

UNA CUCINA PROFESSIONALE, A CASA PROPRIA

Per provetti chef, modelli di cucina casalinga e accessori sempre più professionali Cucinare da non è solo un'azione necessaria a nutrirsi, ma un'attività che coniuga tecnica, arte, creatività, innovazione. Grazie all'ondata di spasmodico interesse verso la cucina e il mondo dei cuochi più o meno rinomati, stare ai fornelli oggi è un'attività da provetti chef, veri o amatoriali che siano. Anche le cucine casalinghe si fanno sempre più professionali, coniugando le necessità di chi tra i fornelli regna, e chi non vuole rinunciare ad un'estetica calda, accogliente, casalinga. La cucina professionale entra a casa.

Cucina professionale tra le pareti domestiche Nasce dall'incontro di due eccellenza italiane la nuova cucina Mia by Carlo Cracco, firmata **Scavolini**. Una interpretazione domestica della cucina professionale, il cui elemento distintivo è la forte componente tecnologica. Verrà presentata a Eurocucina durante il Salone del Mobile, e proporrà al pubblico il connubio tra qualità produttiva e tecnica culinaria. Una cucina d'autore, elegante, capace di garantire alti livelli di esecuzione. Tratto distintivo sono gli elettrodomestici professionali, come l'essiccatore per disidratare gli alimenti, il forno per la lievitazione e una macchina creata ad hoc per il sottovuoto. Tra le funzioni high-tech spicca anche la cappa con aspirazione professionale. Dal punto di vista estetico, Mia by Carlo Cracco si caratterizza per l'area operativa, le zone di lavoro e gli elettrodomestici in solida e resistente finitura acciaio. Mentre le ante riscaldano l'ambiente con toni più caldi, come ad esempio l'argilla. Una scenografica isola domina la scena, sovrastata da una struttura sospesa. Ad enfatizzare la cucina, un'elegante boiserie attrezzata con accessori disegnati per il modello, come la lampada che riscalda i cibi, il porta bottiglie da parete e le barre porta utensili.

Fhiaba presenta invece la serie X-Pro, frigorifero capace di trasformare qualsiasi ambiente in una cucina professionale. Esternamente, l'acciaio inox satinato assicura un grande impatto estetico, mentre per le superfici interne, a contatto diretto con gli alimenti, è stato scelto l'acciaio inox micropallinato, noto per le sue proprietà antibatteriche. Gli interni sono eleganti, con dettagli in alluminio ed elementi in vetro temperato. La griglia di ventilazione superiore e le maniglie tubolari in acciaio inox satinato sono studiate per soddisfare gli amanti dell'estetica professionale, rispecchiando gli alti contenuti tecnologici di tutti i modelli del marchio.