

Punto nevralgico della vita domestica, la cucina è tra gli ambienti della casa il primo interprete delle trasformazioni della vita sociale. Tra le principali e recenti tendenze in atto, si conferma la ricerca di soluzioni capaci di creare continuità tra *living* e cucina concepiti come un unico ambiente. Per rispondere a questa esigenza, la tecnologia è visibile negli effetti ma sempre meno nei dispositivi: apparecchiature ed elementi funzionali sono nascosti dietro ante compatte finite elegantemente ed elettrodomestici di ultima generazione sono interpretati sempre più come elementi d'arredo che come dispositivi tecnologici.

● The nerve centre for domestic life, of all the rooms in the home, the kitchen is the first to pick up on social transformations. One of the key recent trends, still very much in evidence, is the search for solutions that can create continuity between the living room and the kitchen, treating them as a single space. In response to this demand, technology is visible in terms of its effects but less so in terms of machinery: appliances and functional elements are concealed behind stylishly-finished compact doors and state-of-the-art domestic appliances are treated more as pieces of furniture than technological devices.

## DATA SHEET

### Cucina ed elettrodomestici / Kitchen and appliances

1 ALPES-INOX  
2 BSD  
3 FALMEC

4 SCAVOLINI  
5 VENETA CUCINE  
6 SMEG



1

## Liberi di essere liberi / Free to be free

**ALPES-INOX S.p.A.**  
via Monte Pertica 5,  
Bassano del Grappa (VI)  
T +39 0424 513500  
info@alpesinox.com  
www.alpesinox.com



Tra gli ambienti domestici, la cucina è senza dubbio quello in cui le prestazioni sono più importanti. Di conseguenza, in cucina è fondamentale la capacità di coniugare la qualità dei materiali, delle tecnologie, delle forme e dei modi d'uso.

Nell'interpretazione di Alpes-Inox, la risposta si trova nella solidità dell'acciaio inox e nella totale libertà compositiva. Liberi in cucina è il programma che riassume questa filosofia progettuale: un sistema di elementi indipendenti che supera il concetto tradizionale di cucina e apre a infinite possibilità di configurazione. Anche i modi d'uso che ne derivano dipendono completamente dai gusti e dalle esigenze dell'utente.

I moduli danno vita a una cucina destrutturata che può combinare elementi complementari a funzioni separate (lavaggio, preparazione, cottura, congelamento e stoccaggio) oppure presentarsi in blocchi autosufficienti che contemplano tutte le funzioni vitali della cucina.

I moduli *freestanding* possono essere spostati, modificati e arricchirsi nel tempo di ulteriori dotazioni. Ogni elemento è completo e pronto all'uso, una volta collegato alla rete elettrica, idrica e del gas. Tutti i pezzi della serie Liberi in cucina sono realizzati con la massima cura e la precisione artigianale garantita dalla realizzazione *in-house* di tutte le fasi della sequenza produttiva: dal *concept* al *packaging* del prodotto finito.

Of all the spaces in the home, the kitchen is undoubtedly the one in which functionality is most important. As a result, in the kitchen the capacity to combine quality of materials, technology, forms and modes of use is fundamental. In Alpes-Inox's interpretation the answer lies in the solidity of the stainless steel and total compositional freedom. Liberi in Cucina is the programme that takes up this design philosophy, a system of independent elements that goes beyond the traditional idea of the kitchen.

The possible configurations are endless as are the modes of use that derive from them, entirely dependent on the tastes and requirements of the user. The modules give rise to a deconstructed kitchen that can combine complementary elements with separate functions (washing, preparation, cooking, freezing and storage) or present itself in autonomous blocks that fulfil all the vital functions of the kitchen. The freestanding modules can be moved, modified and enhanced over time with additional features. Each element is complete and ready for use and can be used straight away as soon as it is connected to the electricity, water or gas. All the pieces in the Liberi in Cucina range are made with the utmost care and artisanal precision guaranteed by production *in-house* of all the phases in the manufacturing process: from concept to the packaging of the finished product.

Il programma Liberi in cucina di Alpes-Inox si presta a essere interpretato a seconda delle esigenze dell'utente: ciascun modulo corrisponde a una funzione separata e può dare vita a configurazioni diverse

The Liberi in Cucina range from Alpes-Inox lends itself to interpretation according to user requirements: each module corresponds to a separate function and can be used in different arrangements, aligned or stacked, for indoors or outdoors with complete freedom in terms of dimension



Tipologia / Product type	Settore applicativo / Usage	Caratteristiche tecniche / Technical characteristics	
Moduli cucina configurabili / Modular kitchen	Spazi residenziali e del contract / Residential and contract spaces	Realizzati in acciaio inox AISI 304 con la caratteristica satinatura argento / Made from AISI 304 stainless steel with distinctive satin silver finish	

2

## Refrigerazione d'eccellenza / Refrigeration par excellence

**LIEBHERR GMBH**  
distribuita in Italia da BSD  
Via Enrico Mattei, 84/11  
40138 Bologna  
T + 39 051 6039111  
info@bsdspa.it  
www.bsdspa.it



A sinistra: il combinato ICBNdi 5183, serie Peak. A destra, dall'alto: i separatori FlexSystem che consentono la massima flessibilità nella disposizione degli alimenti all'interno dei cassetti, l'erogatore d'acqua integrato con sistema di filtraggio InfinitySpring che elimina l'uso di bottiglie di plastica e un dettaglio della controporta in acciaio e del sistema di illuminazione LED LightTower del frigorifero IRBdi 5180, serie Peak

Left: the ICBNdi 5183 combined refrigerator, Peak series. Right, from top: the FlexSystem separators that enable maximum flexibility in terms of the arrangement of food inside the drawers, the integrated water dispenser with InfinitySpring filtering system that eliminates the use of plastic bottles and a detail of the steel inner door and the LED LightTower lighting system on the IRBdi 5180 refrigerator, Peak series



La nuova gamma di frigoriferi e combinati da incasso Liebherr esprime un altissimo livello di tecnologie di refrigerazione e una notevole qualità estetica. L'attenzione ai dettagli che caratterizza dal 1954 la produzione dell'azienda tedesca Liebherr tocca con questa serie di frigoriferi punte elevate d'ingegneria per la conservazione degli alimenti.

Efficienza energetica, volume e capacità di raffreddamento e bassa rumorosità sono parametri d'eccellenza riscontrabili in questa gamma di apparecchiature. A questi si aggiungono alcune inedite tecnologie integrate che garantiscono freschezza e durata degli alimenti. Come il BioFresh grazie al quale gli alimenti

freschi vengono conservati a una temperatura ideale appena superiore a 0°C, più fredda rispetto al resto dell'apparecchiatura, e la funzione HydroBreeze che rilascia una nebulina fredda sulla frutta e la verdura conservate nel cassetto Safe BioFresh perché si mantengano freschi e croccanti più a lungo.

Altre funzioni esclusive della nuova gamma sono BottleTimer - in grado di avvisare se ci sono bevande dimenticate nel congelatore ed evitarne la frantumazione -, la modalità Holiday-Mode - che risparmia energia quando ci si allontana da casa per un periodo di vacanza - e la modalità NightMode - che illumina il vano interno con una luce soffusa che non abbaglia.

The new range of Liebherr refrigerators and built-in combinations expresses a very high level of refrigeration technology and remarkable aesthetic quality.

The attention to detail that has characterised since 1954 the production of German manufacturer Liebherr reaches a high point with this series of refrigerators in terms of engineering for food preservation. Energy efficiency, volume and cooling capacity as well as reduced noise are parameters of excellence found in this range of appliances.

To this are added a number of new integrated technologies that ensure freshness and allow food to be kept for longer. Such as the BioFresh func-

tion, thanks to which fresh food is stored at an ideal temperature of just over 0°C, colder than the rest of the appliance, and the HydroBreeze function that releases a cold mist onto fruit and vegetables stored in the Safe BioFresh drawer to keep them crisp and fresh for longer.

Other exclusive functions of the new range are the BottleTimer - able to warn if drinks have been forgotten in the freezer and so prevent them from shattering - the HolidayMode - which limits energy consumption if you are away from home for a holiday period - and the special NightMode function - that illuminates the internal compartment with a soft light that does not dazzle.

Tipologia / Product type	Settore applicativo / Usage	Caratteristiche tecniche / Technical characteristics	
Frigoriferi monoporta e combinati da incasso / Single-door and built-in combined refrigerators	Spazi residenziali / Residential spaces	Cassetti dotati di tecnologia BioFresh o EasyFresh su guide telescopiche, ammortizzatore di chiusura SoftSystem, illuminazione LED, ripiani in vetro e acciaio inox, display Touch & Swipe, funzioni di connettività integrabili ed erogatore d'acqua da incasso InfinitySpring - solo sui modelli della serie Peak / Featuring BioFresh or EasyFresh drawer technology on telescopic guides, SoftSystem closing, LED lighting, shelves in glass and stainless steel, Touch & Swipe technology, additional connectivity functions and InfinitySpring integrated water dispenser - only on models in the Peak series	

## 3

## Nuove soluzioni per l'aspirazione in cucina / New solutions for kitchen extractors

### FALMEC S.p.A.

Via dell'artigianato, 42  
31029 Vittorio Veneto TV  
www.falmec.it

Diversi sono i fattori che guidano alla scelta di una cappa: la potenza di filtraggio e aspirazione ma anche il design e il modello che si può inserire al meglio nella nostra cucina.

Le tipologie delle cappe sono sostanzialmente due: aspiranti e filtranti; le prime, dette anche ad estrazione, possono essere anche filtranti, mentre le seconde, dette anche cappe a ricircolo, eseguono solo funzioni di filtraggio. Tantissime le possibilità oggi di scegliere la propria cappa, non solo a libera installazione o a scomparsa ma anche integrata nel piano. Come Quantum Easy di Falmec: una soluzione che combina perfettamente in un unico corpo aspirazione e cottura. Questo modello rappresenta una nuova declinazione di Quantum, ora disponibile in versione "easy", che incorpora all'interno del volume della parte aspirante il filtro Carbon.Zeo. La sua installazione è veloce, dato che non ha necessità di canalizzazioni e kit filtranti aggiuntivi.

Per chi è invece alla ricerca di una cappa a isola, Falmec propone le nuovissime Elle e Light. La prima è una cappa aspirante definita da una forma lineare, dotata di una luce estesa sui lati lunghi della cappa. Dal punto di vista funzionale, la pulsantiera elettronica di Elle, che consente di regolare l'aspirazione secondo quattro velocità, è collocata al centro della struttura per permettere l'installazione con camino sia a destra sia a sinistra, a seconda delle esigenze. La cappa Light si presenta invece con una forma essenziale e geometrica, che la rende estremamente versatile. Grazie alla nuova tecnologia aspirante ultracompatta "Multi-Air" di



Falmec, Light riesce a contenere l'intero elemento aspirante in un volume contenuto, di soli 10 cm di altezza. La parte aspirante è racchiusa da due profili in alluminio satinato nero e, nella parte superiore, da due vetri fumè che chiudono la struttura offrendo anche un piano d'appoggio. Anche Light, come Elle, è dotata di luce estesa lungo i lati della cappa che illumina il piano e crea atmosfera. Infine, tra le nuove proposte di Falmec, la cappa Plane No-Drop, ideata per rispondere al problema della condensa durante la cottura dei cibi, grazie ad una batteria di filtri a lame incrociate con raccogli condensa. Due strip LED, inserite nel bordo in acciaio, ne completano il design.

■ There are several factors that guide the choice of a cooker hood: the filtering and suction power but also the design and model that best suits our kitchen.

There are basically two types of cooker hood: suction and filter: the first, known as extractors, can also be filtering but the second, also called recirculation hoods, only perform a filtering function.

Today there are extensive options available when it comes to choosing a cooker hood, not only for free or concealed installation but also integrated into the worktop. Such as Quantum Easy by Falmec: a solution that perfectly combines extraction and cooking into a single

element. This model represents a new version of Quantum, now available in an "easy" model, that incorporates the Carbon.Zeo filter inside the volume of the extraction part. It is quick to install, as there is no need for ductwork and additional filtering kits.

For those looking for an island hood, Falmec offer the brand new Elle and Light. The first is an extractor hood defined by its linear form, featuring an extended light on the long sides of the hood. From a functional point of view, the electronic controls on Elle, that enable the extraction to be adjusted to four speeds, is situated at the centre of the structure to enable installation with a chimney either right or left, according on requirements. The Light cooker hood meanwhile has a simple, geometric shape, that makes it extremely versatile.

Thanks to Falmec's new, ultra-compact "Multi-Air" suction technology, Light manages to fit the entire suction element into a small volume of just 10 cm in height.

The suction part is enclosed is enclosed by two profiles in black, satin aluminium and, in the upper part, by two smoked glass panels that enclose the structure and also provide a shelf surface. Like Elle, Light also features a light that extends along the sides of the hood to illuminate the worktop and create atmosphere.

Finally, another of the new proposals from Falmec is the Plane No-Drop hood, designed to respond to the problem of condensation when cooking food, thanks to a series of cross-blade filters with condensation collector. Two LED strips, set into the steel edge, complete the design.

In alto, la cappa aspirante Elle in finitura nero opaco. Da sinistra, la cappa anticondensa Plane No-Drop e Quantum Easy che incorpora all'interno della parte aspirante il filtro Carbon.Zeo. Nella pagina accanto, la cappa Light disponibile in due versioni, 180 cm con aspirazione asimmetrica e 120 cm con aspirazione centrale

■ Top, the Elle extractor hood with a matt black finish. From the left, the Plane No-Drop anti-condensation hood and Quantum Easy with Carbon.Zeo filter incorporated into the extraction part. Opposite page, the Light hood in two versions, 180 cm with asymmetric extraction and 120 centimetres with central extraction



Tipologia / Product type	Settore applicativo / Usage	Caratteristiche tecniche / Technical characteristics	
Cappe aspiranti / Extractor hoods	Spazi residenziali / Residential spaces	Caratteristiche disponibili sul sito aziendale / Features available on the company website	

## 4

## Fascino coordinato / Coordinated appeal

### SCAVOLINI S.p.A.

Risara, 60/70 - 74/78  
61025 Montelabbate (PU)  
T +39 07214431  
contatti@scavolini.com  
www.scavolini.com

*Living* e cucina si fondono a creare un ambiente unico: questa la tendenza degli ultimi anni che ha portato a rivedere la progettazione dei due ambienti per creare armonia e continuità tra le aree. E proprio dalla necessità d'integrazione dei due spazi è nata la collezione Formalia di Scavolini con il designer Vittore Niuolu: un progetto di cucina e *living*, che comprende anche le proposte per il bagno, dove l'incontro tra linearità e disegno grafico trovano la loro più ampia espressione. Il punto di forza del progetto è la ricerca dell'essenza, intesa come forma e materia, e la valorizzazione della cucina come punto di riferimento della vita familiare. Il segno distintivo che contraddistin-

gue il "sistema casa" Formalia è l'anta sagomata su cui spicca una maniglia in metallo che crea un gioco di linee rigoroso e geometrico. Un *fil rouge* di rimandi che si ritrova in tutti e tre gli ambienti del progetto. Lo spazio viene quindi scandito da una ritmica regolare che si ritrova anche nel Sistema Parete Status: una struttura modulare a giorno che può essere posizionata come basamento, come elemento terminale oppure come divisorio all'interno della casa per separare le diverse zone. Un sistema estremamente versatile al cui interno, sono presenti diversi accessori come i vassoi estraibili e i porta oggetti liberamente posizionabili. Il Sistema Parete Status, dal design leggero

esaltato dal piedino godronato, diventa così un elemento fondamentale per l'organizzazione dello spazio, riuscendo a scandire gli ambienti senza appesantirli grazie al concetto del "tutto a vista". Una nuova interpretazione della casa, quella di Formalia che attraverso i mobili integrati per funzione, come le librerie, i contenitori su misura, gli elementi modulari e le scrivanie, riesce a dare una risposta a ogni esigenza. Tante le finiture disponibili tra cui la nuova titanio, ideata per creare eleganti connessioni cromatiche con gli elementi che animano Formalia, come i pensili, le maniglie e la struttura del Sistema Parete Status. Non solo, questi elementi sono anche proposti nel-

le sofisticate tonalità del nero e del ruggine che possono essere mixate alle versioni in laccato, in decorativo o in PET riciclato delle ante, a comporre ambienti ritagliati sulla propria personalità ma connessi tra di loro. Formalia permette quindi di ripensare la casa nella sua totalità, creando giochi di colore e di materiali diversi ma con la stessa matrice stilistica. Scavolini conferma anche la sua attenzione all'ambiente ottenendo la certificazione CQP "Cosmob Qualitas Praemium" che attesta la Circolarità del Prodotto. Un traguardo importante per un'azienda *green-oriented*, consapevole della propria responsabilità nei confronti del pianeta e delle persone che lo vivono.



Nella pagina accanto, la cucina Formalia di Scavolini, design Vittore Niuolu. La composizione lineare è caratterizzata da ante laccato opaco Grigio Titanio e struttura del Sistema Parete Status color Ruggine. Sopra, la zona ufficio di Formalia con base e anta scorrevole in PET riciclato finitura Poggia; il Sistema Parete Status è in finitura Ruggine. A destra, il *living* prende vita con

Formalia: le basi sono laccate opaco Grigio Vulcano; il pensile a giorno e lo schienale sono in laccato opaco Grigio Airone, mentre il pensile telaio è in alluminio titanio e vetro fumé. Sotto, nella composizione bagno Formalia, il Sistema Parete Status è usato come elemento divisorio e ospita, al suo interno, vassoi portaoggetti utilizzabili in maniera indipendente



■ Opposite page, the Formalia kitchen by Scavolini, designed by Vittore Niuolu. The linear composition is characterised by the Titanium Grey matt lacquered doors and Rust colour of the Status wall system structure. Top, the office area of Formalia with base and sliding door in recycled PET with Poggia finish; the Status wall system is in Rust finish. Right, the living room comes to

life with Formalia: the bases are Grey Volcano matt lacquer; open-fronted wall unit and back are in Airone Grey matt lacquer while the frame wall unit is in titanium aluminium and smoked glass. Below, in the Formalia bathroom composition, the Status wall system is used as a space divider and houses storage trays that can be used independently



Tipologia / Product type	Settore applicativo / Usage	Caratteristiche tecniche / Technical characteristics
Programma completo per la cucina, il <i>living</i> e il bagno / Complete kitchen, living and bathroom programme	Cucina, <i>living</i> bagno / Kitchen, living and bathroom	Anta sagomata con maniglia in metallo e Sistema Parete Status, struttura modulare a giorno che può essere posizionata come basamento, come elemento terminale oppure come divisorio / Profiled door from with a metal handle in metal and the Status wall system, a modular, open-fronted structure that can be used as a base, as an end element or as a divider

■ Merging the living room and kitchen into a single space is a trend seen in recent years that has led to a rethink with regards to the design of the two environments in order to create harmony and continuity between these areas. The need to integrate these two spaces has given rise to the Formalia collection from Scavolini by designer Vittore Niuolu: a design for kitchen and living room that also includes products for the bathroom, where the encounter between linearity and graphic design finds its broadest expression. The strength of the design lies in its search for essence, in terms of form and material, and the valorisation of the kitchen as a reference point for

family life. The hallmark that distinguishes the Formalia "home system" is the profiled door from which stands out a metal handle in metal that creates a rigorous and geometric play of lines. A recurring feature that is found in all three design environments. The space is then marked by a regular rhythm that is also found in the Status wall system: a modular, open-fronted structure that can be used as a base, as an end element or as a divider inside the home to separate different areas. An extremely versatile system that also offers different internal accessories such as pull-out trays and shelves that can be positioned as desired. The Status wall

system with its light-looking design enhanced by the knurled foot, thus becomes a key element for organising space, able to articulate areas without weighing them down thanks to the "everything visible" concept. Formalia offers a new approach to the home that with furniture integrated for functionality, such as bookcases, made-to-measure storage units, modular elements and desks, manages to provide a response to every need. A large number of finishes are available, including the new titanium, conceived to create elegant colour connections with the elements that give life to Formalia; such as the wall units, handles and structure of the "Status"

wall system. These elements are also available in sophisticated shades of black and rust that can be combined with versions in lacquer as well as decorative or recycled PET doors, to create settings tailored around individual character but connected to one another. Formalia enables the house to be redesigned as a whole, creating games of colour and different materials but with same underlying style. Scavolini also confirms its attention to the environment, having obtained the CQP "Cosmob Qualitas Praemium" that certifies Product Circularity. An important milestone for a green-oriented company, conscious of its responsibility towards the planet and the people who live there.

5

## Sofisticata e funzionale / Sophisticated and functional

**VENETA CUCINE S.p.A.**

Via Paris Bordone, 84  
31056 Biadene di Treviso (TV)  
T +39 0422 8471  
info@venetacucine.com  
www.venetacucine.com

Pagina accanto, in alto: una composizione che ruota attorno all'isola dove sono racchiuse le principali funzioni operative. Nei dettagli: Lounge assume configurazioni diverse a seconda degli elementi e delle finiture che si scelgono. Qui sotto, l'elemento Scrigno di Lounge con l'anta che rientra lateralmente, attrezzata come dispensa e con un pratico piano lavoro in più estraibile

■ Opposite page, top, a composition that revolves around the island that houses the main operational functions. In the details: Lounge assumes totally different configurations depending on the choice of elements and finishes. Here below, the Scrigno element from Lounge with door that enters sideways, equipped as a pantry with practical pull-out worktop



Durante il *lockdown* la stanza più utilizzata è stata senza alcun dubbio la cucina: non solo come luogo per preparare i pasti ma anche come ritrovo simbolico della convivialità e del calore familiare.

Questo ha portato anche a delineare nuove esigenze rispetto a questo ambiente che è tornato a essere protagonista della nuova quotidianità: dev'essere funzionale, ospitale e, al tempo stesso, elegante. Come la nuova Lounge di Veneta Cucine: un sistema innovativo che propone un'evoluzione interpretazione del concetto di massima funzionalità e rielabora i significati di qualità e quotidianità finalizzati a rendere l'ambiente cucina più accogliente, abbinandolo a

un'estetica sofisticata, per elegerlo a luogo prediletto del piacere e del *relax*.

Il cambio delle proporzioni è sicuramente l'elemento caratterizzante del modello Lounge: i volumi sono aumentati grazie alla maggior capacità contenitiva di basi e colonne dovuto all'utilizzo di uno zoccolo ridotto a cm 8 di altezza. Inoltre, per rispondere ai nuovi standard progettuali che richiedono un'estetica più contemporanea e raffinata, Lounge è proposta con materiali dedicati e inediti: legni pregiati o con lavorazioni particolari, laccati lucidi, opachi e finitura metallo liquido, laminati Fenix®, decorativi e anche vetri laccati lucidi e opachi. Al sistema Scrigno già in collezione

ne, ovvero delle colonne con un'apertura ad anta rientrante sul fianco laterale da utilizzare come dispensa o ripostiglio, Lounge affianca le pratiche colonne Maxi ad anta intera: elementi dal design pulito e lineare che racchiudono un'infinita possibilità di attrezzature interne che le possono trasformare in dispensa, con cassetti e ripiani oppure può essere utilizzata per nascondere il frigorifero.

Particolare è il sistema di apertura delle ante del programma Lounge, che utilizza la gola piatta a cui è abbinata la maniglia incassata sullo spessore dell'anta (GO) o la struttura ShellSystem. Lounge, caratterizzata da un design lineare, prevede una varietà

infinita di finiture e colori in modo da poter comporre la cucina su misura, adattandola al proprio stile.

Le qualità di Lounge sono, in sintesi, più capienza, più *comfort*, più personalizzazione. E, grazie alle proporzioni rielaborate, ai volumi importanti, e alla possibilità di creare composizioni realizzate su misura per l'utente alternando vuoti e pieni, si può progettare una cucina sartoriale. Perché se è vero che le pareti e i muri sono lo scheletro della casa, l'arredamento ne è sicuramente il cuore al cui centro viene posta la cucina. E realizzarla in modo che risponda perfettamente alle nostre esigenze, pratiche ed estetiche, significa migliorare la qualità della vita quotidiana.

■ During the lockdown the most used room was undoubtedly the kitchen: not just as a place for preparing meals but also a gathering place representing the warmth and intimacy of the family. This has also led to the outlining of new demands with respect to this space that has returned to play the role of protagonist in the new quotidian: it has to be functional, welcoming and, at the same time stylish. Just like the new Lounge by Veneta Cucine: an innovative system and extension of the Essence programme, that proposes a sophisticated interpretation of the concept of maximum functionality and reestablishes the significance of quality and everyday life, aimed at making the kitchen environ-

ment more welcoming, combined with a sophisticated aesthetic, establishing it as the favoured place for pleasure and relaxation. The change in proportions is certainly the characterising element of the Lounge model: the volumes have been increased thanks to the greater storage capacity of the bases and tall units due to the use of a new plinth with height reduced to 8 cm. What is more, to meet new design standards that demand a more contemporary and refined aesthetic, Lounge is available in some special new materials: fine-quality woods or ones with particular finishes, matt and gloss lacquers and liquid metal finish, Fenix® and decorative laminates as well as matt or gloss

lined design, comes in an infinite variety of finishes and colours that makes it possible to create a bespoke kitchen to suit individual style. Summing up the qualities of Lounge, these are more storage, more comfort, more customisation. And thanks to the new proportions, extra-large volumes and the possibility to create customised compositions, alternating solid and void, a tailored kitchen can be designed. Because if it is true that the walls are the skeleton of the house, the furniture is definitely the heart, at the centre of which lies the kitchen. And building it in a way that perfectly fulfils to our needs, both practical and aesthetic, means increasing the quality of everyday life.

Tipologia / Product type	Settore applicativo / Usage	Caratteristiche tecniche / Technical characteristics
Sistema cucina costituito da basi e colonne / Kitchen system made up of base and tall units	Spazi residenziali / Residential spaces	Ampla capacità contenitiva di basi e colonne / Large storage capacity of base and tall units



## 6

## L'arte di conservare vino / The art of storing wine

**SMEG S.p.A.**

via Leonardo da Vinci, 4  
Guastalla (RE)  
T +39 0522 8211  
smeg@smeg.it  
www.smeg.it

Sintesi perfetta di forma e funzione, le nuove cantine Smeg oltre a conservare correttamente le bottiglie di vino, portano un elemento di stile all'interno dell'ambiente della cucina.

Due le versioni proposte - da 45 cm da incasso e da 82 cm sottotop, - declinabili nelle linee estetiche Dolce Stil Novo, Linea e Classica. La prima si caratterizza per la ricercatezza del vetro nero Eclipse profilato in rame o inox, il *display* LED Touch esterno per il controllo della temperatura e per la connessione *wireless*. Tramite l'*app* SmegConnect è possibile impostare, anche da remoto, le condizioni di temperatura ideali, di visualizzare le bottiglie disponibili e di usufruire di consigli per abbinare i vini alle portate di ogni menu.

Le estetiche Linea e Classica si distinguono per l'uso combinato del vetro e dell'acciaio e per il *display* LED posizionato internamente che consente una gestione semplice e intuitiva delle funzionalità della cantina. Anche gli interni sono stati oggetto dell'accurato *restyling* evidente nei supporti ergonomici estraibili in rovere di Slavonia che si prestano a seguire la forma delle bottiglie indipendentemente dal loro diametro.

Dal punto di vista tecnologico, oltre a mantenere un livello di umidità tra il 60 e l'80%, ottimale per la conservazione del vino a lungo termine, queste nuove cantine garantiscono una temperatura interna costante grazie a un sistema di controllo elettronico ad alta precisione.

Le cantine sono inoltre dotate di un sistema di raffreddamento che riduce al minimo le vibrazioni, mentre i ripiani, a scorrimento controllato grazie alle guide telescopiche, permettono di estrarre agevolmente le bottiglie in modo pratico e sicuro evitando frizioni o movimenti troppo bruschi.

**Smeg ha da sempre affidato i contenuti tecnologici al linguaggio del design e anche le nuove cantine sono declinate secondo ricercati codici estetici: quello della linea Dolce Stil Novo e quello dell'estetica Classica e Linea**



■ A perfect synthesis of form and function, the new Smeg wine cellars not only correctly store bottles of wine but bring an element of style into the kitchen setting.

Available in two versions - 45 cm built-in and 82 cm under-top - in the Dolce Stil Novo, Linea and Classica style options. The first series is characterised by the sophistication of the Eclipse black glass edged in copper or stainless steel, the external LCD touch display for controlling the temperature and the wireless connection. Using the SmegConnect app, it is possible to set the ideal temperature conditions, even remotely, as well as to view the available bottles and take advantage of advice on matching wines to the dishes on each menu.

The Linea and Classica styles are distinguished by the combined use of glass and steel and the LCD display positioned internally which allows simple and intuitive management of the cellar functions. The internal compartment has also been the object of careful restyling with ergonomic pull-out supports in Slavonian oak that follow the shape of the bottles regardless of their diameter.

From a technological point of view, as well as maintaining a level of humidity between 60 and 80% considered optimal for the long-term storage of wine, these new wine cellars are able to guarantee a constant internal temperature thanks to a system of high-precision electronic control.

The cellars also feature a system of cooling that reduces vibrations to a minimum while the shelves, with controlled sliding thanks to telescopic guides, enable bottles to be taken out in a safe and practical way avoiding friction or sudden movements.

■ **Smeg has always entrusted its technological content to the language of design. The new wine cellars are designed according to specific aesthetic codes: the Dolce Stil Novo line and the Classica and Linea aesthetics**

Tipologia / Product type	Settore applicativo / Usage	Caratteristiche tecniche / Technical characteristics	
Cantine per bottiglie di vino / Wine cellars	Spazi residenziali e del contract / Residential and contract spaces	Caratteristiche disponibili sul sito aziendale /	Features available on the company website