



Arclinea

KITCHEN COLLECTION, DESIGNED AND COORDINATED BY ANTONIO CITTERIO

Arclinea

Aesthetics of Performance

PROXIMA

La funzionalità diventa estetica in Proxima, la nuova cucina della Collezione Arclinea, progettata e coordinata da Antonio Citterio.

Punto di partenza per lo sviluppo del design di questo modello è il desiderio di combinare l'efficienza degli elettrodomestici di grandi dimensioni tipici della cultura americana con la sensibilità di un design evoluto. Il risultato è una cucina iper-attrezzata e prestazionale, dall'estetica originale e decisa, che coniuga praticità ed eleganza, funzionalità e armonia formale. A sottolineare la vocazione professionale di questo modello, si aggiungono i nuovi elementi Hortus, progettati per la coltivazione di piccoli ortaggi utilizzando la tecnologia idroponica e il modulo Inverso, in cui l'interno del mobile può essere completamente ruotato verso l'esterno. Frutto di un pensiero progettuale che suggerisce nuovi modi di vivere l'ambiente cucina, Proxima fonde design e tecnologia in un prodotto dalla forte carica espressiva, in equilibrio tra professionalità e familiarità. Una cucina che diventa laboratorio di sperimentazione, oltre che ambiente conviviale, più che mai pensata per le persone e le loro passioni.

Functionality becomes aesthetic in Proxima, the new kitchen of the Arclinea Collection, designed and coordinated by Antonio Citterio.

The design of this model is developed from the desire to combine the efficiency of large appliances typically widespread in the American kitchens with an evolved design. The result is a hyper-equipped and performing kitchen, with an original and resolute aesthetic, which combines practicality and elegance, functionality and formal harmony. Brand new elements underline the professional inspiration of this model: Hortus, designed for the cultivation of small vegetables using hydroponic technology, and Inverso, where the inside of the cabinet can be completely rotated outwards. Proxima, resulting from a project that suggests new ways of living the kitchen space, combines design and technology in a product with a strong personality, balanced between professionalism and familiarity. A kitchen that becomes a laboratory for experimentation, as well as a convivial environment, designed for people and their passions.



UNA GRANDE ISOLA
IN ACCIAIO, BLOCCO FUOCHI
CON FORNO INTEGRATO,
NUOVA MODULARITÀ E
MANIGLIA PERIMETRALE, INNOVATIVA
nel design e nelle dimensioni.
UN MODELLO IPER-PERFORMANTE
E PROFESSIONALE, CUI SI
AGGIUNGONO I *NUOVI ELEMENTI*
DELLA DUET COLLECTION CON
I MODULI HORTUS, PROGETTATI
per la coltivazione di piccoli
ORTAGGI CON LA TECNOLOGIA
IDROPONICA. UNA SOLUZIONE
IN CUI È PROPRIO L'ASPETTO
FUNZIONALE A DETERMINARE
L'IMMAGINE FINALE.

A HUGE *ISLAND* ENTIRELY
IN STAINLESS STEEL,
cooktop with integrated oven,
A NEW MODULARITY,
AND PERIMETER HANDLE, INNOVATIVE
IN DESIGN AND SIZE.
THE BRAND-NEW DUET COLLECTION'S
HORTUS ELEMENTS, DESIGNED
FOR THE CULTIVATION OF SMALL
vegetables with hydroponic
TECHNOLOGY, ENHANCE THE
LAYOUT FEATURING THE ICONIC
CONFIGURATION OF THIS
HYPER-PERFORMING AND
PROFESSIONAL MODEL. A SOLUTION
WHOSE FUNCTIONAL ASPECTS
DETERMINE THE FINAL IMAGE.



La maniglia Proxima, presente lungo tutto il perimetro dell'isola e a tutta altezza sulle colonne, ne definisce l'estetica e facilita al massimo l'apertura di ante e cassetti. Nella sua versione orizzontale, si presenta come una barra unica, un elemento di continuità che sul fianco del blocco cucina assume la funzione di porta strofinacci, come nei contesti professionali. Nella versione verticale diventa segno forte, oltre che elemento di grande praticità.

The Proxima handle, along the entire perimeter of the island, and at full height on the wall units, defines the aesthetics and makes the opening of doors and drawers extremely easy. In its horizontal version, it looks like a single bar, an element of continuity that on the short side of the kitchen island takes on the function of a dish towel holder, just like in professional contexts. In the vertical version it becomes a strong, distinctive sign, as well as a practical element.





Sotto il piano di lavoro della grande isola in acciaio inox, le esclusive attrezzature della collezione per cassetti e cassettoni si adattano alla nuova modularità di 76,2 cm, mantenendo la varietà delle possibilità compositive.

Gli interni suggeriscono la posizione ottimale di strumenti e stoviglie e favoriscono la facilità di accesso e utilizzo, contribuendo a creare le migliori condizioni per il lavoro di preparazione.

Under the worktop of the large stainless-steel island, the exclusive equipment of the collection for drawers adapts to the 76.2 cm new modularity, maintaining the variety of compositional possibilities.

The interiors suggest the optimal position of tools and tableware and facilitate easy access and use, helping to create the best conditions for food preparation.

NTF BLACK ASH, *STAINLESS STEEL*,
BLACK ALUMINIUM, NTF FOSSIL OAK







Il nuovissimo elemento Hortus (modulo singolo l 90 x p 61 x h 213 cm), pensato per la coltivazione di erbe aromatiche e piccoli ortaggi che, utilizzando la tecnica idroponica controllata da un software, offre la possibilità di disporre sempre di prodotti freschi per la propria tavola. Il mobile, con cassetti-vassoio estraibili,

amplia la collezione Duet, caratterizzata dalle doppie ante complanari con apertura a sfioro, la cui funzione cambia anche in virtù dell'ubicazione: Hortus, orto in cucina; Vina, cantina-bar in sala da pranzo; Madia, scrigno di oggetti preziosi in soggiorno.



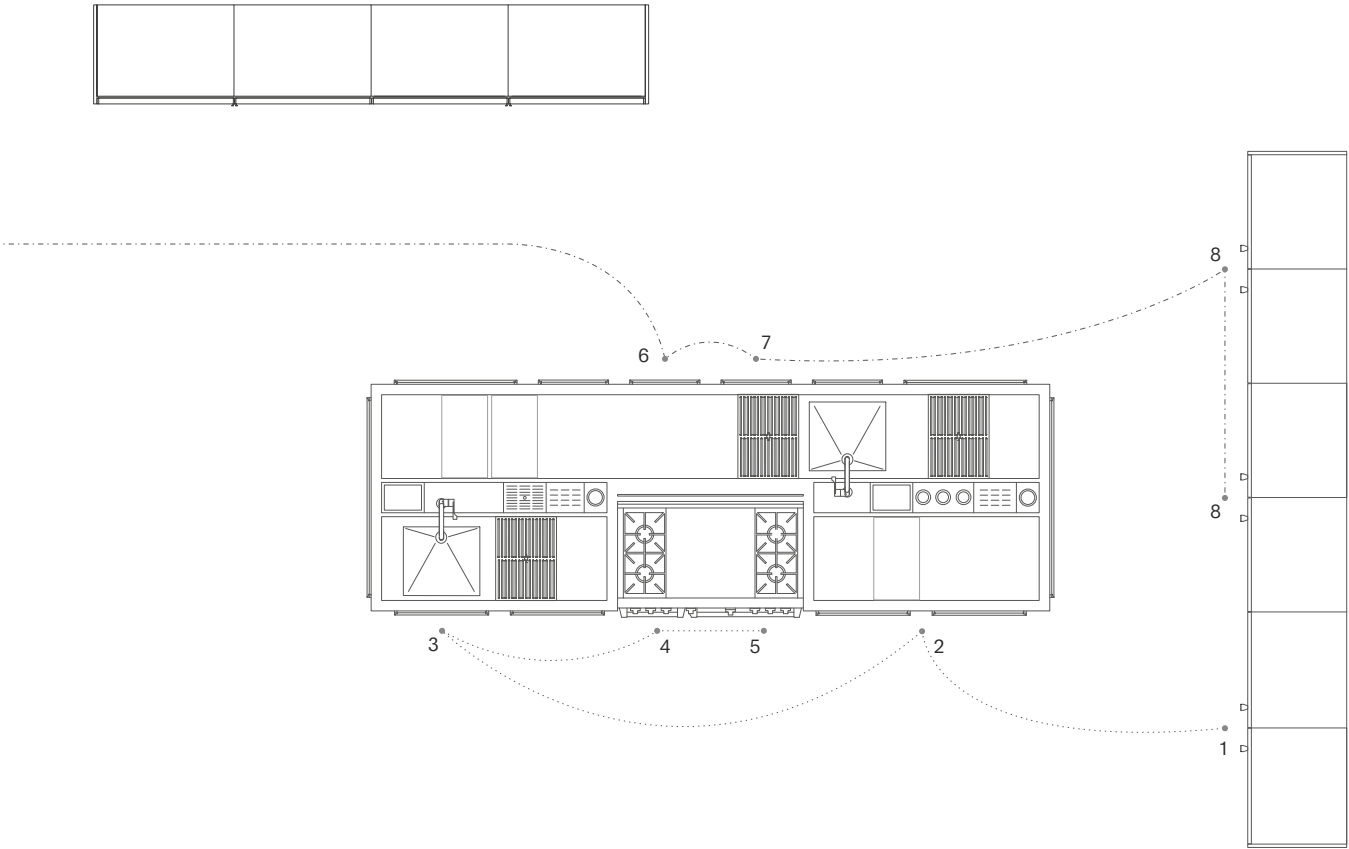
The brand new Hortus element (single module w 90 x d 61 x h 213 cm), realized for the cultivation of small vegetables that, using the hydroponic technique controlled by a software, offers the possibility of always having fresh products for your table. The cabinet, with pull-out tray-drawers, expands the Duet collection,

characterized by double large coplanar doors with infinity opening, whose function also changes depending on the location: Hortus, indoor garden in the kitchen; Vina, cellar-bar in the dining room; Madia, treasure chest of precious objects in the living room.

Un'unica isola in acciaio inox, dalle dimensioni generose (l 445,6 x p 148,8 x h 92,1 cm) e modularità americana (l 76,2 cm), integra tutte le funzioni e gli strumenti di una cucina professionale, favorendo l'operatività su entrambi i lati. Nel piano, due lavabi con incasso a filo e griglia scorrevole PaperStone® sono complementari al blocco cottura fuochi-forno iper-performante incorporato. A sottolineare la vocazione professionale della cucina, la maniglia perimetrale, che sul fianco diventa un comodo porta strofinacci.

The working island with generous dimensions (w 445.6 x d 148.8 x h 92.1 cm) and American modularity (w 76.2 cm), entirely in stainless steel, integrates all the functional tools of the professional kitchen, and facilitate the work on both sides. The worktop houses two flush-mounted washbasins and a sliding PaperStone® grid, complementary to the built-in hyper-performing stove-oven station. The perimeter handle, which on the side becomes a convenient dish towel holder, underline the professional attitude of the kitchen.





Flussi – descrizione elementi

- 1. Frigo
- 2. Preparazione
- 3. Lavello
- 4. Fuochi
- 5. Forno
- 6. Rifiuti
- 7. Lavastoviglie
- 8. Contenitori

-.-.- Ciclo lavaggio

----- Ciclo preparazione

Flows – description of elements

- 1. Fridge
- 2. Food preparation
- 3. Sink
- 4. Cooktop
- 5. Oven
- 6. Waste bin
- 7. Dishwasher
- 8. Tall units

-.-.- Washing cycle

----- Food preparation cycle

In conversation with ANTONIO CITTERIO

LA PROFESSIONALITÀ IN CUCINA: UN TEMA MOLTO CARO A TE A AD ARCLINEA, CUI HAI SEMPRE GUARDATO CON ATTENZIONE E CHE È OGGETTO DI UNA RICERCA CONTINUA. COME SI TRADUCE IN QUESTO NUOVO CONCEPT LA TUA COSTANTE ESPLORAZIONE DEL MONDO PROFESSIONALE? L'idea di disegnare un prodotto specifico per l'integrazione completa di elettrodomestici super performanti nasce proprio dalla volontà di combinare il design con la forza delle tecnologie, dal desiderio di realizzare un modello dove l'aspetto funzionale fosse il fattore guida del progetto, anche sul piano estetico. In questo senso, la considero un'evoluzione del minimalismo che ha contraddistinto il mio lavoro per Arclinea fin qui, che quel linguaggio integra e rinforza.

ISPIRAZIONE AMERICANA E DESIGN ITALIANO PER UNA CUCINA RIVOLTA AD UN MERCATO GLOBALE. PENSI CHE CI POSSANO ESSERE CONFINI NELL'APPREZZAMENTO DI QUESTO MODELLO? Proxima è una cucina che si basa su una modulistica tipicamente americana, la cui estetica però pensiamo sarà apprezzata anche in Europa e nel resto del mondo, perché porta dell'innovazione in sé. Il frigorifero da sottopiano a cassetto, ad esempio, è molto pratico nell'utilizzo per le preparazioni. Determinati elementi prensili, come le maniglie o le manopole, grandi, visivamente impattanti, rappresentano dei segni che sono immediatamente percepiti e facili da utilizzare. Le dimensioni di questo prodotto, superiori a quelle cui siamo abituati, per certi versi rimandano un'idea di grande uso, di sperimentazione, di cucina "vera". Parliamo di contaminazione culturale quando assistiamo ad un cambiamento nella percezione estetica: se oggi vedi un oggetto sovradimensionato e lo accetti, questa è contaminazione. Come è avvenuto per le automobili. Allo stesso tempo, Proxima è una cucina pienamente Arclinea sul piano del design, della soluzione del dettaglio e in generale della qualità.

L'IDEA NASCE DALLA VOLONTÀ DI REALIZZARE UNA CUCINA DOVE L' *ASPETTO FUNZIONALE* FOSSE IL FATTORE GUIDA DEL PROGETTO, ANCHE SUL PIANO ESTETICO.

LA COLLEZIONE ARCLINEA SI È SEMPRE DISTINTA PER LA CARATTERISTICA DI CONDIVIDERE I COMPONENTI TRA I VARI MODELLI, CHE SI BASANO SU UNA COMUNE MODULARITÀ. COME SI INSERISCE PROXIMA IN QUESTA FILOSOFIA DI TRASVERSALITÀ? La Collezione è sempre impostata sulla condivisione dei componenti e anche Proxima nasce con l'idea di massima integrazione sulla modulistica. Così i nuovi elementi funzionali saranno declinabili anche in altri modelli Arclinea con ante e maniglie diverse. Pensiamo a Proxima in relazione a Italia, la "capostipite" Arclinea di ispirazione professionale. La differenza fra i due modelli sta nell'approccio agli elettrodomestici, ma si potrà benissimo avere in uno stesso ambiente un bancone Proxima e altri contenitori Italia, tanto più che l'acciaio impiegato per le ante è lo stesso per entrambe.

PROFESSIONALISM IN THE KITCHEN: A TOPIC THAT YOU AND ARCLINEA HAVE ALWAYS CARED ABOUT AND THAT IS THE SUBJECT OF CONTINUOUS RESEARCH. HOW IS YOUR CONSTANT EXPLORATION OF THE PROFESSIONAL WORLD EXPRESSED IN THIS NEW MODEL? The idea of designing a specific product for the complete integration of high-performance appliances is born out of the desire to combine design with the strength of technology, and to create a model where the functional aspect leads the project, also from the aesthetic point of view. In this sense, I consider Proxima an evolution of the minimalism that has marked my work for Arclinea so far, a language here fully integrated and reinforced.

AMERICAN INSPIRATION AND ITALIAN DESIGN FOR A KITCHEN AIMED AT A GLOBAL MARKET. DO YOU THINK THERE MAY BE BOUNDARIES IN THE APPRECIATION OF THIS MODEL? Proxima is a kitchen that is based on distinctive American modularity, but which we think will also be appreciated in Europe and in the rest of the world, because it brings innovation within itself. The undercounter refrigerator-drawer, for example, is very practical when used for preparations. Some prehensile elements, such as large, visually impacting handles or knobs, represent signs that are immediately perceived as easy to use. The size of the product, larger than what we are used to, in some ways evokes an idea of great use, of experimentation and "real" cooking. We talk of cultural contamination when we see a change in aesthetic perception: when you see an oversized object and you accept it, that is contamination: think of what happened with cars. At the same time, Proxima is undoubtedly an Arclinea kitchen in terms of design, of details and quality.

THE CONCEPT STEMS FROM THE DESIRE TO DESIGN A KITCHEN THAT PRIORITISES BOTH *FUNCTIONALITY AND AESTHETICS*.

THE ARCLINEA COLLECTION HAS ALWAYS STOOD OUT FOR ITS CHARACTERISTIC OF SHARING COMPONENTS AMONGST VARIOUS MODELS, WHICH ARE BASED ON A COMMON MODULARITY. HOW DOES PROXIMA FIT INTO THIS PHILOSOPHY OF TRANSVERSALITY? The Collection has always been based on the sharing of components and Proxima was born with the idea of maximum integration of modules too. So, the new functional elements will also be available in other Arclinea models with different doors and handles. Let's think of Proxima in relation to Italia, the professional inspired Arclinea "parent". The difference between the two models lies in the approach to the appliances, but you can very well have in the same room an island from Proxima and other components from Italia, especially since the steel used for the doors is the same in both.

DAL PUNTO DI VISTA ESTETICO, LA MANIGLIA È UN ELEMENTO ALTAMENTE CARATTERIZZANTE DI QUESTO MODELLO. QUAL È IL PENSIERO ALLA BASE DI QUESTO ACCESSORIO? CHE NOVITÀ INTRODUCERE? Mi piaceva l’idea di introdurre un elemento distintivo, innovativo nel design e nelle dimensioni, che facilitasse al massimo l’apertura di ante e cassetti. Nella sua versione orizzontale, si presenta come un’unica barra perimetrale, un elemento di continuità che sul fianco del blocco diventa il classico porta strofinacci. Esattamente come nei contesti professionali, dove c’è un tubo intorno alla cucina che fa da “guard-rail” e che è al contempo segno distintivo, protezione e accessorio di grande praticità. Sugli elementi a parete, la maniglia verticale dà un forte senso ai mobili, dona carattere, e una dimensione prestante alla cucina nel suo insieme.

I MODULI HORTUS E INVERSO SONO PERTINENTI A QUESTO MODELLO MA TRASVERSALI A TUTTA LA COLLEZIONE. SI PUÒ PARLARE DI SOLUZIONI INNOVATIVE PER RACCHIUDERE L’ATTIVITÀ DELLA CUCINA IN UN UNICO LUOGO IPER-ATTREZZATO? Hortus, che è un mobile per la coltivazione di piccoli ortaggi, si aggiunge al sistema di contenitori Duet Collection, tutti con attrezzature diverse e grandi ante complanari che si schiudono con l’esclusiva apertura a sfioro. Hanno misure tali da comporre una parete, li definirei degli elettrodomestici architettonici. Hortus è riconducibile al discorso della Show Kitchen, della cucina come spazio relazionale: avere a portata di mano ortaggi, erbe sempre fresche, la fogliolina per il tocco finale, fa pensare a convivialità, stupore, divertimento. Inverso è invece un modulo a colonna che può essere completamente ruotato verso l’esterno, con un risultato estetico ideale. Entrambe sono soluzioni sicuramente innovative, che diventano corredo di questo laboratorio di sperimentazione, risultando particolarmente funzionali all’integrazione della cucina con la zona living.

IN PROXIMA TUTTO È ESTREMAMENTE *PRESTAZIONALE ED EVOCATIVO* DEL PIACERE DI CUCINARE PER GLI ALTRI E CON GLI ALTRI.

IL CONCEPT DELLA COMUNICAZIONE ARCLINEA DURANTE LA MILANO DESIGN WEEK 2024 È “THE SECRET INGREDIENT”, UN’ESTENSIONE DEL CONCETTO DI EMPATIA, INTESA COME CAPACITÀ DI RELAZIONARCI E CONNETTERCI GLI UNI AGLI ALTRI, LADDOVE IL CIBO E IL CUCINARE COSTITUISCONO PUNTO DI INCONTRO. IN QUEST’OTTICA, QUAL È L’INGREDIENTE SEGRETO ESPRESSO NEL DESIGN DI PROXIMA? L’ingrediente segreto è sempre la componente emozionale. In questa cucina è tutto estremamente prestazionale ed evocativo del piacere di cucinare per gli altri e con gli altri. Muoversi intorno a questa cucina, disporre di una propria produzione di ortaggi, descrive un’esperienza forte. Proxima è un oggetto molto comunicativo. Un oggetto da usare, da sporcare, da vivere e condividere.

FROM AN AESTHETIC POINT OF VIEW, THE HANDLE IS A HIGHLY CHARACTERIZING ELEMENT OF THIS MODEL. WHAT IS THE THINKING BEHIND THIS ACCESSORY? WHAT NEW FEATURES DOES IT INTRODUCE? I liked the idea of introducing a distinctive element, innovative in design and size, that would make it easier to open doors and drawers. In its horizontal version, it looks like a single perimeter bar, an element of continuity that on the short side of the block becomes the classic dishcloth holder. Just like in professional contexts, where there is a pipeline around the kitchen that acts as a “guard-rail” and that is at the same time a distinctive feature, protection and an accessory of great practicality. On the wall elements, the vertical handle gives a strong sense to the doors, gives character, and a dimension of efficiency to the kitchen as a whole.

THE HORTUS AND INVERSO MODULES ARE RELEVANT TO THIS MODEL BUT ARE FEATURED IN THE ENTIRE COLLECTION. CAN WE SAY THAT THESE ARE INNOVATIVE SOLUTIONS TO ENCLOSE ALL ACTIVITIES IN THE KITCHEN IN A SINGLE HYPER-EQUIPPED PLACE? Hortus, which is a furniture piece for the cultivation of small vegetables, joins the Duet Collection, all with different equipment and large coplanar doors that open with the exclusive infinity opening. They measure so large they can fill an entire wall, I would call them architectural appliances. Hortus has a lot to do with the Show Kitchen, the kitchen as a relational space: having vegetables, having fresh herbs always at hand, a leaf for the final touch, makes you think of conviviality, wonder, fun. Inverso, on the other hand, is a column module that can be completely rotated outwards, with an exceptional aesthetic result. Both are definitely innovative solutions that equip this new experimental laboratory, resulting particularly functional to the integration of the kitchen with the living area.

IN PROXIMA EVERYTHING IS EXTREMELY PERFORMING AND EVOCATIVE OF THE *PLEASURE OF COOKING* FOR OTHERS AND WITH OTHERS.

THE CONCEPT OF ARCLINEA COMMUNICATION DURING 2024 MILAN DESIGN WEEK IS “THE SECRET INGREDIENT”, AN EXTENSION OF THE CONCEPT OF EMPATHY AS THE ABILITY TO RELATE AND CONNECT WITH EACH OTHER, WHERE FOOD AND COOKING ARE THE MEETING POINT. IN THIS PERSPECTIVE, WHAT IS THE SECRET INGREDIENT EXPRESSED BY THE DESIGN OF PROXIMA? The secret ingredient is always the emotional feeling. In this kitchen everything is extremely performing and evocative of the pleasure of cooking for others and with others. Moving around this kitchen, having your professional appliances, your own vegetables production makes for a strong experience. Proxima is a very communicative object. An object to be used, to get dirty, to be experienced and shared.



NELLA CONFIGURAZIONE
con anta laccata e snack
ERA SYSTEM, PROXIMA ADOTTA
LA MODULARITÀ *EUROPEA*,
PONENDO GLI ELETTRODOMESTICI
NELLE COLONNE.
LA CUCINA ASSUME COSÌ UN'ARIA
PIÙ *"DOMESTICA"*, PUR
MANTENENDO LE CARATTERISTICHE
DI SPAZIO IPER-ATTREZZATO.
IN QUESTO LAYOUT, LA *MANIGLIA*
È PROTAGONISTA NELLA SUA
versione verticale, un segno forte
CHE DONA CARATTERE
E UN ASPETTO PRESTANTE ALLA
CUCINA NEL SUO INSIEME.

IN THE CONFIGURATION OF
PROXIMA FEATURING *LACQUERED*
DOORS AND SNACK TABLE
ERA SYSTEM, THE EUROPEAN
MODULARITY IS ADOPTED AND
THE APPLIANCES ARE PLACED
IN THE COLUMNS. THE KITCHEN THEN
takes on a more domestic look,
WHILE MAINTAINING THE
CHARACTERISTICS OF FULLY
EQUIPPED SPACE. IN THIS LAYOUT,
THE HANDLE IN ITS VERTICAL
VERSION IS A SIGN THAT GIVES
CHARACTER TO THE CABINETS AND
a highly functional look to
THE KITCHEN AS A WHOLE.





Nell'isola (l 445 x p 140 x h 94 cm, modulo l 75 cm) una nuova finitura della Collezione, il quarzo Ecotone™ New Era Lasa, caratterizza il piano di lavoro nella configurazione con anta laccata e si combina perfettamente con il rovere naturale NTF del tavolo snack Era System.

Grande armonia di materiali e ampio spazio dedicato al consumo dei cibi sul tavolo snack in una scenografica configurazione a C, che naturalmente rappresenta anche una preziosa estensione del piano di lavoro.

In the island (w 445 x d 140 x h 94 cm, module w 75 cm) a new finish of the Collection, the Ecotone™ New Era Lasa quartz, characterizes the worktop in the configuration with lacquered door and fits perfectly with the natural oak of the snack table Era System. With great harmony

of materials and large space dedicated to the consumption of food on the snack table, here seen in a spectacular C-shaped configuration, it can, of course, also work as a valuable extension of the worktop.



SABBIA MATT LACQUERED, NTF NATURAL OAK,
ECOTONE™ NEW ERA LASA QUARTZ, STAINLESS STEEL









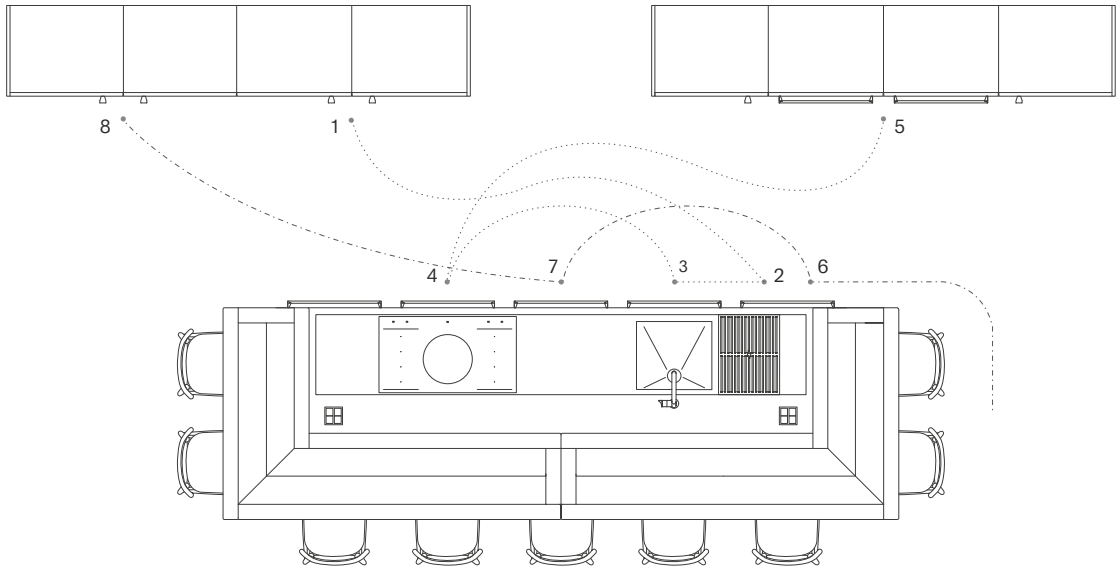
Il modulo a colonna Inverso interpreta il passaggio tra aperto e chiuso con una soluzione di grande effetto. Grazie a un sofisticato meccanismo, l'interno del mobile può essere completamente ruotato verso l'esterno con un risultato estetico e funzionale

ideale. Offrendo la libertà di personalizzare lo spazio contenitivo – alcuni elementi possono essere nascosti e altri messi volutamente in mostra – Inverso costituisce un componente particolarmente funzionale all'integrazione tra la cucina e la zona living.



The Inverso column interprets the transition between open and close through an impressive solution. Thanks to a sophisticated mechanism, the interior of the cabinet can be completely rotated outwards with an exceptional aesthetic and functional result.

Offering the freedom to customize the storage space - some elements can be hidden while others can be put on display - Inverso is a particularly functional component of the integration between kitchen and living room.



Flussi – descrizione elementi
1. Frigo
2. Preparazione
3. Lavello
4. Fuochi
5. Forno
6. Rifiuti
7. Lavastoviglie
8. Contenitori
-.-.-. Ciclo lavaggio
----- Ciclo preparazione

Flows – description of elements
1. Fridge
2. Food preparation
3. Sink
4. Cooktop
5. Oven
6. Waste bin
7. Dishwasher
8. Tall units
-.-.-. Washing cycle
----- Food preparation cycle

Art direction and graphic design: Juma
Styling: Gaia Marchesini and Giordano Sarno
Image rendering: Suprema Unlimited Reality
Texts: Roberta Lissidini

Prepress: AltraLuce
Printing: Grafiche Antiga

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

April 2024

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. I 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.

All the projects, designs, schemes, layouts and models of our production are covered and protected by copyright. Arclinea Arredamenti S.p.A.



