

DESIGN DIFFUSION NEWS

dd
n

kitchen

archigusto
per soddisfare tutti i sensi

SSN 1720-8025 - annuale - TAXE PERCUE (TASSA RISCOSSA) - UFFICIO CMP/2 ROSARIO - 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.302 (giugno 2025) DDN DESIGN DIFFUSION NEWS - EURO 15,00





Scopri i prodotti
Signature Kitchen Suite

f @ y in



PRODOTTI SOTTOPIANO

Il dettaglio è di casa

Il Frigorifero convertibile e il Vino cantina sottopiano ti consentono di conservare contemporaneamente cibi e bevande a temperature differenti e personalizzate. Compatti e versatili, portano la tecnologia più avanzata nell'ambiente della casa che preferisci.



SHOWROOM Via Alessandro Manzoni 47 Milano | +39 02 50020793 | showroom@signaturekitchensuite.it

signaturekitchensuite.it



editoriale

Benvenuti nel nuovo progetto editoriale di DDN Kitchen, la rivista che celebra la cucina come cuore pulsante della casa. Partendo dalle Entrée, che raccontano novità e trend, vi guideremo attraverso tre stili con prodotti e progetti: Crème Brûlée, dalle calde sfumature terrose che esaltano l'artigianalità; Velouté, che incanta con pastelli sognanti e superfici vellutate per un'eleganza intima; Lobster, che proietta la cucina nel futuro con linee sinuose e materiali high-tech. Nella sezione Chef's Tools, tecnologia all'avanguardia e design raffinato si fondono, trasformando gli elettrodomestici in veri protagonisti performanti. In Mise en place, armonia tra natura, convivialità e dettaglio vestono la tavola con poesia. Concludiamo il nostro viaggio con Grand Cru, dedicata alle eccellenze nel beverage. DDN Kitchen apre così le porte a un'esperienza culinaria che va oltre il gusto: un invito a vivere la cucina con passione, dove ogni dettaglio si fa voce in un racconto armonioso di forme, materie e visione innovativa. Un palcoscenico denso di emozione, in cui il design diventa narrazione fluida, capace di trasformare lo spazio in poesia viva.

di Francesca Russo

Welcome to the new editorial project of DDN Kitchen, the magazine that celebrates the kitchen as the beating heart of the home. Starting with the Entrée, which recounts news and trends, we will guide you through three styles with products and projects: Crème Brûlée, with warm earthy tones that enhance craftsmanship; Velouté, which enchants with dreamy pastels and velvety surfaces for an intimate elegance; Lobster, which projects the kitchen into the future with sinuous lines and high-tech materials. In the Chef's Tools section, cutting-edge technology and refined design come together, transforming appliances into true high-performance protagonists. In Mise en place, harmony between nature, conviviality and detail dress the table with poetry. We conclude our journey with Grand Cru, dedicated to excellence in beverages. DDN Kitchen thus opens the doors to a culinary experience that goes beyond taste: an invitation to live the kitchen with passion, where every detail becomes a voice in a harmonious tale of shapes, materials and innovative vision. A stage full of emotion, where design becomes fluid narration, capable of transforming space into living poetry.

[sommario]



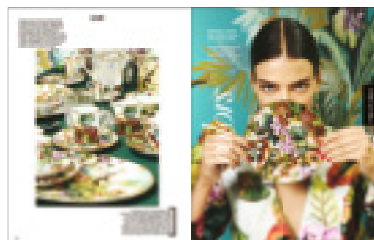
20_entrée

Il mondo della cucina non smette mai di sorprendere: dalle ultime tendenze per l'arte della tavola agli arredi che portano il gusto all'aperto, trasformando giardini e terrazze in autentici spazi del sapore. Un'esclusiva degustazione di idee: assaggi di puro design, spunti nati da ingredienti che accendono la creatività, ricette fresche di stagione da gustare con gli occhi.



36_à la carte

Tre gusti, tre stili. Le nostre proposte d'arredo accontentano ogni palato: dal Crème Brûlée, per chi ama l'eleganza senza tempo, con ambienti raffinati e dettagli ricercati, al Velouté, che mette i colori della natura al centro e per finire Lobster, l'ultima tendenza che ha nel suo DNA un gusto deciso e audace. E non finisce qui: interviste, approfondimenti e nuovi interior da scoprire.



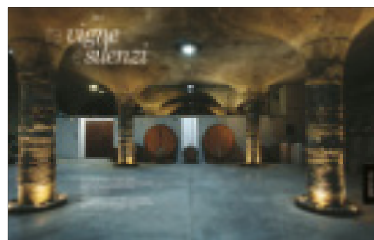
96_mise en place

Dai colori di stagione agli accessori che fanno scena, una tavola elegante è la nostra ricetta segreta per trasformare ogni pasto in un'esperienza da chef stellato. Piatti, bicchieri, posate e tovaglie si vestono delle nuance più hot: dalle sfumature giungla, al rosso più acceso, un mix di ingredienti che invita alla convivialità e regala quel tocco in più, quel "gusto" visivo che fa la differenza. Il design è pronto, buon appetito per gli occhi.



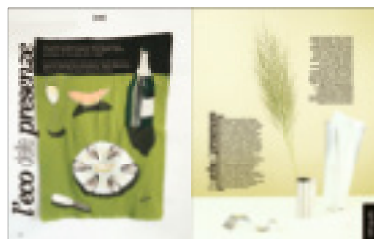
114_chef's tools

Tecnologia che accelera, stile che colpisce, pronti a dare sprint a ogni ricetta, dal caffè al mattino alla cena con amici. Forni super performanti, frigoriferi smart, piani cottura da veri chef... e poi tostapane, frullatori e tutti quei piccoli grandi alleati che non possono mancare. Ogni elettrodomestico è un ingrediente di stile, un dettaglio che fa la differenza e trasforma la cucina in un palcoscenico dove il gusto è protagonista.



130_grand cru

Bianco, rosso, millesimato... dalle cantine domestiche più tecnologiche ai nuovi indirizzi più cool, il design celebra il vino in ogni sua sfumatura. Spazi pensati per custodire e mostrare le bottiglie con stile, dove innovazione ed eleganza si incontrano per creare vere e proprie esperienze sensoriali. E per chi ama mixare, la postazione cocktail diventa il palcoscenico ideale: shaker, bicchieri e accessori di tendenza pronti a dare vita a drink dal carattere unico.



142_retrogusto

Non solo prodotti, ma vere e proprie tendenze che stanno rivoluzionando il modo di cucinare, vivere e arredare la cucina. Dagli studi più recenti alle novità di design, esploriamo come tecnologia, sostenibilità e creatività si intrecciano per dare forma a spazi sempre più funzionali e accoglienti.



SuperOven Model 1 di Unox Casa, un totem tra design e tecnologia.

SuperOven Model 1 by Unox Casa, a totem between design and technology.

16_cover story

Born to Cook: Unox Casa apre un nuovo capitolo dell'alta cucina domestica con un'App che connette, ispira, e guida. In scena anche SuperOven - Black Edition.

102_speciale aziende

102_AEG
104_ARAN Cucine
106_Domus Line
108_Gaggenau
110_Siemens
112_Whirlpool

146_indirizzi

DDN Design Diffusion News

Direttore responsabile
Carlo Ludovico Russo

Direttore
Francesca Russo

Editor At Large
Marina Jonna

Design and graphics consultant
Patrizia Piccinini

Editorial staff
Francesca Casale
f.casale@ddadvertising.it

Graphic design
Luna Totaro Fila Ravera

Contributor
Fabiana Restivo
Anguilla Segura

Photo
Alex Lesage
Christian Basso
Greta Gandini
Marco Poderi Studio



Unox Casa apre un nuovo capitolo dell'alta cucina domestica con un'App che connette, ispira, e guida. In scena anche la Black Edition: eleganza assoluta per un forno dal cuore professionale.

Unox Casa opens a new chapter in high-end home cooking with an app that connects, inspires, and guides. Also on stage is the Black Edition: absolute elegance in an oven with a professional heart.

Testo di Marina Jonna

born
to cook

[inspiration]

Formica, il laminato “originale”, che riveste il piano, custodisce più di un secolo di storie. Nato nel 1913 come rivoluzionaria invenzione del laminato ad alta pressione, ha attraversato decenni di cambiamenti. Oggi, Formica, marchio che appartiene al gruppo Broadview Materials - pioniere nelle superfici innovative come il Fenix - continua a essere un ponte tra passato e modernità.



Armonie cromatiche ispirate a sapori stagionali per un design che si fa esperienza sensoriale.

Chromatic harmonies inspired by seasonal flavors, creating a design that becomes a sensory experience.

Formica, the “original” laminate that covers the tabletop, holds over a century of history. Born in 1913 as a revolutionary invention in high-pressure laminate, it has witnessed decades of change. Today, Formica, a brand owned by the Broadview Materials group, pioneers in innovative surfaces such as Fenix, continues to serve as a bridge between past and modernity.



Fleur di **Villeroy & Boch** porta in tavola un tocco romantico grazie ai suoi delicati motivi floreali e agli eleganti richiami alla porcellana d'epoca. Questa collezione incarna un'eleganza leggera e sognante, capace di trasformare ogni momento in un'occasione speciale. Perfetta per colazioni all'aperto immerse nella natura, tè pomeridiani in giardino o cene intime, dove ogni dettaglio è curato con raffinata attenzione. La sua estetica raffinata crea un'atmosfera accogliente e poetica, capace di evocare la bellezza dei tempi passati in chiave contemporanea.

*Fleur by **Villeroy & Boch** brings a romantic touch to the table with its delicate floral patterns and elegant nods to vintage porcelain. This collection embodies a light and dreamy elegance, turning every moment into a special occasion. Perfect for outdoor breakfasts surrounded by nature, afternoon teas in the garden, or intimate dinners where every detail is thoughtfully curated. Its refined aesthetic creates a warm and poetic atmosphere, evoking the beauty of bygone eras with a contemporary twist.*

[anniversary]

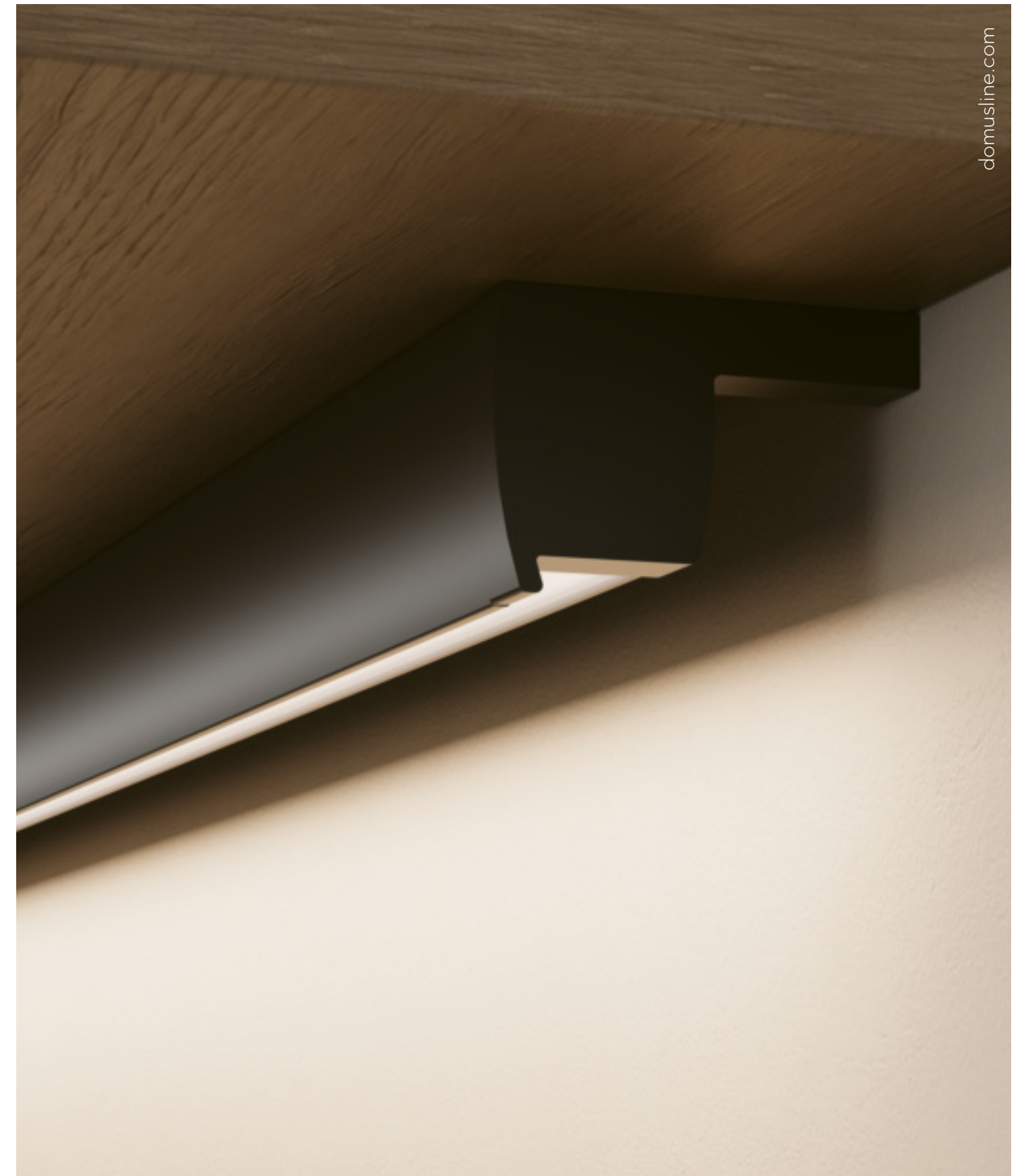
100

Omaggio al maestro,
un gesto di memoria
e rinnovamento.

*A tribute to the master,
a gesture of remembrance
and renewal.*

In un secolo di storia, **Schiffini** ha collaborato con grandi nomi del design, da Alfredo Häberli a Jasper Morrison, da Tito Agnoli ai Palomba, ma la sintonia più profonda è stata con Vico Magistretti. Da quella intesa nascono icone come Cinqueterre: una cucina rivoluzionaria, segnata dall'uso visionario dell'alluminio. Schiffini celebra il suo compleanno con Omaggio alla Cinqueterre del grande maestro: stessa forza progettuale, nuova materia. All'alluminio si affianca il marmo, tributo alle radici liguri del marchio e al tempo che scorre, solido e leggero come una buona idea.

*Over the course of a century, **Schiffini** has collaborated with some of the most renowned names in design - from Alfredo Häberli to Jasper Morrison, from Tito Agnoli to the Palombas - but its deepest connection was with Vico Magistretti. That partnership gave rise to icons like Cinqueterre: a revolutionary kitchen defined by a visionary use of aluminum. To celebrate its anniversary, Schiffini presents Homage to the Cinqueterre by the great master: the same design strength, reimagined through new materials. Aluminum is now paired with marble, a tribute to the brand's Ligurian roots and to the passing of time, solid and light like a good idea.*



domusline.com

TUBY

Illuminare con precisione, esprimere con semplicità.



DOMUS LINE
L I G H T S T Y L E

[product]

menù della casa

Tre gusti, tre stili, ecco le nostre proposte.

Three flavors, three styles, here are our proposals.

à la carte

Margo di **Euromobil**, disegnata da Roberto Gobbo con il team R&S, unisce rigore formale e leggerezza visiva grazie alla cornice perimetrale di 14 mm. Versatile ed elegante, si adatta a ogni spazio con materiali pregiati come rovere sabbato e quartzite Taj Mahal, esprimendo l'artigianalità e la qualità del Made in Italy per una cucina autentica e raffinata.

Margo by **Euromobil**, designed by Roberto Gobbo with the R&D team, blends formal rigor and visual lightness with its 14 mm perimeter frame. Elegant and versatile, it adapts to any space, showcasing fine materials like sandblasted oak and Taj Mahal quartzite. A refined expression of Italian craftsmanship, it embodies authentic conviviality through a perfect balance of aesthetics and function.

[product]

crème brûlée

Dalla dolce morbidezza della panna alla croccante intensità del caramello bruciato, un viaggio sensoriale di sfumature calde e avvolgenti per la cucina. Un moodboard per palati sopraffini.

From the sweet softness of cream to the crunchy intensity of caramelized sugar, a sensory journey through warm, embracing hues for the kitchen. A moodboard for refined tastes.

Testo di Patrizia Piccinini

Le superfici Ecotone™ di **Quartzforms®** uniscono design, prestazioni e sostenibilità. La nuova finitura Sienna richiama i toni caldi della terra senese con un fondo marrone e venature bianche e beige.

*Ecotone™ surfaces by **Quartzforms®** combine design, performance, and sustainability. The new Sienna finish features warm Tuscan earth tones with a rich brown base accented by white and beige veins.*

3D Images: Archè Agency

La nuova versione N_Elle di **Caesar**, in vetro Nuance Verde, estende questa finitura non solo al piano di lavoro, ma anche alle ante verticali. La superficie acidata, con le sue delicate rifrazioni di luce e sfumature cangianti, dà vita a un raffinato gioco visivo che trasforma ogni angolazione in un'esperienza di elegante contrasto, esaltando le gradazioni del colore. Un'innovazione che coniuga stile e materiali pregiati, per una cucina dal carattere forte e dall'armonia sofisticata.

*The new version of the N_Elle by **Caesar**, in Nuance Verde glass, extends this refined finish beyond the worktop to include the vertical doors. The acid-etched surface, with its delicate light refractions and shifting shades, creates a sophisticated visual interplay that turns every angle into an experience of elegant contrast, enhancing the nuances of color. An innovation that combines style and fine materials, resulting in a kitchen with bold character and refined harmony.*

à la carte

[product]

Onda, la collezione firmata **Febal Casa** in collaborazione con Zaha Hadid Architects, è l'incontro tra architettura e design che trasforma lo spazio domestico in un racconto fluido tra forma, materia e tecnologia. Ispirata al movimento dolce dell'Adriatico - dove il fondale sabbioso e il declivio graduale generano onde leggere e armoniose - Onda ne restituisce la grazia in superfici tridimensionali che dialogano con la luce, seguendo il ritmo dell'ambiente circostante.

*Onda, the collection by **Febal Casa** in collaboration with Zaha Hadid Architects, is a meeting point between architecture and design, transforming domestic space into a fluid narrative of form, material, and technology. Inspired by the gentle motion of the Adriatic Sea - where sandy seabeds and gradual depths create soft, harmonious waves - Onda captures that grace through three-dimensional surfaces that interact with light, following the rhythm of their surroundings.*

Ernestomeda presenta una nuova visione di uno dei suoi modelli più iconici: Sign. Firmata da Giuseppe Bavuso, art director del brand, la versione Round ammorbidisce i contorni, trasformando la cucina in uno spazio fluido. Le linee rigide cedono il passo a curve armoniose, che richiamano le forme avvolgenti degli anni Settanta, reinterpretate con eleganza contemporanea. Un design aereo, sottolineato dal tavolo snack che si slancia come un'ala, dona leggerezza alla composizione, senza rinunciare a funzionalità e precisione progettuale.



***Ernestomeda** unveils a new take on one of its most iconic models: Sign. Designed by art director Giuseppe Bavuso, the Round version softens the lines, turning the kitchen into a fluid and welcoming space. Sharp edges give way to harmonious curves, echoing the sinuous forms of the Seventies, reinterpreted with contemporary elegance. A light design, highlighted by a snack table that extends like a wing, brings an airy feel to the composition, without compromising on functionality or design precision.*

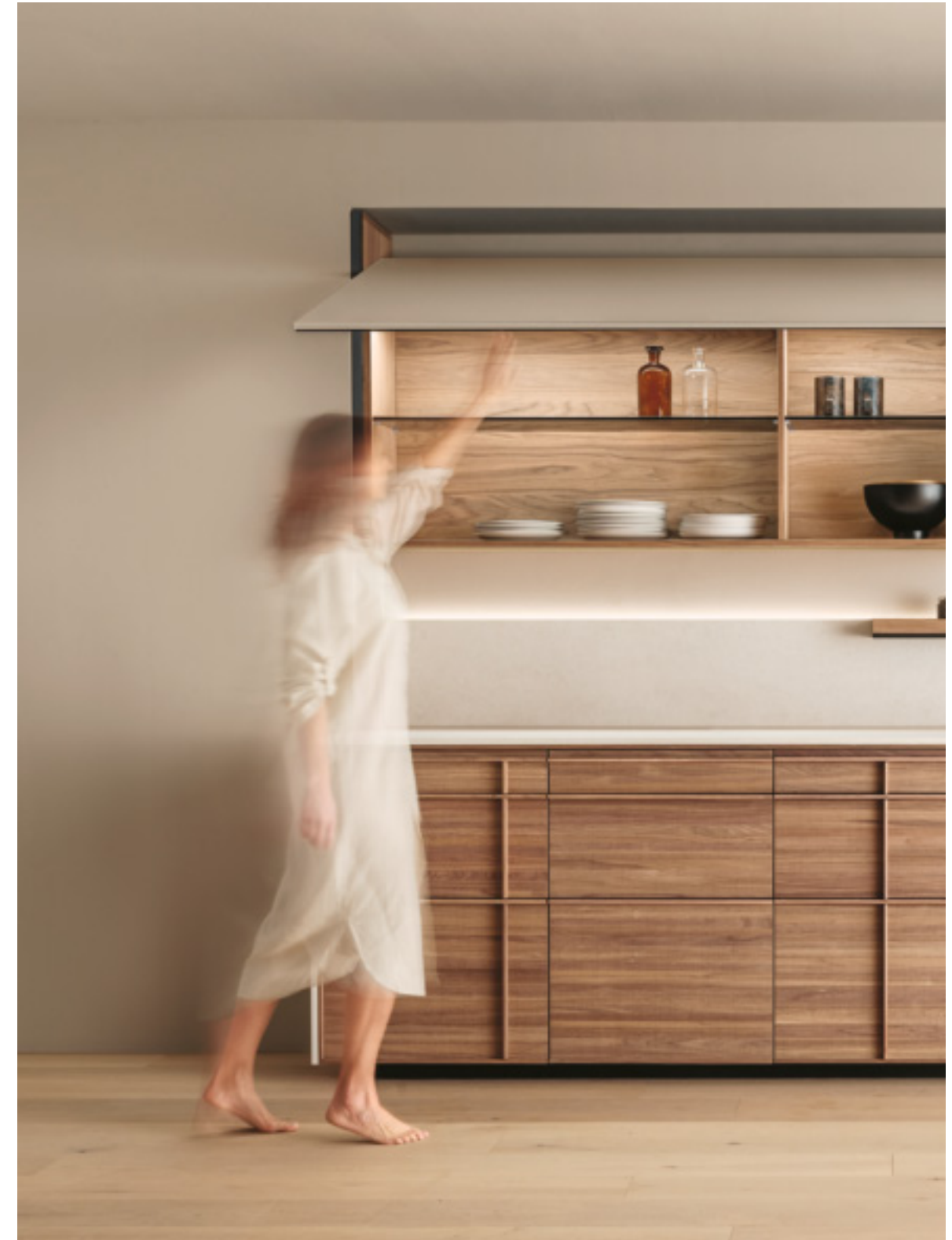
à la carte

[product]

*Atrium is where minimalist luxury meets innovation, born from the vision of 13.1 Design and **SCIC Italia**. More than a kitchen, it's a refined experience, an environment where every essential element engages the senses and elevates everyday living. Solidity and lightness find perfect balance in a design shaped by subtraction. Aluminum doors, antiqued mirrors, and Paonazzo marble define a curated palette of exclusive materials that enhance space and reflect a timeless beauty.*

Atrium è l'incontro tra lusso minimalista e innovazione, nato dalla visione di 13.1 Design e **SCIC Italia**. Una cucina che trascende la funzione per diventare esperienza: ogni elemento, essenziale e preciso, trasforma l'ambiente domestico in uno spazio sensoriale e raffinato. La leggerezza incontra la solidità in un perfetto equilibrio di forme sottratte. Le ante in alluminio, lo specchio anticato e il marmo Paonazzo definiscono una palette materica esclusiva, capace di amplificare la luce e riflettere una bellezza sospesa nel tempo.

Archigraphica, disegnata da Gabriele Centazzo per **Valcucine**, reinterpreta la cucina tradizionale con un segno grafico iconico che evoca la prospettiva architettonica. Il profilo in noce massello, elegante e funzionale, avvolge fianchi e piano, trasformandosi in una maniglia integrata. Disponibile in noce o in versioni monocromatiche, apre a nuove libertà compositive tra materia e grafica.



*Archigraphica, designed by Gabriele Centazzo for **Valcucine**, reimagines the traditional kitchen with an iconic graphic detail that evokes architectural perspective. A solid walnut profile wraps around the sides and countertop, adding warmth and elegance while doubling as a seamlessly integrated handle. Available in walnut or monochrome finishes, it opens up new creative possibilities through the interplay of material and line.*

à la carte

[product]

Le pietre naturali **Antolini**, trattate con l'innovativo processo Azerocare®Plus, garantiscono una protezione permanente contro macchie, corrosione e aggressioni chimiche da sostanze acide o oleose, preservando intatte le caratteristiche cromatiche e tattili della superficie. Una soluzione altamente performante, igienica ed ecologica, ideale per top cucina, ante e rivestimenti a contatto diretto con gli alimenti.



***Antolini's** natural stones, enhanced with the innovative Azerocare®Plus process, offer permanent protection against stains, corrosion, and chemical aggression from acidic or oily substances, while preserving the original color and tactile qualities of the surface. A high-performance, hygienic, and eco-friendly solution, perfect for kitchen countertops, cabinetry, and surfaces in direct contact with food.*



à la carte

Ispirato alla materia vulcanica, **Neolith Ignea** porta negli spazi architettonici l'energia grezza della terra. Con il sigillo 98R, contiene fino al 98% di materiali riciclati, senza compromessi su estetica e performance. La finitura Riverwashed, la texture dinamica e il colore intenso rendono Ignea ideale per progetti cucina, tra estetica e funzionalità.

*Inspired by volcanic matter, **Neolith Ignea** brings the raw energy of the Earth into architectural spaces. Bearing the 98R seal, it contains up to 98% recycled materials without compromising on aesthetics or performance. With its Riverwashed finish, dynamic texture, and deep, intense color, Ignea is ideal for kitchen projects that balance beauty and functionality.*

[product]

In the background, **Ragno's** Realstone collection reinterprets Ceppo di Gré with large-format porcelain stoneware and decorative details like the Preincised Listello and Triangle Mosaic. Above, the Cascade Long LED porcelain pendants, designed by Lee Broom for **Lladró**. On the left, **Cattelan Italia's** sculptural Botero Keramik table features an clay base and ceramic top, with **Daft about Draft's** No. 15 chair behind it, boasting a beech frame, soft seat, and rattan backrest, available in black, brown, and natural tones.

Come sfondo, la collezione Realstone di **Ragno** reinterpreta il Ceppo di Gré con gres porcellanato in grandi formati e dettagli decorativi come il Listello Preinciso e il Mosaico Triangolo. In alto, le sospensioni LED in porcellana fatta a mano Cascade Long firmate da Lee Broom per **Lladró**. A sinistra, il tavolo scultoreo Botero Keramik di **Cattelan Italia**, con basamento in argilla e piano in ceramica e dietro la sedia No.15 di **Daft about Draft**, con struttura in faggio, seduta morbida e schienale in rattan, disponibile in nero, marrone e naturale.

Cina, capolavoro progettato da Vico Magistretti nel 1986, torna oggi con **Schiffini** in una versione aggiornata nei materiali e nelle tecnologie, ma fedele all'idea originaria. Con la sua iconica cappa in acciaio e la maniglia incassata che disegna linee continue ed eleganti, Cina è una cucina senza tempo, emblema del minimalismo raffinato di Magistretti: eliminare il superfluo per esaltare la forma.

Cina, the masterpiece designed by Vico Magistretti in 1986, returns today with **Schiffini** in an updated version that stays true to the original concept while embracing contemporary materials and technologies. Featuring the iconic steel hood and integrated handle that creates elegant, continuous lines, Cina is a timeless kitchen, an emblem of Magistretti's refined minimalism: removing the superfluous to enhance pure form.

[product]

Una cucina a isola dalle linee sinuose ed eleganti, con cassa a zoccolo basso e maniglia a gola che donano un look essenziale e raffinato. Evoluzione by **Effeti Cucine**, design Giancarlo Vegni, è progettata per liberare gli spazi e garantire la massima funzionalità e offrire un design contemporaneo che si adatta a ogni ambiente, grazie alle molteplici finiture e colorazioni disponibili.

*An island kitchen with smooth, elegant lines, featuring a low plinth cabinet and a recessed handle that create a sleek and refined look. Evoluzione by **Effeti Cucine**, designed by Giancarlo Vegni, is crafted to free up space and ensure maximum functionality, offering a contemporary design that adapts to any environment thanks to a wide range of finishes and colors available.*

Ispirata all'iconico orologio, Perpetual di **Ludovica Mascheroni**, trasforma l'essenza dell'alta orologeria in un racconto d'arredo. La struttura veste il frassino sbiancato, mentre i piani di appoggio sfoggiano la nobiltà del marmo Calacatta Oro. Maniglie, cerniere e dettagli in ottone satinato zigrinato scandiscono con eleganza ogni tocco.



*Inspired by the iconic watch, Perpetual by **Ludovica Mascheroni** transforms the essence of haute horlogerie into a furnishing story. The structure wears bleached ash, while the table tops flaunt the nobility of Calacatta Oro marble. Handles, hinges and details in satin-finished knurled brass punctuate every touch with elegance.*

à la carte

[product]

Le superfici Dekton® Pietra Edition di **Cosentino** reinterpretano con realismo ed eleganza cinque pietre naturali mediterranee - Travertino, Piasentina, Ceppo di Gré, Campaspero e Crema Marfil - unendo il fascino senza tempo della materia a prestazioni tecniche superiori. Ultra compatte e carbon neutral, queste lastre valorizzano con luminosità ogni spazio, indoor e outdoor, adattandosi a qualsiasi stile. In foto, Adia, ispirata alla pietra piacentina, con venature sottili su fondo crema dall'aspetto setoso, e Ava, che rielabora il Ceppo di Gré in una finitura unica nelle sfumature crema, inedite in natura.

Dekton® Pietra Edition surfaces by **Cosentino** reinterpret five Mediterranean natural stones - Travertine, Piasentina, Ceppo di Gré, Campaspero, and Crema Marfil - with remarkable realism and elegance, combining timeless beauty with superior technical performance. Ultra-compact and carbon neutral, these slabs enhance indoor and outdoor spaces with brightness, adapting effortlessly to any interior style. Pictured: Adia, inspired by Italian Piasentina stone, featuring delicate brown veining on a silky cream background; and Ava, a creative take on Ceppo di Gré, with a distinctive multiform pattern in warm cream tones not found in nature.



Marazzi The Top (in foto il Patagonia e Marazzi Grande Stone Look Berici sul piano) propone grandi lastre in gres porcellanato dai colori pieni e superfici effetto marmo, pietra, cemento e metallo, ideali per creare continuità tra cucina e living, indoor e outdoor. Versatili e resistenti, sono perfette per piani di lavoro, isole, backsplash e arredi, con soluzioni anche a contrasto che valorizzano lo spazio e il gusto personale. Grazie alla tecnologia Puro Marazzi Antibacterial, le superfici sono sicure per il contatto con il cibo, eliminando fino al 99,9% di batteri. Disponibili in diversi spessori e maxi-formati, consentono lavorazioni su misura e un'estetica coordinata e durevole, nel rispetto dell'ambiente.

Marazzi The Top (pictured: Patagonia and the countertop in Marazzi Grande Stone Look Berici) offers large-format porcelain stoneware slabs with rich colors and finishes inspired by marble, stone, concrete, and metal, perfect for creating visual continuity between kitchen and living areas, indoors and out. Versatile and highly durable, they're ideal for worktops, islands, backsplashes, and custom furniture pieces, with contrasting solutions that enhance both space and personal style. Thanks to Puro Marazzi Antibacterial technology, surfaces are safe for food contact, eliminating up to 99.9% of bacteria. Available in various thicknesses and extra-large sizes, they allow for tailor-made applications and a coordinated, long-lasting aesthetic, environmentally conscious and design-forward.

[product]

velouté

Tra sfumature vellutate e pastelli sognanti,
un viaggio tra cucine che raccontano
storie di stile, luce e intimità quotidiana.

*Amid velvety hues and dreamy pastels,
a journey unfolds through kitchens
that whisper tales of style, light,
and everyday intimacy.*

Testo di Marina Jonna

K2

Dalla matericità dell'intonaco prende vita Iro di **Ceramica Sant'Agostino**: una finitura murale colorata che si abbina armoniosamente agli effetti terrazzo, vivaci e luminosi. Il colore si distribuisce sulla superficie in modo omogeneo oppure con accenti decisi e vibranti, spaziando tra tonalità neutre e sfumature di verde, blu e rosa. Le cromie principali includono Ivory, Sand, Pearl, Agave, Navy e Rose. A completare la gamma, la versione Black dell'effetto terrazzo.

*From the material essence of plaster comes Iro by **Ceramica Sant'Agostino**: a colorful wall finish that pairs harmoniously with vibrant and luminous terrazzo effects. The color spreads across the surface either evenly or with bold, dynamic accents, ranging from neutral tones to shades of green, blue, and pink. The main hues include Ivory, Sand, Pearl, Agave, Navy, and Rose. Completing the range is the Black version of the terrazzo effect.*



Scavolini presenta Moda, nuovo sistema d'arredo firmato Vuesse: eleganza contemporanea, versatilità e dettagli curati come maniglie personalizzabili, ante in molteplici finiture e soluzioni compositive su misura per ogni spazio.

Scavolini presents Moda, a new furniture system design Vuesse: contemporary elegance, versatility and thoughtful details such as customizable handles, doors in multiple finishes and compositional solutions tailored to each space.

à la carte

[product]



As a backdrop, Elena Salmistraro's Plaid Pattern for **Lithea** reinterprets the classic tartan in marble, combining Bianco Fenice and Verde Guatemala for a modern, sculptural color contrast. Above, the hand-blown glass pendant by Boris Klimek and Lenka Damová for **Brokis**. At the center, **Piet Boon**'s Finn sideboard features a matt steel frame that contrasts with the refined finish and transparent character of the cabinet. Completing the scene is Meneghello Paoletti's eco-friendly SI-SI Vibes chair for **S-CAB**, with a regenerated plastic seat, steel frame, and a texture inspired by acoustic vibrations, available in various natural tones.



Come sfondo, il rivestimento Plaid Pattern di Elena Salmistraro per **Lithea** reinterpreta il classico tartan in marmo, combinando Bianco Fenice e Verde Guatemala per un contrasto cromatico moderno e scultoreo. In alto, la sospensione in vetro soffiato di Boris Klimek e Lenka Damová per **Brokis**. Al centro, la credenza Finn di **Piet Boon** con struttura in acciaio opaco che contrasta con la finitura raffinata e il carattere trasparente della vetrina. Completa la scena la sedia eco-friendly SI-SI Vibes di Meneghello Paoletti per **S-CAB**, con seduta in plastica rigenerata, telaio in acciaio e texture ispirata alle vibrazioni acustiche, disponibile in diverse tonalità naturali.



ARAN Cucine amplia la collezione Bijou con nuove finiture e l'introduzione dell'anta in vetro cannettato, disponibile in Bianco Smeraldo, Grigio Aragona e Tortora. Raffinata, luminosa e personalizzabile con frame in titanio, unisce innovazione e artigianalità.

ARAN Cucine expands the Bijou collection with new finishes and the introduction of a ribbed glass door, available in Emerald White, Aragon Gray and Dove Grey. Refined, bright and customizable with titanium frames, it combines innovation and craftsmanship.

[product]

Cove Kitchen di **Boffi**, disegnata da Zaha Hadid, è una cucina monoblocco dal design fluido e scultoreo. Realizzata in Corian®, unisce estetica e funzionalità con forme sinuose e spalloni laterali che sostengono uno snack posteriore accogliente ed elegante.

*Cove Kitchen by **Boffi**, designed by Zaha Hadid, is a one-piece kitchen with a fluid, sculptural design. Made of Corian®, it combines aesthetics and functionality with sinuous shapes and side panels that support a welcoming and elegant back snack.*

La cucina VVD di **Molteni&C**, design Vincent Van Duysen, si rinnova con un top in marmo da 150 mm, nuova illuminazione LED dimmerabile 2700K, la porta PT40 su misura e raffinate finiture come il marmo Rosso Levanto per i top cucina, acciaio Tuscan Brown, e i melaminici Rovere Mezzanotte, Grigio Nuvola, Grigio Caldo, Crema e Caramello, e i laccati Iris e Cappuccino per i pannelli.



*The VVD kitchen by **Molteni&C**, designed by Vincent Van Duysen, is renewed with a 150 mm marble countertop, new dimmable 2700K LED lighting, the custom PT40 door, and refined finishes such as Rosso Levanto marble for countertops, Tuscan Brown steel, and melamines in Midnight Oak, Nuvola Grey, Warm Grey, Cream, and Caramel, along with lacquered panels in Iris and Cappuccino tones.*

à la carte

[product]

Ego di **Abimis** porta lo spirito della cucina professionale in casa, con volumi generosi e linee anni '50. In acciaio inox AISI 304, è su misura, personalizzabile nelle finiture e dotata di soluzioni evolute per igiene e funzionalità. Un progetto sartoriale dove tecnica e design si fondono.

*Ego by **Abimis** brings the spirit of the professional kitchen into the home, with generous volumes and 1950s-inspired lines. Crafted from AISI 304 stainless steel, it is tailor-made, customizable in its finishes, and equipped with advanced solutions for hygiene and functionality. A bespoke project where technique and design seamlessly converge.*

Shade Lab di **Cucine Lube** reinterpreta la cucina come spazio di eleganza e innovazione. Protagonista è il laccato, declinato in finiture esclusive come i Super Opachi e i Laccati Speciali, tra effetti perlati, metallici e materici. Completamente personalizzabile, con ante curve, isole scenografiche e il nuovo sistema Mask a scomparsa, Shade Lab unisce estetica, funzionalità e raffinata continuità visiva.



*Shade Lab by **Cucine Lube** reimagines the kitchen as a space of elegance and innovation. At its core is lacquer, offered in exclusive finishes such as Super Matte and Special Lacquers, featuring pearlescent, metallic, and textured effects. Fully customizable, with curved doors, striking islands, and the new Mask retractable door system, Shade Lab blends aesthetics, functionality, and refined visual continuity.*

[product]

Dagli attrezzi ai vasi con sistema di auto-irrigazione, passando per credenze con orto integrato: oggetti di design per il benessere.

From tools to pots with a self-watering system to sideboards with integrated vegetable garden: design objects for well-being.

A cura di Patrizia Piccinini

Trellis Simply Grow di **Eva Solo** è un supporto per accompagnare la crescita di rampicanti, arbusti e piccoli alberi. Facile da installare, resistente alle intemperie, perfetto anche come divisorio da esterno.

*The Simply Grow Trellis by **Eva Solo** is a support designed to guide the growth of climbing plants, shrubs, and small trees. Easy to install and weather-resistant, it also works perfectly as an outdoor screen or partition.*

Da sinistra, Memè, disegnata da MCA Design per **Officine Tamborrino**, è una credenza modulare che unisce memoria e innovazione: legno d'ulivo recuperato, struttura in metallo verniciato e un modulo idroponico integrato per coltivare erbe in cucina. Sotto, da sinistra: la fioriera Balcony in vetro soffiato a bocca di **LSA** grazie al sistema di sub-irrigazione con anello di cotone, garantisce idratazione costante alle radici; set da giardino nato dalla collaborazione tra **Audo Copenhagen** e il marchio spagnolo **Pallarès**.



*From left, Memè, designed by MCA Design for **Officine Tamborrino**, is a modular sideboard that combines memory and innovation: reclaimed olive wood, painted metal structure and an integrated hydroponic module for growing herbs in the kitchen. Below from left: **LSA's** mouth-blown glass Balcony planter with a cotton ring sub-irrigation system ensures constant hydration of the roots; garden set from the collaboration between **Audo Copenhagen** and Spanish brand **Pallarès**.*

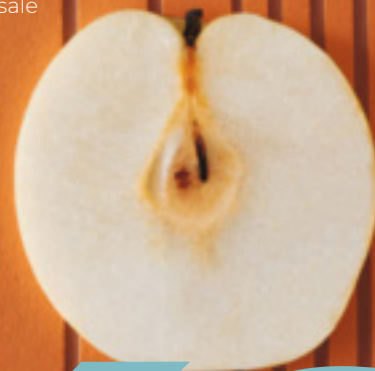


lobster

Design modulare, matericità e sostenibilità:
il progetto cucina si evolve tra forma, funzione
e poesia quotidiana. Richiamando le calde
sfumature dell'arancio.

*Modular design, tactile materials, and sustainability:
the kitchen project evolves at the intersection
of form, function, and everyday poetry, echoing
the warm hues of orange.*

Testo di Francesca Casale



K3

Fringe, di Michael Anastassiades per **Mutina**, si compone di un elemento in grès porcellanato rettificato non smaltato, caratterizzato da segmenti paralleli di due diverse larghezze incisi sulla superficie. Il formato è unico: 12,3 x 12,3 cm con uno spessore di 12 mm, in due varianti: Thin, con segmenti da 6 mm, e Bold, con segmenti da 15 mm, da posare con una fuga di 3 mm. Cinque le varianti cromatiche: White, Anthracite, Grey, Red e Rose.

*Fringe, by Michael Anastassiades for **Mutina**, consists of an unglazed rectified porcelain stoneware element characterised by parallel segments of two different widths engraved on the surface. The format is unique: 12.3 x 12.3 cm with a thickness of 12 mm, in two variants: Thin, with 6 mm segments, and Bold, with 15 mm segments, to be laid with a 3 mm joint. Five colour variants: White, Anthracite, Grey, Red and Rose.*

Oltre alla modularità e alla struttura a ponte, quest'anno, grazie a materiali e finiture resistenti agli agenti atmosferici, il sistema modulare Axis di Bruno Pozzi e Marco Duina per **Opinion Ciatti** può tranquillamente trovare collocazione en plein air. Le tre lunghezze (74, 135 e 196 cm) creano soluzioni fantasiose e funzionali e l'altezza, portata a 95 cm, migliora l'ergonomia. Oltre all'acciaio inox satinato, tra le finiture, entra il Corkcrete, la malta a base di sughero e mescole naturali.

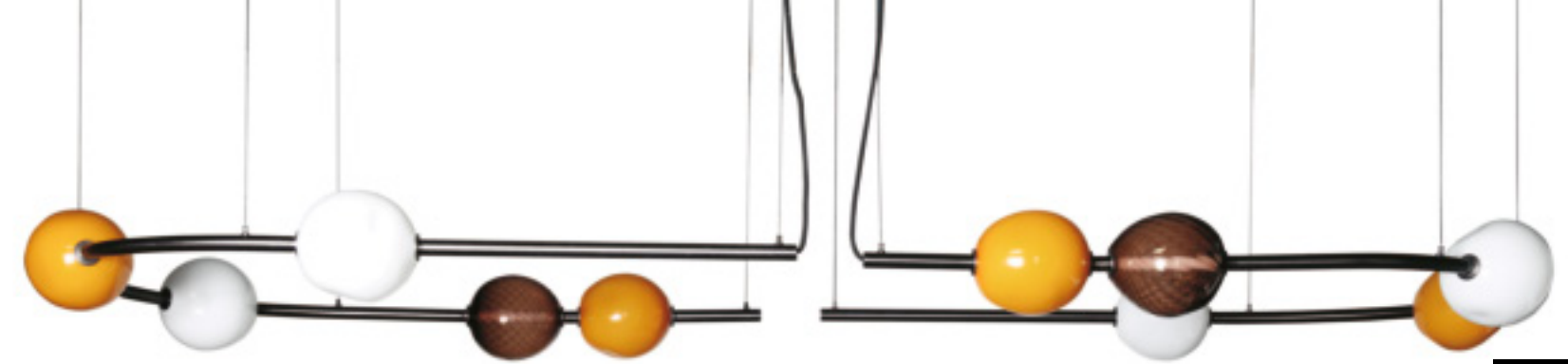
*Beyond modularity and its bridge-like structure, this year the Axis modular system by Bruno Pozzi and Marco Duina for **Opinion Ciatti** comfortably finds its place en plein air, thanks to materials and finishes resistant to the elements. Available in three lengths (74, 135, and 196 cm), it offers imaginative and functional solutions, while the increased height of 95 cm enhances ergonomics. Alongside satin-finished stainless steel, the finish range now includes Corkcrete, a mortar composed of cork and natural aggregates.*



[product]

Gea di **Arrex** è una cucina sostenibile e altamente personalizzabile, pensata per chi cerca funzionalità e design contemporaneo. Realizzata con materiali riciclati e riciclabili come PET e Fenix, offre finiture ispirate agli elementi naturali. Modularità, ante a scomparsa, isole multifunzionali e pareti attrezzate definiscono uno spazio fluido ed elegante. Gea è una cucina che si adatta alla vita, rispettando l'ambiente e valorizzando ogni gesto quotidiano.

*Gea by **Arrex** is a sustainable and highly customizable kitchen designed for those seeking contemporary design coupled with functionality. Crafted from recycled and recyclable materials such as PET and Fenix, it offers finishes inspired by natural elements. Modularity, concealed doors, multifunctional islands, and equipped walls define a fluid and elegant space. Gea adapts to life's rhythms, respecting the environment while enhancing every daily gesture.*



In alto, La Satellite Suspension Lamp, progettata da Studiopepe per **Baxter** realizzata in vetro soffiato di Murano, unisce sfere uniche in opale, ambra e righe marroni, sorrette da una struttura in metallo brunito. Al centro, il cabinet Riva disegnato da Patricia Urquiola per **Cimento** interpreta il movimento dell'acqua con volumi organici dai bordi irregolari, che evocano le onde. A fare da sfondo, i giochi di luce creati dalle piastrelle Lume di **Marazzi** nel formato 6x24 cm. Nei colori originali White, Black, Green, Blue, Musk e Greige, a cui si affiancano: Off White, Beige, Pink (nella foto), Turquoise, Forest e China.

*Above, The Satellite Suspension Lamp, designed by Studiopepe for **Baxter** in Murano blown glass, combines unique spheres in opal, amber and brown stripes, supported by a burnished metal structure. In the centre, the Riva cabinet designed by Patricia Urquiola for **Cimento** interprets the movement of water with organic volumes with irregular edges, evoking waves. In the background, the play of light created by **Marazzi's** Lume tiles in the 6x24 cm size. In the original colours White, Black, Green, Blue, Musk and Greige, flanked by Off White, Beige, Pink (in the photo), Turquoise, Forest and China.*

à la carte

[product]

Essenzialità e coerenza formale rendono Meta Square una collezione versatile, capace di integrarsi in qualsiasi ambiente cucina. La linea firmata **Dornbracht** si distingue anche per il gomito del beccuccio, delicatamente squadrato, che conferisce alla serie un'estetica distintiva e durevole nel tempo. Le versioni disponibili spaziano dal classico miscelatore monocomando, alla variante estraibile pull-down, fino al rubinetto da bar. Le finiture colorate completano l'offerta, aggiungendo un tocco di personalizzazione al progetto cucina.



*Simplicity and formal coherence render Meta Square a versatile collection, capable of integrating into any kitchen environment. The line by **Dornbracht** stands out for the delicately squared elbow of the spout, which imparts a distinctive and enduring aesthetic to the series. Available versions range from the classic single-lever mixer to the pull-down variant and the bar faucet. Colored finishes complete the offer, adding a personalized touch to the kitchen design.*



*Pratica 2425 corner kitchen by **Casa Moderna** combines functionality and style within a refined design. Base units, tall units, and upper cabinets are finished in matte green lacquer with coordinated panels. Silk PET wall cabinets and matching side panels create a harmonious, balanced ensemble. A laminate countertop and integrated black handles lend elegance. Pratica 2425 comes complete with appliances, hood, sink, and mixer, and is fully customizable on project.*

Pratica 2425 angolare by **Casa Moderna** unisce funzionalità e stile in una cucina dal design raffinato. Basi, colonne e sovra colonne sono rifinite in laccato opaco verde con pannelli coordinati. I pensili in PET seta e i fianchi in tinta creano un insieme armonioso. Piano in laminato e maniglie nere integrate donano eleganza. Pratica 2425 è completa di elettrodomestici, cappa, lavello e miscelatore ed è personalizzabile su progetto.

[interview]

good *idea*

“Progettare cucine è come comporre uno spartito di funzioni, materia e bellezza”, afferma Andrea Federici, il designer autore di twO by Laminam, la concept kitchen presentata a SICAM 2024.

“Designing kitchens is like composing a score of function, material, and beauty”, says Andrea Federici, the designer behind twO by Laminam, the concept kitchen unveiled at SICAM 2024.

A cura di Francesca Casale

à la carte



Il progetto nasce per esaltare le potenzialità rivoluzionarie di Gemini, la nuova superficie Laminam di soli 2 mm di spessore, la più sottile al mondo. “Si tratta di uno dei primi prototipi a sfruttare twO by Laminam, la superficie più sottile al mondo: solo 2 mm di spessore su lastre in gres di grande formato. Ritengo che questa innovazione potrà rivoluzionare il settore: da un lato, per il risparmio di materiale e peso, un aspetto oggi cruciale nel settore del mobile. Dall’altro, per le straordinarie performance che si possono ottenere con uno spessore così ridotto, come la curvatura, un traguardo mai raggiunto prima. Grazie a twO by Laminam è infatti possibile rivestire superfici concave e convesse con un raggio fino a 3 metri, superando i limiti della bidimensionalità della ceramica”. “Ho voluto sperimentare anche con il colore, scegliendo Gemini Acero: una tonalità intensa e vibrante, per dare forza espressiva e identità alla cucina”. Un progetto che guarda avanti, dove tecnologia e design diventano architettura.

The project was conceived to showcase the groundbreaking potential of Gemini, Laminam's new surface with an unprecedented thickness of just 2 mm, the thinnest in the world. "This is one of the first prototypes to fully exploit twO by Laminam, the world's thinnest surface: just 2 mm of thickness in large-format porcelain slabs. I believe this innovation has the potential to revolutionize the industry: on one hand, by reducing material use and weight, a crucial consideration in contemporary furniture design. On the other, through the extraordinary performance made possible by such minimal thickness, including curvature, an achievement never before realized. Thanks to twO by Laminam, it is now possible to clad concave and convex surfaces with a radius of up to three meters, overcoming the traditional two-dimensional limits of ceramics". "I also wanted to experiment with color, choosing Gemini Acero, an intense and vibrant hue, to infuse the kitchen with expressive strength and a distinctive identity". A forward-looking project where technology and design converge to become architecture.



à la carte

[pause]

coffee time



Le tazzine Inner Circle di **Valerie Objects**, collezione firmata da Maarten Baas, giocano con l'imperfezione. Le loro linee asimmetriche, nate da cerchi disegnati a mano, sfuggono alla geometria industriale per abbracciare un'estetica organica, viva, sorprendente.

*The Inner Circle cups from **Valerie Objects**, a collection designed by Maarten Baas, play with imperfection. Their asymmetrical lines, born of hand-drawn circles, eschew industrial geometry to embrace an organic, living, surprising aesthetic.*

Con Dressed, Marcel Wanders firma per **Alessi** una collezione dove l'eleganza si cela nei dettagli. Linee essenziali svelano, a uno sguardo attento, raffinati decori nascosti: un gioco silenzioso di ornamenti che impreziosiscono con grazia discreta.



*With Dressed, Marcel Wanders signs for **Alessi** a collection where elegance is concealed in the details. Essential lines reveal, at a close look, refined hidden decorations: a silent play of ornaments that embellish with discreet grace.*

non.solo cucina

In Guadalupe si intrecciano materia, forma e pensiero, andando a comporre un racconto domestico che celebra il valore dello stare insieme e della memoria: un ritorno alle radici, riletto attraverso il linguaggio di un design contemporaneo. La struttura si articola in due isole: la prima dedicata alla zona lavaggio che si configura come una vera work-station, con la vasca in acciaio inox, due rubinetti e, sulla fascia retrostante, un canale polifunzionale attrezzato. La seconda attrezzata per la cottura, integra uno snack in legno di recupero E-WOOD in armonico contrasto con il top in grès: questo genera un dialogo estetico e funzionale che rende l'isola un polo attorno al quale ritrovarsi. La libreria Watch-It, con la sua esile struttura in lamiera nera, introduce una nota industriale che si confonde nello spazio. Non più semplice contenitore per ARAN Cucine, ma elemento di connessione visiva e concettuale tra cucina e living, luoghi che si fondono in un continuum abitativo, caldo e identitario. Le tonalità morbide e lapidee di Guadalupe riflettono una tensione verso la natura, intesa non come decorazione, ma come principio etico e progettuale. L'uso di materiali riciclati e sostenibili racconta una responsabilità che si fa forma, un'estetica che si radica nell'etica. Guadalupe è spazio dell'anima, sintesi tra innovazione e calore umano, tra performance ed empatia. arancucine.it

Guadalupe di ARAN Cucine si impone come un manifesto progettuale che trascende la mera funzione per abbracciare l'essenza dell'abitare.

Guadalupe by ARAN Cucine asserts itself as a design manifesto that transcends mere function to embrace the very essence of living.

not just kitchens

In Guadalupe, matter, form, and thought intertwine to compose a domestic narrative that celebrates the values of togetherness and memory, a return to one's roots, reinterpreted through the lens of contemporary design. The structure unfolds in two distinct islands: the first is dedicated to the washing area, conceived as a true workstation, featuring a stainless steel sink, dual faucets, and a fully equipped multifunctional channel along the rear strip. The second island, designed for cooking, incorporates a reclaimed E-WOOD snack counter, creating a harmonious contrast with the stoneware countertop. This dialogue between materials fosters both aesthetic appeal and functional purpose, turning the island into a focal point around which people naturally gather. The Watch-It bookcase, with its slender black sheet metal frame, introduces an industrial accent that subtly blends into the environment. No longer a mere storage unit, for ARAN Cucine it becomes a visual and conceptual bridge between kitchen and living space areas that merge into a continuous, warm, and identity-rich domestic landscape. The soft, stone-like tones of Guadalupe reflect a deep connection with nature, understood not as mere ornamentation but as an ethical and design principle. The use of recycled and sustainable materials embodies a responsibility that becomes form, an aesthetic rooted in ethics. Guadalupe is a space of the soul, a synthesis of innovation and human warmth, of performance and empathy. arancucine.it



Pensato per l'installazione sotto pensile in cucina, VELIT si distingue per un design essenziale ed elegante, capace di fondersi armoniosamente con ambienti contemporanei e di anticipare le nuove esigenze dell'interior design. Il suo punto di forza risiede nella capacità di orientare la luce con precisione, grazie a un profilo mobile sull'asse orizzontale fino a 35°, mentre la struttura di ancoraggio resta fissa. Un dettaglio tecnico che si traduce in versatilità progettuale e massimo comfort visivo. Le staffe regolabili e i punti di fissaggio posizionabili liberamente lungo il profilo (disponibile fino a 3000 mm) consentono un'installazione personalizzata e perfettamente calibrata alle misure dello spazio. L'effetto luminoso, uniforme e privo di abbagliamento, è ottenuto grazie alla palpebra integrata e alla possibilità di scegliere tra versioni single colour in tre temperature o dual colour con tecnologia D-Motion. Quest'ultima, arricchita dall'innovativa funzione WAVE, consente un'accensione dinamica e progressiva, ispirata al mondo automotive, che introduce un elemento di sorpresa e raffinatezza nell'ambiente cucina. Disponibile in finitura alluminio o nero opaco, con o senza interruttore touch integrato, VELIT è l'espressione di una luce intelligente, discreta e scenografica, perfettamente in linea con le più elevate aspettative del design contemporaneo. domusline.com



e luce fu

Con VELIT, Domus Line conferma la propria vocazione all'innovazione, proponendo una soluzione illuminotecnica che coniuga estetica raffinata, funzionalità su misura e tecnologia avanzata.

With VELIT, Domus Line reaffirms its commitment to innovation by introducing a lighting solution that combines refined aesthetics, tailored functionality, and advanced technology.

and light was

Designed for under-cabinet installation in kitchens, VELIT stands out for its clean, elegant design, seamlessly integrating into contemporary interiors while anticipating the evolving needs of interior design. Its strength lies in its ability to direct light precisely, thanks to a horizontally adjustable profile with a 35° rotation, while the mounting structure remains fixed. This technical detail translates into design versatility and optimal visual comfort. Adjustable brackets and freely positionable fixing points along the profile, available up to 3000 mm, enable a fully customized installation tailored to the dimensions of the space. The lighting effect is uniform and glare-free, achieved through an integrated shield and the option to choose between single-colour versions in three different temperatures or dual-colour versions featuring D-Motion technology. The latter, enhanced by the innovative WAVE function, enables dynamic and progressive light activation, inspired by the automotive world, bringing a sense of surprise and sophistication to the kitchen environment. Available in aluminium or matte black finishes, with or without an integrated touch switch, VELIT represents intelligent, discreet, and scenographic lighting, perfectly aligned with the highest expectations of contemporary design. domusline.com

[DDN Kitchen per Siemens]

smart living

La linea esclusiva Siemens studioLine esprime l'eccellenza del marchio nel mondo degli elettrodomestici da incasso. Pensata per chi considera la cucina il luogo dove la tecnologia incontra il design.

The exclusive Siemens studioLine range embodies the brand's excellence in the realm of built-in appliances. Conceived for those who see the kitchen as a space where technology meets design.

Un mix perfetto di design distintivo, materiali pregiati e tecnologie intelligenti, capaci di semplificare la quotidianità e ispirare esperienze culinarie straordinarie. L'uniformità estetica della gamma, le superfici raffinate e i dettagli sofisticati trasformano l'ambiente cucina in uno spazio elegante e armonioso, dove ogni elemento comunica innovazione e stile. Al centro della filosofia studioLine c'è l'Intelligent Kitchen, in cui gli elettrodomestici sono connessi tra loro e gestibili anche da remoto tramite l'app Home Connect, offrendo una nuova libertà in cucina: più tempo per la creatività, meno per la gestione tecnica. La linea Siemens studioLine incarna l'eccellenza della tecnologia domestica, fondendo design raffinato e funzionalità intelligenti. Dai piani a induzione FreeInduction Plus con cappa glassdraftAir, che uniscono libertà d'uso e prestazioni elevate, al frigorifero iQ700 con zona vini integrata, ogni dettaglio esprime innovazione. Il forno iQ700, con sensori avanzati e fotocamera integrata, trasforma la cucina in un'esperienza stellata. Siemens studioLine non propone semplici elettrodomestici, ma veri alleati di stile e precisione. siemens-home.bsh-group.com/it/



A perfect blend of distinctive design, premium materials, and intelligent technologies that simplify everyday life while inspiring extraordinary culinary experiences. The aesthetic consistency of the collection, its refined surfaces, and sophisticated details transform the kitchen into an elegant, harmonious space where every element expresses innovation and style. At the heart of the studioLine philosophy lies the Intelligent Kitchen: a seamlessly connected environment where appliances communicate with one another and can be remotely managed via the Home Connect app, granting greater creative freedom and minimizing technical oversight. The Siemens studioLine range embodies domestic technology at its finest, merging refined design with intelligent functionality. From the FreeInduction Plus hobs paired with the glassdraftAir hood, offering freedom of use and outstanding performance, to the iQ700 refrigerator with integrated wine zone, every detail reflects cutting-edge innovation. The iQ700 oven, equipped with advanced sensors and an integrated camera, elevates cooking to a Michelin-starred experience. Siemens studioLine does not merely offer appliances, but true allies in precision and style. siemens-home.bsh-group.com/it/

Beat XL Wall, la nuova cappa a parete della gamma Beat di **Faber** unisce potenza e presenza scenica in una forma minimale ed elegante. Disponibile in Bianco o Nero ultra matt, è pensata per chi cerca un design d'impatto senza rinunciare alla leggerezza visiva.

*Beat XL Wall, the new wall-mounted hood from **Faber's** Beat range, combines power and visual impact in a minimal and elegant form. Available in ultra-matte White or Black, it's designed for those who seek striking design without sacrificing visual lightness.*

XL performance

Tecnologia in bella vista: cappe, forni e piani cottura che diventano protagonisti della scena domestica, tra estetica e precisione tecnica.

Technology on display: hoods, ovens and cooktops take center stage in the home, where aesthetics meet technical precision.

A cura di Fabiana Restivo

QVac, l'apparecchio per sottovuoto da incasso, porta l'innovazione direttamente nel cuore della cucina, ampliando l'assortimento di elettrodomestici da incasso firmati **BORA**. Compatto e salvaspazio, si integra perfettamente a filo piano o nel piano di lavoro. Ideale per mettere sottovuoto carne, pesce, frutta, verdura, salse e liquidi, il QVac preserva sapore, freschezza e qualità fino a tre volte più a lungo, riducendo gli sprechi alimentari. Abbinato al forno a vapore BORA X BO o utilizzato per marinature e conservazioni, combina sottovuoto, refrigeramento e congelamento per garantire risultati professionali e proteggere gli alimenti, trasformando ogni preparazione in un'esperienza culinaria eccezionale.



*QVac, the built-in vacuum sealing device, brings innovation straight to the heart of the kitchen, expanding **BORA's** range of built-in appliances. Compact and space-saving, it integrates seamlessly flush with the countertop or into the work surface. Perfect for vacuum sealing meat, fish, fruits, vegetables, sauces, and liquids, QVac preserves flavor, freshness, and quality up to three times longer, reducing food waste. When paired with the BORA X BO steam oven or used for marinating and storage, it combines vacuum sealing, refrigeration, and freezing to deliver professional results and protect food, turning every preparation into an exceptional culinary experience.*

Il nuovo frigorifero con schermo AI Home da 9" prodotto da **Samsung** ripensa la quotidianità: intelligenza artificiale, controllo vocale e connettività trasformano la cucina in un hub domestico intelligente.



The new **Samsung** refrigerator with 9" AI Home display reimagines everyday life: artificial intelligence, voice control, and connectivity transform the kitchen into a smart home hub.

super dotati



In alto, Pearlbeige: la nuova raffinata colorazione degli elettrodomestici da incasso ArtLine di **Miele**, una tonalità versatile che apre a infinite combinazioni. In basso, il tostapane **Haier** I-Master Series 7, con 21 programmi, sette livelli di tostatura e fessure generose che accolgono pane, toast e bagel, per un rituale quotidiano semplice e impeccabile. Pulizia veloce con un gesto, controllo smart via app hOn.



Above, Pearlbeige: the new refined color for **Miele's** ArtLine built-in appliances, a versatile shade that opens up endless combination possibilities. Below, the **Haier** I-Master Series 7 toaster, featuring 21 programs, seven browning levels, and wide slots that embrace bread, toast, and bagels for a simple, flawless daily ritual. Quick cleaning with a swipe, smart control via the hOn app.

[product]

ferri del mestiere

Strumenti di design e tecnologia all'avanguardia,
pensati per trasformare ogni gesto in cucina
in un'esperienza di precisione, eleganza
e funzionalità senza compromessi.

*Design-forward tools and cutting-edge technology
crafted to transform every cooking gesture
into an experience of precision, elegance,
and uncompromising functionality.*

A destra, le posate per insalata Obra (due pezzi) di **Ferm Living**, realizzate in acciaio inossidabile e ottone, uniscono funzionalità ed eleganza con un tocco contemporaneo. Sotto, la nuova collezione Heritage di **Marcato** si distingue per la linea sobria e raffinata, mantenendo l'intramontabile robustezza che da sempre contraddistingue il marchio. Il tratto distintivo di Heritage è la finitura scura, con venature tendenti al nero, ottenuta grazie all'uso di legno massello di noce canaletto, un materiale pregiato scelto per la sua qualità e bellezza naturale.

On the right, the Obra salad servers (two pieces) by **Ferm Living**, crafted from stainless steel and brass, combine functionality and elegance with a contemporary touch. Below, **Marcato's** new Heritage collection stands out for its refined, understated design, while preserving the timeless durability the brand is known for. The distinctive feature of Heritage is its dark-toned finish with black-veined patterns, achieved through the use of high-quality solid canaletto walnut, a premium wood chosen for its natural beauty and exceptional quality.

Bertazzoni presenta la nuova generazione di piani a induzione con cornici metalliche esclusive in finiture Oro, Carbonio e Acciaio, disponibili in larghezze da 30, 60, 78 e 90 cm. Due livelli di gamma - Premium e Super Premium - offrono soluzioni personalizzate, con interfacce utente a scelta tra display TFT multi-color da 7" per un'esperienza intuitiva e tecnologica, e sistema Hidden Slider con LED bianco per un design minimalista e pulito. Perfetta integrazione estetica e prestazioni avanzate per la cucina di eccellenza.

Bertazzoni introduces the new generation of induction cooktops featuring exclusive metal frames in Gold, Carbon, and Steel finishes, available in widths of 30, 60, 78, and 90 cm. Two performance levels - Premium and Super Premium - offer customized solutions, with user interfaces available as a 7" multi-color TFT display for an intuitive, high-tech experience, or a Hidden Slider system with white LED for a minimalist and clean design. Perfect aesthetic integration and advanced performance for an exceptional kitchen.

chef's tools

[product]

ricette 4.0

La cucina smart che trasforma ogni ricetta in un'esperienza perfetta, grazie a tecnologia e semplicità d'uso.

Smart cooking that turns every recipe into a perfect experience, thanks to technology and ease of use.

Dall'alto, il forno pirolitico da incasso Serie 7000 by **AEG** unisce eleganza in acciaio inox a 19 funzioni di cottura, pulizia pirolitica automatica e 91 ricette guidate per risultati perfetti. Con una potenza grill da 2300 W, convezione da 2400 W, display touch da 4" e sicurezza bambini integrata, offre un'esperienza di cucina smart, versatile e sicura. Al centro, le insalatiere **KitchenAid** in plastica con coperchio, rosse, in set da quattro. Più sotto, la nuova generazione di dissipatori alimentari **InSinkErator** Next Generation, compatti e potenti, fino a quattro stadi di triturazione, installazione semplice e funzionamento silenzioso grazie alla tecnologia SoundSeal, per una gestione dei rifiuti più efficiente e sostenibile e una cucina pulita e igienica. In basso, NikolaTesla Raw di **Elica** presenta la nuova finitura nero opaco su vetro, che coniuga estetica e funzionalità: resistente ai graffi e alle impronte, mantiene intatta la bellezza dei modelli NikolaTesla nel tempo, facilitandone pulizia e manutenzione, per un carattere innovativo senza compromessi.

*From above, the built-in pyrolytic oven Series 7000 by **AEG** combines stainless steel elegance with 19 cooking functions, automatic pyrolytic cleaning, and 91 guided recipes for perfect results. With a grill power of 2300 W, convection power of 2400 W, a 4" touch display, and child safety lock, it offers a smart, versatile, and safe cooking experience. In the middle, the **KitchenAid** plastic salad bowls with lids, red, come in a set of four. Below, the new generation of **InSinkErator** food waste disposers, Next Generation, are compact and powerful, featuring up to four grinding stages, easy installation, and quiet operation thanks to SoundSeal technology, providing more efficient and sustainable waste management for a cleaner and more hygienic kitchen. At the bottom, **Elica**'s NikolaTesla Raw features a new matte black glass finish that combines style and functionality: scratch- and fingerprint-resistant, it preserves the beauty of NikolaTesla models over time, making cleaning and maintenance easier while adding an innovative character without compromise.*

parola d'ordine

In alto, Project1 di **Scilm** è il sistema a giorno modulare, smart e personalizzabile, ideale per cucina, living, bagno e camera da letto. Facile da montare, rapido da costruire e regolabile, unisce linee pulite e funzionalità, con tutto il know-how Scilm nell'alluminio. In alto a destra, Sensys Forti Spessori by **Hettich** è la cerniera a montaggio rapido con ammortizzatore integrato, perfetta per ante da 15 a 32 mm di spessore: robusta, regolabile e discreta, è realizzata in acciaio nichelato e certificata EN 15570 - Level 2. Sotto, la flessibilità del sistema USM Haller di **USM Modular Furniture** dimostra la sua versatilità anche in cucina, offrendo una soluzione d'arredo pratica, elegante e sempre riconfigurabile.

*At the top, Project1 by **Scilm** is a smart, modular, and customizable open shelving system, ideal for kitchens, living rooms, bathrooms, and bedrooms. Easy to assemble, quick to build, and fully adjustable, it combines clean lines with functionality, showcasing Scilm's expertise in aluminum. At the top right, Sensys Forti Spessori by **Hettich** is a quick-install hinge with integrated soft-closing, designed for doors from 15 to 32 mm thick. Sturdy, adjustable, and discreet, it's made of nickel-plated steel and certified to EN 15570 - Level 2. Below, the flexibility of the USM Haller system by **USM Modular Furniture** proves its value even in the kitchen, offering a practical, elegant, and endlessly reconfigurable furnishing solution.*

chef's tools

[product]



La funzione Extended Frying Sensor dei piani a induzione di **Neff** con finitura Black Matt assicura un controllo preciso della temperatura, mantenendola costante tra 70°C e 220°C. Grazie a sensori intelligenti, ogni cottura, dalla bistecca all'uovo, risulta perfetta.

*The Extended Frying Sensor function of **Neff's** induction hobs with a Black Matt finish ensures precise temperature control, keeping it consistently between 70°C and 220°C. Thanks to intelligent sensors, every dish, from steak to fried eggs, is cooked to perfection.*

piano strategico



In alto, la gamma studioLine di **Siemens** eleva la zona cottura con soluzioni eleganti e intelligenti. Il sistema InductionAir Plus unisce piano a induzione e cappa integrata, con sensori avanzati e motore silenzioso iQdrive, per un'esperienza raffinata e senza inutili ingombri. A destra, firmato dallo studio The Tools, il sottopentola magnetico pieghevole di **Eva Solo** unisce ingegno e funzionalità. In silicone resistente al calore, aderisce al fondo della pentola per garantire stabilità ed è lavabile in lavastoviglie.

*Top, The studioLine range by **Siemens** elevates the cooking zone with elegant, intelligent solutions. The InductionAir Plus system combines an induction hob with an integrated extractor hood, featuring advanced sensors and the ultra-quiet iQdrive motor, offering a refined experience free of unnecessary clutter. Right. Designed by The Tools studio, the foldable magnetic trivet by **Eva Solo** blends ingenuity with functionality. Made of heat-resistant silicone, it adheres to the base of the pot for enhanced stability and is dishwasher-safe.*

[place]

tra *vigne* e *silenzi*

Nel cuore selvaggio di Lipari, Tenuta di Castellaro è un inno alla bellezza primordiale, dove il vino racconta storie di vento, mare e pietra lavica.

In the wild heart of Lipari, Tenuta di Castellaro is a hymn to primordial beauty, where wine tells tales of wind, sea, and volcanic stone.

Testo di Marina Jonna



among vines and silences

Sospesa tra cielo e mare, tra le carezze del vento e i silenzi antichi delle Eolie, la Tenuta di Castellaro a Lipari non è solo una cantina: è un respiro di terra ancestrale, un pensiero di pietra lavica scolpito dalla natura e dall'uomo in comunione armoniosa.

Arrivare quassù, sul promontorio che domina l'isola, è come entrare in un altro tempo. Le viti affondano le radici nella roccia vulcanica, e da lì si innalzano come preghiere verdi, accarezzate dal sole e spazzate dal maestrale. Ogni filare racconta una storia di resistenza e di rinascita, ogni grappolo è un concentrato di memoria e futuro. La tenuta, costruita con materiali locali, è un esempio vivente di architettura sostenibile, quasi invisibile nel paesaggio, come se fosse nata insieme alla montagna. Camminando tra i sentieri di pomice e basalto, si sente la voce sommessa della terra, il fruscio del mare in lontananza, e il lento battito di un'isola che ha imparato a custodire i suoi tesori.

Qui il vino nasce da vitigni eroici: Corinto nero, Malvasia delle Lipari, Carricante. Vini che non parlano, cantano. Note salmastre, cenni affumicati, accenni floreali si fondono in calici che raccontano notti stellate e giorni di luce abbacinante. Ogni sorso è un paesaggio: ruvido, sincero, poetico. Castellaro non è solo vino, è visione. È il sogno di chi ha scelto l'estremo, l'essenziale, per generare bellezza. In questo lembo di mondo dove tutto sembra remoto, si assapora l'intimità del gesto agricolo come arte. E si comprende, infine, che qui il tempo non si misura: si assapora, lentamente, come un grande rosso che ha saputo aspettare.

tenutadicastellaro.it

Suspended between sky and sea, in the gentle embrace of the wind and the ancient silences of the Aeolian Islands, Tenuta di Castellaro in Lipari is not merely a winery: it is the breath of ancestral land, a thought carved in volcanic stone by nature and man in harmonious communion. To arrive here, on the promontory overlooking the island, is to step into another time. The vines sink their roots deep into volcanic rock, rising from it like green prayers, caressed by the sun and swept by the mistral. Each row tells a story of resilience and rebirth, each cluster is a distillation of memory and future. The estate, built with local materials, is a living example of sustainable architecture, nearly invisible in the landscape, as if it were born with the mountain itself. Walking among paths of pumice and basalt, one hears the hushed voice of the earth, the distant murmur of the sea, and the slow heartbeat of an island that has learned to guard its treasures. Here, wine is born from heroic grape varieties: Corinto Nero, Malvasia delle Lipari, Carricante. Wines that do not speak, they sing. Briny notes, smoky hints, floral traces blend in glasses that evoke starlit nights and days of blinding light. Each sip is a landscape: rough, sincere, poetic. Castellaro is not only wine, it is vision. It is the dream of those who chose the extreme, the essential, to create beauty. In this corner of the world, where everything feels remote, one savours the intimacy of agricultural gesture as art. And one understands, finally, that here time is not measured: it is savoured, slowly, like a great red wine that knew how to wait.



[bartending]

Mixology di **Elleci**, vincitrice dell'iF Design Award 2025, è una workstation che unisce cucina e bartending in un'unica soluzione modulare e professionale. Realizzata in Keratek, offre doppia vasca, tre livelli di lavoro e accessori dedicati per chef e barman. Pensata per spazi ibridi e contemporanei, da casa al co-living. F.R.

*Mixology by **Elleci**, winner of the iF Design Award 2025, is a modular, professional workstation that blends kitchen and bartending in one. Made from Keratek, it features a double bowl, three work levels, and dedicated accessories for chefs and bartenders. Designed for hybrid, contemporary spaces, from home to co-living. F.R.*

drink parade

Dal cuore operativo alla scena del cocktail: accessori e dettagli che fanno la differenza.

From the operational core to the cocktail stage: accessories, and details that make the difference.



A sinistra, bicchieri Gin Highball di **LSA** soffiati a bocca con basi leggermente svasate e dal peso equilibrato. Ideali per servire gin tonic e altri long drink. A destra, di **Linea** set da bar in acciaio inox: cucchiaino, colino e misurino per cocktail impeccabili, anche a casa. Sotto, Moon Line, la workstation firmata da Bruno Vanzan e Fabiano Zucconi per **CIAM**: un concentrato di funzionalità ed ergonomia con lavello in acciaio saldato, rinfresca bicchieri integrato, miscelatore a doccetta e contenitori multifunzionali per un servizio impeccabile. P.P.



*Top left, Gin Highball glasses by **LSA**, mouth-blown with slightly flared bases and a well-balanced weight, perfect for serving gin and tonics or other long drinks. Right, **Linea** stainless steel bar set with spoon, strainer, and measure for flawless cocktails, even at home. Below, Moon Line, the workstation designed by Bruno Vanzan and Fabiano Zucconi for **CIAM**, a blend of functionality and ergonomics with a welded steel sink, integrated glass chiller, pull-out spray mixer, and multifunctional containers for top-tier performance. P.P.*



grand cru