

25 anni
Editoriale
DUESE

Progetto Cucina

n. 6 - maggio 2017

*Soluzioni
Design*

LA CUCINA
HA UN'ANIMA GREEN

**SOLUZIONI
TECHNO**

PIANI A INDUZIONE
E CAPPE: LA NUOVA COPPIA

TENDENZE

GLI ARREDI
DEL FUTURO?
IBRIDI E DALLE
MOLTEPLICI
FUNZIONALITÀ



RETAIL
cosa vuole
il consumatore?

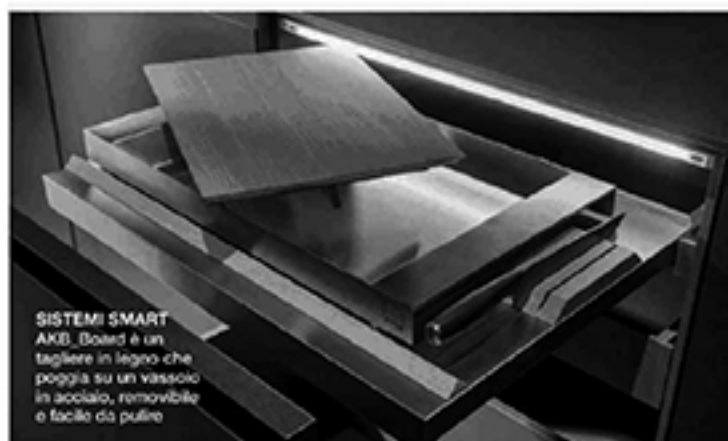
MODELLI, FINITURE, COLORI E ACCESSORI. E OVVIAMENTE LA FASCIA
DI PREZZO. ECCO COSA CHIEDE IL CLIENTE QUANDO COMPRA UNA CUCINA



Dopo essere stata lanciata a Eurocucina 2016, è oggi sul mercato AKB_08, la cucina nata dalla condivisione di idee progettuali tra lo chef stellato Andrea Berton e il direttore creativo di Armital, l'architetto Franco Driusso. Il sogno di avere una cucina professionale senza dover rinunciare al design è ora una realtà. Il suo catalogo è stato presentato in occasione dell'evento Fuori Salone che si è svolto nello showcase meneghino di Armital. AKB_08, caratterizzata da elementi innovativi quali l'anta a telaio Floating Core, il sistema di lighting design Focus On, il tagliere-vassoio estraibile e il piano di lavoro multifunzione Twice, è stata insignita del Good Design Award 2016, premio internazionale per le eccellenze del design assegnato dal Chicago Athenaeum: Museum of Architecture and Design and The European Centre for Architecture Art Design and Urban Studies. Nel progetto funzionalità e design si rafforzano a vicenda. Tra gli elementi caratteristici e innovativi di AKB_08, troviamo Twice, una soluzione che consente di sfruttare al meglio il piano di lavoro tramite un vano ergonomico con sistema Up-Down in acciaio inox, nel quale si

possono riporre strumenti abitualmente utilizzati in cucina. E, ancora, il tagliere-vassoio estraibile AKB_Board, un sistema intelligente con un tagliere in legno che poggia su un vassoio in acciaio, removibile e utilizzabile per servire in tavola, nonché facile da pulire. Il sistema prevede degli spazi di alloggiamento destinati a coltello e spatola. Funzionale per chi necessita di spazio è il vano AKB Case, un elemento contenitivo su due livelli che può fungere anche da divisorio. Ispirato alle cucine professionali è, infine, l'inserimento di alcuni particolari elettrodomestici, preziosi per coloro che prendono la cucina sul serio, come la Salamandra, che consente di mantenere le vivande a una temperatura determinata o di gratinare e tostare i cibi, o l'abbattitore di calore, in grado di portare velocemente la temperatura di un

piatto da quella di cottura a quella idonea al frigorifero o al congelatore. Dal punto di vista del design, come in ogni cucina che si rispetti, uno degli elementi essenziali è l'anta, che in questo progetto è a telaio e sviluppa il design di Ak_04 in una nuova soluzione Floating Core, in cui la leggerezza estetica si sposa con la solidità della struttura, richiamando i diversi accessori.



SISTEMI SMART
 AKB_Board è un tagliere in legno che poggia su un vassoio in acciaio, removibile e facile da pulire.