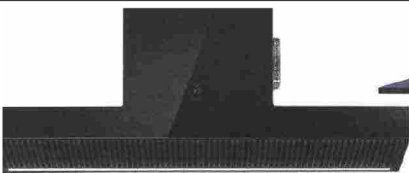


Cucina Diesel
Open Workshop di
Scavolini, con
sistema a parete
Stock rack dal
telaio color bronzo
e ante Smoky glass.

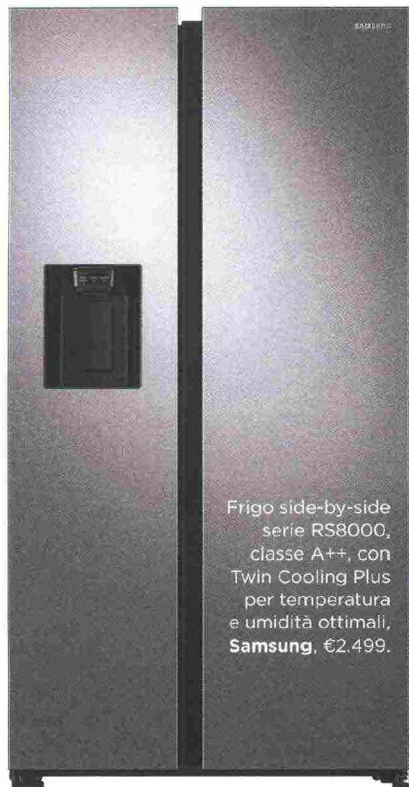


KITCHEN

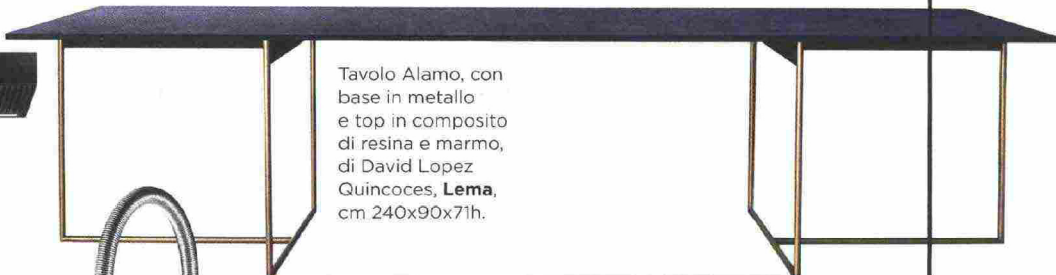
CONFIDENTIAL



Cappa aspirante Haiku, con pannello regolabile in vetro nero, di Fabrizio Crisà per il brand **Elica**, profondità da cm 32 a 38, €1.663.



Frigo side-by-side serie RS8000, classe A++, con Twin Cooling Plus per temperatura e umidità ottimali, **Samsung**, €2.499.



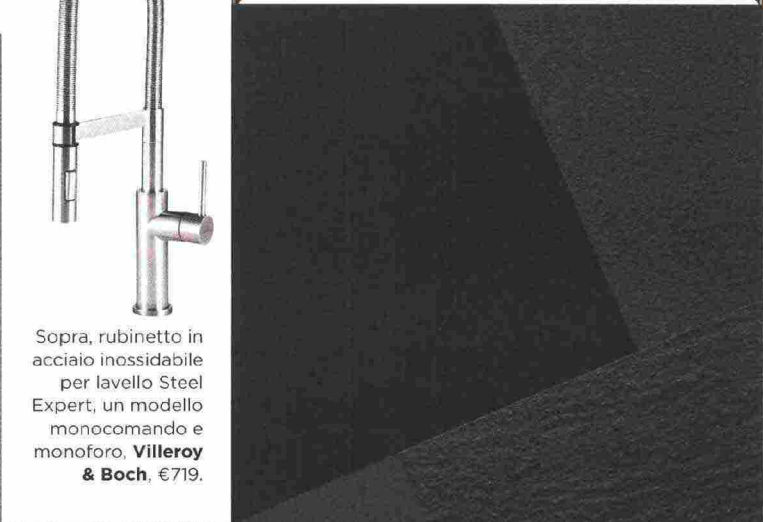
Tavolo Alamo, con base in metallo e top in composito di resina e marmo, di David Lopez Quincoces, **Lema**, cm 240x90x71h.



Sopra, rubinetto in acciaio inossidabile per lavello Steel Expert, un modello monocomando e monoforo, **Villeroy & Boch**, €719.



Sopra, sospensione in stile industriale Officina 268.05 realizzata in ferro ruvido anticato e rame, **Il Fanale**, cm 30Øx19h, €225.

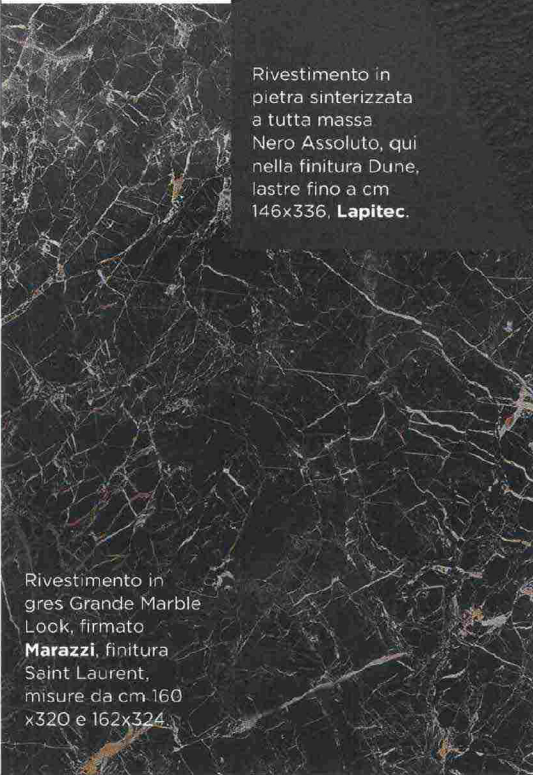


Rivestimento in pietra sinterizzata a tutta massa Nero Assoluto, qui nella finitura Dune, lastre fino a cm 146x336, **Lapitec**.

Sotto, piano a induzione Chef Collection, con il Virtual Flame per la regolazione della cottura, **Samsung**, cm 80x56, €1.598.



A sinistra, sedia Woody, in frassino massello tinto nero, designata da Francesco Meda per **Molteni&C**, cm 41,5x48x79h.



Rivestimento in gres Grande Marble Look, firmato **Marazzi**, finitura Saint Laurent, misure da cm 160 x320 e 162x324.



Padella La Cintura di Orione, in acciaio inox e rame, con manico in legno, design di Richard Sapper, **Alessi**, cm 28Ø, €335.



DISEGNO RAZIONALE PER UN'ALLURE UNDERSTATED, CHE AMPLIFICA I VOLUMI ED ESALTA LA FUNZIONALITÀ