

In cucina i dettagli fanno la differenza

Nuovi componenti della cucina: bruciatori, tritarifiuti e rubinetti innovativi



InSinkErator

CONDIVIDI



VIDEO CONSIGLIATI



Ecco i lavori più pagati da casa da fare anche solo con il Computer

SCOPRI TOP NEWS

Sono sempre i dettagli a fare la differenza. Un motto che vale nella moda, nell'arte culinaria, nell'arredamento. Sia dal punto di vista estetico, che funzionale. Prendiamo la cucina per esempio: angolo della casa dove la funzionalità è un elemento molto importante, che evolve con maggiore velocità rispetto agli altri ambienti. Perché in cucina, accanto all'estetica, si sceglie la praticità, la comodità, si desiderano elementi che facilitano le operazioni di tutti i giorni. Ecco dunque alcuni 'dettagli' che potrebbero davvero fare la differenza nella vostra cucina. Componenti che solo in apparenza sono in secondo piano: per chi regna tra i fornelli, diventano assoluti protagonisti.

Componenti innovativi in cucina Partiamo proprio dai fornelli, dunque. **Sabaf**, multinazionale italiana leader nel settore dei componenti per cucine, ha proposto per prima il bruciatore a gas con Venturi radiale. Un'innovazione che ha letteralmente rivoluzionato il mercato, pur nella sua semplicità: si tratta di bruciatori che permette una sensibile riduzione della profondità degli apparecchi di cottura, e quindi la diffusione capillare dei piani da incasso. Un'invenzione che ha raggiunto i 500 milioni di vendite. Un componente che può davvero fare la differenza quando si sta ai fornelli.

E a proposito di cucinare, l'americana **InSinkErator** ha presentato un nuovo erogatore antispreco 4N1 Touch che permette di avere acqua caldissima, bollente, semplicemente premendo un pulsante sul rubinetto. In questo modo preparare tè e tisane sarà questione di un secondo, mentre per avere l'acqua in ebollizione per cucinare basteranno pochissimi minuti. Dalla stessa azienda inoltre, arriva un innovativo tritarifiuti: Evolution 200 è il dissipatore alimentare che ha raggiunto il livello più basso di rumore sul mercato. Un fruscio di foglie, anziché il fastidioso rombo del tritatutto, e gli scarti organici finiscono per occupare pochissimi centimetri cubi.

Infine, se alla funzionalità si vuole applicare un'estetica innovativa, un altro dettaglio che può fare la differenza viene da **Rubinetterie Treemme**. In occasione dei primi 50 anni di attività l'azienda propone un ampliamento della gamma finiture colore che va ad arricchire le linee già a catalogo: nero e bianco opaco, ossidato, nichel spazzolato, oro 24, brunito e brunito opaco e le nuovissime versioni PVD in oro giallo, oro rosa e canna di fucile. Per una cucina funzionale, ma anche da ammirare.