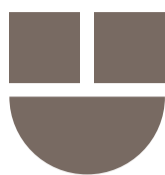
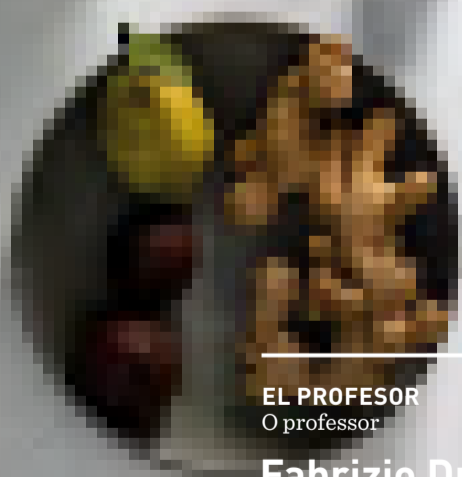
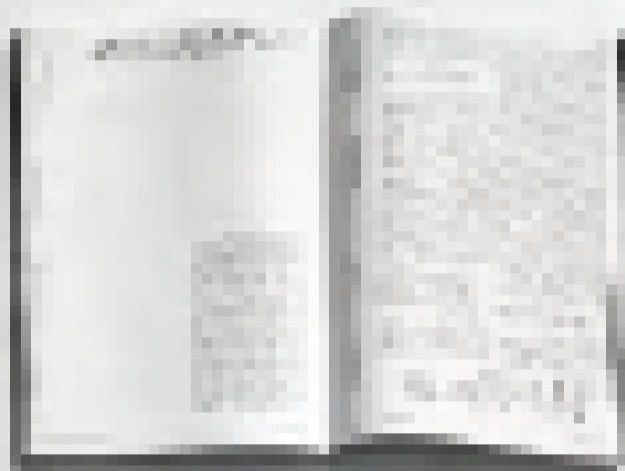


LAPITEC



MAGAZINE  
*Cooking Hedonism*



---

EL PROFESOR  
O professor

**Fabrizio Dughiero**

P. 16

---

---

LA COCINERA Y FOOD BLOGGER  
A cozinheira e food blooger

**Joy Bauer**

P. 64

---







# El nuevo eclecticismo

**Que la cocina siempre ha sido el terreno de juego del diseño de lujo no es nada nuevo. Lo que se renueva constantemente es la versión que el estilo de vida adopta internamente. En el juego de las tendencias y las evocaciones, las viviendas exclusivas se comunican y recorren como en una sola metrópolis mundial virtual intercambiando estímulos e ideas continuos. Y he aquí que el lujo, un concepto sumamente escurridizo, se multiplica en un caleidoscopio de aportaciones, abarcando de los códigos más nostálgicos a los más futuristas, de las retóricas más minimalistas a las más complejas. Un contexto en el que un material que aspira a vestir los estilos de vida más altos no puede carecer, antes y junto a todas las otras características, de una versatilidad que equivale al eclecticismo de la arquitectura.**

## **A nova eletricidade**

Não é uma novidade o facto que a cozinha sempre foi a área de lazer do design de luxo. O que se renova constantemente é a declinação que o estilo de vida assume em seu interior. No jogo de tendências e referências, as casas exclusivas interagem e se perseguem como numa única metrópole global virtual, mudando com constantes estímulos e ideias. E o luxo, conceito muito esquivo, multiplica-se num caleidoscópio de contribuições, variando desde os códigos mais nostálgicos aos mais futuristas, da retórica mais minimalista à mais elaborada. Um cenário em que um material que aspira a vestir os mais elevados estilos de vida não pode deixar de ter, antes e em conjunto com todas as outras características, uma versatilidade igual ao ecletismo da arquitectura.







# Index

---

06	<b><u>Giza</u></b>
14	<b><u>Lapitec Chef</u></b>
16	<b><u>Entrevista a Fabrizio Dughiero</u></b> <b><u>Entrevista Fabrizio Dughiero</u></b>
20	<b><u>Archetipo</u></b>
26	<b><u>Norma</u></b>
32	<b><u>Villa Lea</u></b>
38	<b><u>Fregaderos: elegancia e integración</u></b> <b><u>Pias: elegância e integração</u></b>
40	<b><u>Azimut Grande S8</u></b>
46	<b><u>Olive House</u></b>
52	<b><u>Politeia</u></b>
58	<b><u>Joy Bauer kitchen</u></b>
64	<b><u>Entrevista a Joy Bauer</u></b> <b><u>Entrevista Joy Bauer</u></b>
68	<b><u>Santos</u></b>
74	<b><u>Domain House</u></b>

---

# Giza









/ Bianco Vittoria  
Satin

# Lapitec Chef: la tecnología más bella es la que no se ve

Giza,  
Italia





**UBICACIÓN**

Italia

**LOCALIDADE**

Itália

**MATERIAL UTILIZADO**

Bianco Vittoria, Satin

**MATERIAL UTILIZADO**

Bianco Vittoria, Satin

**APLICACIÓN**Encimera de cocina, Lapitec  
Chef, fregadero Orion 103**APLICAÇÃO**Bancada de cozinha, Lapitec  
Chef, pia Orion 103**FECHA DE FINALIZACIÓN**

01/2022

**DATA DE CONCLUSÃO**

01/2022

**ARQUITECTO**

Alberto Minotti

**Arquiteto**

Alberto Minotti



Tendencia es mucho más que estética y diseño: entre las tendencias que transforman la forma de vivir la cocina, el principal protagonista es la innovación tecnológica. De los materiales pasando por los accesorios a las nuevas funciones, en la actualidad la cocina es el lugar donde el estilo de vida convive con prestaciones cada vez más profesionales, con una estética discreta y a la vez un manejo revolucionario, que enriquecen la experiencia de la vida diaria.

### **Lapitec Chef: a tecnologia mais bonita é a invisível**

Tendência é muito mais que estética e design: entre as tendências que transformam o modo de viver a cozinha, o protagonista absoluto é a inovação tecnológica. De materiais a dispositivos a novas funções, hoje a cozinha é o sítio onde o estilo de vida convive com desempenhos cada vez mais profissionais, discretos na estética, mas revolucionários na utilização, o que enriquece a experiência da vida cotidiana.



Una patente exclusiva para una nueva concepción de encimera fruto de la colaboración entre Lapitec y una spin-off del Laboratorio de Electrotermia de la Universidad de Padua: integrada debajo de la placa, la placa de inducción se presenta como una superficie ininterrumpida de Lapitec®, sin juntas y de total continuidad con la encimera. Pero es suficiente colocar el tapete de silicona específico para activar todas las funciones de cocción, con los mandos táctiles grabados en la placa, el único elemento que siempre está visible. Una vez finalizada la cocción y eliminados los tapetes, solo queda la superficie perfecta y elegante de Lapitec. Una demostración de que la mejor tecnología es precisamente la que desempeña todas las funciones que necesitamos para desaparecer cuando no hace falta.





Uma patente exclusiva para uma nova ideia de fogão, fruto da colaboração entre a Lapitec e uma spinoff do Laboratório de Eletrotérmica da Universidade de Pádua: integrado sob a placa, o fogão por indução apresenta-se como uma superfície ininterrupta em Lapitec®, sem junções e em plena continuidade com a superfície. Mas é suficiente colocar o tapete de silicone especial para ativar todas as funções de cozimento, com os comandos táteis presentes na placa, o único elemento sempre visível. Depois do cozimento, removidos os tapetes, o que resta é uma perfeita e elegante superfície em Lapitec. Uma demonstração de que a melhor tecnologia é exatamente aquela que realiza todas as funções que precisamos, para desaparecer de vista quando não for necessária.





# Encimera

Bancada de trabalho



# Placa de inducción activa

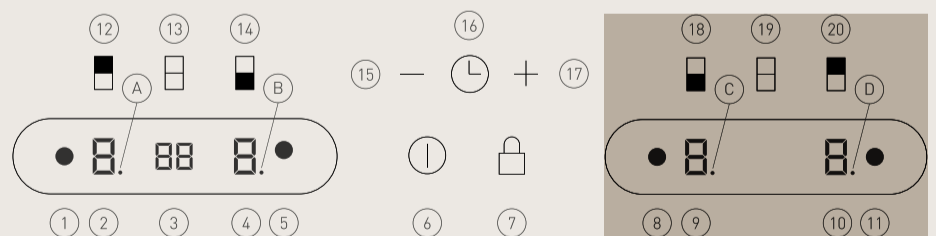
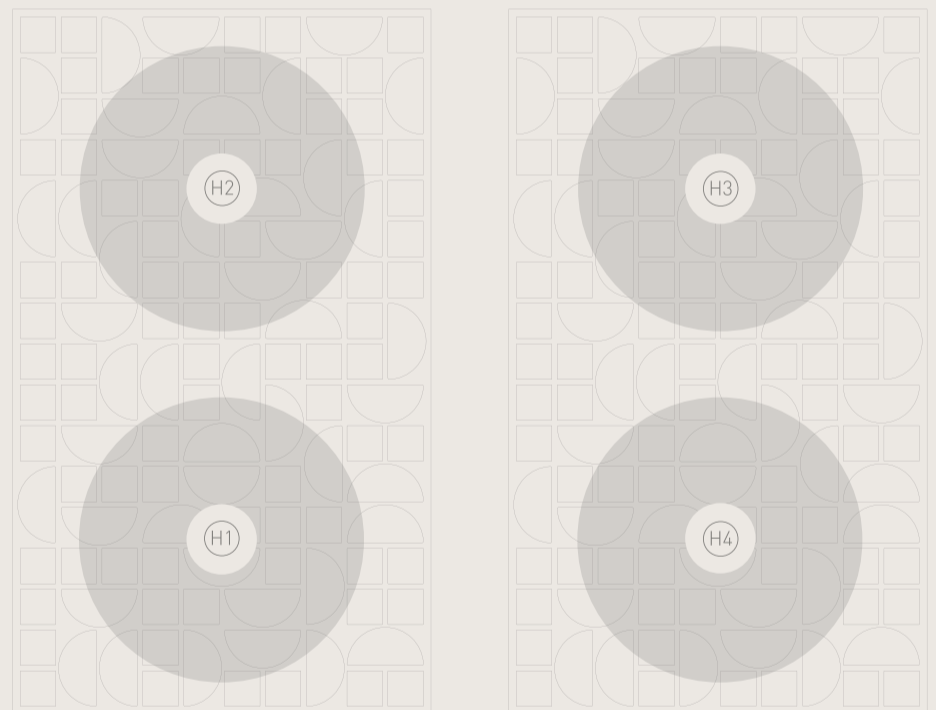
Superfície por indução ativa



# Lapitec Chef: la tecnología más bella es la que no se ve

## Lapitec Chef: a tecnologia mais bonita é a invisível

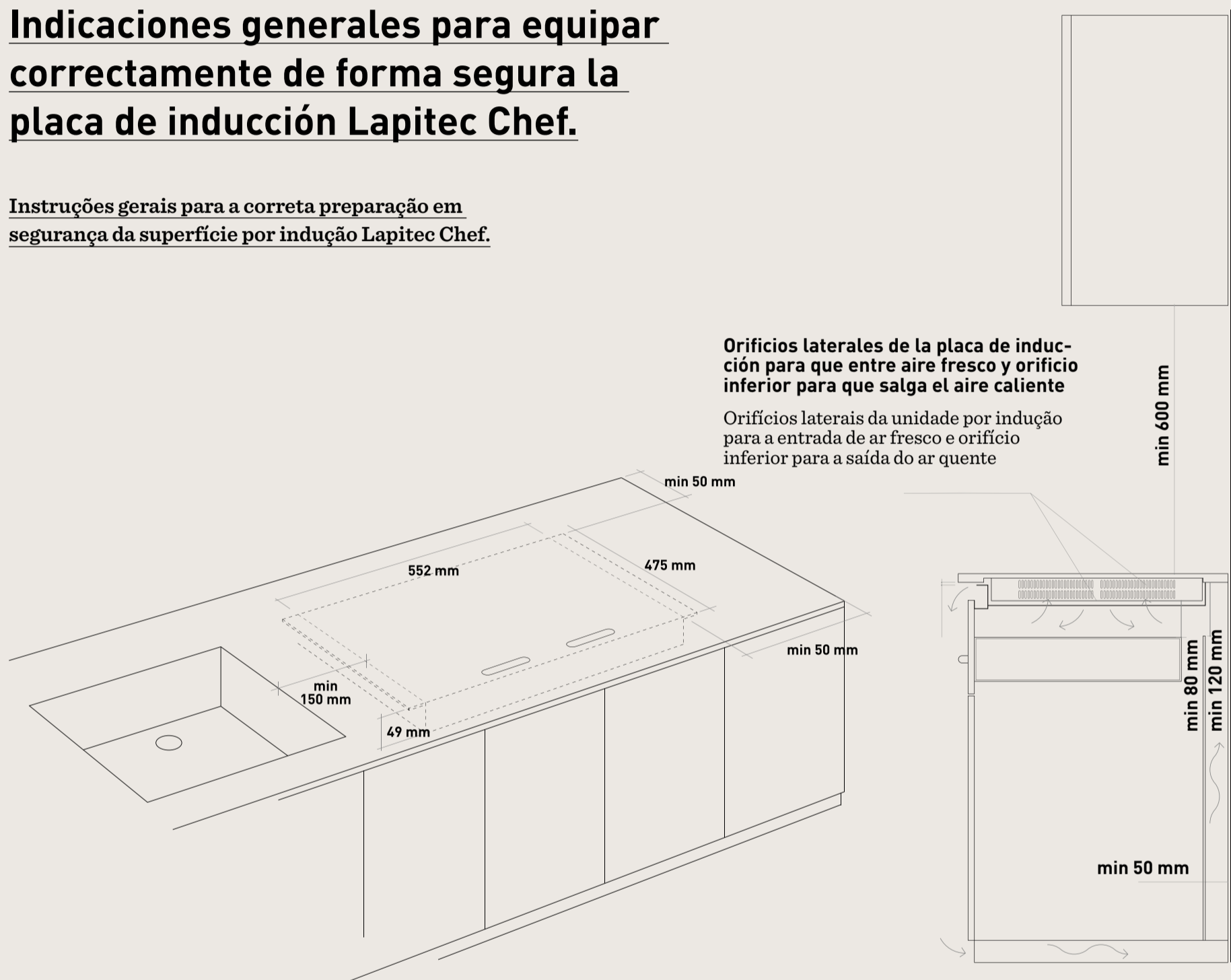
<b>H1, H2, H3, H4</b>	<b>Zonas de cocción</b> Área de cozimento
<b>A, B, C, D</b>	<b>Indicador luminoso del temporizador de la zona de cocción</b> Indicador luminoso do timer na área de cozimento
<b>1, 8</b>	<b>Indicador de la zona puente</b> Indicador da área bridge
<b>2, 4, 9, 10</b>	<b>Pantalla de la zona de cocción</b> Ecrã da área de cozimento
<b>3</b>	<b>Pantalla del temporizador</b> Ecrã do timer
<b>5</b>	<b>Indicador ON/OFF</b> Indicador ON/OFF
<b>6</b>	<b>Tecla ON/OFF</b> Tecla ON/OFF
<b>7</b>	<b>Botón del bloqueo de seguridad</b> Botão de bloqueio de segurança
<b>11</b>	<b>Indicador del bloqueo de seguridad</b> Indicador de bloqueio de segurança
<b>12, 14, 18, 20</b>	<b>Mandos de las distintas zonas de cocción</b> Comandos das áreas de cozimento
<b>13, 19</b>	<b>Mandos de las zonas de cocción modo puente</b> Comandos das áreas de cozimento na modalidade bridge
<b>15</b>	<b>Tecla “-”</b> Tecla “-”
<b>17</b>	<b>Tecla “+”</b> Tecla “+”
<b>16</b>	<b>Temporizador</b> Timer





## Indicaciones generales para equipar correctamente de forma segura la placa de inducción Lapitec Chef.

Instruções gerais para a correta preparação em segurança da superfície por indução Lapitec Chef.



Descargar manual del usuario

# Fabrizio Dughiero

**/ Socio fundador de InovaLab.  
Vicerrector de transferencia  
tecnológica y relaciones con las  
empresas de la Universidad de  
Padua. Profesor e Investigador.**



“Si tuviera que definir quién soy, diría que soy curioso, es más, me obsesiona la innovación”. Así empieza nuestra entrevista a Fabrizio Dughiero, una personalidad influyente en el campo de la investigación tecnológica que, gracias precisamente a la curiosidad, ha llegado con el paso de los años a desempeñar muchos roles tanto en ámbito científico como académico, sin duda imposibles de resumir en unas líneas. El primer acercamiento a la empresa Lapitec se remonta a 2016 a través de InovaLab (cuyo fundador es Dughiero). A partir de ahí ha empezado un largo proceso acompañado de estudios de mercado, científicos y tecnológicos que ha llevado en la actualidad a la patente y la introducción a escala mundial de Lapitec Chef, el último ejemplo de tecnología avanzada aplicada al material.

**/ Sócio e fundador do InovaLab.  
Vice-Reitor de transferência tecnológica  
e relações empresariais da Universidade  
de Pádua. Professor e Pesquisador.**

“Se eu tivesse que definir quem sou, eu diria que sou um curioso, ou melhor, um innovation obsessed”. Começa assim a nossa entrevista com Fabrizio Dughiero, personalidade influente no campo da pesquisa tecnológica que, graças também à sua curiosidade, ao longo dos anos cobriu uma pluralidade de funções tanto no campo científico como académico, certamente impossível de resumir em poucas linhas. O primeiro contacto com a realidade Lapitec ocorreu em 2016, através do InovaLab (do qual Dughiero é fundador). A partir de então, iniciou-se um longo percurso de pesquisa de mercado, científica e tecnológica que levou, hoje, à patente e à introdução a nível mundial do Lapitec Chef, exemplo máximo de tecnologia avançada aplicada ao material.

**Universidad y empresas: dos mundos que pueden parecer distantes y que sin embargo demuestran que siguen dialogando a la perfección para crear la auténtica “excelencia”. ¿Cómo se originó la colaboración especial entre InovaLab, spin-off de la Universidad de Padua, y Lapitec?**

InovaLab es un centro de innovación, investigación y desarrollo en el sector de las tecnologías electrotérmicas que se fundó en 2004 debido a la necesidad de acercar la Universidad a las empresas poniendo a su servicio conocimientos e investigación en varios ámbitos. InovaLab interviene en proyectos que necesitan efectos rápidos en el mercado logrando resultados concretos, algo similar a la creación de un prototipo “llave en mano”. He visitado la fábrica de Lapitec por primera vez en 2016 como Vicerrector y en esa ocasión he tenido la oportunidad de profundizar en los primeros estudios de la Unidad de Investigación y Desarrollo sobre una primera placa de inducción integrada en placas de piedra sinterizada. Nuestra colaboración empezó precisamente a partir de ese encuentro, con las primeras mediciones sobre la reactividad del material, hasta la reciente patente del Cooking Mat, un tapete de silicona y a la vez un elemento de aislamiento térmico.

**Universidade e empresas: dois mundos que podem parecer diferentes, mas que se comunicam perfeitamente, para produzir a verdadeira “excelência”. Como surgiu a especial colaboração entre o InovaLab, spinoff da Universidade de Pádua, e a Lapitec?**

O InovaLab é um centro de inovação, pesquisa e desenvolvimento no sector de tecnologia eletrotérmica e foi fundado em 2004 pela exigência de aproximar a Universidade das empresas, colocando ao seu serviço conhecimento e pesquisa em diversas áreas. O InovaLab intervém em projetos que necessitam de rápida repercussão no mercado, trazendo resultados concretos, semelhantes à criação de um protótipo “chave na mão”. Visitei o estabelecimento da Lapitec pela primeira vez em 2016, em qualidade de Vice-reitor, e naquela ocasião pude aprofundar os primeiros estudos da Unidade de Pesquisa e Desenvolvimento sobre uma primeira superfície por indução integrada em placas de pedra sinterizada. Nossa colaboração começou exatamente nesse encontro, com as primeiras medições sobre a reatividade do material, até a recente patente do Cooking Mat, tapete de silicone e contemporaneamente elemento de isolamento térmico.



**¿Qué significa organizar y gestionar una investigación sobre este tipo de proceso? ¿Qué figuras están involucradas y qué pasos ha seguido el proyecto que también ha llevado a una patente?**

Nuestro método de trabajo se basa en un know-how transversal de más de 15 años, que se ha consolidado gracias a la colaboración con más de 200 empresas, italianas e internacionales, en los ámbitos más dispares. Nuestra experiencia transversal y el bagaje de nociones y descubrimientos adquiridos a través de estas experiencias, nos permite proponer ideas y soluciones innovadoras según el método de las adyacencias posibles, aprovechando precisamente la permeabilidad de estas distintas disciplinas. Actualmente una especialización vertical ya no es capaz de generar innovación, a diferencia de una combinación virtuosa de tecnología, cultura humanística y, como en este caso, diseño. Como decía los primeros pasos se han dedicado a estudiar en profundidad el material y sus características intrínsecas, entre ellas la reacción a cambios de temperatura, dos años después, en 2018, hemos desarrollado la primera auténtica placa de inducción, incluida la fase de certificaciones y la puesta a punto del proceso de industrialización.

**O que significa organizar e gerir uma pesquisa sobre esse tipo de processo? Que figuras estiveram envolvidas e quais as etapas que o projeto seguiu, resultando também numa patente?**

O nosso método de trabalho baseia-se num know-how transversal de mais de 15 anos, obtido com a colaboração de mais de 200 empresas, italianas e internacionais, nos mais variados âmbitos. Nossa experiência transversal e a riqueza de noções e descobertas adquiridas com essas experiências, nos permite propor ideias e soluções inovadoras de acordo com o método das possíveis adjacências, partindo justamente da permeação entre essas diferentes disciplinas. Hoje, uma especialização vertical não consegue mais produzir inovação, ao contrário de uma combinação virtuosa entre tecnologia, cultura humanista e, como neste caso, design. Como disse, os primeiros passos foram dedicados ao estudo aprofundado do material e das suas características intrínsecas, incluindo a reação às mudanças térmicas, dois anos depois, em 2018, desenvolvemos a primeira superfície por indução real, incluindo a fase de certificação e o aperfeiçoamento do processo de industrialização.



**El estudio de este producto está orientado a la máxima simplicidad de uso, seguridad y sostenibilidad para el usuario. ¿Qué enfoque de diseño han impuesto estos tres temas para llegar al resultado deseado?**

Como ingeniero eléctrico, el comienzo de la sostenibilidad, se ha plasmado en lo que se refiere a la eficiencia energética y la salubridad de la cocina. Todos piensan que la doble conversión detrás de la tecnología de inducción (combustible-energía eléctrica, energía eléctrica-calor) no es efectivamente eficaz y conveniente: todo lo contrario, está demostrado que representa una ventaja por lo que se refiere al ahorro de energía primaria respecto a la combustión directa del gas y de emisiones de CO2 en todo el ciclo. Por lo que se refiere a la salubridad el Rocky Mountain Institute ha realizado recientemente un estudio que muestra cómo la cocina es uno de los entornos más contaminados, también como

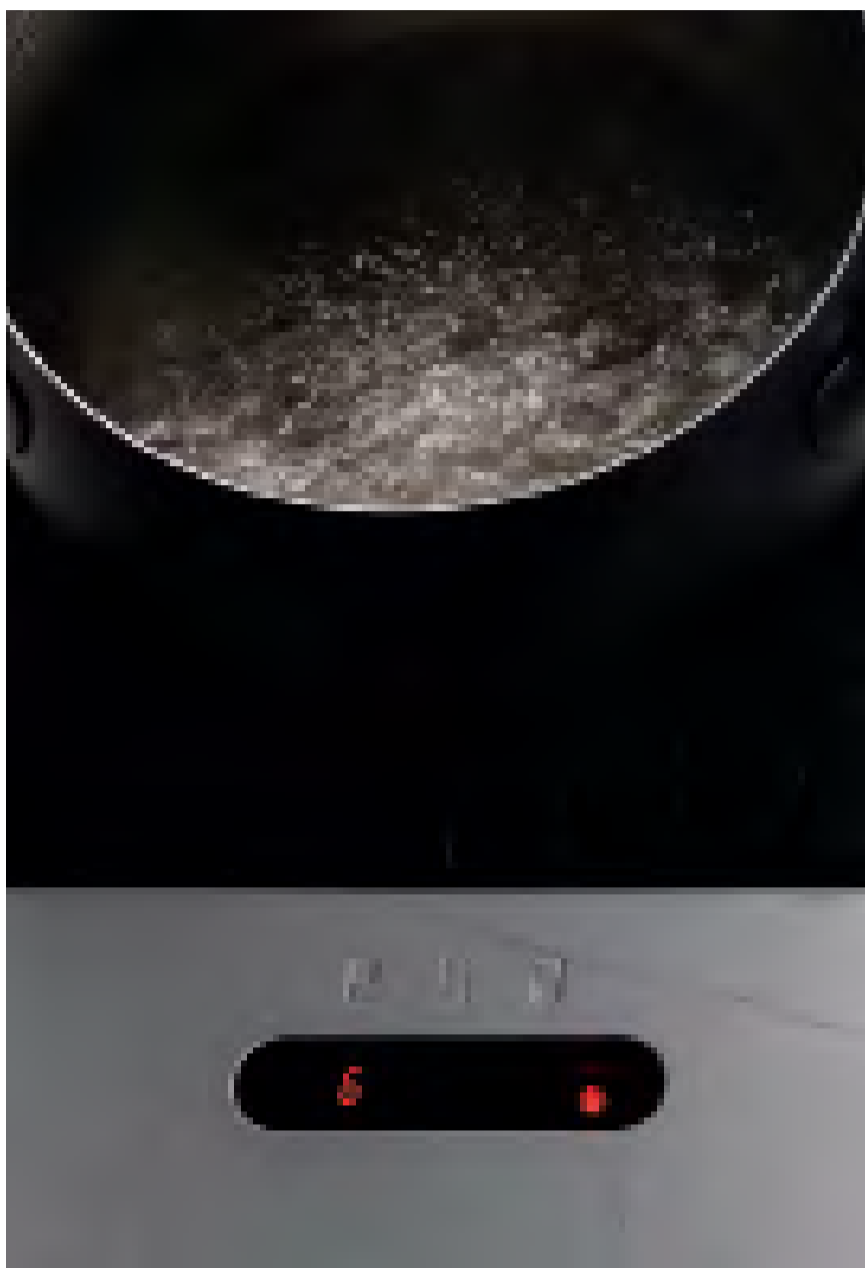
consecuencia de las emisiones de la combustión del gas, naturalmente nulas con la solución de inducción, que también elimina el peligro debido a la existencia de llamas abiertas. También hemos replanteado la facilidad de uso, considerada no solo en lo que respecta a la manejabilidad y el desarrollo de un producto intuitivo, sino también fácil de inspeccionar después de la instalación. Por último Lapitec Chef permite que puedan convivir la encimera y la superficie de trabajo y a la vez ayuda a su diseño en entornos domésticos de tamaño reducido.

**O estudo deste produto visa a máxima facilidade de utilização, segurança e sustentabilidade para o utilizador. Que tipo de atenção de conceção esses três temas impuseram para alcançar o resultado desejado?**

Como engenheiro eléctrico, início da sustentabilidade, declinada em termos de eficiência energética e salubridade do ambiente da cozinha. É comum pensar que

a dupla conversão subjacente à tecnologia de indução (combustível-eletricidade, eletricidade-calor) não é em todos os aspectos eficiente e conveniente: pelo contrário, está comprovado que representa um ganho em termos de economia de energia, em relação à combustão direta de gases e emissões de CO2, ao longo do ciclo. No que diz respeito à salubridade, o Rocky Mountain Institute realizou recentemente uma pesquisa que mostra como a cozinha é um dos ambientes mais poluentes, também por causa das emissões representadas pela combustão do gás, naturalmente nulas com a solução de indução, que também elimina o perigo dado pela presença de chamas livres. Repensamos também a simplicidade de utilização, considerada não somente em termos de utilização e desenvolvimento de um produto intuitivo, mas também de fácil inspeção depois da instalação. Por fim, o Lapitec Chef permite a coexistência do fogão e da bancada, facilitando também a conceção em pequenos ambientes domésticos.





**¿Habíais trabajado antes con un material de nueva generación o en cualquier caso con características únicas? ¿Qué tal ha sido trabajar con el Lapitec®?**

La piedra sinterizada Lapitec posee características estéticas y de texturas al tacto excepcionales y además, gracias al proceso de producción patentado de sinterización y vibrocompresión en vacío, no se utilizan colas, resinas ni pinturas que se utilizan en otros materiales y perjudiciales para la sostenibilidad medioambiental. Con respecto al uso en la cocina, tengo una versión beta directamente en mi cocina y estoy muy satisfecho no solo por las características intrínsecas del material, resistente y certificado en contacto con los alimentos, sino también porque permite utilizar la placa de inducción tanto de cuatro fuegos como de dos, pudiendo utilizarla a la vez como superficie de trabajo.



**Você já trabalhou com um material de nova geração, ou em qualquer caso com características únicas? Qual a sua opinião em trabalhar com o Lapitec®?**

A pedra sinterizada Lapitec tem algumas características estéticas e texturas ao toque excepcionais, além disso, graças ao processo de produção patentado de sinterização e vibro-compressão a vácuo, não são utilizadas colas, resinas e tintas, utilizadas noutros materiais em detrimento da sustentabilidade ambiental. Em relação à utilização na cozinha, tenho uma versão beta diretamente na minha cozinha e estou muito feliz, não somente pelas características intrínsecas do material, resistente e certificado em contacto com alimentos, mas porque permite utilizar a superfície por indução, seja completa com quatro queimadores como com dois, permitindo a utilização simultâneo como superfície de trabalho.



# Archetipo









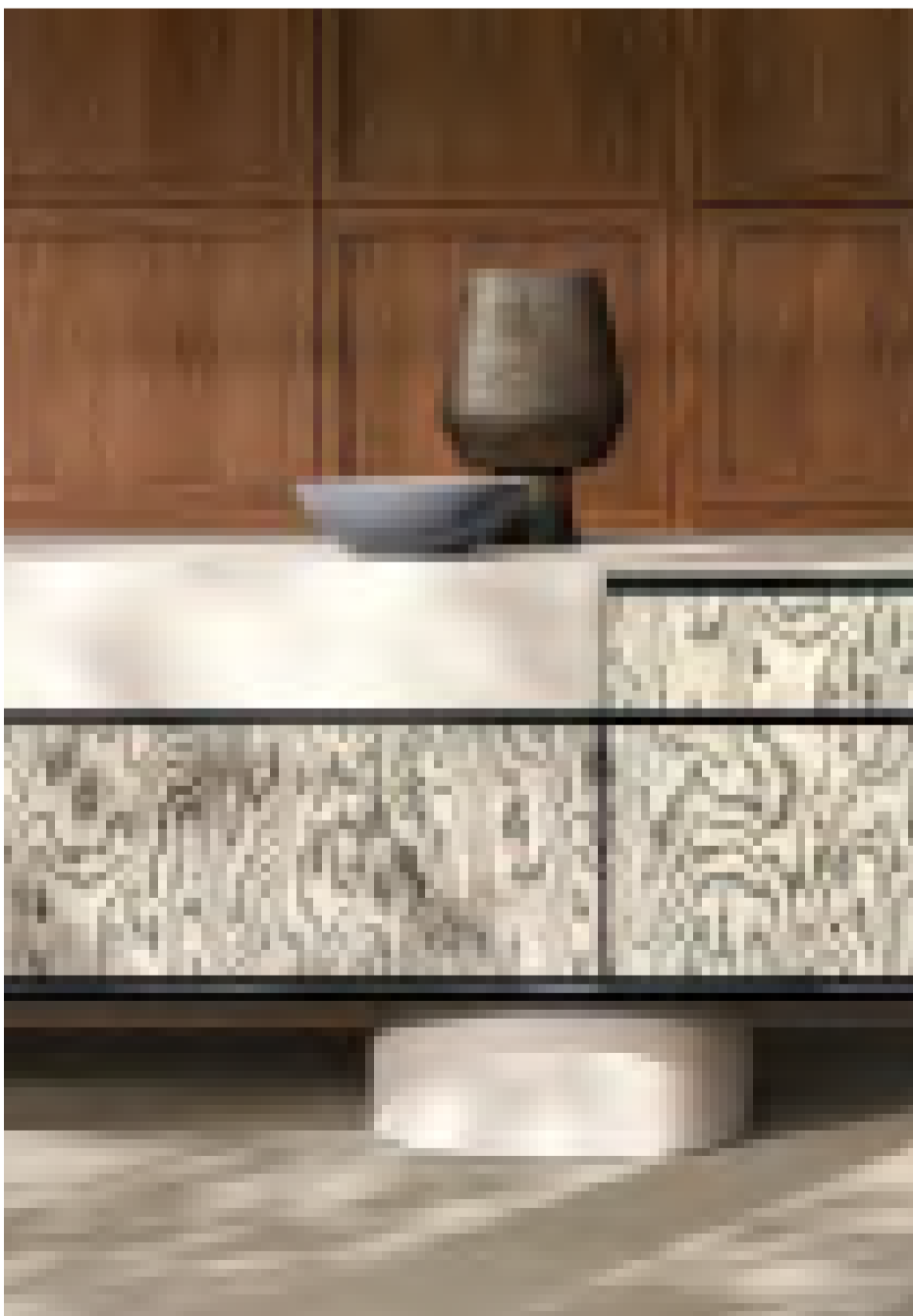
/ Bianco Polare,  
Vesuvio



/ Bianco Polare,  
Satin

# Tecnologías innovadoras y nuevos espacios operativos para la nueva cocina L'Ottocento

Archetipo,  
Italia



**UBICACIÓN**

Italia

**LOCALIDADE**

Itália

**MATERIAL UTILIZADO**Bianco Polare,  
Vesuvio y Satin**MATERIAL UTILIZADO**Bianco Polare,  
Vesuvio e Satin**APLICACIÓN**Encimera de cocina, Lapitec  
Chef, fregadero Orion 105**APLICAÇÃO**Bancada de cozinha, Lapitec Chef,  
pia Orion 105**FECHA DE FINALIZACIÓN**

04/2020

**DATA DE CONCLUSÃO**

04/2020

**ARQUITECTO**Diseño de makethatstudio  
para L'Ottocento**ARQUITETO**Design de makethatstudio  
para L'Ottocento

Para la colección 2020, cocinas L'Ottocento, fábrica especializada en cocinas artesanales, escoge el ambiente acogedor y elegante de los materiales naturales como la madera de nogal y Lapitec®.

### **Tecnologias inovadoras e novos espaços operacionais para a nova cozinha de L'Ottocento**

Para a coleção de 2020, as cozinhas L'Ottocento, produção especializada em cozinhas artesanais, escolhe a atmosfera quente e elegante de materiais naturais, como a madeira de noqueira e o Lapitec®.

La cocina de isla, el sistema de paneles, la alacena y los taburetes reinterpretan la estética italiana actual, armonizando elementos clásicos y contemporáneos, mirando hacia el futuro con nuevas tecnologías y soluciones organizativas. Acogedor e icónico, en el espacio destaca el bloque central con península, fregadero integrado Orion y placa de inducción invisible Lapitec Chef, debajo de la encimera de Lapitec® de forma que las máximas prestaciones no contaminen la esencialidad formal del elegante módulo monolítico.



Cargador inalámbrico debajo de la encimera / Carregador de bateria wireless sob a bancada

A cozinha com ilha, o sistema de boiserie, o aparador e as banquetas reinterpretam a estética italiana de hoje, numa sintonia de elementos clássicos e contemporâneos, olhando para o futuro com novas tecnologias e soluções organizacionais. Convivial e icônico, o espaço é dominado pelo bloco central com superfície snack, uma pia integrada Orion e o fogão por indução invisível Lapitec Chef, inserido sob a bancada de Lapitec®, para que o máximo desempenho não contamine a limpeza formal do elegante módulo monolítico.





# Norma







/ Terra Moca,  
Vesuvio

# Roda elige Lapitec® para su primera cocina exterior

Norma,  
Italia



**UBICACIÓN**

Italia

**LOCALIDADE**

Itália

**MATERIAL UTILIZADO**

Terra Moca, Vesuvio

**MATERIAL UTILIZADO**

Terra Moca, Vesuvio

**APLICACIÓN**

Encimera de cocina

**APLICAÇÃO**

Bancada de cozinha

**FECHA DE FINALIZACIÓN**

06/2021

**DATA DE CONCLUSÃO**

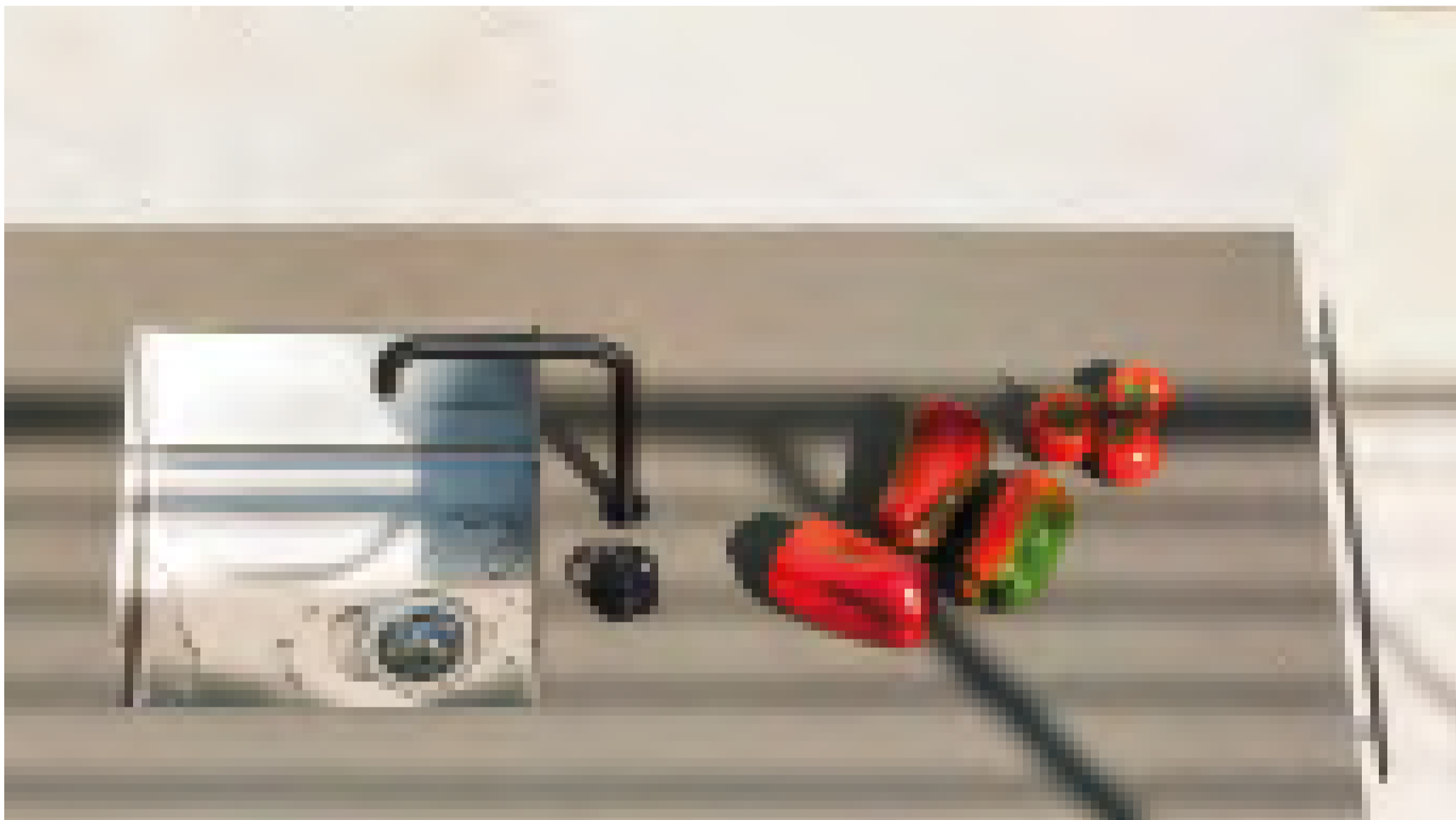
06/2021

**ARQUITECTO**

Rodolfo Dordoni

**ARQUITETO**

Rodolfo Dordoni



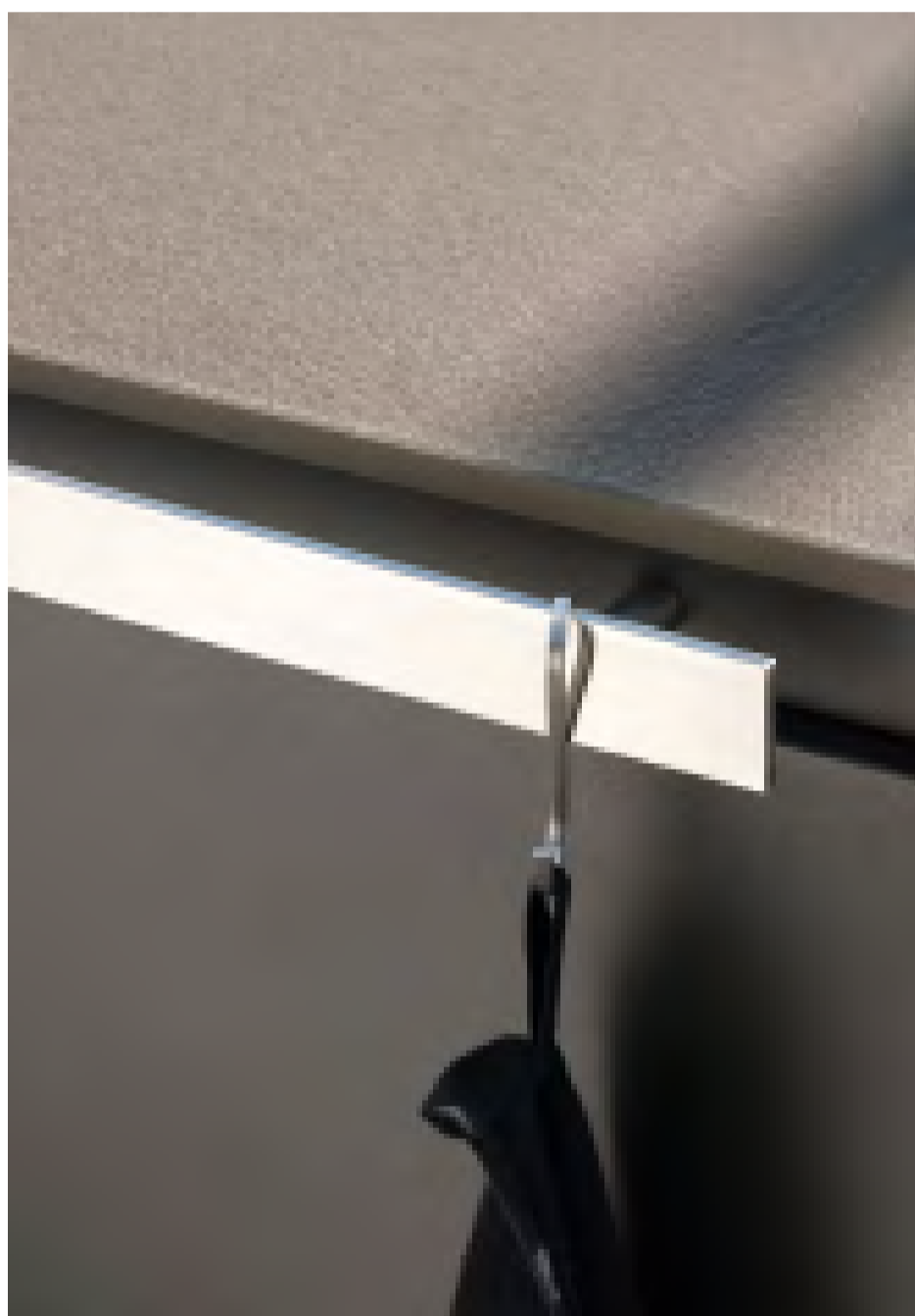
Para Norma, la cocina modular componible de Roda de líneas esenciales y materiales naturales, dedicada a los ambientes al aire libre, Rodolfo Dordoni opta por caracterizar la superficie con el Lapitec®. La encimera, seleccionada por las altas prestaciones al aire libre, es de tono Terra Moca con acabado Vesuvio: no sufre alteraciones como consecuencia de los rayos UV, es resistente a los cambios de temperatura, las temperaturas extremas y los agentes atmosféricos, aparte de a los golpes, los arañazos, los cortes y los componentes químicos, ácidos y bases.

### **Roda escolhe o Lapitec® para a sua primeira cozinha externa**

Para Norma, uma cozinha modular componível de Roda com linhas essenciais e materiais naturais, dedicada aos ambientes externos, Rodolfo Dordoni opta por caracterizar a superfície com o Lapitec®. A bancada, selecionada por seu elevado desempenho em plein air, é na nuance Terra Moca com acabamento Vesuvio: inalterável pela radiação UV, resistente a mudanças térmicas, temperaturas extremas e agentes atmosféricos, além de choques, arranhões, cortes e componentes químicos, ácidos e básicos.



En el Lapitec de 12 mm utilizado en el módulo principal se han empotrado la grifería y el fregadero de acero. La piedra sinterizada también reviste la superficie de la península que se ha concebido como superficie de trabajo o una barra informal para comer.



No Lapitec de 12 mm, utilizado no módulo principal, a torneira e o lavabo de aço são embutidos. A pedra sinterizada também reveste a bancada da ilha, concebida como superfície de trabalho ou balcão para refeições informais.



# Villa Lea

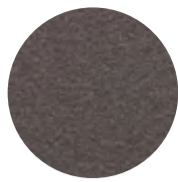








/ Bianco Polare,  
Satin



/ Terra Ebano,  
Vesuvio

# Un bloque de roca y actualidad en la Costa Azul

Villa Lea,  
Principado de Mónaco



**UBICACIÓN**

Principado de Mónaco

**LOCALIDADE**

Principado de Mónaco

**MATERIAL UTILIZADO**Bianco Polare, Satin  
Terra Ebano, Vesuvio**MATERIAL UTILIZADO**Bianco Polare, Satin  
Terra Ebano, Vesuvio**APLICACIÓN**

Encimera de cocina, piscina

**APLICAÇÃO**

Parte superior da cozinha, piscina

**FECHA DE FINALIZACIÓN**

06/2021

**DATA DE CONCLUSÃO**

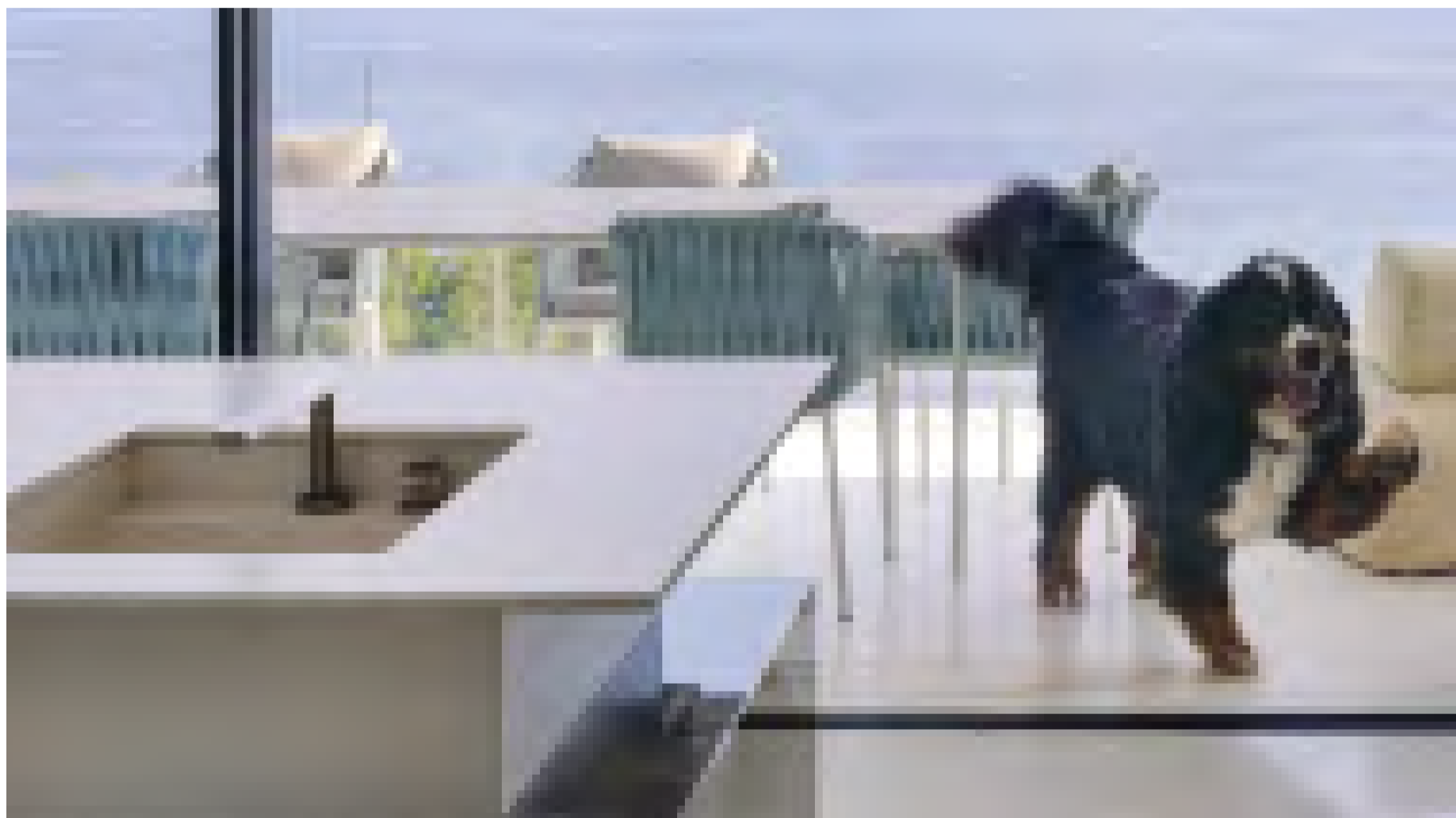
06/2021

**ARQUITECTO**

Studio Donizelli

**ARQUITETO**

Studio Donizelli



Situada en un parque de 4.500 m<sup>2</sup>, Villa Lea está frente a las espléndidas ensenadas de la Costa Azul cerca del golfo de Montecarlo: una casa señorial sobre un saliente de piedra local que la rodea y hace de base al suelo.

Muy utilizado en el exterior, en la magnífica piscina infinita con zona de hidromasaje protagonista de la terraza principal, el Lapitec® también se ha incorporado en las dos cocinas, que mantienen el estilo del interior con colores neutros, líneas sencillas y detalles finos. La isla central está formada por distintos planos encastrados entre sí: un gran bloque de mármol que se acopla en contraste en el volumen claro con superficie de trabajo en voladizo y fregadero restaurado con Lapitec de tono Bianco Polare y acabado Satin.

## **Um enxerto de rochas e contemporaneidade na Côte d'Azur**

Situado num parque de 4.500 metros quadrados, Villa Lea fica de frente para as esplêndidas enseadas da Côte d'Azur perto do Golfo de Monte Carlo: uma casa senhorial num esporão de pedra local que a rodeia e funciona como base no base no térreo.



Amplamente utilizado no exterior, na magnífica piscina infinita com ângulo de hidromassagem, protagonista do terraço principal, o Lapitec® é também utilizado nas duas cozinhas, que seguem o código estilístico do interior com cores neutras, linhas simples e pormenores requintados. A ilha central é formada por diferentes superfícies encaixadas entre elas: um grande bloco de mármore que é enxertado em contraste no volume claro com uma bancada de trabalho em balanço e pia reconstruída em Lapitec com uma nuance Bianco Polar e acabamento acetinado.



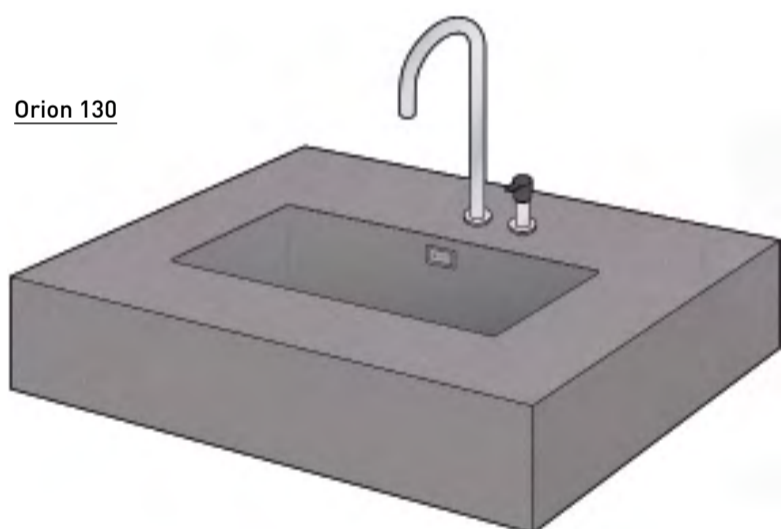
# Fregaderos: elegancia e integración las palabras clave

Soluciones integradas o combinaciones con otros materiales como el acero. Hay varias posibilidades, debajo y encima de la encimera. El Lapitec® permite una combinación perfecta con una amplia variedad de fregaderos. La integración estética del fregadero en la encimera es el último grito en la cocina de lujo. Una tendencia que por otro lado requiere materiales impecables. No solo respecto a la resistencia que requiere el uso diario del fregadero - agua, detergentes, cambios bruscos de temperatura, higiene - sino también a las elaboraciones que conlleva crear un fregadero integrado. Soluciones que la elección del Lapitec hace posibles con distintas opciones de diseño de instalación: la más común actualmente es la que prevé Orion, el fregadero integrado que completa la encimera de Lapitec con la continuidad cromática de la encimera de cocina y el fregadero.

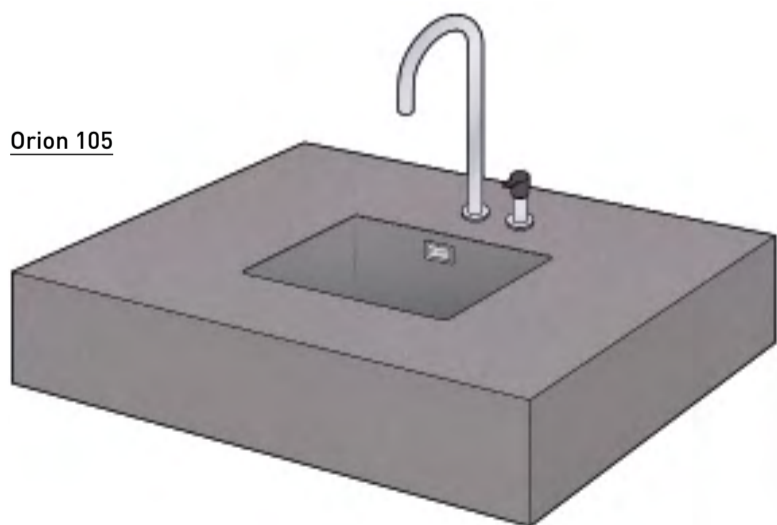
## **Pias: palavras-chave elegância e integração**

Soluções integradas ou combinações com outros materiais, como o aço. Várias possibilidades, sob ou sobre a bancada. O Lapitec® permite um matching perfeito com uma ampla variedade de pias. A integração estética da pia na superfície é a última tendência na cozinha de luxo. Mas uma tendência que requer materiais impecáveis. Não somente pela resistência exigida pela utilização quotidiana da pia - água, detergentes, tensões térmicas, higiene - mas também pelos processos envolvidos na criação de uma pia integrada. Soluções possíveis ao escolher o Lapitec, com várias opções de design da instalação: a mais comum até hoje é a que fornece Orion, a pia integrada que completa a bancada em Lapitec com uma continuidade cromática entre o fogão e a pia.

Orion 130



Orion 105



## **Orion by Lapitec®**

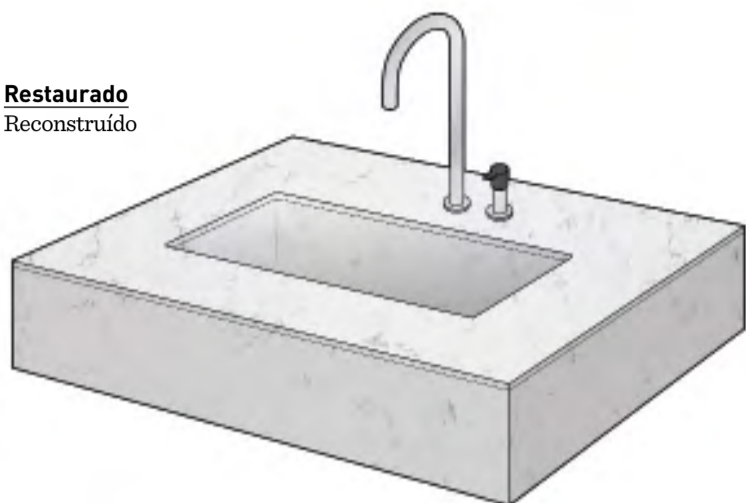
La continuidad perfecta entre la encimera y el fregadero: Orion mantiene la identidad cromática de la encimera garantizando higiene y practicidad, gracias también al sutil acanalado de las esquinas que suaviza las formas y facilita la limpieza. Compuesto de resina acrílica y polvo cerámico, testado por Lapitec®, que garantiza la uniformidad de color respecto a las placas. Orion está disponible en dos modelos, Orion 130 (70x40 cm) y Orion 105 (50x40 cm), de color Bianco Polare, Bianco Assoluto, Grigio Cemento y Nero Assoluto.

### **ORION BY LAPITEC®**

A perfeita continuidade entre a bancada de trabalho e a pia: Orion mantém a identidade cromática da bancada, garantindo higiene e praticidade, graças também ao leve raio dos ângulos que refina as formas e facilita a limpeza. Composto de resina acrílica e pó de cerâmica, testado pela Lapitec® que garante a uniformidade da cor em relação às placas. Orion está disponível em dois modelos, Orion 130 (70x40 cm) e Orion 105 (50x40 cm), nas cores Bianco Polare, Bianco Assoluto, Grigio Cemento e Nero Assoluto.



**Restaurado**  
Reconstruído



## Restaurado

Un fregadero íntegramente realizado con Lapitec que permite al diseñador infinitas libertades expresivas y de personalización.

### **RECONSTRUÍDO**

Uma pia feita totalmente de Lapitec, que deixa infinitas libertades expressivas e personalização para o design.

**Debajo de la encimera**  
Bancada inferior



**Ras de la encimera**  
Bancada a fio



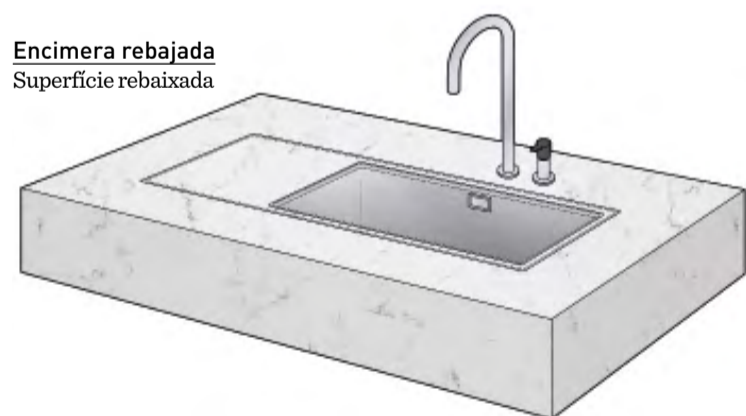
## Debajo de la encimera y a ras de la encimera

Otras soluciones elegantes son el fregadero debajo de la encimera, situado debajo de la encimera de la cocina, y el fregadero a ras de la encimera, que está apoyado a ras de la encimera gracias a una pequeña hendidura para alojarlo creada directamente en la placa.

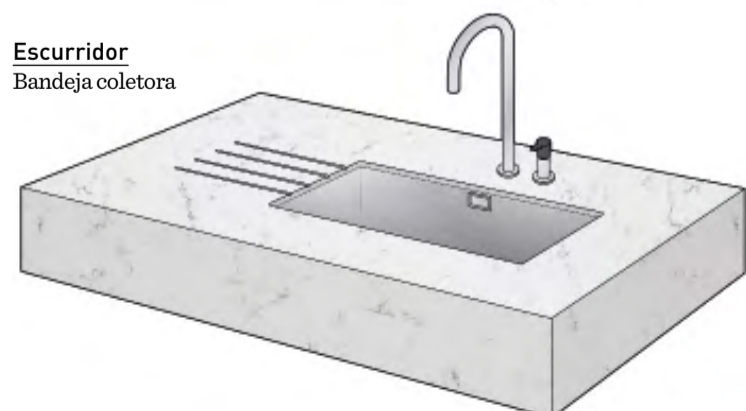
### **BANCADA INFERIOR E BANCADA A FIO**

Outras soluções elegantes são a pia bancada inferior, posicionada abaixo do fogão, e a pia bancada a fio, posicionada a fio sobre a superfície graças a um pequeno recesso de posição trabalhado diretamente na placa.

**Encimera rebajada**  
Superfície rebaixada



**Escurreidor**  
Bandeja coletora



## Encimera rebajada

La elaboración de la encimera rebajada o de un escurridor es posible gracias a la esencia “de cuerpo completo” del Lapitec que es idéntico a la superficie incluso en el núcleo de la placa.

### **SUPERFÍCIE REBAIXADA**

A usinagem da superfície rebaixada, ou de uma bandeja coletora, é possível graças à natureza “corpo inteiro” do Lapitec, que resulta idêntico à superfície mesmo no centro da placa.

# Azimut Grande S8







/ Bianco Assoluto,  
Vesuvio

# La trama sin ondulaciones del lujo

Azimut Grande S8,  
Italia



**UBICACIÓN**

Italia

**LOCALIDADE**

Itália

**MATERIAL UTILIZADO**  
Bianco Assoluto, Vesuvio**MATERIAL UTILIZADO**  
Bianco Assoluto, Vesuvio**APLICACIÓN**  
Encimera de cocina**APLICAÇÃO**  
Bancada de cozinha**FECHA DE FINALIZACIÓN**  
10/2020**DATA DE CONCLUSÃO**  
10/2020**ARQUITECTO**  
Alberto Mancini**ARQUITETO**  
Alberto Mancini

Diseñado por Alberto Mancini, el yate de 25 metros Grande S8, tiene las líneas deportivas de la familia S de Azimut que también se han concebido para el manejo y el consumo. Por otro lado el interior, de los cuatro camarotes a la cocina, hasta las áreas de descanso de las cubiertas, aspiran a intensificar la experiencia náutica al máximo del lujo. En la amplia cocina en U, entre madera wengué, elementos lúdicos marfil y negros e insertos cromados, suaves moquetas de tono arena y tejidos geométricos, domina la encimera de Lapitec® color Bianco Assoluto con acabado Vesuvio, perfecta por la higiene y resistencia a las condiciones ambientales del mar.

La trama irregular de la encimera aporta textura a la composición, mientras que la zona de cocción se ha rebajado en un agradable juego de niveles geométricos que se transforma en un motivo decorativo, y la superficie fácil de trabajar, que ha permitido alojar dos fregaderos de acero, muestra en los dos lados largos el amplio borde de 50 mm.



### **A textura sem ondulações do luxo**

O iate Grande S8 de 25 metros, realizado por Alberto Mancini, tem as linhas desportivas do grupo S de Azimut, concebidas também para a manobrabilidade e consumo. Mas o interior, das quatro cabines à cozinha, até as áreas lounge nos conveses, visam proporcionar o máximo do luxo para a experiência náutica. Na ampla cozinha em U, entre madeiras de wengué, elementos brilhantes de marfim e preto e inserções cromadas, tapetes macios em tons de areia e tecidos geométricos, destaca-se a

bancada de Lapitec® na cor Bianco Assoluto com acabamento Vesuvio, perfeita para higiene e resistência às condições ambientais do mar. A textura irregular da superfície confere materialidade à composição, enquanto a área de cozimento é rebaixada num agradável jogo de níveis geométricos que se transforma num motivo decorativo, e a superfície facilmente trabalhável, que permitiu o alojamento de duas pias de aço, mostra em ambos os lados a borda generosa de 50 mm de comprimento.







# Olive House











/ Bianco Assoluto,  
Satin

# Un cálido abrazo

Olive House,  
USA



<b>UBICACIÓN</b> Ulster Country, Nueva York (USA)	<b>LOCALIDADE</b> Ulster Country, Nova York (USA)
<b>MATERIAL UTILIZADO</b> Bianco Assoluto, Satin	<b>MATERIAL UTILIZADO</b> Bianco Assoluto, Satin
<b>APLICACIÓN</b> Encimera de cocina, superficie del baño	<b>APLICAÇÃO</b> Bancada cozinha, bancada casa de banho
<b>FECHA DE FINALIZACIÓN</b> 10/2019	<b>DATA DE CONCLUSÃO</b> 10/2019
<b>ARQUITECTO</b> Alessandro Ronfini Demo Architects	<b>ARQUITETO</b> Alessandro Ronfini Demo Architects



Integrar el máximo bienestar de una vivienda acogedora en el seno de un entorno de montaña que transmite fuerza y rigor natural. Una casa-refugio que tranquiliza a los visitantes y contrapone al rigor de la intemperie una superficie geométrica y estructurada con un gran impacto técnico. En contraste, en el interior, la comodidad de protección de una casa-nido, refinada gracias a los suaves tonos pastel y la inserción de suaves líneas curvas.

### **Um abraço caloroso**

Integrar o pleno bem-estar de uma casa confortável num ambiente de montanha, que comunica força e rigor natural. Uma casa-refúgio que tranquiliza os hóspedes, opondo-se ao rigor do clima com uma superfície geométrica e estruturada com forte impacto técnico. Por outro lado, no interior, o conforto protetor de uma creche, suavizado pelos tons pastel suaves e pela inclusão de suaves linhas curvas.



Con este espíritu, la elección de las superficies de Lapitec® para la cocina se basa, además de en la estética de los colores claros y luminosos, en la gran trabajabilidad del material: en especial en el corte de los perfiles curvos para la superficie de la isla. Elemento clave del espacio abierto, la isla comunica la cocina con la parte superior del salón. Su perfil curvilíneo y la agradable combinación del mueble azul con el estante blanco difunde por toda la casa la sensación de protección y comodidad que es el núcleo del proyecto.



Com este espírito, a escolha das superfícies de Lapitec® para a cozinha é motivada não somente pela estética das suas nuances claras e luminosas, mas também pela elevada usinagem do material: em particular, no corte dos perfis curvos para a bancada da ilha. Elemento central do open space, a ilha liga o espaço da cozinha com a sala alta. Seu perfil curvilíneo e a agradável combinação do armário azul com a prateleira branca espalham por toda a casa a atmosfera protetora e confortável que está no centro do projeto.





# Politeia



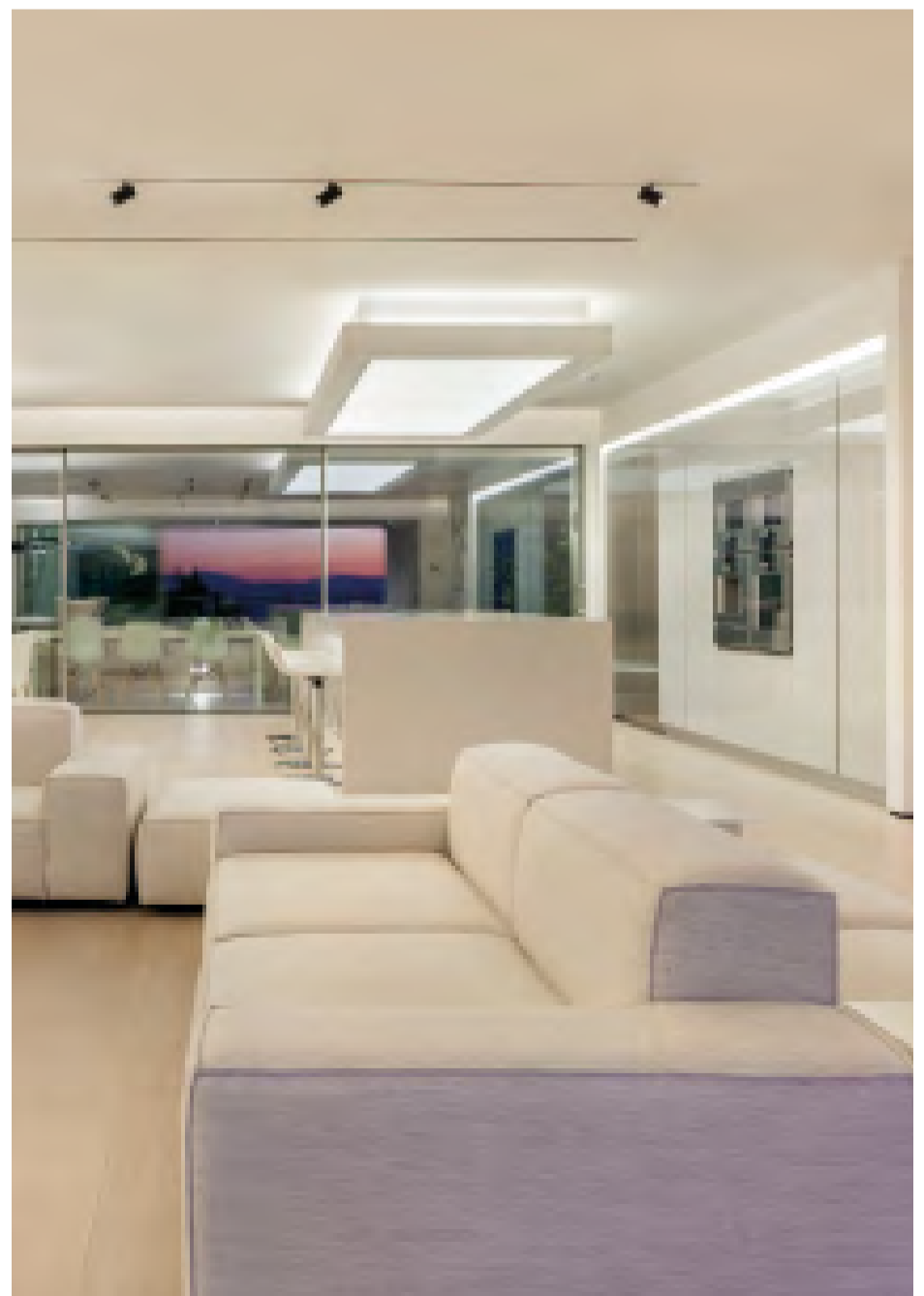




/ Bianco Artico,  
Satin

# Un proyecto puro y luminoso en la península Ática

Politeia,  
Grecia



**UBICACIÓN**  
Atenas, Grecia

**LOCALIDADE**  
Atenas, Grécia

**MATERIAL UTILIZADO**  
Bianco Artico, Satin

**MATERIAL UTILIZADO**  
Bianco Artico, Satin

**APLICACIÓN**  
Encimera de cocina interior,  
encimera de cocina y barra  
exterior, encimera de baño

**APLICAÇÃO**  
Bancada de cozinha interna, ban-  
cada de cozinha externa, bancada  
vanity

**FECHA DE FINALIZACIÓN**  
11/2020

**DATA DE CONCLUSÃO**  
11/2020

**ARQUITECTO**  
AK Praxis Studio

**ARQUITETO**  
AK Praxis Studio



Una casa señorial firmada por el estudio AK Praxis, en el norte del casco antiguo de Atenas, que dialoga claramente con la orografía de la pared rocosa para suavizarse luego en los tonos del interior. La cocina de Lapitec®, de colores neutros, líneas sencillas y detalles de lujo, se caracteriza por la isla central: un gran bloque que se acopla en el volumen claro como un monolito, con encimera en voladizo. La isla tiene la encimera con placa de inducción, el fregadero y los lados de Lapitec de color Bianco Artico con acabado Satin, cándido y monocromático, que mantiene la calidez y el encanto de las piedras naturales. La prolongación del bloque de la cocina, sin juntas en la superficie, ha sido posible gracias a las placas de Lapitec de gran formato. La elección de la piedra sinterizada también se encuentra en el gran balcón exterior, con perfiles verdes de distintas alturas como las montañas del horizonte, con la práctica zona de la barbacoa de la encimera de Lapitec capaz de resistir incluso en entornos al aire libre sin sufrir en ningún caso alteraciones.

## **Um projeto puro e brilhante na península de Attica**

Uma casa senhorial concebida pelo estúdio AK Praxis, a norte do centro histórico de Atenas, que comunica claramente com a orografia da parede rochosa, e depois suaviza nas nuances dos interiores. A cozinha em Lapitec®, com suas cores neutras, linhas simples e detalhes finos, é caracterizada pela ilha central: um grande bloco que engaja-se em contraste com o volume claro como um monólito, com bancada de trabalho em balanço.



A ilha apresenta a bancada com superfície por indução, o lavabo e as laterais em Lapitec na nuance Bianco Artico com acabamento Satin, branco e monocromático, que preserva o calor e o charme das pedras naturais. A extensão do bloco da cozinha, que não possui juntas em sua superfície, é possibilitada pelas placas de Lapitec de grande formato. A escolha da pedra sinterizada encontra-se também na ampla vista externa, delineada por perfis verdes em diferentes alturas como as montanhas no horizonte, com a prática área de churrasqueira com bancada em Lapitec, capaz de resistir até mesmo em ambientes externos sem sofrer alterações.





# Joy Bauer Kitchen







/ Bianco Vittoria,  
Lux

# El nuevo minimalismo victoriano: la cocina de Joy Bauer

Joy Bauer Kitchen,  
USA



**UBICACIÓN**

Nueva York, USA

**MATERIAL UTILIZADO**

Bianco Vittoria, Lux

**APLICACIÓN**

Encimera de cocina

**FECHA DE FINALIZACIÓN**

11/2020

**ARQUITECTO**Augusta Hoffman en  
colaboración con Jason  
Castrounis de Casa Design**LOCALIDADE**

Nova York, USA

**MATERIAL UTILIZADO**

Bianco Vittoria, Lux

**APLICAÇÃO**

Bancada de cozinha

**DATA DE CONCLUSÃO**

11/2020

**ARQUITETO**Augusta Hoffman em  
colaboração com Jason  
Castrounis da Casa Design



Espaciosa y concebida para facilitar la libertad de movimiento que favorece la creatividad culinaria. Así debería ser la cocina según Joy Bauer, chef, presentadora y nutricionista amante de la comida y la gastronomía. A la hora de desarrollar el concepto, Bauer ha involucrado a la diseñadora Augusta Hoffman y al arquitecto Jason Castrounis de Casa Design, que ya conocía el Lapitec dado que lo ha utilizado en numerosos proyectos exclusivos para definir el estilo y la peculiaridad del diseño.



### **O novo minimalismo vitoriano: a cozinha de Joy Bauer**

Espaçosa e concebida para facilitar a liberdade de movimento que contribui para a criatividade culinária. É assim que deveria ser a cozinha segundo Joy Bauer, chef, apresentadora e nutricionista amante da comida e da gastronomia. No desenvolvimento do conceito, Bauer envolveu a designer Augusta Hoffman e o arquiteto Jason Castrounis de Casa Design, que já conhecia o Lapitec tendo-o utilizado em vários projetos exclusivos para caracterizar o estilo e a peculiaridade do design.





# Joy Bauer

**Experta en salud y nutrición del programa TODAY show emitido por la cadena estadounidense NBC**

**Especialista em nutrição e estilo de vida saudável para o programa TODAY da NBC**



**Sin duda uno de los aspectos que tienen en común Italia y Estados Unidos es el valor social de la comida saboreándola al reunirse alrededor de la mesa. Pero, ¿cuáles son las tendencias actuales en alimentación en Estados Unidos?**

A los estadounidenses les encanta comer y la buena comida. Nos interesa la historia que hay detrás de cada alimento y las sensaciones que nos transmite. Y es más, nos gusta compartir los placeres de la mesa con nuestros seres queridos. Esto se debe a que el rito de comer adopta un valor social. Las familias que se reúnen para cenar, los amigos que se divierten juntos durante un aperitivo, los recuerdos más bonitos de cumpleaños, vacaciones y aniversarios, situaciones en las que la comida juega un papel fundamental. Creo que esto sucede en la mayor parte de los países del mundo. La comida es alimento, amor, socialización. La comida actúa como un pegamento y nos ayuda a mantenernos unidos.

También he observado un interés cada vez mayor por una dieta más vegetal, tanto aquí como en el extranjero. Las alubias, las lentejas, la soja y las hortalizas están adoptando un papel protagonista en los primeros platos y a mí eso me entusiasma. Los alimentos de origen vegetal son más saludables para nosotros y para el planeta (y muchas veces también son más baratos!). Hacer aunque solo sea una o dos comidas 100% a base de verduras cada semana proporciona beneficios importantes. Me encanta preparar un estofado de lentejas y una boloñesa vegetariana de lentejas y champiñones, ¡iriquísimos! Desde que empezó la pandemia cocinamos más en casa, lo que supone un cambio sumamente positivo. Las comidas caseras son de por sí más saludables, ya que podemos seleccionar los ingredientes y seguir la preparación, aparte de controlar el aporte de calorías, grasas, sodio y azúcares de cada plato. Ha sido muy divertido ver los vídeos de las personas que se han aventurado con mis recetas en sus cocinas o leer los artículos sobre el auge del pan hecho en casa (¡teniendo en cuenta que era difícil encontrar levadura en los supermercados, he propuesto una bagel sin levadura para compartir!). Incluso cultivar en casa hierbas aromáticas (tanto en la cocina, recreando pequeños huertos, como en el jardín) se ha vuelto popular. Como chef y amante de la buena cocina, estoy más que feliz de que la gente cocine más en casa y he pasado mucho tiempo

**creando recetas que pudieran inspirar a todos.**

**La pandemia nos ha recordado lo importante que es la salud y nos ha animado a hacer todo lo posible para cuidarnos, del ejercicio físico a una dieta saludable y equilibrada, y mantener a raya el estrés. Creo que este es uno de los motivos básicos de este cambio hacia alimentos e ingredientes sanos, genuinos y naturales. La fruta y verdura fresca, los cereales integrales y las proteínas magras están cada vez más presentes en nuestra alimentación. Ahora los estadounidenses prefieren alimentos capaces de nutrir el cuerpo y la mente y que sean sostenibles para el medio ambiente, sin renunciar por otro lado al sabor. Y sobre todo sin privaciones, sino encontrando el equilibrio perfecto entre sabor y bienestar. (¡La pasta!) Las comidas deberían ser una experiencia que compartir con unos pocos íntimos, relajándose sin distracciones, saboreando plenamente la comida y charlando con familiares y amigos sobre el día.**

**Aquilo que une a Itália e os Estados Unidos é definitivamente os aspeto social da comida e estar juntos à mesa. Quais são as tendências alimentares atuais nos Estados Unidos?**

Os americanos adoram comer – e nós adoramos uma comida deliciosa. Nós apreciamos a história de diferentes alimentos e como eles nos fazem sentir. E, claramente, adoramos jantar com entes queridos e amigos. Há um aspeto social no ritual das refeições. As famílias conversam durante o jantar, os amigos riem e se relacionam com aperitivos de happy hour, lembranças são feitas em aniversários e festas de fim de ano, onde a comida tem um papel de destaque. Acho que isso vale para as pessoas na maioria dos países. Comida é nutrição, comida é amor, comida é social. A comida nos ajuda a estar juntos.

Vi mais foco em refeições à base de vegetais aqui e no exterior. Feijão, lentilha, soja, legumes estão tendo o papel principal nas entradas, e eu não poderia estar mais emocionado. Os alimentos à base de vegetais são melhores para a nossa saúde e melhores para a saúde do nosso planeta. (São muitas vezes mais baratos também!) Fazer uma ou duas refeições à base de vegetais a cada

semana tem benefícios significativos. Adoro fazer um Ensopado de Lentilha Vegetal e Lentilha à Bolonhesa com Cogumelos, que são uma delícia! Desde a pandemia, as pessoas estão cozinhando mais em casa, o que é uma maravilhosa mudança de ritmo. Refeições caseiras são inerentemente mais saudáveis porque você controla os ingredientes que coloca, o que significa que você controla as calorias, gordura, sódio e açúcar em um prato. Foi muito divertido ver todos os vídeos de pessoas experimentando minhas receitas em suas cozinhas, ou ler notícias sobre o boom da panificação em casa (a levedura era difícil de encontrar nos supermercados - e então criei um produto sem fermento bagel para compartilhar!). As pessoas estão até cultivando suas próprias ervas (com hortas internas e jardins ao ar livre). Como chef e foodie, estou muito feliz que as pessoas estejam cozinhando mais e tenho estado ocupada produzindo receitas para ajudar a mantê-las inspiradas.

A pandemia lembrou às pessoas o quão importante é a saúde. Isso encorajou as pessoas a fazer o que podem – se exercitar, comer uma dieta saudável e equilibrada, controlar o estresse – para cuidar de si mesmas. Acho que em parte é por isso que houve uma mudança significativa em direção a alimentos e ingredientes saudáveis, reais e naturais. Produtos frescos, grãos integrais, proteínas magras estão compondo uma porção maior de nossas dietas. Os americanos agora estão se concentrando em alimentos que nutrem o corpo e a alma, bem como alimentos que são melhores para o meio ambiente. Ao mesmo tempo, os americanos querem aproveitar os alimentos que estão comendo. Esqueça a privação - eles querem alimentos que tenham um sabor bom, bem como alimentos que sejam bons para eles. (Oi, pasta!) As refeições devem ser uma experiência – você pode sentar-se com poucas ou nenhuma distração, saborear completamente sua comida, conversar com amigos e familiares sobre o dia.







### **¿Qué países extranjeros te atraen y te inspiran para tus recetas? ¿Cuál es tu idea de cocina?**

Soy una amante de la comida en todos los sentidos. Me encantan todo tipo de cocinas y encuentro inspiración para mis recetas en todas partes, de la pequeña tienda de especialidades típicas a los grandes supermercados, de las tiendas gourmet a los restaurantes. Disfruto de los intensos sabores de la cocina italiana, de las especias aromáticas de la comida hindú, de la variedad de la comida china, de la frescura de los platos mediterráneos y de la intensidad de las recetas mexicanas. Intento aprovechar de estas categorías los manjares más deliciosos y reinterpretarlos en clave saludable. Sin apartarme de la tradición, estudio soluciones inteligentes para reducir los carbohidratos, los azúcares y el sodio introduciendo con discreción ingredientes beneficiosos. Mi pollo General Joy es una versión más ligera que la original que en mi casa devoran, mis tacos de alubias negras ponen de acuerdo a los amantes de la carne y a los vegetarianos, mientras que mi pollo Tikka Masala de cocción lenta es un sueño de especias hecho realidad. Por no hablar - permítidme - de mi succulento potaje de superalimentos, mi bocadillo estilo italiano con salchicha, pimienta y cebolla y mis cremosos macarrones con salsa de vodka... ¡a mis amigos italianos les vuelve locos!

### **Os países estrangeiros que te atraem e te inspiram nas tuas receitas e o design que gostarias na cozinha...**

Sou totalmente foodie. Eu amo todos os tipos de cozinha e encontro inspiração para minhas receitas em todos os lugares, de pequenas lojas especializadas a grandes supermercados, de lojas de comida gourmet a restaurantes. Aprecio os ricos sabores da cozinha italiana, as especiarias aromáticas presentes na culinária indiana, a variedade da comida chinesa, o frescor dos pratos mediterrâneos, a vibração das receitas mexicanas. Eu tento tomar os alimentos que todos nós amamos dessas categorias e damos um toque saudável a elas. Eu permaneço fiel ao clássico, mas encontro maneiras inteligentes de cortar carboidratos, açúcar e sódio, enquanto me esgueiro em ingredientes benéficos. My General Joy's Chicken é uma versão mais leve que todo mundo na minha casa devora, meus tacos de feijão preto são ótimos para amantes de carne e vegetarianos, e meu Slow Cooker Chicken Tikka Masala é o sonho de um amante de especiarias. E ousa dizer... meu superalimento Minestrone, minha salchicha italiana, pimentas e cebola Hero e meu cremoso Penne Alla Vodka... são interpretações que meus amigos italianos devoram!





**¿Qué tamaño debería tener tu cocina ideal? ¿Cómo debería distribuirse el espacio? Y, ¿qué herramientas o equipamiento son esenciales para que funcione a la perfección?**

Tengo que admitir que mi cocina actual es la cocina de mis sueños y la he creado con ayuda de un arquitecto y diseñador para que encajara a la perfección con mis necesidades personales y profesionales. Tiene suficiente espacio para que pueda moverme con comodidad del horno al fregadero y del fregadero a la encimera y no falta espacio para colocar todos mis electrodomésticos, objetos y utensilios (supongo que podría pasar por una coleccionista, se ríe). Se pueden grabar programas de televisión en ella, porque tiene techos altos y un diseño abierto, además de ser luminosa y acogedora gracias a los maravillosos toques de color. ¡Me siento muy afortunada! Pero no dejaré nunca de encontrar la forma de mejorarla aún más, de hecho cada vez que viajo voy en busca de artilugios exquisitos para la cocina.

**Qual seria o tamanho da sua cozinha ideal? Como o espaço deveria ser distribuído? E quais ferramentas ou equipamentos são essenciais para que funcione perfeitamente?**

Devo dizer que a minha cozinha atual é a cozinha dos meus sonhos, uma que criei com a ajuda de um arquiteto e designer para se adequar perfeitamente às minhas necessidades de

vida e profissionais. Isso me garante espaço suficiente para me mover confortavelmente – do forno à pia e da pia ao balcão. Tem muito espaço de armazenamento para todos os meus utensílios de cozinha, gadgets e ferramentas (acho que você poderia dizer que sou um colecionador, LOL). É adequado para filmagens de TV com tetos altos e um design aberto. E é brilhante e convidativo com toques de cores bonitas. Eu tenho muita sorte! Mas nunca vou parar de tentar encontrar maneiras de elevá-lo – estou sempre procurando bugigangas para incorporar em todas as minhas jornadas.

**El bienestar es la base de tu filosofía, que promueve una cocina saludable y una dieta equilibrada, pero también presta especial atención a la sostenibilidad como herramienta para favorecer la prosperidad de la humanidad y el planeta. ¿Qué importancia tienen los conceptos «saludable» y «ecológico» no solo en la comida, sino también en los productos para el hogar, tanto para ti como para tu público?**

Me esfuerzo por ser lo más ecosostenible posible: de la compra pasando por los platos a la limpieza. Utilizo pajitas de cartón o metal en mis bebidas sin alcohol y mis batidos en vez de plástico. Al menos

tres veces a la semana opto por recetas a base de verduras (por ejemplo chili o hamburguesa de alubias, lentejas y muchas verduras), que son más ecológicas que la carne. Prefiero productos frescos y de temporada y los gasto antes de que se estropeen. Y, por supuesto, elijo bolsas de la compra de tela, reutilizo los envases de plástico y guardo las sobras. ¡Incluso los pequeños gestos contribuyen a la salud del planeta!

**O bem-estar está no centro da sua filosofia, que promove uma cozinha saudável e uma alimentação equilibrada, mas também dá particular atenção ao tema da sustentabilidade como veículo de conforto para o homem e o planeta. Quão importante é o aspeto “saudável” e “verde”, não só da comida, mas também dos produtos de design para casa, para você e seu público?**

Eu faço um esforço consciente para ser o mais ecologicamente correto possível, desde as compras até a preparação e a limpeza! Eu uso canudos de papel ou metal em vez de plástico em meus mocktails e smoothies. Pelo menos três vezes por semana, opto por receitas sem carne (um pimentão ou hambúrguer com feijão, lentilha e toneladas de produtos), que são mais ecologicamente corretos do que refeições contendo carne. Eu compro produtos frescos da estação e uso tudo antes que estrague. Claro, eu uso sacolas de compras de lona e recipientes e saquinhos de plástico reutilizáveis para minhas sobras. Pequenas mudanças também contribuem para um planeta mais saudável!



# Santos

A photograph of a modern kitchen cabinet with a vertical wood grain finish. A cylindrical light fixture is mounted above the cabinet. The word "Santos" is written in white text on the left side of the image.







/ Nero Assoluto  
Velluto

# Sofisticación de intenso terciopelo

Santos,  
España



<b>UBICACIÓN</b> Aravaca, España	<b>LOCALIDADE</b> Aravaca, Espanha
<b>MATERIAL UTILIZADO</b> Nero Assoluto, Velluto	<b>MATERIAL UTILIZADO</b> Nero Assoluto, Velluto
<b>APLICACIÓN</b> Encimera de cocina	<b>APLICAÇÃO</b> Bancada de cozinha
<b>FECHA DE FINALIZACIÓN</b> 01/2021	<b>DATA DE CONCLUSÃO</b> 01/2021
<b>ARQUITECTO</b> Docrys&DC Studio	<b>ARQUITETO</b> Docrys&DC Studio



En esta cocina fabricada por Santos y expuesta en Docrys & DC, el Lapitec® Nero Assoluto se mezcla exquisitamente con colores neutros y superficies y elementos de nogal. La isla se ha diseñado de forma que la encimera, en una cuarta parte suspendida de la superficie, albergue dos taburetes y se convierta, si es necesario, en una zona de aperitivos. La esencialidad también la mantiene la incorporación del fregadero y la zona de cocción en el mismo plano que la encimera. El Nero Assoluto con acabado Velluto proporciona una superficie sedosa y cálida al tacto, sin afectar a las cualidades esenciales del Lapitec en la cocina, en especial la no porosidad que hace que sea hostil a la proliferación de las bacterias.



### **Sofisticação em profundo veludo**

Nesta cozinha produzida por Santos e exposta na Docrys & DC, o Lapitec® Nero Assoluto reúne com requinte cores neutras e superfícies e elementos em nogueira. A ilha é concebida de modo que a bancada, suspensa por um quarto da superfície, acomode dois bancos, tornando-se, se necessário, um ângulo para lanche. A essencialidade também é preservada ao inserir a pia e a área de cozimento coplanar com a bancada. O Nero Assoluto com acabamento Velluto oferece uma superfície sedosa e quente ao toque, sem comprometer as qualidades fundamentais do Lapitec na cozinha, principalmente a ausência de porosidade que o torna inóspito para as bactérias.





# Domain House







/ Grigio Cemento,  
Satin

# En la rehabilitación industrial, una cocina con vistas a zonas verdes

Domain House,  
Nueva Zelanda





<b>UBICACIÓN</b> Auckland, Nueva Zelanda	<b>LOCALIDADE</b> Auckland, Nova Zelândia
<b>MATERIAL UTILIZADO</b> Grigio Cemento, Satin	<b>MATERIAL UTILIZADO</b> Grigio Cemento, Satin
<b>APLICACIÓN</b> Encimera de cocina	<b>APLICAÇÃO</b> Bancada de cozinha
<b>FECHA DE FINALIZACIÓN</b> 06/2021	<b>DATA DE CONCLUSÃO</b> 06/2021
<b>ARQUITECTO</b> Joana Azevedo y Jason Yeoman	<b>ARQUITETO</b> Joana Azevedo e Jason Yeoman



**En la capital neozelandesa, Joana Azevedo y Jason Yeoman diseñan su vivienda familiar como un oasis de tranquilidad, cálida y sofisticada, en un distrito en gran medida dotado de infraestructuras, en una pequeña edificación de cemento a la vista de tres plantas con vistas al gran parque Auckland Domain.**

### **Na recuperação industrial, uma cozinha com vista para o verde**

Na capital da Nova Zelândia, Joana Azevedo e Jason Yeoman realizam a própria casa de família como um oásis de tranquilidade, aconchegante e requintado, em um bairro altamente infraestruturado, num pequeno prédio de cimento visível de três andares com vista para o grande parque Auckland Domain.

En la rehabilitación la cocina se convierte en un lugar para observar la naturaleza y compartir la tranquilidad, una isla central articulada con zona de lavado y tablero de cedro con taburetes fijado en un plinto revestido de Lapitec® de color Grigio Cemento y con acabado Satin. La piedra sinterizada de 12 mm con el mismo acabado que el plinto, la superficie y las puertas, permite retomar, en las superficies finas en contraste con las de madera, el color del cemento original del edificio.



Na remodelação, a cozinha torna-se um espaço de observação da natureza e partilha de relaxamento, uma ilha central articulada com uma estação de lavagem e um deck em cedro com bancos, fixados num rodapé revestido de Lapitec® na nuance Grigio Cemento e acabamento Satin. A pedra sinterizada de 12 mm no acabamento do rodapé, na bancada e nas portas, permite retomar, em superfícies finas em contraste com as da madeira, o tom do cimento original do edifício.



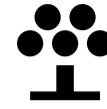


## PLACAS XXL | MEDIDAS ESTÁNDAR

PLACAS XXL | TAMANHO PADRÃO:

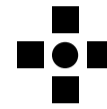
A	B	C	
12 mm ½ in	1.540 mm 60 5/8 in	3.440 mm 135 ½ in	5,30 m <sup>2</sup> 57.05 sq ft
20 mm ¾ in	1.540 mm 60 5/8 in	3.440 mm 135 ½ in	5,30 m <sup>2</sup> 57.05 sq ft
30 mm * 1 ¼ in	1.500 mm 59 in	3.400 mm 133 ¾ in	5,10 m <sup>2</sup> 54.8 sq ft

\* Por encargo | \* Mediante pedido



### GREEN

No impreso y 100% natural  
Não impresso e 100% natural



### HYGIENIC AND ANTIBACTERIAL

Previene la proliferación de gérmenes y microbios  
Impede a proliferação de germes e micróbios



### CHEMICAL RESISTANT

Resistente a productos químicos y ácidos  
Resistente a produtos químicos e ácidos



### HEAT RESISTANT

Resistente a las altas temperaturas  
Resistente a altas temperaturas



### SCRATCH RESISTANT

Resistente a los rasguños  
Resistente a arranhões



### EASY TO CLEAN

Resistente a las manchas y fácil de limpiar  
Resistente a manchas e fácil de limpar



### FROST RESISTANT

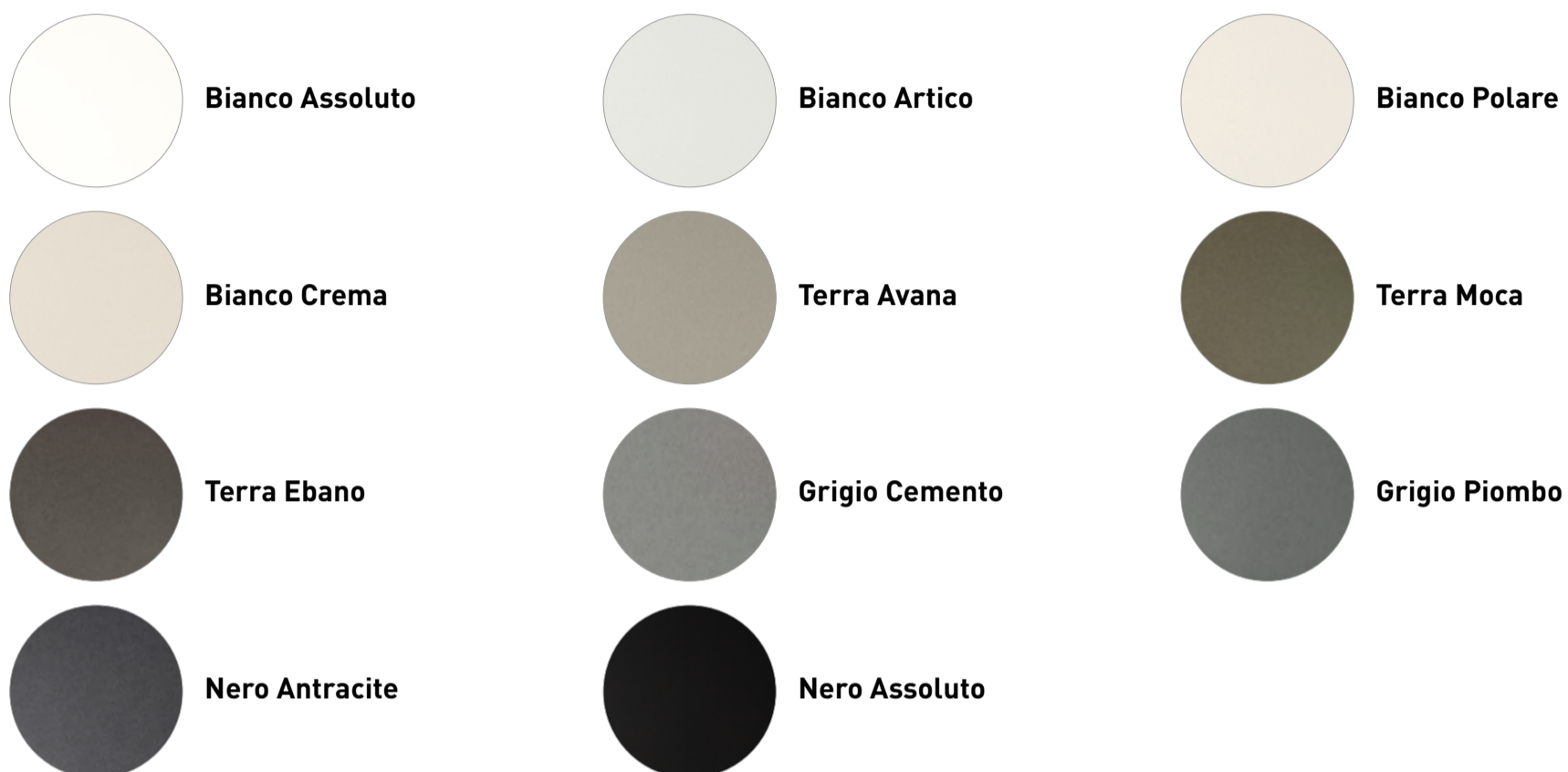
Resistente a las bajas temperaturas  
Resistente a baixas temperaturas



### UV STABLE

Inalterable a los rayos UV y no destiñe  
Insensível aos raios ultravioleta e não desbota

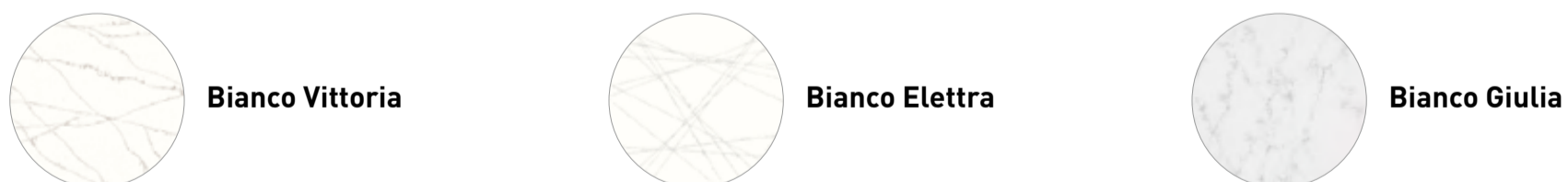
## Essenza Collection



## 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





**LAPITEC**

NATURALLY ITALIAN