



ART OF THE KITCHEN

Poliform

Poliform è una delle realtà più significative nel mondo dell'arredamento internazionale per qualità del design, eccellenza del progetto e innovazione. Il suo talento è il saper fare, una capacità che unisce cultura e conoscenza e che prima di essere un gesto, il gesto che rende riconoscibile tutto ciò che è firmato Poliform, è un'idea di progettazione. Un pensiero che unisce ricerca di funzionalità, contenuti espressivi e significati, e che della combinazione tra estetica e utilità ha saputo fare un'arte, in ogni area della casa. In cucina, quest'arte si esprime attraverso sistemi dal design eccellente, che rispondono alle esigenze delle persone e ne appagano i sensi, giorno dopo giorno.

Poliform is one of the most important companies in the world of international furniture for design quality, project excellence, and innovation. Its talent is the know-how, a skill that unites culture and knowledge and that, before being a gesture, the gesture that makes everything signed Poliform recognizable, it is a design idea. A thought that combines research of functionality, expressive contents, and meanings, and that has been able to make an art of the combination of aesthetics and utility, in every area of the house. In the kitchen, this art is expressed through systems with excellent design, which meet people's needs and satisfy their senses, day after day.



ART OF THE KITCHEN

La cucina è un luogo particolare, l'unico della casa che ha una funzione specifica: preparare i cibi. Tanti sono i modelli, tutti progettati per rendere più semplici i flussi di lavoro e mettere al centro le persone e le loro esigenze.

The kitchen is a particular place, the only one in the house that has a specific function: preparing food. There are many models, all designed to simplify workflows and put people and their needs at the centre.





Sciacquare, lavare, inumidire, bagnare, sbollentare.
In cucina l'acqua ha un ruolo di primo piano, così
come il lavello e i piani di lavoro, che si distinguono
per eccellenza tecnica e durabilità.

Rinsing, washing, dampening, wetting, boiling.
In the kitchen, water plays a leading role,
as does the sink and worktops, which stand
out for technical excellence and durability.

L'idea del cibo passa anche attraverso
l'atto della cottura e le sue mille declinazioni.
Per questo il fuoco e le sue evoluzioni più contemporanee,
tra materiali innovativi e accessori dedicati,
rappresentano il centro di ogni cucina.

The idea of food also passes through the
act of cooking and its thousands of variations.
This is why hobs and their most contemporary
evolutions, between innovative materials and dedicated
accessories, represent the centre of every kitchen.





EXTRACTING

L'attenzione alla qualità della vita si misura anche attraverso il silenzio e la pulizia dell'aria, due proprietà difficili da percepire che rendono molto più piacevole il tempo trascorso in cucina.

Attention to quality of life is also measured through silence and cleanliness of the air, two properties that are difficult to perceive that make the time spent in the kitchen much more pleasant.

Per conservarsi, il cibo ha bisogno di particolari condizioni di temperatura, illuminazione e umidità. O di soluzioni speciali come la cantina per il vino, che preserva profumi, colori e sensazioni gustative.

To be preserved, food needs special conditions of temperature, lighting, and humidity. Or special solutions like the wine cellar, which preserves aromas, colours and flavours.





Il segreto di ogni cucina è l'organizzazione, la perfetta interazione tra gli elementi che ne accresce l'utilità e migliora l'esperienza complessiva. Perché tutto è più semplice quando ogni cosa è a portata di mano, grazie a una varietà di attrezzature specifiche.

The secret of every kitchen is organization, the perfect interaction between the elements that increases its usefulness and improves the overall experience. Because everything is easier when everything is at hand, thanks to a variety of specific equipment.

La cucina nasconde dettagli di grande qualità come gli accessori, che moltiplicano spazi e funzionalità per rispondere a tutte le necessità di riordino e contenimento.

The kitchen hides details of great quality such as accessories, which multiply spaces and functionalities to meet all the needs of reorganization and storage.





In cucina l'ordine ha conquistato ogni ambito – all'insegna dell'attenzione all'ambiente e di una sensibilità ecologica che può avere un impatto concreto sul futuro, un gesto alla volta.

In the kitchen, order has conquered every area – in the name of attention to the environment and an ecological sensitivity that can have a concrete impact on the future, one gesture at a time.

Spezie, semi e legumi. Frutti dai colori vivi
e verdure dalle forme più strane.
La cucina è prima di tutto un luogo dove
la bellezza fa capolino dappertutto, anche da mensole
e Shaker – proposti in un’ampia gamma di finiture.

Spices, seeds, and legumes. Fruits with vivid colours
and vegetables with the strangest shapes.
The kitchen is first and foremost a place where beauty
peeks out from everywhere, including shelves
and Shakers – offered in a wide range of finishes.





In cucina non c'è spazio sprecato, né fuori né dentro i luoghi di contenimento, perché modularità e dimensioni sono ottimizzate in modo tale che ogni cosa abbia il suo posto.

In the kitchen there is no wasted space, neither outside nor inside the storage areas, because modularity and dimensions are optimized so that everything has its place.

Anche in cucina ci sono tesori da custodire – dalle ceramiche alla cristalleria, dal servizio antico alle icone del design contemporaneo. Oggetti dall'alto valore percepito che vanno protetti e valorizzati con vetrine e luci.

Even in the kitchen there are treasures to keep – from ceramics to glassware, from antique sets to icons of contemporary design. Objects with a high perceived value that must be protected and enhanced with display cabinets and lights.





Mangiare è un atto che coinvolge tutti i sensi con sapori, profumi, colori, suggestioni tattili e sensazioni uditive. La cucina è dunque lo spazio sensoriale per eccellenza, dove s'incontrano razionalità ed emozione e funzione ed estetica sono in perfetto equilibrio.

Eating is an act that involves all the senses with flavours, aromas, colours, tactile sensations, and sounds. The kitchen is therefore the sensory space par excellence, where rationality and emotion meet, and function and aesthetics are in perfect balance.

