



JORIS LAARMAN | PHILIPPE BLOCK | JENNY SABIN | PLASMA STUDIO | MARCO PIVA | CINO ZUCCHI | POLITECNICA
MIMEUS | LIPARI GIGLIA CONTI | MATE | EMILIO FAROLDI | PIUARCH | DE CARLO GUALLA | STEFANO BOERI
PARISOTTO+FORMENTON | A&EFFE | LOMBARDINI22 | PARK | PIRACCINI+POTENTE | DANILO LISI | PIERO LISSONI



Foto Savini Lombard Vallaur



1. Abimis amplia la propria ricerca sull'acciaio inox con *Tu*, la cucina di Alberto Torsello con ante diamantate ottenute attraverso piegatura e saldatura che riflettono la luce enfatizzando la matericità del metallo. Le nuove geometrie, nette e squadrate, reinterpretano l'acciaio attraverso un linguaggio essenziale di forte carattere architettonico.
www.abimis.com

2. *Cina*, la cucina progettata da Vico Magistretti nel 1986, è riproposta da Schiffini con materiali e tecnologie contemporanei. La cappa in acciaio e la maniglia incassata, ottenuta dalla scanalatura delle ante e dei pensili, generano un unico segno continuo che caratterizza il progetto, trasformando un dettaglio funzionale in un elemento identitario.
www.schiffini.it

3. *Quadra* di Snaidero sviluppa due interpretazioni dell'anta: con maniglia integrata, che arricchisce la superficie con un segno materico e tridimensionale, oppure con gola, che enfatizza la continuità dei volumi. L'anta, spessa 22 mm con cornice da 10 mm, è nelle finiture legno, laccate opache e micalizzate; le gole sono in alluminio.
www.snaidero.com

4. La collezione *Aura*, disegnata da Marcello Cutino per Glem Gas, include cucine a libera installazione, forni ad incasso, cappe e piani cottura. Il tratto estetico distintivo è il segno a H, dove montanti in acciaio e maniglia diventano un unico elemento. Nella foto, la cucina a libera installazione disponibile nelle versioni da 90 e 120 cm.
www.glemgas.com

5. Tra i quattro concept cromatici sviluppati da Electrolux con Veneta Cucine, *Nude* interpreta la cucina attraverso una palette di neutri caldi. I forni da incasso si inseriscono nel progetto con frontali opachi coordinati alle superfici dell'arredo, riducendo il contrasto visivo tra elettrodomestico e ambiente.
www.electrolux.it
www.venetacucine.com

6. Con *Rossena Outdoor* firmata da Ballabeni & Catellani Studio, Scic porta all'esterno il proprio linguaggio progettuale. Il top modulare permette di accostare materiali e finiture differenti, mentre terminali e dettagli disegnano composizioni essenziali, caratterizzate da un equilibrio tra rigore geometrico e flessibilità d'uso.
www.scic.it

7. Nella cucina outdoor *Aura* di Arredo3 struttura, frontali e basamento in alluminio e i piani in Laminam o Abitum si affiancano a cerniere in acciaio inox e a lavello e piano cottura, anch'essi in acciaio inox. Disponibile in configurazioni a parete o a isola, combina resistenza agli agenti atmosferici e ampie possibilità di personalizzazione.
www.arredo3.com

8. *Midnight Line* di Beko è una famiglia coordinata di forni, piani a induzione e cappe da incasso accomunati da finiture opache antracite e grigio. Il progetto punta su un linguaggio uniforme, riconoscibile in proporzioni, finiture e dettagli, integrando tecnologie come Touch Direct Control+, AeroPerfect e HomeWhiz.
www.beko.com