



cucina/kitchen

www.lambiente.it

spazi SPEZIATI

SPICED-UP SPACES



LA CUCINA È UN ANGOLO DI CREATIVITÀ DOVE IL DESIGN DIVENTA L'INTERPRETAZIONE DI UNO STILE DI VITA PERSONALE. IL MODERNO SI SPOSA CON IL FUNZIONALE IN MODELLI D'ALTA QUALITÀ CHE ARREDANO CON CLASSE E SEMPLICITÀ.

THE KITCHEN IS AN AREA OF CREATIVITY WHERE DESIGN BECOMES THE INTERPRETATION OF PERSONAL LIFESTYLE. MODERNITY COMBINES WITH PRACTICALITY IN HIGH QUALITY MODELS THAT FURNISH THE HOME WITH STYLE AND SIMPLICITY.



demode

Varenna
Poliform





VALCUCINE - NEW LOGICA SYSTEM (DESIGNER GABRIELE CENTAZZO)



TUTTO A PORTATA DI MANO, TUTTO IN ORDINE IN UN ATTIMO. VALCUCINE, DA SEMPRE ATTENTA A SODDISFARE I BISOGNI DELL'UTENTE FINALE, HA SVOLTO UN'ACCURATA ANALISI SULL'UTILIZZO DELLE CUCINE TRADIZIONALI METTENDO A PUNTO ALCUNI ACCORGIMENTI PER MIGLIORARE L'INTERAZIONE FRA L'UOMO E L'INTERO "SISTEMA" CUCINA. DOPO AVER RIVOLUZIONATO L'ERGONOMIA PRESENTANDO LOGICA SYSTEM NEL 1996, CARATTERIZZATA DA 80CM DI PROFONDITÀ, CANALE ATTREZZATO, CESTONI ESTRAIBILI, PENSILI CON ANTE A RIBALTA ALA E AERIUS, OGGI, VALCUCINE PRESENTA IL NUOVO SCHIENALE ATTREZZATO. QUESTO INNOVATIVO SCHIENALE È IN GRADO DI OSPITARE E NASCONDERE, ALL'OCCORRENZA, TUTTE LE ATTREZZATURE DA CUCINA: LO SCOLAPIATTI, LA BILANCIA, I PICCOLI ELETTRODOMESTICI, I CONTENITORI ESTRAIBILI PER CUCINARE, I PORTABOTTIGLIE, LE PRESE ELETTRICHE, UN MONITOR, IL PORTAROTOLI, IL RUBINETTO, I GANCI PORTA MESTOLI E ANCHE LA CAPPA.

EVERYTHING ON HAND, EVERYTHING TIDY IN AN INSTANT. VALCUCINE HAS ALWAYS FOCUSED ON SATISFYING CUSTOMERS' REQUIREMENTS AND HAS PAINSTAKINGLY RESEARCHED INTO THE USE OF TRADITIONAL KITCHENS TO THIS AIM. THE RESULT HAS BEEN THE PERFECTION OF A FEW ASPECTS THAT IMPROVE THE INTERACTION OF MAN WITH THE WHOLE KITCHEN "SYSTEM". AFTER HAVING REVOLUTIONISED ERGONOMICS BY PRESENTING THE LOGICA SYSTEM IN 1996 WITH ITS 80 CM DEPTH AND EQUIPPED BACK SECTION, REMOVABLE JUMBO DRAWERS AND WALL UNITS WITH ALA AND AERIUS LIFT-UP DOORS, VALCUCINE IS NOW PRESENTING THE NEW EQUIPPED BACK SECTION. THE BACK SECTION IS CAPABLE OF CONTAINING AND CONCEALING, WHEN NECESSARY, ALL THE KITCHEN EQUIPMENT: THE DISH-DRAINER, WEIGHING SCALES, SMALL APPLIANCES, REMOVABLE COOKING RECEPTACLES, BOTTLE-RACKS, POWER SOCKETS, A MONITOR, A KITCHEN ROLL HOLDER, THE TAP, HOOKS FOR UTENSILS AND EVEN A COOKER HOOD.

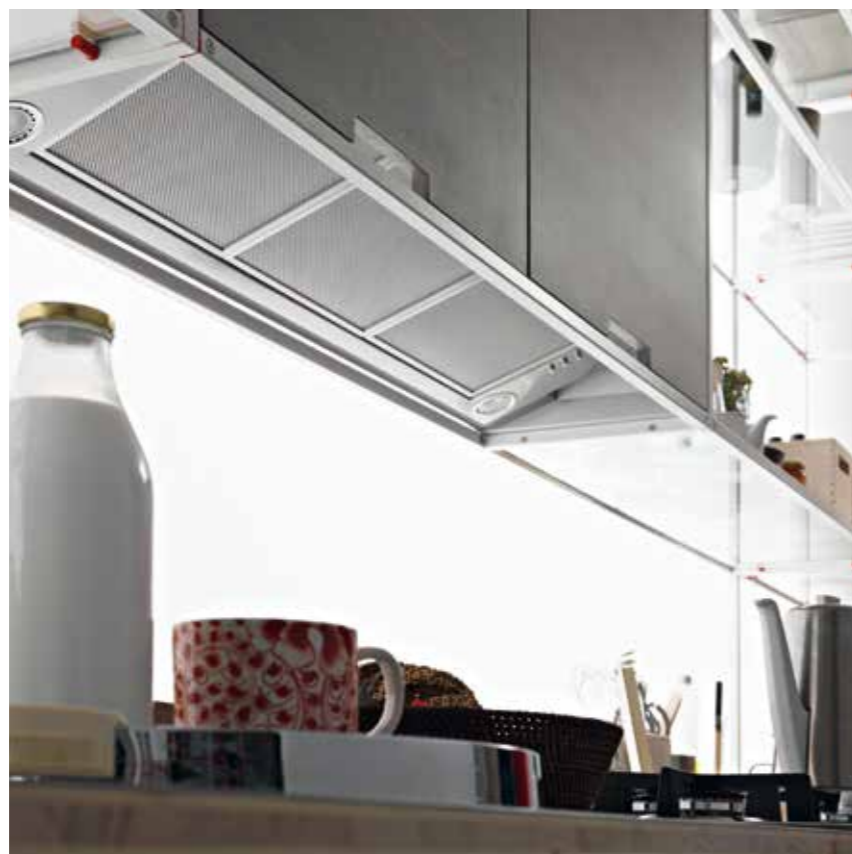




VALCUCINE - RICICLANTICA (DESIGNER GABRIELE CENTAZZO)

L'ANTA DEL PROGRAMMA DI CUCINE RICICLANTICA, MASSIMA ESPRESSIONE DI UN DESIGN BASATO SULLA DEMATERIALIZZAZIONE, È COSTITUITA DA UN RESISTENTISSIMO TELAIO STRUTTURALE IN ALLUMINIO E DA UN SOFISTICATO PANNELLO ESTETICO DI SOLI 2MM DI SPESSORE. L'UTILIZZO DI MATERIALI SPECIALI QUALI IL CARBONIO, L'ALLUMINIO, L'ACCIAIO O IL LAMINATO STRATIFICATO, UN'ACCURATISSIMA PROGETTAZIONE DEI PARTICOLARI COSTRUTTIVI, L'INTERNO DEL NUOVO TELAIO, AD ESEMPIO, APPARE ESTETICAMENTE PURO SENZA VITI NÉ COPRIFORI, ED UN'ASSOLUTA RESISTENZA DI TUTTE LE VERSIONI DELL'ANTA ALL'ACQUA, AL VAPORE, AL CALORE, CONTRIBUISCONO A RENDERE L'ANTA DI RICICLANTICA UNICA NEL SETTORE DEL MOBILE. RICICLANTICA È UNA CUCINA STUDIATA PER AVERE UN BASSO IMPATTO AMBIENTALE E RAPPRESENTA LA TECNOLOGIA PIÙ AVANZATA PER ESPRIMERE LA FORMA DELLA LEGGEREZZA. GRAZIE ALLA RICERCA E ALL'APPLICAZIONE DI PARTICOLARI TECNOLOGIE INNOVATIVE RISPETTA I QUATTRO PRINCIPI FONDAMENTALI DELL'ECOCOMPATIBILITÀ: MINIMO CONSUMO DI MATERIE PRIME E DI ENERGIA, LUNGA DURATA, RICICLABILITÀ, FINITURE ATOSSICHE.

THE RICICLANTICA KITCHEN DOOR IS THE UTMOST EXPRESSION OF A DESIGN BASED ON DEMATERIALIZATION AND IS MADE OF AN EXTREMELY RESISTANT STRUCTURAL ALUMINIUM FRAME TOGETHER WITH A SOPHISTICATED DECOR PANEL THAT IS ONLY 2MM THICK. THE USE OF SPECIAL MATERIALS SUCH AS CARBON, ALUMINIUM, STEEL OR LAYERED LAMINATE, THE VERY ACCURATE PLANNING OF CONSTRUCTION DETAILS - FOR EXAMPLE, THE INSIDE OF THE NEW FRAME APPEARS AESTHETICALLY PURE BECAUSE OF THE TOTAL ABSENCE OF SCREWS AND HOLE CAPS - AND THE ABSOLUTE RESISTANCE OF ALL DOOR VERSIONS TO WATER, STEAM AND HEAT, CONTRIBUTE TO MAKING THE RICICLANTICA DOOR UNIQUE IN THE FURNITURE SECTOR. RICICLANTICA IS A KITCHEN DESIGNED TO HAVE A LOW IMPACT ON THE ENVIRONMENT AND REPRESENTS THE MOST ADVANCED TECHNOLOGY TO EXPRESS THE SHAPE OF LIGHTNESS. THANKS TO RESEARCH INTO AND APPLICATION OF SPECIAL INNOVATIVE TECHNOLOGIES, THIS DOOR RESPECTS THE FOUR BASIC PRINCIPLES OF ENVIRONMENTAL-FRIENDLINESS: MINIMUM CONSUMPTION OF RAW MATERIALS AND ENERGY, DURABILITY, RECYCLABILITY AND NON-TOXIC FINISHES.



MECCANICA, DEMODE ENGINEERED BY VALCUCINE
(DESIGNER GABRIELE CENTAZZO)



UN PROGRAMMA DALL'INTELAIATURA LEGGERA E DAL DESIGN INNOVATIVO, I CUI SINGOLI ELEMENTI STRUTTURALI SI UNISCONO TRA LORO ATTRAVERSO GIUNZIONI MECCANICHE. NESSUN UTILIZZO DI COLLE E, DUNQUE, NESSUNA TRACCIA DI FORMALDEIDE; MECCANICA PROGETTATA PER ESSERE RIUTILIZZABILE AL 80% E RICICLABILE AL 100%.

A LINE WITH A LIGHT FRAMEWORK AND AN INNOVATIVE DESIGN MADE UP OF SINGLE STRUCTURAL ELEMENTS THAT ARE CONNECTED TOGETHER USING MECHANICAL JOINTS. NO GLUES ARE USED WHICH MEANS THERE IS NO TRACE OF FORMALDEHYDE: MECCANICA HAS BEEN DESIGNED TO BE 80% REUSED AND 100% RECYCLED.



DEMODE



DEMODE



VARENNA



SOLUZIONI VERSATILI E AVVENIRISTICHE, NUOVE FORME E COLORI ARREDANO LA CONTEMPORANEITÀ DI UN GUSTO DEL TUTTO NUOVO.

VERSATILE AND FUTURISTIC SOLUTIONS, NEW SHAPES AND COLOURS FURNISH CONTEMPORARY SPACES WITH A COMPLETELY NEW STYLE.





VARENNA





ARRITAL

UN'ELEGANZA ESSENZIALE DISTINGUE PRODOTTI D'ECCELLENZA: BASTA UNO SGUARDO PER ACCORGERSI DELLA DIFFERENZA.

ESSENTIAL ELEGANCE IS THE TRADEMARK OF EXCELLENT PRODUCTS: THE DIFFERENCE IS CLEAR AT A GLANCE.



LAGO



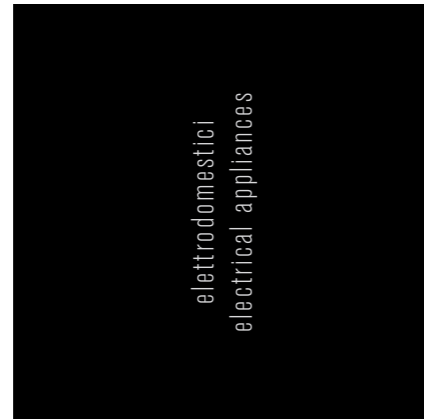
LINEE SQUADRATE, SUPERFICI SPAZIOSE, MATERIALI DI ULTIMA GENERAZIONE PER UNA CUCINA CHE ILLUMINA LO SPAZIO DI UNA LUCE INTENSA.

SQUARED LINES, SPACIOUS SURFACES AND LATEST GENERATION MATERIALS FOR A KITCHEN THAT ILLUMINATES THE SPACE WITH AN INTENSE LIGHT.



SOLO GLI ELETTRODOMESTICI DELLE MIGLIORI MARCHE; PRODOTTI TECNOLOGICI ED EFFICIENTI NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE PER UNA CUCINA PRATICA E SICURA.

ONLY THE VERY BEST BRANDS OF HOUSEHOLD APPLIANCES; HIGH-TECH, EFFICIENT PRODUCTS THAT RESPECT THE ENVIRONMENT FOR A PRACTICAL, SAFE KITCHEN.



www.lambiente.it



GAGGENAU



Miele

SIEMENS



KitchenAid®



irinox



LIEBHERR

BLANCO

GESSI





GAGGENAU



NEFF





MIELE



AFFIDABILITÀ E DURATA PER GARANTIRE LE MASSIME PRESTAZIONI CON UN RISPARMIO ENERGETICO E UN'ATTENZIONE PARTICOLARE ALL'ECOLOGIA.

RELIABLE, HARD-WEARING APPLIANCES TO GUARANTEE MAXIMUM PERFORMANCE, ENERGY-SAVING AND A SPECIAL FOCUS ON THE ENVIRONMENT.



L'ANTICA TRADIZIONE DEI FORNI A VAPORE SI SPOSA CON LA MODERNITÀ: PER CHI AMA UNA CUCINA SANA E NON RINUNCIA ALLO STILE.

THE ANCIENT TRADITION OF STEAM OVENS COMBINES WITH MODERNITY: FOR THOSE WHO LOVE HEALTHY CUISINE AND DON'T WANT TO COMPROMISE ON STYLE.



OGNI ELETTRODOMESTICO È SCELTO PER ADATTARSI ALLA PERFEZIONE ALLO STILE DELLE CUCINE. UN GIOCO DI EQUILIBRI CREA LA SINTONIA.

EVERY APPLIANCE HAS BEEN CHOSEN TO ADAPT PERFECTLY TO EACH STYLE OF KITCHEN. AN INTERPLAY OF EQUILIBRIUM CREATES HARMONY.

IRINOX



IRINOX HOME COLLECTION SVELA IL SEGRETO DELLA FRESCHEZZA AGLI AMANTI DELLA BUONA TAVOLA. FREDDY, L'UNICO ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CASA, DI DERIVAZIONE PROFESSIONALE, CHE CONSENTE, MEDIANTE IL CICLO DI RAFFREDDAMENTO RAPIDO, DI PORTARE LA TEMPERATURA DEL CIBO APPENA COTTO DA 90°C A 3°C, L'IDEALE PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI IN FRIGORIFERO, PERCHÈ IN GRADO DI FAR ATTRAVERSARE MOLTO VELOCEMENTE LA FASCIA TERMICA DI MASSIMA PROLIFERAZIONE BATTERICA (QUELLA COMPRESA TRA 40° E 10°C). QUALSIASI CIBO COTTO E "ABBATTUTO" A +3° C SI CONSERVA PER 5-7 GIORNI AI MASSIMI LIVELLI QUALITATIVI. LA FUNZIONE PERMETTE DI PREPARARE LE PIETANZE CON NOTEVOLE ANTICIPO, CREANDO UNA SCORTA DI CIBI FRESCI E PRONTI DA GUSTARE QUANDO SE NE HA VOGLIA.

IRINOX HOME COLLECTION REVEALS THE SECRET OF FRESHNESS TO LOVERS OF GOOD FOOD. FREDDY, THE ONLY BLAST CHILLER FOR THE HOME, IS REVOLUTIONARY. DESIGNED TO INDUSTRIAL EQUIPMENT STANDARDS, ITS RAPID COOLING CYCLE ALLOWS YOU TO CHILL FRESHLY COOKED FOOD FROM 90°C TO 3°C. THIS IS IDEAL FOR STORING FOOD IN A REFRIGERATOR AS FOOD IS VERY QUICKLY TAKEN THROUGH THE TEMPERATURE RANGE AT WHICH BACTERIA PROLIFERATE, I.E. 40°C - 10°C. ANY FOOD COOKED AND THEN 'BLAST CHILLED' TO +3°C WILL KEEP FOR 5-7 DAYS, RETAINING ITS HIGH QUALITY CHARACTERISTICS. THIS MEANS YOU CAN PREPARE MEALS WELL IN ADVANCE, BUILDING A SUPPLY OF FRESH FOOD TO EAT AT ANY TIME.



UN ANGOLO DEDICATO A BACCO PER ESSERE SEMPRE PRONTI A FESTEGGIARE. UNA SOLUZIONE INTELLIGENTE PER UNA CANTINA QUANTO MAI ALL'AVANGUARDIA.

A CORNER DEDICATED TO BACCHUS WHERE YOU'RE ALWAYS READY TO CELEBRATE. AN INTELLIGENT SOLUTION FOR AN AVANT-GARDE WINE CELLAR.