

ΔBIMIS

MAGGIO
ESTERO 2019

CAVALLERI
COMUNICAZIONE

ARCHITECTURAL DIGEST

LAS MEJORES CASAS DEL MUNDO JUNIO 2019

AD

VISITA AL
BAÑO

Cuatro ESTILOS
para sacarle
brillo a tu
SPA PRIVADO

DISEÑO
al desnudo

Piezas,
ESPACIOS,
tendencias...
Lo nuevo de
MILÁN 2019

Las
CASAS
claras

Refugios *luminosos* y
con mucha personalidad
en PARÍS, IBIZA o VALENCIA

Cocina a medida de **Abimis**.

taburetas Redice de Mestizzt, en
Schneider Coleo, contenedores
para especias de Margareta
Schöns-Litordzy de 1926 y
sillones, negro de Josef Albers y
rojo de Helena Rohrac. En la otra
página: En el porche, chimeneas

de Hierro Polo G de Antonio
Coderch para Dae, mesa Bellevue
de Mathieu Matégot de 1958, sofá
de obra tapizado con Memory 2
de Patricia Urquiola para Kvecht,
tabureta de hormigón de Willy
Guhl años 60 y butaca Medici de
Konstantin Grcic para Mestizzt.





Quéines somos ANC Publicidad Hemeroteca

f t in

Contacto

COCINA INTEGRAL

Revista profesional del mueble de cocina, equipamiento e industria auxiliar

Abimis presenta la nueva colección A_ccessori

Abimis ha agregado la nueva gama A_ccessori a su catálogo, lo que aumenta aún más la funcionalidad y las posibilidades de personalización que ofrecen sus cocinas.

23052019 Creada por la diseñadora Roberta Tosolini, esta nueva gama de accesorios sigue las pautas principales de la compañía: interacción entre diseño y artesanía junto con el deseo de llevar la eficiencia de las soluciones profesionales al hogar. Así, para optimizar y simplificar el tiempo que se pasa en la cocina, Abimis ha introducido A_ccessori, combinando elegancia y funcionalidad sin descuidar el aspecto tecnológico que, combinado con la tradición, permite mejorar la ergonomía.



La idea de introducir A_ccessori es el próximo paso perfecto en el camino que la compañía ha pavimentado para sí misma, un camino que ha hecho que las cocinas Abimis sean diferentes: de hecho, los nuevos objetos permiten personalizar cómo se organizan los espacios, satisficiendo las diferentes necesidades de cada individuo.

Acero inoxidable

https://www.cocinaintegral.net/abimis-a_ccessori/



BUSCAR

Último número de la revista



Las noticias más leídas

[Santiago Alfonso, Mejor Profesional de Marketing por la Asociación de Marketing de España](#)

La nueva gama se ha diseñado para mejorar los diseños mediante el uso de objetos modulares que se pueden apilar y tienen varios usos, agregando libertad para administrar espacios al satisfacer las necesidades de todos. La búsqueda de una gran estética también sigue siendo clave para completar los diseños de Abimis: la atención simple y lineal al detalle crea uniformidad y fortalece la historia de la compañía, y permanece fiel a su identidad.

Gracias a la adición de estos accesorios sin precedentes, cada acción en la cocina se simplifica: de hecho, será más fácil ordenar, almacenar, exhibir, cortar y servir, todo gracias a las soluciones que se adaptan a la creatividad de cada persona de manera simple y dinámica. Para mantenerse fiel a su estilo, Abimis continuará utilizando acero inoxidable, combinándolo con nuevos materiales, como madera y vidrio de borosilicato.

*Para más información: abimis.com

Cocina Integral

Compartir en:

WhatsApp | Compartir | Twitter | Share | Imprimir

Artículos relacionados

Nuevo acabado de espejo para la cocina Ego de Abimis

Con la idea de fusionar la precisión de las cocinas profesionales con la atención al detalle, Abimis ha desarrollado su 'Núcleo de cocina' hecho a medida, en 'Innovus productiv'.



Cocinas Abimis, también en el exterior
en "Distribución"

Acero inoxidable en una cocina Abimis con vistas al mar

Abimis crea una cocina sólida y mediterránea, sin dejar de ser práctica en esta villa de la Toscana italiana. Blanco azul y terracota. Con vistas al mar, en el prototipo de "Innovus productiv".

[MÁS de 150 exposiciones museos en Híspal Valencia entre](#)

[Whirlpool presenta su refrigerador combi multifuente WDo Bui](#)

[El decálogo de la reforma de la cocina, según Forno](#)

[Curtina, control para la gama innovus de Sonae Arauco](#)

Newsletter

Nombre (requerido)

Empresa

Correo electrónico (requerido)

Seleccione el país (requerido)

Seleccione la provincia (requerido)

Seleccione el SECTOR (requerido)

- He leído y acepto recibir publicidad o información promocional de Cocina Integral.
- He leído y no acepto recibir publicidad o información promocional de Cocina Integral.

[política de privacidad](#)

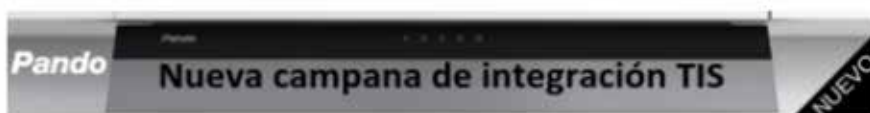
ENVIAR

Actualidad Cocina Integral

Cocina Integral

Inviato: venerdì 24 maggio 2019 13:20

A: info@cavalleri.com



[Satisfacción entre las empresas españolas de Interzum](#)

13 empresas españolas coordinadas por COFEARFE y el ICEX muestran su satisfacción en Interzum 2019. El certamen confía alcanzar en su clausura la visita de 70.000 profesionales de 150 países.

[Sonae Arauco, primera empresa portuguesa en recibir el premio Best Digital Transformation Enterprise](#)

Este miércoles, en el marco de DES – Digital Enterprise Show en Madrid, Sonae Arauco recibió el premio Best Digital Transformation Enterprise por su estrategia de digitalización.

[Otomoto Kitchen Sink, con Cosentino, en la Clerkenwell Design Week de Londres](#)

Otomoto Kitchen Sink, el fregadero de cocina Otomoto, en colaboración con Cosentino, hace su segundo debut, esta vez en la Clerkenwell Design Week en Londres.

[Bora, en Architect@Work Madrid](#)

Bora exhibirá su nuevo sistema Bora Classic 2.0 en la feria Architect@Work Madrid, que tendrá lugar el 29 y el 30 de mayo de 2019 de 13.00 a 20.00 en Madrid.

[Abimis presenta la nueva colección A_ccessori](#)

Abimis ha agregado la nueva gama A_ccessori a su catálogo, lo que aumenta aún más la funcionalidad y las posibilidades de personalización que ofrecen sus cocinas.



ELLE

mat & vin

NYA SUCCÉ-RECEPT!
GRÖNT PÅ GLODEN

Pris 6,55,- Norge 7,95 NOK, Irland € 9,95 Danmark 7,9 DKK

GRILLFEST

Heta trender

MOPPA, PLANKA, DRESSA – SÅ GÖR DU

SMAKRIKA SIDEKICKS: SÅSER, SALSOR, SALLADER & GLAZE

lyx-grilla!

KYCKLINGSPETT MED SYLTAD CITRON

Bjud på

BBQ

Sommarens hetaste menyer

**Våra bästa
GRILL-
VINER**

Godaste burgarna (även vego!) med tillbehör



spaning



ROCKA ROSTFRITT

Gedignaste uteköket går i rostfritt – tåligt och enkelt att underhålla. Dessutom snyggt och passar i de flesta miljöer! Detta från Abimis, pris på förfrågan.



SMOKIN HOT!

Smaskiga BBQ-såser, som passar att marinera i, att klicka på burgaren eller blanda ut med crème fraiche för en dressing. Finns i smakerna Smoked chipotle, Honey & bourbon samt Soy & sesame. 75 kr/st, Nicolas Vahé.



Grillad potatissallad

4 personer

Sommarmat på fat!

800 g färskpotatis
salt
400 g grön sparris
50 g hasselnötter, rostade
1 ask ärtskott
100 g ärtskidor
harsyra

senapsdressing:

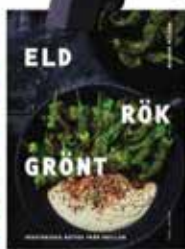
1 vitlöksklyfta, pressad
2 msk olivolja
1 msk hasselnötsolja
2 msk citronsaft
1 tsk flytande honung
1 tsk grov senap
salt och färskmalen
svartpeppar

Skrubba potatisen, koka dem i 5 minuter. Häll av vattnet, dela dem på hälften. Grilla snittytan och salta.

Skölj sparris, knäck den nedre träiga delen. Lägg i en kastrull, häll över kokande vatten och låt stå i 5 minuter. Häll av vattnet. Rör ihop ingredienserna till dressing, smaka av med salt och peppar. Vänd ner potatis och sparris i dressing. Lägg upp på fat tillsammans med ärtskott, ärtskidor och harsyra. Strö över nötter.

ELSKUNG!

Kompakt elgrill, Pulse 1000, med Grillteknologi som styrs via en app 4 999 kr, Weber.



GRILLFAVORITER I BOKFORM

De tre hetaste bland årets grillkokboks-släpp:

- The backyard fire cook book (Voyageur Press Inc). Linda Ly, även känd som Garden Betty (gardenbetty.com), visar hur du grillar över öppen eld, genom att göra en egen pit grill på gården med massa goda recept till. Cali-flummigt, holistiskt och hur härligt som helst!
- Grilla hur lätt som helst (Harper Collins Nordic). Jessica Frej grillar efter sin matfilosofi: enkelt, innovativt och väldigt gott! Den här boken är en enda lång och smakrik grillfest! Läs mer om Jessica på sidan 32.
- Eld, rök, grönt (Bonnier fakta). Vill du lära dig grilla gourmet-grönt är det här boken för dig. Lär dig hur rotfrukter kan stoppas direkt i glödande kol, att grilla chilipeppar kan grillas i ett vanligt durkslag eller hur du röker ost på grillen.



PINNMAT

När man står vid grillen och trampar, i väntan på glöden och är lite för otålig och hungrig, så behövs ett litet snack. Varför inte göra goda små spett av melon, parma, basilika och mozzarella. Ringla över balsaminäger. Klart!



GLAMGRILLA

Skön grillvante i fin grå mocka från svenska Top Drawer, 499 kr.

Ideas y Tendencias

INTERIORES

AÑO 19 NÚMERO 220 PVP 2,95 €

**TENDENCIAS
'OUTDOOR'**

*Iluminación
Toldos, pérgolas
y Rincones
de relax*

**A TODO
COLOR**

*Amarillo, verde
y azul. La gama
que triunfa*

**25
PIEZAS
DISEÑO
NACIONAL**



Disfruta

LA CASA

Y AMA EL EXTERIOR

FRISA PUBLICACIONES



9 771575 814229

CANVAS 3.00€ / PORTUGAL (CONT.) 1.00€



EL TECHO INCLINADO, con ventana cenital, y los escasos detalles hacen de esta cocina un espacio personal muy funcional y con encanto.

En su justa MEDIDA

Una cocina en acero inoxidable y suelos de piedra que reproduce la estética industrial en un bello ático italiano. La mesa de madera, la luz natural y las vistas aportan el contrapunto cálido a un espacio absolutamente contemporáneo

Texto: Carlota Irizar



COCINA

Bajo un techo inclinado, bien iluminada y con buenas vistas, esta cocina hará las delicias de cualquier gourmet. Se trata de un espacio abierto al exterior a través de una pequeña ventana oscilobatiente en la zona de aguas, una cenital y una gran puerta acristalada en la barra del office y área de manipulación de alimentos; ambas procuran la suficiente iluminación a un espacio contemporáneo de pequeñas pero muy sugerentes proporciones. Esta es la cocina de un ático de estilo boho chic, de *look* actual, ubicada en Vicenza (Italia) y vestida con mobiliario Atelier de Abimis, concretamente, con su icónico modelo Ego, cuyo aspecto geoméricamente equilibrado y su diseño meticuloso, con una fuerte referencia al mundo de la restauración profesional, la convierte en un espacio *high tech*.

Su distribución en U y el hecho de que solo haya armarios superiores en uno de los lados amplía visualmente el espacio y facilita el tránsito en su interior. En cuanto a los colores y materiales, cabe decir que la cocina se ha estructurado alrededor de un esquema de tonos neutros y el uso de solo unos pocos materiales diferentes: acero, madera y piedra. Todo un acierto.

La cocina, hecha de acero inoxidable AISI 304, recorre la mayor parte del perímetro del ático, cuya forma ligeramente pentagonal (con ángulos obtusos) obligó a crear un mobiliario a medida. No hay signos de juntas, que se eliminaron en el lugar durante el montaje. Combinado con el brillo de las superficies, que interactúa bien con la luz natural que entra por las grandes ventanas y el tragaluz, ayuda a ampliar la perspectiva de la habitación, expandiéndola y haciéndola parecer aún más amplia. Las puertas también contribuyen a este efecto, reflejando parcialmente el interesante patrón de azulejos hexagonales en el suelo, en tonos de gris.

Las superficies horizontales de ro-

COCINA



COCINA hecha a medida por Abimis. Es el modelo icónico Ego, en acero inoxidable, que aporta la sensación de un espacio casi profesional.

ble, como las dos estanterías y la barra de desayuno, todas hechas a medida, le dan a la habitación una nota cálida, suavizando el aspecto claramente contemporáneo que aporta el acero.

Todo en este ático está diseñado para adaptarse al espacio disponible hasta el último milímetro. El salpicadero es un claro ejemplo de ello: su forma también sigue el contorno de la pequeña ventana al final de la habitación; o el estante largo opuesto a la ventana, que también está hecho de acero.

La ergonomía de la cocina (con el zócalo empotrado, la altura personaliza-

da de las unidades y todos los muebles y cajones extraíbles) y los altos niveles de higiene (como los compartimentos que están biselados en la parte inferior para evitar que se acumulen suciedad y bacterias), apoya a quien cocina mientras trabaja, transformando su ritual diario en algo único y personal. ●

➤ VER GUÍA DE TIENDAS

A TENER EN CUENTA

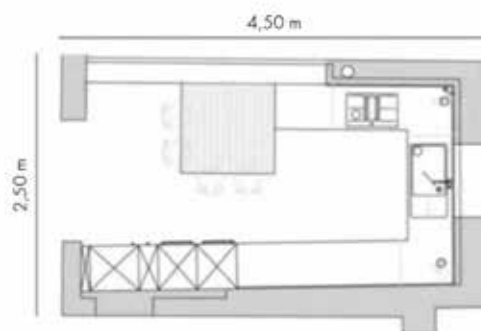
Los materiales y los acabados son piezas clave en la cocina, de ellos depende el orden, la sensación de confortabilidad y la higiene del espacio. Elegirlos en función de su fácil mantenimiento es una buena solución.

Como esta cocina, los acabados en acero inoxidable son fáciles de mantener y muy higiénicos. Los aceros inoxidables AISI 304 18/10 son los más empleados unos **500€**/pieza

Laminados sintéticos. Los de alta presión son muy resistentes y están disponibles en infinidad de colores y texturas desde **5€**/tablero

Lacados. Son los más delicados, ya que son poco resistente a las rayaduras unos **400€**/pieza

Madera: aporta calidez y elegancia a la cocina. Elige un material estable, que no acuse los cambios de temperatura unos **10.000€**/todo



Total: 11,25 m²

DISTRIBUIDA EN U aprovecha toda la superficie útil y se organiza con mobiliario hecho a medida y totalmente extraíble. Destaca el uso de pocos materiales: acero inox, piedra y madera; todo de forma equilibrada y muy actual.