

# CASABELLA

DAL 1928

Et

---

CONVENTO DAS BERNARDAS

Eduardo Souto de Moura

MUSEI  
Stanley Saitowitz – Natoma Architects  
Hackett Hall McKnight  
Ferrini-Stella / n! studio  
Staab Architekten

817

---

MERRY-GO-ROUND

Tè vs vodka:

piccole architetture cerimoniali

CONSIGLIO DI CASTIGLIA E LEÓN  
Alberto Campo Baeza

---

ITALIAN+ENGLISH EDITION

ANNO LXXVI N. 9 SETTEMBRE 2012  
€ 12,00 IN ITALIA  
€ 15,00 IN GRECIA € 25,00 IN GERMANIA  
£ 16,00 IN UK CHF 30,00 IN CH-CANTON TICINO  
€ 19,00 IN SPAGNA € 19,00 IN PORTOGALLO (CONT.)



9 770008 718009

## CASABELLA

Mensile  
ghenos  
design communication

Data 09-2012  
Pagina 11/42  
Foglio 15 / 16

### dossier ambiente cucina

#### MIELE DGC 5080 XL

Forno a vapore combinato; comprende tutte le modalità di preparazione di norma in dotazione a un modello top di gamma e dispone anche di tutte le funzioni tipiche di un forno tradizionale. Notevole la capacità del vano: volume di 39 litri. Il vapore è prodotto all'esterno del vano cottura, il serbatoio dell'acqua è situato dietro il pannello comandi motorizzato che si muove verso l'alto semplicemente premendo un tasto, lasciando libero accesso al serbatoio. Dotato di sensore di umidità che misura e regola con precisione la quantità di vapore nel vano cottura.



> [www.miele.it](http://www.miele.it)

#### DOIMOCUCINE NUMEROUNO

Originale cucina freestanding o a parete, disponibile nella versione gola con ante spessore 2 cm nelle finiture laccato opaco o lucido e vetro satinato o lucido laccato; e nella versione maniglia con ante spessore 2 cm nelle finiture laccato opaco e lucido. L'anta in vetro è disponibile in bianco ice, bianco sale, corda, cioccolato, vinaccia, grigione e nero. L'anta curva, proposta esclusivamente con larghezza 60 cm, è sempre incernierata al fianco curvo, disponibile nella finitura laccato opaco in 33 colori o nella gamma RAL. I fianchi a vista, invece, sono disponibili in laccato opaco o lucido e vetro satinato o lucido laccato.



> [www.doimocucine.it](http://www.doimocucine.it)



#### ALPES INOX LIBERI IN CUCINA design Nico Moretto

Nuovo progetto di cucine in acciaio inox a installazione libera configurabili in base al proprio spazio e al proprio gusto. Composta da elementi modulari, indipendenti, autonomi che integrano tutte le funzioni del lavaggio, della cottura e preparazione dei cibi, della differenziazione e smaltimento dei rifiuti e dell'aspirazione. Affiancabili, allineati alla parete o contrapposti nello spazio, o ancora da utilizzarsi a isola, i moduli, le cui dimensioni vanno da 70 a 280 cm di larghezza, consentono le più diverse soluzioni. Disponibile anche una serie di elementi su ruote ideali per la cottura all'aperto.

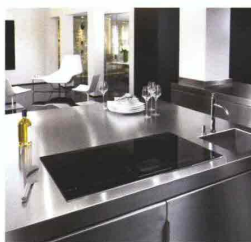
> [www.alpesinox.com](http://www.alpesinox.com)



#### MARCHI GROUP LOFT

Cucina ispirata ai nuovi spazi urbani, diretti, essenziali e materici. Realizzata in noce americano, pratica e funzionale, si presenta a blocchi, in modo da essere facilmente collocabile in qualsiasi ambiente. Le tonalità delle laccature disponibili (verde bosco, blu jeans, giallo mais e beige) e le forme arrotondate che caratterizzano la serie rievocano gli anni '50 rivistati in chiave moderna. Elementi qualificanti: mobile/dispensa su ruote con piano e retro in acciaio; cappa in acciaio e frigo/congelatore con doppie ante contraddistinte da un originale effetto patchwork.

> [www.marchicucine.it](http://www.marchicucine.it)



#### DE DIETRICH PREMIUM DTIM1000C

Piano a induzione con la superficie utilizzabile al 100%, dal design esclusivo e all'avanguardia con la sua superficie di 2600 cm<sup>2</sup> nobilitata dal vetro nero. Può accogliere fino a cinque tegami contemporaneamente. Il miglior rendimento per tutte le cotture è assicurato da 36 induttori indipendenti collegati tra loro, garanzia di precisione assoluta e potenza incomparabile. Totalmente interattivo è completato dall'ampio display TFT di ultima generazione con una interfaccia touch di 250.000 colori per una visualizzazione di altissimo livello.

> [www.dedietrich.it](http://www.dedietrich.it)



#### SABAF SERIE 4 DF

Ultima generazione di bruciatori caratterizzata dalla più alta efficienza sul mercato e da un'estetica accattivante. Garantiscono un risparmio di gas, rapidi tempi di cottura, minori emissioni di CO<sub>2</sub>. Caratterizzato da due corone a fiamme concentriche, il dispositivo di accensione e di sicurezza termoelettrica è un optional di serie.

> [www.sabaf.it](http://www.sabaf.it)