

COOK EAT
KITCHENS dESIGN COLLECTION

C O O K
E A T
d E S I G N

/

BY PEDINI

KITCHENS dESIGN COLLECTION

COOK
EAT
dESIGN

/

BY PEDINI

**INDEX****COOK EAT 01** pag.06/21

Equipped islands for cooking anywhere

COOK EAT 02 pag.22/37

Open kitchen, sharing of intent

COOK EAT 03 pag.38/49

An "island" of excellence dedicated to catering

COOK EAT 04 pag.50/69

The new frontiers of "cooking"

MATERIAL pag.70/77

Technical data

COMPANY pag.78/81

100% Made in Italy

COOK EAT d E S I G N

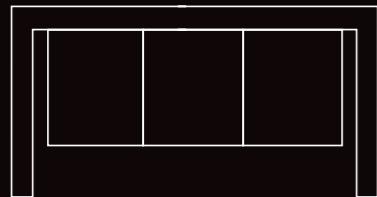
Today food represents more than ever the "way" of made in Italy in terms of relationship, creativity and talent made in Italy. CookEat by Pedini intends to promote this precious union with a "itinerant" project born from Francesco Tomassini's inspiration, who studied this product into the smallest details in order to give life to an equipped and customizable island to make "haute cuisine", a warning to continue the research of the quality and beauty that has always characterized Pedini kitchens, an opportunity to experiment new dishes with maximum comfort and professionalism in your home or wherever the kitchen is an event to be shared. Award winning chefs and desirable awards encourage us to continue this journey towards the hospitality.

La nourriture représente aujourd'hui plus que jamais la "voie" de la relation, de la créativité et de l'ingéniosité made in Italy. CookEat by Pedini entend promouvoir cette précieuse union avec un projet "itinérant" né de l'inspiration de Francesco Tomassini qui l'a étudiée en détail pour créer une île équipée personnalisable afin de faire de la haute cuisine une invitation à poursuivre la recherche de la qualité et la beauté qui caractérisent depuis toujours les cuisines Pedini. Une occasion d'expérimenter de nouveaux plats avec un maximum de confort et de professionnalisme chez vous ou partout où la cuisine est un événement à partager. Les chefs étoilés et les prix convoités nous poussent à poursuivre ce voyage vers l'hospitalité.

La comida representa hoy más que nunca el "camino" de la relación, la creatividad y el ingenio hechos en Italia (made in Italia). COOK EAT PEDINI Pedini pretende Promover esta preciosa unión con un proyecto "itinerante" nacido de la inspiración de Francesco Tomassini que lo estudió en los bajos detalles para dar vida a una isla equipada personalizable para hacer de la alta cocina una advertencia para continuar en la búsqueda de la calidad y de la belleza que siempre ha caracterizado a las cocinas PEDINI. Una oportunidad para experimentar nuevos platos con el máximo confort y profesionalidad en tu hogar o donde sea la cocina es un evento para compartir.

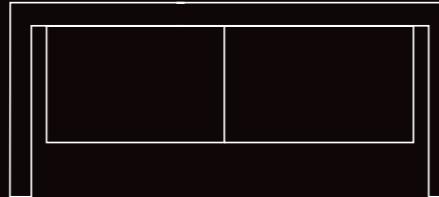
Еда представляет сегодня больше чем когда либо «способ» взаимодействия творчества и интеллекта, сделанных в Италии. Cook eat от Pedini намерен продвигать этот ценный союз с помощью «мобильного» проекта зародившегося из вдохновения Франческо Томассини, который изучил его до мельчайших деталей, чтобы создать персонифицируемый кухонный островок, создать изысканную кухню как продолжение поиска качества и красоты, которые всегда характеризовали кухни Педини. Возможность экспериментировать с новыми блюдами с максимальным комфортом и профессионализмом в вашем доме или где угодно во время совместных мероприятий. Звездные повара и атмосфера награждения побуждают продолжать это путешествие к гостеприимству.

Il cibo rappresenta oggi più che mai il "modo" della relazione, della creatività e dell'ingegno made in Italy. Cook eat by Pedini intende promuovere questo prezioso connubio con un progetto "itinerante" nato dall'ispirazione di Francesco Tomassini che lo ha studiato nei minimi dettagli per dare vita ad un'isola attrezzata personalizzabile per fare dell'alta cucina un monito a proseguire nella ricerca della qualità e della bellezza che da sempre caratterizza le cucine Pedini. Un'occasione per sperimentare nuovi piatti con la massima comodità e professionalità a casa vostra o dovunque la cucina sia un evento da condividere. Chef stellati e premiazioni ambite ci spingono a proseguire in questo viaggio verso l'ospitalità.



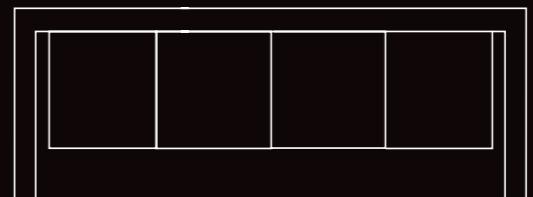
L2040 x P1280 x H 950

SMALL



L2340 x P1280 x H 950

MEDIUM



L2940 x P1280 x H 950

LARGE



Il progetto CookEat pone l'accento sull'azione più amata dagli italiani "cucinare ovunque". Una passione che ha reso protagonisti cultori della buona tavola e professionisti regalando a ciascuno la possibilità di esprimere la creatività in ambienti residenziali come negli esercizi pubblici, tale la sua flessibilità e le performance che riesce a raggiungere. Un piano di lavoro multifunzionali si appoggia sulla forte struttura in metallo ospitando piani cottura, lavelli, cappe di aspirazione, il tutto corredata da vani di contenimento sospesi. L'indipendenza è la sua prerogativa, CookEat è memorabile nella realizzazione di eventi di show cooking essendo facilmente collocabile in ogni luogo sia all'interno che all'esterno.

Equipped islands for cooking anywhere

BY P EDINI

The CookEat project emphasizes the action most loved by Italians "cooking everywhere". A passion that has made protagonists lovers of good food and professionals, giving a chance to everyone to express creativity at home or in restaurants thanks to its flexibility and the performance that can be achieved. A multifunctional working surface leans on a strong metal structure and includes hobs, sinks, hoods, as well as suspended storage cabinets. Independence is its prerogative. CookEat is memorable in the realization of show-cooking events being easily placed in any place indoor and outdoor.

Le projet CookEat met l'accent sur l'action la plus aimée par les Italiens "cuisiner partout". Une passion qui a permis aux protagonistes de la bonne cuisine et aux professionnels de donner à chacun l'occasion d'exprimer sa créativité tant au niveau résidentiel que public, tels que sa flexibilité et ses performances pouvant être atteintes. Un plan de travail multifonctions repose sur la structure métallique robuste contenant les plaques de cuisson, les évier, les hottes aspirantes, le tout accompagné de compartiments de rangement suspendus. L'indépendance est sa prérogative, CookEat est mémorable dans la réalisation d'événements de cuisine gastronomique se déroulant facilement à tous les endroits à l'intérieur et à l'extérieur.

El proyecto Cook Eat enfatiza la acción más querida por los italianos: "cocinar en todas partes". Una pasión que ha hecho protagonistas de la buena comida y profesionales dando a todos la oportunidad de expresar creatividad en entornos residenciales así como en los establecimientos públicos, como su flexibilidad y el rendimiento que logra alcanzar. Una encimera multifuncional se apoya por encima de un resistente bastidor de metal llevando placas, lavabos, campanas, todo ello acompañado de compartimentos suspendidos. Ser independiente es su prerrogativa, Cook Eat es una memorable realización de los eventos de show cooking que se colocan fácilmente en cualquier lugar por dentro y afuera.

Проект CookEat делает акцент на наиболее любимом итальянцами занятии «готовить везде». Страсть, которая побудила главных ценителей хорошей еды и профессионалов, предоставляя каждому возможность выразить свои творческие способности в жилых помещениях а также в общественных организациях, даря гибкость и рабочие характеристики, которых удается достичь. Многофункциональная рабочая поверхность опирается на прочную металлическую конструкцию,

на которой размещены варочные панели, раковины и вытяжки, а также подвесные отсеки для хранения. Независимость является ее прерогативой, CookEat незабываем в реализации мероприятий связанных с кулинарными шоу, которые легко можно провести как внутри, так и снаружи.



01 — HOME

MEDIUM L 2340 x P 1280 x H 950

In questo primo progetto si evidenzia come la soluzione Cook Eat consente di arredare uno spazio casa che dialoga con l'ambiente esterno in totale armonia. La possibilità di spostare agilmente "l'isola" all'aperto ha notevoli vantaggi, in particolar modo nelle stagioni estive in cui più spesso il "cucinare" diviene un pretesto di incontro e convivialità. Un'intera parete attrezzata, scompare dietro ante scorrevoli in metal anticato lasciando in perfetto ordine e pulizia formale un'ambiente cucina che si fa "living" con un semplice gesto della mano.

In this first project we highlight how the CookEat solution allows to furnish a home space that communicates with the external environment in total harmony. The possibility to easily move the "island" outdoors has considerable advantages, especially in the summer seasons when more often the "cooking" becomes a pretext for convivial gatherings. An entire equipped wall disappears behind antique metal lacquered doors with a simple gesture of the hand, leaving in perfect order and elegance the kitchen area that becomes a "living" area.

Dans ce premier projet, nous soulignons comment la solution CookEat permet de fournir un espace domestique qui communique avec l'environnement extérieur en totale harmonie. La possibilité de déplacer facilement «l'île» à l'extérieur présente des avantages considérables, notamment en été, lorsque la «cuisine» devient souvent un prétexte pour la rencontre et la convivialité. Tout un mur équipé disparaît derrière des portes en métal vieilli, laissant l'espace cuisine parfaitement rangé et net, qui se transforme en salon du simple geste de la main.

En este primer proyecto vamos resaltando cómo la solución CookEat permite proporcionar un espacio para el hogar se vaya diálogando con el entorno del exterior en total armonía. La capacidad de mover fácilmente la "isla" al aire libre tiene notables ventajas, especialmente en las temporadas de verano cuando más a menudo la "cocina" se convierte en un pretexto de encuentro y convivencia. Una pared entera equipada, desaparece detrás de puertas correderas en metal antiguo dejando en Perfecto orden y limpieza formal de un ambiente de cocina que se convierte en "vivir" con un simple gesto de la mano.

В этом первом проекте демонстрируется в качестве решения CookEat, позволяющее обустроить домашнее пространство, которое находится в полной гармонии с внешней средой. Возможность легко перемещать «остров» на открытом воздухе имеет значительные преимущества, особенно в летние сезоны, когда чаще всего «приготовление пищи» становится поводом для встречи и веселья. Целая стена, прячется за фасадом в металле антик, оставляя в идеальном порядке и чистоте определенное пространство кухни, которое можно сделать «гостиной» просто жестом руки.











Estremamente caratterizzante il design della forte struttura in metallo verniciato ghisa che sostiene l'ampio piano operativo reso elegante da uno strepitoso bianco statuario lucido dallo spessore 12 mm. Piano attrezzato con piano cottura e cappa Gaggenau. Quattro basi sospese rendono un ottimo "servizio al tavolo" che diventa un'isola per cucinare totalmente indipendente e per questo utilizzabile in qualsiasi ambiente. L'area lavaggio in questo progetto è stata collocata all'interno delle colonne in laccato metal titanio per concedere ogni spazio possibile alla creazione dei vostri piatti.

Extremely characterizing is the design of the strong metal structure painted in cast-iron colour that supports the large working surface made elegant by an amazing shiny statuary white with a thickness of 12 mm. Working surface is equipped with a cooking hob and a Gaggenau hood. Four suspended base cabinets make an excellent "table service" becoming a perfect island totally independent and for this reason usable in any environment. In this project the washing area has been placed inside the titanium metal lacquered tall cabinets in order to make every space free for the creation of your dishes.

Caractéristique extrême du design la structure en métal verni de fonte qui supporte le grand plan de travail rendu élégant par un étonnant statuaire blanc brillant d'épaisseur 12 mm. Plan équipé avec plaque cuison et hotte Gaggenau. Quatre bases suspendues constituent un excellent "service de table" qui devient une île à cuisiner totalement indépendante et donc utilisable dans n'importe quel endroit. La zone de lavage de ce projet a été placée à l'intérieur des colonnes laquées en titane afin de laisser tout l'espace possible à la création de votre vaisselle.

Extremadamente caracterizando el diseño la estructura fuerte en metal pintado de hierro fundido que soporta este amplio espacio de trabajo hecha elegante por un asombroso mármol "Estatuario blanco brillante" de 12 mm de espesor. Piso equipado con encimera y campana de Gaggenau retráctil. Cuatro bases suspendidas hacen un excelente "servicio de mesa" que se convierte en una isla para cocinar totalmente independiente y, por lo tanto, utilizable en cualquier entorno. La área de lavado en este proyecto se ha colocado dentro de las columnas acabado laca "Titánio metal" para otorgar más espacio posible para la creación de sus platos.

Целая стена, прячется за фасадом в металле антик, оставляя в идеальном порядке и чистоте определенное пространство кухни, которое можно сделать «гостиной» просто жестом руки. Чрезвычайно характерный дизайн прочной конструкции из покрытого лаком чугуна, который поддерживает большой рабочий верх, изящно выполненный на изумительной блестящей скульптурно-белой толщине 12 мм. Пол оборудован плитой и вытяжкой Gaggenau. Четыре подвесных основания представляют превосходный «сервис», становясь островом для приготовления пищи полностью независимым и, следовательно, пригодным для использования в любой обстановке. В этом проекте она была помещена внутрь колонки из титанового металла, покрытого лаком чтобы отдать все возможное пространство для создания ваших блюд.





Suggestions to create combinations of colours and finishes

COOK EAT 01

BY PEDINI

02
Ante colonne: laccato metal titanio

/ Tall units doors: antique metal titanium lacquered
/ Portes colonnes: laquées métal titane
/ Puerta columnas: laca "Titanio Metal"
/ Фасад колонны: титановый металл лакированный

03
Struttura: metallo verniciato ghisa

/ Structure: metal painted in cast-iron finish
/ Structure: métal verni fonte
/ Estructura: metalica barnizado hierro fundido
/ Структура: чугун окрашенный металлом

01
Top e ante:
Laminam gres bianco statuario lucido

/ Worktop and doors:
glossy bianco statuario ceramic by Laminam
/ Plan de travail et portes:
Laminam gres blanc statuaire brillant
/ Encimera y puertas:
Laminam gres blanco "Statuario" brillante
/ Верх и фасад:
Laminam керамическая белая





La parola d'ordine di questo viaggio intorno alla cucina e alle sue espressioni è "apertura", quella necessaria ad assaporare il piacere di nuovi gusti integrando esperienze personali nell'ottica della sperimentazione.

Cook Eat si racconta attraverso ampi spazi operativi e deliziosi piatti per passare dall'intimità della casa a momenti di convivialità da condividere ovunque.

COOK EAT 02

KITCHENS dESIGN COLLECTION

Open kitchen, sharing of intent

BY P EDINI

The keyword of this journey around the kitchen and its expressions is "openness", the one necessary to savor the pleasure of new tastes by integrating personal experiences with the purpose of experimenting. Cook Eat tells itself through operational wide open spaces and delicious dishes moving from the intimacy of the house to moments of conviviality to be shared anywhere.

Le mot-clé de ce parcours autour de la cuisine et de ses expressions est "ouverture", nécessaire pour savourer le plaisir de goûts nouveaux en intégrant des expériences personnelles du point de vue de l'expérimentation. Cook Eat est raconté à travers de grands espaces et de délicieux plats pour passer de l'intimité de la maison à des moments de convivialité à partager où que vous soyez.

El eslogan de este viaje alrededor de la cocina y sus expresiones es "Apertura", la necesaria para compartir con otros el placer de los nuevos gustos, integrando experiencias personales desde el punto de vista de la experimentación. La apertura también hace que la inclinación natural de Cook Eat para "integrar" las experiencias que nos cuentan a través de nuestros platos, el del invitado al que se dedica esta cocina para moverse de la intimidad de la casa y tu jardín a emociones más intensas para compartir con los demás en todas partes.



Ключевым словом этого путешествия по окрестностям кухни и ее частям является «открытость», то есть то, что необходимо, чтобы смаковать удовольствие от новых вкусов, пополняя ими свой личный опыт путем экспериментов.

В проекте Cook Eat рассказывается при помощи широких открытых пространств и вкусных блюд о том что можно провести в семейном кругу дома моменты веселья чтобы делиться всем.

02_OUTDOOR

L A R G E L 2 9 4 0 x P 1 2 8 0 x H 9 5 0

Poter godere di uno spazio che dia la libertà di accogliere ospiti nella propria casa avendo a disposizione un giardino ed una bella vista come questa è già un indizio di quale prospettiva offre Cook Eat, progettata per coniugare funzioni differenti e capace di integrarsi anche stilisticamente in ogni contesto. Il piano operativo in corten ospita tre elementi fondamentali; piano cottura, lavello e cappa a scomparsa che insieme alle basi in conifera, suggeriscono la sua totale indipendenza in qualunque situazione. Dalle riunioni conviviali in famiglia o tra amici a eventi di show cooking, Cook Eat offre sempre l'eccellenza di performance esclusive!

Being able to enjoy a space that gives the freedom to welcome guests in your own, having a garden and a beautiful view as this one, is already an indication of what perspective Cook Eat offers, designed to combine different functions and able to stylistically integrate itself in every context. The working surface in corten includes three fundamental elements: sink, hob and integrated hood which together with the base cabinets in coniferous wood show its total independence in any situation. From convivial gatherings in family or among friends to show-cooking events, Cook Eat always offers the excellence of exclusive performances!

Etre capable de profiter d'un espace qui donne la liberté d'accueillir des invités dans leur propre maison avec un jardin et une vue magnifique, c'est déjà une indication de la perspective que propose Cook Eat, conçu pour combiner différentes fonctions et capable de s'intégrer stylistiquement dans chaque contexte. Le plan opérationnel en corten contient trois éléments fondamentaux; table de cuisson, évier et capot rétractable qui, combinés aux bases du conifère, suggèrent son indépendance totale dans toutes les situations.

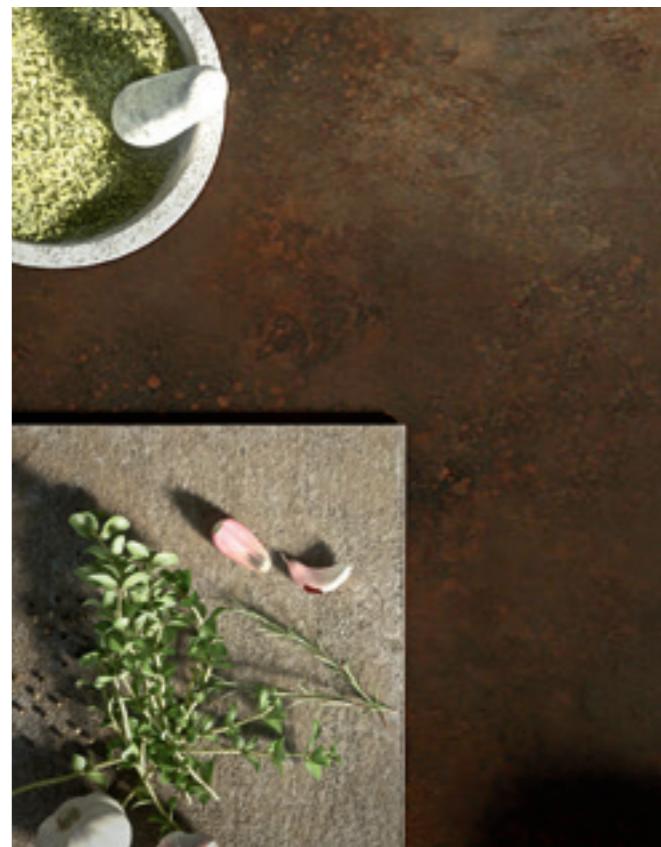
Que ce soit pour des réunions conviviales en famille ou entre amis ou pour montrer des événements culinaires, Cook Eat offre toujours l'excellence de spectacles exclusifs!

Poder disfrutar de un espacio que le da la libertad de recibir a los huéspedes en su propia casa con un jardín y una hermosa vista, ya que esto ya es una pista de qué perspectiva ofrece Cook Eat, diseñado para ir combinando diferentes funciones y capaz de integrarse estilísticamente en cada contexto. El plan operativo en acabado corten lleva tres elementos fundamentales; placa, fregadero y campana retráctil que junto con las bases en acabado coníferas sugieren su total independencia en cualquier situación. ¡Desde reuniones conviviales con la Familia o amigos en eventos de cocina en vivo, Cook Eat siempre ofrece la excelencia de presentaciones exclusivas!

Возможность наслаждаться пространством, которое дает свободу, принимать гостей в собственном доме с садом и прекрасным видом как этот уже является показателем того, какую перспективу предлагает Cook Eat, предназначенный для объединения различных функций и способный стилистически интегрироваться в любой контекст. Рабочая поверхность в кортене содержит три основных элемента: варочная панель, раковина и потайная вытяжка, которые вместе с основаниями представляют полную независимость в любой ситуации, веселые семейные посиделки или встречи с друзьями на мероприятиях по приготовлению еды, Cook Eat всегда предлагает исключительные возможности!







Materica e accogliente, Cook Eat si predisponde alla preparazione dei vostri menù con la spontaneità della natura alla quale vi accompagna nel rito del cucinare, intorno al tavolo trovano posto sgabelli e sedute per chi decide di assistere lo chef e desidera partecipare all'evento in totale relax. Come una spezia profumata Cook Eat aggiunge quell'unicum di esperienze sensoriali da condividere!

Materic and welcoming, Cook Eat get itself ready to prepare your menu with the spontaneity of the nature that accompanies you in the ritual of cooking. Stools and seats are around the island for those who decide to assist the chef and want to attend the event in total relax. Like a fragrant spice Cook Eat adds that uniqueness of sensory experiences to be shared!

Matiel et accueillant, Cook Eat vous prépare pour la préparation de vos menus avec la spontanéité qui vous accompagne dans le rituel de la cuisine. Autour de la table sont placés des tabourets et des chaises pour assister le chef et participer à l'événement en toute détente. Comme une épice parfumée, Cook Eat ajoute le caractère unique de ses expériences sensorielles à partager!

"Materica" y acogedora, Cook Eat se adapta para la preparación de tus menús con la spontaneidad de la naturaleza que te acompaña en el ritual de ir cocinando, alrededor de la mesa hay taburetes y asientos para aquellos que deciden asistir al chef y querer participar en el evento en total relajación. ¡Como una fragante especia, Cook Eat agrega singularidad a las experiencias sensoriales para compartir!

Традиционный и гостеприимный, Cook Eat располагает к приготовлению вашего меню со стихийностью природы, которая сопровождает вас в кулинарном ритуале, вокруг стола есть табуретки и сиденья для тех, кто решит помочь шеф-повару и захочет посетить мероприятие релаксирия. Как ароматная специя, Cook Eat добавляет уникальность чувственного опыта, которым можно поделиться!



_30



_31





Dalle ricche colazioni o piatti gustosi della tradizionale dieta mediterranea ai menù esotici, Cook Eat spinge a sperimentare nuovi percorsi, lo suggerisce nell'uso dei materiali e nell'attrezzatura di ultima generazione di cui è dotata. La libertà dell'agire e di muoversi a tutto tondo sa trasformare questo luogo in quell'isola a cui attraccare con confidenza in totale armonia con la natura, prima fonte di ispirazione.

From the rich breakfasts or tasty dishes of the traditional Mediterranean diet to exotic menus, Cook Eat pushes to experiment new paths using latest generation materials and equipment. The freedom to act and to move in within a certain space transforms this place into that island, to which you can moor confidently in total harmony with nature, like the first source of inspiration.

Des petits déjeuners copieux ou des plats savoureux du régime méditerranéen traditionnel aux menus exotiques, Cook Eat pousse à expérimenter de nouvelles voies, suggère l'utilisation de matériaux et d'équipements de la dernière génération dont il est équipé. La liberté d'agir et de bouger en rond sait transformer ce lieu en l'île sur laquelle amarrer en toute confiance en toute harmonie avec la nature, première source d'inspiration.

Desde los ricos desayunos o sabrosos platos de la dieta mediterránea tradicional, hasta menús exóticos Cook Eat empuja para experimentar con nuevos caminos, lo sugiere en el uso de materiales y equipos de última generación con lo cual está equipado. La libertad de actuar y moverse en la ronda sabe cómo transformar este lugar en esa isla a la que sujetar con confianza en total armonía con la naturaleza, la primera fuente de inspiración.

От богатых завтраков или вкусных блюд традиционной средиземноморской диеты к экзотическому меню Cook Eat подталкивает к экспериментам, предлагает использование материалов и оборудования последнего поколения, которым оно оснащено. Свобода действовать и совершать полный круг, трансформировать место в остров где можно с уверенностью пришвартоваться в полной гармонии с природой, лучшим источником вдохновения.



Suggestions to create combinations of colours and finishes

COOK EAT 02

BY PEDINI



01_
Ante basi: legno di conifera

/ Base units doors: coniferous wood
/ Portes él. bas: bois de conifères
/ Puertas bajos: en madera solio conífera
/ Фасад нижних шкафов:
хвойная древесина

02_
struttura tavolo:
metallo verniciato corten

/ Island structure:
metal painted in corten finish
/ Structure table:
métal verni corten
/ Estructura mesa:
metalica barnizado corten
/ Структура стола:
Металлизированный
крашенный кортен

03_
Top: gres ossido bruno

/ Worktop: ossido bruno ceramic by Laminam
/ Plan de travail: céramique oxyde brun
/ Encimera: gres oxido brñido
/ Верх: керамика оксид коричневый

03 _ C O N T R A C T

L A R G E L 2 9 4 0 x P 1 2 8 0 x H 9 5 0

La straordinaria flessibilità del tavolo attrezzato Cook Eat si evidenzia nella capacità di servizio nei luoghi pubblici nei quali l'efficienza gioca un ruolo di primo piano. L'estetica ed i materiali di questa proposta progettuale convertono l'atmosfera dell'ambiente domestico trasformandosi in abiti "underground". Un locale ricettivo e attualissimo nel centro di una città europea fornisce lo spunto per una soluzione alla ristorazione d'eccellenza. Ogni cosa, ogni operazione si svolge a vista, cucinare, predisporre e servire sono elementi di comunicazione con i propri clienti che gusteranno prima con gli occhi ciò, che da lì a poco, assaggeranno a tavola.

The extraordinary flexibility of the Cook Eat equipped island stands out in its ability to serve in public places where efficiency plays a major role. The aesthetics and materials of this design proposal convert the atmosphere of the domestic environment into "underground" product. A receptive and very modern restaurant in the center of a European city provides the starting point for a solution to the excellence catering. Every thing, every operation takes place at sight, cooking, preparing and serving are elements of communication with its customers who will first enjoy with their eyes what, shortly thereafter, will be tasted at the table.

La flexibilité extraordinaire de la table équipée Cook Eat se distingue par sa capacité à servir dans des lieux publics où l'efficacité joue un rôle majeur. L'esthétique et les matériaux de cette proposition de design convertissent l'atmosphère de l'espace domestique en vêtements "underground". Un restaurant réceptif et très moderne au centre d'une ville européenne fournit le point de départ pour une solution d'excellence dans la restauration. Tout, chaque opération se déroule à vue, la cuisine, la préparation et le service sont des éléments de communication avec les clients qui apprécieront d'abord de leurs yeux ce que, peu après, goûterà à table.

La extraordinaria flexibilidad de la mesa equipada con Cook Eat se destaca por su capacidad para servir en lugares en el que la eficiencia juega un papel importante. La estética y los materiales de esta propuesta convierten la atmósfera del ambiente doméstico en ropa de abrigo "underground". Un local receptivo y muy moderno en el centro de una ciudad europea brinda la oportunidad de encontrar una solución para un "catering" de excelencia. Todo, cada operación tiene lugar a la vista, cocinar, preparar y servir son elementos de comunicación con sus clientes que probarán primero con sus ojos lo que, poco después, se irán gustando a la mesa.

Исклучительная гибкость стола, оборудованного Cook Eat, подчеркивает способностью служить в общественных местах, где эффективность играет главную роль. Эстетика и материалы этого дизайнерского предложения превращают атмосферу домашней обстановки в стиль "underground". Туристическое и очень современное место в центре европейского города является отправной точкой в организации общественного питания высокого качества. Все, каждая операция происходит на виду, приготовление пищи, подготовка и подача - это элементы общения со своими клиентами, которые в первую очередь будут наслаждаться этим своими глазами, тем что вскоре после этого они попробуют за столом.





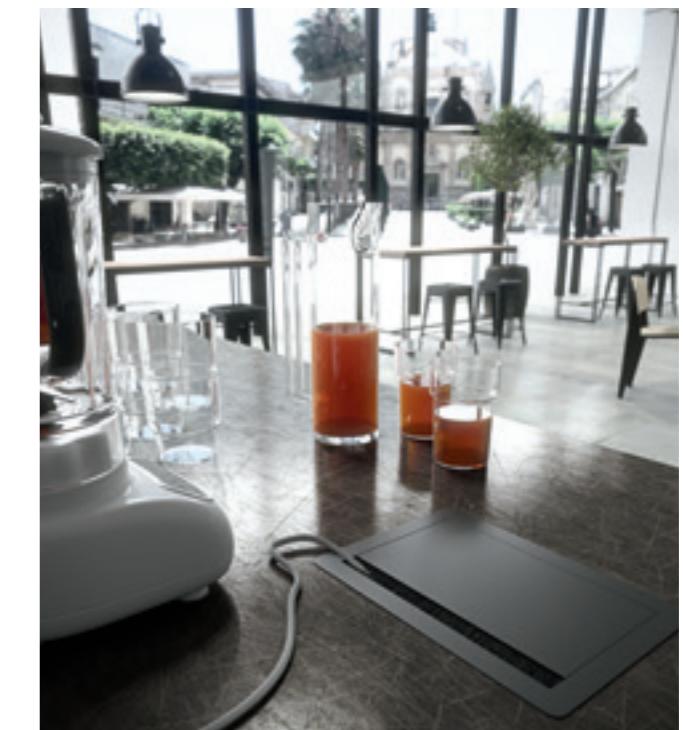
An "island" of excellence dedicated to catering

BY P EDINI

Quando l'esigenza cambia il tavolo Cook Eat si attrezza per servire un pubblico più ampio, dal residenziale al contract, la prerogativa è data dalla flessibilità delle sue dimensioni, dalla personalizzazione delle finiture di cui dispone e dalla sua vocazione ad essere collocato nelle più ampie vetrine di centri sempre più inclini ad una visione cosmopolita. Dalla preparazione delle colazioni e snack alla cottura di piatti elaborati di ogni forma, colore e sapore. La personalità è un ingrediente fondamentale ed è questa la forza della buona cucina, basata sull'esperienza dello chef capace di scegliere strumenti capaci di supportarlo in uno dei mestieri più creativi ed amati al mondo. Cook Eat un tavolo d'eccellenza per la vostra cucina, ovunque!

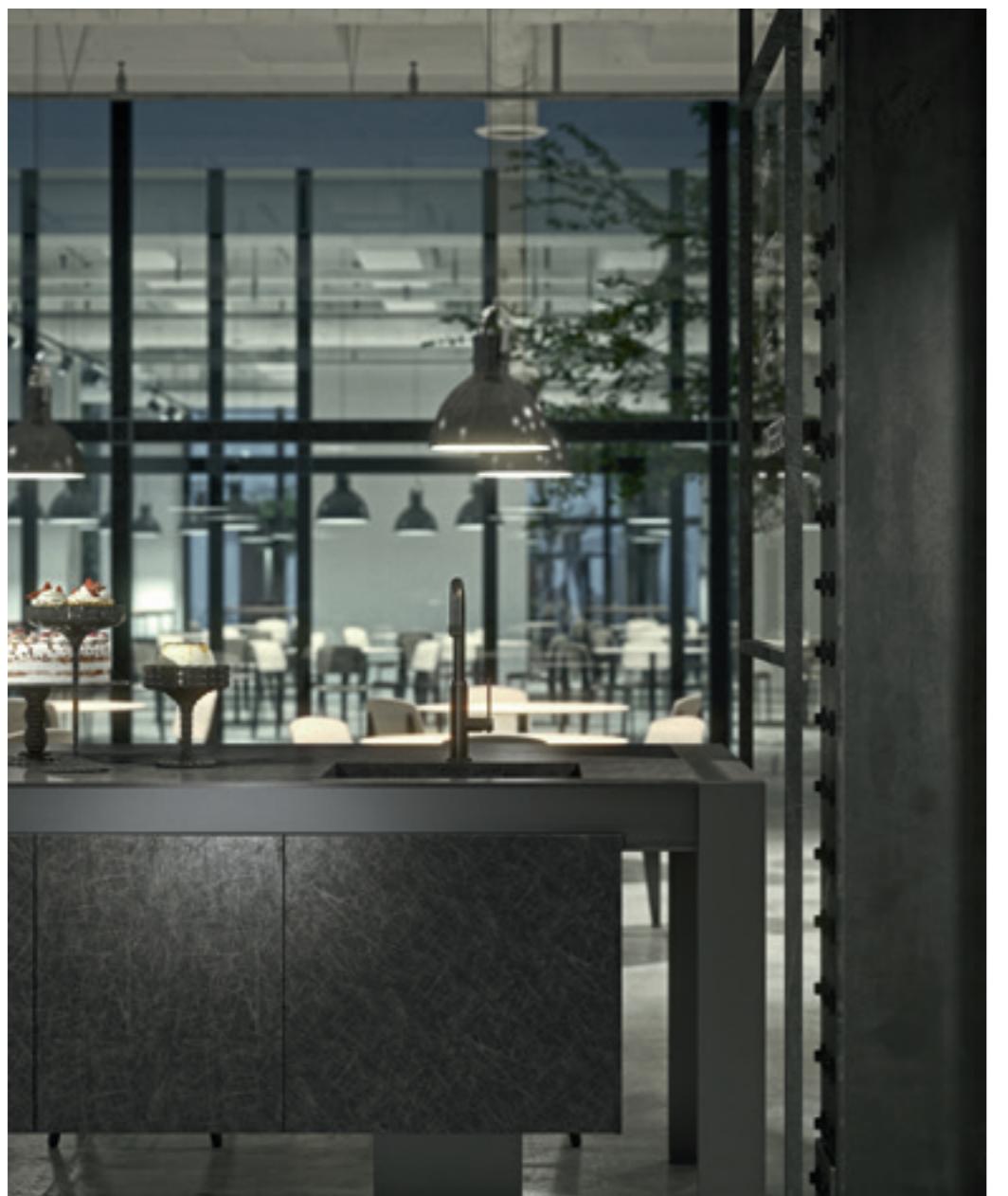
When the need changes, the Cook Eat island is equipped to serve a wider audience, from residential to contract, the prerogative is given by the flexibility of its dimensions, the customization of the finishes and its vocation to be placed in the coveted front windows of places increasingly inclined to a cosmopolitan vision. From the preparation of breakfast and snacks to the cooking of elaborate dishes of every shape, color and flavor, the personality is a fundamental ingredient, and this is the strengthens of good cuisine, based on the experience of the chef able to choose instruments capable of supporting him in one of the most creative and loved jobs in the world. Cook Eat is an island of excellence for your kitchen, anywhere!

Lorsque les nécessités changent, la table Cook Eat est équipée pour desservir un public plus large, du résidentiel au projet, la prérogative est donnée par la flexibilité de ses dimensions, la personnalisation de ses finitions et sa vocation à être placée dans le plus recherchées vitrines de centres de plus en plus inclinés à une vision cosmopolite. De la préparation du petit-déjeuner et snack à la préparation de plats élaborés de toutes les formes, couleurs et saveurs. La personnalité est un ingrédient fondamental et c'est la force de la bonne cuisine, basée sur l'expérience du chef capable de choisir des instruments qui puissent le soutenir dans l'un des emplois les plus créatifs et les plus aimés au monde. Cook Eat est une table d'excellence pour votre cuisine, n'importe où!



Cuando la necesidad cambia, la mesa Cook Eat está configurada para servir por un público más amplio, de residencial a proyecto de obra, la prerrogativa está dada por la flexibilidad de sus dimensiones, desde la personalización de los acabados disponibles y su vocación a ser colocados en los escaparates más buscados del centro cada vez más inclinados a una visión cosmopolita. Desde preparar desayunos y bocadillos hasta cocinar elaborados platos de todas las formas, color y sabor. La personalidad es un ingrediente fundamental y esta es la fuerza que hace buena cocina, basada en la experiencia del chef capaz de elegir utensilios capaces de apoyarlo en uno de los trabajos más creativos y amados del mundo. Cook Eat es una mesa de excelencia para tu cocina, en cualquier lugar!

На случай когда потребности меняются стол Cook Eat оборудован для обслуживания более широкой аудитории, от жилой до контрактной, преимуществом являются гибкость его размеров, индивидуальность отделки, которой он располагает и его призвание быть в наиболее популярных домах центра, все больше склоняющихся к космополитическому видению. От приготовления завтрака и закусок до приготовления изысканных блюд любой формы, цвета и вкуса. Индивидуальность является основным ингредиентом и силой этой хорошей кухни, основанной на опыте шеф-повара способного выбрать инструменты, которые могут помочь ему в одной из самых творческих и любимых профессий в мире. Cook Eat стол совершенства для вашей кухни, где угодно!



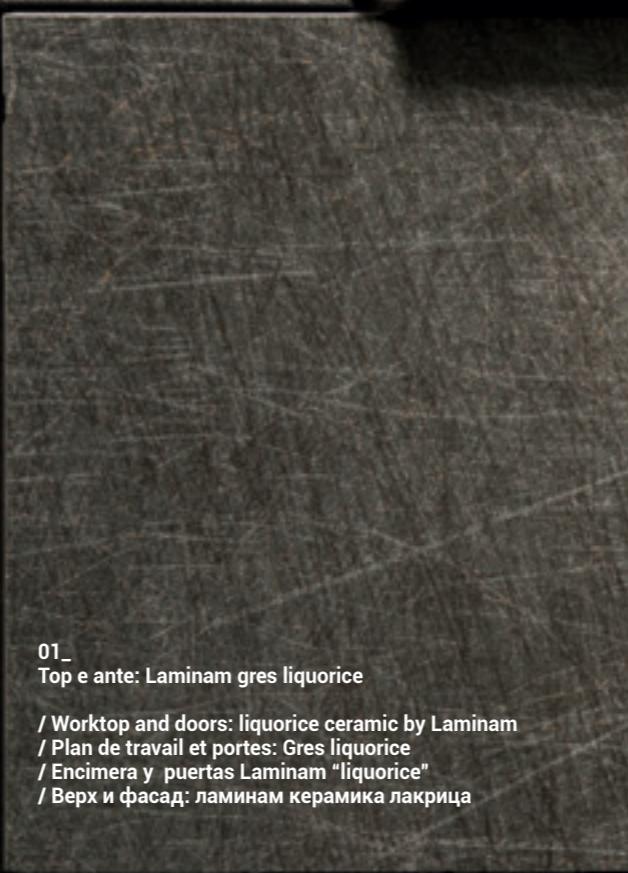


COOK EAT 03 KITCHENS dESIGN COLLECTION



Suggestions to create combinations of colours and finishes

COOK EAT 03
BY PEDINI



01_
Top e ante: Laminam gres liquorice

/ Worktop and doors: liquorice ceramic by Laminam
/ Plan de travail et portes: Gres liquorice
/ Encimera y puertas Laminam "liquorice"
/ Верх и фасад: ламинам керамика лакрица

02_
Struttura: metallo verniciato ghisa

/ Island structure: metal painted in cast-iron finish
/ Structure: Métal verni fonte
/ Estructura: Metalica barnizado hierro fundido
/ Структура: Металлизированный окрашенный чугун

04 _ OPEN SPACE

MEDIUM L 2340 x P 1280 x H 950

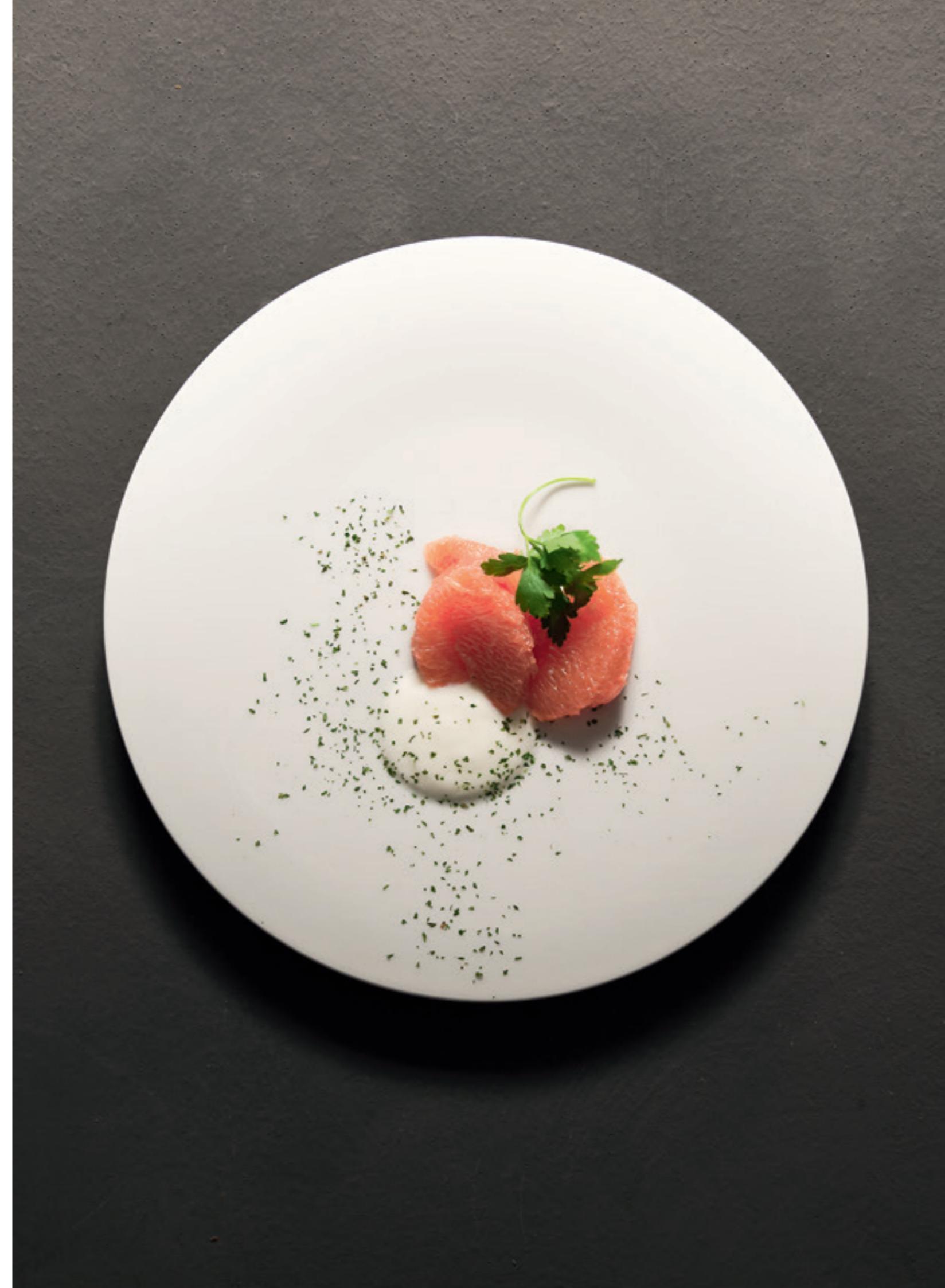
Cook Eat è un perfetto esempio di integrazione, sia esso inteso come capacità di inserirsi in contesti differenti, sia per l'inclinazione naturale a mettere in relazione persone e cibo attraverso il quale esprimere libertà e creatività. La soluzione "open space" consente di conservare lo sviluppo libero delle azioni intorno a questo straordinario tavolo attrezzato e versatile. Cook Eat è realizzato con materiali ecocompatibili poiché senza sostenibilità non può esistere sviluppo e innovazione.

Cook Eat is a perfect example of integration, both as an ability to fit in different contexts, and for the natural inclination to connect people and food through which express freedom and creativity. The "open space" solution allows to maintain the free development of actions around this extraordinary equipped and versatile island. Cook Eat is made of eco-friendly materials because without sustainability, research & development and innovation could not exist.

Cook Eat est un exemple parfait d'intégration, capacité de s'adapter à différents contextes pour la propension naturelle à relier les personnes et les aliments à travers lesquels exprimer la liberté et la créativité. La solution "open space" permet de développer librement des actions autour de cette table extraordinaire équipée et polyvalente. Cook Eat est fabriqué à partir de matériaux écologiques car sans développement durable, il ne peut y avoir de développement et d'innovation.

En esta idea compositiva, Cook Eat es un ejemplo perfecto de integración, entendida como la capacidad de relacionar los elementos de decoro mobiliario en el espacio, tanto como un deseo de poner las diferentes áreas en comunicación de la casa, diseñando "open space". Un equilibrio justo entre espontaneidad y originalidad que permita de preservar el libre desarrollo de ideas gracias a la versatilidad de materiales eco – compatibles con el medio ambiente y soluciones minimalista.

Cook Eat является прекрасным примером интеграции, как способности соответствовать различным контекстам, так и естественной склонности связывать людей и пищу, чтобы выразить свободу и творческий подход. Решение «опенспейс» позволяет свободно разворачивать действия вокруг этого необычайно оснащенного и универсального стола. Cook Eat сделан из экосовместимых материалов, потому что без устойчивости не может быть развития и инноваций.





The new frontiers of "cooking"

BY P EDINI

Cook Eat, born from the need to effectively and creatively support lovers of good food and established professionals, testifies the great ability to organize corporate and institutional show-cooking events thus creating a dense network of relationships. What can happen around a table is known to many, but what stems from this project is its ability to be itinerant, at home or wherever you want to bring the pleasure and goodness of Italian cuisine.

Cook Eat, né de la nécessité de soutenir de manière efficace et créative les amateurs de bonne cuisine et les professionnels chevronnés, témoigne de la grande capacité d'organiser des événements de cuisine gastronomique d'entreprise et institutionnels, créant ainsi un réseau dense de relations. Beaucoup de gens savent ce qui peut se passer autour d'une table, mais ce qui ressort de ce projet, c'est sa capacité à voyager, à la maison ou partout où vous voulez apporter le plaisir et la qualité de la cuisine italienne.

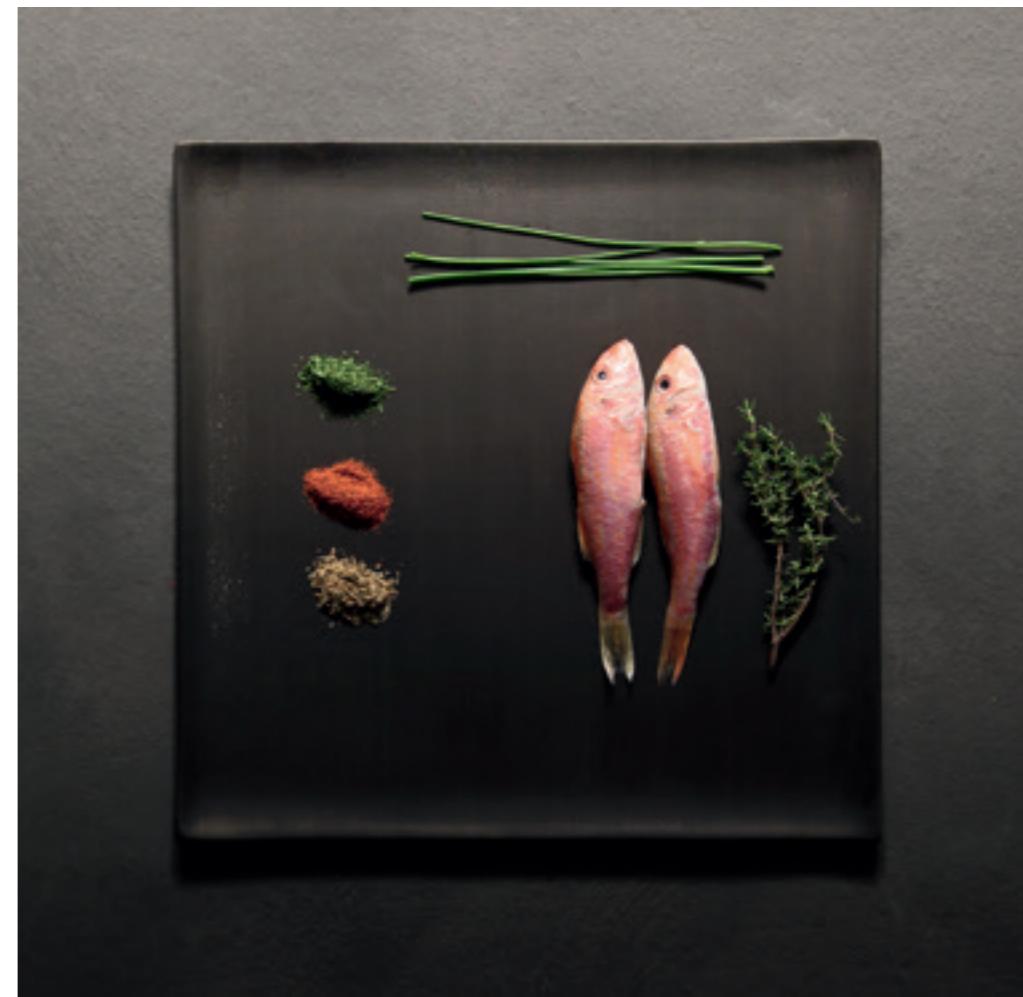
Cook Eat, ha nacido de la necesidad de apoyar de manera efectiva y creativa a los amantes de la buena comida y profesionales consolidados, atestigua la gran capacidad de organizar eventos de COOKING SHOW para corporativos creando así una densa red de relaciones. Lo que puede pasar alrededor de una mesa, es conocido por muchos, pero lo que surge de este proyecto es su oportunidad de ser viajero, en casa o para donde quieras llevar este placer y la bondad de la cocina italiana.

Cook Eat, появившийся благодаря необходимости эффективной и творческой поддержки любителей хорошей еды и признанных профессионалов, свидетельствует об отличной способности организовывать корпоративные и институциональные мероприятия кулинарного шоу, создавая, таким образом, плотную сеть отношений. Что может случиться за столом известно многим, но то что вытекает из этого проекта позволяет передвигать ее в вашем доме или куда угодно куда вы хотите принести удовольствие и доброту итальянской кухни.



Cook Eat, nata dall'esigenza di supportare in modo efficace e creativo gli amanti della buona cucina e professionisti affermati, testimonia la grande capacità di organizzare eventi di show cooking aziendali e istituzionali creando così una fitta rete di relazioni. Ciò che può accadere intorno ad un tavolo è noto a molti, ma ciò che scaturisce da questo progetto è la sua possibilità di essere itinerante, a casa vostra o ovunque vogliate portare il piacere e la bontà della cucina italiana.









COOK EAT 04

KITCHENS dESIGN COLLECTION





Un invito ad uscire dagli schemi proposti dalla cucina tradizionale che riconosce nella casa il luogo dell'incontro, Cook Eat grazie alla sua estrema versatilità diventa essa stessa il luogo dell'evento, una sorta di nomadismo contemporaneo che non mette radici perché le riconosce e si muove là dove le cose accadono. All'interno di piccoli o grandi spazi residenziali, nell'ambito di esposizioni fieristiche o eventi istituzionali, Cook Eat presta un servizio insuperabile, itinerante per la sua vocazione alla libertà.

An invitation to get out of the schemes proposed by the traditional concept of kitchen that recognizes it as a meeting place in the house, Cook Eat thanks to its extreme versatility becomes itself the place of the event, a sort of contemporary nomadism that does not take root because it recognizes and it moves where things happen. Within small or large residential spaces, in the context of trade fairs or institutional events, Cook Eat provides an unequalled, itinerant service for its vocation to freedom.

Une invitation à sortir des schémas proposés par la cuisine traditionnelle qui reconnaît la maison comme lieu de rencontre, Cook Eat, grâce à sa polyvalence extrême, devient lui-même le lieu de l'événement, une sorte de nomadisme contemporain qui ne prend pas racine, ça bouge où les choses se passent. Au sein de petites ou grandes espaces résidentiels, dans le cadre de foires commerciales ou d'événements institutionnels, Cook Eat fournit un service itinérant inégal pour sa vocation à la liberté.

Una invitación a salir de los esquemas propuestos por la cocina tradicional que reconoce ser la casa un lugar de reunión, Cook Eat, gracias a su extrema versatilidad se convierte el mismo en ser el lugar ideal del evento, una especie de nomadismo contemporáneo que no pone raíces porque reconoce y se mueve donde pasan las cosas. Dentro de pequeño o grandes espacios residenciales, en el contexto de ferias o eventos institucionales, Cook Eat proporciona un servicio insuperable e itinerante por su vocación a la libertad.

Приглашая выйти за рамки традиционной кухни, которая признает дом местом встречи, Cook Eat благодаря своей чрезвычайной универсальности сам становится местом событий, своего рода современным кочевничеством, который не укореняется, потому что он узнает и он движется туда, где что-то происходит. В небольших или больших жилых помещениях, в среде торговых марок или институциональных мероприятий, Cook Eat предоставляет непревзойденный, мобильный сервис благодаря своему призванию к свободе.







Suggestions to create combinations of colours and finishes

COOK EAT 04

BY PEDINI



01_
Top e ante: Corian bianco

/ Worktop & Doors: matt white Corian
/ Plan de travail et portes: Corian blanc
/ Encimera y puertas hecha corian
/ Верх и фасад: Кориан белый

02_
Struttura tavolo: Metallo verniciato bianco

/ Island structure: metal painted in matt white
/ Structure table: métal verni blanc
/ Struttura mesa: metalica barnizado laca blanco
/ Структура стола: Белый окрашенный металл

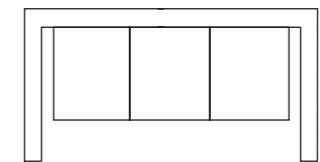
03_
Materiale ante cucina: Fenix grigio bromo

/ Material of kitchen doors: Fenix grigio bromo laminated
/ Matérial portes de cuisine: Fenix gris bromo
/ Material por puertas cocina: laminado Fenix gris "bromo"
/ Материал фасада кухни: Fenix серый бром

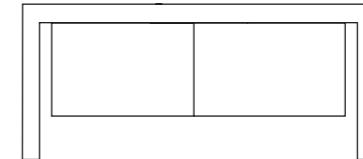
/dimensions

COOK EAT SMALL: L2040 x P1280 x H 950
COOK EAT MEDIUM: L2340 x P1280 x H 950
COOK EAT LARGE: L2940 x P1280 x H 950

BY PEDINI



SMALL L2040 x P1280 x H 950



MEDIUM L2340 x P1280 x H 950



Cook Eat 01

Struttura Cook Eat: metallo verniciato Ghisa.
 Top: Laminam Gres bianco statuario lucido sp 12 mm
 Piano cottura/cappa Gaggenau
 Ante: laminam bianco Statuario lucido sp 22
 Schienale: Laminam bianco statuario lucido
 Colonne: laccate Metal titanio anticato
 Interno colonne: basi e pensili laccato bianco kos ms
 Top Gres sp 12 mm
 Lavello integrato: Gres

Cook Eat structure: metal painted in cast-iron finish
 Worktop: glossy bianco statuario ceramic by Laminam th.12 mm
 Gaggenau hob/hood
 Doors: glossy bianco statuario ceramic by Laminam th. 22 mm
 Back-panel: glossy bianco statuario ceramic by Laminam
 Tall units: antique metal titanium lacquered
 Inside tall units: base and wall units in matt bianco kos ms lacquered
 Worktop: ceramic th.12 mm
 Integrated sink: ceramic

Cook Eat 02

Struttura Cook Eat: metallo verniciato Corten
 Top: Gres ossido bruno sp 12 mm
 Lavello integrato: Gres ossido bruno
 Piano cottura, cappa: Elica
 Ante: legno di conifera
 Madia: legno di conifera
 Basamento: ferro verniciato Corten

Cook Eat structure: metal painted in corten finish
 Worktop: ossido bruno ceramic by Laminam th.12 mm
 Integrated sink: ossido bruno ceramic by Laminam
 Hob with integrated hood: Elica
 Doors: coniferous wood
 Cupboard: coniferous wood
 Cupboard support base: painted iron

Cook Eat 03

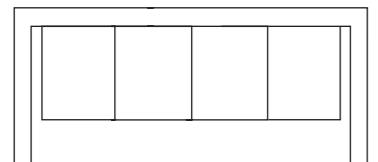
Struttura Cook Eat: metallo verniciato Ghisa
 Top: Laminam gres Liquorice sp 12 mm
 Piano cottura - cappa integrata: Elica
 Ante: Laminam gres liquorice sp 22 mm

Cook Eat structure: metal painted in cast iron finish
 Worktop: liquorice ceramic by Laminam th.12 mm
 Integrated sink: liquorice ceramic by Laminam
 Hob with integrated hood: Elica
 Doors: liquorice ceramic by Laminam th. 22 mm

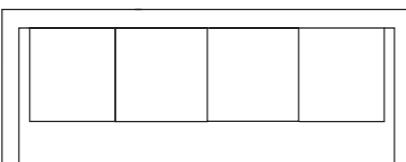
Cook Eat 04

Struttura Cook Eat:
 Metallo verniciata bianco opaco RAL 9016
 Top: Corian sp 12 mm
 Piano cottura - cappa integrata Elica
 Ante: Corian bianco opaco sp 22 mm
 Cucina: ante Fenix grigio bromo
 Top e schienale: Lapitec grigio piombo

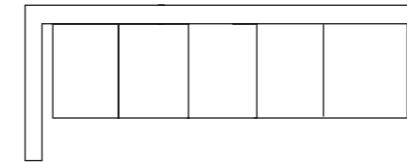
Cook Eat structure: metal painted in matt white RAL 9016
 Worktop: matt white Corian th.12 mm
 Hob with integrated hood: Elica
 Doors: matt white Corian th.22 mm
 Kitchen doors: grigio bromo Fenix laminated
 Worktop and back-panel: grigio piombo by Lapitec



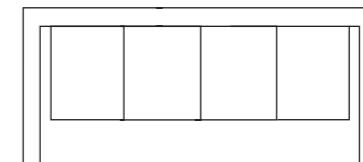
MEDIUM L2340 x P1280 x H 950



LARGE L2940 x P1280 x H 950



LARGE L2940 x P1280 x H 950



MEDIUM L2340 x P1280 x H 950

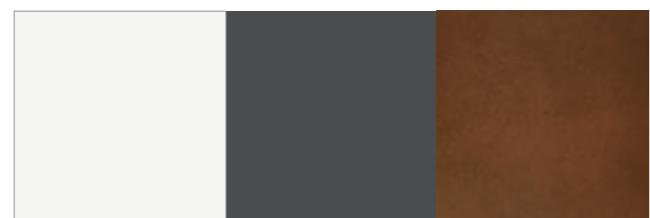
/finishing

COOK EAT / ANTE / DOORS SP 22 MM

BY PEDINI



Bianco Ral 9016 Ghisa Corten



STRUTTURA TAVOLO COOK EAT
// COOK EAT ISLAND STRUCTURE
// STRUCTURE TABLES COOK EAT
// ESTRUCTURA MEAS COOK EAT
// СТРУКТУРА СТОЛА COOK EAT

La struttura dei tavoli Cook Eat è costituita da forti basi di appoggio in metallo verniciate con polvere epossidiche Bianco Ral 9016, ghisa e corten.

// The structure of the Cook Eat island is made up of strong metal support bases painted with epoxy powder in matt white Ral 9016, cast iron and corten finishes.
// La structure des tables Cook Eat est composée de solides bases de support en métal peintes avec la poudre époxy blanche Ral 9016, fonte et corten.
// La estructura de las mesas Cook Eat se compone de fuertes bases de soporte de acero barnizado con polvo "epoxi blanco real 9016, hierro fundido y corten.
// Структура столов Cook Eat состоит из прочных металлических опорных основ, окрашенных белым эпоксидным порошком Ral 9016, чугун и кортен.

ANTE LACCATO OPACO
// MATTE LACQUERED DOORS
// PORTES LAQUÉES MAT
// PUERTA LACA MATE
// ДВЕРЦЫ В МАТОВОЙ ЛАКИРОВАННОЙ ОТДЕЛКЕ

ANTE LEGNO CONIFERA VECCHIA
// CONIFEROUS WOOD DOORS
// PORTES BOIS CONIFERE VIEILLIE
// PUERTAS EN MADERA ACABADO CONIFERA ANTIGUO
// ДЕРЕВЯННАЯ ДВЕРЬ СТАРОЕ ХВОЙНОЕ ДЕРЕВО

ANTE IN GRES
// CERAMIC DOORS
// PORTES EN CERAMIQUE
// PUERTAS EN GRES (PORCELANICO)
// ФАСАД В КЕРАМИКЕ

ANTE IN CORIAN
// CORIAN DOORS
// PORTES EN CORIAN
// PUERTAS EN CORIAN
// ФАСАД В КОРИАНЕ

Castoro ottawa 0717 MS Clay 0800 MS Grigio Efeso 0725 MS Grigio londra 0718 MS Grigio bromo 0724 MS Nero ingo 0720 MS Bianco Kos 0032 MS



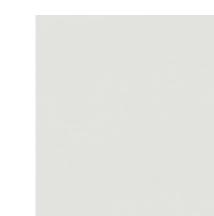
Conifera vecchia



Bianco statuario lucido Ossido bruno Liquorice



Glacier white



/finishing

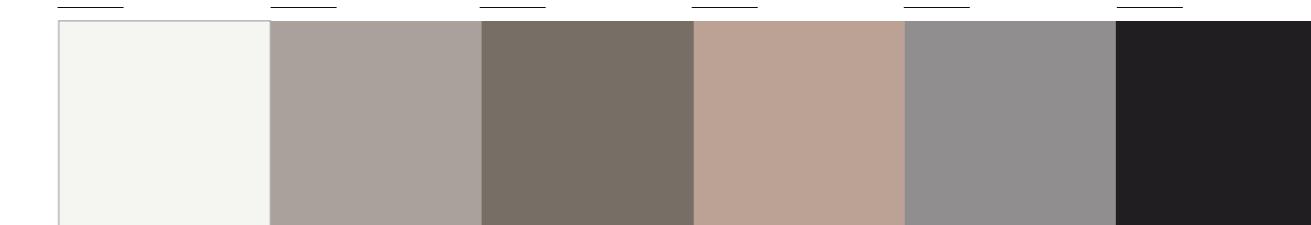
COOK EAT / ANTE / DOORS SP 22 MM

BY PEDINI

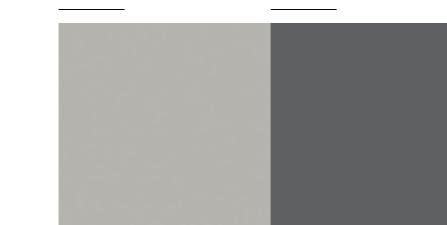


ANTE FENIX NTM
// FENIX DOORS NTM
// PORTE FENIX NTM
// PUERTAS FENIX NTM
// ДВЕРКИ ИЗ FENIX NTM

Bianco Kos 0032 Zinco doha 2628 Bronzo doha 2629 Castoro ottawa 0717 Grigio londra 0718 Nero ingo 0720

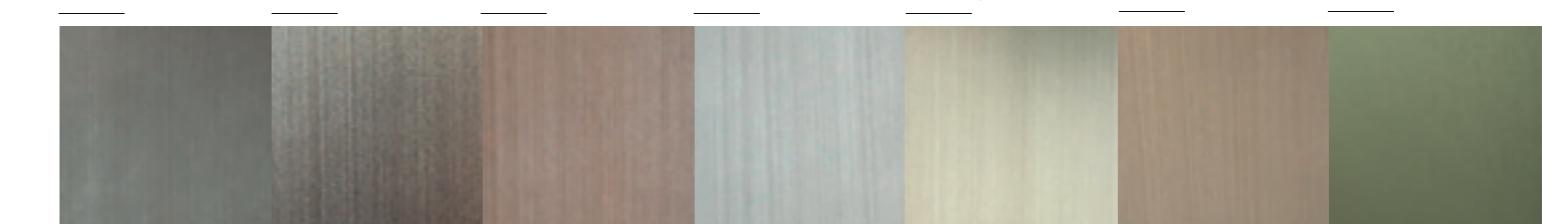


Grigio Efeso 0725 Grigio Bromo 0724



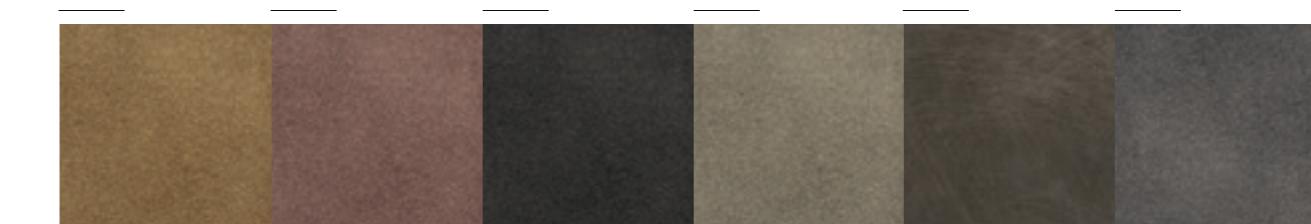
LACCATO METAL ANTICATO
// ANTIQUE METAL LACQUERED
// PORTES LAQUEES MÉTAL VIEILLIE
// LAQUEADO METAL ANTIGUO
// ЛАКИРОВКА ПОД СОСТАРЕННЫЙ
МЕТАЛЛ

Titanio anticato 091 Bronzo anticato 200 Rame anticato 111 Grafite anticato 210 Champagne 220 Ottone anticato 171 Malachite 230



ANTE LACCATO METAL OSSIDATO
// METAL LACQUERED DOORS
// PORTES LAQUEES MÉTAL
// PUERTA LACA METAL
// ДВЕРЦЫ ЛАКИРОВАННЫЕ МЕТАЛ

Ottone ossidato 170 Rame ossidato 110 Titanio ossidato 090 Zinco ossidato 100 Acciaio peltro 120 Ferro crudo 180



/finishing

COOK EAT / PIANI WORKTOP SP 12 MM

BY PEDINI



CASSE // CARCASS // CAISSENS // ARMAZON // КОРПУС

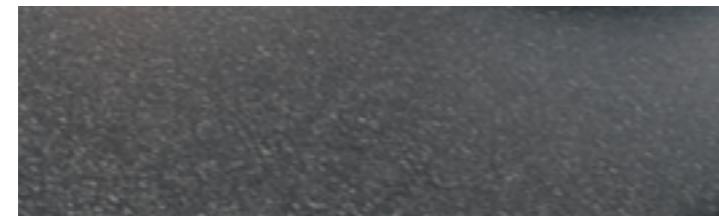
Ricavate da pannelli nobilitati (120 g/mq) idrorepellenti (V100), spessore 18 mm, conformi a normative USA (CARB/EPA TSCA Title VI), disponibile in grigio orione. I bordi sono in PVC accoppiati con termocollanti igoreattivi e termoresistenti capaci di sopportare temperature proibitive (-70° +150°). I ripiani interni sono costruiti con materiali aventi le stesse caratteristiche. Le schiene dei mobili sono realizzate con pannelli aventi le stesse caratteristiche, di spessore 8mm.

// The structure consists of melamine coated panels 120 g / sq.mt. th.18 mm water-resistant (V100), compliant with USA regulations (CARB/EPA TSCA Title VI), available in grey orione. The PVC edges are joined with hygroreactive and thermoresistant glues capable to bear prohibitive temperatures (-70° +150°). The inner shelves are built with materials having the same features of the structure. The back of cabinets are made with panels having the same features of the structure (th.8 mm).

// Structures composées par des panneaux de particules mélaminées hydrofuges, 120 g/mq. V 100, épaisseur 18 mm conformes aux réglementations USA (CARB/EPA TSCA Title VI), disponibles en gris orion. Les chants du meuble sont en PVC et sont accouplés avec des colles hydroréactifs et thermorésistantes capables de supporter des températures prohibitives (de -70° à +150°). Les étagères internes sont constituées de matériaux présentant les mêmes caractéristiques. L'arrière du meuble est constitué de panneaux ayant les mêmes caractéristiques, d'une épaisseur de 8 mm.

// Armado con paneles melamina en aglomerado de madera (120g/m2) hidrófugo (V100). Espesor 18mm, en conformidad a la reglamentación USA (CARB/EPA TSCA Title VI), acabado gris "ORIONE". Canteado con lamaña en PVC pegado con termo cola resistente por la humedad y lata temperatura, pueden aguantar partir desde 70° bajo de cero hacia 150° por arriba de cero. Entrepaños interno se realizan en lo mismo aglomerado. Los módulos todos se encuentran con una trasera puesta y realizada con mismo materiales, espesor 8mm.

// Изготовлен из водоотталкивающих панелей (120 г / м²), водоотталкивающих (V100), толщиной 18 мм, соответствует стандартам США (CARB / EPA TSCA Title VI), доступен в сером цвете. Кромки из ПВХ в сочетании с иглореактивами и термостойкими термоколлантами, способными выдерживать температуру (-70 ° + 150 °). Внутренние полки выполнены из материалов с одинаковыми характеристиками. Спинки мебели изготовлены из панелей с одинаковыми характеристиками, толщиной 8 мм.



PIANI IN LAPITEC // LAPITEC WORKTOP // TOPS LAPITEC // ENCIMERAS EN LAPITEC // СТОЛЕШНИЦА LAPITEC

È una pietra sinterizzata "a tutta massa" che coniuga il pregio estetico alle elevatissime proprietà fisico meccaniche. Disponibili in diversi tipi di finiture.

// It is a non-toxic conglomerate that combines the aesthetic value with very high mechanical properties. Available in different finishes.
// Pierre de synthèse qui combine l'attrait esthétique aux hautes propriétés physiques mécaniques. Disponible dans différents types de finitions.

// Piedra sinterizada "masa llena" que conjuga la calidad estética a las elevadas propiedades físico mecánicas. Disponibles en diferentes tipos de acabados. // Это искусственный камень, объединяющий в себе эстетическую привлекательность и высокие физико-механические свойства. Может быть выполнена в различных отделках.

PIANO IN CORIAN // CORIAN WORKTOP // PLAN EN CORIAN // ENCIMERA CORIAN // СТОЛЕШНИЦА ИЗ МАТЕРИАЛА CORIANPO

Materiale sintetico, solido, non poroso, omogeneo, composto da resina acrilica e da minerali naturali, permette di realizzare superfici senza giunzioni. Di facile manutenzione e di grande durevolezza, può essere rinnovato con una normale spugnetta abrasiva.

// It is a synthetic material, solid, non-porous, homogeneous, composed of acrylic resin and by natural minerals that allows to create surfaces without junctions. Easy maintenance and great durability: the surfaces can be renewed with a normal abrasive sponge.

// Esto es un material sintético, sólido, no poroso, homogéneo, compuesto de resina acrílica y de minerales naturales, permite de realizar superficies sin conexiones. De fácil mantenimiento y de gran durabilidad, puede ser renovado con un normal mojador abrasivo.

// Matière synthétique, solide, non poreux, homogène, composé de résine acrylique et de minéraux naturels, permet des surfaces sans jonctions. Facile d'entretien et grande durabilité, peut être renouvelée avec une éponge abrasive.

PIANI IN FENIX NTM // FENIX NTM WORKTOPS // TOPS FENIX NTM // ENCIMERAS FENIX NTM // СТОЛЕШНИЦА С ПОКРЫТИЕМ FENIX NTM

Costituiti da pannelli in agglomerato di legno classe E1 Idrorepellenti, rivestiti con Fenix NTM (EN 438) con bordo Unicolor, resistente ai graffi e alle abrasioni, estrema facilità di pulizia e piacevolmente Soft touch.

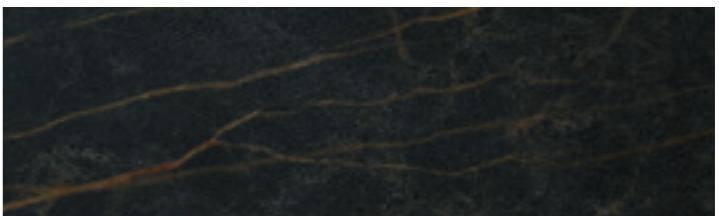
// Built from sheets of wood particles class E1 waterproof, coated in FENIX NTM (EN 438) with edge Unicolor. Soft-touch sensation. Resistant to scratches and scrapes, easy to be cleaned.

// Composé de panneaux en bois aggloméré classe E1 hydrofuge, revêtues de Fenix NTM (EN 438) avec chant unicolore, résistant aux rayures et à l'abrasion, très facile à nettoyer et agréablement doux à toucher.

// Realizado por paneles en aglomerado de madera clase E1 hidrófugos, revestidos con Fenix NTM, EN438, canto en laminado Unicolor, puede aguantar a los arañazos y a las abrasiones, extrema facilidad de limpieza y agradablemente Soft touch.

// Изготовлена из водоустойчивых панелей ДСП класса Е1, с покрытием Fenix NTM (EN 438) с бортиком Unicolor.

Характеризуется устойчивостью к царапинам и истиранию, легкостью чистки и эффектом Soft touch.



PIANI IN GRES // GRES TOPS // TOPS EN GRES // ENCIMERAS EN GRES (CERAMICA) // СТОЛЕШНИЦА В КЕРАМИЧЕСКОЙ ОДЕЛКЕ

È un materiale caratterizzato da una elevata resistenza al calore, agli attacchi chimici, all'abrasione, alla flessione ed è totalmente compatibile con le sostanze alimentari.

// This material is characterised by high heat resistance to chemicals, abrasion, bending and it is fully suitable for food.

// Matériau caractérisé par une résistance élevée à la chaleur, aux agressions chimiques, à l'abrasion et à la flexion.

Totalellement compatible avec les substances alimentaires.

// Material con una alta resistencia al calor, a los ataques químicos, a la abrasión, a la flexión y es totalmente compatible con las sustancias alimenticias.

// Данний материал характеризуется высокой устойчивостью к теплу, химическому воздействию, истиранию, изгибу и полностью подходит для контакта с пищевыми продуктами.

[Pedini Group S.p.A. Italy
Via Aspic 8/10
61030 Lucrezia di Cartoceto (Pu)
Phone 0039.0721.899988
Fax 0039.0721.1622096
info@pedini.it
www.pedini.it





BASSO IMPATTO AMBIENTALE, 100% MADE IN ITALY

LOW ENVIRONMENTAL IMPACT, 100% MADE IN ITALY

BY PEDINI

PER REALIZZARE UN PRODOTTO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE, SIAMO PARTITI DA UN'ATTENTA PROGETTAZIONE AZIENDALE RIFERITA AL SUO INTERO CICLO DI VITA - DAL REPERIMENTO DELLE MATERIE PRIME, FINO ALLO SMALTIMENTO FINALE -. ABBIAMO TENUTO CONTO DELLE VALUTAZIONI PERVENUTE DALL'LCA, O ANALISI DEL CICLO DI VITA DI UN PRODOTTO, LO STRUMENTO CHE PERMETTE DI INDIVIDUARE I PUNTI DEBOLI DEL PROCESSO PRODUTTIVO E DI PROPORRE UN AMPIO NUMERO DI SOLUZIONI ALTERNATIVE, CON MINORE IMPATTO AMBIENTALE. A TALE METODOLOGIA ABBIAMO AFFIANCATO, ANCHE, LA CERTIFICAZIONE MADE IN ITALY. NE È RISULTATO, DUNQUE, UN PRODOTTO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE CHE HA L'IMPORTANTE VALORE AGGIUNTO DI ESSERE INTERAMENTE ITALIANO, E PERCIÒ INTRISO DI QUALITÀ RICONOSCIUTE IN TUTTO IL MONDO QUALI L'ECCELLENZA DELLA LAVORAZIONE, LA CREATIVITÀ E LO STILE.

LOW ENVIRONMENTAL IMPACT, 100% MADE IN ITALY

To create a product with low environmental impact we started from a careful company design referred to its entire life cycle - from the procurement of raw materials to final disposal -. We have considered the feedback received by LCA, that is the analysis of the life cycle of a product, the tool that allows to identify the weak points of the production process and to propose a large number of alternative solutions, with less environmental impact. To this methodology we have also added the Made in Italy certification. The result is a product with low environmental impact that has the important added value of being entirely Italian, and therefore imbued with qualities that are worldwide recognised as the excellence of workmanship, the creativity and style.

BAS IMPACT ENVIRONNEMENTAL, 100% MADE EN ITALY

Pour réaliser un produit à l'impact le plus faible possible sur l'environnement, est parti d'un projet d'entreprise explorant tout son cycle de vie – de la découverte des matières premières, jusqu'à la conception finale, nous avons tenu compte des évaluations fournies par le LCA et l'analyse du cycle de vie d'un produit. Instrument qui permet de déterminer les points faibles du procès de fabrication et de proposer une multitude de solutions alternatives avec un impact le plus faible possible pour l'environnement. Avec une telle méthodologie nous avons juxtaposé, aussi, la certification Made en Italy. Il en résulte, donc, un produit à bas impact environnemental totalement made in Italie, et donc sûr d'être reconnu dans le monde entier, pour ses qualités de l'excellence du travail, de la créativité et du style.

BAJO IMPACTO AMBIENTAL, 100% MADE IN ITALY

Para realizar un producto con bajo impacto el medioambiente se ha desarrollado un esmerado planeamiento empresarial sobre su completo ciclo de vida – de la búsqueda de las materias primas, hasta el desecho. Se han tenido en cuenta las valoraciones llegadas de la LCA o análisis del ciclo de vida de un producto, herramienta que permite localizar los puntos fragil del proceso productivo y ofrecer un amplio número de soluciones alternativas, con menor impacto ambiental. A tal metodología hemos incluido, también, la certificación Made in Italy. El resultado es un producto de bajo impacto ambiental que tiene también el importante valor de ser completamente italiano, y por lo tanto completo de cualidades reconocidas en todo el mundo como la excelencia de la elaboración, la creatividad y el estilo.

ЭКОЛОГИЧНОСТЬ, 100% MADE IN ITALY

Для того, чтобы создать экологичный проект, мы начали с внимательного отношения ко всему циклу производства, начиная от выбора сырья до утилизации. Был произведен анализ жизненного цикла продукта, для того, чтобы определить слабые стороны производственного процесса. Были предложены многочисленные решения для уменьшения негативного воздействия на экологию. Мы создали продукт с минимальным воздействием на окружающую среду, полностью произведенный в Италии. Продукция Pedini также известна во всем мире благодаря высокому качеству, креативности и узнаваемому стилю.

KITCHENS DESIGN COLLECTION

Cook Eat Design

> Marzo 2019 Pedini spa

Design: **Francesco Tomassini**

Ad: **Regia_comunicazione**

Images Cook eat 01,02,03: **Nerokubo**;

Photo Cook eat 04 e stilllife piatti: **Gabriotti Fotografi**

Styling: **Carla Bernardis**

Colour separation: **Lucegroup.it**

Printed in Italy by: **Grapho 5**

COOK EAT d E S I G N

/

BY PEDINI





PEDINI spa via Aspio 8
61030 Lucrezia di Cartoceto (PU) Italy
Tel. +39 0721 899988 Fax +39 0721 1622096
www.pedini.it e-mail:info@pedini.it

PEDINI[®]

PEDINI spa via Aspio 8
61030 Lucrezia di Cartoceto (PU) Italy
Tel. +39 0721 899988 Fax +39 0721 1622096
www.pedini.it e-mail:info@pedini.it