

UTILITIES

COOKING IN PROGRESS

Una workstation multiaccessoriata ospita tutto ciò che serve per piatti gourmet. Grandi protagonisti, complementi in legno dalle forme super essenziali

di Murielle Bortolotto



La postazione di lavoro The Galley, di Roger Shollmier, distribuita da Frigo2000, comprende due diversi lavelli che accolgono gli strumenti indispensabili per cucinare e lavare. Taglieri, scolapasta, scolapiatti che ottimizzano lo spazio e possono essere realizzati su misura in base alle diverse esigenze. frigo2000.it

In basso, da sinistra, le posate per l'insalata,

in legno scuro, disegnate dall'architetto Nicolas Schuybroek per il brand belga When Objects Work. whenobjectswork.com. Al centro, in legno di frassino carbonizzato il piatto della collezione Pure kitchen & table di Pascale Naessens per Serax. serax.com. A destra, si chiama Wave il centrotavola e portafrutta in legno di pino firmato da Guillaume Lopez per When Objects Work.



Si afferma con personalità la cappa sospesa Levante All Matt di Falmec, in vetro satinato grafite e cornice nera. A bassa rumorosità, regolabile in altezza tramite telecomando, è dotato di un pannello Led che, anche quando la cappa non è in funzione, fornisce una morbida luce ambientale. [falmec.com](#)

SCELTE DA CHEF

Cappe, piani a induzione, forni, refrigeratori: un focus sugli strumenti per sperimentare a casa esperienze culinarie di livello professionale

di Murielle Bortolotto — testi di Piera Belloni

ALTE PRESTAZIONI



2

3



4



1_Design classico e qualità inedite per il piano a induzione Mythos Masterpiece di Franke, con cinque zone cottura e nove livelli di potenza, modalità bagnomaria, mantenimento in caldo. E si connette all’omonima cappa, sospesa o a parete, per lavorare in sincronia. [franke.com](#)
2_Punta sulla doppia funzionalità cottura e aspirazione in un solo device il top CV492 di Gaggenau. Ha posizionamento flessibile per adattarsi a pentole di ogni forma e dimensione, e cappa integrata al piano che si regola automaticamente. [gaggenau.com](#)
3_Si collega tramite Wi-Fi per monitorare lo stato e i consumi CI7Z3035BA di LG, con quattro zone cottura e una Flexy, 15 livelli di

potenza più boost e Power Shift, con due zone interconnesse per cuocere e tenere in caldo solo spostando la pentola. [lg.com](#)
4_Definito da cornici in metallo, finiture oro, carbonio, inox, il top a induzione di Bertazzoni ha display multicolor touch da 7”, riconoscimento automatico delle pentole e programmi automatici, dalla bollitura dell’acqua alla frittura. [bertazzoni.com](#)
5_Estetica innovativa per NikolaTesla Raw di Elica, in vetro nero matt a prova di graffi. Con cappa integrata nel piano che si regola da sé a seconda dei fumi da aspirare, dotata di motore Brushless a bassa rumorosità e valvola di scarico in caso di caduta accidentale di liquidi nel vano di aspirazione. [elica.com](#)



5



Dalla conservazione alla cottura dei cibi, modelli multifunzionali dalle forme rilevanti o minimal. Protagonisti hi-tech adatti a ogni ambiente cucina



1_ La collezione ArtLine di Miele si arricchisce della nuova colorazione Pearlbeige, che si affianca alle più consuete grigio e nero lucido o matt. Qui per il forno da incasso senza maniglia e con apertura soft touch, disponibile in versione tradizionale, a vapore e combinato. miele.it 2_ Caratterizzato da un sistema che permette di vedere all'interno con due soli tocchi sullo sportello, il forno elettrico InstaView di LG propone diversi tipi di cottura, con ventola o statica, a vapore, fino alla Air Fry, per frittiture leggerissime, e quella lenta per cibi sottovuoto. lg.com 3_ Punta su un'estetica black la colonna da incasso Superoven Model 1 di Unox Casa, con due camere di cottura e un cassetto porta accessori per teglie, griglie e affumicatore. I forni hanno cappa integrata e pannello digitale da cui attivare 400 cotture automatiche. unoxcasa.com 4_ Inedita dimensione extralarge per il forno combinato a vapore CombiSteamer V6000 Grand di V-Zug, distribuito da Frigo 2000, largo cm 90. Con due resistenze e doppia ventola per garantire un riscaldamento omogeneo e una cottura su più ripiani. frigo2000.it



4



Linea totemica per il combinato freestanding Supreme Line di V-Zug, distribuito da Frigo2000. È composto da CombiCooler V6000 90, frigorifero e congelatore che all'occorrenza si converte in frigo, con produttore di ghiaccio integrato e cassette apribili per tutta la loro lunghezza, e dalla cantina WineCooler V6000, dotata di zone climatiche separate per conservare vini bianchi e rossi alla temperatura ottimale. frigo2000.it