

[FOCUS]

CUCINE le tendenze 2024

Direttamente da Eurocucina ti presentiamo le novità e i trend: materiali, finiture e colori all'insegna dell'eleganza e della funzionalità!

"Il modo in cui prepari un'omelette rivela molto su di te" (Anthony Bourdain, cuoco e scrittore).

Cucina Formalia Outdoor con ante, profilo maniglia e ripiani in grès; Abizum Metallo Black spessore cm 2 e piccolo piano in impiallacciato Teak spessore cm 4 (Scavolini).

VIENI A TROVARCI AL NOSTRO FUORISALONE!
Venerdì 19 Aprile potrai incontrare la redazione e toccare con mano la cucina Formalia Outdoor che Scavolini ha preparato per noi: ci trovi al 31° piano del Grattacielo Pirelli. Scopri di più a pagina 20.

- + 36 PENTOLE per ogni esigenza
- ✓ CASSERUOLE
- ✓ PADELLE
- ✓ DA FORNO
- ✓ SPECIALI

di Elena Favetti e Paolo Manca

97

CUCINE: le tendenze 2024

[FOCUS]

Mood classico contemporaneo

Materiali resistenti ma d'impatto e finiture che strizzano l'occhio al gusto rétro danno vita a una cucina minimale, molto elegante e, senza dubbio, superpratica!

LE COLONNE sono ideali per contenere gli elettrodomestici, che scompaiono alla vista, e la dispensa: se usi sistemi estraibili prendi subito ciò che ti serve.

LE MENSOLE in metallo sfruttano lo spazio senza appesantire.

TINTE DARK Il legno di quercia delle colonne e della base sospesa e il color melanzana dell'isola sono scuri ma non pesanti: per aumentarne la leggerezza c'è il top effetto marmo bianco.

Casseroles ultra-versatili

- ① Tramontina Grano per lessare la pasta è in acciaio [Arcucci, ø cm 24 €177,90].
- ② Bollilatte in vetro borosilicato con manico in acciaio [KnIndustrie, ø cm 12 €58].
- ③ La pentola in rame e acciaio si usa per preparare le saïse [Masterpro, ø cm 18 €129,90 con padella e casseruola].
- ④ La vaporiera è formata da casseruola più cestello in acciaio inox e coperchio in vetro [Cucinosano, ø cm 28 €123].
- ⑤ L'interno antiaderente della pentola a due manici consente di cucinare senza grassi e il fondo radiante distribuisce al meglio il calore [Smeg, ø cm 26 €164].
- ⑥ B.double è 3 in uno: casseruola e tegame uniti si possono usare come rostiera; in alluminio pressofuso [Berndes, ø cm 24 €274,90].
- ⑦ Pentola a pressione Ultima per cucinare risparmiando tempo [Tescoma €279 il set da 4 e 6 lt].
- ⑧ In rame non stagnato, il polsonetto è ottimo per preparare le creme da pasticceria [Agnelli, ø cm 18 €102,61].
- ⑨ Gourmet è la pentola alta con scolapasta, ideale per gli spaghetti [Bergner, ø cm 26x50h €47].

QUESTA CUCINA È: Stilo di [Scavolini] con isola con ante in Fenix® Orissa più top in Grès Breccia Medicea con lavello e zona cottura integrati; colonne con ante in Quercia Dark e maniglia verticale. A destra, base sospesa con ante in decorativo Quercia Dark e top in Grès Breccia Medicea più mensole in Fenix® Orissa e metallo nero.

L'ISOLA Se ha una profondità di almeno 1 metro si può attrezzare con moduli a cassettoni su entrambi i fronti: verso la zona operativa tieni tutto quello che serve per cucinare, verso il pranzo metti le stoviglie, i tessuti e i bicchieri.

IL TOP in elegante grès effetto marmo è sottile ma super resistente a graffi, urti, shock termici (quindi puoi appoggiarci la pentola bollente) e liquidi untuosi.

film Ratatouille).



① PER LA PASTA



② BOLLILATTE



③ SALSIERA

"Il cibo trova sempre

coloro che amano cucinare" (Chef Auguste Gusteau dal



④ VAPORIERA



⑤ A DUE MANICI



⑥ TRE IN UNO



⑦ A PRESSIONE



⑧ SPAGHETTIERA



⑨ POLSONETTO