

SCHOLTES

Il puzzle della cucina haute-couture



La nuova tecnologia Hiflux rende unici i piani a induzione Scholtès: per ogni zona cottura sono montati 2 o 4 induttori che assicurano una distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie della pentola. Esclusivo anche il sistema Cookeye® a infrarossi, che automatizza la cottura.

Scholtès, il marchio di punta di Indesit Company, insieme a cinque dei suoi partner, è stato fra i protagonisti delle giornate milanesi dedicate al Salone. Dal 13 al 19 aprile Arclinea, Binova, Boffi, Dada e Minotti hanno presentato alcune proposte realizzate su misura con la competenza sartoriale di Scholtès.

Top in acciaio ed elettrodomestici evoluti che firmano le più belle collezioni di cucina proposte a Milano.

Un duplice debutto per Minotti Cucine che ha inaugurato un nuovo showroom a Milano nella strategica piazza Diaz e ha presentato per la prima volta Terra, la cucina firmata da Claudio Silvestrin, guru internazionale del minimalismo. Un evento condiviso con Scholtès, che in piazza Diaz avrà una delle sue più prestigiose vetrine.

La prima tappa del "puzzle" di Scholtès è stata una doppia inaugurazione di grande rilievo internazionale. Lo spazio del nuovo showroom Minotti Cucine Duomo, in piazza Diaz 5, è stato inaugurato presentando al variegato pubblico del Salone del Mobile di Milano una cucina sorprendente e affascinante, al limite della spettacolarità: Terra, disegnata da Claudio Silvestrin, maestro riconosciuto del minimalismo contemporaneo.

In entrambe le varianti previste del sistema, in porfido fiammato e in legno di cedro del Libano lasciato naturale, trattato solamente con olio, Terra domina lo spazio con la forza della naturalità e del "volume vivo", con la straordinarietà della materia tagliata secondo un unico modulo (65x44 cm), testimonianza estetica e dimensionale di quella "presenza della terra" che il designer vuole portare nello spazio domestico.

"Quando posso, uso materiali naturali, come la pietra che non è un simbolo, della terra, è terra... nel senso vero e proprio". Nella purezza formale intensa e decisa del modello, si inseriscono i diversi elettrodomestici Scholtès, che non interrompono ma esaltano con la loro limpida estetica tecnologica il segno del sistema di Silvestrin, ricordandoci che siamo in una cucina perfettamente attrezzata, come rivelano gli interni degli armadi resi funzionali con l'inserimento di frigorifero, forno, microonde e della macchina del caffè da incasso. Sembrano invece scaturire direttamente dalla ruvidità o dalla naturalezza della materia le superfici lisce e straordinariamente efficienti del piano a induzione Scholtès TIG 7624 MI. Il nuovo modello è dotato del rivoluzionario sistema Cookeye® che permette un controllo della cottura con un grado di precisione mai raggiunto prima. Il sistema, sviluppato in collaborazione con Tefal, si compone di uno speciale sensore applicato al manico del recipiente in grado di inviare comandi al piano per monitorare e regolare la potenza erogata per garantire la perfezione del risultato.

Una grande festa ha sancito il vernissage del nuovo showroom Binova di via Moscova, svoltosi il 15 di aprile. Posizionata in una zona sempre più dedicata al design, la nuova vetrina ha proposto la cucina Modus, progettata da Fabio Casiraghi e Paolo Nava, personalizzata da un top in acciaio realizzato in esclusiva da Scholtès

Un ampio spazio pensato come un unico volume monomaterico, realizzato in un unico materiale, la pietra bianca, e destinato a valorizzare al massimo il prodotto in esposizione. Così il nuovo showroom milanese di Binova, in via Moscova 47 (progettato da M. Gargano), ha esaltato nella serata dell'inaugurazione la cucina Modus, disegnata da Fabio Casiraghi e Paolo Nava.

Un progetto che ricerca un autentico rapporto con l'architettura d'interni, che non vuole "camuffare" ma trasformare realmente lo spazio, e che è il frutto di una ricerca originale sul rapporto di interazione tra cucina e



5-9 February 2006
NEC Birmingham UK
www.springfair.com



Cerca un'azienda in Macef

Cerca

Oppure [clicca qui](#)

powered by  EXPOPAGE

Look for a company exhibiting at Macef

Search

or [click here](#)

powered by  EXPOPAGE

ALESSI
Domino
www.dominotavola.it
REX
 Electrolux



Forno multifunzione FX 636.1

Con il forno multifunzione FX 636.1, Scholtès propone l'innovativo concetto di cottura a "Bassa Temperatura", per rispettare e conservare le proprietà organolettiche e nutrizionali di ogni cibo, esaltandone al massimo il gusto.



Blocco "su misura"

Lavorazione Slim per il blocco in acciaio inox Scholtès, qui proposto con cottura "affogata", griglie in ghisa a filo, vasca lavaggio squadrato. I blocchi possono essere personalizzati per rispondere a tutte le esigenze funzionali e di design.



Piano PPF Q 40 DCDR

soggiorno. I due designer, ispirati dalle quinte teatrali che modificano e insieme "vestono" lo spazio, hanno realizzato una cucina concepita con elementi architettonici destinati a mutare la prospettiva dello spazio. Anche i materiali utilizzati (legno, pietra, acciaio) con la loro espressività e ricchezza celano i tecnicismi e valorizzano ulteriormente l'ambiente. Ma il focus è concentrato sul piano di lavoro in acciaio, realizzato in esclusiva da Scholtès per Modus, che diventa un elemento di leggerezza fuso con forti contenuti tecnologici. Tutta la gamma di elettrodomestici Scholtès, frutto di un intenso lavoro di ricerca e progettazione sui materiali, la linea e l'ergonomia, va ad arricchire e definire ulteriormente, con una discrezione concepita come l'altra faccia della perfezione, la proposta originale di un grande marchio storico della cucina italiana. Anche i forni Scholtès rappresentavano un elemento in cui design, gusto e tecnologia si fondono e si alternano nella godibilità: puro segno d'acciaio nella colonna in legno che li racchiude, ed elemento di tecnologia avanzata del gusto al momento dell'uso pieno della cucina. Autentica avanguardia della cottura, le funzioni dei forni Scholtès sono state messe a punto anche grazie alla ricerca condotta per oltre due anni dal cuoco francese Philippe Rogé che ha individuato le impostazioni ottimali per ogni ricetta.

Due spazi e due eventi per Boffi, che nello showroom storico di corso Monforte ha proposto esclusivamente la cucina, in particolare la versione definitiva del modello Zone di Piero Lissoni, mentre nell'ampliato store di via Solferino era sotto i riflettori il nuovo sistema Table System: entrambi con blocchi su misura Scholtès.

Entrambi gli spazi Boffi di Milano sono stati animati con un doppio evento durante la settimana del design, presentando le novità di prodotto, cucine e bagni, negli showroom parzialmente rinnovati per l'occasione. In Boffi Monforte, interamente dedicato alla cucina, in vetrina era proposta la versione definitiva di Zone, disegnata da Piero Lissoni.

Lo spazio Boffi Solferino, ulteriormente ampliato fino a raggiungere una superficie complessiva di 1.300 metri quadri e con un nuovo collegamento fra la vetrina esterna e l'interno, proponeva fra le novità Table System (design Piero Lissoni), sistema di tavoli e banconi ad isola e penisola che si integrano con le collezioni del marchio, e Xila/Case System 2.3, oltre alla versione definitiva dei modelli K11 e K12 della collezione Norbert Wangen. In ambedue gli showroom è stato possibile ammirare sui diversi modelli proposti da Boffi il design accurato e la perfezione tecnica dei blocchi su misura Scholtès, inseriti in modelli di grande nitidezza compositiva e con caratteristiche di funzionalità esaltate anche dal punto di vista formale. Realizzati in acciaio inox 18/10 Aisi 304, con spessore 10/10 e finitura Scotch-Brite, i blocchi proposti da Boffi confermano la grande competenza tecnica che Scholtès mette al servizio dei produttori di cucine, coniugata ad una sensibilità di carattere artigianale che rende possibile la realizzazione su misura come un abito da sartoria. I blocchi sono infatti personalizzabili sia per dimensioni, in lunghezza, larghezza e spessore, sia per dotazioni, grazie ai diversi tipi di cottura, lavaggio e accessori inseribili. Ulteriore flessibilità viene offerta dalle lavorazioni speciali dell'acciaio che si esprimono attraverso alzatine, salvagoccia, bordo smussato, eccetera. Elementi che possono dare vita ad un progetto mutevole e vivo che lascia piena libertà di espressione.

Nell'Emporio Casa di Corso Europa Dada ha acceso i riflettori su una proposta ardita e affascinante, frutto dell'incontro tra un designer, lo studio Yabupushelberg di Toronto, e le competenze dell'azienda italiana: il risultato è Lisola, blocco che concilia la preparazione e degustazione del cibo, l'acciaio e il legno, senza soluzione di continuità.

Due materiali diversi e nello stesso tempo complementari si incontrano in modo innovativo nella nuova proposta Dada pensata dal designer canadese Yabupushelberg. Lisola, non a caso un'unica parola, è infatti il connubio perfetto fra la praticità dell'acciaio, ideale per il lavaggio e la preparazione del cibo, e il caldo comfort del legno, destinato a fare gustare pranzi e cene in un ambiente sempre più conviviale.

La caratteristica più evidente è l'assenza di strutture, di gambe o di colonne di sostegno del piano tavolo, sospeso quasi a sfidare la legge di gravità. Una inedita "leggerezza" che solo una "solida" e brillante tecnologia in grado di conciliare i due materiali senza soluzione di continuità può realizzare. Una dimostrazione ulteriore della competenza industriale di Dada e Scholtès che, in questo caso, si avvicina ad una altissima qualità artigianale. Il design versatile rende accessibile l'utilizzo de Lisola nelle molteplici proposte dell'intera collezione di arredi per cucina prodotti da Dada. Il blocco in acciaio nasce dalla "sartoria" Scholtès. Una soluzione che prevede le vasche dei lavelli squadrate e i fuochi "affogati" nel piano d'acciaio, entrambi segno della più recente frontiera del design nel lavaggio e nella cottura, ambito in

snaidero
CUCINE PER LA VITA

Abbonamenti

Abbonati on line
alle riviste del
Gruppo Editoriale
Agepe

bestjob.it
Un'opportunità
per il lavoro

Design e coordinabilità caratterizzano l'ampia gamma di piani e lavelli incassati a filo Scholtès, creando soluzioni estetiche di estrema linearità e armonizzabili con le tendenze più innovative delle cucine contemporanee.



Cave à vin XRV L 27

Destinata agli intenditori, la Cave à vin di Scholtès è una vera e propria cantina, che garantisce la temperatura perfetta per conservare e invecchiare i vini, e raffreddarli alla temperatura ideale prima di degustarli.

cui Scholtès opera con una vasta gamma di proposte. Accanto alla produzione di blocchi in acciaio, Scholtès propone una collezione di piani e lavelli a filo che è la più ampia e coordinata oggi disponibile sul mercato e comprende tutte le principali tipologie di cottura, compresi i piani orizzontali, quelli squadrati o stonati, proposti in varie dimensioni e con diverse tipologie di bruciatori e griglie. Anche la collezione di lavelli presenta analoga ampiezza spaziando dalle proposte squadrate o stondate, con o senza sgocciolatoio e in più dimensioni.

Due giornate di open cocktail nello showroom di Corso Monforte hanno fatto da animata scenografia alle PROPOSTE Arclinea. PROTAGONISTI CONVIVIUM E la nuova isola di lavoro free-standing del sistema Artusi, di Antonio Citterio, interamente in inox e dotata di blocco d'acciaio realizzato in esclusiva da Scholtès

Lo stretto connubio fra alta cucina e design è stato il leit motiv delle due giornate open dedicate agli operatori da Arclinea nel proprio showroom di corso Monforte 7. Originali menù a base di pane, una delle icone alimentari proposte con maestria anche nel catalogo Arclinea, sono stati realizzati dallo chef Scholtès Rico Guarnieri utilizzando la nuova isola di lavoro free standing del sistema Artusi, disegnata da Antonio Citterio. Interamente realizzata in acciaio inox e dotata di vassoi scorrevoli e fuochi professionali, l'isola è stata realizzata con la competenza elevata di Scholtès nella lavorazione dell'acciaio.

Anche in Convivium, declinata in più versioni, l'intervento "tecnico" di Scholtès contribuisce a rendere più professionale ogni proposta, da quelle importanti con isola e grandi spazi, alle composizioni più standard, perfette per spazi più piccoli. In questo caso, ancora più utile risulta lo schienale attrezzato proposto da Convivium e applicabile ai piani da 70 cm. Profondo 13 cm, con doppia mensola in alluminio, può essere chiuso con vetri acidati scorrevoli e arricchito da portarotolo, portavaschette e portacoltelli in alluminio.

Un sistema semplice per personalizzare e qualificare ogni ambiente cucina, così come lo è l'inserimento di elettrodomestici di qualità ed elementi da incasso proposti da Scholtès. Una gamma molto ampia di piani di cottura, lavelli, forni, lavastoviglie e frigoriferi, fino alla nuova cantina vini, perfetta per coloro che conoscono e apprezzano la cultura enologica.

La Cave à vin XRV L 27 si compone di due zone separate con un vano superiore progettato per la conservazione e l'invecchiamento dei vini e quello inferiore ideato per il raffreddamento del bianco e dello spumante prima della degustazione. La Cave à vin può contenere sino a 284 bottiglie, ha un sistema di aerazione naturale e garantisce un completo isolamento dalla luce e dalle vibrazioni.

 [torna in alto](#)



una realizzazione del GRUPPO EDITORIALE AGEPE
per informazioni: ambientioggetti@casaeufficio.agepe.it