

Con isola in acciaio,
Mia, firmata Carlo
Cracco, per Scavolini
interpreta la cucina
professionale in
chiave domestica.



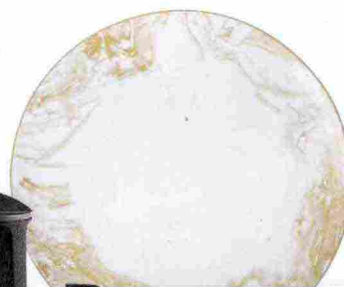
1890981

KITCHEN LABORATORY

CHIC LIVING



Nell'area cottura si concentrano massima efficienza e buongusto. Sopra, al centro, performante macchina per il sottovuoto da 14 centimetri, **KitchenAid**, per cucinare oltre che conservare. A seguire, in senso orario, sul fondo in pietra sinterizzata ad alta resistenza – qui nella finitura Vesuvio, di **Lapitec** – splende come un gioiello la cappa aspirante Belle Gold, di **Faber**, con doppio pannello in acciaio che crea un gioco di volumi in dinamica asimmetria, cm 70x48h, €2.220. All'eleganza del piano cottura a gas Ceramik, **Foster**, in vetroceramica dal bordo filotop, cm 77x51, da €1.168, risponde il morbido decoro dorato del piatto in porcellana Gunnison, **Amara**, €19. Sfoggia un'anta trasparente la cantina sottopiano di **Sub-Zero**, dal duplice sistema di raffreddamento, cm 61x61x86,4h, €5.300; stesso look contemporaneo per la bottiglia Fusion, in crystal glass, materiale ecosostenibile di **Brandani**, il set con due bicchieri €43,50, e la maniglia Giro Zincral, nella finitura mat black, di **Linea Cali**. Punta sulla forza espressiva del marmo Sahara Noir il tavolo Henry, con struttura in legno massello, design Emmanuel Gallina per **Poliform**. I riflessi del rivestimento in pietra naturale Taj Mahal, di **Antolini**, esaltano l'acciaio del frigorifero combinato Centum System, dal display touch e wi-fi con smart, classe A+++ -10%, altezza cm 203.



LE SOLUZIONI PROFESSIONALI HIGH PERFORMANCE
SI LASCIANO SEDURRE DALLA RICERCA ESTETICA