## ΔBIMIS

## NOVEMBRE 2023

**ITALIA** 

CAVALLERI



home

news ~

prodotto ~

impresa ~

progetti ~

guide

video

Q



Home > Prodotto > Cucine & Design > Soluzioni a misura di spazio



Il mini appartamento con angolo cucina e living coordinati, arredato con Young di Stosa

Prodotto Cucine & Design

Soluzioni a misura di spazio

Di **Paola Leone** - 20 Novembre 2023



La rassegna presenta una serie di arredi cucina creati ad hoc, a misura di spazio, che incontrano richieste di progetto legate alla massima personalizzazione

Definire l'arredo di una cucina lavorando per **sottrazione di spazio** e riuscire a comunque ad ottenere soluzioni con alti livelli di funzionalità ed estetica. Questa la difficoltà che incontrano i progettisti per arredare cucine inserite in ambienti sempre più ridotti. Perché la capacità di abbinare misure, <u>comfort</u> **ed esigenze personali** è il prerequisito per un progetto cucina riuscito. In tal senso si muovono i grandi brand del settore che, per arredare le zone cucina di dimensioni contenute, hanno impostato la ricerca individuando una modularità extra, diverse componibilità e standard innovativi, offrendo anche la possibilità di realizzare soluzioni su misura.



#### **ABIMIS**



La mini cucina di montagna arredata da Abimis - Foro: Colin Dutton Photography

Lo spazio di una **piccola cucina di una casa di montagna**, al confine tra val di Fiemme e val Fassa, accoglie un'elegante e rigorosa versione del **modello Atelier di <u>Abimis</u>**, progettata **su misura** e personalizzata nei materiali. Interamente realizzata in acciaio AISI 304, questa versione sfoggia le tipiche **ante squadrate di Atelier, qui rivestite in legno di abete,** qualità utilizzata anche per il pavimento e per alcuni complementi. Sul piano in acciaio si allineano la zona cottura e il lavello integrato. I **pensili in acciaio sono stati creati su disegno** per adattarsi alla parete, che include anche il frigo.

#### Edicola







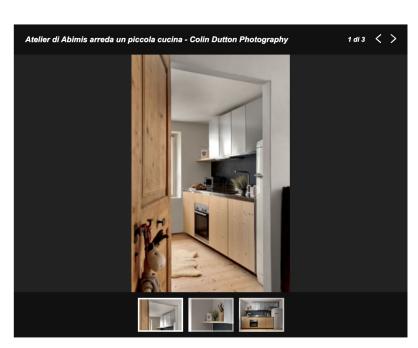
#### Le guide di Ambiente Cucina







## **ΔBIMIS**





#### Edicola



#### Le guide di Ambiente Cucina







#### ARREDO3



Arredo3: la cucina a scomparsa creata con Kalì



#### NOVEMBRE - AMBIENTECUCINAWEB.IT

## $\Delta BIMIS$

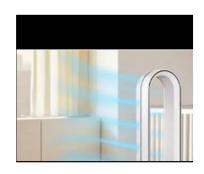
Acciaio inox per il sistema Atelier di Abimis, che è stato scelto per arredare su misura una cucina inserita in un superattico di Milano

In un attico di Milano che si sviluppa al 7° e all'8° piano di un edificio degli anni '70, e che si avvale di una vista privilegiata su Porta Nuova, lo spazio cucina si caratterizza per l'arredo su misura creato da Abimis con il modello Atelier. L'abitazione sviluppata su due livelli è organizzata in una successione di ambienti fluidi interpretando con sensibilità il tema dell'abitare contemporaneo in termini di comfort, funzioni, tecnologie e disposizione intelligente degli spazi. L'eccezionale luminosità data dalle ampie vetrate è uno dei punti di forza di questa casa ed anche della cucinapranzo, in cui **Atelier** di **Abimis** è stata progettata in una **soluzione totalmente custom made** e di carattere professionale. Peculiarità del concept dello spazio cucina è l'impiego dell'acciaio inox, utilizzato non solo per le ante i top di Atelier, ma anche per le pareti e il pavimento; a contrasto, il soffitto verniciato in un'intensa tonalità di rosso e solcato da linee di luce a Led. Questa scelta progettuale assicura la massima igiene, suggerendo un richiamo, formale e concettuale, alle cucine delle grandi strutture ricettive. Il modello Atelier di Abimis ha quindi dato vita ad uno spazio estremamente sicuro e funzionale, in grado di offrire un'esperienza al pari dei ristoranti di alta cucina, ma nel comfort di un ambiente domestico.



Le dotazioni e gli elettrodomestici di tipo professionale della cucina Atelier di Abimis creata su misura per il superattico

L'ambiente cucina si inserisce nel grande living del 2° livello della casa, che è suddiviso in due aree distinte: una è destinata alle 'attività sociali': ricevere gli ospiti e organizzare cene, feste o eventi. L'altra area del living è più intima e raccolta, ed è dedicata alla famiglia. Elemento di unione tra i due ambienti, Atelier di Abimis, realizzata totalmente custom, risponde pienamente al desiderio della proprietà di disporre di una soluzione ergonomica, altamente performante e adequata alle necessità dello chef più esigente - proprio come nella ristorazione professionale - ma stesso in armonia in un contesto residenziale. Da qui la scelta di **Atelie**r, **costruita interamente in** <u>acciaio</u> **inox** AISI 304 e connotata da un'estetica pulita e ordinata.



#### Edicola







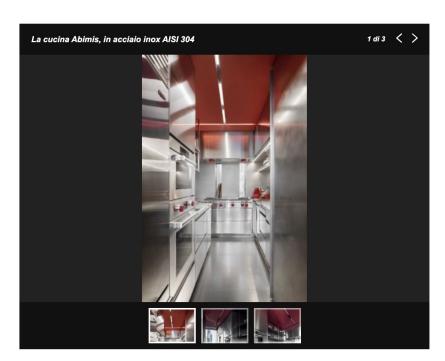
#### Le guide di Ambiente Cucina











Atelier si configura in due ambiti distinti: uno è operativo e si caratterizzata per la finitura satinata dell'acciaio, che rende le superfici opache e leggermente riflettenti e che può contribuire, inoltre, a mascherare eventuali segni di usura o graffi che potrebbero verificarsi nel tempo. La seconda zona della cucina comunica con la prima grazie a un pratico passavivande e si estende fino al living. La parte operativa, oltre a comprendere la zona di lavaggio e lo spazio di lavoro, è super accessoriata ed equipaggiata con le più avanzate tecnologie professionali per la cottura, la preparazione, la conservazione e refrigerazione del cibo, grazie anche agli elettrodomestici Sub Zero e Wolf, di Frigo2000.





#### Edicola



#### Le guide di Ambiente Cucina













## **Cerca Prodotti**

#### Abimis per una residenza privata a Tamins, 'Grand canyon della Svizzera'

Dimensione testo 🛨 🖃

L'acciaio Inox della cucina Ego90, un'isola di design tra forme morbide e animo professionale







Abimis, Ego90 - Ph. by Matteo Cirenei

**SPECIALI** MILANO DESIGN WEEK MAISON&OBJET LONDON DESIGN FESTIVAL

13/11/2023 - A Tamins, dove sorge la Gola del Reno, il 'Grand canyon della Svizzera', fra Ilanz e Reichnau, Abimis realizza una prima versione della cucina Ego90 per una residenza privata.



**Ego90** di <u>Abimis</u> è una perfetta combinazione di forme 'morbide' e confortevoli e design squadrato, pulito e ben definito, una nuova proposta che esprime la fusione ideale tra una cucina dall'anima domestica e una dall'assetto più professionale. Rispetto alle distintive ante raggiate a filo battente e integrate nella struttura, Ego90 è caratterizzata da ante ad angolo retto, conservando le altre tipicità dell'iconica linea.

Studiata e definita in ogni suo dettaglio insieme alla proprietà, <u>Ego90</u> si presenta qui in una versione a isola - realizzata come sempre su misura e interamente in acciaio Inox AISI 304 - dalle proporzioni importanti. Il layout è stato così pensato per trasformare la cucina nel fulcro dello spazio domestico e favorire i movimenti, l'accessibilità e i momenti di convivialità: Ego90 occupa, infatti, una posizione centrale all'interno del grande ambiente che la ospita, un luogo aperto e accogliente che include anche la zona pranzo.

La forte predominanza del bianco restituisce un'immagine pulita e luminosa della stanza, mentre il legno chiaro dai richiami scandinavi di molti degli arredi e complementi le conferisce calore ed eleganza. In questo contesto, l'acciaio - in finitura orbitata a mano - di Ego90 crea un netto contrasto con il resto delle superfici, accentuando l'animo contemporaneo del 'progetto cucina'.

Nella sua configurazione a isola, Ego90 vede convivere sul medesimo piano la zona cottura e una doppia zona lavaggio, ma a fare la differenza è l'ampio spazio di lavoro che occupando il centro della stanza diventa uno spazio di socializzazione, oltre a mantenere le tradizionali funzioni di preparazione dei cibi e servizio dei pasti. La cucina incorpora soluzioni intelligenti per lo stoccaggio, come cassetti estraibili, ripiani regolabili e sistemi di organizzazione degli utensili, per massimizzare lo spazio e l'efficienza, ed è, inoltre, dotata di una vasta gamma di accessori e attrezzature professionali.





12



1 2 3



ATELIER 19



ÀTRIA



## ΔBIMIS

#### Abimis su Archiproducts.com



La cucina in acciaio Abimis per una residenza privata a Tamins - Ph. by Matteo Cirenei



Abimis, Ego90 - Ph. by Matteo Cirenei



ATELIER 26



EGO 24



EGO 23



EGO | Cucina da esterno

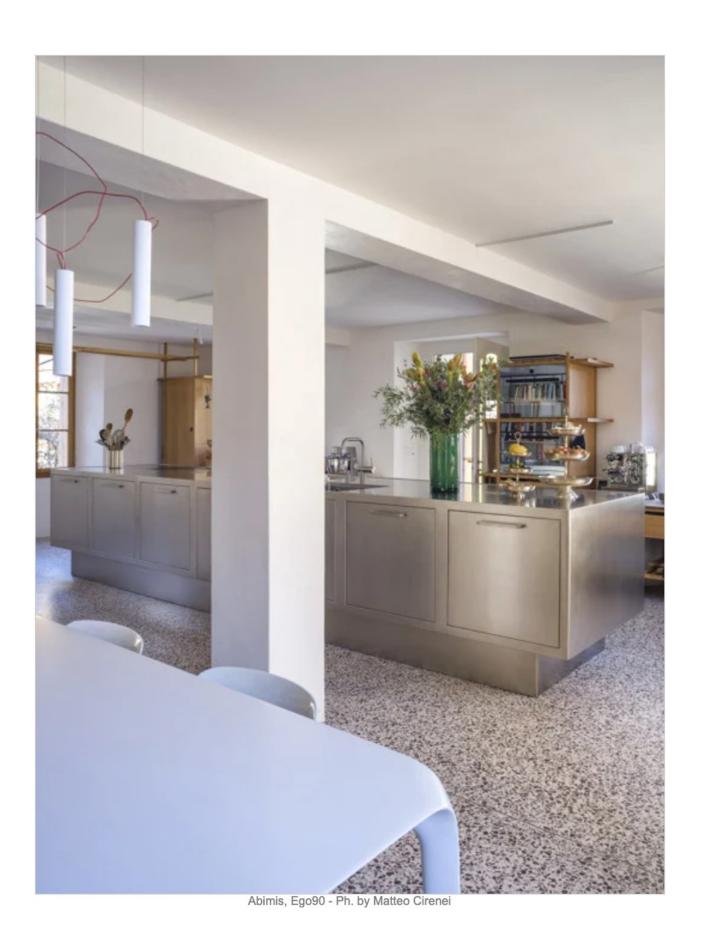


ATELIER 25



ATELIER 24



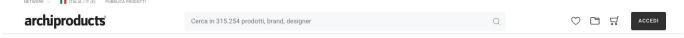




Abimis, Ego90 - Ph. by Matteo Cirenei



Abimis, Ego90 - Ph. by Matteo Cirenei





Abimis per una residenza privata a Tamins, 'Grand canyon della Svizzera'

L'acciaio Inox della cucina Ego90, un'isola di design tra forme morbide e animo professionale

Di: Angelo Dell" Olio , Letto 128 volte

P

Q

f

X

 $\bowtie$ 

13/11/2023 - A Tamins, dove sorge la Gola del Reno, il 'Grand canyon della Svizzera', fra Ilanz e Reichnau, **Abimis** realizza una prima versione della cucina **Ego90** per una residenza privata.





P

ي f

×

 $\bowtie$ 

Ego90 di <u>Abimis</u> è una perfetta combinazione di forme 'morbide' e confortevoli e design squadrato, pulito e ben definito, una nuova proposta che esprime la fusione ideale tra una cucina dall'anima domestica e una dall'assetto più professionale. Rispetto alle distintive ante raggiate a filo battente e integrate nella struttura, Ego90 è caratterizzata da ante ad angolo retto, conservando le altre tipicità dell'iconica linea.

Studiata e definita in ogni suo dettaglio insieme alla proprietà, <u>Ego90</u> si presenta qui in una versione a isola - realizzata come sempre su misura e interamente in acciaio Inox AISI 304 - dalle proporzioni importanti. Il layout è stato così pensato per trasformare la cucina nel fulcro dello spazio domestico e favorire i movimenti, l'accessibilità e i momenti di convivialità: Ego90 occupa, infatti, una posizione centrale all'interno del grande ambiente che la ospita, un luogo aperto e accogliente che include anche la zona pranzo.

La forte predominanza del bianco restituisce un'immagine pulita e luminosa della stanza, mentre il legno chiaro dai richiami scandinavi di molti degli arredi e complementi le conferisce calore ed eleganza. In questo contesto, l'acciaio - in finitura orbitata a mano - di Ego90 crea un netto contrasto con il resto delle superfici, accentuando l'animo contemporaneo del 'progetto cucina'.



Abimis, Ego90 - Ph. by Matteo Cirene.



P 0

> f  $\mathbb{X}$

 $\boxtimes$ 

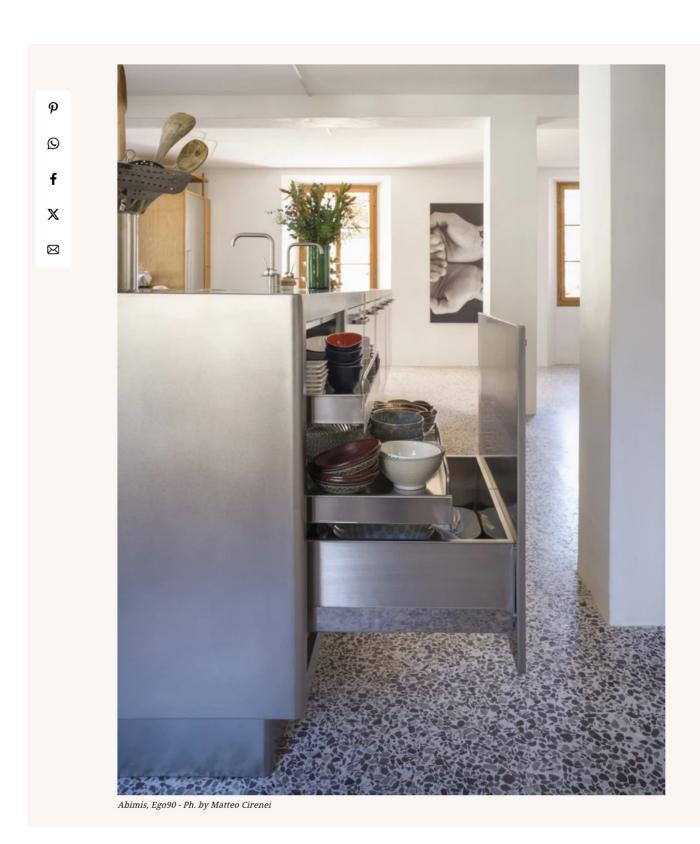
Nella sua configurazione a isola, Ego90 vede convivere sul medesimo piano la zona cottura e una doppia zona lavaggio, ma a fare la differenza è l'ampio spazio di lavoro che occupando il centro della stanza diventa uno spazio di socializzazione, oltre a mantenere le tradizionali funzioni di preparazione dei cibi e servizio dei pasti. La cucina incorpora soluzioni intelligenti per lo stoccaggio, come cassetti estraibili, ripiani regolabili e sistemi di organizzazione degli utensili, per massimizzare lo spazio e l'efficienza, ed è, inoltre, dotata di una vasta gamma di accessori e attrezzature professionali.

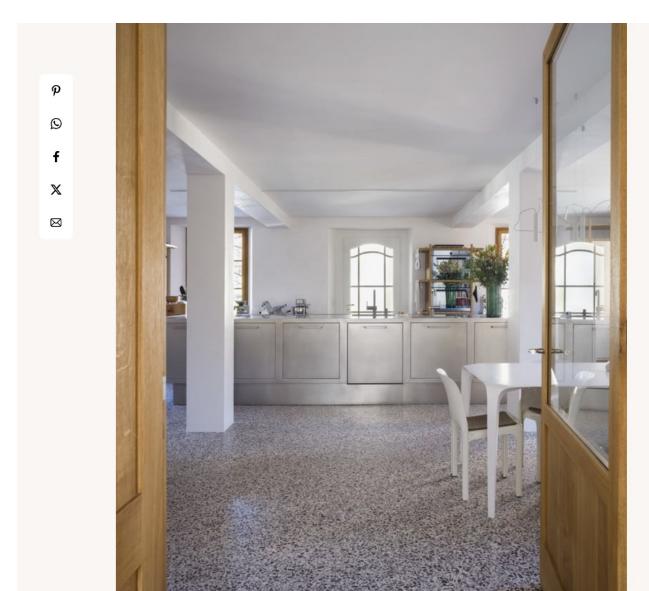
#### Abimis su Archiproducts.com





Abimis, Ego90 - Ph. by Matteo Cirenei





Abimis, Ego90 - Ph. by Matteo Cirenei

#### Notizie correlate



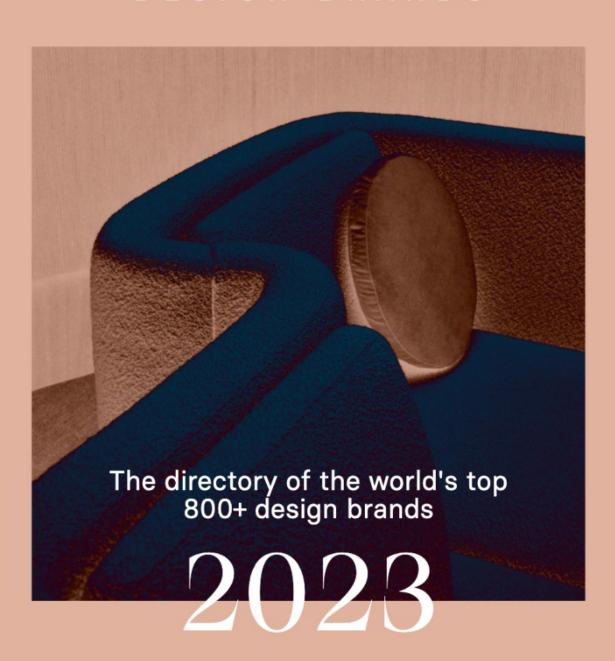




ΔBIMIS

# CASUM

DESIGN BRANDS





## ABIMIS abstracta

## Acerbis

#### ABIMIS

Est. Italy, 2013

#### Prisma srl

Via dell'industria, 4 31020 San Polo di Piave TV +39 0422 8021 info@abimis.com

Other brands Prisma Group Prisma

Main materials stainless steel Usage residential In/Out indoor, outdoor

#### Main products

Kitchen (kitchens)

#### ABSTRACTA

Est. Sweden, 1972

#### Abstracta ab

Lammengatan 2 363 45 Lammhult Sweden +46 (0)472 26 96 00 info@abstracta.se

#### Group

Lammhults Design Group

Usage office, public, hospitality

#### Main products

·Furniture (acoustic panels, screens and dividers, tables) •Coverings (acoustic coverings)

#### Other products

- Lighting (acoustic)
- Accessories (memo boards)
- •Finishes (office booths)

#### **ACERBIS**

Est. Italy, 1870

#### Mdf Italia srl a socio unico

Via Fratelli Cervi, 4/A 22066 Mariano Comense CO +39 031 7570301 acerbis@mdfitalia.it

Other brands Mdf Italia Group Nuro

Usage residential

#### Main products

·Furniture (chairs, sofas and armchairs, storage furniture, coffee tables, tables)

#### Other products

 Accessories (storage and organisation)

#### Creative direction

Francesco Meda, **David Lopez Quincoces** 

@ abimis\_kitchens in abimis-kitchens

abimis.com

abstracta\_soundscapes in abstracta-ab

abstracta.se

@ acerbis\_design in acerbis-design

acerbisdesign.com



CORRIERE DELLA SERA

#### **Panettone** lievito madre in crema

Ricetta di Giuseppe Russo<sup>3</sup>



RICETTA PER 4 PANETTONI DA 1 KG

TIPOLOGIA DI IMPASTO
Impasto lievito madre in crema/licoli
(per maggiori informazioni contattare
lo Chef Giuseppe Russo sul canale
Telegram Frigo2000 HighPerformanceKitchen)

#### INGREDIENTI PRIMO GIORNO

#### INGREDIENTI SECONDO GIORNO

INGREDIENTI SECONDO G 350 g farina Petra 6384 475 g burro 200 g tuorlo d'uovo 250 g zucchero 1 bacca di vaniglia 12 g sale 75 g miele 350 g cubetti d'arancia candita 350 g cubetti di limone candito 300 g uvetta

PROCEDIMENTO PRIMO GIORNO

Nella planetaria Wolf Gourmet aggiungere farina, acqua e lievito. Avviare con il gancio fino a impasto incordato (circa 7 minuti a media velocità).

In una boule mescolare con la frusta tuorlo e zucchero e unire all'impasto in due mandate.
Aggiungere il burro anch'essos in due mandate (quest'ultimo dovrà avere la consistenza di una pomata). Il risultato finale sarà un impasto liscio e omogeneo.

Riporre l'impasto in un recipiente alto almeno il triplo del suo volume e posizionarlo all'intermo del formo V-ZUG con funzione "Professionale – Professionale Lievitazione" a 25 °C per 13 ore.

#### PROCEDIMENTO SECONDO GIORNO

Il mattino seguente mettere nuovamente l'impasto in plane-taria insieme alla farina. Avviare con il gancio a media velocità e impastare per circa 15 minuti fino a ottenere nuovamente il punto di corda con un impasto liscio e omogeneo. In una boule mescolare con la frusta tuorlo e zucchero e unire

-In una boule mescolare con la frusta tuorio e zuicchero e unire all'impasto, insieme al miele, in due mandate. -Aprire la bacca di vaniglia, prelevare i semini interni e unirli al burro a temperatura ambiente. -Aggiungere il burro nell'impasto in due mandate e successivamente il sale. -Impastare a velocità medio alta fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. -Far riposare circa 2 minuti l'impasto in planetaria e azionare nuovamente la planetaria in prima marcia aggiungendo i cubetti di arancia e limone canditi e l'uvetta. -La temperatura ottimale dell'impasto non dovrebbe superare i 28 °C.

Stendere l'impasto sul piano di lavoro e "pirlare" in massa

Stendere l'impasto sul piano di lavoro e pinene il ricachiudere su stesso).
Riporre l'impasto in un contenitore alto almeno il triplo del suo volume e lievitare nel forno V-ZUG 2 a 8º Cpe circa 2 ore e mezza con la funzione professionale "Lievitazione".
Suddividere nelle pezzature desiderate (S0) g / 750 g / 1 kg), effettuare la "pintatura" e lasciar riposare per almeno 30 minutà atemperatura ambierta.
Adagiare i panetti nei pirottini e lievitare in forno V-ZUG a 28° C per 6/8 ore fino a raggiungere 1 cm sotto il bordo del nirrittino.

28 °C per 6/8 ore fino a raggiungere I cm sotto II Doroco cue pirottino.
-Al termine della lievitazione lasciar seccare i panetti a temperatura ambiente per 30 minuti affinché si formi una leggera pellicina in superficie.
-Presiscaldare il forno V-ZUG con funzione "Aria Calda Vapone" a 160 °C per 38 minuti. Al termine del preriscaldamento (circa 4 minuti) effettuare un taglio a croce sui panettoni e aggiungere una noce di burro al centro.
-Informare e cuocere per 40 minuti e con la funzione del forno V-ZUG "Temporizzatore" (timer aggiuntivo) impostare una durata di 9 minuti al termine dei quali abbassare la temperatura a 155 °C.

rata di y minuti ai terimine dei quai accessa e in cinica. - Afine cottura estrarre i panettoni dal forno e infilzarii subito con un'asta tenendoli a testa in giù (in posizione capovolta) per almeno 10 ore prima del confezionamento.

\*The Private Chef in collaborazione con Farine Petra

#### A CURA DI CAIRORCS MEDIA



Con i forni Combi Steamer e Combair Steamer, tecnologia professionale "ma semplicissima da usare", materiali resistenti, design raffinato e discreto sono gli ingredienti per cucinare un ottimo pane

## La pagnotta fragrante come in panificio si può fare anche a casa

COMBINANDO VAPORE E ARIA CALDA IN MODO AUTOMATICO SI RIVOLUZIONA LA TAVOLA

a cucina mediterranea è famosa in tutto il mondo non solo per la varietà degli ingredienti ma anche per gli stili di cottura degli alimenti che vanno dal bollito al forno. Il risultato è una dieta sana ed equi-

librata, ma soprattutto inimitabile. Uno dei prodotti che più ci invidiano all'estero è il pane. Protagonista indiscusso

delle tavole italiane, ogni provincia e regione ha la sua forma e la sua ricet-ta specifica: dalla michetta milanese alla mafalda siciliana c'è l'imbarazzo della scelta. Per cuocere una buona forma di pane ci vuole un forno par-ticolare e molto spesso si rinuncia a farlo da soli preferendo l'acquisto in negozio. È per questo che V-ZUG ha pensato a un forno per la casa capace di ottenere un pane buono, come fatto da un professionista. Nata nel 1913, l'azienda svizzera si è da subito distinta per lo stile minimalista dei suoi elettrodomestici realizzati con materiali nobili, come il vetro e l'al-luminio anodizzato, affinché fossero garanzia di longevità e innovazione. La serie Excellence Line, per esempio, unisce l'incredibile precisione di una tecnologia professionale a un design pulito ed elegante che si integra bene in qualsiasi ambiente mantenendo al contempo sempre forte la sua personalità. I suoi forni a specchio, neri sonaira. I suoi torni a speccnio, nen o di platino, sono discreti e raffinati, e riflettono la cucina che li accoglie palesandosi solo quando la pietanza è pronta. I prodotti di V-ZUG, inoltre,

sono intuitivi e personalizzabili perché dotati di un display touch davvero semplice da usare, anche tramite app con il cellulare, a questo si aggiunge la funzione AutoDoor, ovvero l'apertura e chiusura automatiche dello sportello, una novità assoluta. I forni tradizionali o combinati aria calda con vapore della Excellence Line, inoltre, sono dotat nel vetro di un avveniristico modulo di controllo, il Circle Slider, una versione evoluta della manopola delle impo

stazioni. La caratteristica, in particolare, dei forni Combi Steamer e Combair Steamer è la funzione che combina in modo automatico l'aria calda classica con il vapore. Un matrimonio felice, ideale per la cottura del pane, dalla lievitazione alla pagnotta fumante. Si tratta di tecniche bre-

vettate nello specifico per ricreare le migliori condizioni per l'impasto, affinché sia pronto nel minore tempo possibile. Infatti, que-sta specifica Funzione Professionale combina aria calda e vapore in tre comoina aria caida e vapore in tre diverse modalità corrispondenti alla lievitazione o all'impasto che si vuo-le ottenere. La **Funzione Classica** è perfetta per le torte salate, la pasta sfoglia e la pasta brisée. Basterà inserire la torta nel forno freddo e aspettare che si crei il vapore necessario, subito dopo si inserirà la ventola che scalderà la pietanza in modo uniforme e questo permetterà di mantenere l'interno morbido ottenendo una deliziosa crosticina in superficie, anche senza la spennellatura di uovo. L'opzione **Infarinatura** è stata pensata per la lievitazione naturale degli impasti con farine speciali come quella di segale o quella integrale. Dopo il preriscaldamento a 230 °C, si use-rà all'inizio solo la ventola a cui verrà aggiunto in un secondo momento il aggiunto in un secondo momento il vapore per un tempo limitato, passato il quale il forno tornerà a cucinare con aria calda. Un'altra funzione adatta alla panificazione è quella della **Spennellatura**, perfetta per panini al latte o











DESIGN

Cucina Ego90 Abimis: eleganza e funzionalità nel cuore della Svizzera





Cucina Ego90 Abimis – L'azienda svela la sua ultima creazione, una raffinata evoluzione dell'iconica cucina Ego, con l'introduzione della nuova Ego90. Questa cucina è stata realizzata per una residenza privata a Tamins, località incastonata tra le suggestive pareti della Gola del Reno, nota anche come il "Grand canyon della Svizzera", un luogo incantevole tra llanz e Reichnau.

Ego90 di <u>Abimis</u> si distingue per la perfetta fusione tra forme morbide e accoglienti e un <u>design</u> squadrato, pulito e ben definito. Questa proposta innovativa rappresenta l'armoniosa unione tra una <u>cucina</u> con un'anima domestica e una dall'aspetto più professionale. Rispetto al precedente modello, Ego90 presenta ante ad angolo retto, mantenendo comunque la distintiva integrazione delle ante nella struttura.

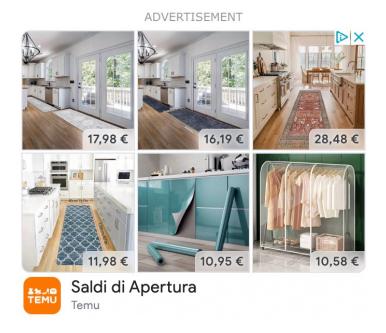


ADVERTISEMENT

Progettata nei minimi dettagli in collaborazione con i proprietari, Ego90 si presenta qui in una **versione sofisticata a isola**, realizzata su misura e completamente in acciaio Inox AISI 304, con proporzioni notevoli. Il layout è stato studiato per trasformare la cucina in un punto focale dello spazio domestico, favorendo la circolazione, l'accessibilità e i momenti conviviali.



Posizionata centralmente all'interno dell'ampio ambiente che la accoglie, Ego90 diventa il fulcro di un luogo aperto e accogliente, inclusa la zona pranzo. La predominanza del bianco crea un'immagine luminosa e pulita, mentre il legno chiaro, con richiami scandinavi, conferisce calore ed eleganza. La finitura orbitata a mano dell'acciaio di Ego90 crea un affascinante contrasto, enfatizzando il carattere contemporaneo del progetto cucina.



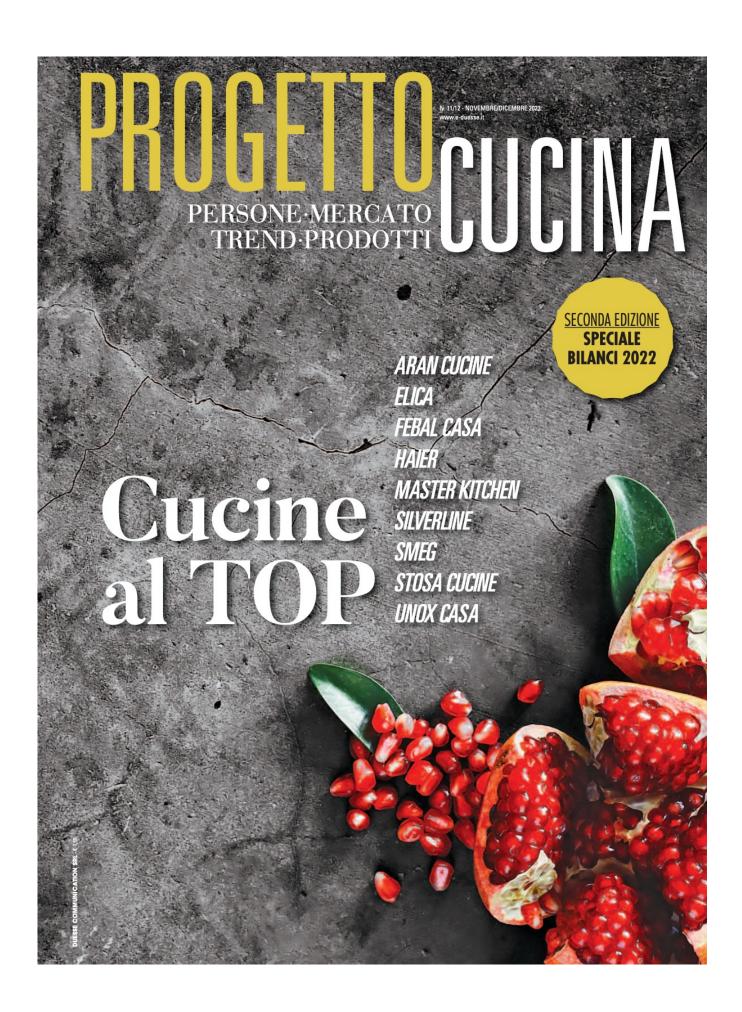
Nella sua configurazione a isola, Ego90 integra la zona cottura e una doppia zona lavaggio sullo stesso piano, ma ciò che la rende unica è l'ampio spazio di lavoro al centro della stanza, trasformandosi in un punto di socializzazione oltre a mantenere le tradizionali funzioni di preparazione e servizio pasti. Dotata di soluzioni intelligenti per lo stoccaggio, come cassetti estraibili e sistemi di organizzazione, la cucina massimizza lo spazio e l'efficienza, arricchendosi di una vasta gamma di accessori e attrezzature professionali.

Ego 90 si adatta ad ogni esigenza, con la **possibilità di personalizzare la composizione**, gli accessori e altri dettagli in base ai gusti individuali, allo stile architettonico dell'abitazione e alle esigenze funzionali. La differenza risiede nell'equilibrio tra un design rigoroso e formale e forme morbide, offrendo il meglio di entrambi i mondi: la precisione e l'efficienza dei contesti professionali e l'atmosfera calda e accogliente degli spazi domestici.

Ego90 è la sintesi perfetta di funzionalità, eleganza e personalizzazione, una cucina che unisce il meglio di entrambi gli universi culinari.

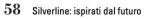


credit image by Press Office – photo by Matteo Cirenei x Abimis



#### NOVEMBRE - PROGETTO CUCINA

## ΔBIMIS



64 Smeg ridefinisce l'estetica

70 Stosa Cucine: Young

76 Unox Casa: SuperOven

















UNOX, il brand padovano di forni professionali più venduto al mondo, è entrato nel mercato residenziale di alta fascia con la nuova divisione Unox Casa, portando le performance dei più grandi ristoranti stellati nelle abitazioni private di lusso. Nasce così SuperOven, nelle due configurazioni: Model 1 (nella foto), il totem tecnologico che sfrutta la potenza e la versatilità di due forni professionali; e Model 1S, la configurazione più compatta, dotata di una singola camera di cottura.

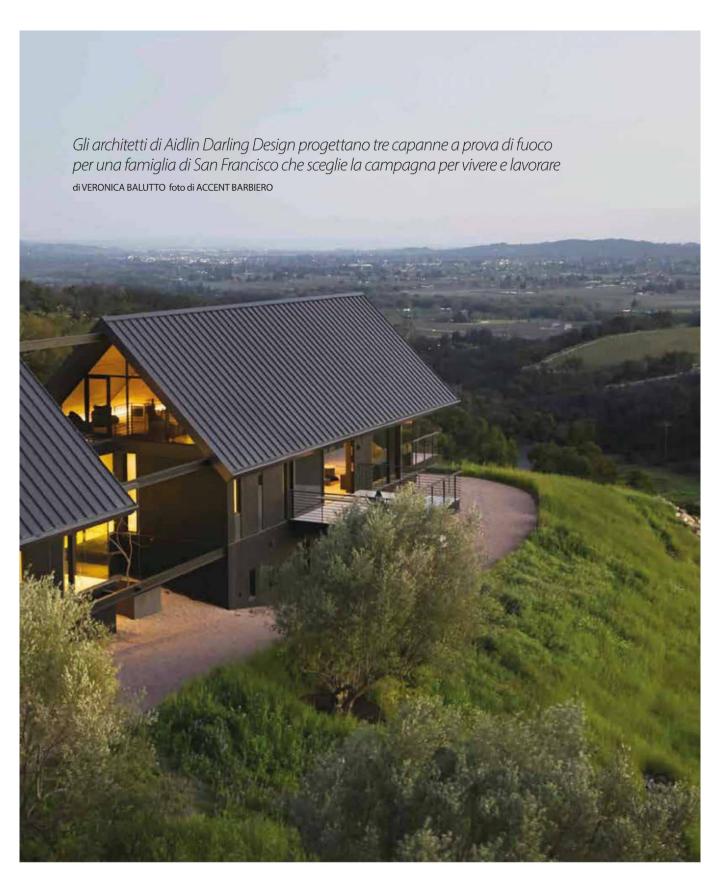
### UN FORNO DAVVERO INTELLIGENTE

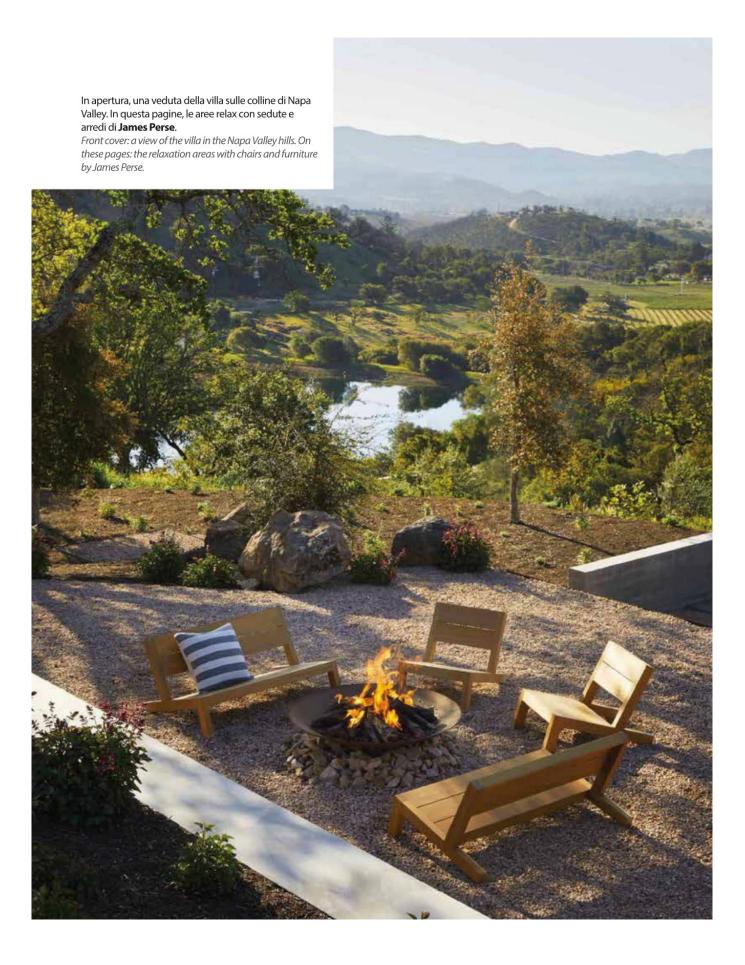
Grazie alla tecnologia all'avanguardia e alle innovazioni brevettate da UNOX, SuperOven consente di effettuare ogni tipo di cottura, anche quelle che nei forni da casa non sono mai state possibili, come grigliatura, frittura, affumicatura, disidratazione, cottura a vapore o sottovuoto. La funzione Autocook propone oltre 400 programmi di cottura automatici presi in dote dai migliori ristoranti al mondo. Una volta selezionato il tipo di alimento e il risultato desiderato, il forno imposta automaticamente il miglior processo di cottura. Con Multi.Time è possibile cucinare simultaneamente alimenti che richiedono tempi di cottura diversi e si può utilizzare il forno in ciclo continuo e impostare fino a 10 timer che avvisano quando ciascuna pietanza è pronta. Con la funzione Manuale si impostano manualmente i vari parametri di cottura per il preriscaldamento e per ciascuna fase, quali durata di cottura, temperatura in camera, immissione o estrazione di vapore, e velocità delle ventole. L'interfaccia ha un pannello digitale facile e intuitivo che consente di attivare oltre 400 programmi di cottura, per i quali è sufficiente selezionare il tipo di cibo e il risultato desiderato e il forno determina in automatico le impostazioni adattandole alla quantità infornata.

Ma non è tutto: SuperOven cuoce il cibo in modo uniforme, in grandi quantità, e tre volte più velocemente di un normale forno domestico, grazie a speciali sensori interni che monitorano continuamente la percentuale di umidità dentro la camera di cottura











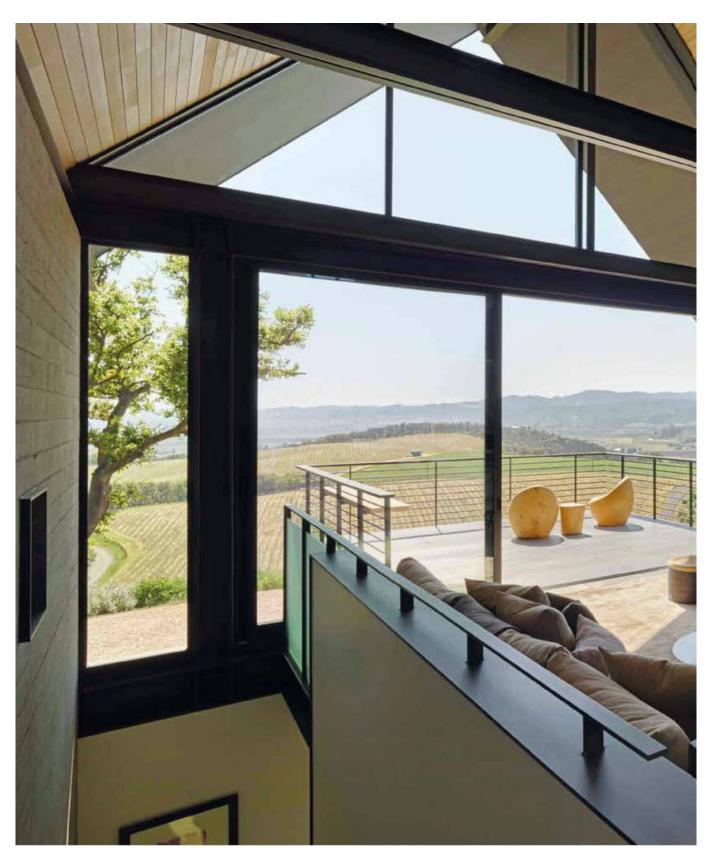
a Napa Valley, una delle migliori regioni vinicole a livello internazionale, con le sue prestigiose cantine e una cultura gastronomica, è una delle mete turistiche più apprezzate della California. Gli architetti Aidlin Darling Design, con studio a San Francisco, hanno progettato in questo territorio, caratterizzato da dolci colline, "Three Gables" (tre capanne a due falde), una villa esclusiva per una famiglia composta da tre persone.

Costruita dopo che un incendio del 2017 aveva distrutto la proprietà, la nuova villa risponde all'architettura tradizionale del territorio ma riflette anche le radici dei proprietari, provenienti dalla campagna del Galles. "La filosofia progettuale è stata quella di bilanciare gli spazi per la riflessione individuale e l'incontro con gli amici" – raccontano gli architetti a Ville& Casali. Inoltre, abbiamo pensato all'utilizzo di materiali idonei a evitare gli incendi che, in queste zone, sono frequenti: ogni edificio è coperto da un tetto a due falde che disperde l'acqua e devia le scintille. Le zone di

#### A FIREPROOF VILLA IN NAPA VALLEY

The architects of Aidlin Darling Design have designed three fireproof gables for a family from San Francisco who have chosen to live and work in the countryside

The architects of San Francisco-based Aidlin Darling Design have designed "Three Gables" in Napa Valley, an exclusive villa for a family of three. CONTINUES ON PAGE 166



70 VILLE&CASALI





 La filosofia progettuale è stata quella di bilanciare gli spazi per la riflessione individuale e l'incontro con gli amici >









ingresso sono riparate da tetti in metallo ondulato e le pareti, ricoperte di acciaio Corten, incorniciano frammenti di paesaggio".

L'arredamento interno comprende materiali naturali, come per esempio il rovere, utilizzato per armadi, soffitti e pavimenti. L'approccio minimalista del team di architetti spicca nella scelta dei mobili, personalizzati con largo uso di acciaio e bronzo.

Ognuna delle tre strutture a forma di capanna contiene uno studio per ciascun membro della famiglia. Nella casa principale, l'ultimo piano è un soppalco aperto, che il figlio può utilizzare come studio. Per la moglie, che sta abbandonando una carriera legale di grande successo per perseguire la sua passione per l'agricoltura, l'accesso al suo studio avviene tramite un ponte sul tetto. Il padre si è ritagliato il proprio spazio sopra il garage. "Abbiamo creato ambienti di lavoro che permettono uno spazio autonomo ricreativo, senza fare a meno della convivialità, pensata per le aree comuni di cucina, sala da pranzo e soggiorno", concludono i progettisti.

Una villa certamente realizzata con grande cura: i paesaggi terrazzati e le strutture ombreggiate delle tettoie proteggono l'edificio dalle avversità naturali. Il contatto con l'esterno è costante: le porte scorrevoli di grandi dimensioni e le finestre apribili, catturano la brezza che supporta la ventilazione naturale. Una scelta architettonica che segna il ritorno alla vita rurale per i proprietari, che hanno preferito la campagna al trambusto di San Francisco.