

Progetti liquidi
Marc Sadler firma
due nuove piscine hi tech

Stile moderno e design semplice, Treesse presenta due minipiscine disegnate da Marc Sadler: Wave e Fusion Spa 230. La prima sfrutta gli effetti della cromoterapia grazie a led multicolore, la seconda ha un sistema di skimmer a sfioro con vasca di compenso

integrata. Ad accomunare le due proposte la tecnologia Ghost, un brevetto Treesse: mette in risalto il design minimalista e rende l'idromassaggio invisibile, nascondendo le forature all'interno di una fessura perimetrale.



Evoluzione
Formalia è la prima cucina outdoor di Scavolini firmata da Vittore Niuolu, evoluzione di quella da interni. Il sistema modulare è composto da 19 elementi



Pranzi e cene all'aperto è sempre più facile

Conferme e interessanti novità per le cucine outdoor. Con soluzioni che citano atmosfere indoor, come Formalia di Scavolini, o versioni dove dominano i metalli, e perfino a scomparsa, come K2 di Boffi

di Maria Carlotta Mattedi

La pandemia ha cambiato abitudini ed esigenze. Ogni ambiente della casa è stato ripensato. Ma sono gli spazi esterni quelli che hanno acquistato più valore. Dai terrazzi più piccoli ai giardini di grandi dimensioni, le aziende hanno progettato soluzioni per renderli sempre più confortevoli.

«Quella dell'outdoor è sicuramente una tendenza che è stata accentuata dalla situazione che abbiamo vissuto negli ultimi tre anni. Il desiderio era quello di godersi un luogo all'aperto, ma nella sicurezza delle proprie abitazioni», spiega Fabiana Scavolini, ceo di Scavolini. E prosegue: «La cucina è il cuore della casa. Il nostro obiettivo è quello di trasportare il piacere della convivialità all'esterno, creando degli spazi personali e intimi, ma dotati di ogni comodità». Design moderno, funzionalità ed elevata qualità dei materiali. Scavolini mantiene i suoi elementi distintivi e li adatta all'outdoor. L'azienda presenta la sua prima cucina per ambienti esterni: Formalia, ideata da Vittore Niuolu.



Stesso carattere
Fabiana Scavolini, ceo di Scavolini dal 2012: «Abbiamo mantenuto il carattere di Formalia, scegliendo nuovi materiali più adatti per l'esterno»

«Questa cucina nasce dall'evoluzione della collezione per interni Formalia. È stato uno sviluppo naturale, ci sembrava la più adatta per il progetto. Abbiamo mantenuto gli elementi che la contraddistinguono, adattando i materiali alle esigenze dell'ambiente esterno», racconta la ceo. Tra i tratti distintivi l'anta sagomata in acciaio o legno per esterni. E il sistema parete Status, una struttura modulare realizzata in alluminio, disponibile in tre finiture: ruggine, nero e titanio. «È un sistema polifunzionale. È adatto alle cucine indoor e outdoor, ma lo abbiamo presentato anche per la cabina armadio». Ogni soluzione è progettata per resistere a intemperie, sbalzi termici e umidità.

«La nostra è una cucina del tutto personalizzabile. Il cliente può decidere di avere dal semplice angolo cottura con barbecue a una cucina outdoor che risponde a qualsiasi tipo di necessità». L'augurio per il futuro? «La volontà è quella che questo settore continui a svilupparsi, che le persone si godano tutti gli spazi delle proprie case, ma senza nessun tipo di paura per la pandemia».

© FRODOENZOHERBERGATA



Sole nascente
Le prestazioni dell'acciaio e linee rette, nette, semplici. È Helios, la prima cucina outdoor di Molteni&C ideata da Vincent Van Duysen



Scorrevole
Un mobile di grande asciuttezza formale, il cui piano scorrevole nasconde una cucina con superfici in Corian. È K2, progettata da Norbert Wengen per Boffi



Dialoghi tra luci e ombre
La cucina outdoor Oasi Station di Pla.Net che dialoga con il sistema Code, in doghe d'alluminio, realizzato da BT Group