

{ IDEE E SOLUZIONI }

## SCEGLIERE LA CUCINA

*Stesso modello, tanti stili diversi*



TRUCCHI ERGONOMICI Con il forno posto a metà altezza in colonna controlli la cottura senza piegarti.

I nuovi modelli di cucine prevedono una gamma di materiali e finiture così ampia che le personalizzazioni diventano quasi infinite. Non si tratta solo di variazioni sul colore, ma della possibilità di declinare la stessa cucina secondo stili diversi. È il caso

di Poetica di **Scavolini** nella versione qui sopra, con lavello e piano a bordo alto in grès porcellanato effetto marmo, diventa elegante protagonista dello spazio. Ma per chi volesse un look più minimale, lo stesso grès può essere lavorato minimizzandone

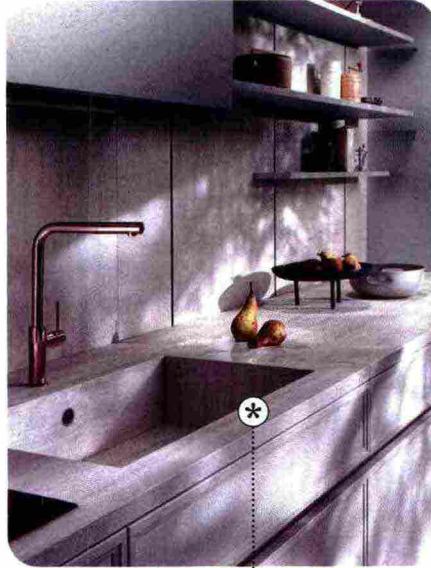
l'impatto (vedi pagina a fianco). Cambiando poi il materiale del top con uno più tecnico, si ottiene uno stile giovane e contemporaneo... Il messaggio è: scegli un modello versatile e progettalo attorno al tuo gusto, alle tue esigenze pratiche ma anche al tuo stile.

**QUESTA CUCINA È:** Poetica di **Scavolini** che in questa pagina è dotata di ante telaio in impiallacciato frassino Riso più top di forte spessore e con lavello integrato in grès porcellanato Breccia Medicea; pensili con ante dal telaio in frassino Pecan e vetro millerighe satinato.



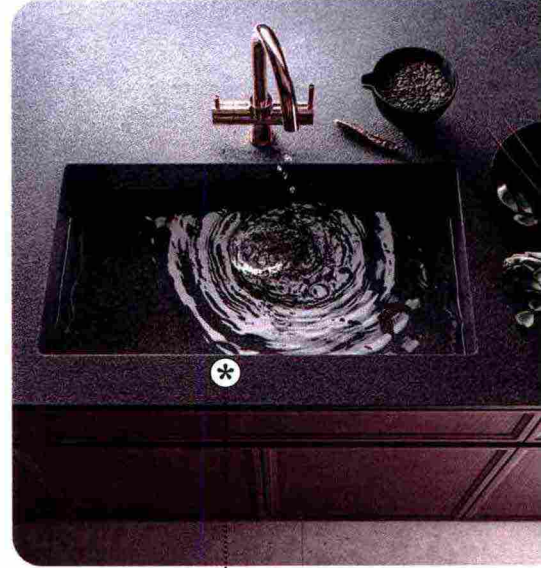
## MINIMAL CHIC

Per un mood essenziale l'isola ha fianchi e top in grès porcellanato Fusion White spessore 3 mm e ante Maxidoor in vetro Stopsol Acciaio ossia con rivestimento riflettente applicato per pirolisi.



## RUSTICO MODERNO

L'anta con telaio in legno frassino Riso rappresenta la versione contemporanea delle cucine di una volta e abbinata a top e alzata in grès porcellanato Travertino bianco riporta in luce la texture tridimensionale dei materiali.



## GLAM CONTEMPORANEO

Il mood perfetto per le cucine raffinate ma funzionali e pratiche abbina un top in Cosmolite Star Green, materiale tecnico che consente di realizzare il lavabo integrato, alle ante telaio in un caldo impiallacciato frassino Pecan.

① Per tenere in fresco il vino c'è la Glacette Sphera, qui in Pvd Mirror color Champagne [Sambonet].

② Kabuto è il tappo che grazie al dispositivo Droid chiude e mette sottovuoto le bottiglie di vini fermi e ne mantiene sapore e qualità [Bipod].

③ Levatappi LM-250 con tagliacapsule [Le Creuset].

### ACCESSORI PER IL VINO

Perché il vino sia un vero piacere, va servito alla giusta temperatura e ossigenazione: per farlo sono indispensabili termometro, glacette e decanter. E se a fine pasto la bottiglia non è finita? Con i nuovi tappi speciali puoi conservare intatto il vino avanzato anche per alcune settimane!

④ Anello salvagoccia Noè, design Giulio Iacchetti [Alessi].

⑤ Decanter Fatto a Mano per far respirare il vino rosso [Riedel].

⑥ Coravin Sparkling™ conserva effervescenza e sapore dei vini frizzanti per 4 settimane [Coravin].

⑦ Per sapere se il vino è alla giusta temperatura, metti il termometro Uno Vino attorno alla bottiglia [Tescoma].