La cucina

LA CUCINA DI CASA SI DOTA DI NUOVE TECNOLOGIE E MATERIALI ALL'AVANGUARDIA. DIVENTA SEMI PROFESSIONALE E NON HA NIENTE DA INVIDIARE A QUELLE DEI GRANDI RISTORANTI

FREDDO SOTTO CONTROLLO

Abimis presenta il nuovo **Sistema di Controllo del Freddo**, un programma tecnologico di colonne refrigerate completamente personalizzabili per finitura, dimensione e configurazione. È suddiviso in più celle tra loro separate, per conservare alimenti e bevande alle diverse temperature richieste. Un pannello esterno, facilmente accessibile, permette di modulare la temperatura dei vari scomparti e di monitorarne lo stato in qualsiasi momento.
www.abimis.com

VINCITORE DELL'ADA 2018

Il brevetto del piano a induzione **Lapitec**, sviluppato in collaborazione con l'Università di Padova, vince l'Archiproducts Design Award 2018. Installato direttamente sotto il top della cucina, unisce funzionalità e pulizia estetica. Privo di porosità, non assorbe, non si macchia, è resistente all'insediamento di batteri e muffe e si pulisce semplicemente con un panno intriso di acqua calda.
www.lapitec.it

CUCINA PROFESSIONALE DOMESTICA

Mia by Carlo Cracco di **Scavolini** è l'interpretazione domestica della cucina professionale dalla importante componente tecnologica. Le zone di lavoro e gli elettrodomestici presentano una finitura acciaio, mentre le ante della cucina sono proposte in toni più caldi. Per rendere ancora più ricca la composizione, in questa soluzione gli schienali vengono dotati di accessori come ganci, contenitori per spezie aromatiche e portabottiglie.
www.scavolini.com