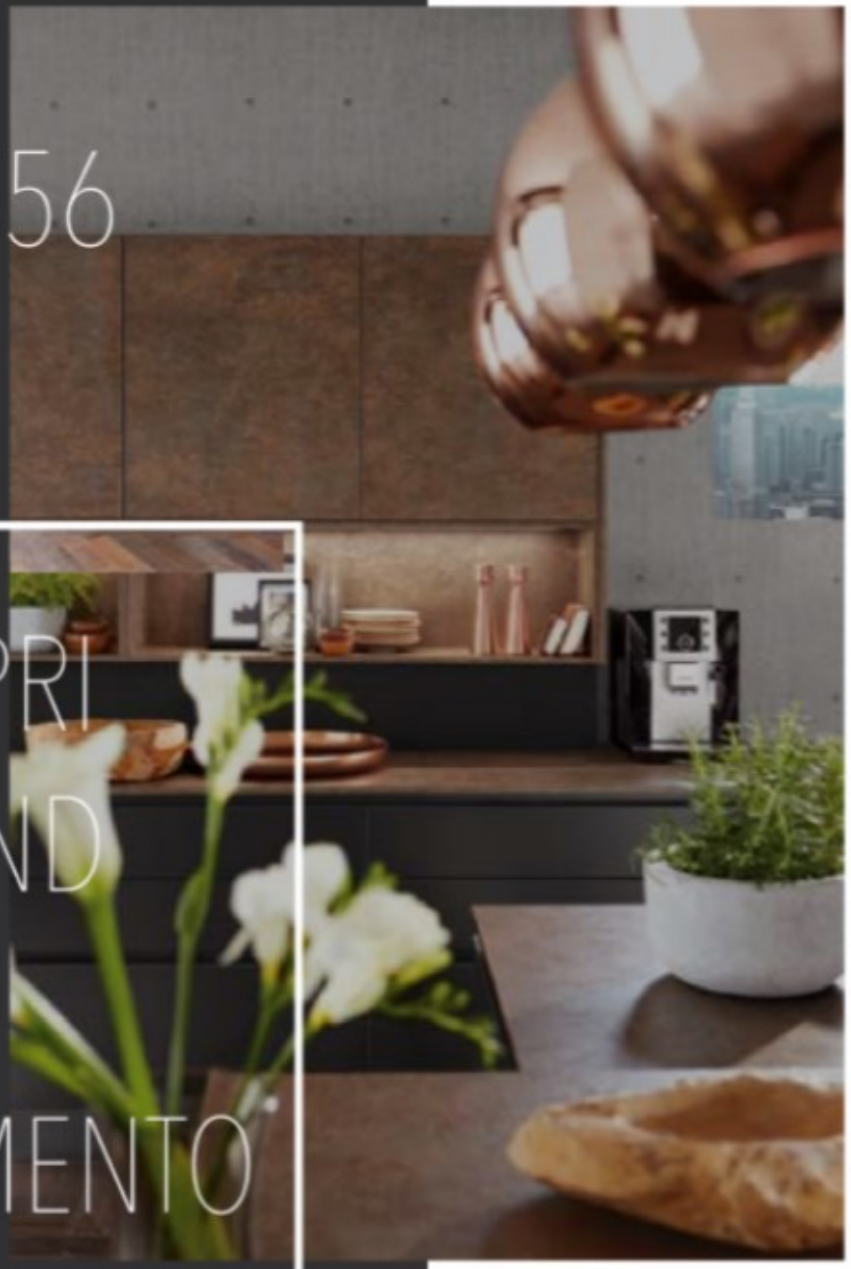
1/56

Catalogo cucine



SCOPRI I TREND DEL MOMENTO

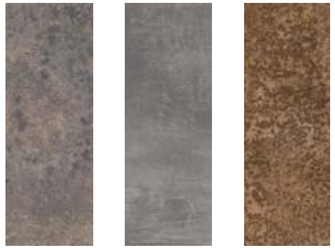
STAAR MOBILI

arredamenti per interni

Le nostre cucine

L'acquisto di una nuova cucina componibile è un evento speciale e come tale deve essere preparato a dovere. Prima di pensare all'allestimento finale, avrete bisogno anche della giusta ispirazione e di essere informati in modo competente e completo sul tema cucine.
Con il nostro catalogo vogliamo darvi numerosi stimoli ed idee per la realizzazione della vostra cucina dei sogni.

Finiture in metallo



Finiture in pietra

Finiture in legno

Scoprite l'industrial-look
di tendenza

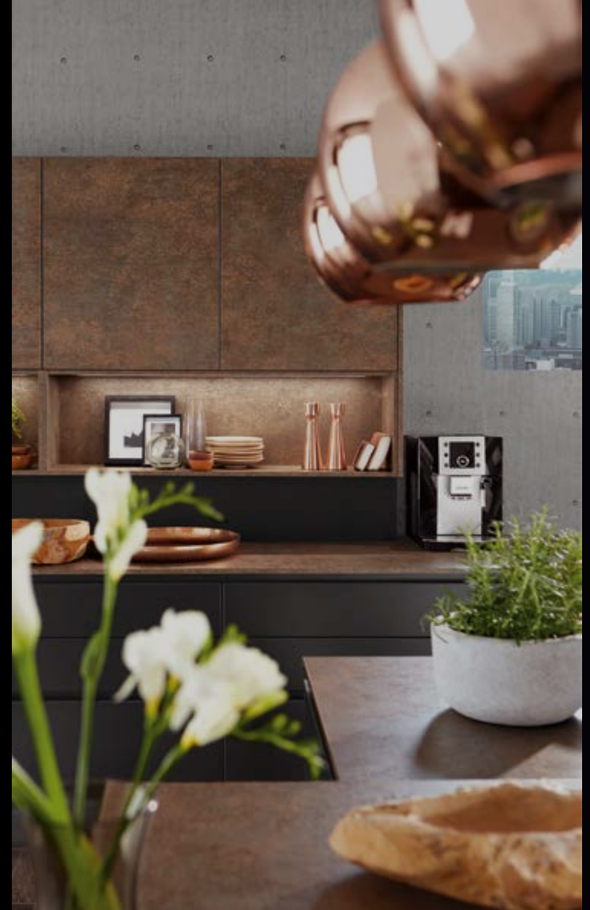
LO STILE GUISTO

”

Design accattivante e comfort completo non vanno sempre a braccetto. Tranne che in questa selezione di cucine. La combinazione del bianco e nero con il sistema di scaffalatura in stile industriale, ritraggono un ambiente giovane ed urbano.

“

DESIGN
COMFORT
LIFESTYLE



"UN ABBINAMENTO
DI COLORI CHE
PARLA DI BELLEZZA"

Olio piccante

Ingredienti

- 60 ml olio d'oliva
- 30 ml aceto balsamico
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1/2 dado
- 1 cucchiaino di senape
- piante aromatiche fresche q.b.

Amalgamate tutti gli ingredienti, e apprezzatene il sapore autentico!

NATURALMENTE BUONO

Finiture in legno

Naturalmente elegante!

La moderna architettura incontra superfici naturalmente di pregio per creare questi progetti di perfetta armonia.

LA CUCINA CHE ATTIRA

Finiture in Legno

”
UNICA AL PRIMO
COLPO D'OCCHIO
“

Uno scorcio di natura

Soluzioni di aspirazione integrate

IL CUORE DELLA CASA

Volete scoprire di più riguardo a queste cucine e alle loro funzionalità?

Scannerizzate il QR-Code e guardate il video!

SMART CUBE
scegli il tuo stile

Interpretazione e modernità

Il sistema di scaffali offre infinite possibilità di pianificazione per la progettazione di spazi abitativi individuali.

COOL & CHIC

Cucine naturalmente belle

I MODERNI STILI DELLE ANTE
conferiscono un fascino elegante

Un assaggio di vita country...

ALLESTIMENTO CON NUOVI LINGUAGGI VISIVI

La scelta
è vostra

Tutto per un
autentico look
country

Ampia scelta
di maniglie

DIY CONSIGLI

Strumenti e materiali:

- Carta da giornale come supporto
- Calcestruzzo rapido, acqua, olio da cucina, pennello
- Ciotola e spatola, misurino
- 2 ciotole (una più grande e una più piccola di circa 2 cm)
- foglie fresche con una definita struttura fogliare
- Nastro biadesivo e nastro sigillante

Procedimento:

1.Innanzitutto incollate un pezzo di nastro biadesivo sul lato superiore della foglia e rimuovete la pellicola protettiva. Incollate poi la foglia all'esterno e sul fondo della ciotola piccola. Rivestite entrambe le ciotole con olio da cucina: quella più grande dall'interno, quella più piccola dall'esterno. In questo modo si facilita la rimozione dello stampo che avverrà in un secondo momento. Miscelare il calcestruzzo con acqua secondo le istruzioni riportate sulla confezione.Importante: la mescola deve essere lavorata molto rapidamente - quindi preparate tutti i materiali necessari prima di iniziare la mescola.

2. Versate l'amalgama di calcestruzzo nella ciotola più grande e modellate la forma esterna. Posizionate velocemente la ciotola più piccola con la foglia incollata al centro, premetela saldamente finché non inizia ad asciugare (circa 2 minuti). Lasciate asciugare bene e rimuovete il piatto finito dallo stampo. Affinché il guscio non lasci dei graffi su superfici sensibili, copritelo sul lato inferiore con una striscia di nastro sigillante.

LA PERFETTA COMBINAZIONE CON I NUOVI FRONTALI IN CEMENTO

1| Simil- Carrara

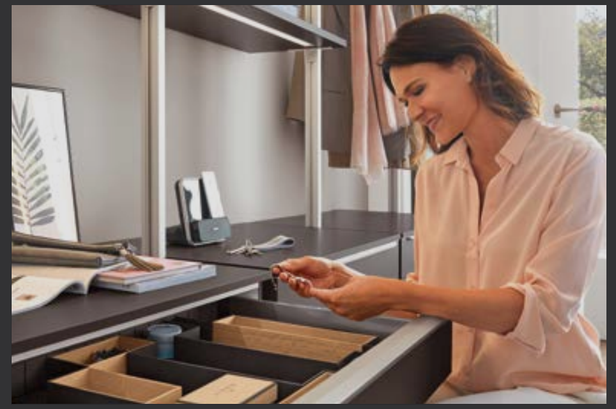
2| Simil- Cemento nero

Nuovi
piani da lavoro

Sofisticato sistema di allestimento interno

PIÙ CHE SOLAMENTE CUCINE

Poiché spesso in una cucina è necessario disporre le diverse funzioni in un piccolo spazio, è essenziale una progettazione funzionale ed ergonomica con soluzioni intelligenti.



LA FRESCHEZZA PER IL BAGNO

Anche in bagno la progettazione continua ad essere per le famiglie. Le esigenze di una perfetta organizzazione dello spazio e di un arredamento ergonomico sono quindi aumentate notevolmente, semplicemente in termini di comfort.

PIÙ SPAZIO,
PIÙ CREATIVITÀ

VANO LAVANDERIA

ABBATTITORE

Scannerizzate il QR-Code e guardate il video!

Lo strumento per avere risultati da chef a casa propria. Gli abbattitori stanno gradualmente trovando spazio nelle case sia per la loro praticità, ma anche perchè portatori di una concreta miglioria nella sicurezza alimentare, permettendo il surgelamento e non il congelamento dei cibi. In aggiunta alla loro primaria funzione questi strumenti offrono inoltre molte altre utili funzioni come il decongelamento, lievitazione e non solo.