



Фотографии предоставлены: Inoxrii



Дизайн: Андреа и Марко Цуккати

Unica: ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ СТИЛЬ, СОВЕРШЕННОЕ ВОПЛОЩЕНИЕ

Unica от Inoxrii – это эксклюзивная кухня в едином блоке, спроектированная как для тех, кто любит готовить и рад делиться своим кулинарным искусством с близкими, так и для тех, кто сделал приготовление изысканных блюд своей работой.

Ориентировочная цена: 40 000 евро

Inoxrii – компания, которую в 1984 году основали Андреа и Марко Цуккати (Andrea&Marco Zucatti). Оба они работали со своим любимым материалом – сталью, и начали работу с выпуска посуды и кухонных аксессуаров, перейдя затем к изготовлению дорогого, но очень практичного кухонного оборудования. Андреа и Марко изначально делали ставку на инновации, лаконичный дизайн, безопасность, и кроме того – на выпуск персональных, рассчитанных на конкретного покупателя, кухонь. Сегодня кухни от Inoxrii – это сочетание современных технологических новшеств и многолетнего опыта, в неизменном стальном воплощении.



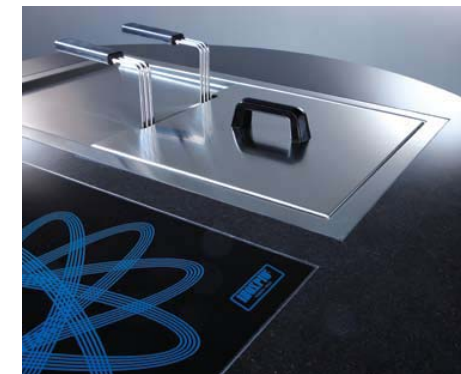
Постигать секреты кулинарного мастерства гораздо проще, если кухонное пространство организовано оптимально, если все под рукой. Безупречная, как в мечтах, Unica являет собой воплощение самых последних разработок в области дизайна. Эта кухня – как костюм, сшитый на заказ у хорошего портного. Она идеально соответствует запросам своего владельца. Таких кухонь изготовлено всего 9, и неудивительно, что каждая из них действительно уникальна, неповторима в своем роде. Все элементы этого кухонного гарнитура могут быть модифицированы в соответствии с пожеланиями заказчика. Для фасада – четыре цвета на выбор: синий, черный, цвет слоновой кости и рубиновый, а также просто отполированная нержавеющая сталь. Материал рабочей поверхности тоже возможно выбрать – гранит или металл. Каждый такой уникальный кухонный гарнитур снабжен серебряной табличкой, на которой выгравирован серийный номер изделия и имя счастливого обладателя этого чуда.

Компактная, но очень вместительная, эта кухня эргономична, как, наверное, никакая другая – она занимает всего 2,5 м² площади. Unica – не для тех, кто ищет компромисс между красотой и функциональностью. Она олицетворяет собой и то, и другое. Все, что может понадобиться на кухне, способна вместить эта небольшая, но очень удобная разработка компании Inoxrii. Сочетание плавных линий и объемов, зеркальных и матовых поверхностей, блестящих и темных участков делают эту кухню незабываемо эффективной. Контрастные фактуры и формы, соединяясь в Unica, создают классическую гармонию.

Unica открывает самые широкие возможности для творчества: она будет одинаково уместна и в частном интерьере, и в дорогом ресторане с открытой кухней, дающей возможность посетителям наблюдать за процессом приготовления блюд, и даже в кулинарном телешоу. Она настолько лаконична и продуманна, что может удовлетворить как амбиции профессионального повара, так и потребности городского жителя, не проводящего на кухне основную часть времени.

Немаловажная деталь – эта кухня совсем не боится ни царапин, ни механических воздействий. Специально обработанная поверхность надежно защищена от случайных повреждений. Контрольная панель разработана таким образом, чтобы кнопки, ручки, выключатели не мешали повару в процессе готовки, и в то же время всегда были доступны.

Эта кухня воплощает все, что могут дать современные технологии и дизайнерские разработки: комфорт, безопасность, эстетическое удовольствие. Она помогает не только экономить время, но и беречь свои деньги – энергопотребление индукционных панелей совсем невелико. Кроме индукционной плиты, в Unica предусмотрен встроенный гриль, фритюрница, пароварка. Здесь есть все, чтобы приготовить продукт именно так, как хочется, как любят члены семьи или как пожелают клиенты ресторана.



Unica снабжена также индукционными панелями – “холодная готовка” сейчас очень популярна. Она является альтернативой традиционным газовым и электрическим плитам. Поверхность индукционной плиты остается холодной, нагревается лишь посуда, стоящая на ней. Преимущество индукционных плит заключается еще и в том, что они не нагревают воздух в кухне – летом, когда жарко, это особенно актуально. Молоко или соус, попав на индукционную панель, никогда не пригорят.

Еще одно немаловажное достоинство кухни Unica – ее мобильность. Колесики внизу позволяют легко передвинуть ее, если это необходимо, не испортив при этом пол. А специальная система блокировки делает кухню устойчивой в процессе готовки.

Чтобы вскипятить 3 литра воды, достаточно всего 4 минут работы индукционной плиты Unica, а за 5 минут масло достигает температуры в 180°, необходимой для жарки во фритюре. Электрогриль Unica разогревается до температуры в 350° за 9 минут – эта температура идеальна для приготовления мяса или рыбы, она позволяет сберечь все витамины и продукт при этом остается сочным.

Дизайн Unica рассчитан не только на то, чтобы радовать глаз. Гладкие, полированные поверхности очень легко мыть, и поддерживать чистоту становится совсем несложно. Компания Inoxpiti, производитель этой элегантной и в то же время очень функциональной кухни, настолько уверена в долговечности своего творения, что срок гарантии Unica составляет 10 лет. Уникальные технологии, уникальные материалы, уникальный дизайн... Все для того, чтобы создавать блюда с уникальным вкусом.