

# INTERNI

ANNUAL CUCINA 2023



**50** **NEW** PROJECTS  
IN THE KITCHEN





*Piccola performance  
realizzata da **VA  
de Cuina**, ristorante  
di Barcellona  
dello chef stellato  
**Jordi Vilà** che ha  
commissionato  
il progetto del locale  
a **Carmelo Zappulla**  
di External Reference.*

*A small performance  
at **VA de Cuina**, the  
restaurant in Barcelona  
of the Michelin-starred  
chef **Jordi Vilà** who  
commissioned the design  
of the restaurant from  
**Carmelo Zappulla**  
of External Reference.*

La cucina, come raccontano le pagine precedenti, è un universo che coinvolge il mondo del progetto e della creatività: un sistema in continuo fermento ed evoluzione. Nelle pagine successive vi descriviamo le proposte eterogenee e trasversali presentate dalle aziende leader nel settore

*As the previous pages narrate, the kitchen is increasingly a universe that involves the world of design and creativity: a system in constant ferment and evolution. What follows is an offering of varied, versatile proposals from leading manufacturers in this sector*

# PRODUCT DESIGN

*a cura di Marina Jonna*

- 74 **Aran Cucine**
- 76 **Arrital**
- 78 **Atlas Plan**
- 80 **Boffi**
- 84 **Cucine Lube**
- 88 **Doimo cucine**
- 90 **Elica**
- 94 **Ernestomeda**
- 96 **Euromobil**
- 98 **Falmec**
- 102 **Febal**
- 106 **Franke**
- 108 **Gaggenau**
- 110 **Key Cucine**
- 112 **Mario Luca Giusti**
- 114 **Modulnova**
- 116 **Molteni&C**
- 118 **Philips**
- 120 **Primopiano Cucine**
- 124 **Quooker**
- 126 **Riflessi**
- 128 **Scavolini**
- 132 **Signature Kitchen Suite**
- 134 **Stosa**
- 138 **Unox Casa**
- 140 **Veneta Cucine**



Come se la cavano i designer ai fornelli? Abbiamo rivolto *tre domande standard a sei progettisti*, che ci rivelano qual è il loro *apparecchio di cottura prediletto*, quale piatto preferiscono cucinare e qual è l'accessorio da cucina che ancora non è stato inventato e che vorrebbero progettare



Elena Salmistraro

## A ME I FUOCHI!

di Marina Jonna



Sopra, la designer Elena Salmistraro. Da sinistra, Model 1 della collezione di forni professionali SuperOven di **Unox Casa**: un elemento totemico dotato di due forni sovrapposti. Il tegame in ghisa vetrificata per cucinare il risotto, ideale anche per rosolare, soffriggere, brasare e friggere: è prodotto da **Le Creuset**

**U**n design ironico, allegro e colorato contraddistingue l'opera di Elena Salmistraro, che ci racconta cosa, nella sua casa, predilige come strumento di cottura. "Li ho provati tutti, dal gas al Bimby, a eccezione del microonde, anche in base alle ricette che solitamente cucino. E preferisco sicuramente il forno. Adoro il fatto che vi si possano preparare moltissimi piatti, e che, se usato da esperti, consente di personalizzare il sapore e la consistenza dei cibi. Inoltre, il fatto che debba essere controllato solo in determinati momenti mi regala qualche minuto prezioso per occuparmi di altro. Il forno mi dà anche la possibilità di preparare grandi quantità di cibo, il che è perfetto avendo due bambini". Poco tempo dunque, ma molta voglia di cucinare sano. Qual è il tuo piatto preferito? "Da qualche anno ho scoperto di essere celiaca, quindi devo fare attenzione a quello che mangio e, naturalmente, anche a quello che cucino. Per fortuna, uno dei miei piatti preferiti è sempre stato il risotto giallo. È facile da preparare e richiede solo pochi e semplici ingredienti. Inoltre è versatile e si presta a molte varianti e personalizzazioni, come l'aggiunta di gamberi, piselli o zucchine". La cura delle pietanze si unisce poi a una coscienza sostenibile: come aiuto in cucina, le piacerebbe infatti "qualcosa che ancora non esiste, per poter gestire gli sprechi e creare nuove ricette. Un dispositivo intelligente che fosse in grado di identificare gli ingredienti che abbiamo in frigorifero e di suggerire ricette in base a quelli. Se fosse capace anche di proporre ricette nuove e creative sarebbe fantastico. Immagino già una lista della spesa personalizzata in base a quelle ricette, per ridurre gli sprechi, fare acquisti razionali e non restare mai a bocca asciutta".





## UNOX CASA

**C**ucinare come uno chef, avendo a disposizione strumenti professionali che possano garantire risultati perfetti in cucina. Un sogno reso possibile da Unox Casa, brand lanciato da Unox, leader mondiale nel mercato dei forni professionali, con SuperOven, un prodotto che integra la tecnologia del forno professionale più venduto al mondo con un iconico design italiano adatto a inserirsi in ambienti domestici di pregio. SuperOven consente di effettuare ogni tipo di cottura – come grigliatura, frittura, affumicatura, disidratazione, cottura a vapore o sottovuoto – e di ottenere risultati sempre perfetti e uniformi grazie agli oltre 400 programmi di cottura automatici preimpostati, ideati e perfezionati negli anni dai più rinomati chef internazionali. Dotato di un'interfaccia semplice e intuitiva, SuperOven si presenta in due configurazioni: Model 1, il totem tecnologico che sfrutta la potenza e la versatilità di due forni sovrapposti, Model 1S, la configurazione più compatta, con una singola camera di cottura. Entrambi i modelli sono dotati di una cappa integrata che elimina gli odori e i vapori in cucina tramite filtri professionali a carboni attivi e di lavaggio automatico con detergente brevettato Unox.

Unox Casa sbarca anche a Milano con l'inaugurazione di uno showroom dentro lo spazio Pontaccio Hub, in via Pontaccio 19, nel cuore di Brera: un luogo che permette di conoscere da vicino SuperOven e di sperimentare dal vivo l'eccellenza targata Unox Casa.





Una tecnologia all'avanguardia unita a un design d'eccezione consente a SuperOven di integrarsi in qualsiasi ambiente. Nella pagina accanto, in alto, Model 1S all'interno di un'elegante casa a Cortina; in basso, Model 1 si inserisce in un esclusivo chalet a St. Moritz. Sopra, Model 1S diventa protagonista in una sofisticata dimora parigina. A destra, lo showroom **Unox Casa** nel nuovo spazio Pontaccio Hub a Brera.

