



Arclinea

Arclinea

Tra tutti gli ambienti della casa la cucina è il più complesso e affascinante, il luogo dove si incontrano gastronomia e convivialità, elementi ancestrali come acqua e fuoco, materiali altamente performanti e tecnologie avanzate. Arclinea da sempre affronta questa complessità puntando a conciliare la precisione tecnica con quella funzionale, l'innovazione delle forme con quella degli spazi. Per questo ha scelto di lavorare da molti anni con un progettista come Antonio Citterio, per produrre non solo attrezzature e arredi ma nuove concezioni degli spazi dove cucinare e vivere.

Of all the rooms in the home, the kitchen is the most complex and fascinating, the place where cuisine and conviviality, the ancestral elements of fire and water, high-performance materials and cutting-edge technologies all merge into one. The Arclinea response to this complexity has always been to marry technical and practical precision, the innovation of shape with that of space. This is why it has

worked for many years with a designer like Antonio Citterio, with the aim of producing not only equipment and furnishings, but also a new concept for cooking and living spaces.

FUNCTIONALITY 12
SHOW COOKING 30
CONVIVIALITY 50
NEW NEEDS 68

BEYOND THE COLLECTION

Milan, 17th January 2018

Antonio Citterio interviewed by Stefano Casciani

CAMBIANO LE TENDENZE E LE ABITUDINI DOMESTICHE, MA LE CUCINE CHE HAI DISEGNATO MOLTI ANNI FA PER ARCLINEA SONO ANCORA IN PRODUZIONE. COSA PERMETTE A QUESTI PRODOTTI DI RESISTERE TANTO A LUNGO IN UN MERCATO MOLTO SOFISTICATO? La nostra collaborazione è iniziata davvero molto tempo fa, nel 1986: il primo prodotto è uscito due anni dopo e da allora abbiamo proseguito sempre insieme questo percorso di ricerca e sviluppo. Abbiamo subito messo le basi di una strategia di prodotto industriale, progettando per componenti "trasversali": ovvero elementi standardizzati da combinare secondo le diverse esigenze, così da poter creare una cucina personalizzata. Il che non significa rinunciare alla creatività nel disegno, perché insieme alla definizione di queste componenti trasversali, abbiamo ragionato sull'innovazione delle tipologie. Così già quel primo prodotto che si chiama Italia (ed è ancora in produzione, quest'anno compie 30 anni!), ha un chiaro riferimento a un concept professionale: dichiara di allontanarsi dalla tecnologia classica dei "mobili per cucina", utilizzando come materiale l'acciaio. Per questo ci siamo rivolti a dei fabbricanti che, lavorando per le cucine dei ristoranti, avevano il knowhow con cui abbiamo potuto realizzare un modello ancora oggi evergreen per la sua perfezione.

TRENDS AND HABITS IN THE HOME CHANGE, AND YET THE KITCHENS YOU DESIGNED MANY YEARS AGO FOR ARCLINEA ARE STILL BEING PRODUCED. HOW HAVE THESE PRODUCTS RESISTED SO LONG ON THIS VERY SOPHISTICATED MARKET? It's true, we started working together a long time ago, in 1986: the first product was released two years later and since then we have followed this path of research and development, together. We immediately laid the foundations for an industrial product strategy, designed for "shared" components, standard elements that can be combined to suit different needs and create a personalised kitchen. This does not mean abandoning design creativity, because our definition of these shared components has moved at the same pace as our innovation of types. So that first product, called Italia (thirty years old this year and still in production!), already featured an evident professional concept: it declared its detachment from classic "kitchen unit" technology with the use of steel. This is why we turned to manufacturers who supplied restaurant kitchens and therefore had the knowhow we needed to create a model that is still an evergreen today thanks to its perfection.

IN CHE MODO LA TUA ESPERIENZA DI ARCHITETTO TI ORIENTA NELLA PROGETTAZIONE DI SPAZI PER LA PREPARAZIONE E IL CONSUMO DEL CIBO? NASCONO DA QUI I DIVERSI CONCEPT DI CUCINA CHE HAI REALIZZATO? Torno al discorso delle tipologie. Nella storia del mio lavoro di architetto che costruisce case ho incontrato molte diverse situazioni. Possono essere quelle personali ma anche quelle professionali: dalle case di amici e clienti, agli alberghi o - più di recente - intere torri d'abitazione. Non voglio dire che per ognuna di queste situazioni ho progettato un diverso prodotto Arclinea, ma sicuramente certe esperienze mi sono servite a capire meglio "a che punto era" - per me, per il pubblico - l'idea di cucina, di come dovrebbe funzionare, di che cosa rappresenta.

HOW DOES YOUR EXPERIENCE AS AN ARCHITECT GUIDE YOU IN DESIGNING AREAS FOR FOOD PREPARATION AND EATING? DOES IT PROVIDE INSPIRATION FOR THE DIFFERENT KITCHEN CONCEPTS YOU HAVE DEvised? Let me go back to what I said about types. In my experience as an architect building houses, I have come across many different situations. Personal ones, but also professional: from the homes of friends and clients to hotels or, more recently, entire residential towers. I wouldn't go as far as to say that I designed a different Arclinea product for each of these situations, but certain experiences have definitely helped me to better understand "where the kitchen was at", for me, for the public, how it would work, what it represents.

"I BELIEVE THAT THE SECRET OF THE «LONGEVITY» OF THE ARCLINEA PRODUCT RELIES ON THE CONCEPT OF INDUSTRIAL COMPONENTS THAT CAN BE USED IN DIFFERENT MODELS AND IN ITS INNOVATION OF TYPES, NOT JUST OF FORM."

E OGGI QUALE PENSI CHE SIA IL FUTURO DELLO SPAZIO CUCINA? Ultimamente - progettando e costruendo edifici alti, torri a uso misto incluso quello abitativo, soprattutto in USA e in Asia - osservo che certi spazi abitativi si restringono sempre più, a fronte di un aumento dei servizi: questo significa un'abitazione magari ridotta, dove però rimane l'esigenza e anche il piacere di continuare a ospitare e cucinare per gli ospiti. Specialmente in città come Miami o New York, dove per esigenze anche

di rappresentazione è richiesto uno spazio più ampio. Per rispondere a queste diverse situazioni abbiamo sviluppato sistemi di prodotto più flessibili, con il concetto del Closet, iniziato con Convivium e poi sviluppato con Lignum et Lapis: uno spazio racchiuso con sistema di ante dotate di apertura a scomparsa, che contiene vani operativi dedicati. Si può così avere una cucina molto "show cooking" - come si dice in inglese - oppure all'opposto "celata", dove la funzionalità, le attrezzature, il knowhow gastronomico - per così dire - esiste, ma è racchiuso in un'area riservata, o che quando non viene utilizzata è nascosta alla vista.

AND WHERE DO YOU THINK THE KITCHEN IS HEADED TODAY? Lately, I have been designing and constructing tall buildings, towers for mixed use that includes living, especially in the USA and Asia and I have noticed that certain living spaces are getting smaller and smaller while facilities are increasing. In other words, homes might have shrunk but people still need to be able to host and cook, and enjoy having guests. Especially in cities like Miami or New York, where larger spaces are also a question of status. To meet these different requirements we have developed more flexible product systems, with the concept of Closet, which began with Convivium and developed with Lignum et Lapis: a closed space with a series of doors that disappear as they open, to house dedicated work zones. This offers the possibility of a very "show cooking" kitchen or, on the contrary, a hidden one, where function, equipment and gourmet knowhow, so to say, exists but is kept in a limited area, out of sight when not in use.

"PERSONAL EXPERIENCES, LIKE GETTING MARRIED FOR EXAMPLE, OR HAVING KIDS AND BRINGING THEM UP, HAVE ALSO HELPED ME TO UNDERSTAND WHERE THE KITCHEN WAS AT, AND HOW TO GET BEST RESULTS FROM MY DESIGN."

LA QUALITÀ DI QUESTE CUCINE NON È SOLO FORMALE E AMBIENTALE, MA ANCHE TECNICA: CON QUALI PRODOTTI PENSI DI ESSERE RIUSCITO A COMBINARE CON SUCCESSO QUESTE TRE COMPONENTI DI PROGETTO? CHE IMPORTANZA HANNO PER IL MIGLIORE RISULTATO I DETTAGLI, I MATERIALI? Penso naturalmente che siamo riusciti con tutti i prodotti Arclinea a combinare bene queste diverse componenti. Abbiamo già parlato di come abbiamo trovato la migliore tecnologia di produzione con l'acciaio per la cucina Italia. Grazie al perfezionamento

della lavorazione abbiamo potuto introdurre recentemente delle finiture come il PVD (cioè Physical Vapour Deposition): una tecnologia speciale con cui si possono fissare sull'acciaio diversi colori attraverso l'evaporazione del titanio. Ne risulta una lega con una superficie ancora più resistente e toni metallici più caldi, adatti anche per chi non ama particolarmente l'acciaio inox. Così quello che era già un classico, la cucina Italia - ma anche un prodotto successivo come Artusi, o l'isola di Convivium - si adeguano a un gusto più sofisticato, oppure, meglio ancora, lo creano.

THE QUALITY OF YOUR KITCHENS IS NOT JUST FORMAL AND ENVIRONMENTAL, IT IS ALSO TECHNICAL. WITH WHICH PRODUCTS DO YOU THINK YOU HAVE MANAGED TO SUCCESSFULLY COMBINE THESE THREE DESIGN ELEMENTS? HOW IMPORTANT ARE DETAILS AND MATERIALS FOR ACHIEVING THE BEST RESULTS? I naturally think that we have managed to combine these various elements well with all the Arclinea products. We have already talked about how we found the best production technology with steel for the Italia kitchen. Perfecting the manufacturing process has enabled us to recently introduce finishes such as PVD (Physical Vapour Deposition), a special technology that fixes different colours to steel through titanium evaporation. The result is an alloy with an even more resistant surface in warmer metallic hues, which also appeals to those who are not particularly fond of stainless steel. In this way, something that was already a classic, the Italia kitchen, and also later products like Artusi, or the Convivium island, have been adapted to suit a more sophisticated taste, or, even better, they have created one.

"THE BEST TECHNIQUE FOR ACHIEVING FUNCTIONALITY AND PERFECT FINISHES IS NOT SIMPLE TO FIND, THIS IS WHY WE WORK SO HARD ON INDUSTRIALISATION TO ACHIEVE THE CORRECT BENEFIT-COST RATIO."

FUNZIONALITÀ, STILE, ESTETICA: IN UNA TUA IDEALE SCALA DI VALORI A CHE POSTO METTI QUESTE COMPONENTI NEL PROGETTO PER ARCLINEA E PIÙ IN GENERALE NEL TUO APPROCCIO DI DESIGNER? Fondamentalmente, come in tutti gli altri miei progetti di design, parto sempre dalla funzionalità. Non dico che l'estetica o lo stile nelle cucine non abbiano importanza, ma prima dobbiamo occuparci delle questioni funzionali, di organizzazione degli spazi e degli strumenti necessari. Ad esempio, quando abbiamo realizzato nel 2008 la cucina Lapis - un monolite

monomaterico nato in pietra e poi realizzato anche in acciaio - abbiamo lavorato molto sulla forma del grande piano e sui dettagli. Anche lì il concetto di fondo era però funzionale: poter ricevere da un lato gli ospiti e sul lato opposto concentrare tutte le attrezzature operative.

FUNCTIONALITY, STYLE, AESTHETICS: WHERE WOULD YOU PUT THESE COMPONENTS IN ARCLINEA DESIGN ON AN IDEAL SCALE OF VALUES AND, MORE IN GENERAL, IN YOUR APPROACH AS A DESIGNER? Basically, as with all my other design projects, I always start with functionality. Not that aesthetics or style aren't important for kitchens, but first we must take care of the practical side of things: organisation of space and the necessary equipment. For example, when we designed Lapis in 2008 - a single-material monolith conceived in stone and then also produced in steel - we spent a great deal of time working on the shape of the huge worktop and its details. Here again, the basic concept was however functional: hosting guests on one side and concentrating all the operational equipment on the other.

QUINDI IN QUESTI PRODOTTI RIENTRA ANCHE L'IDEA DELLA "CUCINA SCULTURA"? O È SEMPRE PIÙ IMPORTANTE IL CONCETTO SPAZIALE CHE C'È ALLA BASE DI OGNI NUOVO PROGETTO? Un prodotto formalmente molto caratterizzato può avere una sua dignità, ma deve comunque tenere conto dell'idea di componenti come sistema. Pensiamo sempre a sviluppi futuri, che però non mettono in crisi le soluzioni già perfezionate, ma le integrano dentro il sistema di componenti più generale. Anche nella cucina più recente, Principia, con il concetto di spazi più aperti e altri più chiusi (come il grande volume architettonico che presentiamo quest'anno nel nuovo spazio Arclinea in Via Durini a Milano) abbiamo voluto integrare al meglio tutti gli aspetti che fanno della cucina un vero spazio abitabile. E credo che anche questa volta abbiamo raggiunto l'obiettivo.

SO THESE PRODUCTS ALSO INCLUDE THE IDEA OF THE "SCULPTURE KITCHEN"? OR IS THE SPATIAL CONCEPT AT THE BASE OF EVERY NEW PROJECT ALWAYS MORE IMPORTANT? A product with a striking appearance may have a certain dignity, but its components must however follow the idea of a system. We always have future developments in mind, which, rather than hampering already perfected solutions, become a part of an overall system of components. Even with Principia, our latest kitchen, featuring a concept of open and closed units (like the huge architectural volume we are presenting this year in the new Arclinea showroom in Via Durini in Milan), we wanted to integrate all those aspects that make the kitchen a true living space. And I believe that once again we have achieved our goal.

Antonio Citterio. Architetto e designer, apre il proprio studio nel 1972. Nel settore del disegno industriale Antonio Citterio collabora attualmente con aziende italiane e straniere quali Ansorg, Arclinea, Axor-Hansgrohe, B&B Italia, Flexform, Flos, Hermès, Iittala, Kartell, Maxalto, Sanitec (Geberit Group), Technogym e Vitra. Nel 1987 e nel 1994 è stato premiato con il Compasso d'Oro-ADI. Nel 2000 fonda, con Patricia Viel, una società di progettazione attiva a livello internazionale, che sviluppa progetti di architettura e interior design.

Stefano Casciani. Scrittore e designer, è uno dei più noti divulgatori della cultura del progetto con pubblicazioni, mostre e libri per cui ha ottenuto importanti riconoscimenti, come il Compasso d'Oro per la trasmissione "RAI Lezioni di Design". Vice Direttore della rivista "Domus" dal 2010 al 2011, nel 2012 fonda la rivista "Disegno. La nuova cultura industriale", di cui è editore e direttore. Nel 2016 è nominato "Italian Design Ambassador" dal Ministero degli Esteri. Ha pubblicato circa trenta volumi, il più recente "B&B Italia. La lunga vita del design italiano", premiato nel 2017 con il NYC Design Award.

Antonio Citterio. Architect and designer, he opened his own firm in 1972. Antonio Citterio is currently collaborating in the industrial design sector with Italian and international companies such as Ansorg, Arclinea, Axor-Hansgrohe, B&B Italia, Flexform, Flos, Hermès, Iittala, Kartell, Maxalto, Sanitec (Geberit Group), Technogym, and Vitra. He received the Compasso d'Oro-ADI award in 1987 and 1994. In 2000 he founded a design company with Patricia Viel. This operates on an international level, developing architectural and interior design projects.

Stefano Casciani. Writer and designer, he is one of the most famous popularisers of the culture of design through publications, exhibitions and books, for which he has received important awards, such as the Compasso d'Oro for the RAI Italian television programme "Lezioni di Design". Deputy Editor of the magazine "Domus" from 2010 to 2011, in 2012 he founded the magazine "Disegno. La nuova cultura industriale", of which he is editor and director. In 2016, he was appointed "Italian Design Ambassador" by the Italian Ministry for Foreign Affairs. He has published almost thirty books, the most recent "B&B Italia. La lunga vita del design italiano" which won the NYC Design Award in 2017.

Obiettivo strategico di Arclinea, oltre a innovare l'ambiente cucina, è che ogni nuovo prodotto possa integrarsi con gli altri, secondo un originale concetto di sistema. Dalla collaborazione con Citterio sono così nate la cucina professionale (con Italia, già nel 1988, e Artusi nel 1997), l'ambiente conviviale che supera la tradizionale sala da pranzo (Convivium, 2002), arricchito poi dalla preziosità di un monolite materico (Lignum et Lapis, 2008), fino a una nuova idea di spazio conviviale flessibile, con Spatia (2010) e Principia (2016/8). Tutte innovazioni che seguono e anticipano l'evoluzione degli spazi del cucinare, ma sempre al servizio di un progetto aperto al cambiamento, con cui Arclinea vuole mantenere viva la grande tradizione italiana, rivisitata attraverso il design più accurato di funzioni, materiali, forme e ambienti del quotidiano.

In addition to kitchen innovation, another strategic objective for Arclinea is that every new product must fit with the others, in line

with an original system concept. Collaboration with Citterio led to the birth of the professional kitchen (with Italia, way back in 1988, and Artusi in 1997), of the convivial room that is more than a traditional dining-room (Convivium, 2002), later enhanced with a wonderful solid monolith (Lignum et Lapis, 2008), through to a new idea of flexible convivial space, with Spatia (2010) and Principia (2016/8). All innovations that follow and anticipate the evolution of cooking spaces, and all at the service of a design approach that embraces change, with which Arclinea intends to keep alive the great Italian tradition, reworked thanks to more precise design of functions, materials, shapes and everyday living spaces.

The Professional Kitchen

High tech
and simplicity





Già dal 1988 il progetto Arclinea ha per obiettivo portare innovazione nello spazio del cucinare. Il primo prodotto simbolo di una nuova concezione è Italia di Antonio Citterio, che riprende materiali, modi e usi delle attrezzature professionali. Nuova è l'estetica dell'acciaio inalterabile e resistente ad acqua e fuoco, lavorato tecnicamente con la precisione necessaria alla migliore performance funzionale. I piani sono più profondi, razionalizzati e organizzati per la preparazione e la cottura, con un doppio lavaggio dedicato -per il cibo e le stoviglie- con l'obiettivo di dare i giusti strumenti di lavoro per la massima qualità del risultato.

Negli anni il concept professionale si estende a nuovi prodotti e si arricchisce di altre soluzioni tecniche, attrezzature più performanti, finiture più sofisticate.

Back in 1988, the Arclinea project already had the objective of bringing innovation into the cooking zone. The first product symbolising a new concept was Italia by

Antonio Citterio, which borrowed the materials, methods and uses of professional equipment. The aesthetics were all new, thanks to inalterable steel and its resistance to water and flame, technically worked with the precision required for optimum functional performance. The worktops are deeper, rationalised and organised for preparation and cooking, with dedicated double sinks for food and washing up, the aim being to provide the right work tools for maximum quality results.

Over the years, the professional concept has expanded to include new products and has seen the addition of further technical solutions, better-performing equipment and more sophisticated finishes.

Il progetto Italia con doppia isola operativa, parete attrezzata, cappa Isola con vetro perimetrale e doppia mensola, permette di realizzare un ambiente cucina altamente professionale. Gli spazi si definiscono a favore di un corretto utilizzo degli strumenti e di una perfetta distribuzione delle funzioni. La riflessione progettuale incrocia le esigenze più attuali e accoglie riflessioni puntuali sulle modificate necessità di prestazione. Una rinnovata attenzione è riservata a dettagli, finiture, materiali: piani in acciaio inox con invaso e canale attrezzato centrale, cottura con griglie in ghisa, pattumiera integrata. Taglieri in legno e griglie in PaperStone® posizionabili a scorrere, offrono uno spazio di lavoro supplementare dove e quando necessario.

The Italia project with double operational island, accessorised wall, Isola hood with glass border and double shelf, makes highly professional kitchens a reality. The spaces are defined by correct use of tools and perfect layout of functions. The design approach meets today's needs and embraces careful study of changing needs in terms of performance. New attention is paid to details, finishes and materials: recessed worktops in stainless steel and central accessorised channel, hob with pan supports in cast iron, and built-in waste bin. Wooden chopping boards and grids in PaperStone® that slide to provide extra work space when and where necessary.





Sotto i piani attrezzati delle isole operative in acciaio inox, le nuove, esclusive attrezzature interne per cassetti e cassettoni, in legno di teak e acciaio inox, ottimizzano lo spazio e suggeriscono una corretta posizione di strumenti, accessori, stoviglie: per una assoluta facilità di accesso e di utilizzo. Ampia la

scelta di soluzioni e di possibilità compositive personalizzate, a partire da configurazioni ottimali per portarotoli (film, alluminio), porta spezie, barattoli con coperchio in ceramica, taglieri multiuso, tagliere per pane, tagliere per formaggi, porta coltelli, bilancia, porta piatti.

Under the accessorised worktops on the operational islands in stainless steel, the exclusive new internal accessories for drawers and deep drawers, in teak and stainless steel, optimise space and suggest the correct position of utensils, accessories, pots and pans: for maximum ease of access and use. There is a wide

range of solutions and possible personalised layouts, starting with optimum positioning for roll holders (film, aluminium), spice rack, jars with ceramic lids, multi-purpose chopping boards, bread and cheese boards, knife holders, scales and plate holders.



Rendono unico il prodotto Arclinea lavorazioni esclusive, dettagli che generano la differenza, perché sono frutto di una sapienza artigiana mai abbandonata, alimentata dalla ricerca costante. Tradizione e professionalità si combinano alla tecnologia per risultati sorprendenti: come nella inedita maniglia incassata Italia, brevetto Arclinea. Prodotta artigianalmente dall'azienda, con un processo di lavorazione unico ed esclusivo, è disponibile in finitura nichel perla o dark silver, nelle ante in acciaio inox naturale, acciaio inox PVD, laccati lucido e opaco, legni, laminati Armour e Satin, della Collezione.

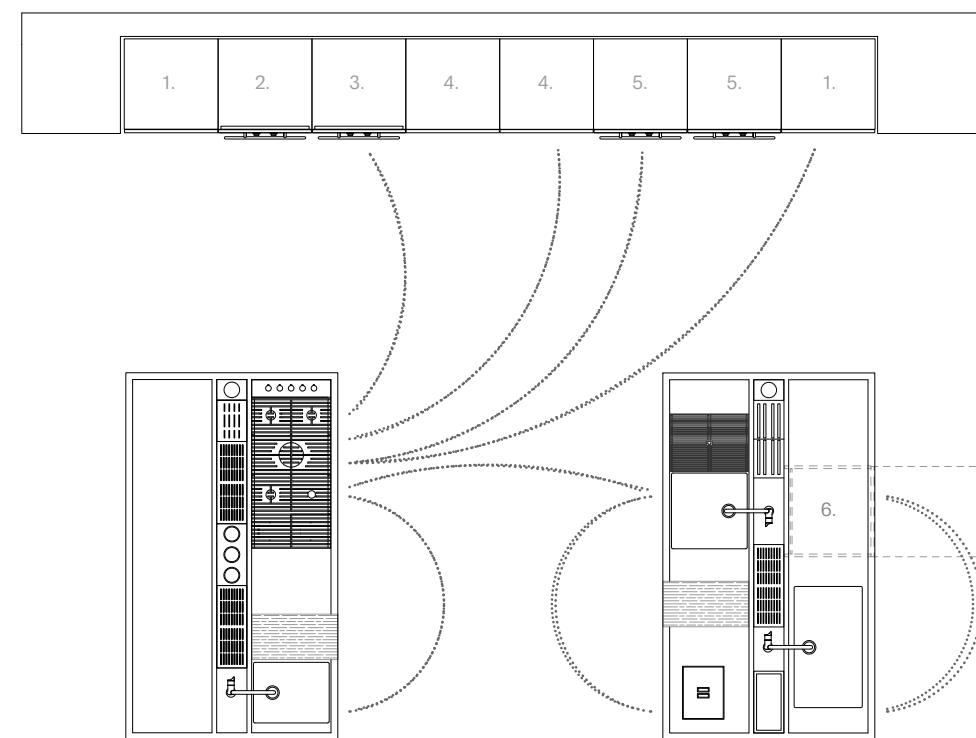
The Arclinea product is rendered unique by exclusive production processes that make the difference because they are the outcome of skilled artisanship that has never been lost, fuelled by constant research. Tradition and professionalism team with technology to give surprising results. Like the unusual Arclinea patented Italia recessed handle. Artisanally produced by the company using a unique, exclusive process, it is available in a nickel pearl plated or dark silver finish, on doors from the Collection in natural or PVD stainless steel, glossy or matt lacquer, wood, Armour and Satin laminate.



Il nuovo piano per le isole preparazione/cottura e preparazione/lavaggio misura 242 x 140 cm: ha uno spessore 31 mm, caratterizzato da un invaso profondo 12 mm e un sottile bordo frontale da 6 mm. Al centro il canale funzionale attrezzato largo 20 cm, in acciaio inox, ospita il rubinetto, le prese Totem elettrificate e si completa di accessori progettabili secondo le specifiche esigenze: scolapiatti e bicchieri, portacoltelli, porta mestoli, vaschette porta spugne. Sopra l'isola preparazione/cottura la nuova cappa professionale Isola, con vetro perimetrale di protezione e raccolta fumi. Sopra l'isola preparazione/lavaggio, la doppia mensola con tubo perimetrale porta mestoli e il sistema d'illuminazione a LED integrato.

The new worktop for prep/hob islands and prep/washing islands measuring 242x140 cm. 31 mm thick, it has a 12 mm deep recess and a slim 6 mm front edge. The central accessorised functional channel in stainless steel is 20 cm wide and houses the mixer, the electrified Totem plug socket elements and can be completed with further accessories designed to meet specific requirements: dish and glass drainer, holders for knives, wooden spoons or sponges. Over the prep/hob island, the new Isola professional hood, with protective fume capturing glass border. Over the prep/washing island, the double shelf with tool rail running around the edge and built-in LED lighting system.





Flussi – descrizione elementi

1. Dispensa
2. Forno vapore
3. Forno microonde
4. Frigorifero
5. Forno
6. Lavastoviglie

Flows – description of elements

1. Pantry
2. Steam oven
3. Microwave oven
4. Refrigerator
5. Oven
6. Dishwasher

Sharing Experience

To concentrate
equipment





L'atto del cucinare non serve solo al nutrimento del corpo, è anche la piacevole occasione per un'esperienza conviviale nella preparazione del cibo. Un'occasione raccolta con il progetto di Lignum et Lapis, che è sia "cucina scultura" - una forma monolitica in pietra o acciaio - sia una piccola unità abitativa: da un lato gli ospiti possono assistere alle preparazioni, dall'altro - dove sono concentrate le attrezzature operative - chi cucina condivide con gli ospiti le tecniche e il gusto del mangiar bene. L'idea di ambiente conviviale si sviluppa con una parete perfettamente integrata nello spazio dedicato, che contiene apparecchi e strumenti quando non sono in uso, racchiusi in vani operativi dedicati dietro il sistema di ante a scomparsa Pocket.

We do not cook just to feed our bodies; cooking is also an enjoyable opportunity for socialising while preparing food. This opportunity is fully embraced by the Lignum et Lapis project, which is both "kitchen sculpture" in its stone or steel monolithic form and also a small

living unit. On the one side guests can help with preparation, on the other, which houses all the kitchen equipment, those cooking can share techniques and the pleasure of good food with their guests. The idea of the convivial environment is developed in a wall that fits perfectly into its dedicated space, concealing equipment and tools not in use in special operational units behind the Pocket system of disappearing doors.

L'isola Lignum et Lapis e la parete funzionale di contenimento Pocket adiacente, realizzano insieme un progetto che ha al centro la relazione tra le necessità strumentali del lavoro in cucina e i gesti della preparazione e del consumo conviviale del cibo. Protagonista dell'isola sono i materiali e la loro lavorazione: una "scultura esclusiva" in marmo bianco di Carrara con grande piano operativo, elementi terminali e fianchi portanti che sorreggono e disegnano una silhouette elegante, che accoglie basi sospese con ante e fianchi in legno. Alle spalle dell'isola conviviale, la parete attrezzata con frigo, dispense e vani funzionali, chiusi con il sistema di ante a scomparsa Pocket.

The Lignum et Lapis island and adjacent Pocket functional wall of storage together form a project that focuses on the instrumental needs of work in the kitchen and the gestures involved in preparation and convivial consumption of food. The island's main players are the materials and their production: an "exclusive sculpture" in white Carrara marble with large operational worktop, end elements and side panels that support and trace an elegant silhouette, housing suspended base units with doors and side panels in wood. Behind the convivial island, the accessorised wall with refrigerator, pantries and storage space, hidden by the Pocket disappearing door system.



La parete in laccato grigio contiene frigoriferi, armadi e tre vani funzionali dedicati a lavaggio stoviglie, forni, preparazione, chiusi da ante a scomparsa Pocket, che permettono un'operatività perfetta in cucina con gli strumenti sempre a portata di mano e di occhi. Nello stesso tempo consentono più spazio e più ordine alla ritualità

dei gesti che si succedono sul grande piano conviviale dell'isola (409x130cm). Quest'ultimo, con involucro profondo 12 mm, ospita lavello e cottura ad induzione a filo: tagliere in noce e griglie nere in PaperStone®, scorrono lungo lo spazio operativo, posizionabili a piacere.



The grey lacquered wall houses refrigerators, cupboards and three functional spaces for washing up, ovens, and food preparation, hidden behind the Pocket disappearing door system. These allow for optimum efficiency in the kitchen with everything close to hand and easy to see. At the same time, it means more space and

more orderly operations for the large convivial worktop on the island (409x130cm). The latter, with its 12 mm deep drip guard, houses a sink and flush-mounted induction hob: walnut wood chopping board and black grids in PaperStone® slide along the worktop and can be positioned as required.





Sotto il piano operativo in marmo, cassettoni con cassetto interno da 120 cm. Con frontale in legno teak, i cassetti si completano con le nuove attrezzature esclusive per il contenimento razionale di spezie, coltelli, mestoli, strumenti e accessori di preparazione (a sinistra), posate e accessori per servire (a destra). Il cassettone,

con nuova anta Convivium New Professional spessore 22 mm, in legno teak verticale e acciaio inox, contiene rispettivamente pentole (a sinistra) e piatti (a destra). Cassetti e cassettoni sono disponibili con struttura in acciaio inox o verniciata nero e frontale in legno teak, in varie larghezze e nelle profondità 60 e 70 cm.

Under the operational worktop in marble, deep drawers with 120 cm internal drawer. With fronts in teak wood, the drawers are completed with the new exclusive accessories for rational storage of spices, knives, wooden spoons, utensils and accessories for food preparation (on the left), cutlery and serving tools (on the

right). The deep drawer, with its new 22 mm thick Convivium New Professional door, in vertical teak and stainless steel, contains pans (on the left) and plates (on the right). Drawers and deep drawers are available with structure in stainless steel or painted black with teak front, in various widths and in depths 60 and 70 cm.



Un disegno inconfondibile caratterizza l'isola "scultura" Lignum et Lapis: un "monolite" in pietra o in acciaio inox. Nelle versioni in pietra, qui marmo bianco di Carrara, la materia è accoppiata a Eulithe e alluminio, che conferiscono leggerezza il primo e resistenza meccanica il secondo. Ampio lo spazio dedicato al consumo del cibo nella zona snack, che naturalmente nasce come estensione preziosa del piano di lavoro. Comodo e funzionale il nuovo poggiatesta in legno e acciaio.

Unmistakable design characterises the Lignum et Lapis "sculpture" island: a "monolith" in stone or stainless steel. In the stone versions, here in white Carrara marble, the material is teamed with Eulithe and aluminium, lending lightness to the former and mechanical resistance to the latter. There is plenty of eating space on the snack bar side, the fine natural extension of the worktop. The new footrest in wood and steel is comfortable and functional.





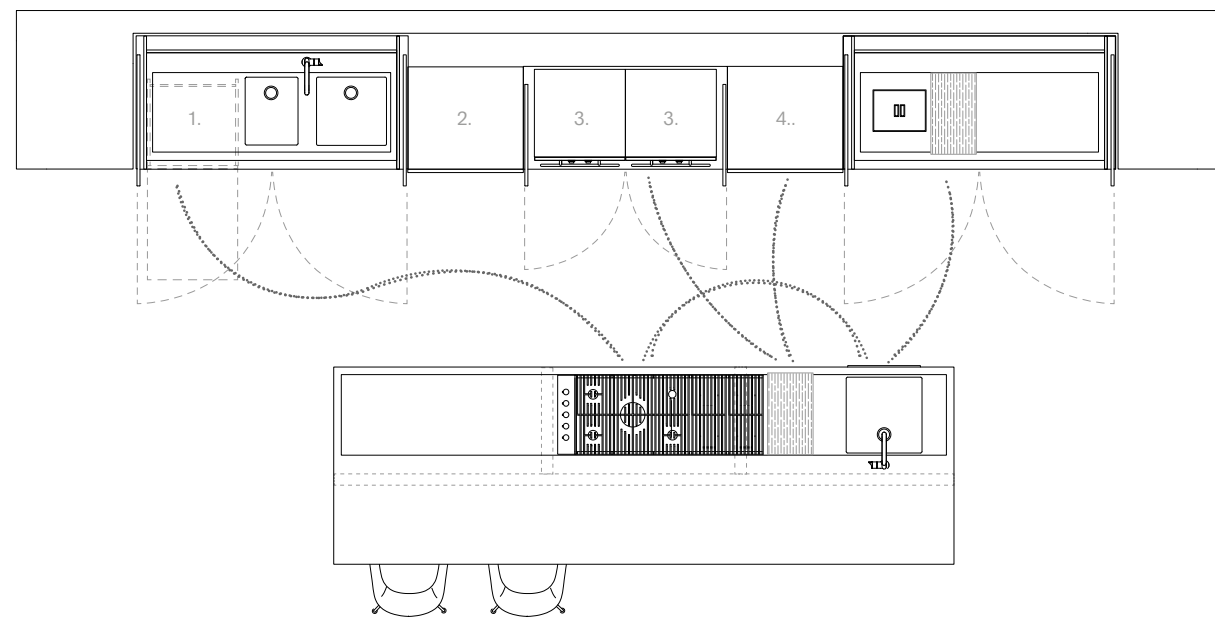
I vani funzionali dedicati al lavaggio stoviglie e alla preparazione, sono chiusi dalle nuove ante del sistema Pocket con profilo maniglia che chiude alla vista lo spazio tecnico laterale e diventa una comoda ripresa, in chiusura, dell'anta. All'interno, basi anta Convivium New Professional in legno teak e acciaio inox,

piano h 12 cm con involucro e schienale frontale e laterale in acciaio inox, Mensolinea in alluminio finitura inox, con accessori in legno e ceramica bianca. Nuovo il sistema mensole in legno con profilo luminoso LED a luce schermata. Accessori e mensole sono disponibili in tutti i legni della Collezione.



The functional units for washing up and food preparation are housed behind by the new Pocket system of doors with handle profile that hides technical space to the side from sight and is a handy grip when closing the door. Inside, base units with Convivium New Professional doors in teak wood and stainless steel, 12 cm

thick recessed worktop and back and side panels in steel, Mensolinea shelf in aluminium with stainless steel finish, with wood and white ceramic accessories. New wooden shelf system with screened LED lighting profile. Accessories and shelves are available in all the different kinds of wood in the Collection.



Flussi - descrizione elementi

1. Lavastoviglie
2. Frigorifero
3. Forno
4. Dispensa

Flows - description of elements

1. Dishwasher
2. Refrigerator
3. Oven
4. Pantry

Everyday Living

Tradition
in modernity





In una certa tradizione lo spazio dedicato alla preparazione del cibo è riservato a chi prepara i pasti, un modo per favorire la concentrazione e proteggere i segreti delle migliori ricette. Aprire il più possibile questo luogo magico alla convivialità è l'innovativa idea Arclinea che il progetto di Convivium - nel 2002 - spinge a una logica conclusione di disegno. L'isola funzionale si estende fisicamente in un grande tavolo in legno, vero elemento d'arredo che crea un piacevole contrappunto con l'area operativa e riporta a memorie familiari della cucina di un tempo.

A integrare quest'unità abitativa da vivere quotidianamente, il sistema Closet, spazio chiuso che accoglie la zona tecnica, i contenitori per cibi e strumenti e alleggerisce l'ambiente complessivo, ridefinito come luogo aperto alla convivialità.

Certain traditions see the space dedicated to food preparation reserved for the person making the meals, which helps concentration and keeps the best recipes secret. Arclinea

had the innovative idea of opening this magical place up for maximum conviviality and its Convivium project in 2002 led to a logical design conclusion. A big wooden table physically extends the functional island and as a true furnishing element it creates a pleasing contrast with the work zone and brings back fond memories of kitchens from yesteryear.

When the Closet system is then added to hide technical zone, food storage and equipment, this everyday living space feels lighter and becomes the perfect room for entertaining family and guests.

L'architettura della casa trova con Convivium soluzioni straordinarie. Al centro la grande isola conviviale con ante in acciaio inox PVD bronzo, piano operativo in marmo Calacatta oro ad alto spessore e nuova cappa Isola in finitura PVD bronzo. Lavorazione artigianale e attenzione al dettaglio per l'ampio tavolo integrato Era, in legno rovere fumé NTF. A fianco dell'isola il nuovo Closet: la zona più operativa dell'ambiente è definita da un volume architettonico avvolto da una boiserie in legno e chiuso dal nuovo sistema di ante a 180° con apertura orizzontale a pacchetto Modus. Vina, la cantina vini refrigerata di Arclinea, conclude l'ambiente e collega, nella sua essenza relazionale, la tavola conviviale al soggiorno.

Convivium offers home architecture extraordinary solutions. In the centre, the large convivial island with doors in PVD bronze stainless steel, operational worktop in thick Calacatta gold marble and new Isola hood in bronze PVD finish. Artisan craftsmanship and attention to detail for the large built-in Era table, in NTF fumé oak. Next to the island, the new Closet. This is the room's more operational zone, housed in an architectural volume that is wrapped in wood panelling and hidden behind the new Modus system of 180° horizontal folding doors. Vina, the Arclinea refrigerated wine unit finishes off the room and its relational essence links the convivial table with the sitting room.



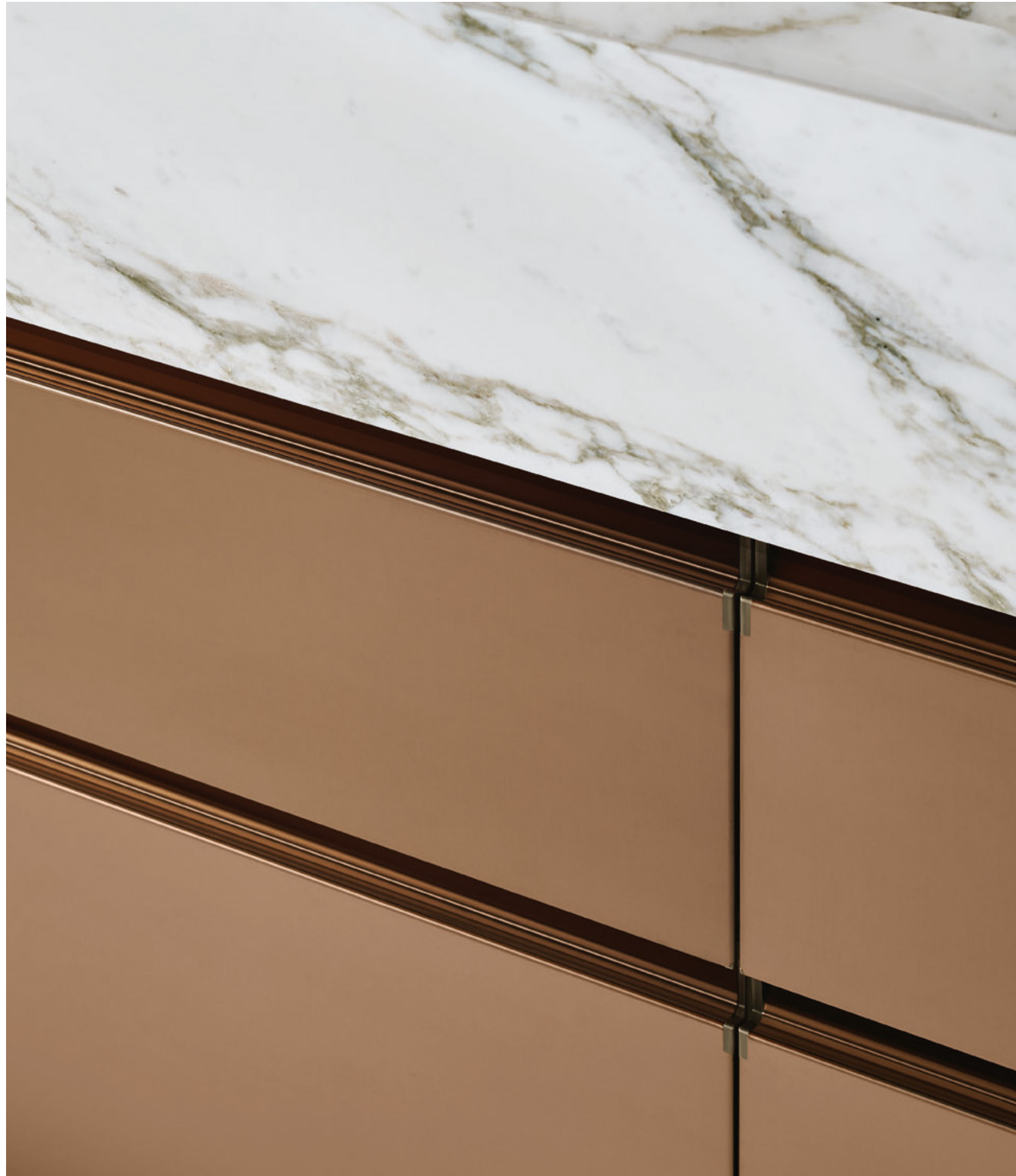


L'isola operativa (301x140 cm), ha un nuovo piano spessore 20 cm in marmo Calacatta oro con invaso da 12 mm, sui due lati funzionali e un canale attrezzato centrale, in acciaio inox largo 20 cm, con accessori posizionabili a piacere su progetto; alcuni removibili e intercambiabili (porta mestoli, scolapiatti, appoggia bicchieri, porta coltelli, porta spugne), altri fissati al canale (presa totem, rubinetto). Nel piano, trovano

posto la cottura in acciaio inox con griglie in ghisa e comandi in acciaio PVD nero, una pattumiera da piano e il lavello in acciaio inox incasso a filo. Due griglie in PaperStone® grafite (prodotto ricavato da processi di riciclo della carta), sono posizionati a piacere e scorrono sulla lunghezza dell'invaso.

The operational island (301x140 cm), has a new 20 cm thick worktop in Calacatta gold marble, with 12 mm drip guard on its two functional sides and a 20 cm wide central accessorised channel in stainless steel. Its accessories can be designed and positioned as liked, some removable and interchangeable (holders for wooden spoons, knives and sponges, dish-drainer, glass rests), other fixed to the

channel (totem plug socket element, mixer). The worktop houses a hob in stainless steel with pan supports in cast iron and black PVD steel controls, a worktop bin and flush-mounted stainless steel sink. Two grids in graphite PaperStone® (a product made from paper recycling processes), can be positioned as liked and slide inside the drip guard.



L'anta di Convivium nasce da tecnologie produttive esclusive: è frutto di un lungo periodo di test sul prodotto e della volontà di Arclinea di realizzare soluzioni uniche. Ma le innovazioni nascono a volte da esigenze concrete. Come la recente ricerca di un materiale con le stesse caratteristiche dell'acciaio, che ha condotto all'applicazione, sulle ante della Collezione, del processo produttivo del PVD (Physical Vapour Deposition): un procedimento che consente la deposizione del titanio sulla superficie dell'anta, che legandosi a livello molecolare con l'acciaio inox, lo colora e lo rende più resistente. Convivium è disponibile con anta Elegant in acciaio inox PVD bronzo, nero, champagne, naturale, in legno, laccato lucido e opaco, laminato Armour e New Professional, nelle stesse finiture ma con gola in acciaio inox e inox PVD.

The Convivium door is the outcome of exclusive production technologies, lengthy product testing and Arclinea's desire to create unique solutions. Innovations are however at times borne out of tangible needs. Like recent research into a material with the same characteristics as steel that led to the application on doors in the collection of the PVD (Physical Vapour Deposition) production process. This deposits titanium on the surface of the door, which binds at a molecular level with the stainless steel, colouring it and making it more resistant. Convivium is available with Elegant door in bronze, black, champagne and natural PVD stainless steel, in glossy and matt lacquered wood, in Armour laminate and New Professional door, in the same finishes but with grooved handle in stainless steel and PVD stainless steel.



Il nuovo Closet Arclinea è definito da un volume architettonico avvolto da una boiserie in legno, qui in rovere fumé NTF, e nuovo sistema di ante Modus con apertura orizzontale a pacchetto a 180°, di spessore 4 cm, disponibili nelle larghezze 40,6 e 50,6 cm e nelle altezze 234 cm e 252 cm. Lo spazio interno, progettabile a misura e nelle

finiture desiderate, diventa un luogo abitabile, una zona operativa organizzata, completa di illuminazione dedicata, sul piano di lavoro e generale d'ambiente. Acciaio PVD bronzo e marmo Calacatta oro per le finiture, che si abbinano ai nuovi accessori in rovere fumé NTF.



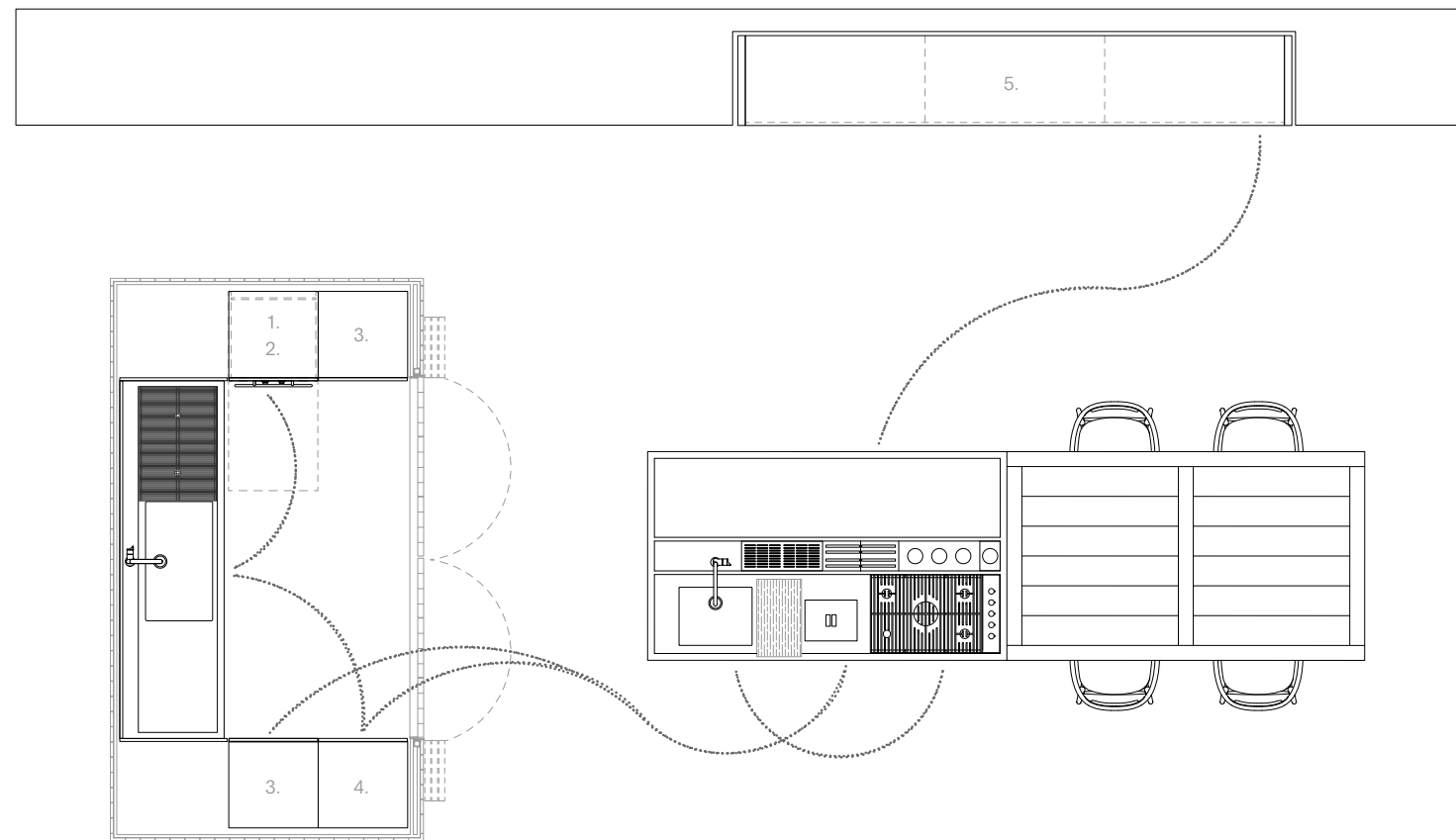
The new Arclinea Closet is defined by an architectural volume wrapped in wooden panelling, here in NTF fumé oak and the new Modus system of 180° horizontal folding doors. These 4 cm thick doors are available 40.6 and 50.6 cm wide and 234 and 252 cm tall. Made to measure and in the desired finishes, inside becomes a space

for living, an organised work area complete with dedicated worktop and ambient lighting. Bronze PVD steel and Calacatta gold marble for the finishes, teamed with the new accessories in NTF fumé oak.

All'interno del Closet le funzioni si ottimizzano e si progettano in relazione allo spazio voluto o disponibile e rispetto all'operatività a cui è dedicato. Uno spazio che racchiude con ordine, senso di privacy, elettrodomestici e attrezzature dedicati al lavaggio di stoviglie e alla conservazione del cibo. In questo progetto lo spazio interno del Closet misura 244x195 cm: è caratterizzato da un'anta Convivium Elegant in acciaio PVD bronzo e marmo Calacatta oro per schienale e piano di lavoro, sul quale trovano posto il lavello in acciaio, il tagliere in noce e le griglie in PaperStone®. Sulle pareti, a sinistra i contenitori per frigo e freezer, a destra la dispensa e il forno a colonna.

The interior of Closet is designed to fit the space desired or available and to ensure optimum efficiency for its intended purpose. It is a haven of order, privacy, dedicated electrical appliances and equipment for washing up and food storage. In this project, the space inside Closet measures 244x195 cm and features a bronze PVD steel Convivium Elegant door and Calacatta gold marble for back panel and worktop, the latter housing a steel sink, walnut wood chopping board and PaperStone® grids. On the walls, to the left tall units for refrigerator and freezer, to the right the pantry and built-in oven.





Flussi – descrizione elementi

1. Forno
2. Lavastoviglie
3. Dispensa
4. Frigorifero
5. Cantina Vina

Flows – description of elements

1. Oven
2. Dishwasher
3. Pantry
4. Refrigerator
5. Refrigerated wine unit Vina

Redefining the Kitchen Space

High
performance





Il futuro dell'ambiente cucina è stato un tempo immaginato sempre più tecnologico, ma i modi dell'abitare possono avere sviluppi imprevisti. Anche nelle metropoli internazionali, nei grandi edifici residenziali dove si riducono le superfici abitative, il desiderio di condividere i rituali del cibo rimane costante. Per chi non vuole rinunciare al piacere di cucinare per sé e per gli ospiti nasce un nuovo concept, la cucina "celata". Nei diversi momenti della giornata essa si nasconde e si svela dietro una parete architettonica, facilmente apribile, che contiene apparecchi e attrezzature. Esternamente rifinita come una boiserie pregiata, realizzabile su misura, la parete diventa essa stessa elemento d'arredo, con cui i mobili preferiti - sedie, tavoli, divani - possono dialogare e convivere, proprio come le persone.

The future of the kitchen was once imagined as increasingly technological, but lifestyles can take unexpected turns. Even in international metropolises, in the

big residential buildings with their ever smaller units, the desire to share the ritual of food remains constant. For those not wanting to give up the pleasure of cooking for themselves and their guests, the new concept of the "hidden" kitchen has been invented. At different times of day, it appears and disappears behind an easy-open architectural wall that houses equipment and tools. Externally finished with fine wood panelling and made to measure, the wall itself becomes a furnishing element that dialogues beautifully with our favourite furniture - chairs, tables, sofas - just like people.

Una parete boiserie è filtro e divisorio materico tra le aree della casa e diventa protagonista di un arredo che risponde alle mutate necessità del vissuto dell'ambiente domestico, nelle nuove unità abitative. Lo spazio cucina, centrale rispetto alla pianta dell'appartamento, è celato da porte che sono un tutt'uno con la boiserie in legno fossil oak. Italia, in acciaio inox, arreda la cucina con zona centrale operativa, nuovo piano spessore 31 mm con vaso profondo 12 mm e bordo frontale da 6 mm, basi sollevate da terra. La nuova cappa Artusi, profonda 70 e alta 24 cm, con vetro temperato di protezione, è concepita per garantire un'aspirazione ottimale (780 m³/h). Tra la cappa e il piano, trova posto la barra Mensolinea attrezzata con accessori in legno, sempre fossil oak, completa di illuminazione LED.

A wall of wood panelling acts as filter and solid divider between the different areas in the home and becomes the main player of furnishings that meet the changing needs in home living in new residential units. The kitchen in the middle of the apartment, is hidden behind doors that are part and parcel of the fossil oak panelling. Italia in stainless steel furnishes the kitchen with a centrally positioned operational zone, new 31 mm thick worktop with 12 mm recess, 6 mm front edge and base units raised above floor level. The new Artusi hood, 70 cm deep and 24 tall, with protective tempered glass, has been conceived to guarantee optimum extraction (780 m³/h). Between the hood and the worktop, there is room for the Mensolinea shelf with wooden accessories, again in fossil oak and complete with LED lighting.



L'anta Modus, con doghe verticali da 10 cm, è disponibile in tutti i legni NTF della Collezione: rovere naturale, rovere fumè, fossil oak, teak, noce canaletto, noce colore, olmo, castagno, con maniglia in metallo finitura inox e bronzo. Le altezze standard sono di 234 e 252 cm ma è possibile realizzare altezze speciali, in relazione alle esigenze funzionali e di progettazione.

The Modus door, with 10 cm vertical slats, comes in all the NTF wood options in the Collection: natural oak, fumé oak, fossil oak, teak, American black walnut, walnut colour, elm, chestnut, with metal handle in stainless steel and bronze finish. Standard heights are 234 and 252 cm but special heights are also available to meet functional and design needs.





All'interno del Closet la zona operativa è composta da 4 basi attrezzate: cassetti interni da 60 cm con frontale in legno teak, nuovi accessori esclusivi in legno teak e acciaio, assemblabili secondo le esigenze funzionali, per un corretto utilizzo, cassettoni e pattumiera per la raccolta differenziata. Sul piano profondo 70 cm e lungo

244 cm si integrano lavaggio, cottura ad induzione, tagliere in legno noce e griglia in PaperStone® a scorrere sull'invaso, schienale attrezzato con Mensolinea e nuovi accessori in legno. Lateralmente trovano posto la colonna forno a sinistra e la colonna frigorifero a destra.

Inside Closet, the work area comprises 4 base units with accessories: 60 cm internal drawers with teak fronts, new exclusive accessories in teak and steel that can be assembled to meet functional requirements, deep drawers and waste bin for recycling. The worktop is 70 cm deep and 244 cm long and houses sink,

induction hob, walnut wood chopping board and PaperStone® grid that slides inside the drip guard, back panel featuring Mensolinea shelf and new accessories in wood. On the left-hand side is the built-in oven, and on the right the refrigerator column.



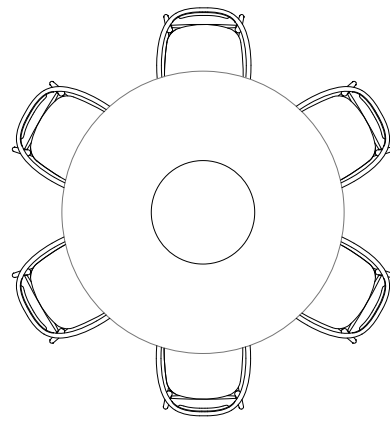
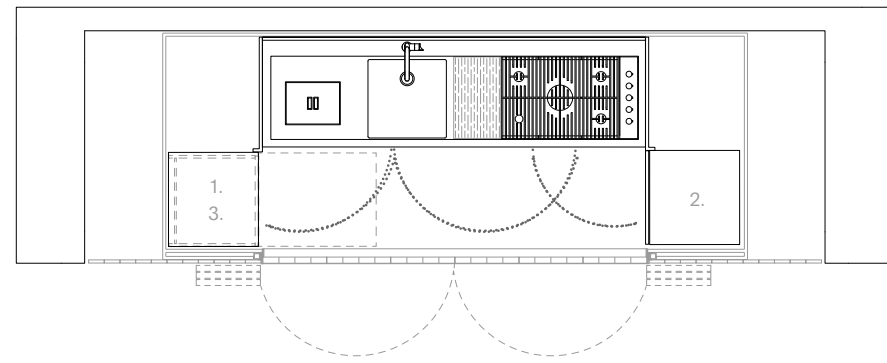
La boiserie in fossil oak, alta 270 cm, insieme al nuovo sistema di ante Modus con apertura orizzontale a pacchetto a 180° (versione a 3 ante da 40,6 cm per lato), consente di utilizzare gli spazi operativi, funzionali o privati della casa,

secondo le necessità e abitudini quotidiane: mostrandoli o celandoli alla propria vista o alla vista degli ospiti, senza soluzione di continuità. Le ante delle porte, spessore 4 cm, sono disponibili in tutti i legni della Collezione.



The fossil oak wood panelling, 270 cm tall, together with the new Modus system of 180° horizontal folding doors (version with 3 doors measuring 40.6 cm each side), allows use of

depending on need and daily habits: by revealing or hiding them from sight or guests, without any interruptions. The 4 cm thick doors are available in all the different kinds of wood in the Collection.



Flussi - descrizione elementi
1. Lavastoviglie
2. Frigorifero
3. Forno

Flows - description of elements
1. Dishwasher
2. Refrigerator
3. Oven

Art direction and graphic design: Juma
Photography: Federico Cedrone
Styling: SimonaSilenziStudio with Gaia Marchesini, Irene Arescaldino

Postproduction: Diodo
Printing: Grafiche Antiga

Thanks to:
Alessi
B&B Italia
Bonsai
Canova
Corrado Corradi
E15
Electrolux
FFerrone
Flos
Hands on design
Kn Industrie
Manufatto
Maxalto
Nude Glass
Pepè
Scandola Marmi
Schönhuber-Franchi
Society Limonta
Spazio Materiae
Suede
Tvs
When Objects Work
Zenato Winery

April 2018

Arclinea può apportare ai prodotti modifiche, migliorie tecniche, annullamenti di articoli di fine serie che siano ritenuti opportuni, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso. | Arclinea reserves the right to modify its products, apply technical improvements or cancel end-of-series articles when deemed opportune and at any time, without prior notice.

COPYRIGHT 2018 ARCLINEA ALL RIGHTS RESERVED.

