

PROGETTO CUCINA

PERSONE • MERCATO
TREND • PRODOTTI

N.7-8 LUGLIO/AGOSTO 2024

MERCATO

IL D2C PREOCCUPA
I DISTRIBUTORI?

Omnicanalità & Built-in

STRATEGIE E OBIETTIVI
DI 9 BIG BRAND

STRATEGIE

IL DEBUTTO DI DAEWOO
NEL KRT



IL DESIGN SECONDO NOI

CLAUDIO E MAURO SPOTTI, FONDATORI DI SPOTTI MILANO

È tempo di OUTDOOR

Le cucine da esterno sono grandi protagoniste di giardini e terrazzi, grazie a un'evoluzione tecnologica e stilistica che ne consente la piena integrazione in questi ambienti, un'ottimale fruizione e una fortissima definizione della personalità degli spazi

di Simona Bruscajin

ABIMIS

Àtria è la cucina espressamente progettata per vivere outdoor, con un cuore in acciaio inox, componibile e personalizzabile al 100%. È infatti realizzata interamente in acciaio inox Aisi 304, materiale antibatterico e biologicamente neutro, che non rilascia alcuna sostanza sugli alimenti, resiste alla corrosione, agli urti, all'umidità e alle alte temperature, è riciclabile al 100% ed è molto facile da pulire. Il design si caratterizza per uno studiato contrasto fra il corpo geometrico e minimale della cucina e gli elementi strutturali/funzionali che la definiscono, come le maniglie, le gambe, i ripiani, le alzate. Dettagli che personalizzano la struttura rendendo ogni modello unico e diverso da tutti gli altri.



CESAR

L'unione di resistenza e semplicità è tra le caratteristiche principali e distintive di Williamsburg, ispirata al mondo industriale, ma al contempo in grado di trovare la sua strada verso ambienti più domestici: la struttura infatti rimanda all'immagine architettonica di un ponte moderno, fonte di ispirazione per i designer grazie alla presenza di solidi pilastri laterali collegati da un elemento longitudinale. Williamsburg è una vera e propria stazione di lavoro con un bancone operativo composto da due o tre sostegni laterali e un piano dove possono svolgersi le funzioni essenziali del cucinare, preparare e lavare.

