

LAPITEC



MAGAZINE

Cooking Hedonism



IL PROFESSORE
The professor

Fabrizio Dughiero

P. 16

LA CUOCA E FOOD BLOGGER
The food blogger and chef

Joy Bauer

P. 64



The new eclecticity

Che la cucina sia da sempre terreno di gioco del design di lusso non è nuovo. Quel che si rinnova di continuo è la declinazione che il lifestyle assume al suo interno. Nel gioco delle tendenze e dei richiami, le dimore esclusive dialogano e si rincorrono come in un'unica metropoli globale virtuale, palleggiandosi continui stimoli e spunti. Ed ecco che il lusso, concetto quanto mai inafferrabile, si moltiplica in un caleidoscopio di contributi, spaziando dai codici più nostalgici a quelli più futuribili, dalle retoriche più minimali a quelle più elaborate. Uno scenario in cui un materiale che ambisce a vestire gli stili di vita più elevati non può non avere, prima e insieme a tutte le altre caratteristiche, una versatilità pari all'eclettismo dell'architettura.

The kitchen has always been a playground for luxury design. There's nothing new in that. But what is constantly being innovated is the interpretation of lifestyle within it. In the interplay of trends and echoes, exclusive residences dialogue and chase each other as if in a single virtual global metropolis, juggling continuous stimuli and ideas. And so luxury, an elusive concept, is multiplied in a kaleidoscope of contributions, from the most nostalgic to the most futuristic codes, from the most minimal to the most elaborate rhetorics. A scenario in which a material aspiring to dress the most elevated of lifestyles cannot but have, above all else, a versatility on par with the eclecticism of architecture.

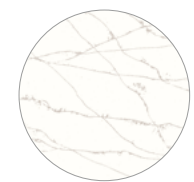




06	<u>Giza</u>
14	<u>Lapitec Chef</u>
16	<u>Intervista Fabrizio Dughiero</u> <u>Interview with Fabrizio Dughiero</u>
20	<u>Archetipo</u>
26	<u>Norma</u>
32	<u>Villa Lea</u>
38	<u>Lavelli: eleganza e integrazione</u> <u>Sinks: elegance and integration</u>
40	<u>Azimut Grande S8</u>
46	<u>Olive House</u>
52	<u>Politeia</u>
58	<u>Joy Bauer kitchen</u>
64	<u>Intervista Joy Bauer</u> <u>Interview with Joy Bauer</u>
68	<u>Santos</u>
74	<u>Domain House</u>

Giza





/ Bianco Vittoria
Satin

Lapitec Chef: la tecnologia più bella è quella invisibile

Giza,
Italia



Lapitec Magazine
/ Kitchen edition 2022

LOCALITÀ
Italia

MATERIALE UTILIZZATO
Bianco Vittoria, Satin

APPLICAZIONE
Top cucina, Lapitec Chef,
lavello Orion 130

DATA DI COMPLETAMENTO
01/2022

ARCHITETTO
Alberto Minotti

LOCATION
Italy

MATERIAL USED
Bianco Vittoria, Satin

APPLICATION
Kitchen top, Lapitec Chef,
Orion 130 sink

COMPLETION DATE
01/2022

ARCHITECT
Alberto Minotti



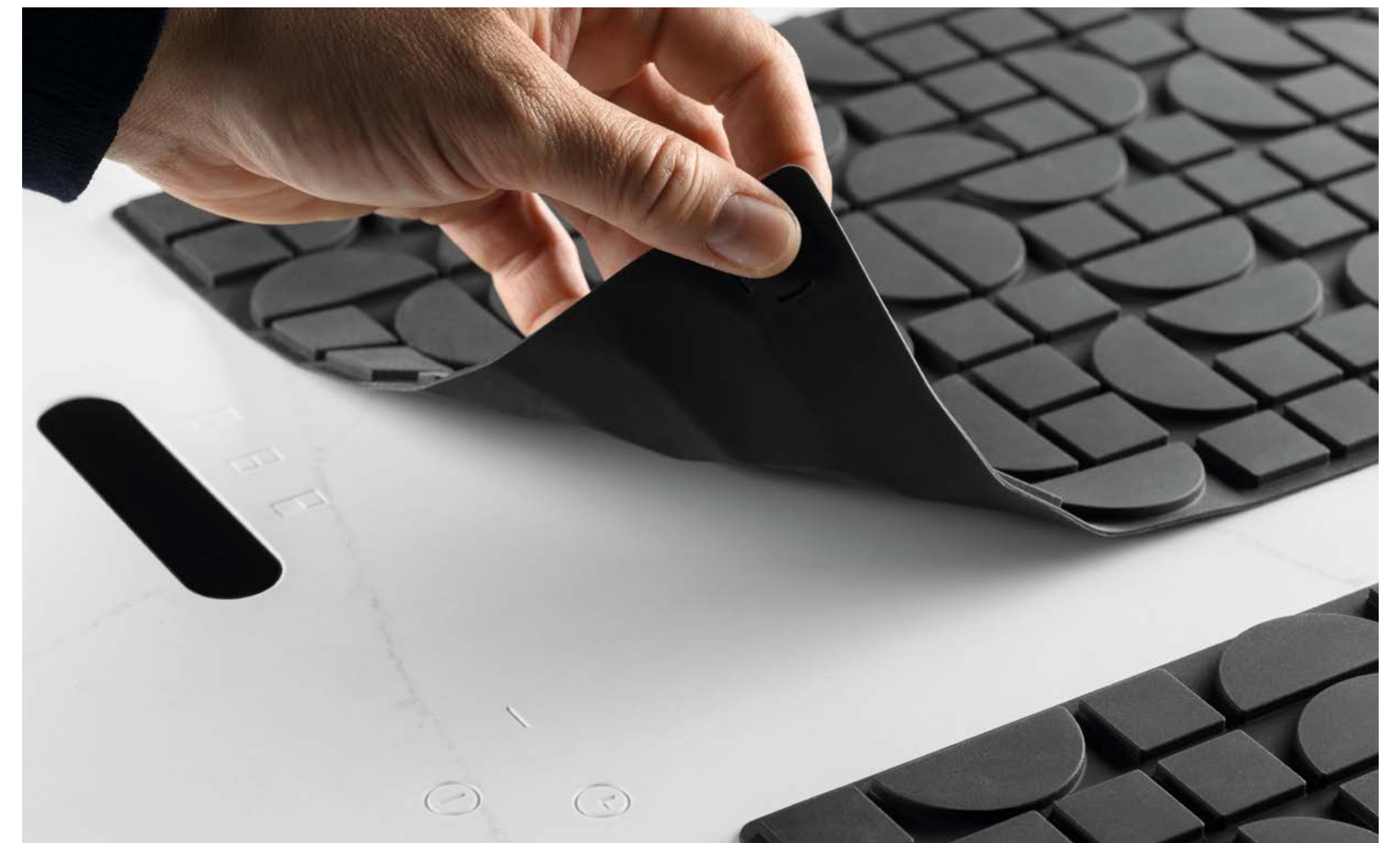
Tendenza è molto più che estetica e design: fra i trend che trasformano il modo di vivere la cucina, protagonista assoluta è l'innovazione tecnologica. Dai materiali ai dispositivi alle nuove funzioni, oggi la cucina è il luogo in cui il lifestyle convive con performance sempre più professionali, discrete nell'estetica ma rivoluzionarie nell'uso, che arricchiscono l'esperienza della vita quotidiana.

Lapitec Chef: the most beautiful technology is the invisible one

Trends are much more than aesthetics and design: among those transforming the way of living the kitchen, the absolute protagonist is technological innovation. From materials to devices to new functions, today the kitchen is where lifestyle coexists with increasingly professional levels of performance, discreet in appearance but revolutionary in use, that enrich the experience of everyday life.



Un brevetto esclusivo per una nuova idea di piano cottura, nata dalla collaborazione fra Lapitec® e uno spin-off del Laboratorio di Elettrotermia dell'Università di Padova: integrato al di sotto della lastra, il piano a induzione si presenta come una superficie ininterrotta in Lapitec®, priva di giunzioni e in piena continuità con il piano. Ma è sufficiente posizionare l'apposito tappetino in silicone per attivare tutte le funzioni di cottura, con i comandi touch incisi sul piano, unico elemento sempre visibile. A cottura ultimata, rimossi i tappetini, non resta che la perfetta, elegante superficie in Lapitec®. Una dimostrazione che la migliore tecnologia è proprio quella che svolge tutte le funzioni di cui abbiamo bisogno, per scomparire alla vista quando non serve.

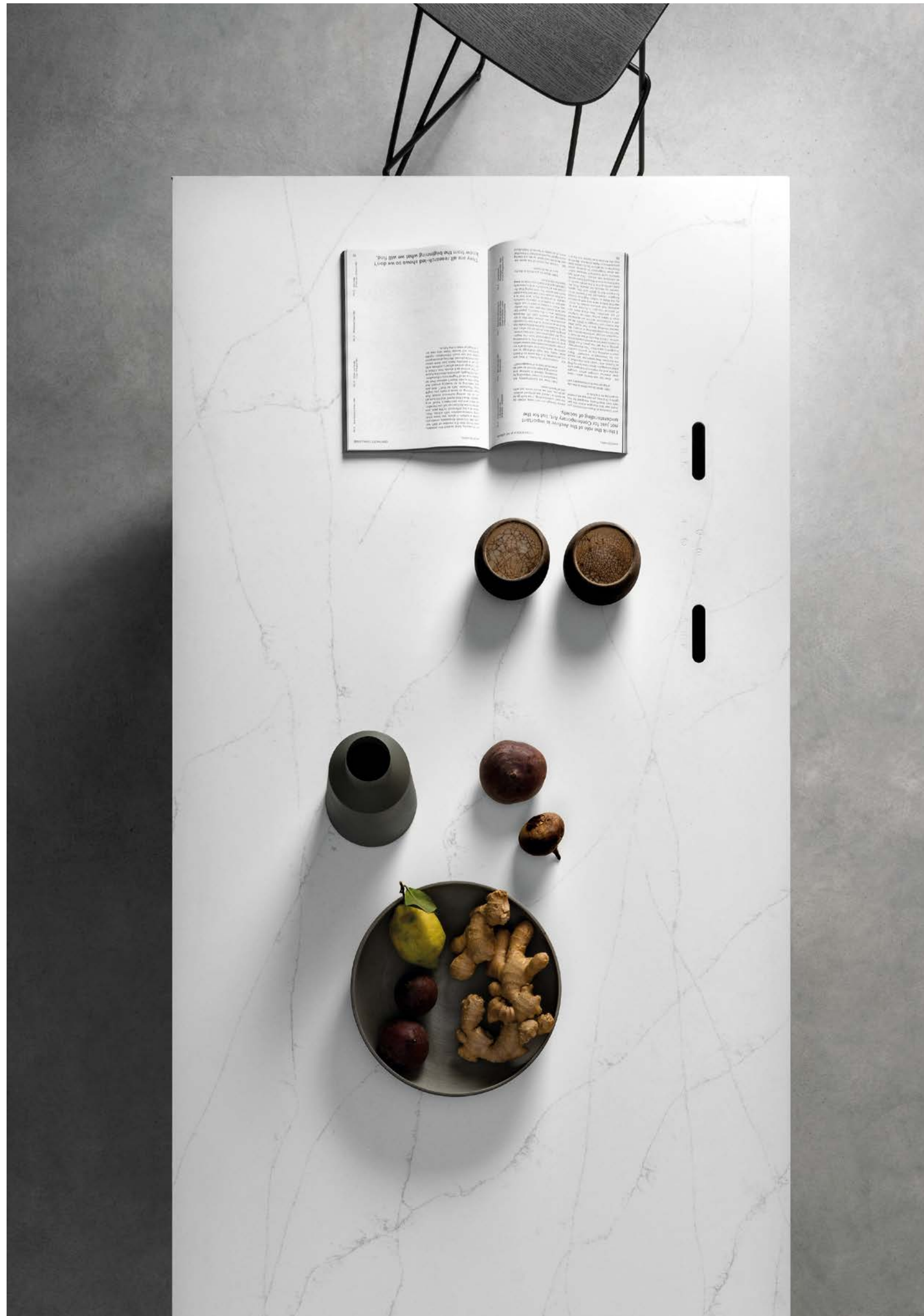


An exclusive patent for a new cooktop concept, the result of a collaboration between Lapitec and a spin-off of the Electrothermal Laboratory of the University of Padua: integrated under the slab, the induction hob appears as an uninterrupted surface in Lapitec®, seamless and in full continuity with the cooking surface. To activate all the cooking functions, it is sufficient to place the special silicone mat, with the touch controls engraved on the top, the only element that is always visible. After cooking and when the mats have been removed, all that remains is the perfect, elegant Lapitec surface. A demonstration that the best technology is precisely that which performs all the functions we need, disappearing from view when not needed.



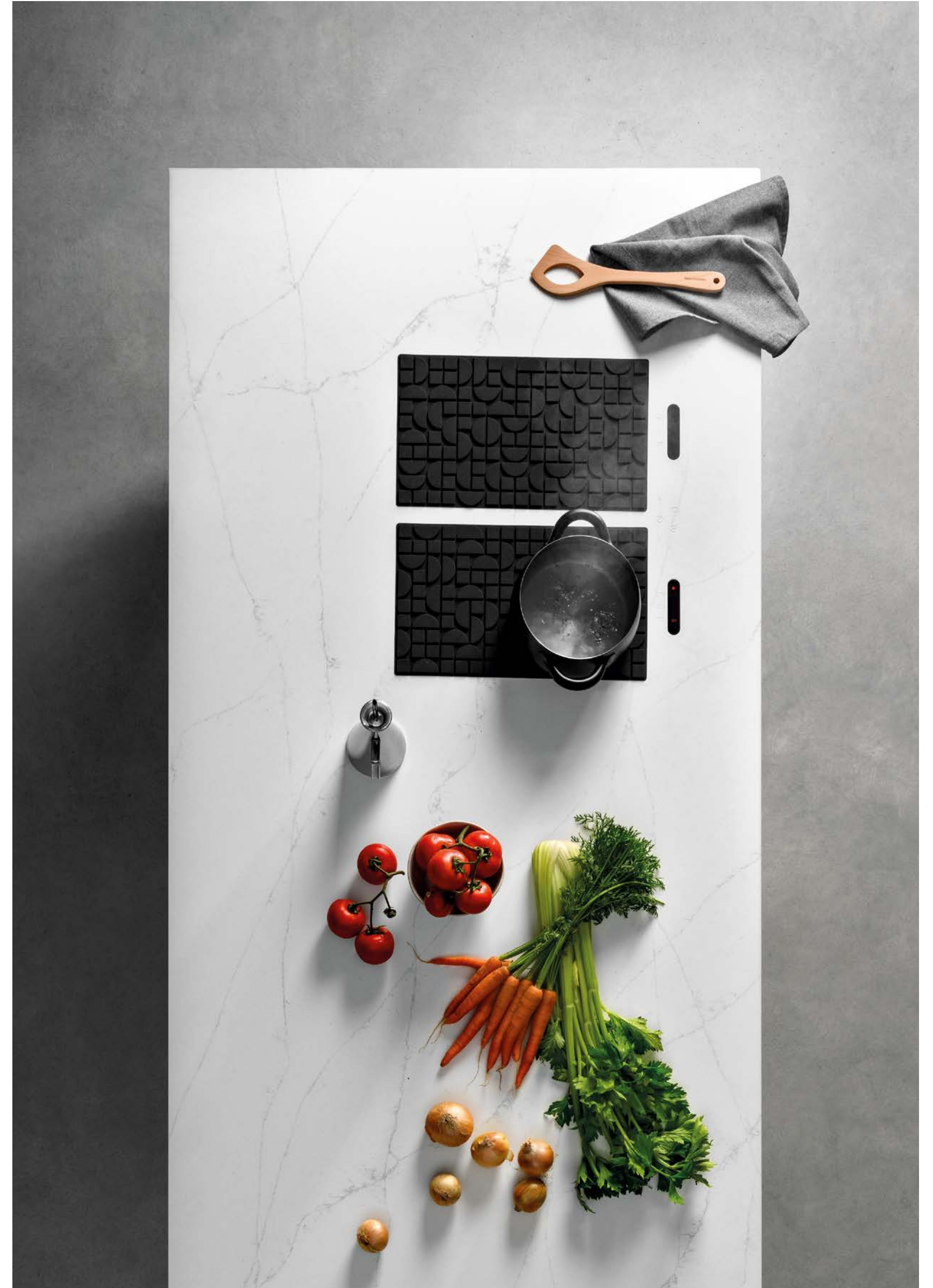
Piano di lavoro

Worktop



Piano a induzione attivo

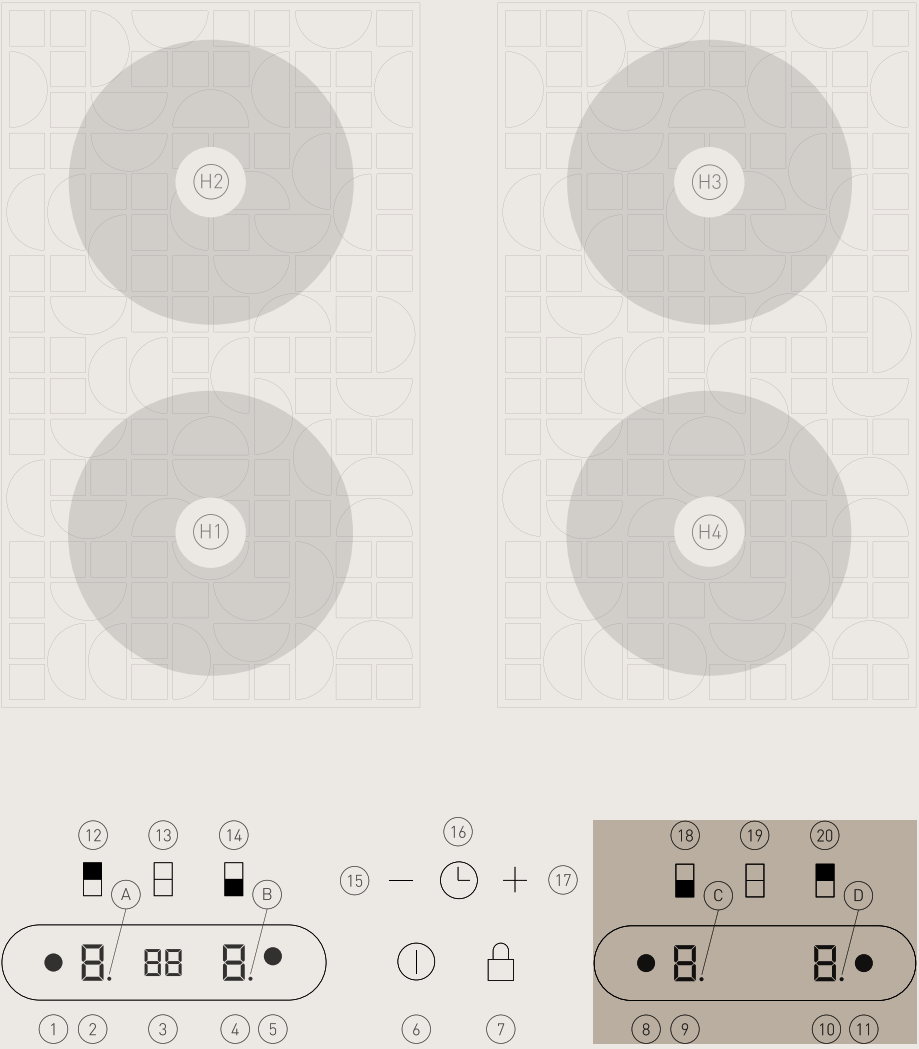
Active induction hob



Lapitec Chef: la tecnologia più bella è quella invisibile

Lapitec Chef: the most beautiful technology is the invisible one

H1, H2, H3, H4	Zone di cottura Burner heads
A, B, C, D	Spia luminosa del timer della zona di cottura Burner timing light
1, 8	Indicatore della zona bridge Bridge indicator
2, 4, 9, 10	Display della zona di cottura Burner head display
3	Display del timer Timing display
5	Indicatore ON/OFF ON/OFF indicator
6	Tasto ON/OFF ON/OFF key
7	Pulsante del blocco di sicurezza Childlock button
11	Indicatore del blocco di sicurezza Childlock indicator
12, 14, 18, 20	Comandi delle singole zone di cottura Single burner head command
13, 19	Comandi delle zone di cottura in modalità bridge Bridge burner head command
15	Tasto “-” “-” key
17	Tasto “+” “+” key
16	Timer Timing key



Indicazioni generali per il corretto allestimento in sicurezza del piano a induzione Lapitec Chef.

General instructions for setting up the Lapitec Chef induction hob safely.



Dimensioni del piano a induzione e distanze minime dal bordo del piano di lavoro
Induction cooker dimensions and minimum distances from the worktop edge

Distanze minime dalle basi e dai pensili della cucina / Minimum distances of cabinets



Download
manuale utente



Download user
manual

Fabrizio Dughiero

**/ Socio fondatore di InovaLab.
Prorettore al trasferimento
tecnologico e ai rapporti con le
imprese all'Università di Padova.
Professore e Ricercatore.**



“Se dovessi dare una definizione di chi sono, direi che sono un curioso, anzi, un innovation obsessed”. Comincia così la nostra intervista a Fabrizio Dughiero, influente personalità nel campo della ricerca tecnologica che, grazie appunto anche alla sua curiosità, è arrivato negli anni a ricoprire una pluralità di ruoli sia in campo scientifico sia accademico, certamente impossibili da riassumere in poche righe. Il primo approccio con la realtà Lapitec risale al 2016 attraverso InovaLab (di cui Dughiero è fondatore). Da lì è cominciato un lungo percorso affiancato di ricerca di mercato, scientifica e tecnologica che ha portato, oggi, al brevetto e all'introduzione su scala mondiale del Lapitec Chef, esempio ultimo di tecnologia avanzata applicata al materiale.

**/ Founding partner of InovaLab.
Pro-rector for technology transfer
and relations with companies at the
University of Padua. Professor and
researcher.**

“If I had to give a definition of who I am, I would say that I am a curious person, or rather, an innovation-obsessed person.” So begins our interview with Fabrizio Dughiero, an influential figure in the field of technological research who over the years - thanks to his curiosity - has fulfilled a wide range of roles in both the scientific and academic fields, impossible to summarise in a few words. The first approach to Lapitec dates back to 2016 through InovaLab (of which Dughiero is the founder). This was the start of a long process of market, scientific and technological research culminating in the patenting and worldwide introduction of Lapitec Chef, the latest example of advanced technology applied to the material.

**Università e imprese: due mondi
che possono sembrare separati e
che invece dimostrano di continuare
a dialogare perfettamente, per
produrre la vera “eccellenza”.
Come ha avuto origine la speciale
collaborazione tra InovaLab, spin-
off dell'Università di Padova, e
Lapitec®?**

InovaLab è un centro di innovazione, ricerca e sviluppo nel settore delle tecnologie elettrotermiche e nasce nel 2004 per l'esigenza di avvicinare l'Università alle imprese, mettendo al loro servizio conoscenza e ricerca in più ambiti. InovaLab interviene in progetti che necessitano di ricadute rapide sul mercato, portando risultati concreti, simile alla creazione di un prototipo “chiavi in mano”. Ho visitato lo stabilimento di Lapitec® la prima volta nel 2016 in qualità di Prorettore, e in quell'occasione ho avuto modo di approfondire i primi studi della Unit di Ricerca e Sviluppo circa un primo piano a induzione integrato in lastre di pietra sinterizzata. La nostra collaborazione è iniziata proprio da quell'incontro, con le prime misurazioni sulla reattività del materiale, sino al recente brevetto del Cooking Mat, tappetino in silicone e contemporaneamente elemento di isolamento termico.

**The university and corporate worlds
may appear to be separate, but they
constantly work together in pursuit of
true “excellence”. How did the special
collaboration between InovaLab, a
spinoff of the University of Padua, and
Lapitec come about?**

InovaLab is a centre for innovation, research and development in the field of electrothermal technologies. It was set up in 2004 in response to the need to bring the university and businesses closer together by providing them with knowledge and research in various fields. InovaLab works on projects to produce concrete results that have a rapid impact on the market, similar to the creation of a turnkey prototype. I visited the Lapitec plant for the first time in 2016 as pro-rector, and on that occasion I had the opportunity to learn more about the R&D Unit's initial research into an integrated induction top in sintered stone slabs. Our collaboration started from that meeting, with the first measurements on the material's reactivity, up to the recent patenting of the Cooking Mat - a silicone mat and thermal insulation element at the same time.



**Cosa significa organizzare e gestire una ricerca su
questo tipo di processo? Che figure sono coinvolte e
quali step ha seguito il progetto, che ha portato anche
ad un brevetto?**

Il nostro metodo di lavoro affonda le sue radici in un know-how trasversale di oltre 15 anni, maturato dalla collaborazione con oltre 200 aziende, italiane e internazionali, nei più differenti ambiti. Il nostro expertise trasversale e il bagaglio di nozioni e scoperte maturati da queste esperienze, ci consente di proporre idee e soluzioni innovative secondo il metodo delle adiacenze possibili, attingendo appunto dalla permeazione fra queste discipline differenti. Oggi una specializzazione verticale non è più in grado di produrre innovazione, a differenza di un connubio virtuoso fra tecnologia, cultura umanistica e, come in questo caso, design. Come dicevo i primi step sono stati dedicati allo studio approfondito del materiale e alle sue caratteristiche intrinseche, fra cui la reazione a sbalzi termici, due anni dopo, nel 2018, abbiamo sviluppato il primo vero piano a induzione, comprensivo della fase di certificazioni e della messa a punto del processo di industrializzazione.

**What does it mean to organise and manage research into
this type of process? Who is involved and how did the
project evolve, eventually leading to a patent?**

Our working method is rooted in more than 15 years of transversal know-how, gained through collaborations with over 200 Italian and international companies in the most diverse fields. Our transversal expertise and the wealth of knowledge and discoveries gained from these experiences allows us to propose innovative ideas and solutions according to the method of possible adjacencies, drawing precisely from the permeation between these different disciplines. Today, vertical specialisation is no longer able to produce innovation, unlike a virtuous combination of technology, humanistic culture and, as in this case, design. As I was saying, the first steps were dedicated to an in-depth study of the material and its intrinsic characteristics, including its reaction to temperature changes. Two years later, in 2018, we developed the first real induction hob, including the certification phase and fine-tuning of the industrialisation process.

Lo studio di questo prodotto è nella direzione della massima semplicità di impiego, sicurezza e sostenibilità per l'utente. Che tipo di attenzione progettuale hanno imposto questi tre temi per arrivare al risultato desiderato?

Da ingegnere elettrico, inizio dalla sostenibilità, declinata in termini di efficienza energetica e salubrità dell'ambiente cucina. È pensiero comune che la doppia conversione alla base della tecnologia a induzione (combustibile-energia elettrica, energia elettrica-calore) non sia a tutti gli effetti performante e conveniente: tutt'altro, è dimostrato che rappresenti un guadagno in termini di risparmio di energia primaria, rispetto alla combustione diretta del gas, e di emissioni di CO₂, in tutto il ciclo. Rispetto alla salubrità, il Rocky Mountain Institute ha recentemente condotto una ricerca che evidenzia come la cucina sia uno degli ambienti più inquinati, a causa anche

delle emissioni rappresentate dalla combustione del gas, naturalmente nulle con la soluzione a induzione, che elimina anche la pericolosità data dalla presenza di fiamme libere. Abbiamo ripensato anche la semplicità di impiego, considerata non solo in termini di usability e di sviluppo di un prodotto intuitivo, ma anche facilmente ispezionabile a seguito dell'installazione. Infine, Lapitec Chef permette la coesistenza del piano cottura e di lavoro, agevolando anche la progettazione in ambienti domestici di ridotte dimensioni.

The study of this product is geared towards the maximum ease of use, safety and sustainability for the user. How did these three issues affect the design focus to achieve the desired result?

As an electrical engineer, I start with sustainability in terms of energy efficiency and a healthy kitchen environment. It is commonly thought that the double conversion at the basis of induction

technology (fuel-electricity, electricity-heat) is not in fact efficient and convenient: on the contrary, it has been demonstrated that it represents a gain in terms of primary energy savings compared to direct gas combustion and CO₂ emissions throughout the cycle. In terms of health and safety, the Rocky Mountain Institute recently conducted research showing how the kitchen is one of the most polluted environments, also due to the emissions from gas combustion, which are of course zero with an induction solution, which also eliminates the danger of open flames. We have also rethought the simplicity of use, considered not only in terms of usability and the development of an intuitive product, but also the ease of inspection after installation. Finally, Lapitec Chef allows the cooktop and worktop to coexist, facilitating design in small domestic environments.



Have you ever worked with a new generation material before, or one with unique characteristics? How did you find working with Lapitec®?

Lapitec sintered stone has exceptional aesthetic and texture to the touch characteristics, and thanks to the patented sintering and vacuum vibro-compression production process there is no use of adhesives, resins or paints that are used in other materials to the detriment of environmental sustainability. In terms of use in the kitchen, I have a beta version in mine and I get on very well with it, not only because of the intrinsic characteristics of the material, which is resistant and certified for contact with food, but also because it allows the induction hob to be used both as a full four-burner hob and as a two-burner hob, meaning that it can be used as a work surface at the same time.

Vi era già capitato di lavorare con un materiale di nuova generazione, o comunque con caratteristiche uniche? Come vi siete trovati a lavorare con il Lapitec®?

La pietra sinterizzata Lapitec® possiede delle caratteristiche estetiche e di texture al tatto eccezionali, inoltre grazie al processo produttivo brevettato di sinterizzazione e vibro-compressione sottovuoto non si utilizzano collanti, resine e vernici, utilizzati in altri materiali a discapito della sostenibilità ambientale. In relazione all'impiego in cucina, ho una versione beta direttamente nella mia cucina, mi trovo molto bene, non solo per le caratteristiche intrinseche del materiale, resistente e certificato a contatto con il cibo, ma perché permette l'utilizzo del piano a induzione sia completo a quattro fuochi, che a due, permettendo l'impiego in contemporanea come superficie da lavoro.



Archetipo





/ Bianco Polare,
Vesuvio



/ Bianco Polare,
Satin

Tecnologie innovative e nuovi spazi operativi per la nuova cucina de L'Ottocento

Archetipo,
Italia



LOCALITÀ
Italia

MATERIALE UTILIZZATO
Bianco Polare,
Vesuvio e Satin

APPLICAZIONE
Top cucina, Lapitec Chef,
lavello Orion 105

DATA DI COMPLETAMENTO
04/2020

ARCHITETTO
Design by makethatstudio
per L'Ottocento

LOCATION
Italy

MATERIAL USED
Bianco Polare,
Vesuvio and Satin

APPLICATION
Kitchen top, Lapitec Chef,
Orion 105 sink

COMPLETION DATE
04/2020

ARCHITECT
Design by makethatstudio for
L'Ottocento



Per la collezione 2020, L'Ottocento cucine,
manifattura specializzata in cucine artigianali,
sceglie l'atmosfera calda ed elegante dei
materiali naturali come legno di noce e Lapitec®.

Innovative technologies and new work spaces for the new L'Ottocento kitchen

For its 2020 collection L'Ottocento, a
manufacturer specialised in handcrafted
kitchens, chooses the warm and elegant
atmosphere of natural materials such as walnut
wood and Lapitec®.

L'isola cucina, il sistema di boiserie, la madia e gli sgabelli reinterpretano nell'attualità l'estetica italiana, in una sintonia di elementi classici e contemporanei, guardando al futuro con nuove tecnologie e soluzioni organizzative. Conviviale e iconico, lo spazio è dominato dal blocco centrale con piano snack, un lavello integrato Orion e il piano cottura a induzione invisibile Lapitec Chef, inserito al di sotto del top in Lapitec®, cosicché le massime prestazioni non contaminano la pulizia formale dell'elegante modulo monolitico.



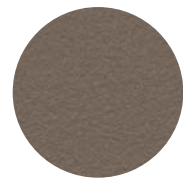
Carica batterie wireless sottotop / Under-top wireless battery charger

The kitchen island, wood panelling system, sideboard and stools reinterpret Italian aesthetics in a modern way, in a harmony of classic and contemporary elements, looking to the future with new technologies and organisational solutions. Convivial and iconic, the space is dominated by the central block with snack top, an integrated Orion sink and the invisible Lapitec Chef induction hob installed underneath the Lapitec® top, offering maximum performance while preserving the formal, clean lines of this elegant monolithic module.



Norma



/ Terra Moca,
Vesuvio

Roda sceglie il Lapitec® per la sua prima cucina outdoor

Norma,
Italia



LOCALITÀ
Italia

MATERIALE UTILIZZATO
Terra Moca, Vesuvio

APPLICAZIONE
Top cucina

DATA DI COMPLETAMENTO
06/2021

ARCHITETTO
Rodolfo Dordoni

LOCATION
Italy

MATERIAL USED
Terra Moca, Vesuvio

APPLICATION
Kitchen top

COMPLETION DATE
06/2021

ARCHITECT
Rodolfo Dordoni



Per Norma, cucina modulare componibile di Roda dalle linee essenziali e materiali naturali, dedicata agli ambienti esterni, Rodolfo Dordoni sceglie di caratterizzare il piano con il Lapitec®. Il top, selezionato per le elevate performance en plein air, è nella nuance Terra Moca in finitura Vesuvio: inalterabile dai raggi UV, resistente a sbalzi termici, temperature estreme e agenti atmosferici, oltre che ad urti, graffi, tagli e componenti chimiche, acide e basiche.

Roda chooses Lapitec® for its first outdoor kitchen

For the design of Norma, a modular kitchen by Roda with clean lines and natural materials, dedicated to outdoor environments, Rodolfo Dordoni has chosen Lapitec® for the worktop. Selected for its high performance outdoors, the top is in the Terra Moca shade with Vesuvio finish: it is unaffected by UV rays and is resistant to sudden temperature changes, extreme temperatures and weathering, as well as shocks, scratches and cuts, and chemicals, acids and bases.

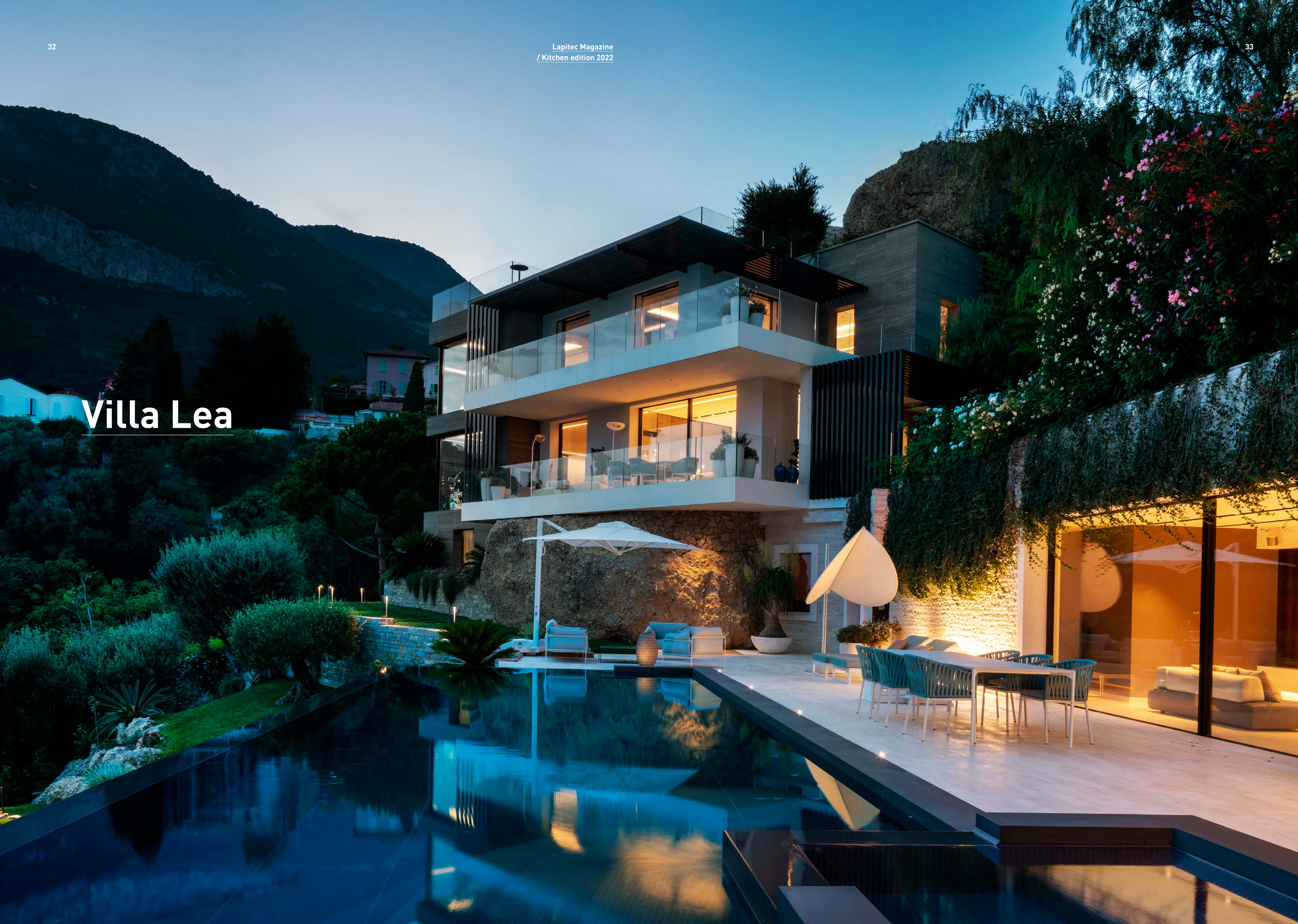
Sul Lapitec® da 12 mm impiegato nel modulo principale sono incassati la rubinetteria e il lavabo in acciaio. La pietra sinterizzata riveste anche il top della penisola, pensato come piano di lavoro o informale bancone da pranzo.

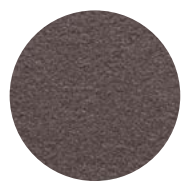


Lapitec is used at a thickness of 12mm in the main module that houses the steel tapware and washbasin. Sintered stone also covers the peninsula top, designed as a worktop or informal dining counter.



Villa Lea



/ Bianco Polare,
Satin/ Terra Ebano,
Vesuvio

Un innesto di roccia e contemporaneità sulla Costa Azzurra

Villa Lea,
Principato di Monaco



Photo Courtesy of Sky-Frame, photo by Andrea Martiradonna

LOCALITÀ
Principato di Monaco

MATERIALE UTILIZZATO
Bianco Polare, Satin
Terra Ebano, Vesuvio

APPLICAZIONE
Top cucina, piscina

DATA DI COMPLETAMENTO
06/2021

ARCHITETTO
Studio Donizelli

LOCATION
Principality of Monaco

MATERIAL USED
Bianco Polare, Satin
Terra Ebano, Vesuvio

APPLICATION
Kitchen top, swimming pool

COMPLETION DATE
06/2021

ARCHITECT
Studio Donizelli



Adagiata su un parco di 4.500 mq, Villa Lea fronteggia le splendide insenature della Costa Azzurra vicino al golfo di Monte Carlo: una casa padronale su uno sperone di pietra locale che la avvolge e fa da basamento al pianterreno.

Usato ampiamente all'esterno, nella magnifica piscina a sfioro con angolo idromassaggio protagonista del terrazzamento principale, il Lapitec® è ripreso anche nelle due cucine, che seguono la cifra stilistica dell'interior con colori neutri, linee semplici e dettagli di pregio. L'isola centrale è generata da piani differenti incastrati tra loro: un grande blocco in marmo che si innesta a contrasto sul volume chiaro con piano di piano di lavoro a sbalzo e lavello ricostruito in Lapitec® dalla nuance Bianco Polare e finitura Satin.

An addition of rock and contemporary style on the Côte d'Azur

Nestled in a park of 4,500 m², Villa Lea overlooks the splendid bays of the Côte d'Azur near the gulf of Monte Carlo: local cliff stone wraps the mansion and forms the foundations of the ground floor.



Used extensively outdoors, in the magnificent infinity pool with hydromassage corner that takes centre stage on the main terrace, Lapitec® also features in the two kitchens which follow the interior's signature style of neutral colours, simple lines and fine details. The central island comprises different interlocking tops: a large marble block contrasts with the light volume with a cantilevered worktop and a reconstructed sink in Lapitec in the Bianco Polare shade and Satin finish.



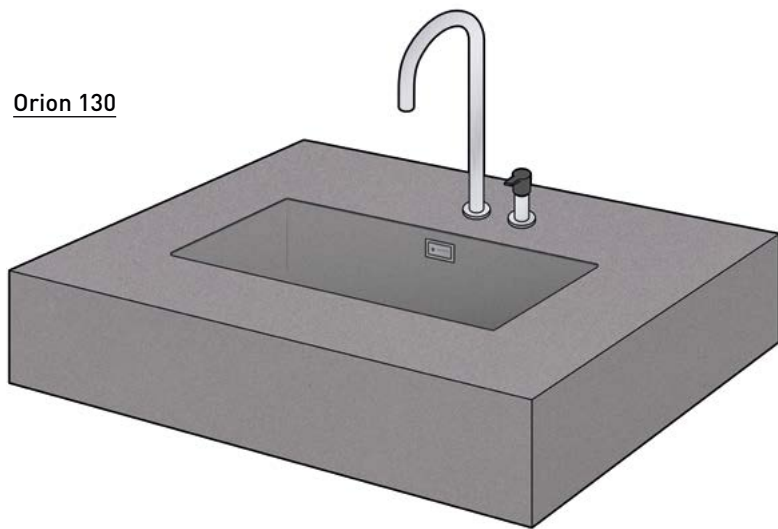
Lavelli: parole d’ordine eleganza e integrazione

Soluzioni integrate o abbinamenti con altri materiali, come l'acciaio. Diverse le possibilità, sotto top, sopra top. Il Lapitec® consente un matching perfetto con un’ampia varietà di lavelli. L’integrazione estetica del lavello nel piano è l’ultimo grido nella cucina di lusso. Un trend che però richiede materiali impeccabili. Non solo per la resistenza richiesta dall’uso quotidiano del lavello - acqua, detersivi, sollecitazioni termiche, igiene - ma anche per le lavorazioni che la creazione di un lavello integrato comporta. Soluzioni che la scelta del Lapitec® rende possibili, con diverse opzioni di design installativo: la più comune ad oggi è quella che prevede Orion, il lavello integrato che completa il top in Lapitec® con una continuità cromatica tra piano cucina e lavello.

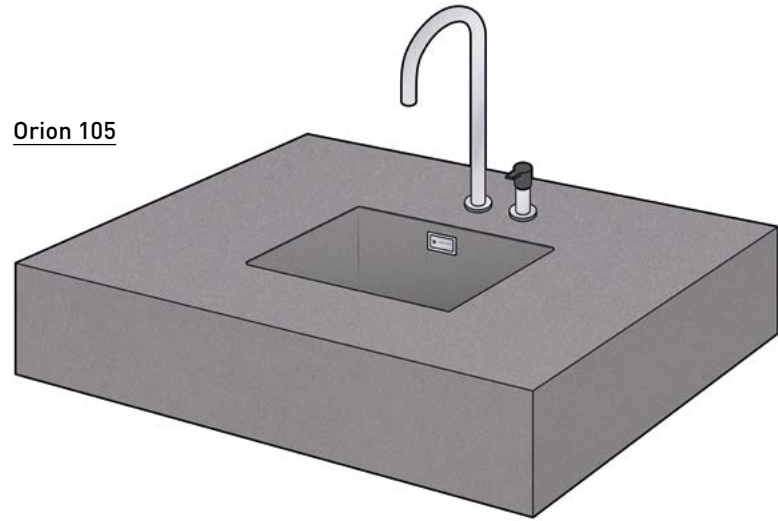
Sinks: watchwords elegance and integration

Integrated solutions or combinations with other materials such as steel. Various possibilities: under top, over top. Lapitec® can be perfectly matched with a wide variety of sinks. The aesthetic integration of the sink into the top is the latest trend in luxury kitchens. A trend, however, that requires impeccable materials. Not only because of the resistance that daily use of the sink requires - water, detergents, thermal stress, hygiene - but also because of the processing involved in creating an integrated sink. Solutions made possible with Lapitec, with different installation design options. The most common one is currently Orion, the integrated sink that completes the Lapitec top with a chromatic continuity between kitchen top and sink.

Orion 130



Orion 105



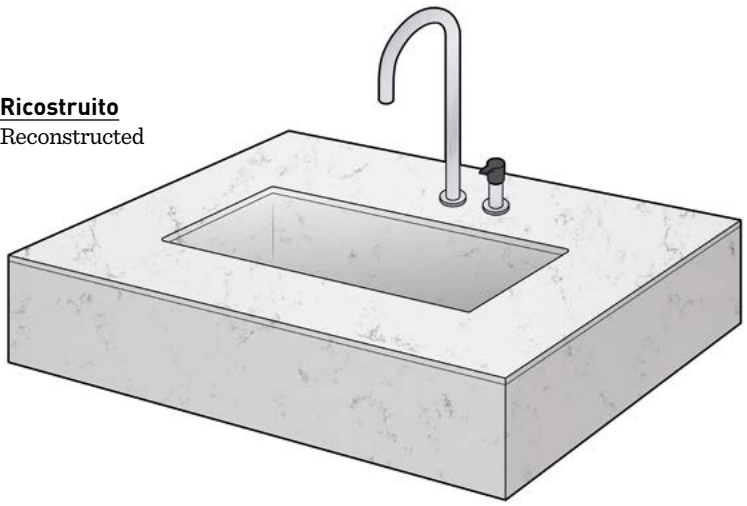
Orion by Lapitec®

La perfetta continuità tra il piano di lavoro e il lavello: Orion mantiene l’identità cromatica del top garantendo igiene e praticità, grazie anche alla lieve raggiatura degli angoli che ingentilisce le forme e facilita la pulizia. Composto da resina acrilica e polvere di ceramica, testato da Lapitec® che ne garantisce l’uniformità di colore rispetto alle lastre. Orion è in due modelli, Orion 130 (70x40cm) e Orion 105 (50x40cm), nei colori Bianco Polare, Bianco Assoluto, Grigio Cemento e Nero Assoluto.

ORION BY LAPITEC®

The perfect continuity between worktop and sink: Orion maintains the top’s chromatic identity ensuring hygiene and practicality, thanks also to the subtle corner rounding that softens the shapes, making cleaning easier. Composed of acrylic resin and ceramic powder, it has been tested by Lapitec®, which guarantees the uniformity of colour with respect to the slabs. Orion comes in two models, Orion 130 (70x40cm) and Orion 105 (50x40cm), in the Bianco Polare, Bianco Assoluto, Grigio Cemento and Nero Assoluto colours.

Ricostruito
Reconstructed



Ricostruito

Un lavello totalmente realizzato in Lapitec®, che lascia infinite libertà espressive e di personalizzazione al designer.

RECONSTRUCTED

A sink made entirely of Lapitec, leaving infinite freedom of expression and customisation to the designer.

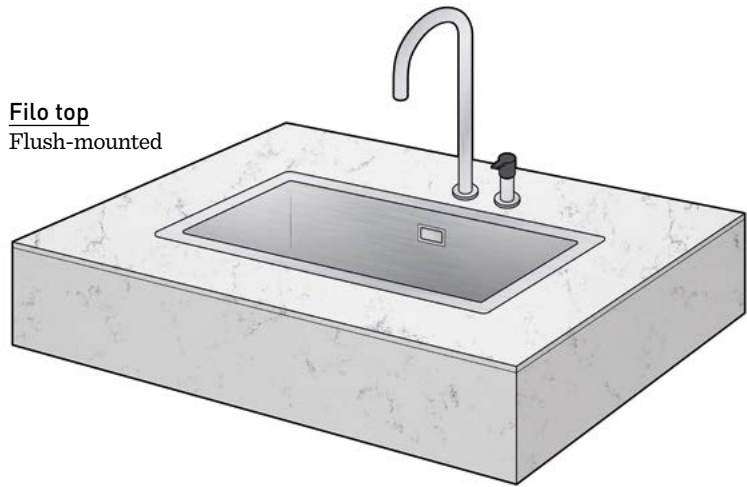
Sotto top
Under-top



Sotto top e filo top

Altre eleganti soluzioni sono il lavello sotto top, posizionato al di sotto del piano cucina, e il lavello filo top, che poggia a filo sul piano grazie a un piccolo ribasso di alloggiamento lavorato direttamente sulla lastra.

Filo top
Flush-mounted



UNDER-TOP AND FLUSH-MOUNTED SINKS

Other elegant solutions include the under-top sink, positioned below the kitchen top, and the flush-mounted sink, which rests flush with the top thanks to a small housing recess machined directly into the slab.

Piano ribassato
Lowered top



Piano ribassato

La lavorazione del piano ribassato, o di un gocciolatoio, è possibile grazie alla natura “a tutta massa” del Lapitec®, che appare identico alla superficie anche nel cuore della lastra.

Gocciolatoio
Drainboard



LOWERED TOP

The processing of the lowered top, or a drainboard, is possible thanks to the ‘full-body’ nature of Lapitec, which appears identical on the surface even at the heart of the slab.

Azimut Grande S8





/ Bianco Assoluto,
Vesuvio

La trama senza increspature del lusso

Azimut Grande S8,
Italia



LOCALITÀ
Italia

MATERIALE UTILIZZATO
Bianco Assoluto, Vesuvio

APPLICAZIONE
Top cucina

DATA DI COMPLETAMENTO
10/2020

ARCHITETTO
Alberto Mancini

LOCATION
Italy

MATERIAL USED
Bianco Assoluto, Vesuvio

APPLICATION
Kitchen top

COMPLETION DATE
10/2020

ARCHITECT
Alberto Mancini



Ideato da Alberto Mancini, lo yacht da 25 metri Grande S8 ha le linee sportive della famiglia S di Azimut pensate anche per la manovrabilità e i consumi. Gli interni, però, dalle quattro cabine alla cucina, fino alle aree lounge dei ponti, mirano a approfondire nell'esperienza nautica il massimo del lusso. Nell'ampia cucina a U, fra legno wengè, elementi lucidi avorio e nero e inserti cromati, morbide moquette in tonalità sabbia e tessuti geometrici, troneggia il top in Lapitec® colore Bianco Assoluto in finitura Vesuvio, perfetto per l'igiene e la resistenza alle condizioni ambientali del mare.

La trama irregolare del piano dona matericità alla composizione, mentre la zona cottura è ribassata in un piacevole gioco di livelli geometrici che diventa motivo decorativo, e la superficie facilmente lavorabile, che ha consentito l'alloggiamento di due lavelli in acciaio, mostra sui due lati lunghi il generoso bordo di 50 mm.



The ripple-free texture of luxury

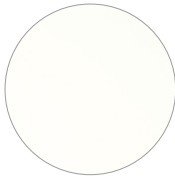
Designed by Alberto Mancini, the 25-metre Grande S8 yacht has the sporty lines of the Azimut's S collection and is also designed to optimise manoeuvrability and consumption. The interiors, however, from the four cabins to the galley and the lounge areas on the decks, aim to give the nautical experience the ultimate in luxury. In the large U-shaped galley, among wenge wood, glossy ivory and black elements and chrome inserts, soft carpeting in sand tones and geometric fabrics, the top in Lapitec® in the

Bianco Assoluto colour with Vesuvio finish stands out, perfect for hygiene and resistance to marine conditions. The top's irregular texture gives consistency to the composition, while the cooking area is lowered in a pleasant play of geometric levels that becomes a decorative motif, and the easily workable surface, allowing the housing of two steel sinks, shows on the two long sides the generous 50 mm border.



Olive House





/ Bianco Assoluto,
Satin

Un caldo abbraccio

Olive House,
USA



LOCALITÀ
Ulster Country, New York (USA)

MATERIALE UTILIZZATO
Bianco Assoluto, Satin

APPLICAZIONE
Top cucina, top bagno

DATA DI COMPLETAMENTO
10/2019

ARCHITETTO
Alessandro Ronfini
Demo Architects

LOCATION
Ulster Country, New York (USA)

MATERIAL USED
Bianco Assoluto, Satin

APPLICATION
Kitchen top, bathroom top

COMPLETION DATE
10/2019

ARCHITECT
Alessandro Ronfini
Demo Architects



Integrare il benessere pieno di una dimora accogliente all'interno di un ambiente montano, che comunica forza e rigore naturale. Un casa-rifugio che rassicura gli ospiti, opponendo al rigore delle intemperie una superficie geometrica e strutturata dal forte impatto tecnico. Per contrasto, all'interno, il comfort protettivo di una casa-nido, ingentilita dalle morbide tonalità pastello e dell'inserimento di gentili linee curve.

A warm embrace

The complete well-being of an inviting home integrated into a mountain environment, conveying strength and natural rigour. A haven that reassures guests, withstanding the rigours of adverse weather with the strong technical impact of a geometric and structured surface. By contrast, on the inside, the protective comfort of a cosy home, graced by soft pastel shades and the inclusion of gentle curved lines.

Con questo spirito, la scelta delle superfici in Lapitec® per la cucina è motivata, oltre che dall'estetica delle sue nuance chiare e luminose, dall'alta lavorabilità del materiale: in particolare, nel taglio dei profili curvi per il top dell'isola. Elemento centrale dell'open space, l'isola mette in comunicazione lo spazio cucina con l'alto soggiorno. Il suo profilo curvilineo e il gradevole abbinamento fra il mobile azzurro e il ripiano bianco diffonde in tutta la casa l'atmosfera protettiva e confortevole che è al centro del progetto.

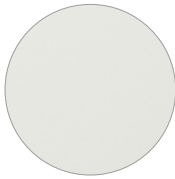


In this spirit, the choice of Lapitec® surfaces for the kitchen is inspired not only by the aesthetics of its light and bright nuances, but also by the high workability of the material, in particular the cutting of the curved profiles for the island top. A central element of the open space, the island connects the kitchen area with the high living room. Its curved profile and the pleasant combination of the blue furnishings and the white top radiate throughout the home, instilling the protective and comfortable atmosphere that is at the heart of the design.



Politeia





/ Bianco Artico,
Satin

Un progetto puro e luminoso nella penisola Attica

Politeia,
Grecia



LOCALITÀ
Atene, Grecia

MATERIALE UTILIZZATO
Bianco Artico, Satin

APPLICAZIONE
Top cucina indoor, top cucina
e bancone outdoor, vanity top

DATA DI COMPLETAMENTO
11/2020

ARCHITETTO
AK Praxis Studio

LOCATION
Athens, Greece

MATERIAL USED
Bianco Artico, Satin

APPLICATION
Indoor kitchen top, outdoor
kitchen top and counter, vanity top

COMPLETION DATE
11/2020

ARCHITECT
AK Praxis Studio



Una casa padronale firmata dallo studio AK Praxis, a nord del centro storico di Atene, che dialoga nettamente con l'orografia della parete rocciosa, per poi ammorbidirsi nelle nuance degli interni. La cucina in Lapitec®, dai colori neutri, linee semplici e dettagli di pregio, è caratterizzata dall'isola centrale: un grande blocco che si innesta a contrasto sul volume chiaro come un monolite, con piano di lavoro a sbalzo. L'isola presenta il top con piano ad induzione, il lavabo e i fianchi in Lapitec® in nuance Bianco Artico finitura Satin, candido e monocromatico, che conserva il calore e il fascino delle pietre naturali. L'estensione del blocco cucina, che non presenta giunzioni sulla sua superficie, è resa possibile dalle lastre in Lapitec® di grande formato. La scelta della pietra sinterizzata si ritrova anche sul grande affaccio esterno, delineato da verdi profili a più altezze come le montagne all'orizzonte, con la pratica zona barbecue dal piano di lavoro in Lapitec®, in grado di resistere anche in ambienti esterni senza mai subire alterazioni.

A pure and bright design in the Attica peninsula

A mansion designed by AK Praxis and located to the north of the historic centre of Athens, which establishes a clear dialogue with the terrain of the rock face before softening in the nuances of the interior. The stand-out feature of the kitchen in Lapitec®, with its neutral colours, simple lines and fine details, is the central island: a large block that contrasts with the light volume like a monolith, with a cantilevered worktop.

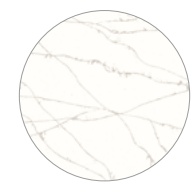


The island features a top with induction hob, sink and sides in Lapitec in the candid and monochromatic Bianco Artico colour and Satin finish that preserves the warmth and charm of natural stone. The extension of the kitchen block, seamless on the surface, is made possible thanks to the large-size Lapitec slabs. Sintered stone also features in the large outdoor area outlined by green profiles at different heights like the mountains on the horizon, with a Lapitec worktop in the practical barbecue area, resistant to outdoor environments without ever undergoing changes.



Joy Bauer Kitchen

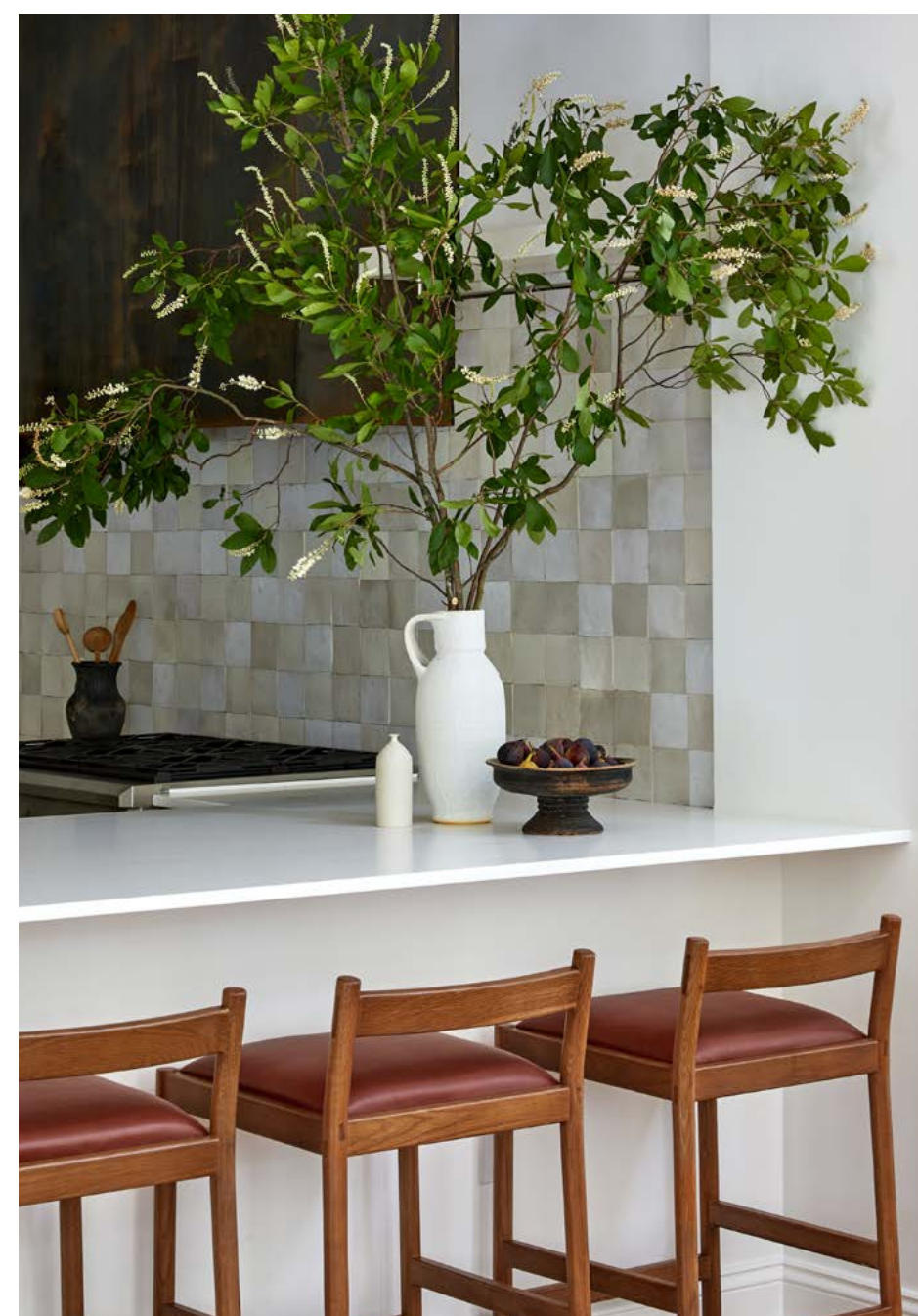




/ Bianco Vittoria,
Lux

Il nuovo minimalismo vittoriano: la cucina di Joy Bauer

Joy Bauer Kitchen,
USA



LOCALITÀ
New York, USA

MATERIALE UTILIZZATO
Bianco Vittoria, Lux

APPLICAZIONE
Top cucina

DATA DI COMPLETAMENTO
11/2020

ARCHITETTO
Augusta Hoffman in
collaborazione con Jason
Castrounis di Casa Design

LOCATION
New York, USA

MATERIAL USED
Bianco Vittoria, Lux

APPLICATION
Kitchen top

COMPLETION DATE
11/2020

ARCHITECT
Augusta Hoffman in
collaboration with Jason
Castrounis of Casa Design



Spaziosa e pensata per agevolare la libertà di movimento che asseconda la creatività culinaria. È così che dovrebbe essere la cucina secondo Joy Bauer, chef, presentatrice, e nutrizionista amante del cibo e della gastronomia. Nello sviluppo del concept, Bauer ha coinvolto la designer Augusta Hoffman e l'architetto Jason Castrounis di Casa Design, che conosceva già il Lapitec avendolo utilizzato in numerosi progetti esclusivi per caratterizzare lo stile e la peculiarità del design.



The new Victorian minimalism: Joy Bauer's kitchen

Spacious and designed for freedom of movement that manifests into culinary creativity. This is how the kitchen should be according to Joy Bauer, celebrity chef, presenter, and nutritionist devoted to food and gastronomy. In developing the concept, Bauer involved designer, Augusta Hoffman, and architect, Jason Castrounis of Casa Design, who was already familiar with Lapitec as he has used it in several exclusive projects to enhance the style and luxury of his designs.



Joy Bauer

Esperta di salute e alimentazione del programma

The TODAY Show in onda sulla NBC

Nutrition and healthy lifestyle expert for NBC's TODAY show



Uno degli aspetti che accomunano l'Italia e l'America è senza dubbio la valenza sociale del cibo, assaporato in momenti di convivialità. Ma quali sono le tendenze americane del momento in fatto di alimentazione?

Gli americani amano mangiare e amano il buon cibo. Ci interessa la storia dietro ad ogni alimento e le sensazioni che questo ci trasmette. E, ancora di più, ci piace condividere i piaceri della tavola con i nostri affetti. Questo perché il rito di consumare i pasti assume una valenza sociale. Le famiglie che si riuniscono per cena, gli amici che si divertono insieme durante un aperitivo, i ricordi più belli di compleanni, vacanze e anniversari in cui il cibo gioca un ruolo fondamentale. Penso che sia così nella maggior parte dei paesi del mondo. Il cibo è nutrimento, amore, socialità. Il cibo funziona da collante, aiutandoci a restare uniti.

Ho anche notato un crescente interesse nei confronti di un'alimentazione più vegetale, sia qui sia all'estero. Fagioli, lenticchie, soia e ortaggi stanno diventando i veri protagonisti dei piatti principali e non potrei esserne più entusiasta. Gli alimenti di origine vegetale sono più salutari per noi e per il nostro pianeta. (E spesso sono anche più economici!) Consumare anche solo uno o due pasti 100% vegetali a settimana apporta notevoli benefici. Adoro preparare lo stufato di lenticchie e il ragù di lenticchie e funghi in versione vegetale, semplicemente deliziosi! Da quando è scoppiata la pandemia stiamo sempre più ai fornelli domestici, compiendo così un cambio di rotta estremamente positivo. Il cibo cucinato a casa è di per sé più sano in quanto possiamo selezionare gli ingredienti e seguirne la preparazione, oltre a controllare l'apporto di calorie, grassi, sodio e zuccheri per ogni piatto. È stato davvero divertente guardare i video di tutte le persone che si sono cimentate nelle mie ricette dalle loro cucine o leggere gli articoli sul boom del pane fatto in casa (vista la difficoltà nel reperire il lievito nei supermercati ho proposto un bagel senza lievito da condividere!). Persino la coltivazione casalinga di erbe aromatiche (sia in cucina, ricreando dei piccoli orti, sia in giardino) ha preso piede. Come chef e amante della buona cucina non posso che accogliere con immensa gioia questa tendenza a cucinare a casa più spesso e mi sono ingegnata per sfornare ricette che potessero essere di ispirazione per tutti.

La pandemia ci ha ricordato quanto sia importante la salute, spingendoci a fare del nostro meglio per prenderci cura di noi stessi, dall'esercizio fisico ad una dieta sana e bilanciata, e tenere a bada lo stress. Credo sia questo uno dei motivi alla base di questa svolta verso alimenti ed ingredienti sani, genuini e naturali. Frutta e verdura fresca, cereali integrali e proteine magre sono sempre più presenti nella nostra alimentazione. Attualmente gli americani preferiscono alimenti in grado di nutrire il corpo e la mente e che siano più sostenibili per l'ambiente, senza però rinunciare al gusto. E soprattutto senza privazioni, ma trovando il giusto equilibrio tra sapore e benessere. (Ciao pasta!) I pasti dovrebbero essere un'esperienza da condividere con pochi intimi, rilassandosi senza distrazioni, assaporando appieno il cibo e chiacchierando con familiari e amici della giornata.

One thing that unites Italy and America is definitely the social aspect of food and sitting together at the table. What are the current food trends in America?

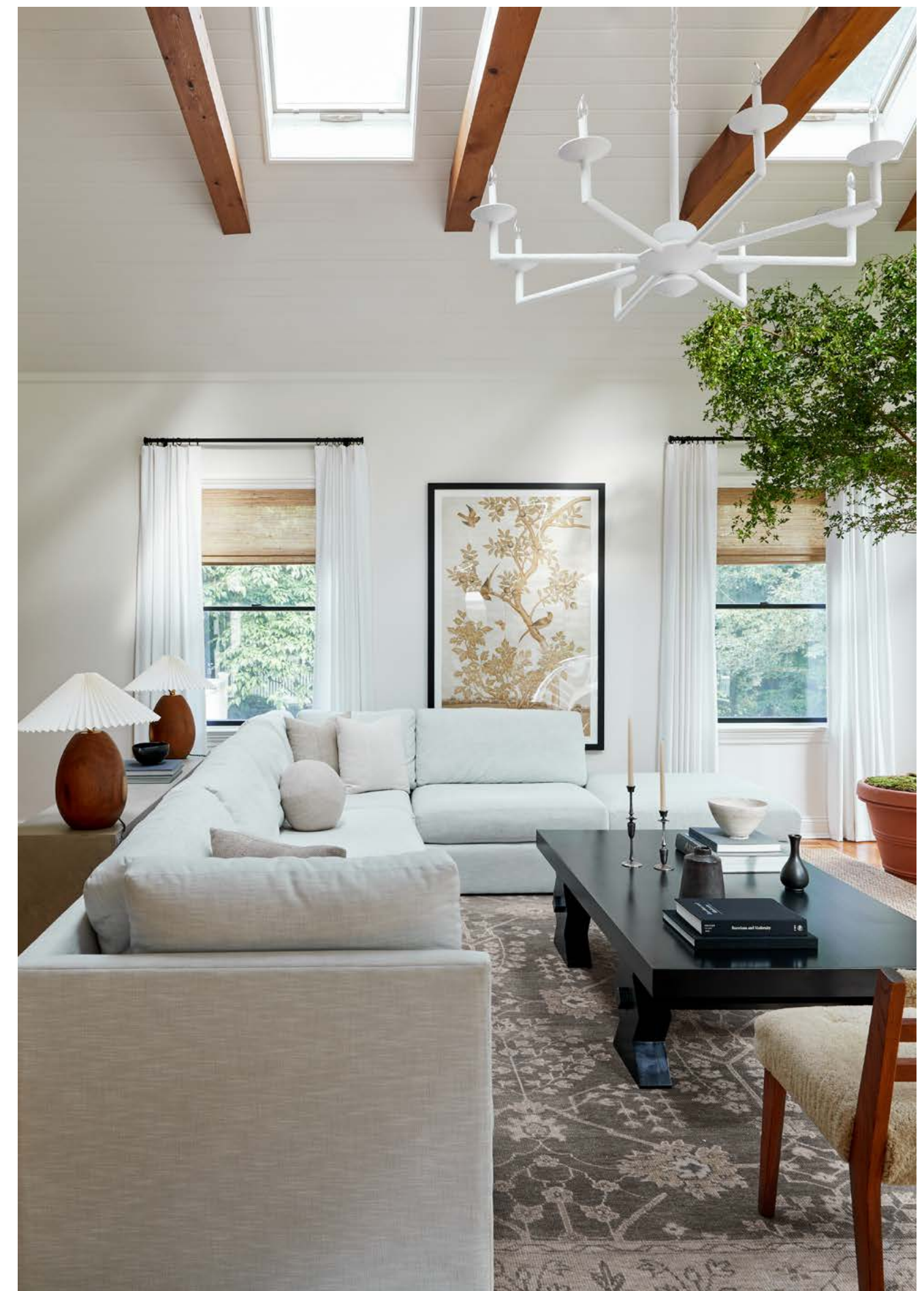
Americans love to eat—and we love delicious food. We enjoy the history of different foods and how they make us feel. And of course, we love dining together with loved ones and friends. There's a social aspect to the ritual of eating meals. Families catch up over dinner, friends laugh and bond over happy hour appetizers, memories are made at birthdays, holiday celebrations and anniversaries, where food plays a prominent role. I think this is true of people in most countries. Food is nourishment, food is love, food is social. Food is a glue that helps keep us together.

I've also seen more of a focus on plant-forward meals here and abroad. Beans, lentils, soy, vegetables are taking the starring role in entrées, and I couldn't be more thrilled. Plant-based foods are better for our health and better for the health of our planet. (They're often cheaper, too!) Making even one or two meals plant-based each week has significant benefits. I love to make a Veggie Lentil Stew and Mushroom Lentil Bolognese, which are so delish! Ever since the pandemic, people are cooking more at home, which is a wonderful change of pace. Homecooked meals are inherently healthier because you control the ingredients and what goes in, which means you control the

calories, fat, sodium and sugar in a dish. It was so fun to see all the videos of people experimenting with my recipes in their kitchens, or read news articles about the boom in at-home breadmaking (yeast was hard to find in supermarkets—and so I came up with a no-yeast bagel to share!). People are even growing their own herbs (with indoor kitchen gardens as well as outdoor gardens). As a chef and foodie, I'm beyond happy that people are cooking more and I've been busy churning out recipes to help keep them inspired.

The pandemic reminded folks just how important health is. It encouraged folks to do what they can—exercise, eat a healthy,

balanced diet, manage stress—to take care of themselves. I think that's partly why there has been a significant shift toward foods and ingredients that are wholesome, real, and natural. Fresh produce, whole grains, lean proteins are making up a larger portion of our diets. Americans are now focusing on foods that nourish the body and soul, as well as foods that are better for our environment. At the same time, Americans want to enjoy the foods they're eating. Forget about deprivation—they want foods that taste good as well as foods that are good for them. (Hello, pasta!) Meals should be an experience—you can sit down with few to no distractions, thoroughly savor your food, talk with friends and family about the day.





Quali sono i paesi esteri che ti attirano e da cui trai ispirazione per le tue ricette. Qual è la tua idea di cucina?

Sono un'appassionata di cibo a 360°. Amo ogni genere di cucina e trovo ispirazione per le mie ricette ovunque, dal negozietto di specialità tipiche ai grandi supermercati, dalle botteghe gourmet ai ristoranti. Apprezzo i sapori ricchi della cucina italiana, gli aromi speziati delle pietanze indiane, la varietà del cibo cinese, la freschezza dei piatti mediterranei e la vivacità delle ricette messicane. Ciò che faccio è attingere da queste categorie le prelibatezze più golose e rivisitarle in chiave salutare. Senza discostarmi dalla tradizione studio soluzioni intelligenti per ridurre carboidrati, zuccheri e sodio, introducendo con discrezione ingredienti benefici. Il mio pollo alla “General Joy” è una versione più leggera dell'originale che la mia famiglia divora, i miei tacos ai fagioli neri mettono d'accordo amanti della carne e vegetariani, mentre il mio pollo tikka masala a cottura lenta è un sogno speziato che diventa realtà. Per non parlare – concedetemelo – del mio sostanzioso minestrone superfood, del mio panino all'italiana con salsiccia, peperoni e cipolle e delle mie penne cremose alla vodka... i miei amici italiani ne vanno matti!

The foreign countries that attract and inspire you in your recipes and the design you would like in the kitchen...

I'm a total foodie. I love all types of cuisines, and find inspiration for my recipes everywhere, from small specialty stores to big supermarkets, from gourmet food shops to restaurants. I enjoy the rich flavors of Italian cuisine, the aromatic spices featured in Indian fare, the variety of Chinese food, the freshness of Mediterranean dishes, the vibrancy of Mexican recipes. I try to take the foods that we all love from these categories and put a healthy spin on them. I stay true to the classic, but find clever ways to cut carbs, sugar and sodium, while sneaking in beneficial ingredients. My General Joy's Chicken is a lightened-up version that everyone in my house devours, my black bean tacos are great for meat lovers and vegetarians alike, and my Slow Cooker Chicken Tikka Masala is a spice lover's dream come true. And dare I say... my hearty Superfood Minestrone, my Italian-style Sausage, Peppers and Onion Hero and my creamy Penne Alla Vodka ...are renditions my Italian friends devour!



Che dimensioni dovrebbe avere la tua cucina ideale? Come dovrebbe essere distribuito lo spazio? Quali sono gli strumenti o le dotazioni necessarie a garantirne un funzionamento ottimale?

Devo ammettere che la mia attuale cucina è la cucina dei miei sogni, che ho creato con l'aiuto di un architetto e una designer affinché rispondesse al meglio alle mie esigenze personali e professionali. È abbastanza ampia da potermi spostare agevolmente dal forno al lavello e dal lavello al bancone e non manca lo spazio per riporre tutti i miei elettrodomestici, oggetti e utensili (mi sa che potrei passare per una collezionista, ride). Grazie ai soffitti alti e al design aperto si presta bene alle riprese televisive, oltre ad essere luminosa e accogliente con quegli splendidi accenti di colore. Mi sento così fortunata! Ma non smetterò mai di trovare il modo per valorizzarla ulteriormente, infatti durante ogni viaggio vado sempre alla ricerca di qualche gadget sfizioso per la cucina.

How big would your ideal kitchen be? How should the space be distributed? And what tools or equipment are essential so that it functions perfectly?

I have to say that my current kitchen is my dream kitchen, one I created with the help of an architect and designer to fit my life and professional needs perfectly. It allows me enough room to move comfortably—from oven to sink and sink to counter. It has plenty of storage for all my kitchen appliances, gadgets and tools (I guess you could say I'm a bit of a collector, LOL). It's TV-filming-friendly with high ceilings and an open design. And it's bright and inviting with pops of beautiful color. I'm so lucky! But I'll never be done trying to find ways to elevate it—I'm always looking for trinkets to incorporate from all my journeys.

Il benessere è al centro della tua filosofia, che promuove una cucina sana e una dieta bilanciata ma che presta anche particolare attenzione al tema della sostenibilità come strumento per favorire la prosperità dell'umanità e del pianeta. Che importanza rivestono per te e per il tuo pubblico i concetti di “salutare” e “green”, applicati non solo al cibo ma anche ai prodotti per la casa?

Mi impegno per essere quanto più ecosostenibile possibile: dalla spesa alle preparazioni, fino alla pulizia. Per i miei drink analcolici e i miei smoothie utilizzo

cannucce in cartone o in metallo al posto di quelle in plastica. Almeno tre volte a settimana opto per ricette vegetali (ad esempio, chili o burger di fagioli, lenticchie e tanta verdura), che hanno un minor impatto ambientale rispetto alla carne. Prediligo prodotti freschi e di stagione, che consumo prima che vadano a male. E ovviamente scelgo borse della spesa in tessuto, riutilizzo i contenitori di plastica e conservo gli avanzi. Anche i piccoli gesti contribuiscono alla salute del pianeta!

Well-being is at the heart of your philosophy, which promotes healthy cooking and a balanced diet, but also pays particular attention to the theme of sustainability as a vehicle of comfort for humankind and the planet. How important is the “healthy” and “green” aspect, not only of food but also of home design products, for you and your audience?

I make a conscious effort to be as Earth-friendly as possible, from shopping to prep to clean up! I use paper or metal straws instead of plastic in my mocktails and smoothies. At least three times a week, I opt for meat-free recipes (a chili or burger featuring beans, lentils and tons of produce), which are more eco-friendly than meat-containing meals. I shop for fresh, in-season produce and use it all up before it goes bad. Of course, I use canvas shopping bags and reusable plastic containers and baggies for my leftovers. Even small changes add up to a healthier planet!



Santos





/ Nero Assoluto
Velluto

Raffinatezza in profondo velluto

Santos,
Spagna



LOCALITÀ Aravaca, Spagna	LOCATION Aravaca, Spain
MATERIALE UTILIZZATO Nero Assoluto, Velluto	MATERIAL USED Nero Assoluto, Velluto
APPLICAZIONE Top cucina	APPLICATION Kitchen top
DATA DI COMPLETAMENTO 01/2021	COMPLETION DATE 01/2021
ARCHITETTO Docrys&DC Studio	ARCHITECT Docrys&DC Studio



In questa cucina prodotta da Santos ed esposta presso Docrys & DC, il Lapitec® Nero Assoluto incontra con raffinatezza colori neutri e superfici ed elementi in noce. L'isola è disegnata in modo che il piano, sospeso per un quarto della superficie, alloggi due sgabelli diventando, all'occorrenza, un angolo snack. L'essenzialità è preservata anche dall'inserimento del lavello e della zona cottura in modo complanare al top. Il Nero Assoluto in finitura Velluto offre una superficie setosa e calda al tatto, senza compromettere i pregi fondamentali del Lapitec® in cucina, specialmente l'assenza di porosità che lo rende inospitale ai batteri.



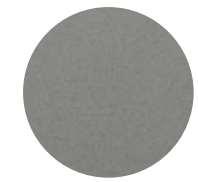
Sophistication in deep velvet

In this kitchen created by Santos and exhibited at Docrys & DC, Lapitec® Nero Assoluto meets neutral colours and walnut surfaces and elements with refinement. The island is designed so that the top, suspended for a quarter of its surface area, accommodates two stools, becoming a snack corner if needed. The simplicity is also preserved by the insertion of the sink and the cooking area coplanar to the top. The Nero Assoluto colour in Velluto finish offers a silky surface that is warm to the touch, without compromising the fundamental qualities of Lapitec in the kitchen, particularly the absence of porosity which makes it inhospitable to bacteria.



Domain House





/ Grigio Cemento,
Satin

Nel recupero industriale, una cucina affacciata sul verde

Domain House,
Nuova Zelanda



LOCALITÀ
Auckland, Nuova Zelanda

MATERIALE UTILIZZATO
Grigio Cemento, Satin

APPLICAZIONE
Top cucina

DATA DI COMPLETAMENTO
06/2021

ARCHITETTO
Joana Azevedo e Jason Yeoman

LOCATION
Auckland, New Zealand

MATERIAL USED
Grigio Cemento, Satin

APPLICATION
Kitchen top

COMPLETION DATE
06/2021

ARCHITECT
Joana Azevedo and Jason Yeoman



Nella capitale neozelandese, Joana Azevedo e Jason Yeoman progettano la propria casa di famiglia come un'oasi di tranquillità, calda e raffinata, in un distretto fortemente infrastrutturato, in un piccolo fabbricato in cemento a vista su tre livelli con vista sul grande parco Auckland Domain.

In the industrial recovery, a kitchen overlooking the greenery

Joana Azevedo and Jason Yeoman have designed their family home in New Zealand's capital as a warm, refined oasis of tranquillity in a district strongly marked by infrastructure, in a small three-level exposed concrete building overlooking the large Auckland Domain park.

Nella riqualificazione la cucina diventa spazio per osservare la natura e condividere il relax, un'articolata isola centrale con postazione lavaggio e deck in cedro con sgabelli, fissato su un plinto rivestito in Lapitec® nuance Grigio Cemento e finitura Satin. La pietra sinterizzata da 12 mm nella finitura del plinto, nel top e nelle ante, permette di riprendere, in superfici sottili in contrasto con quelle in legno, la tonalità del cemento originario dell'edificio.



In the redevelopment, the kitchen becomes a space for observing nature and sharing moments of relaxation, a well-organised central island with a washing station and cedar deck with stools, fixed on a plinth covered in Lapitec® in the Grigio Cemento colour and Satin finish. The 12 mm sintered stone in the finish of the plinth, the top and the doors reproduce the original cement tone of the building in thin surfaces, contrasting with those in wood.

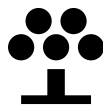
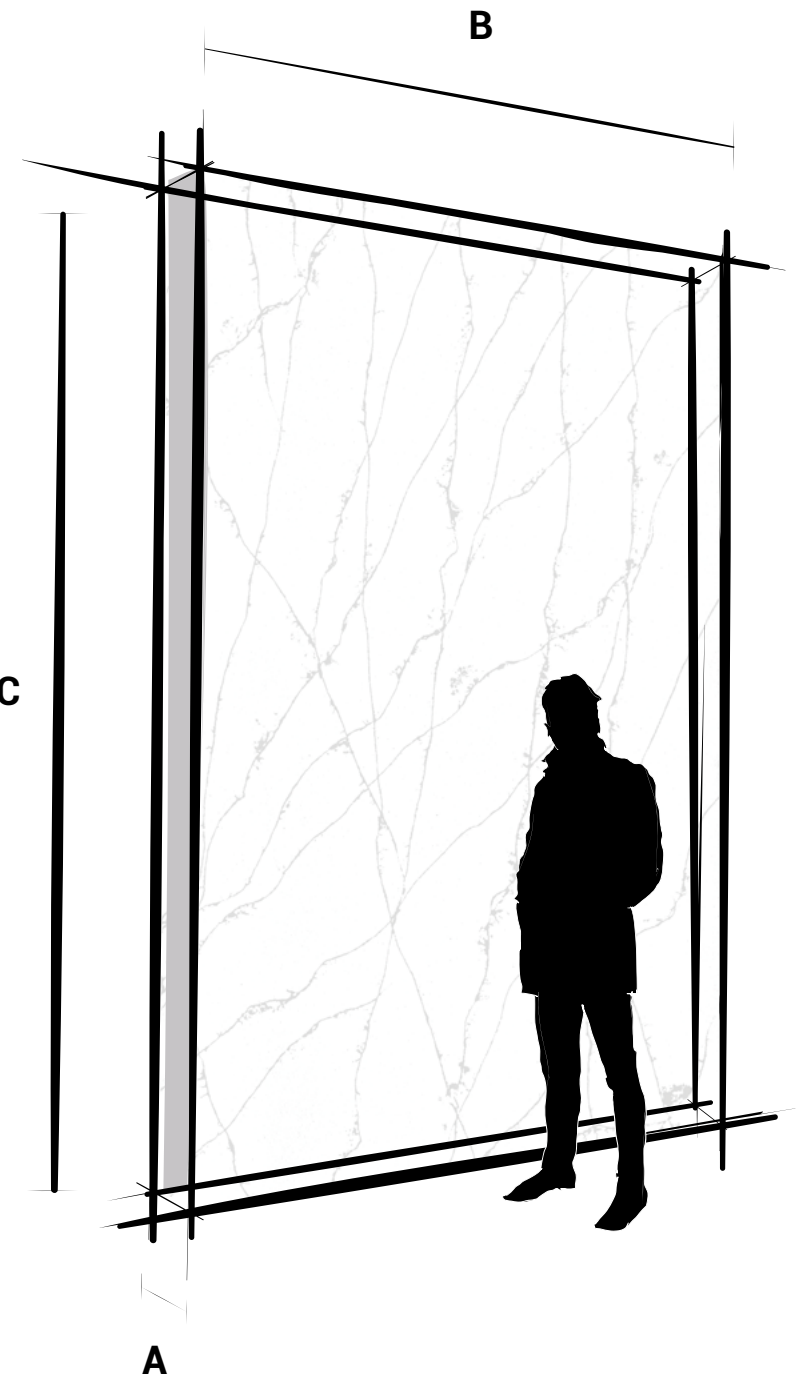




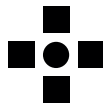
LASTRE XXL | MISURE STANDARD
XXL SLAB | STANDARD SIZE:

A	B	C	
12 mm ½ in	1.540 mm 60 ⅞ in	3.440 mm 135 ½ in	5,30 m² 57.05 sq ft
20 mm ¾ in	1.540 mm 60 ⅞ in	3.440 mm 135 ½ in	5,30 m² 57.05 sq ft
30 mm * 1 ¼ in	1.500 mm 59 in	3.400 mm 133 ¾ in	5,10 m² 54.8 sq ft

*Su richiesta | * Upon request



GREEN
Non stampato e 100% naturale
Not printed and 100% natural



HYGIENIC AND ANTIBACTERIAL
Previene la proliferazione di germi e microbi
Prevents the proliferation of germs and microbes



CHEMICAL RESISTANT
Resistente ai prodotti chimici e acidi
Unaffected by alkaline or acidic products



HEAT RESISTANT
Resistente alle alte temperature
Resistant to high temperatures



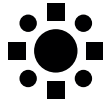
SCRATCH RESISTANT
Resistente ai graffi
High resistance against scratching



EASY TO CLEAN
Resistente alle macchie e facile da pulire
Non porous and stain resistant



FROST RESISTANT
Resistente alle basse temperature
Resistant to low temperatures



UV STABLE
Insensibile ai raggi UV e non sbiadisce
Colour unaffected by sunlight

Essenza Collection



Arabescata Collection



Musa Collection





LAPITEC S.p.A.

Via Bassanese, 6 - 31050 Veduggio | Treviso - Italy
Tel.: +39 0423 703811 | Fax : +39 0423 709540
Email: info@lapitec.com | www.lapitec.com

Copyright © Lapitec S.p.A. 2022



DOWNLOAD PDF



L A P I T E C

NATURALLY ITALIAN