



Navigare

Barca e yacht: lusso su misura

Sfruttare bene lo spazio in cui viviamo è fondamentale e lo è ancora di più quando non si parla di case ma... di imbarcazioni. Che siano piccole barche o grandi yacht di lusso (foto 1 interno di una barca realizzato con Hi-Macs) ogni cosa va organizzata nel modo giusto, specialmente in ambienti strategici come la cucina. Mobili e arredi devono essere fatti su misura e devono rispondere a caratteristiche precise di sicurezza e durata, per esempio i materiali devono essere idrorepellenti e garantire la massima resistenza nel tempo alle infiltrazioni. Ernesto Meda Yacht Division (2) è la divisione aziendale dedicata al-

la progettazione di cucine per yacht, megayacht e grandi navi da diporto che punta da sempre su ricerca e sviluppo, tecnologia, sperimentazione di nuovi materiali e soluzioni compositive. I progetti si distinguono per la definizione razionale dello spazio abitabile, per il design, la sicurezza e la trasversalità con cui vengono adattati alla necessità della nautica. Ogni arredo è in classe E1, ovvero con un minimo contenuto di formaldeide, per conferire al prodotto caratteristiche di atossicità. Anche gli elettrodomestici sono molto importanti e non possono mancare. I bruciatori proposti dall'azienda Sabaf (3) con la Se-





AUTONAUTICA SERVICE

**Posti barca - Officina
 Rimessaggio - Brocheraggio
 a Brusimpiano**



Via per Ponte Tresa n°12
 21050 BRUSIMPIANO (Va) - Lago Lugano
 Tel. 0332.934675 - Fax 0332.933640
 Info Sig. Diano: Cell. 348.7086865
www.bebautonautica.it - info@bebautonautica.it

rie III Nautic hanno una particolare smaltatura in grado di resistere alla salsedine. L'azienda ha perfezionato una tecnica di enamelling che trasferisce allo spargifiamma della Serie III le caratteristiche di inossidabilità dei coperchi delle migliori pentole, utilizzando un processo che unisce alle caratteristiche della pressofusione la durezza della smaltatura. Il risultato è una resistenza superiore agli agenti acidi e corrosivi, una protezione contro graffi e scalfitture e una facilità di pulizia. Un discorso a parte lo merita la gestione della spazzatura. Come si fa in barca dove tutto de-

ve essere ridotto al minimo ingombro? Si può grazie a quello che noi chiamiamo «tritarifiuti». InSinkErator (4) propone, con il sistema Evolution 200, un top di gamma tra i dissipatori per rifiuti alimentari (al secolo tritarifiuti), in grado di ridurre in poltiglia qualsiasi tipo di rifiuto organico, riducendo così al massimo lo spazio destinato alla spazzatura in un contesto, quello nautico, che dispone spesso di spazi angusti. Non dimentichiamo che l'utilizzo di un tritarifiuti evita inoltre la cattiva abitudine da parte di molti di gettare in mare i rifiuti.

Isabella Taddeo

