

Cucine & elettrodomestici

MOBILI

TECNOLOGIA

MATERIALI

SOLUZIONI

LE GUIDE DI
COSE
di
CASA

270

IDEE E NOVITÀ

RIABITARE

Ambienti aperti
e strategie salvaspazio
in 125 metri quadri

SCELTE VINCENTI

Maggior efficienza
e consumi ridotti

Sicurezza ai fornelli:
tutto quello
che occorre sapere

NOVITÀ 2018

AMBIENTI

Come sarà la cucina del futuro? Ecco una selezione di proposte di tendenza da EuroCucina - l'esposizione biennale all'interno del Salone del Mobile - ma non solo, per lo spazio più vissuto della casa. Palestra di sperimentazioni e di esercizi ad alta tecnologia per una nuova convivialità

DI USO QUOTIDIANO



L'interpretazione domestica della cucina professionale si distingue per la forte componente tecnologica: l'essiccatore per disidratare i cibi, il forno per la lievitazione, una macchina per il sottovuoto e la cappa per l'aspirazione professionale. L'area operativa viene connotata dalla finitura acciaio, mentre le ante della cucina sono definite da tonalità calde.

Suddivisa in una parte operativa e una dedicata al pranzo, questa cucina elegante è in rovere gessato e argilla lima, con top in acciaio scuro e piano snack in gres.

Mia by Carlo Cracco
di Scavolini
www.scavolini.com

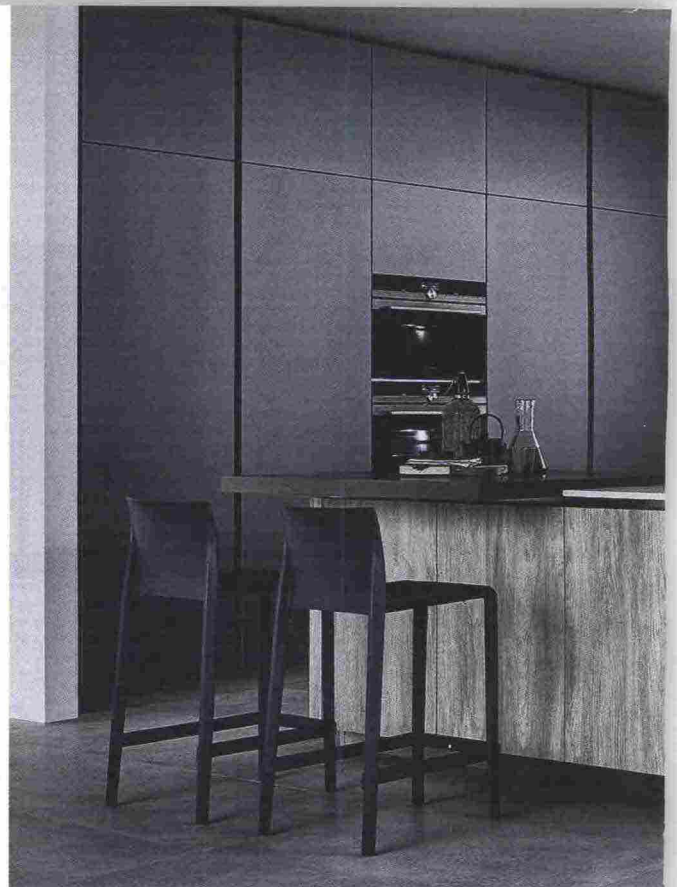
NOVITÀ 2018

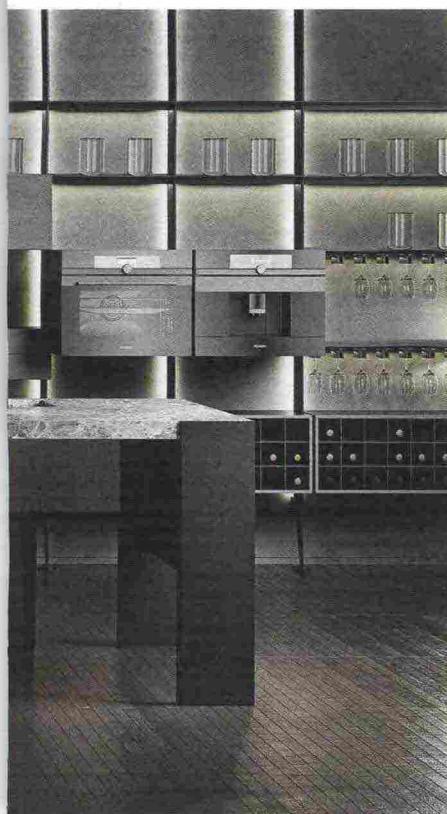
Il piano snack è spesso presente in ogni tipo di composizione, anche in quelle lineari. Anche se il tavolo principale è un altro, è sempre utile disporre di una superficie in più completa di sgabelli, per lavorare o comunicare con chi sta ai fornelli

Tre i componenti che dialogano tra loro in perfetta armonia. Il fulcro è l'isola operativa con piano snack. Alle pareti, un blocco lavoro multifunzione e scaffali che accolgono sia gli elettrodomestici sia libri e oggetti.

L'isola è in acciaio nero goffrato con top in marmo grigio Billiemi spazzolato. La zona operativa si distingue per le basi con ante in rovere fossile dalle venature orizzontali e verticali. Gli scaffali sono in rovere fossile con ante in vetro fumé e struttura in acciaio nero goffrato.

Williamsburg, The 50's e Intarsio di Cesar
www.cesar.it





L'originale elemento a isola assolve le funzioni operative - lavaggio, preparazione e cottura dei cibi - oltre a quelle conviviali, grazie alla zona snack con il piano a sbalzo. Il sistema di librerie a giorno è adatto per composizioni integrate nel living, perché scherma la cucina e allo stesso tempo delimita la zona pranzo.

La cucina si compone di un'isola con finitura sabbia wood con top in quarzo, piano snack e colonne laccate integrate nella parete. Il tavolo Linea, gli sgabelli e le sedie Volt sono del catalogo Add More.

Lounge di Veneta Cucine
www.venetacucine.com

➤ SEMPRE PIÙ LIVING ROOM

L'ultima edizione di EuroCucina ha celebrato la fusione sempre più evidente tra cucina e soggiorno, che diventano così un solo ambiente, una vera e propria "living room", intesa come la parte più visibile della casa, dove si trascorre sempre più tempo: per cucinare, pranzare, rilassarsi, studiare e stare insieme agli amici.

- La cucina contemporanea è espressione di questi nuovi stili di vita e i produttori si sono adeguati, ampliando i loro cataloghi con una vasta serie di programmi per tutta la zona giorno. Oltre a tavoli e sedie, mobili portaTV, librerie, boiserie, vetrine e mensole. Ma in alcuni casi, anche collezioni per la zona notte, il bagno e persino la lavanderia.
- I materiali e le finiture della cucina convivono così in armonia con l'arredamento di tutta la casa, con una scelta così ampia che consente di ottenere composizioni davvero personalizzate e su misura.