

idm

526 marzo 2005 anno 41

L'INDUSTRIA DEL MOBILE

La camera 1 - D&B Milano - € 1,00 - Il caso di mercato raccolto online all'Ufficio CIMP Ricerche (MI) per la restituzione al mittente che si impegna a pagare la relativa tariffa - Editore L'INDUSTRIA DEL MOBILE - Via Galvani 21 - 20136 Milano - www.idmnet.it - Corriere U.P.



rassegna stampa - ghenos srl 4, via Poliziano 20154 Milano

L'ACCOPPIATA VINCENTE

Aga e Sabaf,
un incontro al vertice

■ Le cucine Aga, che vantano ottant'anni di storia, e costituiscono uno standard di prestigio, rappresentano oggi il cuore funzionale di oltre 750mila ambienti in tutto il mondo. Estremamente funzionali ed eleganti sono una vera icona dello stile "british" e non a caso sono state scelte per la cucina della famiglia reale inglese e di personaggi del jet-set internazionale.

Ogni elemento delle cucine Aga è disegnato secondo i più alti standard qualitativi e le grandi aspettative che queste cucine hanno creato attorno alle loro prestazioni e ai risultati nella cottura non sono mai andate deluse - come confermano i loro utilizzatori.

Proprio per mantenere questo impegno di qualità, Aga ha scelto la Sabaf di Ospitaletto (Bs) come partner ideale per i propri piani di cottura e ha installato i bruciatori a gas della Serie II, nonché il nuovissimo Dual a tripla corona e i rubinetti all'interno dei nuovi modelli di cucine.

Le nuove Aga Four Two sono infatti munite di un bruciatore semirapido da 1,75 kW, 2 bruciatori rapidi da 3 kW e di un wok ultrarapido della serie Dual a tripla corona da ben 4,5 kW, ideale per ottenere una distribuzione omogenea del calore sotto la superficie della pentola, evitando di far bruciare i cibi.

La passione del cuoco è importante per la riuscita di un buon piatto, ma fondamentale è l'efficienza e la capacità prestazionale di una cucina. L'utilizzo della tecnologia Sabaf contribuisce a mantenere ai massimi livelli la fama che Aga ha saputo costruirsi in tutto il mondo. Anche sul fronte della sicurezza,

requisito indispensabile in ogni piano di cottura, Sabaf ha qualcosa da dire. I bruciatori installati sono dotati di un particolare sistema che, attraverso un sensore, riesce a rilevare la presenza della fiamma, bloccando automaticamente e istantaneamente il passaggio del gas nel caso in cui la fiamma, per qualunque motivo, dovesse spegnersi.

Tutti i bruciatori sono inoltre controllati da comandi con sistemi d'accensione integrata.

THE WINNING BETS

Aga cookers, which boast eighty years of history, and are considered a standard of prestige, are today the functional centres of over 750,000 kitchens throughout the world. They are extremely functional and elegant are a true icon of "British" style. It is no coincidence that Aga cookers are the preferred choice of the Royal family and of many of the international jet set.

The new Aga Four Two cookers are equipped with a semi-rapid burner of 1.75 kW, 2 fast burners of 3 kW and an ultra fast wok of the Dual Series with a triple crown and 4.5 kW, ideal for obtaining a uniform distribution of heat under the pot, thus avoiding burning food.