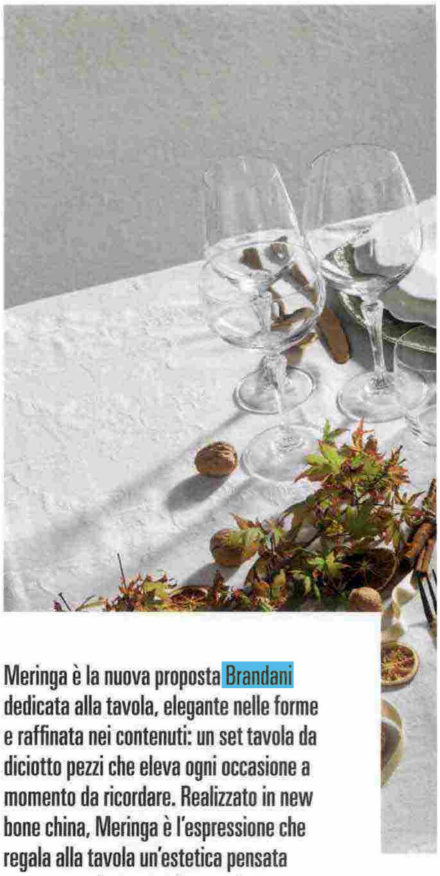
SPECIALE HORECA

TABLEWARE

Dal lunch al dinner

La tavola del ristorante deve interpretare differenti occasioni: dal pranzo di lavoro, leggero ma interessante, alla cena con gli ospiti di riguardo. Ma in tutti i casi quello che la contraddistingue è l'eleganza che nasce dalla sobrietà

a cura di **Chiara Italia**



Meringa è la nuova proposta Brandani dedicata alla tavola, elegante nelle forme e raffinata nei contenuti: un set tavola da diciotto pezzi che eleva ogni occasione a momento da ricordare. Realizzato in new bone china, Meringa è l'espressione che regala alla tavola un'estetica pensata per assecondare una mise en place d'impatto: dalla doppia trama proposta per i sottopiatti, nelle versioni stelle argento e oro, alle calde tonalità del set posate Rose Gold, in acciaio inox

La tavola di Alessi: servizio di piatti in porcellana bianca Ku (design Toyo Ito); servizio di posate in acciaio inossidabile 18/10 lucido Nuovo Milano, design Ettore Sottsass; servizio di bicchieri in vetro cristallino Mami XL (design Stefano Giovannoni), sottopiatto in acciaio inossidabile 18/10 lucido con decoro a rilievo Dressed (design Marcel Wanders); cestino in acciaio inossidabile 18/10 lucido Pianissimo (design Abi Alice)

080681

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Brandani