

KITCHEN CONFIDENTIAL

ESCURSIONE TERMICA

DAL CALDO AL FREDDO: GLI **ELETTRODOMESTICI**
DI DESIGN PER CUOCERE O CONSERVARE GLI ALIMENTI

TESTO DI ALESSANDRO FACCIN

Piano cottura
a induzione con sistema
di aspirazione integrato
filtrante della linea
"Classic" di Bora,
distribuito da Frigo 2000.

PAGINA SEGUENTE IN ALTO:
forno a vapore
combinato DGC 6660
XXL di Miele: varie
modalità di cottura,
e, sotto, lo scaldavivande.

PAGINA SEGUENTE IN BASSO:
la cucina X90 Dual
della serie "Professional"
di Bertazzoni con
6 fuochi e forno ibrido
gas/elettrico.



le belle cucine
AD STYLE

pranzo e cena è sempre meno un obbligo indigesto e sempre più un piacevole rituale in cui esercitare la propria immaginazione gustativa. Per sé e per i golosi amici commensali.

L'abbinamento di diverse modalità di cottura è una delle tendenze più attuali, in linea peraltro con un crescente desiderio di un'alimentazione più sana ed equilibrata che investe pure l'arte del conservare cibi e bevande. In questo ambito, per esempio, i frigoriferi di ultima generazione, che non presentano la necessità di eseguire la sbrinatoria del congelatore, permettono di regolare e diversificare l'umidità a seconda dei compartimenti, il tutto con un notevole risparmio energetico e una conservazione "tagliata" sul singolo alimento.

Altro tema che il design della cucina affronta di questi tempi è quello dell'acqua e delle funzioni a essa collegate. Lavare frutta e verdura (o le stoviglie) diventa quasi un piacere grazie a rubinetti tecnici, esemplari sotto il profilo ergonomico e funzionale, dall'estetica lineare e insieme sofisticata, dalle dimensioni contenute – studiate apposta per adattarsi anche alle cucine con pensili bassi –, con pratiche doccette estraibili e rotanti. Si comandano a mano, ma sono ormai delle piccole macchine idrauliche. □



SOPRA: della serie "Professional Plus" di Ilve il blocco cottura PDW 100 con forno multifunzione da 60 cm, microonde da 40 cm, oltre ai fuochi a gas e fry top.

SOTTO: il frigorifero CBNPes 3967 di Liebherr offre compartimenti a temperatura e umidità differenziate e tecnologia No Frost.



A SINISTRA: X-Oven.3 Essential è il forno a brace in acciaio inox con tre cassetti estraibili per cuocere alla griglia contemporaneamente a tre diverse temperature.

*"La cucina è di per sé scienza.
Sta al cuoco
farla diventare ARTE"*
—Gualtiero Marchesi

