

{ IDEE E SOLUZIONI }

TENDENZE IN CUCINA

i moduli passepartout

QUESTA CUCINA È: Diesel Open Workshop di Scavolini. Qui è composta da monoblocchi operativi a consolle con ante in Laccato Opaco Grigio Titanio e top in Corian® Platinum più sistema modulare tubolare Stock Rack a terra e pensile con telaio e mensole in Acciaio Soft, frontali e ante a telaio con vetro Smoky Glass e profilo maniglia Acciaio Soft.

L'ILLUMINAZIONE sottopensile è realizzata con la barra luminosa Easy Light.

LE ANTE TELAIO sono in finitura Acciaio Soft con vetro Smoky Glass.

LA CONSOLLE COTTURA da cm 150 ha un cassetto sotto il top.

Eschinante



L'ARMADIO HI-TECH da cm 120 ospita forno, microonde e cassetto scaldavivande, più due vani chiusi da ante.

IL BLOCCO LAVELLO (cm 210x60x90h) ha top in Corian® Platinum, lavabo sottopiano, mensola e cassettoni.



Lo stile di vita contemporaneo ci porta sempre più spesso a cambiare città e/o casa per lavoro e altrettanto spesso le cucine si restringono o sono a vista... La tendenza attuale, dunque, è avere a disposizione un sistema cucina iperflessibile, facilmente ri-configurabile in composizioni sempre nuove al variare delle esigenze di spazio e di vita. Per questo sono ideali i monoblocchi lavaggio, cottura ed elettrodomestici che, come tante consolle 'leggere' da vedere ma iper

resistenti e pratiche, si possono posizionare dove serve. E abbinati a un sistema di scaffali modulari, da terra e pensili, da organizzare a piacere con mensole a giorno o vani chiusi da ante e cassettoni, danno vita a soluzioni sempre inedite perfette anche quando la cucina è open: gli scaffali come quelli della cucina Diesel Open Workshop di Scavolini, infatti, diventano anche madie o librerie per il soggiorno. E le finiture metalliche hanno un mood industriale, giovane e sobrio insieme.

UTILI E BELLE: LE PENTOLE DA TENERE A VISTA

SHOPPING LIST



- ① CUOCIPASTA Ultima in acciaio inox [Tescoma, da ø cm 16 da € 44,90].
- ② BAGNOMARIA M'Cook in acciaio [Mauviel, cm 12 € 251,20].
- ③ COCOTTE in ghisa smaltata [Le Creuset, ø cm 20 € 205].
- ④ COZZIERA in ghisa rivestita in smalto vetrificato [Staub, cm 25 € 149].
- ⑤ RISOTTIERA con fondo in Lagofusion® che diffonde al meglio il calore [Lagostina, ø cm 24 € 207].
- ⑥ CASSERUOLA Terra.Cotto per cotture lente [Sambonet, ø cm 24 € 159,90].
- ⑦ PADELLA The Omelette antiaderente [KnIndustrie, cm 21x21 € 75].
- ⑧ WOK in acciaio anche per cuocere a induzione [KitchenAid, ø cm 33 € 199].