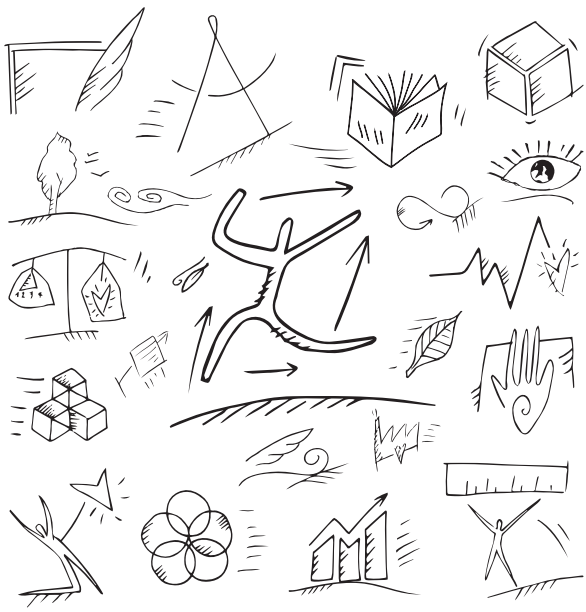
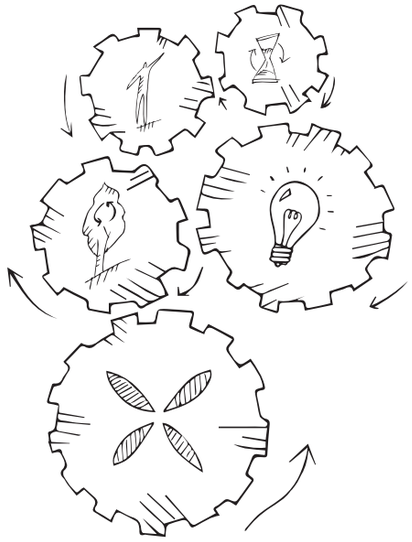
ESSENZA



Valcucine



‘

Mettiamo al centro l’uomo
e il suo **benessere**,
stimolando i suoi sensi in un’esperienza
di piacere quotidiano.

Disegniamo cucine fatte
per durare generazioni,
impermeabili alle tendenze,
senza tempo.

Rendiamo la cucina
un’esperienza straordinaria
attraverso la costante **innovazione**
di forme e materiali.

Utilizziamo le risorse del pianeta
in modo consapevole,
mettendo in primo piano la **sostenibilità**
e il rispetto per la natura.

’

Artematica
L’arte dei volumi puri



Basi in Noce Tattile®; isola con top e Logica Theca in Pietra del Cardoso; New Logica e colonne in Acciaio Inox Peltro.

Design by Gabriele Centazzo





Icona di Valcucine in produzione dal 1988 e continuamente aggiornata, Artematica® è entrata a pieno titolo nella storia del design grazie ai suoi contenuti altamente innovativi.

Un progetto in perfetto equilibrio fra “Arte” e quindi la ricerca del bello, dell’armonia, della forma, delle proporzioni e “Matematica” con la razionalità, la precisione, la tecnica.



La tecnologia dell'anta

Artematica è stata in assoluto la prima cucina a presentare un rinnovamento totale nella progettazione dell’anta, sintesi perfetta tra senso estetico, semplicità formale e intelligenza tecnica. L’anta è composta da un telaio strutturale in alluminio anodizzato e da un pannello estetico disponibile in diversi materiali dello spessore compreso tra 5 e 6 mm.

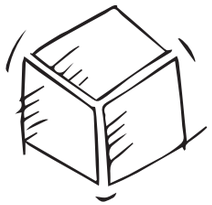
Artematica Soft Outline

Linee morbide e volumi puri in elegante equilibrio



A parete: basi, top e schienale sopratop attrezzato in Vitrum Opaco Terra Vulcanica; isola con basi in Vitrum Opaco Terra Vulcanica e top in marmo Grigio Carnico; bancone Insula in Noce Tattile®; colonne in Zinco Titanio Spazzolato.

Design by Gabriele Centazzo



Artematica Soft Outline è caratterizzata dalla linea sinuosa e delicata che corre lungo i bordi. Oltre a sottolineare la continuità delle superfici, completa l'immagine della cucina con raffinata eleganza.

Il disegno pulito ed essenziale nasce da una progettazione avanzata e da una tecnica di lavorazione attenta e precisa. Realizzati con tecnologia d'avanguardia, i sottili profili in alluminio, disponibili in nero, rame e bronzo, diventano dettagli di stile che impreziosiscono la composizione.

La ricerca di una nuova possibilità espressiva che esalta la percezione del volume puro crea uno spazio di poetica eleganza dove rigore e morbidezza si incontrano in sottile equilibrio.

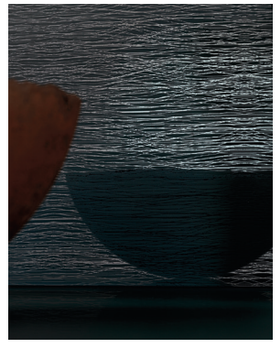
GOOD DESIGN

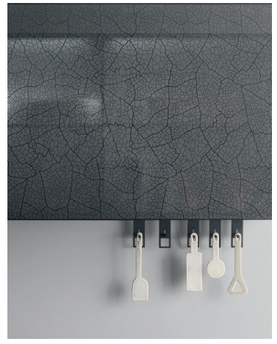
Artematica Soft Outline
Good Design Award 2022
awarded by the Chicago Athenaeum Museum

A destra: particolare del profilo
in Alluminio Anodizzato Bronzo.

















Vitrum: il vetro Valcucine

Valcucine è stata la prima a usare il vetro nelle composizioni delle cucine aprendo rivoluzionarie prospettive ricche di fascino e tecnologia. Nobile e prezioso, il vetro è materiale di forte espressività. All'apparenza fragile ma in realtà resistente e in grado di trasmettere sensazioni di inaspettata e stupefacente leggerezza, il vetro viene declinato nelle sue infinite possibilità, nel continuo gioco dei colori e nelle sue sorprendenti suggestioni tattili.

Genius Loci

Il cassetto nascosto ispirato agli antichi secrétaire



Basi in Vitrum Opaco Bianco Nuvola, top in Tech Ceramica Pietra e Air Logica in Vitrum Lucido Bianco Nuvola; boiserie e isola con bancone sospeso H8 in Noce Tattile®; colonne in Tech Ceramica Pietra.

Design by Gabriele Centazzo

Uno spazio segreto, intimo, complice. Ingegnoso risultato permesso dalla dematerializzazione del piano di lavoro, il cassetto sotto top diventa l'elemento distintivo di Genius Loci.

Un dettaglio prezioso, personalizzabile con diverse finiture e lavorazioni artgianali, perfettamente integrato con la purezza delle forme e dei materiali.



Il luogo della personalizzazione

Il cassetto può essere realizzato in diversi materiali e finiture di pregio. Dai legni intarsiati e intagliati, alle pietre scolpite fino ai metalli pregiati, Valcucine recupera e reinterpreta la preziosità dei mestieri antichi, restituendo dignità e bellezza a tesori della memoria che rischiano di andare perduti.



Riciclantica Outline

L’espressione del bordo protetto



A parete: basi, top e colonne in Laminato Seta Grigio Plumbeo; schienale sopratop attrezzato in Acciaio Inox Vissuto. Sistema Pensile Aerius in Vitrum Velato Lucido Fumè; isola con basi e top in Laminato Seta Verde Mimetico; bancone Insula in Bambù.

Design by Gabriele Centazzo



La sofisticata tecnologia Valcucine, la leggerezza di Riciclantica® e una nuova ricerca funzionale danno vita a Riciclantica Outline. Un profilo teso e lineare corre lungo i bordi della cucina, diventando l'elemento distintivo della composizione. La perfezione formale si unisce alla praticità d'uso: il bordo protetto rinforza il materiale e ne aumenta la resistenza.

L'apertura con gole, che caratterizza Riciclantica, taglia la superficie delle basi mettendo in evidenza la ricerca della massima dematerializzazione e facendo percepire la sottigliezza dell'anta più leggera al mondo con solo 2 mm di spessore.

A esaltare la purezza delle linee, la possibilità di declinare le finiture su anta, top e fianco. Una scelta stilistica che permette di realizzare un elemento monomaterico dalla perfetta pulizia visiva.

Riciclantica Outline
Good Design Award 2022
awarded by the Chicago Athenaeum Museum





Particolare del profilo
in Alluminio Anodizzato Nero.

Logica Celata
Scenari a scomparsa



Logica Celata in Vitrum Lucido Nero Caldo con personalizzazione Vitrum Arte (disegno *Italic Lace*);
colonne in Vitrum Lucido Nero Caldo. Isola Genius Loci con basi in Rame Anticato e Granito Nero Assoluto;
top e cassetto H8 in Granito Nero Assoluto.

Design by Gabriele Centazzo



Grande impatto scenico e massima efficienza per Logica Celata, frutto di un'ingegnosa ricerca volta a ripensare lo spazio e reinventare l'ergonomia.

Bar, Cucina - profondità 96/101 e 80 - e Preparazione sono i modelli disponibili, ognuno proposto con soluzioni e accessori studiati per le specifiche esigenze.

Tutto è a portata di mano, pronto per essere utilizzato nel modo più efficace e pratico possibile.

E al termine, tutto diventa invisibile, perfettamente celato dietro l'anta che si chiude a filo con le basi, riportando in un attimo ordine e pulizia.



Isola Genius Loci con basi in Rame Anticato e Granito Nero Assoluto; top e cassetto H8 in Granito Nero Assoluto; Ponte attrezzato H48 con alzatina paraschizzi in vetro.





Logica Celata si presenta come una grande parete attrezzata che una volta chiusa, si trasforma in un elegante elemento di arredo concepito per una totale integrazione con lo spazio living.

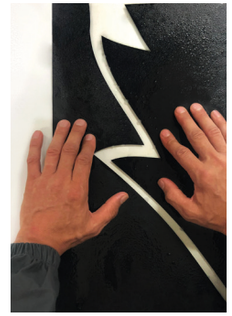


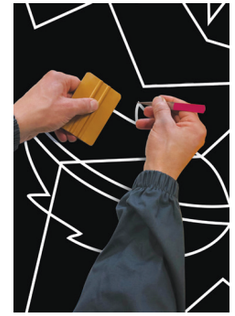
Vitrum Arte: fatto a mano

Il sapiente lavoro artigianale è uno degli elementi fondamentali che identifica l'eccellenza italiana, rendendo unici i nostri migliori prodotti industriali. Vitrum Arte, tecnica esclusiva sviluppata da Valcucine dopo due anni di ricerca, permette di realizzare su vetro disegni applicati manualmente con una straordinaria lavorazione a intarsio.









Vitrum Arte utilizza la stessa tecnica dell'intarsio ligneo che ha prodotto nei secoli passati veri capolavori artistici e ammirevoli opere di alto artigianato. Valcucine ha rivisitato l'intarsio ligneo utilizzando materiali attuali come il vetro e le pellicole colorate.

Come un tempo, la tecnica impiegata è quella tradizionale, caratterizzata da una lavorazione interamente manuale che fa di ogni pezzo un esemplare unico.

Forma Mentis

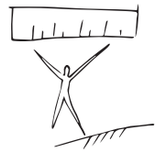
La forza espressiva di un segno elementare



A parete: basi in Noce Canaletto e top in MDi Terra; isola con basi in Noce Canaletto e bancone colazione Origami in MDi Terra; colonne in Laccato Lucido Bronzo.

Design by Gabriele Centazzo





Massima pulizia estetica e praticità d’uso sono in perfetta armonia: la forma delle ante di Forma Mentis, costruite con bordi inclinati, è studiata per agevolare la presa e l’apertura senza maniglie.

I profili metallici salva spigolo contribuiscono a incrementarne la resistenza nel tempo.

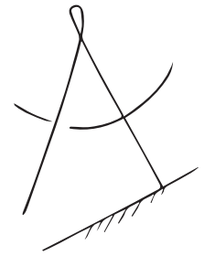


Elementi Speciali

La rivoluzione della funzionalità

L’innovazione al servizio dell’uomo: espressione di esigenze che cambiano nel tempo.

La continua ricerca di soluzioni che migliorano l’interazione quotidiana con la cucina ci ha portato a ripensare lo spazio e reinventare l’ergonomia, progettando nuove esperienze d’uso attraverso i nostri Elementi Speciali.



Design by Gabriele Centazzo

New Logica

Le ante superiori basculanti e quelle scorrevoli verso il basso si aprono e si chiudono morbidamente, per svelare tutte le attrezzature dello schienale, un elemento brevettato che può essere configurato in base alle esigenze e può ospitare anche la cappa.





Logica Theca

L’evoluzione del canale attrezzato si presenta come un elemento contenitivo chiuso da un’unica anta, perfettamente integrabile nel piano di lavoro, dentro cui riporre piccoli utensili, contenitori e molto altro ancora. Con un solo tocco, l’intera anta si apre in modo automatico e silenzioso, grazie a un ingegnoso meccanismo basato sulla forza di gravità, garantendo accesso immediato e totale visibilità su tutto ciò che vi è contenuto. Lo spazio interno può essere personalizzato con una ricca serie di accessori creati per le diverse esigenze.

L’evoluzione dell’ergonomia

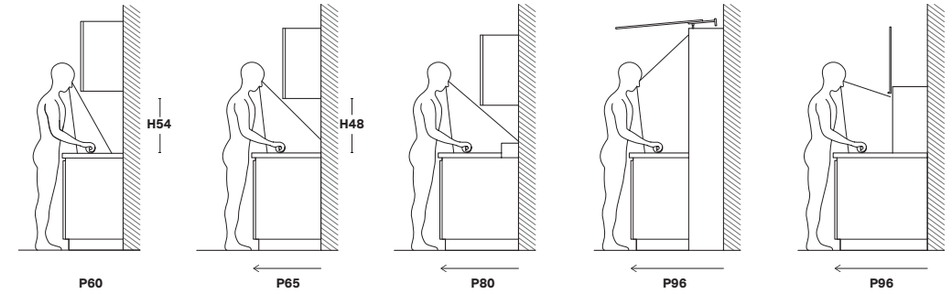
Oltre a lavorare sulla corretta posizione del pensile in relazione ad altezza e profondità del top, la ricerca progettuale tesa a migliorare il benessere dell’uomo attraverso l’ergonomia ha portato a sviluppare gli Elementi Speciali, pensati per favorire la massima libertà dei movimenti in cucina, regalando nuove esperienze d’uso.

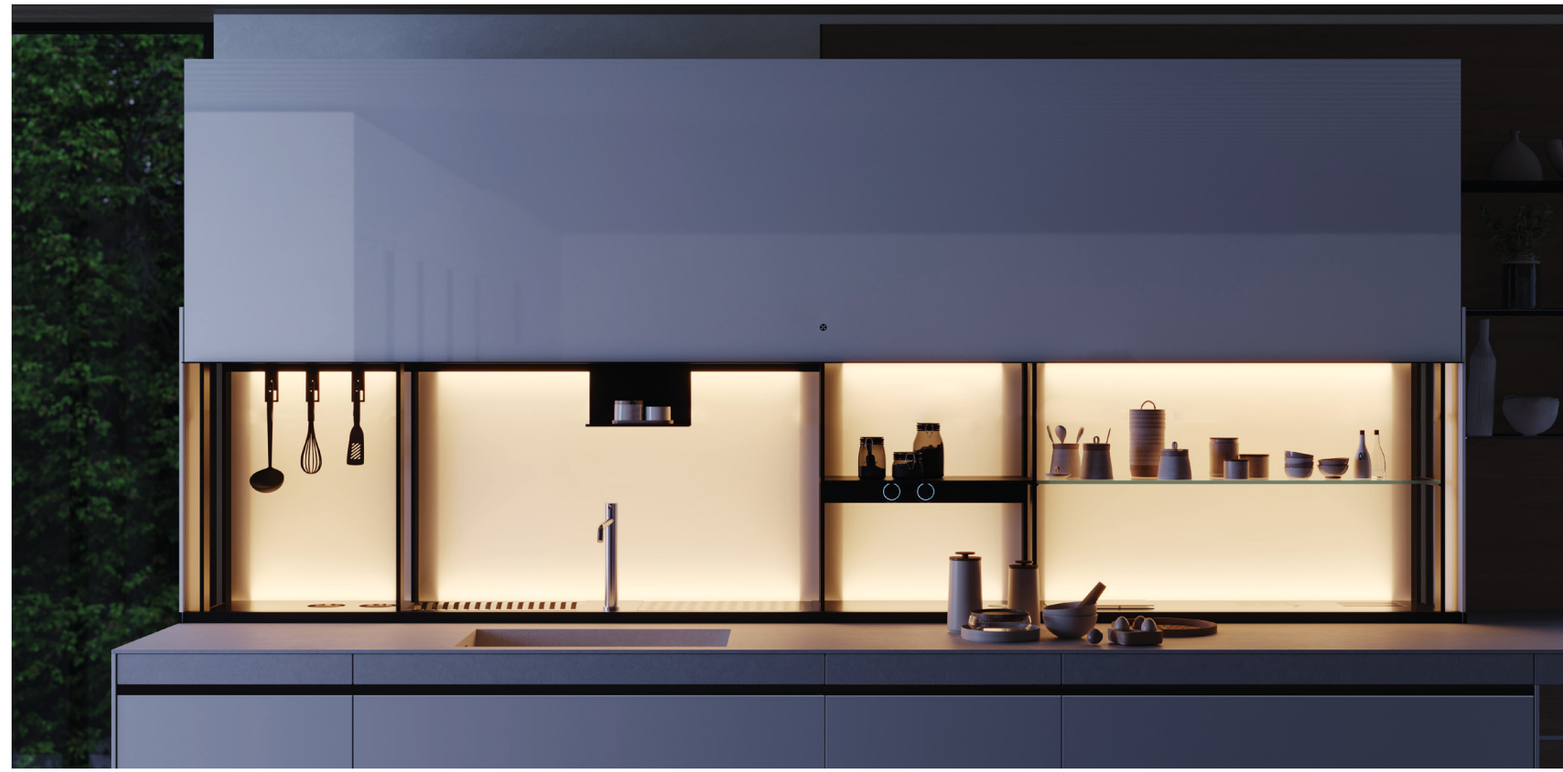
“Avere tutto a portata di mano, tutto in ordine in un attimo”, principio guida di Valcucine, si traduce in uno spazio funzionale, che si adatta alle esigenze della persona nella sua continua evoluzione.

Logica Theca ha introdotto una rivoluzione ergonomica portando la profondità della cucina da P65 a P80. È un canale attrezzato perfettamente integrabile nel top, dentro cui riporre i principali strumenti di lavoro, garantendo accesso immediato e totale visibilità su tutto ciò che vi è contenuto. È un canale attrezzato perfettamente integrabile nel top, dentro cui riporre i principali strumenti di lavoro, garantendo accesso immediato e totale visibilità su tutto ciò che vi è contenuto.

Aumentando la profondità complessiva della cucina a P96 è possibile creare una vera e propria parete attrezzata che si sviluppa dal piano di lavoro, a cui è accostato il canale attrezzato, fino all’altezza massima del pensile. Con New Logica, ogni funzione trova la sua corretta collocazione, sfruttando tutto lo spazio utile in cucina.

La profondità P96 permette un’ulteriore evoluzione: il pensile si appoggia al piano di lavoro. Nasce così Air Logica che unisce la facilità di accesso alla zona attrezzata alla massima disponibilità di contenimento delle basi.







V-Motion

Con l'esclusivo sistema di automazione brevettato, l'ergonomia è ai massimi livelli. La cucina prende vita con il semplice gesto della mano che contemporaneamente apre l'anta, aziona il rubinetto e accende le luci dello schienale, variando il colore dello sfondo luminoso con tutti gli scenari e le funzionalità di V-Light.

Air Logica

Lo schienale attrezzato con anta a scorrimento permette di utilizzare basi a profondità maggiorata. L'anta si apre silenziosa verso l'alto, svelando la cappa integrata e il pannello di luce retrostante che aumenta la visibilità del piano di appoggio e conferisce una preziosa sensazione di leggerezza e ampiezza a tutta l'area di preparazione.



V-Light

La variazione del colore della luce dello schienale dà vita a nuovi scenari: dalle suggestioni della natura alle diverse gradazioni della luce bianca fino al ciclo circadiano con cui si ricrea automaticamente il corso naturale del sole nell'arco delle 24 ore.

Lo sfondo luminoso si sintonizza su una luce simile a quella naturale, una luce consapevole della sua influenza sul benessere psicofisico dell'uomo.

Scenario di luce: ciclo circadiano.

Ponte Attrezzato

Pensato per la cucina ad isola o penisola, divide l'ambiente senza chiuderlo, permettendo l'interazione fra le due aree del ponte e creando un raffinato gioco di volumi fra la solidità della base e la leggerezza estetica della struttura.

Elemento d'arredo ma anche spazio funzionale, è disponibile in due altezze e personalizzabile in base alle diverse esigenze e alle zone di utilizzo con un ricco assortimento di accessori.







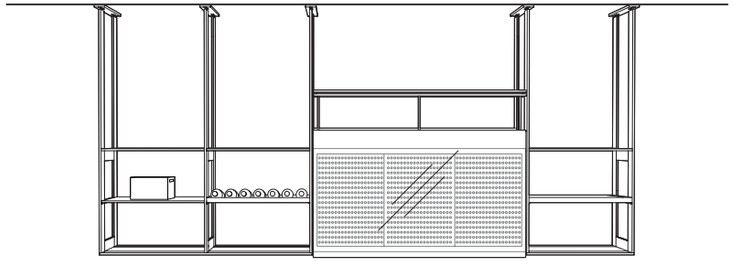
Sistema Pensile Aerius

Una soluzione dall'estrema leggerezza compositiva che permette di utilizzare al meglio lo spazio della parete. Il Sistema Pensile Aerius raggiunge la sua massima espressione con l'anta a bilanciere che, sfruttando la forza di gravità, consente una comoda e ampia apertura. Basta un tocco e l'anta si apre verso l'alto, come un'ala in volo, rimanendo sospesa per tutto il tempo necessario.



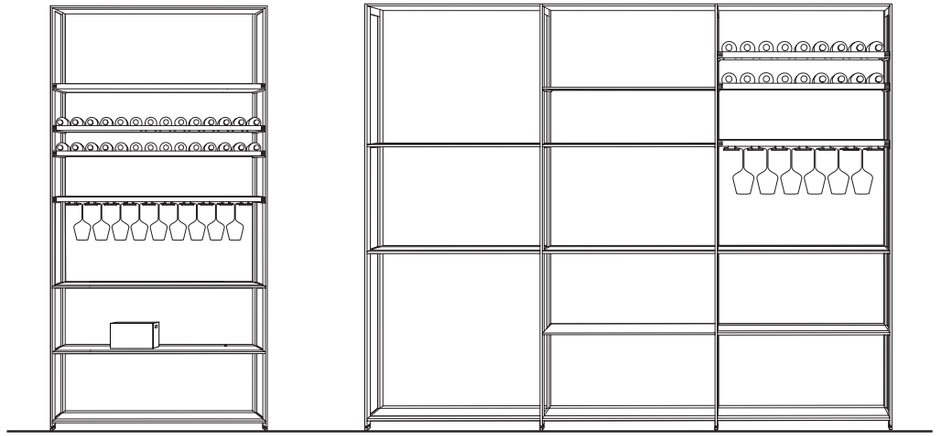
New Logica H140

La parete attrezzata luminosa proposta nella versione H140 permette di utilizzare il piano di lavoro in tutta la sua profondità, regalando massimo comfort, libertà visiva e di movimento. Oltre a migliorare l'ergonomia, diventa un elemento architettonico che permette di dividere lo spazio in due ambienti, uno operativo rivolto verso la cucina e l'altro integrato con la zona living.



Sistema Cielo

Il Sistema Cielo crea una zona funzionale sopra l'isola e arreda al contempo l'ambiente cucina. È modulabile in funzione delle proprie esigenze: perfetto per accogliere gli oggetti più preziosi e quelli di uso quotidiano, può ospitare anche la cappa che risulta perfettamente integrata nella struttura.



Scaffalatura a parete

Modulabile a seconda delle esigenze, la scaffalatura a parete è la soluzione ideale per avere a portata di mano gli accessori che vengono utilizzati con maggiore frequenza e allo stesso tempo creare un elemento d'arredo dove esporre gli oggetti più preziosi.



Sistema Terra-Cielo

Nel rispetto del principio della dematerializzazione, il Sistema Terra-Cielo è composto da montanti verticali in alluminio anodizzato nero e da eleganti ripiani in Vitrum Velato Lucido Fumè, per un insieme cromatico raffinato che aggiunge carattere all'ambiente.



Colonna vineria con ante rientranti

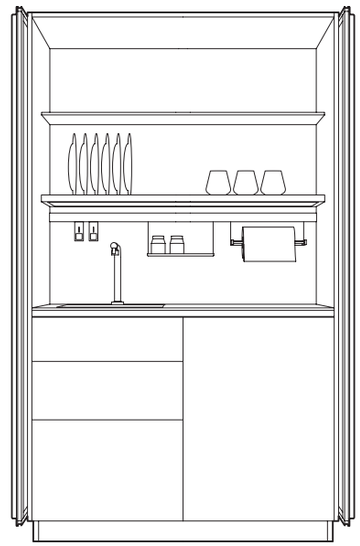
Grazie a un meccanismo brevettato che garantisce movimenti fluidi e silenziosi, l'anta, una volta aperta, rientra nel mobile svelando l'allestimento vineria. Un ampio spazio funzionale con tutti gli strumenti indispensabili per servire vini in maniera impeccabile.

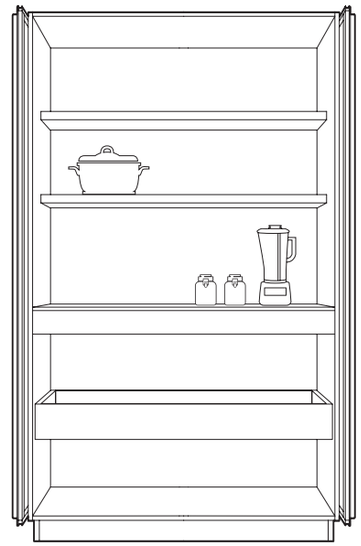
Oltre al ripiano in acciaio inox, materiale che si distingue per la sua capacità di resistenza, per le sue doti igieniche e la facilità di pulizia, il vano interno è dotato di ripiano portacalici e portabottiglie ed è predisposto per l'inserimento della cantinetta refrigerata.

Completano l'allestimento un cassetto attrezzato con accessori dedicati e un modulo per lo stoccaggio delle bottiglie a temperatura ambiente.

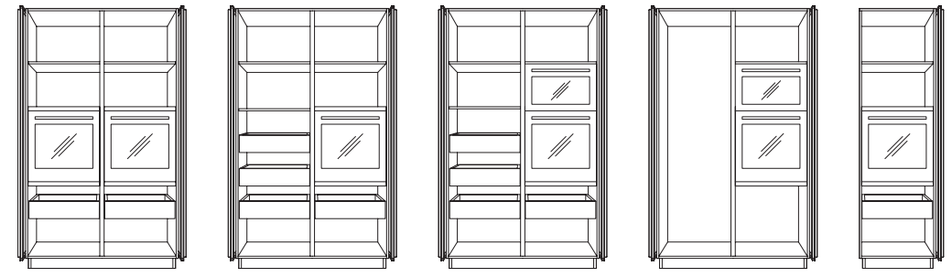
La schiena retroilluminata diffonde la luce in maniera perfettamente omogenea. Ne risulta un'illuminazione piacevole che non abbaglia.

Oltre alla colonna vineria, sono disponibili altri allestimenti quali il lavaggio e la preparazione. Spazi estremamente funzionali ed ergonomici, nei quali poter lavorare comodamente perché tutto è a portata di mano e facilmente accessibile.









Colonne forno con ante rientranti

L’anta si apre in un primo momento a battente, per poi scorrere, nascondendosi all’interno della struttura del mobile.

Il meccanismo si basa su una tecnologia brevettata che garantisce movimenti fluidi e silenziosi, senza alcuna discontinuità e perfettamente bilanciati.

Il vano, suddiviso da ripiani in vetro e in legno e attrezzato con comodi cassetti interni, ospita uno o più forni, per una perfetta ottimizzazione dello spazio.

Una soluzione funzionale ed elegante che permette di avere apertura e accessibilità totali senza ostacolare l’operatività e senza interferire con la linearità della cucina.

La scelta delle colonne forno con ante rientranti è ampia ed è possibile realizzare diverse configurazioni, accessoriabili a seconda delle esigenze.

Valcucine

Aprile 2023

Valcucine si riserva la facoltà
di apportare modifiche
o migliorie in qualsiasi momento,
anche senza preavviso.
Tutti i diritti sono riservati.

Print
Grafiche Antiga

stampato
con il sole

MIX
Paper | Supporting
responsible forestry
FSC® C008309

Via Luciano Savio, 11
33170 Pordenone, Italy
+39 0434 517911
valcucine.com

ALTAGAMMA
CREATIVITÀ E CULTURA ITALIANA