

[FOCUS]

La CUCINA *si reinventa*



**9 MODELLI CHE CAMBIERANNO
IL TUO MODO DI VIVERE LA CUCINA E...**

Cappe a isola PAG. **104** | Forni tecnologici PAG. **105** | Rubinetti smart PAG. **106** | Progettare l'impianto elettrico PAG. **107**

Cottura a induzione PAG. **108** | Ordine e organizzazione PAG. **109** | Sistemi di cottura 'su misura' PAG. **110**

Rivestimenti total look per top, pareti e pavimenti PAG. **111** | Lavelli integrati nel piano PAG. **112**

Effetto loft

Industrial e conviviale: questa la natura della cucina Diesel Open Workshop, qui in versione laccato opaco Bianco Prestige, con piano in Quarz Portland Grey lucido, pensata per creare un ambiente soft, raffinato e luminoso [Scavolini].

LA PARETE A COLONNE ospita frigo e freezer, forni e un modulo con ante telaio in Acciaio Soft e vetro Ribbed Glass per stoviglie e bicchieri.

LA SCAFFALATURA Stock Rack Acciaio Soft la organizzi come vuoi con mensole, pensili e basi in dimensioni differenti.

L'ISOLA OPERATIVA che serve anche da bancone snack è completata e sottolineata dalla cappa in acciaio lucido/satin Bolt.

CAPPE HI-TECH

Obbligatorie per legge sui fuochi a gas, oggi sono ipertecnologiche ma smart e il loro design è così bello che vorrai tenerle in vista. Alcune addirittura sono 'mobili' per soddisfare i cuochi più esigenti.



La tecnologia 'Up&Down' che caratterizza la potente e silenziosa cappa Cèline, permette di abbassarla sul piano cottura quando serve e di farla risalire quando non è più necessaria [Faber, cm e cm 60x40h da € 2.900].



Interfaccia touch per Cloud che, grazie a sensori che rilevano luce e odori nel locale, si accende, si spegne e regola da sola l'intensità luminosa e di aspirazione [Franke, cm 115x70x22,5h prezzo su richiesta]



Versatile e multiuso, Spazio ha la struttura in acciaio dotata di luci led, prese elettriche e usb, ripiani in vetro per riporre stoviglie e piante e ganci per tenere in ordine gli utensili [Falmec, cm 180x60x80/125h € 4.005].