

ELLE DECOR

BLOW
UP

KITCHEN 2021
NUOVA
CONVIVIALITÀ

I MENÙ DEI GRANDI CHEF/
LUOGHI DEL GUSTO,
IN ITALIA E NEL MONDO/
PROGETTI E SOLUZIONI PER
VIVERE IN CUCINA



Neo razionalismo

Scandita da geometrie rigorose Intersection, di Vincent Van Duysen per Dada, viene arricchita da materiali e dettagli raffinati, ispirati al lavoro di Carlo Scarpa. Come la pietra, usata per schienali e per i top sagomati o le essenze, dalle venature in evidenza, di ante e tavolo snack. dada-kitchens.com



Focus convivialità

Si adatta a ogni tipo di composizione Thea di Antonio Citterio per Arclinea, da progettare in soluzioni lineari con isole oppure penisole. E, grazie alla sua versatilità, è ideale per sviluppare il concept contemporaneo della doppia zona, la Wet Kitchen, attrezzata per essere operativa, e la Show Kitchen aperta all'ambiente living. arclinea.com



Effetti materici

Una soluzione inedita per Lounge di Veneta Cucina, dove spiccano le due isole operative, una per il lavaggio in vetro laccato nero matt e una per la cottura in Cannetè noce chiaro, nuovo rivestimento a scanalature regolari piacevole al tatto e alla vista. Della linea Gravity i moduli a giorno in metallo finitura bronzo e vetro. venetacucine.com

Gioco di contrasti

Minimal nelle linee e nei colori l'isola Bluna Tech di Binova accosta alla base in finitura alluminio brunito un top in grès Nero Greco opaco, che pare sospeso grazie alla rastrematura inferiore. Il nero matt torna nella composizione lineare Lab, con colonne contenitori dai frontali in vetro e moduli a giorno in laccato. binova.it

