezzi molto colorati.

Le cucine bianche, laccate o in laminato, sono dotate di un fascino intramontabile che le rende immuni dalle mode, danno una sensazione di luminosità e freschezza grazie alle loro superfici candide che riflettono la luce. Va detto però che c'è bianco e bianco: dal panna al bianco ghiaccio, le sfumature sono tantissime, disponibili nelle varianti lucide o opache.

Luminosa e fresca, una cucina total white, dall'aspetto ordinato ed elegante, **può essere** inserita nei contesti ambientali più diversi, dal monolocale al grande appartamento, dall'abitazione in stile classico al loft contemporaneo.

I modelli contemporanei, caratterizzati da linee e superfici lisce, sono la soluzione ideale per le cucine moderne che si aprono direttamente sul living, che può così essere in qualunque finitura che senza che si creino conflitti o dissonanze tra i due ambienti.

Per scaldare la composizione, **basta introdurre qualche elemento in essenza**, con venature a vista che ne esaltano l'aspetto materico.

Le cucine bianche sono dotate di un'eleganza senza tempo e presentano il vantaggio di non appesantire l'ambiente nemmeno in caso di modelli di grandi dimensioni. Se la composizione viene addossata su pareti a loro volta bianche si crea un effetto di dilatazione dello spazio mentre un gioco di colore a contrasto definisce nettamente i confini della stanza. La scelta degli accessori contribuisce a accentuare lo stile della cucina stessa: in legno per il provenzale, in acciaio per l'high tech, con colori flou per un effetto pop.

Un altro vantaggio della cucina bianca, come se fosse una tela candida, è quello di **poter** cambiare facilmente lo sfondo creando un vero e proprio relooking dell'ambiente.

In che materiale posso avere la cucina bianca?

La cucina bianca può essere in legno o in vetro laccati (le più pregiate), in laminato, in polimerico, in nobilitato, in melaminico, in pvc. La finitura bianca, però, oltre che sui pannelli legnosi (laccati o rivestiti in laminato, polimerico o pvc), si può realizzare mediante verniciatura su materiali come inox, alluminio o vetro.

Quanti tipi di bianco ci sono?

Le **sfumature del bianco sono tantissime**: bianco ottico, il bianco gesso, bianco ghiaccio, bianco panna, bianco perla, bianco calce... e a seconda che si tratti di uno o dell'altro è consigliabile utilizzare sempre lo stesso tipo anche per altri elementi (pareti, finestre, porte, altri mobili...).

Bianco puro

La cucina bianca per eccellenza è quella dalle ante candide, lisce, prive di qualsiasi fronzolo. L'aspetto minimale nasconde però spesso dettagli sofisticati, che si rivelano nella declinazione materica o nel disegno di alcuni particolari: gole ad hoc per l'apertura di ante e cassetti, accessori e meccanismi come maniglie o cerniere, raccordi con i materiali del top come scuretti o giunti. L'anta liscia, con finitura lucida o opaca a seconda del gusto, sottolinea la presenza scultorea dei volumi contenitivi, così come la tecnologia dei grandi elettrodomestici. E può essere dinamizzata dall'accostamento con materiali dalle texture decisamente più cromatiche, come l'acciaio, le essenze lignee, i compositi colorati, le solid surface materiche.



Mini open space per il soggiorno sottotetto con cucina a vista e studio sul soppalco 04/09/2023

di MAD14 STUDIO di Matteo Guerini, Silvia Scognamiglio

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.



In edicola







Una grande isola squadrata, caratterizzata dagli angoli arrotondati e attrezzata con zona cottura, cappa integrata, lavello e lavastoviglie, per la cucina bianca Ego di Abimis. È interamente realizzata in acciaio inox laccato bianco, con le stesse tecniche impiegate nell'automotive che prevedono fasi successive di levigatura, verniciatura e lucidatura a garanzia di una colorazione uniforme, piacevole al tatto e altamente resistente all'usura, e ha le ante decorate da grandi e comode maniglie. Prezzo su richiesta. www.abimis.com

SETTEMBRE - HOMEAPPLIANCESWORLD.COM





Home > Appliances > ÀTRIA, functional outdoor kitchen by Abimis

Appliances

ÀTRIA, functional outdoor kitchen by **Abimis**

Redazione 21 September 2023











Translate

◆ 435
■ 0

Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

Read the magazine







n.2 - June 2023

n.1 - March 2023

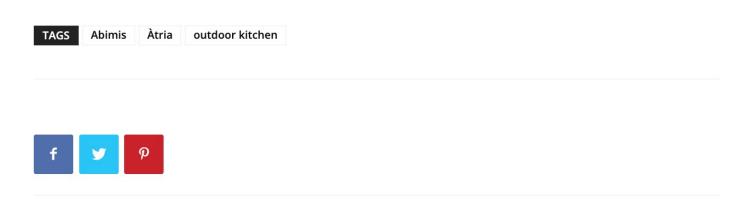
SETTEMBRE - HOMEAPPLIANCESWORLD.COM



Made entirely of steel, **ÀTRIA** is an outdoors kitchen by **Abimis**. Characterized by harmonious proportions, clean lines, **compact shape**, **customization possibilities**, in terms of configuration and colour, and an **'open' design**, it is ideal for any external context. A special version of this model has been choice for a project in Italy at **Garage Nardini**, historic restaurant of Bassano del Grappa.

Here ÀTRIA is proposed in an **elegant stainless steel monobloc**, available in a bright **green finish** to dress the door handles and the base/structure which can act as a practical support surface or as an original visible compartment. The module consists of a **sink integrated into the structure**, a central work surface, an **induction hob**, a back panel equipped with a shelf and bottle holder, and large storage compartments.

Thanks to its characteristics, ÀTRIA has therefore proven to be the ideal outdoor kitchen to ensure a **professional service** – during which the preparation of food is transformed into a moment between show cooking and dinner – and to transmit the same sensations of **warmth, conviviality and sharing** of a domestic kitchen.



Previous article Next article

Haier presents its new high-tech appliances

Hisense opened a new refrigerator factory in Valjevo

RELATED ARTICLES

MORE FROM AUTHOR

ioArch

Anno 17 | Settembre 2023 euro 9,00

ISSN 2531-9779

FONT SrI - Via Siusi 20/e 20132 Milano Poste Italiane SpA Specl, in abb. postale 45% D.L. 353/2003 (conv. in I. 27.02.2004 n. 46) Art. 1 Comma 1 - DCB Milano

107





a cura di Elena Riolo

Soluzioni d'arredo custom convivono con costanti invenzioni tecnologiche. L'ambiente cucina progettato al millimetro nei più minuti particolari, si adatta a ogni stile e plasma ogni tipologia di interior design. La continua attività di ricerca e sviluppo delle aziende del settore permette di inserire in ambito domestico performance prima riservate al professionale.



LINE IQ500 KB96NADDO. Il nuovo frigorifero extra capiente, progettato con il 45% di spazio in più rispetto agli standard, è curato in ogni dettaglio tecnologico e di design. Per esempio, la distribuzione ottimale dell'aria all'interno del vano frigo impedisce la formazione della brina.

www.siemens-home.bsh-group.com/it

ABIMIS

EGO. La cucina, progettata su misura per un'abitazione di campagna nei pressi di Varese, è realizzata in acciaio AISI 304, in una versione a isola che consente libertà visiva e di movimento. La scelta della finitura orbitata a mano, 'calda' e opaca, è ideale per ridurre la visibilità di graffi e impronte.

www.abimis.com



LAPITEC

BIANCO ANGELICA. Con la sua base chiara e una varietà di tonalità nelle venature - oro, rosa, diverse sfumature di grigio – la cromia chiara è uno del nuovi cinque colori a tutta massa 2023 del materiale di rivestimento per il mondo della cucina e per l'architettura, 100% naturale.

www.lapitec.com



















DESIGN V

ARREDAMENTO V

NEWS V

AZIENDE

NORMATIVE

CATALOGHI

FAI DA TE

VIDEO



Arredo Design

Home » Design » Cucine di tendenza, i nuovi modelli

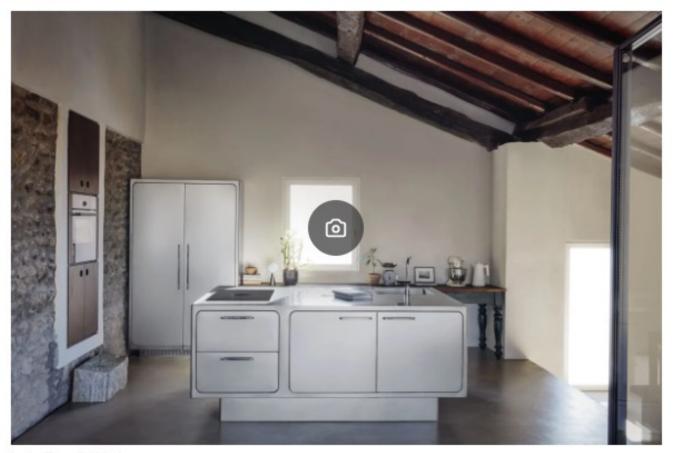
Cucine di tendenza, i nuovi modelli





I sistemi più innovativi per l'ambiente cucina sono versatili, sofisticati e sostenibili, capaci di valorizzare le prestazioni oltre all'estetica.

L'essenza dell'acciaio



Isola Ego di Abimis

L'elegante e versatile isola **Ego di Abimis**, progettata per un'abitazione di campagna, presenta un design contemporaneo e funzionale. La struttura compatta, in acciaio AISI 304, enfatizza il contrasto stilistico tra tradizione e modernità che caratterizza l'intera abitazione, adattandosi così con flessibilità allo spazio. Elemento distintivo è la finitura orbitata a mano, 'calda' e opaca, che permette di ridurre la visibilità di graffi e impronte. È dotata di 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, top privo di fughe. La colonna a parete, che contiene frigorifero e congelatore, è realizzata con le ante nella medesima finitura.







Una suggestiva abitazione di campagna, situata in una tranquilla posizione panoramica a pochi passi da Varese, accoglie un'elegante versione a isola di Ego.

Progettata su misura da **Abimis**, risponde al desiderio dei proprietari di arredare lo spazio con una soluzione funzionale e dal design contemporaneo, che potesse riuscire allo stesso tempo a integrarsi piacevolmente in un ambiente con tratti ed 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.

Il design, il volume compatto e l'acciaio della cucina Ego enfatizzano il contrasto stilistico tra tradizione e modernità che definisce l'intera abitazione. Realizzata in acciaio AISI 304, è in versione a isola per consentire 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.

Nella 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 a creare una sorta di comunicazione tra i due ambienti, Ego trasforma la stanza in un ambiente versatile, accogliente e di condivisione.



La cucina è completata da una colonna a parete, contenente frigorifero e congelatore, realizzata con le stesse ante raggiate dell'isola



Ego unisce l'affascinante impatto estetico con una piena funzionalità e comfort



E I MOBILI PER REALIZZARE LA TUA CUCINA

PROGETTO CUCINA

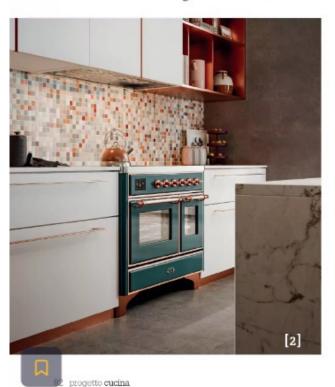
KITCHEN DESIGN CALDO MINIMALISMO SUPERFICI SMART **INDUSTRIALE** SOLUZIONI CUSTOM MADE CONTEMPORANEO KITCHEN PRODUCTS **COUNTRY 2.0** RUBINETTI E LAVELLI DI DESIGN **NEO-BORGHESE** ELETTRODOMESTICI INTELLIGENTI **ECLETTICO ORGANICO MODERNISTA** EFFETTO La cucina è pronta a sorprendere gli ospiti. Sparisce la differenza tra indoor e outdoor. In città, in campagna, in montagna o al mare: cucine da vivere tutto l'anno.

PROGRITO CUCINA 2021 - ABBINAMENTO OBBLIGATORIO A VILLARCASALI E 100 IDEE PER RISTRUTTURARE DI CUESTO MESS. NON VENDIBILE SERARATAMENTE

SETTEMBRE – PROGETTO CUCINA The Best of Ville&Casali $\triangle B \mid \bigvee \mid S$



Colonne con soluzioni integrate e apparecchi elettrici dalla massima efficienza. La cucina ormai è sartoriale, calibrata sulle esigenze del cliente



di Veronica Balutto

Oramai, le cucine hanno un assetto professionale sempre più personalizzabile: tra piani a induzione o cottura a gas, cappe dalla massima efficienza, forni, frigoriferi e colonne di stoccaggio componibili sempre più evolute, è possibile scegliere tra finiture e caratteristiche differenti.

Nel complesso, il progetto deve rispondere alle richieste del cliente. "Oggi, si lavora molto su un concept sartoriale per soddisfare esigenze di ingombri e posizionamento degli elettrodomestici. Lo spazio è importante, tra materiali e funzionalità, e non deve mai trascurare il design e le infinite possibilità di customizzazione che ci sono", racconta l'architetto Filippo Saponaro dell'omonimo studio. Non solo gli artigiani, ma oramai anche le aziende si sono allineate sulla personalizzazione: sulle scocche o i fusti grezzi. I progettisti possono lavorare con le finiture e i dettagli a seconda della richiesta della committenza. "I monoblocchi sono compatti e i blocchi ridotti: anche all'esterno il focus è la personalizzazione per valorizzare un'estetica contemporanea e una funzionalità avanzata", conclude l'architetto.

SETTEMBRE – PROGETTO CUCINA The Best of Ville&Casali \bigwedge \bigwedge \bigvee \bigvee



ABIMIS [1]

Ego è una cucina professionale proposta in acciaio inox declinata in nero opaco per il elocco cottura e lavaggio. La sagomatura agevola la movimentazione.

WWW.ABIMIS.COM

ILVE [2]

I blocchi cottura Majestic offrono molteplici allestimenti e sono disponibili in una gamma di colori selezionati o RAL Classic su richiesta.

WWW.IDVB.COM

SIGNATURE KITCHEN SUITE [3]

I PRODOTTI DA INCASSO DELLA GAMMA REFRIGERAZIONE SI COMBINANO ALL'INTERNO DEI CABINET CON FINITURA IN ACCIAIO INOX O ABBINABILE ALLA FINITURA DELLA CUCINA.

WWW SIGNATUREKITCHENSUITE IT

STEEL CUCINE [4]

IL PIANO A INDUZIONE DA INCASSO DESIGN40 È IN GRADO DI INTEGRARSI CON IL MOBILIO DELLA CUCINA. DISPONIBILE NELLE FINITURE NERO FUMO O INCX.

WWW.STEEL-CUCINE.COM

OFFICINE RAGNINI [5]

IL TAVOLO PROPOSTO DA OPPICINE RAGNINI CON STRUTTURA IN PERRO E PIANO IN LEGNO DI RECUPERO È UN PEZZO UNICO REALIZZATO SU DISEGNO.

WWW.OFFICINERAGNINI.IT





SETTEMBRE - RISTORAZIONEMODERNA.IT

Il quotidiano online del food retail

Iscriviti alla Newsletter

Aggiornato al 20 Settembre 2023



NEWS RM MAGAZINE SVILUPPO RETE PRODOTTI

EDMSTORE

CATEGORIE - Q



La cucina Atria di Abimis sotto il porticato del Garage Nardini

NOTIZIE DEL GIORNO



Il Carnaroli Autentico di Riserva San Massimo nelle cucine di Alma



Alla guida di Glovo Italia arriva lo spagnolo Joaquín Vázquez



FORNITORI & SERVIZI

Abimis porta a Bassano del Grappa le linee della cucina outdoor Atria

- Abimis cucine - Abimis cucina Atria - Abimis cucina outdoor

Linee pulite, proporzioni armoniose, forme compatte e pelle d'acciaio sono le caratteristica di *Atria*, la cucina outdoor di **Abimis** comparsa a Bassano del Grappa. **Presso il Garage Nardini**, il bar-ristorante dell'omonima distilleria veneta (la più antica d'Italia), infatti, in occasione di una cena preparata a vista è stato inserito un nuovo elemento sotto al porticato a pochi metri dal ponte in legno, simbolo della città.

- Sotto il portico del Garage Nardini spunta l'eleganza di Atria.
- Nelle cucine Abimis i materiali fanno la differenza.

Sotto il portico del Garage Nardini spunta l'eleganza di Atria.

In quello che oggi è uno dei locali di riferimento per il food&beverage della cittadina vicentina, spesso sede di eventi esclusivi, il Garage Nardini è stato il palcoscenico di *Atria*. La richiesta, da parte dello chef protagonista della serata, era di avere a disposizione una cucina outdoor dalle dimensioni compatte, ben organizzata, capace di integrarsi in modo armonioso e complementare con lo spazio circostante e, soprattutto, altamente efficiente per consentire la perfetta preparazione dei piatti e intrattenere, al tempo stesso, gli ospiti. Richieste a cui ha risposto l'ultima creazione di Abimis: versatile, compatta, personalizzabile e con un design aperto che la rendono ideale per qualsiasi contesto esterno.

GALLERIA:

GALLERIA:









Nelle cucine Abimis i materiali fanno la differenza.

Atria è, di fatto, un elegante monoblocco in acciaio lnox, declinato in una brillante finitura di verde per vestire le maniglie delle ante e la base/struttura che può fungere da pratico piano d'appoggio o da originale vano a vista. Il modulo si compone di lavello integrato nella struttura, piano di lavoro centrale, piano di cottura a induzione, schienale attrezzato con mensola e portabottiglie, e ampi vani contenitore. Le proprietà del materiale (acciaio lnox AISI 304) rendono le superfici antibatteriche e biologicamente neutre, non rilascia alcuna sostanza sugli alimenti, resiste alla corrosione, agli urti, all'umidità e alle alte temperature, è riciclabile al 100% e facile da pulire. Perfetta per vivere all'esterno tutto l'anno e adattarsi a qualsiasi tipo di ambiente, l'operatività, la durata nel tempo e l'igiene della cucina sono garantite. La struttura è dotata di piedini regolabili per assicurare la massima stabilità. Se installata in un contesto marittimo o con piscina, viene realizzata in acciaio lnox AISI 316, una lega speciale che grazie all'aggiunta del molibdeno la rende particolarmente adatta a vivere in ambienti ricchi di cloro e salsedine.

Contenuti correlati



Gibus, ricavi a 84 milioni nel 2022 nel design outdoor Horeca e non



Lob's porta a Milano i sapori della East Cost degli Stati Uniti





18 2023

ENGLISH TEXT









10

8 • ABIMIS II brand offre la possibilità di vestire la cucina con qualsiasi cromia: dalle nuance più tenui a quelle più accese. Infatti, l'acciaio Inox dei modelli Ego, Atelier e Àtria è declinabile in qualsiasi variante di colore, sia lucido che opaco. Inoltre è possibile combinare elementi verniciati con altri in acciaio orbitato o satinato, dando vita a progetti unici e originali e • GUGLIELMI RUBINETTERIE Innovativa, brevettata, unica. Pura è una collezione che offre non solo acqua domestica, ma soprattutto acqua microfiltrata naturale, refrigerata, frizzante e calda a 100°C, grazie ai miscelatori da cucina di ultima generazione che racchiudono ben cinque funzioni in un solo modello 10 • SCRYOLINI Grazie alla varietà di colori, finiture e materiali disponibili, Mira - firmata Vuesse - offre un ampio

vocabolario progettuale che consente di assecondare le aree di gusto più esigenti. In particolare, tre nuove nuance dall'effetto perlato - Cuvée, Pas Dosé e Perlage - vanno ad ampliare la gamma dei laccati, lucidi e opachi, e sono proposte anche in una caratteristica versione dogata verticale in quattro colori impiallacciati. 11 • FALMEC La tecnologia è invisibile agli occhi nella nuova Brera di Falmec, una soluzione aspirante integrata nel piano, tanto essenziale nella sua forma quanto straordinaria nella sua esecuzione. Il design è un vero inno al minimalismo e un concentrato di tecnologia, in cui le zone cottura e il flap motorizzato - che consente l'aspirazione dei fumi della cappa - si uniscono per dare vita a un corpo unico uniforme, inserito elegantemente nel top della cucina.









VILLEGIARDINI



DIMORE

GIARDINI

PIANTE

LIFESTYLE

ARTE E CULTURA

DESIGN

NEWS

NEWSLETTER

ABBONATI



Home » Design » Outdoor design

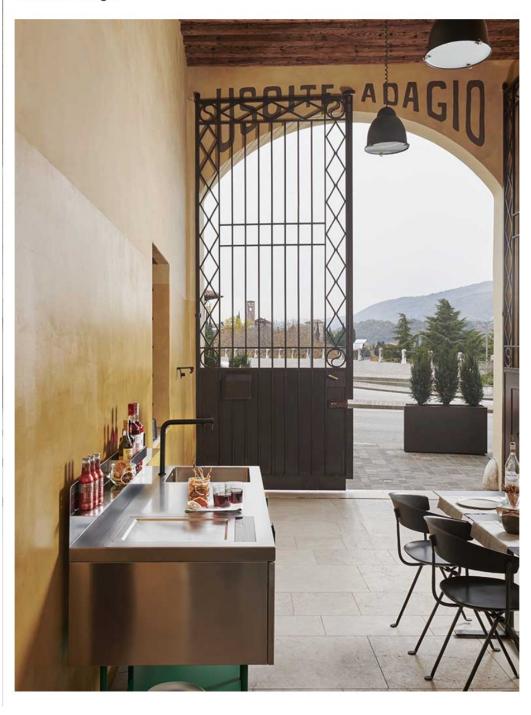
Abimis: ÀTRIA la cucina outdoor per il Garage Nardini

di Redazione WEB il 12 Set 2023

Abimis per il Garage Nardini. ÀTRIA, la cucina outdoor dall'indole domestica si trasforma in un arredo dal temperamento show-cooking...



bimis per il Garage Nardini. ÀTRIA, la cucina outdoor dall'indole domestica si trasforma in un arredo dal temperamento show-cooking. Garage Nardini, il bar-ristorante di Nardini, la più antica distilleria d'Italia – di Bassano del Grappa – e azienda leader nel mercato della grappa e dei liquori di qualità a livello internazionale, è oggi uno dei locali di riferimento della cittadina veneta, spesso sede di eventi esclusivi, molti dei quali legati al settore food&beverage.



In occasione di una cena speciale, preparata 'a vista', la distilleria del ponte ha scelto ÀTRIA, la prima cucina Abimis espressamente realizzata per vivere en plein air, da posizionare sotto il caratteristico porticato del Garage Nardini, 'biglietto da visita' della più ampia location. La richiesta, da parte dello chef, era di avere a disposizione una cucina outdoor dalle dimensioni compatte, ben organizzata, capace di integrarsi in modo armonioso e complementare con lo spazio circostante e, soprattutto, altamente efficiente per consentire la perfetta preparazione dei piatti e intrattenere, al tempo stesso, gli ospiti.



Realizzata interamente in acciaio, **ÀTRIA** è la soluzione che si fa interprete di una nuova, e straordinariamente versatile, modalità di cucinare outdoor. Le proporzioni armoniose, le linee pulite, la forma compatta, le possibilità di personalizzazione, in termini di configurazione e colore, e un design 'aperto' che consente l'inserimento ideale in qualsiasi contesto esterno, rendono **ÀTRIA** la soluzione più adatta per chi desidera cucinare all'aperto con stile, funzionalità e prestazioni di alto livello.



ÀTRIA è qui proposta come un elegante monoblocco in acciaio Inox, declinato in una brillante finitura di verde per vestire le maniglie delle ante e la base/struttura che può fungere da pratico piano d'appoggio o da originale vano a vista. Il modulo si compone di lavello integrato nella struttura, piano di lavoro centrale, piano di cottura a induzione, schienale attrezzato con mensola e portabottiglie, e ampi vani contenitore. Grazie alle sue caratteristiche, ÀTRIA si è, quindi, rivelata la cucina outdoor ideale per assicurare un servizio professionale – durante il quale la preparazione del cibo si è trasformata in un momento fra show-cooking e cena – e trasmettere le stesse sensazioni di calore, convivialità e condivisione di una cucina domestica.



ÀTRIA, una cucina outdoor sostenibile

ÀTRIA è realizzata interamente 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 facile da pulire. Perfetta per vivere all'esterno tutto l'anno e adattarsi a qualsiasi tipo di ambiente, l'operatività, la durata nel tempo e l'igiene della cucina sono garantite. La struttura è dotata di piedini regolabili per assicurare la massima stabilità. Se 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 vivere in ambienti ricchi di cloro e salsedine. **abimis.com**