

ARMANI / **Dada**

Design e comfort, eleganza e funzionalità. Sono i concetti guida su cui si basa lo sviluppo della collezione Armani/Dada, che nasce nel 2008 per esprimere nell'ambiente cucina l'eccellenza e la perfezione dello stile Armani.

La visione della dimensione abitativa di Giorgio Armani, come luogo intimo e speciale, sofisticato e confortevole allo stesso tempo, viene trasferita alla zona operativa della casa. La cucina è interpretata come uno spazio di lavoro estremamente pratico, ma anche un ambiente piacevole per i sensi, in grado di trasmettere delle emozioni e un'atmosfera, proprio come il soggiorno o la zona notte.

Design and comfort, function and elegance. These are the guiding concepts behind the development of the Armani/Dada collection, created in 2008 to express the perfection and excellence of the Armani style to the kitchen.

Giorgio Armani's vision of the home as a private, special place, sophisticated and comfortable at the same time, now comes to the working area of the home. The kitchen is interpreted as a highly practical working space which is also pleasant to the senses, capable of transmitting emotions and atmosphere, just like the living area and bedroom.



SLIDE

Il concept da cui Giorgio Armani ha preso ispirazione è l'atmosfera informale ma raffinata di un invito a cena con chef. Qui la cucina ha un ruolo da protagonista, uno spazio attorno al quale si riuniscono gli ospiti.

Il lusso cambia prospettiva con un sorprendente top in marmo dell'isola, che scorrendo svela il piano operativo in acciaio ad alto spessore.

The concept that inspired Giorgio Armani is the informal yet refined atmosphere of a dinner invitation issued by a chef. Here, the kitchen takes the leading role, a space around which the guests gather.

Luxury is viewed from a new perspective with a surprising marble worktop on the island feature, which slides open to reveal the thick stainless steel work area.





Le facciate dell'isola e della parete-sistema hanno doghe orizzontali in legno sassafras, ritmate regolarmente da profili orizzontali metallici scavati nel legno.

Le funzioni sono nascoste sotto al top, che ospita le parti operative della cucina (piano di cottura, lavello, taglieri), grazie a un leggero movimento di scorrimento orizzontale.

La parete-sistema presenta elementi esclusivi e proporzioni ridisegnate: una boiserie con colonne sovradimensionate a tutta altezza e pensili arretrati con ante elettriche a scorrimento orizzontale, che liberano il piano da ogni ingombro.

Un esclusivo meccanismo di scorrimento verticale brevettato permette al forno di nascondersi dietro all'anta e di diventare visibile solo nel momento dell'utilizzo.

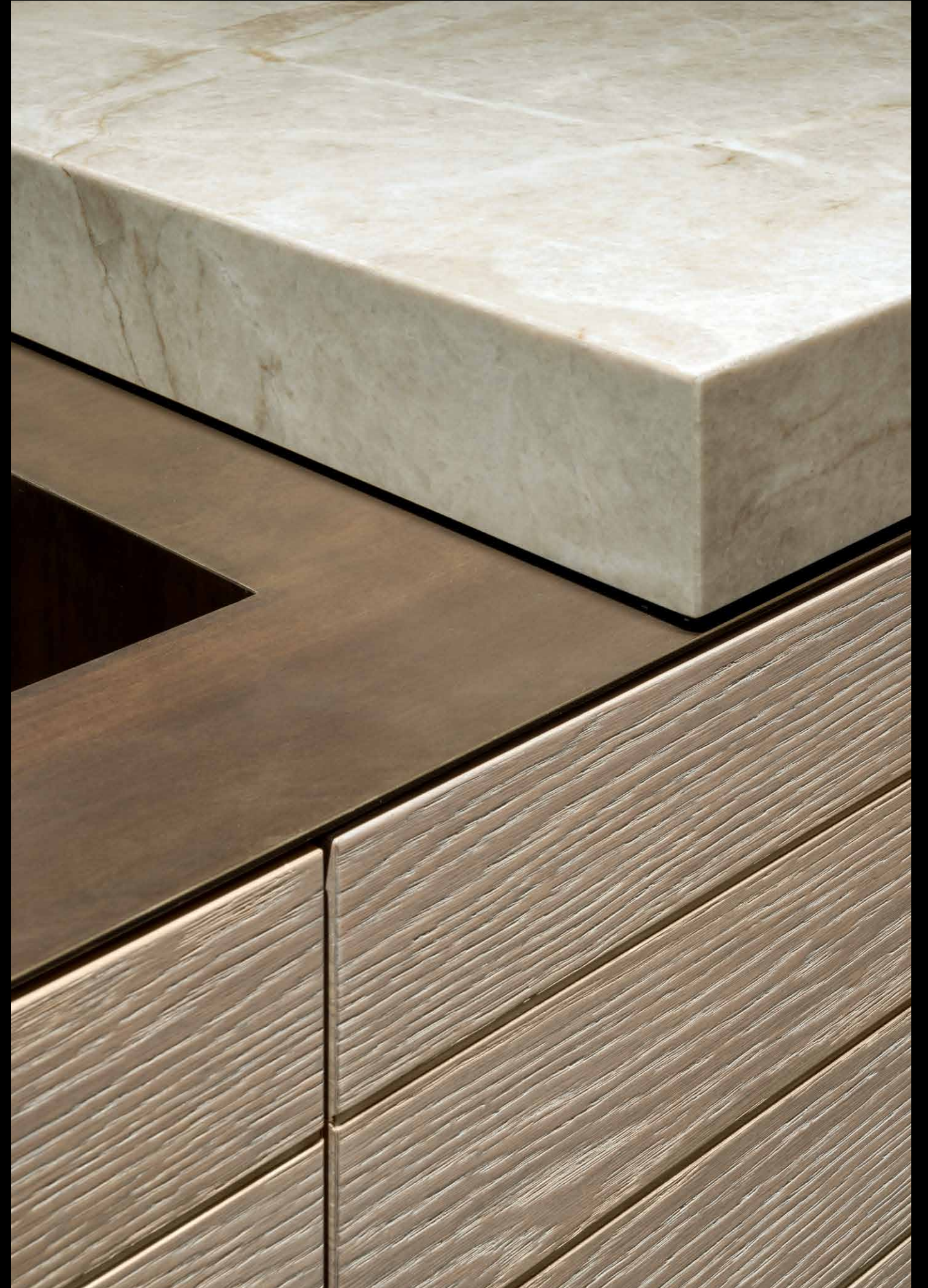
The door panels of the island and the wall-system feature horizontal panelling in sassafras wood with horizontal metal profiles cut into it at regular intervals.

The functional elements are hidden beneath the worktop, which covers the kitchen's work area (hob, sink and cutting board), thanks to a gentle horizontal sliding mechanism.

The wall-system features exclusive elements and redesigned proportions: panelling with oversized ceiling-height columns, and set-back wall units with horizontally sliding electric doors, which thereby remove all obstructions from the worktop.

An exclusive patented vertical sliding mechanism allows the oven to remain hidden behind the unit door and to become visible only when in use.



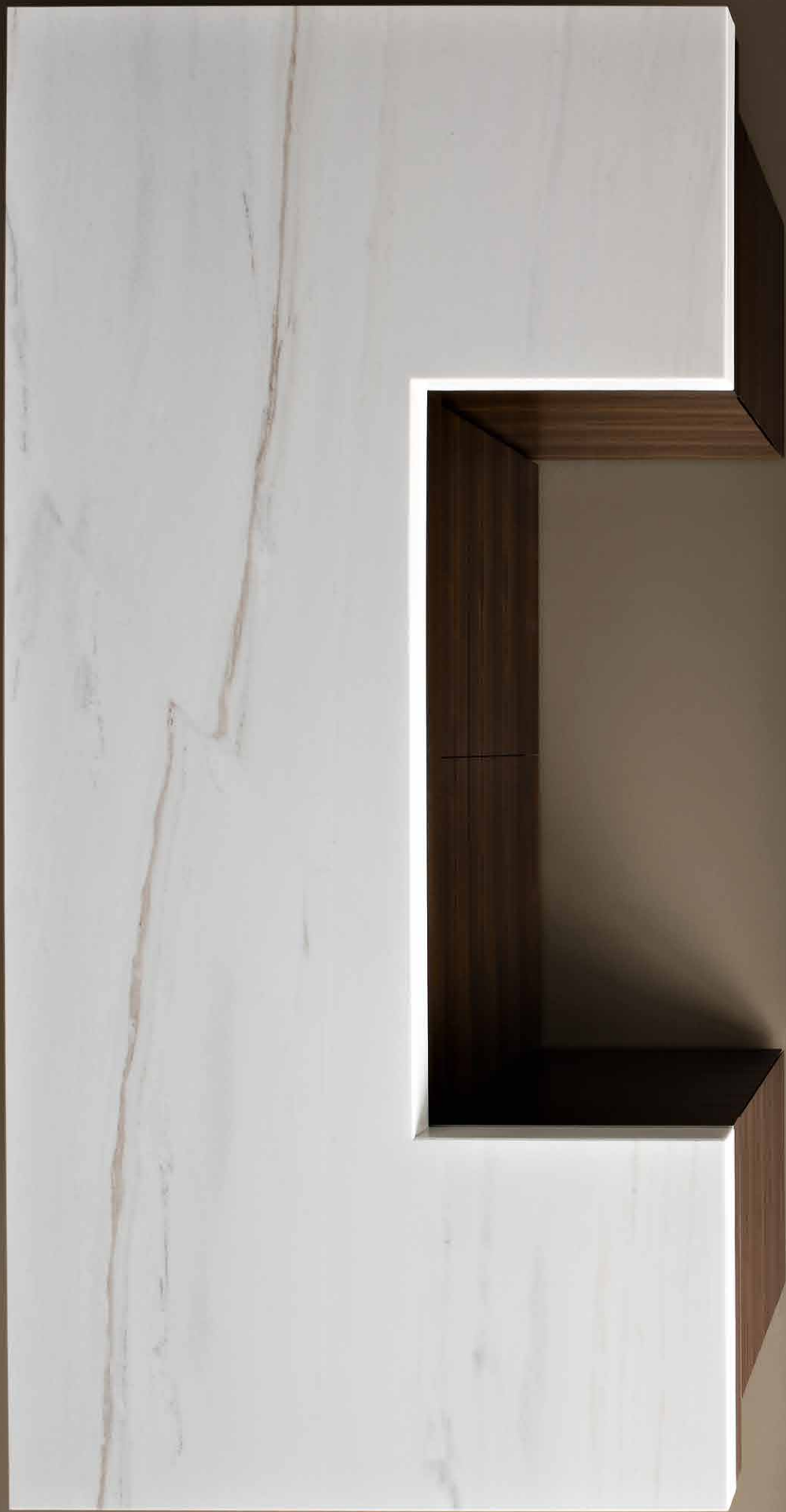
















CHECKERS

Il progetto affronta il tema della “cucina a vista”, concepita per ambienti importanti con cucina a scala maggiorata per tipologie di sviluppo a linea, ad angolo e a parete.

Lo spazio di lavoro della casa è interpretato con un linguaggio formale sobrio ed essenziale che mette in evidenza l'eleganza compositiva.

Pregiate essenze naturali di legno, esclusivi laccati e vetro texturizzato mille righe retroverniciato si combinano con il piano in pietra naturale. L'uso dei materiali qualifica la superficie liscia del mobile conferendole un effetto tridimensionale, enfatizzato dell'uso compositivo della luce LED nel sottobase dei pensili e nel sottopiano del bancone.

This project is based on the theme of the open-plan kitchen, conceived for big spaces with large-scale kitchens in linear, corner or wall configurations.

This work area of the house is interpreted using formal, sober and essential design language, highlighting the elegance of the composition.

Precious natural woods, exclusive lacquers and textured, multilined back-painted glass are combined with the natural stone worktop. The use of materials enhances the smooth surface of the furniture, giving it a three-dimensional effect, emphasised by the compositional use of LED lighting in the bottom of the wall units and under the worktop.





Incorniciato dal telaio strutturale, il volume arretrato dei pensili acquista una dimensione architettonica ed essenziale. I pensili, chiusi da ante scorrevoli complanari che racchiudono ripiani attrezzati e cappa aspirante, disegnano con rigore geometrico una composizione a scacchiera.

Framed by the structure, the set-back wall units acquire a refined and minimal look.

The wall units, with closed sliding doors and containing equipped shelves and a filter hood, create a checkered composition with severe geometry.

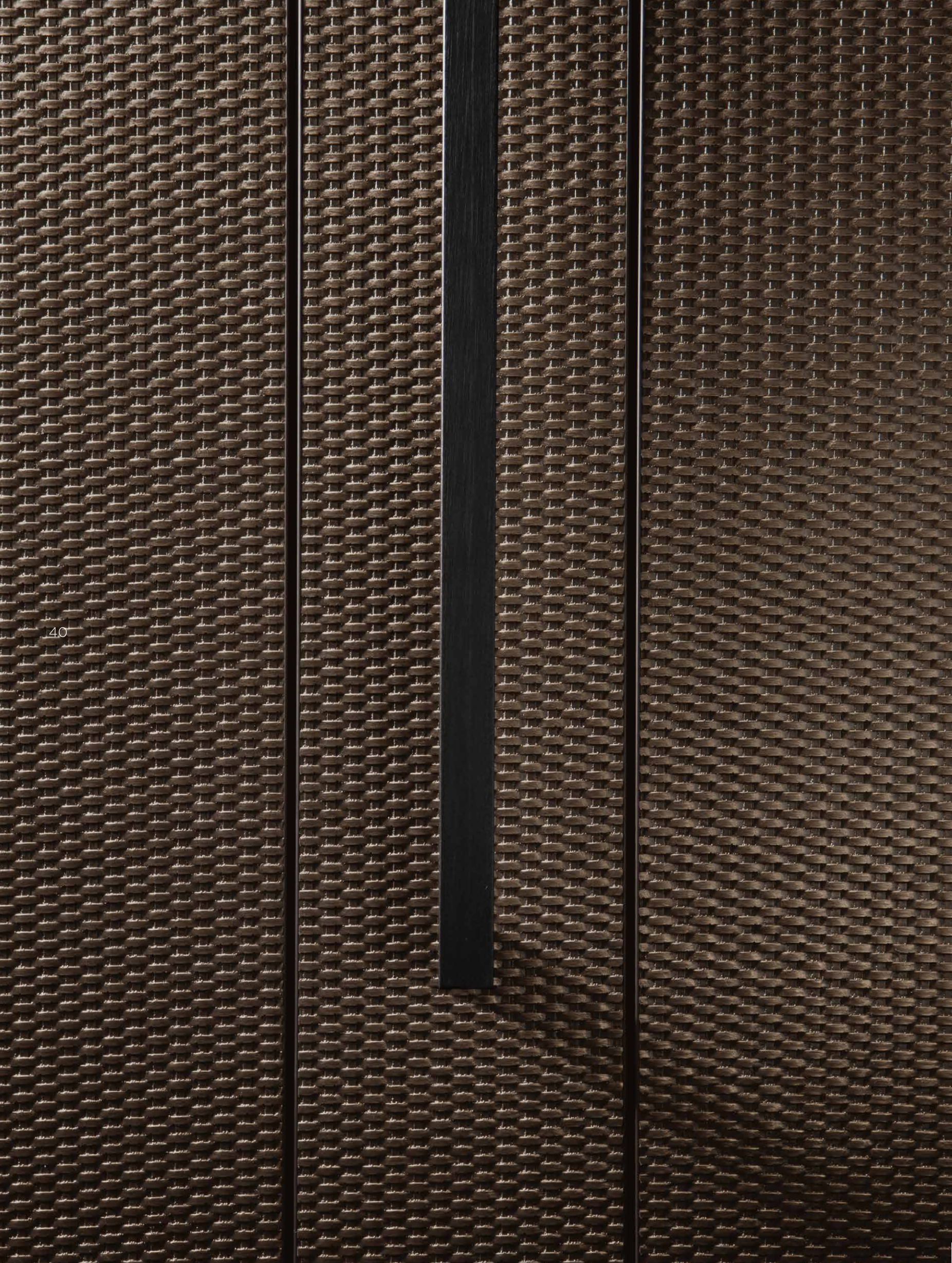




Il progetto si completa con il tavolo Checkers, che richiama la composizione a scacchiera dei pensili, con la ricerca esclusiva di materiali, finiture e colori.

The Checkers table completes the area, matching the checkered composition of the wall units, with its exclusive selection of materials, finishes and colours.





BRIDGE

La cucina si integra con l'ambiente circostante, ponte tra l'area tecnica e l'area dining/living della casa.

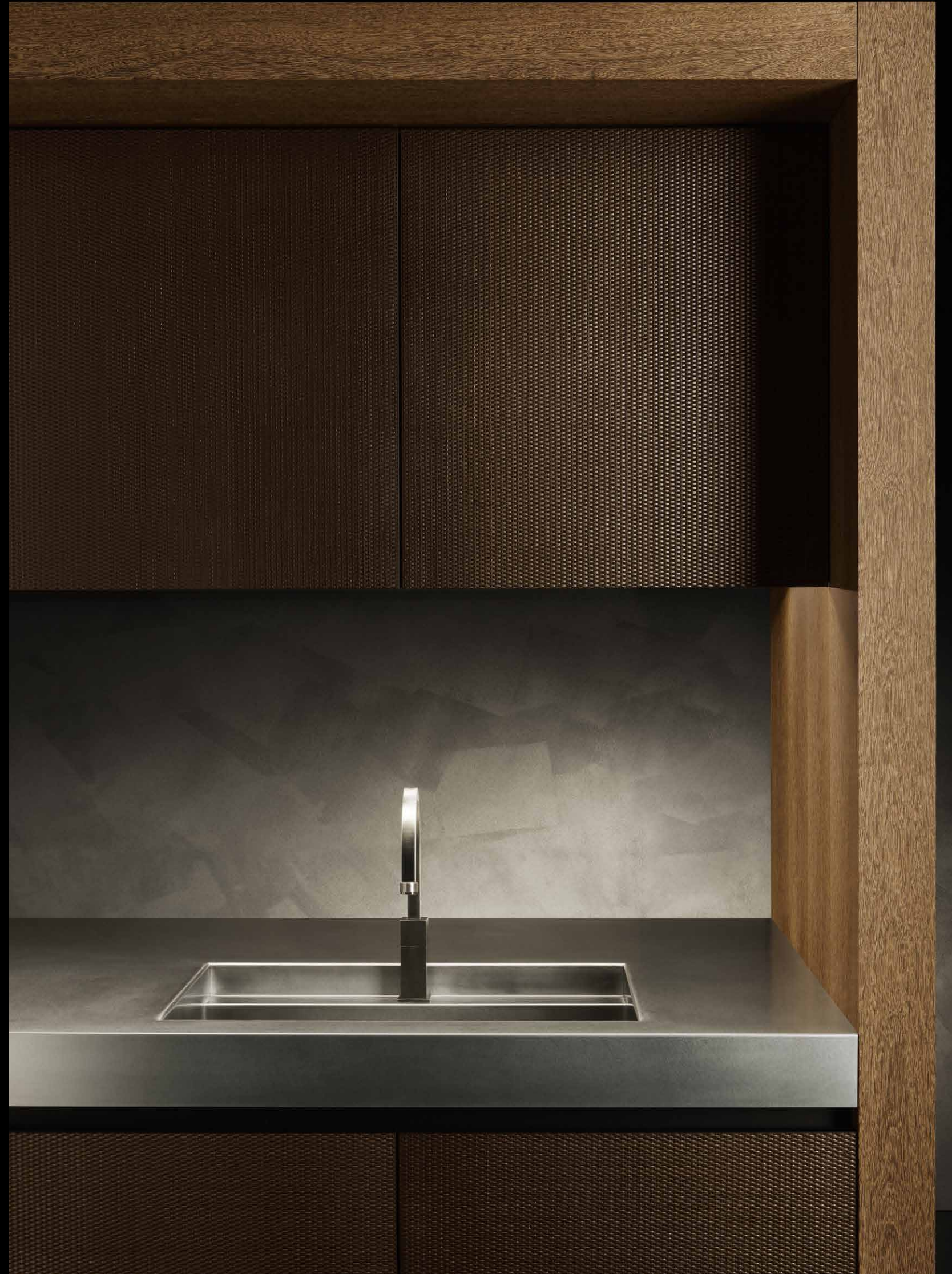
La tecnologia è presente e mai invasiva: un semplice movimento del pannello divisorio e lo spazio operativo della cucina a isola entra in relazione con la zona giorno.

The kitchen blending in with its surroundings – a bridge between the technical area and the dining/living area of the house.

Technology is present but never invasive: a simple movement of the partition and the working space of the kitchen island starts interacting with the living area.









Incorniciato dal telaio strutturale, il volume a ponte che sovrasta il piano di lavoro, dove sono ricavati i contenitori pensili, integra la cappa aspirante e il sistema illuminante per il piano. Il blocco centrale racchiude il necessario per la preparazione dei cibi ed è progettato con un doppio fronte di utilizzo: uno a stretto contatto con gli altri componenti funzionali, l'altro rivolto verso il living.

Framed by the structure, the bridge element, which stands over the worktop, contains the wall units as well as the filter hood and lighting system for the worktop. The central block contains everything that is needed for preparing food and has been designed with a double front: one in close contact with the functional components, the other facing the living area.





54

Mobile dispensa, colonna a caldo per cotture lunghe e blocco di refrigerazione, chiusi da un sistema brevettato di ante ripiegabili a scomparsa laterale, completano la dotazione operativa della cucina.

L'elegante combinazione dei materiali prevede acciaio inox e pietre naturali per i top, essenze di legno sucupira e rovere per strutture e interni, vetro, laccato o bronzo con texture a intreccio per le ante, e laccati e tessuti tecnici per i rivestimenti.

A pantry unit, a cooking column and a refrigeration unit, all fronted by a patented system of folding doors that disappear to the side, complete the functional equipment of the kitchen.

The kitchen comes with an elegant combination of materials, with stainless steel and natural stone for the worktops, sucupira and oak wood for the structures and interiors, glass, lacquered or woven textured bronze for the doors, and lacquered technical fabrics for the facing.



ARMANI / **Dada**

Dada spa · Strada Provinciale 31 · 20010 Mesero (Mi) Italia · T +39 02 972 0791 · F +39 02 972 89561
armanidada.com · info@armanidada.com

