

LE PROPOSTE DELLE AZIENDE

RIVESTIMENTI

La cucina prende carattere anche attraverso le finiture e scegliere i materiali giusti è importante. Per i pavimenti, oltre alla pietra e ai grès porcellanati, oggi disponibili in una gamma di variazioni davvero vasta, si può optare per il parquet: ne esistono molti tipi resistenti all'usura, alle macchie e all'umidità.

1. STOSA CUCINE



1. STOSA CUCINE

NELLA VERSIONE IN ANTA ROVERE GESSATO, ONTARIO HA UN AMPIO BANCONE A ISOLA. NELLE FINITURE FRASSINO LACCATO ESALTA LE CARATTERISTICHE ESTETICHE DEL LEGNO. IL BANCONE SNACK MOSTRA UN LATO PIÙ MODERNO CHE SI ABBINA AD ATMOSFERE INFORMALI.
WWW.STOSA.IT

FINITURE

Il design di Ettore Tinagli utilizza per Stosa le finiture rovere gessato, frassino laccato magnolia, pietra per il bancone.

2. ECLISSE



2. ECLISSE

CONTROTELAIO EVOLUTO SCORREVOLE CHE CONSENTE DI APPENDERE PENSILI E MENSOLE SULLA PARETE IN CUI È COLLOCATO. LA STRUTTURA TRASFORMA IL CONTROTELAIO IN UNA VERA PARETE.

IL POTERE DELL'INDUZIONE

Il calore viene generato da un campo elettromagnetico. Quando si posa un recipiente metallico ferroso sopra la piastra, un induttore elettrico sotto la piastra genera un campo magnetico che crea all'interno della pentola delle correnti chiamate di "Focault", dal nome del celebre fisico francese. Queste correnti trasformano l'energia magnetica in calore, provocando il riscaldamento della pentola in grado in questo modo di scaldare le pietanze al suo interno. Libera dai circuiti o bruciatori standard, la superficie di cottura si usa secondo la modalità necessaria per le portate preparate. Perciò si può sistemare una pesciera tra due zone o riscaldare una pentola piccola su una sola zona, MaxiSense di AEG consente di usare la superficie in base alle proprie esigenze. Grazie al piano cottura a induzione non si è più vincolati dalla dimensione delle pentole da utilizzare. Basta collocare la padella sulla croce al centro della zona cottura e il piano regolerà automaticamente il calore in base alle dimensioni e alla forma della pentola. Con la funzione Bridge si possono usare pentole più grandi, come le pesciere, posizionandole verticalmente fra 2 zone di cottura. E il display a colori garantisce un controllo totale del processo di cottura.

