

# Arredo Design: in cucina lo chic è Scic

PHOTO ALBERTO BORTOLUZZI

**SYSTEM 30\_NAVIGLI**

Design puro per materiali preziosi e innovativi, finiture ricercate e originali accostamenti. Una cucina monolitica dalle grandi superfici immacolate e dalle linee purissime che nasconde al suo interno soluzioni tecnologicamente all'avanguardia. Tutti gli elettrodomestici sono a scomparsa: una cucina elegante ideale per un ambiente living aperto, vivibile in ogni momento della giornata. La cappa su misura in metallo laccato con led luminosi esprime la cura per il dettaglio che Scic ha per tutti i suoi prodotti veicolando una immagine di forte impatto estetico. Sullo sfondo la cucina Sempione in acciaio e Corian con pensili laccati con serigrafia opaca su legno lucido.



Nel centro di Varese vanno in scena innovazione e classe nel mondo firmato Arredo Design, regno incontrastato del design con la D maiuscola, dell'arredamento e della progettazione d'interni a regola d'arte. Cuore della casa, la cucina, trova oggi nuove soluzioni grazie a un marchio come Scic che propone un nuovo concetto di cucina dai volumi puri, dove la linearità del disegno nasconde la ricchezza di una dotazione interna della massima qualità e funzionalità, adatte a ogni spazio abitativo dove si intenda creare forte connotazione di emozionalità e di ergonomia.

La dotazione interna riserva molte sorprese: come una macchina dai mille optional anche la cucina si dota di numerose soluzioni funzionali ed eleganti. Cassetti in vetro con profili in acciaio custodiscono una raffinata dotazione di tovaglie di lino. I profili dei ripiani in vetro sono evidenziati da sottili linee luminose.



Cucina Sempione con piano cottura magnetico: i copri fiamma si possono spostare a piacimento per predisporre spazi più o meno grandi per pentole di ogni dimensione. Sulle mensole zucchiere Mimi in vetro con cucchiaino in acciaio di Driade e complementi di Zani&Zani, azienda storica nella produzione di accessori e complementi d'arredo design per la cucina

Levanto presenta materiali innovativi come il piano in gres porcellanato a listelli stuccati con resina, assolutamente indistruttibile e anti-macchia. L'insieme è impreziosito da rifiniture di valore come le maniglie in vetro.

In primo piano sul tavolo sono esposte le ciotole di Driade Chitai in ottone placcato argento. L'accostamento eclettico con la lampada Ice della collezione Anthologie Quartett impreziosisce e conferisce magici riflessi di luce all'ambiente.



Milano incarna lo spirito della cucina contemporanea: superfici in legno poliestere vetrificato, completamente lisce e lucide. Al posto delle maniglie, gole apri anta. Alla dotazione interna all'avanguardia si aggiunge il forno LiftMatic di Siemens, connubio ideale fra tecnologia, funzionalità ed eleganza. Ha come sua caratteristica principale quella di essere un forno a parete con la presenza di un "ascensore" al suo interno infatti basta un tasto per alzare e sollevare e aprire e chiudere. Questa è la nuova funzione Lift che permette l'accesso alle pietanze da tre lati e toglie l'ingombro di porte e maniglie. Una vera rivoluzione in termini di funzionalità e design. A livello energetico, tema importante in quest'ultimo periodo, c'è da dire che la perdita di temperatura durante l'apertura è limitata rispetto ad un forno tradizionale in quanto, come intuibile, l'aria calda tende a salire e rimane "intrappolata" nel LiftMatic.