



[www.alpesinox.com](http://www.alpesinox.com)

Liberi in Cucina

**ALPES**



**ALPES**

Liberi in Cucina



# **ALPES**

Liberi in Cucina

Fotografie di  
Stefano Scatà

*Libertà in una cucina che sa risvegliare i ricordi e accendere le passioni.* Una cucina facile come i pranzi della domenica con il pollo e le patatine, ma anche seducente come l'avventura di una cena profumata di ostriche e tartufo.

Una cucina dove è facile innamorarsi e ritrovarsi.

Non servono tecnici per progettare una cucina Alpes né per montare complessi sistemi componibili. Ogni elemento è un arredo compiuto, pronto per essere collocato e utilizzato immediatamente.

*Freedom in a kitchen that can rekindle memories and stir passions.* A kitchen as easy as a Sunday dinner of chicken and potatoes, and as seductive as the adventure of a dinner with the aromas of oysters and truffles. A kitchen where it is easy to fall in love or to find yourself. You don't need a professional to design an Alpes kitchen or to assemble complex modular systems. Each element is a finished piece of furniture, ready to be placed and used instantly.







































*Libertà di una cucina che ama i grandi cuochi e i singles distratti*, che stimola la fantasia e organizza la creatività. Una cucina concentrata in spazi minimi o a misura di grandi brigate di chef. Piani cottura ribaltabili o forni multifunzione, uova sode o soufflé, per chi vuole imparare e per chi vuole stupire.

Nella cucina Alpes, lavelli, forni, fuochi, cappe e mobili contenitori possono essere organizzati nelle più diverse configurazioni. Inoltre, l'autonomia dei singoli elementi consente alla cucina di crescere nel tempo, ampliando le proprie dotazioni e la propria funzionalità.

*The freedom of a kitchen that loves great chefs and distracted singles*, that stimulates the imagination and organizes creativity. A kitchen concentrated for the smallest of spaces or made to the scale of great brigades of chefs. Flip-up cooktops or multifunction ovens, hard-boiled eggs or soufflés, for those who want to learn or those who want to show off.

In the Alpes kitchen, sinks, ovens, burners, hoods and storage cabinets, can be organized in the most diverse configurations. In addition, the autonomy of each individual element allows the kitchen to grow over time, to increase its equipment and its functionality.



























*Libertà di una cucina che ti asseconda e ti accompagna,*  
che diventa magra se vuoi sottoposti ad una dieta prima  
delle prossime vacanze, ma che in vacanza può anche  
seguirti se decidi di andare a vivere fuori città. Una  
cucina che sa essere dietetica e golosa, come un uovo  
alla coque con un bicchiere di ribolla gialla.

Tutti gli elementi delle cucine Alpes sono indipendenti  
e facilmente spostabili. Possono essere attrezzati in  
differenti composizioni combinando elettrodomestici,  
ripiani, cassette. E poi forni di grandi dimensioni,  
abbattitori rapidi, frigo cantina, macchine da caffè,  
moduli per la separazione e lo smaltimento dei rifiuti.

*The freedom of a kitchen that follows and accompanies you,*  
but becomes as lean as you want if you wish to go on a  
diet before your next vacation, and can also follow you on  
vacation if you wish to go live out of town. A kitchen  
that can be both dietetic and gourmet, like a soft-boiled  
egg with a glass of yellow ribolla wine.

All the elements of the Alpes kitchen are independent  
and easy to move. They can be equipped in various  
combinations with the inclusion of appliances, shelves,  
drawers. As well as large ovens, rapid cooling devices,  
wine coolers, coffee machines, modules to separate and  
dispose of waste.



























*Libertà in una cucina che assomiglia ai tuoi gusti e alle tue abitudini.* Leggera come un riso all'inglese o speziata come una lepre in salmì. Essenziale come una cena giapponese o fastosa come un pranzo di Natale. Una cucina da vivere e immaginare secondo le tue inclinazioni, superminimal o decorata. Le eleganti strutture in acciaio delle cucine Alpes possono essere vestite con differenti materiali. Le superfici di ogni modulo possono essere in acciaio inox, Corian<sup>®</sup>, marmo, pietra o varie essenze di legno.

*The freedom of a kitchen that matches your personal tastes and your habits.* As light as boiled rice or a spicy as a venison stew. As essential as a Japanese meal or as sumptuous as a Christmas dinner. A kitchen to experience and to imagine to suit your own inclinations, super-minimal or decorated. The elegant steel structures of the Alpes kitchens can be dressed in a variety of materials. The countertops of each module can be made out of stainless steel, Corian<sup>®</sup>, marble, stone or a variety of wood essences.

























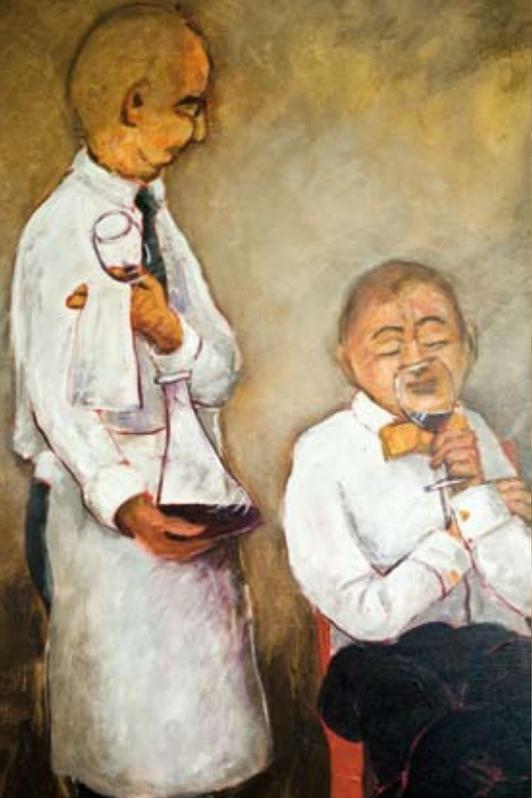














*Libertà di una cucina fatta di ingredienti e non di ricette.* Elementi come sapori, da comporre e accostare liberamente: l'allegra anarchia di un pinzimonio o l'elaborata sinfonia di un'anatra all'arancia. Una cucina senza vincoli, dove ognuno può inventare le proprie regole e trasgredire le abitudini.

Tutti gli elementi delle cucine Alpes sono autonomi e indipendenti. Possono essere allineati, accostati o disposti liberamente nell'ambiente, senza vincoli di dimensioni grazie a moduli che spaziano dai 70 ai 280 cm.

*The freedom of a kitchen made of ingredients and not recipes.* Elements as flavours, to compose and match freely: the happy anarchy of crudités or the elaborate symphony of duck à l'orange. A kitchen without constraints, where everyone can invent their own rules and break old habits.

All the elements in the Alpes kitchen are autonomous and independent. They can be lined up, arranged or positioned freely in the space, with no size constraints thanks to an array of modules that range in size from 70 to 280 cm.

















ALPES-INOX SpA  
via Monte Pertica 5  
36061 Bassano del Grappa,  
Vicenza, Italia  
Tel +39 0424 513500  
Fax +39 0424 36634  
info@alpesinox.com  
www.alpesinox.com

Production Management: Alpes Ufficio Marketing

Concept: Stefano Scatà

Photography: Stefano Scatà

Text: Enrico Morteo

Translation: Olga Barmine

Printed in Italy by Tipografia Asolana

Text copyright: Enrico Morteo

©Foto Stefano Scatà S.a.S.