

Pentola - Casseruola a due manici - Bollilatte

Descrizione prodotto

Una decorazione come un bel vestito non deve avere il sopravvento.

La serie di Pentole "Dressed" si arricchisce di nuove tipologie e nuovi materiali per rispondere alle diverse necessità di utilizzo in cucina. Marcel Wanders ha applicato l'ormai affermato decoro a nuovi strumenti, ampliando la serie di Padelle e Casseruole già a catalogo. La decorazione mantiene il suo ruolo di protagonista: in spazi defilati e poco visibili, come i manici (1) e i fondi delle Pentole (2), oppure con grande evidenza e forte impatto visivo, come sui Coperchi. Una decorazione che suggerisce di utilizzare questi strumenti di cottura anche come elementi da servizio, da portare direttamente in tavola. Il forte carattere di immagine della serie "Dressed" risponde in questo modo al crescente interesse per le operazioni culinarie che stanno trasformando la cucina in un nuovo spazio conviviale. Le nuove tipologie, che si affiancano a quelle della serie in alluminio antiaderente, sono realizzate in acciaio inossidabile 18/10 con fondo magnetico riportato, adatto per la cottura su ogni fonte di calore, comprese le piastre a induzione. Fanno parte di questa nuova collezione le Pentole disponibili nei diametri di cm 20 e 24 (3), le Casseruole alte a due manici disponibili nei diametri di cm 16, 20, 24 (3) e il Bollilatte (5). Il corpo cilindrico degli oggetti è interrotto da una lieve svasatura nella parte superiore (6) che conferisce un carattere meno rigoroso al loro profilo lineare. Questo dettaglio formale contribuisce a migliorarne la funzionalità facilitando le operazioni di versamento degli alimenti. I manici, in acciaio inossidabile 18/10 lucidato elettroliticamente, sono decorati a rilievo e saldati al corpo delle pentole.



Note tecniche

MW100/20 Pentola in acciaio inossidabile 18/10. Fondo in acciaio magnetico adatto alla cottura ad induzione.

Dimensioni: lt 5 - ø cm 20 - h cm 18

MW100/24 Pentola in acciaio inossidabile 18/10. Fondo in acciaio magnetico adatto alla cottura ad induzione.

Dimensioni: lt 8,5 - ø cm 24 - h cm 21

MW101/16 Casseruola a due manici in acciaio inossidabile 18/10. Fondo in acciaio magnetico adatto alla cottura ad induzione. Dimensioni: lt 1,5 - ø cm 16 - h cm 9

MW101/20 Casseruola a due manici in acciaio inossidabile 18/10. Fondo in acciaio magnetico adatto alla cottura ad induzione. Dimensioni: lt 3 - ø cm 20 - h cm 11

MW101/24 Casseruola a due manici in acciaio inossidabile 18/10. Fondo in acciaio magnetico adatto alla cottura ad induzione. Dimensioni: lt 5 - ø cm 24 - h cm 13

MW302 Bollilatte in acciaio inossidabile 18/10 lucido. Fondo in acciaio magnetico adatto alla cottura ad induzione. Dimensioni: cl 150 - cm 19x14 - h cm 13

Note metaprogettuali

Il corpo centrale della serie è stato presentato nel semestre scorso ed è composto di utensili in alluminio con rivestimento antiaderente. "Dressed" viene oggi completato con alcune altre tipologie per le quali è più indicato l'acciaio inossidabile: la Pentola, la Casseruola a due manici, lo Scolatoio, il Pasta-set e il Bollilatte.

Alberto Alessi

ALESSI

Pentola - Casseruola a due manici - Bollilatte



Nome / Name: **Dressed**

Codice / Code: **MW100/20 - MW100/24 - MW101/16 - MW101/20 - MW101/24
MW302**

Designer: **Marcel Wanders**

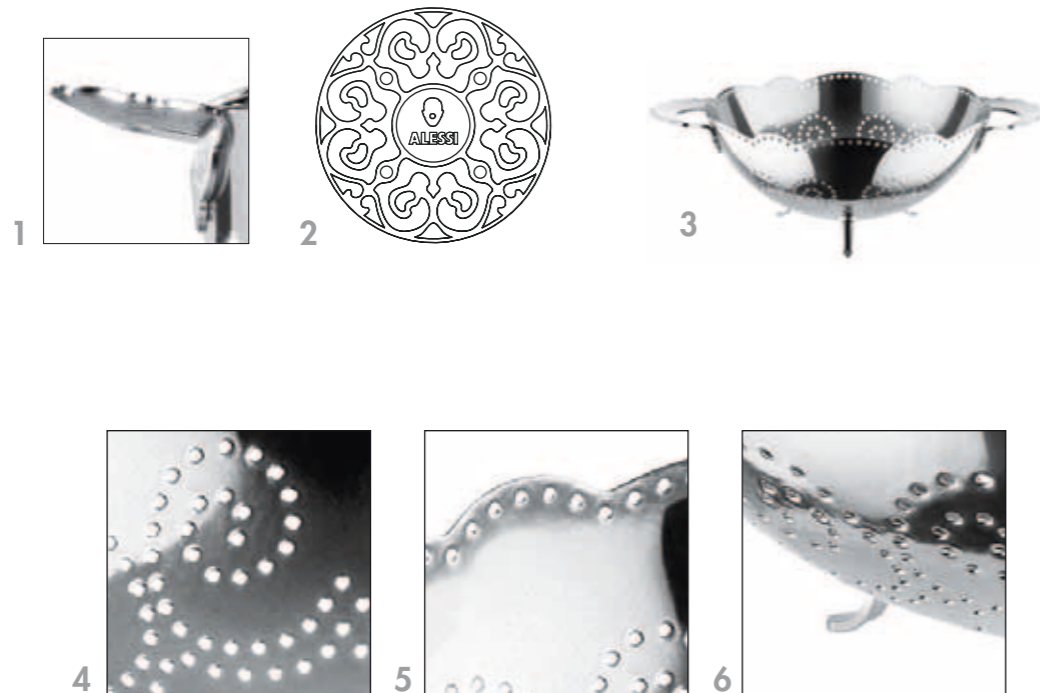
ALESSI

Scolatoio

Descrizione prodotto

Una decorazione come un bel vestito non deve avere il sopravvento.

La serie di Pentole "Dressed" si arricchisce di nuove tipologie e nuovi materiali per rispondere alle diverse necessità di utilizzo in cucina. Marcel Wanders ha applicato l'ormai affermato decoro a nuovi strumenti, ampliando la serie di Padelle e Casseruole già a catalogo. La decorazione mantiene il suo ruolo di protagonista: in spazi defilati e poco visibili, come i manici (1) e i fondi delle Pentole (2), oppure con grande evidenza e forte impatto visivo, come sui Coperchi. Una decorazione che suggerisce di utilizzare questi strumenti di cottura anche come elementi da servizio, da portare direttamente in tavola. Il forte carattere di immagine della serie "Dressed" risponde in questo modo al crescente interesse per le operazioni culinarie che stanno trasformando la cucina in un nuovo spazio conviviale. Lo Scolatoio (3) arricchisce questa nuova collezione che si affianca alla serie in alluminio antiaderente, presentata nel 2012. Realizzato in acciaio inossidabile 18/10 a finitura lucida, lo Scolatoio ben testimonia il carattere decorativo caratteristico della serie "Dressed". Il corpo è traforato per dare forma a un sinuoso disegno di volute (4), ripreso nel bordo ondulato dell'oggetto (5). I manici decorati sono saldati al corpo dello Scolatoio e realizzati anch'essi in acciaio inossidabile 18/10 lucidato elettroliticamente. Tre eleganti piedini completano l'oggetto (6).



Note tecniche

MW300 Scolatoio in acciaio inossidabile 18/10. Dimensioni: ø cm 24 - h cm 12

Note metaprogettuali

Il corpo centrale della serie è stato presentato nel semestre scorso ed è composto di utensili in alluminio con rivestimento antiaderente. "Dressed" viene oggi completato con alcune altre tipologie per le quali è più indicato l'acciaio inossidabile: la Pentola, la Casseruola a due manici, lo Scolatoio, il Pasta-set e il Bollilatte.

Alberto Alessi

ALESSI

Scolatoio



Nome / Name: Dressed

Codice / Code: MW300

Designer: Marcel Wanders

ALESSI

Pasta-set - Cestello traforato per pasta-set

Descrizione prodotto

Una decorazione come un bel vestito non deve avere il sopravvento.

La serie di Pentole "Dressed" si arricchisce di nuove tipologie e nuovi materiali per rispondere alle diverse necessità di utilizzo in cucina. Marcel Wanders ha applicato l'ormai affermato decoro a nuovi strumenti, ampliando la serie di Padelle e Casseruole già a catalogo (1). La decorazione mantiene il suo ruolo di protagonista: in spazi defilati e poco visibili, come i manici (2) e i fondi delle Pentole, oppure con grande evidenza e forte impatto visivo, come sui Coperchi. Una decorazione che suggerisce di utilizzare questi strumenti di cottura anche come elementi da servizio, da portare direttamente in tavola. Il forte carattere di immagine della serie "Dressed" risponde in questo modo al crescente interesse per le operazioni culinarie che stanno trasformando la cucina in un nuovo spazio conviviale. Le nuove tipologie, che si affiancano a quelle della serie in alluminio antiaderente, sono realizzate in acciaio inossidabile 18/10 con fondo magnetico riportato, adatto per la cottura su ogni fonte di calore, comprese le piastre a induzione. Questa nuova collezione comprende il Pasta-set, composto da Pentola di diametro cm 20 (3), Cestello e Coperchio di diametro cm 20 (4). Il corpo della Pentola e quello del Cestello presentano una lieve svasatura nella parte superiore (5) che conferisce un carattere meno rigoroso al profilo lineare degli oggetti. Questo dettaglio formale contribuisce a migliorarne la funzionalità facilitando le operazioni di versamento. Il Coperchio, con decoro stampato a rilievo, è realizzato in acciaio inossidabile 18/10 lucido, mentre i manici e i pomoli del Coperchio, sempre decorati, sono lucidati elettroliticamente. I manici sono saldati al corpo delle Pentole. Il Cestello per Pasta-set è disponibile anche singolarmente.



Note tecniche

MW306SET Pasta-set in acciaio inossidabile 18/10. Fondo in acciaio magnetico adatto alla cottura ad induzione.

Dimensioni: lt 5 - ø cm 20 - h cm 24

MW306 Cestello traforato per pasta-set in acciaio inossidabile 18/10. Dimensioni: ø cm 20 - h cm 22

Note metaprogettuali

Il corpo centrale della serie è stato presentato nel semestre scorso ed è composto di utensili in alluminio con rivestimento antiaderente. "Dressed" viene oggi completato con alcune altre tipologie per le quali è più indicato l'acciaio inossidabile: la Pentola, la Casseruola a due manici, lo Scolatoio, il Pasta-set e il Bollilatte.

Alberto Alessi

ALESSI

Pasta-set - Cestello traforato per pasta-set



Nome / Name: **Dressed**

Codice / Code: **MW306SET - MW306**

Designer: **Marcel Wanders**

ALESSI