

my life,
CHOOSE YOUR STYLE
MAKE THE DIFFERENCE.

Poliform si riserva il diritto di apportare, senza preavviso, ogni modifica mirata al miglioramento funzionale e qualitativo dei propri prodotti. Testi e disegni presenti in questo stampato hanno scopo divulgativo; per ogni aspetto tecnico e dimensionale fare riferimento ai listini aziendali e relativi aggiornamenti. I campioni di colori e materiali hanno valore indicativo.

Poliform reserves the rights at all time to apply modifications for the functional or qualitative improvement of its products. Texts and drawings present in this brochure have a divulgative purpose; for every technical and dimensional aspect please refer to the company's price lists and their relative updatings. The colour and material samples have an indicative value.

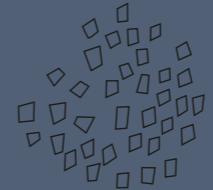
LA PRODUZIONE DI QUESTA CARTA È BASATA SU UN CICLO DI SVILUPPO SOSTENIBILE. IL PRODOTTO PROVIENE DA FORESTE GESTITE CON RIGOROSO RISPETTO DELL'AMBIENTE ED È REALIZZATO UTILIZZANDO ENERGIE NATURALI E RINNOVABILI. THIS PAPER'S PRODUCTION IS FOUNDED ON A SUSTAINABLE DEVELOPMENT CYCLE. THE PRODUCT COMES FROM FORESTS MANAGED WITH STRICT RESPECT FOR THE ENVIRONMENT AND REALIZED WITH THE EMPLOYMENT OF NATURAL AND RENEWABLE RESOURCES.

ART DIRECTION: PAOLO MOJOLI

SOLUZIONI DI FINANZIAMENTO PERSONALIZZATO PER L'ITALIA IN COLLABORAZIONE CON 

ASSARREDO
FEDERLEGNO-ARREDO

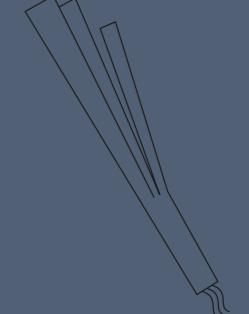
KITCHENS COLLECTION // CREATIVE RECIPES FOR DIFFERENT LIFESTYLES: TODAY'S KITCHEN BETWEEN DESIGN, LAYOUTS, MATERIALS AND COLOURS.



280g bulgur



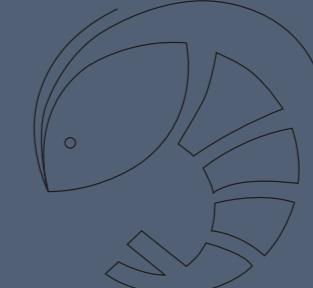
n° 1 parsley bunch



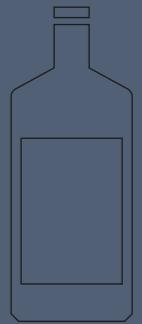
150g leeks



n° 1 lemon



400g shrimps



extra virgin olive oil

HEADQUARTERS:
POLIFORM SPA
VIA MONTESANTO 28
CASELLA POSTALE N. 1
22044 INVERIGO (CO) ITALY
TEL +39/0316951
FAX +39/031699444
INFO.POLIFORM@POLIFORM.IT
WWW.POLIFORM.IT

KITCHEN DIVISION:
VARENNA CUCINE
VIA DEGLI ARTIGIANI 51
CASELLA POSTALE N. 55
22040 LURAGO D'ERBA (CO)
TEL +39/031695401
FAX +39/031695444
INFO.VARENNA@POLIFORM.IT
WWW.POLIFORM.IT

CONTRACT DIVISION:
POLIFORM CONTRACT
VIA DANTE ALIGHIERI 48
CASELLA POSTALE N. 55
22040 LURAGO D'ERBA (CO)
TEL +39/031695601
FAX +39/031695354
INFO.CONTRACT@POLIFORM.IT
WWW.POLIFORM.IT

twelve 2 / 12 / 20
alea 30 / 38 / 46
matrix 52 / 60 / 68
my planet 74 / 82 / 90
kyton 96 / 104 / 112
minimal 120 / 128 / 134

La collezione Varenna interpreta la cucina contemporanea in tutta la sua varietà. Massima libertà di composizione per proposte originali, definite da un'ampia gamma di materiali, finiture e colori. Un'idea della cucina come ambiente progettato per riflettere l'individualità di chi la abita: fra soluzioni tecniche all'avanguardia e una declinazione stilistica sempre più personale, in piena continuità con l'idea di home project che contraddistingue la concezione Poliform della casa contemporanea.

The idea of a kitchen as a planned space in order to reflect the individuality of who lives in: the avant-garde technical solutions and an always more personal stylistic choice are aligned with the idea of a home project that distinguishes Poliform conception of a contemporary house.

1° EDIZIONE APRILE 2010
COD. V32/R1/2010

THE RECIPE BOOK FOR A
CREATIVE KITCHEN PROJECT.

Varenna
Poliform

/2010

twelve,

Wild Wood / Natural life



PHOTO FEDERICO CEDRONE
STYLING CP STUDIO

Vivere in una dimensione naturale, vicina alle sensazioni, per soddisfare un desiderio di semplicità e purezza.

L'interpretazione in chiave contemporanea di uno spirito conviviale senza tempo, privilegiando una forte relazione fra le aree funzionali e la zona pranzo.

La ricerca di un'estetica primaria: gli elementi compositivi vengono interpretati come solidi fondamentali, caratterizzati dall'assenza di maniglie.

Forti suggestioni materiche definiscono le superfici, dalla profondità delle venature del rovere spessart al top in quarzite raven sand levigato, di minimo spessore, fino ai contenitori in laccato goffrato bianco che valorizzano la luminosità dell'ambiente.

Soluzioni innovative, come gli estrattori ad apertura elettrica, esplorano tutta la varietà tipologica a disposizione della collezione Varenna.

To live in a natural dimension, close to feelings, to satisfy that yearning for simplicity and purity.

The modern interpretation of a convivial spirit outside time; enhancing the strong bond between functional areas and the dining area.

The search for an essential look: the modular cupboards are interpreted as solid fundamentals, characterised by the absence of handles.

Fascinating materials define the surfaces, from the depths of spessart oak veining to the thinnest smooth raven sand quartzite top to the white embossed lacquered cupboards enhancing the luminosity of the surroundings.

Innovative solutions like the electrical servo drive drawer openers explore all the various types available in the Varenna collection.





twelve,

WILD WOOD / LIVING IN A NATURAL DIMENSION, SATISFYING A YEARNING FOR SIMPLICITY AND PURITY. ENJOYING A NEW, TIMELESS COMMAL SPIRIT.



La cucina Twelve: un progetto caratterizzato dal piano di lavoro di spessore dodici millimetri.

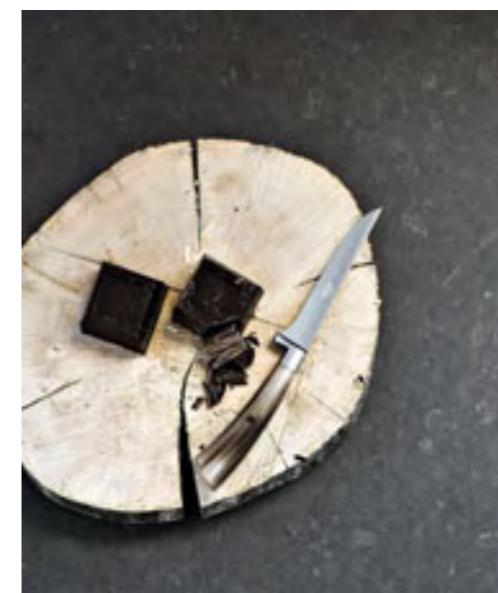
Una cucina dall'essenzialità assoluta, evidenziata dall'assenza di maniglie, in grado di declinarsi in differenti interpretazioni stilistiche. Un progetto pensato per valorizzare al massimo le caratteristiche dei diversi materiali con cui può essere interpretato: dall'acciaio e il vetro a finiture dalla forte connotazione naturale, come il rovere spessart e il quarzite raven sand levigato.

In questo servizio, la cucina Twelve è esposta in una composizione a penisola. Ante rovere spessart, top spessore 12 mm in quarzite raven sand levigato. Boiserie e mensole in rovere spessart, colonne e pensili con ante laccato goffrato bianco. Tavolo Flute laccato opaco bianco design Roberto Barbieri, sedie Velvet due rivestite in tessuto.



SCI NEL MONDO: UN ITINERARIO
SKI IN THE WORLD: AN ITINERARY

- 1 St. Anton, Austria
- 2 Banff, Canada
- 3 Vail, USA
- 4 Heavenly, USA
- 5 Courchevel, France
- 6 Pas de la Casa, Andorra
- 7 Cortina, Italy
- 8 Voss, Norway
- 9 Verbier, Swiss



La passione dello sci come tema di un viaggio intorno al mondo, per vivere tutte le occasioni della natura d'inverno. Si inizia con i migliori fuori pista dell'Austria, nel vivacissimo villaggio di St. Anton, per poi fare tappa a Verbier, con la pista nera sul Mont-Fort, meta preferita degli sciatori più ambiziosi. Il grande Nord ci accoglie a Voss, fra i fiordi della Norvegia. Una delle località d'allenamento preferite dagli olimpionici norvegesi, Voss è l'ideale per chi desidera trovare piste libere e natura incontaminata. In America ci attende lo sci resort di Heavenly, affacciato sul lago Tahoe. Qui la discesa sul versante del Nevada si snoda fra incantevoli alberi e i canyon di Mor e Killebrew sono, come dicono i locali, "addicting" per gli amanti dell'avventura. Vail, in Colorado, è famosa per le sue Back Bowls: un totale di 2700 acri in cui i più esperti possono godere al massimo l'adrenalinica del fuori pista. Un'ultima puntata a Banff, in Canada, per scoprire una delle piste più estreme del mondo, dal nome che è già tutto un programma: Delirium Dive.

The passion for skiing as theme of a travel around the world, to live all the opportunities of nature in Winter. Let's start with the best off-tracks in Austria, in the lively St. Anton village. Then stop in Verbier, with the black track on Mont-Fort, the favourite destination of skiers. The great North welcomes us in Voss, amongst the Norwegian fiords. One of the favourite training localities for the Norwegian Olympians, Voss is the ideal place for those who wish to find free tracks and uncontaminated nature. In America the Heavenly ski resort is waiting for us, overlooking the Tahoe lake. Here the downhill on the Nevada slopes twists amongst beautiful trees and the Mor and Killebrew canyons are "addicting" as locals use to say, for adventure-lovers. Vail, in Colorado, is famous for its Back Bowls, totalling 2,700 acres where the most expert-ones can enjoy at best the off-track adrenalin. A last flying visit to Banff, in Canada, to discover one of the most extreme tracks in the world, whose name is already a program: Delirium Dive.



twelve,



Sotto: un dettaglio del top in quarzite raven sand, con lavelli in acciaio incassati sotto-top e piano cottura inox personalizzato Varenna by Scholtès con quattro fuochi a filo in linea.
Below: detail of the countertop in smooth raven sand quartzite with built-in sinks in stainless steel and personalized stainless steel Varenna cook-top with four aligned burners by Scholtès.

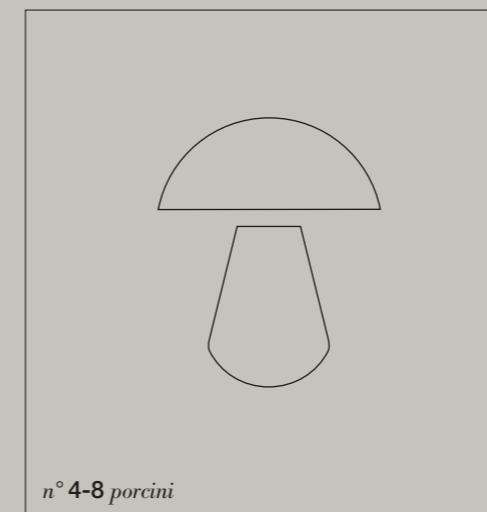


Un piano di lavoro concepito come un'unica superficie, senza interruzioni, in cui anche le aree funzionali dedicate all'acqua e alla cottura si integrano alla perfezione, senza discontinuità. Il lavello incassato sotto-top e il piano cottura con fuochi a filo sono due soluzioni progettuali che conjugano funzionalità e qualità estetica. La dimensione conviviale che caratterizza il progetto della cucina viene sottolineata dall'originalità dell'area pranzo, posta in piena continuità con le aree funzionali. Al centro, le ampie dimensioni del tavolo Flute, disegnato da Roberto Barbieri, nella finitura laccato opaco bianco. Essenzialità e rigore si associano all'intuizione formale che definisce le gambe, creando una proposta di grande originalità. Completano l'area pranzo le sedie Velvet due, caratterizzate dal rivestimento tessile, volutamente morbido, in equilibrio fra memoria e informalità.

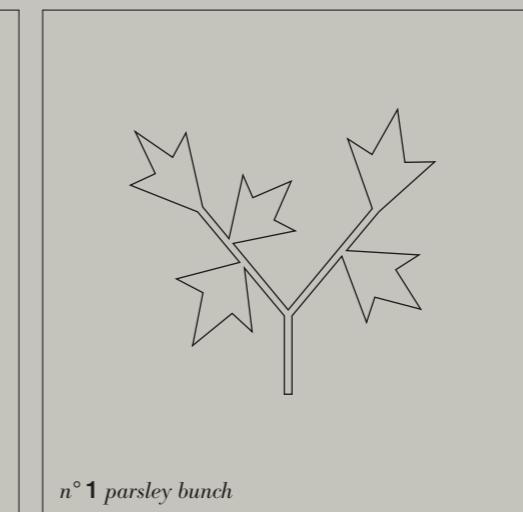
A working top conceived as a unique surface, without holdups, in which also the functional areas devoted to the water and the cooking are perfectly integrated, without discontinuity. The under-top flush built-in sink and cook-top are two project solutions that unite functionality and aesthetical quality. The convivial dimension that characterizes the project of the kitchen is underlined by the originality of the lunch area, set in full continuity with the functional areas. In the middle of the room, the wide dimensions of the Flute table, designed by Roberto Barbieri, in glossy lacquered white finish. Essential design and rigor are combined to the formal characteristic that defines the feet, creating a proposal of great originality. The Velvet due chairs which complete the lunch area, are characterized by a deliberately soft covering in fabric, creating an equilibrium between memory and informality.



RECIPE 1/ PORCINI AL FORNO/ BAKED PORCINI/ FOR 4 PEOPLE



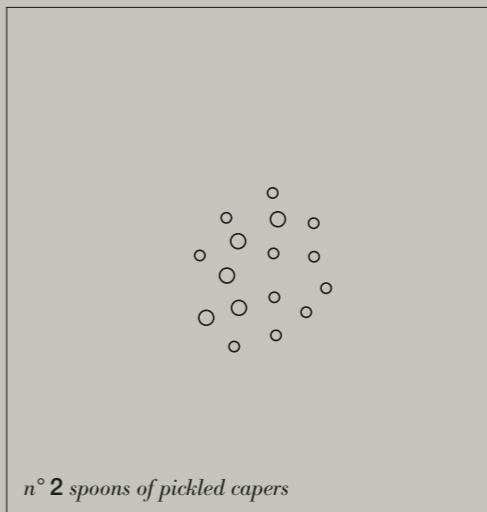
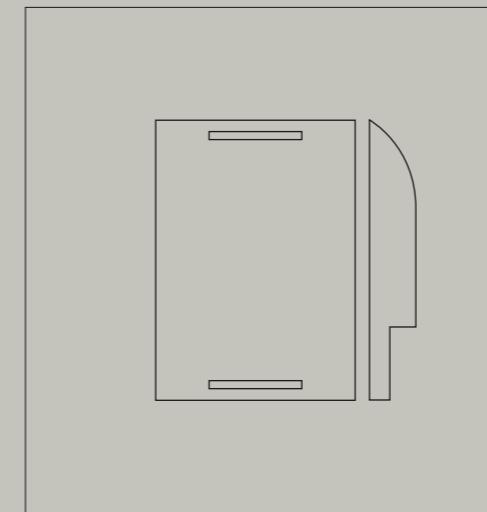
n° 4-8 porcini



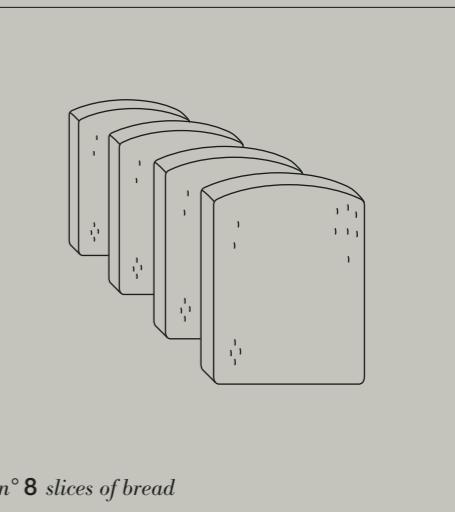
n° 1 parsley bunch



extra virgin olive oil



n° 2 spoons of pickled capers



n° 8 slices of bread

Tra le varie specie di funghi di bosco, i porcini sono sicuramente i più ricercati e pregiati. I funghi porcini si distinguono per il loro profumo, per le carni che non anneriscono dopo il taglio per la versatilità che hanno in cucina: si prestano ad innumerevoli preparazioni ed è possibile, oltre che consumarli freschi, conservarli sia secchi che sott'olio. Per prima cosa, spazzolate 4 grossi porcini (oppure 8 medi) per ripulirli dal fondo terroso, con l'aiuto di un coltellino a lama liscia raschiate il gambo con delicatezza per eliminare qualsiasi traccia di terra. Sciacquateli sotto un filo di acqua corrente, asciugateli bene con un panno di cotone e, con un movimento rotatorio, separate le teste dai gambi facendo attenzione a non spezzarle. Spennellate leggermente di olio le teste, salate e disponetele in una teglia in un solo strato. Tritate i gambi, 1 mazzetto di prezzemolo e 1/2 spicchio di aglio, mescolate tutto, unite 2 cucchiai di capperi sottaceto e distribuite la farcia accuratamente su ogni testa dei porcini. Condite con olio extravergine di oliva e infornate a 180° per 15 minuti. Girate i funghi con due cucchiai per non disperdere il ripieno e proseguite la cottura per altri 15 minuti. Tostate 8 fette di pane, sfregatele leggermente con 1/2 spicchio di aglio, guarnitele con le teste dei porcini ripiene e il fondo di cottura e servite.

Among the various kinds of wood mushrooms, the porcini is surely one of the most required and appreciated. The porcini mushrooms are distinguishable by their perfume, their meats that do not blacken after the cut and for the versatility of use in the kitchen: porcini lends itself to innumerable preparations and it is possible, besides consuming them fresh, to preserve them dried or in oil. First, clean 4 big porcini (or 8 medium) with a brush to polish them up from the dirty bottom, with the help of a knife with smooth blade scrape the stalk carefully to eliminate any earth's trace. Rinse them out under a thread of running water, dry them up well with a cotton cloth and separate the heads from the stalks with a turning movement, watching out in order not to break them. Slightly brush the heads with oil, salt them and dispose them in the backing-pan in only one layer. Mince the stalks, 1 parsley bunch and 1/2 clove of garlic, mixing all, add 2 spoons of pickled capers and distribute the stuffing on the heads of the porcini. Season with extra virgin olive oil and bake at 180° for 15 minutes. Turn the mushrooms with two spoons in order not to disperse the stuffing and continue the cooking for other 15 minutes. Toast 8 slices of bread; slightly rub them with 1/2 clove of garlic, garnish with her heads of the stuffed porcini and the sauce and serve.

//45 MIN.

4-8 porcini / porcini
1 mazzetto di prezzemolo / parsley bunch
1 spicchio di aglio / glove of garlic
2 cucchiai di capperi sottaceto / spoons of pickled capers
8 fette di pane / slices of bread
olio extravergine di oliva / extra virgin olive oil

R1

twelve,

White Light / Reflexes



PHOTO FEDERICO CEDRONE
STYLING CP STUDIO

Variazioni sul tema della leggerezza: la luminosità del laccato goffrato bianco e i riflessi del vetro satinato per un'estetica della semplicità. Abbinamenti fra materiali primari e soluzioni compositive lineari, che suggeriscono una concezione contemporanea dell'abitare.

Una proposta di cucina cromaticamente neutra, caratterizzata dal contrasto con i colori primari che definiscono pareti, complementi e dettagli: uno stile originale, in equilibrio fra essenzialità di forme e dettagli decorativi.

Interpretazioni in chiave attuale di elementi tradizionali, per un progetto basato sulla linearità che lascia ampio spazio ai ripiani, permettendo di lasciare in vista gli oggetti d'uso più quotidiano. Una soluzione che vuole avvicinare sempre di più la cucina al vissuto individuale, all'insegna della libertà.

Variations on the lightness theme: the luminosity of embossed lacquered white and the reflections of frosted glass for a look of simplicity.

Pairing essential materials and linear layouts connoting the contemporary concept of living.

The proposal of a chromatically neutral kitchen characterised by the contrast of primary colours defining walls, interior design items and details: an original style in balance with the essentials of form and decorative details.

Contemporary interpretations of traditional cupboards for a design based on linearity leaving ample room for open shelving to accommodate the objects in everyday use, an idea that attempts to bring the kitchen closer to the lifestyle of the individual.





twelve,

WHITE LIGHT / LAYOUT BASED ON THE LIGHTNESS CONCEPT: REFLECTING AND SHINING EFFECTS OF THE GLASS ALL AROUND THE WHITE COLOUR.

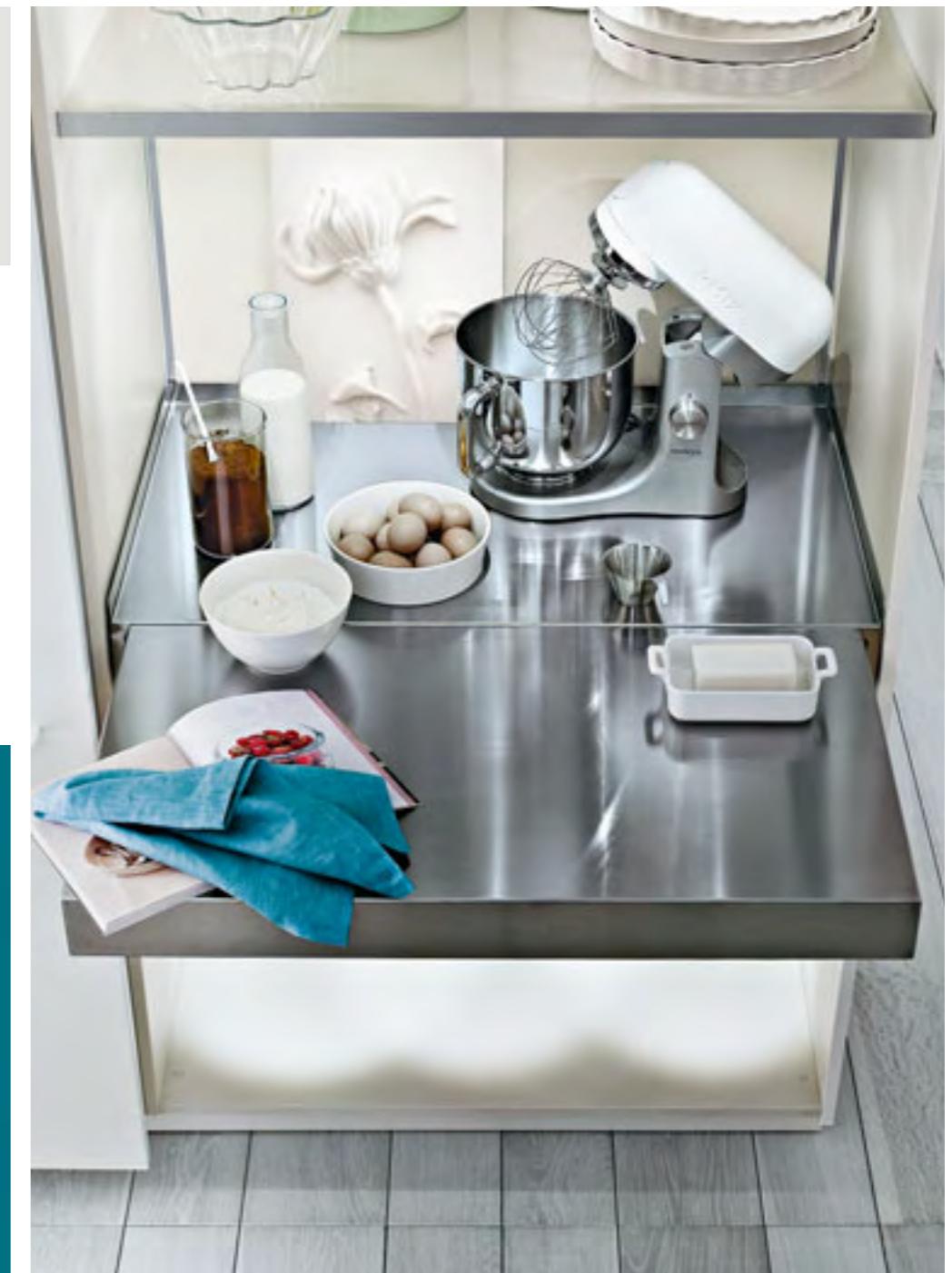


In questo servizio, una cucina in cui un impianto compositivo elementare svela una soluzione originale nello schienale in vetro satinato, che diventa una boiserie attrezzata con mensole. Cucina Twelve con ante laccato goffrato bianco. Piano di lavoro, schienale e boiserie in vetro satinato canapa, mensola in acciaio. Le colonne credenza hanno l'apertura complanare: una soluzione funzionale che permette di accedere completamente al vano interno, riducendo al minimo l'ingombro delle ante aperte. Completano l'ambiente il tavolo Trevi laccato opaco grafite, design Roberto Barbieri, e le sedie Strip nella versione girevole, con scocca bianca e cuscini in tessuto, una proposta di Carlo Colombo. A destra: dettagli dei ripiani interni luminosi in vetro acidato con bordo in alluminio e, in alto, della mensola in acciaio con piano estraibile, ideale per riporre piccoli elettrodomestici e come piano ausiliario durante le fasi di preparazione dei piatti.



ALCUNE VIE DELLO SHOPPING PARIGINO
SHOPPING ROUTE IN PARIS

- 1 Faubourg Saint Honoré
- 2 Rue de Seine
- 3 Rue Coëtlogon
- 4 Rue de Charonne
- 5 Rue Grenelle
- 6 Rue du Cherche Midi
- 7 Rue Etienne Marcel



Shopping a Parigi: dalle griffe più famose ai nuovi creativi, un'occasione per perdersi nella Ville Lumière, alla ricerca dei diversi volti della metropoli. Il quartiere Marais, per esempio, con la sua atmosfera dei piccole città nella città e i suoi negozi tutti da scoprire. I giovani talenti hanno conquistato la rive droit, nel decimo, dodicesimo e diciottesimo arrondissement. Qui è possibile acquistare, direttamente dagli stessi designer e stilisti, veri e propri pezzi unici prodotti artigianalmente. L'indirizzo per le grandi firme internazionali? L'ottavo arrondissement, con la sua rue Montaigne, rue du Faubourg St-Honoré e, naturalmente, Champs-Élysées. La shopping route di Parigi non può dirsi conclusa senza una visita ad uno dei moltissimi mercati, alcuni antichissimi, che costellano la città. Quelli di Vanves, di Clignancourt e Montreuil sono attrazioni turistiche in se stessi. Les Puces, al 140 di rue des Rosiers a Saint Ouen, è il mercato delle pulci più grande della città, fondato nel 1885.

twelve,



A sinistra: particolare dei cassetti con attrezzatura interna in acero. Sotto: top in vetro satinato canapa, spessore 12 mm. Lavelli in acciaio incassati sottotop e piano cottura inox personalizzato Varennna by Scholtés.
On the left: detail of the drawers with inside equipment in maple. Below: top in frosted glass canapa, thickness 1/2". Under-top built-in stainless steel sinks and stainless steel cook-top personalised Varennna by Scholtés.

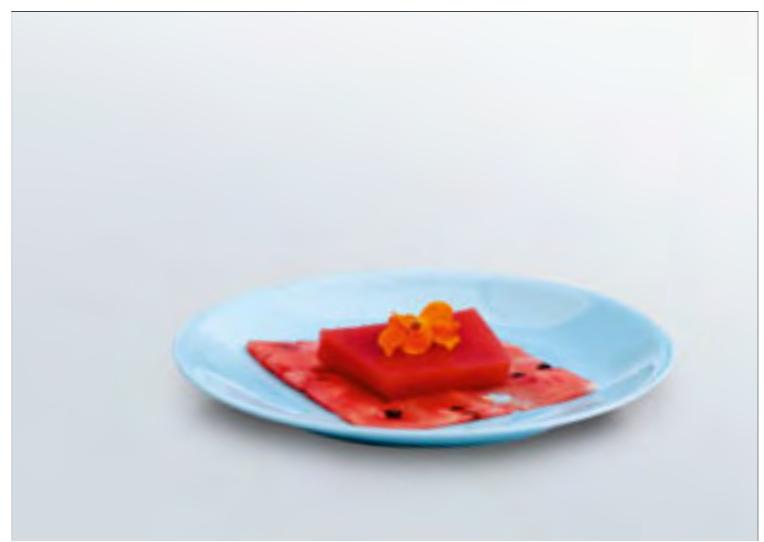


Una cucina caratterizzata dalle superfici in vetro, in finitura satinato canapa. Un materiale puro, naturale, che definisce il piano di lavoro e lo schienale-boiserie, valorizzando l'estetica dei minimi spessori che caratterizza tutta l'impianto estetico della cucina Twelve.

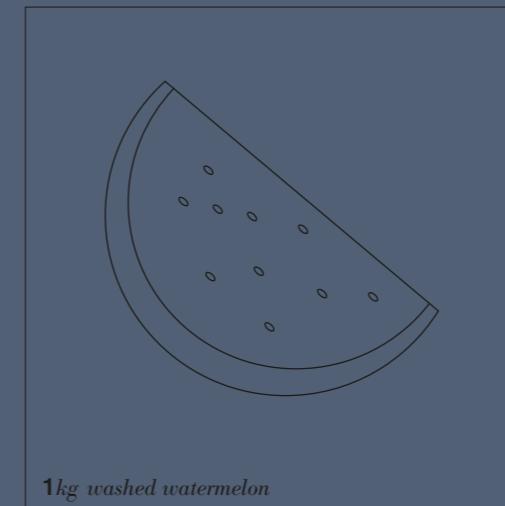
A kitchen characterized by glass surfaces, in frosted glass finish. This pure and natural material defines the working top and the back panel-wall panelling, emphasizing the aesthetical design of minimal horizontal lines that characterizes the whole project of the Twelve kitchen.

A project marked by simplicity that in the combination between primary materials and linear compositions, of maximum simplicity, suggests a contemporary conception of living in total freedom.

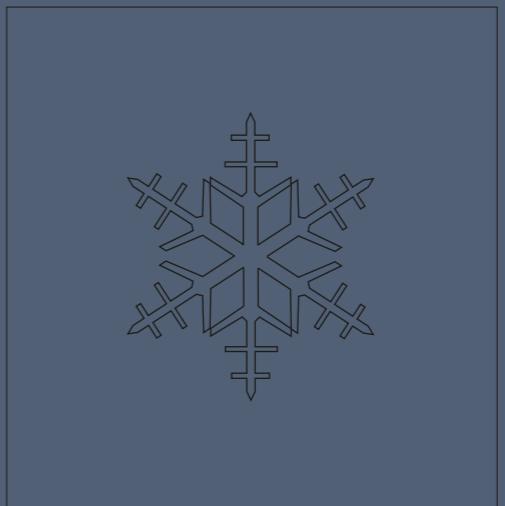
The absence of handles reduces the modular elements to their essential shape: a fundamental geometry for a planning conception that wants to leave much space to personal participation, to objects and presences that make part of increasingly individual lives.



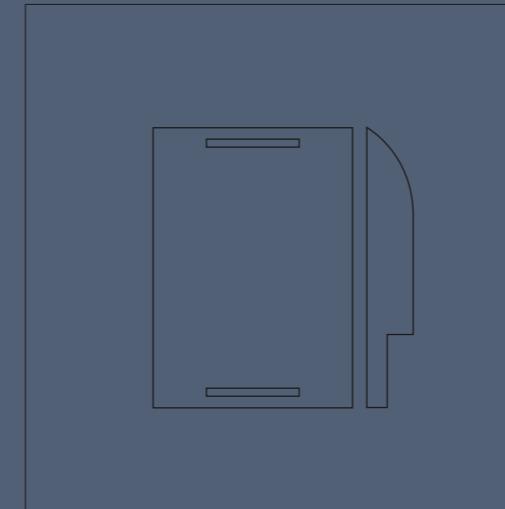
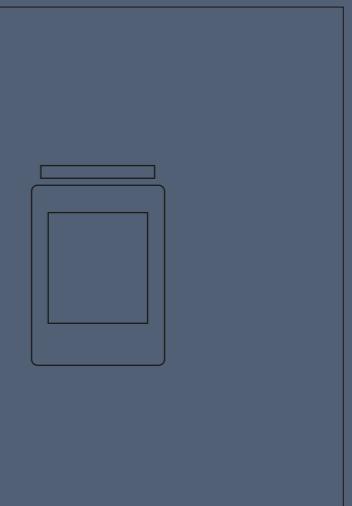
RECIPE 2/ GELO D'ANGURIA/ FROZEN WATERMELON/ FOR 6 PEOPLE



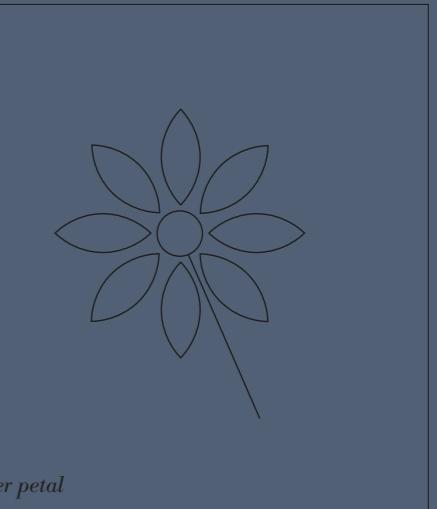
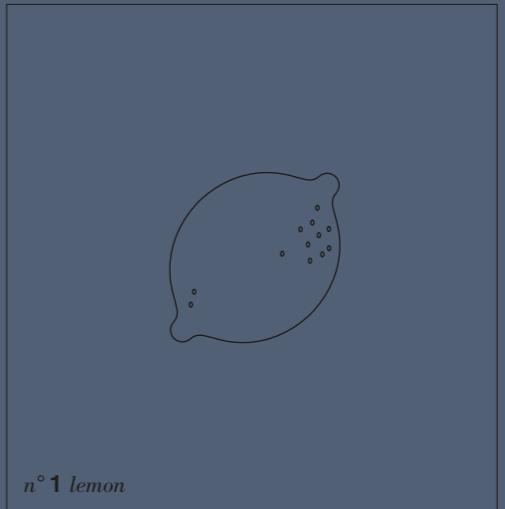
1kg washed watermelon



sugar



n° 1 lemon



flower petal

Uno dei piaceri delle tavole estive è senza alcun dubbio la fresca e dissetante anguria. È un frutto dalla polpa croccante, di un colore che può essere più o meno rosso e dalla buccia di un colore verde scuro molto resistente. Ricca d'acqua e fruttosio, l'anguria contiene anche una grande varietà di vitamine, e grazie alla sua composizione, l'anguria è un frutto fortemente ipocalorico.

Per preparare il gelo d'anguria, frullate l'anguria, passatela per eliminare tutti i semi e conditela con 4 cucchiai di zucchero. Mettete metà del composto in frigorifero e metà in una casseruola con l'agar-agar, portate a ebollizione e dopo 1 minuto spegnete.

Aggiungete il succo fatto raffreddare e il limone spremuto, mescolate e versate in una stampo rettangolare.

Riponete il composto in frigorifero e lasciatecelo per 1 ora. Al momento di ser-

vire, tagliate l'anguria fresca a fette sottilissime, squaretele e appoggiatele sui piatti da portata. Sformate il gelo, tagliatelo a fette spesse e presentatele sull'anguria fresca decorando con qualche petalo di fiore.

One of the pleasures of the table during summer is without any doubt the fresh and thirst-quenching watermelon. It is a fruit with a crispy pulp, of a more or less strong red colour and with a dark green coloured and very resistant peel. The watermelon is rich of water and fructose, and also contains a great variety of vitamins.

Thanks to its composition, the watermelon is a highly hypocaloric fruit.

To prepare the frozen watermelon, shake the watermelon, sift it in order to remove the seeds and season it with 4 spoons of sugar. Put half of the mixture into the refrigerator and half in a cas-

serole with the agar-agar powder, bring to ebullition and turn-off after 1 minute. Add the cooled juice and the squeezed lemon, mix and put in a rectangular mould. Put back the mixture into the refrigerator and leave it there for another hour.

When serving, cut the fresh watermelon to thin slices, square them and lay them on the plates.

Remove the frozen watermelon from the mould, cut it to thick slices and serve it above the fresh watermelon decorating with some flower petal.

//15.MIN.

1kg anguria pulita / washed watermelon

1 limone / 1 lemon

4g agar agar in polvere / agar agar powder

zucchero / sugar

anguria fresca per servire / fresh watermelon to serve

R2

twelve,

New Edge / High-Tech Look

The

PHOTO FEDERICO CEDRONE
STYLING CP STUDIO

Una proposta dall'immagine high-tech: volumi primari che definiscono una nuova geometria della cucina, dove ogni componente è ridotto alla sua essenza più pura.

I contenitori caratterizzati dall'assenza di maniglie, gli elettrodomestici free-standing, le ampie superfici con piani orizzontali di minimo spessore: un'estetica monocromatica per contrasti fondamentali fra bianco assoluto, acciaio e laccato grafite.

Gli elementi funzionali diventano parte integrante del progetto stilistico, dalla cappa Glass ad isola ai frigoriferi personalizzati.

L'isola centrale è il fulcro di ogni attività, con fuochi e lavelli perfettamente integrati nel top e un piano snack di forte spessore che suggerisce la più ampia libertà di utilizzo.

An idea with a high tech look: essential volumes defining a new kitchen geometry where each component is reduced to its purest essence.

The cupboards distinctive for the lack of handles, freestanding domestic appliances, the broad surfaces with the thinnest horizontal tops: a monochrome look with the basic contrast between absolute white, steel and lacquered graphite.

The functional modules become an integral part of the stylistic design, from the Glass hood to the island to the personalised refrigerators.

The central island is the fulcrum of all activity with burners and sinks perfectly integrated into the top and a snack bar for any variety of uses.





twele,

NEW EDGE / PRIMARY VOLUMES FOR A NEW GEOMETRY OF THE SPACE: THE CENTRAL ISLAND REPRESENTS THE FULCRUM OF EVERY ACTIVITY.



Sopra: particolare dell'isola centrale in acciaio, con il caratteristico top 12 mm in DuPont Corian glacier white e il profilo d'apertura che sostituisce la maniglia, nella stessa finitura delle ante. Nella pagina a fianco: i frigocongelatori personalizzati in finitura opaca grigiofite. La varietà della collezione Varena permette di declinare ogni visione estetica attraverso soluzioni esclusive. In alto a destra, una proposta da sorprendente originalità: il tavolo Air, un progetto di Carlo Colombo dalle linee pure, quasi oniriche, rese possibili da un materiale ad alta tecnologia come il cristalplant.



LOCALI INDIE NEL MONDO
INDIE VENUES IN THE WORLD

- 1 Molotow, Hamburg
- 2 Dazzle Danzclub, Berlin
- 3 Rock city, Nottingham
- 4 Subway City/Anarchy, Birmingham
- 5 Le Tryptique, Paris
- 6 Debaser, Stockholm
- 7 Schubas, Chicago
- 8 The Troubadour, Los Angeles
- 9 Knitting Factory, New York
- 10 Twelve Galaxies, San Francisco
- 11 Casa del Popolo, Montreal
- 12 Mod Club, Toronto
- 13 The Tote, Melbourne
- 14 The Tivoli, Brisbane



Indie: l'abbreviazione di "independent". Dico scoperta di una cultura musicale che cerca un'alternativa al pop più commerciale: una realtà estremamente varia, che si apprezza al meglio dal vivo. Nell'eccellente varietà di proposte che caratterizza i gruppi indie (dalla musica acustica al rock più duro), l'elemento unificante è lo stretto rapporto con il pubblico, creato proprio nei concerti. Ogni grande città del mondo si è identificata in una propria scena indie, una sorta di ritratto della cultura giovanile di quel momento: il grunge di Seattle, lo shoegaze a Londra, il neo-acoustic nelle capitali del Nord Europa. Erede dello spirito delle garage band americane e della massima di Joe Strummer "tre accordi e la verità", l'indie nasce all'inizio degli anni Ottanta, dalla ricerca musicale di giovani che non volevano essere delle star ma che semplicemente suonavano per se stessi e per altri ragazzi come loro. Musica di nichia, per appassionati: la sensazione di un segreto gelosamente custodito è tuttora parte integrante del fascino di questa pop culture.



twelve,



A sinistra: particolare del profilo d'apertura dei pensili. A fianco: vista del piano di lavoro in DuPont Corian glacier white con piano snack spessore 2 1/16". La cappa Glass, in vetro extralight satinato bianco, è un'esclusiva della collezione Varena. Sotto: dettaglio dell'interno di un cassetto con vani divisorii in wengè.

On the left: detail of the opening edge of the hanging units. Beside: view of the working top in DuPont Corian glacier 2 1/16". The Glass hood, in white stainless steel and glass, is an exclusive product of the Varena collection. Below: detail of inside of a drawer with dividing elements in wengè.



In questo servizio, la cucina Twelve interpreta una composizione disaggregata, in cui gli elementi compositivi si articolano in unità a sé stanti, distribuendosi nello spazio. Una soluzione progettuale all'insegna di uno stile libero, che ama gli spazi ampi, e che al tempo stesso rivela una profonda ricerca ergonomica per la migliore ripartizione delle aree funzionali.

L'isola centrale è in acciaio, con top in DuPont Corian glacier white, spessore 12 mm, e un piano snack integrato spessore 52 mm. Sulle pareti, i pensili hanno ante laccato gaffrato bianco glacier white.

The wall paneling is in stainless steel, with hanging shelves embossed lacquered glacier white. The stools of the chair collection Nex, design Mario Mazzer, with chromed structure and plastic body in grafite colour complete the kitchen composition.

La boiserie è in acciaio, con mensole a parete in laccato gaffrato bianco glacier white. Completa la cucina gli sgabelli della serie di sedute Nex, design Mario Mazzer, con struttura cromata e scocca in materiale plastico colore grafite.



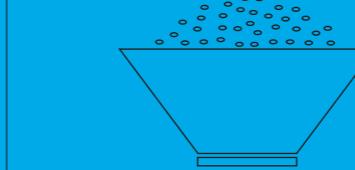
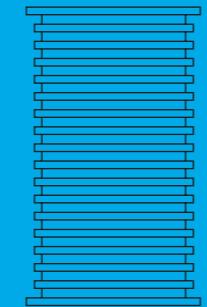
RECIPE 3/ MAKI SUSHI/ MAKI SUSHI/ FOR 4 PEOPLE



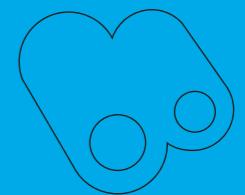
125g fresh tuna fillet



n° 4 nori algae leaves



510g arborio or sushi rice



Base per il sushi è il riso cucinato alla giapponese, in originale "gohan". Eliminate l'amido risciacuando il riso in una ciotola grande sino a quando l'acqua non diventa limpida. Lasciate il riso a cuocere bene, mettetelo in una pentola e aggiungete l'acqua. Cuocete a fuoco medio per circa 10 min; poi passate a fuoco basso per circa 12 min. Spegnete il fuoco e lasciate il riso nella pentola chiusa con coperchio per 10 min.

Intanto, fate sgorliere a fuoco basso l'aceto di riso con 50 g di zucchero e 10 g di sale, assicurandovi di non far bollire il liquido. Versate il riso in un contenitore e aggiungete il condimento.

Mescolate attentamente, coprite con un panno e lasciate raffreddare. Tagliate il tonno a strisce lunghe circa 5 cm e larghe circa 1,5 cm. Lavate e sbucciate il cetriolo, dividetelo a metà e procedete come già fatto per il tonno.

Dimezzate le foglie di alga nori per la

larghezza; mettetele mezza su una tovaglietta di bambù, spalmate con poco wasabi e cospargete con uno strato di riso spesso 1/2 cm, lasciando libero un bordo di 1-2 cm. Disponete il tonno e i cetrioli a strisce sul riso.

Cut the tuna to strips of around 5 cm long and around 1,5 cm wide. Wash and peel the cucumber, divide it in half and proceed as already done for the tuna.

Cut the Nori algae leaves into halves in wideness; put half of it on a bamboo towel, smear some wasabi and sprinkle with a layer of rice of 1/2 cm, leaving empty an edge of 1-2 cm. Put the tuna and the cucumber strips on the rice.

Wrap up the algae with help of the mat, press slightly in order to get a round form. Let it stand for 5 min and cut the rolls in wide slices.

Serve with some slices of ginger and with the soy sauce, to which you can add some wasabi for a tastier dish.

//90 MIN.

510g riso da sushi o arborio / arborio or sushi rice
100ml aceto di riso / rice vinegar
125g filetto di tonno fresco / fresh tuna fillet
1 cetriolo piccolo / small cucumber
4 foglie di alga nori / nori algae leaves
20g wasabi / wasabi
100g zenzero in agrodolce / ginger in sweet and sour sauce
salsa di soia / soy sauce

R3

alea

New Wave / Natural Style



PHOTO FEDERICO CEDRONE
STYLING CANDIDA ZANELLI E CP STUDIO

Una cucina che simboleggia il ritorno alle realtà fondamentali, all'essenzialità delle cose, attraverso la declinazione in forme primarie.

Semplicità e rigore definiscono un progetto in cui l'ampio respiro architettonico si fonde con uno stile all'insegna della naturalezza. L'assenza di maniglie, una delle principali caratteristiche formali della cucina Alea, riporta ogni elemento compositivo, dall'isola centrale alle colonne fino alla cappa Box, alla sua geometria primitiva.

Un lay-out compositivo evoluto, basato sulla continuità che si crea fra il forte spessore del top e la leggerezza della penisola. Una palette cromatica pura esplora le possibili declinazioni del bianco, dal laccato goffrato al DuPont Corian, con il contrappunto dell'eco canaletto nella penisola e nelle mensole Max di Poliform, dotate di illuminazione integrata.

A kitchen that symbolizes a return to the reality, to essentiality, a project that confined every element to its form and function.

Simplicity and rigour define a project in which the wide architectural breath melts with a natural style. The absence of handles, one of the main element of kitchen Alea characterized every compositional element, from the central island to the sideboards until the hood Box.

An evolved compositional lay-out, based on creativity created between the strong depth of the top and the lightness of the peninsula.

A pure chromatic palette explores the possible declensions of white, from embossed lacquered to DuPont Corian, with the strong counterpoint of eco canaletto in the peninsula and in the Max shelves of Poliform, equipped with integrated lighting system.





alea

NEW WAVE / A RETURN TO ESSENTIAL FORMS. SIMPLICITY AND RIGOUR DEFINE A PROJECT WHERE NATURAL STYLE MELTS WITH ARCHITECTURE.



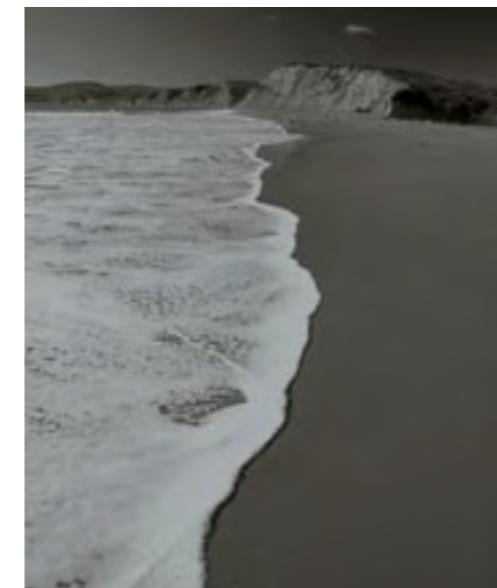
In questo servizio: cucina Alea con ante laccato goffrato bianco, piano di lavoro in DuPont Corian glacier white con penisula in eco canaletto. Solido geometrico fondamentale, la cappa Box ad isola è in finitura laccato goffrato bianco.
In alto a destra: in primo piano, il top in DuPont Corian glacier white, dal forte spessore (172 mm). I lavelli stampati sono nella stessa finitura. Sullo sfondo, le colonne sono attrezzate con triplo forno.
A destra: particolare del profilo d'apertura che sostituisce le maniglie, nella stessa finitura delle ante.
Sopra: le mensole Max a parete, in eco canaletto, fanno parte della collezione Poliform e sono dotate di sistema di illuminazione integrato. Le sedie Nex, rivestite in tessuto, sono disegnate da Mario Mazzer.

In this session: Alea kitchen with embossed lacquered white doors, top in glacier white DuPont Corian with peninsula in eco canaletto. The island Box hood in embossed lacquered white finish is a fundamental geometrical solid. Above on the right: in the foreground, the top in glacier white DuPont Corian of strong thickness (6 3/4"). The moulded sinks are in the same finish. In the background, the columns are equipped with a triple oven.
On the right: detail of the opening edge that substitutes the handles, in the same finish of the doors.
Above: the Max wall hanging shelves, in eco canaletto, belong to the Poliform collection and are provided with an integrated illumination system. The Nex chairs, covered in fabric, are designed by Mario Mazzer.



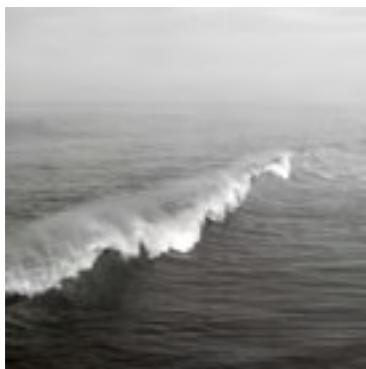
LOCALITÀ BALNEARI IN CANADA
BEACHES IN CANADA

- 1 Wasaga Beach, Ontario
- 2 Kitsilano Beach, Vancouver
- 3 Parlee Beach, Shetland
- 4 Cavendish Beach, Prince Edward Island
- 5 Crescent Beach, Lockeport
- 6 Tofino, British Columbia



Canada uguale natura, l'associazione è immediata. Il pensiero corre subito ai grandi parchi naturali: il Canada ne conta ben 42, fra cui va citato il Banff National Park, fondato nel 1885 e famoso per le sue sorgenti termali.
Forse meno famose, nell'immaginario, sono le tante località balneari canadesi. Prima fra tutte Wasaga Beach, 14 km di sabbia finissima ad appena due ore da Toronto ma, come ha scritto un giornalista inglese, "a milioni di miglia dai nostri luoghi comuni sul Canada". Sulla west coast, Tofino è un piccolo centro di poco più di mille abitanti, che d'estate diventa meta preferita dei surfers e degli avvistatori di balene. In Nova Scotia, la cittadina di Lockeport è collegata alla terra ferma da una lingua di sabbia bianca lunga oltre 1 km, chiamata Crescent Beach per la sua forma che ricorda una falce di luna. La spiaggia di Parlee, in New Brunswick, può vantare "l'acqua più calda a nord della Virginia". Nei giorni particolarmente afosi arriva ad accogliere oltre 25000 visitatori.

alea



In questa pagina: cucina Alea con ante laccato goffrato bianco, piano di lavoro in DuPont Corian glacier white con penisola in eco canaletto. Mensole Max a parete in eco canaletto, della collezione Poliform. Sedie Nex rivestite in tessuto design Mario Mazzer.
In this page: Alea kitchen with embossed lacquered white doors, top in glacier white DuPont Corian with peninsula in eco canaletto. Max wall hanging shelves in eco canaletto, of the Poliform collection. Nex chairs covered in fabric design Mario Mazzer.



Una composizione Alea ad isola centrale, caratterizzata dall'integrazione fra le basi, che riuniscono le aree operative, e una penisola che funge da tavolo. Il contrasto fra gli spessori e i materiali delle due superfici, dall'ampia sezione del top in DuPont Corian alla linearità della penisola in eco canaletto, sottolinea la ricerca continua di soluzioni compositive originali, che contraddistinguono tutte le proposte della collezione Varese.

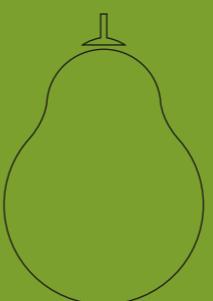
L'idea di naturalezza in chiave contemporanea trova riscontro nella neutralità della palette cromatica, basata sui toni del bianco, che valorizza gli inserti in eco canaletto della penisola e delle mensole a parete.

The Alea composition with a central island, characterized by the integration of the bases, unites the functional areas and the peninsula used as a table. The contrast between the thicknesses and the materials of the two surfaces, from the strong thickness in DuPont Corian to the linearity of the peninsula in eco canaletto, underlines the continuous research of original modular solutions, that distinguishes all the proposals of the Varese collection.

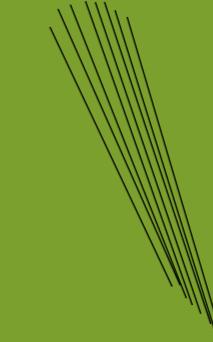
The idea of naturalness in contemporary key is reflected in the neutrality of the colour palette, based on white tones, which mark out the open cases in eco canaletto of the peninsula and of the wall hanging shelves.



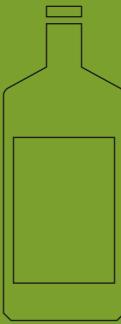
RECIPE 4/ BAVETTE TELLINE E POMODORO VERDE/ BAVETTE WITH CLAMS AND GREEN TOMATO/ FOR 4 PEOPLE



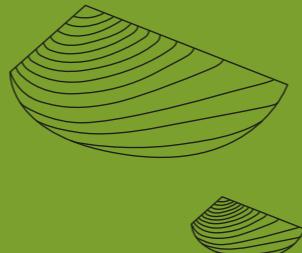
n° 2 big green tomatoes



320g bavette



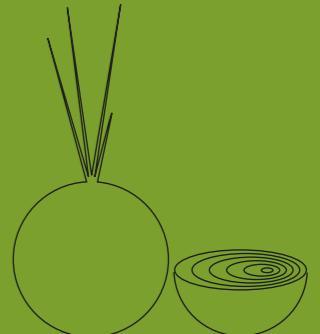
extra virgin olive oil



500g clams



parsley



n° 1 onion

Tritate finemente lo zenzero fresco, lo spicchio di aglio e il cipollotto.

Nel frattempo fate spurgare le telline mettendole a bagno in acqua, aggiungendovi 40g di sale per ogni litro d'acqua utilizzato.

Successivamente sciacquatele sotto l'acqua corrente, fregandole energeticamente con uno spazzolino.

Lavate e tagliate a dadini i pomodori

verdi e tritate qualche ramo di prezzemolo.

Fate aprire le telline scottandole

in una padella con il coperchio, toglietele dal fuoco appena le valve si schiudono e filtrate l'acqua per eliminare la sabbia.

Scaldate una padella antiaderente, versate 4 cucchiai di olio extravergine di oliva e il battuto aromatico.

Soffriggete, unite i pomodori, l'acqua delle telline e mescolate per 2 minuti a fuoco vivace, salate e pepate.

Fuori dal fuoco unite le conchiglie.

Cuocete le bavette in abbondante acqua salata, scolatele e ripassatele in padella con il sugo di pomodori e telline, condite il tutto con un filo di olio crudo, il prezzemolo fresco e servite.

Finely mince the fresh ginger, the clove of garlic and the onion.

In the meantime leave the clams purge soaking them in water, adding 40g of salt for every litter of water used.

Then rinse them out under the running water, rubbing energetically with a tooth brush.

Wash and cut the green tomatoes to cubes and mince some parsley branch.

Let the clams open burning them in a frying pan with the cover, remove them from the fire as soon as the valves close and filter the water to remove the sand.

Heat a non-stick frying pan, pour 4 spoons of extra virgin olive oil and the chopped ginger, onion and garlic.

Fry, add the tomatoes, the water of the

clams and mix for 2 minutes at high heat, salt and pepper. Add the shells out of the fire.

Cook the bavette pasta in plenty of salty water, drain and put into the frying pan with the tomato sauce and the clams, season the dish with a thread of cold oil, the fresh parsley and serve.

//20 MIN.
320g bavette / bavette pasta
500g telline / clams
2 pomodori verdi grossi / big green tomatoes
1 cipollotto / onion
1 spicchio di zenzero fresco / clove of garlic
2 fettine di prezzemolo / parsley
olio extravergine di oliva / extra virgin olive oil

R4

alea,

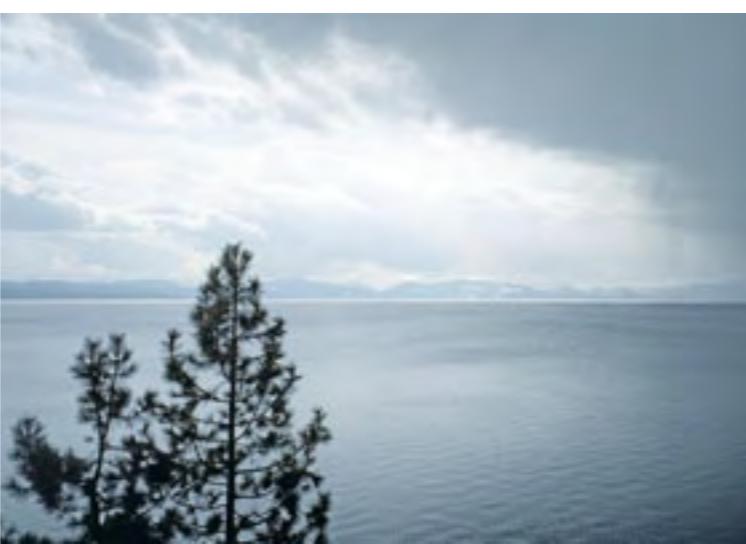
Water View / Pure Space



PHOTO FEDERICO CEDRONE
STYLING CANDIDA ZANELLI

La naturalezza dell'essenza noce c. per una cucina che suggerisce l'idea di uno spazio puro, uncontaminato, composto degli elementi fondamentali: acqua, pietra, legno, luce. Un'organizzazione moderna delle aree funzionali si fonde con un'interpretazione conviviale dal sapore antico: una composizione a golfo, al cui centro si colloca il tavolo Zeus di Poliform, che diventa il fulcro di una cucina fatta per dare spazio alle sensazioni, agli incontri, alla socialità. La semplicità formale di Alea, sottolineata dall'assenza di maniglie, valorizza un progetto che predilige superfici ampie, contrasti cromatici fondamentali e piani dal forte spessore in quarzite white sand. Un'essenzialità di volumi per una concezione architettonica in cui la cucina è vissuta in piena continuità con gli ambienti living della casa.

The naturalness of walnut c. for a kitchen suggesting the idea of a pure space, uncontaminated, composed by fundamental elements: water, stone, wood, light. A modern organization with functional areas together with a convivial interpretation with an ancient flavour: a gulf composition in which centre is collocated the Poliform Zeus table, becoming the hub of a kitchen made to give space to sensations, meetings, sociality. The simplicity of Alea, underlined by the absence of handles, emphasizes a project that prefers wide surfaces, fundamental chromatic contrasts and strong depth surfaces in quartzite white sand. An essentiality of volumes for an architectural conception in which the kitchen is lived in continuity with living areas of the house.





alea,

WATER VIEW / THE NATURALNESS OF WALNUT C. FOR A NEW KITCHEN, COMPOSED BY FUNDAMENTAL ELEMENTS: STONE, WOOD, LIGHT.



In apertura di servizio: una soluzione architettonica aperta, scandita dalla luce, in cui l'ambiente cucina assume una connotazione living.

L'impianto compositivo a golfo trova il proprio centro nelle forme primarie e nei forti spessori del tavolo Zeus in noce c., design Vincent Van Duyse, completato dalle sedie Creta Due rivestite in tessuto sfoderabile, design Carlo Colombo. Geometrie fondamentali e sottili rimandi di memoria, attraverso i rivestimenti volutamente morbidi delle sedute, per uno stile che vuole comunicare un'idea contemporanea di convivialità.

La composizione Alea, caratterizzata dall'assenza di maniglie, si declina intorno all'area funzionale centrale che riunisce lavelli e piano cottura, definita da un top di forte spessore con invaso in quarzite white sand.

In session opening: an open architectural solution, worked-out thanks to light effects, in which the kitchen space seems to belong to the living area.

In the middle of the gulf composition stands the Zeus table in walnut c. with its primary shapes and strong thicknesses, design Vincent Van Duyse, and is completed by the Creta Due chairs covered with removable fabric, design Carlo Colombo. The fundamental geometries and the deliberately soft seat coverings, which reveal tenuous memory reminders, reflect a style that wants to communicate a contemporary idea of conviviality.

The Alea composition, characterized by the absence of handles, concentrates on the central functional area that unites sinks and cook-top, defined by a countertop of strong thickness with a non-drip edge in white sand quartzite.



OTTO ARCHITETTURE CONTEMPORANEE SVIZZERE
EIGHT CONTEMPORARY SWISS ARCHITECTURES

- 1 MAX: Museo, Chiasso
- 2 La Miroiterie, Losanna
- 3 Lagesand Bridge, Luzern
- 4 Wohnhaus Schwarzpark, Basel
- 5 St. Jacob Tower, Basel
- 6 Spa, Samedan
- 7 Tracuit Hut, Zinal
- 8 Sports Hall, Visp



Se è possibile trovare una caratteristica comune nell'eccezionale varietà espressa dall'architettura svizzera contemporanea, è un rapporto di armonia con la natura. Edifici che popolano boschi e montagne come presenze naturali, una palazzina di otto piani che per materiali e colori dialoga con gli alberi secolari del parco in cui è inserita, un centro commerciale progettato con una struttura organica basata sui frattali. L'estetica della "new simplicity", l'utilizzo in chiave contemporanea di un materiale antico come il legno, la continua sperimentazione sulla luce come materia: sono solo alcuni dei temi progettuali affrontati dai più prestigiosi studi di architettura della Confédération Elvétique "in una risposta a contesti e luoghi specifici, riuscendo contemporaneamente ad assumere un significato universale" come ha recentemente scritto un critico. "Questa è la ragione per cui l'architettura svizzera contemporanea desta così tanto interesse a livello internazionale: perché ci ricorda che siamo davanti ad una forma d'arte".

If it is possible to find a characteristic common to all the exceptional variety expressed by contemporary Swiss architecture, it is in a relationship that is in harmony with nature. Buildings that live in woods and on mountains like natural presences, an eight-storey construction that uses materials and colours to converse with the centuries-old trees in the park where it is located, a shopping centre designed with an organic structure based on fractals. The aesthetic of the "new simplicity", the use of an antique material like wood in a contemporary way, continuous experimentation with light as a material: these are just some of the themes explored by the most prestigious architectural firms of the Helvetic Confederation, "in a response to specific contexts and locations, simultaneously able to take on universal significance", as a critic recently wrote. "This is the reason why contemporary Swiss architecture has awakened so much interest on an international level: because it reminds us that we are in front of a form of art".

alea,



Sotto: top in quarzite white sand, doppio spessore 172 mm e 52 mm, con la velli in acciaio e piano cottura inox personalizzato Varenna by Scholtés.
Below: top in white sand quartzite, of double thickness 6 3/4" and 2 1/16", with stainless steel sinks and Varenna by Scholtés personalized stainless steel cook-top.



Nella foto in alto: un punto di vista che sottolinea come tutti gli elementi complessivi del programma Alea siano risolti come solidi geometrici primari. Dalle basi ai pensili, dalle mensole alla cappa Box: presenze forti, figure fondamentali per un'estetica all'insegna del massimo rigore.

Il centro funzionale della composizione, con lavello e piano cottura incassati a filo, è sottolineato dal forte spessore del top, dotato di invaso: una soluzione che si ispira alle cucine professionali, interpretata attraverso un design rigoroso per diventare un elemento di caratterizzazione esclusiva.

In questo servizio: cucina Alea con basi con ante e boiserie con mensole in noce c. I pensili e le colonne hanno le ante laccato lucido bianco. Il top è in quarzite white sand.

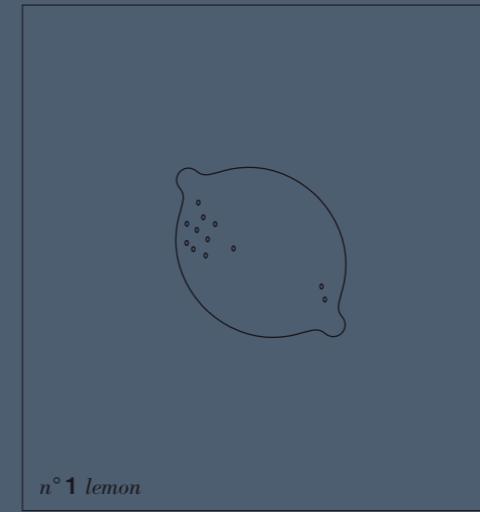
In the picture on the top: a point of view that underlines how all the modular elements of the Alea program are worked out to primary geometric solids. Bases, hanging units, hanging shelves and Box hood: all these elements have a strong presence and are fundamental figures for an aesthetical design characterized by the maximum rigor.

The functional area of the composition, with the flush built-in sink and cook-top, is marked out by the strong thickness of the top, provided with a non-drip edge: a solution that is inspired to the professional kitchens, interpreted through a rigorous design to become an exclusive characterizing element.

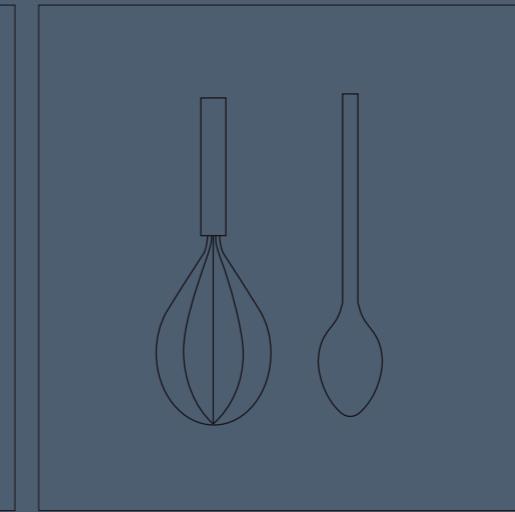
In this session: Alea kitchen with bases with doors and wall panelling with hanging shelves in walnut c. The hanging units and the columns have glossy lacquered white doors. The top is in white sand quartzite.



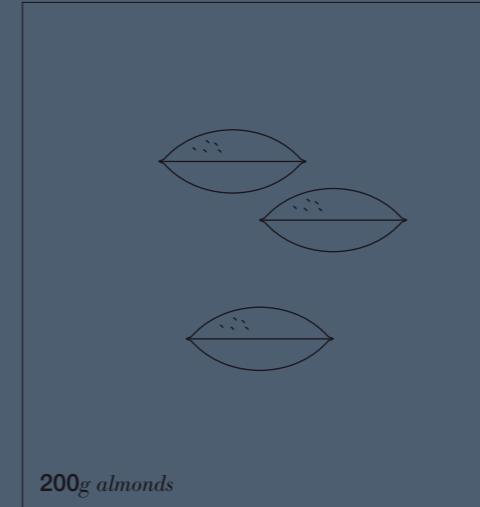
RECIPE 5/ TORTA DI MANDORLE/ ALMOND CAKE/ FOR 4 PEOPLE



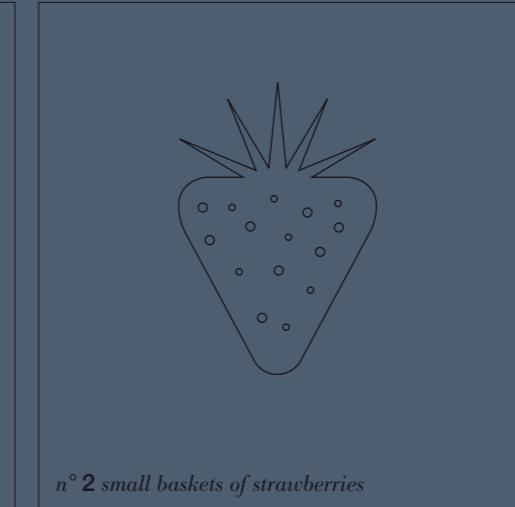
n° 1 lemon



n° 1 small basket of blackberries



200g almonds



n° 2 small baskets of strawberries



60g icing sugar

Prendete le mandorle e tritatele nel mixer. Montate gli albumi a neve ben ferma con 100 g di zucchero.

Per farlo, mettete gli albumi in una ciotola piuttosto alta per evitare schizzi, facendo attenzione che non ci siano tracce di tuorlo, in quanto il grasso dei tuorli impedisce agli albumi di montare. Utilizzate una frusta elettrica, cominciando a montare a velocità bassa, aumentando poco a poco.

Take the almonds and mince them in the mixer. Whip the egg whites into stiff peaks with gr. 100 of sugar.

Continuate a sbattere senza mai fermarvi, finché la consistenza diventa molto soda.

Gli albumi sono montati quando, inclinando la ciotola, restano compatti.

A questo punto, incorporate le mandorle tritate, poco alla volta, e la scorza grattugiata del limone.

Mescolate sempre dal basso verso l'alto, molto delicatamente per evitare che gli albumi si sgonfino. Imburrate uno stampo, spolverizzatelo con del pan-

grattato e versatevi la preparazione. Distribuite sulla superficie i restanti 20 g di zucchero e cuocete in forno a 180° per 30 minuti circa. Nel frattempo lavate la frutta, frullate le fragole con lo zucchero a velo e il succo di limone.

Passate la salsa al setaccio. Servite la torta con la salsa di fragole e una guarnizione di more.

In the meantime wash the fruit, shake the strawberries with the icing sugar and the lemon juice. Sift the sauce.

Serve the cake with the strawberry sauce and a garnishing of blackberries.

dually, and the grated lemon rind. Always mix from the bottom upward, very carefully to avoid that the egg whites deflate.

Grease a mould, sprinkle with some breadcrumbs and pour in the mixture. Distribute on the surface the remaining gr. 20 of sugar and bake in the oven at 180° for around 30 minutes.

In the meantime wash the fruit, shake the strawberries with the icing sugar and the lemon juice. Sift the sauce.

Serve the cake with the strawberry sauce and a garnishing of blackberries.

//60 MIN.

200g mandorle / almonds
120g zucchero / sugar
2 albumi / egg whites
2 cucchiaini di pangrattato / spoon of breadcrumbs
2 cestini di fragole / small baskets of strawberries
1 cestino di more / small basket of blackberries
60g zucchero a velo / icing sugar

R5

alea,

Bold Lines / To Simplicity



PHOTO FEDERICO CEDRONE
STYLING CANDIDA ZANELLI E CP STUDIO

Una cucina definita dal rovere e dal vetro lucido extrachiaro bianco: due finiture esteticamente diverse, ma affini nel loro essere materiali caratterizzati da una purezza primaria, in un abbinamento che li valorizza a vicenda.

La ricerca della massima essenzialità rappresenta il fulcro della definizione estetica della cucina Alea: un progressivo avvicinarsi ad un archetipo ispirato alla geometria dei solidi fondamentali, sottolineato dall'assenza di maniglie e dalla perfetta integrazione degli elementi funzionali, come la cappa e l'illuminazione, all'interno dei contenitori pensili. In una scansione elementare dei volumi sono le ampie superfici a diventare protagoniste, con un top di ampie dimensioni che viene utilizzato anche come piano snack.





alea,



A sinistra: dettaglio di un cassetto con vaschette portautensili in acero. Sotto: un punto di vista che valorizza l'assoluto rigore formale della composizione Alea, sottolineato dall'assenza di maniglie sia sulle basi che sulle colonne.
On the left: detail of a drawer with small tool basins in maple. Below: a point of view that underlines the absolute formal rigor of the Alea composition, distinguished by the absence of handles both on the bases and on the columns.



In questo servizio: cucina Alea con basi con ante in rovere, colonne e pensili in vetro extrachiaro lucido bianco. Il piano di lavoro di forte spessore è in DuPont Corian glacier white con bordo rovere. Schienale in DuPont Corian glacier white.

Nel progetto Alea il top è inteso come una superficie ininterrotta, dove gli elementi funzionali si inseriscono in perfetta linearità.

Il piano cottura è personalizzato in esclusiva per Varenna, con quattro fuochi incassati a filo top. I lavelli sono in acciaio inox, incassati sottotop.

Nella foto sopra, accanto al piano snack, gli sgabelli Block con seduta laccato goffrato nero e struttura in acciaio.

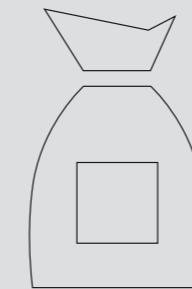
In this session: Alea kitchen with bases with doors in oak, columns and hanging units with doors in extra light glossy white glass. The countertop of strong thickness is in glacier white DuPont Corian with edge in oak. The back panel is in glacier white DuPont Corian.

In the project of Alea, the top is understood as a nonstop surface, where the functional elements are integrated in perfect linearity.

The cook-top is personalized for Varenna in exclusivity, with four flush built-in fires. The sinks are in stainless steel, under-top built-in. In the picture above, beside the snack table, the Block stools with seating embossed lacquered black and structure in stainless steel.



RECIPE 6/ TARTE TATIN DI PERE E PARMIGIANO/ PEAR AND PARMESAN TARTE TATIN/ FOR 6-8 PEOPLE



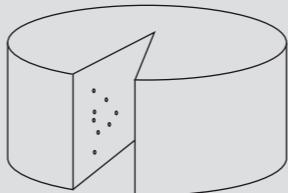
200g meal



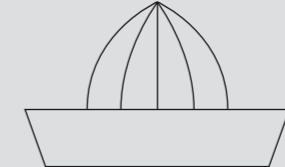
n° 1 egg yolk



n° 2 coffee spoon of balsamic vinegar



50g grated parmesan



n° 3 abate o kaiser pears

Per preparare la pasta, mixate la farina con il burro tagliato a dadini, una presa di zucchero è una di sale. Unite il parmigiano, il tuorlo d'uovo e mixate il tutto. Una volta formato il composto, unite 2 o 3 cucchiai di acqua ghiacciata e formate una palla. Fate riposare la pasta in frigorifero per 30 minuti. Lavate e sbucciate le pere, eliminate il torsolo e tagliatele a metà. Spruzzate con il succo di limone, lessatele per 10 minuti, quindi scolatele. Imburrate bene una tortiera, ponetela sul fuoco e fate caramelizzare il burro con 4 cucchiai di zucchero di canna. Insaporite le pere nel caramello, spruzzate di aceto balsamico e disponetele nella teglia rivoltate all'insù. Aggiungete del pepe macinato al momento e coprite tutto con la pasta stesa in una sfoglia non troppo sottile e bucherellatene la superficie. Cuocete in forno a 200° per i primi 15

minuti e a 180° per altri 30. Sfornate la torta, lasciatela intiepidire, poi coprite la tortiera con un piatto da portata e rigirate velocemente.

La tarte tatin va servita tiepida, quindi, se non la portate in tavola subito, potete scaldarla per 5 minuti in forno (non usate il microonde perché la rovinerebbe). Un consiglio: accompagnate la torta con un formaggio fresco di capra.

To prepare the pastry, mix the meal with the butter cut to cubes, a pinch of sugar and one of salt. Add the parmesan cheese, the egg yolk and mix everything. Once the mixture is formed, add 2 or 3 spoons of frozen water and create a ball. Leave the mixture to stand for 30 minutes in the refrigerator. Wash and peel the pears, remove the core and cut in half. Sprinkle with the lemon juice, boil for 10 minutes and drain. Grease a cake tin, put on the fire

and caramelize the butter with 4 spoons of cane sugar.

Flavour the pears with the caramel, sprinkle of balsamic vinegar and put them turned upside in a baking-pan. Add some ground pepper and cover with the pastry, spread out not too thin and riddled on the surface. Bake in the oven at 200° for the first 15 minutes and then at 180° for others 30 minutes. Take the cake out of the oven, let cool, then cover the cake tin with a plate and quickly turn it upside down. The tarte tatin must be served lukewarm, therefore, if you do not serve it immediately, heat it for 5 minutes in the oven (do not use the microwaves because it would ruin it).

An advice: accompany the cake with some fresh goat cheese.

//90 MIN.

200g farina / meal
150g burro / butter
50g parmigiano grattugiato / grated parmesan
1 tuorlo / egg yolk
3 pere abate o kaiser / abate o kaiser pears
1/2 limone spremuto / squeezed lemon
1 cucchiaiolo di aceto balsamico / coffee spoon of balsamic vinegar

R6

matrix,

Pure White / Primal Shapes



PHOTO FEDERICO CEDRONE
STYLING CANDIDA ZANELLI

Un progetto architettonico di ampio respiro, in uno spazio dominato dalla luce: laccato bianco lucido e acciaio creano un'estetica dei riflessi.

Una composizione a golfo che si inserisce in un open space, in cui gli elementi compositivi sono ridotti a figure geometriche fondamentali: solidi rigorosi, superfici ampie, linee di minimo spessore in una sintesi di pieni e vuoti, fra contenitori e vani a giorno.

Una ricerca del segno fondamentale che definisce ogni particolare, dall'assenza di maniglie al top in acciaio, di doppio spessore, in cui fuochi e lavelli sono perfettamente integrati nelle superfici.

Le colonne con ante scorrevoli, dall'eccezionale capacità di contenimento, ospitano anche i cave à vin. Grazie a queste soluzioni, la cucina Matrix è in grado di assicurare superiori potenzialità operative, unitamente alla massima qualità estetica.

An extensive, international project dominated by the light.

Steel and glossy lacquer excentuate the reflection of the wide surfaces and geometric proportions.

White creates pureness and allows the light to take centre stage.

A u-shape composition inside an open space where the elements become essential geometrical figures: pure geometry, primary shapes and surfaces of the highest precision, evolved modular solutions for new concepts of space characterized by the absence of handles, top in steel of double thickness, and built-in burners and sinks.

The tall units with sliding doors, with the exceptional capacity, host also the cave à vin.

Thanks to this solutions, Matrix kitchen is able to guarantee the maximum functionality together with the most original aesthetic.





matrix,

PURE WHITE / A PROJECT MADE OF BASIC SHAPES: WIDE SURFACES AND GEOMETRIC PROPORTIONS ALLOW THE LIGHT TO TAKE CENTRE STAGE.



In questo servizio: cucina Matrix composta da un gabinetto con ante laccate lucide bianche. Il piano è sempre in acciaio inox, spessore 80 mm nel blocco centrale, 20 mm nelle basi laterali. Le mensole a giorno sono laccate lucide bianche, così come le credenze con ante complanari.

Nella foto sopra: un punto di vista che sottolinea l'assoluta purezza geometrica che contraddistingue la cucina Matrix: un'estetica dove ogni elemento compositivo è ridotto alla sua forma più essenziale. Nella pagina di apertura di questo servizio, un dettaglio che racconta la maniglia totalmente incassata nello spessore superiore dell'anta.

In alto a destra: un dettaglio del piano di lavoro, con lavelli saldati in acciaio e piano cottura inox personalizzato Varenna by Scholtés, saldato con comandi frontalini. Cappa box ad isola laccato lucido bianco.

In this service: Matrix kitchen gulf composition with glossy lacquered white doors. The countertop is always in stainless steel, thickness 3 1/8" in the central block, 13/16" in the lateral bases.

The hanging shelves are glossy lacquered white like the sideboard with coplanar doors.

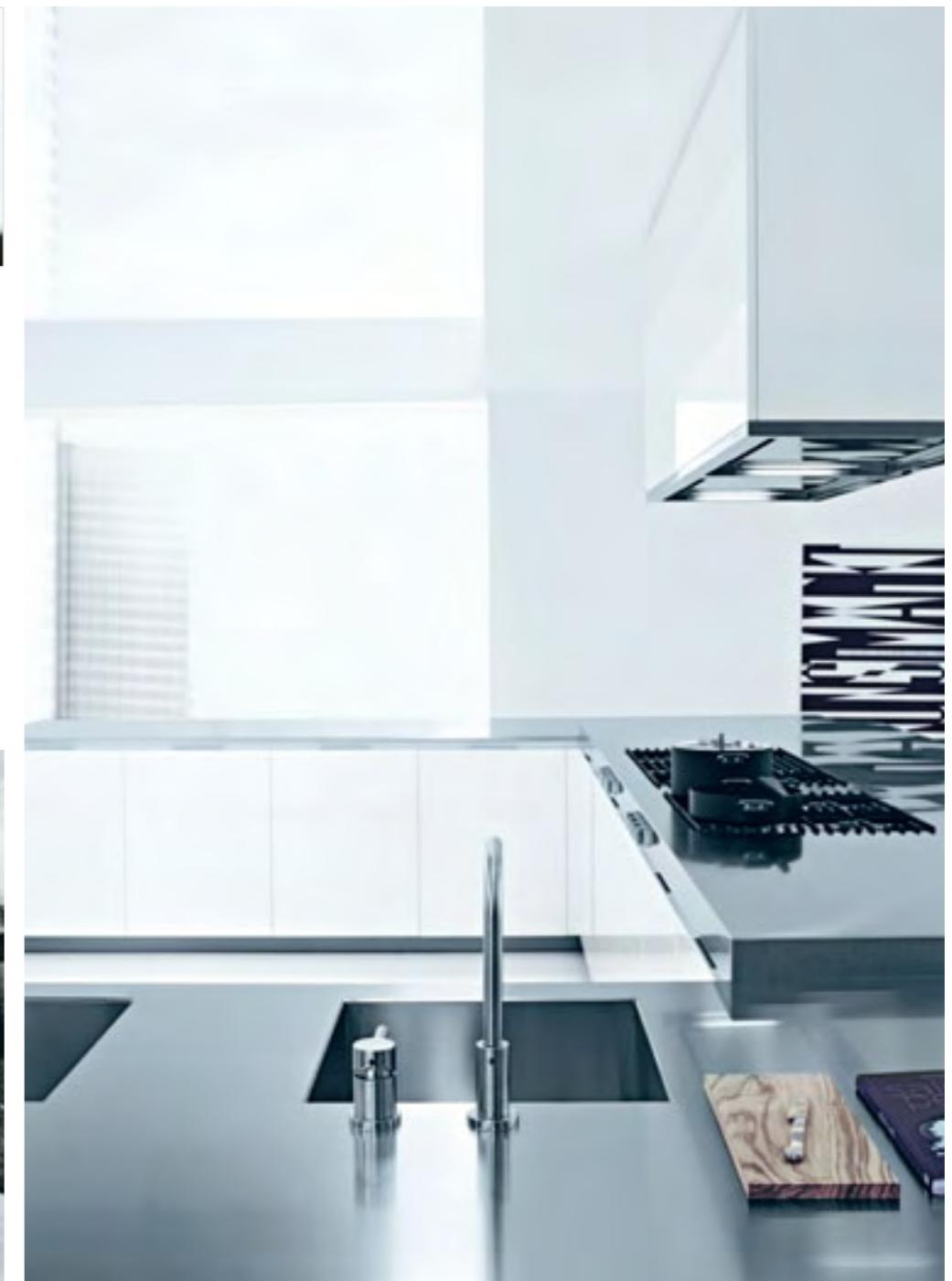
In the picture above: a detail that underlines the absolute geometric purity that distinguishes the Matrix kitchen: an aesthetics where every modular element is reduced to its most essential shape. In the first page of this service: a detail that reveals how the handle is completely integrated into the upper thickness of the door.

Above on the right: a detail of the countertop, with welded stainless steel sinks and Varenna by Scholtés personalized stainless steel cook-top, provided with frontal controls. Island Box hood glossy lacquered white.



LA MARATONA DI NEW YORK: IL PERCORSO
NEW YORK CITY MARATHON: ROAD MAP

- 1 Staten Island
- 2 Verrazano Narrows Bridge
- 3 Sunset Park, Brooklyn
- 4 Williamsburg
- 5 Queensboro Bridge
- 6 First Avenue, Manhattan
- 7 Willis Avenue, Bronx
- 8 Fifth Avenue, Manhattan
- 9 Central Park South



"Non correre per stabilire un record: goditi l'esperienza!" è il consiglio di ogni veterano a chi partecipa per la prima volta alla Maratona di New York City.

"Ci sono almeno 42.000 persone che corrono con te, perché non fare due chiacchiere?". Quella dei veterani della NYCM è un'élite illustre e scherzosa, che comprende persone straordinarie come David, 57 anni, che ha partecipato ad ogni edizione della gara dal 1977, oppure la settantaduenne Billie, che ne l'ha affrontata per ben 23 volte.

La prima edizione della maratona più famosa del mondo si svolse nel 1970: costo di iscrizione 1 dollaro, vide 127 partecipanti al via.

Finirono la gara in 55. Allora il percorso era limitato al perimetro di Central Park, ma dal 1976 la gara abbraccia tutti i cinque quartieri di New York: Staten Island, Brooklyn, Queens, Bronx e Manhattan. Nel 2009 sono stati 43.659 i partecipanti a tagliare la finish line davanti al famoso ristorante nel parco Tavern on the Green.

"Don't run to set a record: enjoy the experience!" This is the advice that every veteran gives to those participating in the New York City Marathon for the first time. "There are at least 42,000 people running with you, why not have a chat?"

The veterans of the NYCM are an illustrious and playful élite, including extraordinary individuals like David, 57, who has participated in every race since 1977, or the 72 year old Billie, who has taken it on a total of 23 times.

The first time the most famous marathon in the world was held was in 1970: entry cost \$1, and there were 127 participants at the starting line.

Just 55 actually crossed the finish line. At the time, the route was limited to the perimeter of Central Park, but from 1976 on, the race expanded to include all five boroughs of New York: Staten Island, Brooklyn, Queens, the Bronx, and Manhattan. In 2009, 43,659 participants crossed the finish line in front of the famous Tavern on the Green in the park.

matrix,



A sinistra: basi con piano snack in acciaio, sgabelli Block con seduta laccato goffrato bianco e struttura acciaio. Sotto: colonne con ante laccato lucido bianco, con cave à vin da incasso in acciaio. On the left: base units with snack table in stainless steel, block stools with embossed lacquered white seat. Below: tall units with glossy lacquered white doors, with integrated wine cellar in stainless steel.



In alto: su uno dei lati esterni della composizione a golfo si integra un piano snack in acciaio, per pasti veloci, completato dagli sgabelli Block.

Above: on one of the external sides of the gulf composition is integrated a snack table in stainless steel, completed by Block stools, for fast meals.

Nella foto sopra: un esempio di come il progetto Matrix sappia sfruttare ampiamente i contenitori per assicurare un'eccezionale capacità operativa coniugandola sempre con un'estetica esclusiva.

Dalle esigenze più basilari del contenere agli accessori più esclusivi, come i cave à vin: tutte le funzioni sono sempre a completa disposizione, dissimulando dietro le ante.

Le credenze presentate in questo servizio sono dotate di apertura complanare: una soluzione funzionale in cui le ante chiuse sono perfettamente allineate fra di loro, e una volta aperte consentono di accedere completamente all'interno del vano, riducendo al minimo l'ingombro.



In alto: su uno dei lati esterni della composizione a golfo si integra un piano snack in acciaio, per pasti veloci, completato dagli sgabelli Block.

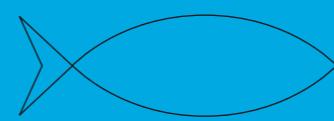
Above: on one of the external sides of the gulf composition is integrated a snack table in stainless steel, completed by Block stools, for fast meals.

Nella foto sopra: un esempio di come il progetto Matrix sappia sfruttare ampiamente i contenitori per assicurare un'eccezionale capacità operativa coniugandola sempre con un'estetica esclusiva.

The most basic needs of arrangement to more exclusive accessories, like the wine cellar are always available, hidden behind the shutters.

The sideboards presented in this service are provided with the coplanar opening: a functional solution in which the closed doors are perfectly aligned one with another, and once opened they allow to enter completely inside the space, reducing the door encumbrance to the minimum.

RECIPE 7/ TRANCIO DI SALMONE/ SALMON STEAK/ FOR 4 PEOPLE



n° 4 slices of salmon



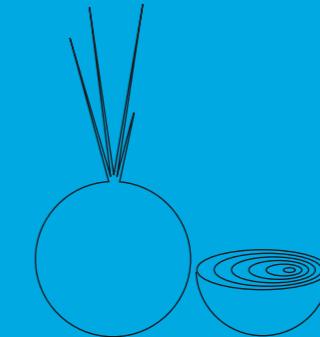
thyme and laurel



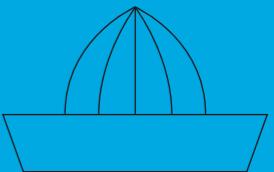
extra virgin olive oil



red pepper



n° 1 onion



//130MIN.

È necessario acquistare del buon salmone fresco e tagliato a fette spesse come per la bistecca.

Pulite le fette di salmone togliendo la pelle che circonda la bistecca.

Preparate la seguente marinata: emulsionate con un frustino o una forchetta quattro cucchiaini di olio ed il succo di mezzo limone, tritate finemente 2 cucchiaini di capperi e la cipolla ed aggiungeteli all'emulsione, spezzettate con le mani il timo e l'alloro (se freschi) ed aggiungeteli alla salsa, salate ed aggiungete il pepe rosa in grani.

Mescolate bene e spalmate ogni fetta con la marinata, adagiate le fette in un recipiente di vetro, coprite e lasciate marinare in frigo per un'ora.

Sgocciolate le fette di salmone e fatele cuocere alla griglia unghendole di tanto in tanto con la marinata, girandole solo una o due volte per non rovarle e facendo in modo che il calore non sia

ccessivo in modo da cuocerle lentamente. Il salmone è cotto quando prenderlo con un cucchiaio ci si accorge che ha perso l'elasticità tipica del salmone crudo.

Servite accompagnato da verdure insaporite in padella con parte della marinata avanzata o con della semplice insalata verde.

It is necessary to purchase some good fresh salmon, cut to thick slices as for the beefsteak. Wash the slices of salmon removing the skin that surrounds the beefsteak. Prepare the following marinade: emulsify with a riding whip or a fork four spoons of oil and the juice of half lemon, finely mince 2 spoons of capers and the onion and add them to the emulsion, chop the thyme and the laurel with the hands (if fresh) and add them to the sauce, salt and add the red pepper corns. Mix well and spread every slice with the marinade, lie down

carefully in a glass container, cover it and let the salmon marinate in the refrigerator for an hour.

4 fette di salmone (150/200g l'una) / slices of salmon (150/200 gr each)

1 cipolla / onion
capperi / capers

succo di limone / lemon juice
olio d'oliva / olive oil

timo e alloro / thyme and laurel
pepe rosa / red pepper

R7

matrix,

Red Passion / Amazing Space



PHOTO FEDERICO CEDRONE
STYLING CANDIDA ZANELLI

Uno stile in armonia fra naturalezza e tecnicità, sottolineato dall'accostamento fra wengé, laccato corda e componenti in acciaio. Uno spazio cucina suggestivo, che associa alla massima funzionalità la ricerca di soluzioni compositive originali: la composizione ad isola centrale si estende in un piano snack, un puro volume geometrico caratterizzato dal top di doppio spessore. La definizione estetica all'insegna del massimo rigore va di pari passo con la concezione di un ambiente conviviale, che recupera e attualizza elementi archeologici della cucina come la zona cantina, situata sullo sfondo dell'ambiente. Separata dalle ante scorrevoli Close, l'area dedicata alla conservazione dei vini è attrezzata con boiserie e mensole in wengé e con frigoriferi e wine coolers in acciaio.

A style in harmony between nature and technicality, underlined by the combination among wengé, lacquered corda and stainless steel elements. An amazing space linking the maximum functionality to the constant research of original modular solutions: the central island composition extends in a snack surface. A pure geometrical volume characterized by the double thick top, the most sophisticated kitchen aesthetic. A project of pure geometry: primary shapes and surfaces of the highest precision, evolved modular solutions for new concepts of space like the cellar zone, located in the background. Separated by sliding doors Close, the area dedicated to the conservation of wine is equipped with back panels and wengé shelves and with refrigerators and wine coolers in stainless steel.





matrix,

RED PASSION / A STYLE IN HARMONY

BETWEEN NATURE AND TECHNICAL ELEMENTS. MAXIMUM FUNCTIONALITY AND ORIGINAL SOLUTIONS.



Una composizione Matrix ad isola centrale, un vero e proprio solido geometrico che occupa il centro della cucina, con un forte sviluppo orizzontale. Le basi hanno ante wengé e vani a giorno con mensole sempre wengé. Il top in acciaio si prolunga fino a diventare una penisola su cui pranzare, alternando il doppio spessore 80 mm e 20 mm. Alle spalle dell'isola, le colonne hanno le ante laccato lucido corda. All'estremità dell'ambiente, le ante scorrevoli Close di Poliform delimitano una boiserie wengé dedicata a vini, che contiene frigoriferi e wine coolers in acciaio. All'estremità dell'ambiente, le ante scorrevoli Close di Poliform delimitano una boiserie wengé dedicata a vini, che contiene frigoriferi e wine coolers in acciaio. A destra: le basi dell'isola centrale alternate ante e vani a giorno, caratterizzati dai ripiani di forte spessore. La dinamica fra pieni e vuoti è uno dei principali elementi di definizione estetica del programma Matrix.



FESTIVAL ESTIVI IN CANADA
SUMMER FESTIVALS IN CANADA

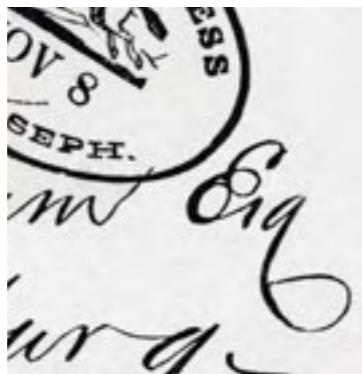
- 1 Bard on the Beach Shakespeare Festival, Vancouver
- 2 Calgary Stampede, Calgary
- 3 International Fringe Festival, Edmonton
- 4 John Arcand Fiddle Festival, Regina
- 5 Dauphin's Country Fest, Dauphin
- 6 Niagara New Vintage Festival, Ontario
- 7 Caribana Festival, Toronto
- 8 Festival International de Jazz, Montréal



Gli abitanti di Edmonton, capitale dell'Alberta, amano dire che l'estate in Canada inizia a luglio e finisce ad agosto: il resto del tempo è inverno. Per quanto possa sembrare breve, l'estate è per i canadesi una stagione da vivere intensamente, costellata da un gran numero di festival, fiere, concerti e happening all'aria aperta. Il Bard on the Beach si tiene nel parco di Vancouver, un'occasione unica per 80.000 spettatori di assistere alle opere di Shakespeare con il mare e le montagne a fare da scenografia. Completamente dedicato al teatro alternativo è invece il Fringe Festival che si svolge nel distretto storico di Old Strathcona ad Edmonton. Famosissima, la Calgary Stampede si fregia del titolo di "rodeo più grande del mondo" dal 1912 e attira ogni anno più di un milione di visitatori. Ma il più sorprendente di tutti è forse il Caribana Festival, che per due settimane trasforma Toronto nella capitale della cultura caraibica: un evento che culmina nella grande parata in costume che attraversa la città a suon di calypso e reggae.

The residents of Edmonton, capital of Alberta, love to say that in Canada, summer starts in July and ends in August: the rest of the year it's winter. Short as it may seem, for Canadians, summer is a season to be experienced with intensity: a large number of open-air festivals, fairs, concerts, and events. The Bard on the Beach is held in the park of Vancouver, a unique occasion for 80,000 spectators to experience Shakespeare's plays with sea and mountains as a backdrop. On the other hand, Fringe Festival is dedicated to alternative theatre, held in the historic neighbourhood of Old Strathcona in Edmonton. The world famous Calgary Stampede has been known as the "biggest rodeo in the world" since 1912, and every year attracts more than a million visitors. But the most surprising of all is the Caribana Festival, which for two weeks transforms Toronto into the capital of Caribbean culture: an event that culminates in a giant costumed parade that crosses the city to the sounds of calypso and reggae.

matrix,



Sotto: l'estrattore è dotato di portapane con interno in creta e distanziatore per bottiglie. il cassetto interno ha la struttura in alluminio ed è attrezzato con portacoltelli e vassoio tagliapane estraibile. Below: the puller is equipped with bread holder with internal structure in clay and bottle spacer. The internal drawer has the structure in aluminium and is equipped with knife holder and bread cutter tray.



La collezione Varenna affianca all'eccellenza compositiva un'ampia scelta di accessori, per consentire di personalizzare i contenitori secondo le preferenze e le esigenze individuali.

Per esempio, il contenitore per il pane ha l'interno in creta, per garantirne la freschezza. Le attrezature per i cassetti si declinano in un'ampia gamma di soluzioni, integrando taglieri, set per coltelli, mattarello e piccoli contenitori.

Una concezione originale dell'ambiente cucina, che spazia dalle concezioni progettuali più ampie ai minimi dettagli, per offrire la possibilità di creare soluzioni sempre più vicine alla personalità di ognuno, garantendo la massima funzionalità operativa.

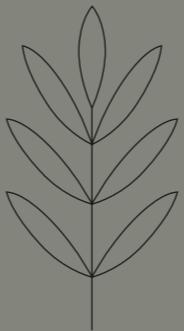
The Varenna collection adds to the exceptional modular versatility a wide choice of accessories to allow the personalization of the units according to the individual preferences and needs.

The container for the bread for example, has the inside in clay, to guarantee the freshness. The equipments for the drawers offer a wide range of solutions, including bread cutter trays, set for knives, rolling pins and small containers.

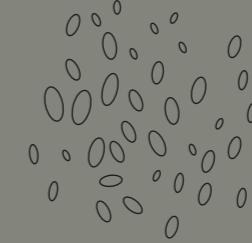
This original conception of the kitchen space concentrates both on the planning conception and on the minimal details, in order to offer the possibility to create solutions near to the personality of everyone, guaranteeing the maximum operational functionality.



RECIPE 8/ RISO CON FINOCCHIO SELVATICO/ RICE WITH WILD FENNEL/ FOR 4 PEOPLE



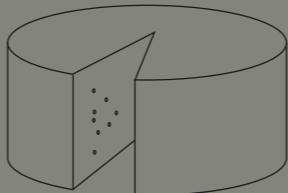
laurel



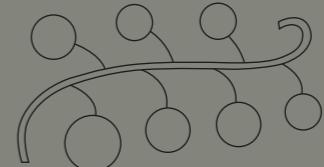
180g rice



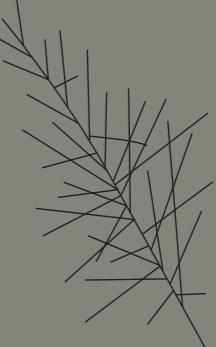
extra virgin olive oil



50g pecorino cheese



n° 12 cherry tomatoes



200g wild fennel

//40MIN.

180g riso / rice
200g finocchietto selvatico / wild fennel
12 pomodorini / cherry tomatoes
2 spicchi di aglio / cloves of garlic
1 foglia di alloro / laurel leaf
50g pecorino / pecorino cheese
olio extravergine di oliva / extra virgin olive oil
pepe / pepper

Il finocchietto selvatico è una pianta aromatica spontanea, tipica dell'area mediterranea. Il suo sapore dolce lo rende un'aggiunta rinfrescante a una vasta gamma di piatti, ai quali dona un inconfondibile profumo.
Lavate il finocchietto selvatico e togliete le parti più dure del gambo. Lavate e tagliate a metà i pomodorini, privandoli dei semi. In una pentola, portate a ebollizione un litro e mezzo di acqua salata con i pomodorini, il finocchietto spezzettato, gli spicchi di aglio e la foglia di alloro. Lasciate sobbollire per 10 minuti. A questo punto unite il riso e portate a cottura, facendo attenzione che non perda mai il bollore. Scolate, mettete in una terrina, insaporite con un filo di olio extravergine di oliva crudo e pepe macinato al momento. Mescolate con cura il tutto e distribuite nei piatti singoli.
Guarnite con il pecorino in scaglie sottili.

R8

matrix,

World Style / Traveller Diary



PHOTO GIONATA XERRA
STYLING RAVAIOLI SILENZI STUDIO

Influenze etniche e componenti high-tech per un progetto di ampio respiro.

Uno stile che parla del mondo come esperienza, privilegiando il valore della disegnazione. L'idea del viaggio si manifesta in sottili presenze e originali abbinamenti, che si inseriscono in un progetto dal massimo rigore estetico.

La cucina Matrix dimostra la propria eccezionale versatilità con un'organizzazione degli spazi evoluta: volumi distinti, che si caratterizzano per una serie di soluzioni compositive insolite.

Dall'isola centrale in ebano con penisola in DuPont Corian, alle basi a parete dove la cappa è integrata con la struttura dell'ambiente, fino alle colonne che accolgono i fornì, attrezzate con vani a giorno laterali che contribuiscono ad alleggerire la presenza visiva.

A discreet world style, rich in ethnical suggestions and contemporary design. Strength, thickness and carefully considered volume are combined with dark tones whereas surfaces create tactile sensations.

The Matrix kitchen shows its exceptional versatility with an evolved organization of spaces: specific volumes, each of them with its function, characterized by a range of unusual compositional solutions.

From the ebony central island with DuPont Corian peninsula to wall base units where the hood is integrated with the structure, until the cabinets that hold the ovens, equipped by lateral open shelves that contributes to lighten the visual presence.





matrix,



Sotto: il top in DuPont Corian glacier white con lavello in acciaio incassato sottotop e piano cottura inox personalizzato Varenna by Scholtès.
Il piano di lavoro è interpretato come un'unità funzionale in perfetta continuità superficiale.
Below: top in glacier white DuPont Corian with under-top built-in stainless steel sink and Varenna by Scholtès personalized cook-top.
The countertop, perfectly aligned surface, is interpreted as a functional unit.



Possibilità compositive evolute, che si declinano in soluzioni progettuali di grande originalità. L'isola centrale, caratterizzata dalla forte presenza del legno in finitura eco ebano, si integra con il piano penisola in DuPont Corian: materiali diversi in armonia, per uno stile che interpreta l'attualità.

In questo servizio: composizione Matrix con isola centrale in ebano composta, piano penisola integrato in DuPont Corian glacier white.

Le basi a parete hanno le ante in lacquato lucido bianco, con il top in DuPont Corian glacier white.

In alto: particolare delle colonne, con ante laccato lucido bianco e vani a giorno terminali in eco ebano.

Evolved modular possibilities offer project solutions of great originality. The central island, characterized by the strong presence of wood in finish eco ebony, is integrated with the countertop of the peninsula in DuPont Corian: the materials differ in harmony, for a style that interprets the present taste.

In this service: Matrix composition with central island in compound ebony, integrated peninsula top in Glacier white DuPont Corian.

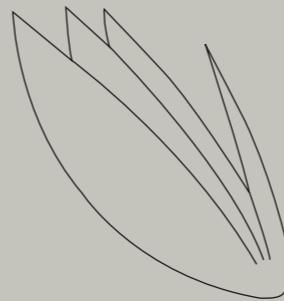
The bases on the wall have glossy lacquered white doors, with a top in glacier white DuPont Corian.

Above: detail of the tall units, with glossy lacquered white doors and open end-units in eco ebony.

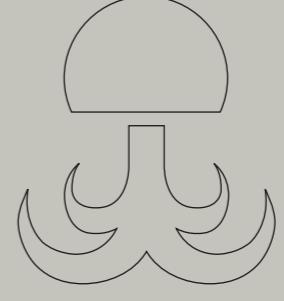


RECIPE 9/

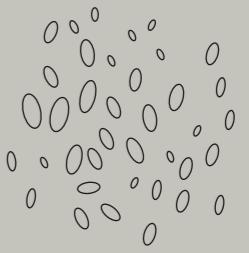
RISO AL VAPORE E MOSCARDINI/ STEAMED RICE AND MUSKY OCTOPUS/ FOR 4 PEOPLE



100g chicory of Treviso



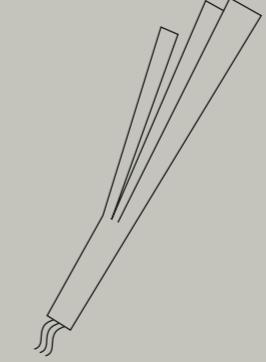
600g musky octopus



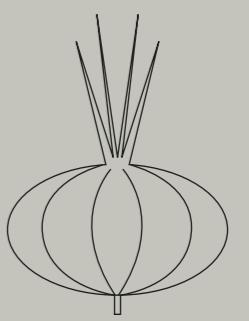
350g Basmati rice



white wine



400g leeks



n° 1 shallot

Il riso Basmati è una varietà di riso a grano lungo, famosa per la sua fragranza e il gusto delicato.

Mettete a bagno per 1 ora il riso, poi scolatevelo, versatelo in un cestello per la cottura al vapore (o in uno scolapasta) foderato con un telo pulito e posto sopra una casseruola con acqua in ebollizione. Coprite e cuocete per circa 25 minuti. Nel frattempo versate in una padella 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva e fatevi dorare lo scalogno tritato finemente e un pizzico di peperoncino in polvere.

The Basmati rice is a variety of rice of long wheat, famous for its fragrance and delicate taste. Soak the rice for 1 hour, then strain the rice, pour it in a rack for steam cooking (or in a pasta colander) covered with a clean cloth and placed above a casserole with boiling water.

Cover and cook for about 25 minutes. In the meantime pour 3 spoons of extra virgin olive oil in a frying pan and brown the minced shallot and a pinch

of chilli powder. Add the clean and diagonal cross-cut leeks and the chicory of Treviso, cut to strips.

Mix and cook for 3-4 minutes at medium heat. Pour 3 spoons of extra virgin olive oil in another frying pan and brown the musky octopus for 2 minutes, then sprinkle them with half glass of dry white wine and 2 spoons of gin, make partially evaporate, salt, cover the pan and cook for 10 minutes, mixing whenever it is necessary.

Add the leeks and the chicory of Treviso, regulate with salt and cook for other 5 minutes, sprinkling, if necessary, with hot vegetal broth.

Serve the musky octopus with the rice to which you have mixed to slow fire for 10 minutes, sometimes mixing.

//40MIN.

350g riso Basmati / Basmati rice

600g moscardini / musky octopus

1 scalogno / shallot

400g pomì / leeks

100g radicchio di Treviso / chicory of Treviso

vino bianco secco / dry white wine

gin / gin

brodo vegetale / vegetable broth

R9

my planet,

Stark Lines / Natural Feel



PHOTO FEDERICO CEDRONE
STYLING RAVAIOLI SILENZI STUDIO

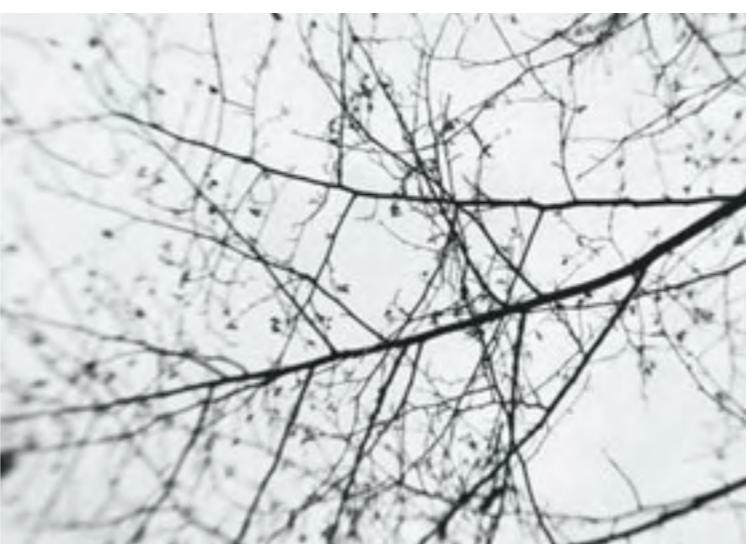
Una soluzione compositiva all'insegna della leggerezza, caratterizzata dall'originale layout dei pensili, scanditi dai vani a giorno orizzontali.

Tra tracce naturali e figure geometriche, una proposta dal forte valore grafico, che vige di contrasti cromatici fondamentali. Materiali contemporanei come il top in quarzite raven sand e il nobilitato pino scuro interpretano un'idea di naturalezza in chiave attuale, legata ad una forte sensazione di matericità, a cui fa da contrappunto la luminosità del laccato goffrato ghiaccio.

Fra suggestioni naturali e linee rigorose, uno stile che sa coniugare definizione estetica e ricerca della massima funzionalità, in cui componenti innovativi si sommano a particolari originali.

A modular solution characterized by lightness and the original layout of the hanging units, equipped with horizontal open units.

Between natural outlines and geometric figures, a proposal of strong graphic value, that is based on fundamental chromatic contrasts. Contemporary materials like the raven sand quartzite and the dark pine melamine interpret an idea of up to date naturalness, connected to a strong feeling of materiality, opposed to the brightness of the embossed white lacquer. Among natural suggestions and rigorous lines, a style that combines aesthetical definition and research of the maximum functionality, in which innovative components are added to original details.





my planet,

STARK LINES / BRIGHT CONTRASTS AND BASIC SHAPES: CONTEMPORARY MATERIALS DEFINE AN AESTHETICAL ASPECT OF NATURALNESS.



Nella foto in alto: vista del top in quarzite raven sand micropallinato spessore 40 mm, con lavello in acciaio incassato sotto-top e piano cottura in vetroceramica. Lo schienale è in quarzite raven sand, con i vani a giorno con mensole in laccato goffrato grafite.

A destra: la base ad angolo con cestelli Lemans: una soluzione di sorprendente funzionalità per risolvere le situazioni ad angolo, garantendo un'eccezionale capacità di contenimento e la massima facilità di accesso.

Nella pagina a fianco, nei dettagli in alto e in basso: vista d'insieme e dettaglio del piano del tavolo Flute, design Roberto Barbieri, in finitura laccato opaco grafite.

In alto a destra: gli estrattori 1900. L'attrezzatura interna comprende portaposate, portacoltelli e portaspizie con vaschette. Il vano inferiore ospita le piattaiate.

In the picture above: view of the top in raven sand microblasted quartzite thickness 1 9/16", with under-top built-in stainless steel sink and glass ceramic cook-top. The back panel is in raven sand quartzite, with the horizontal strip of open units with hanging shelves embossed lacquered graphite.

On the right: the corner base equipped with pull-out basket: a solution of amazing functionality to resolve the corner problems, guaranteeing an exceptional capacity of containment and the maximum facility of access.

In the page beside, in the pictures on the top and on the bottom: view and detail of the top of the Flute table, design Roberto Barbieri, in mat lacquered graphite finish.

Above on the right: the extractors w 35 7/16". The inside equipment includes cutlery canteen, knives-racks and spice holders with basins. Plate-racks in the lower compartment.



NOVE PROGETTI DI ECO-ARCHITETTURA
NINE ECO-ARCHITECTURE PROJECTS

- 1 Aurland lookout, Norway
- 2 Zi Can Dao pavilion, Shanghai
- 3 Digital Pedrera, Barcelona
- 4 Designcenter, Linz
- 5 Float House, New Orleans
- 6 Eco Boulevard, Madrid
- 7 Leti 360 Resort, Uttarakhand, India
- 8 Lufthansa Aviation Center, Frankfurt
- 9 Soe Ker Tie House, Thailand

Un belvedere in legno, acciaio e plexiglass che si affaccia sopra uno dei più grandi fiordi norvegesi. Un resort sulle pendici dell'Himalaya progettato per essere completamente smontabile, in modo che il terreno su cui sorge possa tornare ad essere coltivato. Un edificio nel centro di Barcellona che utilizza una copertura in tetrafluorene e particelle d'azoto per regolare la propria temperatura interna. È il mondo della eco-architettura, degli edifici a basso impatto ambientale: una disciplina che sembra aver trovato il perfetto equilibrio fra antico e ultramoderno, sia a livello di materiali che di tecnologie. Si va da membrane sintetiche, in grado di filtrare i raggi ultravioletti molto meglio del vetro, al recupero e all'ottimizzazione della tecnica di costruzione con argilla e bambù, nel rispetto dell'ideale di "architettura a chilometri zero". Un impegno etico oltre che creativo, che si manifesta nell'utilizzo di risorse e materiali locali e nell'inserimento armonico dell'edificio nel contesto ambientale, progettando anche il suo futuro smaltimento o riutilizzo.

A belvedere made of wood, steel, and Plexiglas that looks out over one of the largest Norwegian fjords. A resort on the slopes of the Himalayas designed to be completely dismantled, so that the land can be cultivated. A building in the centre of Barcelona that uses a tetrafluorene cover and nitrogen particles to regulate its internal temperature. This is the world of eco-architecture, of buildings with low environmental impact: a discipline that have found the perfect balance between antique and ultra-modern, in terms of materials and technology. It goes from synthetic membranes, able to filter out ultra-violet rays much better than glass, to the recovery and optimization of construction techniques using clay and bamboo, respecting the idea of "zero kilometre architecture". An ethical effort, not just a creative one, which can be seen in the use of local resources and materials, and in the harmonic insertion of the structure in the environmental context, as well as by the planning for the dismantling or reuse of the building in the future.

my planet,



A sinistra: particolare delle ante con apertura a ribalta. Nella foto sotto, in primo piano: tavolo Flute laccato goffrato grafite, design Roberto Barbieri, e sedie Fly due rivestite in pelle design Carlo Colombo, pouf Play rivestito in pelle.

A sinistra: particolare delle ante con apertura a ribalta. Nella foto sotto, in primo piano: tavolo Flute laccato goffrato grafite, design Roberto Barbieri, e sedie Fly due rivestite in pelle design Carlo Colombo.



La versatilità compositiva del progetto My Planet consente di formulare proposte di grande originalità, integrando pensili, mensole e vani a giorno in geometrie che contribuiscono a creare un'immagine di leggerezza nelle composizioni.

In questo servizio: cucina My Planet con basi con ante in nobilitato pino scuro, colonne e pensili con ante laccato goffrato ghiaccio. Il top è in quarzite raven sand micropallinato, spessore 40 mm.

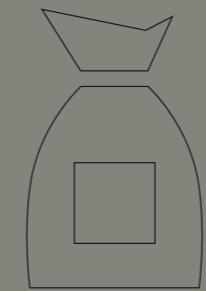
Lo schienale in corrispondenza delle basi è in quarzite raven sand, mentre le mensole che attraversano la composizione sono in laccato goffrato grafite.

The modular versatility of the My Planet project allows to formulate proposals of great originality, integrating hanging units, hanging shelves and open units with geometries that enable to create an image of lightness in the compositions. In this service: My Planet kitchen with bases with doors in dark pine melamine, tall units and hanging units with embossed lacquered ghiaccio doors. The countertop is in raven sand microblasted quartzite, thickness 1 9/16".

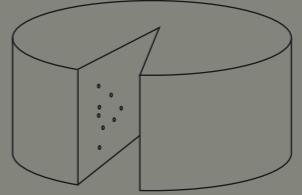
The back panel at the level of the bases is in raven sand quartzite, while the open units that cross the composition and the hanging shelves are in embossed lacquered grafite finish.



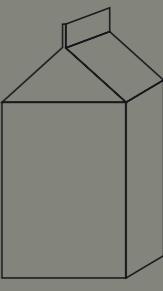
RECIPE 10/ GNOCCHI DI SEMOLINO DI FARRO/ SPELT SEMOLINA GNOCCHI/ FOR 4-6 PEOPLE



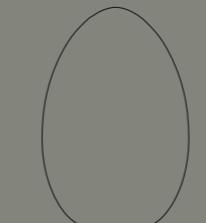
200gr spelt semolina



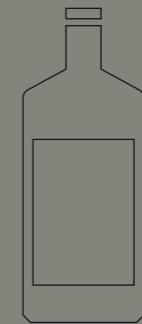
50g gratted parmesan



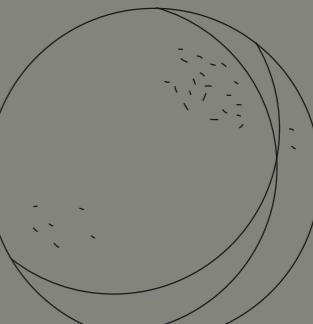
8dl milk



n° 2 egg yolks



extra virgin olive oil



n° 6 savoy leaves

Lavate e lessate le foglie di verza, tritatele, insaporitele in padella con 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva e 1 spicchio di aglio vestito.

Cospargete gli gnocchi con il trito, condite con olio e passate in forno a 180° per circa 20 minuti.

Wash and boil the savoy leaves, mince and flavour in a frying pan with 2 spoons of extra virgin olive oil and 1 dressed clove of garlic. Salt and pepper.

Cuocete 10 minuti mescolando più volte per evitare che il semolino si attacchi al fondo. In ultimo, unite la verza saltata, i tuorli, il parmigiano e la noce moscata grattugiata.

Amalgamate il composto e stendetelo dello spessore di 1,5 cm circa su un piano precedentemente unto (o in un recipiente dalle sponde basse), aiutandovi con una spatola.

Una volta tiepido, tagliatelo a dischi con un bicchiere capovolto e adagiateli in una pirofila unta di olio.

Tritate 3 cucchiaini di semi di sesamo to-

stati con 1 cucchiaino di timo fresco, 1/2 cucchiaino di maggiorana fresca e un pizzico di sale.

Mince 3 spoons of toasted sesame seeds with 1 spoon of fresh thyme, 1/2 spoon of fresh marjoram and a pinch of salt.

Sprinkle the gnocchi with the chopped aromatic herbs, season with oil and bake in the oven at 180° for around 20 minutes.

warm, cut to disks with an upside-down glass and lay out in a pirex pan greased with oil.

Mince 3 spoons of toasted sesame seeds with 1 spoon of fresh thyme, 1/2 spoon of fresh marjoram and a pinch of salt.

Sprinkle the gnocchi with the chopped aromatic herbs, season with oil and bake in the oven at 180° for around 20 minutes.

200g semolino di farro / spelt semolina
8dl acqua (o latte) / water (o milk)

50g parmigiano grattugiato / grated parmesan
2 tuorli / egg yolks

6 foglie di verza / savoy leaves
olio extravergine di oliva / extra virgin olive oil
aromi / aromes

//50MIN.

R10

my planet,

Surfaces / Fine Lines

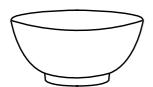


PHOTO FEDERICO CEDRONE
STYLING RAVAIOLI SILENZI STUDIO

Una proposta My Planet che concentra tutte le funzioni operative in una composizione lineare: un layout all'insegna della semplicità, che si caratterizza per gli inserimenti "liberi" dei vani a giorno, dal sottile profilo, in finitura laccata opaca grafite.

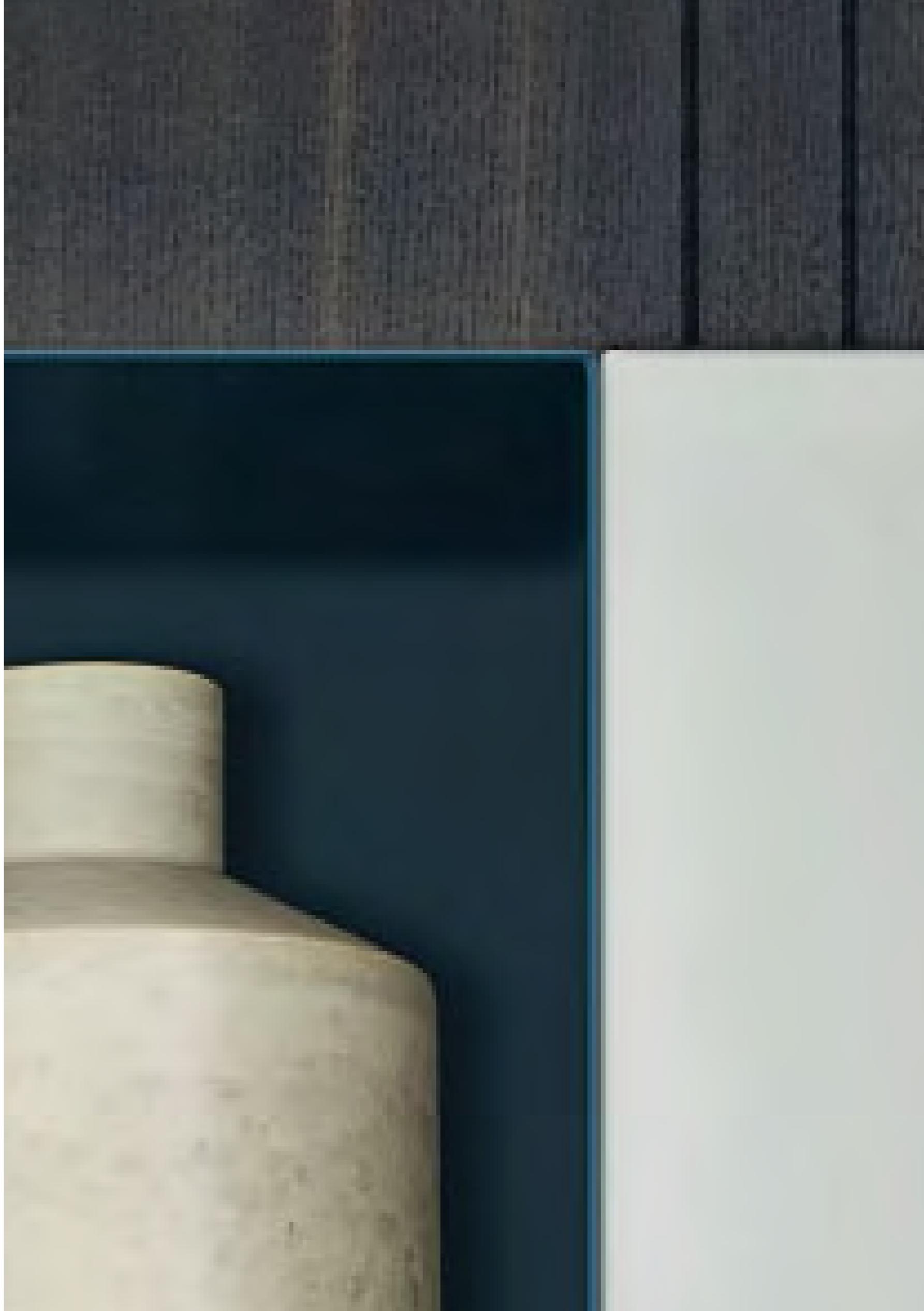
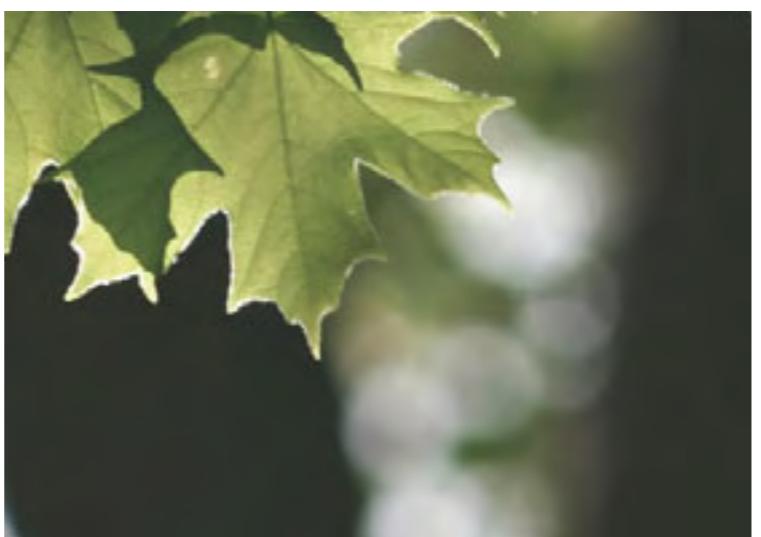
Toni cromatici neutri e geometria essenziale per una cucina che dialoga con la natura attraverso sottili suggestioni e accostamenti di materiali.

Una forte linearità orizzontale, valorizzata dalle maniglie integrate My Planet, per la massima omogeneità delle superfici: una concezione della cucina in cui la varietà delle soluzioni funzionali si rivela nell'uso quotidiano, privilegiando un'immagine vicina ad un'idea contemporanea di naturalezza.

A My Planet proposal that concentrates all the operational functions in a linear composition: a layout characterized by simplicity, visible through the arrangement freedom of the open units, the thin edge and the mat lacquered grafite finish.

Neutral chromatic tones and essential geometry for a kitchen that dialogues with the nature thanks to subtle suggestions and material combinations.

A strong horizontal linearity, emphasized by the integrated My Planet handles, for the maximum homogeneity of the surfaces: a kitchen conception in which the variety of the functional solutions turns out in the daily use, privileging an image near to a contemporary idea of naturalness.





my planet

SURFACES / RECIPE FOR A NATURAL FEELING: A PROJECT THAT COMBINES CONTEMPORARY AESTHETICS AND EVOLVED FUNCTIONAL SOLUTIONS.

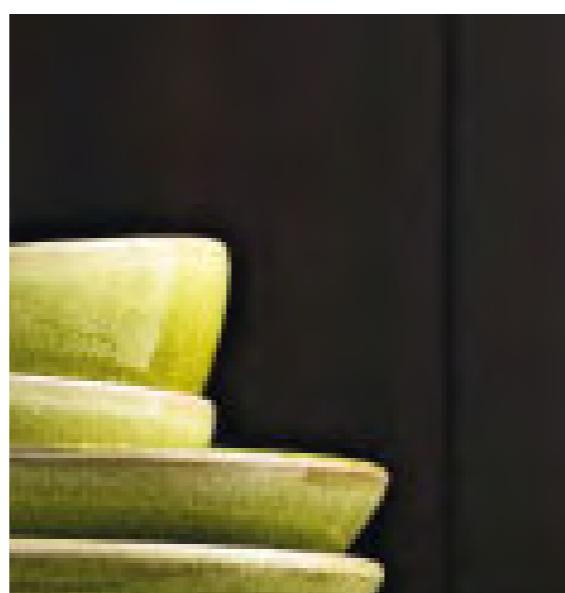


Nella foto sopra: la modularità evoluta del programma My Planet si presta a soluzioni originali, come l'integrazione delle colonne e nei pensili di elementi larghezza 300 mm, con vani a giorno e con anta.

Il top di spessore 20 mm, in quarzite grey sand micropallinato, si armonizza con la forte scansione orizzontale suggerita dalle maniglie integrate My Planet, presenti su tutti i cassetti e gli estrattori.

Nel particolare a destra: la barra reggutensili in acciaio inox, con ganci e mensola in acciaio pensile. Una soluzione di grande funzionalità, definita da un design essenziale.

Nella pagina a fianco: il tavolo allungabile Dart, design Michele Cazzaniga, in finitura laccato goffrato grafite. Sedie Nex struttura acciaio inox e scocca rivestita in tessuto, design Mario Mazzer.



In the picture above: the evolved modular structure of the My Planet program offers original solutions, like the integration of elements of width 11 13/16" for the tall units and the hanging units, with open units and with doors.

The countertop of thickness 13/16", in grey sand microblasted quartzite, harmonizes with the strong horizontal lines suggested by the integrated My Planet handles, present on all the drawers and extractors.

In the detail on the right: the stainless steel tube for tools, with hooks and hanging shelf in stainless steel. A solution of great functionality, defined by an essential design.

In the page beside: the extensible Dart table, design Michele Cazzaniga, in embossed lacquered graphite finish. Nex chair with stainless steel structure and body covered with fabric, design Mario Mazzer.



UN DECALOGO ECOLOGICO POSSIBILE
A POSSIBLE ECO-DECALOGUE

- 1 Small is beautiful
- 2 Solar energy
- 3 Design oriented recycling
- 4 Rediscuss packaging
- 5 Slow life
- 6 Local economy
- 7 Return to tradition
- 8 Eco laundry
- 9 Hybrid cars
- 10 Walk more



Una rivista on-line giapponese ha recentemente stilato una mini-classifica delle migliori innovazioni ecologiche. La più curiosa riguarda le onnipresenti macchine distributrici di bibite agli angoli delle strade: in Giappone sono più di 2 milioni. Un'azienda ne sta sviluppando un prototipo "verde", in grado di funzionare con l'energia solare e, per garantirne l'isolamento termico in inverno, è stato rivestito... da un tenero manto d'erba! L'energia solare è la grande scommessa anche per i gadget elettronici: sono in vendita dei mini pannelli solari, grandi come un portatile, che possono essere utilizzati per ricaricare telefonini, computer e ipod. La sfida dei designer è produrre oggetti di grande appeal con materiali riciclati: uno dei più diffusi brand di scarpe e borse per giovani ha introdotto una linea assolutamente cutting edge, prodotta utilizzando pneumatici usati. Anche il packaging si evolve: una marca di acqua ha rinnovato la propria bottiglia, progettata per essere facilmente compressa, dopo l'uso, in un blocchetto di plastica di appena 12 grammi.

A Japanese online magazine has recently drawn up a mini-ranking of the best ecological innovations. The most curious one regards the omnipresent beverage dispensers at the street corners: in Japan they are more than 2 millions. A company is developing a "green" prototype capable of working with solar power and, in order to ensure its thermal insulation in Winter, it was covered...with a soft turf. Solar energy is a great challenge for the electronic gadgets as well. Mini solar panels, as big as a portable phone are on sale. They can be used to recharge mobiles, computers and ipods. The designers' challenge lies in producing highly appealing objects with recycled materials: one of the most widespread shoe and bag brands for the young people has introduced an absolutely cutting-edge line, produced employing used tyres. Packaging is evolving as well: a water brand has renewed its own bottle, designed to be easily compressed after use, into a 12 gram plastic cube.

my planet,



A sinistra: particolare dell'estrattore con contenitori per raccolta differenziata. Sotto: piano di lavoro e alzatina in quarzite grey sand micropallinato spessore 20 mm, con lavelli in acciaio incassati sottotop e piano cottura inox personalizzato Varenna by Foster incassato filo-top. On the left: detail of the extractor with recycle bins. Below: countertop and rear panel in grey sand microblasted quartzite thickness 13/16", with under-top built-in stainless steel sink and flush built-in Varenna by Foster personalized cook-top.



In questo servizio: cucina My Planet con ante laccato goffrato pioggia, con maniglia integrata My Planet. Le ante si integrano con gli elementi a giorno i 300 mm, in finitura laccato opaco grafite. Nella foto in alto: top e alzatina in quarzite grey sand micropallinato, spessore 20 mm.

Una zona operativa progettata tenendo conto di esigenze reali: le aree funzionali dedicate al piano cottura e ai lavelli si alternano ad ampi spazi, da utilizzare liberamente durante la diverse fasi di preparazione delle ricette.

La concezione Varena del top come superficie unica, ininterrotta e perfettamente lineare viene interpretata da una soluzione con vasche lavello sotto-top e piano cottura incassato filo-top.

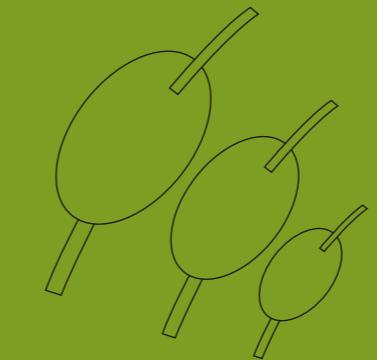
In this service: My Planet kitchen with embossed lacquered pioggia doors, with integrated My Planet handles. The doors are integrated into the open elements w 11 13/16", in mat lacquered graphite finish. In the picture above: countertop and rear panel in grey sand microblasted quartzite, thickness 13/16".

Rear panel in grey sand microblasted quartzite. A functional area planned to reflect real needs: the cook-top and the sinks are alternated to wide empty surfaces, to be freely used during the preparation of the recipes.

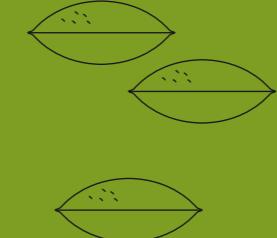
The Varena conception of the countertop as unique, non-stop and perfectly linear surface is interpreted by a solution with under-top sinks and cook-top with flush built-in burners.



RECIPE 11/ COSTOLETTE DI AGNELLO IN CROSTA/ LAMB CUTLETS IN CRUST/ FOR 4 PEOPLE



n° 8 lamb cutlets



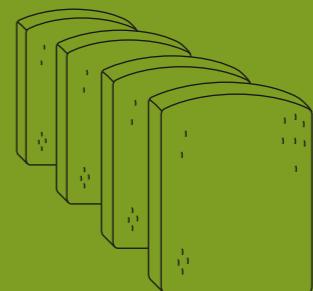
40g almonds



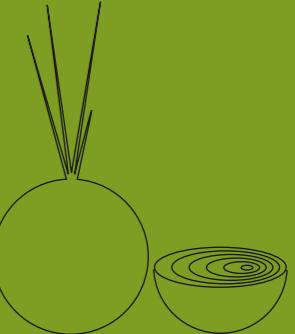
n° 2 artichokes



aromatic herbs



n° 4 slices of dry bread



n° 1 onion

Scaldate il forno a 100°, sfillettate le mandorle e distribuitele in una teglia con un pizzico di sale e un cucchiaino di curry. Tostatele nel forno caldo finché sentirete profumo di spezie.

Mettetete poi in un setaccio e scuotete per eliminare la polvere in eccesso.

Tagliate le fette di pane secco a dadini, grattugiatele nel mixer aggiungendo il cipollotto spezzettato, qualche foglia di coriandolo e di prezzemolo, quindi trasferitele in un piatto.

Grattugiate a parte una piccola noce di zenzero fresco e unitene un cucchiaino colmo al pane alle erbe. Sbatete gli albumi e passatevi le costoletti di agnello, che metterete poi nel pangrattato, facendolo aderire bene con le mani.

Scaldate il burro in una larga padella antiaderente, rosolate le costolette su entrambi i lati, scolatele sulla carta da cucina e salateli. Pulite i carciofi togliendo le foglie esterne più dure, affet-

tatele finemente, conditeli con olio e sale, unite gli spinaci da insalata e le mandorle al curry. Disponete l'insalatina nei piatti e adagiatevi sopra l'agnello ben caldo.

Heat the oven to 100°, fillet the almonds and pour in a baking-pan with a pinch of salt and a teaspoon of curry.

Cut the slices of dry bread to cubes, grate them in the mixer adding the chopped onion, some leaf of coriander and of parsley, then pour into a dish.

Grate separately some fresh ginger and add a full teaspoon to the bread and the herbs. Beat the egg whites and dip the lamb cutlets first in the egg whites and then into the breadcrumbs, making them stick well with the hands.

Heat the butter in a large non-stick

frying pan, brown the cutlets on both the sides, drain them on paper towels and salt. Wash the artichokes removing the harder external leaves, finely cut them to slices, season them with oil and salt, add the spinach salad and the almonds with curry. Lay out the salad into the plates and pour the lamb above.

//40MIN.

8 costoletti di agnello / lamb cutlets

2 albumi / egg whites

4 fette di pane secco / slices of dry bread

1 cipollotto / onion

2 carciofi / artichokes

100g spinaci da insalata / salad spinach

40g mandorle / almonds

20g burro / butter

aromi / aromatic herbs

R11

my planet,

Light Touch/ Simple Ways



PHOTO FEDERICO CEDRONE
STYLING RAVAIOLI SILENZI STUDIO

Il valore della semplicità, fra naturalezza dei materiali e superfici pure; volumi rigorosi e soluzioni compositive evolute per un progetto che garantisce la massima funzionalità, dove cucina e living sono in piena continuità.

Una proposta con isola centrale, dove ogni elemento viene ridotto alla massima semplicità formale. Un solido geometrico puro, caratterizzato da soluzioni originali come il top sottile che si integra con il piano snack di forte spessore.

A parete, la boiserie con mensole conniuga essenzialità di design e libertà di mettere in mostra gli oggetti preferiti e di maggior utilizzo.

Le colonne sono scandite dal modulo con ante l 300 mm, in cui l'elemento funzionale principale è rappresentato dalla serrandina scorrevole in alluminio verniciato bianco.

The value of simplicity, among naturalness of the materials and pure surfaces: rigorous volumes and evolved modular solutions for a project that guarantees the maximum functionality, where kitchen and living room are in full continuity.

In this proposal with a central island, every element is reduced to the maximum formal simplicity. The pure geometric solid is characterized by original solutions like the thin top that is integrated with the snack table of strong thickness. The wall panelling permits to combine essential design and the freedom to show the preferred and most used objects.

The tall units are composed by a unit with doors w 11 13/16", in which the principal functional element is represented by the sliding shutter in white painted aluminium.





my planet,



A sinistra: estrattore con cassetto interno in alluminio e interni in finitura acero con portaposate, portacoltellini e portaspese con vaschette.
Sotto: vista dell'isola in nobilitato pino chiaro, top in laminato tuttocolore, colonne laccato goffrato bianco.
On the left: extractor with internal drawer in aluminium and internal finish in maple with cutlery canteen, knives-racks and spice holders with basins.
Below: view of the island in light pine melamine, top in tuttocolore laminate, tall units embossed lacquered white.

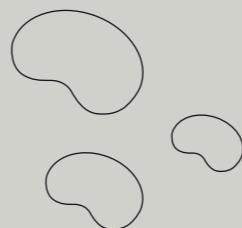


In apertura di servizio: dettaglio della serrandina in alluminio verniciato bianco che caratterizza la composizione, dotata di illuminazione interna e di presa elettrica. In queste pagine: cucina My Planet ad isola con ante nobilitato pino chiaro, colonne e boiserie con mensole laccato goffrato bianco. La cucina è caratterizzata dall'isola con top spessore 20 mm e piano snack spessore 52 mm, entrambi in laminato tuttocolore bianco. A parete, colonne con serrandina in alluminio verniciato bianco. Nella foto in alto: vista del piano di lavoro con lavello in acciaio incassato filo-top e piano cottura inox personalizzato Varenna by Foster, incassato filo-top. Completano la composizione gli sgabelli Nex con struttura cromata, seduta e schienale rivestiti in tessuto, design Mario Mazzar.

At the beginning of the service: detail of the shutter in aluminium that characterizes the composition provided with inside illumination and electric plug. In these pages: My Planet island kitchen with doors in light pine melamine, tall units and wall paneling with hanging shelves in embossed lacquered white finish. The characteristic element of the kitchen is the island with top thickness 13/16" and snack table thickness 2 1/16", both in white laminate. Near the wall, tall units with shutter in embossed lacquered white aluminium. In the picture on the top: view of the countertop with flush built-in stainless steel sink and Varenna by Foster personalized cook-top. The Nex stools with chromed structure, seating and back cushions covered with fabric, design Mario Mazzar, complete the composition.



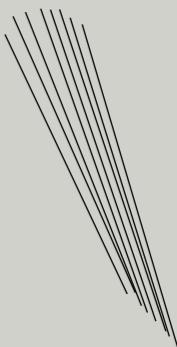
RECIPE 12/ PAELLA DI PASTA ORTO MARE/ PASTA PAELLA WITH VEGETABLE AND SHRIMPS/ FOR 4 PEOPLE



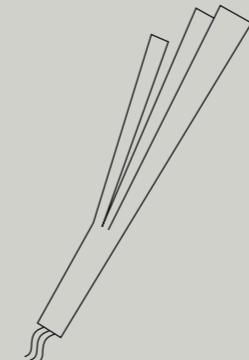
100g black beans



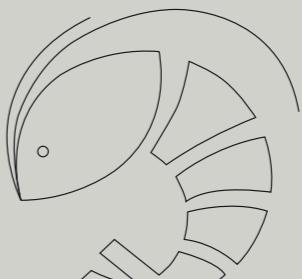
white wine



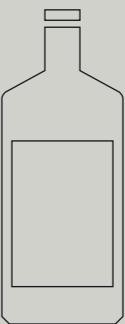
400g short fedelini



n° 1 leek



500g shrimps



extra virgin olive oil

Mettete a mollo in acqua i fagioli neri, i fagioli bianchi, i ceci piccoli e le fave per almeno 12 ore; le lenticchie rosse hanno invece bisogno solamente di 1 ora e mezzo di ammollo. Poi fate bollire in abbondante acqua salata tutti i legumi per circa 2 ore fuorché le lenticchie rosse che aggiungerete all'ultima mezz'ora. Nel frattempo preparate il fumetto di gamberi: pulite i gamberi, esclusi 4 che conservrete come decorazione. Sofriggete in un pentolino le teste e i carapaci con 1 spicchio d'aglio e qualche cucchiaiata di olio, sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco e coprite con 750 ml di acqua. Nella paella fate soffriggere il porro affettato sottilissimo con 5 cucchiai d'olio extravergine d'oliva, aggiungete i fedelini corti e tostate a fuoco vivace. Aggiungete i legumi che avrete scolato e il fumetto di gamberi filtrato, a poco a poco in modo da tirare a cottura la

pasta. Poco prima che la pasta sia cotta regolate di sale, aggiungete i gamberi sgusciati, i gamberi interi e una grattata di zenzero fresco. Mescolate il tutto e servite guarnendo ogni porzione con uno dei gamberi interi.

Soak the black beans, the white beans, the small chickpeas and the broad beans for at least 12 hours in water; the red lentils instead only need of 1 hour and a half of soaking. Boil all the pulses in abundant salty water for about 2 hours except the red lentils that you will add the last 30 min.

In the meantime prepare the shrimp broth: wash the shrimps, except 4 that you will use as decoration.

Fry the heads and the carapaces with

1 clove of garlic and some spoonful of oil, sprinkle with half glass of white wine and cover with 750 ml of water.

In the frying pan fry the finely sliced

leek with 5 spoons of extra virgin olive

//120MIN.

400g fedelini corti / short fedelini pasta
100g fagioli neri / black beans
100g fagioli bianchi / white beans
100g ceci piccoli / small chickpeas
100g fave / broad beans
100g lenticchie rosse / red lentils
500g gamberi / shrimps
1 porro / leek

R12

kyton,

Materials / Original View



PHOTO GIONATA XERRA
STYLING RAVAIOLI SILENZI STUDIO

Una cucina che interpreta un'idea di naturalezza in chiave contemporanea, attraverso il libero accostamento fra tre materie pure e fondamentali: vetro satinato nero, acciaio e rovere siena.

Superfici che vivono di luce e suggestioni, definite da un'estetica rigorosa e caratterizzate dalla maniglia incassata.

Un progetto che presenta soluzioni comppositive originali: il layout dei contenitori è scandito dall'alternarsi di moduli di diversa larghezza, in cui si inseriscono liberamente gli elementi a giorno in legno. La ricerca della massima essenzialità di forme diventa il leit-motiv del progetto e si spinge fino ai dettagli, come la cappa dissimulata dietro le ante in vetro e il top in acciaio, di doppio spessore, con vasche e fornelli perfettamente integrati nella superficie.

A kitchen that interprets an idea of naturalness in a contemporary key through the free combination of three pure and basic materials: black frosted glass, steel and sienna oak.

Surfaces of living light and fascination defined by a meticulous look and characterised by the recessed handle.

A design with original combinations: the cupboard layout is marked by the alternation of modules of various widths and random placing of open wood modules. The search for the maximum essential in form becomes the leit-motiv of the design and extends to the details such as the foldaway hood concealed behind the glass doors and the double thickness steel top with sinks and burners built into the surfaces.





kyton,

MATERIALS / GLASS, WOOD AND STEEL: THREE PURE, FUNDAMENTAL MATTERS INTERPRETING THE IDEA OF CONTEMPORARY NATURALNESS.



Sopra: vista del piano di lavoro in acciaio di doppio spessore, 12 e 142 mm. I fuochi e i lavelli saldati sottolineano la ricerca della massima purezza di forme, in un'estetica che valorizza le caratteristiche estetiche dei diversi materiali.

A destra: la modularità evoluta del programma Kyton si presta a soluzioni originali, come l'integrazione nelle colonne e nei pensili di elementi l 300 mm, a giorno e con ante, con la funzione di elemento ritmico che scandisce le superfici in vetro. Colonne con ante in vetro satinato nero, elementi a giorno in rovere siena.

In basso: particolare dell'attrezzatura di un cassetto interno, in finitura wengè, dotato di vani separatori e di contenitori per le spezie. La collezione Varennia affianca all'eccezionale versatilità composta da un'ampia scelta di accessori, per personalizzare i contenitori secondo le preferenze e le esigenze individuali.



MUSEI D'ARTE CONTEMPORANEA IN SVIZZERA
CONTEMPORARY ART MUSEUMS IN SWISS

- 1 Paul Klee Centre, Bern
- 2 Museo Cantonale d'Arte, Lugano
- 3 Kunstmuseum, Luzern
- 4 Museum Jean Tinguely, Basel
- 5 FRI ART Centre d'Art Contemporain, Fribourg
- 6 Doros Exhibitions, Zurich
- 7 Hallen für Neue Kunst, Schaffhausen



“Un'inattesa poesia che reinventa luoghi”: l'arte contemporanea come esperienza, legata non più solo alla vista ma ad una vera e propria visita, o permanenza, in un determinato luogo. Una cultura ambienti che si declina dalla “Art in nature”, così vicina alla sensibilità svizzera, fino alle installazioni che girano il mondo negli spazi dedicati all'arte più d'avanguardia. Ambienti interattivi, video, sculture moderne come quella che nasconde al proprio interno un sintetizzatore di suono che reagisce al campo elettrico delle persone che si avvicinano: c'è una volontà di sorprendere, di andare oltre l'immediatamente visibile per regalare un momento di maggiore coinvolgimento.

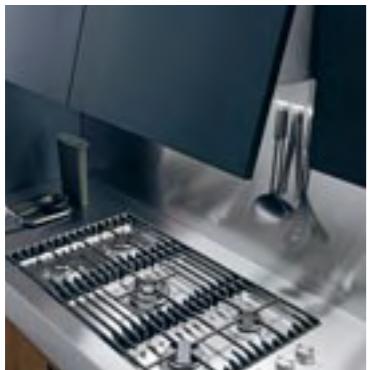
“An unexpected poetry that reinvents spaces”: contemporary art as an experience, now linked not just to sight, but to an actual visit to, or stay, in a particular place. An ambient culture that is an outgrowth of “Art in nature”, so near to the Swiss sensibility, which has grown to the installations that travel the world through the spaces dedicated to the most cutting edge art. Interactive environments, videos, and modern sculptures like the one which hides a sound synthesizer inside that reacts to the electrical field of the people who come near: here there is a desire to surprise, to go beyond that which is immediately visible in order to give the gift of a moment of increased participation.

“Un'arte all'insegna della libertà di interpretazione e della soggettività. Questo luogo è pieno di vitalità, risate, stupore e scoperta” è il messaggio che accoglie il visitatore del museo Jean Tinguely a Basilea. “Un luogo che scatena le emozioni e in cui è l'arte a venire incontro allo spettatore”.

“An unexpected poetry that reinvents spaces”: contemporary art as an experience, now linked not just to sight, but to an actual visit to, or stay, in a particular place. An ambient culture that is an outgrowth of “Art in nature”, so near to the Swiss sensibility, which has grown to the installations that travel the world through the spaces dedicated to the most cutting edge art. Interactive environments, videos, and modern sculptures like the one which hides a sound synthesizer inside that reacts to the electrical field of the people who come near: here there is a desire to surprise, to go beyond that which is immediately visible in order to give the gift of a moment of increased participation.

“Art that is focussed on freedom of interpretation and subjectivity. “This place is full of vitality, laughter, astonishment, and discovery”. This is the message that welcomes visitors to the Jean Tinguely museum in Basel. “A place that stirs up emotions and where it is the art that goes to see the viewer”.

kyton,



A sinistra: particolare della cappa retro-anta personalizzata Varenna in posizione operativa. Top e schienale in acciaio, basi con ante in rovere siena.
On the left: detail of the Varenna personalized integrated hood in on-position. Top and rear panel in stainless steel, bases with doors in sienna oak.

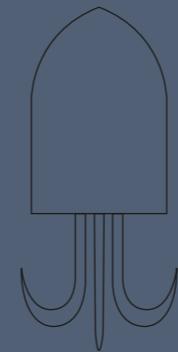


Sopra: una visione d'insieme che sottolinea la libertà compositiva del progetto Kyton, con gli zoccoli arretrati lateralmente e i pensili che delineano una configurazione di grande originalità, alternando i moduli l 600 e 300 mm. La composizione è dotata di sistema di illuminazione sul piano di lavoro. Gli elementi a giorno in rovere siena contrastano con le superfici delle ante in vetro satinato nero. In primo piano: tavolo Trevi laccato opaco nero, design Roberto Barbieri e sedie Strip in versione girevole, con scocca rivestita in pelle, design Carlo Colombo.

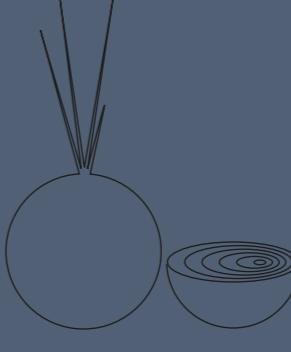
Above: an overview that underlines the freedom of composition of the Kyton project, with the backward plinth on the lateral sides and the hanging units that outline a configuration of great originality, alternating the modules w 23 5/8" and 11 13/16". The composition is provided with an illumination system on the countertop. The open elements in sienna oak contrast with the surfaces of the doors in frosted black glass. In the foreground: Trevi table mat lacquered black, design Roberto Barbieri and Strip chairs with swivel base and body covered in leather, design Carlo Colombo.



RECIPE 13/ SEPPIOLINE COI CARCIOFI/ CUTTLEFISH WITH ARTICHOKESES/ FOR 4 PEOPLE



800g cuttlefish



n° 2 white onions



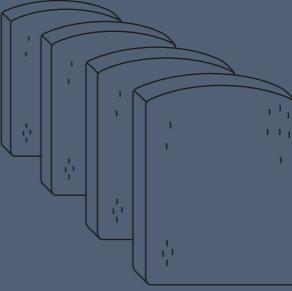
angostura



parsley



n° 6 artichokes



homemade bread

Versate in una casseruola 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva e fatevi appassire le cipolle bianche affettate al velo e uno spicchio d'aglio sbucciato e tagliato in 4 parti. Eliminate quindi l'aglio e unite le seppioline già pulite e ben lavate. Salate, profumate con una presa di paprica piccante e 2 spruzzi d'angostura, coprite e cuocete per 15 minuti. Nel frattempo versate 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva in una padella di tipo antiaderente e fatevi rosolare 2 spicchi d'aglio sbucciati e tagliati in 4 parti, quindi eliminate. Aggiungete i carciofi privati delle spine e delle foglie più dure e tagliati a spicchi, salate, unite un ciuffo di prezzemolo tritato e mezzo bicchiere di acqua, coprite e cuocete per 15 minuti. Trasferite i carciofi con il loro fondo di cottura nella casseruola delle seppioline e continuate la cottura per 4-5 minuti. Servite ben caldo con fette di pane casereccio tostato.

Pour in a casserole 4 spoons of extra virgin olive oil and brown the finely sliced white onions and one peeled glove of garlic cut in 4 parts. Remove the garlic and add the well washed cuttlefish. Salt, add a pinch of spicy paprika and 2 sprinkles of angostura, cover and cook for 15 minutes. In the meantime pour 2 spoons of extra virgin olive oil in a non-stick frying pan and brown 2 peeled cloves of garlic and cut in 4 parts, then remove it. Add the artichokes without thorns and some of the hardest leaves cut in slices, salt, add a bunch of minced parsley and half glass of water, cover and cook for 15 minutes.

Move the artichokes with their sauce into the casserole with the cuttlefish and continue the cooking for 4-5 minutes. Serve hot with slices of toasted homemade bread.

//60 MIN.

800g seppioline / cuttlefish
6 carciofi / artichokes
2 cipole bianche / white onions
3 spicchi di aglio / gloves of garlic
prezzemolo / parsley
paprica piccante / spicy paprika
angostura / angostura
pane casereccio / homemade bread

R13

kyton

Continuity / Glass and Oak



PHOTO GIONATA XERRA
STYLING RAVAIOLI SILENZI STUDIO

Un progetto che propone una concezione dell'abitare in cui cucina e area living sono in piena continuità.

Una casa all'insegna della massima coerenza stilistica, dove sedute e complementi della collezione Poliform affiancano la composizione Kyton di Varenna.

Un'isola centrale completamente in vetro extrachiaro satinato bianco, dalle ante al top, per un'estetica basata su contrasti materici fondamentali.

Una parete in legno si rivela un sorprendente contenitore, in grado di aprirsi completamente grazie alle ante che scompaiono fra i moduli. Nell'isola, un piano snack di forte spessore si integra con il top e prosegue idealmente nei pannelli retro base, delineando nella purezza del bianco un inserto primario, caratterizzato dalla forte venatura del rovere spessart.

A design proposing the idea of living where the kitchen and living areas flow into each other. A home marked by maximum stylistic consistency where seating and furnishings of the Poliform collection go together with the Kyton kitchen layout.

A central island all in extra clear white frosted glass from the doors to the top for a look based on contrasts in basic materials.

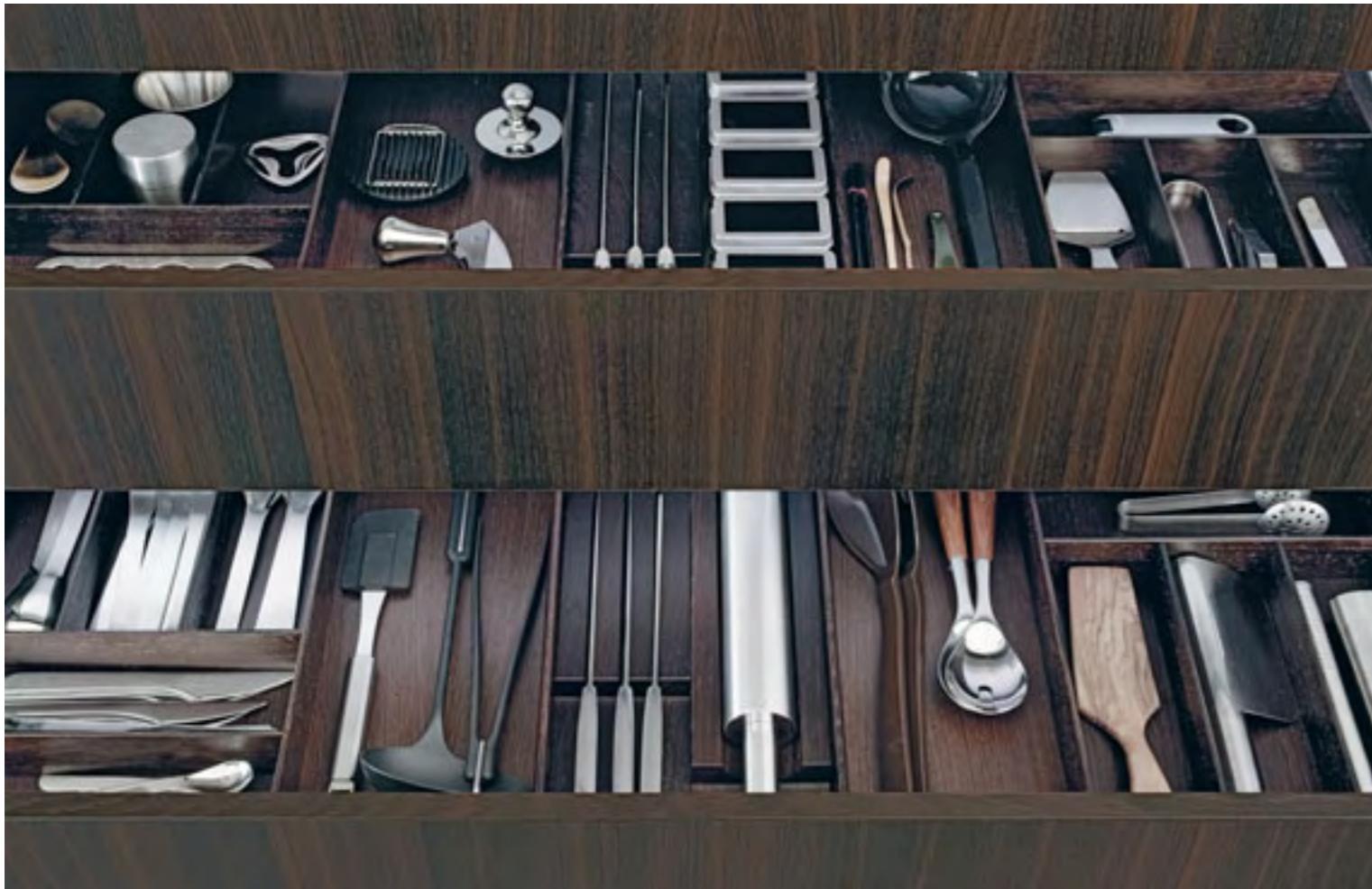
A wall of wood turns out to be a surprising cupboard which can be fully opened with doors folding away between the modules. In the island a thick snack bar top integrates into the top and continues smoothly into a back panel delineating in the purity of the white a primary insert characterised by the strong veining of spessart oak.





kyton,

CONTINUITY / A WALL OF WOOD TURNS INTO A SURPRISING CUPBOARD: THE FOLDAWAY DOORS PROVIDE EXCEPTIONAL FUNCTIONAL SOLUTIONS.



Una vera e propria parete, in rovere spessart, che all'occorrenza si trasforma, grazie alle esclusive ante a scomparsa, in un sistema superaccessoriato per risolvere ogni esigenza funzionale della cucina.

Nei vani trovano posto, celati alla vista quando non sono utilizzati, i grandi elettrodomestici come frigocongelatori e forni, così come i contenitori attrezzi e i piani estraibili che possono ospitare accessori come tostapane e robot da cucina. Nella pagina a destra: un punto di vista che sottolinea l'eccellenza capiente del vano centrale, con struttura interna in nobilitato grigio. La cassetiera sospesa in rovere spessart è dotata di mensola estraibile e due prese elettriche incassate. Schienale e ripiano con spot ad incasso in rovere spessart.

Sopra: la cassetiera interna colonna con attrezzatura finitura wengè, dotata di scomparti, portacoltelli e contenitori per spezie.

A real wall, in spessart oak, that can be transformed when necessary, thanks to the exclusive foldaway doors, in a system supplied with many useful accessories in order to resolve every functional need of the kitchen.

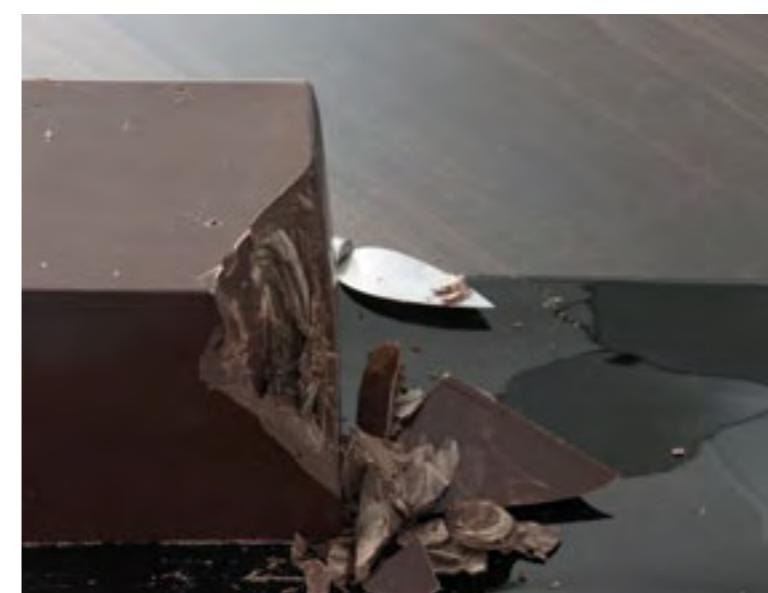
The big electrical appliances like the freezer-refrigerator and the oven can be hidden inside the units and the equipped elements and the extractable surface can be used to put the accessories like the toaster and the food processor.

In the page on the right: a detail that underlines the exceptional capacity of the central unit, with inside structure in melamine grey. The hanging unit in spessart oak is provided with an extractable hanging shelf and two integrated electric plugs. Rear panel and shelf with integrated led spot in spessart oak.



CITTÀ DELLA VIA DELLA SETA
CITIES OF THE SILK ROAD

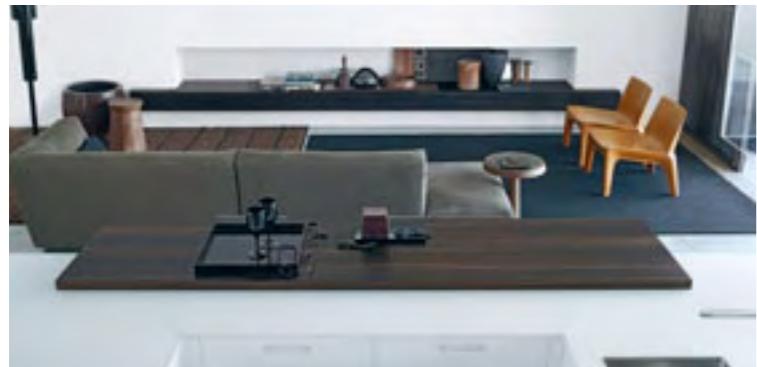
- 1 Istanbul
- 2 Damascus
- 3 Baghdad
- 4 Theran
- 5 Samarkand
- 6 Kuldja
- 7 Anxi
- 8 Wuwei
- 9 Xi'an



La cultura cinese e l'immaginario occidentale: una fascinazione che si traduce in contaminazioni, affinità, ispirazioni stilistiche, rinnovandosi periodicamente. Sulle tracce della Via della Seta e del commercio di spezie, uno scambio che continua da ben sette secoli: dal racconto di Marco Polo che descrive la corte di Kublai Khan allo stile "Chinoiserie", che dominerà il gusto francese nell'Ottocento, fino alle profonde influenze che la calligrafia, l'arte e la filosofia cinese avranno su scrittori come Kafka, Borges e Italo Calvino (memorabile, di quest'ultimo, il racconto del pittore Chang-Tzu, che chiede all'imperatore dieci anni per dipingere un quadro e allo scadere del tempo lo esegue in un istante, con un solo gesto). Ma quali sono i motivi di questo fascino ininterrotto? Recentemente, uno storico di Yale ha ammesso "di non averne idea", proponendo nel contempo un'interessante interpretazione: l'interesse verso la Cina in realtà non è altro che un modo, per l'Occidente, di osservare se stesso attraverso occhi diversi.

The Chinese culture and the imaginary West: a periodically renewed enchantment that is expressed in contaminations, affinity, stylistic inspirations. On the trail of the Silk Road and of the spice trade, an exchange that continues since seven centuries: from the story of Marco Polo, who describes the court of Kublai Khan with the "Chinoiserie" style, that will dominate the French taste in the eight hundred, up to the deep influences that the calligraphy, the art and the Chinese philosophy will have on writers like Kafka, Borges and Italo Calvino (whose memorable story of the painter Chang-Tzu, who asks the emperor ten years to paint a painting and at the expiring of the time performs it in an instant, with an only gesture). But which are the motives for this nonstop charm? Recently, a historian of Yale has admitted "to have any clue", proposing at the same time an interesting interpretation: the interest toward China in reality is nothing else than a way, for the West, to observe itself through different eyes.

kyton,



A sinistra: piano di lavoro in vetro extrachiaro satinato bianco spessore 12 mm, mensola snack in rovere spessore 52 mm. Sotto: una visione dell'isola "all glass" con ante in vetro extrachiaro.
On the left: countertop in extralight frosted white glass thickness 1/2", snack hanging shelf in spessart oak thickness 2 1/16". Below: a view of the "all glass" island with doors in extralight glass.



In questa pagina: la cucina si affaccia sull'area living, in un'interpretazione della zona giorno "a schema libero" che rispecchia le tendenze più attuali dell'abitare.

In questo servizio: composizione a golfo con ante e fianchi in vetro extrachiaro satinato bianco. Top in vetro extrachiaro satinato bianco spessore 12 mm. Mensola snack spessore 52 mm con pannelli retro base in rovere spessart. Piano cottura inox personalizzato Varenna by Foster. Cappa Glass ad isola.

Il soggiorno è popolato da alcune proposte della collezione Poliform: il divano Soho design Paolo Piva, le poltrone BB in cuoio firmate da Riccardo Blumer e Matteo Borghi, the Dama coffee tables in walnut c. and Anna in noce c. con inserto in cuoio, una proposta di Flaviano Capriotti.

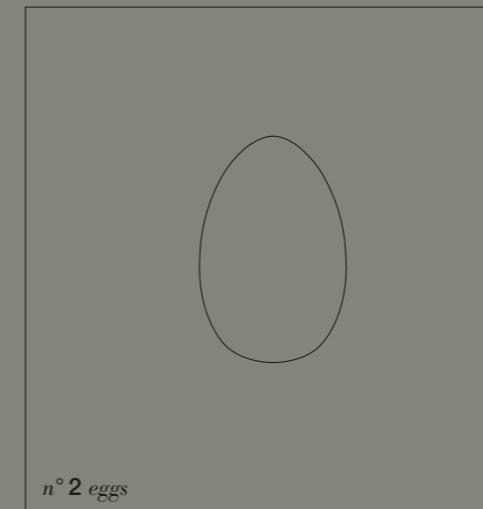
In this page: the kitchen overlooks the living room, in an interpretation of the living room as "a free scheme" that reflects the current tendencies to live.

In this service: gulf composition with doors and lateral sides in extralight frosted white glass. Top in extralight frosted white glass thickness 1/2". Snack hanging shelf thickness 2 1/16" with rear back panels in spessart oak. Varenna by Foster personalized stainless steel cooktop. Island Glass hood.

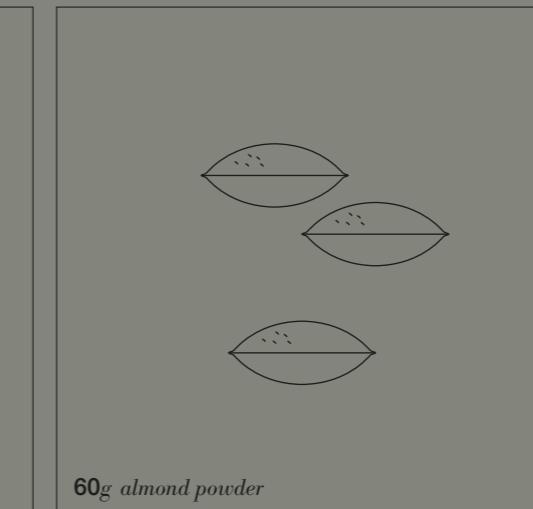
The living room is furnished with some proposals of the Poliform collection: the Soho sofa, design Paolo Piva, the BB armchairs in hide, designed by Riccardo Blumer and Matteo Borghi, the Dama coffee tables in walnut c. and Anna in noce c. with inserts in hide, a proposal of Flaviano Capriotti.



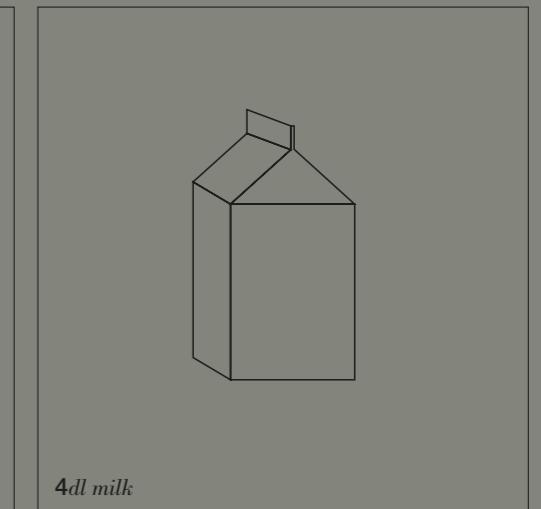
RECIPE 14/ CREMA FRANGIPANE CON CIOCCOLATO/ FRANGIPANE CREAM WITH CHOCOLATE/ FOR 4 PEOPLE



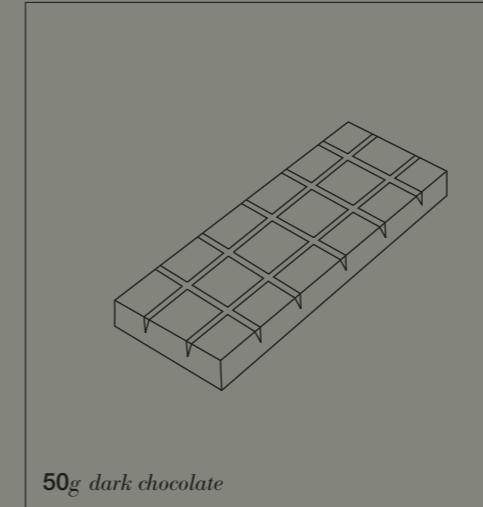
n° 2 eggs



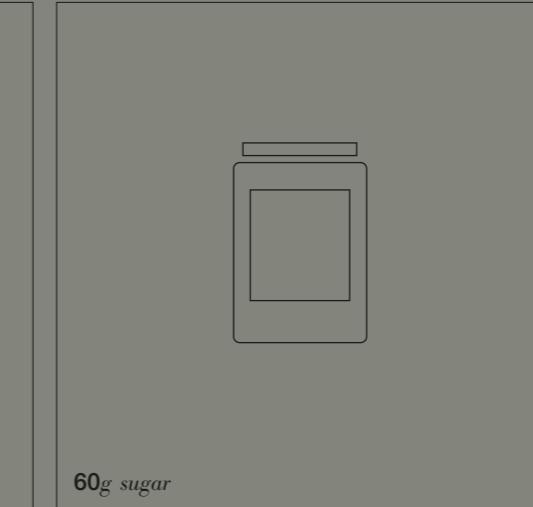
60g almond powder



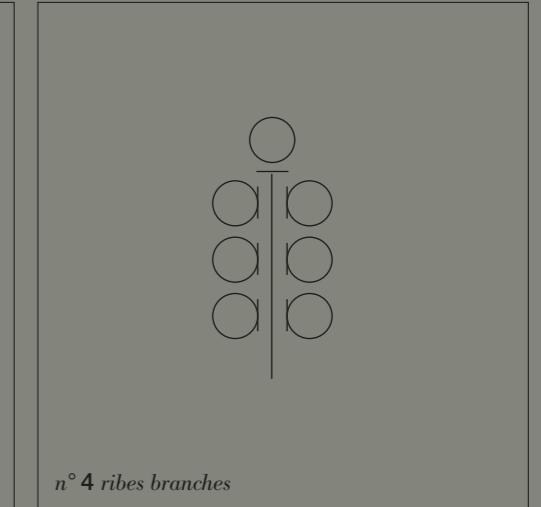
4dl milk



50g dark chocolate



60g sugar



n° 4 ribes branches

//45MIN.

Montate in una casseruola un uovo con un tuorlo e lo zucchero. Lentamente, incorporatevi prima le mandorle in polvere, una goccia d'aroma alle mandorle e poi il latte caldo versato a filo, quindi cuocete la crema a fuoco lento, mescolando in continuazione, per circa 5 minuti finché non si sarà addensata. Trasferite la crema in una ciotola e lasciate raffreddare.

Spezzettate il cioccolato fondente e fatelo sciogliere a bagnomaria; una volta fuso, con un pennello, distribuitene una parte all'interno di quattro coppette della capacità di 1,5 dl che metterete in frigo finché il cioccolato si sarà raffreddato. Suddividete la crema nelle coppe e mettetele nuovamente in frigo fino al momento di servire.

Versate il cioccolato rimasto su un foglio di carta da forno, stendetelo con una spatola a uno spessore di circa 1 mm, disponetevi sopra le 4 mandorle

spallate e fate raffrendere in frigo. Prima di servire tagliate il cioccolato intorno alle mandorle in modo da ottenere dei piccoli rettangoli. Usateli per decorare le coppe, aggiungendo anche un rametto di ribes rosso.

Mix an egg, a yolk and the sugar in a casserole. Slowly incorporate the almond powder, a drop of almond flavoring and then pour the warm milk. Cook the cream at low heat, mixing continuously, for about 5 minutes until it becomes thick. Move the cream in a bowl and let cool it.

Break the dark chocolate in small pieces and cook in a bain-marie; once melted, spread a part of it with a brush into four dessert cups of 1,5 dl that you will put into the refrigerator until the chocolate become hard.

Divide the cream into the cups and put them again into the refrigerator until the moment of serving. Pour the remain-

ning chocolate on a sheet of baking paper, spread it out with a spatula to a thickness of around 1 mm, pour above the 4 peeled almonds and let it thicken in the refrigerator. Before serving cut the chocolate around the almonds in order to get rectangles. Use them to decorate the cups, adding also the red ribes branches.

2 uova / eggs
60g zucchero / sugar
60g mandorle in polvere / almond powder
aroma alle mandorle / almond flavoring
4dl latte / milk
50g cioccolato fondente / dark chocolate
4 mandorle spallate / peeled almonds
4 rametti di ribes / ribes branches

R14

kyton,

Brightness / Pure Function



PHOTO GIONATA XERRA
STYLING RAVAIOLI SILENZI STUDIO

Una proposta che nell'abbinamento fra goffrato bianco e rovere valorizza la luminosità come componente fondamentale degli ambienti.

Una sensazione di naturalezza per un progetto che si declina in volumi geometrici primari e superfici pure, con una particolare attenzione per le soluzioni funzionali. Una boiserie con mensole in rovere affianca le colonne, attrezzate con doppio forno e con un elemento a giorno dotato di ripiano estraibile elettrificato. Un componente ideale come piano ausiliario durante le fasi di preparazione dei piatti e per ospitare piccoli elettrodomestici.

L'isola centrale, completata da un piano penisola in rovere, è caratterizzata dal top in DuPont Corian e acciaio, che integra perfettamente le aree funzionali nella superficie, in totale linearità.

A proposal that by combining embossed white and oak enhances luminosity as a basic component of the surroundings. A sensation of naturalness for a design expressed in essential geometric volumes and pure surfaces with a special eye to functional solutions.

Wood panelling with oak shelves flanks the columns with double ovens and an open cupboard with an electrical pull out shelf. An ideal component to serve as an extra shelf during food preparation phases and to accomodate small appliances.

The central island with an oak peninsula top features a DuPont Corian and steel top smoothly integrating the functional areas of the surfaces in full linearity.





kyton,

BRIGHTNESS / THE COMBINATION OF WHITE LACQUERED AND OAK: A LAYOUT BROKEN UP BY THE OPEN ELEMENTS AND THE PENINSULA.



Una soluzione nel segno del bianco totale, che rende la luce protagonista dello spazio. Nella pagina precedente: una vista d'insieme della composizione con ante laccato goffrato bianco glacier white. Il piano penisola è in rovere, come i vani a giorno integrati nelle colonne e nelle basi. A completare la cucina, sedie Sweet design Studio Kairos rivestite in tessuto, tavolino Dama in cedro, poltrona Bug di Paola Navone rivestita in pelle.

Nella pagina a fianco: la ricerca della luminosità attraverso finiture, materiali e originalità del layout compositivo. Sulla parete di fondo, boiserie e mensole in rovere e, a fianco, tavolino Dama in cedro. Sopra: l'elemento a giorno in rovere è attrezzato con una mensola estraibile dotata di due prese elettriche incassate. In basso a destra: particolare dell'interno di un estrattore, con piattaia in finitura acero.

A solution concentrated on the total white that makes the light protagonist of the space. In the previous page: an overview of the composition with embossed lacquered glacier white doors. The peninsula top is in oak like the open elements integrated into the tall units and the bases. To complete the kitchen, Sweet chairs, design Studio Kairos covered with fabric, Dama coffee table in cedar, Bug armchair of Paola Navone covered in leather.

In the page beside: the research of brightness thanks to the finishes, materials and originality of the modular layout. On the wall in the background, wall panelling and hanging shelves in oak and, beside, Dama coffee table in cedar. Above: the open element in oak is equipped with an extractable hanging shelf provided with two integrated electric plugs. On the bottom, on the right: detail of the inside of an extractor, with plate-rack in maple finish.



ECO-LIVING IN STILE AUSTRALIANO
ECO-LIVING, AUSTRALIAN STYLE

- 1 Green electricity
- 2 Be water smart
- 3 Plant natives
- 4 Eco friendly cleaning
- 5 Feed the Earth
- 6 Use Calico bags
- 7 Grow your Own
- 8 Hitch a ride
- 9 Safe Surfing



Sydney, sabato 31 marzo 2007: oltre 2 milioni di edifici fra case, negozi ed uffici spengono le luci per un'ora, fra le 7.30 e le 8.30, come simbolo di un impegno ecologico concreto. È il primo Earth Day, nato nella capitale australiana e divenuto appuntamento mondiale. L'impegno ecologico in un paese come l'Australia, da sempre contraddistinto da un profondo legame con la natura della sua terra, assume forme molto concrete. Per esempio, è possibile scegliere fra ben 33 fornitori di energia elettrica "verde" certificata, per ridurre le emissioni di carbonio. Il WWF australiano ha redatto un piccolo decalogo ecologico in cui viene prestata grande importanza alla bio-diversità: le piante native australiane richiedono molta meno acqua per vivere. Per proteggere un ecosistema in cui anche i volatili in via di estinzione possono riprodursi, gli australiani hanno introdotto quello che chiamano Safe Surfing: i surfisti si addentrano fra le dune a piedi, facendo la massima attenzione ai nidi degli uccelli marini.

Sydney, Saturday 31st March 2007: over 2 million buildings among houses, shops and offices turn off the lights for an hour between 7.30 am and 8.30 am as a symbol of a concrete ecological engagement. It is the first Earth Day that has been organized in the Australian capital and has become a world appointment. The ecological engagement in a country like Australia, since always distinguished by a strong tie to the nature of its land, assumes very concrete shapes. For example it is possible to choose among, well 33 suppliers of "green" certified electric energy, to reduce the issues of carbon. The Australian WWF has edited a small ecological handbook in which great importance is given to the bio-difference: the Australian native plants need a lot of less water to live. To protect an ecosystem in which the dying out volatiles can reproduce, the Australians have introduced the Safe Surfing: the surfers penetrate into the dunes barefoot, watching out for the nests of the sea birds.

kyton,



A sinistra: uno scorcio della cucina che mette in evidenza le dimensioni della cappa Flat ad isola, in acciaio e vetro. On the left: a foreshortening of the kitchen that underlines the dimensions of the island Flat hood, in stainless steel and glass.



La collezione Varenna propone continuamente innovazioni tecniche esclusive, che trasformano il piano di lavoro in una nuova unità con le aree funzionali dedicate a fuoco ed acqua.

The Varenna collection continuously proposes exclusive technical innovations, that transform the countertop into a new unity with functional areas dedicated to fire and water.

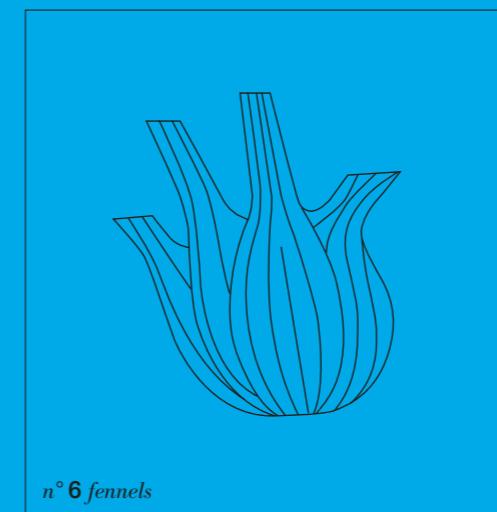
Sopra: il top bimaterico in DuPont Corian glacier white e acciaio, un brevetto by Tech Lab Italia, con lavelli e piano cottura personalizzati. Varenna by Foster, caratterizzato dall'esclusivo design delle griglie, con bordo perimetrale a filo del top.

Above: the top in two materials, DuPont glacier white Corian and stainless steel, a brevet by Tech Lab Italia, with Varenna by Foster personalized sinks and cook-tops, characterized by the exclusive design of the grates and flush built-in perimeter edge. Among the rounded off edges that characterize the elements and the minimal thickness of the horizontal lines, Kyton explores the definition of a rigorous aesthetics.

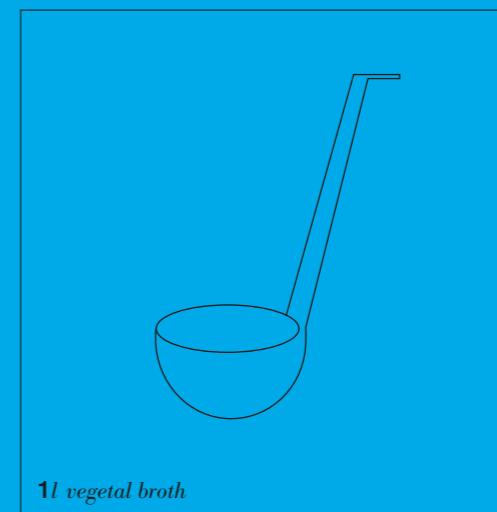
Fra gli spigoli arrotondati che caratterizzano gli elementi e il minimo spessore delle linee orizzontali, Kyton esplora la definizione di un'estetica rigorosa.



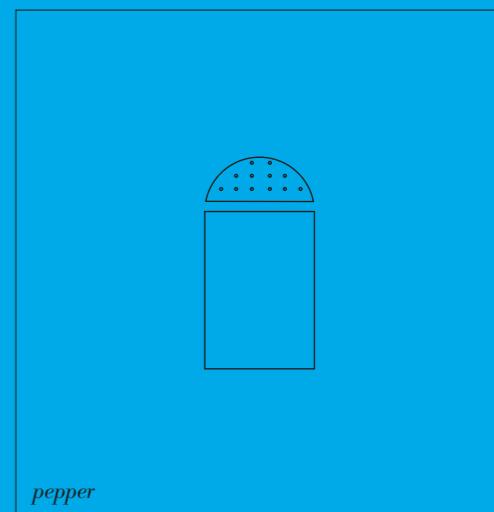
RECIPE 15/ CREMA DI FINOCCHI/ FENNEL CREAM/ FOR 4 PEOPLE



n° 6 fennels



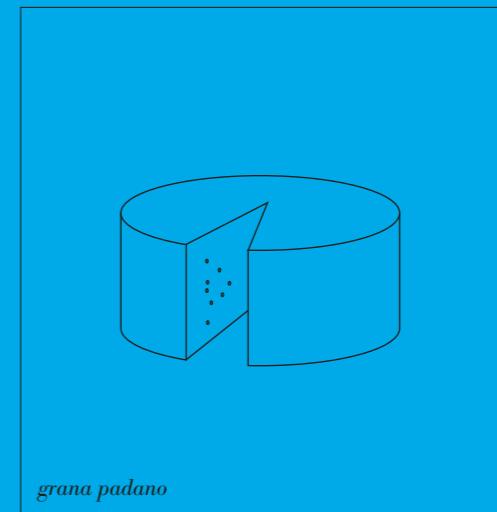
1l vegetal broth



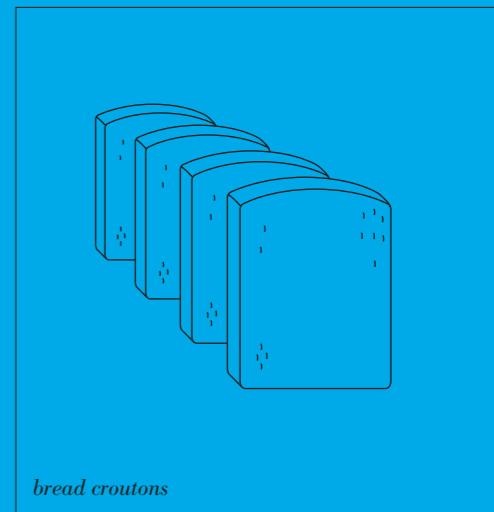
pepper



extra virgin olive oil



grana padano



bread croutons

Lavate e mondate i finocchi privandoli delle foglie esterne più filose. Tagliatele a metà ed eliminate il torsolo duro.

Tenete da parte qualche foglia interna che vi servirà per la decorazione e affettate sottilmente tutto il resto.

Fate scaldare in una casseruola 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, unite i finocchi e cuoceteli per 4-5 minuti, mescolando spesso. Quindi salate, unite un litro di brodo vegetale precedentemente preparato e tenuto in caldo, portate a ebollizione e cuocete a fuoco lento per circa 20 minuti.

Togliete dal fuoco e frullate il tutto fino a ridurlo a un passato omogeneo.

Distribuite la crema così ottenuta in quattro ciottole, guarnitela con le foglie messe da parte e con scaglie di grana.

Profumate con una macinata di pepe, insaporite con un filo d'olio extravergine d'oliva e servite con del Grana Padano grattugiato, da aggiungere a

piacimento. Potete accompagnare questa crema anche con dei crostini di pane abbrustoliti.

Wash and peel the fennels removing the external stringy leaves.

Cut to half and remove the hard core. Keep some of the internal leaves for the decoration and finely slice the remaining leaves.

Heat 4 spoons of extra virgin olive oil in a casserole, add the fennels and cook them for 4-5 minutes, mixing when necessary.

Then salt, add a litter of vegetable broth previously prepared and kept warm, bring to a boil and cook at low heat for about 20 minutes. Remove from the burner and whip all the ingredients until it turns to a homogeneous soup.

Pour the cream in four bowls, garnish it with the leaves put aside and with slivers of grana cheese.

Flavour with grounded pepper, season with a thread of extra virgin olive oil and serve with grated Grana Padano, to be added as much as one likes.

You can also add some toasted bread croutons to this cream.

//45MIN.
6 finocchi / fennels
1l brodo vegetale / vegetal broth
grana padano / grana padano
olio extravergine di oliva / extra virgin olive oil
sale / salt
pepe / pepper

R15

minimal,

Memory Lane / Tradition Today



PHOTO EZIO PRANDINI
STYLING PATRIZIA CANTARELLA

Un progetto che guarda alla tradizione con gli occhi della contemporaneità, recuperando le qualità formali e il valore della memoria attraverso un design rigoroso e degli abbinamenti originali fra i materiali.

Una componente di naturalezza che si esprime attraverso le superfici in rovere tinto grigio, a cui si associano inserimenti tecnici di presenza discreta.

Legno e metallo interpretati come materiali antitetici in un contrasto che li valorizza a vicenda, con il vetro verniciato lucido nero a completare la gamma dei materiali. La maniglia integrata è l'elemento di principale caratterizzazione di Minimal: il risultato di una particolare lavorazione, che si ripete identico su ogni superficie, dal legno all'acciaio ai laccati, con una perfetta coerenza estetica.

A project looking to the tradition with contemporary eyes, recovering quality and the value of memory through a strict design and original coupling between materials.

Great naturalness expressed through wide surfaces in oak painted grey, associated with technical elements.

Wood and metal are interpreted like antithetic materials acting as the protagonists of surfaces, with the black painted glass to complete the range of materials.

The integrated handle represents the most characteristic element of the Minimal kitchen: a primary sign, result of a particular manufacturing used on every surface and finishing, from wood to steel to lacquered, with a perfect aesthetic coherence.





minimal,

MEMORY LANE / HOW TO LOOK AT TRADITION WITH CONTEMPORARY EYES, RECOVERING THE VALUE OF MEMORY THROUGH STRICT DESIGN.



L'elemento formale che caratterizza il programma Minimal è un esempio della tecnologia produttiva Varenna: la maniglia integrata è in grado di interpretare ogni finitura, dal legno all'acciaio, con una perfetta coerenza estetica.

The formal element that characterizes the Minimal program is an example of the Varenna productive technology: the integrated handle is able to interpret every finish with a perfect aesthetical coherence, from wood to stainless steel. Above: the peninsula in grey dyed oak, with in primo piano le sedie Strip, design Carlo Colombo, in versione girevole con scocca in plastica e cuscini rivestiti in tessuto sfoderabile.

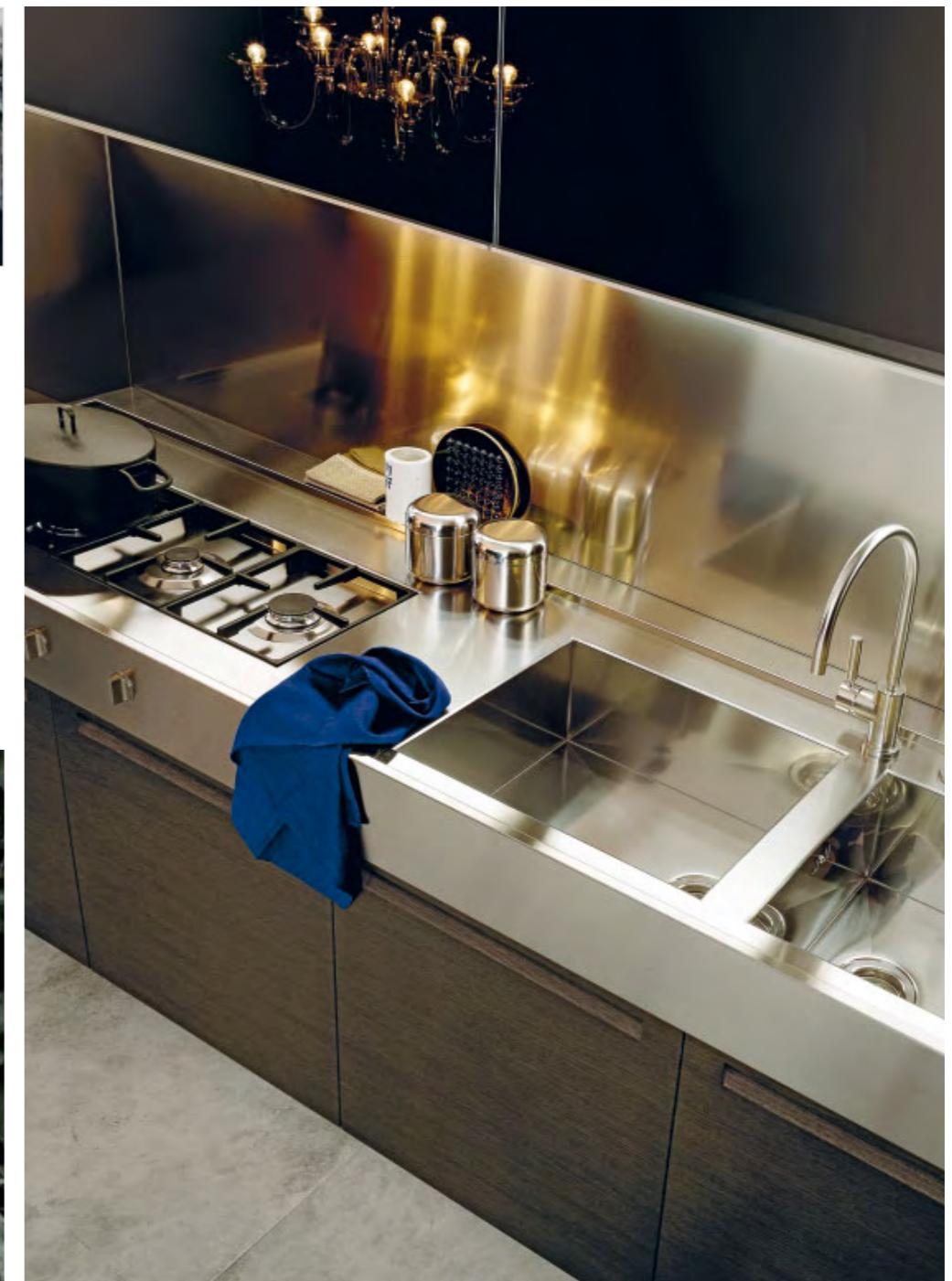
In alto a destra: il top in acciaio con invaso di forte spessore (160 mm) è un elemento funzionale che deriva dalle cucine professionali. È attrezzato con vasche in acciaio saldate serie quadra e piano cottura con fuochi in linea e comandi frontal.

A destra: particolare delle mensole a parete in rovere tinto grigio.



PALAZZI NOBILIARI IN INGHILTERRA
STATE HOMES IN ENGLAND

- 1 Blenheim Palace, Oxfordshire
- 2 Longleat, Wiltshire
- 3 Castle Howard, North Yorkshire
- 4 Hatfield House, Hertfordshire
- 5 Chatsworth, Derbyshire
- 6 Hardwick Hall, Derbyshire
- 7 Petworth, West Sussex
- 8 Waddesdon Manor, Buckinghamshire
- 9 Lyme Park, Cheshire



Un itinerario che esplora le più belle case nobiliari d'Inghilterra, fra magnifici parchi e splendide collezioni d'arte, per scoprire la cultura inglese fra storie familiari tramandate di generazione in generazione. Si comincia con Blenheim Palace, donato dalla Regina Anna a John Churchill, antenato di Winston, che nacque proprio qui. Fra gli highlights, il parco di oltre 2100 acri e la antica library. Tappa nello Yorkshire per Castle Howard, casa dei Duchi di Norfolk con un parco di 10000 acri e la possibilità di seguire corsi d'arte tenuti dall'attuale proprietario. Appuntamento con la storia ad Hatfield House, la casa dove visse Elisabetta I, figlia di Enrico VIII, fino a quando fu incoronata regina. "Rivale" in opulenza di Elisabetta era Bess, la signora di Hardwick Hall, nel Derbyshire: un palazzo caratterizzato dalle immense vetrate. La galleria d'arte del palazzo di Chatsworth contiene una delle collezioni private più importanti d'Europa, con dipinti di Lucien Freud e sculture di Elisabeth Frink.

An itinerary that explores the most beautiful noble houses of England, among magnificent parks and splendid art collections, to discover the English culture through family histories handed on from generation to generation. It starts with Blenheim Palace, donated by the Queen Anna to John Churchill, ancestor of Winston, who was born there. The highlights are the park of over 2100 acres and the ancient library. The next stop is in the Yorkshire for Castle Howard, house of the Dukes of Norfolk with a park of 10000 acres and the possibility to follow an art course held by the actual owner. Then follows an appointment with history at the Hatfield House, the house where Elizabeth I, Henry VIII daughter, lived until she was crowned queen. The "rival" for wealth of Elizabeth was Bess, the lady of Hardwick Hall, in the Derbyshire: a building characterized by large glass doors. The art gallery of the building of Chatsworth contains one of the most important private collections of Europe, with paintings of Lucien Freud and sculptures of Elisabeth Frink.

minimal,



Sotto: la cappa integrata nel pensile, dotata di una potenza aspirante di 1000 m³/ora. I pensili hanno le ante con apertura a ribalta in vetro verniciato lucido nero.

Below: the hood integrated into the hanging unit, provided with a suction power of 1000 m³/hour. The hanging units have flap over doors in glossy black painted glass.



La cucina definita dalla raffinatezza del legno, fra abbinamenti di grande rigore e misurati dettagli tecnici.

In questo servizio: composizione Minimal con ante rovere tinto grigio, colonne in acciaio con doppio forno incassato. Top spessore 160 mm e schienale in acciaio. Pensili con apertura a ribalta in vetro verniciato lucido nero.

La versatilità compositiva del programma Minimal comprende soluzioni in grado di aumentare il valore funzionale degli ambienti, assecondando nuove abitudini di vita.

Nel particolare in alto: una vista d'insieme con la penisola integrata in rovere tinto grigio, uno degli elementi a disposizione della cucina Minimal per dare forma a nuove concezioni progettuali dell'ambiente dedicato alla convivialità.

A kitchen defined by the refinement of the wood, among combinations of great rigour and measured technical details.

In this service: Minimal composition with grey dyed oak doors, stainless steel tall units with built-in double oven. Top thickness 6 5/16" and rear panel in stainless steel. Hanging units with flap over doors in glossy black painted glass.

The modular versatility of the Minimal program includes solutions able to increase the functional value of the spaces supporting new habits of life.

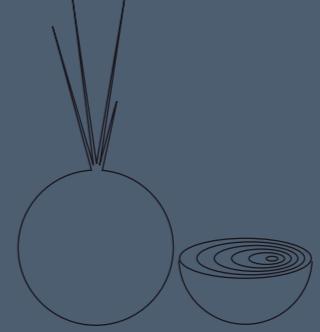
Detail on the top: an overview of the integrated peninsula in grey dyed oak, one of the available elements of the Minimal kitchen to give shape to new planning conceptions of the spaces dedicated to conviviality.



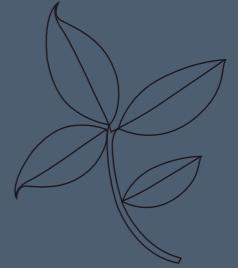
RECIPE 16/ TAGLIATELLE AL PESTO DI CECI/ TAGLIATELLE PASTA WITH CHICKPEAS PESTO SAUCE/ FOR 4 PEOPLE



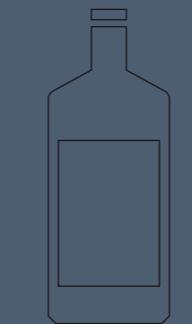
320g tagliatelle pasta of hard wheat



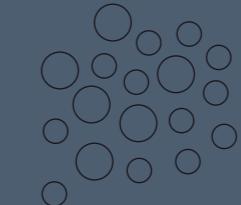
n° 1 sweet onion



fresh basil



extra virgin olive oil



n° 1 cup of chickpeas



Tritate finemente il cipollotto dolce nel mixer con un pizzico di sale, aggiungete i ceci precedentemente lessati, mixate 15 secondi, unite le foglie lavate e ben scolate di un mazzetto di coriandolo e uno di basilico freschi e mixate ancora 30 secondi, fino ad ottenere un pesto piuttosto grossolano. Aggiungete sale, pepe macinato al momento, 4 cucchiaini d'olio extravergine di oliva. Amalgamate e trasferite il composto in una terrina capiente. Nel frattempo, portate a ebollizione abbondante acqua salata per la cottura della pasta. Fate cuocere le tagliatelle di grano duro e stempilate il pesto utilizzando un mestolino di acqua di cottura. Scolate le tagliatelle, conditele nella terrina e aggiungete ancora un filo d'olio e, a piacere, dei peperoncino in scaglie. Per arricchire il piatto dal punto di vista nutrizionale, potete distribuire sopra la pasta semi di girasole o di zucca tostati.

Finely mince the sweet onion in the mixer with a pinch of salt, add the chickpeas previously boiled, mix 15 seconds, add the washed and well drained leaves of a small bunch of coriander and one of fresh basil and mix again for 30 seconds, until it becomes a rather coarse pesto sauce. Add salt, ground pepper and 4 spoons of extra virgin olive oil. Amalgamate and put the mixture into a large terrine. In the meantime, bring plenty of salted water to boil for the pasta.

Cook the pasta of hard wheat and dissolve the pesto with one ladle of boiled water. Drain the tagliatelle pasta, put them into the terrine, add a thread of oil and chilli flakes to taste.

To enrich the dish from the nutritional point of view, you can add some toasted sunflower or pumpkin seeds.

//15MIN.

320g tagliatelle di grano duro / tagliatelle pasta of hard wheat
1 cipollotto dolce / sweet onion
1 tazza di ceci / cup of chickpeas
coriandolo fresco / fresh coriander
basilico fresco / fresh basil
olio extravergine di oliva / extra virgin olive oil
semi di girasole o zucca / sunflower or pumpkin seeds

R16

minimal,

Far East / Zen Simple



PHOTO EZIO PRANDINI
STYLING PATRIZIA CANTARELLA

La ricerca dell'armonia nell'essenzialità: una proposta di cucina che pone l'accento sulla naturalezza dei materiali, valorizzando la venatura del rovere in un accostamento con il laccato lucido canapa. Il layout compositivo si ispira ad un ideale di semplicità zen: l'isola centrale assume la valenza di vero "centro" della cucina, riunendo le caratteristiche di area operativa multifunzione e nucleo conviviale.

Un'estetica dei segni minimi, che trova nell'esclusiva maniglia integrata il proprio dettaglio caratterizzante.

Gli elementi funzionali si riducono a volumi rigorosi, come la cappa Box in acciaio e i pensili dotati di sistema di illuminazione, integrandosi perfettamente nella linearità della composizione.

The search for harmony and essentiality: a proposal of a kitchen emphasizing the naturalness of materials, exploiting the grain of the oak in a combination with canapa glossy lacquer. The compositional lay-out is inspired to a zen simplicity: the central island assumes valence of real centre of the kitchen, joining together the characteristic of multifunctional operative area and convivial space.

An aesthetic of minimal marks, that finds in the exclusive integrated handle his characterizing detail.

The functional elements are reduced to strict volumes, like the Box hood in steel and shelves equipped with integrated lighting system, perfectly integrated in the linearity of the composition.





minimal,



A sinistra: la cappa Box in acciaio è dotata di sistema di illuminazione. La potenza aspirante è di 1000 m³/ora. Piano cottura inox personalizzato Varenna by Foster, semifilotop 3 mm, 5 fuochi.
Left: Box hood in stainless steel, equipped with lighting, fan power 1000 m³/h. Cook-top in steel personalized Varenna, 5 burners, top 1/8".



L'originalità progettuale è una delle principali caratteristiche del programma Minimal, che offre la più ampia libertà compositiva.

In questo servizio: composizione a binario con isola centrale, ante rovere e maniglia integrata a misura. Colonne e pensili laccato lucido canapa, top in laminato canapa con bordo rovere.

Sopra: l'isola centrale come volume geometrico, al tempo stesso contenitore e spazio di libero utilizzo, dalla preparazione delle ricette a piano snack per pranzare, completato dagli sgabelli Block.

La maniglia integrata a misura è la caratteristica distintiva del progetto Minimal.

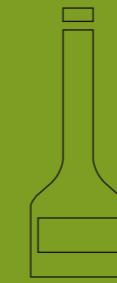
The planning originality is one of the principal characteristics of the Minimal program, which offers the greatest modular freedom.

In this service: double track composition with central island, oak doors and custom-made integrated handle. Tall units and hanging units glossy lacquered canapa, countertop in canapa laminate with oak edge.

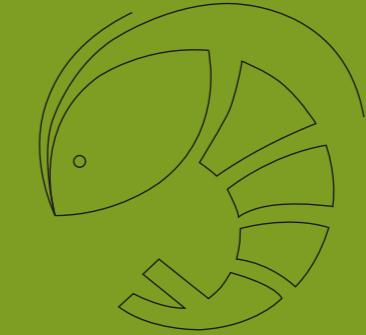
Above: the central island is a geometric volume and a container to be freely used at the same time, for example for the preparation of the recipes or to have lunch on the snack table when completed with the Block stools. The custom-made integrated handle is the distinctive characteristic of the Minimal project.



RECIPE 17/ RAVIOLI DI RISO ALLA CANTONESE/ CANTONESE RICE RAVIOLI/ FOR 4 PEOPLE



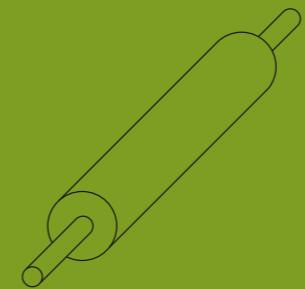
sesame oil



250g shelled shrimps



100g bamboo shoots



200g rice flour



I ravioli di riso alla Cantonese sono un piatto di origine cinese. Per prima cosa, preparate la pasta. Impastate la farina di riso con un bicchiere d'acqua bollente e un pizzico di sale, fino ad ottenere un composto elastico ed omogeneo, lasciatelo riposare qualche minuto, aggiungete un cucchiaino di olio e impastate ancora bene. Lasciate riposare ancora. Preparate ora il ripieno dei ravioli. Immergez la pancetta di maiale fresca in acqua bollente, fatela lessare per 1/2 ora, asciugatela e tagliatela a cubetti minimi; tagliate allo stesso modo i germogli di bambù. Lavate e asciugate i gamberi e spezzettateli minutamente. Mescolate il tutto con 1/2 cucchiaino di glutammato, 1/2 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di fecola di patate, 1 cucchiaino di olio di sesamo, un pizzico di pepe e un pizzico di zucchero. Tirate la pasta in sfoglia molto sottile e ritagliatela a dischetti avvol-

dosi dell'orlo di un bicchiere. Porre al centro di ogni dischetto un po' del ripieno e ripiegarne i bordi a forma d'involtino, premendoli delicatamente per saldarli. Foderate un cestello con della carta da forno e disporvi i ravioli. Sistemate il cestello nel wok o nell'apposito pentola con acqua bollente sul fondo, coprite e fate cuocere a vapore per 10 minuti.

The Cantonese rice ravioli are a dish of Chinese origin. First, prepare the pasta. Mix the rice flour with a glass of boiling water and a pinch of salt, until the mixture becomes elastic and homogeneous, let it stand for a few minutes, add a teaspoon of oil and mix well again. Let it stand again. Prepare now the stuffing of the ravioli. Dip the fresh bacon into boiling water, boil for half an hour, dry and cut to small cubes; cut the bamboo shoots in the same way. Wash and dry the shrimps and chop

them finely. Add 1/2 teaspoon of glutamate, 1/2 teaspoon of salt, 1 spoon of potato starch, 1 spoon of sesame oil, a pinch of pepper and a pinch of sugar. Roll out the pasta in a very thin sheet and cut out some small disks using the edge of a glass. Pour some of the stuffing at the centre of every disk and refold its edges to get a roulade shape, pressing slightly to fix them. Cover a basket with some baking paper and pour the ravioli in. Place the basket into the wok or the special pot with boiling water on the bottom, cover and steam for 10 minutes.

//90MIN.
200g farina di riso / rice flour
250g gamberi sgusciati / shelled shrimps
100g germogli di bambù / bamboo shoots
50g pancetta di maiale / pork bacon
glutammato / glutamate
fecola di patate / potato starch
olio di sesamo / sesame oil

R17

minimal,

Steel Design / Strong Presence



PHOTO EZIO PRANDINI
STYLING PATRIZIA CANTARELLA

L'incontro fra essenza e metallo in una sintesi compositiva evoluta. La naturalezza dell'eco canaletto e la tecnicità dell'acciaio si valorizzano a vicenda, con i pensili in vetro satinato nero a completare la gamma delle finiture. Il top in acciaio con bordo eco canaletto rappresenta il vero punto di contatto fra i due materiali, che si alternano nel definire superfici e contenitori, creando un layout compositivo di grande originalità. Nella penisola, la forte presenza del top si associa ad un'immagine di leggerezza, suggerita dal minimo spessore della struttura.

Ogni elemento rappresenta la ricerca della massima sintesi formale, dalla cappa Box fino alla maniglia integrata, elemento caratterizzante della cucina Minimal.

Details of wood and metal confirming an exclusive style. The naturalness of eco canaletto and the technicalness of steel emphasize each other, with hanging units in black painted glass to complete the range of finishing.

The top in steel with edge in eco canaletto represents the real connection between the materials, surfaces and containers, creating an original composite lay-out.

In the peninsula, the strong presence of the top is associated to a lightness image, suggested by minimum depth of the structure.

Every element represents the search for maximum formal synthesis, from Box hood until integrated handle, characterizing element of the Minimal kitchen.





minimal,



A sinistra: un dettaglio del top in acciaio con bordo eco canaletto.
On the left: a detail of the countertop in stainless steel with eco canaletto edge.



Spazi originali per soluzioni compositive che coniugano funzionalità e rigore progettuale; l'abbinamento con l'acciaio valorizza tutta la sensazione di naturalezza della finitura eco canaletto.

Nella pagina precedente, visione d'insieme della composizione: ante eco canaletto con maniglia integrata, colonne con ante acciaio e maniglia integrata. Top in acciaio bordo rovere. Pensili a vetrina con ante in vetro satinato nero, cappa Box.

La penisola è in acciaio, dotata di top con invaso di spessore 160 mm: la sua conformazione impedisce l'eventuale fuoriuscita di liquidi oltre il bordo.

Il top è attrezzato con piano cottura con fuochi in linea. Quest'ultima possibilità consente di avere una maggiore libertà di utilizzo del piano di lavoro.

Original spaces for modular solutions that combine functionality and planning rigour: the stainless steel finish emphasizes the sensation of naturalness of the eco canaletto finish.

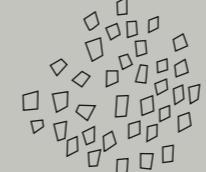
In the previous page, an overview of the composition: eco canaletto doors with integrated handle, tall units with stainless steel doors and integrated handle. Counter top in stainless steel with oak edge. Hanging units with doors in black painted etched glass, Box hood.

The peninsula is in stainless steel, provided with non-drip edge of thickness 6 5/16": its conformation prevents from possible leaks of liquids over the edge.

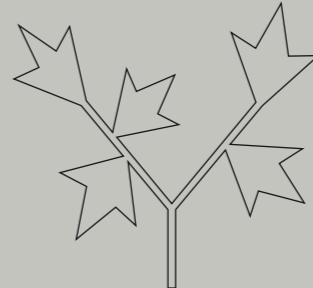
The top is equipped with a cook-top with aligned burners. This possibility enables to have a great freedom of use of the countertop.



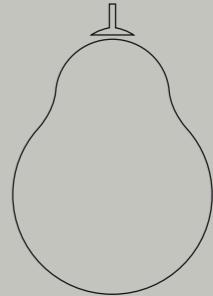
RECIPE 18/ TABOULÉ CON ALGHE NORI/ TABOULÉ WITH NORI ALGAE/ FOR 4 PEOPLE



300g bulgur



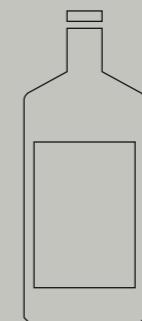
parsley



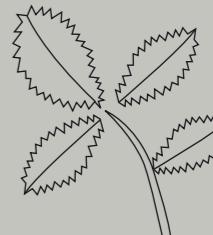
n° 4 perini tomatoes



n° 3 lemons



extra virgin olive oil



mint

Il boulgour è un alimento molto diffuso in medio oriente. È costituito da frumento integrale, grano duro germogliato. I chicchi di frumento vengono cotti al vapore e fatti secare, poi vengono macinati e ridotti in piccoli pezzetti. Si trova nei negozi di alimenti biologici e nei grandi supermercati negli scaffali dei cibi etnici.

Ottima e validissima alternativa alla classica insalata di riso estiva, il boulgour è anche ricco di fibre, vitamine e sali minerali.

Cuocete il boulgour a grana piccola in 600 g di acqua per 12 minuti; scolate, raffreddate passando sotto l'acqua corrente, sgocciolate bene e versate in una terrina. Unite il grosso cetriolo lavato, asciugato e grattugiato con una grattugia a fori grossi, i pomodori perini scottati, pelati e tagliati a dadini, il succo dei limoni e 1 cucchiaino raso di sale. Mescolate e fate riposare il tutto per 3-

4 ore, mescolando ogni tanto. Aggiungete 3 cucchiai da tavola di alga nori secca, una manciata di foglie di prezzemolo e menta tritata e 4 cucchiai di olio extravergine di oliva; lasciate riposare in frigo per un'ora e servite.

The bulgur is a much diffused aliment in the Middle East. It is constituted by integral corn, budded hard wheat. The grains of wheat are steamed and dried, then milled and cut in small pieces. It can be found in the shops of biological food or in the ethnic food department of big supermarkets.

The bulgur is an excellent and valid alternative to the classical summer rice salad and is rich of fibres, vitamins and mineral salts. Cook the fine-grained bulgur in 600 g. of water for 12 minutes; drain, cool passing under the running water, drip well and put in a terrine. Add the big cucumber, washed,

dried and grated with a grater with big holes, the perini tomatoes peeled and cut to cubes, the juice of the lemons and 1 level teaspoonful of salt.

Mix and leave the mixture stand for 3-4 hours, mixing occasionally. Add 3 tablespoons of dried Nori algae, a handful of minced parsley and mint leaves and 4 spoons of extra virgin olive oil; leave the mixture to stand in the refrigerator for an hour and serve.

300g boulgour / bulgur
1 cetriolo / cucumber
4 pomodori perini / perini tomatoes
3 limoni / lemons
alga nori secca / dried nori algae
prezzemolo / parsley
menta / mint
olio extravergine di oliva / extra virgin olive oil

R18

company,

THE PRODUCTION UNITS
AND THEIR TERRITORY.



POLIFORM: LE SEDI OPERATIVE
POLIFORM PRODUCTION DEPARTMENTS

- 1 Poliform headquarters, Inverigo
- 2 Poliform factory 2, Arosio
- 3 Poliform factory 3, Mirovano
- 4 Varennna headquarters, Lurago d'Erba
- 5 Poliform sofas 1, Inverigo
- 6 Poliform sofas 2, Arosio
- 7 Poliform Contract, Lurago d'Erba
- 8 Expo division and shooting room, Inverigo Santa Maria
- 9 Expo factory, Inverigo



Varennna è la divisione cucine di Poliform, una realtà industriale tra le più significative del settore dell'arredamento internazionale. Fortemente radicata nel distretto della Brianza a nord di Milano, erede di un patrimonio di cultura dell'arredamento, Poliform ha fatto della continua ricerca della qualità la propria missione. La collezione Poliform è organizzata come una scelta ampia e diversificata, che alle cucine Varennna affianca sistemi e complementi d'arredo per ogni zona della casa: librerie, contenitori, complementi, armadi, letti e imbotitili. Una produzione tipologicamente completa che porta con sè la concezione progettuale di una casa stilisticamente coerente in ogni sua componente, in grado di interpretare stili di vita sempre più individuali e personali, sottolineandone l'unicità. Nella pagina a sinistra: l'unità produttiva di Arosio, sede dello showroom Poliform. In questa pagina: l'esterno e un particolare della linea di produzione dell'headquarters Varennna a Lurago d'Erba.

Varennna is the kitchen department of Poliform, one of the leading companies in today's international furniture scenario. The company, which has strong roots in Brianza, in the North of Milan, and inherited the patrimony of furniture culture, made its continuous research for quality become its mission. Poliform collection offers a wide and diversified choice, that beside the Varennna kitchens includes systems and furnishing complements for every area of the house: bookcases, freestanding units, complements for the living and night area, wardrobes, beds and sofas. The production offers a complete collection that reflects a conception of a stylistically coherent house, visible in each component, and is able to interpret different lifestyles, which are becoming more and more individual and personal. In the page on the left: the productive unit of Arosio, seat of the Poliform showroom. In this page: the outside and a detail of the production line of the Varennna headquarters in Lurago d'Erba.

company,

VARENNA KITCHENS COLLECTION:
HIGH QUALITY SYSTEM.



In questa pagina: immagini della sede di Lurago d'Erba, in provincia di Como. Un'architettura di grande razionalità immersa nel verde, che dialoga con la natura. L'unità è l'headquarters di Varennna, la divisione cucine di Poliform, con una superficie totale di 30.000 mq. In this page: pictures of the premise of Lurago d'Erba, in the province of Como. The architecture of great rationality is surrounded by a park that establishes the contact to nature. This unit is the headquarters of Varennna, the kitchen department of Poliform, with a total indoor surface of 30.000 smq.



Poliform rivolge un'attenzione particolare alle nuove generazioni, le protagoniste della società del domani. L'azienda sostiene programmi di sviluppo culturale e di ricerca attraverso pubblicazioni e concorsi, e dà il proprio costante appoggio ad associazioni no-profit, società sportive e ad iniziative a tutela del patrimonio artistico e naturale del territorio.
Poliform pays particularly attention to the new generations, the protagonists of the society of tomorrow. The company sustains programs of cultural development and research through publications and competitions, and gives a constant support to no-profit associations, sporting society and to initiatives for the protection of the artistic and natural patrimony of the territory.



Qualità dell'abitare come componente fondamentale della vita quotidiana: la collezione Poliform è il risultato di un impegno costante nel proporre al grande pubblico la più ampia varietà di scelta per realizzare la propria dimensione domestica. Ogni progetto, ogni proposta possiede esigenze funzionali differenziate che le sono proprie: per esempio, i sistemi componibili vengono associati alla massima versatilità, gli armadi devono consentire il massimo grado di personalizzazione sia a livello estetico che di organizzazione degli interni, i complementi non possono prescindere dai design e dalla capacità di incontrare i gusti e i desideri personali. Poliform riece a rispondere al meglio a queste richieste, associando il valore aggiunto della qualità realizzativa e della perfezione formale al design e alla creatività. Tutte le poste Poliform vengono realizzate in Italia, per garantire un attento ed accurato controllo su tutte le fasi produttive. Componenti e materie prime vengono

selezionati ed acquistati dai migliori fornitori europei ed internazionali. Quality of living as a fundamental component of everyday life: the Poliform collection is the result of an ongoing commitment to presenting the general public with the vastest variety of choice for creating their own domestic dimension. Each design, each product has its own, differentiated functional needs: for example, the modular systems are associated with the utmost versatility, wardrobes must allow the greatest possible scope for personalisation in terms of both aesthetics and their internal organisation, furnishing accessories must be satisfy the design aspect and the ability to match personal tastes and desires. Poliform provides an optimum response to these needs, by associating the added value of its productive quality with the formal perfection of design and creativity, fruit of the company's partnerships with a team of top Italian and international designers. All Poliform products are made in Italy, to guarantee the stringent and precise control of all productive

phases. Components and raw materials are selected and purchased from the very best European and international suppliers. In particular, every Varennna alle doti più evidenti si affiancano qualità invisibili, ma altrettanto importanti per vivere al meglio la propria cucina. Per esempio, i severi collaudi che garantiscono l'affidabilità nel tempo: Le guide dei cassetti sono testate per una portata di 30 kg la coppia (circa 700 posate) e per 100.000 cicli di apertura e chiusura. Le cerniere delle ante sono testate per 80.000 aperture. Varennna utilizza vernici prive di metalli pesanti, resistenti al sudore e alla saliva; dettaglio particolarmente importante per i bambini. Tutti i vetri sono di tipo temperato di sicurezza: fino a 5 volte più resistenti di un vetro normale.



Il mondo immaginato da Poliform: una dimensione dell'abitare in armonia con l'habitat globale. Poliform interpreta la propria visione di azienda contemporanea, contraddistinta da qualità come ricerca e creatività, affiancate da un'attenzione costante per il tema dell'ecologia. Un impegno che si manifesta attraverso l'utilizzo di materiali naturali ed il costante aggiornamento delle tecnologie produttive, che garantiscono il minimo impatto ambientale. Per esempio, l'azienda ha completamente digitalizzato il proprio processo di gestione dati, permettendo un risparmio di oltre 2 milioni di fogli di carta ogni anno. La metodologia produttiva Poliform sfrutta al massimo le possibilità dell'industrializzazione, attraverso una gestione razionale delle risorse e una rete di fornitori a loro volta certificati nell'adozione di tecnologie a basso impatto ambientale. Per arrivare a formulare proposte che sappiano arricchire il mondo privato di ognuno e il mondo condiviso da tutti.

The world imagined by Poliform: a living space in harmony with the global environment. Poliform interprets itself as a contemporary company, marked by qualities like research and creativeness and supported by a constant attention for the theme of ecology. An engagement that is visible through the use of natural materials and the constant updating of the productive technologies that guarantee the minimal environmental impact. For example, the company, has completely digitalized its process of data management, allowing a saving of over 2 million paper sheets every year. The productive methodology of Poliform exploits the possibilities of the industrialization at best, thanks to a rational management of the resources and a net of suppliers in turn certified in the adoption of technologies with low environmental impact. Poliform is able to formulate proposals that can enrich the private world of everyone and the world shared by everybody.



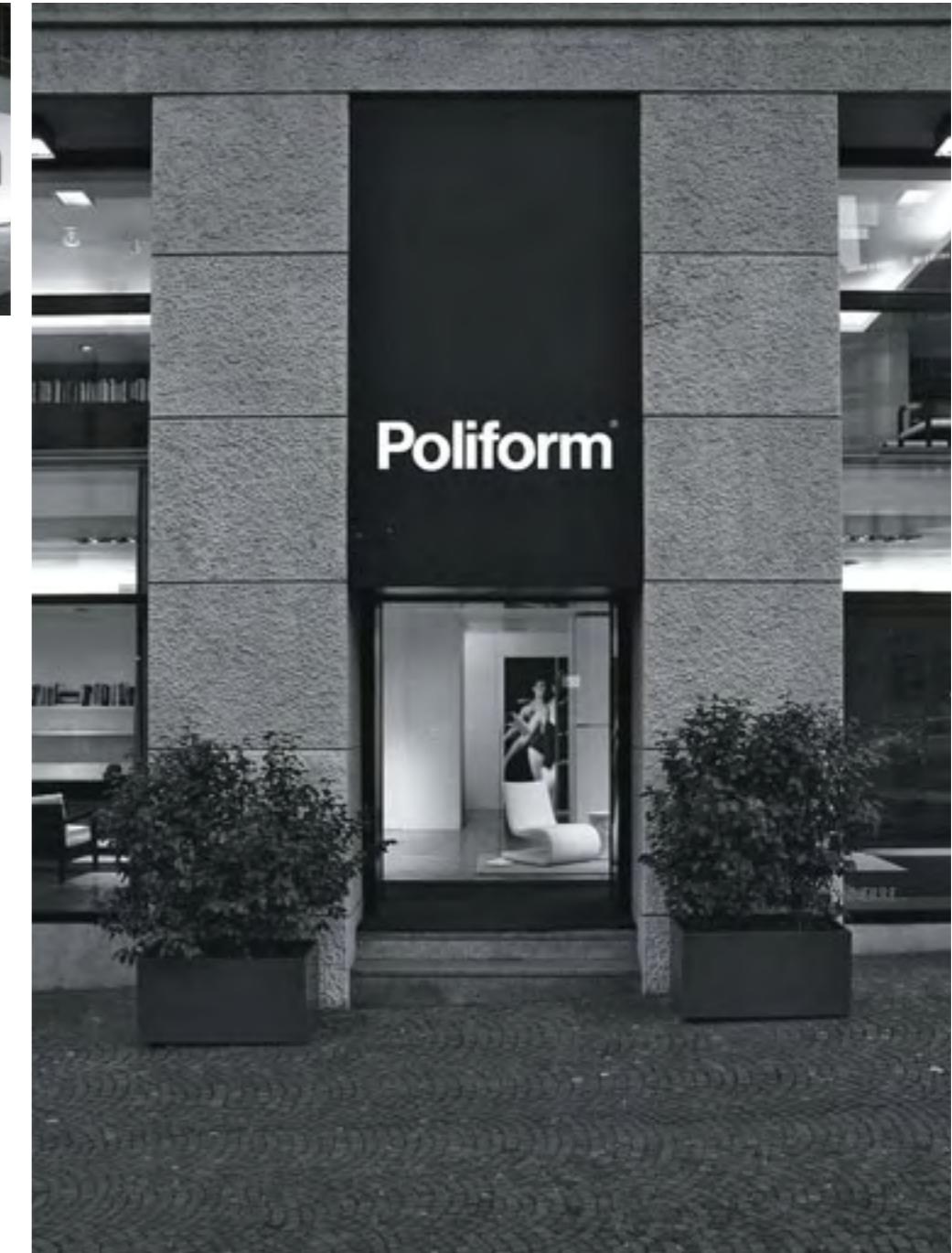
company,

AN EXAMPLE OF MADE IN ITALY,
AN INTERNATIONAL REALITY.



SHOWROOM POLIFORM NEL MONDO
POLIFORM WORLDWIDE SHOWROOMS

- 1 Milano
- 2 Roma
- 3 Londra
- 4 Parigi
- 5 Vienna
- 6 Madrid
- 7 Mosca
- 8 San Pietroburgo
- 9 Kiev
- 10 Belgrado
- 11 New York
- 12 Los Angeles
- 13 Chicago
- 14 Miami
- 15 Seoul
- 16 Singapore
- 17 Tokyo
- 18 Hong Kong
- 19 Sydney
- 20 Melbourne
- 21 Brisbane
- 22 Auckland



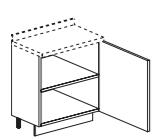
Poliform è presente in più di 76 paesi del mondo, per un totale di oltre 800 fra punti vendita e flagship stores. Un vero e proprio network mondiale che parte da una distribuzione capillare nel mercato italiano per raggiungere le principali città del mondo, da New York a Tokyo, da Londra a Sydney, da Los Angeles a Hong Kong. Un brand che rappresenta un esempio di made in Italy al 100%, reso tale dai propri valori: creatività senza limiti, legame con la tradizione, know-how specifico. In questa pagina, in senso orario: l'inaugurazione dello showroom di Taipei, che rafforza la presenza del brand Poliform in estremo oriente. Lo showroom di Milano, in piazza Cavour: un progetto espositivo che coinvolge architettura, design e grafica per comunicare al meglio la qualità Poliform. Lo showroom di Londra, che si affaccia direttamente sulla centralissima Kings Road, nel quartiere di Chelsea.

Poliform is present in more than 76 countries worldwide, for a total of more than 800 dealers and flagship stores. A real worldwide network that began from a capillary distribution in the Italian market and today reaches the principal cities of the world, from New York to Tokyo, from London to Sydney, from Los Angeles to Hong Kong. A brand that represents an example of 100% made in Italy, thanks to its values: creativity without limits, ties with the tradition and specific know-how. In this page, clockwise: the inauguration of the showroom of Taipei that strengthens the presence of the Poliform brand in the extreme East. The showroom in Milan, in Piazza Cavour: an exhibition project that involves architecture, design and graphics to communicate the Poliform quality at best. The showroom in London: the flagshipstore directly overlooks the central Kings Road in the Chelsea district.

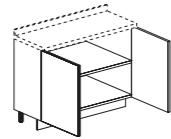
components,

TECHNICAL INFORMATIONS,
DIMENSIONS, FINISHINGS.

basi p 350 h 600-720 / base units d 13 3/4" h 23 5/8"-28 3/8"



1 anta, 1 ripiano
l 300, 450, 600
1 door, 1 shelf
w 11 13/16", 17 11/16", 23 5/8"
47 1/4"



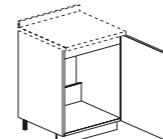
2 ante, 1 ripiano
l 750, 900, 1050, 1200
2 doors, 1 shelf
w 29 1/2", 35 7/16", 41 5/16",
47 1/4"



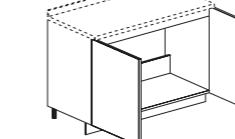
angolo, 1 anta, 1 ripiano
l 950, 1100, 1250 x p 400
corner, 1 door, 1 shelf
w 37 3/8", 43 5/16", 49 3/16"
x d 15 3/4"

La disponibilità dei componenti
può variare in relazione ai diversi
modelli.
Components availability could be
changed in relation to the different
models.

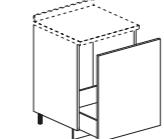
basi per lavello p 600-700 h 600-720 / base units for sink d 23 5/8"-27 9/16" h 23 5/8"-28 3/8"



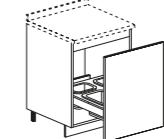
1 anta
l 450, 600
1 door
w 17 11/16", 23 5/8"



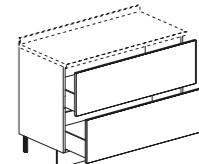
2 ante
l 900, 1200
2 doors
w 35 7/16", 47 1/4"



1 estrattore
l 600, 900
1 puller
w 23 5/8", 35 7/16"

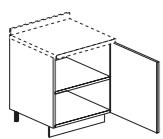


1 estrattore con portarifiuti
l 600
1 dustbin puller
w 23 5/8"

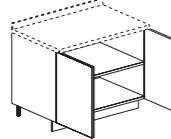


2 estrattori
l 900, 1200
2 pullers
w 35 7/16", 47 1/4"

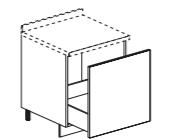
basi p 600-700 h 600-720 / base units d 23 5/8"-27 9/16" h 23 5/8"-28 3/8"



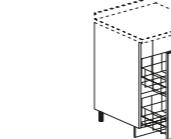
1 anta, 1 ripiano
l 300, 450, 600
1 door, 1 shelf
w 11 13/16", 17 11/16", 23 5/8"
47 1/4"



2 ante, 1 ripiano
l 750, 900, 1050, 1200
2 doors, 1 shelf
w 29 1/2", 35 7/16", 41 5/16",
47 1/4"



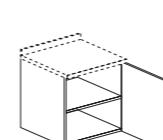
1 estrattore
l 300, 450, 600, 750, 900, 900
1 puller
w 29 1/2", 35 7/16", 41 5/16",
47 1/4"



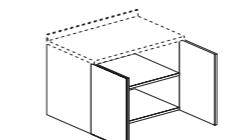
h 720 1 estrattore con cestelli
l 150, 300, 450, 600
1 puller
h 28 3/8" 1 puller with baskets
w 5 7/8", 11 13/16", 17 11/16", 23 5/8",
29 1/2", 35 7/16", 41 5/16", 47 1/4"

h 720 angolo, 1 anta
l 1100, 1250 x p 650 750
h 28 3/8" corner, 1 door
w 43 5/16", 49 3/16"
x d 25 9/16" 29 1/2"

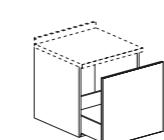
basi sospese p 600-700 h 600-720 / hanging units d 23 5/8"-27 9/16" h 23 5/8"-28 3/8"



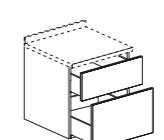
1 anta, 1 ripiano l 300;
l 900, 1200 anche per lavello
1 door, 1 shelf w 31 1/2";
w 17 11/16", 23 5/8" for sink too



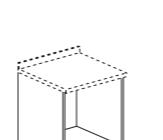
2 ante, 1 ripiano l 750, 1050;
l 900, 1200 anche per lavello
1 door, 1 shelf w 31 1/2";
w 17 11/16", 23 5/8" for sink too



1 estrattore l 300, 450, 750;
l 600, 900 anche per lavello
1 puller w 11 13/16", 17 11/16",
29 1/2";
w 23 5/8", 35 7/16" for sink too

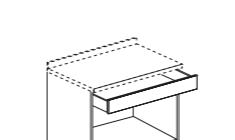


2 estrattori
l 300, 450, 600, 750, 900, 1050,
1200
2 pullers
w 11 13/16", 17 11/16", 23 5/8",
29 1/2", 35 7/16", 41 5/16", 47 1/4"



base per forno sospesa

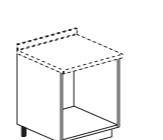
l 600, 700, 762, 900
hanging oven unit
w 23 5/8", 27 9/16", 30", 35 7/16"



h 360 1 estrattore
l 600, 750, 1050;

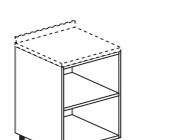
l 900, 1200 anche per lavello
h 14 3/16" 1 puller
w 23 5/8", 29 1/2", 41 5/16";
w 35 7/16", 47 1/4" for sink too

basi a giorno h 720 / open base units h 28 3/8"



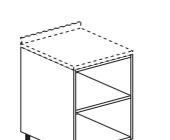
p 320 1 ripiano fisso
l 150, 300, 450, 600, 750, 900

d 12 5/8" 1 fixed shelf
w 5 7/8", 11 13/16", 17 11/16",
23 5/8", 29 1/2", 35 7/16"



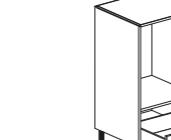
p 570 1 ripiano fisso
l 150, 300, 450, 600, 750, 900

d 22 7/16" 1 fixed shelf
w 5 7/8", 11 13/16", 17 11/16",
23 5/8", 29 1/2", 35 7/16"



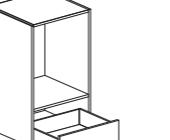
p 670 1 ripiano fisso
l 150, 300, 450, 600, 750, 900

d 26 3/8" 1 fixed shelf
w 5 7/8", 11 13/16", 17 11/16",
23 5/8", 29 1/2", 35 7/16"



p 600-700 per forno con
1 estrattore inferiore l 600

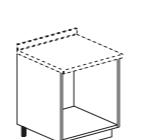
d 23 5/8"-27 9/16" for built in
dishwasher with door w 23 5/8"



p 600-700 per lavastoviglie da
incasso con anta l 600

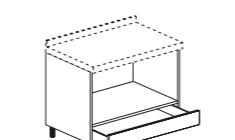
d 23 5/8"-27 9/16" oven unit
with 1 lower puller w 23 5/8"

basi forno h 600 / oven base units h 23 5/8"



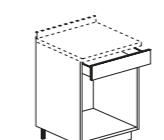
p 600-700 vano forno
l 600, 700, 762, 900

d 23 5/8"-27 9/16" oven unit
w 23 5/8", 27 9/16", 30", 35 7/16"



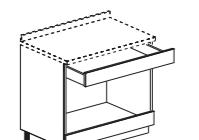
p 600-700 vano forno,
1 cassetto inferiore l 900

d 23 5/8"-27 9/16" oven unit,
1 lower drawer w 35 7/16"



p 600-700 vano forno,
1 cassetto superiore
l 600, 700, 762, 900

d 23 5/8"-27 9/16" oven unit,
1 upper drawer w 35 7/16"



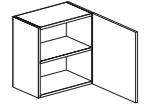
p 600-700 vano forno,
1 cassetto superiore
e 1 frontale fisso l 900

d 23 5/8"-27 9/16" oven unit,
1 upper drawer and 1 fix front
w 35 7/16"

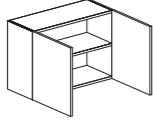
components,

TECHNICAL INFORMATIONS,
DIMENSIONS, FINISHINGS.

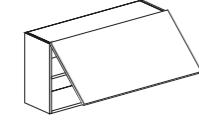
pensili p 340 h 480-600-720 / upper units D 13 3/8" h 18 7/8"-h 23 5/8"-28 3/8"



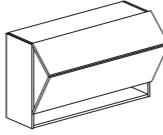
1 anta, 1 ripiano
l 300, 450, 600
1 door, 1 shelf
w 11 13/16", 17 11/16", 23 5/8"



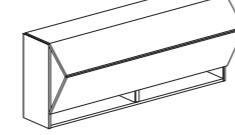
2 ante, 1 ripiano
l 750, 900
2 doors, 1 shelf
w 29 1/2", 35 7/16"



h 480-600 anta a ribalta,
1 ripiano
l 450, 600, 750, 900, 1050, 1200
h 18 7/8"-23 5/8" flip opening,
1 shelf
w 17 11/16", 23 5/8", 29 1/2",
35 7/16", 41 5/16", 47 1/4"

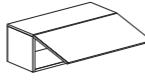


h 720 anta pieghevole,
1 ripiano
l 450, 600, 750, 900, 1050, 1200
h 18 7/8"-23 5/8" folding door,
1 shelf
w 17 11/16", 23 5/8", 29 1/2",
35 7/16", 41 5/16", 47 1/4"



h 28 3/8" folding door,
1 shelf
w 29 1/2", 35 7/16", 41 5/16",
47 1/4"

pensili p 340 h 360 / upper units D 13 3/8" h 14 3/16"

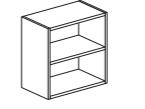


anta a ribalta
l 450, 600, 750, 900
flip opening
w 17 11/16", 23 5/8", 29 1/2",
35 7/16"

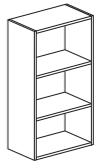


anta a ribalta, colapiatti
l 450, 600, 900
flip opening, plate rack
w 17 11/16", 23 5/8", 35 7/16"

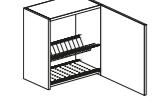
pensili a giorno p 320 / open upper units D 12 5/8"



h 600-720 1 ripiano fisso
l 150, 300, 450, 600, 750, 900
h 23 5/8"-28 3/8" 1 fixed shelf
w 5 7/8", 11 13/16", 17 11/16",
23 5/8", 29 1/2", 35 7/16"



h 840-960 2 ripiani fissi
l 150, 300, 450, 600, 750, 900
h 33 1/16"-37 13/16" 2 fixed
shelves
w 5 7/8", 11 13/16", 17 11/16",
23 5/8", 29 1/2", 35 7/16"



h 600-720 1 anta, colapiatti
l 450, 600
h 23 5/8"-28 3/8" 1 door,
plate rack
w 17 11/16", 23 5/8"



h 600-720 2 ante, colapiatti
l 900
h 23 5/8"-28 3/8" 2 doors,
plate rack
w 35 7/16"



h 480-600 anta a ribalta,
colapiatti
l 450, 600, 750, 900, 1050, 1200
h 18 7/8"-23 5/8" flip opening,
plate rack
w 17 11/16", 23 5/8", 29 1/2",
35 7/16", 41 5/16", 47 1/4"



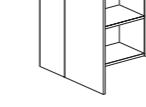
h 720 anta pieghevole,
colapiatti
l 750, 900, 1050, 1200
h 18 7/8"-23 5/8" folding door,
plate rack
w 17 11/16", 23 5/8", 29 1/2",
35 7/16", 41 5/16", 47 1/4"



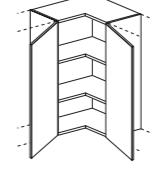
h 28 3/8" folding door,
plate rack
w 29 1/2", 35 7/16", 41 5/16",
47 1/4"



1 anta, 2 ripiani
l 300, 450, 600
anche con colapiatti
1 door, 2 shelves
w 11 13/16", 17 11/16", 23 5/8"
with plate rack too

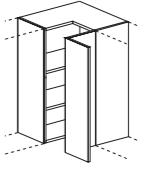


2 ante, 2 ripiani
l 750, 900
anche con colapiatti
2 doors, 2 shelves
w 29 1/2", 35 7/16"
with plate rack too

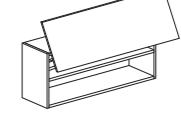


angolo raccordo con mensole
o con pensili, 2 ripiani

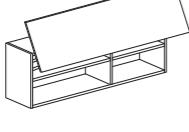
l 650, 687, 750, 950
link corner with shelves
or hanging units, 2 shelves
w 25 9/16", 27 1/16", 29 1/2",
37 3/8"



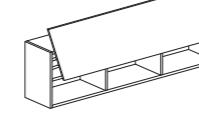
angolare, 2 ante apertura a 180°,
2 ripiani l 650 x 650, 687 x 687,
750 x 750, 650 x 750, 750 x 650
angle, 2 doors opening 180°, 1 shelf
w 25 9/16"x25 9/16",
27 1/16"x27 1/16", 29 1/2",
29 1/2", 25 9/16"x29 1/2",
29 1/2"x25 9/16"



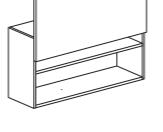
h 480-600 anta basculante,
1 ripiano
l 900, 1050, 1200
h 18 7/8"-23 5/8" balancing
door, 1 shelf
w 29 1/2", 35 7/16", 41 5/16",
47 1/4"



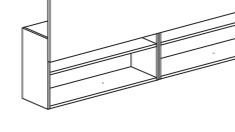
h 480-600 anta basculante,
ripiani, 1500, 1800
h 18 7/8"-23 5/8" balancing
door, shelves
w 59 1/16", 70 7/8"



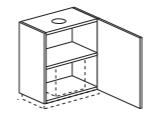
h 480-600 anta basculante,
ripiani
l 1800
h 18 7/8"-23 5/8" balancing
door, shelves
w 70 7/8"



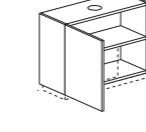
h 480-600 anta scorrevole,
1 ripiano
l 900, 1200
h 18 7/8"-23 5/8" sliding door,
1 shelf
w 35 7/16", 47 1/4"



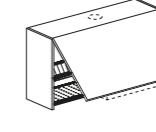
h 480-600 anta scorrevole,
ripiano
l 1800, 2400
h 18 7/8"-23 5/8" sliding door,
shelves
w 70 7/8", 94 1/2"



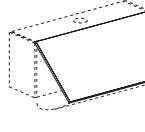
h 600-720-840 per cappa thin
o thin 2, 1 anta, 1 ripiano
l 600
h 23 5/8"-28 3/8"-33 1/16" for
thin or thin 2 hood, 1 door, 1 shelf
w 23 5/8"



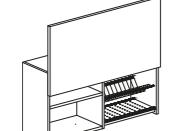
h 600-720-840 per cappa thin
o thin 2, ante, 1 ripiano
l 900, 1200
h 23 5/8"-28 3/8"-33 1/16" for
thin or thin 2 hood, 2 door, 1 shelf
w 23 5/8", 35 7/16", 47 1/4"



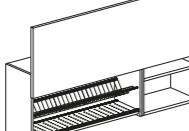
h 480-600 per cappa thin o thin
2, anta a ribalta, 1 ripiano, colapiatti
l 900, 900, 1200
h 18 7/8"-23 5/8" for thin or thin 2
hood, flip opening, 1 shelf
w 47 1/4", 59 1/16", 70 7/8"



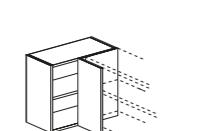
h 480-600 per cappa thin o
thin 2, anta per cappa Varenna
personalizzata
l 600, 900, 1200
h 18 7/8"-23 5/8" door for
personalized Varenna hood
w 23 5/8", 35 7/16", 47 1/4"



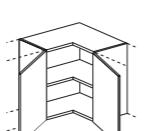
h 480-600 anta scorrevole,
ripiano, colapiatti
l 1200
h 18 7/8"-23 5/8" sliding door,
shelf, plate rack
w 47 1/4"



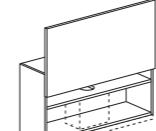
h 480-600 anta scorrevole,
ripiani, colapiatti
l 2400
h 18 7/8"-23 5/8" sliding door,
shelves, plate rack
w 94 1/2"



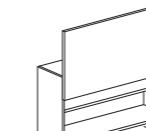
angolare, 2 ante apertura a 180°,
o con pensili
l 650, 687, 750, 950
link corner with shelves
or hanging units
w 25 9/16", 27 1/16", 29 1/2",
37 3/8"



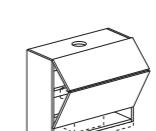
angolare, anta pieghevole,
ripiano
l 650 x 650, 687 x 687, 750 x 750,
650 x 750, 750 x 650
angle, 2 doors opening 180°, 1 shelf
w 25 9/16"x25 9/16",
27 1/16"x27 1/16", 29 1/2",
29 1/2", 25 9/16"x29 1/2",
29 1/2"x25 9/16"



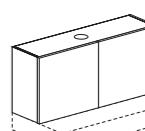
h 480-600 per cappa thin o thin
2, anta scorrevole, ripiani
l 1800, 2400
h 18 7/8"-23 5/8" for thin or thin 2
hood, sliding door, 1 shelf
w 35 7/16", 47 1/4"



h 480-600 per cappa thin o thin
2, ante, 2 ripiani
l 900, 1200
h 28 3/8"-33 1/16" for hidden
personalized Varenna hood,
2 doors, 2 shelves
w 35 7/16", 47 1/4"



h 720-840 per cappa thin o thin 2,
anta pieghevole, 1 ripiano
l 900, 1200
h 28 3/8"-33 1/16" for thesia 120
hood, 2 doors, 1 shelf
w 35 7/16", 47 1/4"

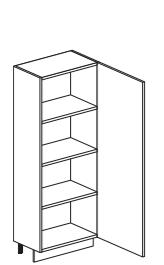


h 720-840 per cappa thesia 120,
2 ante, 1 ripiano
l 900, 1200
h 28 3/8"-33 1/16" for thesia 120
hood, 2 doors, 1 shelf
w 35 7/16", 47 1/4"

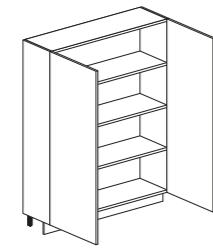
components,

TECHNICAL INFORMATIONS,
DIMENSIONS, FINISHINGS.

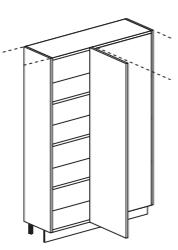
colonne p 340 h 1380 / tall units d 13 3/8" h 54 5/16"



1 anta, ripiani
l 300, 450, 600
1 door, shelves
w 11 13/16", 17 11/16", 23 5/8"

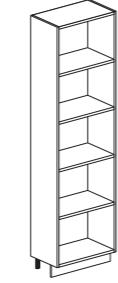


2 ante, ripiani
l 900, 1200
2 doors, shelves
w 35 7/16", 47 1/4"

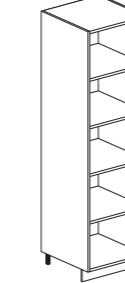


angolo, 1 anta, ripiani
l 1100, 1137, 1200, 1250, 1260,
1287, 1350, 1410
corner, 1 door, shelves
w 43 5/16", 44 3/4", 47 1/4",
49 3/16", 49 5/8", 50 11/16",
53 1/8", 55 1/2"

colonne a giorno / open tall units

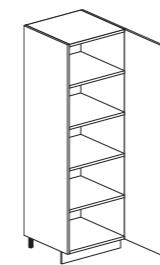


h 1380-1860-1980 - P 320
ripiani fissi
l 150, 300, 450, 600
h 54 5/16"-73 1/4"-77 15/16"
d 22 7/16"
fixed shelves w 5 7/8", 11 13/16",
17 11/16", 23 5/8"

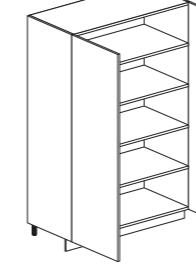


h 1380-1860-1980 - P 570
ripiani fissi
l 150, 300, 450, 600
h 54 5/16"-73 1/4"-77 15/16"
d 12 5/8"
fixed shelves w 5 7/8", 11 13/16",
17 11/16", 23 5/8"

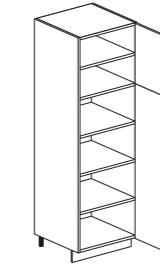
colonne p 600 h 1860-1980 / tall units d 23 5/8" h 73 1/4"-77 15/16"



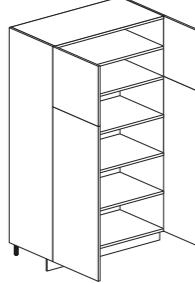
1 anta, ripiani
l 300, 450, 600
1 door, shelves
w 11 13/16", 17 11/16", 23 5/8"



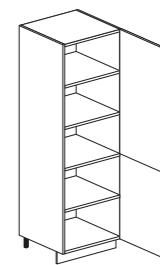
2 ante, ripiani
l 900, 1200
2 doors, shelves
w 35 7/16", 47 1/4"



ante diverse, ripiani
l 300, 450, 600
divided doors, shelves
w 11 13/16", 17 11/16", 23 5/8"

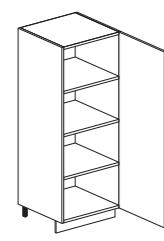


ante diverse, ripiani
l 300, 450, 600
divided doors, shelves
w 11 13/16", 17 11/16", 23 5/8"

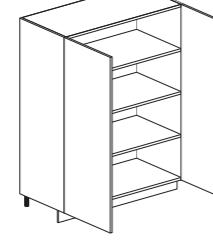


ante diverse, ripiani
l 300, 450, 600
divided doors, shelves
w 11 13/16", 17 11/16", 23 5/8"

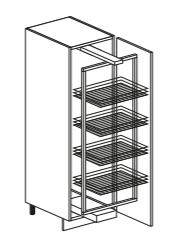
colonne p 600 h 1380 / tall units d 23 5/8" h 54 5/16"



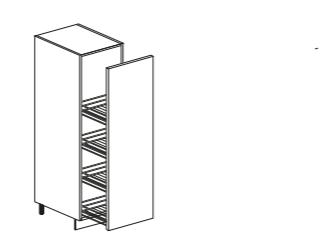
1 anta, ripiani
l 300, 450, 600
1 door, shelves
w 11 13/16", 17 11/16", 23 5/8"



2 ante, ripiani
l 900, 1200
2 doors, shelves
w 35 7/16", 47 1/4"

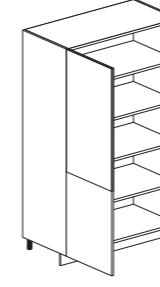


1 anta, attrezzatura
estraibile rotante
l 300, 450
1 door, pull out revolving
equipment
w 11 13/16", 17 11/16"

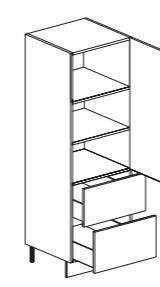


angolo, 1 anta, ripiani
l 1100, 1137, 1200, 1250, 1260,
1287, 1350, 1410
corner, 1 door, shelves
w 43 5/16", 44 3/4", 47 1/4",
49 3/16", 49 5/8", 50 11/16",
53 1/8", 55 1/2"

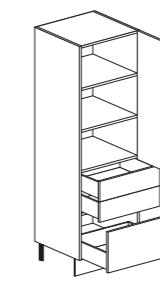
colonne p 600 h 1860-1980 / tall units d 23 5/8" h 73 1/4"-77 15/16"



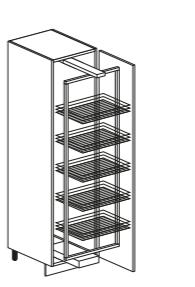
ante diverse, ripiani
l 900, 1200
divided doors, shelves
w 35 7/16", 47 1/4"



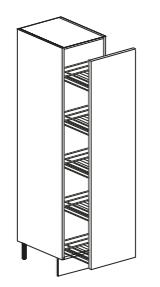
1 anta, 2 estrattori, ripiani
l 450, 600
1 door, 2 pullers, shelves
w 17 11/16", 23 5/8"



1 anta, 2 cassetti,
1 estrattore, ripiani
l 450, 600
1 door, 2 drawers,
1 puller, shelves
w 17 11/16", 23 5/8"

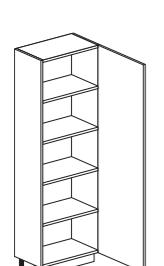


1 anta, attrezzatura
estraibile con cestelli
l 300, 450
1 door, pull out revolving
equipment with baskets
w 11 13/16", 17 11/16"

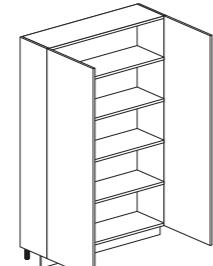


1 anta, attrezzatura
estraibile con cestelli
l 300, 450
1 door, pull out revolving
equipment with baskets
w 11 13/16", 17 11/16"

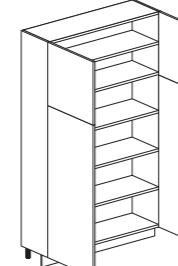
colonne p 340 h 1860-1980 / tall units d 13 3/8" h 73 1/4"-77 15/16"



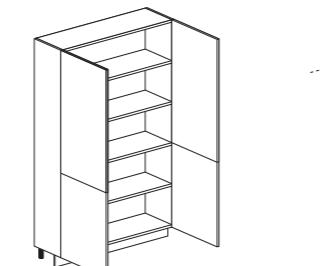
1 anta, ripiani
l 300, 450, 600
1 door, shelves
w 11 13/16", 17 11/16", 23 5/8"



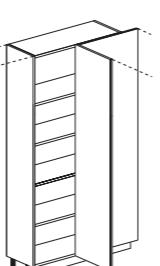
2 ante, ripiani
l 900, 1200
2 doors, shelves
w 35 7/16", 47 1/4"



ante diverse, ripiani
l 300, 450, 600 2 ante
l 900, 1200 4 ante
divided doors, shelves
w 11 13/16", 17 11/16",
23 5/8", 2 doors
35 7/16", 47 1/4" 4 doors

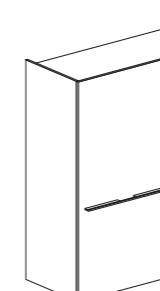


ante diverse, ripiani
l 300, 450, 600 2 ante
l 900, 1200 4 ante
divided doors, shelves
w 11 13/16", 17 11/16",
23 5/8", 2 doors
35 7/16", 47 1/4" 4 doors

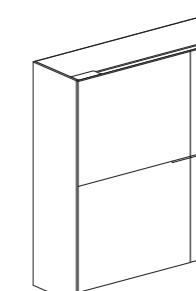


angolo, 1 anta, ripiani
l 1100, 1137, 1200, 1250, 1260,
1287, 1350, 1410
corner, door, shelves
w 43 5/16", 44 3/4", 47 1/4",
49 3/16", 49 5/8", 50 11/16",
53 1/8", 55 1/2"

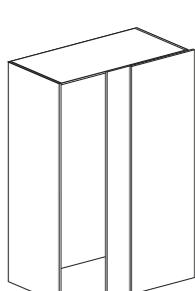
colonne p 700 h 1980 / tall units d 27 9/16" h 77 15/16"



ante scorrevoli complanari
l 1800
sliding co planar doors
w 70 7/8"



ante scorrevoli complanari
l 2452, 3652
sliding co planar doors
w 96 9/16", 143 3/4"

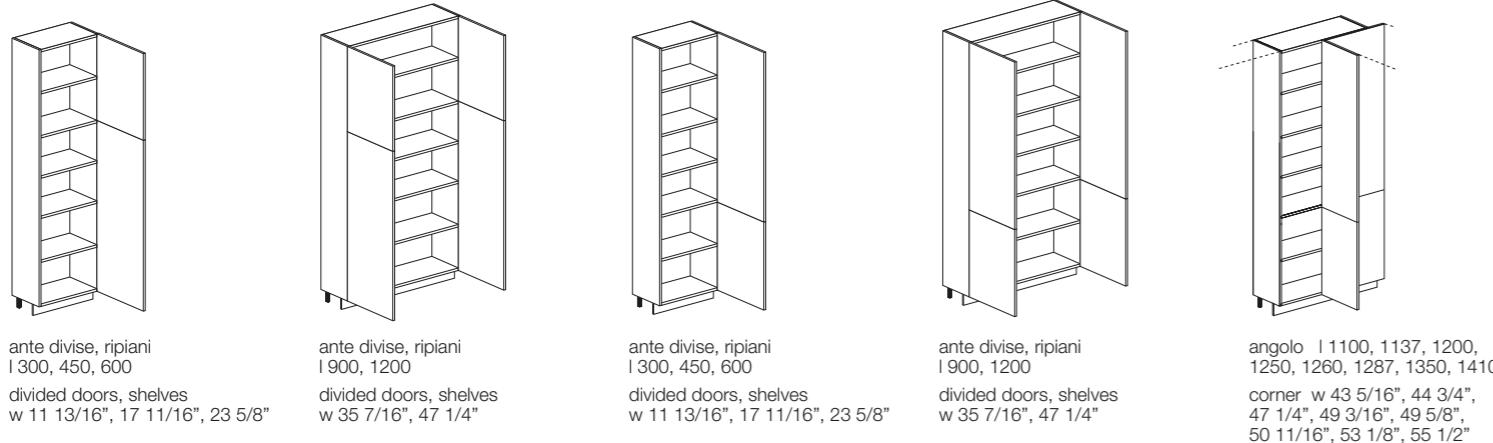


angolo ripostiglio,
1 anta scorrevole e 1 fissa
l 1330, 1390 p 720, 780
closet corner, sliding door and 1 fixed door
w 52 3/8", 54 3/4" p 28 3/8", 30 11/16"

components,

TECHNICAL INFORMATIONS,
DIMENSIONS, FINISHINGS.

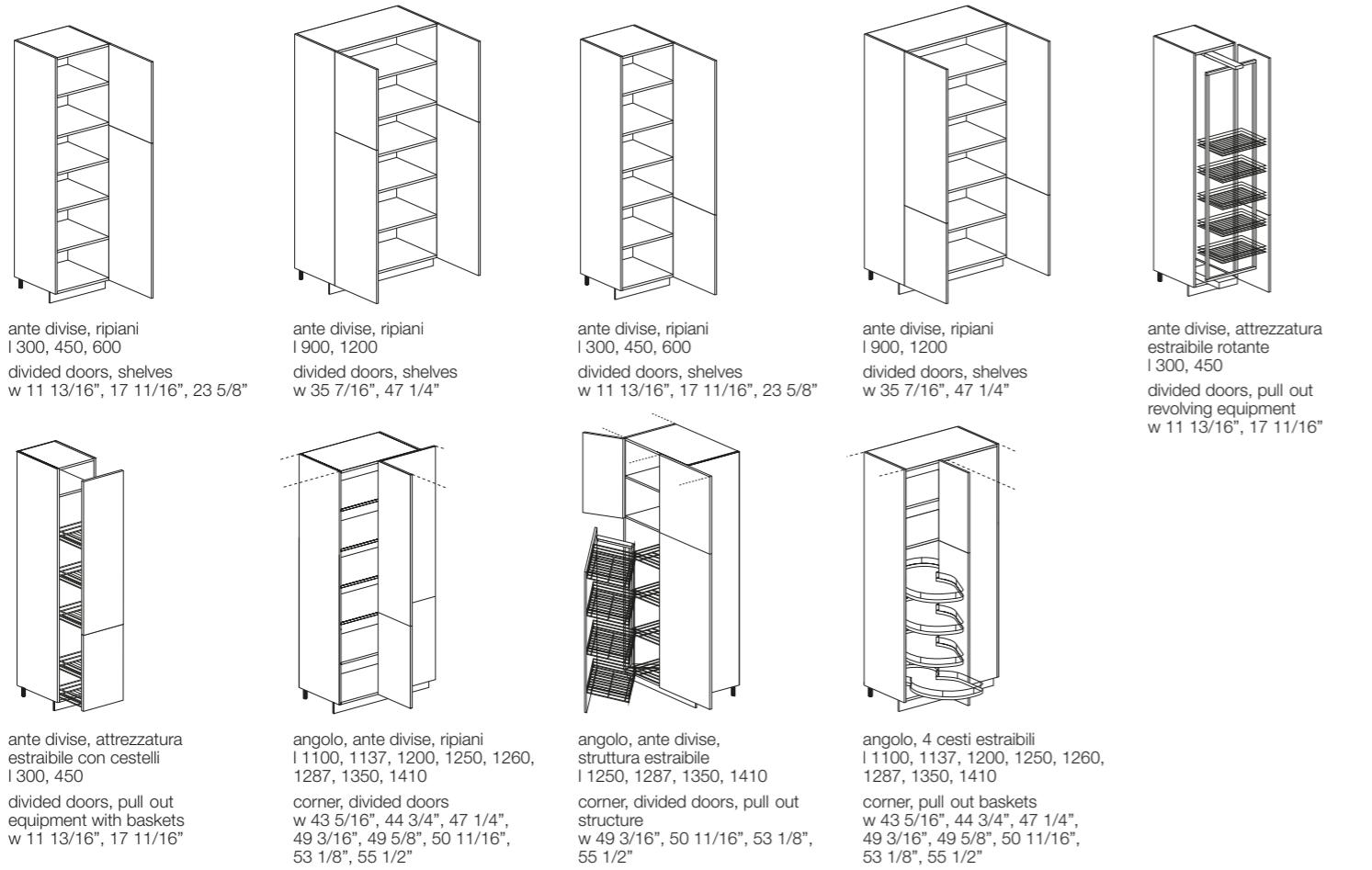
colonne p 340 h 2100-2220 / tall units d 13 3/8" h 82 11/16"-87 3/8"



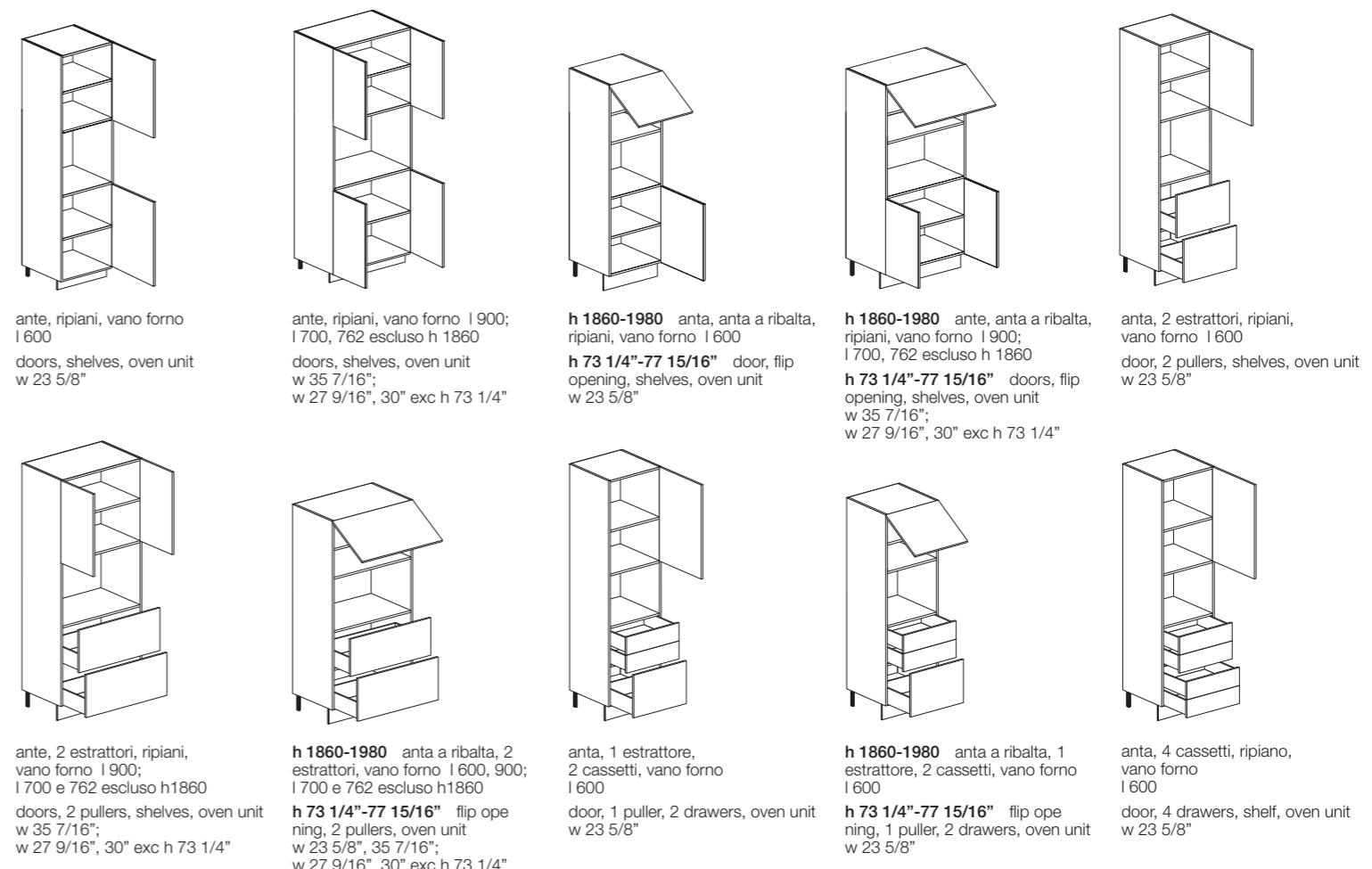
colonne per forno p 600 h 1380 / tall units for oven d 23 5/8" h 54 5/16"



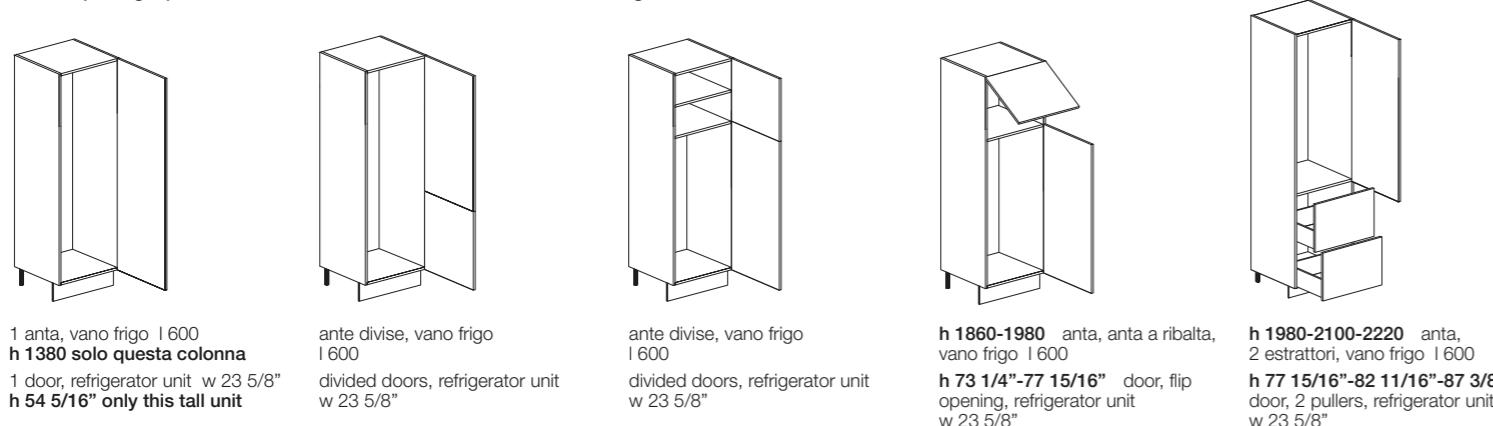
colonne p 600 h 2100-2220 / tall units d 23 5/8" h 82 11/16"-87 3/8"



colonne per forno p 600 h 1860-1980-2100-2220 / tall units for oven d 23 5/8" h 73 1/4"-77 15/16"-82 11/16"-87 3/8"

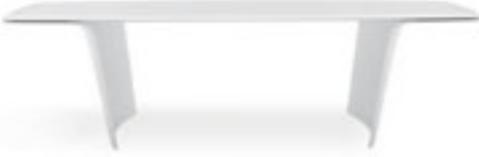


colonne per frigo p 600 h 1380-1860-1980-2100-2220 / tall units for refrigerator d 23 5/8" h 54 5/16"-73 1/4"-77 15/16"-82 11/16"-87 3/8"



tables,

TECHNICAL INFORMATIONS,
DIMENSIONS, FINISHINGS.

**air**

DESIGN CARLO COLOMBO

Tavolo in cristalplant bianco opaco.
Table in cristalplant mat white
Dimensioni mm / dimensions in
2600 x 1100 h 739
102 6/16" x 43 5/16" h 29 1/8"

**easy**

DESIGN CARLO COLOMBO

Laccato opaco colori, laccato lucido colori, wengé e noce c.; struttura in piatto di ferro cromato.
Mat lacquered colours, glossy lacquered colours, wenge and walnut c.; frame in chromed plate steel.
Dimensioni mm / dimensions in
2200 x 950 h 740
2600 x 1000 h 740
86 1/2" x 37 1/2" h 29 1/4"
102 1/4" x 39 1/4" h 29 1/4"

**concorde**

DESIGN EMMANUEL GALLINA

Noce c. e rovere spessart, piano disponibile anche in marmo bianco di Carrara, nero assoluto e petit granit. Walnut c. and spessart oak, top available also in white Carrara and petit granit marble and absolute black granite.
Dimensioni mm / dimensions in
2185 x 1080 h 740
2800 x 1080 h 740
Ø 1370 h 740
86" x 42 1/2" h 29 1/4"
110 1/4" x 42 1/2" h 29 1/4"
Ø 53 15/16" h 29 1/4"

**zeus**

DESIGN VINCENT VAN DUYSEN

Wengé e noce c.
Wenge and walnut c.
Dimensioni mm / dimensions in
1800 x 1800 h 740
2200 x 1080 h 740
2700 x 1080 h 740
70 7/8" x 70 7/8" h 29 1/4"
86 1/2" x 42 1/2" h 29 1/4"
106 5/16" x 42 1/2" h 29 1/4"
Ø 53 15/16" h 29 1/4"

**trevi**

DESIGN ROBERTO BARBIERI

Piano laccato opaco colori e in versione antiriflesso nei colori bianco 01, canapa 35, grafite 04 e nero 03; gambe in alluminio brill, laccato opaco colori e in versione antiriflesso.
Top in mat lacquered colours and in antiscratch version in colours white 01, canapa 35, grafite 04 and black 03; legs in aluminium brill, mat lacquered colours and in antiscratch version.
Dimensioni mm / dimensions in
1400 x 800 1800 x 900 h 740
quadrato 900 x 900 1250 x 1250 h 740
55 1/8" x 31 1/2" 70 7/8" x 35 7/16" h 29 1/4"
square 35 7/16" x 35 7/16" 49 3/16" x 49 3/16"

**artone due**

DESIGN PAOLO PIVA

Laccato opaco colori, wengé e noce c.
Mat lacquered colours, wenge and walnut c.
Dimensioni mm / dimensions in
2200 x 950 h 730
2600 x 1000 h 730
86 1/2" x 37 1/2" h 28 3/4"
102 1/4" x 39 1/4" h 28 3/4"

**dolmen due**

DESIGN CARLO COLOMBO

Tavolo versione fissa. Laccato opaco colori, laccato lucido colori, wengé e noce c., piano disponibile anche in vetro fumé, marmo bianco di Carrara, nero assoluto e petit granit.
Fixed table. Mat lacquered colours, glossy lacquered colours, wenge and walnut c., top available also in smoked glass, white Carrara and petit granit marble and absolute black granite.
Dimensioni mm / dimensions in
1500 x 1500 h 740
2200 x 1100 h 740
59 1/16" x 59 1/16" h 29 1/4"
86 1/2" x 43 5/16" h 29 1/4"

**vulcano**

DESIGN PAOLA NAVONE

Basamento in poliuretano rigido stampato e piano in legno. Laccato opaco colori, laccato lucido colori ed in versione antiriflesso nei colori bianco 01, canapa 35, grafite 04 e nero 03. La base è disponibile anche nella finitura metallo cromato.
Base in rigid polyurethane and top in wood. Mat lacquered colours, glossy lacquered colours and white 01, canapa 35, grafite 04 and black 03 antiscratch colours.
Dimensioni mm / dimensions in
1250 x 1250 h 740
Ø 1250 h 740 Ø 1400 h 740
49 3/16" x 49 3/16" h 29 1/4"
Ø 49 3/16" h 29 1/4" Ø 55 1/8" h 29 1/4"

**flute**

DESIGN ROBERTO BARBIERI

Piano in legno e struttura in metallo. Laccato opaco colori, laccato lucido colori ed in versione antiriflesso nei colori bianco 01, canapa 35, grafite 04 e nero 03. La base è disponibile anche nella finitura metallo cromato.
Top in wood and structure in metal. Mat lacquered colours, glossy lacquered colours and white 01, canapa 35, grafite 04 and black 03 antiscratch colours. The base is available also in chromed metal finishing.
Dimensioni mm / dimensions in
Ø 1250 h 740 Ø 1400 h 740
Ø 49 3/16" h 29 1/4" Ø 55 1/8" h 29 1/4"
ovale 2600 x 1100 h 740
oval 102 3/16" x 43 5/16" h 29 1/4"

**dado**

DESIGN CR&S VARENNA

Tavolo allungabile. Struttura metallo verniciato acciaio. Piano noce c., rovere, rovere siena, rovere brown, rovere spessart, rovere tinto grigio, acacia, wengé, eco ovangkol, eco ebano, eco canaletto. Laminato bianco, canapa, panna e grafite. Piano in laminato con bordo in tinta, abs è in essenza. Extensible table. Structure in steel painted metal.
Top walnut c., oak, sienna oak, brown oak, spessart oak, grey oak painted, acacia, wengé, eco ovangkol, eco ebony, eco canaletto. Laminate white, canapa, panna and grafite. Top in laminate available with edge in the same colour, ABS and in wood.
Dimensioni mm / dimensions in
1300/1800 x 800 h 750 51 3/16"/70 7/8" x 31 1/2" h 29 1/2"

**dart**

DESIGN MICHELE CAZZANIGA

Tavolo allungabile. Laccato opaco colori. Extensible table. Mat lacquered colours.
Dimensioni mm / dimensions in
1400/1900 x 800 h 740
1800/2400 x 900 h 740
55 1/8"/74 3/4" x 31 1/2" h 29 1/4"
70 3/4"/94 1/2" x 35 7/16" h 29 1/4"

**dolmen**

DESIGN CARLO COLOMBO

Tavolo allungabile. Laccato opaco colori, wengé, noce c. e rovere spessart.
Extensible table. Mat lacquered colours, wenge, walnut c. and spessart oak.
Dimensioni mm / dimensions in
1900/2500 x 900 h 740
74 3/4"/99 5/8" x 37 1/2" h 29 1/4"

**taglio**

DESIGN EMMANUEL GALLINA

Tavolo allungabile. Wengé e noce c.
Extensible table. Mat lacquered colours, wenge and walnut c.
Dimensioni mm / dimensions in
1000/1760 x 1000 h 740
1550/2200 x 860 h 740
1800/2450 x 860 h 740
39 1/4"/69 5/16" x 39 1/4" h 29 1/4"
61"86 1/2" x 33 3/4" h 29 1/4"
70 3/4"/96 1/2" x 33 3/4" h 29 1/4"

**master**

DESIGN CR&S POLIFORM

Tavolo allungabile. Laccato opaco colori, wengé, noce c. e rovere spessart.
Extensible table. Mat lacquered colours, wenge, walnut c. and spessart oak.
Dimensioni mm / dimensions in
1000/1760 x 1000 h 740
1550/2200 x 860 h 740
1800/2450 x 860 h 740
39 1/4"/69 5/16" x 39 1/4" h 29 1/4"
61"86 1/2" x 33 3/4" h 29 1/4"
70 3/4"/96 1/2" x 33 3/4" h 29 1/4"

**master due**

DESIGN CR&S POLIFORM

Tavolo allungabile. Laccato opaco colori, wengé, noce c. e rovere spessart.
Extensible table. Mat lacquered colours, wenge, walnut c. and spessart oak.
Dimensioni mm / dimensions in
1000/1760 x 1000 h 740
1550/2200 x 860 h 740
1800/2450 x 860 h 740
39 1/4"/69 5/16" x 39 1/4" h 29 1/4"
61"86 1/2" x 33 3/4" h 29 1/4"
70 3/4"/96 1/2" x 33 3/4" h 29 1/4"

chairs,

TECHNICAL INFORMATIONS,
DIMENSIONS, FINISHINGS.



grace

DESIGN EMMANUEL GALLINA

Basamento in noce c. e rovere spessart. Imbottitura seduta e schienale in poliuretano flessibile stampato. Rivestimento finale tesoato in tessuto, ecopelle e pelle non sfoderabili. Structure in walnut C. and Spessart oak. Upholstered back and seat in flexible polyurethane foam. Final unstretched cover in not removable fabric, eco leather and leather. Dimensioni mm / dimensions in sedia l 535 p 540 h 815 sedia con braccioli l 535 p 540 h 750 chair w 21 1/16" d 21 4/16" h 32 1/16" chair with arms w 21 1/16" d 21 4/16" h 29 1/2"



valentina

DESIGN CARLO COLOMBO

Struttura in frassino tinto wengé e noce c.; seduta e schienale tessuto, ecopelle e pelle. Struttura in wenge dyed ash and walnut c.; seat and back in fabric, eco leather and leather. Dimensioni mm / dimensions in l 510 p 550 h 766 w 20" d 21 3/4" h 30 1/4"



valentina due

DESIGN CARLO COLOMBO

Struttura in frassino tinto wengé e noce c.; seduta tessuto, ecopelle e pelle, schienale paglia. Structure in wenge dyed ash and walnut c.; seat in fabric, eco leather and leather, back in straw. Dimensioni mm / dimensions in l 510 p 550 h 766 w 20" d 21 3/4" h 30 1/4"



bb

DESIGN R. BLUMER E M. BORGHISI

Struttura in poliuretano rigido a bassa densità; completamente rivestita in cuoio. Structure in rigid polyurethane of low densities. Completely covered in hide. Dimensioni mm / dimensions in l 465 p 535 h 795 w 18 5/16" d 21 1/16" h 31 1/4"



manta

DESIGN RODRIGO TORRES

Completamente rivestita in ecopelle e pelle. Completely covered in eco leather and leather. Dimensioni mm / dimensions in sedia l 520 p 530 h 770 sedia con braccioli l 570 p 550 h 770 chair w 20 1/2" d 20 7/8" h 30 5/16" chair with arms w 22 1/2" d 21 3/4" h 30 5/16"



fly tre

DESIGN CARLO COLOMBO

Completamente imbottita e rivestita in tessuto, ecopelle e pelle sfoderabili. Totally upholstered and covered in removable fabric, eco leather and leather. Dimensioni mm / dimensions in l 510 p 550 h 850 w 20" d 21 3/4" h 33 7/16"



flip

DESIGN CARLO COLOMBO

Frassino laccato opaco colori a poro aperto, tinto wengé e noce c.; seduta imbottita e rivestita in tessuto, ecopelle e pelle. Open pore mat lacquered colours ash, wenge dyed ash and walnut C.; upholstered seat covered with fabric, eco leather and leather. Dimensioni mm / dimensions in sedia l 480 p 580 h 765 sedia con braccioli l 545 p 580 h 765 chair w 18 7/8" d 22 13/16" h 30 1/8" chair with arms w 21 7/16" d 22 13/16" h 30 1/8"



velvet

DESIGN CR&S POLIFORM

Seduta e schienale imbottiti e rivestimento in tessuto, ecopelle e pelle sfoderabili. Gambe laccato opaco colori, wengé, noce c. e rovere spessart. Seat and back upholstered and covered in removable fabric, eco leather and leather. Legs in mat lacquered colours, wenge, walnut C. and spessart oak. Dimensioni mm / dimensions in sedia l 575 p 590 h 770 sedia con braccioli l 580 p 590 h 770 chair w 22 5/8" d 23 1/4" h 30 5/16" chair with arms w 22 13/16" d 23 1/4" h 30 5/16"



velvet due

DESIGN CR&S POLIFORM

Seduta e schienale imbottiti e rivestimento in tessuto sfoderabile con fondo piega. Gambe: laccato opaco colori, wengé, noce c. e rovere spessart. Upholstered seat and back, covering in removable fabric with folds. Legs in mat lacquered colours, wenge, walnut C. and spessart oak. Dimensioni mm / dimensions in sedia l 575 p 590 h 770 sedia con braccioli l 580 p 590 h 770 chair w 22 5/8" d 23 1/4" h 30 5/16" chair with arms w 22 13/16" d 23 1/4" h 30 5/16"



venus

DESIGN MARCEL WANDERS

Scocca in materiale plastico, seduta imbottita e rivestita in ecopelle bianco o nero e pelle colors non sfoderabili. Body in plastic material, upholstered seat covered with not removable eco leather white or black. Dimensioni mm / dimensions in l 535 p 540 h 750 w 21 1/16" d 21 4/16" h 29 8/16"



strip

DESIGN CARLO COLOMBO

Scocca in ecopelle e pelle. Disponibile in tre versioni: con base girevole a razze con e senza ruote, in metallo verniciato bianco e nero o con struttura in tubolare metallico cromato. Body in eco leather and leather. Available in three versions: with swivel base with or without wheels in varnished metal white and black; cushion in removable fabric, eco leather and leather. Available in three versions: with swivel base with or without wheels in varnished metal white and black or with structure in chromed metal tubular. Dimensioni mm / dimensions in l 600 p 570 h 720 w 23 1/2" d 22 1/2" h 28 1/4"



strip in pelle

DESIGN CARLO COLOMBO

Scocca in ecopelle e pelle. Disponibile in tre versioni: con base girevole a razze con e senza ruote, in metallo verniciato bianco e nero o con struttura in tubolare metallico cromato. Body in eco leather and leather. Available in three versions: with swivel base with or without wheels in varnished metal white and black or with structure in chromed metal tubular. Dimensioni mm / dimensions in l 600 p 570 h 720 w 23 1/2" d 22 1/2" h 28 1/4"



scacchi

DESIGN PAOLO PIVA

Wengé con seduta in tessuto, ecopelle e pelle; disponibile anche completamente rivestita in ecopelle e pelle. Wenge with seat in fabric, eco leather and leather; available completely covered in eco leather and leather. Dimensioni mm / dimensions in l 465 p 450 h 860 w 18 1/4" d 17 3/4" h 33 3/4"



creta - creta due

DESIGN CARLO COLOMBO

Gambe: laccato opaco colori, wengé, noce c. e rovere spessart. Creta: seduta e schienale tessuto, ecopelle e pelle sfoderabili. Creta Due: seduta e schienale imbottiti e rivestimento in tessuto sfoderabile con fondo piega. Legs: mat lacquered colours, wenge, walnut C. and spessart oak. Creta: seat and back in removable fabric, eco leather and leather. Creta Due: upholstered seat and backrest with removable covering with folds. Dimensioni mm / dimensions in l 450 p 410 h 880 w 17 3/4" d 16 1/4" h 34 5/8"



sweet

DESIGN STUDIO KAIROS

Struttura in metallo cromato; seduta e schienale tessuto e ecopelle sfoderabili e pelle. Structure in chromed metal; seat and back in removable fabric or eco leather and leather. Dimensioni mm / dimensions in l 460 p 530 h 750 w 18 1/8" d 20 7/8" h 29 1/2"



block

DESIGN CR&S VARENNA

Struttura in acciaio. Seduta in laccato goffrato colori, noce c., rovere, rovere tinto grigio, acacia, wengé, eco ovangkol, eco ebano, eco canaletto. Structure in steel. Seat in mat lacquered colours, walnut c., oak, sienna oak, brown oak, spessart oak, grey oak painted, acacia, wenge, eco ovangkol, eco ebony, eco canaletto. Dimensioni mm / dimensions in l 460 p 530 h 750 w 18 1/8" d 20 7/8" h 29 1/2"



nex

DESIGN MARIO MAZZER

Struttura: S60, S60B e S64 in tubolare di ferro cromato; S61 e S61B in tondino di ferro cromato o acciaio inox. Seduta e schienale in legno finitura wengé e noce c.; in materiale plastico nei colori bianco 01, canapa 35 e grafite 04, disponibile anche rivestita non sfoderabile in tessuto e pelle. Structure: S60, S60B and S64 in tubular chromed metal; S61 and S61B in chromed metal round bar or inox steel. Seat and back in wood, finishing wenge and walnut c.; in plastic material, colours white 01, canapa 35 and graphite 04, available also covered in not removable fabric or leather.



Dimensioni mm / dimensions in s60 s60b l 500 p 535 h 740 s61 s61b l 500 p 505 h 740 s64 l 510 p 505 h 950 s60 s60b w 19 3/4" d 21 1/16" h 29 1/4" s61 s61b w 19 3/4" d 19 7/8" h 29 1/4" s64 w 20 1/16" d 19 7/8" h 29 1/4"

finishes,

COLOR RANGE
AND MATERIALS

12 essenze che interpretano tutta la varietà stilistica del legno, con una qualità che esprime tutto il know-how tecnico e il patrimonio di esperienza di Poliform. I modelli My Planet e Alea affiancano alle dodici essenze la possibilità di caratterizzare le superfici con il nobilitato pino, una proposta che associa l'estetica del legno alla praticità del nobilitato.

28 varianti di colore che esplorano tutte le possibilità di definizione cromatica delle superfici, previste per la finitura laccata goffrata e lucida, per il nobilitato pino laccato e per il rovere laccato a poro aperto: due possibilità che uniscono alla caratterizzazione del colore il valore grafico della venatura.

Il laminato prevede 6 colori, in finitura lucida e opaca: 01 bianco, 42 panna, 35 canapa, 09 pioggia, 46 tortora, 04 grafite. Il laminato tuttocolore è disponibile in 3 colori in finitura opaca: 01 bianco, 35 canapa, 04 grafite.

Il nobilitato pino si declina in 4 colori: 13 pino bianco,

14 pino chiaro, 15 pino medio, 16 pino scuro. I vetri offrono una varietà di 10 tinte, in finitura satinata oppure lucida: extrachiaro bianco, bianco, ghiaccio, arena, creta, perla, grafite, canapa, tortora e nero.

12 woods that interpret all the stylistic varieties of the wood, with a quality that expresses all the technical know-how and the patrimony of experience of Poliform. Further to the twelve finishings, the models My Planet and Alea have the possibility to characterize the surfaces with the pine melamine, a proposal that associates the aesthetics of the wood to the practicality of the melamine.

28 variations of colour that explore all the possibilities of chromatic definition of the surfaces, foreseen for the embossed and glossy lacquered finishing, for the lacquered pine melamine and for the open pore lacquered oak: these two possibilities join the graphic value of the grain to the characterization of the colour.

The laminate foresees 6 colours, in glossy and mat finishing: 01 white, 42 panna, 35 canapa, 09 pioggia, 46 tortora, 04 grafite.

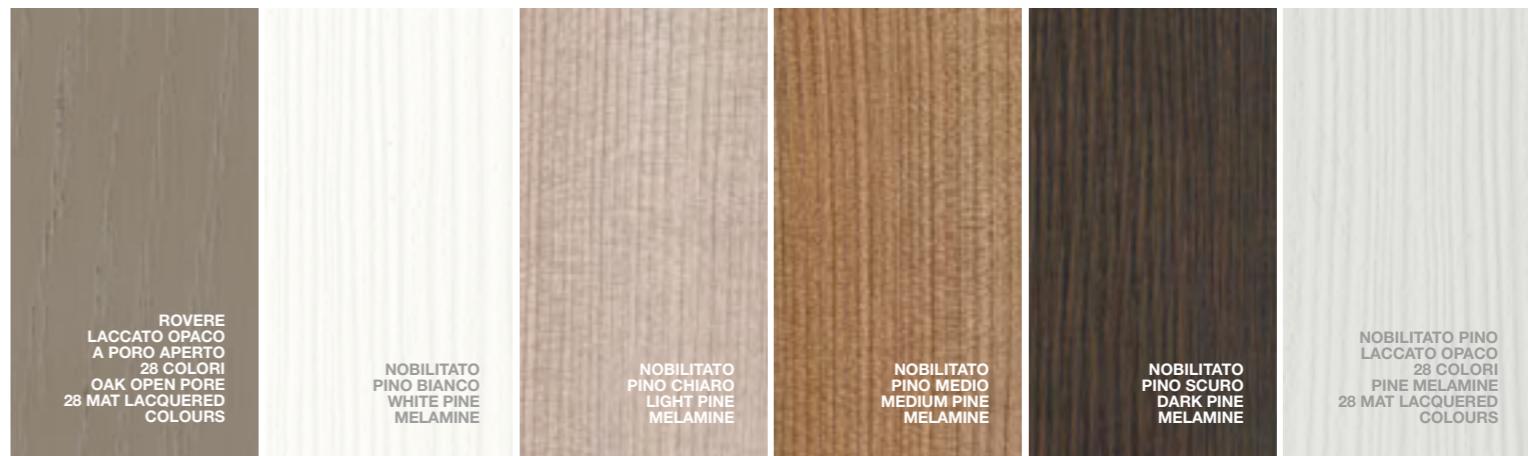
The laminate tuttocolore is available in 3 colours in mat finishing: 01 white, 35 canapa, 04 graphite. The pine melamine is available in 4 colours: 13 white pine, 14 light pine, 15 medium pine, 16 dark pine. The glasses can be chosen in 10 dyes in frosted or glossy finishing: extralight white, white, ghiaccio, arena, creta, perla, grafite, canapa, tortora and black.

Essenze / Woods



Rovere / Oak

Nobilitato pino / Pine melamine



Laminato tuttocolore / Laminate tuttocolore



Laminato / Laminate