



With MIA by Carlo Cracco, superior manufacturing quality of Scavolini meets the skills of one of the most authoritative names in Italian cuisine in a concentration of two excellences. A magnificent domestic interpretation of the professional kitchen, distinguishing feature of which is the significant technological component, the stylish design of MIA is equipped to ensure top-level technical workmanship, in order to achieve an increasingly memorable cooking experience. There are many special 'ingredients' of this system that allow to build a bespoke kitchen space. One of these is the 25 cm metal recessed handle grip conveniently positioned horizontally on the base units and vertically on the tall units, and a new modularity with an 80 cm high base unit and a 7 cm high plinth which guarantees comfort and improved

storage. From an aesthetic standpoint, the nuances and materials blend to create a refined and at the same time functional environment, such as the top in dark steel with built-in washing area and matching accompanying appliances that allow refined dishes. Moreover, the addition of display cabinets in Stopsol light glass, the hood with professional aspiration and the hanging container with exposed plate rack: all helps to tidily and methodically organize and store your working tools. A unique element created by Scavolini for MIA by Carlo Cracco is Line System, a wall paneling system enriched with special accessories such as wall bottle holders, shelves and containers for herbs and food, for the pleasure of having an efficient and professional kitchen at home. [www.scavolini.com](http://www.scavolini.com)



## LA CUCINA PROFESSIONALE PER LA 'MIA' CASA PROFESSIONAL KITCHEN FOR MY HOME

di Annamaria Maffina

Con MIA by Carlo Cracco, l'altissima qualità produttiva di Scavolini incontra la maestria di uno dei più autorevoli rappresentanti della cucina italiana in un concentrato di sapere tra due eccellenze. Magnifica interpretazione domestica della cucina professionale il cui elemento distintivo è la forte componente tecnologica, l'elegante design di MIA si attrezza per garantire un'esecuzione tecnica di alto livello al fine di ottenere un'esperienza in cucina sempre più memorabile. Numerosi sono gli 'ingredienti' speciali di questo sistema per costruire uno spazio-cucina su misura. Uno di questi è la presa maniglia in metallo a incasso di 25 cm, posizionata in orizzontale sulle basi e in verticale sulle colonne e la nuova componibilità con base da 80 cm di altezza e zoccolo da 7 cm che garantiscono comfort e miglior contenimento. Dal punto di vista estetico, le nuance e i materiali si fondono per creare un ambiente raffinato e allo stesso tem-



po funzionale: ne è un esempio l'acciaio scuro del piano con zona lavaggio integrata e schiainc coordinato, ma anche gli elettrodomestici a corredo che permettono prestazioni tecniche tipiche della cucina professionale. L'aggiunta di vetrine in vetro Stopsol chiaro, cappa con aspirazione professionale e struttura sospesa per il contenimento con piastrina a vista permettono di organizzare e riporre in modo ordinato gli attrezzi del mestiere. Un elemento unico creato da Scavolini per MIA by Carlo Cracco è Line System, sistema boiserie arricchito da accessori dedicati come porta bottiglie da parete, mensole e contenitori per erbe aromatiche e alimenti, per il piacere di avere a disposizione nella propria abitazione una cucina efficiente e professionale. [www.scavolini.com](http://www.scavolini.com)

