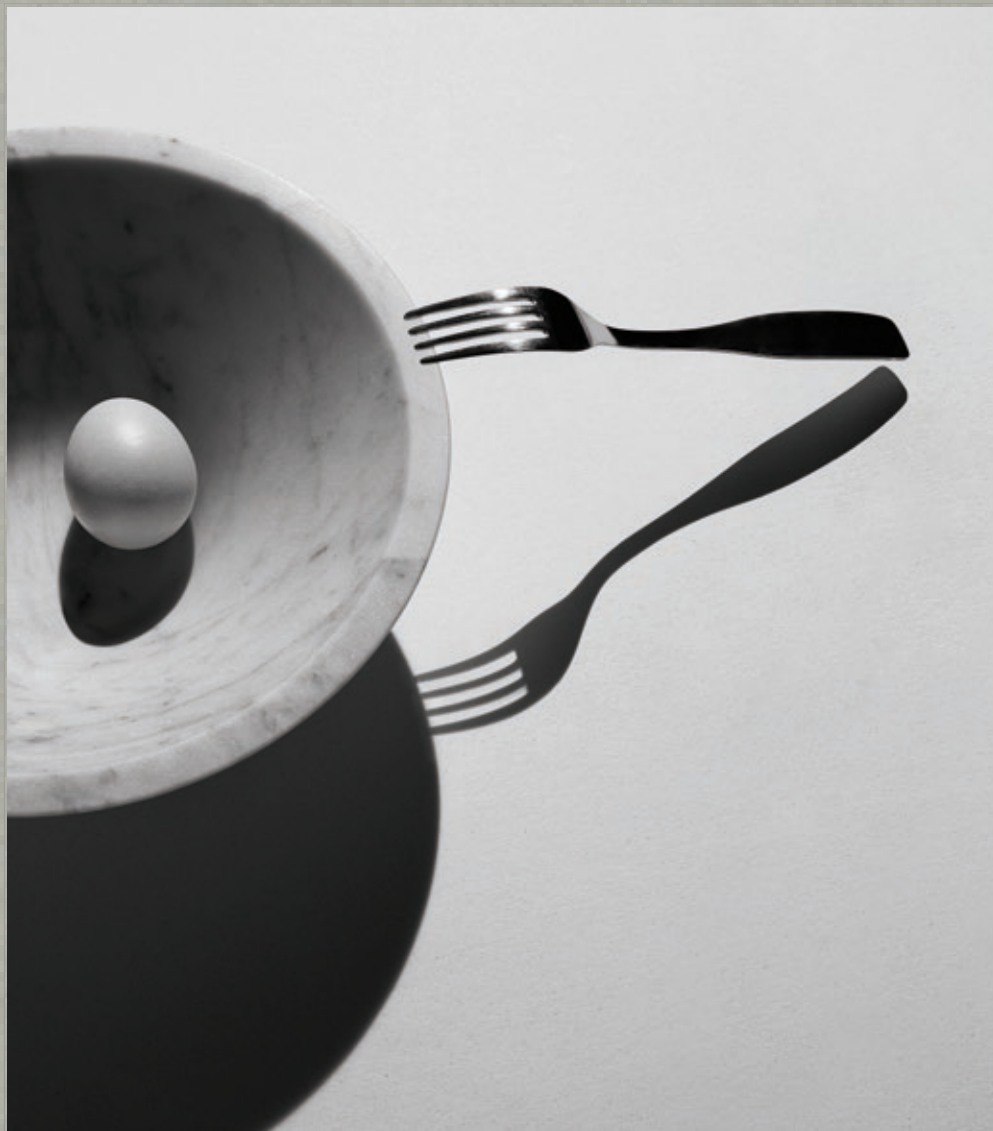


THE KITCHEN COLLECTION



Arclinea

THE KITCHEN COLLECTION

designed and coordinated by Antonio Citterio

Arclinea

CECI N'EST PAS UN CATALOGUE

Catalogare una produzione significa mettere ordine tra le categorie e gli elementi di un sistema di progetto industriale, definire una coerenza del lavoro tecnico, riservando la stessa attenzione alle strutture come ai materiali, alle soluzioni tecniche e alle invenzioni costruttive. Se poi si tratta di un'impresa che ha quasi un secolo di vita, la pubblicazione di un catalogo è anche l'occasione per tracciare le somme di quanto di innovativo essa e i suoi progettisti hanno fatto in un arco di tempo così lungo. Allora il catalogo diventa qualcosa di diverso, uno strumento che racconta i prodotti e insieme comunica le idee di convivialità legate al cibo che li hanno generati. In un'epoca di vocazione digitale può essere una sfida utilizzare per questo volume la forma analogica: che però qui non significa staticità, perché il materiale cartaceo risulta come una pellicola cinematografica, su cui si fissa la sequenza di azioni, di progetto e di cultura su cui da tanto tempo lavora Arclinea.

Il catalogo sarà allora anche uno strumento di conoscenza, che con la sua qualità grafica e fotografica attrae e coinvolge l'utilizzatore non distratto, ma invece molto attento a capire la realtà contemporanea di un'industria e della sua produzione.

Classifying production means sorting the categories and elements in an industrial project system, determining coherence in the technical work, and applying the same treatment to the structures, materials, technical solutions and construction inventions. When the company in question has been in business for almost a century, the publication of a catalogue also becomes an opportunity for taking stock of just how much innovation the company and its designers have achieved in such a long period of time. Consequently, the catalogue transmutes into something different, becoming a tool telling the story of the products and also communicating the ideas of conviviality linked to food that generated them. In an era of all things digital, using an analogical format is almost a challenge. This choice does not, however, make this catalogue static, because paper is like rolls of cinema film, onto which to fix the sequence of actions, design and culture that Arclinea has worked on for so long. And so this catalogue will also be a tool for knowledge, the quality of its graphics and photos attracting and engaging an attentive, never distracted, user keen to understand the current reality of an industry and its production.

S.C.

HISTORY 4-7
BEYOND THE PROJECT 8-24
HOME PROJECT 25-169
EXCLUSIVE ELEMENTS 171-237

TASTE, RATIONALITY AND INVENTION: NOTES ON THE CULTURAL HISTORY OF AN INDUSTRY

by Stefano Casciani

In un'epoca dove lo scorrere del tempo subisce un'accelerazione senza precedenti, con le velocissime trasformazioni indotte da scienza e tecnologia, sembra sfumare il concetto stesso di storia, almeno quella intesa come una sequenza di eventi tra loro collegati da una sequenza crono-logica. Così anche per scrivere la vera storia di un'industria, occorre qualcosa di più che un semplice racconto di avvenimenti. L'essenza di un'impresa va ricercata nella sua cultura di progetto e produzione, che non si forma né si configura in pochi anni: ma le occorre necessariamente un tempo lungo per esprimere un'autentica identità d'azienda, che si sviluppa solo attraverso durata, coerenza e continue conferme. Così nel caso di Arclinea questa espressione di autenticità si identifica con la tensione ad innovare gli spazi del cucinare e dell'abitare, congiunta alla migliore qualità tecnica.

Come è noto, le vicende che portano alla nascita del design italiano nel XX secolo sono scandite dai due conflitti mondiali. Così se grandi industrie come Olivetti e Fiat hanno già nel primo 900 una compiuta fisionomia, che matura dopo la Prima Guerra e risorge dopo la Seconda, anche per l'impresa della famiglia Fortuna sono gli anni Venti a segnare l'inizio dell'attività nella costruzione domestica, principalmente la produzione di serramenti e infissi: elementi di un DNA tecnico non trascurabile, per la precisione richiesta dalla manifattura di queste componenti edilizie. Nell'immediato dopoguerra, ancora con il nome di famiglia, l'azienda si riorienta progressivamente verso l'arredamento su misura, cucine comprese. Finché negli anni Cinquanta la lunga esperienza nella falegnameria, anche sotto l'influenza del design scandinavo, non genera l'intuizione che dall'idea "pesante" del metallo - con cui a lungo sono stati prodotti gli elementi costruttivi delle cucine - sia l'ora di passare a quella "leggera" del legno naturale, che torna ad ammorbidire le geometrie un po' rigide del design modernista: è questa anche la fase di passaggio alla seconda generazione dei figli del fondatore Silvio, che lo affiancano nell'orientamento di mercato e nel disegno dei prodotti.

Così pure il cambiamento di nome dell'impresa, che diventa Arclinea nel 1960, sottintende una scelta strategica: combinare una nuova vita del materiale legno con l'idea del mobile "componibile" e di un suo design moderno, che dalla scelta di uno standard industriale deriva le sue qualità funzionali e d'innovazione. Lo stesso prefisso *Arc* infatti non solo è l'acronimo di *Arredamenti Razionali Componibili*, ma evoca anche l'idea della cucina come un progetto architettonico dello spazio domestico, una vera e propria architettura d'interni. Gli anni del boom economico italiano per Arclinea sono quelli dello sviluppo intenso e veloce di un progressivo avanzamento nella produzione industriale. E quando la vocazione a innovare si scontra con la mancanza di componenti esistenti all'altezza della qualità del progetto complessivo, si studiano e realizzano soluzioni integrate: come Claudia (1963), la prima cucina con elettrodomestici incorporati, disegnati e prodotti ad hoc.

L'immagine complessiva viene curata da Lele Rossi Molinari, che lavora anche sugli allestimenti, come quello del 1970 alla Triennale di Milano per Eurodomus - il "FuoriSalone" ante litteram inventato da Gio Ponti - dove Arclinea non può non partecipare, per il concetto fortemente innovativo e sperimentale. Qui espone i suoi modelli (Gamma 30, disegnata da Almerino e Lena Fortuna) che impiegano il laminato plastico sulla struttura modulare derivata dagli standard CEN per la cucina europea, definiti e introdotti l'anno prima. E ancora gli anni 70 sono dedicati a definire una posizione di mercato originale, all'incrocio tra strategia legata alla dimensione industriale, ricerca culturale sulle future tendenze negli



L'azienda nasce nel 1925 a Caldogno, Vicenza, come laboratorio specializzato nella lavorazione del legno, con il nome del suo fondatore, Silvio Fortuna Senior. In 1925 the company was set up in Caldogno, Vicenza, as a specialist wood-workshop and with the name of its founder, Silvio Fortuna Senior.



Almerino, Lena e Angelo Fortuna, figli del fondatore, nel 1960 danno vita ad Arclinea: l'azienda si specializza nella produzione di mobili per cucina. / Almerino, Lena and Angelo Fortuna, sons and daughter of the founder, created Arclinea in 1960: the company specialises in the production of kitchen furniture.

In an age when time is accelerating at an unprecedented speed and science and technology are bringing about ultra-rapid transformations, the very concept of history seems to be fading, at least in the sense of a series of events linked by a chronological and logical sequence. And so we require more than a simple telling of events even when attempting to write the true history of an industry. The essence of a business must be sought in its culture of design and production, which is neither formed nor configured in a matter of a few years; it takes a necessarily long time to express the real identity of a company, which can only develop through duration, consistency and continual validation. In the case of Arclinea, this authenticity is expressed in an inclination to innovate kitchen and living spaces, teamed with the best technical quality.

As everyone knows, the events leading to the birth of Italian design in the twentieth century are marked by two World Wars. Big industries like Olivetti and Fiat already have a well-defined image in the early 1900s, which they mature after WW1 and resurrect after WW2, and the twenties also mark the start of activity for the Fortuna family business in the residential building sector, mainly in the production of doors and windows: elements with a significant technical DNA due to the precision required for the manufacture of this building component. Immediately after World War Two, and still bearing the family name, the company begins to gradually shift towards the production of bespoke furnishings, and these include kitchens. Through to the fifties, when its lengthy experience in carpentry, also influenced by Scandinavian design, leads to the intuition that the time has come to abandon the "heavy" idea of metal, long used for making constructive elements in kitchens, in favour of the "light" alternative of natural wood. This return to a material that softens the somewhat rigid geometrics of modernist design coincides with a generational handover to the second generation, founder Silvio's children, who work alongside him in market orientation and product design.

In the same way, the change of name for the company, which becomes Arclinea in 1960, implies a strategic choice: new life for wood as a material teamed with the idea of "modular" furniture featuring modern design, which derives its functional and innovative qualities from the adoption of an industrial standard. The very prefix *Arc* in fact, is not just the acronym for *Arredamenti Razionali Componibili* (modular rational furnishings), it also suggests the idea of the kitchen as an architectonic project within the home: true interior architecture. Italy's economic boom years mean intense, rapid development for Arclinea with gradual progress in industrial production. And when this vocation for innovation comes up against a lack of existing components featuring the same quality as the overall project, integrated solutions are studied and produced: such as Claudia (1963), the first kitchen with built-in electrical appliances, designed and produced ad hoc.

The overall image is curated by Lele Rossi Molinari, who also works on display kitchens, such as the one for Eurodomus at the Triennale in Milan in 1970—the "FuoriSalone" ahead of its time invented by Gio Ponti—where participation by Arclinea is a must, due to its highly innovative and experimental concept. Here it showcases models (Gamma 30, designed by Almerino and Lena Fortuna) that use plastic laminate on the modular structure derived from the CEN standards for European kitchens defined and introduced the previous year. And the seventies are also spent determining an original market position, combining strategy linked to the industrial dimension, cultural study of future trends



Negli anni '80 viene inaugurato, dopo oltre dieci anni di lavoro, il nuovo stabilimento a Caldogno. / In the 1980s, after 10 years of work, the new factory in Caldogno was inaugurated.



Arclinea presenta nel 1978 il ricettario "Cucina in Cucina": una raccolta di ricette regionali italiane scritte da clienti e collaboratori, introdotta dallo stile dotto e ironico di Mario Soldati. In 1978 Arclinea presented its recipe book "Cucina in Cucina" (Cooking in the Kitchen): a collection of Italian recipes written by Arclinea clients and collaborators, introduced by the cultured and ironic style of Mario Soldati.

spazi della convivialità e volontà di non abbandonare l'esperienza artigiana. Arclinea inizia a operare con successo nel settore delle forniture, che rappresenta ancora oggi una specializzazione e una parte molto significativa del suo mercato italiano e internazionale.

L'orientamento ad anticipare i cambiamenti dell'abitare si perfeziona sempre di più a partire dagli anni 80: quando al contemporaneo attivarsi della terza generazione Fortuna si accompagna una sempre maggiore apertura a designer diversi per ispirazione, ma simili per l'alta professionalità, unita a una decisa vena inventiva. Si tratta fra gli altri di Lucci e Orlandini (studio L/O), Carlo Bartoli, Roberto Pamio e, a partire dal 1986, Antonio Citterio: ovvero, indipendentemente dall'età anagrafica, i progettisti di prodotti che cercano di unire innovazione, affidabilità e naturalmente una qualità estetica e spaziale. Se è concesso un ricordo personale di uno dei miei primissimi anni alla rivista Domus, nella preparazione di un lungo speciale dedicato allo spazio della cucina (n. 606) rammento tra gli altri Alisso: un progetto di studio L/O che insiste sul miglioramento delle caratteristiche ergonomiche, rivede le misure standard per contenitori e mensole, e presenta una dotazione di ingegnosi accessori.

Con l'arrivo di Citterio, che diventerà progressivamente il progettista di riferimento, si apre ancora un'altra fase della cultura aziendale, sempre più legata all'impostazione di un concept di progetto aderente a una diversa idea di spazio per la cucina, e non solamente a quella di un prodotto, per quanto perfetto nella forma e nella funzionalità. Il mercato delle cucine già negli anni 90 è infatti "maturo" ma viene incontro alla sua necessità di un forte rinnovamento il rinascere della cultura del cibo, che supera i confini elitari delle 3 stelle Michelin per diventare autentica cultura glamour di massa: a partire proprio dall'Italia, riuscita a conservare la sua tradizione e supremazia gastronomica, dalle case ai ristoranti. Così il concept di Italia, primo prodotto di Citterio per Arclinea, si basa proprio sull'introduzione nell'ambiente domestico di caratteristiche della cucina per la ristorazione, sottolineate dall'impiego dell'acciaio e da una nuova "geografia" dei piani di lavoro. A partire da questa scelta funzionale e culturale, Citterio sviluppa progressivamente il concetto di "collezione" (The Arclinea Collection) applicato all'intera produzione. Ogni nuovo modello si integra ai precedenti, così da creare un sistema di componenti sempre più versatili e tra loro compatibili, che permettono di configurare liberamente gli spazi del cucinare e dell'abitare, fino a poter comprendere diversi momenti della vita domestica - incontro, intrattenimento, studio - oltre naturalmente a quelli del preparare e consumare gli alimenti. Nasce così l'ambiente conviviale che supera la tradizionale sala da pranzo (Convivium, 2002), sviluppato negli anni in una più generale idea di spazio flessibile (Lignum et Lapis, 2008, Spatia, 2010 e Principia, 2016/8).

Accompagnati da un'attività di marketing sofisticato (i progetti per le scuole di cucina ADCS, la partecipazione all'Expo 2015 "Nutrire il Pianeta", le importanti aperture espositive nel mondo, il recentissimo showroom e training center nella sede di Caldogno), la ricerca sui modi di cucinare, il disegno e la produzione di un arredo architettonico restano, ancora dopo 60 anni, al centro della strategia Arclinea: trovare tra l'ordine e il caos della condizione contemporanea i segni di un cambiamento durevole, unire lo sforzo di progettista e produttore per estrarre, da fenomeni ancora in divenire, attrezzature e spazi dedicati di grande qualità abitativa. Non è certamente un compito facile, ma può riuscire in questo intento il genio collettivo di molte persone, specialmente se appassionate di quell'alchimia tra elementi e alimenti che rende la cucina uno dei luoghi mentali e reali ancora più affascinanti da ripensare e vivere.



Scatti fotografici realizzati da Mario Mulas per le campagne pubblicitarie Arclinea, negli anni 70. / Photos by Mario Mulas for Arclinea advertising in the seventies.



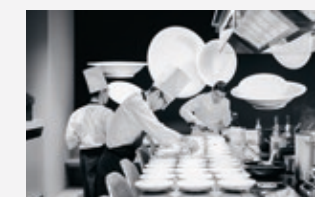
Italia, nel 1988, è la prima cucina professionale per l'ambiente domestico: punto di partenza progettuale per la nascita, nel 1999, della Collezione Arclinea. / Italia, in 1988, is the first professional kitchen for domestic use and represents the design starting point for the birth of the Arclinea Collection in 1999.

in spaces for socialising and a desire not to abandon its artisan experience. Arclinea starts to work successfully in the supply sector, still today one of its specialisations and a very important part of the Italian and international market.

The company increasingly perfects its ability to anticipate changes in living styles in the eighties, when the arrival of the third Fortuna generation in the company coincides with an ever greater desire to work with designers of different inspiration but with the same high levels of professionalism, teamed with a strong inventive vein. Among others, these include Lucci and Orlandini (L/O studio), Carlo Bartoli, Roberto Pamio and, from 1986, Antonio Citterio. Regardless of age, these are product designers who are attempting to combine innovation, reliability and, naturally, aesthetic and spatial quality. If I may, I have a personal memory of one of my very early years with Domus magazine, preparing a special long feature on kitchens (issue no. 606). I remember, among others, Alisso, an L/O studio project that focuses on improving ergonomic features, reworking standard measurements for storage and shelves and comes with ingenious accessories.

The arrival of Citterio, who is gradually to become the go-to designer, marks the beginning of yet another era in the company's culture, more and more closely linked to the planning of a project concept that adheres to a different idea of space for the kitchen and not just that of a product, however perfect in form and function. By the nineties, the kitchen market is, in fact, already "mature" but a rebirth in the culture of food meets the need for big renewal, going beyond the elite limits of Michelin 3-stars to become a real glam mass culture: starting right here in Italy, which manages to preserve its gourmet tradition and supremacy, from homes to restaurants. And so the concept of Italia, Citterio's first product for Arclinea, is based precisely on the introduction of restaurant kitchen characteristics into the home, underlined by the use of steel and a new "geography" for worktops. Beginning with this functional and cultural choice, Citterio then gradually develops the concept of "collection" (The Arclinea Collection) applied to the entire range. Each new model integrates with the previous ones, in order to create a system of components that are more and more versatile and compatible with each other, enabling free configuration of spaces for cooking and living, through to being able to include different moments of home life—sharing, entertaining, studying—as well, naturally, as preparing and eating food. This is the birth of the convivial kitchen that goes beyond the traditional dining-room (Convivium 2002), developed over the years into a more general idea of flexible space (Lignum et Lapis, 2008, Spatia, 2010 and Principia, 2016/18).

Accompanied by sophisticated marketing activity (ADCS cookery schools, participation in Expo 2015 'Feed the Planet', important new showrooms around the world, the very recent showroom and training centre at the headquarters in Caldogno), research into cooking methods, design and production of an architectonic furnishing are still, after 60 years, the focus of Arclinea strategy, finding signs of lasting change amongst the order and chaos of today's status quo, uniting the efforts of designer and producer to extract equipment and spaces dedicated to great living quality from phenomena still in progress. No easy task, certainly, but the collective genius of many people may actually achieve this objective, especially if they are passionate about the alchemy between elements and food that makes the kitchen one of the imagined and real places even more fascinating to rethink and live in.



Nasce nel 2010 Arclinea Design Cooking School, la rete di scuole di cucina firmate dal design Arclinea. Arclinea Design Cooking School, the culinary school network that adopts Arclinea design, was created in 2010.



Viene inaugurato nel 2018 il nuovo Flagship Store Arclinea di Milano, in via Durini 7, la via del design più famosa al mondo. / In 2018 the new Arclinea Flagship Store was inaugurated in Milan, at number 7 via Durini, the world's most famous design street.

ALMOST A LIFETIME: 35 YEARS OF DESIGNING FOR ARCLINEA

Antonio Citterio interviewed by Stefano Casciani



Milan, June 2020

Dopo quasi 35 anni di collaborazione con Arclinea ti senti di tracciare un bilancio di questa attività? In altre parole, quale evoluzione vedi nel vostro lavoro di ricerca e di progetto su spazi e prodotti per vivere la cucina? Se dovessi definire il mio lavoro di progetto per Arclinea in una parola, parlerei di contesto. Sin dall'inizio, la ricerca non è stata finalizzata unicamente alla soluzione del dettaglio quanto all'idea concettuale di cucina e di come essa – costituita da elementi e dettagli diversi – si rapporti con il contesto, divenendo testimonianza rappresentativa di epoche e modi di vivere anche diversi. Uno degli aspetti più affascinanti del progettare cucine è proprio questo: rappresenta il cambiamento sociale – fotografato o, per alcuni versi, anticipato da designer, architetti, aziende. Negli anni 70, la cucina era uno spazio privato, da nascondere: oggi invece è qualcosa da mostrare agli amici, che diviene tutt'uno con lo spazio di socialità prima riservato unicamente al soggiorno. Direi che lo studio di come la cucina sia insieme spazio di lavoro ed ambiente che è parte della vita di ciascuno, ha sempre contraddistinto il mio approccio alla base della collaborazione con Arclinea.

Certamente le tendenze e le abitudini domestiche cambiano, ma sono ancora in produzione cucine Arclinea che hai disegnato molti anni fa. Cosa permette a questi prodotti di resistere tanto a lungo in un mercato molto sofisticato? La nostra collaborazione è iniziata davvero molto tempo fa: il primo prodotto è uscito nel 1988 e già da allora abbiamo 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. Così già quel primo prodotto – che si chiama Italia ed è ancora in produzione – ha un chiaro riferimento a un concept professionale: dichiara di allontanarsi dalla tecnologia classica dei "mobili per cucina", utilizzando come materiale l'acciaio, aumentando l'importanza e la dimensione dei piani, e così via.

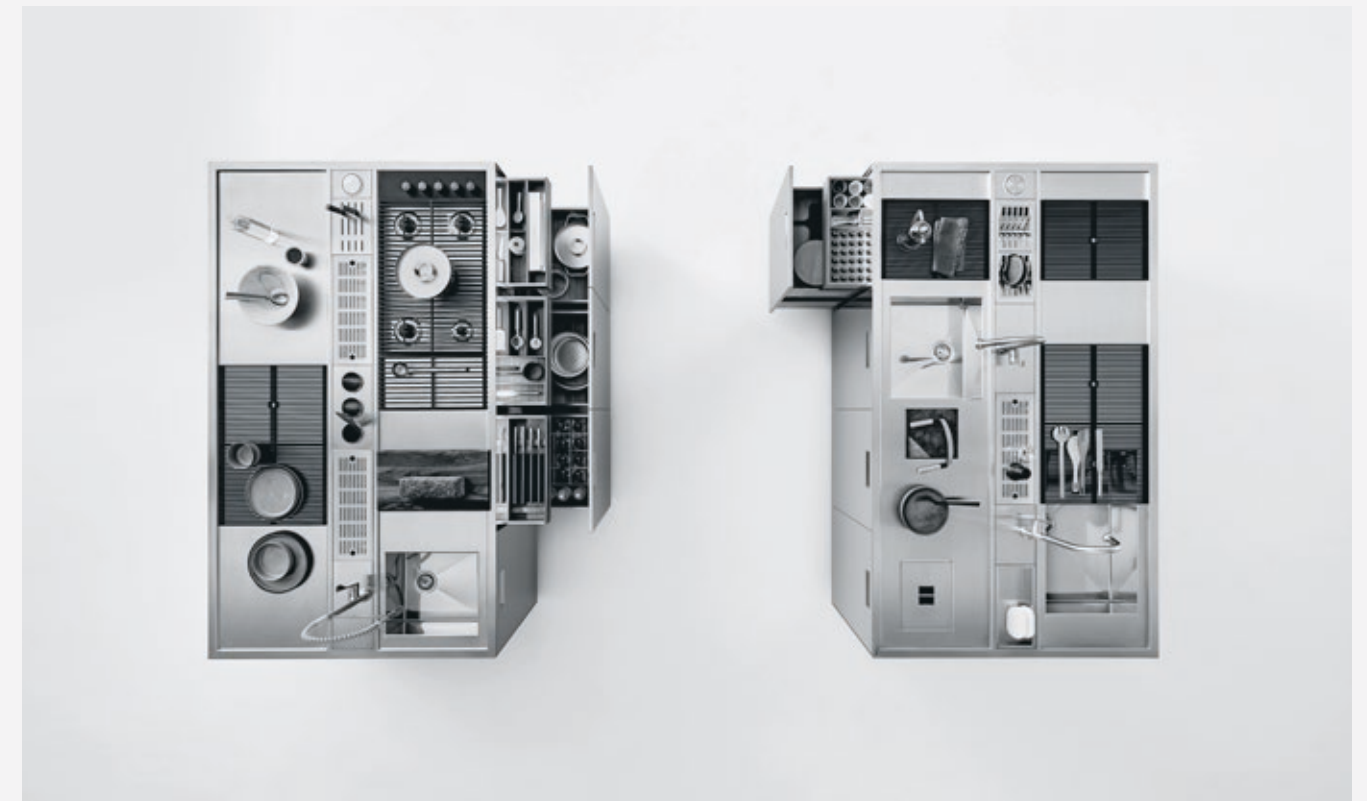
FROM THE START I WANTED TO APPLY DESIGN TO SHAPES AS WELL AS TO THE CONCEPT OF SPACE NOT SOLELY DEDICATED TO THE PREPARATION OF FOOD AND TO THE DINING TABLE BUT ALSO TO THE CONDUCTION OF OTHER LIVING FUNCTIONS.

After working for almost 35 years with Arclinea, are you ready to take stock of this activity? In other words, what trend have you seen evolve in your research and design work with regard to spaces and products in kitchen living? If I had to define my designer work for Arclinea with one word, I would say 'context'. From the start, research was never aimed solely at solving details but also at finding the conceptual idea of kitchen and how the kitchen, albeit consisting of diverse elements and details, relates to the context, becoming the ambassador of epochs and lifestyles of different kinds. One of the most fascinating aspects of designing kitchens is exactly that: they represent social change – photographed or, in some ways, anticipated by designers and architects. In the 1970's, the kitchen was a private space that was best hidden. Nowadays, instead, it is something to show off to friends, and it becomes all one with the space dedicated to socialisation that was once exclusively conducted in the living room. I would say that the study of how the kitchen is at the same time a work space and a room that is part of everyone's life, has always been a key element of my approach in my work with Arclinea.

Certainly home trends and habits change, but Arclinea kitchens you designed many years ago are still being produced. What is it that makes these products so resilient in such a sophisticated market? We started working together a really long time ago. The first product was rolled out in 1988 and already back then we set the basis of our strategy for industrial production by designing by 'transversal' components, namely standardised elements that could be combined to meet different needs and therefore build customised kitchens. That is how that first product – its name is Italia and it's still being produced – makes clear reference to a professional concept that declares its departure from the classical technology of 'kitchen furniture' by using materials such as steel, by increasing the importance and size of the tops, and so on.

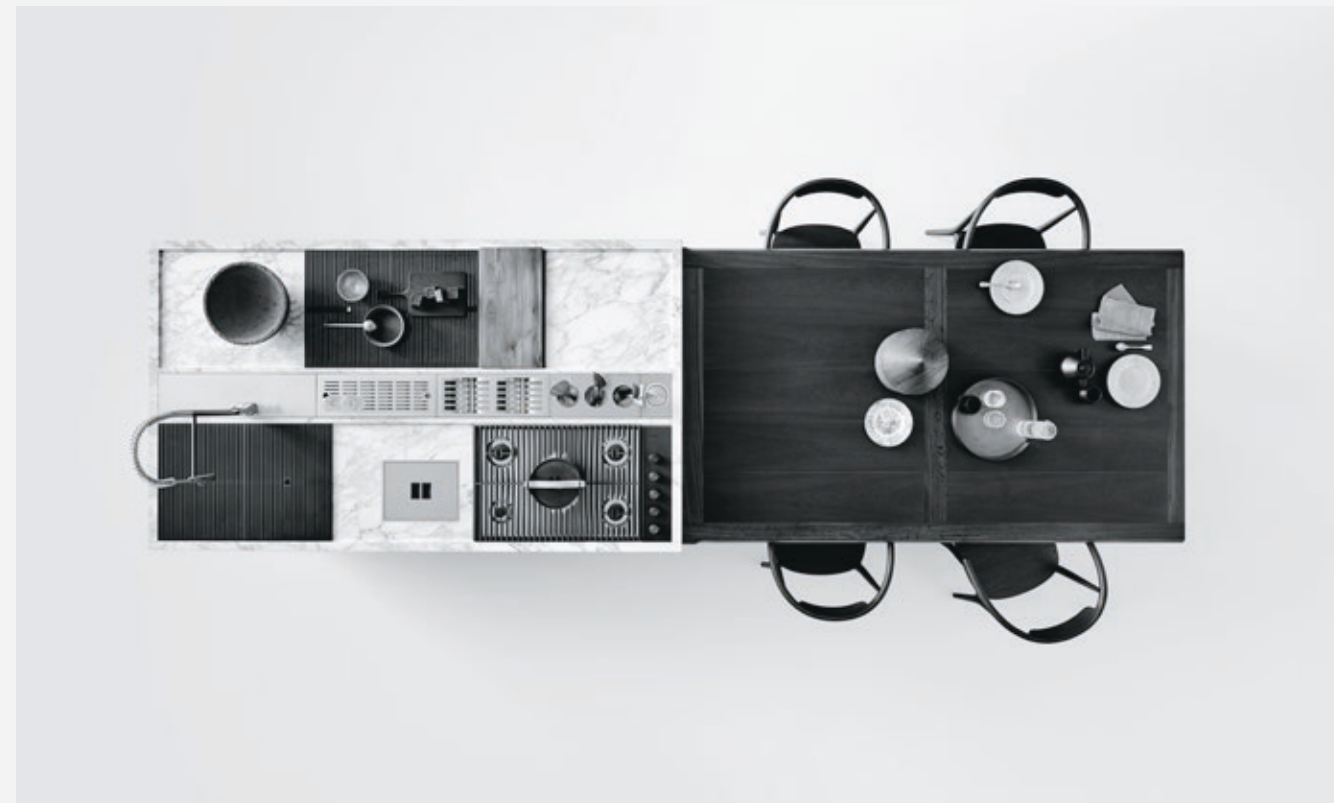


La maniglia Italia, brevetto Arclinea, prodotta artigianalmente con un processo di lavorazione unico ed esclusivo. / Arclinea patented Italia recessed handle, artisanally produced by the company using a unique, exclusive process.



Doppia isola operativa Italia: il 'concept' professionale incrocia esigenze attuali e accoglie riflessioni puntuali sulle nuove necessità di prestazione. / Italia double operational island: the professional 'concept' meets today's needs and embraces careful study of changing needs in terms of performance.





Isola operativa e tavolo conviviale integrato: Convivium amplifica la centralità della cucina nel vissuto domestico, sempre più condiviso. / Operational island and integrated sharing table: Convivium expands the centrality of the kitchen to everyday home life to enhance space-sharing.

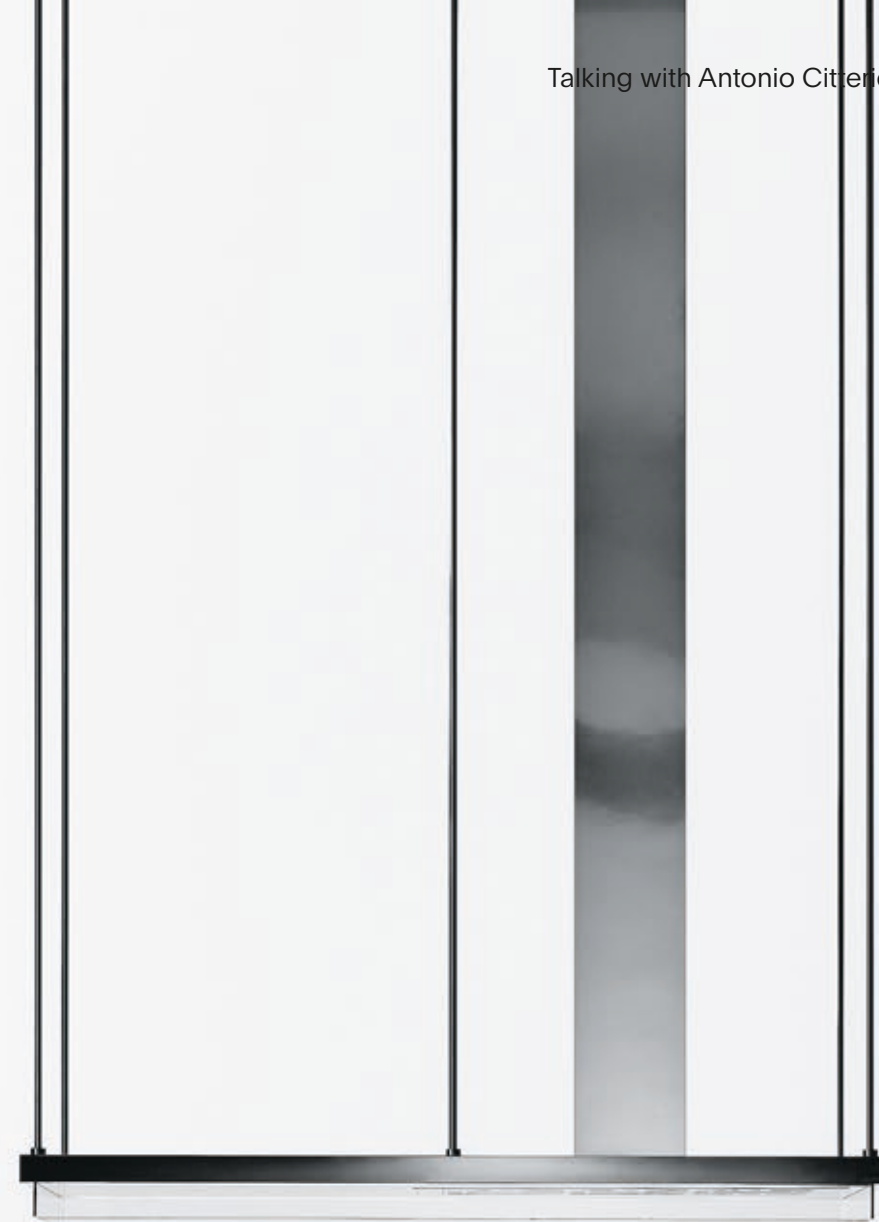
In che modo la tua esperienza di architetto ti orienta nella progettazione di spazi per la preparazione e il consumo del cibo? Nascono da qui i diversi concept di cucina che hai realizzato? Torno al discorso delle tipologie. Nella storia del mio lavoro di architetto che costruisce mi sono imbattuto in situazioni diverse: dalla progettazione di case per amici e clienti, ad alberghi e, più di recente, intere torri residenziali. Tutte queste 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. A pensarci bene, la cucina è di fatto rappresentativa del nostro modo di abitare, dell'evoluzione del nostro stile di vita. Così, con il diminuire dell'importanza della "sala da pranzo", ho pensato per la cucina Convivium, nel 2002, a un grande tavolo integrato all'isola, che facesse da luogo di incontro e di relazione tra le persone già mentre si preparano il pranzo o la cena.

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? Non parlerei tanto di funzionalità, quanto di complessità. Nel progettare cucine, è fondamentale non partire dall'involucro ma concentrarsi su quel processo produttivo complesso, che si compie nello "spazio cucina". La funzione estetica è parallela alla funzione fisica, non è da meno, ma risponde anch'essa a tale complessità. La scelta di un materiale, ad esempio, non si riduce a mero dettaglio: è risposta, al tempo stesso, a un bisogno. Così, quando abbiamo realizzato nel 2008 l'isola Lignum et Lapis - un monolite monomaterico in acciaio o pietra - abbiamo lavorato molto sulla forma del grande piano e sui dettagli, ma l'approccio di fondo si basava sulla complessità di quel tipo di spazio: il poter ricevere da un lato gli ospiti e sul lato opposto concentrare tutte le attrezzature operative. In più con Lignum et Lapis abbiamo sviluppato ulteriormente il concetto del Closet, uno spazio racchiuso che contiene vani operativi dedicati, pensato nel 2002 con il progetto Convivium.

PERSONAL EXPERIENCE TOO, HAVE HELPED ME UNDERSTAND WHERE THE KITCHEN IDEA 'STANDS' AND HOW TO DESIGN IT BETTER.

In what way does your experience as an architect lead you in designing spaces for the preparation and consumption of food? Is this where the different concepts of kitchen that you have designed come from? Once again I must talk about application. In the course of my work as a building architect I have tackled all kinds of situations, ranging from the design of houses for friends and clients to that of hotels and, more recently, entire residential towers. All of this experience has helped me to better comprehend where kitchens 'stand' today - for me, for the public -, how they should work and what they represent. If you think about it, the kitchen is actually representative of our way of living, of the evolution of our lifestyle. So, with the decline in importance of the 'living room', in 2002 I conceived for the Convivium kitchen a large table integrated with the island that would act as the place for coming together and for interaction among people even while preparing the meal.

Functionality, style, aesthetics: on an ideal scale of values, where would you place these components in the Arclinea project and more in general in your approach as a designer? Rather than functionality I would say complexity. In designing kitchens, it is fundamental not to start from the envelope but to focus on that complex production process that takes place in the 'kitchen space'. The aesthetic function goes in parallel with the physical function and is no less important, but it too relates to this complexity. The choice of a given material, for example, cannot be reduced to mere detail because it is at the same time the response to a need. In this way, when in 2008 we designed Lapis - a single-material monolith in steel or stone - we worked at length on the shape of the large top and on the details, but the basic approach was based on the complexity of that kind of space, i.e. the ability to receive guests on the one side and to concentrate all of the functional equipment on the opposite side. Moreover, with Lignum et Lapis we developed further the Closet concept, an enclosed space containing dedicated functional spaces, conceived in 2002 with the Convivium project.



Quindi in questi prodotti può rientrare anche l'idea di una cucina molto connotata formalmente? O è sempre più importante il concetto spaziale che c'è alla base di ogni nuovo progetto? Penso che l'aspetto più interessante del lavoro con Arclinea sia quello di non disegnare modelli ma elementi compatibili. Ciascun elemento progettato è trasferibile a modelli diversi. Si tratta di elementi che possono evolversi, ma restano comunque parte di un sistema: un sistema aperto, che non rinnega mai la propria matrice. Per tracciare un parallelo con il mondo informatico, si tratta di elementi che possono aggiornarsi - come gli aggiornamenti di un software - ma continuano comunque a "girare" sullo stesso sistema, rinnovandosi nel tempo. Ad esempio, nella cucina Principia, con il concetto di spazi più aperti e altri più chiusi, abbiamo voluto integrare al meglio tutti gli aspetti che fanno della cucina un vero spazio abitabile. Seguendo questa idea di componenti come parte di un sistema, stiamo lavorando anche su nuovi prodotti, legati a nuovi concept.

La qualità di queste cucine è formale e ambientale, ma anche tecnica. Che importanza hanno per il migliore risultato la combinazione di queste componenti, i dettagli, i materiali? Penso che con tutti i prodotti Arclinea siamo riusciti a combinare bene queste componenti. Così come a suo tempo con l'acciaio inox abbiamo trovato la migliore tecnologia per produrre la cucina Italia, più recentemente abbiamo potuto introdurre finiture come il PVD (Physical Vapour Deposition): una speciale tecnologia che fissa il colore sull'acciaio per mezzo dell'evaporazione di molecole di titanio. Il trattamento rende l'acciaio ancora più resistente, arricchendolo di colorazioni speciali. Così quello che era già un classico, la cucina Italia, ma anche un prodotto successivo come Convivium, si adeguano a un gusto più sofisticato del pubblico, oppure, meglio ancora, lo creano.

IT IS NO SIMPLE THING TO FIND THE BEST TECHNIQUE FOR OBTAINING PERFECT OPERATION AND FINISHES. THIS IS WHY WE WORK SO INTENSELY ON INDUSTRIALISATION, SO WE CAN FIND THE BEST BENEFIT-COST RATIO.

Can these products therefore imply also the idea of a very aesthetically characterised kitchen? Or is the spatial concept behind every new project more important? I believe the most interesting aspect about working with Arclinea is that of not designing models but compatible elements. Each designed element can be transferred to different models. These elements are capable of evolving but anyhow remain parts of a system, an open system that never disowns its matrix. Using a similitude taken from information science, these are elements that can be upgraded - just like software - but anyhow continue to 'run' in the same system, updating over time. In the most recently designed kitchen, Principia, for example, with the concept of some more open spaces and others more closed, we have attempted to optimally integrate all of the aspects that make the kitchen a veritable living space. By following this idea of components that are parts of a system, we are now working on other new products linked to new concepts.

The quality of these kitchens is formal, environmental and also technical. How important is the combination of these components, the details, the materials in obtaining the best result? I believe that with all Arclinea products we were able to combine these components in the best way possible. Just like when at the time we found that stainless steel was the best technology for producing the Italia kitchen, more recently we have produced finishes such as PVD (Physical Vapour Deposition), a special technology that fastens the colour to the steel via the evaporation of titanium molecules. The treatment makes steel even more resistant and enriches it with special colours. Thus, what was already a classic, the Italia kitchen, as well as a later product, Artusi, have adjusted to a more sophisticated market taste or, even better, they have created one.

Milan, June 2020





Un disegno inconfondibile caratterizza l'isola "scultura" Lignum et Lapis: concepita come una unità abitativa a sé stante, operativa e conviviale insieme. / Peerless design is a feature of the Lignum et Lapis 'sculpture-island': conceived to be a self-contained living unit that is at once operational and convivial.



Alle spalle dell'isola conviviale, la parete attrezzata e i vani funzionali, nascosti da ante a scomparsa del Sistema New Pocket: per una perfetta operatività in cucina. / Behind the convivial island, the accessorised wall and the functional units hidden by New Pocket System disappearing doors generate the perfectly operational kitchen.

Potresti anticipare qualcosa sui progetti in corso? Questa pubblicazione presenta lo stato dell'arte della produzione Arclinea, ma sembra interessante lanciare uno sguardo oltre l'attualità immediata. Intanto approfitto della domanda per dire che questa pubblicazione per me è davvero importante. La considero più un libro che un catalogo, per come presenta insieme i prodotti e i concept su cui è fondato il mio lavoro di questi anni, e di questa modalità di comunicazione riconosco il merito al team di progetto. Anche questa collaborazione così lunga è stata un po' come scrivere un libro: abbiamo cambiato delle "parole", corrette delle altre, ma alla fine conta essere riusciti a raccontare un modo di abitare. Per il futuro, posso anticipare che stiamo lavorando sull'evoluzione di un concept da me impostato in alcuni edifici d'abitazione, soprattutto nel Far East. Le due zone principali - *wet kitchen* e *show kitchen* - sono trattate diversamente ma integrate in unico sistema di prodotto, proprio per anticipare un'esigenza che crediamo sarà sempre più diffusa.

*Tu sei un architetto che costruisce molto, ma sei anche un vero industrial designer. In questo tuo ruolo, come pensi possa evolversi il design e come dovrà porsi rispetto all'industria, come nel caso di Arclinea? Credo che la possibilità di una sopravvivenza intelligente del design e delle aziende che se ne avvalgono, sia proprio nel rimanere fedeli all'idea di disegno industriale. Il mercato globale oggi richiede una tale precisione e versatilità del prodotto, che a questa richiesta si risponde solo usando le potenzialità dell'industria 4.0. Cioè l'automazione intelligente, che permette di produrre elementi di qualità quasi artigianale - ad esempio un'intera cucina "su misura", o comunque *bespoke* - attraverso tecnologie industriali. In questo senso Arclinea è già molto avanti e così può operare bene anche sul mercato del contract, decisivo per il futuro delle aziende. La capacità di confrontarsi col grande numero è oggi indispensabile per dare la misura e la conferma della validità delle industrie, anche quelle come Arclinea con una storia molto lunga e consolidata.*

THE GLOBAL MARKET TODAY SEEKS SUCH HIGH LEVELS OF PRECISION AND PRODUCT VERSATILITY THAT TO MEET THEM ONE CAN ONLY USE THE POTENTIAL OF INDUSTRY 4.0.

Could you tell us something about the projects under way? This publication describes the state of the art of the Arclinea production, but it would be interesting also to get a glimpse of what lies ahead. First of all I would like to take the opportunity with this question to mention that this publication is truly important to me. I see it more as a book than a catalogue because of how it presents the products and concepts on which my work has been founded in these years, and I recognise that the merit for this communication method goes to the design team. Such a long cooperation too has been a bit like writing a book. We have changed the 'words', corrected others, but in the end we have been able to tell the story of a way of living. As for the future, I can anticipate that we are working on the evolution of a concept I have been applying to several residential buildings, especially in the Far East. The two main areas - *wet kitchen* and *show kitchen* - are treated differently but integrated into a single product system, precisely in order to anticipate a need that we believe is spreading.

As an architect you built a lot, but you are also a true industrial designer. In this role, how do you think design will evolve, and what position should it take up vis à vis the industry, as in the case of Arclinea? I think that the chance of the intelligent survival of design and of the enterprises that use it rests precisely in remaining faithful to the idea of industrial design. The global market today seeks such high levels of precision and product versatility that to meet them one can only succeed by using the potential of Industry 4.0. This means intelligent automation that allows to produce elements of almost craftsmanship quality - an entirely 'customised', or at least *bespoke*, kitchen for example - using industrial technologies. Arclinea is already way ahead in this field and is capable of operating well also on the contract market, something that is key to the future of any company. The ability to tackle large numbers today is indispensable in providing the measure and the confirmation of the validity of industries, including those of an industry such as Arclinea with its long and consolidated background.



La parete-boiserie in legno integra ante del Sistema Modus, ad apertura orizzontale: filtro e divisorio materico tra le aree della casa e lo spazio cucina. / The wood panelling with Modus System horizontal folding doors creates a filter and a material partition between the home space and the kitchen area.

HOME PROJECT

28-47	LIGNUM ET LAPIS, MODUS DOORS SYSTEM
48-69	CONVIVIUM, NEW POCKET SYSTEM
70-91	ITALIA, MODUS DOORS SYSTEM
92-111	CONVIVIUM
112-131	BETA, NEW POCKET SYSTEM
132-151	CONVIVIUM
152-169	PRINCIPIA, CONVIVIUM

La cucina è il crocevia della casa, il luogo dentro al quale gravita la geografia familiare: una storia fatta di affetti e del piacere quotidiano di condividere gesti e gusti. Spazio nello spazio, l'ambiente cucina è un territorio fisico complesso e avvincente, dove materiali conosciuti, altri performanti, dialogano con dimensioni tecnologiche in continua evoluzione. Per Arclinea connettere l'uomo al suo vissuto, è una sfida da sempre affrontata, concordando le necessità funzionali con la ricerca tecnica, sviluppando nuove forme in osservanza agli spazi reputati per accoglierle: producendo strumenti con cui progettare architetture da vivere e condividere. Tutto ciò che è nuovo si collega a ciò che c'era prima. L'innovazione degli spazi e dei luoghi del cucinare si appoggia sul terreno fertile di una tradizione tutta italiana, capace di accogliere tendenze locali e globali, che un design industriale traduce in un linguaggio che forma, nel progetto, ogni volta ambienti unici.

The kitchen is the hub of the home, the place to which the family geography gravitates. A story made of affections and the daily pleasure of sharing gestures and flavours. Space in space, the kitchen environment is a complex and compelling physical territory, where known materials, others high-performance, dialogue with continuously evolving technological dimensions. For Arclinea, connecting humans to their surroundings has always been a challenge it thrives upon, meeting functional requirements through technical research, developing new forms in respect of the spaces chosen to welcome them: producing instruments with which to design architectures to be lived in and shared. Everything that is new connects to what was there before. The innovation of the spaces and places for cooking rests on the fertile ground of an entirely Italian tradition, able to embrace local and global trends, which our industrial design translates into a language that forms, in the project, unique environments every single time.

Cucinare e nello stesso tempo condividere l'esperienza con gli ospiti. È l'idea alla base del progetto che mette al centro dello spazio Lignum et Lapis, l'isola-scultura in pietra o acciaio, qui in acciaio con ante Italia in laminato, concepita come una unità abitativa a sé stante, operativa e conviviale, al tempo stesso: da un lato gli ospiti possono assistere alle preparazioni, dall'altro – dove sono concentrati gli strumenti – chi cucina condivide con gli ospiti le tecniche e il gusto del buon mangiare. L'ambiente conviviale si integra con l'area che accoglie lavaggio, dispensa, contenitori per frigo e forni, delimitata dalla parete-boiserie in legno, con ante integrate Modus, ad apertura orizzontale. Sul lato opposto, la cantina refrigerata Vina completa l'idea progettuale e l'atmosfera esperienziale dello spazio.

Cooking and sharing the experience with your guests. This is the idea behind the project that puts Lignum et Lapis centre-stage with its sculpture-island in stone or steel. Here in steel with Italia laminate doors, conceived as a separate room, functional and yet perfect for socialising: while you cook on the side where the equipment is, your guests can watch from the other side, sharing preparation and the taste of good food. This socialising zone integrates with the area housing the sinks, pantry, and tall units for refrigerator and ovens, surrounded by the wood panelling on the walls and matching Modus horizontal folding doors. On the opposite side, Vina refrigerated wine unit completes the design idea and the experiential mood of this room.



SHARING EXPERIENCE
LIGNUM ET LAPIS, MODUS DOORS SYSTEM

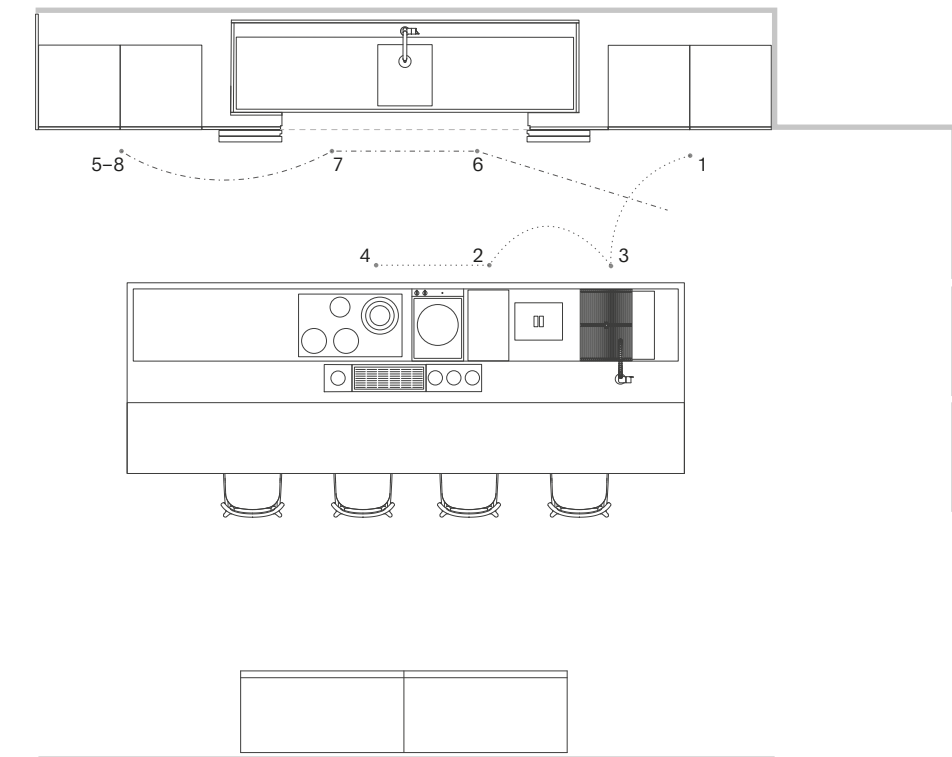


Il piano dell'isola Lignum et Lapis concentra le funzioni di preparazione, lavaggio e cottura ad induzione. È alto 12 cm con involucro h 12 mm, completo di pattumiera da piano, griglie in PaperStone®, taglieri in legno scorrevoli e Canale Attrezzato: elemento funzionale, largo 20 cm, che accoglie accessori posizionabili a piacere e prese di corrente, separando lo spazio di lavoro dallo snack conviviale in legno fossil oak NTF. L'aspirazione è risolta con la cappa New Artusi Professional in acciaio inox con tubo appendi oggetti e vetro perimetrali. Completano l'isola, basi sospese alte 48 cm, anta Italia e fianchi in Fenix NTM® nero, maniglia integrata Italia e poggiatesta in acciaio e legno.

The worktop of the Lignum et Lapis island concentrates the functions of preparation, washing and induction cooking. 12 cm thick with a 12 mm deep recess it comes complete with worktop waste bin, sliding grids in PaperStone® and wooden chopping boards, and the 20 cm wide Accessorised Channel, the functional element that houses accessories positioned as required and power sockets, separating the work space from the convivial snack bar in NTF fossil oak. Fume extraction is guaranteed with the New Artusi Professional hood in stainless steel with tool rail and glass running around the edge. The island is completed with 48 cm tall suspended base units with Italia door and side panels in black Fenix NTM®, Italia integrated handle and footrest in steel and wood.







1. Frigo 2. Preparazione 3. Lavello 4. Fuochi 5. Forno 6. Rifiuti 7. Lavastoviglie 8. Contenitori
 1. Fridge 2. Food Preparation 3. Sink 4. Cooktop 5. Oven 6. Waste bin 7. Dishwasher 8. Tall units
 - - - - Ciclo lavaggio / Washing cycle
 - - - - - Ciclo preparazione / Food Preparation cycle

La cura del dettaglio, delle lavorazioni e degli abbinamenti dei materiali, si evidenzia fuori e dentro: nel piano con involucro in acciaio inox completo di Canale Attrezzato, taglieri in legno e griglie in PaperStone® scorrevoli; nei cassetti interni in acciaio inox con frontale in teak e nelle flessibili e complete attrezzature e accessori Box Globe (nella doppia pagina precedente).

Attention to detail, to craftsmanship and to material matching is evident within and without: on the worktop with recess in stainless steel complete with Accessorised Channel, sliding wooden chopping boards and grids in PaperStone®; in the internal stainless steel drawers with teak front, and in the flexible and complete Box Globe equipment and accessories (see previous double-page spread).





Alle spalle della zona operativa dell'isola, all'interno della boiserie ante Modus ad apertura orizzontale, lo spazio dedicato al lavaggio delle stoviglie ha basi ante Convivium Elegant Fenix NTM® nero, schienale e top h 8 cm con invaso in acciaio inox, pensili a giorno in legno fossil oak NTF, profilo LED 3000K sottopensile e accessori in filo nero opaco e ceramica bianca. Sul piano con lavello integrato centrale, griglie e tagliere in legno, scorrevoli.

Behind the island work area, inside the wood panelling with Modus horizontal folding doors, the washing up zone has base units with Convivium Elegant door in black Fenix NTM®, back panel and 8 cm thick worktop with recess in stainless steel, open wall units in NTF fossil oak, 3000K LED profile under the wall units and accessories in matt black wire and white ceramic. On the worktop with central built-in sink, sliding grids and wooden chopping board.



A sinistra, dettaglio del Profiloluce con LED 3000K e accessorio in filo. In questa pagina, i cassetti interni con sponde acciaio e frontale in legno teak NTF, attrezzati con accessori Box Globe. Top in acciaio inox h 8 cm, con invaso.

To the left, a detail of the Lighting Profile with 3000K LED and wire accessories. On this page, internal drawers with steel sides and NTF teak front fitted with Box Globe accessories. 8 cm thick worktop in stainless steel with recess.



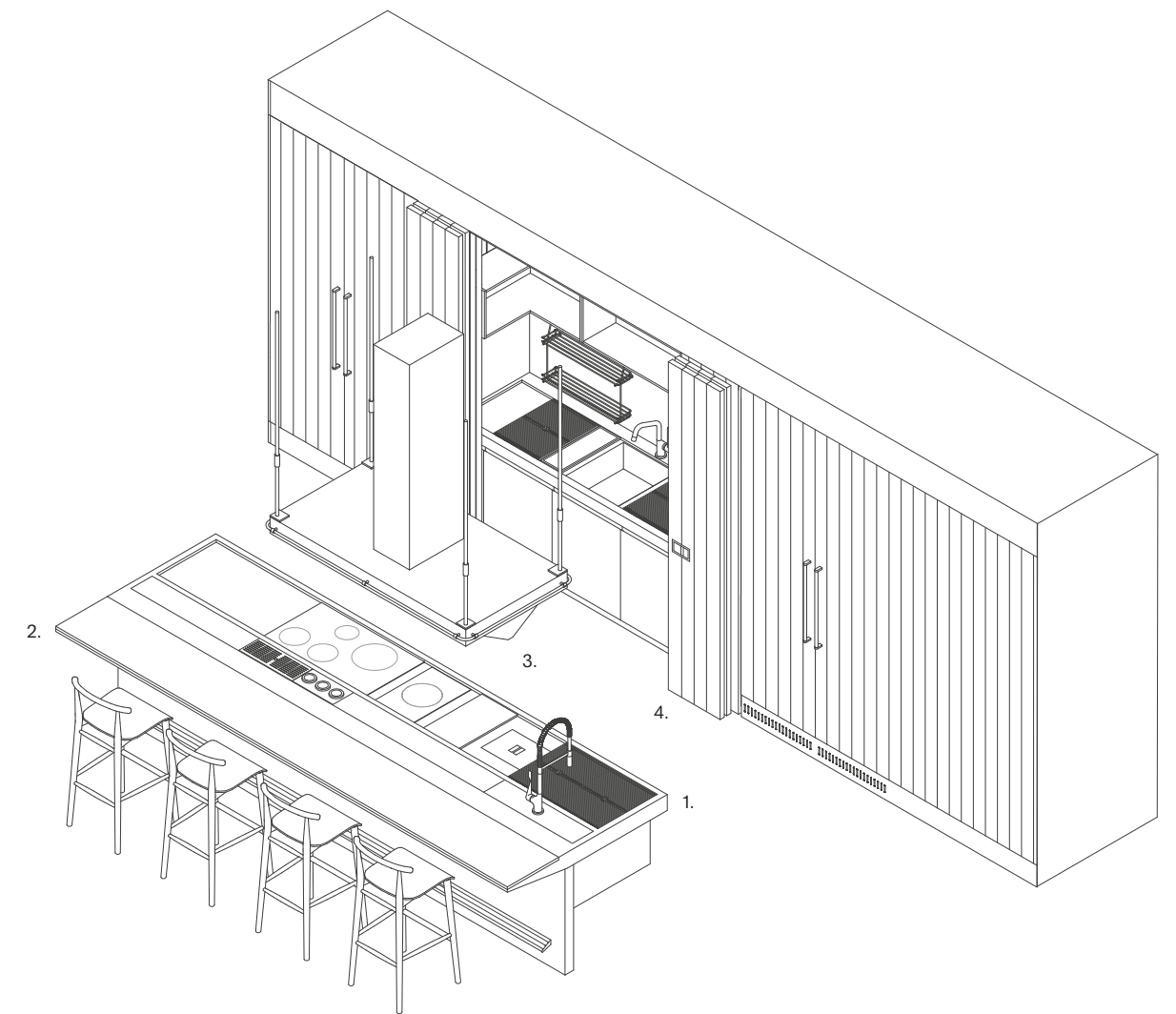
Vina, la cantina refrigerata, nella versione da 240 cm può contenere 132 bottiglie da 0,75 l. e 4 magnum da 1,5 l. Le ante in vetro Stopsol, complanari, hanno un sistema di apertura motorizzato. All'interno, rastrelliera e struttura in acciaio inox, schienali e fianchi, disponibili anche nelle finiture in legno della Collezione.

Vina, the refrigerated wine unit in the 240 cm version can hold 132 0.75 l bottles and four 1.5 l magnums. The coplanar doors in Stopsol glass have a motorised opening system. Inside, a bottle rack and structure in stainless steel, back and side panels, also available in the wood finishes in the Collection.



TECHNICAL DATA

1. **Isola Lignum et Lapis** l 409 x p 140 x h 94 cm
ante maniglia integrata Italia Fenix NTM® nero
cassettone con cassetti interni con sponde acciaio
e frontale teak con nuovi accessori Box Globe
top Lignum in acciaio inox h 12 cm in vaso 12 mm
lavello, pattumiera da top, piani cottura ad induzione
griglie in PaperStone® e tagliere in noce, scorrevoli
Canale Attrezzato centrale in acciaio inox
poggiapiedi in fossil oak e acciaio inox
 2. **Snack integrato** l 409 x p 52 x h 2 cm
fossil oak NTF
 3. **Cappa New Artusi Professional** l 180 x p 90 cm
con tubo appendi oggetti e vetro perimetrali
 4. **Parete contenitori e ante Modus Doors System**
fossil oak NTF verticale
contenitori con maniglia Artusi
anta maniglia Convivium Elegant Fenix NTM® nero
luce interna LED 3000K a diffusione indiretta
top acciaio inox h 12 cm con in vaso 12 mm, lavello,
tagliere in noce e griglie PaperStone®, scorrevoli
 5. **Vina** l 240 x p 60 cm
1. **Lignum et Lapis island** w 409 x d 140 x h 94 cm
Door with Italia integrated handle in black Fenix NTM®
Deep drawers with internal drawers with steel sides
and teak front and new Box Globe accessories
12 cm thick Lignum worktop in stainless steel with 12 mm
recess, sink, worktop waste bin, induction hobs, sliding
PaperStone® grids and walnut chopping board
central Accessorised Channel in stainless steel
footrest in fossil oak and stainless steel
 2. **Built-in snack table** w 409 x d 52 x h 2 cm
NTF fossil oak
 3. **New Artusi Professional** w 180 x d 90 cm
with tool rail and glass running around the edge
 4. **Wall of tall units and Modus Doors System**
vertical NTF fossil oak
tall units with Artusi handle
door with Convivium Elegant handle in black Fenix NTM®
internal diffused indirect 3000K LED lighting
12 cm thick worktop in stainless steel with 12 mm recess,
sink, sliding walnut wood chopping board
and grids in PaperStone®
 5. **Vina** w 240 x d 60 cm



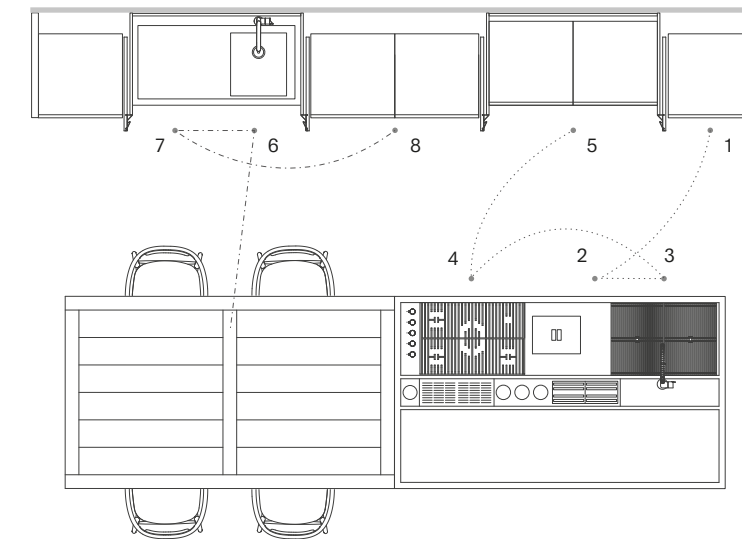
Un ambiente fluido, collegato senza filtri alla zona living. Un concept innovativo, che Arclinea interpreta dal 2002 con Convivium: la cucina che diventa centro focale della casa, attraverso un'isola operativa con grande tavolo integrato, in legno. La soluzione riporta a memorie familiari della cucina di un tempo, quando l'attività del cucinare si fondeva con il piacere della condivisione e della convivialità: ma si arricchisce di nuove soluzioni, in risposta alle mutate esigenze contemporanee. Ad integrare la grande isola, una parete dedicata al contenimento discreto di cibi e strumenti. Al centro due vani attrezzati, nascosti da ante a scomparsa del Sistema New Pocket: aperti, all'occorrenza, permettono una perfetta operatività in cucina, offrendo spazi di lavoro supplementari, qui dedicati al lavaggio delle stoviglie e alla cottura verticale, con le colonne forno.

Seamless interiors, the kitchen flows into the living room. An innovative concept that Arclinea has interpreted since 2002 with Convivium: the kitchen that becomes the focal point of the home thanks to a work island with large built-in wooden table. This solution brings to mind familiar memories of kitchens from yesteryear, when cooking was all part of the pleasure of sharing and socialising. It now sees the addition of new solutions to meet today's changing needs. A large accessorised wall teams with the work island and provides unobtrusive storage for food and tools. In the middle stand two accessorised units, hidden by New Pocket System disappearing doors. These open to provide perfect working conditions in the kitchen, offering extra work areas, here for washing up and vertical cooking with the oven tall units.

EVERYDAY LIVING
CONVIVIUM, NEW POCKET SYSTEM







1. Frigo 2. Preparazione 3. Lavello 4. Fuochi 5. Forno 6. Rifiuti 7. Lavastoviglie 8. Contenitori
 1. Fridge 2. Food Preparation 3. Sink 4. Cooktop 5. Oven 6. Waste bin 7. Dishwasher 8. Tall units
 -.-.- Ciclo lavaggio / Washing cycle
 ----- Ciclo preparazione / Food Preparation cycle

Centro focale dello spazio, (doppia pagina precedente), l'isola Convivium con ante in acciaio inox PVD bronzo, piano operativo con vaso in marmo Calacatta oro h 20 cm e cappa New Convivium in PVD bronzo con vetro perimetrale. Lavorazione artigianale e attenzione al dettaglio nell'uso del legno: rovere fumé NTF per il tavolo integrato Era e per la parete di contenimento a boiserie, con due vani attrezzati, celati da ante a scomparsa del Sistema New Pocket.

Focal point of the space (previous double-page spread), Convivium island with doors in bronze PVD stainless steel, worktop with recess in 20 cm thick Calacatta gold marble and New Convivium hood in bronze PVD with glass border. Artisan craftsmanship and attention to detail with the use of wood: NTF fumé oak for the Era built-in table and the wall of tall units with wood panelling, featuring two accessorised units behind New Pocket System disappearing doors.



Alle spalle dell'isola, la zona tecnica e di contenimento, che divide lo spazio e nello stesso tempo lascia spazio alla convivialità dell'ambiente, che si affaccia sul giardino e, senza soluzione di continuità, si unisce alla zona living della casa.

Behind the island, the technical zone and storage, dividing the space and at the same time leaving room for socialising in the room, which looks out onto the garden and seamlessly flows into the home's living area.





Raffinato ed elegante l'abbinamento del marmo Calacatta oro lucido del piano ad alto spessore con doppio vaso e il Canale Attrezzato centrale in acciaio inox, all'acciaio inox PVD bronzo dell'isola operativa e della cappa New Convivium, con vetro perimetrale e doppia luce LED 3000K integrata.

A refined elegant combination of the polished Calacatta gold marble of the thick worktop with double drip guard and the central Accessorised Channel in stainless steel, with the bronze PVD stainless steel of the work island and the New Convivium hood with glass border and double built-in 3000K LED light.





Sull'isola, cassettoni anta Convivium Elegant acciaio PVD bronzo con interni in acciaio inox e legno, completi di accessori Box Globe in teak. Nella doppia pagina successiva, piano con doppio lavello, con Canale Attrezzato, in acciaio inox largo 20 cm, dotato di accessori posizionabili a piacere, cottura Specialty 5 fuochi a gas con griglie in ghisa, pattumiera da piano, lavello in acciaio inox incasso sotto piano. Griglie in PaperStone® e tagliere in legno scorrono sulla lunghezza dell'invaso.

The island has deep drawers with Convivium Elegant doors in bronze PVD steel and linings in stainless steel and wood, complete with Box Globe accessories in teak. In the following double-page spread, worktop with double drip guard with 20 cm wide Accessorised Channel in stainless steel, fitted with accessories positioned as liked, the Specialty 5-burner gas hob with cast iron pan supports, worktop waste bin, undertop sink in stainless steel, grids in PaperStone® and wooden chopping board that slide the length of the drip guard.







Il vano funzionale dedicato al lavaggio stoviglie è chiuso da ante del Sistema New Pocket. La maniglia Profilo con inserto PVD bronzo permette una facile apertura e diventa una comoda ripresa, in chiusura,

dell'anta. All'interno, basi anta Convivium New Professional in legno rovere fumé NTF, schienali e piano h 6 cm, in marmo Calacatta oro. Mensole in legno con profilo luminoso LED 3000K a luce schermata.



The functional unit for washing dishes is closed by New Pocket System doors. The Profile handle with bronze PVD insert allows to open it easily and when closing becomes an easy handle for the door. Inside, base units

with Convivium New Professional doors in NTF fumé oak, back panels and 6 cm thick worktop in Calacatta gold marble. Wooden shelves with screened 3000K LED lighting profile.



Il vano funzionale con contenitori anta Convivium New Professional in legno rovere fumé NTF integra il doppio forno. È chiuso da ante del Sistema New Pocket, che permettono una operatività perfetta in cucina, quando

serve avere gli strumenti sempre a portata di mano e di occhi. Nello stesso tempo consentono più spazio e più libertà alla ritualità dei gesti che si succedono sul grande piano conviviale dell'isola.



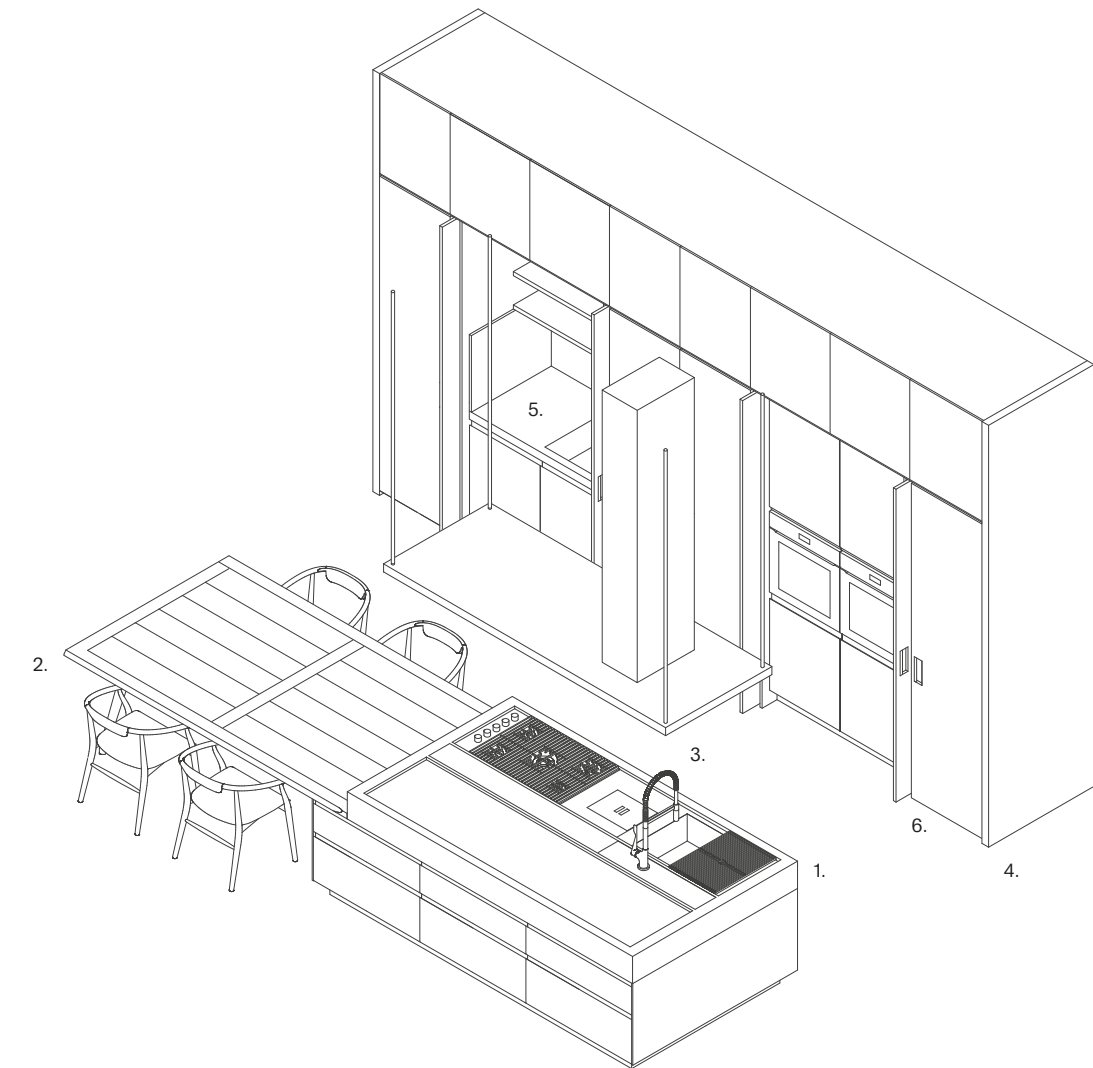
The functional unit with Convivium New Professional doors in NTF fumé oak on tall units that house the double oven. It can all be hidden behind the New Pocket System doors, for perfect working conditions in the kitchen,

when tools must be within reach and sight. At the same time, it means more space and more orderly operations for the large convivial worktop on the island.

TECHNICAL DATA

1. **Isola Convivium I** 242 x p 140 x h 90 cm
ante Convivium Elegant acciaio PVD bronzo
cassetti interni con sponde acciaio e frontale teak attrezzati
con nuovi accessori Box Globe
top in marmo Calacatta oro h 20 cm con doppio in vaso 12 mm
lavello, pattumiera da top, cottura 5 gas Specialty con griglie
in ghisa, griglie in PaperStone® e tagliere in legno, scorrevoli
Canale Attrezzato centrale in acciaio inox
2. **Tavolo integrato Era** I 240 x p 140 x h 74 cm
rovere fumé NTF
struttura e piano a doghe bordi perimetrali in legno massello
3. **Cappa New Convivium I** 240 x p 90 cm
acciaio PVD bronzo
con vetro perimetrale e luce LED 3000K
4. **Volume architettonico**
boiserie in rovere fumé NTF verticale a doghe
5. **Sistema New Pocket I** 120 x p 75 x h 232 cm
vano lavaggio luce interna con lavello, pattumiera estraibile,
lavastoviglie integrata
schienale con mensole luce LED 3000K integrata
top in marmo Calacatta oro h 6 cm
schienali in marmo Calacatta oro
basi interno ante Convivium Elegant rovere fumé NTF verticale
6. **Sistema New Pocket I** 120 x p 75 x h 232 cm
vano cottura con forni, luce interna
basi interno ante Convivium Elegant rovere fumé NTF verticale

1. **Convivium island** w 242 x d 140 x h 90 cm
Convivium Elegant doors in bronze PVD steel
internal drawers with steel sides and teak front fitted
with new Box Globe accessories
20 cm thick worktop in Calacatta gold marble with double
12 mm drip guard, sink, worktop waste bin, Specialty
5-burner gas hob with cast iron pan supports, sliding grids
in PaperStone® and wooden chopping board
central Accessorised Channel in stainless steel
2. **Era built-in table** w 240 x d 140 x h 74 cm
NTF fumé oak
structure and top in slats with solid wood edging
3. **New Convivium hood** w 240 x d 90 cm
bronze PVD steel
with glass border and 3000K LED lighting
4. **Architectural volume**
vertical wood panelling in NTF fumé oak slats
5. **New Pocket system** w 120 x d 75 x h 232 cm
washing area with lighting and sink, pull-out waste bin,
built-in dishwasher
back panel with shelves and built-in 3000K LED lighting
6 cm thick worktop in Calacatta gold marble
back panels in Calacatta gold marble
internal base units with Convivium Elegant door
in vertical NTF fumé oak
6. **New Pocket System** w 120 x d 75 x h 232 cm
cooking area with ovens, internal lighting
internal base units with Convivium Elegant door
in vertical NTF fumé oak



Organizzare l'ambiente cucina su aree separate, consente modalità diverse e complementari di vivere lo spazio domestico. In primo piano, collegata all'area living, compatta e funzionale, ma pensata per un vissuto conviviale, l'isola Italia in acciaio inox con piano snack Era. Oltre la boiserie in legno noce canaletto, che integra le ante Modus ad apertura orizzontale, si concentra l'area operativa più completa, dedicata a strumenti e attrezzature professionali. L'acciaio inox, igienico, resistente e sicuro, da sempre materiale peculiare della qualità produttiva Arclinea, è la costante del progetto: dalle ante Italia di basi e colonne, ai piani di lavoro con vaso, allo schienale attrezzato con Mensolinea e Mensola Cappa.

Organising the kitchen into separate zones allows you to enjoy your home in different yet complementary ways. Italia island in stainless steel with Era snack bar is centre stage here, linked to the living area, compact and functional but designed also for socialising. Wood panelling in American black walnut, with integrated Modus horizontal folding doors, conceals a fully equipped work area, with professional tools and appliances. Stainless steel, hygienic, resistant and safe, and the go-to first choice for Arclinea production quality, is the recurring constant in this project, used for the Italia doors on the base units and tall units, the worktops with recess, the accessorised back panel with Mensolinea Shelf and Shelf Hood.



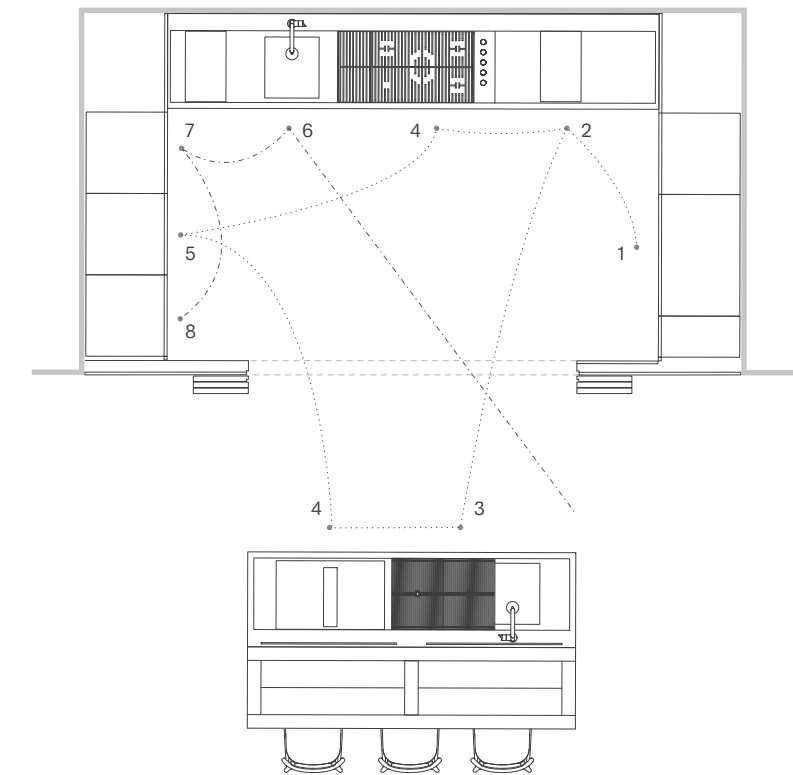
REDEFINING THE KITCHEN SPACE
ITALIA, MODUS DOORS SYSTEM



Isola Italia con piano in acciaio inox h 31 mm con invaso h 12 mm e bordo frontale h 6 mm, completo di cottura ad induzione, lavaggio integrato, griglie in PaperStone® e tagliere in legno scorrevoli, vetro paraspruzzi, Doppia Mensola in acciaio inox con tubo perimetrale e luce LED 3000K integrata. Zona conviviale con snack Era in legno noce canaletto con comodo poggiatesta in acciaio e legno.

Italia island with 31 mm thick worktop in stainless steel, 12 mm deep recess and 6 mm front edge, complete with induction hob, built-in sink, sliding grids in PaperStone® and wooden chopping board, glass splash guard, Double Shelf in stainless steel with tube edge and built-in 3000K LED light. Area for socialising with Era snack bar in American black walnut with handy footrest in steel and wood.





1. Frigo 2. Preparazione 3. Lavello 4. Fuochi 5. Forno 6. Rifiuti 7. Lavastoviglie 8. Contenitori
 1. Fridge 2. Food Preparation 3. Sink 4. Cooktop 5. Oven 6. Waste bin 7. Dishwasher 8. Tall units
 - - - - Ciclo lavaggio / Washing cycle
 - - - - - Ciclo preparazione / Food Preparation cycle

Una lavorazione preziosa e raffinata, accompagnata da dettagli in massello, sono le caratteristiche dello snack Era in legno noce canaletto. Disponibile in tutti i legni della Collezione, è alto 4 cm, profondo 57 cm e progettabile a misura, fino a 300 cm. Si integra al piano dell'isola grazie ad un sistema di aggancio esclusivo.

Precious and refined workmanship accompanied by solid wood detailing are the features of the Era snack table in American black walnut. Available in all the different wood options in the Collection, it is 4 cm thick, 57 cm deep and the length is customisable up to 300 cm. It fits into the worktop on the island thanks to an exclusive suspension plate system.

Ogni progetto è legato allo spazio a cui è destinato e ai desideri di chi lo abita. Come questo ambiente, in cui Italia è protagonista di uno stile contemporaneo, grazie alle dimensioni compatte e all'acciaio inox dell'isola e della Doppia Mensola. Un vetro separa la zona di preparazione dallo snack Era in noce canaletto NTF, come il poggiatesta e la boiserie sullo sfondo. Perfetta cornice per l'essenziale isola Italia, l'elegante boiserie a venatura verticale con fasce orizzontali costruisce una parete divisoria ideale per un ambiente cucina aperto al resto della casa.

Each project is linked to the space it is destined for and to the desires of those who live in it. Just like this room, in which Italia plays the leading role in contemporary styling thanks to the stainless steel of the compact, functional island and Double Shelf. A glass panel separates the preparation area from the Era snack bar in NTF American black walnut, with the same wood used for the footrest and for the wood panelling. A perfect frame for the essential Italia island, the elegant vertically veined wood panelling with horizontal strips is the perfect screen wall for a kitchen that opens out onto the rest of the home area.



Al centro della boiserie, ante del Sistema Modus ad apertura orizzontale con maniglia integrata in finitura inox, si aprono su una cucina operativa. La zona centrale ha il piano h 12 cm, ante Italia con maniglia integrata, schienale con Mensola Cappa e Mensolinea completa di profilo LED 3000K e di accessori in legno noce canaletto e ceramica, scorrevoli. Sui due lati, le pareti di contenimento: a sinistra con forni e dispensa, a destra, con frigo e freezer.

In the middle of the wood panelling, the Modus System horizontal folding doors with integrated handle in stainless steel finish open to reveal a fully functioning kitchen. The central zone has a 12 cm thick worktop, Italia doors with integrated handle, back panel with Shelf Hood and Mensolinea Shelf complete with di 3000K LED lighting profile and sliding accessories in American black walnut and ceramic. To either side, walls of tall units, on the left with ovens and pantry and on the right with fridge and freezer.







La zona centrale operativa ha piano h 12 cm con invaso h 12 mm. Una progettazione lineare, in cui le tre aree di preparazione, cottura, lavaggio, integrano gli strumenti ideali per lo svolgimento delle varie funzioni: garantendo un corretto flusso del lavoro.

Ai lati della cottura Specialty 5 fuochi gas, due lavelli: uno dedicato alla preparazione e al lavaggio del cibo, l'altro al lavaggio delle stoviglie. Taglieri in legno e griglie in PaperStone®, scorrevoli, aiutano a rendere ancora più flessibile e puntuale l'operatività.

The central work area has a 12 cm thick worktop with 12 mm deep recess. A linear layout where the three zones for preparation, cooking, and washing integrate the ideal tools for carrying out the different jobs, guaranteeing a correct work flow. The Specialty 5-burner hob has a

sink on either side: one for food preparation and washing, the other for washing the dishes. Sliding wooden chopping boards and grids in PaperStone® help to make work even more flexible and accurate.



La calda finitura teak si contrappone al funzionale ed igienico acciaio inox, protagonista del progetto cucina; nei contenitori con ripiani e luce integrata LED 3000K, nei cassetti interni attrezzati con accessori Box Globe.

The warm teak finish contrasts with the practical hygienic stainless steel, a main player in this kitchen project: used for the tall units with shelves and built-in 3000K LED light, and for the internal drawers fitted with Box Globe accessories.

Un dettaglio su Mensolinea e Mensola Cappa con luce integrata LED 3000K e dell'anta Italia con l'esclusiva maniglia integrata. Realizzata artigianalmente e da mani esperte, all'interno dell'azienda, la maniglia Italia differenzia e identifica, grazie all'ampia gamma di finiture della sua anta, che consentono di personalizzare e render unico ogni progetto. Sulla parete i contenitori con maniglia Artusi verticale in acciaio inox.

A detail of the Mensolinea Shelf and Shelf Hood with built-in 3000K LED light and of the Italia door with its exclusive integrated handle. Produced in-company, the result of artisan skill and expert hands, Italia handle differentiates and identifies: the wide range of finishes available for its door enabling personalisation and uniqueness for every project. On the wall, tall units with vertical Artusi handle in stainless steel.



TECHNICAL DATA

1. **Isola Italia** l 242 x p 130 x h 92,6 cm
anta maniglia integrata Italia acciaio inox
cassetti interni con sponde acciaio frontale teak attrezzati con nuovi accessori Box Globe
top acciaio inox h 3,1 cm con invaso 12 mm, bordo da 6 mm
lavello, piano cottura ad induzione con cappa integrata, griglie in PaperStone® e tagliere in noce, scorrevoli
vetro paraspruzzi
poggiapiedi in noce canaletto NTF e acciaio inox
2. **Doppia Mensola** l 220 x p 46 cm
struttura in acciaio inox
3. **Snack Era** l 242 x p 57 cm
piano legno noce NTF a doghe
bordo legno massello
4. **Boiserie**
in legno noce canaletto NTF verticale
5. **Modus Doors System** l 205,7 cm (4 ante)
ante in noce canaletto NTF a doghe
maniglia finitura acciaio inox
6. **Zona operativa** l 362,4 x d 70 x h 99 cm
basi con anta maniglia integrata Italia acciaio inox
cassetti interni sponde acciaio e frontale teak con nuovi accessori Box Globe
top acciaio inox h 12 cm con invaso 12 mm bordo 6 mm,
lavello, cottura 5 gas Specialty, tagliere in noce e griglie in ghisa, scorrevoli

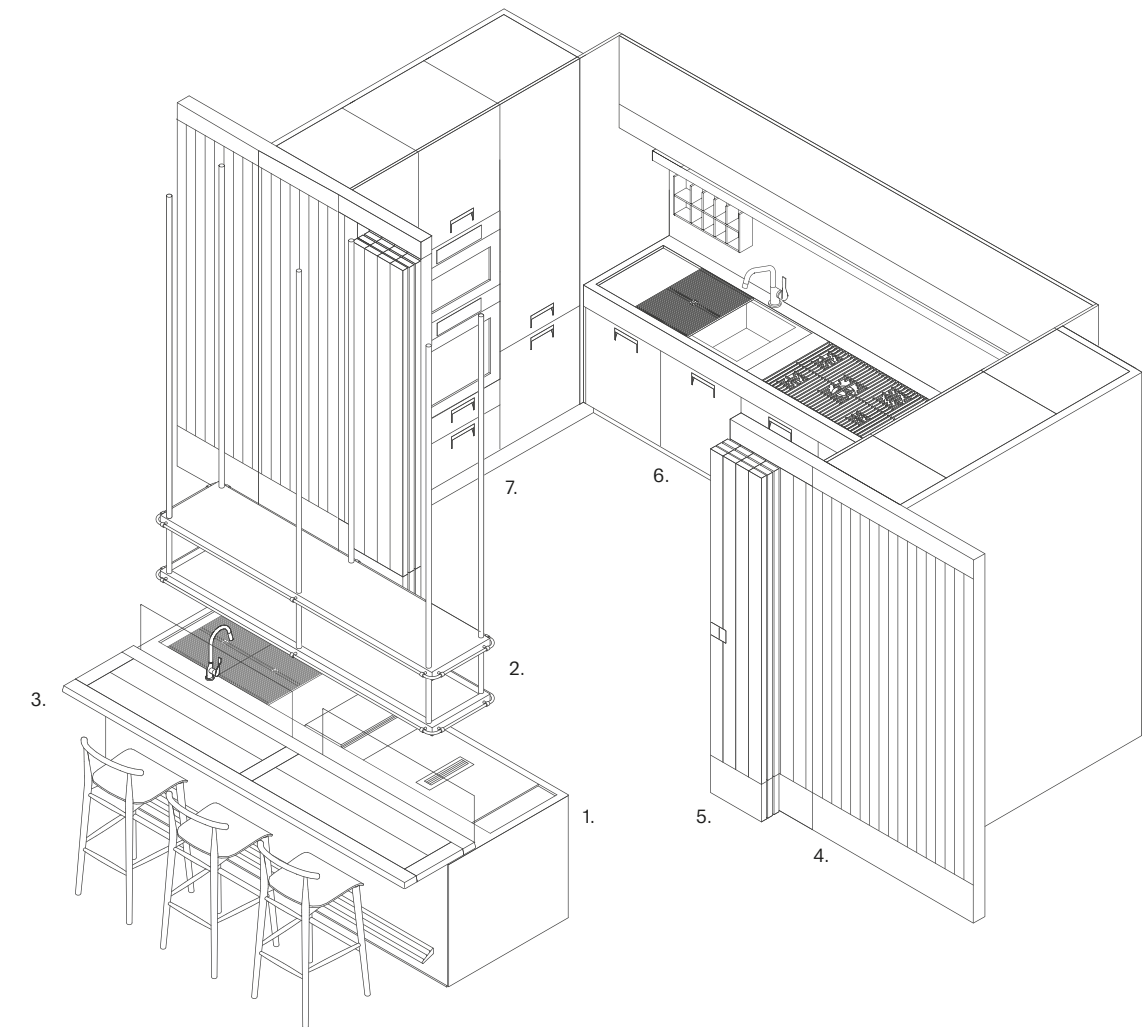
Mensolinea l 362,4 x h 14,1 cm
finitura acciaio inox con accessori legno noce profilo LED 3000K integrato

Mensola Cappa p 45 x h 14 cm
frontale acciaio inox
cappa e luce LED 3000K integrati
struttura acciaio inox e vetro frontale
7. **Colonne attrezzate** l 185 + 185 cm
parete forni e dispensa
ante maniglia integrata Italia acciaio inox
parete frigo/freezer
ante maniglia verticale Artusi acciaio inox

1. **Italia island** w 242 x d 130 x h 92.6 cm
door with Italia integrated handle in stainless steel
internal drawers with steel sides and teak front fitted with new Box Globe accessories
3.1 cm thick worktop in stainless steel with 12 mm recess, 6 mm edge, sink, induction hob with integrated hood, sliding PaperStone® grids and walnut chopping board
glass splash guard
NTF American black walnut and stainless steel footrest
2. **Double Shelf** w 220 x d 46 cm
stainless steel structure
3. **Era snack bar** w 242 x d 57 cm
with slatted NTF walnut top
solid wood edging
4. **Wood panelling**
vertical NTF American black walnut
5. **Modus Doors System** w 205.7 cm (4 doors)
NTF American black walnut slatted doors
handle with stainless steel finish
6. **Work area** w 362.4 x d 70 x h 99 cm
base units with door with Italia integrated handle in stainless steel
internal drawers with steel sides and teak front with new Box Globe accessories
12 cm thick top in stainless steel with 12 mm recess with 6 mm edge, sink, Specialty 5-burner gas hob with sliding cast iron pot supports, walnut chopping board

Mensolinea Shelf w 362.4 x h 14.1 cm
stainless steel finish fitted with walnut accessories
built-in 3000K LED lighting

Shelf Hood d 45 x h 14
stainless steel front
hood and built-in 3000K LED lighting
structure in stainless steel and glass front
7. **Accessorised tall units** w 185 + 185 cm
wall accessorised with ovens and pantry
doors with Italia integrated handle in stainless steel
wall accessorised with fridge/freezer
doors with Artusi vertical handle in stainless steel



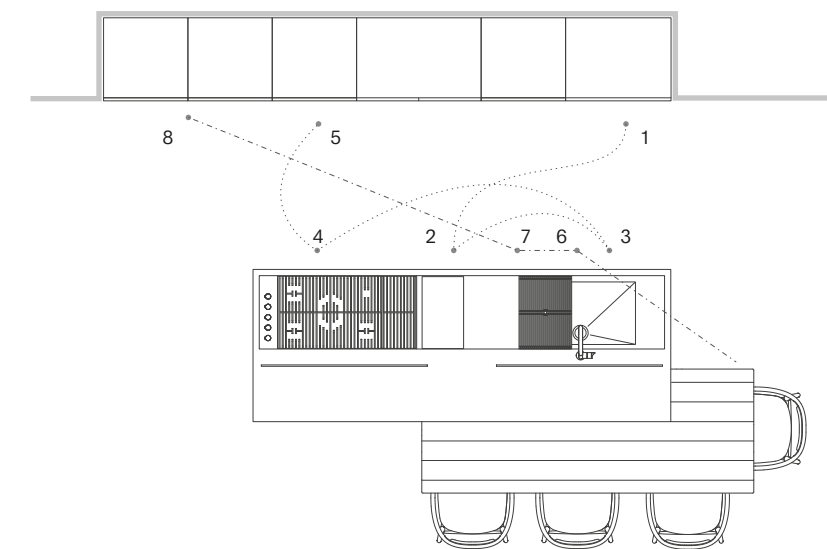
In un quotidiano condiviso, la cucina è il centro della casa e dell'attività della famiglia. L'isola, compatta ed essenziale, integra le attività della preparazione e del cucinare, con lo spazio della convivialità, caratterizzata dal sottile piano di lavoro con vaso e ante Convivium Elegant in acciaio inox Vintage. La finitura, ottenuta da una lavorazione manuale, rende l'acciaio più 'caldo', perfetto con l'elegante e morbido legno fossil oak del tavolo snack, del mobile a giorno, dei cassetti integrati. Gli stessi cassetti caratterizzano la parete funzionale di contenimento alle spalle dell'isola, con ante Convivium Elegant Fenix NTM® nocciola, che ospita al centro il Mac, il comodo mobile multifunzione concepito per offrire un utile spazio di lavoro aggiuntivo.

The kitchen is the heart of the home and family activity, for everyday sharing. Compact and minimal, the island integrates preparation and cooking, with room for socialising and features a very slim worktop with recess and Convivium Elegant door in Vintage stainless steel. The finish is the result of a manual process that gives the steel a 'warmer' look, perfect with the elegant soft fossil oak wood of the snack bar table, the open unit, and built-in drawers. The same drawers are used in the functional wall of tall units behind the island. With Fenix NTM® hazelnut Convivium Elegant door, this houses, in the middle, the Mac, the handy multifunction unit designed to provide useful extra work space.



MULTI-FUNCTION FLEXIBILITY
CONVIVIUM





1. Frigo 2. Preparazione 3. Lavello 4. Fuochi 5. Forno 6. Rifiuti 7. Lavastoviglie 8. Contenitori
 1. Fridge 2. Food Preparation 3. Sink 4. Cooktop 5. Oven 6. Waste bin 7. Dishwasher 8. Tall units
 -.-.- Ciclo lavaggio / Washing cycle
 ----- Ciclo preparazione / Food Preparation cycle

Acciaio inox Vintage per l'isola operativa Convivium con piano acciaio inox Vintage h 31 mm con invaso h 12 mm, bordo frontale h 6 mm, cappa New Convivium con vetro perimetrale; anta Convivium Elegant h 84 cm e legno fossil oak NTF per il tavolo snack conviviale Era integrato, cassetti e zona giorno attrezzata. Alle spalle dell'isola la parete di contenimento con frigo e armadio laterali, anta maniglia Artusi verticale; zona centrale con cassetti in legno fossil oak NTF e MAC, anta Convivium Elegant Fenix NTM® nocciola (doppia pagina precedente).

Vintage stainless steel for the Convivium work island with 31 mm thick Vintage stainless steel worktop with 12 mm deep recess and 6 mm front edge, New Convivium hood with glass border; 84 cm tall Convivium Elegant door and NTF fossil oak for the built-in Era convivial snack table, drawers and fully equipped day area. Behind the island, the wall of tall units with fridge and cupboard to the sides, door with vertical Artusi handle, central area with drawers in NTF fossil oak and MAC with Convivium Elegant door in hazelnut Fenix NTM® (previous double page spread).



L'isola operativa con tavolo snack integrato è completa di cottura Specialty a 5 fuochi gas e lavello integrato. Utile e sicuro filtro tra la zona operativa e quella conviviale, il vetro paraspruzzi, integrato al piano con involucro in acciaio inox Vintage, dove posizionare liberamente le griglie in PaperStone® e il tagliere in legno, scorrevoli.

The operational island with built-in snack table is made complete with the Specialty 5-burner gas hob and integrated sink. Useful and a safe filter between the work area and the convivial area is the glass splash guard integrated with the worktop that has a Vintage stainless steel recess where one can freely position the sliding PaperStone® grids and wooden chopping board.

Un ambiente luminoso, caratterizzato da toni e materiali che ne definiscono un'identità precisa, dove la funzionalità e i movimenti del lavoro in cucina si legano perfettamente al rigore e alla pulizia formale del progetto.

A light-filled room characterised by colours and materials that lend it well-defined identity, where functionality and movement of work in the kitchen perfectly partner the rigour and formal sharpness of the project.







Sono i dettagli a definire le qualità estetiche e funzionali dell'ambiente: come i cassetti con maniglia a gola centrale e i caratteristici bordi perimetrali inclinati lavorati a massello del tavolo snack Era.

The details define the aesthetic and functional qualities of the room, such as the drawers with central grooved handle and the characteristic sloping perimeter edges in solid wood of the Era snack table.

L'anta Convivium Elegant acciaio inox Vintage, con maniglia integrata, nasce da tecnologie produttive esclusive, frutto di un lungo periodo di test sul prodotto e dalla volontà di Arclinea di realizzare soluzioni uniche e originali. All'interno, base con cassetto estraibile in finitura nero con frontale nero.

The Convivium Elegant door in Vintage stainless steel with integrated handle is the outcome of exclusive production technologies, lengthy product testing and Arclinea's desire to create unique, original solutions. Inside, base unit with pull-out drawer in black finish with black front.





Al centro della parete, attrezzata con contenitori anta Convivium Elegant in Fenix NTM® nocciola, il MAC (Mini-Appliances-Container), il mobile funzionale da 120 cm, dedicato al contenimento e all'uso dei piccoli elettrodomestici.

Ha interni in legno fossil oak NTF, luce integrata 3000K, prese elettriche, vassoio estraibile, cornice in acciaio e vetro Stopsol. Sotto, interrompono i contenitori i cassetti con anta in legno fossil oak NTF, con maniglia integrata.



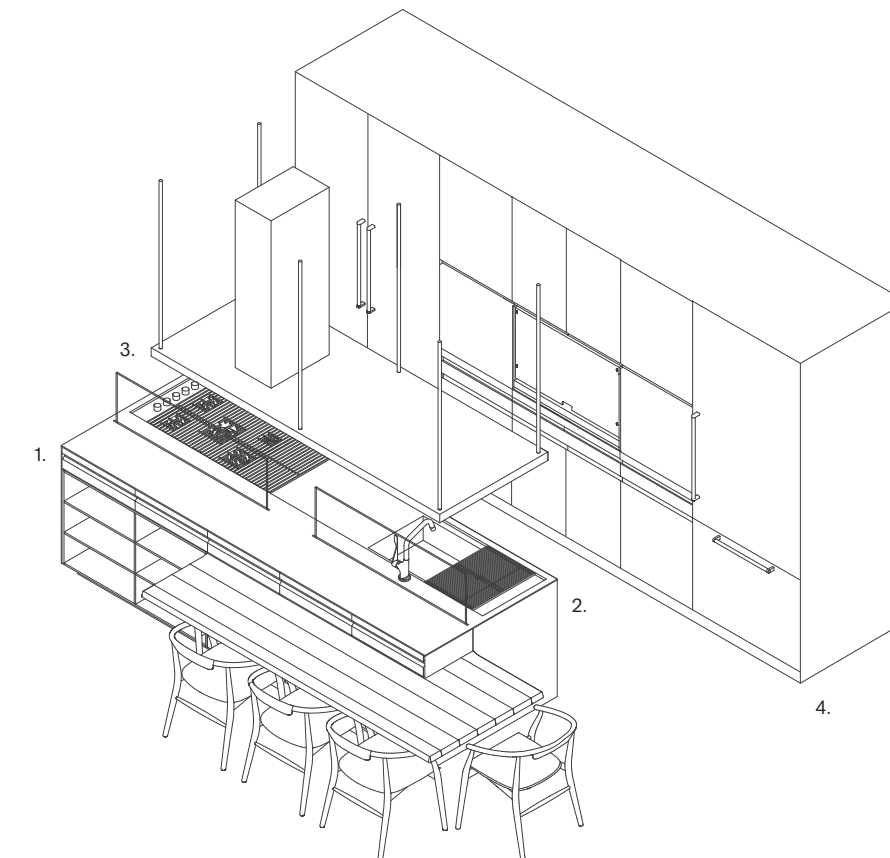
In the centre of the wall, fitted with tall units with Convivium Elegant door in hazelnut Fenix NTM®, the MAC (Mini-Appliances-Container), the 120 cm side functional unit for storage and use of small electrical appliances. It has

NTF fumé oak linings, built-in lighting, electric sockets, pull-out tray, frame in steel and Stopsol glass. Underneath, it houses drawers with door in NTF fossil oak and integrated handle.

TECHNICAL DATA

1. **Isola Convivium** l 362 x p 185 x h 92,6 cm
ante Convivium Elegant acciaio inox Vintage
cassetti anta con gola, vani a giorno in fossil oak NTF
top acciaio inox vintage h 3,1 cm con involucro 12 mm
e bordo 6 mm, lavello, piano cottura Specialty con
griglie in ghisa, griglie in PaperStone®
e tagliere in legno, scorrevoli
vetro paraspruzzi
2. **Tavolo snack integrato** l 240 x p 95 cm
fossil oak NTF a doghe
3. **Cappa New Convivium** l 240 x p 90 cm
acciaio inox Vintage con vetro perimetrale
4. **Parete contenitori** l 391,4 x p 60 x h 232 cm
ante Convivium Elegant Fenix NTM® nocciola
cassetti anta con gola fossil oak NTF e sponde nere,
attrezzati con nuovi accessori Box Globe
MAC contenitore per piccoli elettrodomestici
120 x h 60 cm, interno fossil oak NTF
luce interna integrata, prese elettriche, vassoio
estraibile, cornice in acciaio e vetro Stopsol
forni e frigoriferi integrati
luce interna LED 3000K a diffusione indiretta

1. **Convivium island** w 362 x d 185 x h 92.6 cm
Convivium Elegant doors in Vintage stainless steel
drawers with grooved handle, open spaces in NTF fossil oak
3.1 cm thick worktop in Vintage stainless steel with 12 mm
recess and 6 mm edge, sink, Specialty hob with cast
iron pan supports, sliding PaperStone® grids and
wooden chopping board
glass splash guard
2. **Built-in snack table** w 240 x d 95 cm
slatted NTF fossil oak
3. **New Convivium hood** w 240 x d 90 cm
Vintage stainless steel with glass border
4. **Wall of tall units** w 391.4 x d 60 x h 232 cm
Convivium Elegant doors in Fenix NTM® hazelnut
drawers with door with NTF fossil oak grooved handle
and black sides, fitted with new Box Globe accessories
MAC (Mini-Appliances-Container) 120 x h 60 cm,
NTF fossil oak interior
integrated internal lighting, electric sockets, pull-out tray,
frame in steel and Stopsol glass, built-in fridges and ovens
internal diffused indirect 3000K LED lighting



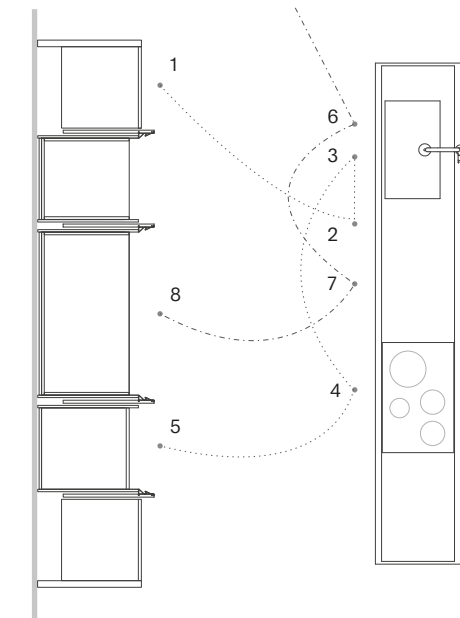
A volte la soluzione del progetto si raggiunge nel corretto equilibrio tra modernità e tradizione, tra innovazione e valorizzazione di qualità preesistenti. È il caso dell'ambiente cucina di una casa classica, in cui le aree funzionali sono disposte in senso longitudinale, tra loro diverse e complementari: da un lato uno spazio di lavoro continuo, perfettamente accessorizzato, completato nella parte superiore dalla orizzontalità funzionale della Mensola Cappa; dall'altro, la parete di contenimento con vani attrezzati, nascosti dalle ante a scomparsa del Sistema New Pocket, capaci di offrire spazi di lavoro supplementari, massima performance ma pulizia formale. Il progetto, nella combinazione di apparenti contrasti, trova la sua armonia nell'unione della ricercatezza degli stucchi con la semplicità dei volumi, nella purezza del bianco opaco con la preziosità del marmo lucido, nel "vissuto" del parquet con la contemporaneità dell'acciaio.

At times, the solution for a project is reached by correctly balancing modernity and tradition, by innovating and enhancing the existing qualities. This is the case with a kitchen in a classic home, where work areas are arranged in a line, different yet complementary. On one side, a continuous work area, perfectly accessorised and completed vertically by the Shelf Hood. On the other, a wall of tall accessorised units, hidden by the New Pocket System disappearing doors, providing extra workspaces, maximum performance yet clean-cut lines. Thanks to a combination of apparent contrasts, this project finds harmony in the union of refined stucco work with simple volumes, the purity of matte white with fabulous glossy marble, and "aged" parquet with totally contemporary steel.

LIGHTNESS AND SIMPLICITY
BETA, NEW POCKET SYSTEM







1. Frigo 2. Preparazione 3. Lavello 4. Fuochi 5. Forno 6. Rifiuti 7. Lavastoviglie 8. Contenitori
 1. Fridge 2. Food Preparation 3. Sink 4. Cooktop 5. Oven 6. Waste bin 7. Dishwasher 8. Tall units
 -.-.- Ciclo lavaggio / Washing cycle
 ----- Ciclo preparazione / Food Preparation cycle

Pulizia ed eleganza si confrontano nella parete operativa lunga 304,4 cm, con fianchi di chiusura, basi h 72 cm, anta in Fenix NTM® bianco e maniglia Beta laccato bianco opaco in tonalità anta rif. Fenix NTM®, piano h 8 cm e schienale in marmo Carrara opaco con Profilo appendi oggetti in acciaio, integrato, attrezzato con elementi scorrevoli in legno e ceramica. Sopra la zona operativa, l'elemento funzionale Mensola Cappa h 14 cm, frontale in acciaio, con cappa integrata e illuminazione LED 3000K continua (nella doppia pagina precedente).

Sharp lines and elegance dialogue on the 304.4 cm long operative wall, with side panels to close, 72 cm tall base units, door in white Fenix NTM® and Beta handle matt white lacquered in door colour ref. Fenix NTM®, 8 cm thick worktop and back panel in matt Carrara marble with built-in tool rail in steel, fitted with sliding elements in wood and ceramic. Over the work area, the handy 14 cm thick Shelf Hood with steel front, integrated hood and continuous 3000K LED lighting (previous double page spread).



Il piano in marmo Carrara opaco h 8 cm con invaso h 12 mm, ha cottura ad induzione e grande lavello sotto piano in acciaio inox. Utili e pratici i taglieri in legno e le griglie in PaperStone®: entrambi scorrevoli, per essere a portata di mano e d'uso durante le preparazioni in cucina.

The 8 cm thick matt Carrara marble worktop with 12 mm deep drip guard has an induction hob and large undertop sink in stainless steel. The wooden chopping boards and grids in PaperStone® are both useful and practical: they both slide to make sure they are to hand and convenient during food preparation.



Integrato sullo schienale in marmo bianco Carrara opaco, il Profilo appendi oggetti in acciaio accoglie elementi scorrevoli in legno rovere fumé. In alto, Mensola Cappa con luce LED 3000K integrata. Sul piano con involucro, griglia e taglieri, scorrevoli.

Built into the back panel in matt white Carrara marble, the tool rail in steel holds sliding elements in fumé oak. Above, Shelf Hood with built-in 3000k LED lighting. On the worktop with drip guard, sliding grid and chopping boards.

Essenziale nel disegno e funzionale nell'utilizzo, la maniglia Beta è un profilo in alluminio verniciato in finitura acciaio o nero, oppure nella stessa finitura dell'anta a cui si integra. In questa soluzione, la maniglia è in finitura laccato bianco opaco in tonalità anta rif. Fenix NTM®.

With minimum design and totally practical, the Beta handle is an aluminium profile painted in a steel or black finish, or in the same finish as the door. In this solution, the handle is in matt white lacquered in door colour ref. Fenix NTM®.





Nello spazio operativo di preparazione e lavaggio, alla pulizia formale e alla funzionalità di utilizzo del bianco assoluto di piano e anta con maniglia Beta, corrisponde il caldo

materico dei cassetti interni in legno scuro delle nuove attrezzature Moka Box, in frassino tinto, caratterizzate da divisori in alluminio anodizzato nero e in legno.

In the work area for preparation and washing, the formal essentiality and functional use of the absolute white of the worktop and door with Beta handle corresponds to the warmth

of the internal drawers in the dark wood of the new Moka Box accessories in tinted ash, featuring dividers in black anodised aluminium and in wood.



La parete funzionale in laccato bianco opaco in tonalità anta rif. Fenix NTM®, anta maniglia integrata con inserto in acciaio inox, accoglie frigo, dispensa e tre vani chiusi da ante a scomparsa Sistema New Pocket, che offrono spazi di lavoro aggiuntivi; qui larghi 60 cm, con funzione colonna forni e piccoli elettrodomestici e da 120 cm, centrale, dedicato a preparazione e contenimento stoviglie. All'interno, basi anta maniglia Beta, piani e schienale in marmo Carrara opaco h 8 cm, mensole con luce LED 3000K (in queste pagine e nella doppia successiva).

The functional wall in matt white lacquered in door colour ref. Fenix NTM® with door featuring integrated handle with insert in stainless steel, houses the fridge, pantry and three units behind by New Pocket System disappearing doors, which provide additional work spaces; here 60 cm wide used as tall unit for ovens and small electrical appliances, and 120 cm wide in the middle, for preparation and storage of tableware. Inside, base units with doors featuring Beta handle, 8 cm thick worktops and back panel in matt Carrara marble h 8 cm, shelves with 3000K LED lighting (in these pages and in the following double page spread).

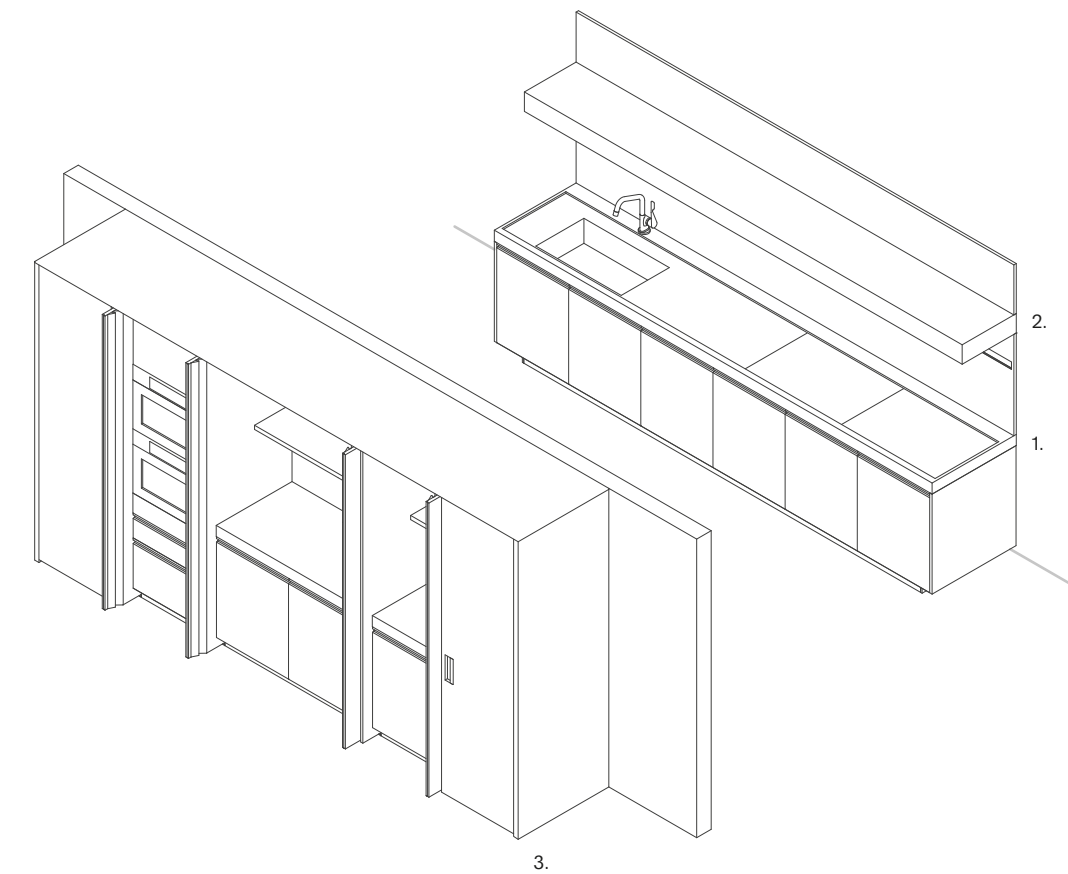




TECHNICAL DATA

- Zona operativa** l 364 x p 70 x h 90 cm
anta Beta Fenix NTM® bianco
maniglia Beta laccato bianco opaco in tonalità anta rif. Fenix NTM®
cassetti interni con sponde nero frontale nero attrezzati con nuovi accessori Moka Box
top marmo Carrara opaco h 8 cm con vaso 12 mm
lavello, piano cottura ad induzione, griglie in PaperStone® e tagliere in noce, scorrevoli
schienale attrezzato marmo Carrara opaco con inserto gola in acciaio inox, accessori scorrevoli legno rovere fumé NTF
- Mensola Cappa** p 45 x h 14 cm
con cappa e luce LED 3000K integrati
- Parete contenitori** l 400,8 x p 75 x h 237 cm
ante Sistema New Pocket laccato bianco opaco in tonalità anta rif. Fenix NTM®
maniglia New Pocket inserto acciaio inox
interno New Pocket (fusto) in laccato bianco opaco in tonalità anta rif. Fenix NTM®
con profilo LED 3000K integrato
ante interno New Pocket in Fenix NTM® bianco
maniglia Beta laccato bianco opaco in tonalità anta rif. Fenix NTM®
top h 8 cm e schienale in marmo Carrara opaco
schienale con mensole laccato bianco opaco
luce LED 3000K integrata
luce interna LED 3000K a diffusione indiretta

- Work area** w 364 x d 70 x h 90 cm
white Beta Fenix NTM® doors
Beta handle in matt white lacquered in door colour ref. Fenix NTM®
internal drawers with black sides and black front fitted with new Moka Box accessories
8 cm thick worktop in matt Carrara marble with 12 mm drip guard
sink, induction hob, sliding PaperStone® grids and walnut chopping board
accessorised back panel in matt Carrara marble with stainless steel grooved insert, NTF fumé oak sliding wooden accessories
- Shelf Hood** d 45 x h 14 cm
integrated hood and 3000K LED lighting
- Wall of tall units** w 400.8 x d 75 x h 237 cm
New Pocket System doors in matt white lacquered in door colour ref. Fenix NTM®
New Pocket handle with stainless steel insert
New Pocket inside (carcass) in matt white lacquered in door colour ref. Fenix NTM®
with built-in 3000K LED lighting profile
New Pocket internal doors in white Fenix NTM®
Beta handle matt white lacquered in door colour ref. Fenix NTM®
8 cm thick worktop and back panel in matt Carrara marble
back panel with shelves in lacquered matt white
built-in 3000K LED lighting
internal diffused indirect 3000K LED lighting



Ricercatezza dei materiali, cura del dettaglio, abbinamenti cromatici raffinati e coerenza formale. Sono le caratteristiche di un ambiente cucina di impostazione tradizionale, risolto con elementi progettuali unici ed esclusivi; impreziosito dal legno teak, che avvolge i muri con la boiserie, evidenzia le pareti attrezzate, i pensili a giorno, diventa protagonista del grande tavolo conviviale Era a penisola. Al centro, la zona operativa, con piano con invaso in marmo ad alto spessore, eleganti ante Convivium e schienale attrezzato con Mensolinea e Mensoluce, le esclusive mensole Arclinea che concentrano diverse funzioni, dall'illuminazione puntuale all'aspirazione dei fumi, fino al contenimento ordinato di piccoli oggetti d'uso quotidiano. Sulla destra la parete attrezzata con forni, frigorifero e dispensa, con l'elemento angolare Wic, il comodo vano dispensa integrato.

Refined materials, attention to detail, sophisticated colourways and consistency of form: these are the characteristics of a kitchen with a traditional layout but featuring unique, exclusive design elements. Teak adds a fabulous touch: as wall panelling, to highlight the accessorised wall and open wall units and as the main material for the Era big peninsula table. In the centre, the work area: thick marble worktop with recess, elegant Convivium doors and accessorised back panel with Mensolinea Shelf and Mensoluce Shelf. These exclusive Arclinea shelves are a concentrated fusion of different functions, from a system of spotlights to fume extraction through to orderly storage for small everyday objects. On the right, accessorised wall with ovens, refrigerator and pantry, and the Wic corner element, the handy built-in pantry unit.

TRADITION IN MODERNITY
CONVIVIUM

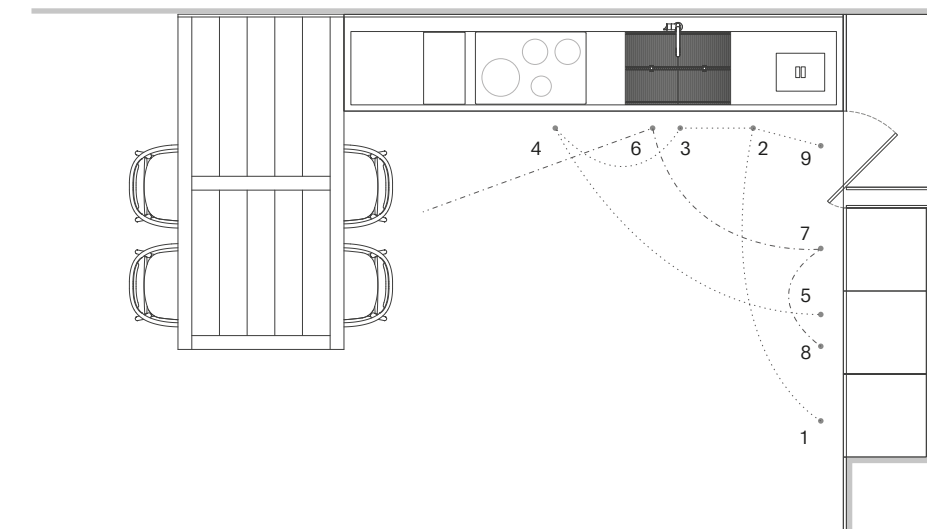




Il tavolo penisola Era, in legno teak NTF a doghe, con bordi perimetrali in legno massello, centro conviviale dell'ambiente, è integrato alla zona operativa con piano in marmo Portoro lucido h 20 cm e basi h 60 cm, anta Convivium Elegant Fenix NTM® nero.

The Era peninsula table in NTF teak slats, with solid wood edges, the focal socialising point in the room, integrates with the work area: 20 cm thick worktop in polished Portoro marble, 60 tall base units and Convivium Elegant door in black Fenix NTM®.





1. Frigo 2. Preparazione 3. Lavello 4. Fuochi 5. Forno 6. Rifiuti 7. Lavastoviglie 8. Contenitori
 1. Fridge 2. Food Preparation 3. Sink 4. Cooktop 5. Oven 6. Waste bin 7. Dishwasher 8. Tall units
 -.-.- Ciclo lavaggio / Washing cycle
 Ciclo preparazione / Food Preparation cycle

Il legno teak NTF è protagonista del progetto attraverso lavorazioni e utilizzi originali: nella boiserie verticale che incornicia l'ambiente, nei pensili a giorno, nei contenitori a parete con WIC (Walk-In-Closet), nelle ante Convivium New Professional con gola PVD nero, nel grande tavolo a penisola. La zona centrale operativa, con base ha 60 cm, anta Convivium Elegant Fenix NTM® nero, piano in marmo Portoro lucido h 20 cm con involucro, schienale con Mensoluce e Mensolinea, in alluminio anodizzato nero, luce LED 3000K integrata.

Teak NTF wood is the main player of this project thanks to original manufacture and use on the vertical wood panelled walls that frame the kitchen, on open wall units, on wall tall units with WIC (Walk-In-Closet), and on Convivium New Professional doors with grooved handle in black PVD, on the big peninsula table. The central work area has a 60 cm wide base unit, Convivium Elegant door in black Fenix NTM®, 20 cm thick worktop in Portoro polished marble with drip guard, back panel with Mensoluce Shelf and Mensolinea Shelf in black anodised aluminium, and built-in 3000K LED lighting.





Il WIC (Walk-In-Closet) consente di creare veri e propri spazi dedicati al contenimento: ripostigli, dispense, lavanderia ma anche, nella versione 'passaggio', vani passanti con accesso alle aree più discrete della casa. Nelle immagini il WIC, finitura interna in legno e illuminazione LED 3000K con sensore di presenza. Sulla destra, con l'apertura della porta verso l'interno, si crea un vano porta scope largo 11 cm.

The WIC (Walk-In-Closet) is a real closet area with space for storage, pantry and laundry and the 'walk through' version gives access to more private areas in the home. These photos show the WIC with internal finish in wood and 3000K LED lighting system with motion sensor. On the right, the inward-opening door creates a 11 cm wide broom cupboard.





Raffinato e prezioso il marmo Portoro lucido dello schienale e del piano operativo alto 20 cm con vaso, completo di cottura induzione, lavello in PVD nero, tagliere in noce, griglie in PaperStone®, entrambi scorrevoli. A parete, i pensili a giorno in legno con luce LED 3000K e cappa, integrate. In alluminio anodizzato nero, Mensoluce e Mensolinea, le esclusive mensole Arclinea, accolgono diverse funzioni: dall'illuminazione puntuale all'aspirazione dei fumi, fino al contenimento ordinato di piccoli oggetti d'uso quotidiano.

The back panel is in fabulous, refined polished Portoro marble, as is the 20 cm thick worktop with drip guard, complete with induction hob, black PVD stainless steel sink, sliding walnut wood chopping board and PaperStone® grids. On the wall, open wall units in wood with 3000K LED light and built-in hood. Various functions are concentrated in the exclusive Arclinea Mensoluce Shelf and Mensolinea Shelf in black anodised aluminium on the wall, from dedicated lighting to fume extraction, through to tidy storage of everyday objects.





Sullo schienale in marmo, accessorio in legno scorrevole porta vasetti, su Mensolinea. A destra anta Convivium Elegant Fenix NTM® nero, cassetti interni neri con frontale nero.

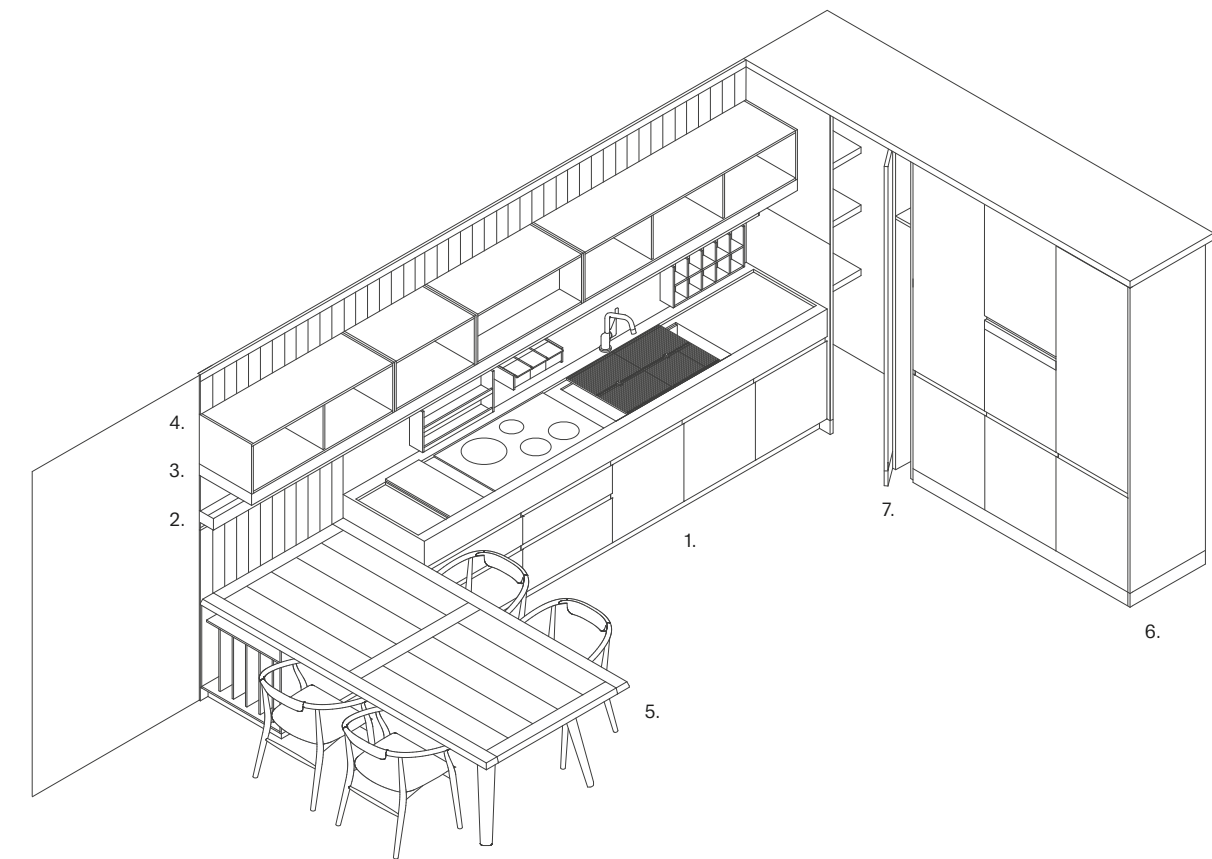
On the marble back panel, the Mensolinea Shelf holds the sliding wooden jar holder. To the right, Convivium Elegant door in black Fenix NTM®, black internal drawers with black fronts.



TECHNICAL DATA

- Zona operativa Convivium** | 361 x p 70 x h 90 cm
ante Convivium Elegant Fenix NTM® nero
cassetti interni con sponde nere e frontale nero,
attrezzati con nuovi accessori Box Globe
top h 20 cm marmo Portoro lucido con vaso 12 mm
lavello, piano cottura a induzione, griglie in
PaperStone® e tagliere in legno, scorrevoli
- Mensolinea** | 481 x h 14,1 cm
alluminio anodizzato nero
illuminazione LED 3000K integrata
accessori scorrevoli teak NTF
- Mensoluce con cappa** | 481 x p 45 x h 8,3 cm
alluminio anodizzato nero
illuminazione LED 3000K e cappa integrati
- Pensili a giorno** | 481 x p 45 x h 36 cm
teak NTF
- Tavolo penisola Era** | 240 x p 120 x h 74 cm
struttura e piano teak NTF a doghe
bordi perimetrali in legno massello
- Parete contenitori** | 250 x p 70 x h 232 cm
anta Convivium New Professional teak NTF
maniglia acciaio inox PVD nero
forni, frigorifero, dispensa
- WIC (Walk-In-Closet)** | 140 x p 70 x h 237 cm
anta e interno teak NTF
luce interna LED 3000K a diffusione indiretta

- Convivium work area** w 361 x d 70 x h 90 cm
Convivium Elegant doors in black Fenix NTM®
internal drawers with black sides and black front,
fitted with the new Box Globe accessories
20 cm thick worktop in polished Portoro marble
with 12 mm drip guard, sink, induction hob, sliding
PaperStone® grids and wooden chopping board
- Mensolinea Shelf** w 481 x h 14.1 cm
in black anodised aluminium
built-in 3000K LED lighting
sliding accessories in NTF teak
- Mensoluce Shelf with hood** w 481 x d 45 x h 8.3 cm
black anodised aluminium
built-in 3000K LED lighting and hood
- Open wall units** w 481 x d 45 x h 36 cm
NTF teak
- Era table** w 240 x d 120 x h 74 cm
with structure and top in slatted NTF teak
solid wood edges
- Wall of tall units** w 250 x d 70 x h 232 cm
Convivium New Professional door in NTF teak
black PVD stainless steel handle
ovens, fridge, pantry
- WIC (Walk-In-Closet)** w 140 x d 70 x h 237 cm
door and interior in NTF teak
internal diffused indirect 3000K LED lighting



Abitare in un contesto moderno e metropolitano, conservando il piacere della tradizione, rivisitata da un approccio estetico e da una visione funzionale contemporanei. Questo in sintesi l'obiettivo di un progetto cucina in cui Principia, con la sua caratteristica anta a telaio in legno, contribuisce a definirne l'atmosfera calda e accogliente. Una scelta stilistica precisa che si affianca a finiture tecniche, come l'acciaio pvd nero delle ante Convivium dell'isola e della Doppia Mensola, il granito lucido Nero Assoluto dei piani con invaso delle aree operative, il vetro delle ante dei pensili. La modernità della proposta risponde allo spazio con un layout originale in cui, ai lati dell'isola centrale con piano snack Era, si sviluppa una soluzione ad angolo: zona operativa con basi, schienale attrezzato, pensili a vetro e parete dedicata al contenimento e alle attrezzature tecniche.

A modern metropolitan living context that preserves all the pleasures of tradition, reworked with an aesthetic approach and a contemporary functional vision. This, in brief, is the aim of a kitchen project where Principia, with its characteristic framed wooden door, helps to define a warm, welcoming feel. A deliberate style choice teamed with technical finishes such as the black pvd steel on the island doors and the Double Shelf, with the polished Nero Assoluto granite worktops with recess in the work areas, and the glass on the wall unit doors. The modernity of this kitchen responds to its space, an original layout in which, to the sides of the central island with Era snack bar top, a corner solution develops a work area with base units, accessorised back panel, glass-fronted wall units and wall for storage and technical equipment.

CONTEMPORARY COMFORT
PRINCIPIA, CONVIVIUM

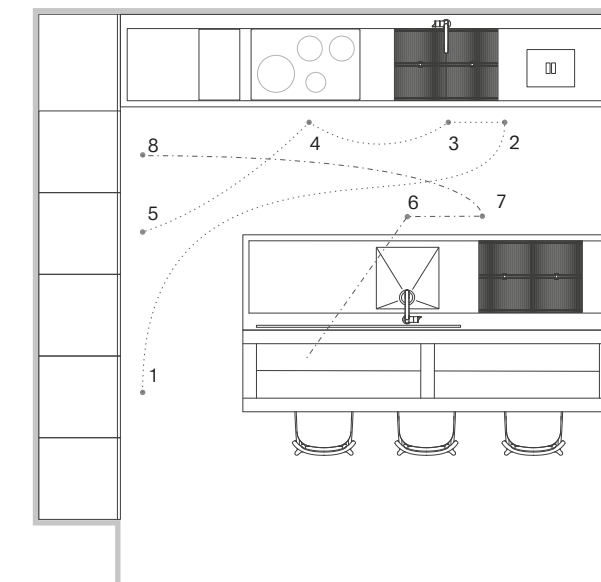




L'isola Convivium, anta Convivium Elegant acciaio PVD nero con snack Era integrato in fossil oak NTF, completa di vetro paraspruzzi, poggiatesta in acciaio e legno e doppia mensola in PVD nero, concentra le funzioni del consumo del cibo e lavaggio delle stoviglie. Accanto (doppia pagina precedente), l'area attrezzata per la preparazione e la cottura, con basi cassettoni e contenitori anta Principia maniglia integrata Principia PVD nero, ampio piano di lavoro in granito nero assoluto h 6 cm, con vaso. Le mensole esclusive Arclinea, Mensolinea e Mensoluce, corrono lungo la parete, tra le basi e i pensili in vetro Stopsol retinato h 60 cm: per un'operatività quotidiana efficiente e per avere tutto a portata di mano e di occhi.

The Convivium island, Convivium Elegant door in black PVD steel with built-in Era snack bar in NTF fossil oak, complete with glass splash guard, footrest in steel and wood and double shelf in black PVD, concentrates the functions of eating and washing up. Alongside it, the zone fitted out for preparation and cooking, with deep drawer base units and tall units with Principia door, Principia integrated handle in black PVD, generous 6 cm thick worktop in Nero Assoluto granite with drip guard. The exclusive Arclinea, Mensolinea Shelf and Mensoluce Shelf run around the wall between the base and 60 cm tall wall units in wired Stopsol glass, for everyday efficiency with everything within reach and sight.





1. Frigo 2. Preparazione 3. Lavello 4. Fuochi 5. Forno 6. Rifiuti 7. Lavastoviglie 8. Contenitori
 1. Fridge 2. Food Preparation 3. Sink 4. Cooktop 5. Oven 6. Waste bin 7. Dishwasher 8. Tall units
 -.-.- Ciclo lavaggio / Washing cycle
 ----- Ciclo preparazione / Food Preparation cycle

Raffinata nella combinazione delle finiture, l'estetica del progetto: fossil oak NTF per le ante Principia delle basi, della parete attrezzata, dello snack Era con dettagli in massello; acciaio inox PVD nero per le ante Convivium di isola e Doppia Mensola; granito Nero Assoluto per i piani di lavoro.

A project design refined by its combination of finishes: NTF fossil oak for the Principia doors of the base units, of the accessorised wall, of the Era snack table with solid wood details; the black PVD stainless steel for the Convivium doors of the island and the Double Shelf; the Nero Assoluto black granite of the worktops.



Finiture diverse ma accordo perfetto tra l'isola Convivium dedicata al consumo e al lavaggio stoviglie e la zona attrezzata Principia dedicata al contenimento, alla preparazione e al lavaggio del cibo. L'illuminazione puntuale è protagonista necessaria, per un ottimale lavoro in cucina. LED 3000K a diffusione indiretta all'interno dei contenitori Principia, luce puntuale sul piano di lavoro, sopra il piano operativo, con Mensoluce in alluminio anodizzato nero, che integra la cappa e il profilo LED 3000K e sulla Doppia Mensola in PVD nero dell'isola conviviale.

Different finishes in perfect harmony for the Convivium island for eating and washing up and the Principia accessorised zone for storage, food preparation and washing. Dedicated lighting is the main player vital for optimum working conditions in the kitchen. Indirect 3000K LED lighting inside the Principia tall units; dedicated lighting on the Double Shelf in black PVD on the convivial island and over the worktop, with the Mensoluce Shelf in black anodised aluminium housing the Double Shelf Hood and 3000K LED lighting profile.





Sull'isola operativa Convivium, anta Convivium Elegant acciaio PVD nero, cassetti interni con fianchi acciaio inox e frontale in teak, attrezzati con accessori Box Globe. A destra, dettaglio dell'anta Convivium Elegant acciaio PVD nero:

una lavorazione esclusiva Arclinea, perfetta in abbinamento con il piano con vaso in granito lucido Nero Assoluto e con gli interni in legno teak e acciaio.



In the Convivium work island with Convivium Elegant door in black PVD steel, internal drawers with side panels in stainless steel e drawer front in teak, fitted with Box Globe accessories. To the right, a detail of the

Convivium Elegant door in black PVD steel that is a process unique to Arclinea, perfect in combination with the polished Nero Assoluto black granite worktop with drip guard and with teak wood and steel interiors.



L'area di preparazione e lavaggio del cibo ha piano in granito lucido Nero Assoluto h 8 cm, cottura induzione, lavello sotto piano PVD nero, pattumiera da piano e griglie in PaperStone® scorrevoli, che diventano un

utile flessibile piano di lavoro aggiuntivo. Le basi cassettoni anta Principia fossil oak NTF, maniglia integrata Principia PVD nero, sono complete di pattumiera, cassetti interni e attrezzatura Box Globe.

The food preparation and washing zone has an 8 cm thick worktop in polished Nero Assoluto granite, induction hob, undertop sink in black PVD, worktop waste bin and sliding grids in PaperStone®, which become a useful,

flexible additional worktop. The deep drawer base units Principia door in NTF fossil oak and Principia integrated handle in black PVD are fitted with waste bin, internal drawers and Box Globe accessories.

La zona sopra l'area di preparazione è risolta con pensili h 60 cm, che appoggiano sul Mensoluce, completo di cappa integrata e illuminazione. Ad apertura verso l'alto, hanno anta in vetro Stopsol retinato, cornice in alluminio anodizzato nero e profilo-maniglia integrato. Materici ed eleganti sono gli interni in legno fossil oak, con luce LED 3000K.

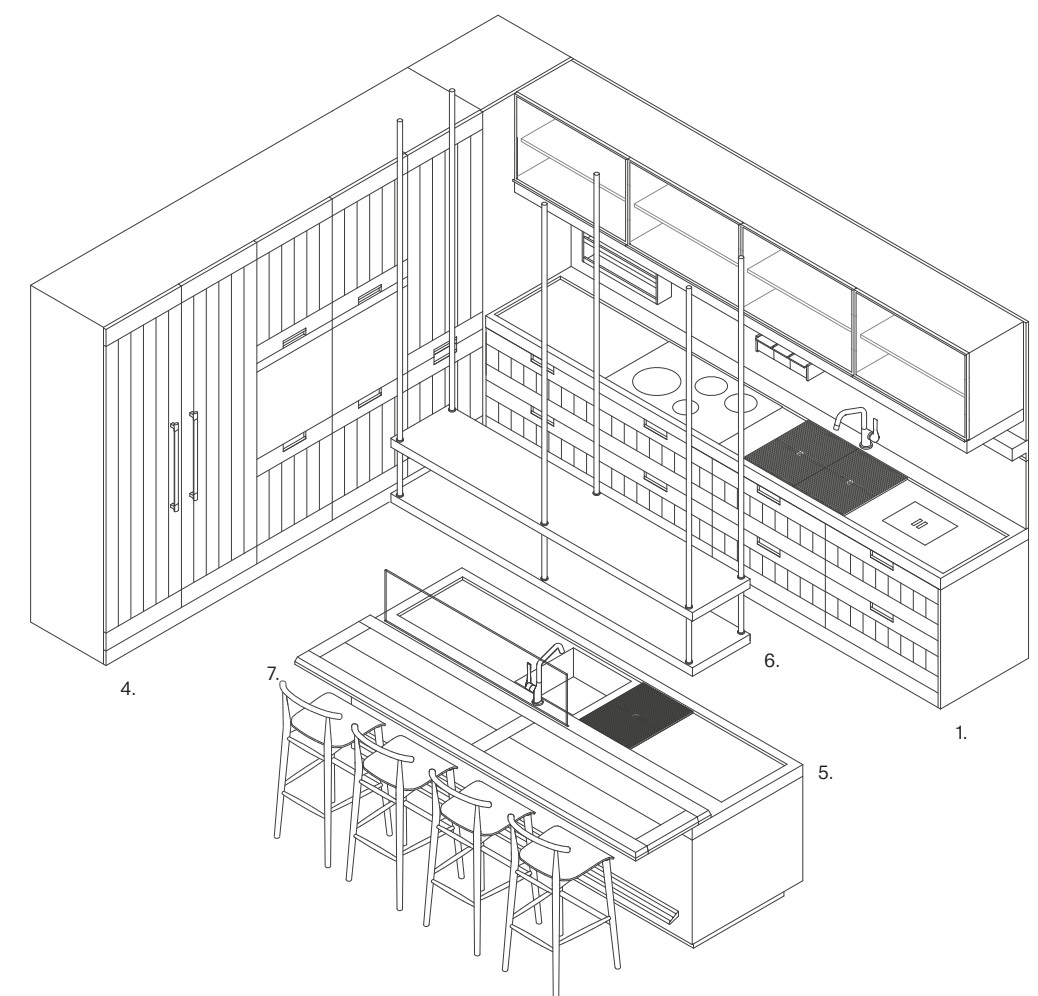
The space above the preparation area is fitted with 60 cm wall units that rest on the Mensoluce Shelf, complete with built-in hood and lighting. They have upward-opening wired Stopsol glass doors, black anodised aluminium frame and built-in profile handle. Material and elegant are also the fossil oak wood interiors and the 3000K LED lighting.



TECHNICAL DATA

- Zona operativa Principia** l 362 x p 70 x h 90 cm
anta legno fossil oak NTF
maniglia Principia acciaio inox PVD nero
cassetti interni con sponde inox, frontale teak NTF,
attrezzati con nuovi accessori Box Globe
top granito lucido Nero Assoluto h 8 cm con vaso
h 12 mm, lavello, pattumiera da top, piano cottura a
induzione, griglie in PaperStone® e tagliere in legno,
scorrevoli
- Mensolinea** l 481 x h 14,1 cm
alluminio anodizzato nero
illuminazione LED 3000K integrata
accessori scorrevoli fossil oak NTF
- Mensoluce** l 481 x p 45 x h 8,3 cm
alluminio anodizzato nero
illuminazione LED 3000K e cappa integrati
pensili anta vetro Stopsol retinato
interno fossil oak NTF
cornice alluminio anodizzato nero
- Parete contenitori Principia** l 300 x p 60 x h 232 cm
anta fossil oak NTF
maniglia Principia acciaio inox PVD nero
frigo, freezer, forni, dispensa
luce interna LED 3000K a diffusione indiretta
- Isola Convivium** l 272 x p 130 x h 90 cm
anta Convivium acciaio inox PVD nero
cassetti interni con sponde e frontale nero
attrezzati con nuovi accessori Box Globe
top granito lucido Nero Assoluto h 8 cm con vaso
h 12 mm, lavello, piano cottura a induzione, griglie
in PaperStone® e tagliere in legno, scorrevoli
vetro paraspruzzi
poggiapiedi in fossil oak NTF e acciaio inox
- Doppia Mensola** l 240 x p 46 cm
struttura in acciaio inox PVD nero
- Snack Era** l 272 x p 57 cm
fossil oak NTF a doghe
bordi perimetrali in legno massello

- Principia work area** w 362 x d 70 x h 90 cm
NTF fossil oak door
Principia handle in black PVD stainless steel
internal drawers with stainless steel sides, front in NTF
teak, fitted with new Box Globe accessories
8 cm thick worktop in polished Nero Assoluto black
granite with h 12 m drip guard, sink, worktop waste bin,
induction hob, sliding PaperStone® grids and wooden
chopping board
- Mensolinea Shelf** w 481 x h 14.1 cm
black anodised aluminium
built-in LED 3000K lighting
sliding accessories in NTF fossil oak
- Mensoluce Shelf** w 481 x d 45 x h 8.3 cm
black anodised aluminium
built-in 3000K LED lighting and hood
wall units with wired Stopsol glass door
interior in NTF fossil oak
frame in black anodised aluminium
- Wall of Principia tall units** w 300 x d 60 x h 232 cm
door in NTF fossil oak
Principia handle in black PVD stainless steel
fridge, freezer, ovens, pantry
internal diffused indirect 3000K LED lighting
- Convivium island** w 272 x d 130 x h 90 cm
Convivium door in black PVD stainless steel
internal drawers with black sides and front, fitted with
new Box Globe accessories
8 cm thick worktop in polished Nero Assoluto black
granite with h 12 mm drip guard, sink, induction hob,
sliding PaperStone® grids and wooden chopping board
glass splash guard
footrest in NTF fossil oak and stainless steel
- Double Shelf** w 240 x d 46 cm
structure in black PVD stainless steel
- Era snack** w 272 x d 57 cm
NTF fossil oak slats
solid wood edges



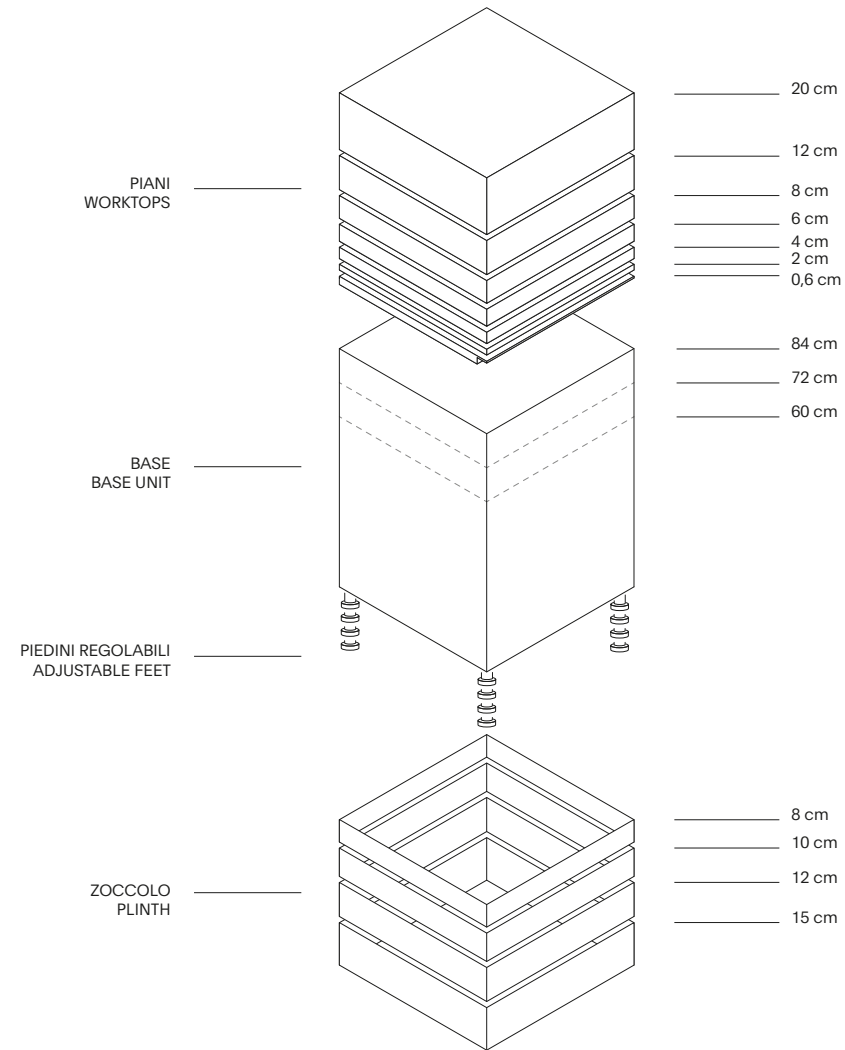
EXCLUSIVE ELEMENTS

174-175	MODULARITY
176-181	WORKTOPS
182-183	HOB
184-191	FUME EXTRACTION AND EQUIPMENT OVER THE ISLANDS
192-197	EQUIPMENT BETWEEN BASE AND WALL UNITS
198-203	ISLANDS
204-217	EXCLUSIVE TALL UNITS AND DESIGN SYSTEMS
218-225	INTERNAL EQUIPMENT
226-227	INTERIOR LIGHTING
228-229	WASTE SORTING
230-235	DOORS AND HANDLES
236-237	SELECTED FINISHES

Ogni cucina Arclinea è il risultato di un lavoro progettuale, all'interno della Collezione: mondo di prodotti unico e riconoscibile, che muta nel tempo senza mai invecchiare. Ogni nuovo prodotto nasce per essere parte di un tutto: la Collezione Arclinea, un abaco progettuale, insieme di elementi trasversali legati da un filo conduttore; un unicum inimitabile di soluzioni, per rispondere alle necessità di un utilizzo concreto, quotidiano, creativo, condiviso. Per Arclinea la cucina deve sempre più impiegare sistemi propri di altri ambienti, andare incontro alle diverse culture, spazialità, modalità d'uso: deve sapere integrare funzioni nuove e raccogliere le sfide della tecnologia. Ogni progetto deve perciò rispondere a criteri differenziati, continuando a rispettare regole ergonomiche, come le esigenze di sicurezza e di sostenibilità. L'attenzione al dettaglio, alla materia, allo stile, dialoga con la ricerca e l'innovazione, per risultati sorprendenti.

Each Arclinea kitchen is the result of careful design in line with the Collection: a unique and distinctive world of products that changes over time without ever getting old. Each new product is conceived to become a part of the whole. The Arclinea Collection is a design template, a set of transversal elements linked by a fil rouge, an inimitable unicum of solutions, made to meet the requirements of concrete, daily, creative and shared use. Arclinea intends the kitchen to increasingly use the systems belonging to other rooms and reach out to new cultures, uses of space, utilisations. It is expected to know how to integrate new functions and meet the challenges of technology. Each project, therefore, must meet different criteria, while persisting in complying with ergonomic rules as well as with the needs dictated by safety and sustainability. Attention to detail, to materials, to style, dialogues with research and innovation, leading to surprising results.

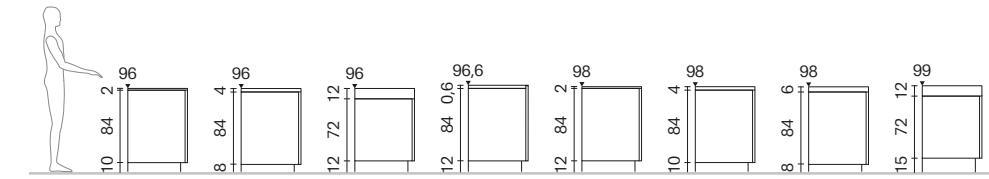
MODULARITÀ
MODULARITY



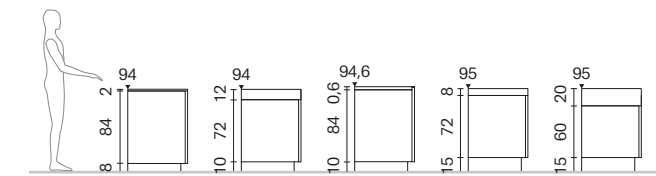
Scegliere la cucina perfetta, significa partire dalle basi. Significa appoggiarsi ai criteri ergonomici per ottenere un risultato che consenta di lavorare, quotidianamente, nel modo più corretto. Arclinea combina le necessità strutturali, alla possibilità di scegliere soluzioni estetiche ottimali. A partire dalla semplice altezza dello zoccolo e del piano, in accordo con le altezze della base.

To choose the perfect kitchen means to start with the basics. It means to depend on ergonomic criteria to obtain a result that streamlines work in the best way, every day. Arclinea combines structural needs with the chance of choosing the best aesthetic solutions. Starting from the simple height of the plinth and of the top in harmony with the height of the base unit.

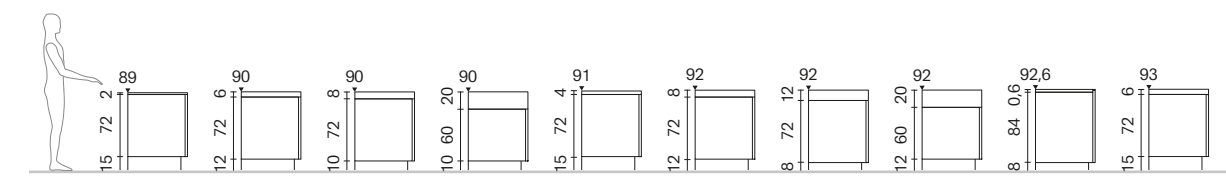
190 CM



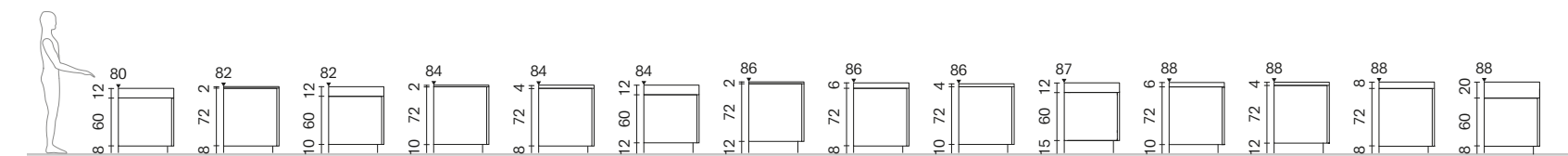
175 - 190 CM



165 - 175 CM

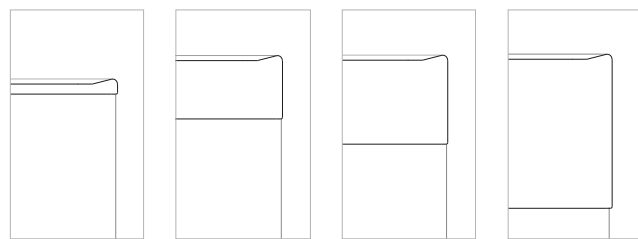


150 - 165 CM



PIANI DI LAVORO ESCLUSIVI
EXCLUSIVE WORKTOPS

PIANO CONVIVIUM/CONVIVIUM WORKTOP



h 2 cm h 8 cm h 12 cm h 20 cm

acciaio/steel
Vintage steel acciaio/steel
Vintage steel acciaio/steel
Vintage steel acciaio/steel
Vintage steel

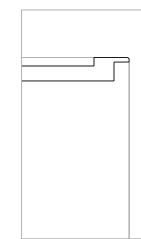
PIANO CON INVASO/WORKTOP WITH RECESS 12 MM



h 4 cm h 6 cm h 8 cm h 12 cm h 20 cm

acciaio/steel
Vintage steel
marmi/marble
Quarzforms
Granito/Granite -
marmi/marble
Granito/Granite -
marmi/marble
Quarzforms
Granito/Granite acciaio/steel
Vintage steel
marmi/marble
Quarzforms
Granito/Granite -
marmi/marble
Quarzforms
Granito/Granite

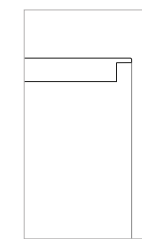
PIANO STRUTTURATO CON INVASO/STRUCTURED WORKTOP WITH RECESS 12 MM



h 3,1 cm

acciaio/steel
Vintage steel

PIANO STRUTTURATO/STRUCTURED WORKTOP



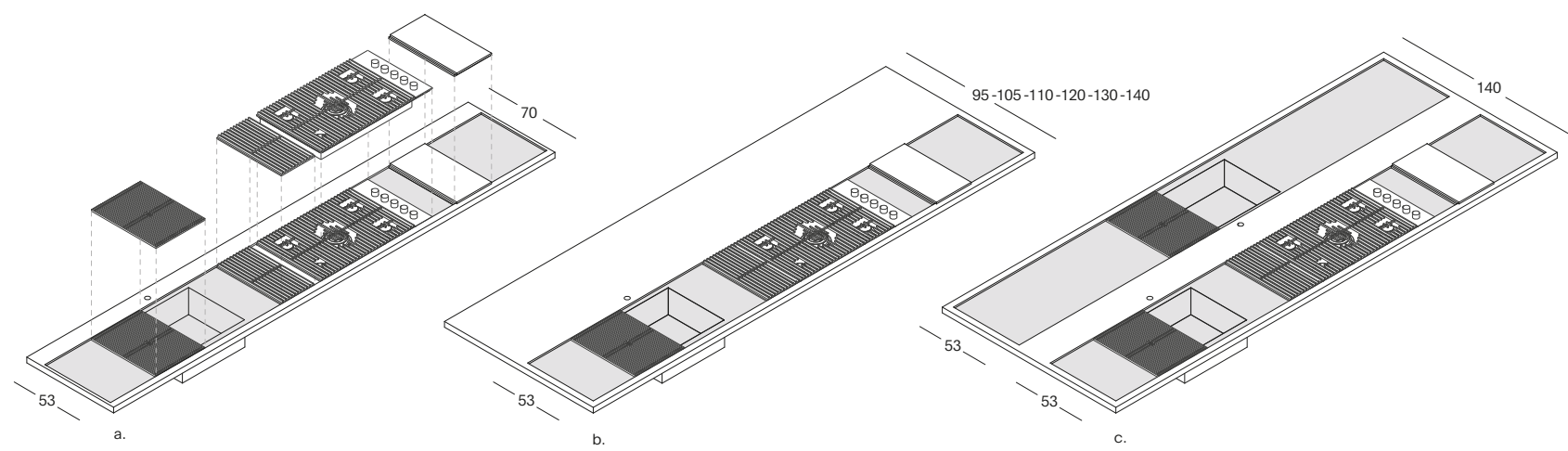
h 3,1 cm

acciaio/steel
Vintage steel
Fenix NTM®
Quarzforms

I piani di lavoro esclusivi Arclinea, con invaso e lisci, pensati per consentire progettazioni dedicate e l'integrazione degli elementi operativi e funzionali, sono disponibili per progetti cucina a parete e isola/penisola, inseribili su tutti i modelli della Collezione.

The worktops exclusive to Arclinea, flat and with recesses or drip guards, are engineered to allow for dedicated design and for their integration with functional elements. They are available for wall-mounted and island/peninsula kitchen projects and can be applied to any model of the Collection.

PIANO CON INVASO 12 MM
WORKTOP WITH 12 MM RECESS



a. piano lineare con invaso
b. piano isola con invaso
c. piano isola due invasi

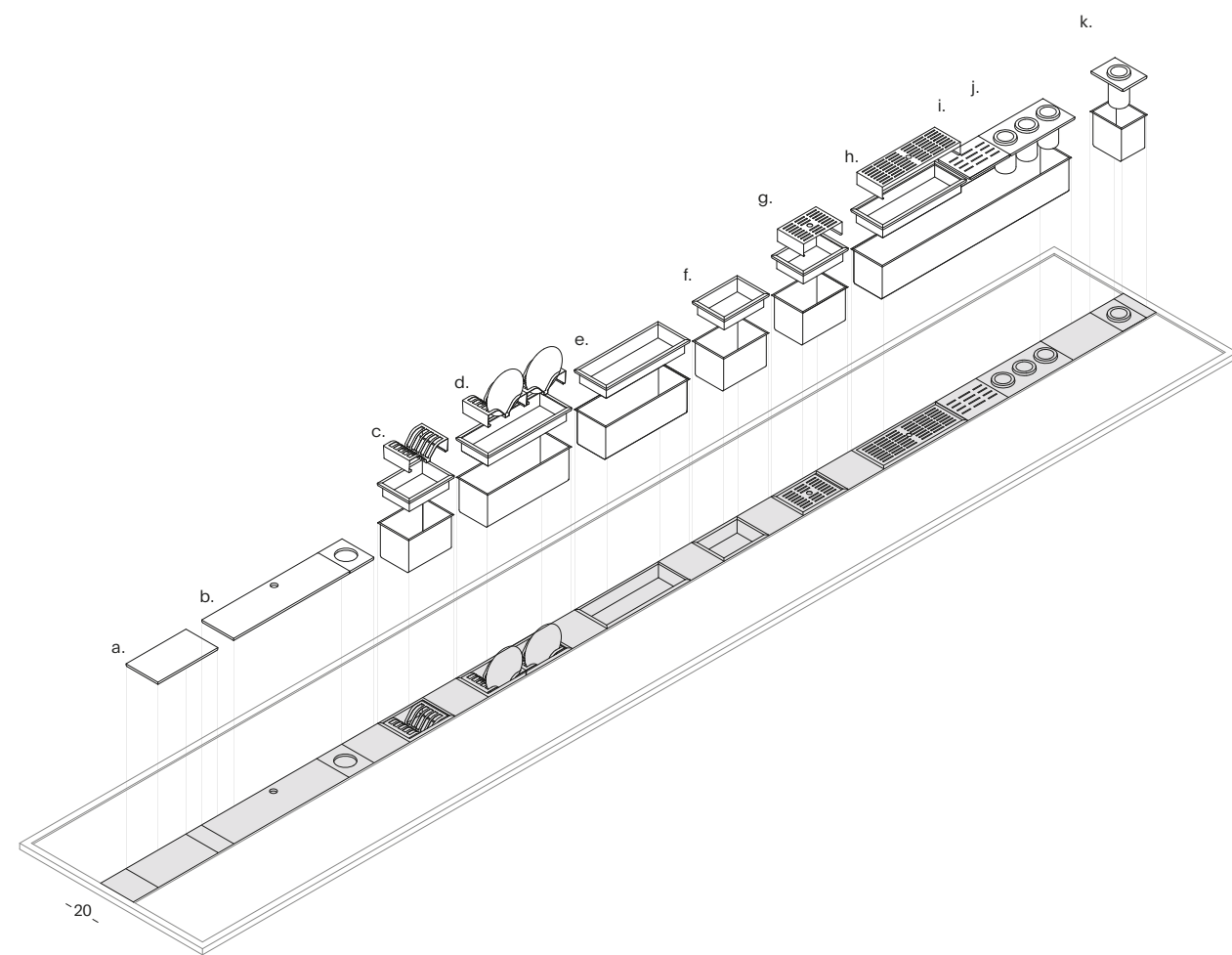
a. linear worktop with recess
b. island worktop with recess
c. island worktop with double recess

Disponibile su piani in acciaio inox e inox Vintage, Quartzforms, marmo e granito, il piano con invaso 12 mm integra cotture, lavelli, griglie in PaperStone® e taglieri in legno, scorrevoli. L'invaso può essere singolo su isola/penisola e su piano lineare profondo 70 cm, o doppio, su isola/penisola.

Stainless steel and Vintage steel tops, Quartzforms, marble and granite tops, with 12 mm recess, that are integrated with hobs, sinks, sliding grids in PaperStone® and wooden chopping boards. The recess can be single on an island/peninsula and on the 70 cm deep linear worktop, or double on an island/peninsula.



PIANO CON CANALE ATTREZZATO
WORKTOP WITH ACCESSORISED CHANNEL



a. coperchio di chiusura senza foro
b. coperchio per rubinetto con foro
c-d. portapiatti
e-f. vaschetta portaspugne
g-h. scolabicchieri
i. portacoltelli
j. porta vasetti inox triplo
k. porta vasetti inox singolo

a. lid without hole
b. cover for mixer with hole
c-d. plate rack
e-f. sponge holder
g-h. glass drainer
i. knife holder
j. holder for three jars in stainless steel
k. holder for one jar in stainless steel

In acciaio inox e inox Vintage, il Canale Attrezzato è un elemento funzionale largo 20 cm, accessorabile con una serie di elementi posizionabili a piacere, su progetto, alcuni removibili e intercambiabili, altri fissati al canale, secondo specifiche esigenze: rubinetto, prese Totem elettrificate, scolapiatti

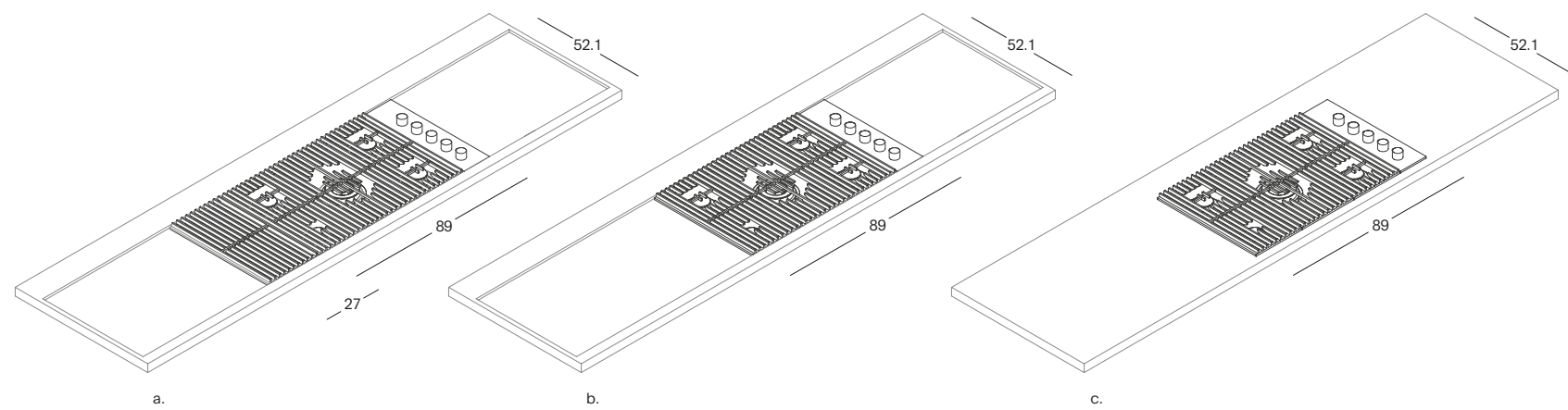
e bicchieri, vaschette porta spugne, bottiglie, mestoli, fino all'integrazione con la cappa da piano Hide. Può essere un elemento altamente funzionale, nelle isole professionali, o consentire di filtrare l'operatività dallo spazio di consumo, nelle isole conviviali.



Made of stainless steel or Vintage steel, the Accessorised Channel is a functional element 20 cm wide to which accessories can be added via a set of elements that by design can be placed anywhere: some are removable and interchangeable, others are fixed to the channel, according to specific need. The accessories

include tap, electrified Totem socket, dish rack and glass rack, sponge holder, bottle rack, cooking utensils rack, as well as the Hide worktop hood. The channel can become a highly functional element in professional islands, or allow to separate the preparation area from the dining area on convivial islands.

PIANO COTTURA SPECIALTY
SPECIALTY HOB



a-b. piano con invaso
c. piano liscio

a-b. worktop with recess
c. smooth worktop

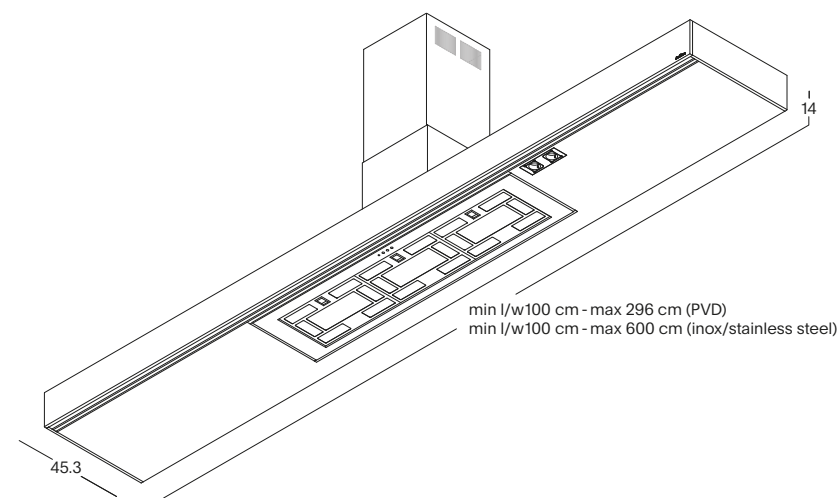
Il piano cottura esclusivo Specialty, ha 5 fuochi a gas con bruciatori ad alta efficienza, accensione elettronica, comandi laterali a destra, griglie in ghisa, vasca bruciatori disponibile in acciaio inox, inox Vintage, inox PVD nero. Disponibile per piani lisci o con invaso, anche nella versione con griglia per appoggio pentole a sinistra, e può essere inserito su piani a partire da 70 cm di larghezza.

The exclusive Specialty hob has 5 high-efficiency gas burners, electronic ignition, knobs on the right side, cast iron pan supports, cooktop available in stainless steel, Vintage steel, black PVD stainless steel. Available for smooth worktops or worktops with recess, even in the version with pan support grid to the left, and can be inserted on worktops starting from 70 cm long.

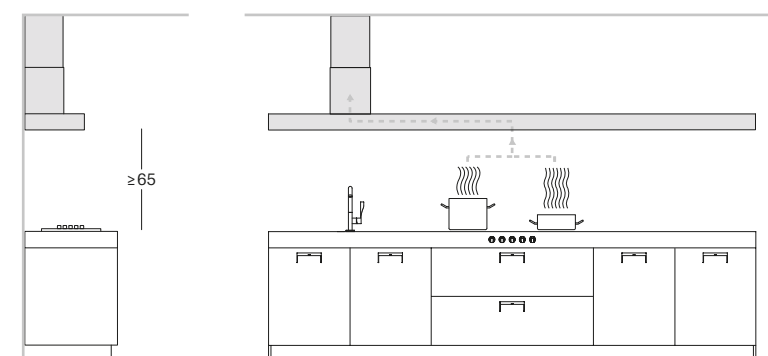
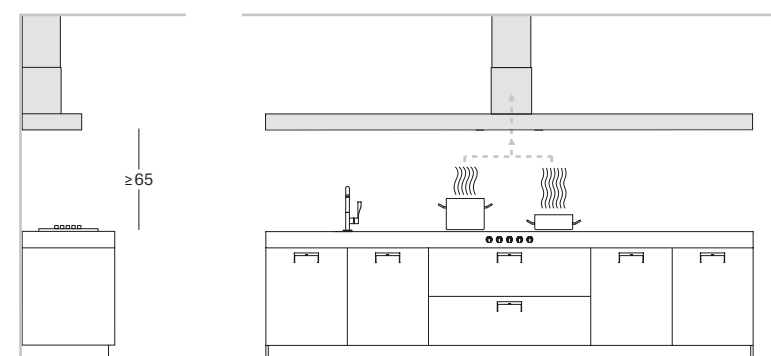
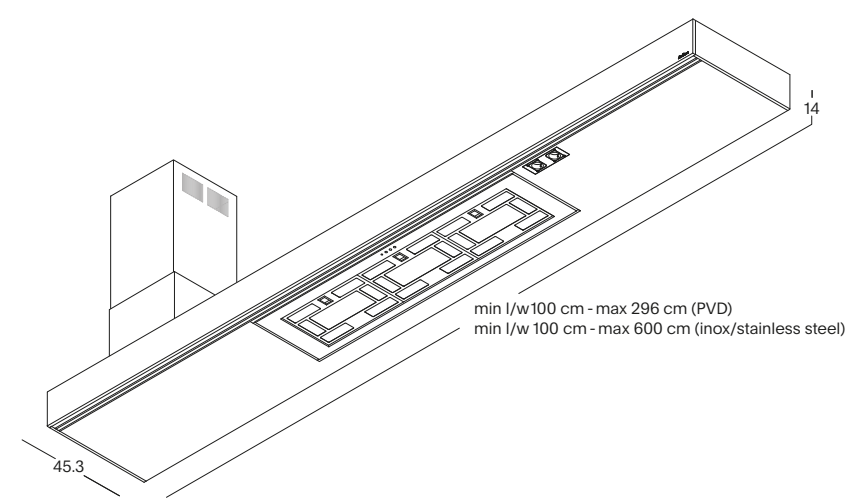


MENSOLA CAPPA
SHELF HOOD

USCITA FUMI DIRETTA/DIRECT FUME EXTRACTION



USCITA FUMI SFALSATA/OFFSET FUME EXTRACTION

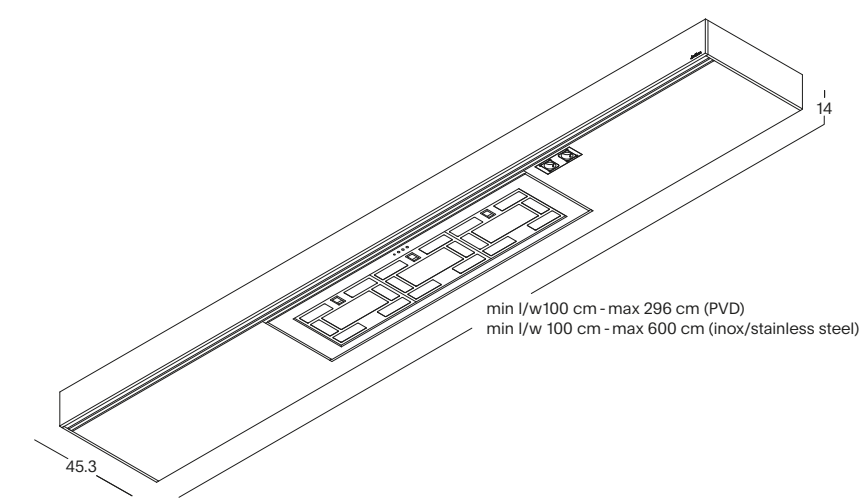


Sistemi esclusivi per progettare un'aspirazione a parete, compatta ed efficace. Mensola Cappa è disponibile in alluminio con frontale in acciaio inox, inox Vintage e inox PVD bronzo, nero, champagne: completa di illuminazione LED 3000K e prese Schuko integrabili.

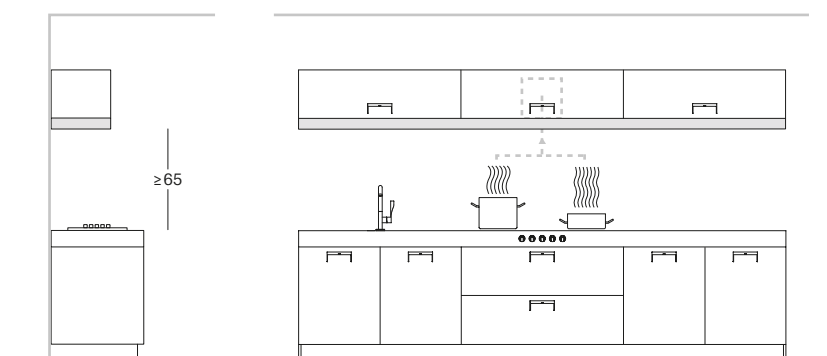
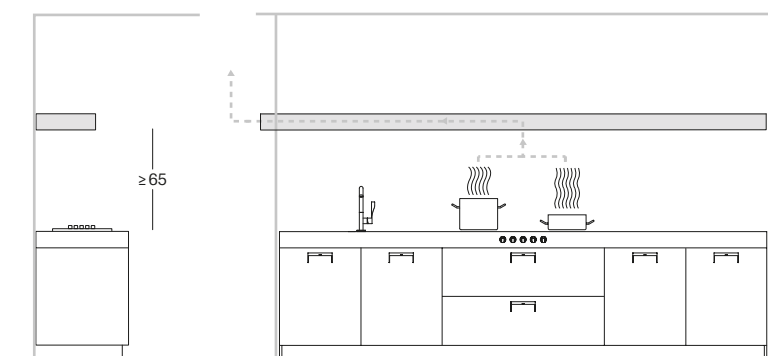
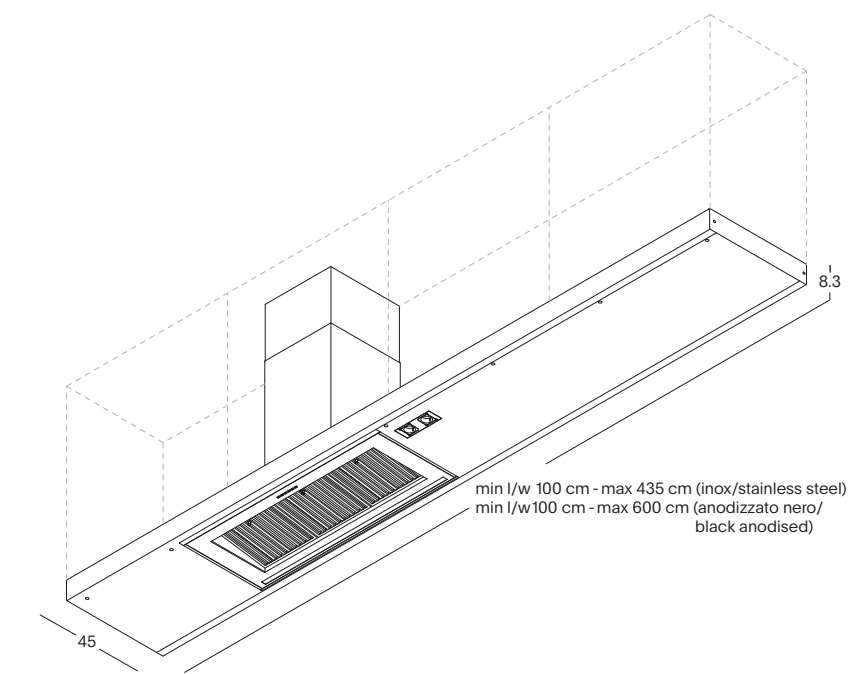
Mensoluce, posizionabile sotto i pensili, è disponibile in alluminio finitura acciaio o alluminio anodizzato nero, completo di illuminazione LED 3000K. Entrambi i sistemi hanno una portata di aspirazione di 850 MC/h.

MENSOLUCE
MENSOLUCE SHELF

USCITA FUMI LATERALE/LATERAL FUME EXTRACTION



USCITA FUMI DIRETTA/DIRECT FUME EXTRACTION

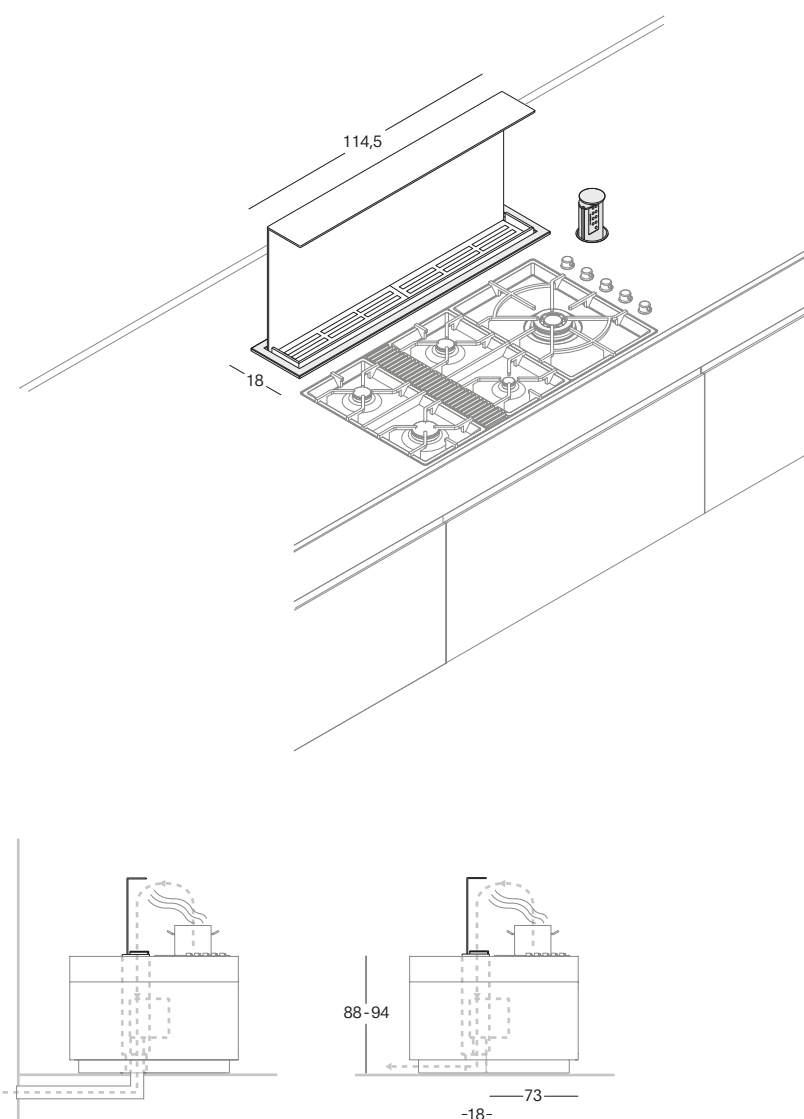


Exclusive systems for designing compact and effective wall-mounted fume extraction. The Shelf Hood is available in aluminium with front in stainless steel, Vintage stainless steel and bronze, black, champagne PVD stainless steel, complete with 3000K LED lighting and integratable Schuko sockets.

The Mensoluce Shelf, positioned underneath the wall units, is available in aluminium with front in stainless steel, Vintage stainless steel or black anodised aluminium, complete with 3000K LED lighting. Both systems provide extraction power equivalent to 850 MC/h.

CAPPA DA TOP
HOOD FOR TOP

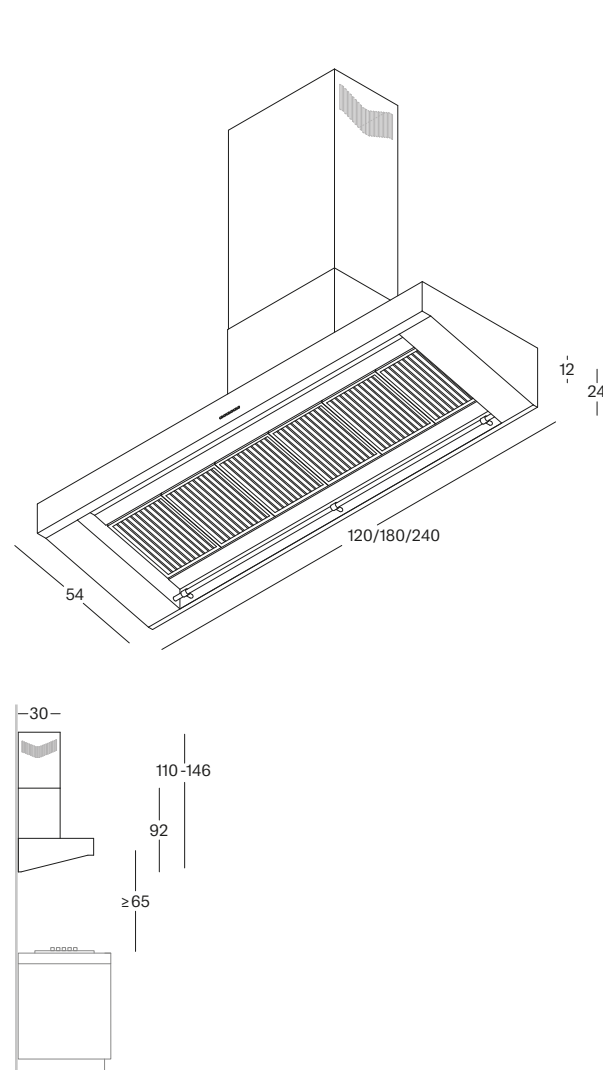
TOP HIDE



Cappa da piano Hide in vetro temperato con comando 'touch-control' sulla presa Totem, per regolazione altezza vetro. Potenza d'aspirazione 980 MC/h. Disponibile nelle versioni aspirante, filtrante o con motore remoto, nelle finiture acciaio inox, inox Vintage e PVD nero. Cappa a parete Artusi Gourmet, in acciaio inox e inox Vintage, è disponibile nelle versioni aspirante o filtrante: quest'ultima anche con filtri ai carboni attivi professionali. Potenza d'aspirazione 1250 MC/h.

CAPPA A PARETE
WALL HOOD

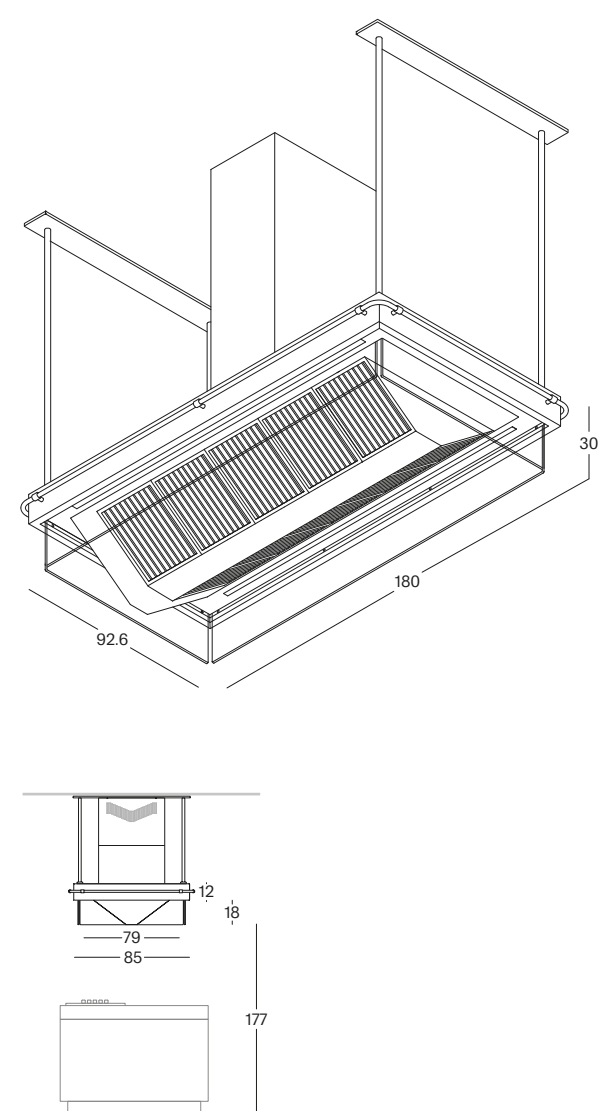
ARTUSI GOURMET



Hide hood for top in tempered glass with 'touch-control' on the Totem for commanding glass height. Extraction power: 850 MC/h. Available in the following versions: air extraction, filtering, or remote motor. Finishes; stainless steel, Vintage stainless steel and black PVD. Artusi Gourmet wall hood, in stainless steel and Vintage stainless steel, is available in two versions: air extraction and filtering. The latter can also include professional active carbon filters. Extraction power: 1250 MC/h.

CAPPE A ISOLA
ISLAND HOODS

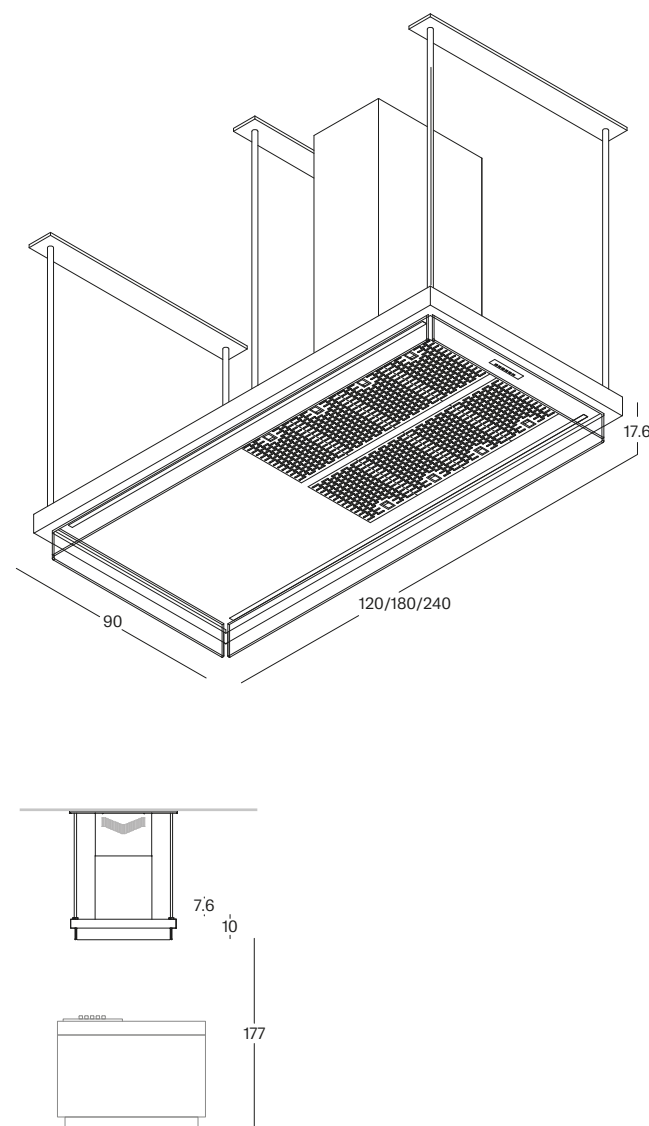
NEW ARTUSI PROFESSIONAL



Cappa New Artusi Professional, in acciaio inox e inox Vintage, con vetro e tubo appendi oggetti perimetrali, luce LED 3000K. Potenza d'aspirazione 1250 MC/h. Cappa New Convivium, in acciaio inox, inox Vintage, inox PVD bronzo, nero, champagne, con vetro perimetrale, luce LED 3000K, tiranti telescopici per soffitto portante.

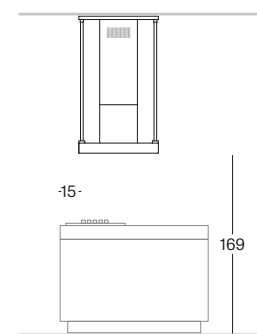
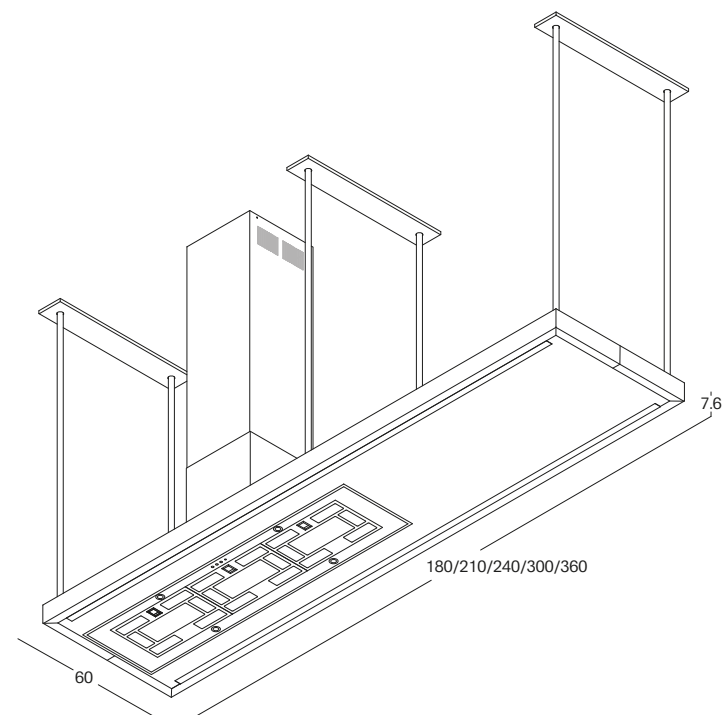
New Artusi Professional hood available in stainless steel and Vintage steel, with glass border and tool running around the edge, 3000K LED lighting. Extraction power: 1250 MC/h. New Convivium hood available in stainless steel, Vintage steel, bronze, black, champagne PVD stainless steel, with glass border, 3000K LED lighting, telescopic tie-rods for load-bearing ceilings.

NEW CONVIVIUM

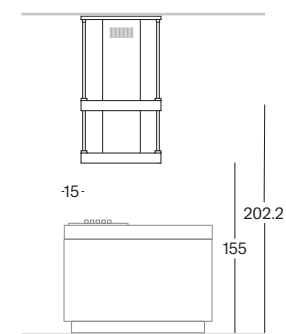
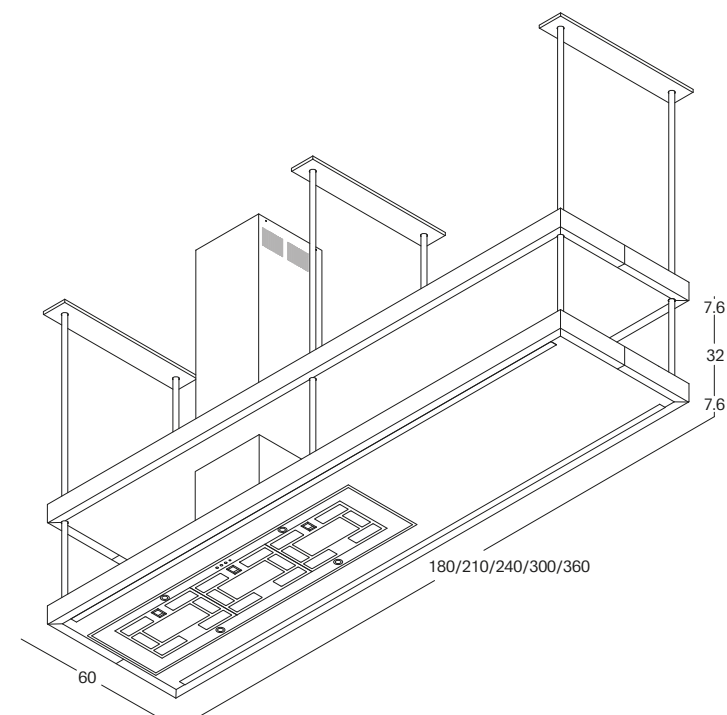


CAPPE A ISOLA ISLAND HOODS

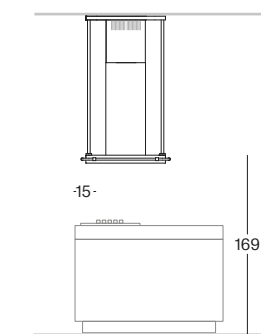
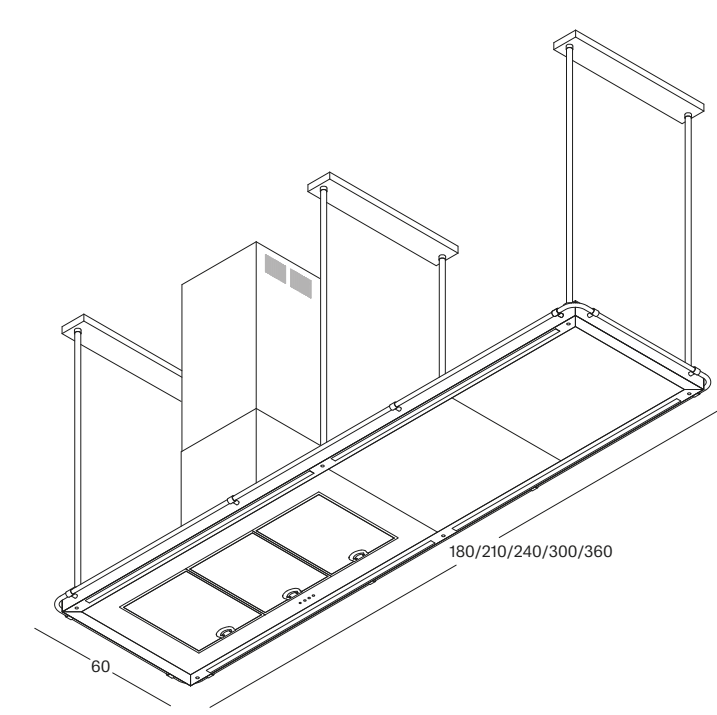
CAPPA MENSOLA SINGOLA IN PVD
PVD SINGLE SHELF HOOD



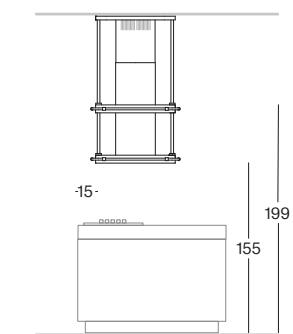
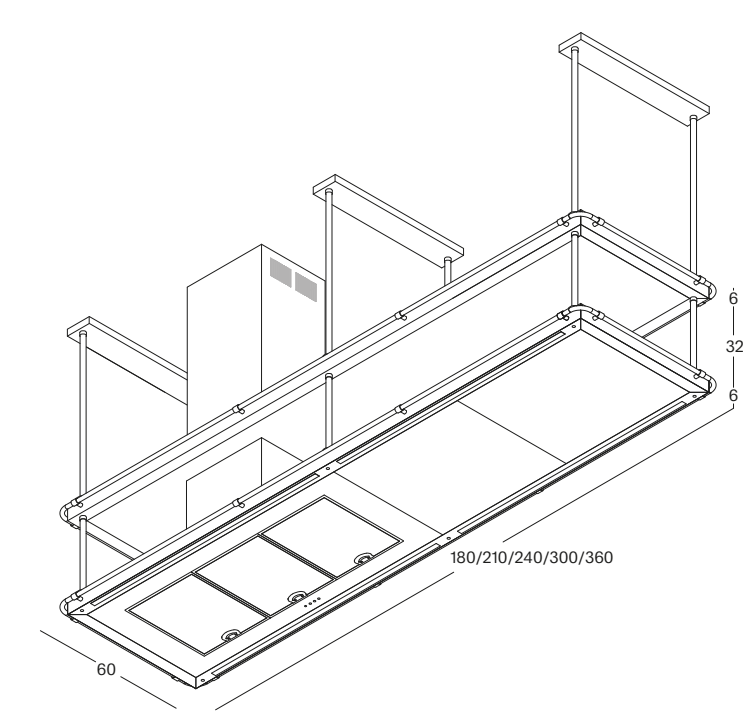
CAPPA DOPPIA MENSOLA IN PVD
PVD DOUBLE SHELF HOOD



CAPPA MENSOLA SINGOLA IN ACCIAIO INOX
SINGLE SHELF HOOD IN STAINLESS STEEL



CAPPA DOPPIA MENSOLA IN ACCIAIO INOX
DOUBLE SHELF HOOD IN STAINLESS STEEL

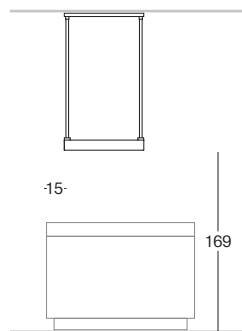
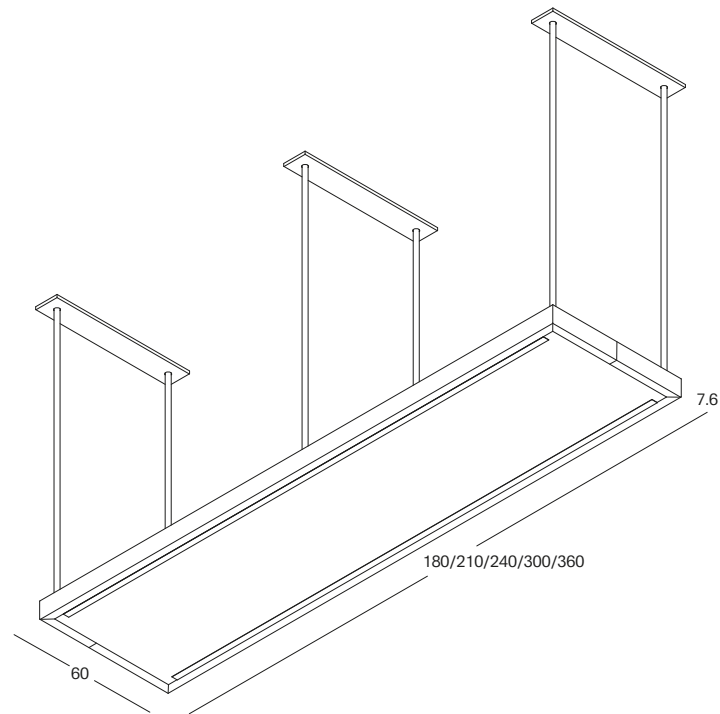


Un sistema leggero di mensole sospese con tiranti, integrano l'aspirazione a soffitto. Sono disponibili in acciaio inox PVD bronzo, nero e champagne e in acciaio inox e inox Vintage, con tubo appendi oggetti perimetrale. Sono complete di illuminazione LED 3000K. Potenza d'aspirazione 850 MC/h.

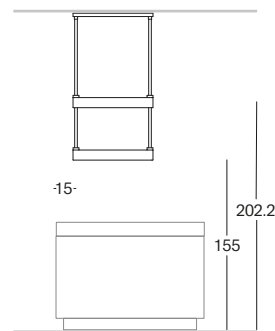
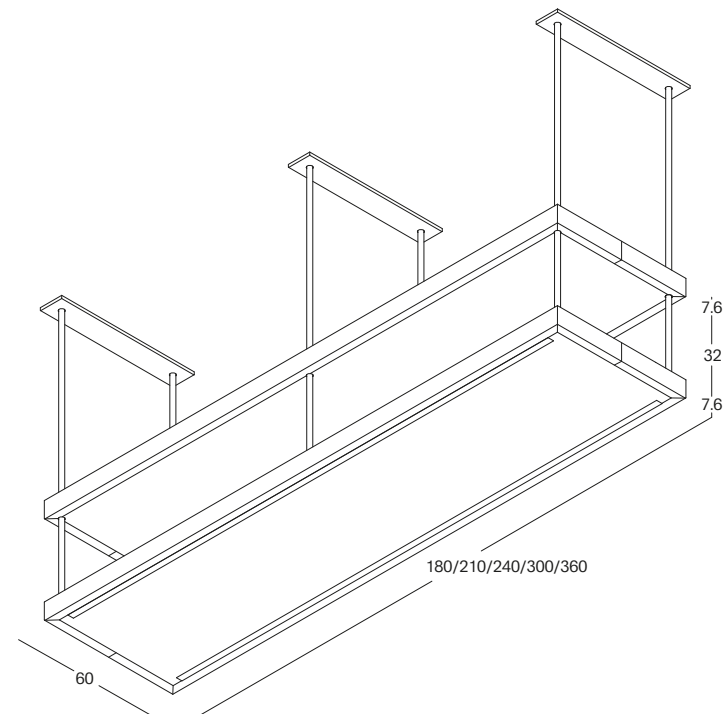
A lightweight system of shelves hung from the ceiling with tie-rods integrate ceiling fume extraction. Available in black, bronze and champagne PVD stainless steel, in stainless steel and in Vintage stainless steel, with tool rail running around the edge. Complete with 3000K LED lighting. Extraction power: 850 MC/h.

MENSOLA SINGOLA E DOPPIA MENSOLA SINGLE SHELF AND DOUBLE SHELF

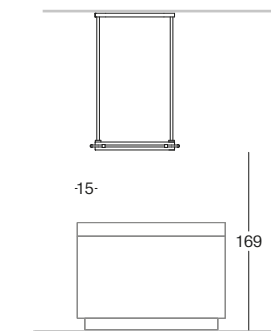
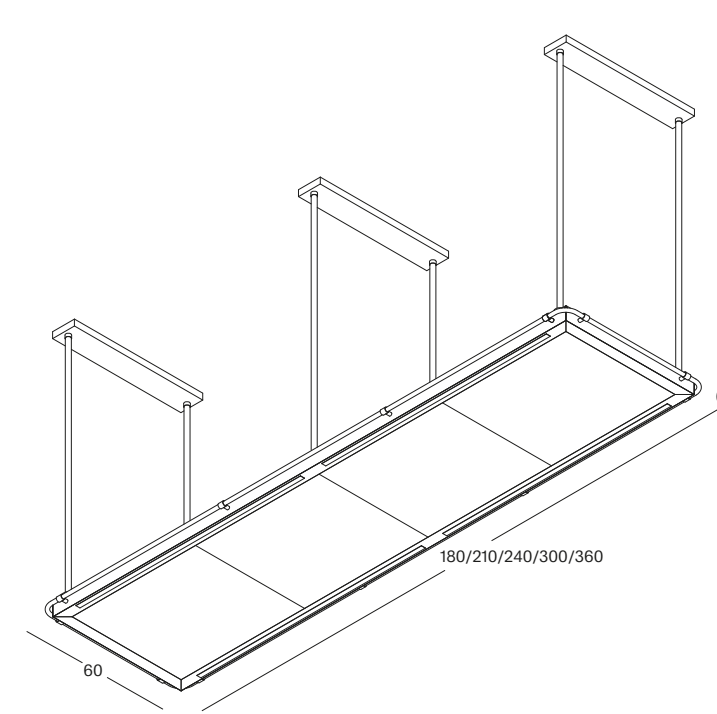
MENSOLA SINGOLA IN PVD
PVD SINGLE SHELF



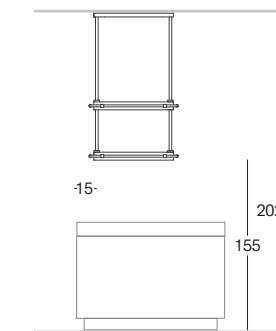
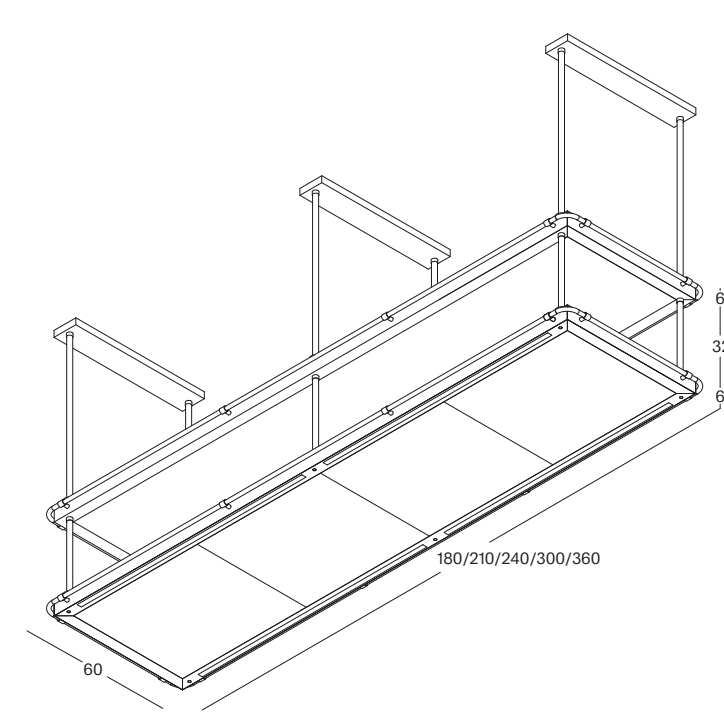
DOPPIA MENSOLA IN PVD
PVD DOUBLE SHELF



MENSOLA SINGOLA IN ACCIAIO INOX
SINGLE SHELF IN STAINLESS STEEL



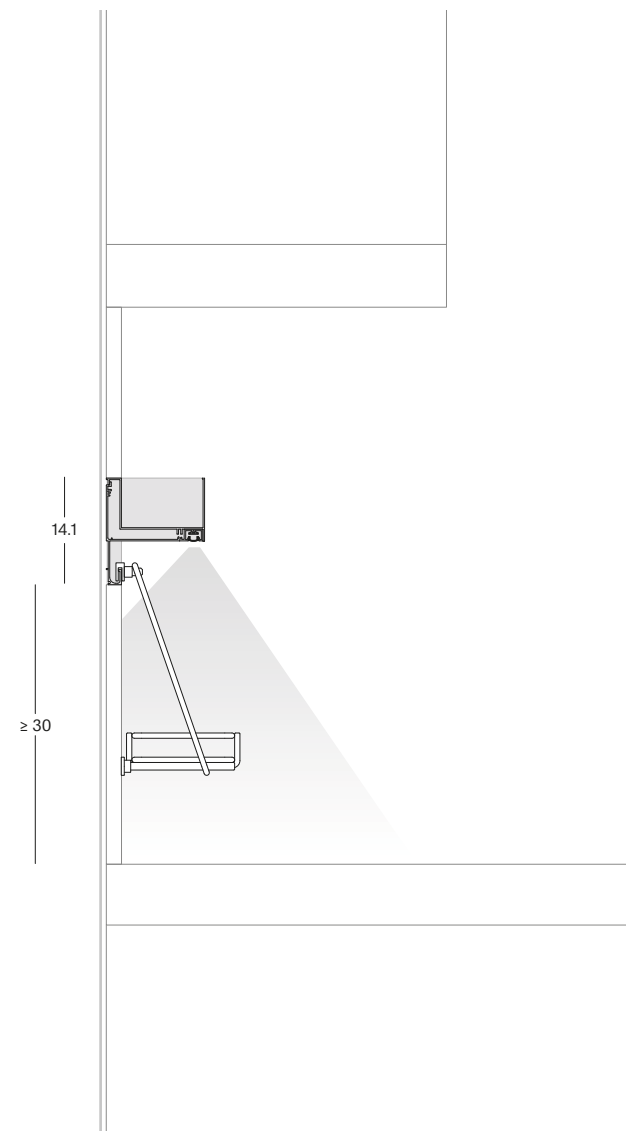
DOPPIA MENSOLA IN ACCIAIO INOX
DOUBLE SHELF IN STAINLESS STEEL



Il sistema di mensole sospese con tiranti a soffitto, singola e doppia, sono disponibili in acciaio inox PVD bronzo, nero e champagne e in acciaio inox e inox Vintage, con tubo appendi oggetti perimetrale. Sono complete di illuminazione LED 3000K, utilizzabili per soluzioni di cucina ad isola/penisola o lineare.

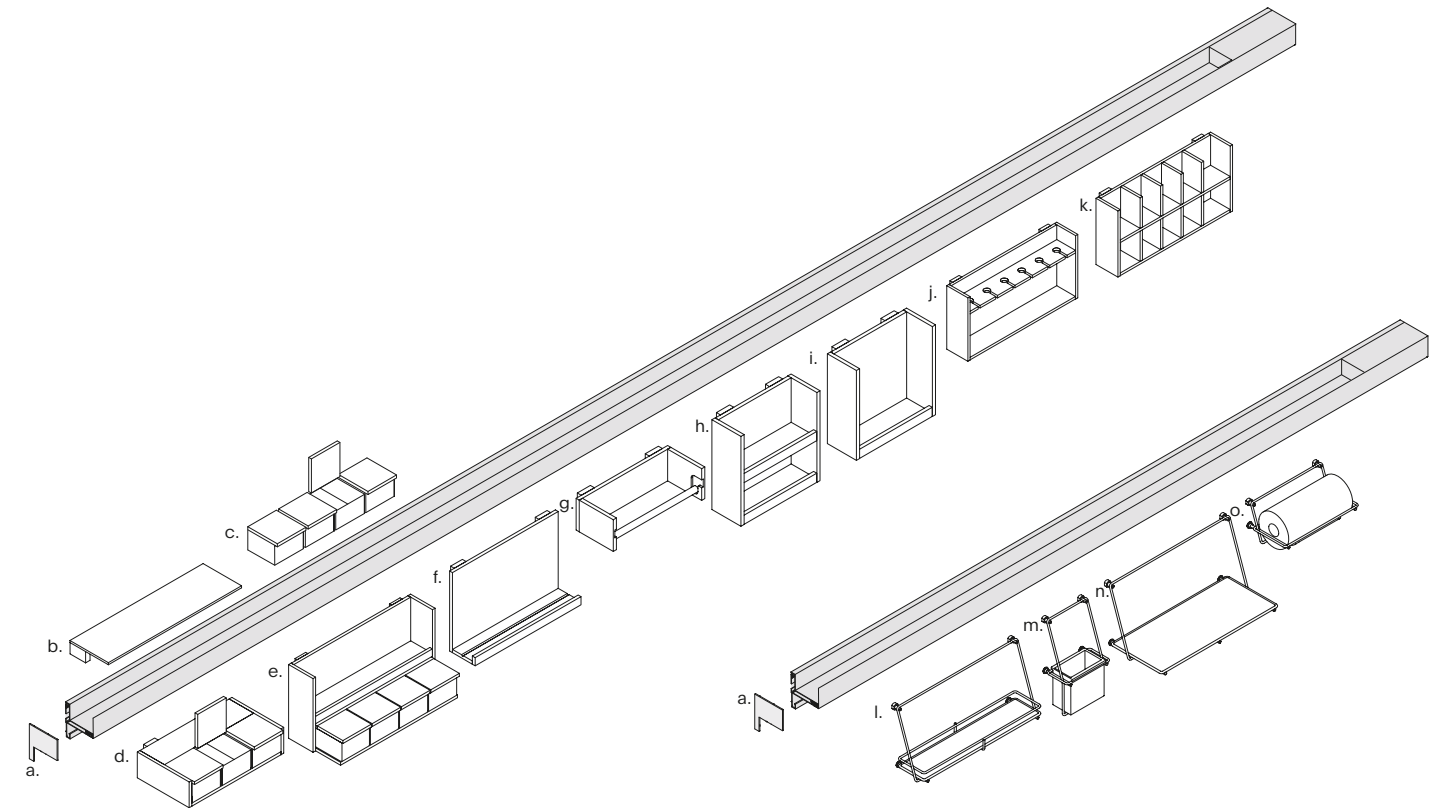
The Single Shelf and Double Shelf system suspended with tie-rods from the ceiling are available in black, bronze and champagne PVD stainless steel, stainless steel and Vintage stainless steel with tool rail running around the edge. Complete with 3000K LED lighting, they can be used for island/peninsula or linear layout kitchens.

MENSOLINEA
MENSOLINEA SHELF



Mensolinea è una barra multifunzione, disponibile in alluminio finitura inox fino a 435 cm, in alluminio anodizzato nero fino a 600 cm. Ospita illuminazione LED 3000K, prese elettriche, accessori in legno e ceramica o in filo verniciato nero, a richiesta, che si agganciano alla barra portamestoli integrata.

Mensolinea Shelf is a multi-purpose bar, available in stainless steel-finish aluminium up to 435 cm long and in black anodised aluminium up to 600 cm long. It houses built-in 3000K LED lighting, power sockets, wood or ceramic accessories or black lacquered wire, on request, that hook on to the built-in kitchen utensil rail.



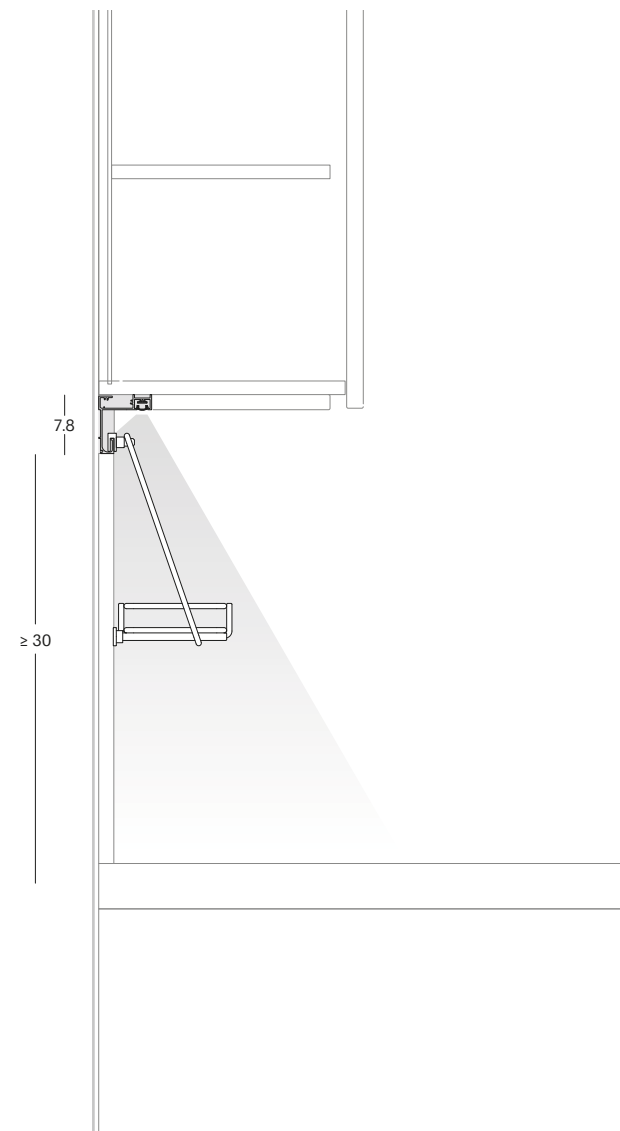
a. testata di chiusura
b. mensola porta-piatti in legno
c. kit vasetti in ceramica
d. porta-spezie in legno
e. porta-barattoli e spezie in legno
f. leggio in legno
g. porta-rotolo in legno
h. porta-barattoli in legno
i. porta-bottiglie in legno
j. porta-calici in legno
k. porta-bicchieri in legno

l. porta-barattoli in filo
m. porta-mestoli in filo
n. porta-piatti in filo
o. porta-rotolo in filo

a. end cap
b. plate shelf in wood
c. ceramic jar kit
d. spice holder in wood
e. jar and spice holder in wood
f. kitchen book holder in wood
g. roll holder in wood
h. jar holder in wood
i. bottle holder in wood
j. wine glass holder in wood
k. glass holder in wood

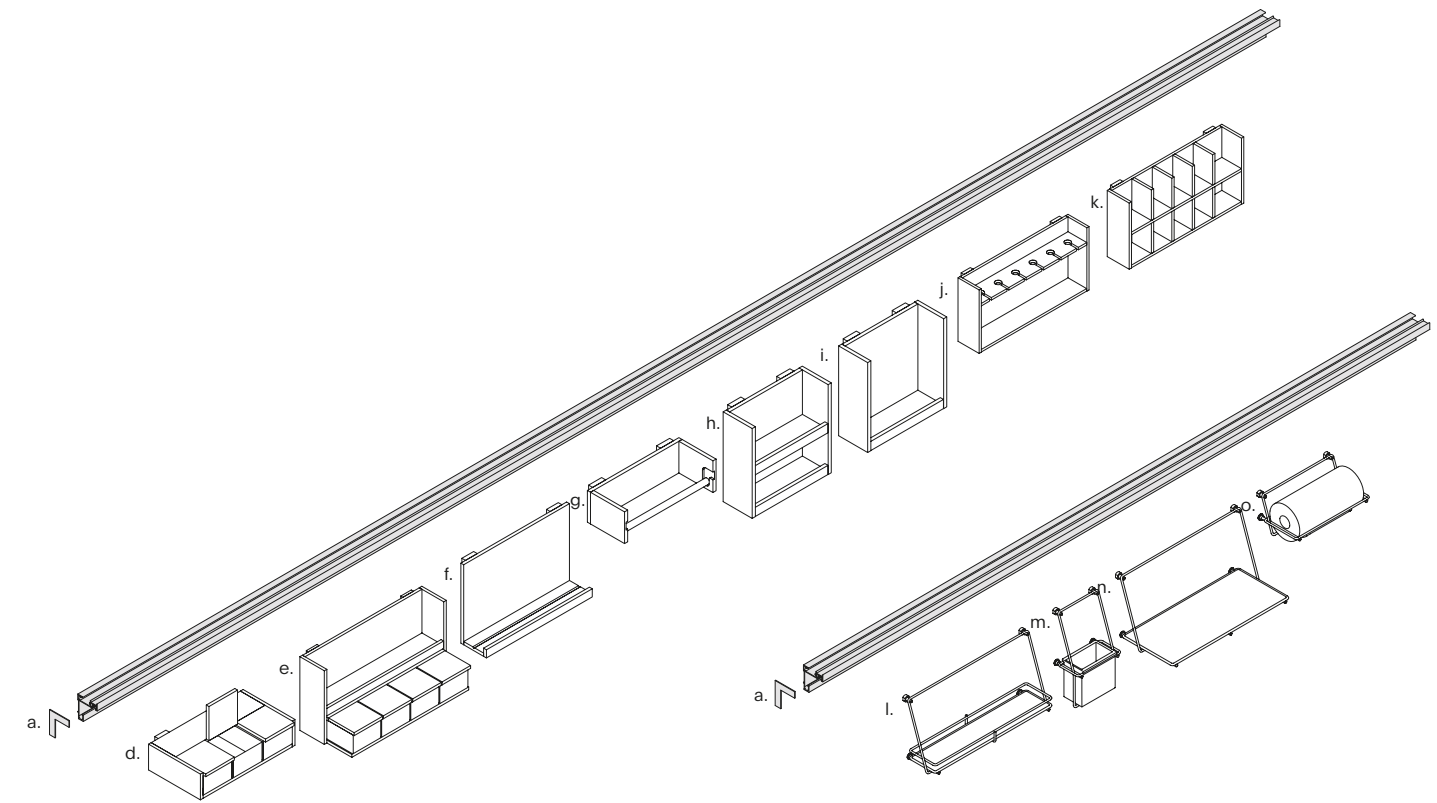
l. jar holder in wire
m. utensil holder in wire
n. plate rack in wire
o. roll holder in wire

BARRA ACCESSORI CON PROFILO LED
 UTENSIL HANGER WITH LED PROFILE



Profilo in alluminio finitura inox o anodizzato nero, disponibile fino a 435 cm. Integra illuminazione LED 3000K e barra porta accessori in legno e ceramica o in filo verniciato nero, a richiesta.

Profile in aluminium with stainless steel or black anodised finish, available up to 435 cm long. Includes 3000K LED lighting and accessory holder rail in wood and ceramic or in black lacquered wire, on request.



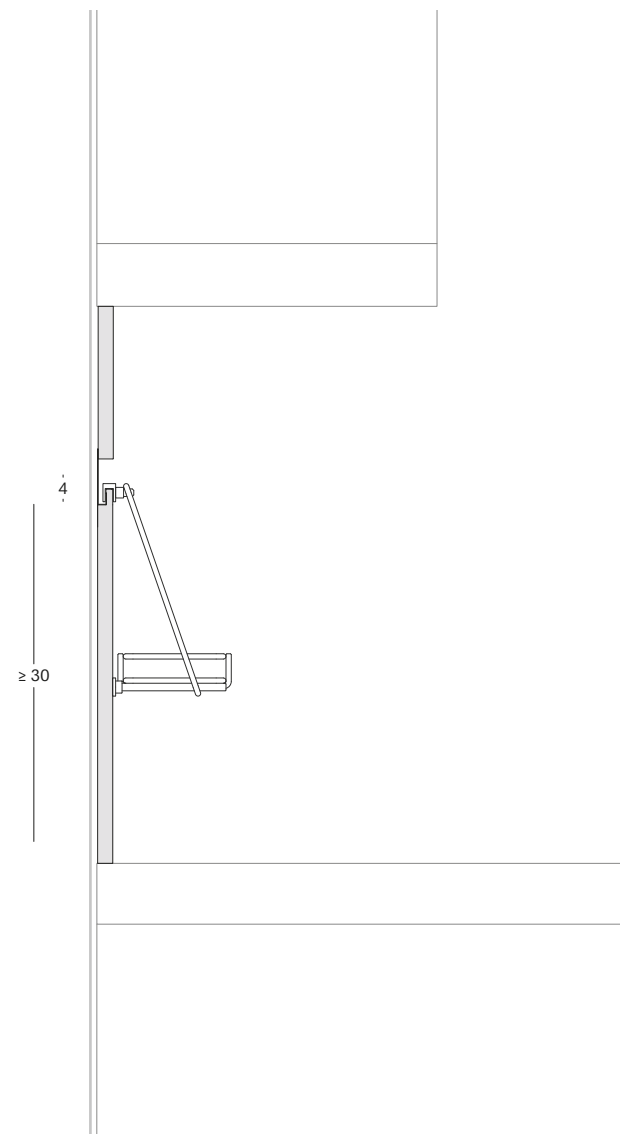
a. testata di chiusura
 d. porta-spezie in legno
 e. porta-barattoli e spezie in legno
 f. leggio in legno
 g. porta-rotolo in legno
 h. porta-barattoli in legno
 i. porta-bottiglie in legno
 j. porta-calici in legno
 k. porta-bicchieri in legno

l. porta-barattoli in filo
 m. porta-mestoli in filo
 n. porta-piatti in filo
 o. porta-rotolo in filo

a. end cap
 d. spice holder in wood
 e. jar and spice holder in wood
 f. kitchen book holder in wood
 g. roll holder in wood
 h. jar holder in wood
 i. bottle holder in wood
 j. wine glass holder in wood
 k. glass holder in wood

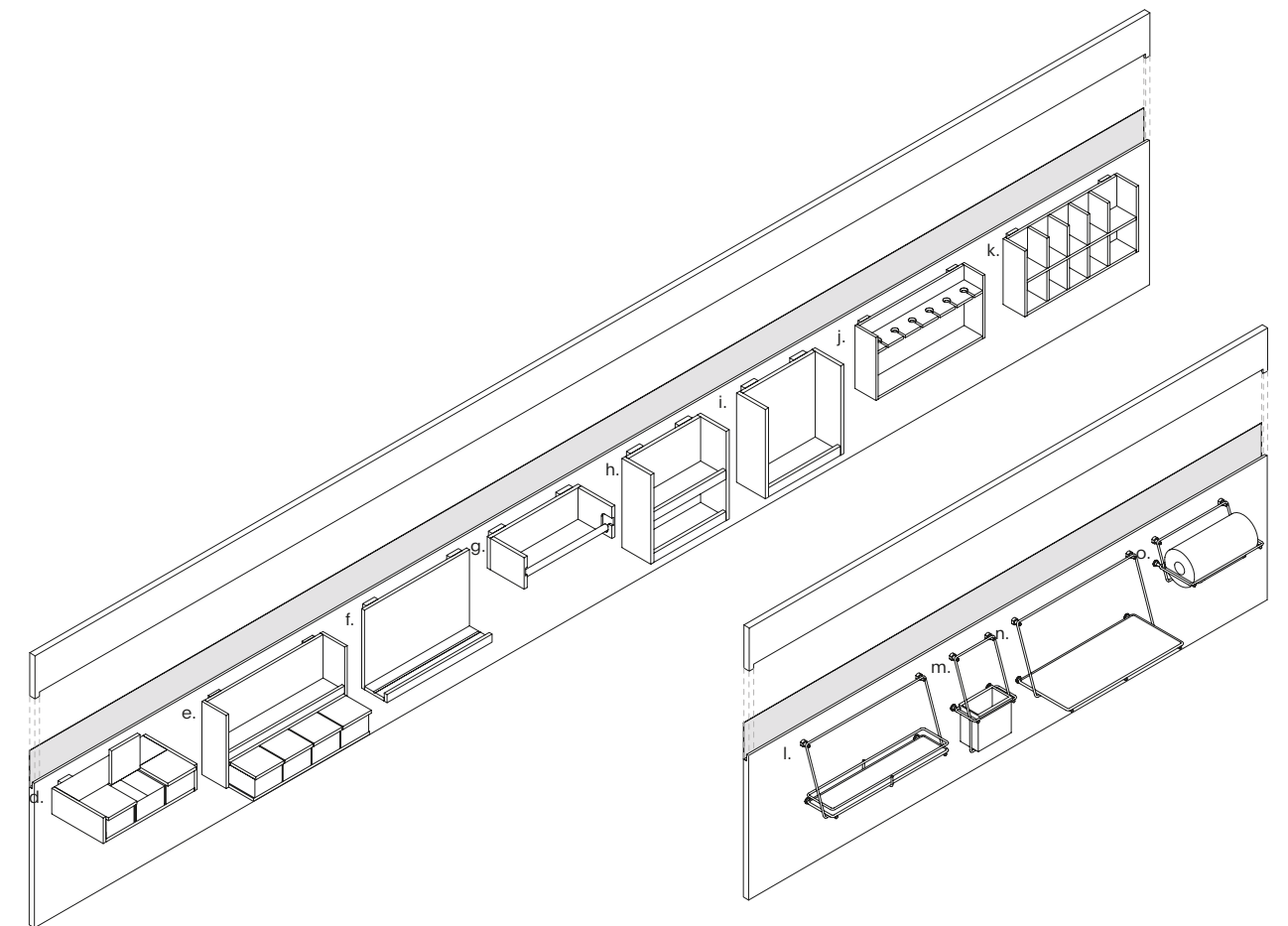
l. jar holder in wire
 m. utensil holder in wire
 n. plate rack in wire
 o. roll holder in wire

SCHIENALE ATTREZZATO
ACCESSORISED BACK PANEL



Lo schienale attrezzato, disponibile in Quartzforms, marmo o granito, integra il Profilo in acciaio inox, acciaio inox Vintage o acciaio inox PVD bronzo, nero, champagne, porta accessori in legno e ceramica o in filo verniciato nero, a richiesta.

The accessorised back panel, available in Quartzforms, marble or granite, integrates the stainless steel or black, Vintage stainless steel, bronze or champagne PVD stainless steel Profile, accessory holder in wood and ceramic or in black lacquered wire, on request.



d. porta-spezie in legno
e. porta-barattoli e spezie in legno
f. leggio in legno
g. porta-rotolo in legno
h. porta-barattoli in legno
i. porta-bottiglie in legno
j. porta-calici in legno
k. porta-bicchieri in legno

l. porta-barattoli in filo
m. porta-mestoli in filo
n. porta-piatti in filo
o. porta-rotolo in filo

d. spice holder in wood
e. jar and spice holder in wood
f. kitchen book holder in wood
g. roll holder in wood
h. jar holder in wood
i. bottle holder in wood
j. wine glass holder in wood
k. glass holder in wood

l. jar holder in wire
m. utensil holder in wire
n. plate rack in wire
o. roll holder in wire

ISOLA LIGNUM ET LAPIS
LIGNUM ET LAPIS ISLAND



Un disegno inconfondibile caratterizza l'isola "scultura" Lignum et Lapis: un "monolite" in pietra, in acciaio inox o inox Vintage. Nelle versioni in pietra, qui marmo bianco Carrara, la materia è accoppiata a Eulithe e alluminio, che conferiscono leggerezza

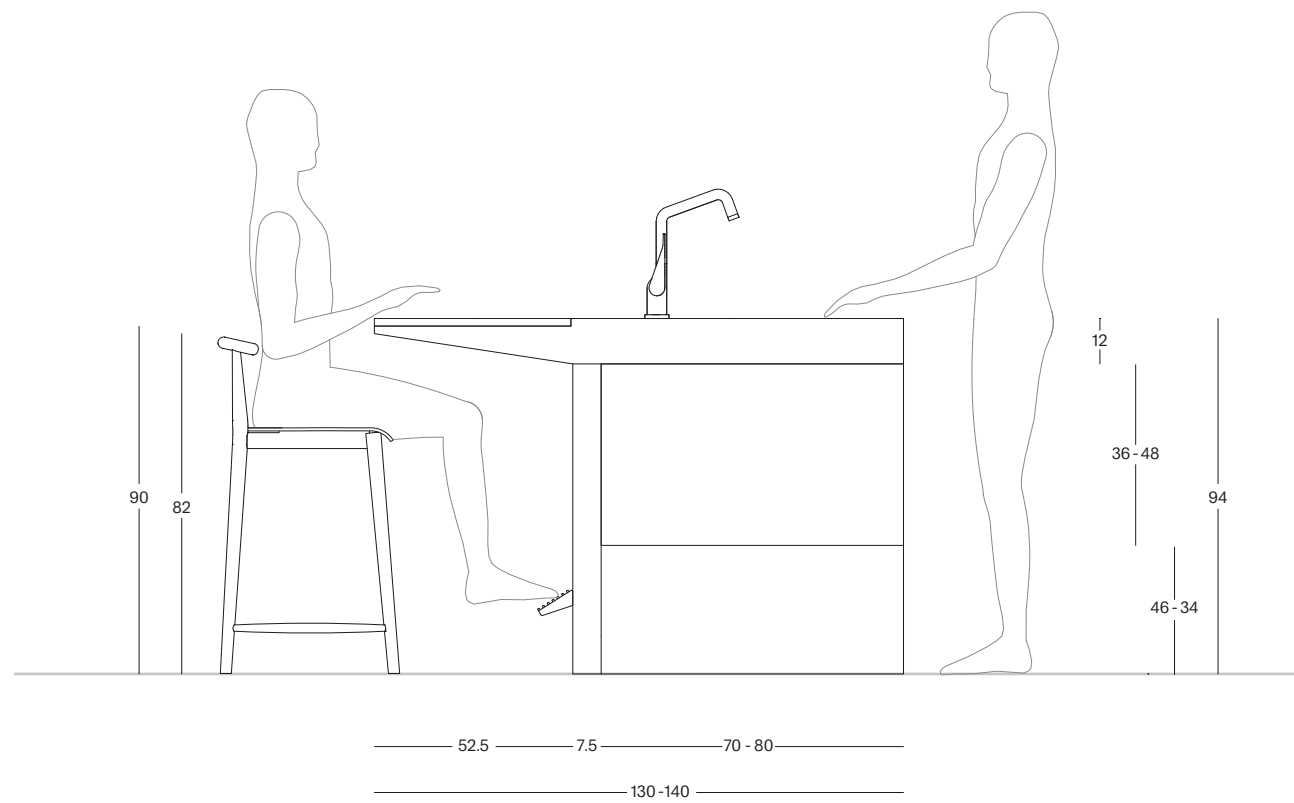
il primo e resistenza meccanica, il secondo. Ampio lo spazio dedicato al consumo del cibo nella zona snack, che naturalmente nasce come estensione preziosa del piano di lavoro. Comodo e funzionale il poggiatesta in legno e acciaio.



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

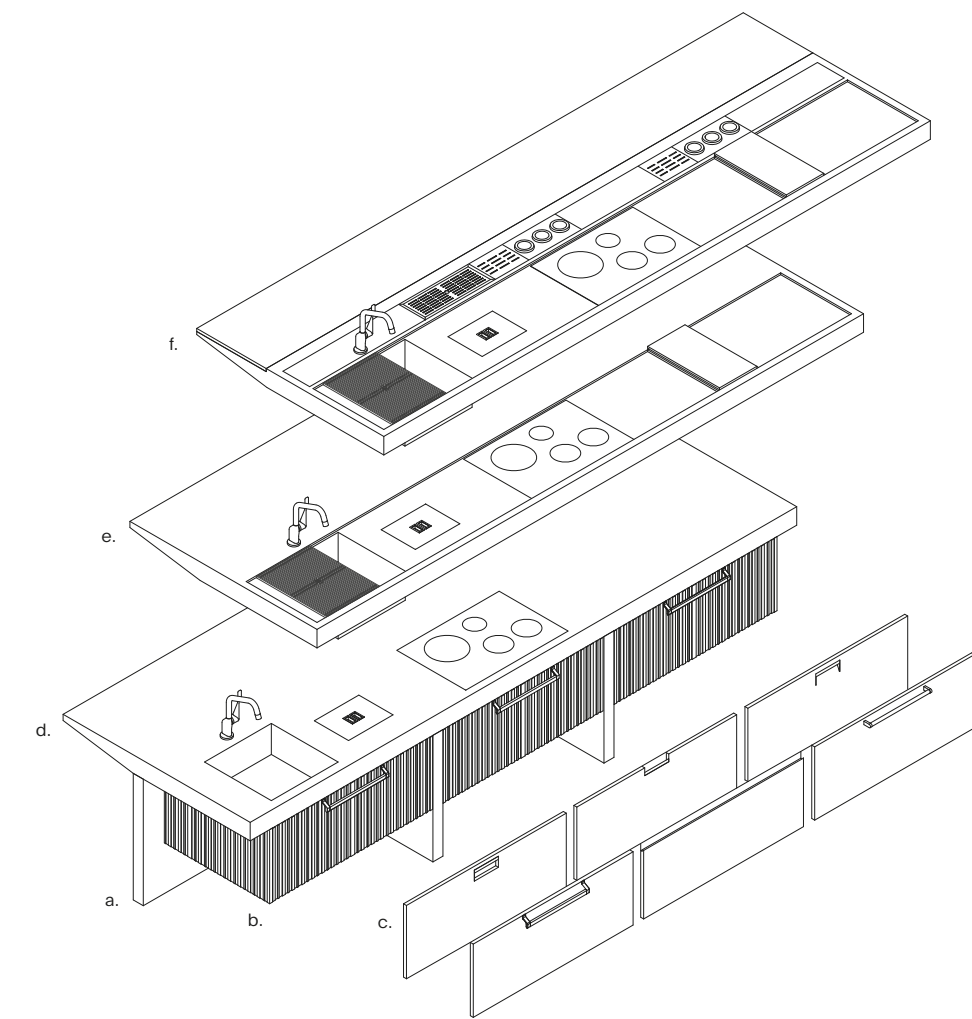
(the former) and mechanical resistance (the latter). There is plenty of eating space on the snack bar side, the fine natural extension of the worktop. The new footrest in wood and steel is comfortable and functional.

ISOLA LIGNUM ET LAPIS
LIGNUM ET LAPIS ISLAND



Protagonista dell'isola Lignum et Lapis sono i materiali e la loro lavorazione. Il grande piano operativo appoggia su elementi terminali e fianchi portanti, che sorreggono e disegnano una silhouette elegante, che accoglie basi sospese con ante e fianchi in legno, in laccato, in laminato, integrando le maniglie della Collezione.

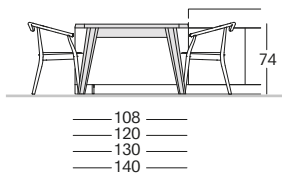
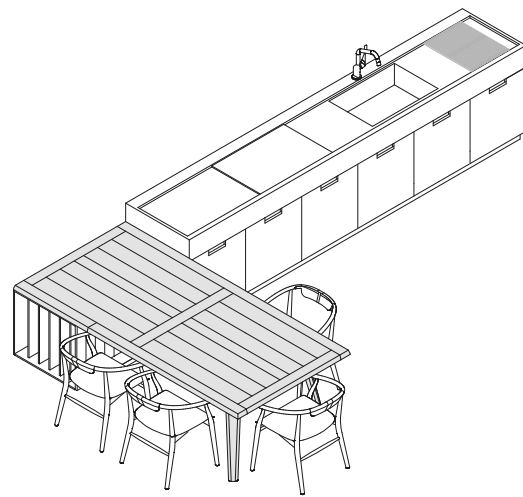
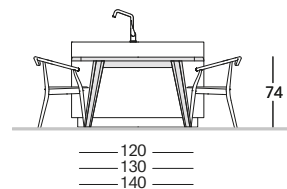
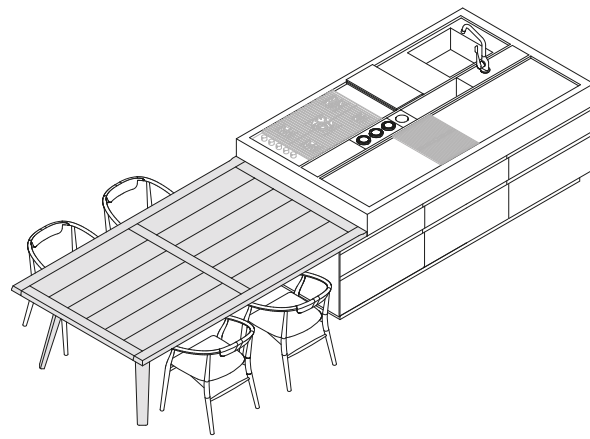
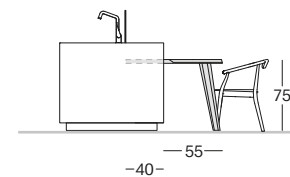
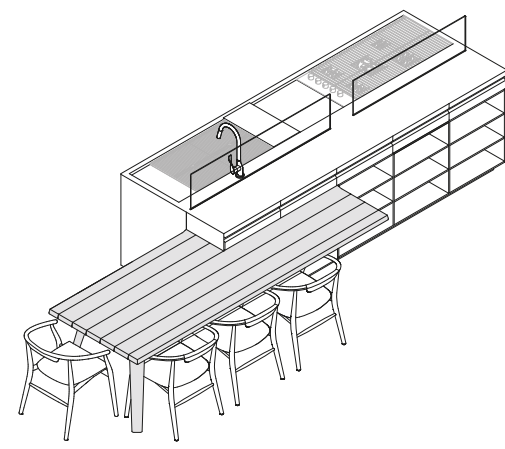
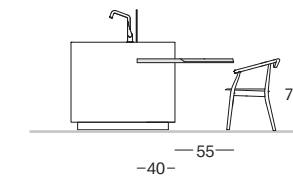
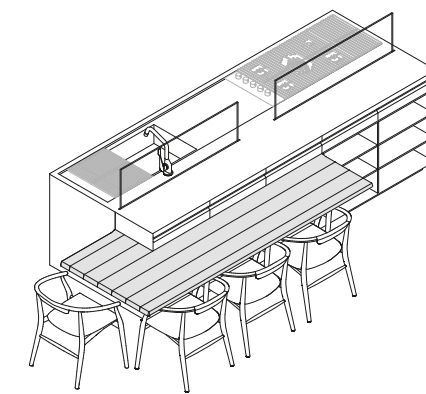
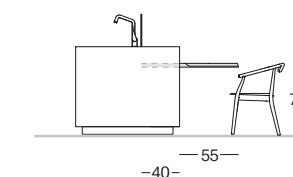
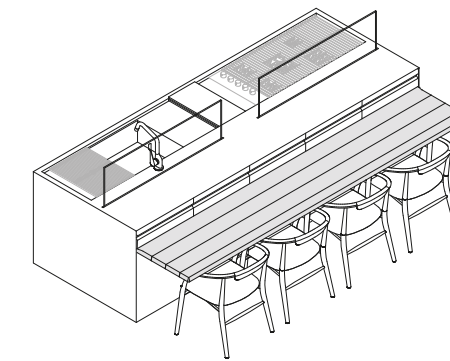
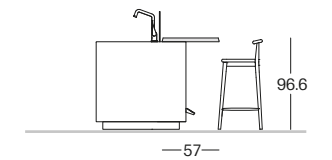
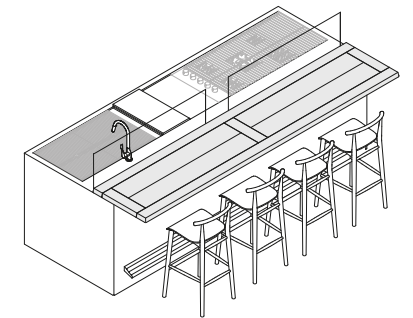
The leading features of the Lignum et Lapis island are the materials and their processing. The large operational worktop is placed on end elements and bearing side panels that support and trace an elegant silhouette, housing suspended base units with wooden laminated doors and sides and completed with the handles of the Collezione.



a. struttura isola
b. cassettoni h 48 cm
c. ante h 48 cm
d. piano liscio
e. piano con invaso
f. piano con invaso, snack e Canale Attrezzato

a. island structure
b. deep drawers H 48 cm
c. doors h 48 cm
d. smooth worktop
e. worktop with recess
f. worktop with recess, snack bar and Accessorised Channel

ERA SYSTEM

TAVOLO A PENISOLA
PENINSULA TABLETAVOLO LINEARE
LINEAR TABLETAVOLO INTEGRATO A SBALZO
BUILT-IN CANTILEVER TABLETAVOLO SNACK INTEGRATO A SBALZO
BUILT-IN CANTILEVER SNACK TABLETAVOLO SNACK INTEGRATO
BUILT-IN SNACK TABLESNACK IN APPOGGIO
SNACK TABLE RESTING ON UNIT

Una lavorazione preziosa e raffinata, accompagnata da dettagli in massello, sono le caratteristiche della collezione Era System, una serie di tavoli, tavoli snack, snack, h 4 cm, integrati alle isole operative tramite sistemi di

aggancio esclusivi. La proposta, estremamente flessibile ed articolata, offre la possibilità di personalizzare isole e penisole attraverso tavoli conviviali originali, disponibili in tutti i legni della Collezione.

Precious and refined workmanship, accompanied by solid wood details, are the features of the Era System collection: a line of tables, snack tables, snack bars 4 cm thick, integrated with the operational islands using

exclusive connection systems. The extremely flexible and rich line offers the chance to personalise islands and peninsulas with original convivial tables, available in the entire range of Collection wood finishes.

NEW POCKET SYSTEM



Sistema con ante a scomparsa che racchiude aree di lavoro dedicate, offrendo spazio amplificato a vano chiuso, perfetta operatività a vano aperto.

Integrati nella parete attrezzata della cucina, i vani generati dal New Pocket System sono personalizzabili nelle funzioni e nelle finiture: per risolvere ogni specifica esigenza.

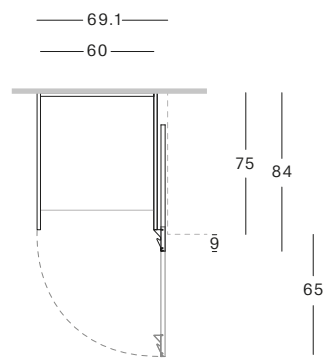
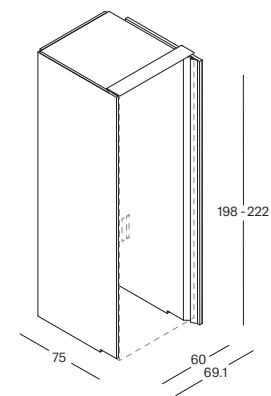


A system of disappearing doors to enclose dedicated work areas, thus offering more space when the room is closed and perfect functionality when it is open. Integrated into

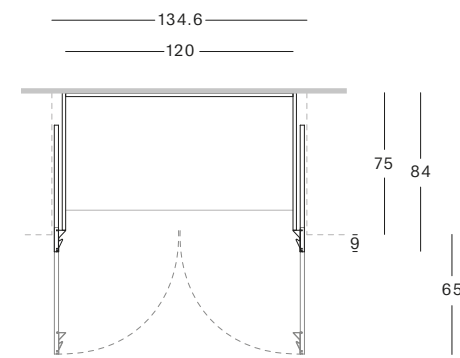
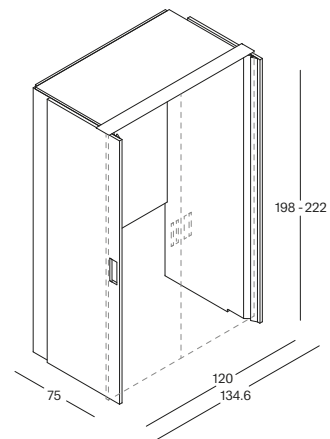
the accessorised wall of the kitchen, the rooms created with the New Pocket System can be customised in their functions and finishes so as to meet any specific need.

NEW POCKET SYSTEM

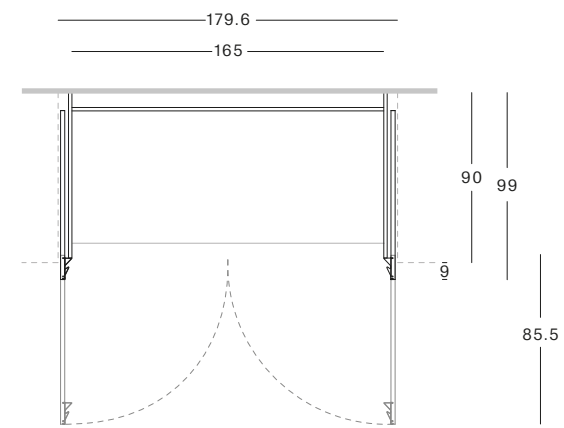
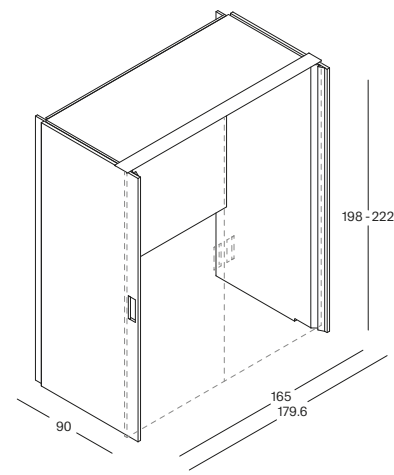
MODULO SINGOLO L 60-69,1 CM
SINGLE MODULE W 60-69.1 CM



MODULO DOPPIO L 120-134,6 CM
DOUBLE MODULE W 120-134.6 CM



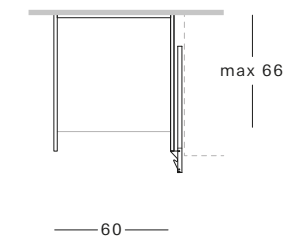
MODULO DOPPIO L 165-179,6 CM
DOUBLE MODULE W 165-179.6 CM



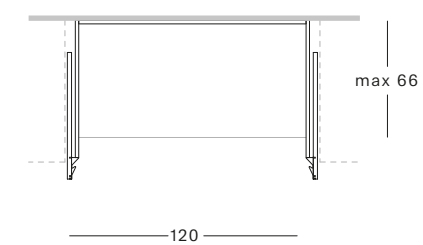
New Pocket System è un progetto ideale per integrare cucina e living, attraverso la creazione di spazi celati di lavoro o di contenimento: mini-cucina, lavanderia, ripostiglio, cantina, dispensa, passante. I vani funzionali, disponibili in tre misure, sono nascosti da ante a scomparsa, che permettono, quando aperte, una perfetta operatività in cucina.

New Pocket System is the ideal project for blending kitchen and living spaces through the creation of hidden work or storage areas: mini-kitchen, laundry room, pantry, wine unit, appliances, passageway. The functional areas, available in three different sizes, are concealed by disappearing doors that, when open, allow seamless use of the kitchen.

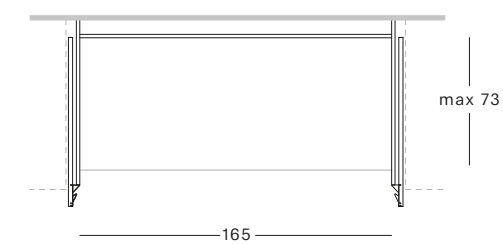
L 60 CM H 198-222 CM/W 60 CM H 198-222 CM



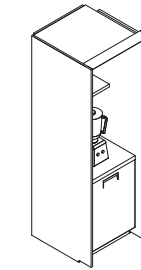
L 120 CM H 198-222 CM/W 120 CM H 198-222 CM



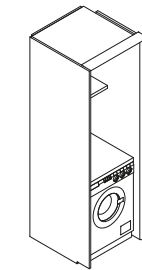
L 165 CM H 198-222 CM/W 165 CM H 198-222 CM



ESEMPI/EXAMPLES

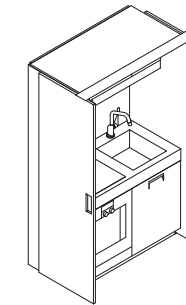


Preparazione
Preparation

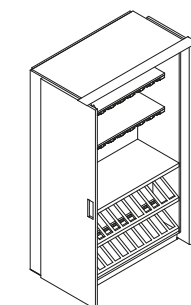


Lavanderia
Laundry

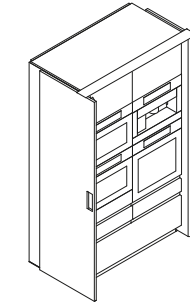
ESEMPI/EXAMPLES



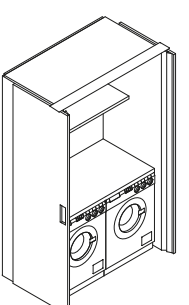
Mini-cucina
Mini-kitchen



Cantina
Wine unit

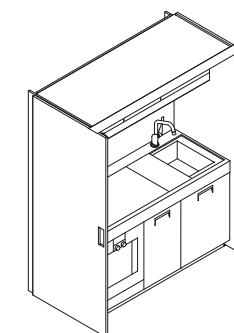


Forni
Ovens

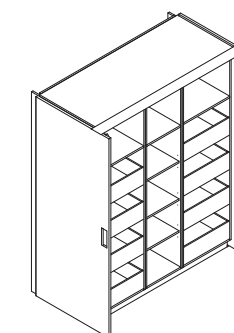


Lavanderia
Laundry

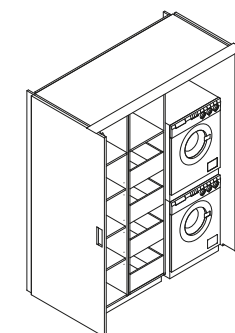
ESEMPI/EXAMPLES



Mini-cucina
Mini-kitchen



Dispensa
Pantry



Lavanderia
Laundry

MODUS DOORS SYSTEM



Sistema di ante ad apertura orizzontale, il Modus consente la realizzazione di spazi cucina celati. Progettabile a misura e nelle finiture desiderate, nasconde una zona operativa organizzata, ma

anche un vero spazio cucina abitabile, sempre completo di illuminazione dedicata sul piano di lavoro e generale d'ambiente.

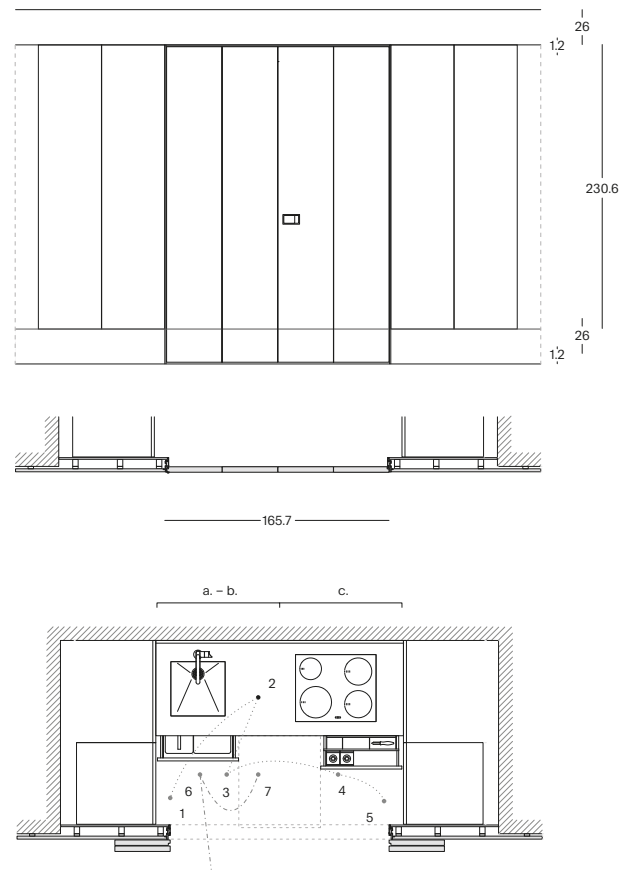


The Modus Doors System of horizontal-opening doors allows for the design of hidden kitchen areas made to measure and with customised choice of finishes. This way, although the

organised operational area can be hidden, it is a veritable live-in kitchen complete with dedicated lighting for the worktop and for the room itself.

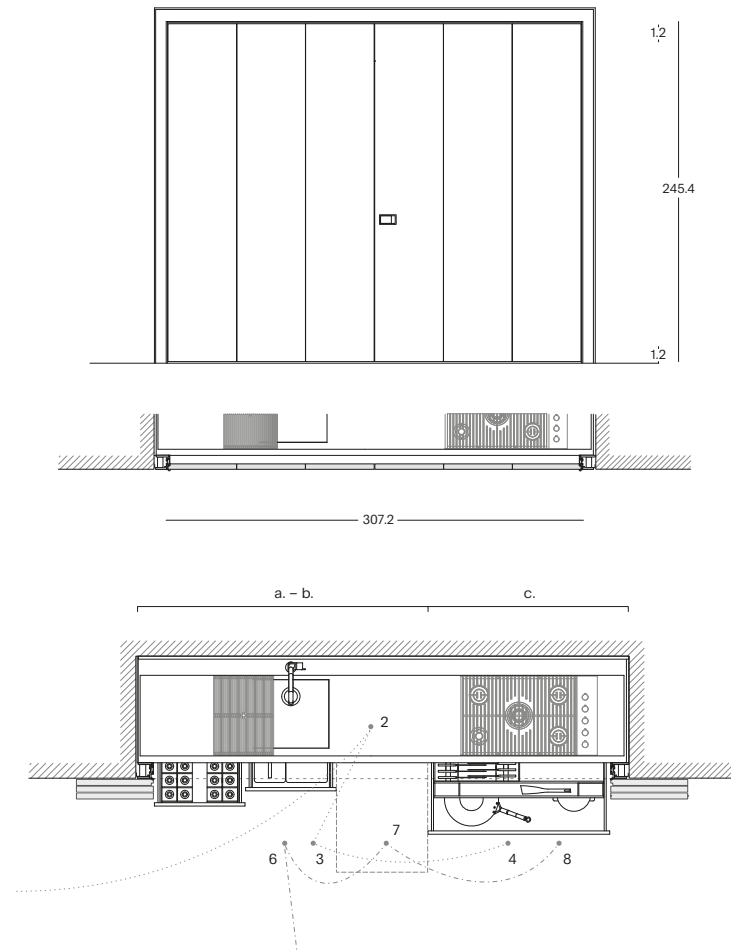
MODUS DOORS SYSTEM

MODUS CON BOISERIE ALL'INTERNO DI NICCHIA
MODUS LAYOUT WITH INTERNAL WALL PANNELLING



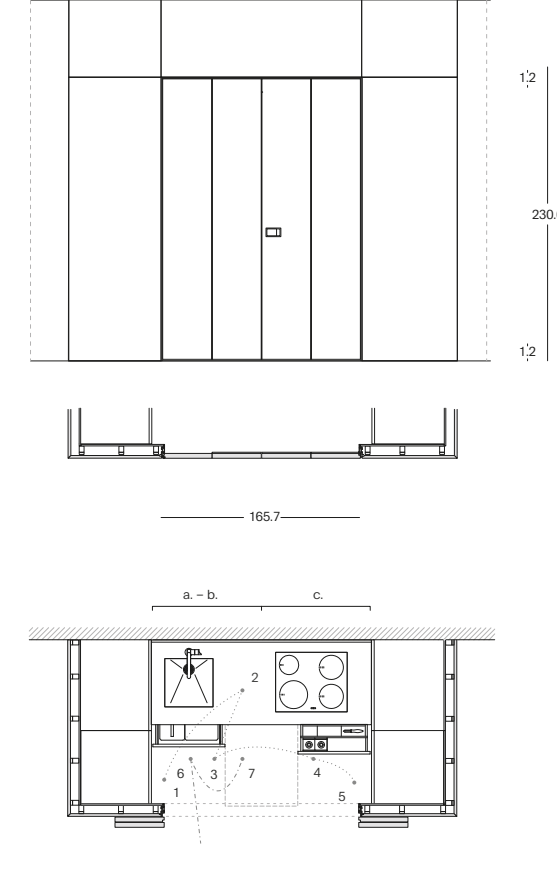
- a. lavaggio b. preparazione c. cottura
a. washing b. preparation c. cooking
1. Frigo 2. Preparazione 3. Lavello 4. Fuochi 5. Forno 6. Rifiuti 7. Lavastoviglie
1. Fridge 2. Food Preparation 3. Sink 4. Cooktop 5. Oven 6. Waste bin 7. Dishwasher
-.-.- Ciclo lavaggio/Washing cycle
----- Ciclo preparazione/Food Preparation cycle

MODUS PORTALE
MODUS LAYOUT PULL-OUT DOOR



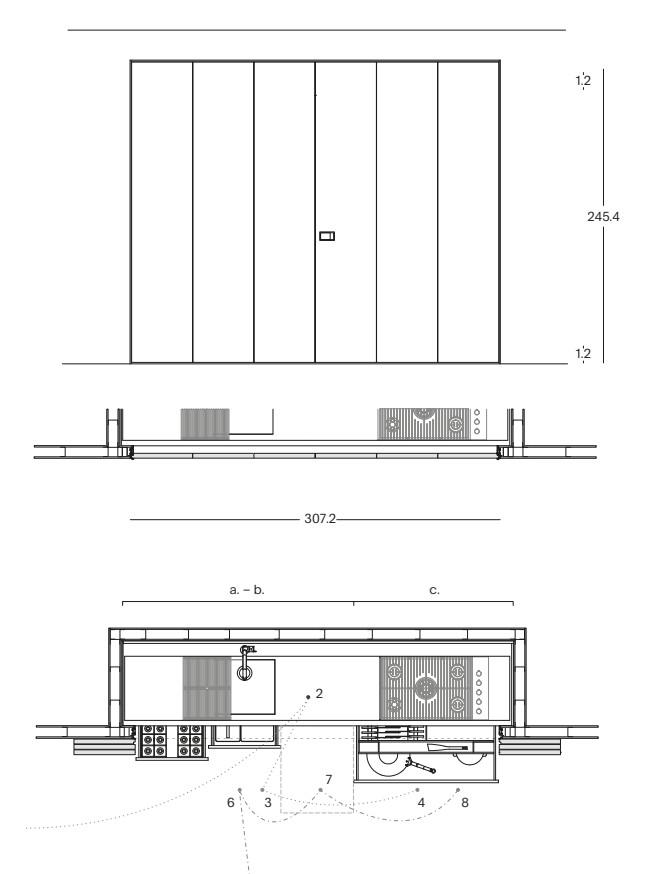
- a. lavaggio b. preparazione c. cottura
a. washing b. preparation c. cooking
1. Frigo 2. Preparazione 3. Lavello 4. Fuochi 5. Forno 6. Rifiuti 7. Lavastoviglie 8. Contenitori
1. Fridge 2. Food Preparation 3. Sink 4. Cooktop 5. Oven 6. Waste bin 7. Dishwasher 8. Tall units
-.-.- Ciclo lavaggio/Washing cycle
----- Ciclo preparazione/Food Preparation cycle

MODUS CON BOISERIE CHE CREA UN VOLUME
MODUS LAYOUT WITH WALL PANNELLING FOR VOLUME



- a. lavaggio b. preparazione c. cottura
a. washing b. preparation c. cooking
1. Frigo 2. Preparazione 3. Lavello 4. Fuochi 5. Forno 6. Rifiuti 7. Lavastoviglie
1. Fridge 2. Food Preparation 3. Sink 4. Cooktop 5. Oven 6. Waste bin 7. Dishwasher
-.-.- Ciclo lavaggio/Washing cycle
----- Ciclo preparazione/Food Preparation cycle

MODUS IN CARTONGESSO
MODUS LAYOUT IN PLASTERBOARD



- a. lavaggio b. preparazione c. cottura
a. washing b. preparation c. cooking
1. Frigo 2. Preparazione 3. Lavello 4. Fuochi 5. Forno 6. Rifiuti 7. Lavastoviglie 8. Contenitori
1. Fridge 2. Food Preparation 3. Sink 4. Cooktop 5. Oven 6. Waste bin 7. Dishwasher 8. Tall units
-.-.- Ciclo lavaggio/Washing cycle
----- Ciclo preparazione/Food Preparation cycle

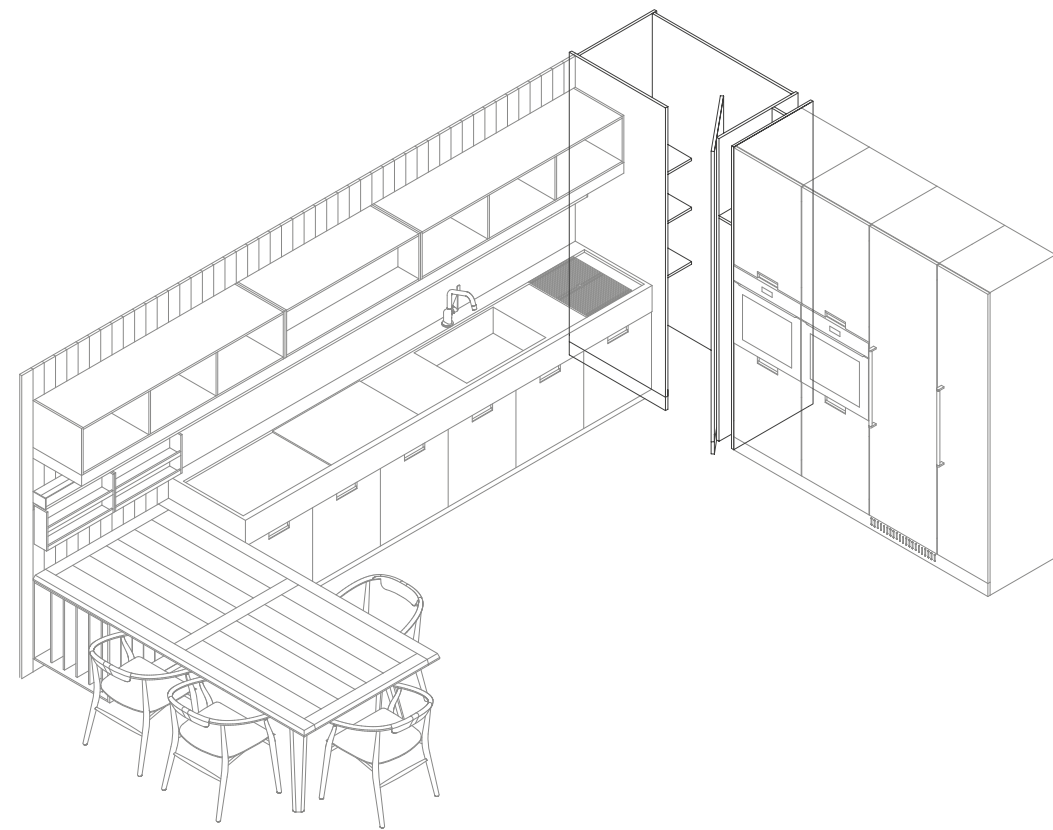
Esempi di progettazione, possibili grazie all'utilizzo del Modus Doors System: dalla creazione di pareti boiserie integrate, ai razionali portali integrati alla parete, fino a veri e propri volumi architettonici, che possono

celare, soluzioni di spazi cucina operativi o stanze perfettamente abitabili. Organizzabili nelle specifiche funzioni, sono completi di illuminazione e disponibili, a progetto, nelle dimensioni e nelle finiture desiderate.

Examples of solutions made possible by using the Modus Doors System: from the creation of built-in wood panelling walls to rational portals integrated with the wall, all the way to actual architectural divisions that can conceal

operational kitchen spaces or perfectly inhabitable rooms. They can be organised into specific functions, are complete with lighting system and in the design phase offer customised choice of sizes and finishes.

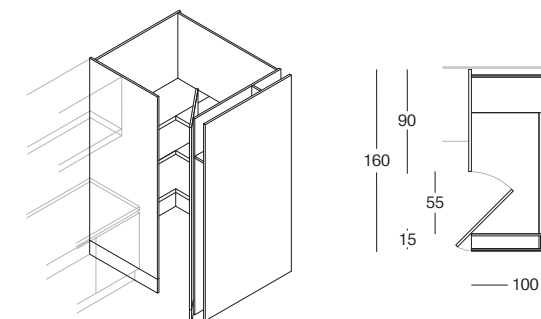
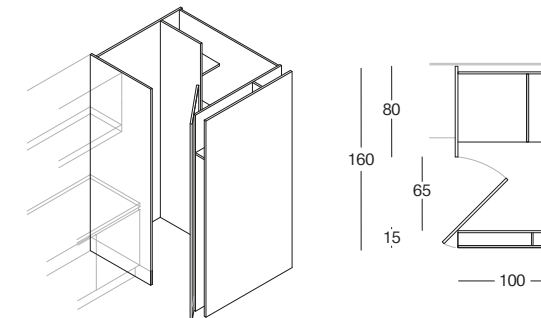
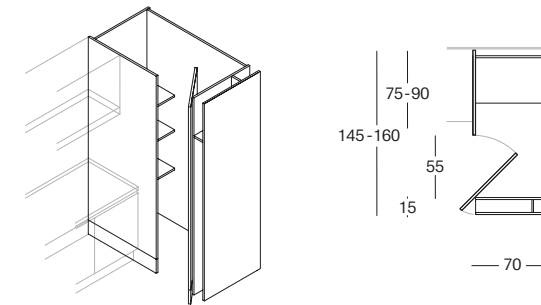
WIC (WALK-IN-CLOSET)



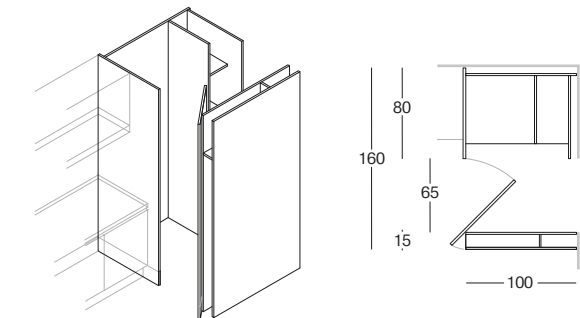
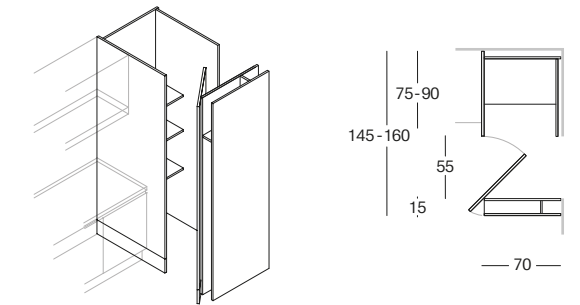
Il WIC consente di creare veri e propri spazi dedicati al contenimento: ripostigli, dispense, lavanderia ma anche, nella versione 'passaggio', la realizzazione di vani passanti con accesso alle aree più discrete della casa. Con apertura della porta verso l'interno, si crea un vano porta scope largo 11 cm. Internamente è attrezzato con mensole, illuminazione LED 3000K e cesti in filo.

The WIC allows to create veritable dedicated spaces for containment: closets, pantries, laundry rooms as well as the creation, in the 'passage' version, of passageways to the other more private areas of the home. With the door opening towards the inside, an 11 cm wide broom closet is created. It is fitted with shelves, 3000K LED lighting and wire baskets.

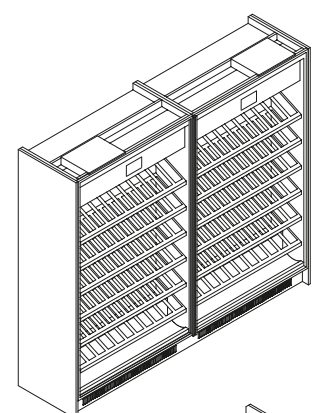
CONTENITORE/TALL UNIT H 198-222 CM



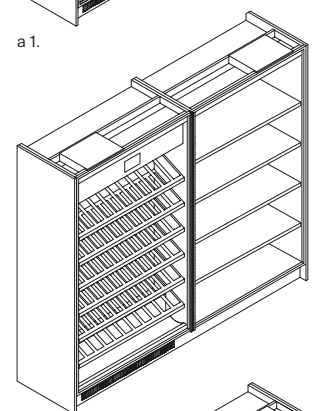
CONTENITORE CON PASSAGGIO/TALL UNIT WITH PASSAGE H 198-222 CM



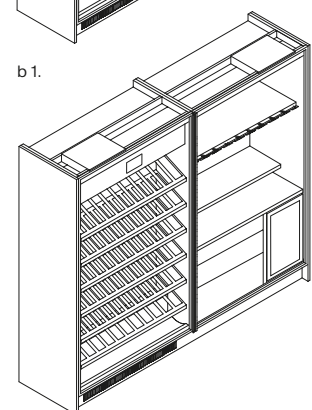
WINERY COLLECTION

TIPOLOGIE VINA
VINA TYPES

a1.

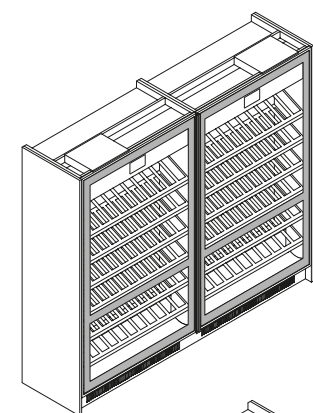


b1.

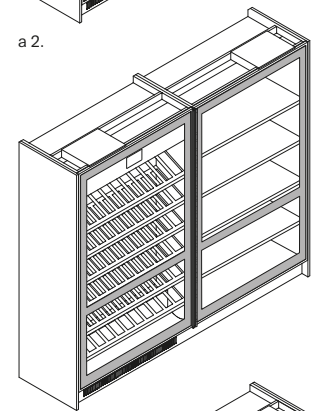


c1.

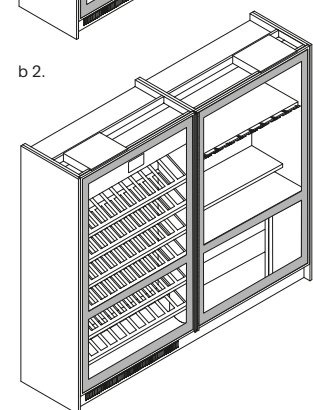
Vina, Vina Epicure, Vina & Contenitore, Madia, sono utilizzabili singolarmente, aggregati o integrati nelle pareti di contenimento. Le tipologie con cantina refrigerata Vina hanno interni in finitura inox e ripiani in acciaio inox porta bottiglie, e sono disponibili in due versioni: a doppia temperatura (da 12°C a 18°C e da 4° C a 12° C) e a temperatura unica (da 12°C a 18°C). I mobili Contenitore, Epicure e Madia hanno interni in legno, nelle finiture della Collezione.

TIPOLOGIE VINA DOPPIA TEMPERATURA
DOUBLE TEMPERATURE VINA TYPES

a2.



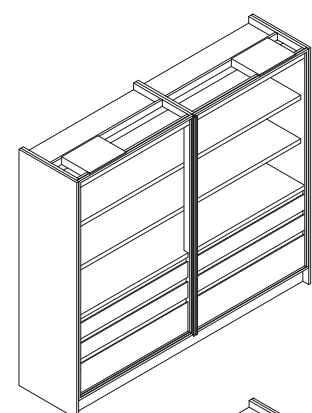
b2.



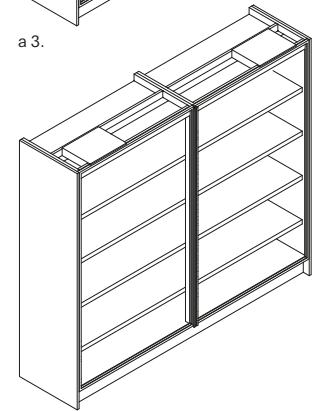
c2.

Vina, Vina Epicure, Vina & Contenitore, Madia, can be used individually, together or integrated into the walls of tall units. The types with Vina refrigerating wine unit have stainless steel interiors and stainless steel bottle racks, and are available in two different versions: double temperature (from 12°C to 18°C and from 4°C to 12°C) and single temperature (from 12°C to 18°C). The Contenitore, Epicure and Madia units have wooden interiors in the range of Collection wood finishes.

MADIA



a3.



b3.

- a 1. Vina
- a 2. Vina DT
- a 3. Madia per composizioni con soluzione Vina DT
Madia for composition with Vina DT solutions
- b 1. Vina & Contenitore
- b 2. Vina & Contenitore DT
- b 3. Madia
- c 1. Vina Epicure
- c 2. Vina Epicure DT

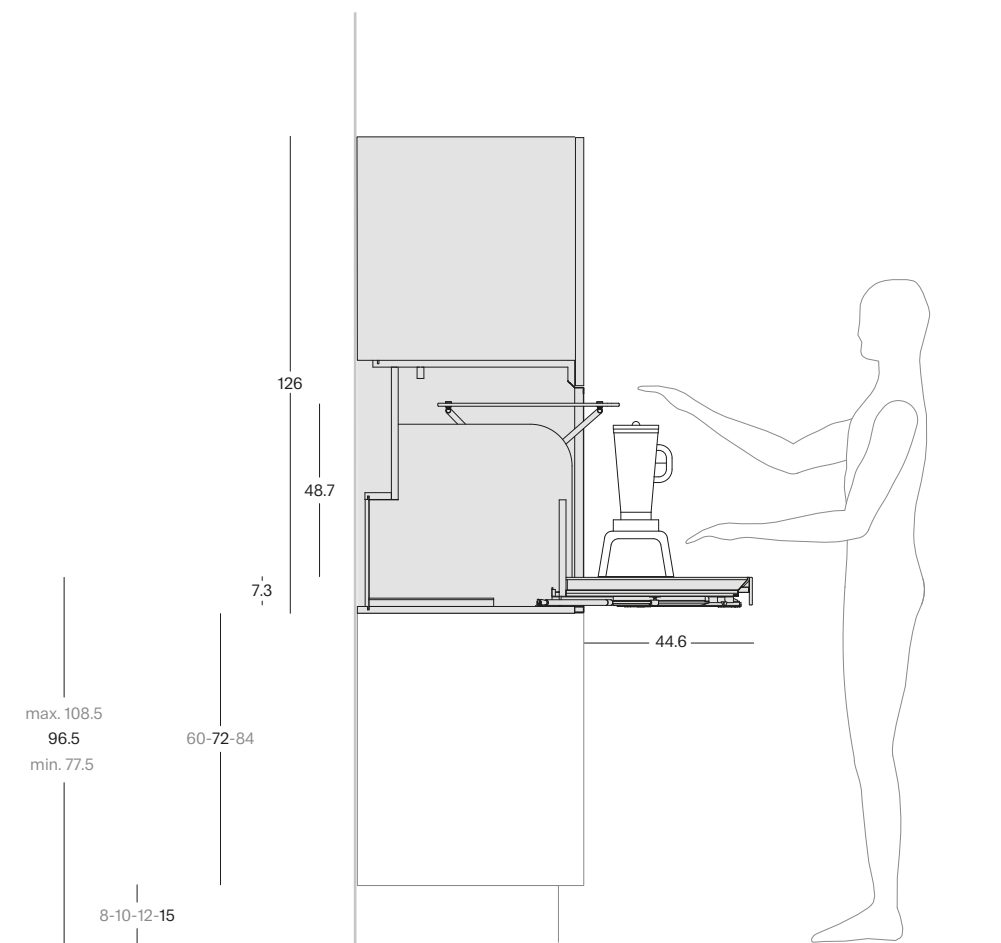
DT = doppia temperatura / double temperature



Collezione di mobili per la conservazione ottimale del vino, che nel tempo ha integrato utilizzi funzionali differenziati. Le soluzioni, disponibili in due misure, da 180 e 240 cm, p 60 cm, h 213 cm, hanno doppia anta in vetrocamera Stopsol, sistema di chiusura complanare, illuminazione interna LED 3000K, sensore volumetrico, maniglia profilo a tutta altezza. In questa pagina, la cantina e mobile bar Vina Epicure.

Collection of units for the perfect conservation of wine, that in time has grown through the addition of functional, differentiated uses. The solutions, available in two widths, 180 and 240 cm, d 60 cm, h 213 cm, have Stopsol glazed double doors, coplanar closing system, internal 3000K LED lighting, volumetric sensor, full height profile handle. In this page, the Vina Epicure, wine unit and beverage centre version.

MAC (MINI-APPLIANCES-CONTAINER)



Il MAC (Mini-Appliances-Container), è un mobile dedicato al contenimento e all'uso dei piccoli elettrodomestici. Disponibile in due dimensioni, nei legni della Collezione, è completo di vassoio estraibile, 2 prese per l'alimentazione elettrica e luce interna

LED 3000K, impugnatura integrata per l'anta realizzata in vetro temperato Stopsol in finitura specchio. All'interno della parete di contenimento, il MAC trova perfetto allineamento con la modularità verticale della Collezione.

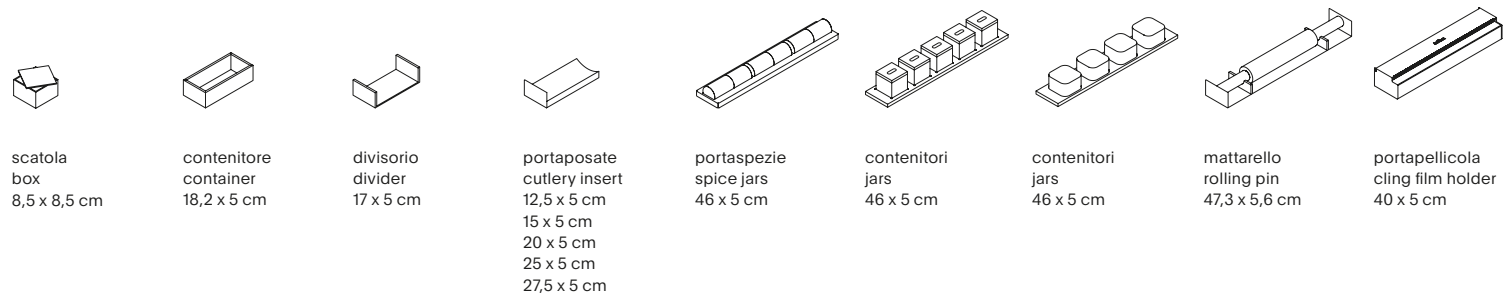


The MAC (Mini-Appliances-Container) is a unit specifically designed for storing and using small appliances. Available in two sizes and in the wood finishes of the Collection, it contains pull-out tray, 2 power sockets and internal

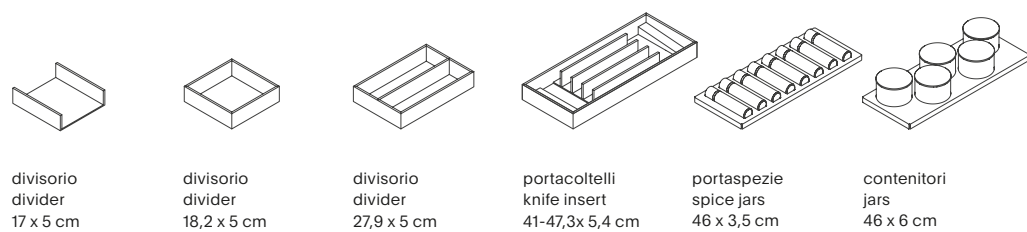
3000K LED lighting. The door, with built-in grip, is of mirror-finish Stopsol tempered glass. Inside the wall, the MAC is perfectly in alignment with the vertical modularity of the Collection.

BOX GLOBE SYSTEM
CASSETTO/DRAWER

PROFONDITÀ/DEPTH 8,5 CM



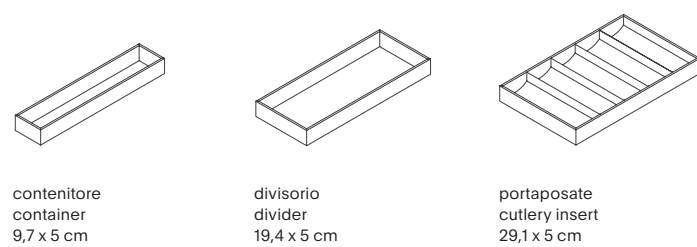
PROFONDITÀ/DEPTH 18,2 CM



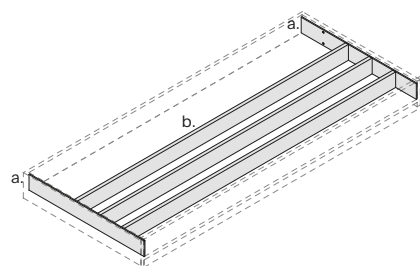
PROFONDITÀ/DEPTH 27,9 CM



PROFONDITÀ/DEPTH 47,3 CM



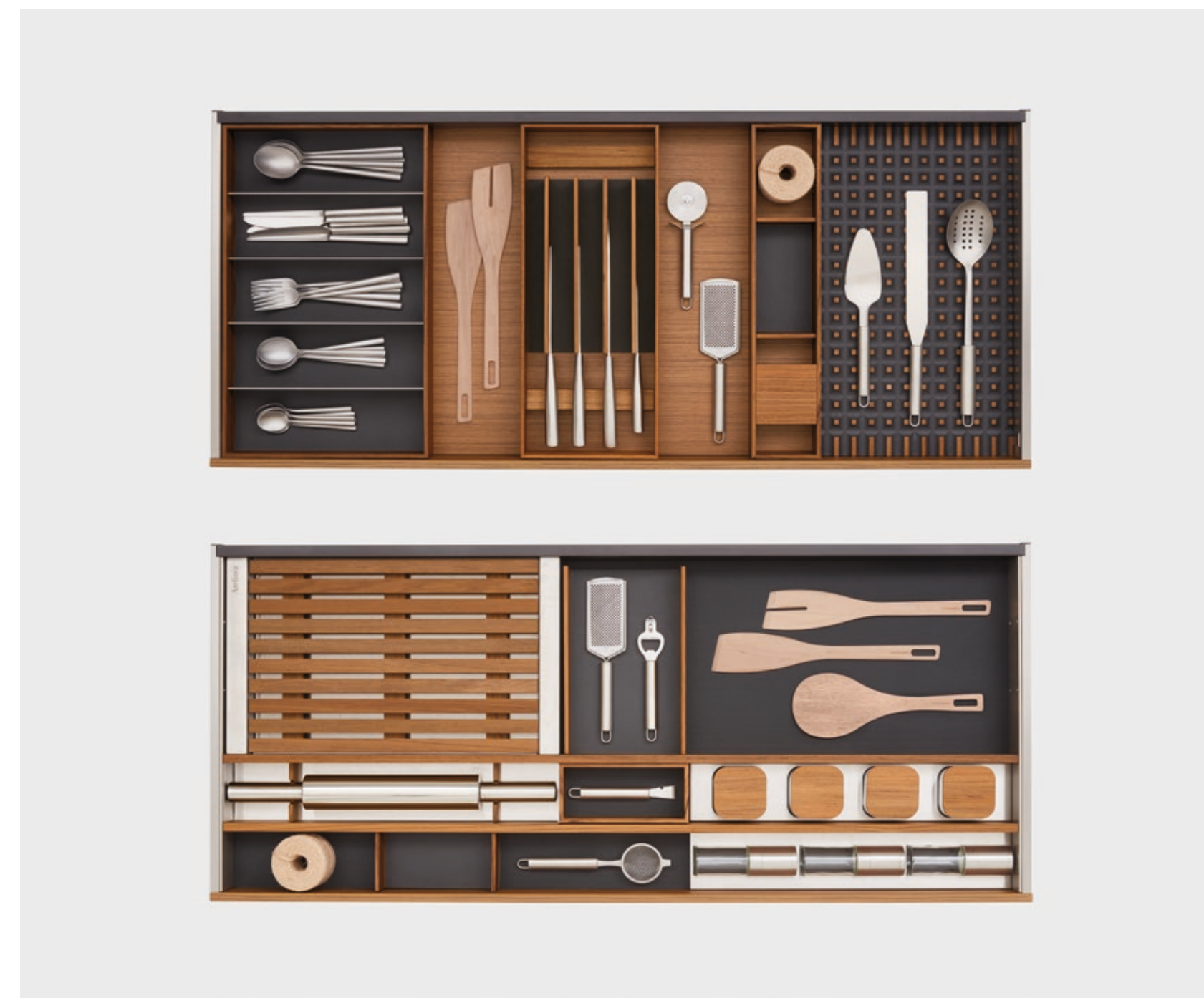
SPONDE E TRAVERSI/SIDES AND CROSS STRIPS



a. sponde laterali dx e sx, alluminio finitura inox / rh and lh sides, stainless steel finish aluminium
b. traversi in teak disponibili per ogni larghezza / teak cross strips available for any width

Le esclusive attrezzature interne per cassetti in legno di teak e acciaio inox, con accessori in vetro e ceramica, ottimizzano lo spazio e suggeriscono una corretta posizione di posate, coltelli, spezie, strumenti e accessori: per

una assoluta facilità di accesso e di utilizzo. Ampia la scelta di soluzioni e di possibilità compositive personalizzate, a partire da configurazioni ottimali.

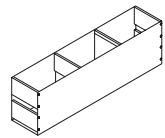


The exclusive internal drawer elements in teak and stainless steel, with accessories in glass and ceramics, optimise the use of space and suggest the correct positioning of cutlery, knives, spice bottles, utensils and

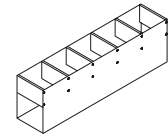
accessories, making them all easy to reach and to use. Wide choice of solutions and of personalised compositions, starting from optimal configurations.

BOX GLOBE SYSTEM
CASSETTONE/DEEP DRAWER

PROFONDITÀ/DEPTH 10 CM

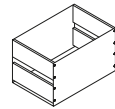


divisorio
divider
47,3 x 14,3 cm

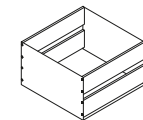


divisorio
divider
47,3 x 14,3 cm

PROFONDITÀ/DEPTH 23,6 CM

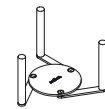


contenitore
container
15,7 x 14,3 cm



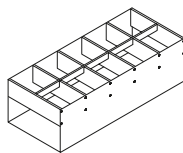
contenitore
container
23,6 x 14,3 cm

PROFONDITÀ/DEPTH Ø 14-33 CM

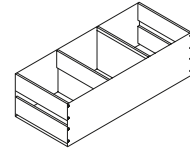


portapiatti
plate holder
Ø 14-33 x 15,6 cm

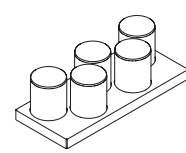
PROFONDITÀ/DEPTH 47,3 CM



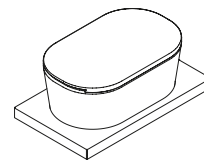
divisorio
divider
8,5 x 17 cm



divisorio
divider
8,5 x 17 cm



contenitore
jars
20 x 14,5 cm



portapane
bread box
27,9 x 18 cm

Le esclusive attrezzature interne per cassettoni, in legno di teak e acciaio inox, con accessori in vetro e ceramica, ottimizzano lo spazio e suggeriscono una corretta posizione di piatti, bottiglie, pentole, strumenti e accessori: per

una assoluta facilità di accesso e di utilizzo. Ampia la scelta di soluzioni e di possibilità compositive personalizzate, a partire da configurazioni ottimali.



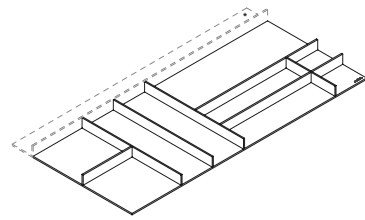
The exclusive internal fittings for deep drawers, in teak and stainless steel, with glass and ceramic accessories, optimise the use of space and suggest the correct position for tableware, bottles, pans, utensils and accessories that

become totally easy to reach and use. Wide choice of solutions and of personalised compositions, starting from optimal configurations.

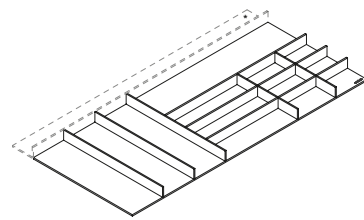
MOKA BOX SYSTEM

CASSETTO, CASSETTONE/DRAWER, DEEP DRAWER

PROFONDITÀ/DEPTH 23,3 CM

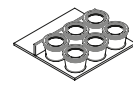


portaposate per accessori p 23,3 cm e p 47,2 cm
cutlery insert for accessories w 23,3 cm and w 47,2 cm
111,9 x 4,8 cm

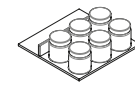


portaposate per accessori p 23,3 cm
cutlery insert for accessories w 23,3 cm
111,9 x 4,8 cm

PROFONDITÀ/DEPTH 23,3 CM



portaspezie
spice jars
23,3 x 5,6 cm



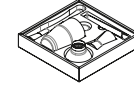
portaspezie
spice jars
23,3 x 7,2 cm



set condimenti
condiments set
23,3 x 5,6 cm

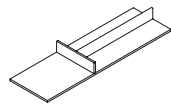


set cocktail
cocktail set
23,3 x 7,7 cm

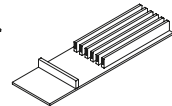


set vino
wine set
23,3 x 4,8 cm

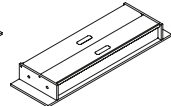
PROFONDITÀ/DEPTH 47,2 CM



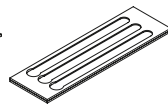
divisorio
divider
14,3 x 3,6 cm



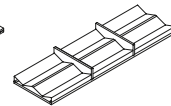
portacoltelli
knife insert
18,2 x 5 cm



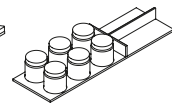
portapellucola
cling film dispenser
14,3 x 5,6 cm



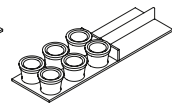
portacapsule
capsule holder
14,3 x 6 cm



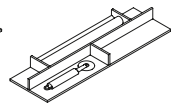
portaspezie
spice jars
14,3 x 4,2 cm



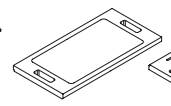
portaspezie
spice jars
14,3 x 7,2 cm



portaspezie
spice jars
14,3 x 5,6 cm

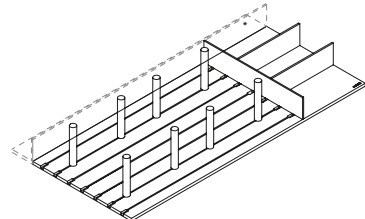


set pasta fresca
fresh pasta set
14,3 x 4,2 cm

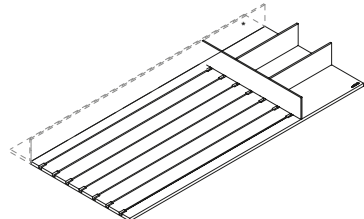


tagliere doppio uso
double-sided chopping board
14,3 x 7,2 x 47,2 cm

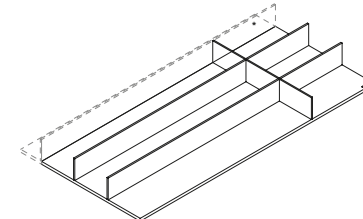
PROFONDITÀ/DEPTH 47,2 – 57,2 CM



fondo portapiatti con e senza* divisori dispensa
plate holder base with and without* storage dividers
51,9 x 1,4* cm / 81,9 x 17,3 cm

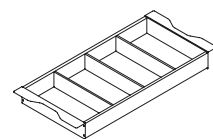


fondo portapentole con e senza* divisori dispensa
pan holder base with and without* storage dividers
51,9 x 1,4* cm / 81,9 x 1,4* – 17,3 cm

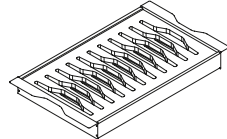


fondo con divisori dispensa
base with storage dividers
51,9 x 10,2 cm / 81,9 x 10,2 cm

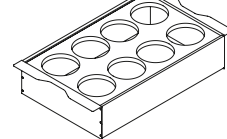
PROFONDITÀ/DEPTH 46,8 CM



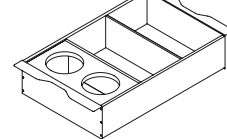
portabicchieri
glass holder
26,6 x 4,8 cm



portapiatti
plate holder
26,6 x 4,8 cm



portabottiglie
bottle holder
26,6 x 9,6 cm



box accessori
accessory box
26,6 x 9,6 cm

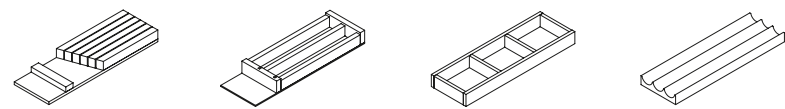
Elegante e completo sistema di organizzazione interna di cassetti e cassettoni in legno rovere scuro con sponde in metallo nero, con accessori in vetro, ceramica e metallo.

Elegant and complete internal organisation system for deep drawers and internal drawers in dark oak with black metal sides, with glass, ceramic and metal accessories.



BOX SYSTEM CASSETTO, CASSETTONE/DRAWER, DEEP DRAWER

PROFONDITÀ/DEPTH 45 CM



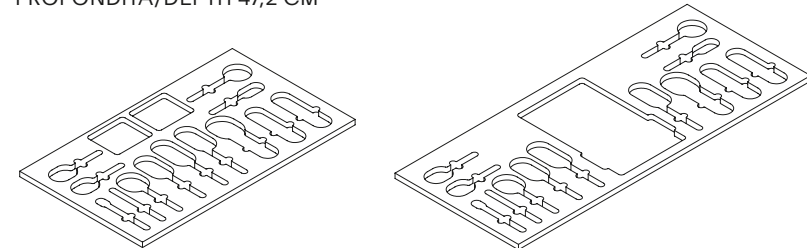
portacoltelli
knife insert
14,2 x 5 cm

portapellucola
cling film dispenser
14,2 x 5 cm

divisorio
divider
14,2 x 5 cm

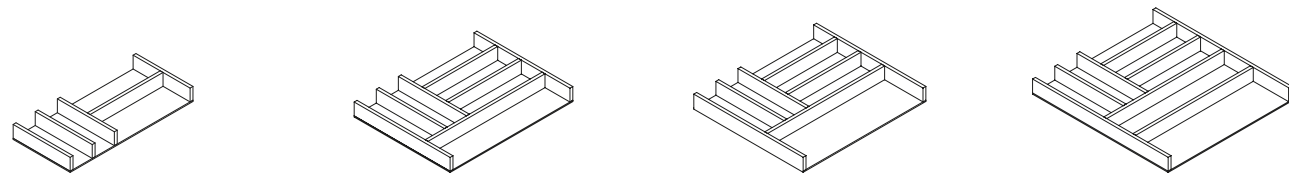
portaspezie
spice holder
14,2 x 5 cm

PROFONDITÀ/DEPTH 47,2 CM



porta utensili per cassetto 60-120 cm
utensil holder for drawer 60-120 cm
81,7 x 5 cm
111,7 x 5 cm

PROFONDITÀ/DEPTH 47,2 CM



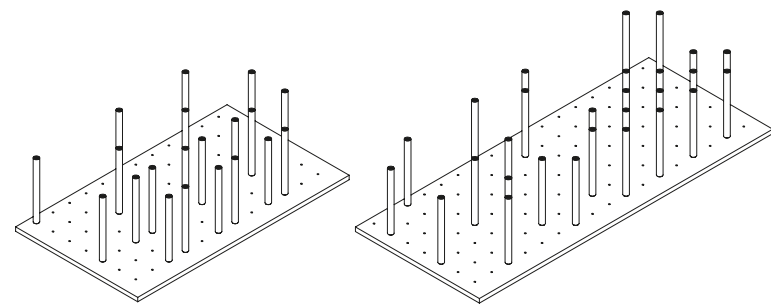
portaposate
cutlery insert
21,9 x 5 cm

portaposate
cutlery insert
36,9 x 5 cm

portaposate
cutlery insert
41,9 x 5 cm

portaposate
cutlery insert
51,9 x 5 cm

PROFONDITÀ/DEPTH 47,2 CM



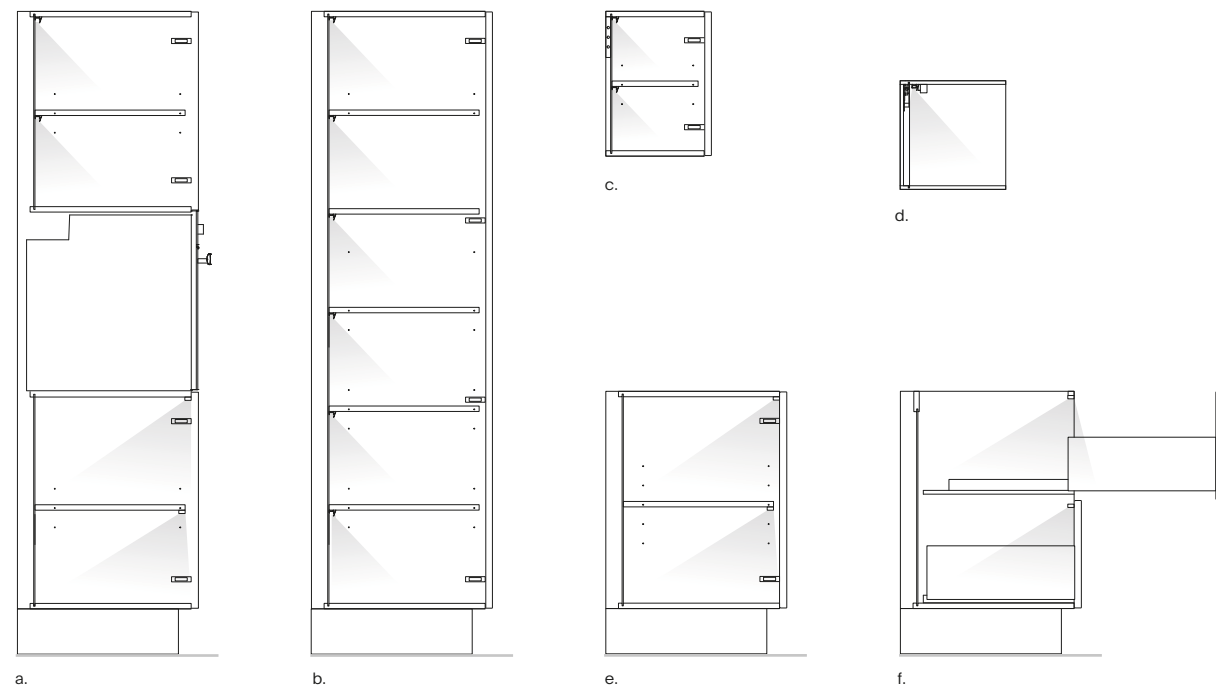
portapiatti per cassettone 60-120 cm
plate holder for deep drawer 60-120 cm
81,7 x 5 cm
111,7 x 5 cm



Essenziale sistema di organizzazione interna di cassetti e cassettoni in faggio tinto nero con accessori nella stessa finitura.

Essential internal organisation system for deep drawers and internal drawers in black-tinted beech with same finish accessories.

ILLUMINAZIONE INTERNA PENSILI, COLONNE, BASI
 INTERIOR LIGHTING FOR WALL UNITS, TALL UNITS AND BASE UNITS



a. colonne attrezzate
 b. colonne
 c-d. pensili
 e. base estraibili
 f. base cassettoni

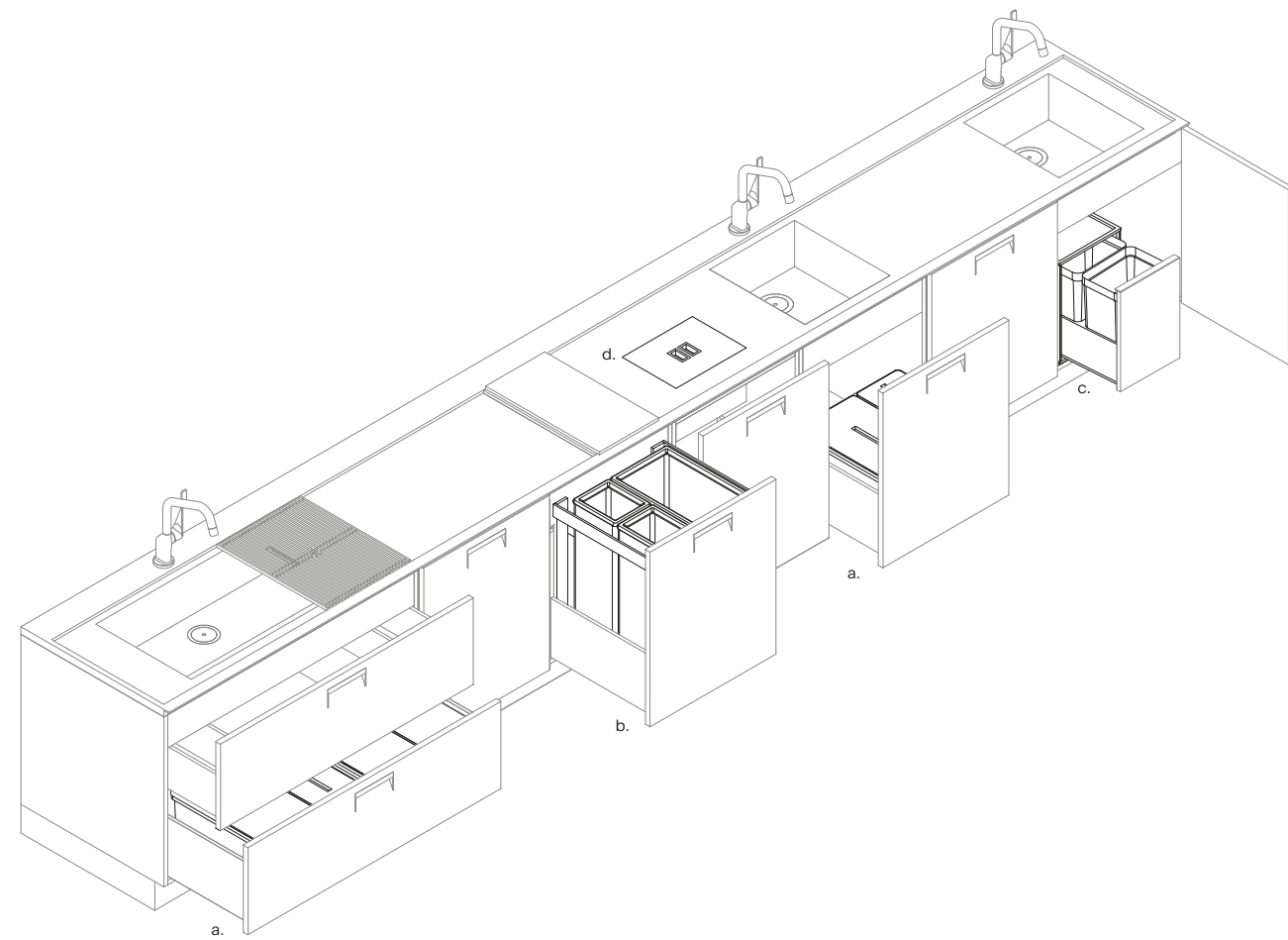
a. accessorised tall units
 b. tall units
 c-d. wall units
 e. pull-out base units
 f. deep drawer base units

LED 3000K a luce indiretta esclusivo Arclinea, per basi, cassettoni, cassettoni e contenitori, è ideale per ottenere una corretta illuminazione degli spazi interni, con sensore di presenza per accensione ad apertura anta e interruttore per luce sempre accesa.

The diffused 3000K LED lighting system, an Arclinea exclusive for base units, drawers, deep drawers and tall units, is ideal for the correct lighting of internal spaces. It is fitted with a motion sensor for turning the lights on when the door is opened as well as a switch for continuous lighting.



DIFFERENZIAMENTO RIFIUTI
WASTE SORTING

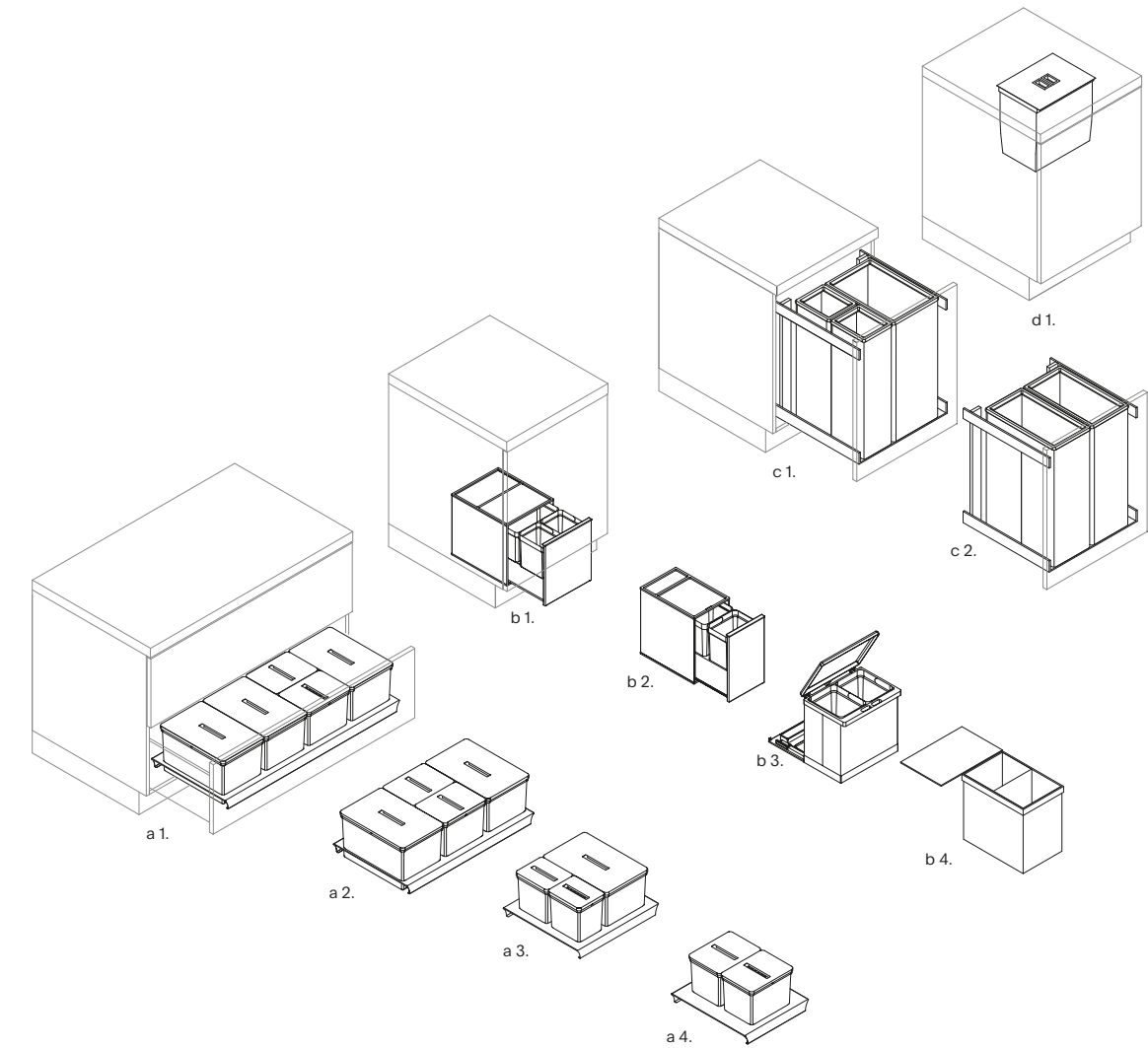


a. raccolta su cassettone
b. raccolta su base
c. raccolta su base estraibile
d. raccolta su top

a. collection on deep drawer
b. collection on base unit
c. collection on pull-out base unit
d. collection on worktop

Tema importante, in continua evoluzione, che risente delle diverse modalità di gestione, la differenziazione dei rifiuti è affrontata da Arclinea con l'obiettivo di offrire soluzioni ottimali e spazi corretti alla funzione.

As an important and constantly evolving issue that is impacted by the various ways it is handled, waste sorting is approached by Arclinea with the aim of offering optimal solutions and adequate space.



a 1. L/W 120 cm, 91 l
a 2. L/W 90 cm, 66 l
a 3. L/W 60 cm, 41 l
a 4. L/W 45 cm, 24 l

b 1. L/W 60 cm, 36 l
b 2. L/W 60 cm, 20 l
b 3. L/W 60 cm, 20 l
b 4. L/W 60 cm, 15 l
c 1. L/W 60 cm, 108 l
c 2. L/W 45 cm, 66 l

d. L/W 20 cm, 17 l

L = larghezza, l = litri
W = width, l = liter

ITALIA



Essenza venatura verticale, finitura NTF, disponibile in 6 tipologie
Vertical grain wood, 6 NTF finishes available



Essenza venatura orizzontale, finitura NTF, disponibile in 5 tipologie
Horizontal grain wood, 5 NTF finishes available



Acciaio inox, acciaio inox Vintage, acciaio inox PVD, titanio
Stainless steel, Vintage stainless steel, PVD stainless steel, titanium



Laminato Fenix NTM® disponibile in 8 colori. Laccato opaco e lucido disponibile nei colori della Collezione
Fenix NTM® laminate available in 8 colours. Lacquered matt and polished, available in the colours of the Collection

Anta Italia con maniglia integrata, brevetto esclusivo Arclinea, realizzata con un processo di lavorazione manuale, frutto di un lungo periodo di test sul prodotto e della volontà di Arclinea di realizzare soluzioni uniche e originali. La maniglia è disponibile con inserto in finitura acciaio o Dark Silver.

Italia door with integrated handle, an exclusive Arclinea patent, hand-made and fruit of long product testing and of Arclinea's commitment to finding unique and original solutions. The handle is available with steel or Dark Silver insert.

ARTUSI



Essenza venatura verticale, finitura NTF, disponibile in 6 tipologie
Vertical grain wood, 6 NTF finishes available



Essenza venatura orizzontale, finitura NTF, disponibile in 5 tipologie
Horizontal grain wood, 5 NTF finishes available



Acciaio inox, acciaio inox Vintage, acciaio inox PVD, titanio
Stainless steel, Vintage stainless steel, PVD stainless steel, titanium



Laminato Fenix NTM® disponibile in 8 colori. Laccato opaco e lucido disponibile nei colori della Collezione
Fenix NTM® laminate available in 8 colours. Lacquered matt and polished, available in the colours of the Collection

Anta Artusi con maniglia Artusi nelle finiture acciaio inox, acciaio inox PVD nero e champagne.

Artusi door with Artusi handle finished in stainless steel, black and champagne PVD stainless steel.

CONVIVIUM NEW PROFESSIONAL



Essenza venatura verticale, finitura NTF, disponibile in 6 tipologie
Vertical grain wood, 6 NTF finishes available



Essenza venatura orizzontale, finitura NTF, disponibile in 5 tipologie
Horizontal grain wood, 5 NTF finishes available



Laminato Fenix NTM® disponibile in 8 colori
Fenix NTM® available in 8 colours



Laccato opaco e lucido disponibile nei colori della Collezione
Lacquered matt and polished, available in the colours of the Collection

L'anta Convivium Professional, con maniglia a gola integrata, in acciaio inox, acciaio inox Vintage, acciaio inox PVD bronzo, nero, champagne, titanio, nasce da tecnologie produttive esclusive, frutto di un lungo periodo di test sul prodotto e della volontà di Arlinea di realizzare soluzioni uniche e originali.

The Convivium Professional door with built-in grooved handle, in stainless steel, Vintage stainless steel, bronze, black, champagne PVD stainless steel, titanium, stems from exclusive production technologies fruit of a long product testing period and of Arlinea's commitment to creating unique and original solutions.

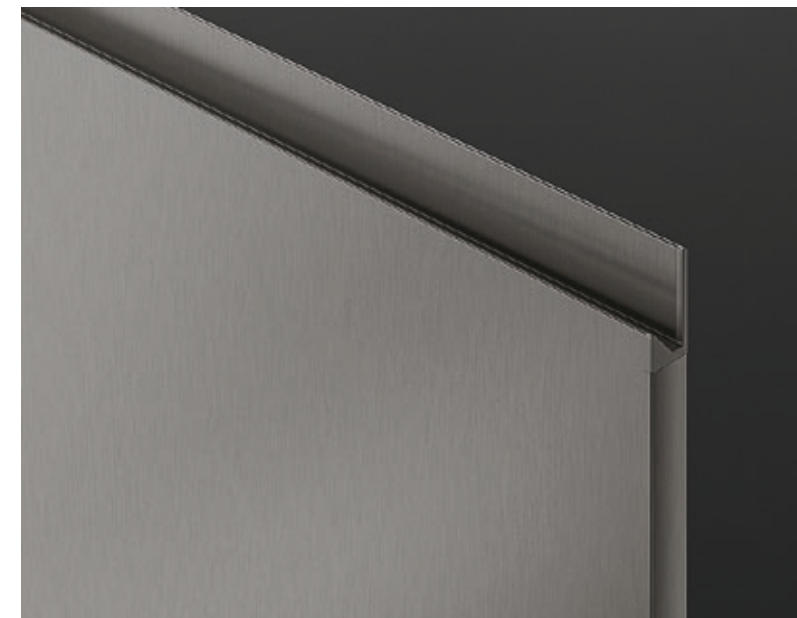
CONVIVIUM ELEGANT



Essenza venatura verticale, finitura NTF, disponibile in 6 tipologie
Vertical grain wood, 6 NTF finishes available



Essenza venatura orizzontale, finitura NTF, disponibile in 5 tipologie
Horizontal grain wood, 5 NTF finishes available



Acciaio inox, acciaio inox Vintage, acciaio inox PVD, titanio
Stainless steel, Vintage stainless steel, PVD stainless steel, titanium



Laminato Fenix NTM® disponibile in 8 colori. Laccato opaco e lucido disponibile nei colori della Collezione
Fenix NTM® laminate available in 8 colours. Lacquered matt and polished, available in the colours of the Collection

L'anta Convivium Elegant, con maniglia integrata in finitura anta, nasce da tecnologie produttive esclusive, frutto di un lungo periodo di test sul prodotto e della volontà di Arlinea di realizzare soluzioni uniche e originali.

The Convivium Elegant door with integrated handle with same door finish, stems from exclusive production technologies fruit of a long product testing period and of Arlinea's commitment to creating unique and original solutions.

PRINCIPIA



Essenza finitura NTF, disponibile in 3 tipologie
Wood, 3 NTF finishes available



Laccato opaco, disponibile nelle finiture della Collezione
Lacquered matt, available in the finishes of the Collection

L'anta Principia, con cornice e doghe verticali, ha maniglia integrata, realizzata con un processo di lavorazione manuale, con inserto in acciaio inox, inox Vintage, PVD bronzo, nero, champagne e titanio.

The Principia door with frame and vertical slats, has an integrated handle made by hand, with insert in stainless steel, Vintage stainless steel, bronze, black, champagne PVD, and titanium.

LIGNUM ET LAPIS



Essenza rovere nordico
Nordic oak wood

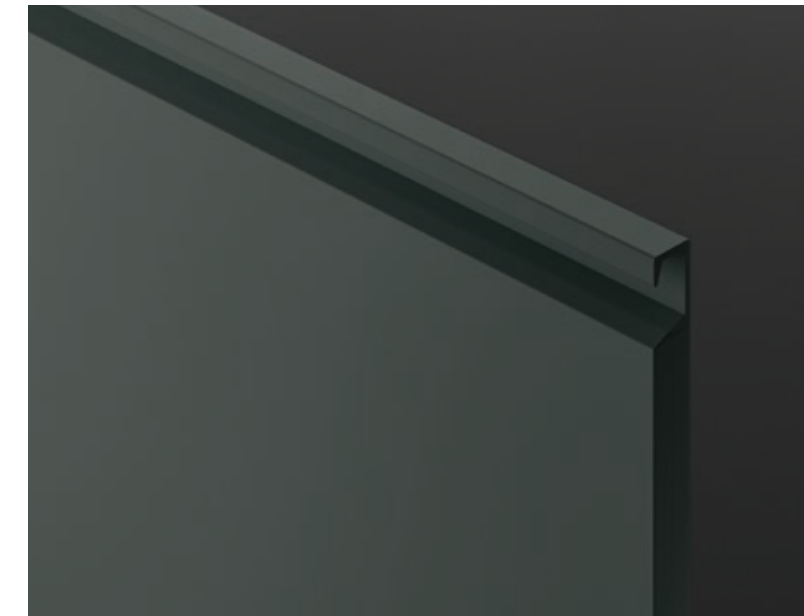


Laccato opaco, disponibile nei colori della Collezione
Lacquered matt, available in the colours of the Collection

L'anta a listelli Lignum et Lapis è realizzata grazie a tecnologie produttive esclusive, frutto di un lungo periodo di test sul prodotto e della volontà di Arclinea di realizzare soluzioni uniche e originali. Disponibile con maniglia Greca o Selene, in alluminio finitura inox e bronzo.

The Lignum et Lapis slatted door is made using exclusive production technologies, fruit of a long product testing period and of Arclinea's commitment to creating unique and original solutions. Available with Greca or Selene handle, in aluminium finished in stainless steel and bronze.

BETA



Laminato Fenix NTM® disponibile in 8 colori
Fenix NTM® available in 8 colours



Nobilitato disponibile in 5 colori
Melamine available in 5 colours

Essenziale nel disegno e funzionale nell'utilizzo, la maniglia dell'anta Beta è un profilo in alluminio verniciato. Nelle ante in nobilitato, la maniglia è disponibile in alluminio verniciato inox o nero, nelle ante in laminato Fenix NTM® in alluminio verniciato inox, nero o nelle colorazioni dell'anta.

Essential in design and functional in use, the handle of the Beta door is a lacquered aluminium profile. In the doors in melamine, the handle is available in aluminium lacquered in stainless steel or black, in the Fenix NTM® laminate doors is available in aluminium lacquered in stainless steel or black or in the colours of the door.



Nobilitato Decor legno idisponibile n 6 colori
Melamine Decor wood available in 6 colours

LE ESSENZE
THE WOODS



rovere nordico
nordic oak

rovere naturale NTF
NTF natural oak

fossil oak NTF

teak NTF

noce canaletto NTF
NTF American black walnut

rovere fumé NTF
NTF fumé oak

frassino nero NTF
NTF black ash

È vocazione di Arclinea coniugare la ricerca tecnologica con l'utilizzo dei materiali da sempre protagonisti dei suoi prodotti: il legno, per esempio, elemento fondante della storia e della tradizione che si evolve. Lavorazioni uniche e dettagli a massello contribuiscono a generare abbinamenti preziosi e rassicuranti al tempo stesso. Le finiture di nuova generazione NTF (Natural Touch Finish), regalano una particolare tattilità alla materia, accentuandone la naturalità.

It is the Arclinea vocation to match technological research with the use of materials that have always been predominant in its production, such as wood, for example, the founding element of history and of tradition that evolves. Unique craftsmanship and solid wood details all join in creating matches that are extraordinary and reassuring at the same time. The new generation NTF (Natural Touch Finish) finish gives special tactility to the material, accentuating its naturalness.

GLI ACCIAI ED IL TITANIO
STEEL AND TITANIUM



PVD bronzo
bronze PVD

PVD champagne

PVD nero
black PVD

titanio
titanium

acciaio
steel

acciaio Vintage
Vintage steel

L'acciaio duttile, resistente, igienico, appartiene alla storia progettuale di Arclinea. Utilizzare un materiale così perfetto in cucina, ha imposto l'evoluzione e la ricerca di una materia con le sue stesse caratteristiche. Lo studio ha condotto all'acciaio 'Vintage', una finitura opaca e materica, calda e professionale insieme, e all'applicazione del processo di PVD (Physical Vapour Deposition): un procedimento che consente di colorare l'acciaio a livello molecolare, rendendolo ancora più resistente e caldo. Nuovo invece l'inserimento del titanio, elemento metallico conosciuto per la sua resistenza ad urti e abrasioni, per la sua leggerezza e per la facilità di pulizia.

Ductile, resistant, hygienic steel is a key element of Arclinea's history of design. The use of such a perfect material in the kitchen has imposed the evolution of and search for a material with its same characteristics. Studies have led to 'Vintage' steel, a matt and material, warm and professional finish, together with the application of the PVD (Physical Vapour Deposition) process: a procedure that allows to colour steel at the molecular level, making it even more resistant and warm. The novelty is the insertion of titanium, a metal element known for its resistance to impact and abrasion, for its lightness and for being easy to clean.

Elementi esclusivi

PIANI E ATTREZZATURE ESCLUSIVE

Piano con invaso 29, 34-35, 40, 43, 61-63, 84-85, 97-99, 119-120, 144-146, 164-165, 176-177, 178-179, 181
 Piano Convivium 176
 Piano liscio 64, 128-129
 Piano strutturato 176-177
 Piano strutturato con invaso 72-75, 176-177
 Canale Attrezzato 38-39, 62-63, 180-181
 Specialty, piano cottura 62-63, 84-85, 182-183
 Vetro paraspruzzi 71-79, 93-103, 153-157

CAPPE, ATTREZZATURE SOPRA ISOLE E PIANI LINEARI

Cappa Artusi Gourmet Plus 186
 Cappa da top Hide 166
 Cappa Doppia Mensola 188-189
 Cappa Mensola Singola 188-189
 Cappa New Artusi Professional 29-33, 38-39, 187
 Cappa New Convivium 49-59, 93-105, 187
 Mensola Cappa 82-83, 88, 184-185
 Mensoluce 133-142, 153-155, 161, 185
 Doppia Mensola 71-75, 79, 153-157, 190-191
 Mensola Singola 190-191

ATTREZZATURE TRA BASE E PENSILE

Barra accessori con profilo LED 42, 64, 82-85, 194-195
 Mensolinea 82-83, 89, 147-148, 153-155, 161, 167, 192-193
 Mensoluce 133-142, 153-155, 161, 185
 Schienale attrezzato 113-115, 120, 196-197

PENSILI

Pensili a giorno 38-41, 134-147
 Pensili con anta in vetro 153-155, 161, 167

SISTEMI PROGETTUALI ESCLUSIVI

Era System 49-59, 71-79, 92-105, 133-141, 153-158, 202-203
 Lignum et Lapis, isola 29-35, 198-201
 MAC (Mini-Appliances-Container) 93-109, 216-217
 Modus Doors System 29-33, 38-40, 70-73, 81-88, 208-211
 New Pocket System 49-51, 56-59, 64-67, 126-129, 204-207
 WIC (Walk-In-Closet) 140-143, 212-213
 Winery Collection 44-45, 214-215

ATTREZZATURE INTERNE

Box Globe System 34-35, 43, 61, 87, 162, 164-165, 218-221
 Box System 224-225
 Moka Box System 124-125, 222-223
 Rifiuti, differenziazione 228-229

ILLUMINAZIONE

Mensola Cappa 82-83, 88, 184-185
 Mensolinea 82-83, 89, 147-148, 153-155, 161, 167, 192-193
 Mensoluce 133-142, 153-155, 161, 185
 Profilo LED 40, 42, 64, 82-83, 114-115, 120, 160-163,
 Luce interna basi 43, 124-125, 162-165, 226-227
 Luce interna contenitori 64-67, 86, 127-129, 143, 160, 226-227
 Luce interna pensili 31, 38-40, 132-137, 144-145, 147, 153, 167, 226-227

ANTE E MANIGLIE

Artusi 29-33, 89, 94, 101, 103, 105, 231
 Beta 113-115, 123, 235
 Convivium Elegant 40-43, 58-63, 98-103, 107, 144-147, 149, 162-163, 233
 Convivium New Professional 64-67, 140-142, 232
 Italia 33-35, 72-75, 82-89, 230
 Lignum et Lapis 234
 Principia 153-155, 161, 164-165, 234

FINITURE

Essenze 236
 Acciai, PVD e titanio 237

Exclusive Elements

WORKTOPS AND EXCLUSIVE EQUIPMENT

Worktop with recess 29, 34-35, 40, 43, 61-63, 84-85, 97-99, 119-120, 144-146, 164-165, 176-177, 178-179, 181
 Convivium worktop 176
 Smooth worktop 64, 128-129
 Structured worktop 176-177
 Structured worktop with recess 72-75, 176-177
 Accessorised Channel 38-39, 62-63, 180-181
 Specialty, hob 62-63, 84-85, 182-183
 Glass splash guard 71-79, 93-103, 153-157

HOODS, EQUIPMENT OVER THE ISLANDS AND LINEAR WORKTOPS

Artusi Gourmet Plus, hood 186
 Hide, hood for top166
 Double Shelf Hood 188-189
 Single Shelf Hood 188-189
 New Artusi Professional hood 29-33, 38-39, 187
 New Convivium hood 49-59, 93-105, 187
 Shelf Hood 82-83, 88, 184-185
 Mensoluce Shelf 133-142, 153-155, 161, 185
 Double Shelf 71-75, 79, 153-157, 190-191
 Single Shelf 190-191

EQUIPMENT BETWEEN BASE AND WALL UNITS

Utensil hanger with LED profile 42, 64, 82-85, 194-195
 Mensolinea Shelf 82-83, 89, 147-148, 153-155, 161, 167, 192-193
 Mensoluce Shelf 133-142, 153-155, 161, 185
 Accessorised back panel 113-115, 120, 196-197

WALL UNITS

Open wall units 38-41, 134-147
 Glass door wall units 153-155, 161, 167

EXCLUSIVE DESIGN SYSTEMS

Era System 49-59, 71-79, 92-105, 133-141, 153-158, 202-203
 Lignum et Lapis, island 29-35, 198-201
 MAC (Mini-Appliances-Container) 93-109, 216-217
 Modus Doors System 29-33, 38-40, 70-73, 81-88, 208-211
 New Pocket System 49-51, 56-59, 64-67, 126-129, 204-207
 WIC (Walk-In-Closet) 140-143, 212-213
 Winery Collection 44-45, 214-215

INTERNAL EQUIPMENT

Box Globe System 34-35, 43, 61, 87, 162, 164-165, 218-221
 Box System 224-225
 Moka Box System 124-125, 222-223
 Waste sorting 228-229

LIGHTING

Shelf Hood 82-83, 88, 184-185
 Mensolinea Shelf 82-83, 89, 147-148, 153-155, 161, 167, 192-193
 Mensoluce Shelf 133-142, 153-155, 161, 185
 LED Profile 40, 42, 64, 82-83, 114-115, 120, 160-163,
 Base units internal light 43, 124-125, 162-165, 226-227
 Tall units internal light 64-67, 86, 127-129, 143, 160, 226-227
 Wall units internal light 31, 38-40, 132-137, 144-145, 147, 153, 167, 226-227

DOORS AND HANDLES

Artusi 9-33, 89, 94, 101, 103, 105, 231
 Beta 113-115, 123, 235
 Convivium Elegant 40-43, 58-63, 98-103, 107, 144-147, 149, 162-163, 233
 Convivium New Professional 64-67, 140-142, 232
 Italia 33-35, 72-75, 82-89, 230
 Lignum et Lapis 234
 Principia 153-155, 161, 164-165, 234

FINISHES

Woods 236
 Steel, PVD and titanium 237

Art direction and graphic design: Juma
Photography: Federico Cedrone
Styling: simonasilenzi Studio with Alessandra Chiarelli, Gaia Marchesini, Giordano Sarno

Postproduction: Studio Dilux
Prepress: Diodo
Printing: Grafiche Antiga
Translations: Studio Centro Personale and Traduzioni srl

Special thanks to:
Azucena
B&B Italia
Flos
Louis Poulsen
Maxalto

Arclinea Flagship Store Durini 7
Dofma

Thanks to:		
Afolki	Henrytimi	Raw Milano
Amini	Ichendorf	Rossana Orlandi
Avanguardia Antiquaria	Ivano Redaelli	Scenaperta
Aytm	Karakter	Skagerak
Cantina Mesa	Kasthall	Stip by Stip
Ceramiche Milesi	Kitchenaid	Tine K Home
De Vecchi	Kn Industrie	TreProduct
Electrolux	Kose	Untitled Homeware
Gaghe korean and japanes	Lorenzi Milano	Valerie Objet
food shop	Lotllov	When Objects Work
Galleria Clio Calvi Rudy Volpi	Love for by Dogtrot	
Galleria Menhir	Meracinqe	
George Jensen	MMairo	
gli Aironi	Normann Copenhagen	
Hands on Design	Paola C	

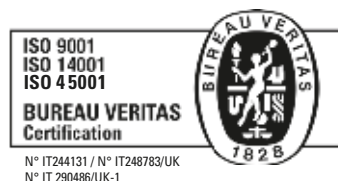
Cover:
"Pepe Bianco" by Juma + Federico Cedrone + simonasilenzi Studio

Artworks:
p 49,55 "Landscapes and Abstractions, including Rock Cascade, Hillside, Rock Ledge and Winters End" by Edmond Casarella, Galleria Clio Calvi
p 58 "Il quadro nel cortile" by Giuseppe Banchieri, Galleria Consadori
p 71 "Superficie Analitica n. 353" by Gianfranco Zappettini, Galleria Menhir Arte Contemporanea
p 95 "Olio su tela" by Giorgio Bellandi, Galleria Clio Calvi
p 113,115 "Olio su tela" by Douglas Swan, Galleria Clio Calvi

Others:
p 8 photo by Mattia Parodi
p 214-229 photos by F2 Fotografia
p 176-177, 232-237 digital images by VirtualDesign

July 2020

Arclinea Certifications:



Prodotti certificati FSC® disponibili su richiesta
FSC® certified products available on request

Arclinea Arredamenti S.p.A.
Viale Pasubio 70, 36030 Caldogno (VI), Italy
T +39 0444 394111, arclinea@arclinea.it



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 2020 ARCLINEA ALL RIGHTS RESERVED.

