

EuroCucina 2014



Sustainability driven Innovation

1980

anta comune | common door

1988

artematica

1996

ricicla



2003

ricicla quadro

2007

artematica

2007

riciclantica





COSA COLLEGA L'INNOVAZIONE AZIENDALE E LA SOSTENIBILITÀ?

Capita spesso che, per rispondere ad una domanda di mercato sempre maggiore e per aumentare il valore o l'appeal offerti da un prodotto, il concetto di sostenibilità venga inserito, in modo superficiale, nei programmi di molte aziende. E' in quest'ottica legata alla "vendibilità" del prodotto che viene spesso persa di vista la visione innovativa ed etica portata dalla sostenibilità.

Se per esempio un'azienda promuove i propri prodotti etichettandoli come ecologici dimostra di non conoscere il vero valore della sostenibilità e di utilizzare questo concetto solo per acquistare visibilità: non esistono infatti prodotti industriali realmente ecologici, poiché qualsiasi attività umana ha sempre un impatto ambientale. Essere sostenibili quindi significa intraprendere quotidianamente un percorso volto al miglioramento.

E' proprio questa ricerca evolutiva che induce ad essere innovativi e che ci fa capire quindi che è proprio la sostenibilità a guidare l'innovazione (= sustainability driven innovation). La vision aziendale di Valcucine "abbiamo un sogno, un mondo senza rifiuti" si è tradotta quindi nel rispetto dei principi cardine dell'ecocompatibilità: dematerializzare, riciclare e riutilizzare, ridurre le emissioni tossiche e garantire lunga durata tecnico-estetica del prodotto. Molti sono gli esempi di Valcucine per dimostrare che la ricerca per intensificare la sostenibilità è sempre stata promotrice di innovazione, quell'innovazione che è il riflesso di un miglioramento continuo del prodotto. La sostenibilità assoluta non esiste, ma esiste invece un percorso profondo di ricerca e attenzione che porta a fare sempre un passo avanti, all'essere innovativi.

WHAT CONNECTION IS THERE BETWEEN CORPORATE INNOVATION AND SUSTAINABILITY?

Each company chooses to pursue different goals and decides to invest in the type of innovation that best represents its own vision and mission. The sustainability concept is often added superficially to a company's plans, merely to meet an increasing market demand and to add extra value or appeal to a product. The innovative and ethical vision resulting from sustainability is often lost when this narrow viewpoint, limited to the "saleability" of a product, is adopted.

For instance, if a company promotes its products by branding them as ecological, it proves that it knows nothing of the real value of sustainability and that it uses this concept to the sole aim of increasing its visibility: there is no such thing as a really ecological industrial product because every human activity has an impact on the environment.

To be sustainable does not mean to be ecological but to walk on the path of ongoing improvement.

It is precisely this research that brings about innovation and that makes us realise how sustainability drives innovation.

Valcucine's company vision "we have a dream, a waste-free world" has resulted in respecting the main principles of eco-compatibility: dematerialisation, recycling and reusing, reducing toxic emissions and guaranteeing a long technical and aesthetic life to products.

It is fundamental to understand that there is no such thing as full sustainability but there is a path along which profound research and attention walk one step ahead towards innovation.





NEW LOGICA SYSTEM ARTEMATICA VITRUM

design by Gabriele Centazzo

EVOLUZIONE DELL'ERGONOMIA: DA LOGICA SYSTEM A NEW LOGICA SYSTEM

Valcucine, da sempre attenta a soddisfare i bisogni dell'utente finale, ha svolto un'accurata analisi sull'utilizzo delle cucine tradizionali mettendo a punto alcuni accorgimenti per migliorare l'interazione fra l'uomo e l'intero "sistema" cucina. Dopo aver rivoluzionato l'ergonomia presentando Logica System nel 1996, caratterizzata da 80cm di profondità, canale attrezzato, cestoni estraibili, pensili con ante a ribalta Ala e Aerius, Valcucine ha innovato nuovamente l'ergonomia in cucina ideando un nuovo schienale attrezzato.

Questo innovativo schienale è in grado di ospitare e nascondere, all'occorrenza, tutte le attrezzature da cucina: scolapiatti, bilancia, piccoli elettrodomestici, contenitori estraibili per cucinare, portabottiglie, prese elettriche, monitor, portarotoli, rubinetto, ganci porta mestoli e anche la cappa.

THE ERGONOMICS EVOLUTION: FROM LOGICA SYSTEM TO NEW LOGICA SYSTEM

Valcucine has always focused on satisfying customers' requirements and has painstakingly researched into the use of traditional kitchens to this aim. The result has been the perfection of a few aspects that improve the interaction of Man with the whole kitchen "system". After having revolutionised ergonomics by presenting the Logica System in 1996 with its 80 cm depth and equipped back section, removable jumbo drawers and wall units with Ala and Aerius lift-up doors, Valcucine presented the new equipped back section.

The back section is capable of containing and concealing, when necessary, all the kitchen equipment: the dish-drainer, weighing scales, small appliances, removable cooking receptacles, bottle-racks, power sockets, a monitor, a kitchen roll holder, the tap, hooks for utensils and even a cooker hood.







NUOVO VETRO MOLATO DI ARTEMATICA VITRUM

by Valcucine Design Department

L'incisione del vetro di Artematica Vitrum ha origine da una tecnica che ha radici nella tradizione artigianale italiana.

La tecnica dell'incisione prevede l'uso della mola che graffia il vetro con pietre pomice diverse. La tradizione tecnica con le mole si è evoluta nel tempo, anche grazie all'avvento di macchine a controllo numerico, macchine che solo esperti artigiani che conoscono la lavorazione tradizionale possono condurre sapientemente.

NEW CARVED GLASS OF ARTEMATICA VITRUM

Artematica Vitrum's ground glass originates from a technique that has its roots in Italian handicraft tradition. Grinding requires a grinder that scratches the glass using various pumice stones. The traditional technique using grinders has evolved in the course of time, also thanks to the invention of numerical control machinery that only skilled handicraftsmen, who have a deep knowledge of the traditional method, can use wisely.





NUOVA FINITURA PIANO IN PIETRA DEL CARDOSO

by Valcucine Design Department

La pietra del Cardoso viene estratta in Italia, in seno alla catena montuosa della Alpi Apuane. La tecnica di lavorazione affonda le radici nella tradizione artigianale italiana. Il particolare taglio a limaia eseguito grazie all'utilizzo di una lama, sfrutta i residui di roccia e polvere d'acciaio per creare una superficie dalla spiccata matericità. Lavello integrato con scarico disegnato da Valcucine Design Department

NEW CARDOSO STONE WORKTOP FINISH

The Cardoso stone is mined in Italy, within the mountain range of the Alps. The working technique is rooted in the tradition of Italian craftsmanship.

The stone is cut with the aid of wasted rock and metal powder that give its surface a particularly rough, textural finish.

The integrated sink with drain is designed by the Valcucine Design Department .



NUOVO PIANO A SBALZO

by Valcucine Design Department

Una sintesi di leggerezza e tecnica, il nuovo piano sbalzo è un elegante estensione del piano di lavoro. Integrato nell'isola permette di disegnare uno spazio funzionale, sia alla preparazione del cibo che alla convivialità.

NUOVO ELEMENTO FONTANA NEW FONTANA ELEMENT

by Valcucine Design Department

NEW PROJECTING TOP

A compendium of lightness and technical innovation, the new projecting top is an elegant extension of the worktop. When integrated in a work island it creates a space that is suitable for food preparation and conviviality.

ARTEMATICA VITRUM ARTE

design by Gabriele Centazzo

Vitrum Arte è un processo altamente tecnologico, che affonda le sue radici nella tradizione artigianale. I disegni vengono ritagliati su una speciale pellicola colorata ed applicati manualmente sui pannelli in vetro temprato che andranno a costruire le ante, i piani ed i fianchi delle cucine tutte le parti degli elementi d'arredo. La realizzazione viene eseguita con pazienza e passione per rendere inimitabile e unica ogni singola composizione.

Vitrum Arte is a high technology process, which has its roots in the tradition of craftsmanship. The designs are cut on a special colored film and applied manually on the panels of tempered glass that build the doors, the counter tops and the sides of the kitchens and all the other furniture systems.

The implementation is carried out with patience and passion to make unique and inimitable every single kitchen.

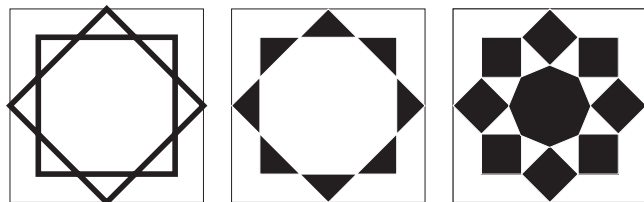


NUOVI DECORI ARTEMATICA VITRUM ARTE

Artwork by Arab Mosaico

in collaboration with Valcucine Design Department

Geometria e ripetizione stanno alla base di uno dei filoni più importanti dell'arte decorativa araba e orientale. Il rapporto reinventato di questi due elementi ha generato questa composizione come in origine arte e matematica hanno dato vita proprio alla nostra cucina di maggior successo: Artematica.



Tutto parte dalla sovrapposizione di due figure geometriche semplici. Questa figura contiene già in sé due forme: un ottagono internamente e una stella a otto punte esternamente. Sfruttando simmetrie e intersezioni si possono ricavare e vedere molte altre forme. Dipende da dove si sofferma l'occhio e cosa coglie.

E qui la modernità irrompe nello schema tradizionale: al modulo decorativo ripetuto in modo identico fino a ricoprire con una texture l'intero spazio disponibile, qui si oppone un modulo che cambia di continuo, pur mantenendo le stesse radici; alla superficie piena si oppone una superficie che lascia spazio al vuoto, creando una sorta di sfumatura, un ritmo armonico.

La sfida è quella di osservare e trovare legami che richiedono molta più attenzione rispetto al passato.

NEW ARTEMATICA VITRUM ARTE DECORS

Geometric shapes and repetitions are at the basis of one of the most important styles of decorative Arabian and Eastern art. The reinvented relationship between these two elements has generated this arrangement in the same way as art and mathematics created our most successful kitchen: Artematica.

It all started by placing two, simple, geometric shapes.

This figure already contains two shapes: an octagon on the inside and an eight-pointed star on the outside. By playing with symmetric and intersecting lines many other shapes can be created and seen. It all depends on how you look at it and what your eyes perceive.

And this is where modernity disrupts the traditional pattern: a continuously-changing module that retains the same roots replaces the decorative module repeated in an identical way over the entire space available; full surfaces are replaced by a surface that gives way to empty spaces that create a different nuance, an harmonic rhythm.

The challenge lies in observing and finding new relations that require a lot more attention than the rules used in the past.



SINETEMPORE

design by Gabriele Centazzo

IL DESIGN ANIMA L'ARTIGIANALITA' E RECUPERA LA TRADIZIONE

Il futuro del made in Italy fonda le sue radici anche nella riscoperta di tradizioni e tecniche artigianali di una volta.

SineTempore una cucina concepita per esprimere i valori della tradizione attraverso il recupero di diverse tecniche artigianali antiche: l'intarsio, l'intaglio ed il mosaico per gli ornamenti delle superfici in legno, la bocciardatura per le superfici degli schienali del piano di lavoro. Elemento importante della sostenibilità di un oggetto è anche la sua durata. Più un oggetto dura e più lo si può considerare sostenibile. Le lavorazioni artigianali sono funzionali alla durata estetica poiché la personalizzazione ed il lavoro manuale creano affettività nei confronti dell'oggetto e quindi maggiore durata estetica. Il risultato è la maggiore vita utile dell'oggetto, cioè un ciclo di vita più lungo, diminuendone l'impatto e quindi aumentandone la sua ecocompatibilità. La finitura delle ante è in olmo tattile, mentre le superfici dei piani di lavoro sono in marmo o in porfido. Tutte le strutture e scaffalature sono in massello di olmo con incastri a pettine o a tenone.

DESIGN BECOMES THE SOUL OF HANDICRAFT WORK AND RECOVERS TRADITION

The future of Made in Italy products now travels through the rediscovery of the traditions and techniques of bygone days. SineTempore, a kitchen conceived to express the values of tradition through the recovery of various ancient handicraft techniques, stems precisely from this emerging vision: pyrography, inlays, carvings and mosaics decorate the wooden surfaces, while bushhammering is used for the surfaces of the worktop back panels. An important element for the sustainability of an object is its duration. The more durable a object is, the more sustainable it can be considered to be. Handicraft work is functional to aesthetic durability because customisation and manual work create a bond towards the object that make its beauty appreciated for longer. This results in a longer usable life of the object, i.e. a longer lifecycle, reducing its impact on the environment and increasing its environmental friendliness. The doors have a "Tattile" elm finish while the surfaces of the worktops are in marble or porphyry. All the carcasses and shelving units are in solid elm with comb or tenon joints.







NUOVO MOSAICO SINETEMPORE

Artwork by ArabMosaico
and Valcucine Design Department

I disegni di questa nuova serie di SineTempore prendono ispirazione dalla tradizione mediterranea, crocevia di diverse culture, dall'oro di Venezia e Bisanzio a motivi e colori della Sicilia araba e normanna. L'inserito musivo gioca con il legno di olmo creando forme e vibrazioni differenti.

L'oro per questo mosaico, utilizzato nelle antiche fornaci veneziane che producono artigianalmente il vetro per mosaico, segue un processo di realizzazione molto laborioso. Viene utilizzata una foglia sottilissima di vero oro (da 6 a 24 carati) posta tra due strati di vetro. Quello sottostante è più spesso, mentre quello superiore, chiamato "cartellina", è molto sottile e può essere trasparente o variamente colorato.

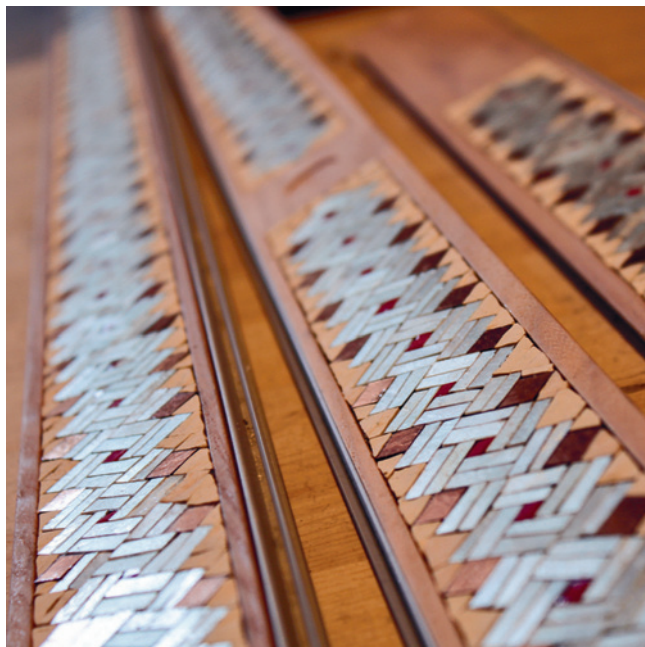
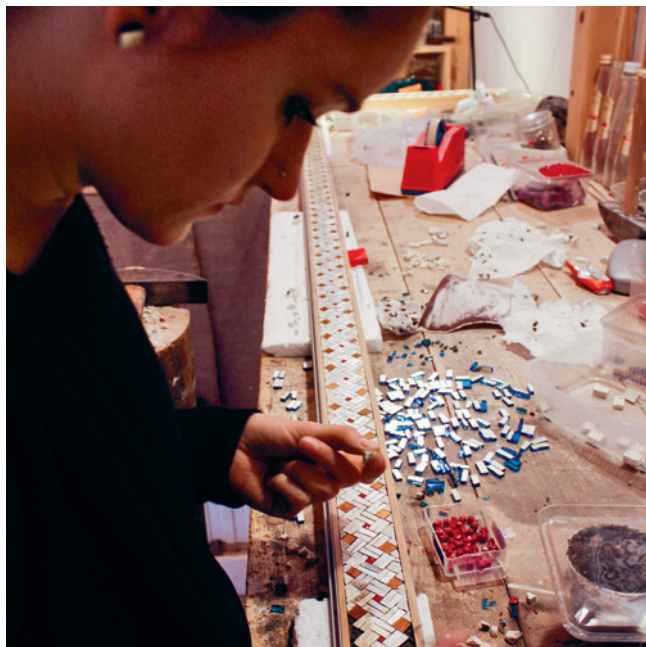
NEW SINETEMPORE MOSAIC

The drawings of this new SineTempore series are inspired by Mediterranean tradition, at the crossroads of various cultures, from the gold of Venice and Byzantium to the motifs and colours of Arabian and Norman Sicily. Mosaic inserts play with elm wood, creating different shapes and vibrations.

The gold in this mosaic, used in the ancient Venetian furnaces that produce the glass for mosaics by hand, is very difficult to make.

A very thin sheet of real gold (from 6 to 24 carats) is placed between two layers of glass.

The bottom layer is thicker, while the top one is very thin and can be transparent or in various colours.









RICICLANTICA

design by Gabriele Centazzo

RICICLANTICA EVOLVE. E COSÌ LE SUE ANTE.

L'anta del programma Riciclantica, la più leggera al mondo, è costituita da un resistente telaio strutturale in alluminio e da un pannello estetico di soli 2 mm di spessore. L'utilizzo di materiali quali l'alluminio, l'acciaio o il laminato stratificato, un'accuratissima progettazione dei particolari costruttivi ed un'elevata resistenza dell'anta all'acqua, al vapore, al calore, contribuiscono a rendere Riciclantica unica nel settore del mobile. Grazie alla ricerca e all'applicazione di particolari tecnologie innovative rispetta i quattro principi fondamentali dell'ecocompatibilità: minimo consumo di materie prime e di energia, lunga durata, riciclabilità e basse emissioni tossiche.

NUOVO TOP LINEA C6 RICICLANTICA

Valcucine, in collaborazione con Guardian, presenta in anteprima nel settore cucina ad Eurocucina 2014 il nuovo piano di lavoro in vetro Linea C6. Il nuovo piano resiste all'usura più di tutti gli altri piani in commercio grazie alla protezione che gli conferisce proprietà senza precedenti ed una eccezionale durezza vicina agli 8° della scala Mohs.

La superficie estremamente liscia del nuovo piano garantisce inoltre una migliore pulizia ed igiene.

RICICLANTICA EVOLVES. AND SO DO ITS DOORS.

The Riciclantica kitchen door is the utmost expression of a design based on dematerialisation and is made of an extremely resistant structural aluminium frame together with a sophisticated decor panel that is only 2mm thick.

The Riciclantica door is unique in the furniture sector due to the use of distinct materials including aluminium, steel or layered laminate and the precision of its construction—there is a total absence of screws and hole caps on the frame.

These properties also make them highly resistant to water, steam and heat.

NEW TOP LINEA C6 RICICLANTICA

Valcucine, partnered with Guardian, presents the new, glass Linea C6 worktop, for the first time in the kitchen sector at Eurocucina 2014. The new worktop is more wear resistant than all the other tops on the market thanks to its protection that gives it unprecedented properties and an exceptional hardness close to the 8th degree of the Mohs scale.

The very smooth surface of the new top makes it easier to clean and more hygienic.







NUOVA BOISERIE ATTREZZATA

Leggerezza estetica e versatilità sono le caratteristiche di questo nuovo sistema di boiserie dal carattere minimale, accessorizzato con diversi elementi compositivi incassati a scomparsa, che consentono di interpretare differenti esigenze estetiche e funzionali, personalizzando sia lo spazio cucina che il living e permettendo la facile integrazione di uno con l'altro. La nuova boiserie è stata inoltre studiata per agevolare le operazioni di posizionamento e manutenzione delle tubazioni idriche elettriche, evitando interventi diretti sulle murature. Impianti allocati e perfettamente nascosti all'interno di un rivoluzionario elemento d'arredo.

IL NUOVO LEGNO ROVERE TATTILE MILLENIUM

Il nuovo legno Rovere Tattile Millenium, grazie alla millenaria giacenza nel letto del fiume, ed al fatto eccezionale che si è conservato intatto senza fossilizzarsi, garantisce la migliore tenuta all'acqua, alla macchia e alla luce.

Valcucine, nello spirito del rigore formale contemporaneo, propone una nuova finitura in cucina che, attraverso la matericità del legno e la tattilità delle superfici, inverte la tendenza asettica dell'interior design dominante e continua la strada intrapresa, con il Noce Tattile e l'Olmo Tattile, verso un design più caldo e naturale.

THE NEW ACCESSORISED WALL PANELLING

Visual lightness and versatility distinguish this new, minimalist, wall panelling system accessorised with various integrated elements that fulfil different aesthetic and functional requirements that customise the kitchen and living room spaces or let these areas be easily integrated with each other. The new wall panelling system has also been designed to make it easier to lay water pipes and electric cable runs with no need for masonry work.

The systems are fitted and perfectly concealed inside a revolutionary furnishing element.

NEW ROVERE TATTILE MILLENIUM WOOD

Since it has been lying on the river bed for thousands of years and thanks to the extraordinary fact that it has been preserved intact without becoming a fossil, the new Rovere Tattile Millenium wood guarantees the best possible water, stain and light resistance. Valcucine, in the spirit of contemporary formal rigour, offers a new finish for the kitchen which, by means of the texture of wood and the feel of its surfaces, inverts the cold trend dominating interior design and continues to walk the path set by the Noce Tattile and Olmo Tattile finishes towards a warmer and more natural design.



DEMATERIALIZZAZIONE E LEGGEREZZA.

Il sistema Meccanica è stata concepito per giocare sull'assenza di materia, sui vuoti ed essere progettato con l'utilizzo di soli ripiani e cestoni, si ottiene così con la massima dematerializzazione un arredamento leggero e moderno.

Anche le innovative ante in tessuto e in metallo sono dematerializzate grazie ai minimi spessori e utilizzi di materiale: un telaio rivestito nelle prime uno spessore di 1mm per le seconde.

DEMATERIALIZATION AND LIGHTNESS.

The Meccanica system has been conceived to be constructed around the absence of matter, on empty spaces; in fact, it has been designed using only shelves and jumbo drawers to achieve a light and modern style of furniture thanks to dematerialisation. Even the innovative fabric and metal doors are dematerialised thanks to their very slim panels and to the materials used: a faced frame for the former and a 1mm thick panel for the latter.

Non possiamo continuare a produrre oggi, senza preoccuparci delle merci che andiamo ad accumulare nell'ambiente domani. Meccanica è un programma di cucine e arredamento per la casa dall'intelaiatura leggera e dal design innovativo, i cui singoli elementi strutturali si uniscono tra loro attraverso giunzioni meccaniche. Nessun utilizzo di colle e, dunque, nessuna traccia di formaldeide; Meccanica è stata progettata per essere riciclabile al 100% o addirittura riutilizzabile.

Con la Garanzia di responsabilità a vita, Valcucine inoltre ne garantisce il ritiro alla fine del ciclo di vita: il primo esempio di economia circolare del settore.

We can no longer continue to produce today without worrying about the goods that we will accumulate in the environment tomorrow. The Meccanica kitchen is a system with a light framework and an innovative design made up of single structural elements that are connected together using mechanical joints. No glues are used which means there is no trace of formaldehyde: Meccanica has been designed to be 100% recycled or completely reused.

Valcucine makes a commitment to its users and to the public to collect its products and to guarantee their disposal* at the end of their life cycle. *More details on warranties.valcucine.com







NUOVO MODELLO DI INNOVAZIONE: KITCHEN BECOMES OPEN!

Tra le prime aziende a muoversi in questa direzione, Valcucine apre le porte alla sperimentazione di modelli di innovazione partecipata per affrontare poi nuovi processi produttivi basati sull'open source design.

La sostenibilità è il vero motore dell'innovazione in Valcucine e presumendo che il trasferimento di merci sarà sorpassato in futuro dal trasferimento di informazioni, con Kitchen Becomes Open! a cura di **dotdotdot** Valcucine ha iniziato un nuovo percorso pionieristico legato a nuovi modi di innovare, progettare, produrre e, magari, trasportare i prodotti.

12, tra maker e designer, selezionati da Valcucine e dotdotdot attraverso una **call online** stanno dando vita ad un workshop proprio sul tema "cucina open source" progettando nuovi elementi, accessori e nuove interazioni sulla cucina **Meccanica**, a marchio di **Demode** engineered by Valcucine.

NEW INNOVATION MODEL: KITCHEN BECOMES OPEN!

One of the first companies to move in this direction, Valcucine opens up to the shared experimentation of innovation models followed by tackling new production processes based on open source design.

In Valcucine, sustainability is the real driving force behind innovation and, on the assumption that, in the future, the transfer of goods will be surpassed by the transmission of information, by means of Kitchen Becomes Open! curated by **dotdotdot**, Valcucine start on a new pioneering path linked to a novel way of innovating, designing, producing and even transporting products.

Twelve makers and designers selected by Valcucine and dotdotdot by means of a **call online** are participating in a workshop on the "open source kitchen" during which they will design new elements, accessories and create new interactions for the Meccanica kitchen model by the **Demode** engineered by **Valcucine** brand.



ABBIAMO UN SOGNO: UN MONDO SENZA RIFIUTI

WE HAVE A DREAM: A WASTE FREE WORLD

VALCUCINE, UN'ESEMPIO DI ECONOMIA CIRCOLARE.

L'economia circolare si pone in contrapposizione al tradizionale modello di consumo lineare (in cui tra il 60 e l'80% delle risorse viene sprecato al termine del percorso lineare estrazione-produzione-consumo-rifiuto), questo nuovo modo di concepire i prodotti presuppone un nuovo modo di fare impresa riassumibile con due obiettivi principali: risolvere, almeno in parte, il problema dell'approvvigionamento delle materie prime che, come è ovvio, non sono infinite, sono di difficile accesso, hanno costi crescenti e fortemente variabili; limitare la produzione di rifiuti da parte del sistema industriale, contribuendo a diminuire i costi economici e ambientali dei processi di smaltimento e innescando un circolo virtuoso in un mondo di risorse finite.

Valcucine da anni lavora per ridurre l'impatto della propria produzione sia nel presente che pensando al futuro tanto da far diventare il motto "abbiamo un sogno: un mondo senza rifiuti" la propria vision aziendale.

Non si tratta soltanto di un sogno ma di un cambiamento già in corso tanto che Valcucine ha proposto negli ultimi anni veri esempi di economia circolare: le basi **Invitrum**, un sistema che è il primo esempio nel settore cucine, di design che si preoccupa del futuro del prodotto e della materia di cui è composto il prodotto stesso; il sistema **Meccanica**, a marchio demode engineered by Valcucine, un programma dall'intelaiatura leggera e dal design innovativo, i cui singoli elementi strutturali si uniscono tra loro attraverso giunzioni meccaniche.

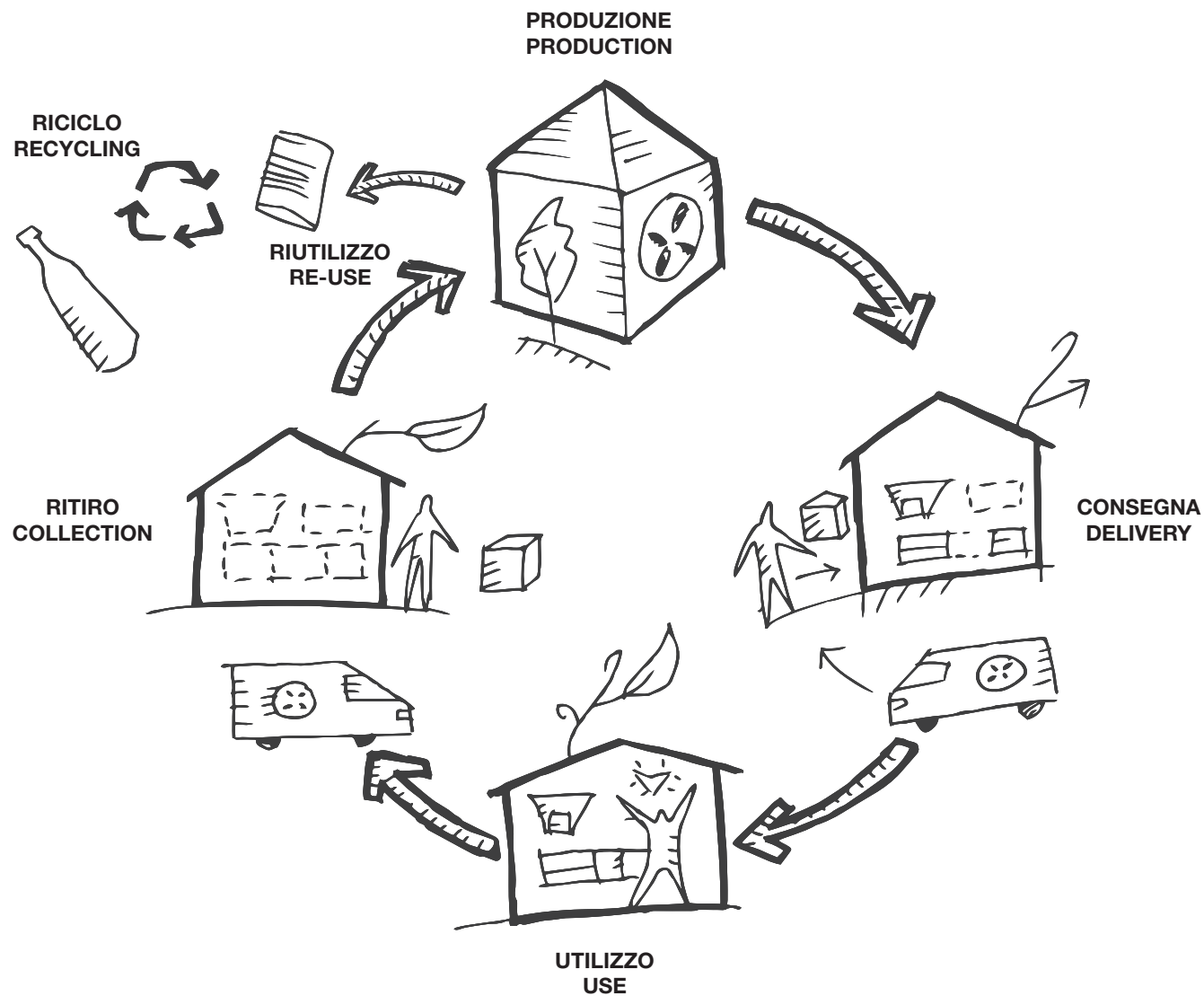
Sia nelle basi **Invitrum** che in **Meccanica** non c'è utilizzo di colle e, dunque, nessuna traccia di formaldeide, sono facilmente disassemblabili alla fine del ciclo di vita e sono progettate per essere quindi riutilizzabili e riciclabili al 100%.

CIRCULAR ECONOMY. VALCUCINE SETS AN EXAMPLE.

Circular economy is in opposition to the traditional linear consumption model (in which from 60 to 80% of resources are wasted at the end of the linear extraction-production-consumption-waste path).

This new way of conceiving products entails a new business philosophy which has two main goals: at least partially solve the problem concerning the supply of raw materials; materials that are not endless, are difficult to find and have growing and extremely unsteady costs; limit the production of industrial waste to contribute to reducing the economical and environmental costs of disposal processes and triggering a virtuous cycle in a world of finite resources.

Valcucine has been working for years to reduce the current and future impact of its production to the extent that its motto "we have a dream: a waste free world" has become its company vision. For Valcucine, this isn't just a dream but a change that is already taking place and that the company has confirmed by producing authentic examples of circular economy in recent years: the **Invitrum** base units, a system that is the first example of kitchen design focused on the future of the product and of the materials it is made of; the **Meccanica** system (marketed by the "demode engineered by Valcucine" brand), a range with a lightweight framework and an innovative design made up of single structural elements that are connected together by mechanical joints. Neither the **Invitrum** base units nor the **Meccanica** system uses glues which means that there is no trace of formaldehyde, the units are easy to disassemble at the end of their lifecycle and have been designed to be reused and 100% recycled.



CERTIFICAZIONI E ACCREDITAMENTI

CERTIFICATIONS AND ACCREDITATIONS



UNI EN ISO 14001

Valcucine è la prima azienda italiana produttrice di cucine ad aver ottenuto nel 2001 la certificazione ambientale **UNI EN ISO 14001**. Essa garantisce che l'azienda rispetta le leggi ambientali che riguardano le emissioni tossiche, il rumore, lo scarico delle acque; che l'azienda ha un sistema di smaltimento dei rifiuti controllato e registrato; che si impegna per la riduzione dei consumi energetici e mette in atto progetti rivolti a questo scopo; che l'azienda è impegnata in progetti ambientali.

Valcucine is the first Italian kitchen manufacturer to have obtained, in 2001, the **UNI EN ISO 14001** environmental certification. This certification guarantees that the company respects environmental laws that regard toxic emissions, noise levels, disposal of industrial water; that the company has a controlled and registered waste disposal system; that it makes an effort to reduce energy consumptions and implements projects to this aim; that the company is committed to environmental projects.



F★★★★

I fusti in truciolare Valcucine rispettano in maniera rigorosa i valori limite stabiliti dalla più severa normativa al mondo che regola le emissioni di formaldeide dai mobili: quella giapponese **F★★★★**.

The chipboard used for Valcucine kitchens closely adheres to the limit values set by the strictest regulations in the world concerning the formaldehyde emissions of furniture: the Japanese **F★★★★** ones.



Il marchio della
gestione forestale
responsabile
Richiedi i prodotti certificati FSC®

FSC

Nel 2008 Valcucine ha ottenuto la certificazione **FSC** per gli elementi in massello di acero (interni dei cassetti), garantendo che il legno utilizzato proviene da foreste gestite in modo responsabile.

Valcucine obtained the **FSC** certification for solid maple elements (drawer interiors), guaranteeing that the wood used comes from forests managed in a responsible way.



OHSAS 18001

Nel 2011 Valcucine ha ottenuto la certificazione per **Occupational Health and Safety Assessment Series**, secondo la più importante norma a livello mondiale per la salute e la sicurezza delle persone nei luoghi di lavoro.

In 2011 Valcucine obtained the **Occupational Health and Safety Assessment Series certification**, in compliance with the most important standard in the world for the health and safety of people at the workplace.



LEED®

MAPPATURA LEED®: Valcucine contribuisce a soddisfare i seguenti requisiti dei crediti LEED® (Leadership in Energy and Environmental Design) sul prodotto Artematica con frontali in vetro e fusto in vetro o in truciolare:

MR Credit 2 - Construction Waste Management
 MR Credit 4 - Recycled Content
 MR Credit 5 - Regional Materials
 MR Credit 7 - Certified Wood EQ
 Credit 4.1 - Low Emitting Materials - Adhesives and Sealants

THE LEED® ASSESSMENT: Valcucine contributes to satisfy the requirements of the following LEED® credits (Leadership in Energy and Environmental Design) on the product Artematica with glass fronts and glass or chipboard carcass:

MR Credit 2 - Construction Waste Management
 MR Credit 4 - Recycled Content
 MR Credit 5 - Regional Materials
 MR Credit 7 - Certified Wood
 EQ Credit 4.1 - Low Emitting Materials - Adhesives and Sealants



USGBC MEMBER

Valcucine è socia dell'U.S. Green Building Council.

Valcucine is a member of the U.S. Green Building Council.

LA SCUOLA DI CUCINA DI POLLENZO

THE COOKERY SCHOOL OF POLLENZO



Nella prestigiosa sede della Corte Albertina di Pollenzo, adiacente alle due strutture dell'**Università di Scienze Gastronomiche**, nasce la **Scuola di Cucina di Pollenzo**, ideata dall'Università in collaborazione con **Slow Food** ed arredata con le innovative cucine **Valcucine**.

A disposizione dei futuri chef l'ergonomia di New Logica System, la tecnologia della cucina Riciclantica e la flessibilità del sistema di cucine e mobili Meccanica di Demode.

Tutto disegnato per rispettare al massimo l'uomo e l'ambiente.

Per l'anno 2014-2015 la Scuola propone **due Corsi di Cucina Slow** della durata di un anno (un Master in Cucina Popolare Italiana di Qualità, in lingua italiana, e un Master in the Slow Art of Italian Cuisine, in lingua inglese) e **una serie di corsi brevi di cucina** per appassionati o cuochi professionisti, team building per aziende, associazioni e istituzioni.

Maggiori info su www.unisg.it

The Cookery school of Pollenzo was founded in the prestigious Corte Albertina in Pollenzo, adjacent to the **University of Gastronomical Sciences** and set up by the University in collaboration with the **Slow Food** association and designed in collaboration with **Valcucine** kitchens. At the disposal of the cookery school future chefs the ergonomics of New Logica System, the technology of Riciclantica kitchen and the flexibility of Meccanica kitchen and furniture system. For 2014-2015 the School offers **two Slow Food cooking courses** of the duration of one year (one Master in Traditional Italian Quality Food, held in Italian and one Master in the Slow Art of Italian Cuisine, held in English) as well as a **set of short cooking courses** for professional or amateur cooks, as well as team building for companies, associations and institutes.

More info on www.unisg.it/en

EATALY MILANO SMERALDO



“Eataly ha scelto Valcucine perché condividiamo gli stessi valori. Valcucine è l’unica azienda al mondo che produce cucine coniugando il rispetto dell’uomo e dell’ambiente con l’innovazione.

Per Valcucine ecocompatibilità, funzionalità, ergonomia, qualità ed il saper fare artigiano sono valori al centro della propria mission aziendale”

Protagonisti di questa collaborazione sono dunque due programmi cucina: una New Logica System, un sistema ergonomico di ultima generazione caratterizzato da un canale attrezzato ad alto contenuto tecnologico e una Artematica Curva, progettata sempre all’insegna dell’ergonomia in cucina. L’Aula Valcucine è attrezzata con elettrodomestici Miele sono di ultima generazione, dotati di display intuitivi per la massima semplicità di utilizzo.



“Eataly has chosen Valcucine because we share the same values. Valcucine is the only company in the world that produces kitchens combining the respect of human and environmental with innovation.

Environmental friendliness, functionality, ergonomics, quality and artisan know-how are the values at the heart of Valcucine corporate mission.”

The protagonists of this collaboration are New Logic System, an ergonomic system of the latest generation characterized by a channel equipped with high technological content and a Artematica curve, always designed with ergonomics in the kitchen.

The Valcucine Room is equipped with the newest Miele appliances with intuitive displays for the easiest use.

STREET EATALY



L'attività di Street Eataly – alti cibi in movimento - consiste nella somministrazione alimentare dei prodotti di Eataly in forma itinerante. Street Eataly è un'occasione non solo di acquisto, ma anche e soprattutto momento di aggregazione, di socializzazione, di cultura e divertimento.

L'interno del veicolo è allestito con Meccanica, la cucina che consente di realizzare uno spazio di lavoro professionale utilizzando elementi molto leggeri (circa $\frac{1}{4}$ del peso di una cucina professionale tradizionale). Tale leggerezza ha consentito di ottenere un mezzo dal peso complessivo inferiore ai 35 quintali e pertanto conducibile da un autista con patente B.

The work of Street Eataly – gourmet food on the road – consists in supplying Eataly products in a travelling van. Street Eataly is an opportunity not only to buy, but also and above all to meet, socialise, learn and have fun.

The inside of the vehicle is fitted out with Meccanica kitchen cabinets, making it possible to create a professional work area using very light elements (about $\frac{1}{4}$ th of the weight of a traditional professional kitchen).

This lightweight kitchen has made it possible to keep the weight of the van below 35 quintals which means that it can be driven by a person with a car driving licence.

PARTNERS



thanks to:



workshop KITCHEN BECOMES OPEN!

curated by:



partner:



technical partners:



Ringraziamo tutti coloro che, in Valcucine, hanno contribuito alla realizzazione di Eurocucina, del Fuorisalone e di questo catalogo. Valcucine, un'azienda di persone.

We would like to thank all those in Valcucine who have contributed to Eurocucina, to the Fuorisalone event and to this catalogue. Valcucine focuses on people.

Photo:	Gianni Antoniali / IKON (Valcucine photo)
	Claudia Castaldi (pag. 43)
3D Modeling:	Talea Design (pag. 35/36/37)
Colour separation:	Luce Group
Stylist:	Doris Andreutti
Translation:	Enjoy
Illustrations:	Paolo Celotto

April 2014



Valcucine S.p.A.

33170 Pordenone (Italy)
tel. +39 0434 517911
fax +39 0434 572344
numero verde 800 019062 (only Italy)
info@valcucine.it
www.valcucine.it

WWW.VALCUCINE.IT