

EUROCCINA_16

EUROCCUCINA_16

AKB_08 l'esperienza operativa della cucina professionale avvolta da un filo conduttore estetico dà vita a un'inedita idea di cucina. Design e funzionalità, insieme, valicano nuovi confini per ricongiungersi in un progetto che ambisce a creare un nuovo punto di riferimento nel mondo delle cucine. Differenti competenze per un prodotto esclusivo che unisce all'immagine e al design la funzionalità e la praticità di un ristorante stellato.

AKB_08 The operative experience of the professional kitchen wrapped up by an over-riding aesthetic theme gives life to a new idea of the kitchen. Together, design and functionality cross new borders to meet up in a project that seeks to create a new reference point in the kitchen design world. Different skills create an exclusive product that unites image and design with the functionality and practicality of a Michelin-starred restaurant kitchen.

pag_24 **AKB_08**

**Immagine e design. Funzionalità e innovazione.
In casa, la cucina di un ristorante stellato.**

*Image and design. Functionality and innovation.
At home, the kitchen of a Michelin-starred
restaurant.*

pag_38 **AK_04**

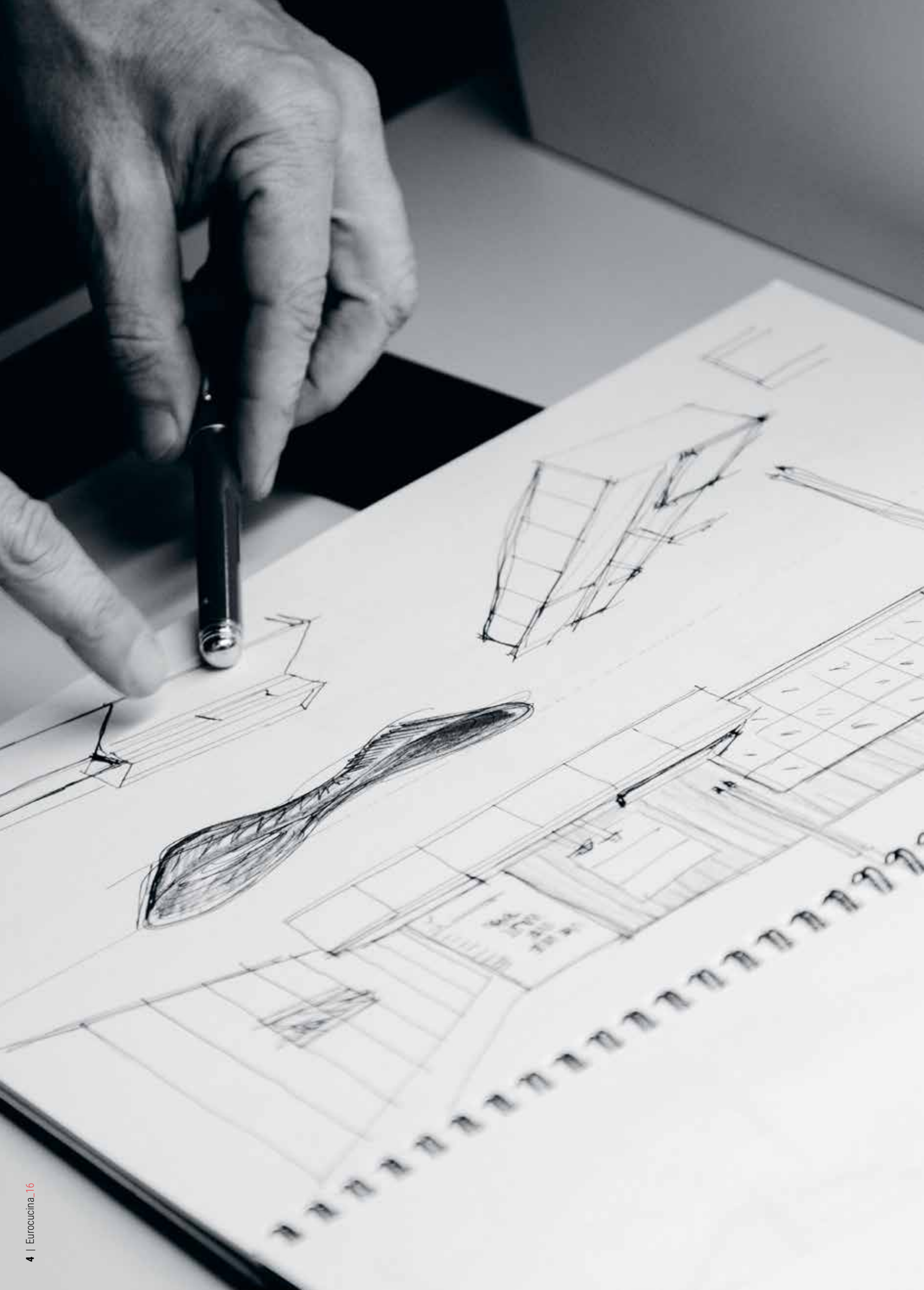
**Fra tecnologia ed esigenze di stile.
La forma conosce nuovi materiali.**

*Between technology and the needs
of style. Form meets new materials.*

pag_42 **AK_02**

**Attuale, essenziale, distintiva.
Progettare senza limiti.**

*Current, essential, distinctive.
Design without limits.*



AKB_08
ARRITAL
KITCHEN
BERTON
08

**Il mondo del design
e lo stile dell'alta cucina.
Un inedito incontro
per un esclusivo percorso
di contaminazione
progettuale.**

*The world of design and the style of the high end kitchen.
An unusual meeting for an exclusive journey
of mixed design.*

Arch **Franco Driusso** Art director Arrital

Arch Franco **Driusso**

Art Director

Un altro importante obiettivo centrato da due grandi nomi dell'alta cucina.
Un esclusivo progetto di innovazione strategica e concettuale che fonde i principi dell'ergonomia, della funzionalità e delle performance della cucina "stellata" con le nuove frontiere del design e i paradigmi dell'abitare contemporaneo.

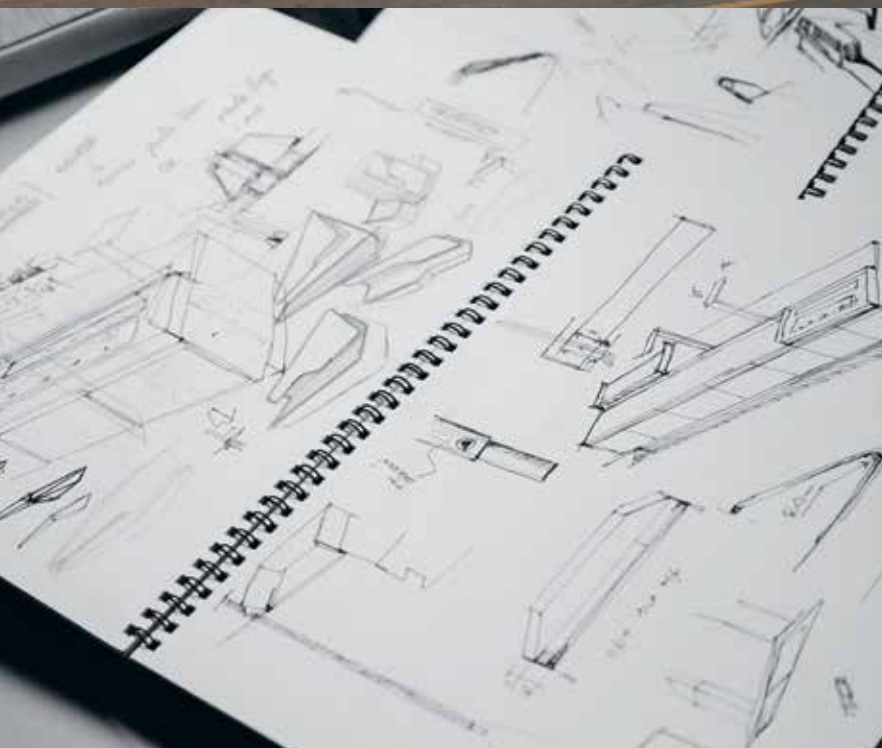
*Another important goal achieved by two great names of haute-cuisine.
An exclusive project of strategic and conceptual innovation that combines the principles of ergonomics, functionality and performance of the "starred" kitchen with the new frontiers of design and the paradigms of modern living.*

Andrea **Berton**

Chef, Ambassador Expo 2015



AKB 08
ARRITAL
KITCHEN
BERTON
08



Arrital **cultura della cucina,** sapienza della cucina. Esperienza di un'azienda nata nel 1979.

Arrital investe costantemente nelle risorse umane e creative, nelle infrastrutture, nell'apparato tecnologico e in quello produttivo. Un brand che da oltre 35 anni progetta e produce cucine in grado di soddisfare segmenti di domanda in oltre 30 Paesi nel mondo. Innovazione, efficienza produttiva, flessibilità e servizi avanzati verso i clienti sono i valori riconosciuti ad Arrital che oggi conta 190 collaboratori, uno stabilimento di oltre 55.000 mq. Lo stile di Arrital oltre al prodotto diventa comportamento e cultura di business nell'organizzazione, nella formazione, nel marketing innovativo e nella comunicazione.

*Arrital kitchen culture, wisdom of the kitchen.
Experience of a company born in 1979.*

Arrital constantly invests in human and creative resources, in infrastructure and in technical and production apparatus. For more than 35 years, the brand has designed and produced kitchens that satisfy the needs of different segments in more than 30 countries throughout the world.

Innovation, productive efficiency, flexibility and services offered to clients are the values held by Arrital, which today counts 190 employees, and a production facility of more than 55,000 sq m.

Arrital style, beyond the product, has become a business culture and behavior, in organization, in training, in innovative marketing, and in communication.

1. Mauro Giacomini CEO

"Arrital è un'azienda espressione di passione, concretezza e ambizione."

"Arrital is a company expression of passion, solidity and ambition."

2. Christian Dal Bo General Sales Manager

"L'incontro con Berton è stato l'incontro con un professionista che, come noi, ha il coraggio di sperimentare e creare nuovi concetti in grado di soddisfare un pubblico sempre più esigente."

"The meeting with Mr Berton has been a meeting with a true professional who, like us, has the courage to experiment and create new concepts to satisfy an ever-more demanding public."



AKB_08 direzione creativa dell'architetto Franco Driusso.

Professionista a cui Arrital deve molta della sua identità. Driusso collabora da molti anni con Arrital e, da allora, la sua professionalità ha ispirato e seguito tanti importanti progetti.

AKB_08 The creative direction of architect Franco Driusso.

A professional to whom Arrital owes much of its identity. Driusso has been collaborating with Arrital for many years, and since the beginning, his professionalism has inspired and infused many important projects.



Franco Driusso

"Le innovazioni hanno portato, per la prima volta, nella cucina di casa, le funzionalità della cucina professionale. Un filo conduttore estetico ha armonizzato il sistema."

"For the first time, innovations have brought the functionality of a professional kitchen into the home. An aesthetic theme has harmonized the system."

Andrea Berton chef.

Fra i tanti successi ottenuti nella sua carriera, Andrea Berton può vantare un importante obiettivo: le due stelle Michelin arrivate un anno dopo l'altro. L'apertura del Ristorante Berton a Milano ha subito gratificato il talento dello chef con l'arrivo di una nuova stella.

Andrea Berton chef.

Among the many successes of his career, Andrea Berton can boast an important goal: two Michelin stars, awarded one year apart. The opening of Berton's Restaurant in Milan has immediately awarded the talented chef with an additional star.



Andrea Berton

"In una cucina professionale l'organizzazione e l'ottimizzazione degli spazi è importante. Ci deve essere armonia. È essenziale prima progettare la cucina e poi realizzare i piatti. Ho apportato il mio contributo attraverso la mia esperienza operativa."

"Organization and optimization of space is important in a professional kitchen. There must be harmony. It is essential first to design the kitchen, then create the dishes. I gave my contribution through my work experience."



Arrital e Berton. Le stesse origini, passione, i medesimi obiettivi.

Origini friulane per entrambi.
Arrital nasce a Fontanafredda (Pn).
Berton a San Daniele del Friuli (Ud).

Simpatia, empatia, senso della sfida, sinergia, strategia.

Milano Porta Nuova.
Andrea Berton apre il suo ristorante nel 2013.
Arrital apre lo showcase ad aprile 2015.

*Arrital and Berton. The same origins,
the same passion, the same goals.*

*Both Friuli native. Arrital was born in Fontanafredda (Pn).
Berton in San Daniele del Friuli (Ud).
Sympathy, empathy sense of challenge, synergy, strategy.
Milan Porta Nuova. Andrea Berton opened his restaurant in 2013
Arrital opened its showcase in April 2015.*



Showcase Arrital
via Melchiorre Gioia, 8 - Milano / Milan



Ristorante Berton
Via Mike Bongiorno, 13 - Milano / Milan



Un anno di grande collaborazione.

Un anno è il tempo che è servito ad Arrital e allo chef Berton per far evolvere il loro rapporto in occasione dei tanti eventi che li hanno visti insieme protagonisti: dal cooking show nello showcase Arrital di Milano, alle iniziative di marketing esperenziale.

Il rapporto tra Andrea Berton e Arrital si è dimostrato così ricco di valori condivisi da dar vita a una vera e propria sfida progettuale comune: le idee, i consigli e la creatività dello chef, uniti al marketing di prodotto Arrital e alla direzione artistica dell'architetto Franco Driusso, hanno dato vita a AKB_08 una nuova idea di cucina. L'ultima creatura di Arrital si colloca tra i prodotti più alti della gamma, proponendosi di divenire un modello iconico di creatività, contaminazione e comunicazione evoluta.

A year of great collaboration.

One year was the time required by Arrital and chef Berton to evolve their relationship through many events, in which they both played leading roles: from the cooking show in the Arrital Showcase at Via Melchiorre Gioia, 8, in Milan, to different experiential marketing initiatives.

The relationship between Andrea Berton and Arrital has proved to be so rich in shared values, that it has given rise to a true common design challenge: the ideas, advice and creativity of chef Berton, combined with the marketing of Arrital products and the artistic direction of architect Franco Driusso, have created AKB_08. It is a new idea of the kitchen. It is the latest creation from Arrital, that takes its place among the highest products of the line, seeking to become an iconic model of creativity, fusion and evolved communication.

AKB_08

Una cucina nata da una grande storia.

Il nome AKB_08, acronimo di Arrital Kitchen Berton 08, riconduce questo esclusivo modello alla già ricca collezione Arrital, introducendo nuovi paradigmi e nuovi significati.

AKB_08 si rivolge ad una clientela attenta alle innovazioni, un cliente che concentra nello spazio cucina un nuovo concetto espressivo del design abitativo e della performance, puntando a eseguire piatti d'alta cucina.

AKB_08 A kitchen born from a great story.

The name AKB_08, which is an acronym for Arrital Kitchen Berton 08, brings this exclusive model into the already rich Arrital collection, introducing new paradigms and meanings. AKB_08 is targeted towards a clientele that is attentive to innovation, and that places the kitchen at the center of a new expressive concept of living design. They also focus on performance to create haute-cuisine dishes.

1. Brainstorming Arrital Headquarter

2. Osservazione e ricerca Ristorante Berton - *Observation and research* Ristorante Berton





1. Andrea Santantonio Export Manager Arrital

“AKB_08 è un altro grande passo avanti per rinforzare l’immagine del brand Arrital all’estero.”

“AKB_08 is another great step forward in reinforcing the Arrital brand image abroad.”

La cultura del gusto. Il piacere della cucina.

Nuove tendenze culturali tra design e Made in Italy. La cultura e il culto del food italiano come espressione di valore di esclusività e di eccellenza del Made in Italy, insieme alla moda e al design, hanno trasformato ed evoluto i modelli di consumo e gli standard dell’offerta nel mondo. La cucina degli chef “stellati”, con la loro eccellenza, ha trasformato l’italianità in uno stile unico per eleganza e bellezza.

La cultura del cucinare e della cucina si impone come format mediatico di assoluto primato.

The culture of taste.

The pleasure of the kitchen.

New cultural trends from design and Made in Italy.

The culture and cult of Italian food, as expression of the value of exclusivity and of the excellence of Made in Italy, together with fashion and design, have transformed and evolved consumption patterns and standards around the world. The cuisine of “starred chefs”, through their excellence, has transformed the Italian spirit into a unique style of elegance and beauty.

The culture of cooking, and of the kitchen, is the medium of absolute primacy.



2. Andrea Berton - Franco Driusso - Brainstorming Milano / Milan

Il senso del bello, la rappresentazione, la perfezione dei piatti, si accompagnano ad una grande cura dello stile e degli ambienti in cui esibirsi. Ognuno di noi nella propria cucina può essere grande chef per i propri amici, per i propri invitati, per se stesso. La cucina trasforma il suo concetto, l’habitat della cucina è al centro della casa, gli ospiti sono spettatori ma anche attori coprotagonisti. Nuove architetture del design e dello spazio tra ergonomia, funzionalità, performance e immagine.

The sense of beauty, the representation, the perfection of the dishes are accompanied by the great care taken in the style and in the environments in which they are seen.

Each of us can be a great chef in our own kitchens, for our own friends, guests and ourselves. The kitchen transforms its concept, placing the habitat of the kitchen at the center of the home. Guests are not only spectators, but also lead players.

New design and space architectures among ergonomics, functionality, performance and image.

I materiali.

Nuovi ingredienti di un piatto meraviglioso.

Come in cucina la ricerca e la selezione delle materie prime, della loro origine, del loro valore intrinseco, rappresentano il segreto di una ricetta esclusiva da testare, condividere gustare, così nel "progetto cucina" il design si manifesta in una soluzione personalizzata per il cliente/utente. Una soluzione, tante soluzioni in grado di combinare scelte stilistiche legate al gusto ma anche ai materiali, alle finiture, ai colori e alla loro combinazione estetica e funzionale.

Arrital traduce questa alchimia progettuale per l'habitat, nel concetto di "materioteka" che trasforma questa logica in un contesto fisico. Avviene così che gli showroom Arrital si trasformano, al pari delle cucine dei grandi ristoranti, in laboratori creativi e professionali in grado di realizzare piatti e prodotti ad alto valore aggiunto.

The materials. New ingredients of a wonderful dish.

In the kitchen, the research and selection of the raw materials, of their origins and of their intrinsic value represent the secret to an exclusive recipe to try, share and taste. The same concept applies to the "kitchen project", where design manifests itself in a personalized solution for the user/client. One solution, many solutions that are able to mix stylistic choices of taste, materials, finishes and colors in their aesthetic and functional combinations.

Arrital translates this design alchemy of living spaces into the concept of a "materioteka", that transforms this logic into a physical context.

This is how the Arrital showrooms have been transformed, like the kitchens of great restaurants, into creative and professional laboratories that are able to create dishes and products of high added value.



AKB_08 La cucina con una doppia anima.

Innovare per migliorare la qualità della vita, per semplificare le nostre attività e introdurre un piacere completamente nuovo.

AKB_08 *The kitchen with a double soul.*

Innovation to improve the quality of life, to simplify our activities, to introduce a completely new pleasure.



AKB_08 è un prodotto di design e innovazione tutelato da brevetti di invenzione e di modello.

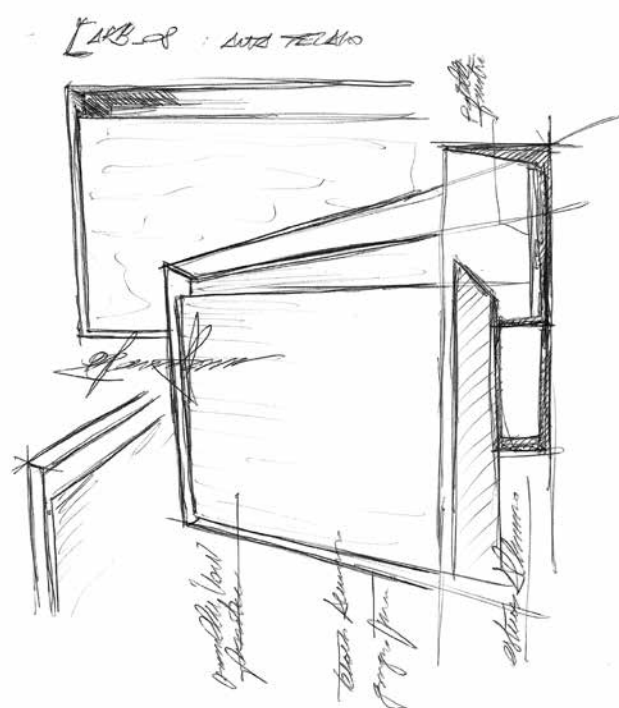
AKB_08 is a design, innovative product protected by patents on its creation and on the model itself.

FLOATING CORE - Una nuova idea di design

Come in ogni sistema cucina Arrital, protagonista assoluta è l'anta, dettaglio fondamentale che caratterizza lo stile e la funzionalità. Anche in questo nuovo progetto, l'architetto Franco Driusso, è ricorso al concept dell'anta a telaio, come già in AK_04, sviluppandone il design in una nuova soluzione "floating core" in cui la leggerezza estetica si sposa alla solidità della struttura, per un design contemporaneo e caratteristico dei diversi accessori.

FLOATING CORE - A new Design concept

As in every Arrital kitchen, the absolute protagonist is the door front – the fundamental detail that characterizes the style and functionality. In this new project, too, architect Franco Driusso has used the concept of the door frame, as in AK_04, developing the design in a new "floating core" solution. It features an aesthetic lightness that marries with the solidity of the structure, for a modern design that is characteristic of different accessories.





TWICE - Il piano di lavoro multifunzione.

Per uno chef lo spazio di lavoro è fondamentale, ma è altrettanto importante avere accessori e ingredienti a portata di mano. Nascono i piani "twice" realizzati in acciaio inox, in grado di ampliare lo spazio d'azione e di contenimento, necessario per la preparazione nelle varie fasi di cottura e di completamento delle ricette e dei piatti.

TWICE - The multifunction worktop.

Workspace is fundamental to a chef, but it is even more important to have accessories and ingredients within reach. "Twice" worktops in stainless steel are able to enlarge the work and storage spaces, which are necessary for preparation during the various phases of cooking and completion of recipes and dishes.

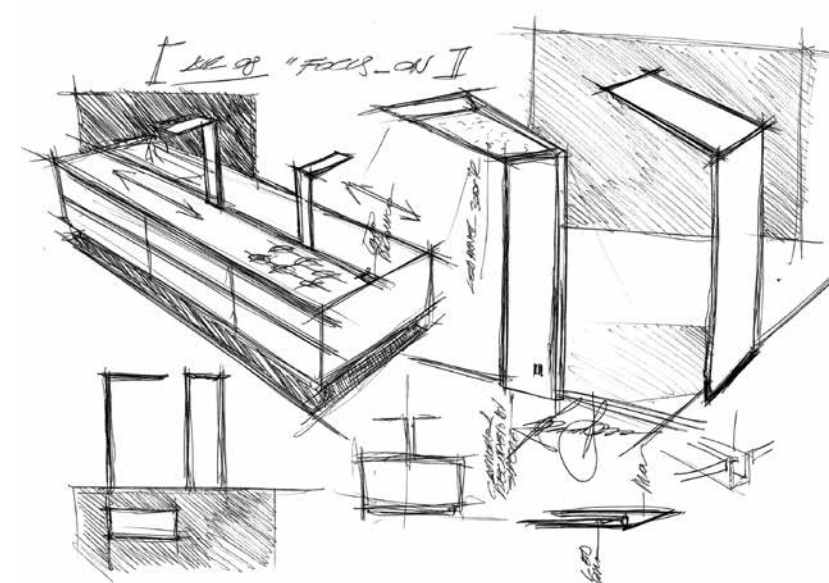


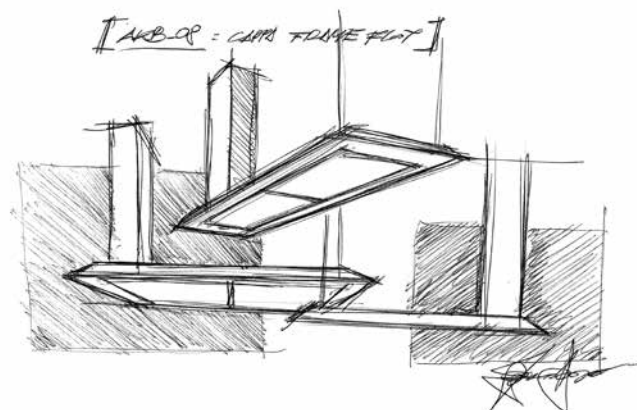
AKB_Focus on

La luce "focus on" segue le esigenze dello chef e delle sue dinamiche attività, dentro lo spazio di lavoro. Arrital e Berton introducono un'innovazione tanto semplice quanto geniale: un sistema di lighting design "focus on" che crea una illuminazione dinamica sul piano di lavoro. La guida a scomparsa permette il movimento puntuale della lampada e la ricarica quando collocata nella posizione "off".

AKB_Focus on

The "focus on" light follows the needs of the chef and his dynamic activities within the workspace. Arrital and Berton introduce an innovation that is as simple as it is ingenious: the "focus on" lighting design system, that creates a dynamic illumination on the worktop. The hidden guide allows the light to be moved, and to recharge when turned off.





Majestic cappa

La cappa “majestic”: una innovativa cappa ad aspirazione perimetrale dal design esclusivo. Pensata principalmente per le soluzioni a isola centrale, la cappa attribuisce un grande valore professionale al sistema cottura, rendendolo degno di un grande chef.

Majestic hood

The “majestic” hood: an innovative perimeter aspirating fume hood with an exclusive design. Created mainly for central islands, the hood gives a great professional value to the cooking system, making it worthy of a great chef.

AKB_Case

Il vano “AKB_Case” è un sistema che si sviluppa su due piani e assolve a una funzione di divisorio e di contenimento. Può essere collocato sul piano di lavoro, sul tavolo o sull’isola secondo le esigenze di spazio e le necessità operative.

AKB_Case

The “AKB_Case” is a two level system that functions as a divider and container. It can be placed on the worktop, on the table, or on the island, according to the needs of the space.

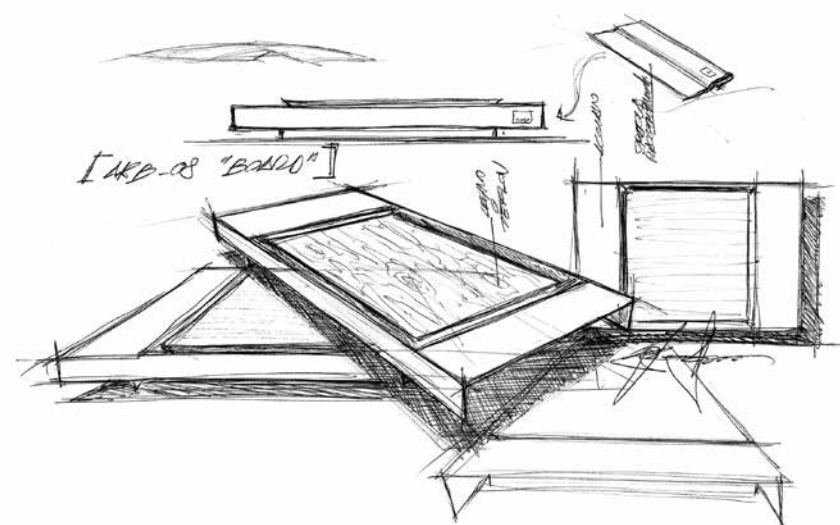


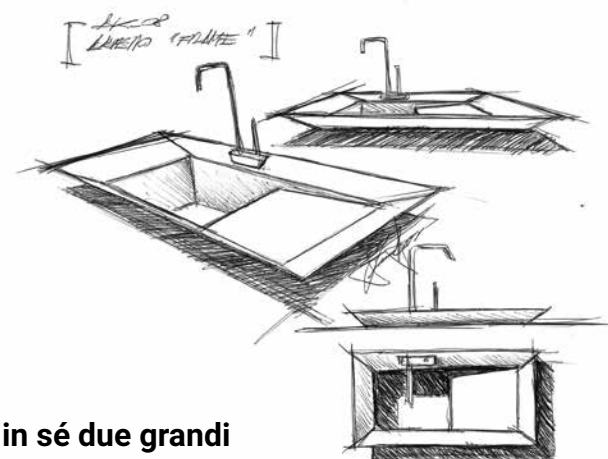
AKB_Board

Il nuovo sistema di taglio "AKB_Board" evolve il concetto di tagliere multifunzione trasformandolo in un sistema in grado di garantire sempre pulizia nella zona di taglio e lavoro grazie al vassoio di raccolta integrato. Il sistema prevede spazi di alloggiamento per il coltello e per la spatola di pulizia e può essere collocato nell'apposito ripiano estraibile. Grazie al design "floating core" coordinato, AKB_Board può diventare un comodo vassoio da tavolo per presentare portate a libero servizio.

AKB_Board

The new "AKB_Board" cutting system evolves the concept of multifunction cutting board, transforming it into a system that guarantees cleanliness in the working and cutting area, thanks to an integrated collection tray. The system includes spaces that accommodate the knife and the spatula, and can be placed in the appropriate pull-out shelf. Thanks to the coordinated "floating core" design, AKB_Board can become a convenient tray for presenting dishes at the table.





Majestic lavello

Il Lavello “majestic” un nuovo piano di lavaggio che racchiude in sé due grandi valori, quello estetico dato dal bordo a rilievo che attribuisce grande forza espressiva alla zona lavaggio, e quello funzionale che permette di raccogliere acqua e schizzi preservando la pulizia della zona operativa.

Majestic sink

The “majestic” sink is a new washing top that has two great characteristics: aesthetic, with its raised edge that gives it expressive strength, and functional, that catches splashes and water, preserving the cleanliness of the work area.



La qualità e i principi nutritivi della cucina professionale, finalmente a casa.

Andrea Berton ama la cucina di alto valore e di qualità, dal punto di vista degli ingredienti, del sapore, dei principi nutritivi e della salubrità dei piatti. Arrital ha ascoltato i suoi fondamentali consigli per operare la scelta di elettrodomestici particolarmente importanti nell’ambito della cucina professionale e pensati per migliorare la qualità della vita di tutti i giorni.

The quality and nutritive principles of the professional kitchen, finally at home.

Andrea Berton loves high quality cuisine, from the point of view of the ingredients, of the flavor, of the nutritive principles, and of the healthiness of the dishes. Arrital has listened to his fundamental advice, and chosen appliances that are particularly important to the environment of the professional kitchen, and which have been developed to improve quality of life every day.

La “salamandra”.

Un esempio di elettrodomestico pensato per tenere calde le pietanze in fase di servizio o per gratinare piatti nella fasi finali della preparazione. Posta vicino alla zona cottura diventa un’ottima soluzione funzionale.

The “salamander” broiler.

An example of an appliance created to keep food warm during the service phase, or to broil foods during the final phase of preparation. Placed near the cooking area, it becomes an excellent functional solution.

L’abbattitore e il sistema di cottura a vapore sottovuoto.

Un elettrodomestico concepito per gli chef ma ormai diventato un must per la cucina di qualità. L’abbattitore consente di stoccare cibi preparati mantenendo inalterate le proprietà del cibo, e consentendo di sperimentare soluzioni di cottura a vapore e sottovuoto di grande efficacia.

Turbo freezer and steam cooking system.

An appliance conceived for chefs, that has become a must in any quality kitchen. The turbo freezer allows the conservation of prepared foods without losing any of their properties, and the steamer allows cooks to experiment with solutions for steam or vacuum cooking.

AK_04

Fra tecnologia
ed esigenze di stile.
La forma conosce
nuovi materiali.

AK_04 è un progetto contemporaneo che unisce flessibilità compositiva, tecnologia e nuovi materiali. Le ante, composte principalmente da un telaio in alluminio estruso brevettato, sono dotate di maniglia integrata. Un sistema cucina disponibile in numerose finiture estetiche, fra le altre il PaperStone® ecologico e riciclabile, il Fenix Ntm® con effetto soft-touch ed anti-impronta e il Corian®.

AK_04 *Between technology and needs of style. Form meets new materials.*

AK_04 is a modern project that unites composite flexibility, technology and new materials. The doors, mainly composed of an patented extruded aluminum frame, are equipped with an integrated handle. A kitchen system available in numerous aesthetic finishes, among which are the ecologic and recyclable PaperStone®, soft-touch effect Fenix Ntm® and fingerprint resistant Corian®.

AK_04 è disponibile anche in vetro laccato lucido e satinato extra-chiaro e temperato, oltre che nelle numerose tinte laccate lucide e opache. A completamento della ricca gamma di materiali, in occasione di Eurocucina 2016, si aggiungono un nuovo rovere Antico Dark e l'acciaio, che permettono di realizzare una cucina dall'aspetto professionale.

AK_04 is also available in high-gloss and extra-light frosted tempered glass, as well as in numerous lacquered colors in shiny and matt finishes. As a completion to the reach range of materials, and in the occasion of Eurocucina 2016, a new oak finish called Antico Dark was introduced, and panels in steel as well, which create the appearance of a true professional kitchen.



AK_02 Attuale, essenziale, distintiva. Progettare senza limiti.

Caratterizzato da essenzialità, completezza e pulizia formale, AK_02 è un sistema cucina dotato di una ricca modularità che soddisfa tutte le esigenze dimensionali di un progetto.

AK_02 *Current, essential, distinctive. Design without limits.*

Characterized by an essential, complete and clean design, AK_02 is a kitchen system with a high level of modularity, that satisfies the space needs of any project.



Disponibile con e senza maniglia, AK_02 comprende 6 finiture in melaminico termostrutturato effetto legno con poro sincronizzato e vena verticale, 2 materiche effetto cemento e 4 finiture melaminico supermatt in tinta unita. Eurocucina 2016 è l'occasione per arricchire AK_02 di nuove texture tra le quali l'Eucalipto.

Available with or without handles, AK_02 offers 6 finishes of thermo-structured wood-effect laminates with an "syncro-pore" and a vertical grain, 2 cement-effect finishes, and 4 super-matt laminates in solid colors. Eurocucina 2016 is the occasion to enrich AK_02 with new textures, among which is Eucalipto.



Thanks to:

Claim adv agency

Driusso Associati Architects

Chef Andrea Berton

Image Production Nerokubo

Color separation Luce Group

Printed:

AGCM 04_2016



