


NUMERO 7 MAGGIO 2016

STREAMING

TACCUINO
PERSONE
PRODOTTI
PROGETTI
TRADING
EVENTI



web  magazine

www.webandmagazine.media
www.webandmagazine.com

reportage

STREAMING



CON QUELLO SPIRITO D'OSSERVAZIONE CHE SI ACUISCE INSTINTIVAMENTE QUANDO SI È DI FRONTE A UNA MOSTRA D'ARTE, PERCHÉ, PENSAVO FRA ME E ME. A QUANTO L'ARTE DI CUCINARE ABBA ORMAI PRESO PIEDE RICOLLOCANDO IL FOCOLARE AL CENTRO DEL MONDO DOMESTICO, FORTUNATAMENTE SENZA CHE L'ANGELO DEL FOCOLARE ABBA NECESSARIAMENTE LE ALI O LA GONNELLINA 'ROSA'. LA PASSEGGIATA PRA ARCHITETTI POI CI CONSENTIVA DI USARE IL NOSTRO LINGUAGGIO 'SCOLASTICO', RENDENDO LO SCAMBIO SOTTILE E SPASSOSO: QUALCHE VOLTA CI BASTAVA GUARDARCI NEGLI OCCHI, E CARPIVO LO SGUARDO CURIOSO DI ELENA GIUNTOLI OPPURE QUELLO CRITICO E ATTENTO DELL'ARCHITETTO MONICA ZANI, PRONTA A TESTARE LA FUNZIONALITÀ DI OGNI ELEMENTO, PER POI RESTITUIRCELO SU QUESTO NUMERO DI STREAMING. DI FATTO, PERÒ, LA NOSTRA PROMENADE,



05 Vesta di Binova con anta telaio alluminio piombo con gres statuario altissimo ed eucalipto scuro, piano di lavoro in gres statuario altissimo ed è il risultato di un design semplice, le cui geometrie minimaliste celano una struttura altamente tecnologica. Il nuovo telaio in alluminio rappresenta il fulcro di questo modello. La massima espressione dell'impronta futuristica di questa cucina è data dall'innovativo piano cottura Empatia, che rivela un nuovo concetto di induzione associato ad una tecnologia esclusiva.

06 Essence di Toncelli coniuga la storia con l'innovazione, intesa come ricerca di prestazioni tecniche e come risultato di un'evoluzione che prende le mosse dal passato. Il legno fossile di faggio, che insieme all'acciaio finitura titanio utilizzato per la parte dedicata al piano cottura caratterizza la collezione, sintetizza entrambi i termini: è un materiale che proietta in un'epoca anteriore rispetto a quella attuale ma che, per essere correttamente impiegato, ha necessità di trattamenti all'avanguardia.

07 Lab 13 di Aral Cucine, un laboratorio cucina che, grazie alla nuova modularità dei mobili, permette un incremento della capacità di contenimento del 20%; ergonomia senza compromessi,

grazie alla disponibilità di diverse altezze di zoccoli, per adattare l'altezza dei piani di lavoro, smart space solutions, per riporre oggetti come piatti pizza in modo pratico e ordinato anche nei pensili, quattro tipologie di anta, solidità, tecnologia, in più di quindici differenti materiali, per oltre 150 finiture.

08 Nella cucina Ego di Brummel grandi fasce caratterizzano la base rientrando morbidamente, così come nella parte alta altre tre fasce creano un gioco di linee e di volumi ed è presentata con finitura avorio panna e top e schienali in marmo. L'isola centrale contempla vani porta oggetti e porta bicchieri, oltre ad un piano rotante, sorretto da un portabottiglie estraibile. La Collezione prevede altre due isole: una rettangolare con un lato rientrante con una curva morbida ed accattivante, caratterizzata da fasce in essenza sottolineate da piccoli bordi in lacca leggermente metallizzata; l'altra nasce da un disegno di farfalla ed è realizzata con la nuovissima laccatura a trama 'ghiaccio', esclusiva Brummel.