

MÉXICO DESIGN

>> EL DISEÑO COMO ESTILO DE VIDA



AÑO CUATRO NÚMERO CATORCE PRIMAVERA/VERANO DOS MIL NUEVE - PRECIO \$80 (OCHENTA PESOS)
NO RETIRAR HASTA AGOSTO 07 DE 2009

DISTRIBUCIÓN INTERNACIONAL

NÚMERO
CATORCE



TENDENCIAS (GLOBAL)ES

ALESSI, ASTIER DE VILLATE, CASAMANIA

PERFILES

BERNARDO GÓMEZ-PIMIENTA

FO(C)US
COCINAS



1

> 1. Alum. Diseño: STUDIO TECNICO VETRERIA VISTOSI. Marca: VISTOSI. Tienda: SPACIO DECORACIÓN. > 2. Flò. Diseño: MARCELLO ZILIANI. Marca: MAGIS. Tiendas: ACQUA DESIGN, DESIGN PRIMARIO. > 3. Accesorio para cortar. Diseño: LUDOVICA y ROBERTO PALOMBA. Marca: ELMAR. Tienda: WWW.ELMARCUCINE.COM. > 4. Normann Knives. Diseño: FRANCIS CAYOUILLE. Marca: NORMANN COPENHAGEN. Tienda: NORDIKA. > 5. Cacerola y arrocera. Diseño: AFRA y TOBIA SCARPA. Marca: SAN LORENZO. Tienda: WWW.SANLORENZOSILVER.IT. > 6. Forget-Me-Not. Diseño: CHARLOTTE LANCELOT BRÜSSEL. Marca: KOZIOL. Tienda: GÜGEL DESIGN. > 7. AIDB-6. Marca: SMEG. Tienda: IESA.



2



3



4

Los cuchillos están entre las herramientas más importantes para cocinar. Elegir uno específico para cada necesidad facilitará y hará más interesante esta labor.

> Colección Cannella. Marca: ARREX. Tienda: WWW.ARREX.IT.



La cocción, lavado y preparación de alimentos deben formar un triángulo imaginario en la cocina para un funcionamiento altamente eficiente.



> EL_01. Diseño: LUDOVICA y ROBERTO PALONBA. Marca: ELMAR. Tienda: WWW.ELMARCUCINE.COM.

coleccionable



Un modelo semi-industrial es lo ideal si tu pasión por la cocina va más allá de la comida diaria. Además de ser más fácil de limpiar, las parrillas y hornos trabajarán profesionalmente, con mejor control de temperatura.

