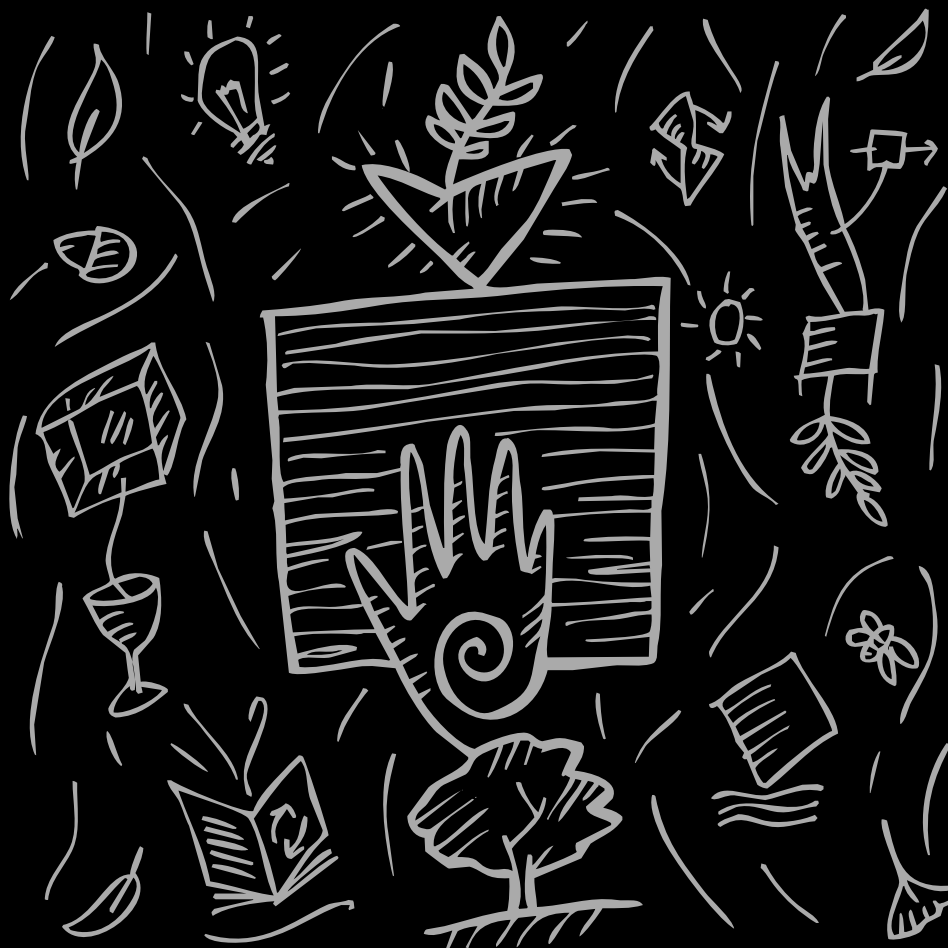


Artematica Noce Tattile





Nuovo Noce Tattile: l'anima del legno

Nuovo Noce Tattile: l'anima del legno

Valcucine propone un nuovo stile di vita. L'uomo contemporaneo ha l'assoluto bisogno di recuperare i suoi sensi, per ritrovare la capacità di godere la vita, con gioia e pienezza. Questo recupero include un ritorno alla naturalità dell'ambiente domestico, a sensazioni armoniche e ancestrali che solamente un contatto caldo con la materia può evocare.

Il movimento minimalista ha imposto forme pure nel design internazionale degli ultimi anni arrivando però a risultati estremi che hanno reso artificiali e freddi gli interni delle nostre case.

Valcucine, nello spirito del rigore formale contemporaneo, ha realizzato la cucina Noce Tattile che, attraverso la matericità del legno e la tattilità delle superfici, inverte la tendenza asettica dell'interior design dominante e intraprende una nuova strada per un design più caldo e naturale. La sensibilità dell'azienda ha sempre permesso di anticipare i tempi interpretando i bisogni latenti del consumatore.

New Noce Tattile: the soul of wood

Valcucine suggests a new lifestyle. Contemporary Man has an urgent need to recover his senses and find his ability of enjoying life again, with joy and to the full. This recovery includes a return to the naturalness of the home, to harmonic and ancestral sensations that only the warm contact with matter can evoke.

In recent years, the minimalist movement has imposed pure shapes in international design. However, this has reached such extreme results that the insides of our homes have taken on an artificial and cold appearance.

Valcucine, in the spirit of contemporary formal rigour, has created the Noce Tattile kitchen that, by means of the texture of wood and the feel of its surfaces, inverts the cold dominating trend of interior design and walks a new path towards a warmer and more natural product.

Our company's awareness has always made it possible to anticipate trends and interpret the hidden needs of consumers.

Neues Noce Tattile: Die Seele des Holzes

Valcucine legt einen neuen Lebensstil vor. Der Mensch von heute hat das absolute Bedürfnis, seine Sinne zu nutzen, um das Vermögen wieder zu erlangen, das Leben in seiner ganzen Fülle und mit all seinen Freuden zu genießen. Diese Rückbesinnung geht einher mit einer Rückkehr zur Natürlichkeit in der häuslichen Umgebung, zu einem Gefühl der Harmonie und zu einem Urgefühl, welches nur der warme Kontakt mit der natürlichen Materie hervorrufen kann.

Der Minimalismus hat im Design der letzten Jahre puristische Formen hervorgebracht, die jedoch im Extrem dazu geführt haben, dass das Innere unserer Häuser kalt wirkt.

Valcucine hat im Geiste einer formalen, modernen Strenge die Küche Noce Tattile entworfen. Über die Natürlichkeit des Holzes und das Gefühl bei Berührung der Oberfläche wird eine Kehrtwende vollzogen; weg von der Dominanz der Kühle in der Inneneinrichtung, hin zu einer Neuinterpretation eines warmen und naturverbundenen Designs. Die Sensibilität und das Gespür des Unternehmens für die latenten Bedürfnisse der Verbraucher, erlauben es ihm auch diesmal, seiner Zeit voraus zu sein.

Nuevo Noce Tattile: el alma de la madera

Valcucine propone un nuevo estilo de vida. El hombre contemporáneo tiene la necesidad imperiosa de recuperar sus sentidos, de recobrar la capacidad de gozar de la vida con alegría y plenitud. Esta recuperación incluye un regreso a la naturalidad del ambiente doméstico, a sensaciones armónicas y ancestrales que solo un contacto cálido con la materia es capaz de evocar.

Las formas puras impuestas por el movimiento minimalista en el diseño internacional durante los últimos años han alcanzado resultados extremos, convirtiendo los ambientes de nuestras casas en lugares artificiales y fríos.

Dentro del espíritu del rigor formal contemporáneo, Valcucine ha realizado la cocina Noce Tattile que, a través de la matericidad de la madera y del tacto de las superficies, invierte la tendencia aséptica dominante en el diseño de interiores y emprende un nuevo camino hacia un diseño más cálido y natural.

La sensibilidad de la empresa ha permitido anticipar siempre los tiempos interpretando las necesidades latentes del consumidor.

Nouveau Noce Tattile: l'âme du bois

Valcucine propose un nouveau style de vie. L'homme contemporain a un besoin absolu de récupérer ses sens afin de retrouver sa capacité de jouir de la vie, avec joie et avec épanouissement. Cette récupération inclut un retour à l'aspect naturel de l'espace domestique, aux sensations harmonieuses et ancestrales que seul un contact chaud avec la matière peut évoquer.

Le mouvement minimaliste a imposé des formes pures dans le design international de ces dernières années, en parvenant cependant à des résultats extrêmes qui ont rendu les intérieurs de nos maisons froids et artificiels.

En suivant l'esprit de la rigueur formelle contemporaine, Valcucine a réalisé la cuisine Noce Tattile qui, à travers la matière du bois de noyer et la tactilité des surfaces, invertit la tendance aseptisée de l'interior Design dominant et entreprend un nouveau parcours pour un design plus chaud et plus naturel.

La sensibilité dont fait preuve la société Valcucine lui a toujours permis de devancer les temps en interprétant les besoins cachés du consommateur.





ARCHITETTURA DELLA LUCE

Architettura della luce

Svolta nel nome della percezione del calore. Per l'immagine della cucina Noce Tattile Valcucine ha voluto utilizzare una luce ispirata al Caravaggio, perché è la più indicata per far percepire la matericità del legno e la plasticità dei volumi. L'ambientazione è realizzata in un'atmosfera che semplifica la decodificazione visiva del calore che la cucina trasmette. Quasi tutte le fotografie di design sono realizzate in ambienti bianchi e asettici. In controtendenza, Valcucine propone un'immagine "esagerata" per sottolineare la svolta operata in nome della percezione del calore.

Architecture based on light

A turning point in the perception of warmth. For the image of the Noce Tattile kitchen, Valcucine has decided to use the type of light inspired by Caravaggio because it is the most suitable to set off the textured quality of wood and the plasticity of volumes. The setting is in an atmosphere that simplifies visual decoding of the warmth that is transmitted by the kitchen. Almost all design photos are taken in cold, white settings. Going against trends, Valcucine suggests an "exaggerated" image to set off the change made in the name of warmth perception.

Architektur des Lichtes

Eine Wende im Namen der Wärmewahrnehmung. Für die Bilder der Küche Noce Tattile verwendet Valcucine ein von Caravaggio inspiriertes Licht, da es am besten geeignet ist, die natürliche Materialität des Holzes und die Plastizität der Volumen wahrnehmbar werden zu lassen. Die Gestaltung wurde in einer Atmosphäre gehalten, die die visuelle Entschlüsselung der Wärme vereinfacht, die von der Küche ausgestrahlt wird. Fast alle Designfotos werden in einem kühlen, weißen Umfeld realisiert. Als Gegenteil dazu, entwirft Valcucine „übertriebene“ Bilder, um die im Namen der Wärmewahrnehmung vollzogene Kehrtwende zu unterstreichen.

Arquitectura de la luz

Realizada en nombre de la percepción del calor. Para la imagen de la cocina Noce Tattile, Valcucine ha querido utilizar una luz inspirada en Caravaggio, dado que es la más indicada para hacer percibir la matericidad de la madera y la plasticidad de los volúmenes. La ambientación está realizada en una atmósfera que simplifica la descodificación visual del calor que transmite la cocina. Casi todas las fotografías de diseño han sido realizadas en ambientes blancos y asepticos. En contratendencia, Valcucine propone una imagen "exagerada" para remarcar el cambio de dirección que se ha llevado a cabo en nombre de la percepción del calor.

L'architecture de la lumière

Changement dans le nom de la perception de la chaleur. Pour l'image de la cuisine Noce Tattile, Valcucine a voulu utiliser une lumière s'inspirant du Caravaggio parce qu'elle est la mieux indiquée pour offrir la perception de la matière naturelle du bois et de la plasticité des volumes. L'implantation est réalisée dans une atmosphère qui simplifie la décodification visuelle de la chaleur que transmet la cuisine. Presque toutes les photographies de design sont réalisées dans des pièces blanches et aseptisées. Valcucine va à l'opposé de la tendance actuelle et propose une image «exagérée» pour souligner le tournant pris au nom de la perception de la chaleur.



RISPETTO AMBIENTALE

Rispetto ambientale

Dematerializzazione: il futuro è già presente. La nuova cucina in noce di Valcucine non è un'imitazione del passato, ma anticipa il futuro nel rispetto dell'ambiente. È un prodotto caldo che racchiude un cuore tecnologico, frutto di una ricerca avanzatissima.

Il modello Noce Tattile, a richiesta, può essere realizzato con una struttura fortemente innovativa che prevede le nuove basi in vetro, dematerializzate e senza emissioni tossiche di solventi e formaldeide. I fusti sono uniti solamente attraverso giunzioni meccaniche e perciò sono facilmente disassemblabili e riciclabili al 100%.

Respect for the environment

Dematerialisation: the future is now. The new walnut Valcucine kitchen does not imitate the past but anticipates the future while respecting the environment. It is a warm product that conceals a technological heart resulting from very advanced research.

On request, the Noce Tattile model is available with a very innovative structure that includes the new glass base units that are dematerialised and have no toxic emissions, solvents and formaldehyde. The carcasses are connected by mechanical joints only, making them easy to disassemble and 100% recyclable.

Respekt vor der Umwelt

Dematerialisierung: die Zukunft ist bereits gegenwärtig. Die neue Küche von Valcucine in Nuss ist keine Nachahmung der Vergangenheit, sondern nimmt, mit ihrem Respekt vor der Umwelt, die Zukunft vorweg. Es handelt sich um ein warmes Produkt, welches in sich ein technologisches Herz birgt, das Ergebnis einer Forschungsarbeit auf höchstem Niveau ist.

Das Modell Noce Tattile kann auf Anfrage mit einem hochinnovativen Schranksystem ausgestattet werden, welches die neuen Glasunterschranke einschließt – dematerialisiert, ohne Giftstoffabgabe aus Lösungsmitteln und ohne Formaldehydemission. Die Korpi verfügen ausschließlich über mechanische Verbindungen und sind deshalb leicht in ihre Einzelteile zerlegbar sowie zu 100% recycelbar.

Respeto ambiental

Desmaterialización: el futuro está ya presente. La nueva cocina en nogal de Valcucine no es una imitación del pasado: incluso anticipa el futuro en lo que se refiere al respeto del medio ambiente. Es un producto cálido que contiene un corazón tecnológico, fruto de una avanzadísima investigación. El modelo Noce Tattile puede realizarse bajo pedido con una estructura altamente innovadora que incorpora los nuevos muebles bajos de cristal, desmaterializados y sin emisiones tóxicas de solventes y formaldehído. Los cuerpos están unidos solo mediante uniones mecánicas, por lo que son fáciles de desensamblar y reciclables al 100%.

Le respect de l'environnement

Dématérialisation: le futur est déjà présent. La nouvelle cuisine en noyer de Valcucine n'est pas une imitation du passé, mais elle anticipe l'avenir en respectant pleinement l'environnement. C'est un produit chaud qui renferme un cœur technologique, fruit d'une recherche très avancée. Le modèle Noce Tattile peut être réalisé, à la demande, avec une structure fortement innovante qui prévoit les nouveaux éléments bas en verre, dématérialisés et sans émissions toxiques de solvants et de formaldéhyde. Les caissons ne sont unis qu'avec des jonctions mécaniques: ils sont donc très faciles à désassembler et sont 100% recyclables.

CALORE E TECNOLOGIA

Calore e tecnologia

La cucina in legno dal cuore tecnologico. Il nuovo noce si sposa con la ricerca tecnologica dei telai in alluminio, delle guide cubicate carbonio e dei fusti delle basi in vetro. Tradizione e innovazione si fondono armonicamente per interpretare al meglio le esigenze dell'habitat umano del XXI secolo.

Warmth and technology

The wooden kitchen with a technological heart. The new walnut finish combines with the technological research of the aluminium frames, carbon-finish drawer sides and glass base unit carcasses. Tradition and innovation blend harmoniously to interpret the requirements of the 21st century human habitat in the best possible way.

Wärme und Technologie

Die Holzküche mit einem hochtechnologischen Herz. Das neue Nussbaumausführung ergänzt sich perfekt mit den technologischen Raffinessen der Aluminiumrahmen, Führungsschienen in Karbonoptik und Korpi der Glasunterschranke. Tradition und Innovation verschmelzen harmonisch miteinander und interpretieren so auf gelungene Weise die Wohnbedürfnisse der Menschen im 21. Jahrhundert.

Calor y tecnología

La cocina de madera con corazón tecnológico. El nuevo nogal se alía con la investigación tecnológica de los bastidores de aluminio, de las guías en carbono y de los cuerpos de los muebles bajos de cristal. Tradición e innovación se funden armónicamente para interpretar de la mejor manera las exigencias del hábitat humano del siglo XXI.

Chaleur et technologie

La cuisine en bois au cœur technologique. Le nouveau noyer se marie à la recherche technologique des cadres en aluminium, des coulisses finition carbone et des caissons des éléments bas en verre. Tradition et innovation s'allient harmonieusement pour interpréter au mieux les besoins de l'habitat humain du XXI^e siècle.







LUCE E TRASPARENZA

Luce e trasparenza

Vetro, alluminio e LED per un design “leggero”. La leggerezza, un concetto che da sempre affascina l'uomo e che lo spinge verso obiettivi sempre nuovi, è una costante della filosofia progettuale di Valcucine. Artematica, già 20 anni fa, proponeva ante con un pannello estetico di soli 5 mm di spessore; spessori minimi sono stati realizzati anche per i piani di lavoro (10 mm).

Oggi la ricerca della leggerezza, che è anche una nobile forma di attenzione ambientale (la dematerializzazione contribuisce al risparmio di energia e materie prime), ha portato alla sostituzione del tradizionale doppio fianco dei fusti accostati (18+18 mm) con un unico elemento in vetro di 10 mm di spessore. L'illuminazione interna, realizzata con luci LED ad alto rendimento, è attenta al risparmio energetico.

Tutto ciò evoca atmosfere magiche e suggestive anche all'interno dei contenitori della cucina.

Light and transparency

Glass, aluminium and LED lights for a “light” design. Lightness, a concept that has always fascinated Man and that drives him towards increasingly new objectives, has always been part of Valcucine's design philosophy. Artematica, as far back as 20 years ago, offered doors with a finishing panel that was only 5 mm thick; minimal thicknesses have also been used for worktops (10 mm).

Today, the pursuit of lightness, that is also a noble form of environmental-friendliness (dematerialisation contributes to saving energy and raw materials), has resulted in substituting the traditional double side panel of carcasses installed side by side (18+18 mm) with a single, 10 mm thick, panel in glass. The inside lighting consists in high-performance LED lights to promote energy saving.

All this conjures up magical and evocative atmospheres even inside the kitchen units.

Licht und Transparenz

Glas, Aluminium und LED für ein „schwereloses“ Design. Die Leichtigkeit ist ein Konzept, welches den Menschen schon immer fasziniert hat. Es treibt ihn zu immer neuen Zielen und ist eine unveränderliche Konstante in der Planungsphilosophie von Valcucine. Artematica besaß bereits vor 20 Jahren Fronten mit einem nur 5mm starken, dekorativen Paneel. Auch für die Arbeitsplatten wurden minimale Stärken von 10mm realisiert. Heute hat uns die Suche nach der Leichtigkeit, die auch eine Form der Achtung vor der Umwelt ist, (die Dematerialisierung führt zur Einsparung von Energie und Rohstoffen) dazu gebracht, die traditionellen doppelten Seitenwände nebeneinander stehender Korpi (18+18mm) durch eine einzige Glaswand mit einer Stärke von 10mm zu ersetzen. Die Innenbeleuchtung wird durch leistungsstarke und energiesparende LED-Leuchten realisiert.

All dies ruft eine magische, stimungsvolle und faszinierende Atmosphäre auch im Inneren von Auszügen und Behältnissen hervor.

Luz y transparencia

Cristal, aluminio y LED para un diseño “ligero”. La ligereza, un concepto que desde siempre fascina al hombre y lo impulsa hacia nuevos objetivos, es una constante de la filosofía de Valcucine en la elaboración de sus proyectos. Hace diez años, Artematica proponía ya puertas provistas de un panel estético de tan solo 5 mm de espesor; en las encimeras de trabajo también se han realizado espesores mínimos (10 mm).

Hoy en día la búsqueda de ligereza, que representa una noble forma de atención ambiental (la desmaterialización contribuye al ahorro de energía y de materias primas), ha llevado a sustituir el doble costado tradicional de los cuerpos adosados (18+18 mm) por un único elemento de cristal de 10 mm de espesor. La iluminación interna, realizada con luces LED de alto rendimiento, está atenta al ahorro energético.

Todo ello evoca atmósferas mágicas y sugestivas incluso en el interior de los contenedores de la cocina.

Lumière et transparence

Verre, aluminium et LED pour un design «léger». La légèreté - un concept qui fascine depuis toujours l'homme et qui le pousse vers des objectifs toujours nouveaux - est une constante de la philosophie conceptuelle de Valcucine. Il y a déjà 20 ans de cela, Artematica proposait des portes avec un panneau de finition de 5 mm d'épaisseur seulement. Des épaisseurs minimales ont été également réalisées pour les plans de travail (10 mm).

Aujourd'hui, la recherche de la légèreté, qui est également une forme d'attention noble envers l'environnement (la dématérialisation contribue à réduire la consommation d'énergie et de matières premières), a amené à remplacer le traditionnel double côté des caissons accolés les uns aux autres (18+18 mm) par un unique côté en verre de 10 mm d'épaisseur.

L'éclairage intérieur, réalisé avec des LED à haut rendement, est attentif aux économies d'énergie.

Tout cela évoque des atmosphères magiques et suggestives, même à l'intérieur des meubles de la cuisine.





PORFIDO FIAMMATO

Porfido fiammato

Superfici tattili e massima funzionalità. Tutte le superfici della nuova cucina Noce Tattile sono “belle da toccare”. Il piano in porfido, per esempio, con la sua superficie fiammata, esalta la naturalità e la bellezza dell'effetto pietra.

Lo studio che ha portato alla realizzazione di questo piano unisce la bellezza materica alla funzionalità. Il risultato del lavoro di 2 anni sul trattamento della pietra, realizzato in sinergia con un prestigioso centro di ricerca del settore automobilistico, garantisce il massimo della resistenza alla macchia oggi tecnicamente possibile.

Anche il canale è rivestito di porfido ed è attrezzabile con tutti gli accessori più utili per una fruizione ergonomica della cucina.

Flamed porphyry

Tactile surfaces and utmost functionality. All the surfaces of the new wallnut kitchen are beautiful to touch. For example, the porphyry top with its flamed surface sets off the naturalness and beauty of the stone effect. The study that resulted in the creation of this top blends textured beauty with functionality. The results of 2 years' work on the treatment of stone, carried out in synergy with a prestigious research centre of the car industry, guarantees the greatest degree of stain-resistance that is technically possible today.

The back section is also clad with porphyry and can be fitted out with all the most practical accessories for an ergonomic use of the kitchen.

Geflammtter Porphyry

Oberflächen mit angenehmem Berührungsgefühl und maximaler Funktionalität. Alle Oberflächen der neuen Küche Noce Tattile sind „angenehm zu berühren“. Die Arbeitsplatte mit ihrer geflammten Oberfläche beispielsweise unterstreicht noch die Natürlichkeit und Schönheit des Steines Porphyry.

Der Entwurf, der zur Realisierung dieser Arbeitsplatte geführt hat, vereint in sich Funktionalität und Schönheit der Materie Stein.

Das Ergebnis von zwei Jahren Forschungsarbeit zur Behandlung von Steinoberflächen in Zusammenarbeit mit einem angesehenen Zentrum im Automobilsektor, garantiert die maximale heute technisch mögliche Widerstandsfähigkeit gegenüber Flecken.

Auch der Zubehörrkanal ist mit Porphyry verkleidet und kann mit allen nützlichen Zubehörelementen für ein angenehmes und ergonomisches Arbeiten in der Küche ausgestattet werden.

Pórfido flameado

Superficies táctiles y máxima funcionalidad. Todas las superficies de la nueva cocina Noce Tattile son “agradables al tacto”. La encimera de pórfido, por ejemplo, con su superficie flameada, resalta la naturalidad y la belleza del efecto piedra.

El estudio que ha llevado a la realización de esta encimera une la belleza material a la funcionalidad. El resultado del trabajo efectuado durante 2 años en el tratamiento de la piedra, en sinergia con un prestigioso centro de investigación del sector automovilístico, garantiza la mayor resistencia a las manchas técnicamente posible en la actualidad.

El canal también está revestido con pórfido y puede equiparse con todos los accesorios útiles para disfrutar de la máxima ergonomía en la cocina.

Porphyre flammé

Des surfaces tactiles et une fonctionnalité maximale. Toutes les surfaces de la nouvelle cuisine Noce Tattile sont «belles à toucher». Le plan de travail en porphyre par exemple, avec sa surface flammée, exalte l'effet naturel et la beauté de la pierre.

L'étude qui a amené à la réalisation de ce plan de travail, allie la beauté de la matière à la fonctionnalité. Le résultat de deux ans de travail sur le traitement de la pierre, réalisé en synergie avec un prestigieux centre de recherche du secteur de l'automobile, assure une résistance maximale aux taches, qui est aujourd'hui techniquement possible.

Le canal est lui aussi revêtu en porphyre et peut être aménagé avec les accessoires les plus utiles pour une utilisation ergonomique de la cuisine.









VERNICIATURA ALL'ACQUA

Verniciatura all'acqua

Protezione del legno, effetto naturale, zero emissioni di solventi aromatici. La nuova verniciatura all'acqua di Valcucine, grazie alla penetrazione in profondità nelle fibre del legno, garantisce un'alta resistenza alle macchie e al graffio, mantenendo contemporaneamente una tattilità estremamente naturale della superficie. La vernice all'acqua garantisce inoltre zero emissioni di solventi aromatici cancerogeni.

Water-based varnish

Protected wood, natural effect, no emissions of aromatic solvents. Thanks to its penetration deep into the wood fibres, the new water-based varnish by Valcucine guarantees high resistance to stains and scratches while maintaining an extremely natural, tactile surface. The water-based varnish also guarantees zero emissions of cancer-inducing aromatic solvents.

Lackierung auf Wasserbasis

Schutz des Holzes, Eindruck von Natürlichkeit, keine Freisetzung von aromatischen Lösungsmitteln. Die neue Lackierung auf Wasserbasis von Valcucine garantiert eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber Flecken und Kratzern, da der Lack tief in die Holzfasern eindringt. Gleichzeitig bleibt das Gefühl des Berührens einer sehr naturbelassenen Oberfläche. Der Lack auf Wasserbasis garantiert außerdem, dass keine krebserregenden, aromatischen Lösungsmittel freigesetzt werden.

Barnizado al agua

Protección de la madera, efecto natural, cero emisiones de solventes aromáticos. El nuevo barnizado al agua de Valcucine penetra profundamente en las fibras de la madera, por lo que garantiza una alta resistencia a las manchas y las rayadas. Al mismo tiempo, su superficie ofrece una sensación al tacto extraordinariamente natural. El barniz al agua garantiza la ausencia total de emisiones de solventes aromáticos cancerígenos.

Le vernissage à l'eau

Protection du bois, effet naturel, aucune émission de solvants aromatiques. Pénétrant en profondeur dans les fibres du bois, le nouveau vernis à l'eau de Valcucine assure une haute résistance aux taches et aux rayures tout en gardant une tactilité extrêmement naturelle de la surface. En outre, le vernis à l'eau ne produit aucune émission de solvants aromatiques cancérigènes.



DETTAGLI

Dettagli

Inserti inox e rubinetto. Inserite nel piano in porfido, le barre appoggia-pentole in acciaio inox sono estraibili e lavabili comodamente in lavastoviglie.

Il rubinetto, completamente in acciaio inox, racchiude in sé bellezza e funzionalità: l'ispirazione alle antiche fontane e l'assenza di ingombri sul piano lo impongono come un *must* nella nuova cucina in noce di Valcucine.

Details

Stainless steel inserts and tap. Fitted in the porphyry top, the stainless steel pan support bars are removable and can be easily washed in the dishwasher.

The tap is completely in stainless steel and offers beauty and functionality: it is inspired by ancient fountains and the absence of bulk on the top makes it a *must* in the new walnut kitchen by Valcucine.

Details

Edelstahleinsätze und Armatur. Die in die Porphyr-Arbeitsplatte eingelegten Edelstahluntersetzer für Pfannen und Töpfe sind herausnehmbar und können bequem im Geschirrspüler gereinigt werden.

Die Armatur, ebenfalls vollständig aus Edelstahl, vereint in sich Schönheit und Funktionalität: sie zeigt sich inspiriert von den antiken Wasserquellen und benötigt keinerlei Platz auf der Arbeitsplatte. Sie ist damit ein *Muss* in der neuen Küche aus Nussbaum von Valcucine.

Detalles

Incrustaciones de acero inoxidable y grifo. Insertadas en la encimera de pórfido, las barras de acero inox para apoyar las ollas son extraíbles y pueden lavarse cómodamente en el lavavajillas.

El grifo, fabricado completamente en acero inoxidable, reúne belleza y funcionalidad: la inspiración de las fuentes antiguas y la ausencia de volúmenes sobre la encimera lo imponen como un *must* de la nueva cocina de nogal de Valcucine.

Détails

Lames en inox et robinet. Intégrées au plan de travail en porphyre, les lames en acier inox servant de dessous-de-plat sont amovibles et lavables en lave-vaisselle.

Entièrement réalisé en acier inox, le robinet renferme en lui beauté et fonctionnalité: l'inspiration aux fontaines d'antan et l'absence d'engagements sur le plan de travail l'imposent comme un *must* dans la nouvelle cuisine en noyer de Valcucine.



Canale e piano. Il canale Valcucine può essere utilizzato anche per inserire piccole piante di erbe aromatiche, sempre a portata di mano per cucinare le più raffinate pietanze mediterranee.

La comoda apertura con gola della cucina in noce, ricavata direttamente sul piano, rappresenta l'evoluzione della ricerca Valcucine, che già nel 1986 proponeva il primo top con la gola incorporata nel marmo.

Back section and top. The Valcucine back section can also be used to contain small pots of herb and spice plants that will always be on hand to cook the most refined Mediterranean dishes.

The comfortable grip recess in the walnut kitchen is obtained directly from the top and portrays the evolution of Valcucine's research which, back in 1986, already offered the first top with an incorporated grip recess in marble.

Zubehörkanal und Arbeitsplatte. Im funktionalen Zubehörkanal von Valcucine können zusätzlich kleine Pflanzen und Kräuter untergebracht werden, die so immer für die raffinierten Gerichte der mediterranen Küche zur Hand sind. Das bequeme Öffnen der Küchenfronten mittels Hohlkehle, die direkt unterhalb der Arbeitsplatte eingearbeitet wird, stellt eine Evolution in der Entwicklungsarbeit von Valcucine dar, die bereits 1986 die erste Marmorarbeitsplatte mit eingearbeiteter Hohlkehle vorstellte.

Canal equipado y encimera. El canal equipado Valcucine también puede utilizarse para colocar pequeñas plantas de hierbas aromáticas, que de este modo quedan siempre al alcance de la mano para cocinar los más refinados manjares mediterráneos.

La cómoda abertura con ranura de la cocina de nogal, realizada directamente en la encimera, representa la evolución de la investigación de Valcucine, que ya en el año 1986 proponía la primera encimera con ranura incorporada en el mármol.

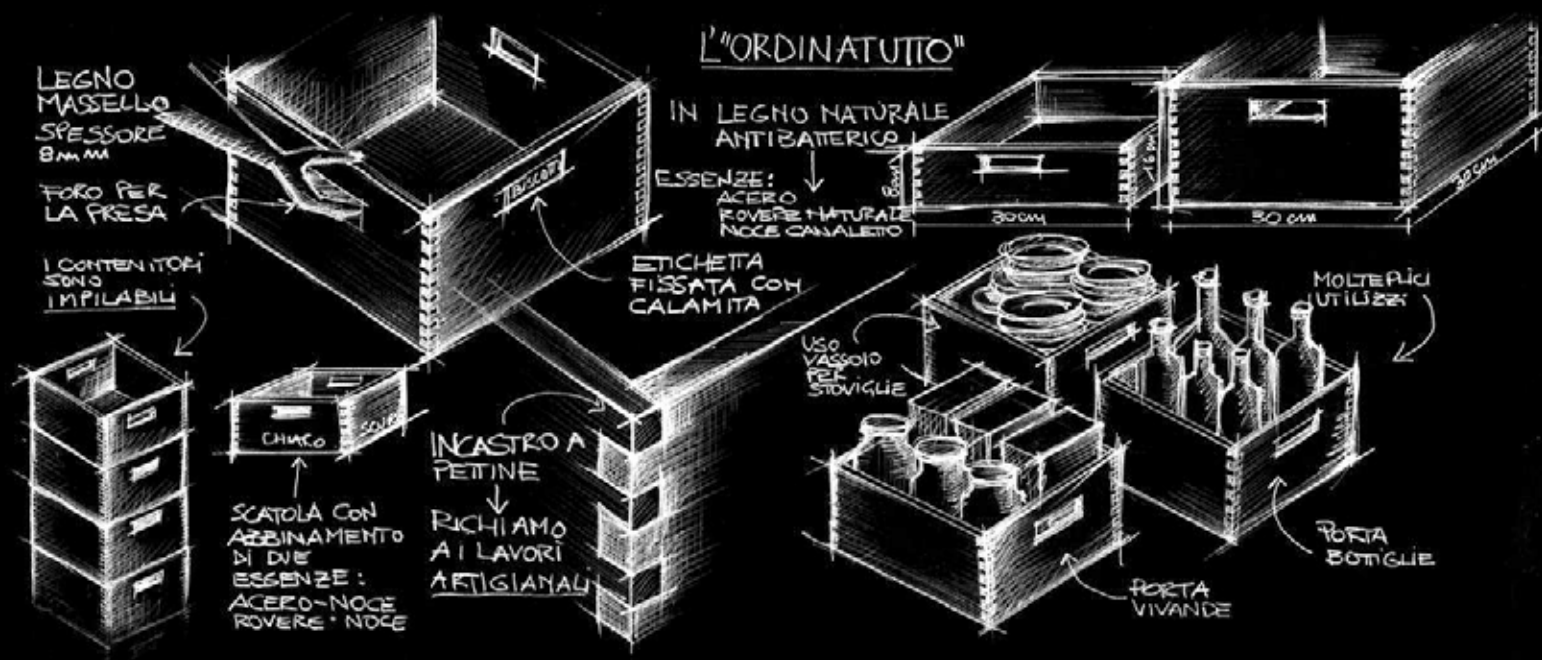
Canal et plan de travail. Le canal Valcucine peut également être utilisé pour insérer de petites plantes d'herbes aromatiques, de manière à les avoir toujours à portée de la main pour cuisiner des plats méditerranéens très raffinés.

La ouverture pratique de la cuisine en noyer, moyennant une gorge façonnée directement sur le plan de travail, présente l'évolution de la recherche Valcucine qui, en 1986, proposait déjà le premier plan de travail avec la gorge incorporée dans le marbre.









NICCHIA VETRO

Nicchia vetro

Vetri scorrevoli dividono lo spazio con leggerezza. Un sistema di chiusura in vetro e alluminio consente di progettare e realizzare nicchie per dispense trasparenti, semitrasparenti o disegnate con la tecnica Valcucine dell'intarsio su vetro. Questi spazi possono contenere mensole, nuovi contenitori in legno massello ed elettrodomestici.

Il vetro trasparente dà una sensazione di ordine; all'interno della dispensa, invece, prevale la materia, la molteplicità dei contenitori e dei vassoi, realizzati con legni uno diverso dall'altro. L'atmosfera è calda e dà l'impressione della stratificazione operata dal tempo.

La libertà di utilizzo di questo nuovo sistema consente, infine, di proporre gli stessi elementi, scorrevoli e fissi, come leggeri e funzionali divisori tra cucina e zona pranzo.

A glass niche

Sliding glass panels lightly divide the space. A system of glass and aluminium enclosures makes it possible to plan and make niches for transparent or semi-transparent larders that are also available decorated with the Valcucine inlaid glass technique. These spaces can contain shelves, new solid wood high-edged trays and household appliances.

The transparent glass creates a tidy appearance; on the other hand, inside the larder there are objects galore; a large variety of high-edged and normal trays made from different types of wood. The atmosphere is warm and gives one the impression of stratification created by time. The freedom of use of this new system makes it possible to offer the same sliding and fixed elements as light and practical partitions that divide the kitchen from the living room.

Nischen aus Glas

Glasschiebewände teilen den Raum mit Leichtigkeit auf. Ein Schließsystem aus Glas und Aluminium erlaubt es, transparente, halbttransparente oder mit der Glasintarsientechnik von Valcucine gestaltete Nischen und Räume zur Aufbewahrung und Bevorratung zu planen und zu realisieren. Die so geschaffenen Räumlichkeiten bieten Platz für Borde und Ablagen, neuartige Behältnissen aus Massivholz oder auch Elektrogeräte.

Das transparente Glas vermittelt ein Gefühl von Ordnung; im Inneren der Nische dagegen herrscht die Materie, mit einer Vielzahl von Behältnissen und Tablett aus Holz; keines so wie das andere. Es herrscht eine warme Atmosphäre und es wird der Eindruck einer Art „Schichtung“ vermittelt, welche sich mit der Zeit gebildet hat. Die Freiheit bei der Benutzung dieses neuen Systems erlaubt es nicht zuletzt, die gleichen Elemente – verschiebbar oder fix – als leichte und funktionelle Raumteiler zwischen Küche und Essbereich einzusetzen.

Hornacina de cristal

Cristales correderos dividen el espacio con ligereza. Un sistema de cierres de cristal y aluminio permite proyectar y realizar hornacinas para despensas transparentes, semitransparentes o diseñadas con la técnica Valcucine de la taracela sobre cristal. Estos espacios pueden contener estantes, nuevos contenedores de madera maciza y electrodomésticos. El cristal transparente aporta una sensación de orden, mientras que en el interior de la despensa predomina la materia y una variedad de bandejas y contenedores realizados con distintas maderas. La atmósfera es cálida y asemeja a la estratificación provocada por el tiempo.

Por último, la libertad de uso de este nuevo sistema permite proponer los mismos elementos, correderos y fijos, como ligeras y funcionales divisiones entre la cocina y el comedor.

Niche en verre

Des vitres coulissantes séparent l'espace avec légèreté. Un système de fermeture en verre et en aluminium permet de concevoir et de réaliser des niches, à utiliser comme office, qui peuvent être transparentes, semi-transparentes ou dessinées avec la technique Valcucine de la marqueterie sur verre. Ces espaces peuvent être aménagés avec des étagères, de nouveaux meubles en bois massif et des électroménagers.

Le verre transparent donne une sensation d'ordre. En revanche, à l'intérieur de l'office dominant la matière et la multiplicité des meubles et des étagères réalisés avec des bois tous différents les uns des autres. L'atmosphère est chaude et donne l'impression de la stratification façonnée par le temps.

Enfin, la liberté d'utilisation de ce nouveau système permet de proposer ces mêmes éléments soit en version coulissante soit en version fixe, afin de créer des séparations légères et fonctionnelles entre la cuisine et la salle à manger.



L'ACQUA ESCE DALLA PIETRA

L'acqua esce dalla pietra

Una moderna fontana nasce dall'incontro tra acciaio e porfido. Ricorda un'antica fonte l'innovativo rubinetto che esce dal porfido senza ingombrare il piano di lavoro. Anche nei particolari e negli accessori Valcucine fa convivere il calore e la tradizione con la tecnologia e l'innovazione.

Water gushes out of stone

Where steel and porphyry meet, a modern fountain is born. The innovative tap that juts out of porphyry leaving the worktop free reminds one of an ancient fountain. Even in details and accessories, Valcucine makes warmth and tradition abide with technology and innovation.

Das Wasser entspringt dem Stein

Eine moderne Wasserquelle dort, wo Edelstahl und Porphyr zusammen-treffen. Die innovative Armatur, die an eine antike Quelle erinnert, scheint direkt aus dem Porphyr zu kommen, ohne Platz auf der Arbeitsfläche zu beanspruchen. Auch die Details und das Zubehör von Valcucine erlauben ein Zusammenspiel von Wärme und Tradition sowie Technologie und Innovation.

El agua brota de la piedra

Una fuente moderna nace del encuentro entre el acero y el pórfido. El innovador grifo que emerge del pórfido sin ocupar la encimera de trabajo recuerda a una fuente antigua. En los detalles y en los accesorios, Valcucine sigue haciendo convivir el calor y la tradición con la tecnología y la innovación.

L'eau qui sort de la pierre

Une fontaine moderne naît de la rencontre entre l'inox et le porphyre. L'innovant robinet qui sort du porphyre sans encombrer le plan de travail nous rappelle une fontaine d'antan. Valucine fait coexister tant dans les détails que dans les accessoires, la chaleur et la tradition avec la technologie et l'innovation.





COME UN QUADRO DEL CARAVAGGIO

Come un quadro del Caravaggio

Composizioni armoniche nella molteplicità dei materiali. Uno degli elementi caratterizzanti di Valcucine è sempre stato quello di disegnare i propri progetti utilizzando materiali diversi accostati tra loro, in maniera tale da realizzare composizioni armoniche. Le fonti di ispirazione di questa incessante ricerca sono la natura e l'arte di pittori come il Caravaggio, che esaltano le caratteristiche di ogni composizione, nella varietà armonica di una natura morta come nella rappresentazione di un ambiente interno.

Like a painting by Caravaggio

Harmonious arrangements achieved by mixing various materials. One of Valcucine's distinguishing elements has always been to design its projects by putting together different materials to create harmonious arrangements.

The sources of inspiration of this unceasing research are nature and the art of painters like Caravaggio who exalts the features of every arrangement in the harmonious variety of a still-life painting as in a portrayal of a home interior.

Wie ein Gemälde von Caravaggio

Harmonische Zusammenstellungen mit einer Vielzahl von Materialien. Eines der charakteristischen Elemente von Valcucine war immer, bei der Gestaltung der eigenen Planungen verschiedene Materialien so miteinander zu kombinieren, dass ein harmonisches Gesamtbild entsteht. Die Inspirationsquellen dieser ununterbrochenen Suche finden sich in der Natur und in der Kunst der Malerei, wie bei Caravaggio. Die Charakteristik jeder Komposition wird dort noch hervorgehoben – in der harmonischen Vielfalt eines Stilllebens genau wie in der Inneneinrichtung.

Como un cuadro de Caravaggio

Composiciones armónicas en la variedad de sus materiales. Desde siempre, uno de los elementos que caracterizan a Valcucine es el diseño de proyectos que utilizan materiales distintos combinados entre sí para dar lugar a composiciones armónicas. Las fuentes de inspiración de esta búsqueda incesante son la naturaleza y el arte de pintores como Caravaggio, que resaltan las características de cada composición, tanto en la variedad armónica de una naturaleza muerta como en la representación de un ambiente interno.

Comme un tableau du Caravaggio

Des compositions harmonieuses à travers la multiplicité des matériaux. L'un des éléments caractérisants de Valcucine a toujours été celui de dessiner ses propres projets en utilisant des matériaux divers et en les accolant entre eux de manière à réaliser des compositions harmonieuses. Les sources d'inspiration de cette recherche incessante sont la nature et l'art des peintres comme Le Caravaggio, qui exaltent les caractéristiques de chaque composition, tant dans la variété harmonieuse d'une nature morte que dans la représentation d'un intérieur.







LE CERTIFICAZIONI RILASCIATE A VALCUCINE

Le certificazioni rilasciate a Valcucine

1. GS

Per prima in Italia nel settore cucine, Valcucine nel 1995, dopo aver superato una serie di severe prove svolte sui propri manufatti, ha ottenuto la certificazione tedesca GS di qualità e sicurezza del prodotto.

2. UNI EN ISO 14001

Valcucine è la prima azienda italiana produttrice di cucine ad aver ottenuto nel 2001 la certificazione ambientale UNI EN ISO 14001. Essa garantisce che l'azienda rispetta le leggi ambientali che riguardano le emissioni tossiche, il rumore, lo scarico delle acque; che l'azienda ha un sistema di smaltimento dei rifiuti controllato e registrato; che si impegna per la riduzione dei consumi energetici e mette in atto progetti rivolti a questo scopo; che l'azienda è impegnata in progetti ambientali.

3. FSC

Nel 2008 Valcucine ha ottenuto la certificazione FSC per gli elementi in massello di acero (interni dei cassetti), garantendo che il legno utilizzato proviene da foreste gestite in modo sostenibile.

È prevista per il 2010 la certificazione FSC sui pannelli truciolari dei fusti e sulle ante Artematica Noce e Lati.

The certifications awarded to Valcucine

1. GS

In 1995, after having passed strict tests on its products, Valcucine became the first Italian kitchen manufacturer to obtain the German GS product quality and safety certification.

2. UNI EN ISO 14001

Valcucine is the first Italian kitchen manufacturer to have obtained, in 2001, the UNI EN ISO 14001 environmental certification. This certification guarantees that the company respects environmental laws that regard toxic emissions, noise levels, disposal of industrial water; that the company has a controlled and registered waste disposal system; that it makes an effort to reduce energy consumptions and implements projects to this aim; that the company is committed to environmental projects.

3. FSC

In 2008 Valcucine obtained the FSC certification for solid maple elements (drawer interiors), guaranteeing that the wood used comes from forests managed in a sustainable way.

The FSC certification is planned for 2010 for chipboard carcass panels and on Artematica Walnut, Lati.

Die für Valcucine ausgestellten Zertifizierungen

1. GS

Als einem der ersten Unternehmen der Küchenbranche wurde Valcucine im Jahr 1995 die deutsche GS-Zertifizierung für Qualität und Produktsicherheit zuerkannt, nachdem die Baumuster eine Reihe strenger Tests bestanden hatten.

2. UNI EN ISO 14001

Valcucine ist der erste italienische Küchenhersteller, der im Jahr 2001 die Umweltzertifizierung DIN EN ISO 14001 erhalten hat. Diese bestätigt, dass das Unternehmen die Umweltschutzgesetze im Zusammenhang mit den Schadstoffemissionen, dem Lärmschutz und der Abwasserbehandlung respektiert, dass das Unternehmen ein kontrolliertes und registriertes Abfallverwertungssystem besitzt; dass es sich um die Verringerung des Energieverbrauchs bemüht und Maßnahmen zur Erreichung dieses Ziels setzt; dass sich das Unternehmen aktiv für Umweltprojekte einsetzt.

3. FSC

Im Jahr 2008 hat Valcucine die FSC-Zertifizierung für die Elemente aus massivem Ahornholz erhalten (Schubladeninnenseiten), wodurch garantiert wird, dass das eingesetzte Holz aus umweltverträglich bewirtschafteten Wäldern stammt.

Für 2010 ist die FSC-Zertifizierung für die Spanholzplatten der Korpusse und für die Türen Artematica in Nussbaum und Lati vorgesehen.

Los certificados concedidos a Valcucine

1. GS

Después de superar una serie de severas pruebas en sus productos manufacturados, Valcucine obtuvo en 1995 el certificado alemán GS de calidad y seguridad del producto. Era la primera vez que una empresa italiana del sector de la cocina lograba este reconocimiento.

2. UNI EN ISO 14001

Valcucine es la primera empresa italiana fabricante de cocinas que ha obtenido el certificado UNI EN ISO 14001 (en el año 2001). Este certificado garantiza que la empresa respeta las leyes ambientales relacionadas con las emisiones tóxicas, el ruido y la descarga de las aguas; que la empresa dispone de un sistema de eliminación de los desechos controlado y registrado; que se compromete a reducir los consumos energéticos y pone en acto proyectos dirigidos a este fin, y que está trabajando en proyectos ambientales.

3. FSC

En 2008 Valcucine obtuvo el certificado FSC por los elementos de madera maciza de arce incorporados en los cajones, dado que garantiza que la madera utilizada procede de bosques gestionados de modo sostenible. Se prevé que en el año 2010 logrará el certificado FSC para los paneles de aglomerado de los cuerpos y para las puertas Artematica Nogal y Lati.

Les certifications reçues par Valcucine

1. GS

En 1995, Valcucine est la première société italienne dans le secteur des cuisines qui obtient la certification allemande GS relative à la qualité et à la sécurité de ses produits après que ces derniers ont passé avec succès tous les contrôles et les essais les plus sévères.

2. UNI EN ISO 14001

Valcucine est le premier fabricant italien de cuisines à avoir obtenu en 2001 la certification environnementale UNI EN ISO 14001. Cette dernière garantit que la société respecte les lois pour la protection de l'environnement concernant les émissions nocives, le bruit et l'évacuation des eaux, qu'elle a un système d'élimination des déchets contrôlé et enregistré, qu'elle s'engage à réduire les consommations énergétiques, qu'elle met en œuvre des projets visant à ce but et, enfin, qu'elle est engagée dans des projets environnementaux.

3. FSC

En 2008, Valcucine a obtenu la certification FSC pour les éléments réalisés en érable massif (intérieur des tiroirs), qui assure que le bois utilisé est issu de forêts gérées durablement. Valcucine prévoit d'obtenir en 2010 la certification FSC pour les panneaux en aggloméré des caissons et pour les portes Artematica Noyer et Lati.



VALCUCINE RISPETTA L'AMBIENTE: BIOFOREST

Valcucine rispetta l'ambiente: Bioforest

1. BIOFOREST

È un'associazione ONLUS nata nel 1998 da un'iniziativa Valcucine con l'intento di promuovere una cultura produttiva più sensibile all'ambiente e contribuire al ripristino e alla salvaguardia delle risorse naturali. Valcucine, con tre progetti sostenuti da Bioforest, intende equilibrare l'emissione di CO₂ prodotta, riducendo il proprio contributo sull'effetto serra fino ad annullarlo con la piantumazione di nuovi alberi.

2. PROGETTO "OTONGA"

In Ecuador, il Progetto "Otonga", si propone l'acquisizione di foresta primaria, per preservarne le eccezionali caratteristiche di biodiversità. È stata creata una stazione scientifica per accogliere ricercatori da tutto il mondo.

3. PROGETTO "RISORGIVE DEL VINCHIARUZZO"

Il progetto è localizzato nell'area delle risorgive del Vinchiaruzzo in provincia di Pordenone: prevede l'acquisizione e il ripristino di aree degradate, ripiantumandole con alberi autoctoni, per rigenerare l'ambiente tipico dell'antica foresta planiziale.

4. PROGETTO "OCCHIONE"

In alcune scuole della provincia di Pordenone, Bioforest promuove un progetto di educazione ambientale con la realizzazione di un laboratorio naturalistico per lo studio della flora e fauna locali.

Valcucine respects the environment: Bioforest

1. BIOFOREST

This is an ONLUS association founded in 1998 from an initiative by Valcucine aimed at promoting a production culture that is more sensitive to the environment and at contributing to restoring and protecting natural resources. Valcucine, thanks to the three projects backed by Bioforest, wants to balance the emission of CO₂ produced, reducing its contribution to the greenhouse effect to the extent of cancelling it by planting new trees.

2. THE "OTONGA" PROJECT

In Ecuador, the "Otonga" Project is aimed at acquiring allotments of primary forest to preserve their exceptional biodiversity features. A scientific station has been created to accommodate researchers from all over the world.

3. THE "RISORGIVE DEL VINCHIARUZZO" PROJECT

The project is located in the resurgence area of Vinchiaruzzo in the province of Pordenone: the aim is to acquire and recover degraded areas and plant them with local trees to regenerate the environment that was typical of the ancient plain forest.

4. THE "OCCHIONE" PROJECT

Bioforest promotes an environmental education project in some schools in the province of Pordenone including the creation of a naturalistic laboratory to study local flora and fauna.

Valcucine schützt die Umwelt: Bioforest

1. BIOFOREST

Es handelt sich dabei um einen gemeinnützigen Verband ohne Gewinnabsichten (ONLUS), der 1998 aus einer Initiative der Valcucine entstand und das Ziel verfolgt, eine umweltsensiblere Produktionskultur zu fördern und zur Wiederherstellung und zum Schutz der natürlichen Ressourcen beizutragen. Valcucine hat die Absicht, mit drei von Bioforest unterstützten Projekten die erzeugte CO₂-Emission auszugleichen, indem der Beitrag des Unternehmens zum Treibhauseffekt immer weiter eingeschränkt wird, bis er sich durch die Anpflanzung neuer Bäume auf Null reduziert.

2. DAS PROJEKT "OTONGA"

In Ecuador kümmert sich das Projekt "Otonga" um den Erwerb von Urwäldern, um die außergewöhnlichen Merkmale der Artenvielfalt zu bewahren. Es wurde weiters eine wissenschaftliche Station eingerichtet, die Forschern aus aller Welt offen steht.

3. DAS PROJEKT "DER QUELLEN DES VINCHIARUZZO"

Das Projekt umfasst das Quellengebiet des Vinchiaruzzo in der Provinz von Pordenone: Es sieht den Erwerb und die Aufwertung der verwilderten Gebiete durch die Neubepflanzung mit ursprünglichen Baumarten vor, um dadurch das typische Aussehen der alten Waldfläche wieder herzustellen.

4. PROJEKT "OCCHIONE"

In einigen Schulen der Provinz Pordenone unterstützt Bioforest ein Projekt zur Erziehung zum Umweltschutz, das die Verwirklichung eines „Naturlabors“ für das Studium der einheimischen Flora und Fauna zum Ziel hat.

Valcucine respeta el ambiente: Bioforest

1. BIOFOREST

Es una asociación ONLUS nacida en 1998 por iniciativa de Valcucine con la intención de promover una cultura productiva más sensible al ambiente y de contribuir a la reposición y a la salvaguarda de los recursos naturales. Mediante tres proyectos apoyados por Bioforest, Valcucine pretende equilibrar la emisión del CO₂ producido, reduciendo así su contribución en el efecto invernadero hasta anularlo con la plantación de nuevos árboles.

2. PROYECTO "OTONGA"

En Ecuador, el proyecto "Otonga" se propone adquirir selva primaria para preservar sus excepcionales características de biodiversidad. Se ha creado una estación científica que acoge a investigadores de todo el mundo.

3. PROYECTO "RESURGENCIAS DE VINCHIARUZZO"

El proyecto está localizado en el área de las resurgencias del Vinchiaruzzo en la provincia de Pordenone: prevé la adquisición y el acondicionamiento de áreas degradadas plantando árboles autóctonos para regenerar el ambiente típico de la antigua selva de la planicie.

4. PROYECTO "OCCHIONE"

En algunas escuelas de la provincia de Pordenone, Bioforest promueve un proyecto de educación ambiental con la realización de un laboratorio naturalista para el estudio de la flora y la fauna locales.

Valcucine respecte l'environnement: Bioforest

1. BIOFOREST

Il s'agit d'une association ONLUS (ndt. associations ou organismes à but non lucratif, reconnus d'utilité sociale) née en 1998 d'une initiative de Valcucine dont le but est de promouvoir un système de fabrication plus sensible à l'environnement et de contribuer au renouvellement et à la sauvegarde des ressources naturelles. Grâce aux trois projets soutenus par Bioforest, Valcucine pense équilibrer l'émission de CO₂ produit, en réduisant d'abord sa contribution à l'effet de serre puis en l'annulant grâce à la plantation de nouveaux arbres.

2. PROJET "OTONGA"

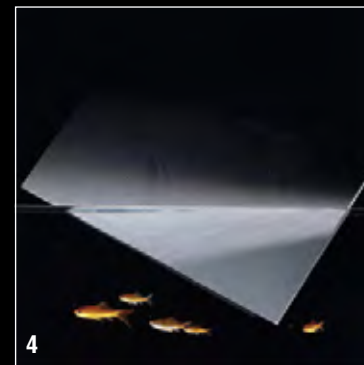
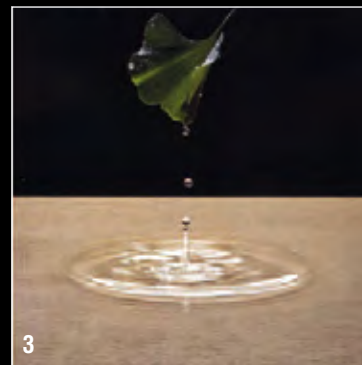
En Équateur, le but du Projet "Otonga" est d'acheter une forêt primaire pour en préserver les exceptionnelles caractéristiques de biodiversité. Une station scientifique y a été créée pour accueillir les chercheurs du monde entier.

3. PROJET "RÉSURGENCES DU VINCHIARUZZO"

Ce projet est localisé dans la zone des résurgences du Vinchiaruzzo qui se trouve dans la province de Pordenone : il prévoit l'achat et la remise en état de zones dégradées en y plantant des arbres autochtones afin de recréer le milieu typique de l'ancienne forêt de plaine.

4. PROJET "OCCHIONE"

Bioforest a promu un projet d'éducation environnementale dans des écoles de la province de Pordenone moyennant la réalisation d'un laboratoire naturaliste dont le but est d'étudier la flore et la faune locales.



ECOCOMPATIBILITA' DEI PRODOTTI VALCUCINE

Ecocompatibilità dei prodotti Valcucine

Per ridurre il proprio impatto ambientale Valcucine da anni progetta e realizza prodotti nel rispetto delle quattro regole fondamentali dell'ecocompatibilità:

1. DEMATERIALIZZAZIONE

Produce con il minor consumo di materie prime ed energia, grazie ad un lavoro di ricerca sui limiti di resistenza dei materiali utilizzati: l'anta microstratificata è composta da un telaio strutturale in alluminio e da un pannello estetico di soli 2mm di spessore.

2. RICICLABILITÀ

Valcucine realizza prodotti con materiali riciclabili, facilmente separabili al momento della loro dismissione.

3. EMISSIONI TOSSICHE

Valcucine adotta per le ante finitura legno, cicli di verniciatura all'acqua con zero emissioni di solventi aromatici cancerogeni. Inoltre esegue analisi per misurare la radioattività e le sostanze volatili dannose per l'uomo. Rispetta la normativa più severa al mondo sull'emissione di formaldeide (F****).

4. LUNGA DURATA

Grazie all'applicazione di tecnologie innovative, i prodotti Valcucine hanno un'alta resistenza e quindi una lunga durata. Aumentando il periodo di vita del prodotto diminuisce il consumo di materia ed energia per la sua sostituzione.

Eco-compatibility of Valcucine's products

To reduce its impact on the environment, for years Valcucine has been designing and manufacturing products that respect the four fundamental rules of eco-compatibility:

1. DEMATERIALIZATION

It produces using less raw materials and energy, thanks to research on the limits of resistance of the materials used: the micro-layered door is composed of an aluminium structural frame and of a finishing panel that is only 2mm thick.

2. RECYCLABILITY

Valcucine manufactures products using recycled materials that are easy to separate when they have stopped being used.

3. TOXIC EMISSIONS

For its wood finish doors, Valcucine adopts water-based varnishing cycles with no emissions of cancer-inducing aromatic solvents. Moreover, it carries out tests to measure the radioactivity and the volatile substances harmful to Man. It respects the strictest standards in the world on formaldehyde emissions (F****).

4. DURABILITY

Thanks to the application of innovative technologies, Valcucine's products are very resistant which means that they are long-lasting. By increasing the lifespan of the product, the consumption of materials and energy to replace it is reduced.

Die Umweltverträglichkeit der Produkte Valcucine

Um die eigenen negativen Auswirkungen auf die Umwelt zu verringern, plant und realisiert Valcucine seine Produkte seit Jahren unter Einhaltung der vier Grundregeln für Umweltverträglichkeit:

1. DEMATERIALIZIERUNG

Das Unternehmen produziert dank einer Forschungsarbeit zu den Haltbarkeitsgrenzen der eingesetzten Materialien mit einem geringstmöglichen Verbrauch von Rohstoffen und Energie: Die mikrobeschichtete Türfront besteht aus einem tragenden Aluminiumrahmen sowie einem nur 2mm starken ästhetischen Paneel.

2. RECYCELBARKEIT

Valcucine stellt Produkte aus recycelbaren Materialien her, die zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung leicht zu trennen sind.

3. SCHADSTOFFEMISSIONEN

Valcucine setzt bei den Türfronten in Holz Ausführung die Lackierung auf Wasserbasis ein, bei der keine Krebs erregenden aromatischen Lösungsmittel freigesetzt werden. Außerdem werden Analysen durchgeführt, um die künstliche Radioaktivität und die volatilen, für die Gesundheit des Menschen schädlichen Substanzen zu messen. Alle Produkte entsprechen der weltweit strengsten Richtlinie hinsichtlich der Formaldehydabgabe (F****).

4. LANGE LEBENSDAUER

Dank des Einsatzes innovativer Technologien haben die Produkte von Valcucine eine hohe Haltbarkeit und folglich eine lange Lebensdauer. Durch die Verlängerung der Lebensdauer des Produkts verringert sich der Verbrauch von Rohmaterialien und Energie für seinen eventuellen Ersatz.

Ecocompatibilidad de los productos Valcucine

Para reducir el impacto ambiental, desde hace años Valcucine proyecta y realiza sus productos respetando las cuatro reglas fundamentales de la ecocompatibilidad:

1. DESMATERIALIZACIÓN

Produce con el menor consumo posible de materias primas y de energía, gracias a un exhaustivo trabajo de investigación sobre los límites de resistencia de los materiales utilizados: la puerta microestratificada está compuesta por un bastidor estructural de aluminio y un panel estético de tan solo 2mm de grosor.

2. RECICLABILIDAD

Valcucine realiza productos con materiales reciclables, fácilmente separables en el momento de su desguace.

3. EMISSIONES TÓXICAS

Para las puertas con acabado madera, Valcucine adopta ciclos de barnizado al agua con cero emisiones de solventes aromáticos cancerígenos. Además realiza análisis para medir la radioactividad y las sustancias volátiles perjudiciales para el hombre. Respeta la normativa más severa del mundo sobre la emisión de formaldehído (F****).

4. LARGA DURABILIDAD

Gracias a la aplicación de tecnologías innovadoras, los productos Valcucine tienen una alta resistencia y por tanto una larga durabilidad. Al aumentar el periodo de vida del producto, disminuye el consumo de materia y de energía para reemplazarlo.

Écocompatibilité des produits Valcucine

Pour réduire son impact sur l'environnement, Valcucine conçoit et réalise, depuis des années déjà, des produits respectant les quatre règles fondamentales de l'écocompatibilité:

1. DÉMATÉRIALISATION

Fabriquer en consommant le moins possible de matières premières et d'énergie grâce à un travail de recherche sur les limites de résistance des matériaux utilisés: la porte microstratifiée se compose d'un cadre en aluminium et d'un panneau de finition de 2mm d'épaisseur seulement.

2. RECYCLABILITÉ

Valcucine réalise des produits avec des matériaux recyclables, faciles à désassembler et à trier pour leur élimination.

3. ÉMISSIONS TOXIQUES

Valcucine adopte pour les portes finition bois des cycles de vernissage à l'eau ne produisant aucune émission de solvants aromatiques cancérigènes. En outre, elle effectue des analyses pour mesurer la radioactivité et les substances volatiles nocives pour l'homme. Elle respecte les normes les plus sévères au monde sur l'émission de formaldéhyde (F****).

4. DURABILITÉ

Grâce à l'utilisation de technologies innovantes, les produits Valcucine ont une haute résistance et ont donc un cycle de vie plus long. En augmentant le cycle de vie de ses produits, elle diminue la consommation de matières premières et d'énergie nécessaires à leur remplacement.



INVITRUM: LA PRIMA CUCINA IN ALLUMINIO E VETRO 100% RICICLABILE

Invitrum: la prima cucina in alluminio e vetro 100% riciclabile

Valcucine ha realizzato la prima cucina al mondo completamente in vetro e alluminio, rispettando le regole del design ecosostenibile.

DEMATERIALIZZAZIONE: per un minor consumo di materie prime e di energia, le basi hanno un unico fianco strutturale in vetro di soli 10mm di spessore, eliminando il raddoppio dei comuni fianchi in truciolare. Le ante sono costituite da un telaio in alluminio e da un pannello in vetro temprato di soli 5mm di spessore; il top è costituito da un telaio strutturale in alluminio e da un pannello in vetro di soli 10mm di spessore.

RICICLABILITÀ: Invitrum è in alluminio riciclato e in vetro 100% riciclabile. Tutto il sistema delle basi in vetro è facilmente disassemblabile perché unito solo da giunzioni meccaniche. La scomposizione dei materiali è facilitata dall'uso di prodotti monomateriali.

EMISSIONI TOSSICHE: l'utilizzo di vernici all'acqua, l'impiego di soli vetro e alluminio (materiali inerti) e la particolare progettazione che assicura giunzioni esclusivamente meccaniche al posto delle colle, garantiscono la pressoché totale eliminazione di emissioni tossiche.

LUNGA DURATA: le ante, i fusti e il top sono assolutamente resistenti all'acqua (non hanno bordi che si possono scollare).

Invitrum: the first 100% recyclable kitchen in aluminium and glass

Valcucine has produced the first kitchen in the world completely out of aluminium and glass that respects the rules of eco-sustainable design.

DEMATERIALIZATION: for less raw material and energy consumptions the base units have a single, glass, structural side panel that is only 10mm thick, eliminating the need for the usual two chipboard panels. The doors are made from an aluminium frame and a tempered glass panel that is only 5mm thick; the top consists in an aluminium structural frame and a glass panel that is only 10mm thick.

RECYCLABILITY: Invitrum is in recycled aluminium and in 100% recyclable glass. The entire new glass base unit system is easy to disassemble because it is joined using only mechanical joints. It is easy to divide the materials of which it is composed because it is made up of one-material components.

TOXIC EMISSIONS: the use of water-based varnishes and of only aluminium and glass (inert materials), in addition to the special design that employs purely mechanical joints instead of adhesives, guarantees the almost total elimination of toxic emissions.

LONG LIFE: the doors, carcasses and the top are completely water-resistant (there are no edges that can come unstuck).

Invitrum: die erste Küche aus Aluminium und Glas – 100 % recycelbar

Valcucine hat die erste Küche der Welt hergestellt, die ausschließlich aus Glas und Aluminium besteht und die wichtigsten Regeln eines umweltverträglichen Designs berücksichtigt.

DEMATERIALIZIERUNG: Für einen geringeren Verbrauch von Rohstoffen und Energie besitzen die Unterschränke eine einzige Seitenwand aus Glas mit einer Stärke von nur 10 mm, die die gewöhnlichen doppelten Seitenwände aus Spanplatte ersetzt. Die Türfronten bestehen aus einem Aluminiumrahmen und einem Paneel aus gehärtetem Glas von nur 5 mm Stärke; Die Arbeitsplatte besteht aus einem tragenden Aluminiumrahmen und einer Glasplatte mit einer Stärke von nur 10mm.

RECYCELBARKEIT: Invitrum besteht aus recyceltem Aluminium und aus 100% recycelbarem Glas. Das gesamte System der Glasunterschranke lässt sich leicht in seine Bestandteile zerlegen, da diese nur mechanisch miteinander verbunden sind. Die leichte Trennung der Materialien wird durch die Verwendung von sortenreinen Produkten unterstützt.

SCHADSTOFFEMISSIONEN: Der Einsatz von Lacken auf Wasserbasis, die ausschließliche Verwendung von Glas und Aluminium (reaktionsträge Materialien) sowie der besondere Entwurf, der nur mechanische Verbindungen vorsieht und daher ohne Klebstoffe auskommt, garantieren die beinahe vollständige Eliminierung von Schadstoffemissionen.

LANGE LEBENSDAUER: Die Türfronten, die Korpusse und die Arbeitsplatten sind absolut wasserresistent (sie besitzen keine aufgeklebten Kanten, die sich ablösen können).

Invitrum: la primera cocina de aluminio y cristal reciclable al 100%

Valcucine ha realizado la primera cocina del mundo fabricada completamente en cristal y aluminio respetando las reglas del diseño ecosostenible.

DESMATERIALIZACIÓN: para permitir un menor consumo de materias primas y de energía, los muebles bajos tienen un único costado estructural de cristal de tan solo 10 mm de grosor, eliminando de este modo la duplicación de los costados de aglomerado comunes. Las puertas están formadas por un bastidor de aluminio y un panel de cristal templado de tan solo 5 mm de grosor; la encimera está formada por un bastidor estructural de aluminio y un panel de cristal de solo 10mm de grosor.

RECICLABILIDAD: Invitrum es de aluminio reciclado y de cristal reciclable al 100%. Todo el sistema de los muebles bajos de cristal es fácil de desensamblar, dado que está unido solo con juntas mecánicas. La descomposición de los materiales está facilitada por el uso de productos monomaterials.

EMISSIONES TÓXICAS: el uso de barnices al agua, el hecho de utilizar solo cristal y aluminio (materiales inertes) y el desarrollo de un proyecto particular, que utiliza juntas exclusivamente mecánicas en lugar de aplicar colas, garantizan una eliminación casi total de las emisiones tóxicas.

LARGA DURABILIDAD: las puertas, los cuerpos y las encimeras son totalmente resistentes al agua (no tienen cantos que puedan despegarse).

Invitrum: la première cuisine en aluminium et en verre 100% recyclable

Valcucine a réalisé la première cuisine au monde entièrement réalisée en verre et en aluminium et respectant les règles du design écocompatibile.

DÉMATERIALIZATION: afin de réduire les consommations de matières premières et d'énergie, les éléments bas ont un unique côté en verre, de 10 mm d'épaisseur seulement, qui permet d'éliminer les deux côtés en aggloméré que l'on a habituellement dans une cuisine traditionnelle. Les portes se composent d'un cadre en aluminium et d'un panneau en verre trempé de 5 mm d'épaisseur seulement alors que le plan de travail est réalisé avec un cadre en aluminium et un panneau en verre de 10mm d'épaisseur seulement.

RECYCLABILITÉ: La cuisine Invitrum est réalisée en aluminium recyclé et en verre 100% recyclable. Tout le système des éléments bas en verre se désassemble facilement parce qu'il n'utilise que des jonctions mécaniques. La décomposition des matériaux est facilitée grâce à l'utilisation de produits mono-matière.

ÉMISSIONS TOXIQUES: l'utilisation de vernis à l'eau et de matériaux inertes comme l'aluminium et le verre ainsi que la conception particulière du projet adoptant des jonctions mécaniques à la place de la colle, garantissent l'élimination quasi totale des émissions toxiques.

DURABILITÉ: es portes, les caissons et le plan de travail ont une résistance absolue à l'eau (ils n'ont pas de chants qui peuvent se décoller).

Art direction: Gabriele Centazzo
Creative direction: Daniele Prosdocimo & Enrico Zanetti
Graphic Design: Gianluca Gruarin
Photo: Gianni Antoniali | Ikon
Photolithography: Luce Group
Printing: Arti Grafiche Friulane / Imoco spa (Ud)
Art buyer: Doris Andreutti

Valcucine si riserva la facoltà di apportare modifiche o migliorie in qualsiasi momento, anche senza preavviso.
Tutti i diritti sono riservati. Settembre 2009
Valcucine is entitled to make modifications and improvements at any time, even without notice.
All rights are reserved. September 2009

Stampato su carta GardaMatt Art 200 gr/m2, FSC, resistente all'invecchiamento e prodotta in ambiente neutro senza acidi.
Printed on GardMatt Art 200 gr/m2, FSC paper, resistant to ageing and produced in a neutral environment without acids.

Valcucine SpA

Via L. Savio 11 / 33170 Pordenone, Italy
Tel. +39 0434 517911 Fax +39 0434 572344
www.valcucine.it info@valcucine.it

