



liberi IN **cucina**

ALPES

ALPES

Fondata nel 1954 da Nico Moretto, imprenditore e designer, lavora esclusivamente l'acciaio inox producendo cucine ad installazione libera, oltre ad attrezzature specifiche tra cui vasche e lavelli, piani cottura, forni e cappe aspiranti.

Funzionalità di ogni componente, sicurezza nell'uso quotidiano, durata dei materiali, flessibilità nelle destinazioni e rispetto dell'ambiente sono le linee guida di ogni progetto e il valore di ogni prodotto.

La costante ricerca del perfezionamento di logiche tecniche e formali, indipendenti dalle oscillazioni del gusto legate ai capricci della moda,

costituisce da sempre il "credo" di Alpes nell'interpretazione della cucina: una filosofia che ha portato al conseguimento del prestigioso premio "Compasso d'Oro" per il piano cottura ribaltabile.

Founded in 1954 by Nico Moretto, entrepreneur and designer, the company works exclusively with stainless steel to produce free-standing kitchens, as well as specific equipment including bowls and sinks, hobs, ovens and exhaust hoods.

The functionality of each component, safe usership, the durability of the materials, the flexibility in place-

ment and respect for the environment are the guidelines for each and every project and the substance of each product.

The constant search to improve its technical and formal logic, independently of fluctuating trends inspired by the chimera of fashion, has always been the "credo" underlying Alpes' interpretation of the kitchen: a philosophy that led the company to win the prestigious "Compasso d'Oro" prize for the flip-up cooking hob.

LIBERI IN CUCINA

Design Nico Moretto.

Un nuovo progetto di cucine in acciaio inox ad installazione libera, configurabili in base al proprio spazio, al proprio gusto e alle proprie esigenze culinarie. Ogni elemento è indipendente e racchiude tutte le funzioni vitali della cucina: lavaggio, preparazione, cottura, conservazione, stivaggio.

IL VALORE DEL PROGETTO

libertà di progettazione

Ogni elemento è un arredo compiuto, pronto per essere collocato e utilizzato subito. Larghi dai 70 ai 280 cm o realizzati su misura, su ruote o su piedini, a vista o chiusi, possono essere allineati o accostati fra loro per creare composizioni a parete, ad isola oppure disposti liberamente. La versatilità estetica dell'acciaio permette l'accostamento di top, cassetti e ante realizzati anche in materiali diversi: Corian®, marmo, pietra e varie essenze di legno.

libertà di creare ambienti unici

Il design lineare e non soggetto all'influenza delle mode, le qualità tecniche ed estetiche dell'acciaio Alpes e la totale autonomia rendono questi

elementi facilmente inseribili in qualsiasi contesto e stile abitativo: minimal, rétro, informale o sontuosa... una cucina da comporre secondo le proprie inclinazioni.

libertà di scelta

Spazi grandi o piccoli, famiglie numerose o single esigenti, dilettanti o chef provetti. Ogni funzione è assolta da attrezzature tecnologicamente evolute e capaci di lavorare in sinergia: dalla preparazione (vasche, lavelli, piani d'appoggio, separazione e raccolta differenziata dei rifiuti) alla cottura (sei tipologie di fuochi gas calibrate per i diversi tipi di cottura; fuochi elettrici a induzione o in vetroceramica, grill, barbecue, friggitrice, cottura a vapore

e fry top; forni da 60 a 104 litri di capacità, muniti di guide a scorrimento totale, abbattitori di temperatura e sottovuoto). Dall'aspirazione (gruppi aspiranti a scomparsa, cappe aspiranti e depuranti, cappe su misura, anche con motore remoto, con potere aspirante fino a 1600 mc d'aria all'ora) al contenimento (piani scorrevoli a vista, cassettiere attrezzate da 30-60-90-120 cm e ante da 30-45-60 cm).

libertà di cambiare

E se nel tempo le esigenze dovessero cambiare... la cucina è pronta a cambiare con loro modificando la sua configurazione, arricchendo le sue dotazioni, collocandosi agevolmente in nuovi spazi abitativi.

FREE IN THE KITCHEN

Design Nico Moretto.

A new project for a freestanding stainless steel kitchen, that may be configured to fit one's personal space, personal taste and personal cooking needs. Each element is independent and includes all the vital functions in the kitchen: washing, food preparation, cooking, conservation, storage.

THE VALUE OF THE PROJECT

Free to design

Each element is a self-sufficient piece, ready to be placed and used straight away. Varying in width from 70 to 280 cm, or custom-built, on wheels or on feet, open to view or closed, the pieces may be aligned or positioned side by side to create compositions along the wall, as an island, or freestanding. The aesthetic versatility of steel makes it possible to add countertops, drawers and cabinet doors out of different materials too: Corian®, marble, stone and a variety of wood essences.

Free to create unique spaces

The linear design unhindered by the influence of fashion, the technical and

aesthetic qualities of Alpes stainless steel and their total independence make these elements easy to fit into any context and lifestyle: minimal, retro, casual or sumptuous... a kitchen to compose following your own inclinations.

Free to choose

Tight or ample spaces, large families or demanding singles, amateurs or experienced chefs. Every function is taken care of by technologically advanced equipment that works in synergy: from food preparation (bowls, sinks, countertops, waste separation and collection) to cooking (six typologies of gas burners calibrated for various types of cooking, electric induction or glass ceramic burners, grills, barbecues,

fryers, steam cookers and fry tops; ovens with a 60 to 104-litre capacity, with tracks that slide out completely, chiller and vacuum cooking). From exhaust systems (concealed exhaust systems, air-purifying exhaust hoods, custom-built hoods, with remote motors, and an exhaust capacity of up to 1600 cubic metres per hour) to storage (open sliding shelving, 30-60-90-120 cm accessorized drawers and 30-45-60 cm cabinet doors).

Free to change

And if over time your needs should change... the kitchen is ready to change with them, to modify its configuration, upgrade its equipment, fit comfortably into new living spaces.





Niente è scontato dove le regole le inventi tu, in un ironico flirt fra creatività e razionalità che aggiunge un pizzico d'inatteso ai piccoli gesti quotidiani.

Grandi spazi da riempire in libertà. Un raffinato cocktail di elementi stilistici contrastanti mette in risalto l'eleganza della grande isola d'acciaio da 250 cm con top in Corian®.

Cottura, lavaggio, preparazione e contenimento agiscono in sinergia, potenziando l'efficienza di ogni operazione. La sorprendente capacità contenitiva si esprime nei volumi del forno e del lavello, nell'ampiezza della superficie di lavoro e, soprattutto, nella capienza razionalmente organizzata dei cassettoni.

Nothing can be taken for granted when you are the one who invents the rules, in an ironic flirt between creativity and

liberi di inventarsi le regole

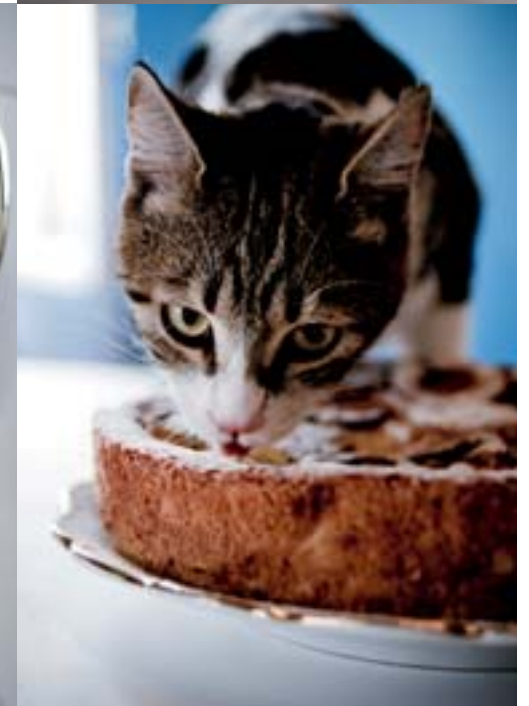
*Free
to make your own rules*

rationality that adds a touch of the unexpected to those little everyday gestures.

Large spaces to fill as desired. A refined blend of contrasting stylistic elements enhances the elegance of the large steel island with the Corian® countertop.

Cooking, washing, food preparation and storage act in synergy, increasing the efficiency of every operation. The surprising capacity is expressed in the volumes of the oven and the sink, in the ample work surface, in the large cooking hob, with its row of well-spaced burners, and in the rationally organized storage capacity of the deep drawers.





Un ambiente impeccabile (ma vivo), amante dell'ordine (un po' sparso)...
sempre aperto a nuovi (anche indisciplinati) ospiti...

An impeccable (but lively) space, neat and orderly (in its own way)...
always open to new (and undisciplined) guests...





Abbinati alla grande vasca, i contenitori per la raccolta differenziata. Il rubinetto (design di Giulio Gianturco) è dotato di miscelatore a comando remoto, getto idroprogressivo, doccetta e canna estraibile, ideale anche per l'installazione sotto finestra.

In combination with the large bowl, the bins for the separated waste collection. The tap (designed by Giulio Gianturco) has a remote-controlled mixer; a hydro-progressive stream, a spray and pull-out stem, ideal for installation under the window.









“Stanotte Dina mi cercherà. (Dina era
tè. *Cara la mia Dina! Vorrei che tu
pipistrello: i pipistrelli somigliano
sonnecchiare, e fra sonno e veglia...*”





la gatta). Spero che penseranno a darle il latte quando sarà l'ora del
*fossi qui con me! In aria non vi son topi, ma ti potresti beccare un
ai topi. Ma i gatti, poi, mangiano i pipistrelli? - E Alice cominciò a
Alice nel paese delle meraviglie, L. Carroll*



Ampiezza e razionalità: i grandi cassetti sono dotati di pratiche suddivisioni interne in legno.

Spaciousness and rationality: the deep drawers feature practical internal wood dividers.









Piccoli spazi per pensare in grande. Acqua e fuoco in un nucleo compatto, indipendente e versatile. Naturalmente incline a crescere e cambiare nel tempo. Un centro operativo dinamico e informale nelle linee, curato nei dettagli per garantire la massima operatività nel minimo spazio. Sminuzzare, lavare, preparare, spadellare... tutto in 190 cm di puro acciaio, trasformabili a seconda delle esigenze, grazie agli esclusivi piani cottura ribaltabili. Un concentrato di razionalità, funzionalità e flessibilità.

Small spaces to think big. Water and fire in a compact core, independent and versatile. Naturally inclined to grow and evolve

liberi di crescere nel tempo

over time.

A dynamic operative centre, with an informal design and great attention to detail, to guarantee maximum ease of operation in minimal spaces. Dice, wash, prepare, whisk... all in 190 cm of pure steel that can be transformed as required, thanks to the exclusive flip-up hobs. A concentrate of rationality, functionality and flexibility.

Free
to grow over time





AAA. Blocco cucina giovane e dinamico, aperto ai cambiamenti e agli spostamenti, pieno d'energia, efficiente, informale, divertente... intelligente.

Wanted. Young and dynamic kitchen block, open to change and willing to move, full of energy, efficient, informal, fun-loving... intelligent.







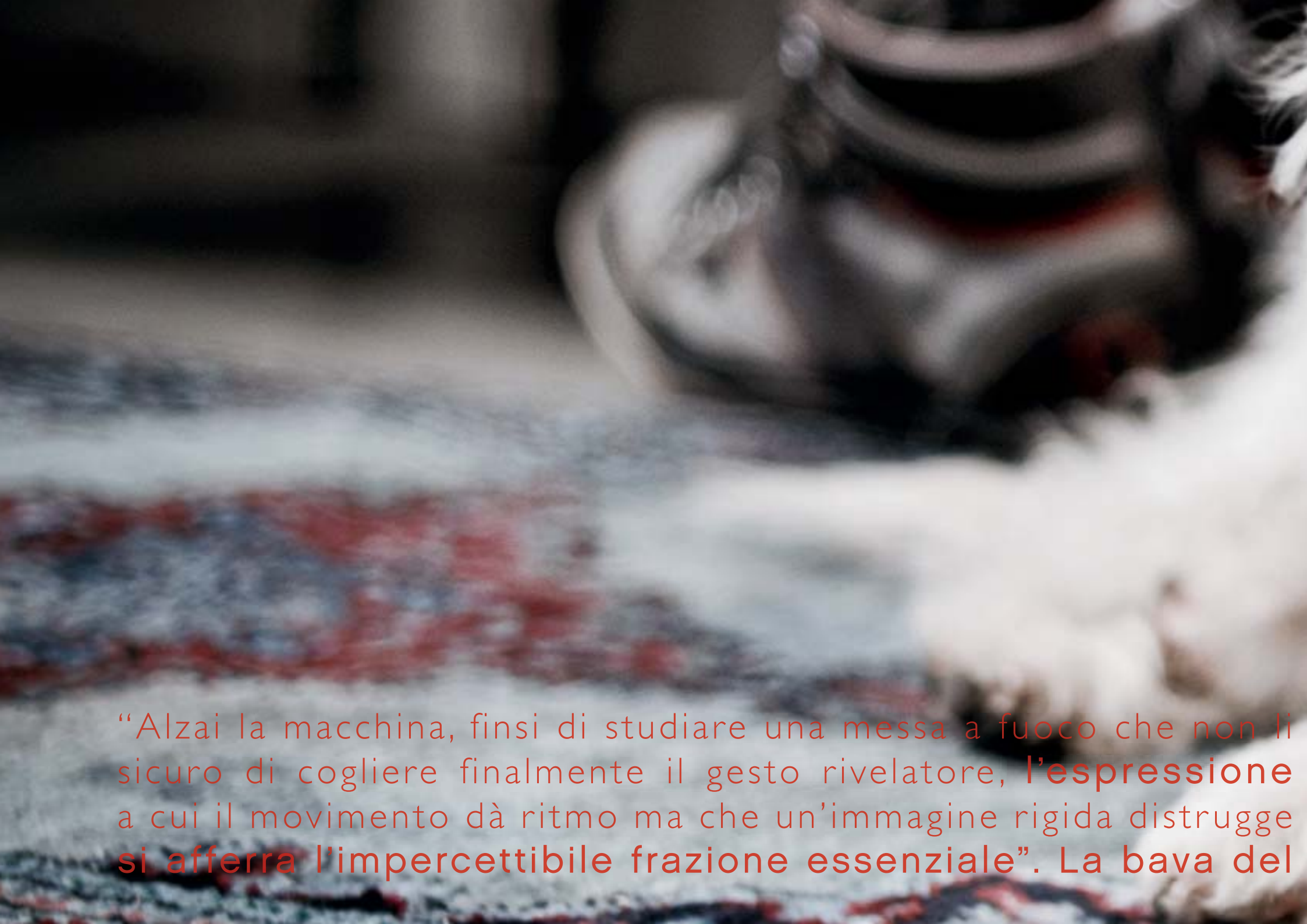






La logica degli spazi: i piani cottura ribaltabili possono essere posizionati in verticale, lasciando libero lo spazio sottostante. Un'intuizione premiata dall'ADI con il prestigioso Compasso d'Oro.

The logic of spaces: the flip-up hobs can be stood up vertically, leaving the countertop below free. An intuition rewarded by ADI with the prestigious Compasso d'Oro prize.

A blurry, low-angle shot of a person's legs and feet on a patterned rug. The person is wearing dark pants and light-colored shoes. The rug has a red and blue pattern. The background is dark and out of focus.

“Alzai la macchina, finì di studiare una messa a fuoco che non li
sicuro di cogliere finalmente il gesto rivelatore, **l'espressione**
a cui il movimento dà ritmo ma che un'immagine rigida distrugge
si afferra l'impercettibile frazione essenziale”. La bava del



includeva, e rimasi in agguato,
che riassume tutto, la vita
frantumando il tempo, **se non**
diavolo, J. Cortàzar



Spazi organizzati per riporre e ritrovare tutto nell'ordine voluto. I cassetti hanno, di serie, allestimenti interni in legno e diverse suddivisioni.

Organized spaces to store and find everything in the right order. The wood-lined drawers feature standard accessories and a series of dividers.









Limpide superfici, seducenti interpreti di un equilibrato connubio tra design e tecnologia. Nella pura essenzialità estetica affiorano strumenti a prova del più raffinato degli chef.

Grandi contenuti nel minimo spazio. L'ampio piano cottura e la capiente vasca si integrano in un unico corpo nel top d'acciaio, amplificandone valore estetico e praticità. Spaziosi cassetti si mimetizzano ad arte su entrambi i fronti: tutto in un'isola quadrata dal design compatto e rigoroso, elegante e funzionale, inseribile facilmente in ogni contesto abitativo.

Limpid surfaces, seductive expressions of a balanced union between design and technology. The pure

and essential aesthetic reveals the tools that can satisfy even the most sophisticated of chefs.

Large contents in the tightest of spaces. The ample hob and the generous bowl are built as a single unit into the steel countertop, increasing its aesthetic and practical value. Spacious drawers are artfully camouflaged on both sides: all in a square island with a compact austere design, elegant and functional, easy to fit into any living context.

liberi di sentirsi al top

Free
to feel on top





Irresistibile leggerezza dell'acciaio, forte nell'anima, etereo nel corpo.
Protagonista di un ambiente dove ogni dettaglio è stile, gusto, amore per il bello.

The irresistible lightness of steel, strong in the spirit, ethereal in the body.
The protagonist of a space where every detail becomes style, taste, love for beauty.









I 5 fuochi, con il potente bruciatore tripla corona, sono dimensionati per ogni tipo di pentola. Allineati e ben distanziati tra loro, si possono utilizzare simultaneamente.

The 5 burners, with the powerful triple crown, are sized for every type of pot. Aligned in a row and well spaced, they can be used all at the same time.







Proprio là, trovai una di quelle cose rigettate dal mare, una dolce, leggera, brillava al sole, sulla sabbia levigata, oscura golare arrestò tutti gli altri miei pensieri. Chi ti ha non informe, sei tu il gioco della natura, o cosa immondizie ripudiate stanotte dal mare? Da Eupalino o



cosa bianca, d'incorrotta bianchezza. Polita, dura,
e cosparsa di scintille; (...) la sua forma sin-
fatto? Pensai. Diversa da ogni altra, eppure
senza nome, a me giunta per invio degli dei fra le
l'architetto, Paul Valéry



Gli strumenti si fondono in un unico corpo con il top in acciaio. Oltre al valore estetico del materiale, la compattezza della finitura Alpes lo rende igienico, resistente e di facile manutenzione: ideale per l'ambiente cucina.

The tools meld into a single unit with the steel countertop. In addition to the aesthetic value of the material, the compact quality of the Alpes finish makes it sanitary, durable and easy to maintain: ideal for the kitchen.









La buona cucina si esalta in un'atmosfera sospesa fra classico ed eccentrico. Nel dì di festa la creatività è libera di giocare combinazioni insolite per assaporare il piacere di ritrovarsi.

Gusto rétro, azzardi d'arte... Uno sfondo suggestivo per i blocchi cucina indipendenti e completi delle migliori attrezzature: separando nettamente cottura e lavaggio evocano remote tradizioni ma, grazie al loro contenuto tecnologico, si rivelano strumenti di lavoro evoluti per chef appassionati. Supportati da un design senza tempo e dalla versatilità estetica dell'acciaio, ogni elemento è un pezzo di cucina a sé stante da combinare in libertà in qualsiasi contesto abitativo.

Fine cuisine is enhanced in an atmosphere suspended between classicism and eccentricity. On a holiday, creativity is

free to play unusual combinations to savour the pleasure of good company.

Vintage taste, artful wagers... A suggestive background for the free-standing kitchen blocks complete with the finest equipment: by clearly separating cooking and washing they evoke distant traditions but, thanks to their technological content, they prove to be advanced tools for passionate chefs. Supported by a timeless design and the aesthetic versatility of steel, each element is an independent part of the kitchen to combine freely in any living context.

liberi di mescolare le carte

free
to shuffle the cards





Spazi da comporre e scomporre senza vincoli... Liberi di cucinare, di creare, di ricercare, di azzardare... di pranzare in compagnia.

Spaces to compose and take apart without constraints... Free to cook, to create, to experiment, to risk... to dine together.





Il tradizionale lavello è stato trasformato in una completa stazione di lavoro: una macchina attrezzata dove svolgere al meglio le funzioni di lavaggio, preparazione e separazione dei rifiuti.

The traditional sink has been transformed into a complete work station: an accessorized machine in which the functions of washing, food preparation and waste separation may be performed at their best.









Sinergia fra le diverse stazioni operative: il vassoio, tolto dal lavello, entra nel forno. Il forno da 104 litri è dotato di guide di scorrimento ad estensibilità totale per ridurre il rischio di scottature e rovesciamenti, di porta fredda a triplo vetro e blocco di sicurezza a prova di bambino.

Synergy between the various operating stations: the tray removed from over the sink fits into the oven. The 104-litre oven features sliding tracks that may be pulled out completely to reduce the risk of burns or spills, a triple-glass cold door and a child-proof safety lock.

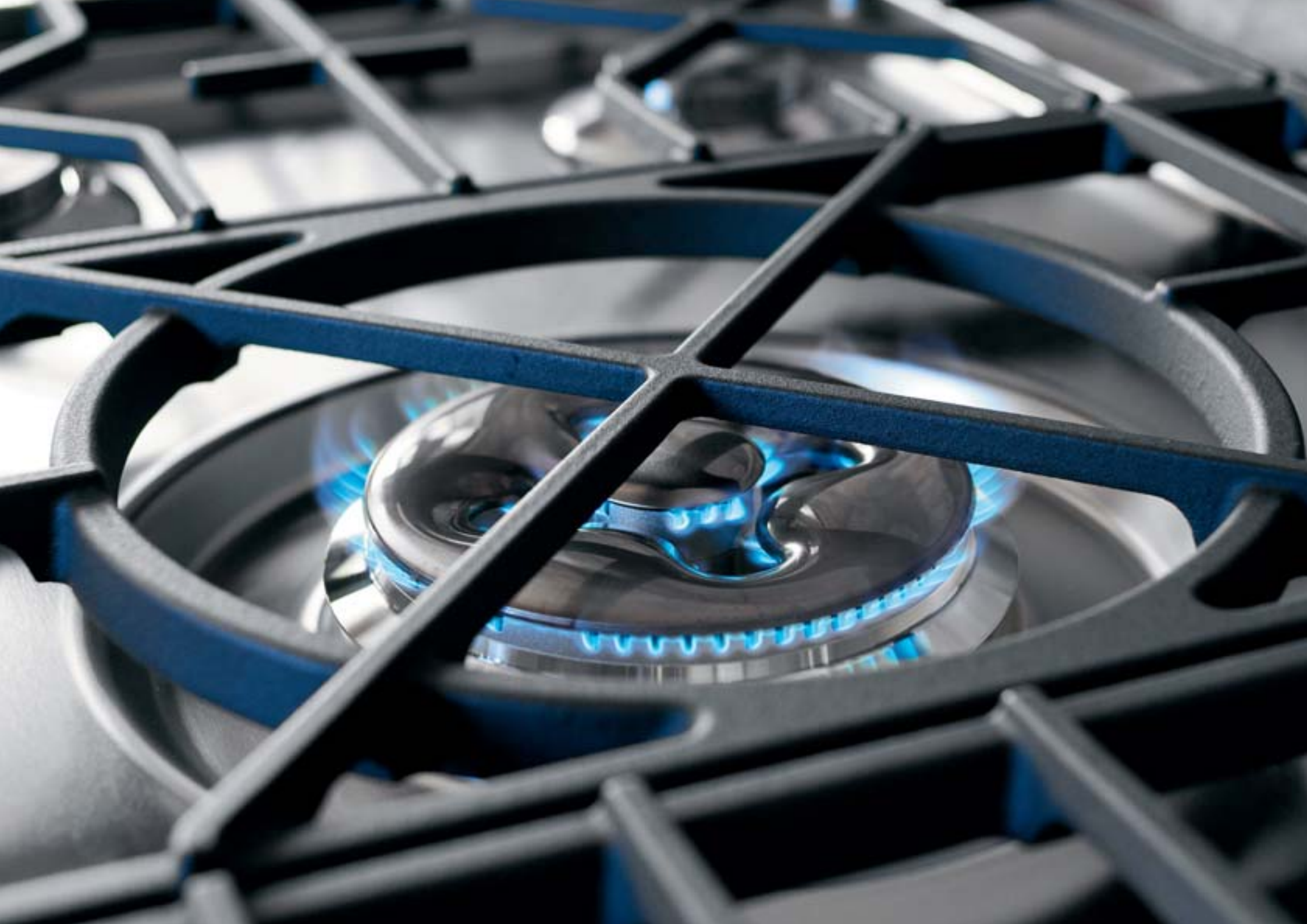
A person wearing a light-colored dress with a dark, leafy pattern is holding a wide-brimmed hat. They are standing behind a dense, green, leafy bush. The background is a light-colored, textured wall.

“La cucina è una bricconcella; spesso escite o che avete superata una difficoltà di diventare un cuoco di baldacchino, non la passione, molta attenzione e l’avvezarsi

A close-up photograph of a garden gnome. The gnome has a large, rounded nose, wide eyes, and a blue pointed hat. It is holding a red mushroom in its right hand. The background is slightly blurred, showing green foliage and a tree trunk.

*volentieri fa disperare, ma dà anche piacere, perché quelle volte che ri-
provate / compiacimento e cantate vittoria. (...) Se non si ha la pretesa
credo sia necessario, per riuscire, di nascere con una cazzeruola in capo, basta
precisi (...)"*. Da *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Pellegrino Artusi







La teglia esce dal forno e riprende la sua postazione di lavoro nel lavello per favorire la preparazione dei piatti. Taglieri e teglie sono dimensionati ad hoc per le vasche, così da trasformarsi in comodi piani d'appoggio e preparazione.

The pan leaves the oven and returns to its workplace in the sink to help prepare the food. Cutting boards and pans are sized to fit the bowls so that they become convenient worktops for food preparation.





Elemento lavaggio da 190 cm con lavello integrato al top inox a 2 vasche di diversa altezza per consentire il posizionamento sottostante della lavastoviglie e del tagliere scorrevole in polietilene.

Elemento cottura da 190 cm con 5 fuochi gas, bruciatore tripla corona, griglia in ghisa e comandi frontali.

Elemento di contenimento su ruote con top in Corian® e ripiani totalmente estraibili. La superficie dei ripiani è disegnata a rilievo per impedire lo scivolamento degli oggetti.

The 190-cm washing element featuring a sink built into the stainless steel countertop with 2 bowls whose different depths make it possible to position the dishwasher and the sliding polyethylene cutting board underneath. The 190-cm cooking element features 5 gas burners with a triple crown, a cast-iron grill and controls on the front.

Storage element on wheels with a Corian® countertop and shelves that pull out completely. The shelves have a textured surface that prevents objects from slipping off.





La cucina scivola agilmente fuori dalle pareti domestiche, regalando un gusto speciale ad una serata estiva. Un microcosmo dove sentirsi artefici di un'incantevole cena al chiaro di luna. Un unico elemento su ruote, tutto in acciaio inox, che consente di cuocere alla griglia, in tegame e sulla piastra, oltre a sbizzarrirsi in deliziose frittture. Un sistema completo, concepito per assicurare qualità nelle preparazioni e praticità d'uso: la pietra lavica diffonde il calore in modo uniforme, è lavabile e non si consuma; la friggitrice assicura frittture leggere e facili da preparare.

The kitchen slips easily out of the domestic walls, bringing a special flavour to the summer night. A microcosm which makes you feel like the creator

liberi di uscire dai vincoli free to abandon constraints

of an enchanting dinner under the moonlight.

A single element on wheels, made completely out of stainless steel, that makes it possible to cook on the grill, in a pan and on the griddle, or to go all out with delicious fried foods. A complete system, conceived to guarantee the quality of food preparation and to be practical to use: the lava stone distributes the heat evenly, is washable and does not wear down; the fryer makes light fried foods that are easy to cook.



Fantasia di colori, profumi e sapori in un giardino notturno...
Sogno di una notte di mezza estate?

A fantasy of colours, perfumes and tastes in a nighttime garden...
A midsummer night's dream?











Le fritture sono asciutte e leggere grazie ai termostati che, controllando la temperatura, preservano le proprietà dell'olio e ne consentono il riutilizzo.

Fried foods are dry and light thanks to the thermostats that control the temperature, thereby preserving the properties of the oil which may be reused.





“(...) Allora la luna, come un nuovo arco d'argento teso nei cieli, schiarirà
nostri amori. Andate, Filostrato, invitate la gioventù ateniese ai
spiriti vivi e leggeri della gioia; mandate ai funerali la malinconia, perocché si
non deve far parte del nostro banchetto”.
Da Sogno di una notte di mezza estate, W. Shakespeare



le tenebre e la festa dei
sollazzi nostri; risvegliate gli
trista e pallida compagna





Ripiani totalmente estraibili con superficie disegnata a rilievo per impedire lo scivolamento degli oggetti. Le ruote, con sistema di bloccaggio, facilitano gli spostamenti.

The shelves may be pulled out completely and feature a textured surface to prevent objects from slipping. The wheels, with a lock system, make it easy to move.





L'elemento inox su ruote da 130 cm contiene il grill con griglia in ghisa e la friggitrice elettrica, entrambi con i comandi frontali. Coperchio e due cestini sono in dotazione alla friggitrice.

Serie di tegami e piastre dedicate ai diversi tipi di cottura, intercambiabili sullo spazio griglia.

Ripiano inferiore scorrevole e totalmente estraibile.

The 130-cm stainless steel element on wheels carries the grill with the cast-iron griddle and the electric fryer; both with controls on the front. The fryer comes with a lid and two baskets.

A series of pots and grills for different types of cooking are interchangeable on the space of the grill.

The lower shelf slides out completely.



Photographer: Emanuele Tortora

Graphic Design: Laboratorio Sousa

Set design: Manuel Baldini

Set design: Barbara Marsiletti
Balù



Matilda

Copywriting: Caterina Soprana

Translations: Olga Barmine

Printing: Chinchio Industria Grafica



ALPES-INOX S.p.A.
Via Monte Pertica, 5
36061 Bassano del Grappa
Vicenza, Italy
Tel +39 0424 513500
Fax +39 0424 36634
info@alpesinox.com
www.alpesinox.com

Printed on May 2011

