

# INTERNI

THE MAGAZINE OF INTERIORS  
AND CONTEMPORARY DESIGN

N° 8 LUGLIO-AGOSTO  
JULY-AUGUST 2011

MCISILE/MONTHLY ITALIA € 8  
A € 16 - B € 15 - CH CHF 20 - E € 14  
F € 15 - GR € 14 - P cont. € 15 - UK € 12

Poste Italiane SpA - Sped. in A.R.D.L. 353/03  
art.1, comma 1, DCB Verona

MONDADORI

*teriors & architecture*

DAO ANDO

YASUJI KUROKI

YASUJI KUROKI ARCHITECTS

BERNARDINI MAYER

DOMINIQUE PERRAULT

WUTELINGS RIEDIJK

*today*

nuove GEOGRAFIE DEL DESIGN

*design*

OGGETTO SOLE

OGGETTI PER ESTERNO

TRIGHE & TRIGHE

*ave* DESIGN  
Marie MASSAUD



WITH COMPLETE ENGLISH TEXTS






 In  
News

1.

## RED DOT AWARD ALLO CHEF

Cattura subito la vista per la sua linea totemica e ipertecnologica, ma è solo il design minimal-chic ad aver valso a Chef Touch di KitchenAid il Red Dot Award per la categoria Built-in design 2011. Dentro a questa macchina di robusto acciaio inox risiede infatti una rivoluzionaria tecnologia che per la prima volta porta dentro casa il sistema di cucina sottovuoto utilizzato da alcuni decenni nei ristoranti. Si tratta di un metodo che permette di cucinare a una temperatura gli alimenti, consentendo di preservarne le vitamine, i minerali e l'umidità naturale. Risultato: le pietanze risultano più tenere e digeribili; inoltre l'imballaggio sottovuoto permette una conservazione del cibo tre volte più lunga rispetto a una classica conservazione in frigorifero.

Sono tre gli elettrodomestici integrati in Chef Touch che rendono possibile questo innovativo processo di cottura. La macchina per il sottovuoto consente di sigillare in una busta il cibo con tutti i suoi ingredienti; questo viene inserito nel forno compatto a vapore, dotato di 10 funzioni esclusive per la cottura sottovuoto di qualsiasi piatto, dalle semplici verdure al vapore al paté al laborato. Le buste impediscono ai liquidi di evaporare; in questo modo i cibi si insaporiscono. Una volta cotta la pietanza può essere gustata subito; in alternativa, può essere passata all'abbattitore di temperatura che, essendo dotato di due diverse funzioni, il

1. CHEF TOUCH DI KITCHENAID È FORMATO DA TRE ELETTRODOMESTICI DA INCASSO: MACCHINA PER IL SOTTOVUOTO, FORNO A VAPORE E ABBATTITORE DI TEMPERATURA.

2.3. IL CIBO VIENE PRIMA SIGILLATO IN UNA BUSTA CON GLI INGREDIENTI DI COTTURA, QUINDI INSERITO NEL FORNO CHE LO CUCINA AL VAPORE, ESALTANDONE IL GUSTO E LE PROPRIETÀ NUTRITIVE.



raffreddamento fino a 3°C e il congelamento rapido fino a -18°C, la predispone a due diversi tipi di conservazione.

Insieme agli altri prodotti premiati, Chef Touch di KitchenAid sarà esposto dal 5 luglio al primo agosto 2011 presso il Red Dot Design Museum del Zeche Zollverein Coal Mine Industrial Complex di Essen. (M.P.)



### SALI VERSO LA QUALITA'

## Valentino Borghesi

### LE SCALE CHE ARREDANO

SCALE FIRMATE, PEZZI UNICI. Ciascun progetto è una promessa di unicità, in sintonia con le ultime tendenze di design e con uno sguardo alle più moderne soluzioni tecnologiche.



[www.valentinoborghesi.it](http://www.valentinoborghesi.it)