

ambiente cucina project

SOLE 24 ORE S.P.A. VIA MONTE ROSA, 91 20149 MILANO
NUMERO 29 | LUGLIO 2013



**CUCITE
SU MISURA**
Le soluzioni
più esclusive dal
taglio sartoriale
e personalizzato

PER PROFESSIONISTI DEL PROGETTO

Destinata a designer e architetti, Ambiente Cucina Project si propone con una modalità agile e fruibile su qualsiasi dispositivo, Apple e Android. E per essere un supporto di lavoro ancora



più concreto e aggiornato, ogni numero affronta un solo tema, selezionando le soluzioni innovative presenti sul mercato. La nuova grafica lascia maggiore spazio alle foto,

ma non rinuncia agli approfondimenti grazie ai link testuali, alle slide show di immagini e agli inserimenti di video.

TM ITALIA_MANIFATTURA SARTORIALE CUCINE_CONCEPT PETRA

ambiente cucina project

numero 29 | luglio 2013

Direttore responsabile Mattia Losi

Caporedazione centrale Business Media Claudio Bonomi e Patrick Fontana

Direttore di redazione Raffaella Razzano raffaella.razzano@ilssole24ore.com

Redazione Carla Cavaliere (caposervizio) carla.cavaliere@ilssole24ore.com

Segreteria di redazione Anna Alberti, Donatella Cavallo, Rita Galimberti, Laura Marinoni Marabelli, Paola Melis, Elena Palazzolo, Katia Simeone redazione.ambientecucina@ilssole24ore.com

Collaboratori Paola Leone (coordinamento), Mattia Albiani, Davide Cattaneo

Ufficio grafico Elisabetta Delfini (coordinatore), Elisabetta Buda, Patrizia Cavallotti, Elena Fusari, Laura Itolli, Silvia Lazzaretti, Luciano Martegani, Cristina Negri, Diego Poletti, Luca Rovelli, Walter Tinelli

Progetto grafico Elisabetta Delfini e Laura Itolli

Direttore Editoriale Business Media Mattia Losi

Proprietario e Editore Il Sole 24 ORE S.p.A.
Sede legale via Monte Rosa, 91 - 20149 Milano

Presidente Benito Benedini

Amministratore Delegato Donatella Treu



Sede operativa via Carlo Pisacane, 1 - 20016 Pero (Mi) - Tel. +39 02 3022.1

Ufficio Traffico Tel. +39 02 3022.6836

Ufficio Pubblicità Tel. +39 02 3022.6836

Servizio Clienti servizioclienti.periodici@ilssole24ore.com

tel 02 3022 5680 06 3022 5680 fax 02 3022 5400 06 3022 5400.

Abbonamenti www.shopping24.it fax.5402@ilssole24ore.com fax 02 3022 5402 06 3022 5402

Abbonamenti Ambiente Cucina + Ambiente Cucina e-magazine: euro 22,00

Per ricevere la versione elettronica gratuita indicare l'indirizzo e-mail nella causale.

L'abbonamento avrà inizio dal primo numero raggiungibile.

Registrazione Tribunale di Milano n. 169 del 24.4.1977

ROC n. 6553 del 10/12/2001

ASSOCIATO A

A.N.E.S.

ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIA PERIODICA SPECIALIZZATA



Per navigare all'interno del flip è sufficiente seguire questa legenda:



HOME



LINK



SLIDE SHOW



ALLEGATI



VIDEO



APPROFONDIMENTI

Informativa ex D. Lgs 196/03 (tutela della privacy)

Il Sole 24 ORE S.p.A., Titolare del trattamento, tratta, con modalità connesse ai fini, i Suoi dati personali, liberamente conferiti al momento della sottoscrizione dell'abbonamento od acquisiti da elenchi contenenti dati personali relativi allo svolgimento di attività economiche ed equiparate per i quali si applica l'art. 24, comma 1, lett. d del D.Lgs n. 196/03, per inviarLe la rivista in abbonamento od in omaggio. Potrà esercitare i diritti dell' art. 7 del D.Lgs n. 196/03 (accesso, cancellazione, correzione, ecc.) rivolgendosi al Responsabile del trattamento, che è il Direttore Generale dell'Area Professionale, presso Il Sole 24 ORE S.p.A., l'Ufficio Diffusione c/o la sede di via Pisacane, 1 - 20016 Pero (Mi). Gli articoli e le fotografie, anche se non pubblicati, non si restituiscono. Tutti i diritti sono riservati; nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa in nessun modo o forma, sia essa elettronica, elettrostatica, fotocopia, ciclostile, senza il permesso scritto dall'editore. L'elenco completo e aggiornato di tutti i Responsabili del trattamento è disponibile presso l'Ufficio Privacy, via Monte Rosa 91, 20149 Milano. I Suoi dati potranno essere trattati da incaricati preposti agli ordini, al marketing, al servizio clienti e all'amministrazione e potranno essere comunicati alle società di Gruppo 24 ORE per il perseguimento delle medesime finalità della raccolta, a società esterne per la spedizione della Rivista e per l'invio di nostro materiale promozionale.

Annuncio ai sensi dell'art 2 comma 2 del "Codice di deontologia relativo al trattamento dei dati personali nell'esercizio della attività giornalistica". La società Il Sole 24 ORE S.p.A., editore della rivista Ambiente Cucina rende noto al pubblico che esistono banche dati ad uso redazionale nelle quali sono raccolti dati personali. Il luogo dove è possibile esercitare i diritti previsti dal D.Lgs n. 196/03 è l'ufficio del responsabile del trattamento dei dati personali, presso il coordinamento delle segreterie redazionali (fax 02/39646095).

KITCHEN TAILORING

15



IDEE UNICHE TM ITALIA MANIFATTURA SARTORIALE CUCINE _ CONCEPT VITRA

Come suggerisce lo stesso brand, la mission dell'azienda è quella di creare cucine su misura, proposte secondo differenti concept. Tra questi, Vitra, qui in una realizzazione ambientata in una mansarda open space. L'isola in porfido viola fronteggia le colonne con ante in vetro laccato grigio Alpaca.

👉 www.tmitalia.com



APPROFONDIMENTO E DATI TECNICI

24



ALMAR DESIGN_BOLGHERI

Servendosi di una rete di artigiani super specializzati della regione Toscana, Almar Design progetta cucine, arredi e complementi esclusivi per il mercato italiano ed estero. Per la cucina propone la nuova Bolgheri, destinata ai gourmand più appassionati: grazie ad elettrodomestici speciali e completamente comandabili anche da remoto con comoda app per tablet, formaggi, vini e specialità tipiche regionali vengono conservati alla perfezione. Per quanto riguarda la finitura proposta, Bolgheri punta sul legno lavorato, materiale della tradizione qui interpretato con una nuova dimensione in virtù di una tecnica di pressatura a caldo che compone pattern sempre diversi e particolari.

PLUS Il sistema creato per la conservazione delle specialità alimentari è garantito dalle funzioni specifiche e separate - di regolazione della temperatura e dell'umidità - dei diversi elettrodomestici. In tal modo si assicura la freschezza e la fragranza degli alimenti.

Ante - finiture disponibili Multistrato impiallacciato con legni di varie qualità; mdf laccato opaco nei colori della gamma Ral.

Top - finiture disponibili Pietre naturali: marmi, graniti, travertini, ecc; compositi: Stone Italiana, Silestone®, Corian®; acciaio inox.

PRISMA_ABIMIS

Realizzata da Prisma, azienda d'eccellenza che produce da 30 anni cucine professionali in acciaio, Abimis nasce da uno studio approfondito condotto da Alberto Torsello, architetto e designer, che ha ripensato lo spazio della cucina "dalle fondamenta", con la collaborazione tecnica di Roberto Santolamazza, specialista in ergonomia e direttore di Treviso Tecnologia, e la consulenza dello chef Piergiorgio Siviero. Il progetto si struttura sulle cinque fasi dell'attività culinaria: conservare, preparare, cuocere, impiattare, lavare. Con moduli e soluzioni di origine "professionale" come le ampie e accessibili dispense, il monolitico piano di lavoro, l'ampio spazio per la cottura, i vani riscaldati, il lavello e i contenitori dimensionati su misure "gastronorm" per un'efficace modularità e incastri precisi.

PLUS Gli angoli sono arrotondati per una perfetta pulizia e il piano S.OF. (Stop Overflowing) consente di non avere travasi di liquidi. La maniglia mantiene il segno curvo e ha una presa perfetta. Anche la cerniera-cardine, prodotta sempre da Prisma, è stata riprogettata e permette la chiusura dell'anta a battente. Questo a sua volta ha permesso la realizzazione di vani refrigerati come i cassetti per la conservazione dei cibi freschi che si aggiungono alla colonna del freddo, o lo spazio per la pattumiera. Lo zoccolo, posto a una profondità di 20 cm per non creare barriere, ha una altezza che varia da 15 e 25 cm per creare moduli su misura degli utilizzatori.-

Ante - finiture disponibili Abimis è interamente realizzata in acciaio inox, struttura e ante. Queste sono realizzate a sandwich con un'anima di alluminio che attutisce il rumore e la rende più leggera. Su richiesta può essere laccata.



TM ITALIA_CONCEPT VITRA

L'azienda fonda la sua filosofia su una tipologia di prodotto tailor made, per cui il cliente può "creare" insieme al suo interior designer una cucina "esclusivamente sua" in termini di materiali, colori, forme, dimensioni, stile di vita e budget. Accanto a modelli top di gamma standard - ma realizzabili comunque su progetto - ecco quindi i diversi concept di prodotto TM Italia, in base ai quali il progettista sceglie un range personalizzato di materiali, finiture e moduli. Tra i diversi concept, anche Vitra, in vetro laccato grigio alpaca. Da notare l'isola in porfido viola e la cappa su disegno.

PLUS Il concept Vitra propone una gamma di ben 1.750 tonalità di vetro laccato.

Ante - finiture disponibili Vetro laccato in 1.750 colori.

Top - finiture disponibili Laminato, legno listellare, quarzo, pietre naturali, Corian®, acciaio inox, vetro, marmi e graniti.