

# AD STYLE

*le belle cucine*



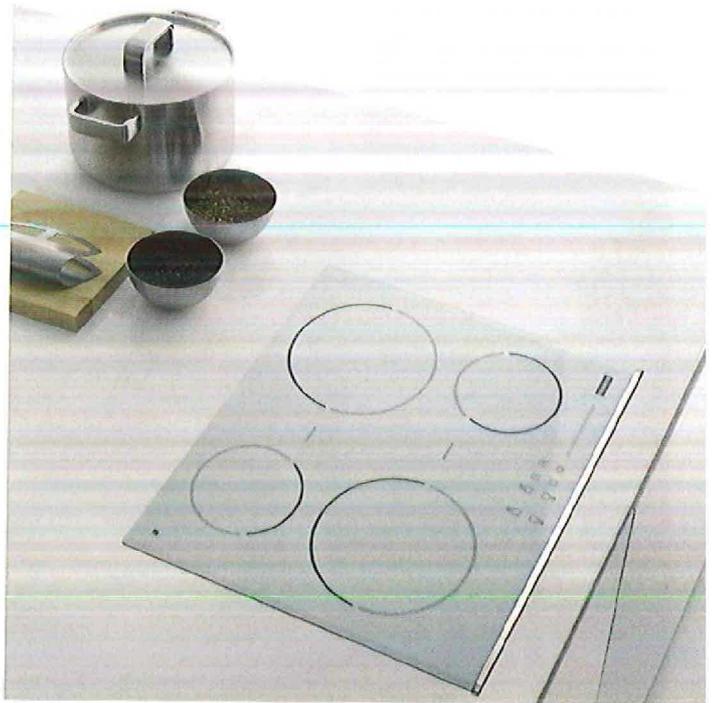
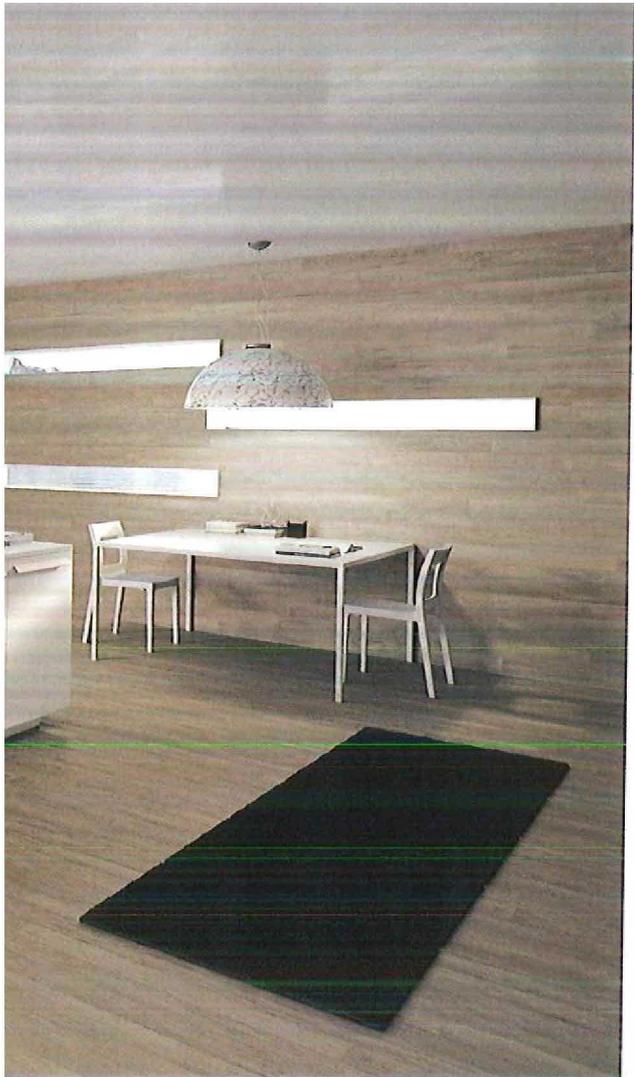
Si chiama *Phoenix* il progetto di Varenna: riduce all'essenziale gli elementi compositivi ed è caratterizzato dall'assenza di maniglie: la presa è data dalla combinazione delle ante con trafilatura passante e con sagomatura terminale a 90 gradi. Top in acciaio a 6 millimetri.

**A**ssenza di fronzoli, linearità, elementi studiati per essere celati alla vista: le nuove cucine riscoprono il linguaggio minimale e puntano sulle qualità nascoste. Domina dunque, in vari progetti recenti, il celebre motto di Mies van der Rohe: "Less is more". Pulizia formale in primo piano, ma accostata a una grande ricchezza di innovazioni tecnologiche, per modelli adatti a qualsiasi tipo di abitazione, concepiti per aprirsi su zone living e in grado di accogliere utensili, collezioni di oggetti ed elementi decorativi. La ricerca progettuale, in linea generale, è tesa a eliminare il superfluo: geometrie compositive essenziali, maniglie che scompaiono, cappe disegnate per inserirsi nel soffitto, piccoli e grandi elettrodomestici dalle prestazioni sofisticate che si inseriscono nei mobili senza farsi notare, piani cottura a induzione, eleganti e discreti, dotati di comandi *touch*. Leggerezza e nitore caratterizzano dunque il cuore della casa, scaldata dagli accostamenti dei materiali: essenze pregiate che si sposano a superfici candide. □

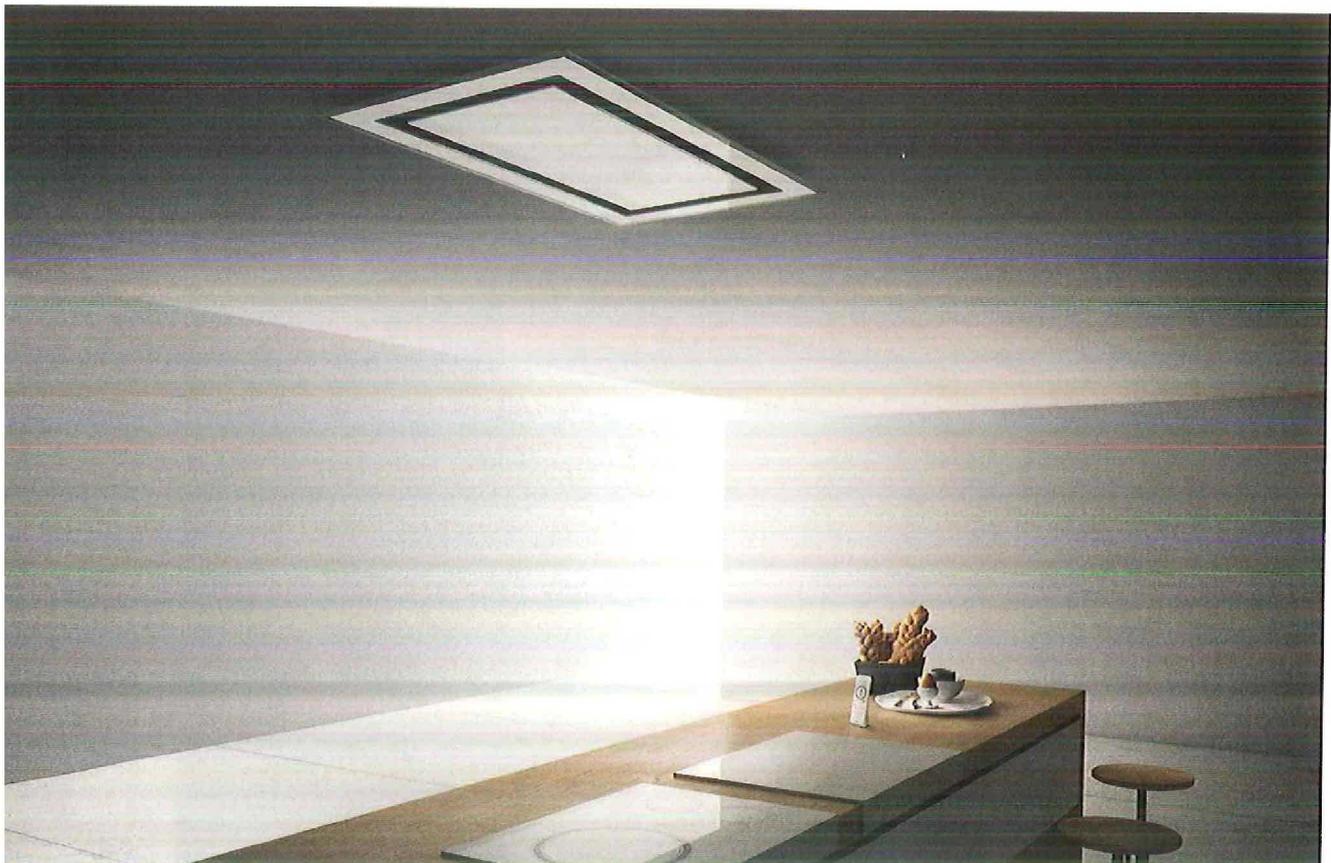


*"La forma non è il punto da cui partire, ma solo  
il **RISULTATO** finale del processo progettuale"*  
—Mies van der Rohe





A SINISTRA: **Arritel** propone il progetto *Ak\_05*, che si sviluppa intorno a cinque diverse tipologie di apertura delle ante, che sono di forte spessore, 26 millimetri. Design Franco Driusso-Driusso Associati Architects.  
SOPRA: i vantaggi dei piani cottura a induzione di **Franke**: niente scottature, facilità di pulizia, risparmio di tempo ed energia, eleganza formale.  
SOTTO: studiata per scomparire, la cappa *Étoile* di **Elioc** si inserisce nel soffitto. Si adatta alle cucine a isola integrate con il living, è azionabile con telecomando.  
PAGINA PRECEDENTE IN BASSO: la cappa *Prisma* di Gianpaolo Pradal per **Falmec**. In vetro temperato, bianco o nero, cornice frontale in alluminio e pulsantiera touch.



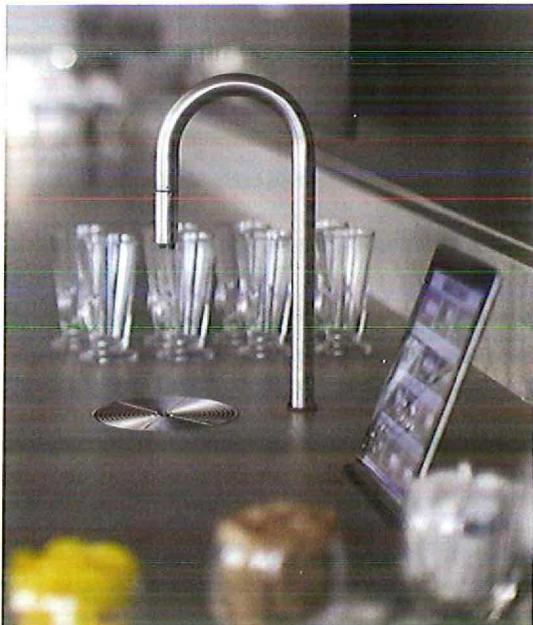


SOPRA: per *One* di **Ernestomeda** un'isola total white, con basi in laccato opaco *white moon* e top in Corian *glacier white*, abbinata a una parete in rovere termotrattato, come il piano snack a sbalzo.

SOTTO: *Contempora Factory*, di Lorenzo Granocchia per **Aster**, mixa materiali come legno invecchiato, pietra e laccature. Il brand offre mood diversi, con la massima possibilità di personalizzazione.

A DESTRA: eleganza e sobrietà di toni nel modello *S2* **Siematic**; laccato lucido, con colonne impiallacciate in noce che si estendono dal pavimento al soffitto. Lo spessore dei piani lavoro è minimo.





A SINISTRA: *TopBrewer* di Scanomat, distribuito da **Frigo2000**: un prodotto rivoluzionario, installabile ovunque, per preparare caffè, cappuccini, bevande calde e fredde, serviti come al bar, secondo il proprio gusto, con la massima personalizzazione. Controllabile con smartphone e tablet.

*“La verità si ritrova sempre nella  
**SEMPLICITÀ** e non nella  
complessità o nella confusione delle cose”*

—Isaac Newton