

ambiente **cucina**

GIULIA NOVARS

propone nuovi
meccanismi intelligenti
per una cucina che vive
da protagonista anche
lo spazio living. Un video
racconta le principali
novità proposte

PROMO



L'ELEGANZA DELLA TECNOLOGIA

di Paola Leone

Si è presentata al Salone Eurocucina per la prima volta Giulia Novars, azienda russa che ha sorpreso per un sistema caratterizzato da soluzioni funzionali inedite, realizzato con materiali di prima qualità e con una serie di meccanismi elettromeccanici che inventano soluzioni ergonomiche di grande efficienza. “Sono meccanismi studiati ad hoc per modificare l’assetto architettonico della cucina”, spiega il titolare dell’azienda, che afferma come l’obiettivo del progetto fosse proporre una cucina sicuramente di rappresentanza, ma soprattutto capace di soddisfare le nuove esigenze di praticità. Inoltre, grande rilevanza è stata data all’aspetto estetico, ad uno stile che incontrasse appieno il gusto del pubblico italiano. Il risultato è un sistema unico, L01, finito in legno di noce, acciaio inox e laccato poliestere bianco, che costruisce uno spazio cucina living proprio grazie ad elementi che appaiono e scompaiono e ad un look elegante. Al centro dell’ambiente si impone l’isola, ovvero un bancone cottura con piano snack sul lato opposto, e, al centro dell’isola, appare un elemento scenografico di grande efficienza: un pensile longitudinale

che si innalza con meccanismo elettrocomandato e sale sopra il filo del top al fine di creare uno schermo tra l’area pranzo e quella di preparazione. Così, seduti al tavolo, non si è infastiditi da fumi e vapori, mentre, sul versante cottura, il pensile offre una serie di scaffali e vani luminosi che consentono di avere a portata di mano barattoli, utensili e stoviglie. Fumi e vapori sono nel frattempo aspirati dal mensola-cappa a sbalzo in acciaio che chiude architettonicamente questa zona creando un ambito raccolto e che, grazie ad una capacità di aspirazione di 1000 m³ l’ora, rende la cucina vivibile e gradevole per soggiornare durante e dopo la cottura dei cibi. Alle spalle dell’isola, la zona lavaggio (252 cm) propone uno schienale attrezzato, celato da un’anta in acciaio che discende elettricamente dentro le basi e che permette così di accedere ai vani porta oggetti; al di sopra, il pensile in noce si apre con un’unica anta basculante con chiusura “touch”. Alle spalle del piano snack, invece, l’armadiatura double face: le due ante in acciaio si aprono coprendo le mensole centrali e rivelando un’elegante madia-cantina.



Due immagini dell’armadio-cantina, chiuso e aperto. La versione chiusa propone un’elegante composizione che alterna ante in legno di noce, una zona centrale con mensole luminose e ante in acciaio inox. Queste ultime si aprono verso la zona centrale e diventano

portabicchieri svelando, al contempo, gli scaffali, da un lato, e la bottigliera, dall’altro lato. Sopra, un’unica anta apre il capiente doppio contenitore.



Il nuovo modello L01, di Giulia Novars, propone uno spazio cucina-living di carattere hi-tech nell'aspetto e nei contenuti. Le ante con struttura in alluminio e rivestimento in legno o acciaio inox - che si abbiano quelle in laccato per l'armadio-frigo, nascondono soluzioni tecnologiche capaci di modificare l'assetto architettonico dell'ambiente.



L'isola di cottura-snack propone l'innovativo elemento longitudinale che, grazie a un sistema saliscendi elettromeccanico, si abbassa e rientra nel blocco, a livello del top. Il primo piano mostra gli scaffali luminosi del "pensile mobile" verso il lato cottura.



Giulia Novars
www.giulianovars.ru