

DESIGN DIFFUSION NEWS

dd
n

CUCINE

TRENDS &
NEWS 2023

MUSA BY SCAVOLINI



ISSN 1720-8025 - semestrale - TAXE PERCUE (TASSA
RISCOSSA). UFFICIO CMP/2 ROSERIO - MILANO.
Spedizione in abbonamento postale - 45% - D.L. 353/2003
(conv.in L.27/02/2004 n.46) art.1, comma 1, DCB Milano
DISTRIBUZIONE ME.PE - supplemento al n.276 (giugno 2022)
DDN DESIGN DIFFUSION NEWS - EURO 15,00



CUCINE APRILE APRIL 2023 IN QUESTO NUMERO/ in this issue

EDITORIALE	4 <i>Francesca Russo</i>
LE NEWS	6 <i>La Redazione</i>
COVER PROJECT	22 Scavolini e il made in Italy total look nel mondo <i>Scavolini and italian-made total look over the world</i> <i>Francesca Casale</i>
COMPANIES	26 Aran 28 Electrolux 30 Falmec 32 Signature Kitchen Suite 34 Bertazzoni 36 Cosentino 38 Stosa
INTERVIEW	40 Samsung's new age <i>Francesca Casale</i>
TREND	44 La regina del focolare <i>The queen of the hearth</i> <i>Isabelle Fournier</i>
MATERIAL	68 Dentro la sostanza <i>Inside the substance</i> <i>Francesca Casale</i>
SHOWROOM	74 Marazzi raddoppia <i>two achievements for Marazzi</i> <i>Francesca Casale</i>
LIVING	78 Come vivere la cucina <i>How to live the kitchen</i> <i>Francesca Casale</i>
TASTE	122 Progettare il tempo <i>Designing time</i> <i>Anguilla Segura</i>
DESIGN PILLS	138 <i>La Redazione</i>

DESIGN DIFFUSION WORLD SRL

Redazioni/Editorial Offices
Via Lucano 3, 20135 Milano
Tel. 02/5456102
Fax 02/54121243
www.designdiffusion.com
ddn@designdiffusion.com

Pubblicità/Advertising
DDA DESIGN DIFFUSION ADVERTISING SRL
Via Lucano 3, 20135 Milano
Tel. 02/5456102
Fax 02/54121243

Ufficio traffico/traffic department
Daniela D'Avanzo
d.davanzo@ddadvertising.it

Advertising Director
Teo Casale
Contabilità/Accounting
Norberto Mellini
n.mellini@designdiffusion.com

Ufficio abbonamenti
Tel. 02/5456102
Fax 02/54121243
abbonamenti@designdiffusion.com

Editorial Office, Osaka
Intermedia
TS Bldg. 3-1-2
Tenma Kita-ku
Osaka, Japan
Tel. 00816/3571525 -
Fax 3571529

Supplemento al
ddn 283 aprile 2023
Prezzo/Price 15,00 euro

Stampa/Printer **Color Art**
Via Industriale 24/26
25050 Rodengo Saiano (BS)
Tel. 030/6810155

Spedizione in abbonamento postale - 45% - D.L.
353/2003 (conv. in L.27/02/2004 n.46) art.1, comma
1, DCB Milano
Reg. Tribunale Milano n./Milan Court
Reg.No.
278 del 7 aprile 1990
Printed in Italy
ISSN 1120-9720

Distribuzione all'estero
Sole agent for distribution Abroad
A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione spa -
via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Mi) -
tel. 02/5753911 - fax 02/57512606
e-mail info@aie-mag.com
www.aie-mag.com

Distribuzione in libreria
Bookshop distribution
Joo Distribuzione
via F. Argelati 35, 20143 Milano

Associato all'Unione Italiana Stampa Tecnica



È vietata la riproduzione anche parziale
All rights reserved
**Testi, disegni e materiale fotografico
non si restituiscono/Texts, drawings and
photographs will not be returned**

ddn Prodotto, ddn Report, Showroom e
Dall'azienda sono servizi pubbliredazionali ddn
Product, ddn Report, Showroom and Dall'Azienda
are all editorial advertising

DESIGN DIFFUSION NEWS

www.designdiffusion.com
ddn@designdiffusion.com

DIRETTORE RESPONSABILE

EDITOR IN CHIEF
Carlo Ludovico Russo

DIRETTORE

EDITOR
Francesca Russo

REDAZIONE/EDITORIAL STAFF

Francesca Casale
f.casale@ddadvertising.it

PROGETTO GRAFICO

GRAPHIC DESIGN
Antonietta Scuotri
a.scuotri@ddworld.it

TRADUZIONE/TRANSLATIONS

Chiara Omboni
Erika Serra

CONTRIBUTORS

Francesca Casale, Spencer Foil,
Isabelle Fournier, Anguilla Segura

UFFICIO ABBONAMENTI

SUBSCRIPTION OFFICE
abbonamenti@designdiffusion.com



di Francesca Russo

Quest'anno l'annual di ddn si presenta con nuovi eleganti accorgimenti che meritano di essere scoperti. Anche se non è l'anno delle cucine, poiché il Salone del Mobile ospita Euroluce, il supporto dei brand è stato sorprendente. Oltre alle grandi novità dedicate a materiali, design, finiture e progettazione, ddnCucine ha voluto approfondire il rapporto casa/cucina. Ovvero, ha pubblicato alcuni modelli fotografati all'interno delle abitazioni per comprendere al meglio alcune scelte. Indicativi, sono il Château Capitoul nel sud della Francia dove le otto suite e le 44 ville private ospitano tre modelli di cucine Scavolini in un'atmosfera sognante. O l'appartamento situato a SoHo, nel cuore pulsante di New York, dove la K14 che Norbert Wangen ha realizzato per Boffi ben si adatta allo stile contemporaneo di un quartiere lussuoso. Non mancano, poi, abitazioni immerse nella natura dove la convivialità e il relax accolgono isole pratiche e funzionali. Nella rubrica dedicata alle tendenze 2023 abbiamo sottolineato con convinzione il valore di una progettazione all'avanguardia, risultato di grande ricerca materica e tecnologica.

Buona lettura.

This year, ddn's annual magazine comes with new and elegant features that are worth discovering. Although this is not the year dedicated to kitchens, as the Salone del Mobile is hosting Euroluce, we have had surprising support from brands. In addition to the big news dedicated to materials, design, finishes and planning, ddnCucine has decided to delve into the home/kitchen relationship by featuring some models photographed inside homes to better understand certain choices. A good example of that is provided by Château Capitoul, in southern France, where the eight suites and 44 private villas house three Scavolini kitchen models in a dreamlike atmosphere. Or the apartment in SoHo, in the beating heart of New York, where the K14 kitchen, designed by Norbert Wangen for Boffi, fits well with the contemporary style of a luxurious neighborhood. We have also featured homes surrounded by nature, where conviviality and relaxation welcome practical and functional islands. In the section devoted to 2023 trends, we have strongly emphasized the value of cutting-edge design as the result of great material and technological research.

Enjoy the reading,



ESTERNI MEDITERRANEI

Il modello presentato da Terrenere da 393 cm x 150 cm si compone di un tavolo snack con piano in legno di teak e di una parte attrezzata con due Grill e un Teppanyaki Gaggenau serie Vario 400, due fuochi Pitt Cooking e un canale attrezzato. Il top è in finitura "Black soil" e il frame è in finitura "Vesuvio black". A corredo di questa cucina outdoor anche quattro sedute dello stesso colore del frame con seduta in Teak. Oltre a cemento e legno, il resto è in acciaio inox 304. Il cemento colorato in pasta è trattato con cicli di verniciatura con componenti nano tecnologiche e resiste alle sostanze più aggressive usate in cucina come aceto o caffè. www.terrenere.kitchen.com

MEDITERRANEAN OUTDOORS

The model presented by Terrenere 393 cm x 150 cm consists of a snack table with teak wood top and a part equipped with two Grill and a Teppanyaki Gaggenau Vario 400 series, two Pitt Cooking fires and an equipped channel. The top is in "Black soil" finish and the frame is in "Vesuvius black" finish. This outdoor kitchen is also equipped with four seats of the same colour as the frame with a Teak seat. In addition to concrete and wood, the rest is 304 stainless steel. Coloured cement in paste is treated with painting cycles with nanotechnological components and resists the most aggressive substances used in cooking such as vinegar or coffee. www.terrenere.kitchen.com



cover
PROJECT



SCAVOLINI E IL MADE IN ITALY TOTAL LOOK NEL MONDO

SCAVOLINI AND ITALIAN-MADE TOTAL LOOK
OVER THE WORLD

Intervista a Fabiana Scavolini – Amministratore Delegato Scavolini

Interview with Fabiana Scavolini – CEO Scavolini

A cura di Francesca Casale





Quella che racconta Scavolini è una storia che dura da più di 60 anni. Ripercorriamo le fasi più salienti: da laboratorio artigianale a realtà industriale conosciuta in tutto il mondo.

Scavolini è stata fondata nel 1961 da mio padre Valter, attuale presidente, e mio zio Elvino. Grazie alla loro intraprendenza, la piccola azienda per la produzione artigianale di cucine si è trasformata in pochi anni in una delle più importanti realtà industriali italiane e tra le prime aziende in termini di esportazioni di cucine componibili.

Una scelta decisiva fu quella di esternalizzare gran parte dei processi produttivi: durante gli anni del boom economico, se avessimo prodotto tutto internamente, non saremmo riusciti a far fronte alla mole di richieste. Così abbiamo adottato un approccio produttivo snello, scegliendo di occuparci della ricerca e sviluppo delle nuove collezioni, dell'assemblaggio e della logistica grazie a un indotto di aziende specializzate. Una strategia che si è rivelata vincente e che ci ha permesso di destinare importanti risorse al marketing e alla comunicazione, all'epoca una visione innovativa per il settore. Nel 1975 abbiamo approcciato la tv come mezzo di comunicazione, ma è nel 1984 che entriamo nell'immaginario collettivo con la campagna televisiva di cui Raffaella Carrà è testimonial e con lo slogan "La cucina più amata dagli italiani", un messaggio tanto efficace da essere radicato ancora oggi. L'elevata popolarità si consolidò poi con Lorella Cuccarini, volto di Scavolini dal 1987, con un legame durato ben 17 anni.

Musa di Scavolini, design Vuesse: un programma pensato per esaltare lo stile contemporaneo grazie ad una nuova modularità e all'ampia gamma di finiture, arricchite da tre inedite nuance dall'effetto perlato, proposte anche in una raffinata versione dogata.

Designed by Vuesse for Scavolini, Musa is equipped with a frame door with Linear and Round metal mesh for the wall units, Setup system with Fumé (burnt) glass sliding door, 75 cm modules, full door for columns with aluminum and glass frame. Opposite page: Fabiana Scavolini, CEO of Scavolini

Risultati conseguiti negli anni grazie all'ascolto costante del mercato e alla capacità di interpretare e anticipare le esigenze delle persone, ponendo la massima attenzione alla qualità del prodotto. Sicuramente la possibilità di poter vantare un'offerta strettamente Made in Italy è un vantaggio competitivo importante per la sfida che si gioca ogni giorno sul "mercato globale". Al lavoro sul prodotto affianchiamo, inoltre, un'importante strategia di ampliamento del canale retail sia in Italia che all'estero, che ci ha portato ad essere presenti in tutto il mondo. Un traguardo di grande importanza, raggiunto anche grazie al piano di internazionalizzazione: nel 2007 abbiamo dato vita a Scavolini USA, nel 2014 l'apertura dell'ufficio di rappresentanza a Shanghai, nel 2015 la branch UK e infine nel 2018 la società Scavolini France sas.

L'azienda è cresciuta di pari passo con l'evoluzione sociale, tecnologica e stilistica, tanto da essere entrata a far parte del Registro speciale dei Marchi storici di interesse nazionale. Oggi Scavolini è sinonimo di casa nella sua accezione più ampia, proponendo soluzioni d'arredo sempre più integrate per tutti gli ambienti.

Scavolini e la tutela dell'ambiente. A che punto siete?

Siamo consapevoli della responsabilità che tutti abbiamo nei confronti del pianeta e delle persone che lo vivono, e per questo portiamo avanti il costante impegno nel migliorare ogni giorno il ciclo di produzione in chiave sostenibile, avviato con l'ambizioso progetto Scavolini Green Mind.

Fin dagli inizi del 2000, in concomitanza con gli sviluppi dei primi sistemi di gestione ambientale, abbiamo infatti compreso l'importanza di implementare un sistema basato sulla norma UNI EN ISO 14001. Nel 2011 è stato poi implementato il Progetto Sunload grazie al quale la maggior parte dello stabilimento produttivo è stato coperto con pannelli fotovoltaici per garantire una produzione energetica complessiva autonoma, stimata in circa 4.000.000 kWh all'anno. Inoltre, utilizziamo pannelli ecologici Idroleb per la struttura di tutte le collezioni.

Oggi l'efficienza nell'uso delle risorse in ottica di economia circolare rappresenta un requisito fondamentale per soddisfare efficacia ambientale ed efficienza economica; nel 2021 abbiamo ottenuto la certificazione CQP, che attesta la circolarità dei prodotti del 96%, insieme all'ambita certificazione FSC®-C168055. Quest'ultima, acronimo di Forest Stewardship Council, si basa sull'assegnazione della Catena di Custodia (Chain of Custody - CoC) che attesta la tracciabilità dei materiali a base cellulosica, a garanzia della loro provenienza da foreste gestite nel pieno rispetto ambientale, sociale e in modalità economicamente sostenibile.

Durante la pandemia lo spazio cucina si è trasformato.

Negli ultimi anni abbiamo assistito ad una profonda evoluzione della casa nel suo insieme che ha portato a nuove interpretazioni degli ambienti e a nuovi modi di vivere gli spazi. La progettazione della cucina, in quanto cuore della casa, da sempre riflette i trend e i cambiamenti sociali e culturali: oggi si è trasformata da luogo di lavoro, essenzialmente funzionale, in zona conviviale, attrezzata e ipertecnologica, diventando la naturale estensione della zona living.

Una tendenza ampiamente consolidata che mette in luce una crescente sensibilità per ambienti capaci di migliorare il comfort abitativo e la qualità della vita domestica. Gli anni della pandemia hanno dato un ulteriore slancio all'integrazione degli ambienti e hanno favorito lo sviluppo di materiali dalle alte prestazioni e dal design contemporaneo.

La nostra capacità di innovare ci consente di rispondere tempestivamente alle emergenti richieste del mercato, offrendo collezioni dalla marcata modularità e un linguaggio in continuità tra cucina, bagno, living e cabina armadio.

Non si parla più solo di cucine Scavolini ma di 'total look'.

Fino al 2012 abbiamo prodotto esclusivamente cucine. Poi – anche a seguito delle esigenze del mercato del contract che richiedeva l'abbinamento di mobili per cucina e bagno – abbiamo deciso di ampliare la nostra offerta a questo ambiente dedicato alla cura della persona. L'estensione al living nel 2015, con una collezione strutturata, è stato il passo successivo per rispondere all'esigenza di offrire soluzioni dal design coordinato tra gli ambienti, all'insegna dell'home total look.

La scelta di ampliare e diversificare ulteriormente l'offerta, introducendo anche proposte d'arredo per la cabina armadio e, da quest'anno, anche per gli ambienti esterni con il progetto Formalia Outdoor, è stata una naturale evoluzione all'insegna di un progetto globale. La capacità di poter offrire

una proposta completa rappresenta senza dubbio un vantaggio competitivo importante e un valore aggiunto anche per i nostri rivenditori che, oltre a poter fornire molteplici leve di vendita, possono contare sullo stile e la qualità della proposta Scavolini, con alle spalle il know-how e l'affidabilità acquisiti in oltre 60 anni di esperienza.

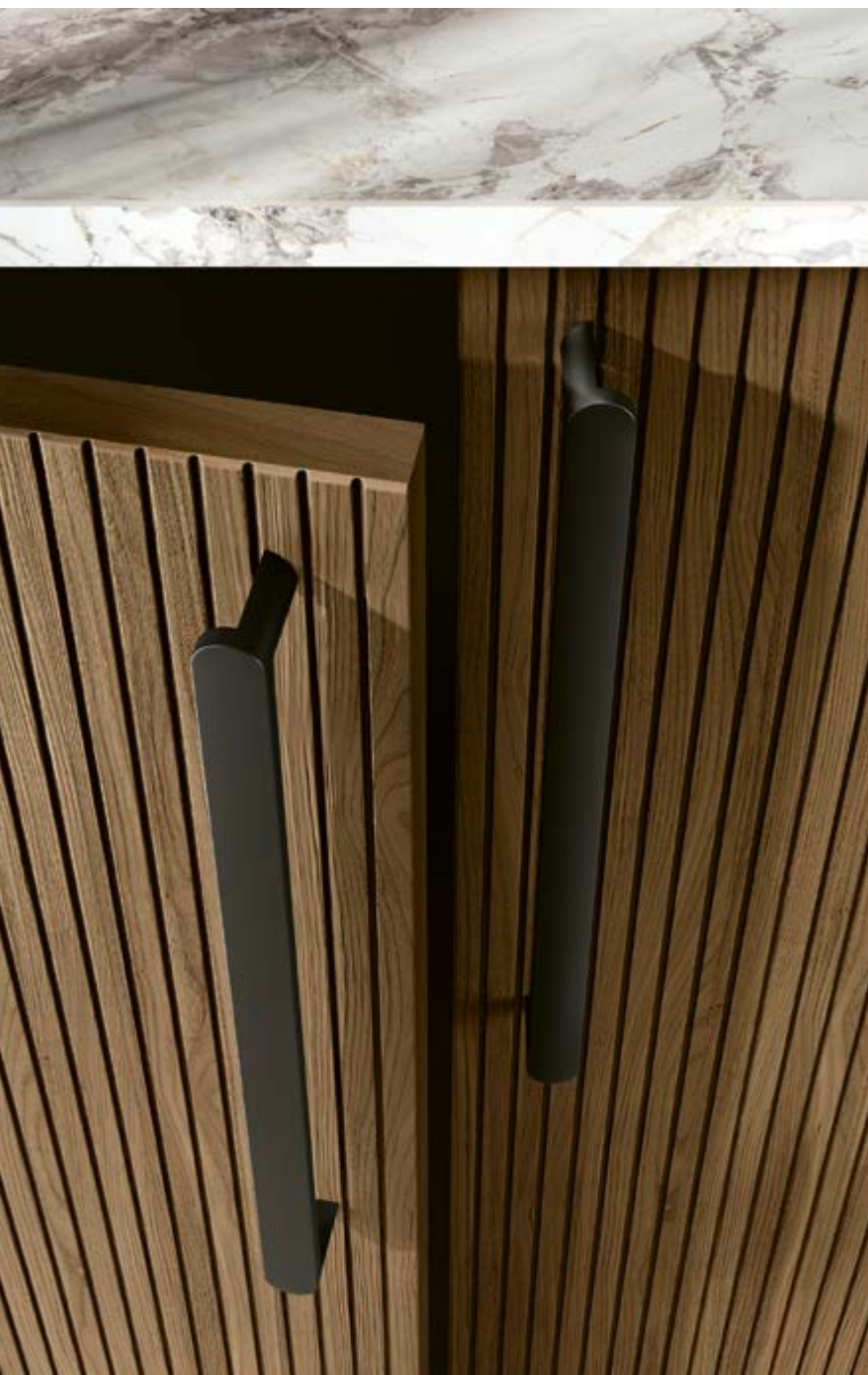
I nuovi progetti: presenti e futuri.

Lo studio di soluzioni nuove, sempre all'avanguardia, per tutti gli ambienti della casa, è una delle strade che continuiamo a percorrere per soddisfare le richieste di un mercato in costante cambiamento.

L'obiettivo è quello di essere sempre al passo con i tempi garantendo l'efficacia di un modello produttivo in grado di espandere il nostro core business, differenziando l'offerta con soluzioni d'arredo per una casa all'insegna di ambienti funzionali in risposta alle esigenze del vivere contemporaneo.

Una prospettiva in cui si conferma decisivo il ruolo dei materiali e delle nuove tecnologie: la sperimentazione di materiali sostenibili dalle texture innovative e performanti resta infatti uno dei temi da approfondire per rispondere alla domanda di una clientela sempre più esigente.

Tra le ultime novità segnaliamo i progetti Libra, Lumina e Musa, a cui affiancheremo Mira, oltre a Formalia Outdoor, la nostra prima proposta per gli spazi esterni disegnata da Vittore Niolu, e alla nuova cabina armadio Walk-in Fluida. www.scavolini.com



Musa evidenzia l'eccellenza Scavolini nella lavorazione dei materiali. L'elemento distintivo è l'anta piana, squadrata da 22 mm, abbinata a una selezione di maniglie, tra cui due modelli realizzati su disegno esclusivo.

Washing top in dark steel with 2J profile, 6 cm thick. Storage column and appliances columns with doors in matt steel with a Pas Dosé effect. Vertical handles in anthracite finish metal.

FOREVER BERTAZZONI

Funzionalità e design si uniscono grazie al piano cottura a induzione da 80 cm con cappa integrata Bertazzoni, dove vengono combinati due elettrodomestici in uno solo.

Functionality and design come together with Bertazzoni's 80-cm induction cooktop with integrated hood, where two appliances are combined into one.



L'eleganza della vetroceramica nera e la tecnologia di nove livelli di potenza a cui si aggiungono un booster per ogni area per consentire una maggior velocità di cottura. Per effetto della tecnologia multi-zona, che permette di combinare più zone cottura, si possono utilizzare pentole di grandi dimensioni. I controlli touch lo rendono particolarmente intuitivo da usare. La cappa integrata nel piano cottura, dalla grande potenza di aspirazione ma bassa rumorosità, è realizzata in alluminio verniciato nero e include l'iconico logo Bertazzoni in ottone. Leggera ed ergonomica, consente un facile accesso ai filtri in carbonio - rigenerabili in forno - situati proprio sotto di essa. La cappa con 10 selezioni di velocità e controllo automatico è sicura contro le fuoriuscite di acqua. Una volta accesa la cappa e impostata la funzione Automatic Operation, essa regolerà automaticamente la velocità in base alla potenza utilizzata durante la cottura.

La cucina freestanding è il connubio di tre prodotti ad alte prestazioni in

un'unica soluzione dal design distintivo. Il forno, da 103 litri, dispone di 11 funzioni di cottura: da quella ventilata alla statica, a quella con il grill, fino al preriscaldamento veloce e alla funzione pizza. È dotata di un programmatore elettronico digitale e sonda digitale per un perfetto controllo della cottura.

Grande novità è la cappa integrata nel piano cottura, dalla grande potenza di aspirazione ma bassa rumorosità. L'esclusiva griglia della cappa, realizzata in alluminio verniciato nero, include l'iconico logo Bertazzoni in ottone. Leggera ed ergonomica, consente un facile accesso ai filtri principali situati proprio sotto di essa. La cappa è disponibile in modalità aspirante o filtrante con 10 selezioni di velocità e controllo automatico. 100% sicura contro le fuoriuscite di acqua. Il piano cottura è dotato invece di quattro zone, incluse due zone flex, comandate attraverso le robuste manopole in metallo. www.it.bertazzoni.com

Piano cottura a induzione in vetroceramica nera da 80 cm con cappa integrata. Nove livelli di potenza e un booster per ogni area. La cappa è integrata nel piano cottura con dieci selezioni di velocità e controllo automatico.

80-cm induction cooktop in black ceramic glass with integrated hood. Nine power levels and a booster for each area. The integrated hood features 10 speed settings and automatic control.



The elegance of black ceramic glass and the technology of nine power levels to which a booster for each area is added to allow for faster cooking. Thanks to the multi-zone technology, which allows multiple cooking zones to be combined, it is also possible to use large pans. Touch controls make it particularly intuitive to use. Characterized by great suction power and low noise level, the integrated hood is made of black painted aluminum and features the iconic Bertazzoni brass logo. Lightweight and ergonomic, it allows for easy access to the carbon filters – which can be regenerated in the oven – placed just below it. The hood with 10 speed settings and automatic control is safe against water spillage. Once the hood is switched to Automatic Operation, it will automatically adjust the speed depending on the power level used during cooking.

The freestanding kitchen is the result of the combination of three high-performance products into a single solution with a distinctive design. The 103-liter oven has 11 cooking functions: from convection to traditional cooking, grill, fast-preheat, and even a pizza function. It is equipped with a digital programmer and digital food probe for a perfect control of your cooking.

A major innovation is the integrated hood offering great suction power and low noise level. The exclusive hood grid, made in black painted aluminum, features the iconic Bertazzoni brass logo. Lightweight and ergonomic, it allows for easy access to the carbon filters placed just below. The hood is available in both recirculating and ducted versions, with 10 speed settings and automatic control. Moreover, it is 100% safe against water spillage. On the other hand, the cooktop has four zones, including two flex zones, controlled through sturdy metal knobs.

www.it.bertazzoni.com



COSENTINO
DEKTON® PIETRA KODE
AT THE LET'S DESIGN CONTEST

Cosentino presenta la nuova collezione Dekton® Pietra Kode firmata da Daniel Germani per applicazioni indoor e outdoor. La collezione è protagonista della seconda edizione del contest Let's Design - Pietra Kode Edition.

Cosentino presents the new Dekton® Pietra Kode collection designed by Daniel Germani for indoor and outdoor applications. Ther collection is the protagonist of Let's Design - Pietra Kode Edition, the second edition of the contest.



Il Gruppo Cosentino, con Pietra Kode, la nuova collezione Dekton® firmata da Daniel Germani reinterpretava tre pietre classiche grazie al processo di ultra-compattazione di Dekton® by Cosentino: la pietra di Vicenza, il marmo Travertino e il Ceppo Kode. La nuova collezione è declinata in sette tonalità colore caratterizzata da sfumature che creano un'esperienza sensoriale che va oltre quella visiva e che mantiene la bellezza delle pietre a cui si ispirano. Dekton® by Cosentino è un materiale che non si deteriora, totalmente inorganico, di durezza e resistenza eccezionali, adatto alle condizioni più estreme e a qualsiasi applicazione, dalle facciate, ai pavimenti e ai rivestimenti, fino ai piani di lavoro per bagni e cucine, sia all'interno che all'esterno. L'unica superficie nel suo settore che minimizza completamente il suo impatto ambientale, con emissioni carbon neutral durante tutto il suo ciclo di vita e che si impegna nella circolarità, come sancito dalla sua certificazione Zero Waste. www.cosentino.com

The Cosentino Group, with Pietra Kode, the new Dekton® collection designed by Daniel Germani reinterprets three classic stones thanks to the ultra-compaction process of Dekton® by Cosentino: Vicenza stone, Travertine marble and Ceppo di Grè. The new collection is available in seven nuances characterized by shades that create a sensory experience that goes beyond the visual one and that maintains the beauty of the stones to which they are inspired. Dekton® by Cosentino is a material that does not deteriorate, totally inorganic, of exceptional hardness and resistance, suitable for the most extreme conditions and for any application, from facades, to floors and cladding, up to worktops for bathrooms and kitchens, both indoors and outdoors. The only surface in its sector that completely minimizes its environmental impact, with carbon neutral emissions throughout its life cycle and that is committed to circularity, as enshrined in its Zero Waste certification. www.cosentino.com





STOSA

ALIAANT BY STOSA

Il modello Aliant di Stosa rappresenta un armonioso gioco di riflessi che nasce tra la leggerezza visiva del vetro e la matericità e resistenza dell'HPL e Neolith®.

Stosa's Aliant model represents a harmonious interplay of reflections given by the visual lightness of glass and the materiality and strength of HPL and Neolith®.



Aliant è progettata con la modularità Evolution System, non solo una semplice cucina, ma una soluzione compositiva che genera spazio. Il black food è la nuova tendenza in cucina. Le due isole in Neolith® Basalt Black Satin da un lato e vetro Lava lucido dall'altro sono tenute insieme dal piano di raccordo in HPL Ossido. Le colonne in vetro Lava lucido fanno da contorno, mentre i dettagli in Nero spazzolato completano la ricetta dal sapore forte e deciso. Neolith® Basalt Black Satin e vetro Lava lucido: su ogni isola, finiture che esprimono in modo diverso le tonalità dark. Cassetti da 12 cm di altezza per posate e utensili, da 24 cm per tovaglie e tovaglioli e 36 cm per pentole e stoviglie. Nell'isola con frontali in vetro Lava lucido, lo spazio è suddiviso in un crescendo di funzionalità. Un blocco dal forte spessore in HPL Ossido accoglie il piano cottura e unisce indissolubilmente le due isole dal maxi volume. Plasmata attraverso una lavorazione artigianale del vetro, la cappa Tide ha una forma ergonomica, la luce integrata e due "ali" che si aprono quando è in uso. Nel modulo larghezza 75 cm può essere inserito un frigo maxi e le ante in vetro cannettato con telaio sottile e illuminazione interna alleggeriscono i volumi delle colonne. www.stosacucine.com

Aliant is designed with the Evolution System modularity: not just a simple kitchen, but a compositional solution that generates space. Black food is the new trend in the kitchen. The two islands made of Basalt Black Satin Neolith® on one side and glossy Lava glass on the other are connected by the HPL Ossido worktop. Glossy Lava glass tall units are served as a side dish, while details in Brushed Black complete the recipe's strong and bold flavor. Basalt Black Satin Neolith® and glossy Lava glass: on each island, different finishes express dark tones in different ways. 12-cm-high drawers for cutlery and utensils, 24-cm-high drawers for tablecloths and napkins, and 36-cm-high drawers for pots and dishes. In the island with polished Lava glass fronts, space is organized in a crescendo of functionality. A thick slab in HPL Ossido accommodates the cooktop and inextricably unites the two maxi islands. Molded through artisanal glasswork, the Tide hood has an ergonomic shape, integrated light, and two "wings" that open when in use. A maxi refrigerator can be inserted in the 75-cm-wide module, while reeded glass doors with slim frames and interior lighting give the tall units a lighter appearance. www.stosacucine.com



TREND

The background image shows a contemporary kitchen. On the left, a wall is covered in vertical wooden slats. A large window looks out onto a lush green garden with various plants. To the right, a dark wood kitchen cabinet features glass-fronted lower doors displaying white and brown ceramic dishes. Above the counter, there are more wooden cabinets and a glass display cabinet with wine glasses. The floor is a light, neutral color.

LA REGINA DEL FOCOLARE THE QUEEN OF THE HEARTH

Spettacolari, minimali, lineari o decorate. In qualsiasi modo si voglia definire, la cucina è e resta il centro nevralgico della casa. E non solo perché rappresenta la personalità di chi la vive quotidianamente ma, anche perché è in continua evoluzione con quelle che sono le esigenze del singolo fruitore. Non più e solo cucine standard complete di pensili, cassetti, piani di cottura ed elettrodomestici. La cucina vuole essere la protagonista indiscussa, la leader.

Spectacular, minimal, linear or ornate. However you define it, the kitchen is and remains the nerve center of the home. And not only because it represents the personality of those who live in it on a daily basis, but also because it is constantly evolving with the needs of the individual user. No longer and not only standard kitchens complete with wall units, drawers, cooktops and appliances. The kitchen wants to be the undisputed protagonist, the leader.

LUBE

Mathera by Lube si caratterizza per l'ottima resistenza e durabilità, estendendo il suo utilizzo sia alle ante che al top cucina. Le miscele di cariche minerali, polveri di legno e leganti resinosi alla base dell'impasto che costituisce il rivestimento dei pannelli Mathera attribuiscono alle superfici proprietà antigraffio, antiurto e antimacchia, concentrando in uno spessore minimo un elevato grado di resistenza. Anta e Top in Mathera Gipso Rosso. Base snack e boiserie in White Yule. Ante pensili e colonne in Marrone Ramato finitura Opaca Spazzolata. Isola con ante in vetro Trasparente Fumè con telaio in Titanio. Gola e zoccolo in Titanio. Sgabelli Kasia con struttura e seduta in Grigio Antracite. Anta e Top in Mathera Gipso Rosso. Base snack e boiserie in White Yule. Ante pensili e colonne in Marrone Ramato finitura Opaca Spazzolata. Isola con ante in vetro Trasparente Fumè con telaio in Titanio. Gola e zoccolo in Titanio. Sgabelli Kasia con struttura e seduta in Grigio Antracite. www.cucinelube.it

Mathera by Lube is characterized by excellent strength and durability, extending its use to both doors and kitchen countertops. The blend of mineral fillers, wood powders and resinous binders at the base of the mixture that makes up the coating of the Mathera panels gives the surfaces scratch-resistant, impact-resistant and stain-resistant properties, concentrating a high degree of resistance in a minimum thickness. Door and top in Red Gipso Mathera. Snack base and paneling in White Yule. Doors of wall units and tall units in Copper Brown with Matt Brushed finish. Island with doors in Transparent Smoked glass with Titanium frame. Finger rail and plinth in Titanium. Kasia stools with frame and seat in Anthracite Gray. www.cucinelube.it





ARRITAL

Anima della collezione Nautila di Arrital, è l'anta con supporto in cannettato di alluminio (spessore 16 mm), materiale dalle elevate performance di stabilità e leggerezza. L'anta è disponibile anche con l'innovativa texture 3D su foglio in alluminio stampato su cui spicca il decoro romboidale laccato in varie tinte, tra le quali il Nero Sand, dall'effetto hi-tech. Oltre ai rivestimenti nelle tinte unite del Fenix NTM® e nei laccati Sand e Lucidi, Arrital propone una versione con cartella in legno di Rovere Fumè, disponibile nelle varianti Spazzolato o con lavorazione Fresato a listelli regolari o asimmetrici. Il nuovo sistema a ponte Alu_Bridge – una trafilata di alluminio brevettata da Arrital, priva di elementi di giunzione a vista – si dispone perpendicolarmente all'isola di lavoro segnando il confine tra la zona giorno e il living. Nuovi moduli base con cassetti a giorno e le vetrine GEM Plus da 120 cm dotate di nuovi accessori interni oltre al nuovo sistema contenitivo Sipario con quattro ante a scomparsa. www.arrital.it

The soul of the Nautila collection by Arrital is the door with ribbed aluminum support (16 mm thick), a material known for its high performance in terms of stability and lightness. The door is also available with the innovative 3D texture on printed aluminum sheet on which the rhomboidal lacquered decoration stands out in various colors including Black Sand, with a hi-tech effect. In addition to the coverings in the solid colors of Fenix NTM® and in the Sand and Glossy lacquers, Arrital offers a version with a Smoked Oak wood veneer, available in the Brushed or Milled variants in regular or asymmetrical strips. The new Alu_Bridge system – an aluminum die patented by Arrital, with no visible joining elements – is perpendicular to the work island, marking the boundary between the kitchen and living areas. New base modules with open drawers and 120 cm GEM display units equipped with new internal accessories in addition to the new Sipario storage system equipped with four retractable doors. www.arrital.it

SAGE APPLIANCES

Barista Express TM Impress di Sage Appliances è ideale per iniziare il viaggio verso il caffè di terza generazione grazie alla nuova tecnologia Impress TM Puck System, sistema di dosatura intelligente che calcola automaticamente ogni dose di caffè in base alle macinature precedenti in modo da garantire il prodotto desiderato. Barista Express TM Impress prepara la dose ideale di chicchi di caffè macinati, tra i 18 e 22 grammi, dal macinacaffè integrato. Il sistema, inoltre, corregge automaticamente la dose quando si cambia l'impostazione di macinatura o si passa a un tipo di caffè diverso. Queste regolazioni di precisione creano la formula giusta per un gusto ricco, pieno e bilanciato. Il sistema fa in modo che la macinatura arrivi al centro del filtro prima della pressatura in modo da avere una distribuzione omogenea, essenziale per un'estrazione ottimale. Barista Express TM Impress ha anche la modalità di "pressatura assistita" grazie alla rivoluzionaria leva di compressione (tamp lever) posta sul lato della macchina. www.sageappliances.com

Barista Express TM Impress by Sage Appliances is ideal for beginning the journey to third-generation coffee thanks to the new Impress TM Puck System technology, an intelligent dosing system that automatically calculates each dose of coffee based on previous grinds to ensure the desired outcome. Barista Express TM Impress prepares the ideal dose of ground coffee beans, between 18 and 22 grams, from the integrated coffee grinder. Moreover, the system automatically corrects the dose when you change the grind setting or switch to a different type of coffee. These fine adjustments create the right formula for a rich, full and balanced taste. The system ensures that the grind reaches the center of the filter before pressing so that there is an even distribution, which is essential for optimal extraction. Barista Express TM Impress also has an "assisted tamping" mode thanks to the revolutionary tamp lever placed on the side of the machine. www.sageappliances.com





DOIMO CUCINE

All-aroundD è la nuova proposta Doimo Cucine dai rimandi Made to feed your soul che a breve si trasformerà in un ampio catalogo. Trasversale e personalizzabile, All-aroundD prevede una prima scelta dell'anta nelle quattro varianti Aspen, D12, D20 e D23, dell'apertura e della finitura. Dopo, massima libertà progettuale. Tra le novità la composizione 02 – D23 in combinazione con D12 in equilibrio perfetto tra essenzialità e praticità. Spazi ampi, vetrate infinite e cornici minime, pochi elementi dai volumi importanti affiancati a colonne che creano movimento con contrasti di profondità e finiture completati dalla leggerezza di una boiserie. Il volume del blocco cucina ha linee essenziali che si stagliano decise ma non imperiose, in Fenix NTM® Rosso Jaipur, dalla sensazione tattile vellutata, per un piano cottura con comodi comandi touch da entrambi i lati dell'isola. Il fianco del piano snack spizzato a 45° è dotato di una finitura in MDi Syros e mantiene verso l'interno la sua anima d'essenza lignea. Le colonne interrotte dalla boiserie che vestono ante maggiorate per agevolare la presa e ospitare comode luci. www.doimocucine.com

All-aroundD is the new proposal by Doimo Cucine driven by the "Made to feed your soul" claim, which will become an extensive catalog. Transversal and customizable, All-aroundD requires you to choose a door type – Aspen, D12, D20 and D23 –, a handle system, and a finish. After that, everything is freedom of design. Among the novelties is the composition 02 – D23 combined with D12, a perfect balance between the essential and the practical. Ample spaces, expansive windows and minimal frames, a few large elements, accompanied by tall units that create movement through contrasts of depths and finishes, offset by the lightness of boiserie. The volume of the kitchen block features minimalist lines that are decisive without being imperious. Finished in velvety Fenix NTM® Rosso Jaipur, the result is a comfortable cooking hob with easy-to-use touch controls accessible from both sides of the island. The side of the 45°-split snack counter features a Syros MDi finish and retains inward its wooden core. The tall units interrupted by boiserie finishing have oversized doors that make for easy opening and contain handy lights. www.doimocucine.com

BOFFI

Dall'evoluzione di Case 5.0, progetto di Piero Lissoni per Boffi del 2022, un'anta in vetro da 6 mm di spessore realizzata ad hoc con effetto folding, dove il vetro, nelle tonalità caffè, grigio, nero e tortora, copre la struttura dell'anta stessa e la testa della maniglia, favorendo continuità materica. A queste nuove finiture, si affianca la nuova resina spatolata applicabile sulle ante nelle varianti di colore a listino Hydra, Columbia, Pegaso, Lyra, Andromeda. Inoltre, le penisole dotate di un telaio con guide scorrevoli, montato direttamente sul top della cucina, consentono tre tipologie di scorrimento: laterale, frontale, in obliquo creando così zone a sbalzo utili per le operazioni di preparazione e servizio. Le dimensioni di CASE 5.0 presuppongono lavelli di uguale importanza e capienza: ecco quindi nuove configurazioni in acciaio inox, oppure come sottopiano in marmo, composito MDI by Inalco e graniti. Le potenzialità dei materiali si plasmano su vasca singola con colatoio, vasca doppia o lavello di 1 metro, in aggiunta alle vasche già presenti nell'offerta Boffi. www.boffi.com

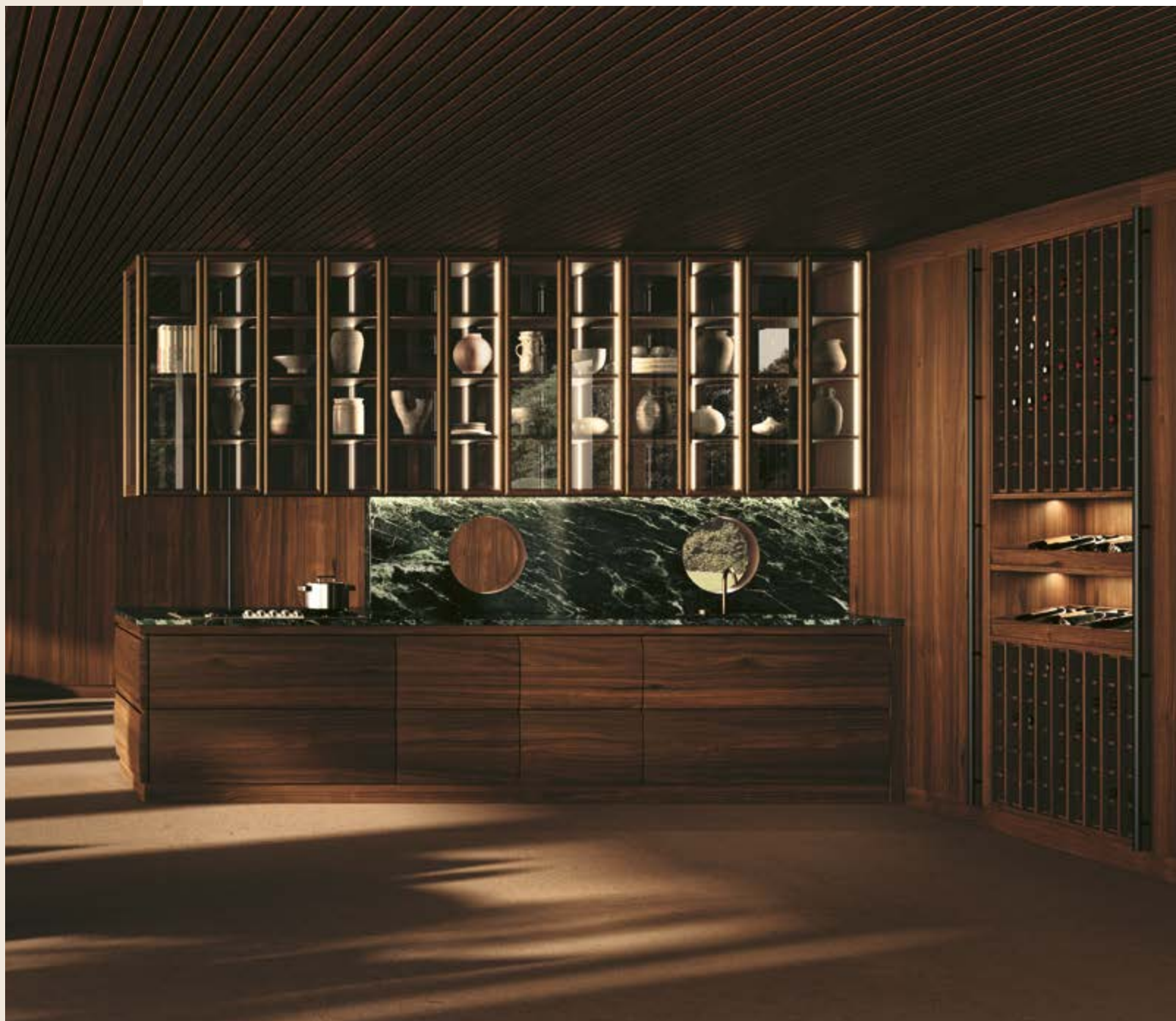
From the evolution of Case 5.0, designed by Piero Lissoni for Boffi in 2022, a 6-mm-thick glass cabinet door made ad hoc with a folding effect, where the glass, in shades of coffee, gray, black and taupe, covers the structure of the door itself and the head of the handle, favoring material continuity. These new finishes are complemented by the new spatulate resin applicable on the doors in the catalogue color variants Hydra, Columbia, Pegaso, Lyra, Andromeda. Moreover, peninsulas equipped with a frame with sliding guides, mounted directly on the countertop, allow three types of sliding – side, front, oblique – creating cantilevered areas useful for preparing and serving food. The dimensions of CASE 5.0 require sinks of equal importance and capacity: so here are new configurations in stainless steel, or undercounters in marble, MDI by Inalco composite and granite. The potential of materials is shaped on single bowl with strainer, double bowl or 1-meter sink, in addition to the options already included in Boffi's catalog. www.boffi.com



L'OTTOCENTO

L'Ottocento, in collaborazione con makethatstudio, presenta una nuova idea progettuale di cucina e zona giorno, con il legno pregiato come protagonista assoluto di un ambiente elegante e funzionale. Il noce nazionale, in finitura tabacco, rappresenta il filo conduttore di un'estetica lineare e si ritrova in tutte le superfici, dalla boiserie alla cucina Chronos 2.2. concepita a penisola e bifacciale, separa idealmente gli spazi mantenendo un senso di continuità. Questo modello, che si connota per le sinuose ante bombate della zona operativa, si completa con i pensili vetrina in legno e vetro bronzato, dotati di uno scenografico sistema di illuminazione interno. Il top in marmo verde Alpi si ritrova nel fondale che, grazie agli oblò rifiniti in metallo, diventa al contempo elemento decorativo. Accanto, un capiente spazio cantina a vista si inserisce tra le colonne laterali dispensa e frigo/ forno, dotate di ante lisce con maniglia lunga e lineare in sintonia con l'architettura della suggestiva boiserie delle pareti. Quest'ultima, realizzata sempre artigianalmente in noce nazionale e a tutta altezza, non dimentica la funzionalità, alternando pareti fisse a vani contenitivi e porte di passaggio. www.lottocento.it

L'Ottocento, in collaboration with makethatstudio, presents a new concept of kitchen and living area, where fine wood is the absolute protagonist of an elegant and functional environment. Italian walnut, in a tobacco finish, is the common thread of a linear aesthetic and is found on all surfaces, from the boiserie to the Chronos 2.2 kitchen. Designed as a peninsula and double-sided, it ideally separates spaces while maintaining a sense of continuity. This model, which is characterized by the sinuous curved doors of the work area, is complemented by wall units in wood and bronzed glass, equipped with a dramatic interior lighting system. The Verde Alpi marble top is found in the back panel, which, thanks to metal-finished round windows, becomes a decorative element. Next to it, a capacious open cellar space fits between the pantry and refrigerator/ oven side columns, equipped with smooth doors featuring long linear handles in line with the architecture of the striking wall paneling. The latter, handcrafted in Italian walnut and full-height, does not neglect functionality, alternating fixed walls with storage compartments and passage doors. www.lottocento.it





SCAVOLINI

Formalia Outdoor è il progetto Scavolini nato come naturale ampliamento del sistema casa Formalia disegnato da Vittore Niuolu e destinato a segnare un punto di svolta nella storia dell'azienda che, per la prima volta, estende la proposta progettuale agli ambienti esterni. L'anta sagomata su cui si innesta la maniglia e il Sistema Parete Status, la struttura modulare a giorno, realizzata in alluminio e disponibile in tre diverse finiture, Ruggine, dal forte appeal contemporaneo, Nero e Titanio. La possibilità di integrare elementi ribassati o a giorno potenzia il gioco di simmetrie, dando vita ad architetture multifunzionali dalle forme rigorose. Nella progettazione di Formalia Outdoor grande attenzione è stata dedicata alla scelta dei materiali: la struttura in alluminio e il top con zona lavaggio integrata, disponibile sia in acciaio sia in altri differenti materiali accuratamente selezionati, sono abbinabili a due differenti finiture di ante: in acciaio per un look tecnico e raffinato oppure in legno per esterni - multistrato di Okumè nobilitato in essenza teak - che rende l'insieme più materico. Entrambe le soluzioni sono estremamente resistenti all'umidità, alle intemperie, agli sbalzi termici e all'usura. www.scavolini.com

Formalia Outdoor is the Scavolini project created as a natural extension of the Formalia home system – designed by Vittore Niuolu – and destined to mark a turning point in the history of the company which, for the first time, expands its design proposal to outdoor environments. The shaped door onto which the handle is fitted and the Status Wall System, the open-fronted modular structure made of aluminum and available in three different finishes – Rust, with its powerful contemporary appeal, Black and Titanium. The possibility of incorporating lowered or open-fronted elements enhances the game of symmetries, creating multi-functional decorative elements with minimalist shapes. In designing Formalia Outdoor, a lot of attention was given to the choice of materials; the aluminum structure and the top with built-in washing area, which is available both in steel and in other carefully selected materials, can be combined with two different door finishes: in steel for a high-tech and sophisticated look or in wood for outdoor use – Okumè plywood covered with teak finish – which makes the ensemble more textured. Both solutions are extremely resistant to humidity, weather, temperature changes and wear and tear. www.scavolini.com

SIGNATURE KITCHEN SUITE

Prodotto di punta della gamma refrigerazione di Signature Kitchen Suite, French Door da incasso è pannellabile con le finiture della cucina o con porte in acciaio inox acquistabili separatamente. Il cassetto convertibile è estremamente versatile e può essere impostato come frigorifero o congelatore, prendendo in automatico la stessa temperatura dei vani superiore o inferiore e aumentandone così la capienza. Il frigorifero a doppia porta (da 0° a 6°C) presenta interni in vetro e acciaio inox, per garantire igiene e conservazione ottimali. È dotato di tre ripiani a mensola, di cui uno fisso, due cassetti con guide telescopiche e soft closing e 6 balconcini amovibili in Abs sulle porte. Il dispenser di acqua fredda, integrato nella parete interna laterale, non toglie spazio utile alla capacità del frigorifero e si attiva premendo una leva direttamente con il bicchiere. I ripiani sono illuminati dal sistema intelligente LED True-Illumination™ che offre luce discreta, puntuale e mai fastidiosa. Con funzionamento a induzione magnetica, senza la necessità di cavi elettrici, ciascun ripiano ha una sua illuminazione e può essere spostato da un livello all'altro con facilità. Il cassetto congelatore (da -16° a -24°C) è dotato di auto ice-maker integrato con una capienza di fino a 2,3 kg di cubetti di ghiaccio. Il French Door, come tutti gli elettrodomestici di Signature Kitchen Suite, è Wi-Fi ready e può essere connesso alla rete di casa, per controllare anche da remoto il funzionamento, l'accensione e lo spegnimento. www.signaturekitchensuite.it

The flagship product of the Signature Kitchen Suite's refrigeration range, the built-in French Door refrigerator is panel-ready with the same finishes as the kitchen or with stainless-steel doors that can be purchased separately. The convertible drawer is extremely versatile and can be set up either as a refrigerator or as a freezer automatically taking the same temperature as the upper or lower compartments and thus increasing their capacity. The double-door refrigerator (0° to 6°C) features glass and stainless-steel interiors to ensure optimal hygiene and storage. It features three shelves, one of which is fixed, two drawers with telescopic slides and soft closing, and 6 removable ABS inserts on the doors. The cold water dispenser, integrated into the internal side wall, does not take away useful space from the refrigerator capacity and is activated by pressing a lever with the glass. The shelves are illuminated by the intelligent LED True-Illumination™ system that provides discreet, timely and never annoying light. With magnetic induction operation, without the need for electrical cords, each shelf has its own lighting and can be moved from one level to another with ease. The freezer drawer (-16° to -24°C) has a built-in auto ice-maker with a capacity of up to 2.3 kg of ice cubes. The French Door, like all Signature Kitchen Suite appliances, is Wi-Fi ready and can be connected to the home network to remotely control operation, turn it on and off. www.signaturekitchensuite.it





ARRED03

Ricercatezza dei dettagli ed efficienza caratterizzano la cucina di design Glass 2.0 di Arredo3 con finiture in vetro. Le colonne, incassate, sono in vetro opaco nero; i piani, in HPL nero Ingo e in Laminam pietra di Savoia, sono posizionati ad altezze differenti e con spessori diversi. Allo stesso modo i volumi degli arredi sono realizzati con profondità diverse rispetto ai pensili e alle basi, completate da top e fianchi con effetto monolite, la boiserie in impiallacciato travi rovere pergamena, con profili neri e mensole in metallo verniciato nero, e il lungo pensile dalle ante cannettate tridimensionali, chiuso dal vano a giorno Rubik. In questo modo si crea una composizione movimentata che dona all'insieme dinamicità e armonia. I pensili sono composti con anta Glass 2.0, in vetro opaco cannettato, disponibile in quattro colori, e con apertura a vasistas. www.arredo3.it

Attention to detail and great performances characterize the Glass 2.0 kitchen by Arredo3 with glass finishes. The columns, recessed, are in black matt glass; the tops, in Ingo black HPL and in Laminam 'pietra di Savoia' (Savoy stone), are arranged at different heights and with different thicknesses. At the same time, the volumes of the furnishings are made with different depths with respect to the wall units and bases, completed by tops and sides with a monolithic effect, the wood paneling in parchment oak beams, with black profiles and shelves in black varnished metal, and the long wall unit with three-dimensional ducted doors, closed by the Rubik open cabinet. The resulting composition is created that gives the whole dynamism and harmony. The wall units have Glass 2.0 door, made of opaque glass, available in four colors, and vasistas opening. www.arredo3.it



MATERIAL





DENTRO LA SOSTANZA INSIDE THE SUBSTANCE

Piani lisci, superfici tattili, materiali che, alla vista, sembrano muoversi. E insieme a tutto questo, la sostenibilità e la resistenza. Un made in Italy, e non solo, attento sì alla pura bellezza ma disposto a mettersi in gioco per migliorare le performance grazie a un costante impegno rivolto alla ricerca. Qui, vedremo un'accurata selezione di immagini volte a sorprendere.

Smooth tops, tactile surfaces, materials that seem to move at the sight. And, along with all this, sustainability and durability. A made in Italy production, and not only, attentive to pure beauty but also willing to get involved to improve performance thanks to a constant commitment to research. On these pages, we will see a fine selection of amazing images.

A cura di Francesca Casale

SPAGHETTI WALL

Dai delicati boccioli ai fiori in macro-scala, texture stilizzate o bouquet che sembrano dipinti ad acquerello fino a richiami alla vegetazione tropicale o allo stile giapponese, le carte da parati SpaghettiWall raccontano la natura a parete. La collezione Botanic, una delle nove a dar vita al catalogo dell'azienda, sviluppa con declinazioni diverse proprio queste suggestioni e propone una selezione di grafiche personalizzabili per varianti cromatiche e dimensionate in base alla superficie su cui andranno applicate. Ad affiancarle sono poi alcuni soggetti della linea Delabrè - che ricordano pareti affrescate e quasi consumate dal passare del tempo - e Decor, dove i motivi floreali acquistano anche espressioni pop. Disegnate da Ana Basoc, RGB Comunicazione e dal team grafico di SpaghettiWall, le carte da parati botaniche sono fornite in rotoli con una larghezza a partire da 60 cm e altezza personalizzata, facilmente installabili ed eventualmente rimovibili senza danneggiare la parete. www.spaghettiwall.it

From delicate blossoms to macro-scale flowers, stylized textures or bouquets that look like watercolor paintings to hints of tropical vegetation or Japanese style, SpaghettiWall wallpapers tell the story of nature on the wall. The Botanic collection, one of the nine that make up the company's catalogue, develops precisely these suggestions with different declinations and offers a selection of graphics that can be customized in terms of color variants and size according to the surface on which they are to be applied. Alongside them are some subjects from the Delabrè line – reminiscent of frescoed walls almost worn out by the passage of time – and Decor, where floral motifs also acquire pop expressions. Designed by Ana Basoc, RGB Comunicazione and the SpaghettiWall graphics team, the botanical wallpapers are supplied in rolls from 60 cm width and customized height, easily to install and to be remove without damaging the wall. www.spaghettiwall.it



RAGNO

Clayton è una nuova interpretazione del cemento realizzata con la nuova tecnologia 3D Ink che enfatizza l'aspetto fortemente materico della collezione. Clayton è proposta in una gamma di colori neutri e naturali che seguono le più moderne tendenze dell'interior design creando ambienti caldi e accoglienti: Fabric, Nude, Earth, Iron Smoke & Dark Grey. Le sei nuance sono declinate in svariati formati che vanno dal 30x60 al 60x60 passando per il 60x120, fino al nuovissimo formato 100x10. Completa la collezione anche un rivestimento in pasta bianca nel nuovo formato 33x100 nei colori Fabric, Nude, Iron, Blue & Green in cui decori geometrici e floreali ripresi dal mondo dei tessuti e dei damaschi ma reinterpretati in chiave moderna, disegnano pareti dal forte impatto visivo. Clayton si presta per progettare spazi residenziali e commerciali sia in che outdoor. www.ragno.it

Clayton is a modern interpretation of concrete made with the new 3D Ink technology that enhances the strongly material aspect of the collection. Clayton comes in a wide range of neutral and natural colors, in line with the latest trends in interior design creating warm and welcoming environments: Fabric, Nude, Earth, Iron Smoke & Dark Grey. The six shades are available in various formats ranging from 30x60 to 60x60 to the 60x120, up to the brand new 100x10 format. The collection also includes a white paste coating in the new 33x100 format in Fabric, Nude, Iron, Blue & Green colors in which geometric and floral decorations taken from the world of fabrics and damasks but reinterpreted in a modern key, make walls very striking and impactful. Clayton is perfect for designing residential and commercial spaces both in and outdoors. www.ragno.it



STONE ITALIANA

Very Simple Kitchen è un'azienda che investe nella ricerca selezionando i materiali e i componenti più performanti. E, a partire dal 2022, ha scelto le lastre Cosmolite® di Stone Italiana della collezione Cosmo (nella finitura Gloss e nel colore omonimo Cosmo) per rivestire il top di una cucina dal design minimalista e moderno: una texture unica che si sposa perfettamente con diversi colori del catalogo Very Simple Kitchen, offrendo un'estetica originale alle cucine. Cosmolite® è un materiale che ha colpito i progettisti di Very Simple Kitchen, perché rispecchia appieno i valori del brand: made in Italy e sostenibilità. La scelta è quindi stata dettata soprattutto da questi fattori ma anche dalle sue caratteristiche tecniche ed innovative, che permettono a questo materiale di essere versatile e perfetto anche come piano cucina. Le superfici Cosmolite® sono tutte composte al 100% da inerti da riciclo pre-consumo, una materia nuova, dunque, capace di ridurre al minimo l'impatto ambientale contribuendo nello stesso tempo all'innovazione dei processi produttivi industriali. (Ph.: Høeg + Møller IG: @hoeg_moller) www.stoneitaliana.com

Very Simple Kitchen is a company that invests in research by selecting the most performing materials and components. For all these reasons, since 2022 they have chosen Cosmolite® collection's Cosmo slabs by Stone Italiana (in Gloss finish and in Cosmo colour) to cover the top of a kitchen with a minimalist and modern design: a unique texture that blends perfectly with different colors of the Very Simple Kitchen catalog, offering an original aesthetic to the kitchens. Cosmolite® is a material that impressed the designers of Very Simple Kitchen because it fully reflects the corporate values: Made in Italy and Sustainability. The choice was therefore dictated above all by these factors but also by its technical and innovative characteristics, which allow this material to be versatile and also perfect as a kitchen top. Cosmolite® collection surfaces are all composed of 100% inerts from pre-consumer recycling, a New Material, therefore, able to minimize the environmental impact while contributing to the innovation of industrial production processes. (Ph.: Høeg + Møller IG: @hoeg_moller) www.stoneitaliana.com



GNV



COME VIVERE LA CUCINA HOW TO LIVE THE KITCHEN

In questo numero della rivista, così come l'anno scorso, ci siamo messi in contatto con alcuni dei marchi più prestigiosi e riconosciuti non solo sul nostro territorio ma, anche nel resto del mondo. Abbiamo voluto dare un valore aggiunto alla produzione made in Italy fornendo ai nostri lettori una 'chiave di lettura' un po' più intrigante e 'vissuta'. Ognuna, ha fornito un'ambientazione di quelle che sono le cucine iconiche collocate in un appartamento, in una villa, in un castello. In modo da farsi un'idea reale e approfondita di come le cucine sappiano adattarsi ai differenti ambienti. E non importa lo stile, i materiali o i colori: la scelta è fatta in base al gusto.

Also this year we got in touch with some of the most prestigious and recognized companies, in Italy and abroad. We wanted to show the 'added value' of Italian-made production by providing our readers with a 'key' a little more intriguing and 'lived'. Thus we have shown the setting of iconic kitchens located in a apartment, in a villa, in a castle. This to get a real and in-depth idea of how kitchens can adapt to different environments. Regardless the style, materials or colors: any choice is done according to our tastes.

A cura di Francesca Casale





SKS TECHNOLOGY

Lo chef Diego Crosara apre le porte della sua villa immersa nel verde, situata nella zona residenziale di Altavilla Vicentina. Una casa funzionale e contemporanea, caratterizzata da grandi volumi e ampie vetrate che regalano spazio e luce.

Chef Diego Crosara opens the doors of his villa surrounded by greenery, in the residential area of Altavilla Vicentina. A functional and contemporary house, characterized by wide volumes and large windows providing space and light.

A cura della Redazione



Il cuore pulsante dell'appartamento è la cucina Key Cucine, che segue l'impostazione generale di essenzialità dell'intera casa ed è armoniosamente integrata nell'ambiente circostante. Pura espressione del "fatto su misura", con forme e materiali interamente personalizzati, questa realizzazione di Key Cucine è concepita su due grandi volumi che dominano l'ambiente. Al centro l'isola, che spicca su tutto lo spazio circostante ed è caratterizzata da un piano in acciaio 'graffiato', effetto vintage, dello spessore di 6 mm, in audace accostamento con la matericità della base in legno, a sua volta in continuità con il pavimento in parquet. Gli elettrodomestici della gamma refrigerazione di Signature Kitchen Suite aggiungono tecnologia e design a uno spazio semplice e rigoroso. Il Vino Cantina contiene fino a 71 bottiglie e può essere impostato con 2 zone regolabili per temperatura e umidità, ciascuna con evaporatore dedicato e barriere divisorie in acciaio inox. I ripiani in legno di faggio naturale conferiscono stabilità, aiutano a eliminare odori e sostanze che possono alterare le proprietà del vino e fungono da regolatore naturale della temperatura e dell'umidità interne. Grazie alla tecnologia Smart Knock Door, è possibile attivare l'illuminazione interna senza aprire lo sportello per scegliere l'etichetta più adatta al momento, senza compromettere la conservazione dei vini ed evitando dispersione di temperatura ed energia. Il frigorifero da incasso, con interni in acciaio inox, vetro e ABS per i balconcini, è estremamente capiente ed è dotato di dispenser di acqua interno e illuminazione a induzione magnetica. La parete include anche il congelatore da incasso, che vanta un'estrema precisione della temperatura con solo 1°C di variazione tra quella impostata e quella effettiva, garantendo così la massima efficienza. www.signaturekitchensuite.it

The beating heart of the apartment is the Key Cucine kitchen, which is in line with the general minimalism of the entire house and is harmoniously integrated into the surrounding environment. Pure expression of the "made to measure", with fully customized shapes and materials, this project by Key Cucine is organized into two main areas that dominate the space. Placed at the center, the island stands out against the surrounding space and is characterized by a 6-mm-thick "scratched" steel top with vintage effect, contrasting with the texture of the wooden base, which is in continuity with the parquet floor. Signature Kitchen Suite appliances from the refrigeration range add technology and design to a simple and austere space. The Wine Refrigerator can accommodate up to 71 bottles and it is possible to set up two separately adjustable temperature and humidity zones, each with dedicated evaporator and stainless-steel partitions. Natural beech wood shelves provide stability, help eliminate odors and substances that can alter the properties of wine, and act as a natural regulator of internal temperature and humidity. Thanks to the Smart Knock Door technology, it is possible to activate the internal lighting without opening the door to choose the best bottle, avoiding compromising the conservation of the wine as well as unnecessary dispersion of temperature and energy. The built-in refrigerator, with interiors in stainless steel, glass and ABS for the removable inserts, is extremely capacious and is equipped with an internal water dispenser and magnetic induction lighting. The wall also includes the built-in freezer, which boasts extreme temperature accuracy with only 1°C variation between set and actual temperature, ensuring maximum efficiency. www.signaturekitchensuite.it



L'ANIMA DEL MARMO PATAGONIA THE SOUL OF PATAGONIA MARBLE

Situato su una collina dal verde intenso, la zona di Posillipo, a Napoli, è un'area piuttosto elegante caratterizzata da piccole spiagge tranquille.

Located on a deep green hillside, the Posillipo district, in Naples, is a quite elegant area characterized by small quiet beaches.

A cura di Anguilla Segura
foto arch. Matteo Ballabeni







A modern kitchen interior featuring dark, minimalist cabinetry and a central island. The space is illuminated by recessed ceiling lights. A window in the background offers a view of greenery. On the left, a white stand mixer sits on the countertop. The floor is covered in large, dark tiles with a light-colored veining pattern.

LA RIVOLUZIONE DELLA CUCINA COMPATTA THE REVOLUTION OF COMPACT KITCHEN

A SoHo, quartiere prestigioso di Lower Manhattan a New York, viene concepita un'abitazione connotata da estetica e progettualità.

In SoHo, a prestigious neighborhood in Lower Manhattan, New York, a house characterized by aesthetics and design is conceived.

A cura di Samantha Polvere
foto @PetriniStudio

Elegante atmosfera proviene dall'illuminazione che segue, con armonia, l'intera abitazione. La monocromia, data dalla pavimentazione e dagli arredi, amplia al massimo lo spazio.

Elegant atmosphere comes from the lighting that follows, with harmony, the entire house. The monochrome, given by the flooring and furnishings, incredibly widens the space.



Cuore pulsante di New York fin dagli anni Settanta, SoHo è una zona ricca di gallerie d'arte e locali di lusso. Qui, all'interno di un edificio, è stato realizzato un appartamento, i cui arredi sono in perfetto equilibrio con lo stile del quartiere. Uno su tutti è il modello di cucina K14 che ha origine dall'innovativa concezione del designer Norbert Wangen e che, nei vari modelli della serie K sviluppati per Boffi, ha rivoluzionato il concetto di cucina compatta. Cromaticamente in armonia con la tipologia di pavimenti e arredi utilizzati, K14 è un sistema modulare di basi e pensili senza maniglia, in cui l'apertura dei frontali avviene grazie allo smusso a 30° delle ante e dei frontali, sia nelle basi (smusso sul lato superiore), sia nei pensili (smusso sul lato inferiore). Anche il piano si presenta con uno smusso perimetrale di identica gradazione: un dettaglio progettuale che, oltre a creare lo spazio per l'apertura delle basi sottopiano, conferisce un senso di sospensione e leggerezza all'insieme. La composizione risulta elegante e minimale e valorizza l'estetica del materiale prescelto, dal legno all'acciaio, dal marmo al Corian®. www.boffi.com

Since the 1970s, the neighborhood has been the location of many artists' lofts and art galleries, and has also been known for its variety of shops. Inside a building of this area, an apartment was decorated with perfectly harmonizing furniture. One of them is the K14 kitchen model that originates from the innovative concept of the designer Norbert Wangen who, in the K series designed for Boffi, has transformed the concept of compact kitchen. Matching the floor and furniture, K14 handle-less modular base and wall units the fronts are opened through the 30° beveled edge at the top of the door (base units) or at the bottom of it (wall units). The worktop is beveled in the same way: a design detail that, besides adding space for the bottom based, makes the kitchen design light and slender. The result is a product that is sophisticated and rigorous and enhances the aesthetics of the chosen material, from wood to steel, from marble to Corian®. www.boffi.com





CONNUBIO TRA LEGNO E CEMENTO CONCRETE MEETS WOOD

Raccolta la sfida, i progettisti, per questa abitazione a Eindhoven scelgono il legno come materiale principale: il suo calore e la bellezza naturale si uniscono, in perfetta armonia, con la natura 'fredda' e moderna delle travi in cemento a vista.

A very challenging project: in a loft in Eindhoven, the interior designers chose wood furnishings that balance the industrial, 'cold' and modern style of the exposed concrete beams.

A cura di Spencer Foil
foto © Peter Baas





I designer François Hannes, Egon Deuze e lo studio di interior design Willuks hanno realizzato un'abitazione calda e in armonia con i dettagli rigorosamente industriali. Nella zona cucina, la grande isola e gli elettrodomestici di colore scuro condividono lo spazio con arredi impiallacciati in rovere, conferendo un aspetto moderno e accogliente. I due tavoli, posizionati alle due estremità dell'isola centrale, danno continuità alla stanza, collegandola alla sala da pranzo e creando un piacevole spazio di aggregazione all'interno della residenza. Sfruttando le grandi finestre, che rendono questo loft luminoso e di ampio respiro, gli interior designer hanno potuto scegliere sia un impiallacciato in rovere chiaro per la zona cucina, sia un altro colore più scuro per la camera da letto e la zona lettura, situata dietro la sala da pranzo. Il fiore all'occhiello della sala lettura è la libreria su misura con accenni di luce calda che donano un aspetto accogliente ed elegante. Velluto, pile sherpa e lana per cuscini e tappeti, sia nella camera da letto sia nella sala da pranzo, sono i materiali scelti per ammorbidire la rigidità di questa casa. Nella stanza da bagno è stata progettata una spa personale, comprensiva di Jacuzzi e sauna, oltre a un'ampia doccia a tutta altezza. In questo spazio ben distribuito, rivestimenti semplici si affiancano ad altri complementi 'caldi' e naturali, come arredi impiallacciati in rovere e dettagli decorativi nei toni dell'oro. Per il bagno è stato scelto il materiale di Himacs nella brillante tonalità Alpine White, che dà forma al lavabo.

www.himacs.eu

The interior designers François Hannes, Egon Deuze and Willuks studio created a welcoming environment harmonizing with industrial details. In the kitchen area, the island and dark-colored appliances share the space with oak veneered furniture, making the space modern yet cozy. The two tables, placed at the two ends of the central island, give continuity to the room, connecting it to the dining room and creating a pleasant space of aggregation inside the residence. Taking advantage of the large windows, which make this loft bright and wide-ranging, interior designers had the chance to choose also dark colors both for the kitchen area and for the bedroom and the reading area. The highlight of the reading room is the bespoke bookcase with "touches" of warm light that give a familiar yet elegant look. Both in the bedroom and in the dining room, the welcome is also guaranteed by the use of soft and warm materials in contrast to the prevailing style of architecture, such as velvet, sherpa fleece and wool for pillows and carpets. The bathroom has been designed as a personal spa, including Jacuzzi and sauna, as well as a large full height shower. In this well-distributed space, simple coverings are flanked by other "warm" and natural complements, such as oak veneer furniture and decorative details in gold tones. The choice of materials combines visual beauty, functionality and durability. For this reason, the HIMACS acrylic stone in the Alpine White shade gives shape to the basin.

www.himacs.eu

TRA TEMPO E SPAZIO BETWEEN SPACE AND TIME

Situata nel cuore di Shanghai, in una zona residenziale della città, Lake Ville V è stata realizzata in due anni e mezzo per rappresentare uno stile di vita elitario.

Located in the heart of downtown Shanghai, Lake Ville V is a top landmark offering the pursuit of an elite lifestyle.

A cura di Isabelle Fournier
foto Zhuhai



L'ambiente cucina diventa un naturale prolungamento della zona living, il cui marmo bianco con venature verdi sottolineano l'eleganza di tutta la villa.

The kitchen becomes a natural extension of the living area, whose white marble with green veins emphasizes the elegance of the entire villa.



Progettata dall'interior designer Chih Da Lin, titolare di Superorganism Architects, questa abitazione doveva estraniarsi dai classici canoni di casa per trasformarsi in una villa dotata di molta luce e ariosa al pianoterra e di privacy al secondo piano.

Operazione non semplice vista la folta vegetazione che circondava l'edificio preesistente. Per ogni zona e per ogni angolo sono stati scelti dettagli lineari e arredi 'arrotondati', così anche la scala che porta al piano superiore. Ogni fornitura è stata realizzata considerando non solo la tipologia di abitazione all'interno, ma anche per il giardino all'esterno.

Brand made in Italy si susseguono con armonia: da Boffi a Baxter a Cassina. L'isola, prolungamento della zona living, è in marmo con venature verde scuro di grande impatto visivo. Il corridoio, a sua volta, cela in modo ingegnoso la cucina e l'ingresso. Lo spazio esterno, di 200 metri quadrati di giardino, è stato pensato per le diverse attività ludiche dei proprietari.

www.superorganism-architects.com

Designed by Chih Da Lin, owner of Superorganism Architects, traditional concepts of 'home' are abandoned in favor of a revolutionary villa featuring a bright and airy space on the ground level and an independent and private space on the second floor. Which was not simple to pursue, given the thick vegetation that surrounded the pre-existing building. Round furnishings are vital elements for both floors' dynamics. The designer has also carefully refined elements such as the revolving staircase taking to the first floor. Each detail has been made considering not only the interior spaces, but also the outside garden. From Boffi, to Baxter, to Cassina - the Italian design plays here a central role. The island, which is a sort of extension of the living area, is made of marble with dark, striking green veins. While the corridor brilliantly conceals the kitchen and the entrance. The outdoor space of nearly 200 square meters is perfect for the various activities of the owners.

www.superorganism-architects.com





La cucina Modulnova è inserita nella zona living per creare un unicum spaziale illuminato dalle grandi e generose vetrate.

The Modulnova kitchen is placed in the living area to create a spatial whole illuminated by the large and generous windows.



That of Rastelli for Progetto P has been a real in-depth study on the ductility of materials that, interacting with each other, convey a meticulous formal balance: the solid and compact presence of the island, with the worktop in Calacatta quartzite, and of the doors in walnut essence framing the tall units with a Nero Ingo Fenix oven of the R1 kitchen, express the artisanal experience and the technological development of the Abruzzi-based company. The dining and living areas freely unfold, accompanied by the Croatian Selina stone and by the movements of the crossings which modulate the natural light. "The desire was that of including all the vibrations of the natural light to create changing atmospheres in accordance with the hour of the day but also of the seasons," affirms the architect, Sebastian Belle. To create continuity with the living area, bookcases, equipped panels and open modules in black steel with shelves by Rastelli have been included in the design. The undisputed protagonist of the living area, being almost 6 m tall, is the fireplace in solid wood coated with black Fenix, as the R1 kitchen. With its upward motion, it aligns with the verticality of the stair that leads to the master suite. To respect the formal rigor and a certain volumetric balance, thin finishes have been chosen for all the décor. The living area is complemented by the bar counter in walnut essence, also designed by interior designer Belle. The bathroom, connected to the master suite through a walk-in-closet, is mainly defined by the black dominant upon which not only the mosaic (Bisazza) but also the ceramic (Valdama) has been built. The only element of chromatic contrast is represented by the Cono taps in copper finish (Prospero Rasulo – Gessi). www.rastellidesign.it

TASTE

PROGETTARE IL TEMPO DESIGNING TIME

Il continuo dialogo tra passato e presente diventa una vera e propria scommessa per i progettisti. Nei nostri servizi dedicati alla ristorazione sempre più evidente il binomio 'antico' e 'contemporaneo' è presente, quasi costante. Qui in evidenza tre location a Milano, Genova e Torino, il cui restyling ha conferito una personalità ben definita e riconoscibile: dalla progettazione all'arredo.

The continuous dialogue between past and present becomes a real challenge for designers. In our reportages dedicated to restaurants and bars, the combination of ancient and contemporary is almost constant and increasingly evident. Here we are featuring three venues in Milan, Genoa and Turin, whose restyling has given them a well-defined and recognizable personality in terms of architectural design and décor.

A cura di Anguilla Segura

HAVE A NICE SIT

L'OLIO SU MISURA CUSTOM OIL

A cura della Redazione



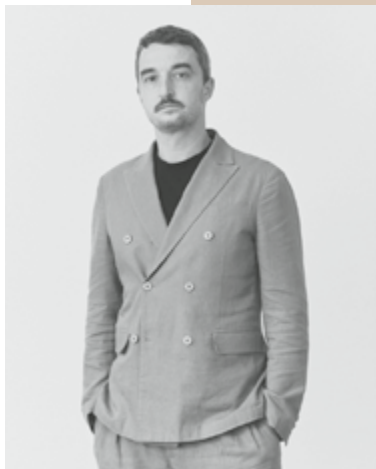
Tripstillery è il primo cocktail bar con distilleria dove si può realizzare il proprio distillato personalizzato. Olive, foglie di ulivo e olio sono le uniche materie utilizzate per la creazione del distillato.

Tripstillery is the first cocktail bar with distillery to make a custom spirit. Olives, olive tree leaves, and oil are the only materials used to create the spirit.



Immerso nei grattacieli di Porta Nuova, in Piazza Alvar Aalto a Milano, c'è Tripstillery, il primo cocktail bar con distilleria dove si può realizzare il proprio distillato personalizzato. Oleato è il distillato alle olive creato in esclusiva nella distilleria all'interno del locale, da un'idea di Flavio Angiolillo, realizzato grazie all'aiuto di Francesco Zini, mastro distillatore del locale. Olive, foglie di ulivo e olio sono le uniche materie utilizzate per la creazione del distillato. L'olio extra vergine macera nell'alcool puro per circa un mese. La miscela viene quotidianamente agitata a mano per estrarne le complessità aromatiche e successivamente distillata, tramite alambicco discontinuo da 50 litri insieme a olive taggiasche e foglie. Il distillato infine è diluito con acqua purissima per ottenere la gradazione alcolica di 43%. Il risultato è un distillato intenso ed elegante, estremamente interessante e unico, sia da bere liscio che utilizzato in cocktail miscelati come Il Grande Olivosky (Oleato, Amaro al Caffè e Assenzio, Yogurt, Rooibos Vaniglia) e il Negroni all'Olive (Oleato, Martini ambrato, Bitter Fusetti).

Nestled in the skyscrapers of Porta Nuova, in Milan's Alvar Aalto Square, is Tripstillery, the first cocktail bar with distillery where you can make your own custom distillate. Oleato is the olive distillate created exclusively in the bar's distillery, from an idea by Flavio Angiolillo, made with the help of Francesco Zini, the bar's master distiller. Olives, olive leaves and oil are the only ingredients used to make the distillate. The extra virgin oil macerates in pure alcohol for about a month. The mixture is shaken daily by hand to extract its aromatic complexities and then distilled with a 50-liter discontinuous still along with Taggiasca olives and leaves. Finally, the distillate is diluted with very pure water to obtain 43% ABV. The result is an intense and elegant distillate that is extremely interesting and unique, which can be either drunk neat or used in cocktails such as Il Grande Olivosky (Oleato, Coffee and Absinthe Bitter, Yogurt, Vanilla Rooibos) and the Negroni all'Olive (Oleato, Amber Martini, Fusetti Bitter).



ABOUT TRIPSTILLERY

Tripstillery è la novità firmata Flavio Angiolillo & Co. che rivoluziona il concetto di cocktail bar, aprendo così un nuovo capitolo della "Milano da bere". Unico nel suo genere, Tripstillery è un locale sperimentale e poliedrico che porta in città un concept innovativo mai visto prima. Il locale riserva ai clienti un'esperienza unica e irripetibile grazie all'alambicco, vero protagonista della scena, a disposizione di chi vuole sperimentare l'idea di creare un distillato, un amaro, un liquore esclusivo con una ricetta e un'etichetta completamente personalizzata. Duecentoventi metri quadri di eleganza e informalità, un locale dai tratti scandinavi e contemporanei curato in ogni dettaglio: la grande vetrata del laboratorio dedicato alla distillazione, due enormi banconi retroilluminati, sedie con frasi ironiche, un grande dipinto a base di caffè e una parete di fotografie che ritraggono una Milano deserta, immortalata dall'alba al tramonto. @tripstillery

Tripstillery is the latest creation by Flavio Angiolillo & Co. that revolutionizes the concept of cocktail bar and opens a new chapter of the "Milano da bere." Unique in its kind, Tripstillery is an experimental and multifaceted bar that brings to the city an innovative concept that has never been seen before. It offers its guests a unique and unrepeatable experience thanks to the still, the real protagonist, available to those who want to experiment with the idea of creating a distillate, a bitter, an exclusive liqueur with a completely personalized recipe and label. 220 square meters of elegance and informality, a place with Scandinavian and contemporary traits, where every detail is important: the large glass window of the distillation laboratory, two huge backlit counters, chairs with ironic phrases, a large coffee-based painting and a wall of photographs depicting a deserted Milan, from dawn to dusk. @tripstillery



DESIGN PILLS



**POCOPIANO BY OROGRAFIE.
DESIGN PAOLO STEFANO GENTILE.
ENRICO BARTOLINI CHEF.**





**FLORA COLLECTION
BY ANDREA FONTANELATO.**





LA PORCELLANA
BIANCA P/E 2023.