

TIME

LUCCI ORLANDINI DESIGN



L'esthétique de Time se base sur des concepts d'espace perçu, de linéarité et de simplicité du design, de continuité des éléments.

Derrière le côté pratique, le caractère essentiel de conception fait ressortir des applications inédites qui rendent cette cuisine encore plus fonctionnelle.

LA CUISINE

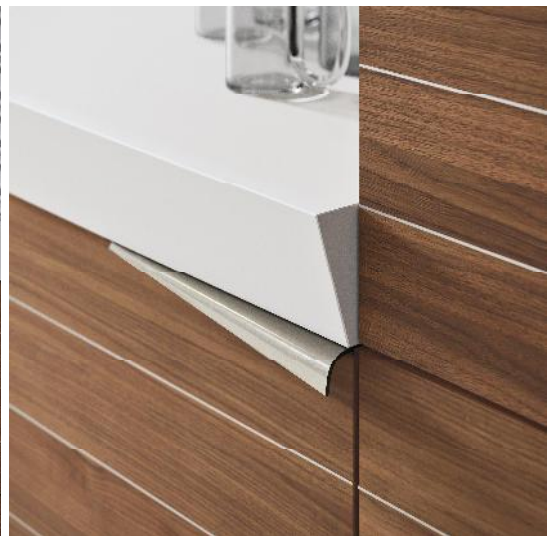
C'est un produit frais et essentiel caractérisé par un fort développement horizontal, grâce à ses lignes nettes et à sa possibilité d'être fortement personnalisé.

La conception de nouvelles solutions aménagées aériennes et lumineuses devient possible grâce aux éléments hauts vitrés, aux plans de travail en différentes épaisseurs et surtout aux éléments bas suspendus.

Cette nouvelle cuisine offre beaucoup de possibilités en terme de modularité et finitions. La porte est réalisée moyennant des incisions horizontales qui mettent en évidence son caractère lambrissage. Par ailleurs, grâce aux différentes finitions de la porte, la forme naturelle de la poignée ressort très bien. Profilée en alliage d'aluminium et appliquée sur le profil de la porte, elle réussit à créer, à l'intérieur de la composition, un efficace jeu de symétries.



La hotte, au design original, est réalisée en acier inox et contient un moteur d'aspiration de 600 m³. Son sinueux dessin se fond parfaitement avec la ligne des éléments hauts et c'est un élément de continuité fort pour tout l'équilibre de la composition.



Grâce aussi à l'utilisation de matériaux différents mais "complémentaires" comme le verre, le bois et l'aluminium, l'homogénéité de chaque élément se fait de plus en plus présente.

Sur le bandeau inférieur qui soutient les vitres coulissantes de chaque élément haut est en outre logée et opportunément cachée toute la zone électrifiée.



Le plan de travail équipé, caractérisé par de nouvelles solutions polyfonctionnelles, est aussi un élément à fort impact. Doté d'un grand élément à tiroirs et de plan en verre, il devient gardien de pratiques espaces pour ranger la vaisselle et les accessoires de cuisine qui peuvent être facilement et directement vus du plan de travail grâce à sa transparence.

Est aussi présent un équipement sous-haut caractérisé d'étagères fonctionnelles fournies avec pots, porte-assiettes et plans d'appui, le tout réalisé en acier Inox.

PARTIES CARACTÉRISANTES

Hottes en acier, de 90, 120 cm et centre de la pièce, au doux dessin et dotée d'un moteur d'aspiration de 600 m³.

Poignée "Time" en alliage d'aluminium. Grâce à sa forme ergonomique et à son application sur le profil supérieur de la porte, l'ensemble se compose d'agréables symétries.

Spéciale base métallique qui propose le modèle dans une version avec des éléments bas suspendus.

Porte lambrissée réalisée à l'aide d'un travail de la surface particulier qui donne au produit une forte orientation horizontale. En effet, grâce à son caractéristique lambrissage de 9 cm, la modularité Snaidero est parfaitement maintenue.

Plan de travail doté d'un grand élément à tiroirs et de plans de travail en bois et verre. Par ailleurs, les tiroirs équipés, dont l'intérieur est visible et un petit canal sur-plan, en acier, complètent la fonctionnalité du meuble.

Plans de travail en stratifié avec façade en bois massif de h 9 cm.

Grands côtés de finition latérale en bois de 9 cm d'épaisseur.

Équipement sous-haut caractérisé par des étagères dotées de porte-épices, porte-objets et éléments porte-assiettes.

Éléments hauts avec portes vitrées coulissantes de 90 et 120 cm.

Éléments hauts de 45 et 60 cm avec portes vitrées composées uniquement de deux traverses.

Dispositif d'éclairage et de canalisation électrique logé sous l'étagère de raccord inférieur des éléments hauts.

