



Il vetro è l'idea, il fuoco è l'ingegno

Il vetro è l'idea, il fuoco è l'ingegno

Da un'antica tradizione, abili maestri vetrai nelle loro botteghe artigiane soffiavano e plasmano masse infuocate di vetro con antichi strumenti, diventando artefici di ricercata bellezza e custodi di segreti preziosi. Valcucine alimenta la cultura della bellezza con prodotti dalle forme inedite che si integrano con la ricerca continua di tecnologie e materiali innovativi, senza tralasciare il recupero delle nostre tradizioni artigianali.

Glass is the idea, fire is the genius

From an antique tradition, skilled master glassworkers in their workshops blow and shape fiery masses of glass with ancient tools, becoming the creators of refined beauty and the guardians of precious secrets. Valcucine nurtures this beauty culture with products having original shapes that are integrated with the recovery of local handicraft traditions and continuous research into innovative technologies and materials.

El vidrio es la idea, el fuego el ingenio

De una tradición antigua, los expertos maestros vidrieros en sus talleres artesanos soplan y plasman las masas candentes de vidrio con antiguos instrumentos, convirtiéndose en los artífices de una belleza elegante y en los guardianes de secretos preciados. Valcucine alimenta la cultura de la belleza con productos con formas inéditas que se integran con la búsqueda continua de tecnologías y materiales novedosos, sin olvidar la recuperación de nuestras tradiciones artesanas.

Das Glas war die Idee, das Feuer der Geist

In alter Tradition schufen geschickte Glasbläser mit antiken Instrumenten in ihren Werkstätten aus einer plasmähnlichen Glasmasse, die aus dem Feuer kam, Meisterwerke von ausgesuchter Schönheit und wurden damit Hüter wertvoller Geheimnisse. Auch Valcucine folgt dieser Kultur der Schönheit mit Produkten mit neuartigen Formen. Sie entstehen durch die ständige Suche nach innovativen Technologien und Materialien, ohne dass dabei unsere handwerkliche Tradition in Vergessenheit gerät.

Le verre, c'est l'idée. Le feu, c'est le génie

S'inspirant d'une ancienne tradition, d'habiles maîtres verriers soufflent et modèlent, dans leurs ateliers artisanaux, des masses de verre rougeoyantes à l'aide d'anciens instruments, en devenant ainsi artisans de beauté raffinée et gardiens de précieux secrets. Valcucine alimente la culture de la beauté avec des produits aux formes inédites qui s'intègrent à la recherche continue de technologies et de matériaux innovateurs, sans négliger la récupération des traditions artisanales.











MAGICA PUREZZA

Magica purezza

Artematica Vitrum interpreta le qualità di uno dei materiali più affascinanti ed ecologici mai creati dall'uomo: il vetro. Come gli abili vetrai ricercavano nella massa vitrea più pura e priva di imperfezioni proprietà metafisiche, così Valcucine ha progettato Artematica Vitrum con estrema cura fin nei minimi particolari.

Magic pureness

Artematica Vitrum interprets the quality of one of the most fascinating and ecological materials ever created by Man: glass. Just like skillful glassworkers used to look for metaphysical properties in the purest and most perfect mass of glass, Valcucine has designed Artematica Vitrum with extreme care down to the smallest of detail.

Mágica pureza

Artematica Vitrum interpreta las cualidades de uno de los materiales más fascinantes y ecológicos nunca creados antes por el hombre: el vidrio. Así como los expertos vidrieros iban buscando en la masa vítrea más pura y sin desperfectos unas propiedades metafísicas, Valcucine ha proyectado Artematica Vitrum con el máximo cuidado por los más mínimos detalles.

Magische reinheit

Artematica Vitrum interpretiert eines der faszinierendsten und ökologischsten Materialien, das je von Menschenhand erschaffen wurden: das Glas. So wie die meisterhaften Glasbläser in der Glasmasse größte Reinheit und Perfektion suchten, so hat auch Valcucine die Artematica Vitrum mit extremer Sorgfalt bis hin zu den kleinsten Details geplant.

Pureté magique

Artematica Vitrum interprète les qualités de l'un des matériaux les plus fascinants et les plus écologiques jamais créés par l'homme: le verre. Comme les habiles maîtres verriers recherchaient dans la masse de verre plus pure et sans imperfections les propriétés métaphysiques, ainsi Valcucine a conçu Artematica Vitrum avec un extrême soin jusqu'au moindre détail.





CESTONI ATTREZZATI

Cestoni attrezzati

In Valcucine il bello è frutto della sintesi armonica tra design, funzionalità ed ecocompatibilità. I cestoni ad estrazione totale hanno guide adatte a sopportare carichi elevati. Sono attrezzabili con accessori in legno naturale predisposti per suddividere lo spazio ed ospitare gli utensili da cucina.

Jumbo drawers with accessories

In Valcucine, beauty is the result of a harmonious synthesis of design, functionality and environmental-friendliness. The full-extension jumbo drawers have runners designed to bear heavy loads. They can be fitted with natural wood accessories designed to divide the space available and accommodate kitchen utensils.

Gavetas equipadas

En Valcucine lo bello es fruto de la síntesis armónica de diseño, funcionalidad y ecocompatibilidad. Las gavetas de extracción total tienen las guías adecuadas para soportar cargas elevadas. Se pueden equipar con accesorios de madera natural predisuestos para subdividir el espacio y albergar los útiles de cocina.

Schubkästen mit inneneinteilung

Das Schöne bei Valcucine entsteht durch das harmonische Zusammenspiel von Design, Funktionalität und Umweltverträglichkeit. Die Schubkästen verfügen über einen Vollauszug und Führungsschienen, die problemlos große Gewichte tragen können. Sie haben eine Inneneinteilung aus natürlichem Holz, die es erlaubt, die einzelnen Küchengeräte übersichtlich und leicht erreichbar anzuordnen.

Casseroliers aménagés

Chez Valcucine, le beau est le fruit d'une union harmonieuse entre design, fonctionnalité et écocompatibilité. Les casseroiliers à sortie totale ont des coulisses adaptées à supporter des charges élevées. Ils peuvent être aménagés avec des accessoires en bois naturel prévus pour diviser l'espace et pour loger les ustensiles de cuisine.



Il sistema di apertura dei cestoni con gola continua disegna linee orizzontali sulla facciata della cucina, esaltandone la geometria rigorosa e riducendo al minimo ogni complessità formale. Il funzionamento dei cestoni è preciso: l'assenza di qualsiasi sporgenza ne esalta l'ergonomia e la funzionalità.

The opening system of jumbo drawers with continuous grip recesses creates horizontal lines on the front of the kitchen, setting off the rigorous geometric bent of this kitchen and reducing any formal complexity to a minimum. The jumbo drawers have an accurate operating system while the absence of protruding parts sets off its ergonomics and functionality.

El sistema de abertura de las gavetas con ranura continua va dibujando líneas horizontales en el frente de la cocina, lo que realza su geometría rigurosa y reduce al mínimo cualquier forma compleja. El funcionamiento de las gavetas es preciso: la ausencia de cualquier saliente exalta su ergonomía y funcionalidad.

Die Öffnungsmechanik der Schubkästen mit durchgehender Hohlkehle verleiht der Küche eine horizontale Optik, unterstreicht damit die strenge Geometrie der Küche und reduziert so jede formale Komplexität auf ein Minimum. Die Schubkästen funktionieren präzise: das Fehlen jeglicher hervorstehender Griffe unterstützt dabei ihre Ergonomie und Funktionalität.

Le système d'ouverture des casseroliers avec gorge continue dessine des lignes horizontales sur la façade de la cuisine, exaltant la géométrie rigoureuse et en minimisant toute complexité formelle. Le fonctionnement des casseroliers est précis et l'absence de tout débordement exalte l'ergonomie et la fonctionnalité.



COME IL DIAMANTE

Come il diamante

Per aumentare la resistenza e la durata del piano di lavoro, Valcucine ha messo a punto, grazie alla nanotecnologia, un nuovo trattamento del vetro sulla cui superficie vengono depositate molecole di carbonio. In questo modo si ottiene una durezza simile a quella del diamante e una maggiore facilità di pulizia data dalla minore porosità superficiale. Il nuovo vetro sarà disponibile da settembre 2008.

Like a diamond

To increase the resistance and durability of the worktop, Valcucine has perfected a new glass treatment that, thanks to nanotechnology, applies carbon molecules to the glass surface. Thanks to this treatment, the glass becomes almost as hard as a diamond and easier to clean because the surface is less porous. The new glass will be available from September 2008.

Como el diamante

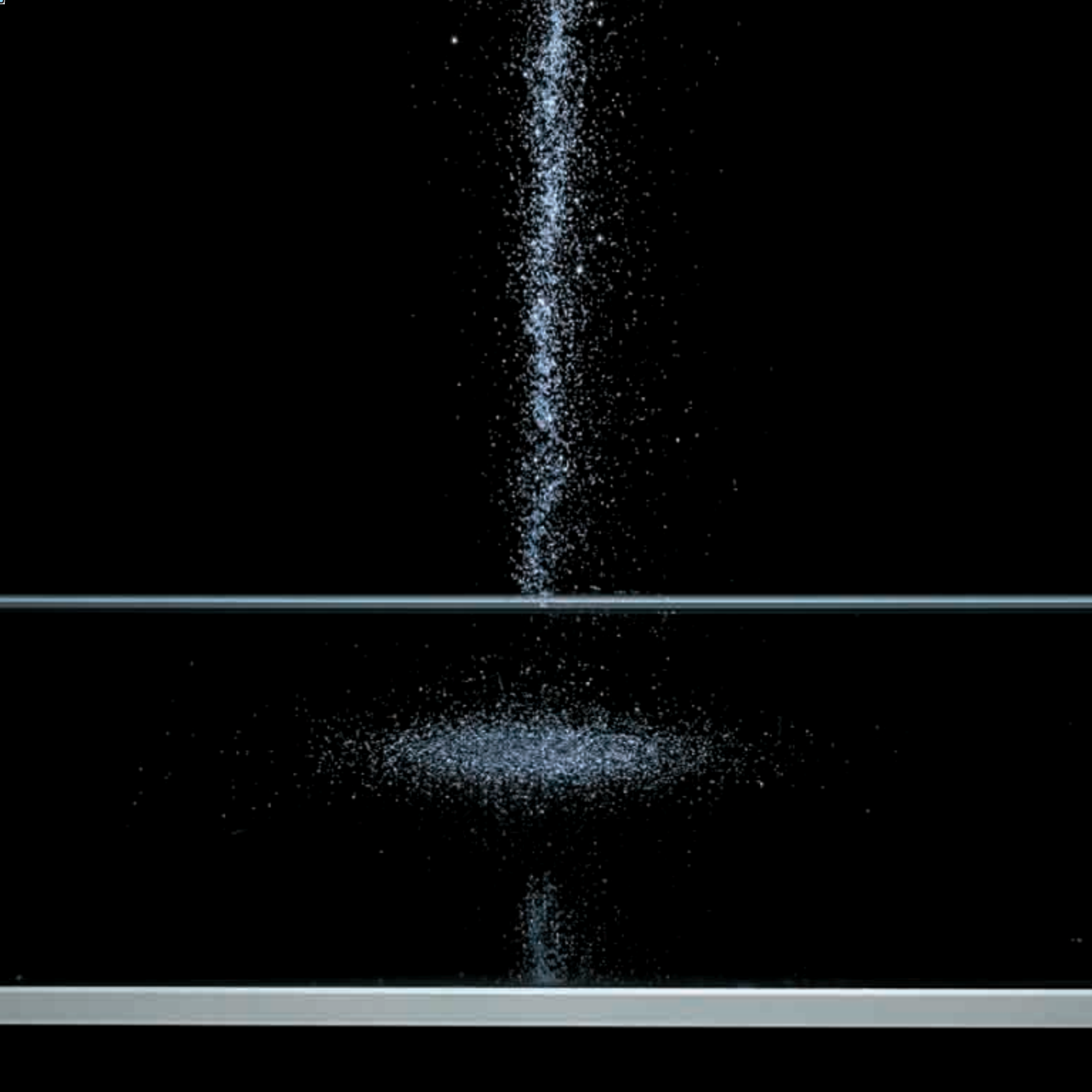
Para aumentar la resistencia y durabilidad del plano de trabajo, Valcucine ha puesto a punto, gracias a la nanotecnología, un novedoso tratamiento del vidrio sobre cuya superficie se depositan moléculas de carbono. De esta forma se obtiene una dureza similar al diamante y la limpieza es más fácil por la menor porosidad superficial. El nuevo vidrio estará disponible a partir del mes de septiembre de 2008.

Wie ein diamant

Um die Arbeitsplatte noch härter und widerstandsfähiger zu machen, hat Valcucine dank der Nanotechnologie eine neue Behandlung von Glasoberflächen eingeführt, bei der in die Oberfläche Kohlenstoffmoleküle eingefügt werden. Auf diese Weise erhält man nahezu die Härte eines Diamanten sowie eine Oberfläche mit geringer Porosität, was den Reinigungsvorgang erheblich vereinfacht. Das neuartige Glas wird ab September 2008 erhältlich sein.

Comme le diamant

Pour augmenter la résistance et la longévité du plan de travail, Valcucine a mis au point, grâce à la nanotechnologie, un nouveau traitement du verre consistant à déposer des molécules de carbone sur sa surface. De cette façon, on obtient une dureté semblable à celle du diamant et une plus grande facilité de nettoyage grâce à la plus faible porosité superficielle. Le nouveau verre sera disponible à partir de septembre 2008.

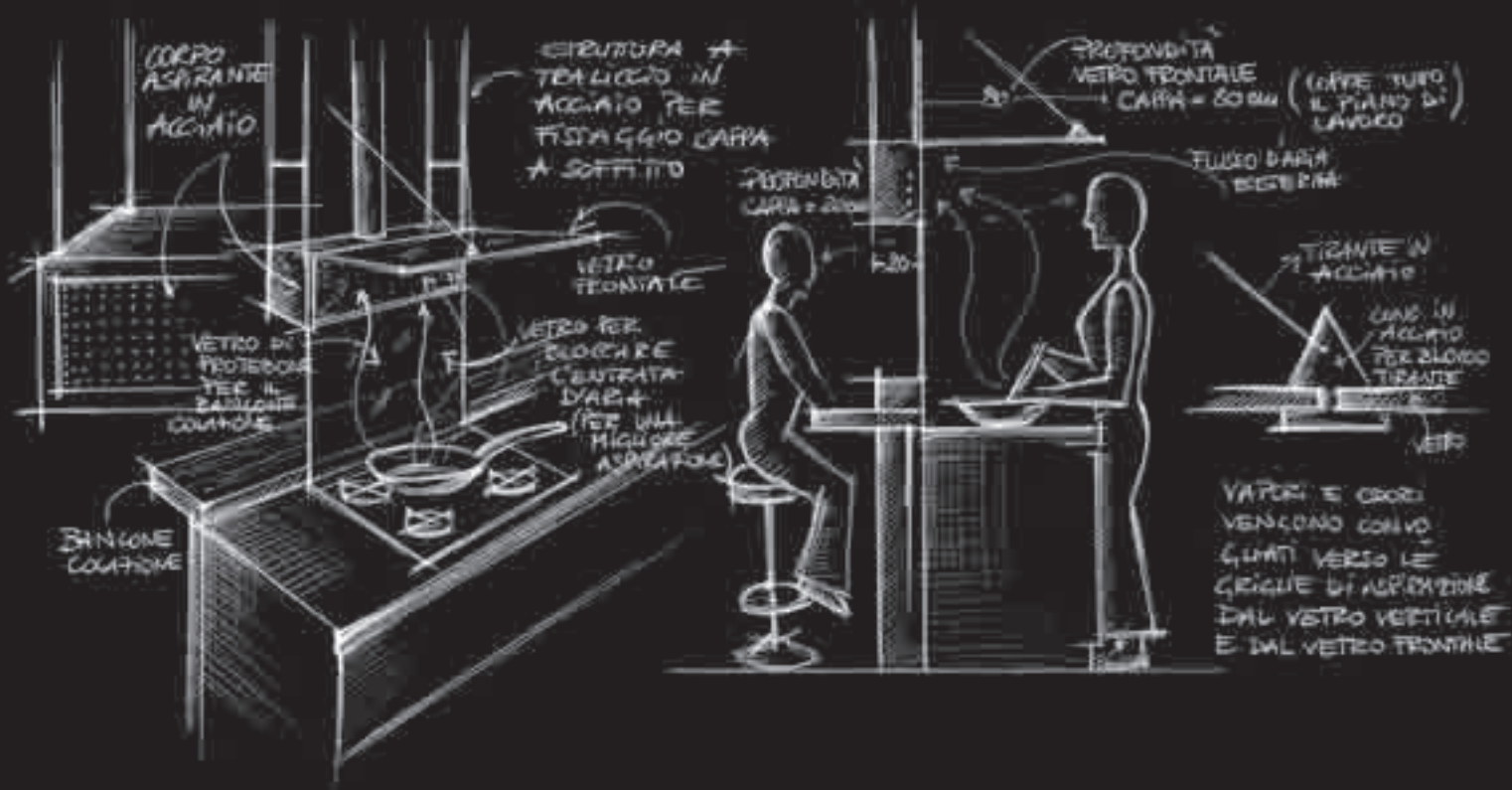












LA CAPPA ISOLA

La cappa Isola

La nuova cappa Isola è stata studiata per avere una funzionalità paragonabile a quella di una cappa a parete, pur se posizionata a centro stanza. È formata da un corpo aspirante in acciaio ed è completata da un vetro frontale e da uno verticale che hanno il compito di contenere e convogliare vapori e odori. La trasparenza del vetro dona un senso di libertà e grande visibilità su tutto l'ambiente cucina.

The Island hood

The new Island hood has been designed to have a functionality that is equal to a wall-hung hood although it is installed in the middle of the room. It is made from a steel extracting body and completed by a front glass and a vertical one that contains and conveys vapours and odors. The transparency of the glass transmits a sense of freedom and of extreme visibility throughout the kitchen.

La campana Isola

La nueva campana Isola ha sido estudiada para tener una funcionalidad comparable a la de una campana de pared, aunque esté situada en el centro de la cocina. Está formada por un cuerpo extractor de acero y se completa por un vidrio frontal y otro vertical cuya tarea es la de contener y dirigir los vahos y olores. La transparencia del vidrio aporta una sensación de libertad y gran visibilidad a toda la cocina.

Die dunstabzugshaube „Isola“

Die neue Dunstabzugshaube „Isola“ wurde mit dem Ziel konzipiert, eine Haube herzustellen, die in der Mitte des Raumes positioniert wird, aber vergleichbar funktionell wie eine wandhängende Haube ist. Sie besteht aus Edelstahl und wird durch eine Front und eine Seite aus Glas vervollständigt. So werden alle Dämpfe und Gerüche während des Kochvorganges aufgenommen. Durch die Transparenz des Glases bleibt der Blick auf das gesamte Küchenambiente frei und es entsteht ein Gefühl von Freiheit.

La hotte îlot «Isola»

La nouvelle hotte îlot «Isola» a été étudiée pour avoir un fonctionnement semblable à celui d'une hotte murale, même si elle est installée au centre de la pièce. Elle est constituée d'une structure avec groupe aspirant en acier inox et est dotée d'un verre horizontal et d'un verre vertical qui ont pour but de contenir les vapeurs et les odeurs et de les acheminer vers l'aspiration. La transparence du verre donne une sensation de liberté et une grande visibilité de toute la cuisine.





IL CANALE ATTREZZATO

Il canale attrezzato

Il canale attrezzato è una fascia pre-disposta per contenere vari accessori utili per il lavoro in cucina. Può essere in alluminio o in acciaio, posizionato lungo la parete o utilizzato in un'isola a centro stanza. Al suo interno si rende disponibile uno spazio per i collegamenti idraulici ed elettrici, dando libertà di posizionare il lavello e il piano cottura svincolandosi dalle uscite dell'acqua e del gas.

The equipped back section

The equipped back section is designed to contain various accessories used to work in the kitchen. It is available in aluminium or in stainless steel, fitted against the wall or used in an island in the middle of the room. Inside it there is a space for water and electric connections, giving you the freedom to install the sink and the hob away from water and gas supply outlets.

El canal equipado

El canal equipado es una lista pre-dispuesta para albergar varios accesorios útiles para el trabajo en la cocina. Puede ser de aluminio o acero, estar colocado a lo largo de la pared o utilizado en una isleta de centro. En su interior está disponible un espacio para las conexiones hidráulicas y eléctricas, así que ofrece la libre posibilidad de colocar el fregadero y la placa de cocción sin los vínculos de las salidas de agua y de gas.

Der zubehörkanal

Mit dem Zubehörkanal wurde ein Bereich konzipiert, der verschiedene nützliche Accessoires aufnehmen kann, die für die Arbeit in der Küche notwendig sind. Er besteht aus Aluminium oder Edelstahl und befindet sich längs entlang der Rückwand bzw. Nische der Küchenzeile oder kommt bei den Kücheninseln zum Einsatz. In seinem Inneren bietet er beispielsweise Platz für alle Gas- und Wasseranschlüsse und gibt dem Planer die Freiheit, die Spüle und das Kochfeld unabhängig von den Anschlüssen zu positionieren.

Le canal équipé

Le canal équipé est une structure agencée au dos du plan de travail et prévue pour loger différents accessoires nécessaires au travail dans la cuisine. Il peut être réalisé soit en aluminium soit en inox et être installé soit le long du mur soit dans un îlot au centre de la pièce. Il dispose, à l'intérieur, d'un espace pour loger les branchements hydrauliques et électriques, ce qui permet d'installer l'évier et la table de cuisson là où on le souhaite, en se libérant des contraintes des arrivées de l'eau et du gaz.



LA VERNICIATURA ALL'ACQUA

La verniciatura all'acqua

Il rispetto per la Natura e per la salute dell'uomo, ha portato Valcucine ad adottare, per le ante in vetro laccato, cicli di verniciatura all'acqua che riducono la presenza di solventi sintetici ed eliminano completamente quelli aromatici, considerati fortemente cancerogeni.

Water-based lacquer

Respect for Nature and for the health of man has induced Valcucine to use cycles of water-based paint for its lacquered glass doors. These reduce the presence of synthetic solvents and completely eliminate the ones that are considered to be extremely carcinogenicous.

El barnizado al agua

El respeto por la naturaleza y la salud del hombre ha impulsado Valcucine a adoptar, para las puertas de vidrio lacado, unos ciclos de barnizado al agua que reducen la presencia de disolventes sintéticos y eliminan completamente los aromáticos, considerados grandemente cancerígenos.

Die lackierung auf wasserbasis

Aus Respekt vor der Natur und der Gesundheit des Menschen verwendet Valcucine für die Lackierung der Glasfronten einen Lackierungszyklus auf Wasserbasis mit äußerst geringen Mengen an synthetischen Lösungsmitteln und vollständig ohne Substanzen, die im Verdacht stehen, Krebs zu erregen.

Le laquage à l'eau

Le respect pour la Nature et pour la santé de l'homme a amené Valcucine à adopter, pour les portes en verre, des cycles de laquage à l'eau qui réduisent la présence de solvants synthétiques et qui éliminent totalement les solvants aromatiques considérés comme fortement cancérigènes.





RIFLESSIONE E COLORE

Riflessione e colore

Il vetro colorato lucido di Artematica Vitrum dà una grande sensazione di profondità alla cucina. Grazie alla perfetta planarità della superficie, riflette gli oggetti e può quindi essere utile per ampliare gli spazi o per portare all'interno della casa l'immagine riflessa di un giardino esterno. Il vetro opaco invece è ottenuto con un trattamento di acidatura superficiale che crea percezioni tattili di morbidezza, quasi di gommosità. La sua superficie è stata studiata per ottenere l'effetto antimpronta.

Reflections and color

The gloss colored glass of Artematica Vitrum gives a great feeling of depth to the kitchen. Thanks to the perfect planarity of the surface, it reflects objects and can thus be used to widen spaces or to bring the reflected image of an outdoor garden into the home. On the other hand, matt glass has been obtained by surface etching that creates a soft, almost rubbery feel to the touch. Its surface has been designed to have a finger-proof-resistant effect.

Reflexión y color

El vidrio en colores brillantes de Artematica Vitrum aporta a la cocina una gran sensación de profundidad. Gracias a su superficie perfectamente plana, refleja los objetos y por tanto puede resultar útil para ampliar los espacios o trasladar a la casa la imagen reflejada del jardín. En cambio el vidrio opaco se obtiene con un tratamiento superficial al ácido que crea percepciones táctiles de suavidad, casi de gomosidad. Su superficie ha sido estudiada para obtener el efecto antihuellas.

Reflexion und farben

Das farbige Glas in der glänzenden Ausführung der Artematica Vitrum gibt der Küche ein angenehmes Gefühl von Tiefe. Dank der perfekten Ebenheit der Oberfläche reflektiert es seine Umgebung und lässt die Küche so größer erscheinen. Ein schöner Effekt entsteht auch beispielsweise, wenn auf diese Weise der Innere des Hauses geholt wird. Die Oberfläche des matten Glases wurde leicht geätzt, um ein Gefühl von Griffigkeit und Weichheit zu erzielen. Diese Oberflächenbehandlung hat außerdem das Ziel, Fingerabdrücke unsichtbar bleiben zu lassen.

Réflexion et couleur

Le verre laqué brillant d'Artematica Vitrum donne une grande sensation de profondeur à la cuisine. Grâce à la parfaite planéité de la surface, il reflète les objets et peut donc servir à agrandir les espaces ou bien à refléter l'image d'un jardin extérieur à l'intérieur de l'habitation. Le verre mat, en revanche, s'obtient grâce à un traitement de dépolissage de la surface qui crée une sensation tactile moelleuse, presque caoutchouteuse. Sa surface a été étudiée pour obtenir un effet anti-empreintes.









LA CURA DEL DETTAGLIO

La cura del dettaglio

L'innovativo piano cottura in vetro prodotto da Smeg viene integrato con il top della cucina. Esclusivamente per Valcucine, è realizzato utilizzando alcuni colori particolari di vetro, che permettono di ottenere composizioni diverse per cromia, con un'ampia possibilità di personalizzazione, valorizzandone così l'aspetto estetico.

Care over detail

The innovative glass hob produced by Smeg is integrated in the kitchen worktop. It is produced, exclusively for Valcucine, in some special glass colours that make it possible to obtain various colour combinations with a wide possibility of personalization that sets off the beauty of the kitchen.

El cuidado por los detalles

La novedosa placa de cocción de vidrio que produce Smeg se integra en la encimera de la cocina. Exclusivamente para Valcucine, está realizada utilizando algunos colores particulares de vidrio, que permiten obtener composiciones de diferentes tonalidades, con una extensa posibilidad de personalización, así valorizando su aspecto estético.

Der blick auf die details

Das innovative Kochfeld aus Glas von Smeg wird in die Arbeitsfläche der Küche integriert. Exklusiv für Valcucine wurden verschiedene zusätzliche Farben aufgenommen, die es erlauben, eine farblich den eigenen Wünschen entsprechende Küchenkomposition zu gestalten. So bleibt viel Raum für eine Personalisierung und es erhöht sich der ästhetische Wert der Küche.

Le soin du détail

L'innovante table de cuisson en verre produite par Smeg est intégrée au plan de travail de la cuisine. Elle a été réalisée en exclusivité pour Valcucine, en utilisant certaines couleurs particulières du verre qui permettent d'obtenir des compositions avec différentes tonalités, en offrant ainsi une vaste possibilité de personnalisation et en valorisant l'aspect esthétique de la cuisine.



LUNGA DURATA

Lunga durata

Attraverso un'equilibrata sintesi di esperienza e ricerca che dura da oltre due decenni, Valcucine è oggi in grado di estendere la garanzia a 15 anni dall'acquisto su piani, fianchi e ante in vetro. La prova all'urto sul piano in vetro temprato ha accertato la resistenza ad una sfera di ½ kg fatta cadere da due metri di altezza.

Durability

Thanks to a balanced synthesis of experience and research that has been going on for more than ten decades, Valcucine is now capable of extending its guarantee to 15 years from the purchase of glass tops, end panels and doors. Impact-resistance tests on the tempered glass top have confirmed its resistance to a ½ kg ball falling from a height of two meters.

Larga durabilidad

Mediante la síntesis equilibrada de experiencia e investigación que sigue desde hace más de veinte años, hoy día Valcucine puede extender la garantía a 15 años a partir de la fecha de compra para encimeras, costados y puertas de vidrio. La prueba a los golpes en la encimera de vidrio templado ha averiguado su resistencia a una esfera de ½ kg que se deje caer desde dos metros de altura.

Lange lebensdauer

Durch das ausgewogene und harmonische Zusammenspiel von Erfahrung sowie Forschung und Entwicklung seit nunmehr zwei Jahrzehnten ist Valcucine heute in der Lage, die Garantie auf Arbeitsplatten, Wangen und Fronten aus Glas auf 15 Jahre zu verlängern. Der Test zur Schlagfestigkeit der Arbeitsplatte aus gehärtetem Glas zeigt, dass eine Kugel mit einem Gewicht von ½ kg, die aus einer Höhe von 2m auf die Arbeitsfläche fällt, keinerlei Spuren hinterlässt.

Longévité

Grâce à une union équilibrée entre expérience et recherche qui dure depuis vingt ans, Valcucine est aujourd'hui en mesure d'étendre sa garantie à 15 ans à compter de l'achat des plans de travail, des joues et des portes ou façades en verre. L'essai au choc sur le plan de travail en verre trempé a confirmé sa résistance à une sphère de ½ kg que l'on a fait tomber d'une hauteur de deux mètres.





MUTABILIS: IL TAVOLO ALLUNGABILE

Mutabilis: il tavolo allungabile

La leggerezza visiva del tavolo Mutabilis è diretta conseguenza dell'esiguo spessore del piano il quale viene sorretto da un telaio strutturale che rimane nascosto alla vista. Il tavolo Mutabilis, disponibile in diversi materiali, è dotato di prolunghe in laminato di alluminio, alloggiato al suo interno, e può essere allungato a piacere 40, 80 e 120 cm.

Mutabilis: the extending table

The visual lightness of the Mutabilis table is a direct consequence of the slimness of the top that is supported by a structural frame that is hidden from view. The Mutabilis table is available in various materials and is fitted with aluminium laminate extensions on the inside and can be extended to a length of 40, 80 and 120 cm, as desired.

Mutabilis: la mesa extensible

La ligereza visual de la mesa Mutabilis es la consecuencia directa del limitado grosor de la encimera que es soportada por un bastidor estructural que queda ocultado a la vista. La mesa Mutabilis, disponible en varios materiales, está provista de extensiones en laminado de aluminio, alojadas en su interior, y se puede alargar 40, 80 y 120 cm, según sea necesario.

Mutabilis: der ausziehbare tisch

Die optische Leichtigkeit des Tisches Mutabilis wird durch die geringe Stärke der Tischplatte hervorgerufen, die von einem nicht sichtbaren Gestell getragen wird. Der Tisch Mutabilis ist in verschiedenen Materialien erhältlich und verfügt über zwei Ausziehplatten aus Laminat mit Aluminiumbeschichtung, die in seinem Inneren aufbewahrt werden. Je nach Bedarf kann der Tisch um 40, 80 oder 120 cm verlängert werden.

Mutabilis: la table à rallonges

La légèreté visuelle de la table Mutabilis dépend directement de la fine épaisseur du plateau soutenu par un cadre qui reste caché à la vue. La table Mutabilis, déclinée en différents matériaux, loge à l'intérieur des allonges en aluminium laminé et peut ainsi être rallongée, au choix, de 40, de 80 ou de 120 cm.



LO SCHIENALE ATTREZZATO

Lo schienale attrezzato

Valcucine valorizza lo spazio posteriore del piano di lavoro con una serie di pratici contenitori attrezzati. La loro profondità di 20 cm consente di utilizzarli anche come pensili in linea con la cappa P20, determinando, con essa, un unico volume. I contenitori, dotati di antina scorrevole, offrono spazio di stoccaggio per tutto ciò che serve per la preparazione dei cibi.

The equipped back section

Valcucine makes the most of the rear worktop space by means of a set of practical containers with accessories. Their 20 cm depth allows you to also use them as wall units in line with the P20 hood and creating a single volume with it. The containers have a sliding door and offer storage space for everything needed for food preparation.

El antepecho equipado

Valcucine valoriza el espacio detrás de la encimera con un conjunto de prácticos contenedores equipados. Su medida de 20 cm de fondo permite utilizarlos también como colgantes alineados con la campana P20, dando lugar con ésta a un solo volumen. Los contenedores, provistos de puerta corredera, ofrecen espacio para el almacenamiento de todo lo que hace falta para la preparación de la comida.

Das nischenregal

Valcucine wertet den hinteren Bereich der Arbeitsplatte mit einer Reihe von praktischen Nischenregalen auf. Ihre Tiefe von 20 cm erlaubt es, sie auch als nebeneinander angeordnete Oberschränke zu benutzen und mit der Dunstabzugshaube T20 zu kombinieren, mit der sie so ein optisches Gesamtvolumen bilden. Die Nischenregale verfügen über eine Schiebetür und bieten Platz für alles, was man zum Kochen braucht.

La crédence aménagée

Valcucine valorise l'espace à l'arrière du plan de travail avec une série de pratiques éléments aménagés. Ils ont 20 cm de profondeur ce qui permet de les utiliser également comme éléments hauts avec la hotte P20 et de former ainsi un volume unique. Dotés de portes coulissantes, ces éléments offrent un espace de rangement pour tout ce qui est utile à la préparation des plats.

I CESTONI

I cestoni

Il design non si ferma all'esterno della cucina ma arriva anche all'interno dei cestoni e dei cassetti. Valcucine ha realizzato in esclusiva guide robuste, anche con finitura effetto carbonio, dalla trama sottile ed elegante, che si integrano perfettamente con i profili in alluminio, con il fondo in vetro temprato trasparente e con il legno naturale dei frontali e dei divisori interni.

The jumbo drawers

Design does not stop on the kitchen exterior but reaches the inside of drawers and jumbo drawers. Valcucine offers sturdy runners, even with a carbon effect finish, that are exclusive to its production and that have a fine and elegant texture that fits in perfectly with the aluminium profiles, with the transparent tempered glass bottom panels and with the natural wood of the fronts and of the interior dividers.

Las gavetas

El diseño no se limita al exterior de la cocina, sino que abarca también el interior de gavetas y cajones. Valcucine ha realizado en exclusiva unas guías robustas, también con acabado efecto carbono, con textura fina y elegante, que se combinan perfectamente con los perfiles de aluminio, con el fondo de vidrio templado transparente y con la madera natural de los frentes y de los separadores internos.

Die auszüge

Das Design beschränkt sich nicht auf die Außenansicht einer Küche, sondern betrifft auch das Innere der Auszüge und Schubkästen. Valcucine hat exklusiv äußerst robuste Führungsschienen für die Schubkästen entwickelt – auch in der Ausführung „Karbonoptik“ mit feiner und eleganter Struktur – die sich perfekt mit dem Aluminiumprofil, dem Boden aus gehärtetem und transparentem Glas sowie den Fronten und der Inneneinteilung aus Holz ergänzen.

Les casseroiliers

Le design ne s'occupe pas uniquement de la façade extérieure de la cuisine mais il arrive également à l'intérieur des tiroirs et des casseroiliers. Valcucine a réalisé, en exclusivité, de robustes coulisses, pouvant également avoir une finition aspect carbone et dotées d'une ligne fine et élégante, qui s'allient parfaitement avec les profils en aluminium, avec le fond de tiroir en verre trempé transparent et avec le bois naturel des façades et des séparations intérieures.







AEG

AEG

12:00

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

RICICLABILITÀ

Riciclabilità

L'utilizzo del vetro in cucina è una scelta responsabile, determinata dal rispetto per l'ambiente e per l'uomo. Il vetro, a differenza di altri materiali può essere rifuso infinite volte, conservando le stesse proprietà meccaniche e fisiche.

Recyclability

The use of glass in the kitchen is a responsible choice, determined by respect for the environment and for Man. Contrary to other materials, glass can be melted down over and over again while maintaining the same mechanical and physical properties.

Reciclabilidad

El uso del vidrio en la cocina es una opción responsable, determinada por el respeto por el medio ambiente y el hombre. El vidrio, a diferencia de otros materiales, se puede volver a fundir un sinnúmero de veces, conservando las mismas propiedades mecánicas y físicas.

Recyclbarkeit

Die Wahl, Glas in der Küche zu benutzen, zeigt Verantwortung und Respekt vor der Umwelt und dem Menschen. Glas kann – im Gegensatz zu vielen anderen Materialien – unzählige Male wieder verwendet werden und behält trotzdem seine mechanischen und physischen Eigenschaften.

Recyclabilité

L'utilisation du verre dans la cuisine est un choix responsable, déterminé par le respect pour l'environnement et pour l'homme. Contrairement aux autres matériaux, le verre peut être fondu une infinité de fois tout en conservant les mêmes propriétés mécaniques et physiques.



Ideaction: Gabriele Centazzo
Graphic Design: Uff. Marketing Valcucine
Texts: Lara Santin, Uff. Marketing Valcucine
Translation: Enjoy
Photolithography: Selekt
Printing: Arti Grafiche Friulane / Imoco spa (Ud)
Photo: Gianni Antoniali (Ikon)
Art buyer: Doris Andreutti / Paola Zanetti

Valcucine si riserva la facoltà di apportare modifiche o migliorie in qualsiasi momento, anche senza preavviso.
Tutti i diritti sono riservati.
Valcucine is entitled to make modifications and improvements at any time, even without notice.
All rights are reserved.

Stampato su carta GardaMatt Art 200 gr/m², ECF, resistente all'invecchiamento e prodotta in ambiente neutro senza acidi.
Printed on GardaMatt Art 200 gr/m², ECF paper, resistant to ageing and produced in a neutral environment without acids.

Valcucine SpA

Via L. Savio 11 / 33170 Pordenone, Italy
Tel. +39 0434 517911 Fax +39 0434 572344
www.valcucine.it info@valcucine.it