

{ IDEE E SOLUZIONI }

## TENDENZE IN CUCINA

### Minimalismo & ergonomia

Quando si sente parlare di gusto minimale si pensa subito a uno stile freddo, che sceglie di non mostrare troppa personalità. Ma non è sempre così: in cucina, alla semplicità delle linee della cucina oggi si possono abbinare finiture che danno 'calore'. Un esempio? Il nuovo modello Lumina di Scavolini risponde perfettamente al gusto di chi si definisce

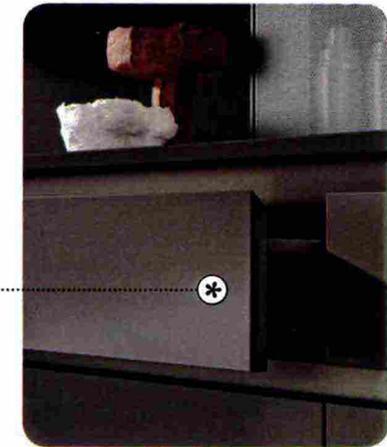
minimale, ma al tempo stesso propone superfici dalle finiture perlacee e metalliche, abbinata a decorativi effetto legno e a grès che si ispirano alle pietre e ai marmi. Questa raffinata semplicità si arricchisce di una gamma di 'plus' funzionali: dall'isola a doppio accesso alle basi profonde 75 cm, dalla cappa/mensola alle ante ergonomiche.

**QUESTA CUCINA È:** Lumina di Scavolini con basi con ante in Laminato Urban Steel, pensili e colonne con ante in Decorativo Oriental Light, top in Quarz Calypso ed elementi scorrevoli con lamiera forata Round.



**DOPPIO USO** La profondità delle basi della penisola consente di utilizzarne una parte sia con contenitori sia con banco snack, da completare con sgabelli.

**ERGONOMIA** L'anta con il taglio a 40° è studiata per facilitare la presa e si abbinata a due profili di gola, Round o Flat.



I FRONTALI SCORREVOLI degli elementi tra base e pensile sono a griglia e danno un tocco décor unico a questa composizione minimale.

LA FASCIA PARASPRUZZI è in grès come il top, per dare uniformità.

LA CAPPA dal design minimale serve anche da mensola sospesa.

**BIFACCIALE** La penisola è organizzata con basi che si aprono sia verso la cucina sia verso il living.

LE BASI sono disponibili anche nella nuova larghezza da cm 75: permettono di inserire elettrodomestici di nuova generazione.

### PENTOLE SPECIALI

I vari tipi di cottura richiedono pentole che le realizzino al meglio. Arrostitore, stufare, mantecare, preparare omelette e piatti a base di cereali: con queste 6 avrai risultati da chef!

**CASSERUOLA** ovale Evolution in ghisa vetrificata blu: va anche in forno per l'arrosto [Le Creuset].



**TAJINE** per stufati con ciotola in terracotta e coperchio in porcellana [Royal VKB].



**TEGAME** The Rice in rame, con interno argento per tostare e mantecare [KnIndustrie].



**PADELLE** antiaderenti Girafrittata per omelette e tortilla: si usano accoppiate o singolarmente [Tescoma].



**CASSERUOLA** Terra.Cotto Cast Iron in ghisa smaltata antiaderente, per cotture lente [Sambonet].



**BEAN POT** in grès dipinto Sobremesa con coperchio, per cuocere e stufare verdure e cereali [Hay].