

NOBLESSE
cucine di lusso in puro acciaio

LUXURY

NOBLESSE
cucine di lusso in puro acciaio

Lusso sussurrato
Whispered luxury

Il vero lusso si esprime nei dettagli di lavorazioni uniche e di particolari che creano status senza essere appariscenti.
Preziosità e ricercatezza si celano nell'anima tecnologica di Noblesse, frutto della ricerca e della tecnologia Ilve.

*The real luxury is expressed by unique workmanship and details that create prestige without being flashy.
Preciousness and refinement are hidden in the technological soul of Noblesse, the result of Ilve research and technology.*

LUXURY



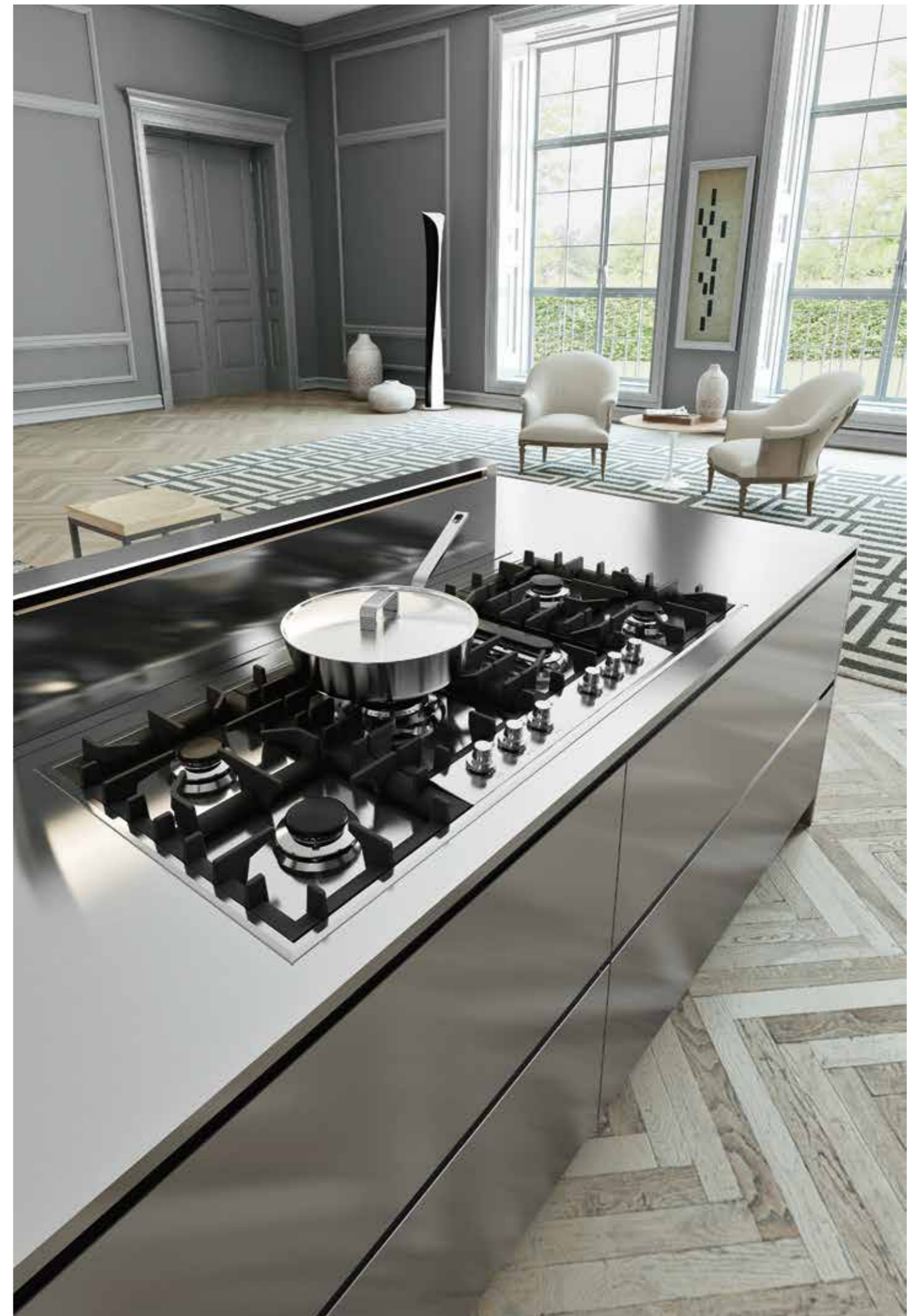




La cucina professionale a casa tua *Professional kitchen at home*

Ilve, da oltre 50 anni, realizza elettrodomestici e sistemi di cottura per il mercato domestico, ma pensati, realizzati e prodotti con spirito professionale.
Qualità totale, solo acciaio AISI 304, cura maniacale per il dettaglio, fanno di una cucina Ilve uno strumento professionale dedicato all'uso quotidiano.

*Ilve, for over 50 years, has been manufacturing appliances and cooking systems for the household market, designed, made and produced with a professional spirit.
Utmost quality, only AISI 304 stainless steel and obsessive attention to the detail make a Ilve kitchen the professional tool designed for everyday use.*









Tecnologia dedicata all'arte del cucinare *Technology dedicated to the art of cooking*

Ilve è un artigiano d'alta gamma e ha creato un sistema cucina forte perchè tutto in acciaio, ma anche tecnologico grazie all'anta super alleggerita. L'anima interna è realizzata in un particolare alveolare polimerico che la rende strutturalmente forte, ma semplicemente leggera, ben 10 volte meno di un'anta in truciolare; minore peso significa migliore ergonomia d'uso e minore stress di tutte le componenti dedicate all'apertura con grande vantaggio in termini di durabilità. Cerniere garantite per 100.000 cicli di apertura e chiusura, portata dei cassetti fino a 70 kg, guide con richiamo soft di chiusura, aperture push pull, cassetti e cestoni regolabili sui tre assi, rappresentano la qualità visibile di ogni cucina Ilve.

Ilve is a high quality artisan that, using stainless steel and an innovative lightweight door, has created a strong and also technological cooking system. The inner structure is composed of a particular alveolar polymer which makes it structurally strong as well as very light: 10 times less heavy than a traditional chipboard door. Less weight means a better ergonomics and a lower stress of the opening components, with also a great advantage in terms of durability. Hinges guaranteed for 100,000 opening and closing cycles, drawers with load capacity up to 70 kg, soft closing drawer slides, push pull openings, three axes adjustable drawers and baskets, represent the visible quality of every Ilve kitchen.







Puro acciaio per la vostra cucina

Pure steel for your kitchen

L'acciaio ha qualità straordinarie che vengono esaltate nell'uso in cucina, ambiente solitamente ostile per tutti i mobili. L'acciaio è sinonimo di igiene, è facile da pulire e resiste agli shock termici oltre che al vapore acqueo e ai vapori grassi. È riciclabile al 100% e sopporta anche un uso intensivo; ristoranti e grandi chef lavorano proprio su cucine in acciaio.

Steel has a lot of extraordinary qualities which are enhanced in the kitchen, usually a negative environment for furniture. Steel is synonymous for hygiene, is easy to clean and resistant to thermal shock as well as to water vapour and grease vapours. It's 100% recyclable and supports the intensive use; restaurants and great chefs choose precisely stainless steel kitchens.



TECHNICAL



Noblesse, acciaio AISI 304 alleggerito, top in acciaio AISI 304 con piano cottura a filo, maxi cestoni ad estrazione totale da 120 cm, colonne da 45/60 cm H 228 complete di mobili sopra-colonna da H 48.
 Vano a giorno con profondità da 65 cm e boiserie.
 Batteria di forni da H 45 cm, pizza, trivalente e microonde.

Noblesse, lightened AISI 304 stainless steel, AISI 304 stainless steel top with flush hob, 120 cm full extraction baskets, 45/60 cm high cabinets 228 height complete with 48 cm height furniture. 65 cm depth open shelves and woodwork. 45 cm height ovens set: pizza, trivalent and microwave.



Noblesse in acciaio AISI 304, con frontali verniciati in finitura matt epossidica, cornici in acciaio AISI 304 finitura a specchio, maniglie modello DT60, cappa da L 150 cm su cucina da L 100 cm, forno L 90 cm coordinato nei profili e cassetti da H 24 cm.
 Colonne da L 60 H 228 con modulo sopra-colonna H 48 cm.

Noblesse made of AISI 304 stainless steel, with painted fronts with matt epoxy finishing, AISI 304 stainless steel frames with mirror finishing, handles DT60 model, 150 cm extractor hood for 100 cm width kitchen, 90 cm width oven with coordinated profiles and 24 cm height drawers. 60 cm width and 228 cm height high cabinets equipped with 48 cm height module.



Noblesse in acciaio AISI 304 alleggerito con piedi e cornici in coordinato. Frontali in acciaio AISI 304 con pelle in laminato verniciato finitura Rosso Borgogna.
 Gruppo colonne L 120 per H 180 cm.

Noblesse made of lightened AISI 304 stainless steel, with coordinated feet and frames. AISI 304 stainless steel and burgundy red lacquered front. 120 cm width and 180 cm height high cabinets group.

Credits

Product Design

Architetto Marco Ambrosi

Agency

consilia.it

Graphics Art Direction

Carlo Busiol

Alex Nalesso

Mood and Realisation Render

Gabriottifotografi

Styling

Carla Bernardis

Separation

Lucegroup

Printing

Chinchio

April 2016

I.L.V.E. S.P.A.

Via Antoniana, 100 - 35011 Campodarsego PD - Italy

Tel. +39 049 920090 - Fax +39 049 9201010

mail@ilve.com - www.ilve.com

I.L.V.E. S.P.A.

Via Antoniana, 100 - 35011 Campodarsego PD - Italy
Tel. +39 049 920090 - Fax +39 049 9201010
mail@ilve.com - www.ilve.com