

CENA CON VISTA

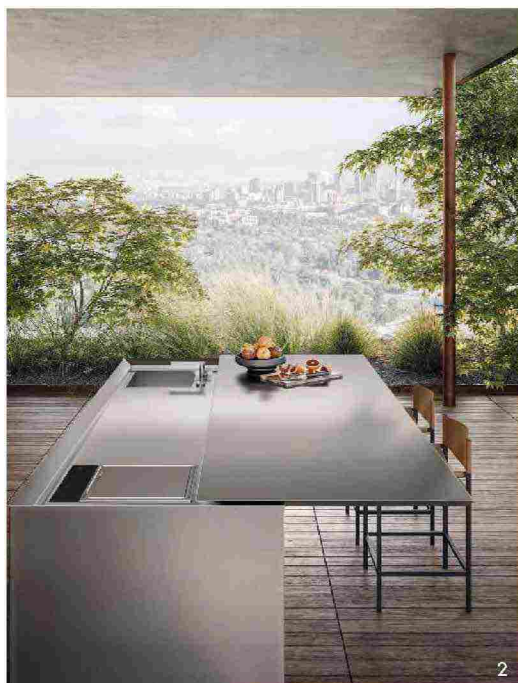
La zona cucina si trasferisce in terrazza o in giardino e mantiene le stesse qualità funzionali dei modelli indoor. Per ritrovare il piacere della convivialità open air

di Murielle Bortolotto — testo di Piera Belloni



Del design rigoroso Barrel di Key Cucine è pensata per essere installata in ambienti outdoor al coperto. Si compone di due isole, che ospitano lavello e barbecue, collegate da un modulo a mensola. Struttura e top sono in acciaio vintage, le ante in rovere trattato. keysbabo.com

OUTDOOR KITCHEN



1_ Si caratterizza per la grande versatilità il modello Outdoor di Arrex, dalla configurazione che può essere a isola, a penisola o a parete, adattabile a ogni spazio esterno. Con scocca in alluminio, materiale resistente all'acqua e sostenibile, è attrezzabile su misura e ha rivestimenti in gres declinati in 26 texture oppure in acciaio inox, vintage o satinato, e ante di altezza cm 78 per una maggior capienza con apertura a gola. arrex.it

2_ Un'isola monoblocco singola e indipendente, funzionale e dall'impatto scenografico: K6 Outdoor, disegnata da Norbert Wangen per Boffi, esiste in acciaio inox oppure in Corian® e contiene gli elementi necessari per la preparazione, il lavaggio,

la refrigerazione e la cottura. Tutti racchiusi da un top che scorre attraverso il lato corto del blocco, trasformandosi in un'area snack o di presentazione dei cibi. boffi.com

3_ Dalla configurazione indoor a quella open air, Farmalia di Vittore Nialu per [Scavolini](http://scavolini.com) diventa Outdoor e si compone di 19 moduli, da abbinare agli elettrodomestici, per creare composizioni su misura. In foto, la versione con struttura, ripiani e ante in due altezze diverse e profilo maniglia in acciaio, sistema parete Status in alluminio finitura titanio, top in Dekton Entzo. Disponibile anche con ante in legno per esterni e con strutture a giorno nei toni ruggine o nero. scavolini.com

