







usione perfetta tra lo stile industriale e il mood scandinavo, questa cucina con isola di lavoro-bancone snack al centro è pensata per essere vissuta in compagnia ed è totalmente personalizzabile.

LA CUCINA: Diesel Social Kitchen è formata da moduli componibili ed elementi freestanding in materiali diversi, a giorno o chiusi da ante. Le due pareti lineari hanno basi in Rovere Nodato Ruxe White, top in impiallacciato nella medesima finitura e pensili con ante telaio in acciaio Spotless

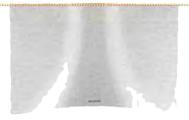
Metal più vetro retinato. Isola operativa con top in Okite® Sahara Gris e cappa in vetro e acciaio [Scavolini, prezzo da rivenditore].

FOCUS MATERIALI. Impiallacciato: un pannello in legno non nobile viene rivestito con una lamina di legno pregiato, per ottenere ante e top stabili e resistenti che richiedono minor manutenzione rispetto al massello.

CI PIACE PERCHÉ: l'essenza rovere chiaro dona leggerezza e luce alla cucina e si abbina bene a elementi industriali o vintage in metallo, anche scuro o colorato.

SCEGLIERE LA CAPPA

In presenza di fuochi a gas, la cappa è obbligatoria per legge. Può essere aspirante (collegata con la canna fumaria) o filtrante (solo se abbinata a un elettroventilatore a finestra). Si fissa a parete, a soffitto o sotto i pensili: la regola generale è che deve essere larga tanto quanto il piano cottura sopra il quale si monta.



DA PARETE Comandi elettronici per la cappa Veil à onda in metallo bianco con 3 livelli di aspirazione, più uno intensivo (720 mc/h) temporizzato [Faber, cm 90x36x57,3h € 985].



INTEGRABILE SOTTOPENSILE Motore

Eco e impostazione automatica della corretta
potenza (max 640 mc/h) con il sistema Con@ctivity

2.0 per DA 3690 [Miele, cm 89x31 € 2.440].