

KITCHEN



STYLING
DARIA PANDOLFI
ALESSANDRA SALARIS

FOTO
BEPPE BRANCATO
OMAR SARTOR

STYLING MODA
FRANCESCA IZZI

& LIVING



Finiture preziose dal legno alle pietre, composizioni versatili e invenzioni di stile. La nuova frontiera della cucina è la personalizzazione degli ambienti. Sartoriali e multitasking, da arredare e da vivere come un soggiorno



ALESSANDRA SALARIS - PEPPE BRANCATO

Manopole rosse per il piano cottura a gas Professional di Wolf. I bruciatori a doppia corona consentono cotture a fuoco vivo o lente. Sulla destra, piano a induzione Wolf con potenza regolabile su 17 livelli. Nella pagina accanto, piano cottura professionale

Wolf: bruciatori a gas con griglie in ghisa e, al centro, Grill e Teppanyaki. Sul fondo, cantine Sub-Zero con ripiani per bottiglie magnum e vini da dessert; contenitore optional per i sigari. Tutto distribuito da Frigo 2000 > frigo2000.net

Cocotte e Papillote rosso lacca di Emile Henry, da Maino Carlo; tucano e pappagallo di &k Amsterdam; spremiagrumi Sicily Is My Love Dolce&Gabbana Smeg; ciotola ruggine e alzata in legno, ceramica

e metallo, tutto Serax. Piatto di Bitossi Home; mestoli KnIndustrie. Tappeto di Kasthall; sgabello in faggio curvato Gebrüder Thonet Vienna; sospensione Servomuto. Carta da parati Armor di Texturae



LINEA PROFESSIONAL
Wolf

Piano cottura a gas a 5 fuochi. I bruciatori a doppia corona consentono un controllo preciso della temperatura di cottura: ultrarapida; *simmer* per evitare che i cibi si attacchino; *melt* per sciogliere senza

ricorrere al bagnomaria (è il caso del cioccolato). Le griglie in ghisa a profilo ribassato agevolano lo spostamento delle pentole sul fuoco. Nato per gli chef, approda alla cucina di casa > frigo2000.net





Con questi nuovi fornelli è facile sentirsi dei grandi chef