

MAGGIO/GIUGNO 2024

EDIZIONE ITALIANA

marie claire

Maison

**SPECIALE
CUCINE**

**7 MODI
DI CUCINARE
E RICEVERE**

**DALL'HUB
SHOW COOKING
AL LOW DINING**

le più
**BELLE
CUCINE di
DESIGN**



Si sposta
agilmente su ruote
la cucina Girasole,
dotata di zona
lavaggio e cottura,
e di un pratico
piano d'appoggio
in teak. **Aran
Cucine.**



19 elementi
a disposizione,
da accessorizzare con
gli elettrodomestici,
danno vita a Formalia
Outdoor, la cucina
per esterni di **Scavolini.**

Forno a gas portatile
per la pizza (ma
non solo), Koda
2 Max permette
cucinare due pietanze
contemporaneamente.
Ooni.



L'appeal è quello di una cucina professionale ma per esterni. È la Outdoor Kitchen di **Officine Gullo**, che pone al centro l'area cottura con il barbecue.

DIMENTICATO IL FORNELLO che si poteva portare con sé per improvvisare un bivacco all'aperto, superato il grill classico da picnic e il barbecue di prima generazione – il design punta decisamente sull'esperienza all'aria aperta anche quando si tratta di cucina, con nuove proposte, sempre più tecnologicamente pensate per poter cucinare e mangiare all'aria aperta. Se barbecue e griglie restano i must dell'estate, capaci di creare quella convivialità informale e familiare che colora le domeniche assolate, cucinare all'esterno oggi significa potersi installare concretamente dietro una vera cucina, collocata in terrazza o in giardino. Le nuove frontiere del design outdoor espandono infatti gli orizzonti del vivere all'aperto, e non solo in termini di arredi. Permettono di portare *en plein air* l'intera ritualità della preparazione e cottura del cibo attraverso soluzioni ricercate per stile e funzioni: vere ➡



Punta su colore (ispirato alle tonalità dell'acero) e su funzionalità (dal frigo al barbecue al piano snack) la cucina monoblocco Agher di **Fògher**.

MC MAISON 125