

# A Journal

La storia delle cucine  
in acciaio.



**ABIMIS**

EGO\_25 di Abimis  
foto ambientata, photo set



# L'acciaio: una storia lunga 2.000 anni.

**Dalle antiche spade di Damasco alle moderne cucine di design, passando per il ponte di Brooklyn...**

Tutti sappiamo che l'acciaio è una lega metallica dalle altissime prestazioni: forte e duraturo, flessibile e resistente, leggero e inossidabile.

**Ma non tutti conoscono la storia e l'evoluzione dell'acciaio.**

Una storia che risale a oltre 2.000 anni fa. Anche se l'acciaio di oggi è il risultato di importanti processi evolutivi e le sue caratteristiche (e prestazioni) sono molto diverse da quelle di un tempo, esisteva nell'antichità un suo antenato così duro che, si diceva, fosse in grado di tagliare qualsiasi altro metallo!



## A

**LO SAPEVATE? IL TERMINE ACCIAIO COMPRENDE LEGHE ANCHE MOLTO DIVERSE TRA LORO, IN BASE AL TIPO DI LAVORAZIONE E AL "MIX" DI INGREDIENTI. L'ACCIAIO INOX COME LO INTENDIAMO OGGI È UNA LEGA DI FERRO E CARBONIO, CON L'AGGIUNTA DI ALTRI METALLI (PRINCIPALMENTE CROMO E NICHEL) CHE LO RENDONO PARTICOLARMENTE DURO E RESISTENTE ALLA CORROSIONE.**

# Quando nasce l'acciaio?



## L'ACCIAIO DI DAMASCO

Pur essendo molto diverso da quello di oggi, l'acciaio era un materiale conosciuto già nell'antichità.

Intorno al V secolo a.C., si forgiava il famoso **acciaio di Wootz**, o **acciaio di Damasco**. Una lega rinomata per le sue eccezionali doti di durezza e resistenza, il cui elaborato processo di produzione era noto solo a pochissimi artigiani specializzati.

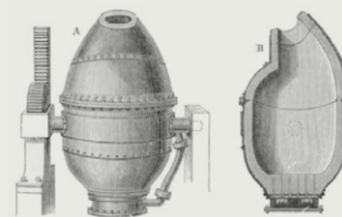
Questo lo rendeva un materiale molto raro e pregiato, che veniva utilizzato nella produzione di spade, principalmente per i nobili o i reali.

Col tempo, le tecniche di forgiatura dell'acciaio si sono molto evolute, ma hanno sempre mantenuto un carattere artigianale. Fino all'avvento della Rivoluzione Industriale.



## LA PRODUZIONE INDUSTRIALE

L'acciaio inizia ad essere prodotto su larga scala nell'Inghilterra del XIX. Questo significava riuscire a produrne grandi quantità a costi relativamente ridotti.



Con il nascere delle prime acciaierie, tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo, l'architettura e l'ingegneria conobbero uno sviluppo fino ad allora impensabile. La forza, la resistenza, la durata e l'inossidabilità dell'acciaio consentirono di oltrepassare i limiti imposti dai materiali utilizzati fino ad allora.



Basti pensare al ponte di Brooklyn (1883) retto da 4 cavi in acciaio del diametro di 28 cm l'uno! O alla struttura in acciaio che sostiene i 102 piani (oltre 400 metri) dell'Empire State Building. Costruito in un solo anno, fra il 1930 e il 1931, era il più alto grattacielo al mondo. L'acciaio era diventato il simbolo di un'era di progresso.



Ponte di Brooklyn



Empire State Building



# 1. L'acciaio nell'arredamento.

There's nothing like **STAINLESS STEEL**  
for a bright easy kitchen

KU 200  
"Princess" Series

**Elizabeth Ann**  
KITCHEN UNIT

The Aristocrat of all Metal Kitchen equipment. Easy clean tops, silent sliding doors, spacious cupboards and drawers, make the Elizabeth Ann so popular with housewives. One of the series of 10 will suit you. Call at your local Stockists today or write direct for illustrated brochure.

**ANDREWS BROS. (BRISTOL) LTD.,** Stainless House, Oldmixon, WESTON-S-MARE  
\*Phone 3470. \*Grams "Stainless," Weston-super-Mare

L'uso dell'acciaio nell'arredamento fonda le radici nella prima metà del XX secolo, in particolare negli ambienti del Bauhaus di Weimar, in Germania. Qui i designer hanno iniziato a interrogarsi su come sfruttare questo prodotto così innovativo anche nell'arredamento domestico. L'obiettivo era portare nelle case gli stessi elementi di modernità, leggerezza e funzionalità che avevano rivoluzionato il mondo dell'architettura.



## IL BAUHAUS

Nasce negli anni '20 in Germania il mobile in tubolare d'acciaio curvato, reso celebre dai visionari designer dell'epoca riuniti intorno alla scuola del Bauhaus.

Eccone qualche esempio:

- La celeberrima sedia Wassily, o model B3, disegnata nel 1925 da Marcel Breuer.



- La Cantilever Chair (che in italiano significa 'sedia a sbalzo') di Mart Stam, creata nel 1926. Priva delle gambe posteriori è stata un esempio di design audace grazie alla sua struttura in acciaio: leggera, flessibile e resistente. Un modello iconico, ripreso anche da altri grandi maestri del Bauhaus, tra i quali Marcel Breuer e Ludwig Mies Van Der Rohe.



- La lounge chair Barcelona in acciaio cromato e pelle, progettata nel 1929 da Mies Van Der Rohe, ancora oggi un'icona del design moderno.



Questi sono solo tre dei tantissimi arredi in acciaio prodotti ancora oggi, dopo un secolo! Tavoli e tavolini, poltrone, lampade e moltissimi complementi d'arredo sostituirono in quegli anni la struttura in legno o ferro con quella in acciaio. Dapprima per ragioni funzionali, poi anche (e sempre più) per motivi estetici. L'acciaio inox infatti, soprattutto nelle sua finitura lucida, enfatizzava l'idea di modernità e di lusso. Per questo era uno dei materiali privilegiati, anche nel periodo Art Déco (tra gli anni '20 e '30 del XX secolo), per la creazione di mobili e oggetti d'arte. La sua lucentezza e la capacità di essere modellato in varie forme, lo rendevano perfetto per rappresentare un nuovo stile d'arredo, più moderno ed elegante. Non solo nel soggiorno, ma anche in cucina.



ATELIER\_58 PROFESSIONAL di Abimis  
Venezia, casa privata



## 2. L'acciaio entra nelle cucine.

### L'USO DELL'ACCIAIO NELLE CUCINE INDUSTRIALI E PROFESSIONALI

L'introduzione dell'acciaio in cucina è strettamente legato alla crescente industrializzazione e alla necessità di utilizzare materiali sempre più resistenti, inattaccabili dalla ruggine e, soprattutto, igienici.

L'approdo dell'acciaio nelle cucine, segna un altro capitolo affascinante della sua evoluzione. Con la rapida crescita delle industrie alimentari e ristorative, l'acciaio dimostrava di essere l'elemento più indicato per le cucine industriali e professionali.



Dalle cucine dei ristoranti e degli alberghi, che crescevano sempre più numerosi nell'Europa fin de siècle, scompaiono così le vecchie stufe in ferro o ghisa, che venivano sostituite da cucine più moderne e funzionali, realizzate in acciaio. Gli chef professionisti del tempo impararono da apprezzare l'acciaio inox per la sua durata, la sua resistenza all'usura, all'umidità e alle temperature estreme. Ma soprattutto per la facilità di pulizia, indispensabile per mantenere le condizioni igieniche necessarie.



EGO\_23 di Abimis  
Lignano Sabbiadoro, casa privata

## L'ACCIAIO ENTRA FINALMENTE NELLE CUCINE DOMESTICHE

Alcuni appassionati di cucina, vista la praticità e la funzionalità delle cucine industriali in acciaio, iniziarono a volerle anche a casa propria. Ma è solo dal secondo dopoguerra che la popolarità dell'acciaio in cucina comincia a crescere significativamente, anche per l'uso domestico.

Questo è un periodo di grandi cambiamenti nella società, nella tecnologia e nella sperimentazione di nuovi materiali.

Anche in ambiente domestico. La crescita del tenore di vita faceva porre un'attenzione sempre maggiore, in tutta la casa ma soprattutto in cucina, alla qualità, alle performance e, ovviamente, alla facilità di pulizia degli arredi. È tra gli anni '50 e '60 che la cucina in acciaio si diffonde molto rapidamente nelle case americane. Era un simbolo di ricchezza e di stile, di modernità e di progresso.



La cucina Ego, disegnata da Alberto Torsello per Abimis, si ispira proprio alle cucine degli anni 60. Si caratterizza per le sue linee morbide e arrotondate: sia nelle ante a filo senza cerniera, sia per tutti gli angoli.



## LE CUCINE MODERNE IN ACCIAIO INOX

Dagli anni '70, con l'esplosione del mobile di design, anche le cucine hanno subito parecchie evoluzioni di stile. Ma l'acciaio inossidabile è rimasto, ed è tutt'oggi, uno dei materiali privilegiati per la realizzazione di cucine domestiche di alta qualità. In molti casi viene combinato con altri materiali (principalmente con pietre, marmi e legno) per integrare e coordinare la cucina con lo stile della casa.

Ma sempre più spesso, grazie anche all'evolversi delle tecniche di lavorazione, l'acciaio viene preferito a vista. Non solo per ragioni pratiche e funzionali (resistenza, igienicità, facilità di manutenzione), ma anche per ragioni estetiche. La forza e la bellezza dell'acciaio, infatti, può creare interessanti contrasti con gli arredi, può aumentare la luminosità dell'ambiente o valorizzare la cucina come oggetto scultura. Inoltre l'acciaio può essere trattato con finiture naturali, lucide a specchio o opache (orbitato a mano o satinato 'scotch-brite').

EGO\_21 di Abimis  
Monaco, casa privata



# Le cucine Abimis in acciaio inox.

**ABIMIS NASCE NEL 2013  
DALL'ESPERIENZA DI PRISMA,  
AZIENDA CHE DA OLTRE 40  
REALIZZA CUCINE PROFESSIONALI  
IN ACCIAIO INOX PER I MIGLIORI  
RISTORANTI**

Abimis produce esclusivamente cucine in acciaio inox AISI 304 per uso domestico (utilizza invece l'acciaio AISI 316, più resistente alla salsedine e al cloro, quando le cucine sono in esterno e in prossimità del mare o di una piscina). Quelle di Abimis sono cucine di altissimo livello e sono tutte realizzate a mano, su misura. Sono cucine di tipo semiprofessionale (dette anche 'di derivazione professionale'), che uniscono le prestazioni delle migliori cucine professionali (quelle usate dagli chef, per intenderci) a un design minimale ed estremamente curato.



Le cucine Abimis coniugano perfettamente design e performance, funzionalità e resistenza. Sono progettate appositamente per un uso domestico si adattano perfettamente ad ogni tipo di abitazione.

Scarica anche i nostri journal:

- **Come (e perché) scegliere una cucina professionale per uso domestico**
- **Come pulire le cucine in acciaio inox**

## A

**PRIMA DI PROCEDERE ALL'ACQUISTO DI UNA CUCINA IN ACCIAIO INOX, VERIFICATE SEMPRE CHE L'ACCIAIO SIA DELLA QUALITÀ MIGLIORE E DELLO SPESSORE SUFFICIENTE PER NON ROVINARSI O AMMACCARSI AGLI URTI. GLI ACCIAI MIGLIORI PER REALIZZARE LE CUCINE SONO L'ACCIAIO INOX AISI 304 E AISI 316.**

Ego\_21 di Abimis  
Monaco, casa privata



# ABIMIS

is a brand of  
Prisma S.R.L.

---

Via dell'industria, 4  
31020 San Polo di Piave – TV  
Italy

T. +39 0422 8021  
F. +39 0422 856188  
→ [info@abimis.com](mailto:info@abimis.com)  
→ [abimis.com](http://abimis.com)

---

