

Speciale

CUCINE

ARAN CUCINE

ELICA

FEBAL CASA

HAIER

MASTER KITCHEN

SILVERLINE

SMEG

STOSA CUCINE

UNOX CASA



ARAN CUCINE



Oasi



NUOVA VERTICALITÀ IN CUCINA

La cucina è uno degli spazi più importanti della casa e, in quanto tale, va vissuto. Lo ricorda Aran Cucine che, insieme a Stefano Boeri Architetti, ha proposto un nuovo modo di vivere questa dimensione domestica sfruttando una delle principali proprietà dell'ambiente stesso: la sua 'verticalità'. E così Oasi diventa a parete, ma mantiene la sua unicità nella presenza dell'elemento naturale.

Riprendendo il principio della circolarità attorno al quale ruotava la cellula free-standing a impianto quadrato della versione isola e includendo le fasi fondamentali della conservazione e della preparazione, del consumo e del riciclo, Oasi nella configurazione a parete si presenta come la soluzione innovativa e funzionale per l'arredo della cucina.

Adatta anche per zone giorno di dimensioni ridotte, la nuova Oasi prevede un'unità a parete dalle linee semplici, evidenziate dalle ante lisce realizzate con legno ossidato o fossile.

La sua struttura facilita le attività quotidiane attraverso una divisione dello spazio interno organizzata mediante vani contenitivi ben suddivisi e scaffalature ampie per la dispensa e per gli elettrodomestici.

LA NATURA PROTAGONISTA

Un ruolo fondamentale nell'ambito della sostenibilità, di cui l'intero progetto Oasi si fa portavoce, è la possibilità di coltivare alberi o piante, ornamentali o aromatiche, anche grazie dalla luce solare indiretta.

Quest'ultima filtrando tra i rami e le foglie contribuisce a creare un microclima interno e, riflettendosi sulle superfici orizzontali, è in grado di ampliare la percezione dello spazio e mettere in risalto tutti i dettagli del piano cottura.





OASI, NUOVO SIMBOLO DELLA SLOW LIFE

Oasi a parete si trasforma nel simbolo della cosiddetta slow life e diventa la cornice perfetta di una storia fatta di relazioni intime che nascono e crescono in questo nuovo luogo dell'abitare. Il legame uomo e natura trova qui la sua riconferma e la sua prosecuzione: rallentare i tempi per vivere meglio, in armonia con sé stessi e con gli altri in uno spazio conviviale e condiviso, come quello della cucina, è davvero possibile.



CICLO DELLA VITA

Anche in questo progetto, Stefano Boeri Architetti riesce a interpretare il connubio uomo - natura con un elemento di arredo che è in grado di rappresentare e di rispettare il ciclo della vita.

 **ARAN**
CUCINE

BOERI
STEFANO
BOERI
ARCHITETTI



OASI

ARAN Cucine Flagship Store Milano
Piazza S. Gioachimo, 2N, 20124 Milano (MI)
Tel: +39 02 36557552

arancucine.it





Nikola Tesla *ELICA*

NIKOLATESLA UNPLUGGED SEMPLICEMENTE WOW!

Tra le proposte più interessanti di Elica c'è NikolaTesla Unplugged, il piano aspirante per chi ama sperimentare e desidera risultati di cottura senza sforzo sia nella quotidianità sia nelle occasioni speciali, lasciando solo il piacere di realizzare piatti deliziosi e sani per tutta la famiglia. Disegnato da Fabrizio Crisà, NikolaTesla Unplugged si distingue per l'estetica netta e decisa: tutti gli elementi sono studiati per separare l'area di cottura da quella di controllo e, grazie a una paratia antiurto, queste sono protette dal contatto con pentole e liquidi. Un flap centrale in vetro cela l'area di aspirazione e consente di attivarla solo quando necessario.

Il piano si controlla attraverso manopole a scatto fisso, con touch & feel analogico, che rendono l'interazione veloce e intuitiva. NikolaTesla Unplugged non si limita a essere un prezioso oggetto di design dal look deciso, ma si ispira alle esigenze di chi usa la cucina ogni giorno. Per esempio, supporta l'utente nelle cotture rapide portando a ebollizione l'acqua il 30% più velocemente rispetto a un piano cottura tradizionale, allo stesso modo le pietanze vengono fritte nella metà del tempo, risultando più croccanti e gustose. Come un vero alleato in cucina, Unplugged dispone anche di altre tre funzioni - Melting, Warming e Sim-

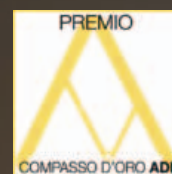
mering - create per non fare attaccare le pietanze al fondo, per tenere in caldo i cibi già pronti ed evitare la fuoriuscita dell'acqua durante l'ebollizione.

Grazie, poi, ad Autocapture, NikolaTesla Unplugged imposta automaticamente la potenza di estrazione d'aria regolandola e diminuendola gradualmente per eliminare gli odori. Il potente sistema aspirante posizionato al centro del piano garantisce un'elevata captazione dei fumi, nettamente superiore alla loro velocità di salita. Alla massima aspirazione, grazie alla tecnologia Comfort Silence, garantisce minimi livelli di disturbo sonoro.

PLUS

La gamma NikolaTesla migliora l'esperienza in cucina, ma anche il trattamento dell'aria grazie ai filtri antiodore Long Life++ che raggiungono soglie di rimozione odori fino all'80% (rispetto ad una media del mercato del 60%) oltre ad essere i più duraturi e sostenibili sul mercato in quanto rigenerabili fino a 5 anni, nel rispetto dell'ambiente.





NIKOLATESLA ONE HP UN'ICONA DI DESIGN

NikolaTesla One HP è il piano a induzione con aspirazione integrata disegnato da Fabrizio Crisà e vincitore del premio Compasso D'Oro. Il design di One HP si caratterizza per linee decise e materiali di alta qualità: l'interfaccia comandi è completamente invisibile a prodotto spento, conferendo un aspetto ancora più elegante al piano cottura.

Il piano arricchisce le sue funzioni di cottura con specifiche soluzioni

e tecnologie studiate e testate dal centro di ricerca Elica Propulsion Laboratory: Melting, che evita che il fondo della pentola si bruci in caso di preparazioni delicate; Warming, che garantisce il giusto livello di calore per le cotture lente e aiuta a mantenere in caldo piatti già pronti; e Simmering, che evita la fuoriuscita di acqua durante l'ebollizione (che la gamma NikolaTesla raggiunge il 30% più velocemente rispetto a un piano cottura tradizionale). Infine, la presenza di due zone Bridge permettono l'uso di teglie di grandi dimensioni. Grazie poi ad Autocapture, NikolaTesla One HP imposta automaticamente la potenza di estrazione

d'aria regolandola e diminuendola gradualmente per eliminare gli odori residui a fine cottura. Il potente sistema aspirante posizionato al centro del piano garantisce un'elevata captazione dei fumi, nettamente superiore alla loro velocità di salita.

PLUS

NikolaTesla One HP è una fusione perfetta tra funzioni di cottura e potenza di estrazione: un prodotto intelligente, altamente performante e silenzioso, dall'aspetto raffinato ed elegante.

NIKOLATESLA SWITCH GLOW

IL DESIGN INCONTRA L'INNOVAZIONE

Un unico prodotto nel quale la cura estrema dei dettagli e le funzionalità innovative ricreano un equilibrio perfetto tra stile moderno e prestazioni elevate. Si tratta del piano a induzione con aspirazione integrata NikolaTesla Switch Glow, disegnato da Fabrizio Crisà. L'estetica minimal nasconde un potente sistema di estrazione dell'aria che si attiva ruotando l'innovativo flap e, grazie alla funzione Airmatic, tutti i fumi di cottura sono aspirati automaticamente prima che salgano naturalmente verso l'alto. L'elemento centrale consente la rotazione a 360 gradi con doppia finitura estetica, da un lato vetro e dall'altro alluminio verniciato nero per un effetto materico. L'interfaccia comandi del piano è intuitiva

e facile da usare grazie ai 5 touch a scorrimento, uno per ognuna delle 4 zone cottura e uno per l'aspirazione. Gli indicatori Led bianchi conferiscono un aspetto ricercato. A prodotto spento l'interfaccia comandi diventa completamente invisibile. Come tutti i prodotti Elica, anche NikolaTesla Switch Glow è ricco di funzioni: tra queste il Warming Mode, per ricette a cottura lenta e per mantenere il cibo in caldo; il Cooking timer, per impostare il tempo esatto di cottura lasciando che il piano si spenga automaticamente e, in caso di spegnimento accidentale, la funzione Recall permette di recuperare in pochi secondi tutti i livelli di potenza e i timer precedentemente selezionati. Infine, una doppia Bridge zone consente a

due zone adiacenti di lavorare in maniera combinata.

NikolaTesla Switch Glow, come tutti i modelli della linea NikolaTesla, è dotato di tecnologie per il risparmio energetico: Power Limitation consente di impostare in fase di installazione la soglia di potenza massima assorbita dal prodotto, per cucinare in totale sicurezza e senza interruzioni.

PLUS

La superficie total black del piano si fonde con l'illuminazione bianca dei comandi, evocando uno stile puro e sofisticato, ideale per le cucine moderne, eleganti e originali.



NIKOLATESLA LIBRA: CUCINA, ASPIRA E PESA

Piano a induzione, sistema aspirante e bilancia: è NikolaTesla Libra che unisce tre elettrodomestici in uno. Si tratta di una vera rivoluzione in cucina che facilita la preparazione di ogni ricetta. Basta appoggiare la pentola per attivare la funzione e pesare (azione che può essere fatta anche durante la cottura). La funzione 'tara' permette di pesare gli elementi uno alla volta partendo da zero quando ne viene aggiunto uno nuovo. Libra può essere utilizzata come bilancia anche da spenta

mentre, quando è in standby, diventa completamente invisibile. Al centro del piano in vetro nero, la griglia in ghisa cela il cuore aspirante. Grazie alla funzione Autocapture, NikolaTesla Libra imposterà in autonomia la potenza di aspirazione in base a ciò che si sta cucinando, ottenendo il migliore equilibrio tra silenziosità, efficacia di aspirazione ed efficienza energetica. Il piano dispone inoltre di quattro zone cottura ed è dotato di una doppia Bridge Zone che

consente a due zone adiacenti di lavorare in maniera combinata.

NikolaTesla Libra è disponibile nelle finiture vetro temperato nella colorazione nera o bianca abbinato alla ghisa. Design: Fabrizio Crisà.

PLUS

NikolaTesla Libra è l'unico piano cottura aspirante sul mercato che integra una bilancia.





NIKOLATESLA UNPLUGGED SEMPLICEMENTE WOW

Con il nuovo piano aspirante NikolaTesla Unplugged dai più valore a ogni tuo gesto in cucina. Grazie alle sue manopole a scatto fisso, in un attimo è possibile impostare la modalità di cottura più adatta per rendere semplici anche le preparazioni più complesse. Un'incredibile soluzione tecnologica, col design inconfondibile di Elica.
Scopri l'intera gamma su [elica.com](https://www.elica.com)

Design Fabrizio Crisà



reddot winner 2023

 elica



FEBAL CASA

Nucleo della casa, della convivialità quotidiana, espressione di condivisione, la cucina è l'ambiente che, oltre a essere funzionale, trasmette emozioni e benessere. Febal Casa con l'interpretazione e la realizzazione di nuove composizioni del sistema ORIGINA, riscopre la cucina come segno distintivo di un'esistenza energica, dove il focus è sull'individuo e sulle esigenze dello spazio abitativo.



Sistema Origina

L'ESTETICA

Febal Casa, incontrando le esigenze e abitudini quotidiane contemporanee, propone soluzioni di design legate a un'idea di casa intesa come spazio aperto, in cui gli ambienti possano interagire e integrarsi tra di loro in modo naturale. La cucina non è uno spazio di lavoro chiuso ma rappresenta, sempre di più, un'estensione del living, fulcro della casa dedicato alla convivialità. Soluzioni flessibili che consentono di creare cucine personalizzate, disegnate attorno alle persone e alle loro esigenze.

ORIGINA, MODULARE NEL DNA

DESIGN CONTEMPORANEO DI TENDENZA

Un'inedita versione con anta in vetro e telaio in alluminio estremamente contemporanea e in linea con le nuove tendenze. La palette di materiali e finiture disponibili sia per le ante che per i top, è stata completamente rinnovata e ampliata per poter intercettare un pubblico sempre più esigente e sofisticato.

Il progetto, art direction by Andrea Federici, prende vita dalla combinazione di due volumi semplici collegati da un banco snack che li mette in relazione e instaura un dialogo tra le diverse attività.

Il terzo volume è una geometria minimalista che nasconde al suo interno una serie di attrezzature tecniche come frigorifero, forno, storage e piani di lavoro estraibili che, all'occorrenza, possono essere rivelati mediante l'apertura di un innovativo sistema di ante a scomparsa.

In questo modo lo spazio cucina cambia il suo aspetto e si trasforma in un ambiente tecnologico in cui le attrezzature vengono svelate all'occorrenza, facendo in modo che a esprimersi sia lo stile minimal degli arredi.





PERFETTA IN QUALSIASI SOLUZIONE ABITATIVA

La composizione si sviluppa in un percorso lineare che integra perfettamente l'ambiente cucina e il living creando uno spazio unico, versatile, multifunzionale e aperto sul resto della casa.

La particolarità di questa soluzione è di regolare gli spazi domestici in modo da creare connessione tra gesti quotidiani apparentemente non in relazione: cucinare con stile ma anche godere del tempo libero in un'atmosfera unica.

I due armadi integrano e celano due ampie aree dedicate allo storage e agli elettrodomestici, lasciando che il rigore e l'essenzialità geometrica della zona living vengano ribaditi anche nell'area cucina. Con linee essenziali e un design pulito, Origina si adatta perfettamente a qualsiasi soluzione abitativa contemporanea.





COLORI E TEXTURE

In linea con le attuali tendenze del mercato, le nuove finiture proposte dal Febal Casa sono all'avanguardia. Una vasta scelta di texture e colori offre, infatti, molteplici possibilità nella creazione di ambienti unici e accattivanti.

Voglio una casa arredata così.



CUCINA. GIORNO. NOTTE.
FEBALCASA.COM

febal
casa



UN TOCCO PREMIUM IN OGNI CUCINA

Tutte le linee di prodotti Haier offrono innovazione tecnologica all'avanguardia per un'esperienza più intuitiva e prestazioni eccellenti. Il Milan Experience Design Center di Haier utilizza materiali ricercati e finiture di pregio, come le maniglie delle porte in alluminio nero su nero e le interfacce contemporanee, per creare prodotti all'avanguardia dal punto di vista sia estetico sia tecnologico, che si adattano perfettamente alle più moderne soluzioni di living.

Chef@Home

IL FORNO INTELLIGENTE

Con le soluzioni di cucina assistita di Haier, Chef@Home permette di scoprire un nuovo tempo in cucina. Grazie allo schermo full touch sulla porta del forno, è possibile gestire le funzionalità di cottura, guardare video, navigare in internet e controllare la preparazione delle pietanze attraverso la telecamera interna dotata di tecnologia Preci Taste™. Non solo: l'Intelligenza artificiale riconosce i piatti e seleziona automaticamente il ciclo di cottura ideale per ogni ricetta. Infine il potere della connettività, unito alla sonda Preci Probe™, permettono di monitorare lo stato di cottura in ogni momento, ovunque ci si trovi.

HAIER

LA NUOVA COLLEZIONE A INCASSO



I FORNI

INNOVAZIONE

Con CLIMATECH e la connettività hOn è possibile ricreare le condizioni perfette di calore e umidità per preparare le migliori pietanze.

DESIGN

Mix eleganti di vetro e acciaio per arricchire di stile ogni cucina.

SOLUZIONI SU MISURA

Forni multifunzione, pirolitici, a vapore, cassetto sottovuoto e soluzioni di multi cottura fino a 6 livelli.

COTTURA IN 75 CM

Haier I-Direct Serie 6 è il forno che, con i suoi 75 cm, apre un nuovo spazio alla tua cucina e si adatta perfettamente a quelle più ampie, grazie a un design straordinario e a una tecnologia innovativa. La Cottura Multi livello rende uniforme la temperatura del forno, grazie ad una speciale ventilazione che evita la commistione di profumi e con la sua capacità di ben 90 litri, è possibile l'inserimento di fino a 6 griglie.

I PIANI INDUZIONE

INNOVAZIONE

La tecnologia Varycook, ispirata alla cucina professionale, permette di cambiare temperatura solo spostando la pentola e ottenere sempre i migliori risultati di cottura.

DESIGN

Un prezioso vetro nero con serigrafie minimali completa il resto della cucina con stile.

SOLUZIONI SU MISURA

L'app hOn consente di controllare la temperatura del piano cottura e l'ora di inizio e fine della preparazione per vedere e selezionare i programmi preimpostati come riscaldare, sciogliere, cuocere a fuoco lento, bollire e friggere.





LE LAVASTOVIGLIE

INNOVAZIONE

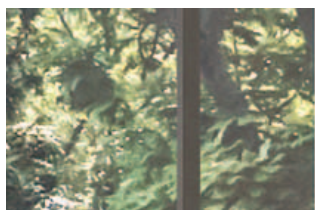
Power Wash e Dry Boost per una perfetta pulizia e asciugatura di tutte le stoviglie, in classe energetica B grazie al Motore Brushless Inverter.

DESIGN

Maxi Vasca, terzo cesto e nuovi accessori per una perfetta cura delle stoviglie delicate, fino a 16 coperti.

SOLUZIONI SU MISURA

Cicli automatici che adattano i parametri in base alle diverse stoviglie anche grazie alla connettività hOn.



I FRIGORIFERI DA 70 CM

INNOVAZIONE

Soluzioni Total No Frost che si avvalgono delle migliori tecnologie. Lateral Air Flow è un flusso d'aria continuo, non diretto sugli alimenti, che mantiene il cibo fresco per un periodo di tempo superiore del 40%. Mentre il Cassetto specializzato con Membrana HCS di origine vegetale garantisce il 90% di umidità per una migliore conservazione di frutta e verdura.

DESIGN

Display Touch e finiture premium per racchiudere sapori e fragranze con stile.

SOLUZIONI SU MISURA

Strutture variabili da 55 a 70 cm di larghezza e fino a 193 cm di altezza per andare incontro ad ogni esigenza





ASSISTENZA HAIER: QUANDO LA QUALITÀ VA OLTRE

Haier si prende cura delle esigenze e delle passioni di ogni consumatore, con prodotti pensati per migliorare la loro vita quotidiana. Il nostro impegno a soddisfare ogni bisogno è costante e prosegue anche dopo l'acquisto.

AFFIDABILITÀ SEMPRE AL PRIMO POSTO

Dedichiamo ai nostri consumatori un servizio premium, rimanendo sempre al loro fianco, con 175 Centri di Assistenza Tecnica diffusi in tutta Italia pronti a intervenire.

ASSISTENZA IN SOLE 48H CON NUMERO DEDICATO

Per qualsiasi necessità, i consumatori possono contare su un'assistenza che non

si fa attendere: entro 48 ore dalla chiamata, Haier organizza l'intervento di un tecnico direttamente a domicilio. Il numero 02 8271 2935 è sempre pronto a fornire tutte le risposte di cui si ha bisogno.

GARANZIA EXTRA

Haier offre ai consumatori 10 anni di garanzia su tutti i ricambi registrando il proprio elettrodomestico entro 60 giorni dall'acquisto.

COLLAUDO PERSONALIZZATO

Con l'acquisto di una cucina completa di almeno 3 elettrodomestici i consumatori possono approfittare di un servizio esclusivo: l'intervento di un tecnico specializzato che, direttamente a casa

loro, verificherà il regolare funzionamento degli elettrodomestici spiegando le principali caratteristiche e funzioni, per un corretto utilizzo.

Per accedere al servizio e ricevere in omaggio un prodotto per la cura degli elettrodomestici Haier, basta registrare l'elettrodomestico Haier su promozioni.haier-europe.com

UN REGALO SPECIALE

L'assistenza Haier non smette mai di prendersi cura degli elettrodomestici. Infatti, anche dopo un intervento in garanzia, lascia sempre in omaggio un prodotto per la corretta manutenzione, come decalcificante, igienizzante, deodorante o altro.

Haier

Collezione Serie 6. Unica come la tua cucina.



La Collezione Serie 6 di Haier è il connubio perfetto tra innovazione tecnologica, materiali pregiati e finiture eleganti. Gli elettrodomestici ideali per valorizzare la tua cucina, rendendola un ambiente all'avanguardia in cui passione e design si fondono perfettamente.



Haier.it

Scopri un'esperienza connessa su misura
grazie all'app hOn



Edge Collection *MASTER KITCHEN*



L'anima tutta italiana di Master Kitchen, brand d'eccellenza di casa Midea, si materializza in linee di elettrodomestici ad alte prestazioni, progettati per integrarsi con stile nella cucina contemporanea. Forme pulite, materiali pregiati, prestazioni all'avanguardia e consumi ridotti contraddistinguono gli elettrodomestici Master Kitchen, con gamme di prodotti dai tratti di design ora moderni e minimali, ora robusti e pragmatici. Un catalogo di eccellenza, in grado di soddisfare le domande di estetica e funzionalità del pubblico più esigente, accompagna il consumatore moderno semplificando le mansioni di ogni giorno.





PIANO COTTURA A GAS MODELLO: MKHG 754101-ED LTC XS

Master Kitchen presenta il piano cottura a gas MKHG 754101-ED LTC XS da 75 cm realizzato in acciaio inossidabile con griglie in ghisa. E' dotato di cinque fuochi a gas, di cui un bruciatore rapido da 3,0kW, un bruciatore ausiliario da 1,0kW, due semirapidi da 1,75kW e un bruciatore a tripla corona da 3,6kW, per provvedere a tutte le differenti necessità di cottura. L'alta efficienza dei piani a gas Master Kitchen si traduce in tempi di cottura ridotti e in un notevole risparmio sui consumi. Le griglie e le manopole si distinguono per il design raffinato e la cura dei dettagli. Le griglie in ghisa nere opache offrono una solida struttura, pensata per garantire la massima stabilità alle pentole durante la cottura. Con meccanismo di accensione integrato e valvola di sicurezza, questo modello offre tutto il necessario anche per le preparazioni più impegnative senza ingombrare il piano di lavoro, grazie alle dimensioni contenute e al bordo sottile di appena 6 mm.

PIANO COTTURA A INDUZIONE CON CAPPÀ INTEGRATA MODELLO: MKHI 804FH ED BK

Nel nuovo piano a induzione con cappa integrata MKHI 804FH ED BK di Master Kitchen le più avanzate funzionalità di cottura a induzione sono unite alle alte prestazioni dell'innovativa cappa che regola automaticamente il livello di aspirazione. Basta un solo tocco, infatti, per attivare la funzione Auto, e la cappa imposterà autonomamente l'intensità di estrazione in base al livello di potenza del piano cottura.

La cappa cattura i vapori direttamente dalle pentole e, con una potenza di aspirazione fino a 630 m³/h, a fronte di soli 69 dBA di rumorosità alla massima potenza, assicura un'eccellente capacità estrattiva, il tutto in classe di efficienza energetica A. Per una completa flessibilità di regolazione è disponibile anche il controllo manuale.

Il piano si compone di quattro aree indipendenti, ognuna dotata di un timer individuale e, grazie alla tecnologia Dual Bridge, le zone possono essere collegate per distribuire il calore in modo uniforme anche nelle preparazioni più ingombranti.

Le dimensioni compatte del design Slim e la profondità ridotta del sistema di aspirazione semplificano la gestione dello spazio nell'ambiente cucina e gli speciali filtri a rimozione superiore della cappa rendono facili le operazioni di pulizia e sanificazione. La nuova struttura Spill-Safe consente, inoltre, di non interrompere la cottura in caso di fuoriuscita di liquidi dalle pentole: ogni liquido in eccesso aspirato dalla cappa viene raccolto automaticamente sotto il piano, evitando il contatto con le componenti elettroniche.



FORNO MULTIFUNZIONE PIROLITICO MODELLO: MKO 1307-ED M P BK

Master Kitchen presenta MKO 1307- ED M P BK, il forno pirolitico in vetro nero con un range ampliato di funzioni innovative per una versatilità e praticità di livello superiore. Dotato di opzioni di cottura multipla su 3 livelli e sistema di autopulizia pirolitica, questo forno offre un'eccellente qualità di cottura riducendo contemporaneamente i consumi energetici. Dotato di 12 funzioni preimpostate - tra cui Cottura tradizionale e Ventilata, Grill, Doppio grill e Doppio grill ventilato, Pizza, Scongelamento e Lievitazione impasto - è progettato per cuocere contemporaneamente su più livelli grazie alla ventola che diffonde uniformemente il calore.

Con 72 litri di capacità, ha una temperatura di esercizio fra i 30° C e i 250° C. Il forno è di facile impostazione attraverso il cruscotto elettronico touch control con 2 manopole ed è dotato di porta a 4 vetri rimovibile.

La classe di efficienza energetica A+ e la nuova modalità di cottura Eco consentono un ulteriore risparmio sui consumi durante le preparazioni. Il forno include una griglia per tortiere e piatti da forno, ottima anche per arrostiti e grigliate, e una leccarda per torte in teglia e piccoli prodotti da forno.





Master Kitchen

Something is cooking



Con i forni Master Kitchen puoi scegliere fra tante funzioni tradizionali e innovative, per esprimere la tua creatività e avere la certezza di una cottura sempre perfetta.

SILVERLINE

Ispirati dal futuro





FLOW IN PRO MAX *IL PIACERE DEL SILENZIO*

Dal design di tendenza, grazie alla tecnologia del motore V12 Dynamic IQ. Flow in Pro Max, assicura prestazioni elevate ed efficienti, un basso consumo di energia e massima silenziosità. Flow in Pro Max ha 21 cm di altezza e minimo spessore e garantisce la possibilità di inserimento in un top da 60 cm e grazie al suo sistema salvaspazio permette l'inserimento di 3 cassette nella base sottostante. Flow in Pro Max può essere utilizzato nella versione filtrante Plug&play senza kit di collegamento.

RICERCA E SVILUPPO

Dal 2017 ad oggi, presso il centro di ricerca e sviluppo ad Amasya, Silverline ha sviluppato una vasta serie di prodotti innovativi su scala globale e si è servita di moderne infrastrutture software. Silverline è tra le prime 250 aziende che investe in ricerca e sviluppo in Turchia dove è l'unica azienda ad avere un laboratorio accreditato per i test sulle cappe.



INSIDE PRO *QUANDO IL DESIGN È EFFICIENTE*

Il motore di classe A, i comandi touch sulla veletta in vetro temperato insieme all'illuminazione Led ecocompatibile fanno di Inside Pro una cappa di design con il massimo delle prestazioni. Il sensore automatico regola il flusso di aspirazione in base al vapore rilevato durante la cottura e il sistema di filtri multistrato trattiene anche la minima quantità di condensa. È disponibile nel colore nero e nelle misure 60 cm, 90 cm, e 120 cm.



FORMA, FUNZIONE E SOSTENIBILITÀ

Per Silverline il design non è solo estetica: è uno strumento per semplificare la quotidianità, per creare momenti e ricordi significativi e aiuta a rendere più sostenibile la vita.

Per l'azienda l'attenzione alla sostenibilità è un valore essenziale: quando si crea un nuovo prodotto, non si dimentica mai l'ambiente che lo accoglierà e lo circonderà.

Il team creativo di Silverline è composto da 15 designer che continuano a realizzare nuove proposte con le migliori tecnologie, di tendenza ed ecosostenibili.

LIGHTLINE

TUTTA LA MAGIA DEL COLORE

La cappa sospesa Lightline combina design, tecnologia e prestazioni elevate grazie al suo motore ad alta efficienza. Tramite l'app Silverline+ è possibile regolare la velocità di aspirazione e l'altezza (fino a 110 cm). È possibile selezionare, inoltre, la tonalità della luce per ottenere il tipo di illuminazione che si desidera in cucina.



NUMERI CHE FANNO LA DIFFERENZA

Silverline offre una vasta gamma di prodotti di nuova generazione in più di 70 Paesi. Grazie al design innovativo

e alla tecnologia all'avanguardia e rispettosa dell'ambiente, è uno dei primi cinque produttori di cappe in Europa e

uno dei primi dieci al mondo, con un volume di produzione di 2,4 milioni di pezzi all'anno.



FORNO S5

IL PROFESSIONISTA IN CASA

Il forno multifunzione S5 porta la professionalità in casa. Grande capacità da 72 l, pannelli autopulenti con programma Steam Clean, 14 funzioni - tra cui la cottura 3D - garantiscono risultati eccellenti in ogni preparazione.



LA MISSION

Per Silverline trascorrere piacevoli momenti in cucina e vivere un'esperienza culinaria unica non dovrebbero essere un lusso: questa è l'idea alla base della tecnologia e del suo design. L'obiettivo principale che si è prefissata l'azienda è trasformare le cucine in spazi abitativi accattivanti e arredarli con i suoi prodotti da incasso per adattarli a ogni stile di vita.



SMEG

Ridefinisce l'estetica

NEPTUNE GREY

NUOVE FINITURE MATERICHE PER L'ESTETICA LINEA

Estetica Linea si arricchisce di una nuova, affascinante, colorazione: il Neptune Grey, un grigio, profondo, opaco e materico che, insieme al total black, ridefinisce una famiglia di prodotti dal carattere contemporaneo. In questa nuova tonalità, l'estetica Linea

abbina tutti gli elettrodomestici da cucina per un perfetto coordinamento estetico: i forni da 60 e 45 cm, piani cottura a induzione, abbattitori da 45 cm, macchine da caffè da incasso e cassette sottovuoto, riscaldanti e sommelier.



Le cantine Smeg si avvalgono delle tecnologie più evolute per il corretto mantenimento e invecchiamento dei vini. Realizzate in collaborazione con esperti sommelier, sono disponibili nella versione da 82 cm e 45 cm ma anche nell'inedito formato da 60 cm (nella foto) che si coordina perfettamente con gli altri elettrodomestici Smeg con estetiche Dolce Stil Novo, Linea e Classica, abbinando così prodotti dalle più diverse funzionalità come i forni da 60 cm.

Le nuove cantine vino Smeg da 60 cm hanno una capacità di carico fino a 29 bottiglie e la cella interpreta l'equilibrio tra funzionalità ed estetica, con supporti ergonomici estraibili in rovere di Slavonia che si prestano a seguire la forma delle bottiglie indipendentemente dal loro diametro, dalle bordolesi alle champagnotte.

La gamma di forni OMNICHEF rappresenta la punta di diamante della nuova generazione di forni GALILEO di Smeg: un nuovo approccio alla cottura, globale e dinamico, espressione della più evoluta tecnologia Multicooking che consente di combinare le cotture tradizionale, a vapore e a microonde in sequenza o in contemporanea in un unico prodotto. I forni OMNICHEF, disponibili anche nella nuova sfumatura Neptune Grey, hanno due approcci di cottura: il Multistep e il Multitech, che valorizzano gli ingredienti a livello professionale e rendono l'esperienza culinaria unica e personale, rendendola intuitiva ed intelligente con un risparmio di tempo fino al 60%. Le tecnologie di cottura e gli approcci di preparazione vengono impostati tramite il display touch, un elemento caratterizzante della gamma.

GALILEO OMNICHEF permette di cogliere il meglio dalle tre tecnologie: maggiore doratura e croccantezza grazie alla cottura tradizionale, conservazione dei sapori e delle vitamine grazie al vapore, velocità e praticità grazie alle microonde.



Il piano a Area Vivo Screen Max SIA1963DS è la soluzione ideale per il consumatore alla ricerca di libertà e flessibilità d'uso, con possibilità di impiegare fino a sei pentole di dimensioni differenti. Dotati di una superficie in vetro ceramico Glassy con serigrafie sottovetro, hanno una lucentezza di gran lunga maggiore rispetto ai tradizionali vetri per l'induzione e risultano totalmente lisci, per uno spostamento delle pentole silenzioso, agevole e una facile pulizia. Disponibili nelle cromie Nero e Silver, i piani induzione Area si prestano a un perfetto abbinamento con le linee di elettrodomestici Dolce Stil Novo e Linea. Nella foto il piano è presentato in estetica Silver, ma è in gamma anche la versione Neptune Grey opaca.



LA NUOVA FINITURA MATT BLACK

DI ESTETICA CLASSICA

La gamma di elettrodomestici da incasso in estetica Classica, progettata in collaborazione con lo studio dell'architetto Guido Canali, si caratterizza per una nuova finitura: il nero opaco che conferisce agli elettrodomestici un'eleganza contemporanea.

Estetica Classica si distingue per l'uso dei materiali: il vetro e acciaio si fondono in un perfetto equilibrio che definisce il carattere di una cucina senza tempo, così come un elettrodomestico elegante, versatile dalle linee rigorose. Anche FAB28, il frigorifero urban style dal fascino anni '50, si arricchisce della nuova versione Matt Black.

Dedicato agli amanti del design, FAB28 dispone del sistema di raffreddamento Multiflow che distribuisce l'aria fredda in modo uniforme in tutto il frigorifero, garantendo temperatura e umidità ideali per una corretta conservazione dei cibi. Il cassetto Life Plus, ideale per i cibi più deperibili come pesce e carne, consente una conservazione fra -2°C + 3°C, mentre il cassetto per frutta e verdura è dotato di un pannello forato regolabile che permette di personalizzare il grado di areazione e umidità del vano bio. L'illuminazione interna è rinnovata grazie alle nuove strisce di Led poste lungo entrambe le pareti. Classe di efficienza energetica D.



I nuovi forni Galileo da 60 e 45 cm accolgono le più evolute tecnologie che rinnovano l'approccio alla cottura, combinando le funzioni tradizionale, a vapore e a microonde, e sono dotati di un display touch che ne rende l'utilizzo semplice e intuitivo. Inoltre, mantengono inalterato il raffinato design della porta, intervallata solo dalla maniglia e dalle manopole disegnate dall'architetto Canali, su una elegante superficie in acciaio nero opaco in perfetto coordinamento con il resto della gamma



Anche i piani cottura si vestono della nuova colorazione Matt Black. Il piano a gas da 75 cm matt black è dotato di 5 bruciatori di cui uno ultrarapido ed eleganti griglie in ghisa resistenti alle alte temperature. Grazie alle manopole distinte dell'estetica Classica, il piano cottura è di semplice utilizzo e si abbina perfettamente a tutti i prodotti della stessa gamma.

ONDA

I PIANI A GAS PER LE CUCINE CONTEMPORANEE

Evergreen di casa Smeg, i piani cottura a gas Onda continuano ad arredare le cucine contemporanee con rinnovata attenzione alla praticità di utilizzo, per rispondere a uno stile di vita dinamico e in continua evoluzione. I piani disegnati dall'architetto di fama mondiale Mario Bellini, dispongono di griglie dal design rinnovato, completamente made in Italy, abbinata alle inconfondibili manopole che hanno fatto la storia degli elettrodomestici Smeg. I piani Onda sono un'alternativa alle tradizionali griglie in ghisa: hanno nuovi supporti in piattina ad alte performance in grado di offrire massima conducibilità, stabilità alle pentole e assicurare resistenza e robustezza durante l'utilizzo. Inoltre, è possibile lavare le griglie in lavastoviglie in totale tranquillità.

La gamma Onda risponde alle esigenze di praticità e versatilità, con soluzioni adatte al consumatore che ama vivere la cucina quotidianamente.

Sono disponibili in tre diverse dimensioni: la versione da 60 cm (dotata di 4 bruciatori di cui uno ultrarapido); da 70 cm (con 5 bruciatori di cui uno ultrarapido a doppio comando, con tre soluzioni di fuoco disponibili) e da 90 cm (con 5 bruciatori di cui uno ultrarapido sempre a doppio comando con tre soluzioni di fuoco per pentole fino a 32 cm di diametro, che assicura la massima efficienza nei tempi di cottura).



 **smeg**
tecnologia che arreda



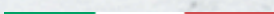
MULTICOOKING
TECHNOLOGY



OMNICHÉF ● ● ●

Una nuova generazione di forni che combina
cottura **tradizionale**, a **vapore** e a **microonde**.

Made in Italy dal 1948



YOUNG Stosa Cucine



Young è una delle ultime collezioni Stosa Cucine e si caratterizza per uno spirito giovane e colorato. Firmata dallo studio Rossi&Co, questo modello, certificato FSC di serie, si pone come la soluzione perfetta per un target smart e attento alle tendenze, che cerca design minimal e desidera

abbinamenti di colori inediti con un tocco urban.

Young si distingue per geometrie semplici e lineari e presenta alcuni dei nuovi elementi progettuali diventati un must per Stosa Cucine, come l'anta con presa maniglia Step e il vano a giorno di raccordo.

Le finiture di Young comprendono nobilitati effetto pietra, nobilitati tinta unita e legno. Le ante disponibili sono quella squadrata e l'anta con presa Step, un'anta con presa maniglia integrata che simula il sistema gola per un'apertura comoda e veloce e un utilizzo semplice della cucina.



**UNA CUCINA...
NON SOLO PER CUCINARE**

Young si inserisce in spazi fluidi e anticonvenzionali in cui le matericità si fondono, gli elementi si mixano, le funzioni si moltiplicano: non è un ambiente pensato solo per cucinare, ma è uno spazio da vivere nella sua totalità e da condividere in ogni momento della

giornata. Lo stile della cucina prosegue, infatti, nel living e tutto diventa ancora più social.

Da notare la postazione home office ricavata tra le colonne, con una mensola spessore 4 cm, e completata dallo schienale attrezzato Joy System.





FINITURE D'EFFETTO

Il Fenix® Nero Ingo, che ricorda il cemento, e il Corallo, che evoca i mattoni urbani, sono le finiture di una composizione minimal e molto geometrica. Una cucina al passo con i tempi e i ritmi della città, in cui anche lo smart working trova il suo spazio dedicato.

I DETTAGLI CHE FANNO LA DIFFERENZA

Alle estremità dei pensili i vani a giorno terminali, soluzione d'arredo per dare vivacità in cucina. Tra basi e pensili il Joy System, pratico sistema per attrezzare lo schienale con il minimo ingombro.



PROGETTI INFINITI

Come per le altre cucine proposte da Stosa Cucine, Young è mixabile con altri modelli e le possibilità progettuali sono infinite: ciò che distingue Young è la capacità di essere

attuale e fresca, in quanto prevede nella sua gamma colori e finiture abbinamenti insoliti che rispondono alle richieste di un cliente che non teme di cavalcare le mode.



STOSA
CUCINE

ESPERIENZA AUTENTICA

Una vita piena di emozioni
ha bisogno di una cucina
che sappia contenerle tutte



modello Color Trend/Natural - www.stosa.it



GARANZIA 5 ANNI
scopri i vantaggi su
www.stosa.it



All'interno della
gamma di proposte
Stosa è possibile
richiedere prodotti
certificati FSC®



UNOX CASA SuperOven



UNOX, il brand padovano di forni professionali più venduto al mondo, è entrato nel mercato residenziale di alta fascia con la nuova divisione Unox Casa, portando le performance dei più grandi ristoranti stellati nelle abitazioni private di lusso. Nasce così SuperOven, nelle due configurazioni: Model 1 (nella foto), il totem tecnologico che sfrutta la potenza e la versatilità di due forni professionali; e Model 1S, la configurazione più compatta, dotata di una singola camera di cottura.

UN FORNO DAVVERO INTELLIGENTE

Grazie alla tecnologia all'avanguardia e alle innovazioni brevettate da UNOX, SuperOven consente di effettuare ogni tipo di cottura, anche quelle che nei forni da casa non sono mai state possibili, come grigliatura, frittura, affumicatura, disidratazione, cottura a vapore o sottovuoto. La funzione Autocook propone oltre 400 programmi di cottura automatici presi in dote dai migliori ristoranti al mondo. Una volta selezionato il tipo di alimento e il risultato desiderato, il forno imposta automaticamente il miglior processo di cottura. Con Multi.Time è possibile cucinare simultaneamente alimenti che richiedono tempi di cottura diversi e si può utilizzare il forno in ciclo continuo e impostare fino a 10 timer che avvisano quando ciascuna pietanza è pronta. Con la funzione Manuale si impostano manualmente i vari parametri di cottura per il preriscaldamento e per ciascuna fase, quali durata di cottura, temperatura in camera, immissione o estrazione di vapore, e velocità delle ventole. L'interfaccia ha un pannello digitale facile e intuitivo che consente di attivare oltre 400 programmi di cottura, per i quali è sufficiente selezionare il tipo di cibo e il risultato desiderato e il forno determina in automatico le impostazioni adattandole alla quantità infornata.

Ma non è tutto: SuperOven cuoce il cibo in modo uniforme, in grandi quantità, e tre volte più velocemente di un normale forno domestico, grazie a speciali sensori interni che monitorano continuamente la percentuale di umidità dentro la camera di cottura.

*UN PRODOTTO UNICO
IN TUTTI I SUOI ASPETTI*

Entrambi i modelli - SuperOven Model 1 e SuperOven Model 1S - hanno un sistema di ventilazione integrato che elimina ogni odore e vapore grazie a filtri professionali a carboni attivi, garantendo non solo prestazioni impeccabili ma mantenendo anche un'aria sempre fresca e pulita. La cappa integrata in acciaio inox - che nasce dalle cappe delle cucine dei ristoranti - unisce funzionalità, space saving e un

design moderno ed elegante, rendendo la cucina performante e allo stesso tempo raffinata. Nel dettaglio: grazie al filtro di condensazione autopulente tutto il vapore prodotto durante la cottura viene eliminato; con i potenti filtri professionali a carboni attivi tutti i fumi e gli odori vengono assorbiti; la ventola interna convoglia forzatamente i fumi di cottura attraverso un lavaggio ad acqua e un filtro carboni attivi per rilasciare



in cucina aria fresca e pulita. Infine, grazie al design integrato direttamente nel forno, non c'è necessità di avere un camino di sfogo, a tutto vantaggio della linea del prodotto.

Infine, il lavaggio del forno è completamente automatico: basta sfiorare lo schermo e SuperOven si pulisce autonomamente con una soluzione di acqua e detergente delicato ed ecologico brevettato da UNOX.



COOK LIKE A CHEF, PER UN'EXPERIENCE A 360 GRADI

Cosa rende Model 1 e 1S una vera e propria esperienza culinaria a 360 gradi? Certamente la rivoluzionaria piattaforma digitale Cook Like a Chef che offre ai clienti Unox Casa un'experience di alto livello. All'interno della piattaforma Cook Like a Chef, gli utenti vengono ispirati da contenuti organizzati per temi che intercettano i gusti e i desideri dell'utente e lo guidano attraverso proposte video. Per realizzare i video on demand l'azienda padovana ha allestito dei veri e propri studi cinematografici presso il proprio quartier generale, dove ha realizzato numerose

video ricette di grande impatto visivo per stimolare e coinvolgere gli utenti. Alla fine del video è possibile scaricare il programma di cottura scelto sul proprio forno. Ma la piattaforma non si ferma qui. Cook Like a Chef propone anche un servizio Personal Cooking Trainer che fornisce un supporto e una consulenza individuale in tempo reale con gli chef Unox Casa, che possono mettersi in contatto con gli utenti prima di una cena suggerendogli un menu e guidandoli passo dopo passo nella creazione di piatti unici e delle Masterclass live in diretta streaming.



MODEL 1

IL TOTEM TECNOLOGICO CHE SFRUTTA
LA POTENZA E LA VERSATILITÀ DI 2
FORNI PROFESSIONALI

2 camere di cottura
Cappa integrata
Lavaggio automatico
Cassetto porta accessori
Detergente Unox Casa
7 teglie
Affumicatore

MODEL 1S

LA CONFIGURAZIONE PIÙ COMPATTA,
DOTATA DI UNA SINGOLA CAMERA
DI COTTURA

1 camera di cottura
Cappa integrata
Lavaggio automatico
Cassetto porta accessori
Detergente Unox Casa
4 teglie
Affumicatore





SuperOven.

Il forno professionale dei grandi chef stellati adesso ridisegnato per le case più esclusive.

UNOX
CASA