



Arclinea



**Arlinea History** 1963 CLAUDIA (design A.&L. Fortuna) - 1970 GAMMA30 (design A.&L. Fortuna) - 1988 ITALIA (design Antonio Citterio)



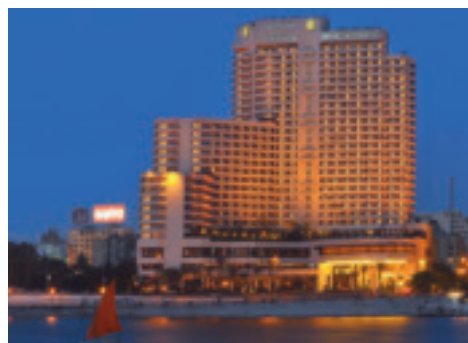
**Arlinea Dream Kitchen** Private residence, Tuscany, Italy - Residence of the Italian Ambassador, Washington D.C., USA - Private residence, Majorca, Spain



**Arlinea Partnerships** Peggy Guggenheim Museum, Venice, Italy - Eataly, Milan, Italy - 'Pellegrino Artusi' classroom, Boscolo Etoile Academy, Tuscania, Italy



**Arlinea Project Division Residential** '156 West Superior', Chicago, USA - 'Daewoo Worldmark Centum', Busan, Korea - 'Parc du Hamoir', Brussels, Belgium



**Arlinea Project Division Hospitality&Marine** 'Smart Hotel Saslong' Val Gardena, Italy - Intercontinental® Hotels & Resorts 'Semiramis' Cairo, Egypt - Ferretti Custom Line 100'

**(ITA) Arclinea ieri, oggi, domani**  
L'azienda nasce nel 1925 come laboratorio specializzato nella lavorazione del legno. Nel 1960 diviene 'Arclinea Cucine Componibili', dove Arc è l'acronimo di Arredamento Razionale Componibile. Abbandonando la dimensione artigianale, Arclinea inizia a dedicarsi alla produzione di mobili da cucina, promuovendo, in anticipo sui tempi, una produzione in serie orientata alla qualità e allo sviluppo del disegno industriale. Arclinea diviene presto azienda di riferimento, di riconosciuta coerenza e prestigio a livello internazionale. Lo sviluppo e l'evoluzione del mondo della cucina Arclinea si muove fin da subito in parallelo alla trasformazione culturale e sociale del suo fruitore. Correlando tradizione e innovazione e focalizzando i criteri funzionali, la cucina, grazie ad Arclinea, da luogo di status esibito, diventa sempre più spazio da vivere, luogo privilegiato del piacere: del preparare, del cucinare, del condividere. Da qualche tempo Arclinea è anche cucina professionale, progettabile per consentire alte prestazioni culinarie, nelle case delle persone come nelle scuole di cucina. Un pensiero evolutivo che ha aperto la strada alla 'Project Division Arclinea', che con le sue divisioni Hospitality, Marine e Residential, è oggi una realtà internazionale, in costante crescita.

**(ENG) Arclinea yesterday, today, tomorrow**

The company was founded in 1925 as a laboratory specialising in wood working. In 1960 it became 'Arclinea Cucine Componibili', where Arc stood for Arredamento Razionale Componibile (Rational Modular Furniture). Moving away from the artisan aspect, Arclinea shifted focus to the manufacture of kitchen furniture, ahead of their time in promoting series production based on quality and the development of industrial design. Arclinea soon became a benchmark company, quickly gaining international recognition for its coherence and prestige. The development and evolution of the Arclinea kitchen moves at the same pace as the cultural and social transformation of its users. Combining tradition and innovation and prioritising the criteria of functions, Arclinea has modified the kitchen, in time transforming it from a show of status into a space for living, somewhere chosen for the pleasure of preparing, cooking and sharing. For some time now, Arclinea has also been professional kitchens, offering designs that enable culinary performance, both in people's homes and in cookery schools. This evolved mindset has made way for the 'Arclinea Project Division', which thanks to its Hospitality, Marine and Residential divisions, is today a constantly expanding international business.

**(ESP) Arclinea ayer, hoy, mañana**

La empresa fue fundada en 1925 como taller especializado en la mecanización de la madera; en 1960 se convirtió en 'Arclinea Cucine Componibili', siendo Arc la sigla de 'Arredamento Razionale Componibile' (Muebles Racionales Componibles). Arclinea abandonó entonces sus dimensiones artesanales para comenzar a dedicarse a la producción de muebles de cocina, anticipándose al futuro, al promover la producción en serie orientada a la calidad y al desarrollo del diseño industrial. Arclinea pronto se convirtió en una empresa de referencia para el sector, de reconocida coherencia y prestigio a nivel internacional. El desarrollo y la evolución del mundo de la cocina Arclinea siguieron una trayectoria paralela a la transformación cultural y social del usuario. Vinculando la tradición a la innovación y centrándose, en primera instancia, en los criterios funcionales, gracias a Arclinea la cocina dejó de ser un símbolo de estatus para convertirse en un espacio para ser vivido, un lugar privilegiado del placer: de preparar, de cocinar, de compartir. Desde hace un tiempo, Arclinea ofrece también cocinas profesionales, diseñadas para permitir altas prestaciones culinarias tanto en los hogares como en las escuelas de cocina. Este pensamiento evolutivo ha abierto el camino a la 'Project Division Arclinea', que con sus divisiones Hospitality, Marine y Residential hoy constituye una realidad internacional en constante crecimiento.

**(FRA) Arclinea hier, aujourd'hui, demain**

L'entreprise voit le jour en 1925. C'est au départ un atelier spécialisé dans la menuiserie. En 1960, la société devient « Arclinea Cucine Componibili », Arc étant l'acronyme de Arredamento Razionale Componibile (Ameublement Rationnel Modulable). Arclinea abandonne alors sa dimension artisanale pour se concentrer sur la fabrication de meubles de cuisine. Pionnière en la matière, l'entreprise adopte une production en série axée sur la qualité et sur le développement du dessin industriel. Arclinea devient rapidement une entreprise de référence sur son secteur. Elle acquiert en peu de temps une cohérence reconnue, ainsi qu'un prestige international. Le développement et l'évolution de l'univers des cuisines Arclinea reflète immédiatement la transformation culturelle et sociale du public auquel elles sont destinées. En associant tradition et innovation, et en mettant au premier plan les critères fonctionnels, Arclinea a progressivement transformé la cuisine d'expression de statut social en un espace de vie voué au plaisir : plaisir de préparer, de cuisiner et de partager. Depuis un certain temps, Arclinea est également devenue une cuisine professionnelle, conçue pour permettre de hautes prestations culinaires, autant dans les logements privés que dans les écoles de cuisine. Ce mode de penser évolutif a ouvert la voie à la « Project Division Arclinea », qui constitue aujourd'hui, avec ses branches Hospitality, Marine et Residential une réalité internationale en plein essor.

**(DEU) Arclinea gestern, heute, morgen**

Die Firma entsteht 1925 als Handwerksbetrieb für Holzbearbeitung; 1960 wird sie zu „Arclinea Cucine Componibili“ (Arclinea Anbauküchen) umbenannt, wobei Arc, der erste Wortteil von Arclinea, die Kurzform für Arredamento Razionale Componibile (Rationale Anbaumöbel) ist. Arclinea wächst bald über den Rahmen der rein handwerklichen Fertigung hinaus und beginnt, sich der Herstellung von Küchenmöbeln zu widmen. Seiner Zeit voraus, fördert das Unternehmen eine qualitätsorientierte, auf die Entwicklung des industriellen Designs ausgerichtete Serienproduktion. Arclinea wird bald zu einem Unternehmen, das als Bezugspunkt in der Küchenbranche gilt und dessen Treue zur Kohärenz und zur hohen Qualität sehr schnell internationale Anerkennung findet. Entwicklung und Wandel der Philosophie von Arclinea für Küchen bewegt sich von allem Anfang an stets parallel zum kulturellen und gesellschaftlichen Wandel der Menschen, die diese Küchen nutzen und darin leben. Durch die enge Verbindung von Tradition und Innovation und vor allem durch das richtige Erkennen der funktionellen Kriterien ist die Küche dank Arclinea im Laufe der Zeit von einem reinen Statussymbol immer mehr zu einem Raum zum Leben, zu einer bevorzugten Umgebung für die Freude am Zubereiten, am Kochen und an der Geselligkeit geworden. Seit einiger Zeit steht Arclinea auch für die professionelle Küche, die sich sowohl im Privathaushalt als auch in der Kochschule so planen lässt, dass sie hohe kulinarische Leistung gestattet. Dieser in verschiedenen Umgebungen angewandte Entwicklungsgedanke war wegbereitend für die „Project Division Arclinea“, die heute mit ihren Bereichen Hospitality, Marine und Residential eine in ständigem Wachstum begriffene internationale Realität darstellt.

**(ITA)** Italia è la prima cucina a tradurre i criteri funzionali della ristorazione per adattarli all'ambiente domestico. Perfetta per chi vuole in casa funzioni, prestazioni, spazi, della cucina di un ristorante. L'acciaio, duttile, igienico e indistruttibile, è il materiale protagonista del progetto di Antonio Citterio per Arclinea, del 1988. Nel 2000 Italia inventa l'isola funzionale, attorno alla quale il lavoro in cucina diventa più facile e ancor più razionale.

Brevetto Arclinea, l'inedita maniglia incassata Italia è una lavorazione esclusiva, disponibile per tutte le ante della Collezione. Prodotto 'evergreen', ancora oggi progetto di riferimento per Arclinea, Italia è capace di accogliere nuove finiture d'avanguardia e di integrare le soluzioni funzionali innovative più attuali.

**(ENG)** Italia is the first kitchen to take professional kitchen criteria and adapt them for domestic use. Perfect for those wanting the functions, performance and space of a restaurant kitchen in their home. Tensile, hygienic and indestructible, steel was the material chosen for the Arclinea project by Antonio Citterio in 1988. In 2000, Italia invented the functional island, around which work in the kitchen became easier and even more rational. An Arclinea patent, the unusual Italia recessed handle is an exclusive feature available for all the doors in the collection. An evergreen product and still today a benchmark project for Arclinea, Italia embraces cutting-edge new finishes and integrates the most up-to-date innovative practical solutions.

**(ESP)** Italia es la primera cocina que traduce los criterios funcionales de la restauración para adaptarlos al ambiente doméstico. Perfecta para quienes desean tener en casa las funciones, las prestaciones, los espacios de la cocina de un restaurante. El acero, dúctil, higiénico e indestructible, es el material protagonista del proyecto realizado por Antonio Citterio para Arclinea en 1988. En 2000, Italia incorpora el invento de la isla funcional, en torno a la cual el trabajo en la cocina se vuelve más fácil y racional. El inédito tirador empotrado Italia patentado por Arclinea es una ejecución exclusiva disponible para todas las puertas de la Colección. Producto imperecedero que aún hoy constituye para Arclinea un proyecto de referencia, Italia es capaz de acoger nuevos acabados de vanguardia y de integrar las soluciones funcionales innovadoras más actuales.

**(FRA)** Italia est la première cuisine à traduire les critères fonctionnels de la restauration pour les adapter à l'environnement domestique. Elle est idéale pour ceux qui veulent profiter chez eux des fonctions, des prestations et des espaces d'une cuisine de restaurant. L'acier, ductile, hygiénique et indestructible, est le principal matériau du projet d'Antonio Citterio pour Arclinea de 1988. En 2000, Italia invente l'îlot fonctionnel, autour duquel le travail en cuisine devient plus facile et encore plus rationnel. Brevetée par Arclinea, l'inedite poignée encastrée Italia est une réalisation exclusive disponible pour toutes les portes de la collection. Produit « evergreen », aujourd'hui encore projet de référence pour Arclinea, Italia est capable d'accueillir de nouvelles finitions d'avant-garde et d'intégrer les solutions fonctionnelles innovantes les plus actuelles.

**(DEU)** Italia ist die erste Küche, die die Funktionskriterien der Gastronomiebranche umsetzt und an das häusliche Ambiente anpasst. Perfekt für alle geeignet, die Funktionen, Leistungsmerkmale und Räume einer Restaurantküche zu sich nach Hause holen wollen. Der Stahl – duktil, hygienisch und unverwundlich – ist der Hauptdarsteller unter den Materialien des von Antonio Citterio 1988 für Arclinea ins Leben gerufenen Projekts. Im Jahr 2000 präsentiert Italia die funktionelle Insel, um die herum die Küchenarbeit noch einfacher und rationeller wird. Die neue Griffmulde Italia, ein Arclinea-Patent, ist eine exklusive, für alle Türen der Kollektion erhältliche Ausführung. Italia, ein Evergreen unter den Produkten, ist für Arclinea noch heute ein maßgebendes Projekt, das neue, hochmoderne Ausführungen und aktuelle, besonders innovative funktionellen Lösungen zu integrieren vermag.





Italia con anta e piano di lavoro in laminato Armour nero super matt con cappa da Top Hide. Sistema Mensolinea tra basi e pensili.

*Italia with doors and worktop in super matt black Armour laminate with Hide hood for top. Mensolinea shelf between base and wall units.*





Isola e contenitori Italia con anta in acciaio inox PVD bronzo (Physical Vapour Deposition). Piano in acciaio h 12 cm con cappa Hide. A sinistra Vina Epicure, cantina di conservazione vini abbinata al mobile Beverage Centre.

*Italia island and storage units with PVD bronze (Physical Vapour Deposition) stainless steel doors. 12 cm thick steel worktop with Hide hood. Left, Vina Epicure, wine unit teamed with the Beverage Centre unit.*







Italia a doppia isola in acciaio inox. Panca alta, snack integrato e contenimento in teak.

*Italia double island in stainless steel. High bench, snack bar integrated with the island and tall units in teak.*

ITALIA



Italia lineare nelle finiture  
marmo Carrara e acciaio inox  
con 'mensola cappa'.

*Italia linear layout in Carrara  
marble and stainless steel with  
'shelf hood'.*



(ITA) Artusi è forza, rigore e apertura progettuale. Un progetto di Antonio Citterio che nasce sviluppando e amplificando i criteri innovativi di Italia, traducendoli in blocchi di lavoro in acciaio autonomi, multifunzionali ed ergonomici. Razionale e concreta, ma estremamente flessibile, Artusi è perfetta per organizzare cucine domestiche in assoluta libertà. Legni, laccati, laminati si uniscono all'acciaio, offrendo ampia possibilità di personalizzazione. Artusi riceve nel tempo attualizzazioni che le permettono di essere, oggi, il più alto esempio di cucina professionale dedicata all'ambiente domestico.

(ENG) Artusi is strength, rigour and design awareness. A project by Antonio Citterio that was the outcome of development and amplification of the innovative criteria of Italia, translating them into multi-purpose, independent, ergonomic stainless steel units. Resolute and powerful yet extremely flexible, Artusi offers complete freedom for personalised kitchen layout and design. Wood, lacquer and laminate join forces with steel to give a wide range of personal solutions. Artusi has been modernised over the years, leading it to become the highest example today of the professional kitchen specifically for the home.

(ESP) Artusi es fuerza, rigor y apertura proyectual. Un proyecto de Antonio Citterio que nace desarrollando y ampliando los criterios innovadores de Italia, traduciéndolos en bloques de trabajo de acero multifunción, ergonómicos y autónomos. Racional y concreta, pero extremadamente flexible, Artusi es ideal para organizar cocinas domésticas en absoluta libertad. Maderas, lacados y laminados se unen al acero, ofreciendo amplias posibilidades de personalización. Artusi ha incorporado a lo largo del tiempo actualizaciones que hoy le permiten ser el más alto ejemplo de cocina profesional dedicada al ambiente doméstico.



(FRA) Artusi représente la force, la rigueur et l'ouverture conceptuelle. C'est un projet d'Antonio Citterio qui est le fruit du développement et de l'amplification des critères innovants d'Italia, en les traduisant en blocs de travail en acier autonomes multifonctionnels et ergonomiques. Rationnelle et concrète, mais extrêmement flexible, Artusi est parfaite pour organiser des cuisines domestiques dans la plus totale liberté. Les éléments en bois, laqués et stratifiés s'associent à l'acier, en offrant de grandes possibilités de personnalisation. Artusi a subi au cours des ans des mises à jour qui lui permettent d'être aujourd'hui le meilleur exemple de cuisine professionnelle dédiée à l'environnement domestique.

(DEU) Artusi steht für Stärke, Präzision und einen weiten Projekthorizont. Ein Projekt von Antonio Citterio, das im Moment seines Entstehens die innovativen Merkmale von Italia weiterentwickelt und ausweitet, und sie in eigenständige, multifunktionale und ergonomische Arbeitsmodule aus Stahl verwandelt. Rationell und konkret, gleichzeitig aber auch extrem flexibel, ist Artusi perfekt für eine absolut freie Organisation von häuslichen Küchen geeignet. Holz, lackierte Flächen und Laminat gesellen sich zum Stahl und bieten breit gefächerte individuelle Gestaltungsmöglichkeiten. Im Laufe der Zeit erfährt Artusi Aktualisierungen, die sie heute zum besten Beispiel einer professionellen Küche für das häusliche Ambiente machen.



Stufa Artusi con piano in acciaio inox h. 12 cm con invaso, fuochi e lavello professionali saldati.

*Artusi stove, 12 cm thick stainless steel recessed top, welded professional burners and sink.*





Isola Artusi anta laccato lucido Titan, piano inox ad invaso, snack integrato a doghe in legno noce canaletto NTF, mensola singola Led Touch con cappa. A sinistra contenitori Pocket; a destra parete funzionale con frigo e forni.

*Artusi island with glossy lacquered Titan door, recessed stainless steel worktop, built-in slatted snack bar in NTF American black walnut wood, single Led Touch shelf with hood. Left, Pocket storage units; right, functional wall with refrigerator and ovens.*





(ITA) Artusi Outdoor risponde concretamente alle esigenze di progettazione di spazi cucina pensati per ambienti esterni. Un progetto che nasce grazie l'utilizzo di materiali ed accorgimenti tecnici che consentono un'ottimale resistenza all'umidità e un buon grado di isolamento termico: dall'acciaio inox AISI 316, all'anta spessa 4 cm isolata internamente e provvista di guarnizione magnetica, per preservare gli interni da infiltrazioni e intrusioni di insetti, ai fusti in compensato marino Okoumé, al contenitore termico con cassettoni interni, che permette di conservare la temperatura di cibi e bevande. La cottura integrata BBQ/barbeque è collegata al vano per bombola a gas dedicato, dotato di aerazione.

(ENG) Artusi Outdoor is a tangible kitchen design solution specific for outdoor areas. A project born out of the use of technological materials and details that enable excellent resistance to humidity and good heat insulation: from AISI 316 stainless steel to the 4 cm thick door with built-in insulation and magnetic seal to protect insides from infiltration and insects, to carcasses in Okoumé marine ply to the heat-insulated unit with deep internal drawers for keeping food and drinks hot or cold. The built-in BBQ/barbecue hob is connected to dedicated gas bottle space complete with air grille.

(ESP) Artusi Outdoor responde concretamente a las exigencias de la proyección de espacios cocina pensados para ambientes exteriores. Un proyecto basado en el empleo de materiales y recursos técnicos que permiten una óptima resistencia a la humedad y un buen grado de aislamiento térmico: acero inoxidable AISI 316, puertas de 4 cm de espesor aisladas internamente y provistas de una junta magnética que preserva los interiores de las infiltraciones y de la intrusión de insectos, cuerpos de madera contrachapada marina Okoumé, contenedor térmico con cajones internos que permite mantener la temperatura de los alimentos y las bebidas. La cocción integrada BBQ/barbeque está conectada al hueco dedicado a la bombona de gas, dotado de aireación.

(FRA) Artusi Outdoor est une réponse concrète aux exigences de conception d'espaces pour cuisine, prévus pour les environnements extérieurs. Ce projet a pu voir le jour grâce à la mise en œuvre de matériaux et de dispositifs techniques qui permettent une résistance optimale à l'humidité et un bon niveau d'isolation thermique, notamment grâce à l'acier inox AISI 316, aux portes d'une épaisseur de 4 cm isolées à l'intérieur et dotées de joints magnétiques, pour protéger les espaces intérieurs contre les infiltrations et les intrusions d'insectes, ainsi qu'aux corps en contreplaqué marin Okoumé et au caisson thermique doté de télescopiques internes, qui permet de conserver la température des aliments et des boissons. La cuisson intégrée BBQ/barbecue est reliée au compartiment pour bonbonne de gaz dédié et doté d'aération.

(DEU) Artusi Outdoor ist eine konkrete Antwort auf die Planungserfordernisse von Küchenambientes, die für den Außenbereich gedacht sind. Ein Projekt, das aus dem Einsatz von Materialien und technischen Kunstgriffen entsteht, die eine optimale Feuchtigkeitsbeständigkeit und eine gute thermische Isolierung garantieren: vom rostfreien Edelstahl AISI 316 über die 4 cm starken, innen isolierten und mit Magnetdichtung ausgestatteten Türen, mit der die Innenräume vor Infiltrationen und dem Eindringen von Insekten geschützt werden, dem Korpus aus witterungsbeständigem Okoumé-Sperrholz bis hin zum wärmeisolierten Schrank mit internen Auszügen, mit dem die Temperatur von Speisen und Getränken konstant gehalten werden kann. Das eingebaute Barbecue ist an ein spezielles, mit einer Belüftung ausgestattetes Gasflaschenfach angeschlossen.



(ITA) Con Convivium la cucina è un luogo aperto, organizzato, dove le soluzioni nascono in funzione dell'area che le accoglie. Protagonista del progetto di Antonio Citterio nel 2002 è l'isola conviviale, con piano alto 20 cm che integra il grande tavolo in legno, dove preparare, cuocere e consumare il cibo e, attiguo, il 'Closet', una cabina chiusa, abitabile, che accoglie la zona tecnica e il contenimento: progettabile a misura per organizzare le attività, ma anche lo spazio architettonico della casa. L'isola rituale di Convivium è diventata, nel tempo, un 'cult', continuando a rendere unico il vivere in cucina: dove la convivialità si apre al cucinare e viceversa, in un continuo intreccio di relazioni.

(ENG) Convivium is open living space, a kitchen as an organised area, where solutions are the outcome of their location. The main feature of this 2002 project by Antonio Citterio is the socialising island, with its 20 cm thick worktop and built-in wooden table, for food preparation, cooking and eating and, alongside it, the walk-in 'Closet' with doors that hide the technical zone and storage area: made to fit, it helps organise not only activity in the house, but also its architectonic layout. The Convivium island for everyday rituals has, over time, become a cult, continuing to make life in the kitchen unique: where socialising opens up to include cooking and vice versa, in a continual interlacing of relationships.

(ESP) Con Convivium, la cocina es un lugar abierto, organizado, donde las soluciones nacen en función del área que las acoge. Protagonista del proyecto de Antonio Citterio de 2002, es la isla para socializar, con una encimera de 20 cm de alto que integra la amplia mesa de madera, donde preparar, cocinar y consumir los alimentos, y un 'Closet' contiguo que consiste en una cabina cerrada habitable que sirve de zona técnica y de almacenamiento, proyectable a medida para organizar las actividades y el espacio arquitectónico del hogar. La isla ritual de Convivium con el tiempo se ha convertido en un 'cult' y sigue haciendo único el vivir en el ambiente cocina, donde el socializar se asocia al cocinar y viceversa, en un continuo entrelazamiento de relaciones.

(FRA) Avec Convivium, la cuisine est un lieu ouvert, organisé, où les solutions voient le jour en fonction de la zone qui les accueille. L'îlot convivial joue un rôle de premier plan dans le projet d'Antonio Citterio de 2002, avec son plan d'une hauteur de 20 cm intégrant une grande table en bois, qui permet de préparer, de cuire et de consommer les aliments, mais également un « Closet » adjacent, une cabine fermée, habitable, qui accueille la zone technique et le rangement et qui peut être agencée sur mesure pour organiser les activités mais également l'espace architectural de la maison. L'îlot rituel de Convivium, est devenu au cours du temps un élément qui fait l'objet d'un véritable culte. Il continue à rendre unique la vie en cuisine, où la convivialité et l'action de cuisiner sont associées, dans un entrelacement constant de relations.



(DEU) Mit Convivium wird die Küche zu einem offenen, organisierten Raum, in dem die Lösungen in Abhängigkeit vom Bereich entstehen, der sie beherbergt. Hauptdarsteller des Projekts aus 2002 von Antonio Citterio ist die Tisch-Insel für das gesellige Zusammensein, mit einer 20 cm starken Platte, die den großen Holztisch ergänzt, auf dem die Speisen vorbereitet, zubereitet und verzehrt werden. Unmittelbar neben ihr „Closet“, ein geschlossener, begehrter Wandschrank, der den Technikbereich beherbergt und als Stauraum dient: für die Organisation aller Tätigkeiten nach Maß geplant, unterteilt er gleichzeitig den architektonischen Raum des Heims. Die „rituelle“ Insel von Convivium ist im Laufe der Zeit zu einer Art Kult geworden, die das Leben in der Küche auch weiterhin einzigartig macht: wo sich das gesellige Zusammensein bei Tisch dem Kochen öffnet und umgekehrt, in einem kontinuierlichen Geflecht aus Beziehungen.



Convivium con anta Professional rovere naturale NTF e gola inox PVD bronzo; piano di lavoro in marmo Carrara bianco. Parete di contenitori con scala scorrevole su binario.

*Convivium with Professional door in NTF natural oak and bronze PVD stainless steel grooved handle; worktop in white Carrara marble. Wall of tall units with ladder that slides along a rail.*





Isola Convivium con anta  
Elegant e doppia mensola  
in acciaio inox. Tavolo Up-Down  
a doghe in legno teak.

*Convivium island with stainless  
steel Elegant doors and double  
shelf. Up-Down slatted table in  
teak wood.*





Isola Convivium in acciaio inox, cappa Hide, tavolo Up-Down e parete di contenitori in rovere fumé NTF. Mensolinea attrezzata e mensole in rovere fumé NTF con luce LED incorporata.

*Convivium island in stainless steel, Hide hood, Up-Down table and wall of tall units in NTF Fumé oak. Accessorised Mensolinea shelf and shelves in NTF Fumé oak NTF with built-in LED light.*

**(ITA)** Protagonisti in Lignum et Lapis sono i materiali e la loro lavorazione. Un progetto esclusivo di Antonio Citterio per Arclinea, con al centro l'isola operativa e conviviale: una 'scultura industriale' con piani, elementi portanti in pietra o in acciaio, snack integrato e basi sospese. Inedita l'anta, che esalta il pregio del legno naturale con il suo esclusivo disegno a listelli verticali, di larghezza e distanza variabili è disponibile in tutte le tipologie di legno e di colori laccati nelle finiture di gamma.

**(ENG)** Materials and their production processes are the main players for Lignum et Lapis. An exclusive project by Antonio Citterio for Arclinea, with the working and socialising island at its centre: an 'industrial sculpture' with worktops, supporting elements in stone or steel, built-in snack bar and suspended base units. The unusual doors enhance the beauty of natural wood with their exclusive vertical stave design, in variable widths and distances, available in all the types of wood and lacquer colours in this range's finishes.

**(ESP)** Los protagonistas de Lignum et Lapis son los materiales y su elaboración. Un proyecto exclusivo de Antonio Citterio para Arclinea que coloca en el centro la isla operativa y para socializar: una 'escultura industrial' con encimeras, elementos portantes de piedra o acero, snack integrado y elementos bajos suspendidos. La inédita puerta destaca el valor de la madera natural con su exclusivo diseño de listones verticales, de diferentes anchuras y distancias, disponible en todos los tipos de madera y colores lacados en los acabados de gama.

**(FRA)** Les matériaux et la manière dont ils sont travaillés jouent un rôle de premier plan dans Lignum et Lapis. Il s'agit d'un projet exclusif d'Antonio Citterio pour Arclinea, qui intègre en son centre un îlot opérationnel et convivial : une « sculpture industrielle » avec plans, éléments portants en pierre ou en acier, comptoir snack intégré et éléments-bas suspendus. Avec son dessin exclusif à lattes verticales de largeur et de distance variables, la porte inédite exalte la valeur du bois naturel. Elle est disponible dans tous les types de bois et de couleurs laquées qu'offrent les finitions de la gamme.



**(DEU)** Bei Lignum et Lapis sind die Hauptdarsteller die Materialien und deren Verarbeitung. Ein exklusives Projekt von Antonio Citterio für Arclinea, in dessen Zentrum die Arbeits- und Tisch-Insel steht: eine Art Industrie-Skulptur mit Platten, Trägerelementen aus Stein oder Stahl, eingebauter Snackbar-Theke und Hängeunterschrank. Die neue Tür unterstreicht durch ihr exklusives Design aus vertikalen Leisten das edle Naturholz, und ist in verschiedenen Breiten und Abständen, in allen Holzarten und lackierten Farben der Ausführungen der Kollektion erhältlich.





Lignum et Lapis con anta a listelli verticali laccato bianco opaco e piano in acciaio inox. Sgabelli Olimpia in rovere nero. La doppia mensola può essere progettata con due diverse modalità di aspirazione: cappa integrata o soffitto aspirante.

*Lignum et Lapis with vertical matt white lacquered slat doors and worktop in stainless steel. Olimpia stools in black oak. The ceiling-mounted unit can be planned with two different extraction methods: with integrated hood or with ceiling-mounted extraction unit.*



Lignum et Lapis con anta in rovere nordico, piano in marmo Carrara, doppia mensola in acciaio inox. Parete di contenitori con sistema Pocket.

*Lignum et Lapis with doors in Nordic oak, Carrara marble worktop, double shelf in stainless steel.  
Wall of tall units closed with the Pocket system.*





Lignum et Lapis con anta a listelli verticali in legno di larice. Piano di lavoro, elementi strutturali e doppia mensola in acciaio inox.

*Lignum et Lapis with vertical slat doors in larch. Worktop, structures and double shelf in stainless steel.*



(ITA) Con Spatia la cucina è sempre più al centro della casa. Un progetto che permette di creare piccole e grandi cucine, aumentando lo spazio in ambienti ridotti e monolocali, dove poter celare, nel momento in cui non è necessario, le funzioni del cucinare, del lavare, dello stirare, del contenere. Un progetto di Antonio Citterio che raccoglie le esigenze evolutive degli spazi cucina e risponde conquistando una nuova prospettiva dell'abitare, celando le funzioni operative nell'estensione degli orizzonti del living.

(ENG) With Spatia, the kitchen is increasingly the centre of the home. A project for creating kitchens large or small, that increases space in small and studio apartments and enables cooking, washing, ironing and storage functions to be hidden when not needed. Designed by Antonio Citterio, it takes on board the evolving needs of the kitchen zone and brings a new angle to interiors, pushing living horizons to conceal its functions.

(ESP) Con Spatia, la cocina es cada vez más el centro del hogar. Un proyecto que permite crear pequeñas y grandes cocinas, aumentando el espacio en ambientes reducidos y en estudios, donde poder guardar, cuando no se necesiten, los elementos útiles para la cocción, el lavado, el planchado, el almacenamiento. Un proyecto de Antonio Citterio que recoge las exigencias evolutivas de los espacios cocina y responde conquistando una nueva perspectiva del hogar, celando las funciones operativas en la extensión de los horizontes del living.

(FRA) Avec Spatia, la cuisine occupe de plus en plus une position centrale dans la maison. Ce projet permet de créer des cuisines de petite et de grande taille, en augmentant l'espace des petits environnements et des studios, où il est possible de cacher, au moment voulu, des activités telles que cuisiner, laver, repasser, ainsi que la fonction de rangement. Ce projet d'Antonio Citterio rassemble les exigences évolutives des espaces de cuisine, et il fournit une réponse en offrant un nouveau point de vue sur l'habitat, consistant à masquer les fonctions opérationnelles et à étendre les horizons du living.

(DEU) Mit Spatia steht die Küche immer mehr im Mittelpunkt des Heims. Ein Projekt, mit dem kleine und große Küchen geschaffen werden können, durch Steigerung des Raums in kleinen Ambienten oder Einzimmerapartments, und bei dem man die Funktionen Kochen, Spülen, Bügeln und Aufbewahren verbergen kann, wenn sie nicht gebraucht werden. Ein Projekt von Antonio Citterio, das eine Antwort auf die Entwicklungserfordernisse des Ambientes Küche findet, indem es eine neue Wohnperspektive einnimmt, bei der die operativen Funktionen in einer Ausweitung der Horizonte des Wohnens verborgen werden.





Isola Spatia con piano di lavoro in Quarzo Tech Pure White, anta Elegant e tavolo in rovere nordico. Sistema ad ante rientranti Pocket.

*Spatia island with worktop in Quarzo Tech Pure White, Elegant door and table in Nordic Oak. Pocket recessed door system.*







Spatia nella versione rovere brown. Parete contenitori Pocket con maniglia Easy Box.

*Spatia in the brown oak version. Wall of tall units with Pocket system and Easy Box handle.*

(ITA) Attorno al tavolo-isola di servizio Spatia, l'ambiente può essere progettato attraverso l'utilizzo del sistema ad ante a scomparsa Pocket, che facilita l'integrazione di cucina e zona giorno. Attorno all'isola vivono tutte le funzioni della casa: a partire dalla cucina, con cottura, lavaggio e conservazione, passando al living, spingendosi fino a ripostiglio, lavanderia, guardaroba, bagno...

(ENG) A layout planned around the Spatia table-service island can include the Pocket concealed-door system, which makes it easier to design integrated kitchen and living areas. All the functions of the home are around the island: starting with the kitchen, cooking, washing and preservation and moving on to the living area, ending up with storage space, laundry, wardrobe, bathroom...

(ESP) Alrededor de la mesa-isla de servicio Spatia, el ambiente se puede proyectar utilizando el sistema de puertas escamoteables Pocket, que facilita la integración de cocina y living. En torno a la isla se desempeñan todas las funciones del hogar: desde la cocina, con placa de cocción, zona lavado y conservación, hasta el living, el trastero, la lavandería, el guardarropa, el baño...

(FRA) Il est possible d'organiser l'environnement situé autour de la table-îlot de service Spatia en utilisant le système à portes escamotables Pocket, qui facilite l'intégration de la cuisine et du séjour. Autour de l'îlot, toutes les fonctions de l'appartement peuvent être présentes : depuis la cuisine, avec la cuisson, le lavage et le rangement, en passant par le séjour, et même jusqu'au débarras, à la laverie, au garde-robe, à la salle de bains...

(DEU) Um die Arbeits- und Tisch-Insel für die Küche Spatia herum kann das Ambiente durch Einsatz des Systems mit Schiebe-Faltdüren Pocket geplant werden, das eine Integration von Küche und Wohnraum erleichtert. Um die Insel herum finden alle häuslichen Funktionen Platz: von der Küche mit Koch-, Spül- und Aufbewahrungsbereich über den Wohnbereich bis hin zur Abstellkammer, dem Haushaltsraum, der Garderobe und dem Bad.





(ITA) Gamma è la cucina dedicata ad un nuovo mercato, a quel mondo che ricerca un lusso accessibile, personale, assolutamente quotidiano ma sempre straordinario. Gamma è un 'concetto cucina' che risponde alle reali istanze progettuali in modo semplice, flessibile, chiaro, con una ricca offerta di finiture e una capacità quasi illimitata di abbinamenti.

Gamma, progetto del 2013 che nasce da Gamma 30, prodotto storico di successo Arclinea del 1970, è oggi un programma trasversale completo, capace di dialogare con ogni prodotto della Collezione, integrandosi ed integrandone ogni aspetto sostanziale, progettuale, architettonico.

---

(ENG) Gamma is the kitchen dedicated to the new market, to a new world that seeks accessible personal luxury, for everyday use but always extraordinary. Gamma is a 'kitchen concept' that provides simple, flexible, clear answers to real design needs with a huge selection of finishes and almost unlimited potential combinations. Gamma was created in 2013 as the evolution of Gamma 30, the successful, historic Arclinea product from 1970. Today it is a complete range, reaching right across the board to mix and match with all the products in the collection and integrate all their aspects of substance, design and architecture.

(ESP) Gamma es la cocina dedicada a un nuevo mercado, a ese nuevo mundo que busca un lujo accesible, personal, absolutamente cotidiano pero siempre extraordinario. Gamma es un 'concepto cocina' que responde a las instancias proyectuales reales de manera sencilla, flexible, clara, con una rica oferta de acabados y una capacidad casi ilimitada de combinaciones. Gamma es un proyecto del año 2013 derivado de Gamma 30, histórico producto de éxito creado por Arclinea en 1970. Hoy ofrece un programa transversal completo, capaz de dialogar con cada uno de los productos de la Colección, integrándose en todos los aspectos sustanciales, proyectuales y arquitectónicos.

(FRA) Gamma est la cuisine dédiée à un nouveau marché, à ce nouveau public qui recherche un luxe accessible, personnel, tout à fait quotidien mais toujours extraordinaire. Gamma est une « cuisine concept » qui répond aux préoccupations concrètes liées au projet de manière simple, flexible et claire, avec une grande offre de finitions et une capacité presque infinie de combinaisons. Conçu en 2013, Gamma s'inspire de Gamma 30, un produit Arclinea de 1970 qui connut à son époque un grand succès. C'est aujourd'hui un programme transversal total, qui peut dialoguer avec tous les produits de la collection, en s'y intégrant et en intégrant tous les fondements, conceptuels et architecturaux.



(DEU) Die Küche Gamma ist einem neuen Markt gewidmet, einer Welt, die auf der Suche nach einem erschwinglichen, individuellen, absolut alltäglichen, immer jedoch außergewöhnlichen Luxus ist. Gamma ist ein „Küchenkonzept“, das den realen Planungserfordernissen auf einfache, flexible und klare Art und Weise entspricht, mit einem reichhaltigen Angebot an Ausführungen und fast unendlichen Kombinationsmöglichkeiten. Gamma geht auf Gamma 30 zurück, ein historisches, besonders erfolgreiches Projekt der Arclinea aus dem Jahr 1970. Heute ist es ein umfassendes, themenübergreifendes Programm, das mit allen Produkten der Kollektion zu kommunizieren vermag, sich in sie einfügt und alle grundlegenden planerischen und architektonischen Aspekte integriert.



Gamma lineare con anta in laccato opaco nero. Piano di lavoro e schienale in Quarzo Tech Pure White. Mensola Gamma in legno con illuminazione LED integrata.

*Gamma in the linear version with black matt lacquered doors. Worktop and back panel in Pure White Quarzo Tech. Gamma shelf in wood with built-in LED lighting.*





Gamma con anta a listelli verticali laccata bianca, piano in Quarzo Tech Titan. Sul fondo: Vina, mobile conservazione vini.

*Gamma with vertical slat doors in matt white laquered finish, worktop in Titan Quarzo Tech. On the wall, Vina wine storage unit.*

GAMMA

---







Gamma in laminato termoplastico bianco lucido e legno olmo NTF. Mensola cappa attrezzata in acciaio inox. Angoli WIC con funzioni storage e ripostiglio.

Gamma in glossy white thermoplastic and NTF elm wood. Accessorised shelf hood in stainless steel. WIC corners for storage.

(ITA) Vanity nasce dalla flessibilità progettuale e dall'ampiezza di abbinamenti di Gamma e si completa attraverso una serie di contenitori, basi sospese e accessori. Disponibile in tutte le finiture della Collezione Arclinea, Vanity diventa la soluzione ideale per risolvere con eleganza e razionalità il contenimento dello 'spazio-bagno', ma anche per realizzare progetti dedicati con il 'total look' Arclinea.

(ENG) Vanity is the outcome of the design flexibility and wide ranging combinations of Gamma and it is rounded out by a series of storage units, suspended base units and accessories. Available in all the finishes in the Arclinea Collection, Vanity is ideal not only as the elegant rational solution to the bathroom-space storage problem, but also for dedicated projects with the Arclinea total look.

(ESP) Vanity nace de la flexibilidad de proyecto y de la amplitud de combinaciones de Gamma y se completa con una serie de elementos columna, elementos bajos suspendidos y accesorios. Disponible en todos los acabados de la Colección Arclinea, Vanity se convierte en la solución ideal para resolver con elegancia y racionalidad el problema del almacenamiento en el ambiente baño, pero también para realizar proyectos específicos con el 'total look' Arclinea.

(FRA) Vanity est le fruit de la flexibilité conceptuelle et du vaste choix d'associations de Gamma, complété par un ensemble de colonnes, d'éléments-bas suspendus et d'accessoires. Disponible dans toutes les finitions de la Collection Arclinea, Vanity devient la solution idéale pour résoudre avec élégance et rationalité le rangement de « l'espace salle de bains », mais également pour réaliser des projets dédiés avec le « total look » Arclinea.



(DEU) Vanity entsteht aus der planerischen Flexibilität und den breit gefächerten Kombinationsmöglichkeiten von Gamma, und wird von einer Reihe von Hochschränken, Hängeunterschrank und Zubehörelementen abgerundet. In allen Ausführungen der Arclinea-Kollektion erhältlich, wird Vanity zur idealen Lösung, um der Anforderung nach Stauraum im Badezimmer-Ambiente elegant und rationell gerecht zu werden, aber auch um besondere Projekte im „Total Look“ von Arclinea zu realisieren.



Vanity con anta laccato opaco  
nero (a sinistra) e anta legno  
(in questa pagina).  
Piani in Quarzo Tech.

*Vanity with black matt  
lacquered door (left) and wood  
door (on this page).  
Tops in Quarzo Tech.*



*“(…) Progettare una cucina significa agire su argomenti sensibili a fatti semplici e concreti ma di straordinaria importanza perché amplificati dalla continua ripetizione nel quotidiano. Se organizzare una cucina può essere essenzialmente una questione di buon senso, il miglior progetto di design sarà quello che non si vede, ma di cui si incontra l’intelligenza in ogni gesto, in ogni momento umile o sublime della propria arte culinaria”.*

Antonio Citterio Architetto

(ITA) La cucina è il luogo della magica trasformazione del cibo: tra naturalità e cultura. In cucina si inventano riti, si disegnano desideri, si creano abitudini. E, ovunque nel mondo, la cucina è lo spazio in cui la creatività dell'uomo si amplifica attraverso il piacere della convivialità. La Collezione Arclinea è un unico, grande 'abaco' di elementi: tutti compatibili fra loro, per progettare, comporre, realizzare, risolvere felicemente esigenze reali e quotidiane. Perché la cucina deve essere un luogo in cui cucinare sia un piacere concreto, completamente personalizzabile, abitato da tecnologie innovative e da una creatività attuale, oltre il tempo.

(ENG) *"(...) Kitchen design is based on questions affected by simple, concrete factors that are however extraordinarily important because they are amplified by continual repetition, day after day. While organising a kitchen is basically a question of common sense, the best design project is invisible to the eye, yet tangible in its intelligence with every gesture, every time we cook, at whatever level, whether humble or sublime."*

Antonio Citterio, Architect

The kitchen is the place where food is magically transformed, according to nature and culture. The kitchen is where rituals are invented, desires are expressed and habits created. All over the world, the kitchen is where man's creativity is amplified through the pleasure of socialising. The Arclinea Collection is a single, huge 'abacus' of totally compatible elements, for happily designing, composing, creating and meeting real, everyday needs. Because the kitchen must be where cooking is a tangible pleasure, a totally customisable area featuring innovative technologies and modern creativity that goes beyond time.

(ESP) *"(...) Proyectar una cocina significa actuar en temas sensibles a hechos simples y concretos, pero de extraordinaria importancia, porque son amplificadas por la continua repetición en la cotidianidad. Si bien organizar una cocina puede ser esencialmente una cuestión de sentido común, el mejor proyecto de diseño será aquel que no se vea pero cuya inteligencia se encuentre en cada gesto, en cada momento humilde o sublime del arte culinario propio."*

Antonio Citterio, Arquitecto

La cocina es el lugar de la mágica transformación de los alimentos: entre naturaleza y cultura. En la cocina se inventan ritos, se dibujan deseos, se crean hábitos. En todo el mundo la cocina es el espacio donde la creatividad del ser humano se amplía a través del placer de la socialización. La Colección Arclinea es un único gran 'ábaco' de elementos, todos compatibles entre sí, para proyectar, componer, realizar, resolver felizmente exigencias reales y cotidianas. Porque la cocina debe ser un lugar en el que cocinar resulte un placer concreto, totalmente personalizable, habitado por tecnologías innovadoras y una creatividad actual que va más allá del tiempo.

(FRA) *"(...) Concevoir une cuisine veut dire agir sur des sujets relatifs à des faits simples et concrets, mais extraordinairement importants parce qu'amplifiés par la répétition constante au quotidien. Si l'organisation d'une cuisine peut être essentiellement une question de bon sens, le meilleur projet de design sera celui qui ne se voit pas, mais dont on comprend l'intelligence dans chaque geste, à chaque moment, humble ou sublime, de son propre art culinaire »."*

Antonio Citterio, Architecte

La cuisine est le lieu de la transformation magique des aliments: entre nature et culture. C'est le lieu où des rites s'inventent, où des désirs se conçoivent et où des habitudes se créent. Et partout dans le monde, la cuisine est l'espace dans lequel la créativité de l'homme est amplifiée par le plaisir de la convivialité. La Collection Arclinea est un seul grand « boulier » d'éléments, tous compatibles entre eux, afin de concevoir, de composer et de réaliser, mais aussi de répondre concrètement à des exigences réelles et quotidiennes. Parce que la cuisine doit être un lieu où cuisiner reste un plaisir concret, totalement personnalisable, occupé par des technologies innovantes et par une créativité actuelle qui dépasse le temps.

(DEU) *"(...) Eine Küche zu planen bedeutet, Themen zu behandeln, die für einfache, konkrete Tatsachen empfänglich sind, Themen, die jedoch gleichzeitig von besonderer Bedeutung sind, weil sie durch die kontinuierliche Wiederholung im Alltag erweitert werden. Wenn die Organisation einer Küche in erster Linie eine Frage des gesunden Menschenverstandes ist, ist das beste Designprojekt dasjenige, das man nicht sieht, dessen Intelligenz man jedoch in allen Gesten, in jedem einfachen oder erhabenen Moment seiner kulinarischen Kunst wahrnimmt."*

Antonio Citterio – Architekt

Die Küche ist der Ort der magischen Verwandlung der Speisen, zwischen Natürlichkeit und Kultur. In der Küche werden Rituale geprägt, Wünsche skizziert und Angewohnheiten geschaffen. Und die Küche ist – überall auf der Welt – der Ort, an dem die Kreativität der Menschen durch die Freude am geselligen Zusammensein bei Tisch erweitert wird. Die Arclinea-Kollektion ist ein einziger großer „Abakus“ aus Elementen, die alle miteinander kompatibel sind: um zu planen, zusammenzustellen, zu realisieren und um realen, alltäglichen Anforderungen problemlos gerecht zu werden. Denn die Küche muss ein Ort sein, an dem das Kochen zu einem konkreten, völlig individuell gestaltbaren Vergnügen wird, ein Ort, der von innovativen Technologien und einer aktuellen, zeitlosen Kreativität beseelt wird.

## EXCLUSIVE ARCLINEA ELEMENTS

LAVAGGIO & COTTURA | WASHING & COOKING

**(ITA)** La zona lavaggio e la zona cottura sono veri e propri 'nuclei attivi' del lavoro in cucina, punto di partenza per ogni progetto: studiati e suggeriti da Arclinea per definire, caratterizzare e rendere unico ogni spazio cucina. Un piano lineare, un'isola o una penisola, che contengono 'acqua' e 'fuoco', devono essere spazi operativi razionali, progettati secondo le specifiche esigenze estetiche e di utilizzo.

**(ENG)** The washing and cooking areas are true 'hubs of activity' in the kitchen, the starting point for every project, studied and suggested by Arclinea to define, characterise and make each kitchen unique. A straight worktop, island or peninsula that contain 'water' and 'fire' must be rational operative spaces, designed to meet specific requirements of appearance and use.

**(FRA)** La zone lavage et la zone cuisson sont de véritables « noyaux actifs » du travail en cuisine, point de départ de tous les projets : étudiés et proposés par Arclinea pour définir, caractériser et rendre unique chaque espace cuisine. Un plan linéaire, ainsi qu'un îlot ou une péninsule, qui contiennent l'« eau » et le « feu », doivent être des espaces opérationnels rationnels, conçus selon des exigences spécifiques en termes d'esthétique et d'utilisation.

**(ESP)** La zona lavado y la zona cocción son verdaderos 'núcleos activos' del trabajo en la cocina, punto de partida para cada proyecto, estudiados y sugeridos por Arclinea para definir, caracterizar y hacer único cada espacio cocina. Una encimera lineal, una isla o una península que contenga 'agua' y 'fuego' debe ser un espacio operativo racional, proyectado según exigencias estéticas y de uso específicas.

**(DEU)** Der Spül- und Kochbereich sind echte „aktive Kernzonen“ der Küchenarbeit, ein Ausgangspunkt für alle Projekte: von Arclinea entworfen und empfohlen, um jedes Küchenambiente zu definieren, zu charakterisieren und einzigartig zu machen. Eine lineare Platte, eine Insel oder eine Halbinsel, die sowohl „Wasser“ als auch „Feuer“ beinhalten, müssen rationell gestaltete operative Bereiche sein, die in Abhängigkeit von spezifischen ästhetischen und Anforderungserfordernissen entworfen werden.

Blocco operativo professionale Italia, profondità 70 cm, lavelli differenziati, uno per il lavaggio e l'altro per la preparazione. Cottura a cinque fuochi con griglie in ghisa.

*Italia professional work unit, 70 cm deep, separate sinks, one for washing and the other for preparation. Five-burner hob top with cast iron pan-rack.*





(ITA) È un progetto esclusivo Arclinea il sistema oleodinamico motorizzato del tavolo Up-Down, che consente di ottenere un'altezza variabile da 75 a 90 cm, per un utilizzo differenziato del piano della cucina: per la preparazione del cibo, conviviale, per lo studio o il lavoro (velocità in salita: 1,2 cm/s; velocità in discesa: 1,6 cm/s).

(ENG) The motorised oleodynamic system of the Up-Down table is an exclusive Arclinea design that allows the height of the table to be regulated from 75 to 90 cm so that the surface can be used in different ways: socialising, food preparation, study or work (1.2 cm/s when raised; 1.6 cm/s when lowered).

(ESP) Es un proyecto exclusivo Arclinea el sistema oleodinámico motorizado de la mesa Up-Down, que permite obtener una altura regulable de 75 a 90 cm, para el uso diferenciado de la encimera de la cocina: para preparar la comida, para socializar, para el estudio o el trabajo (velocidad en subida: 1,2 cm/s; velocidad en bajada: 1,6 cm/s).

(FRA) Le système hydraulique motorisé de la table Up-Down, qui permet d'obtenir une hauteur variable de 75 à 90 cm, est un projet exclusif Arclinea pour une utilisation différenciée du plan de la table : convivial, pour la préparation des aliments, pour l'étude ou le travail (vitesse en montée : 1,2 cm/s; vitesse en descente 1,6 cm/s).

(DEU) Ein exklusives Arclinea-Produkt: Der Tisch Up-Down besitzt eine (von 75 bis 90 cm) durch ein motorisiertes Hydrauliksystem variiere Höhe zur differenzierten Nutzung der Tischplatte in der Küche: Als Esstisch, zur Zubereitung von Speisen, zum Lernen oder zum Arbeiten. Hubgeschwindigkeit: 1,2 cm/s; Absenkgeschwindigkeit: 1,6 cm/s.



## EXCLUSIVE ARCLINEA ELEMENTS

### MAC (MINI-APPLIANCES-CONTAINER)

(ITA) Il MAC (Mini-Appliances-Container), disponibile nelle misure 60-90-120 cm, accoglie su un ripiano estraibile i piccoli elettrodomestici d'uso quotidiano. È completo di prese per l'alimentazione elettrica e illuminazione interna. Impugnatura integrata per l'anta realizzata in vetro temperato Stopsol in finitura specchio.



(ENG) The MAC (Mini-Appliances-Container), available in 60-90-120 centimetre options, has a pull-out shelf for storing small everyday use appliances. It is fitted with electric sockets and internal lighting. The door, with built-in grip, is in mirror-finish Stopsol tempered glass.

(ESP) El MAC (Mini-Appliances-Container), disponible en las medidas de 60-90-120 cm, aloja los pequeños electrodomésticos de uso cotidiano sobre un estante extraíble. Dotado de tomas para la alimentación eléctrica y iluminación interna. Tirador incorporado en la puerta de cristal templado Stopsol con acabado espejado.

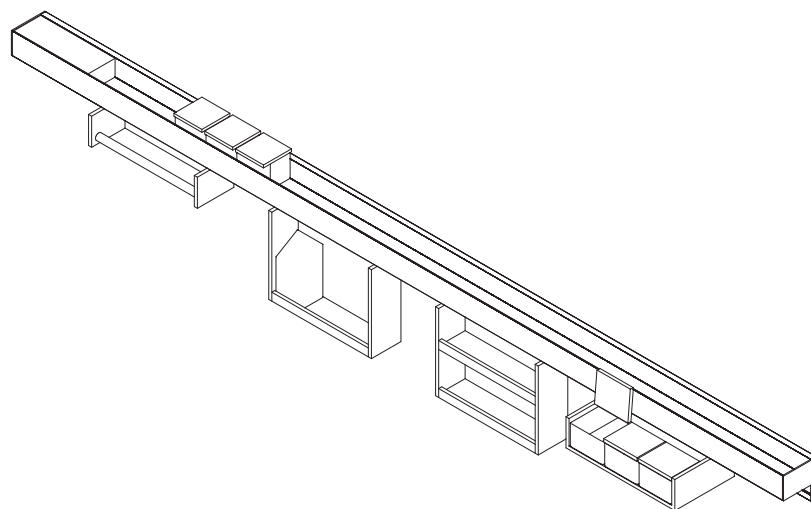
(FRA) L'élément MAC (Mini-Appliances-Container), disponible dans les largeurs 60-90-120 centimètres, accueille sur une étagère extractible les petits électroménagers d'usage quotidien. Il comprend les prises pour l'alimentation électrique et éclairage interne. Porte en verre trempé Stopsol finition miroir avec poignée intégrée.

(DEU) Der MAC (Mini-Appliances-Container) ist in den Abmessungen 60-90-120 cm erhältlich und enthält auf einer Ausziehplatte die kleinen Elektrogeräte für den täglichen Gebrauch. Er ist komplett mit Steckdosen für die Stromversorgung der Geräte ausgestattet und Innenbeleuchtung. Die Tür ist komplett mit integriertem Griff und besteht aus gehärtetem, spiegelndem Stopsol-Schutzglas.



## EXCLUSIVE ARCLINEA ELEMENTS

### MENSOLINEA | MENSOLINEA SHELF



**(ITA)** Mensolinea è la soluzione ideale per attrezzare lo spazio tra basi e pensili. Realizzata in alluminio finitura inox e progettabile al centimetro, è dotata di vaschetta continua sulla parte superiore, prese elettriche Schuko, illuminazione LED a richiesta. Può essere attrezzata a piacimento con diversi accessori in legno/ceramica: porta vasetti, porta bottiglie, porta spezie, porta barattoli, porta rotoli, porta mestoli...



**(ENG)** Mensolinea shelf is the ideal solution for fitting out the space between base and wall units. Made to measure in aluminium with stainless steel finish and fitted with a continual tray along the upper part, Schuko sockets, LED lighting system on request. Various wood/ceramic accessories can be added: holders for vases, bottles, spices, jar, kitchen rolls, utensils...

**(ESP)** La repisa Mensolinea es la solución ideal para equipar el espacio entre los elementos bajos y los elementos altos. Realizada en aluminio acabado acero inoxidable, se puede diseñar al centímetro y está dotada de bandeja continua en la parte superior, tomas eléctricas Schuko, iluminación LED bajo pedido. Se puede equipar a gusto con distintos accesorios de madera / cerámica: portafrascos, portabotellas, portaespecias, portabotes, portarrollos, portacucharones...

**(FRA)** L'étagère Mensolinea est la solution idéale pour équiper l'espace situé entre les éléments-bas et les éléments-hauts. Réalisée en aluminium avec finition inox et pouvant être conçue au centimètre près, elle est dotée d'un bac continu sur la partie supérieure, de prises électriques Schuko et d'un éclairage LED sur demande. Elle peut être équipée selon son choix avec différents accessoires en bois/céramique : porte-pots, porte-bouteilles, pots à épices, porte-boîtes, porte-rouleau papier, porte-cuillères...

**(DEU)** Das Bord Mensolinea ist die ideale Lösung, um den zwischen Unter- und Oberschränken verbleibenden Raum auszustatten. Aus Aluminium mit rostfreiem Edelstahl-Finish gefertigt kann es nach Maß geplant werden und verfügt über eine durchgehende Wanne auf der Oberseite, Schuko-Steckdosen und auf Anfrage eine LED-Beleuchtung. Es kann nach Wahl mit unterschiedlichen Zubehöreelementen aus Holz/Keramik ausgestattet werden: Glas-, Flaschen-, Gewürz-, Messer-, Dosenkorb-, Schöpfkellenhalter...

(ITA) Il WIC (Walk-In-Closet), è pensato per ottimizzare gli spazi creando veri e propri capienti ripostigli all'interno della casa. Dotato di illuminazione interna e mensole, è disponibile nelle profondità 68 e 100 cm. Offre un contenimento utile pari, rispettivamente, a 12 e 19 pensili. Disponibile anche con funzioni storage, lavanderia e ripostiglio.

(ENG) The WIC (Walk-In-Closet) has been thought up to optimise available space, creating roomy storage areas inside the home. Fitted with internal lighting and shelves, it is available in depths of 68 and 100 cm and provides the same storage space as 12 and 19 wall units respectively. Also available with storage, laundry and pantry functions.

(ESP) El WIC (Walk-In-Closet) está pensado para optimizar los espacios creando trasteros de gran capacidad. Dotado de iluminación interna y repisas, disponible con profundidades de 68 y 100 cm. Ofrece un almacenamiento útil equivalente a 12 y 19 elementos altos respectivamente. Disponible también con funciones de almacenamiento, lavandería y trastero.

(FRA) Le WIC (placard Walk-In-Closet) est conçu pour optimiser les espaces en créant de véritables débarras à l'intérieur de la maison. Doté d'éclairage interne et d'étagères, il est disponible dans les profondeurs 68 et 100 cm ; il offre une capacité de rangement utile égale, respectivement, à 12 et 19 éléments-hauts. Également disponible avec les fonctions de rangement, de buanderie et de débarras.

(DEU) Das WIC (Walk-In-Closet) wurde entworfen, um den vorhandenen Platz zu optimieren und um eigentliche Abstellräume in der Küche zu schaffen. Mit Innenbeleuchtung und Borden versehen und in den Tiefen 68 und 100 cm erhältlich, bietet es einen nutzbaren Stauraum, der 12 und 19 Oberschränken entspricht. Auch mit Aufbewahrungs-, Haushaltsraum- und Stauraum-Funktion erhältlich.



## EXCLUSIVE ARCLINEA ELEMENTS

### CAPPA DA TOP HIDE | HIDE HOOD FOR TOP

**(ITA)** Cappa da top Hide in vetro temperato con comando 'touch-control' sulla presa Totem, per regolazione altezza vetro e potenza motore (alla massima velocità 1000 mc/h). I filtri in acciaio inox sono lavabili in lavastoviglie. Disponibile nelle versioni: aspirante, filtrante o con motore remoto.



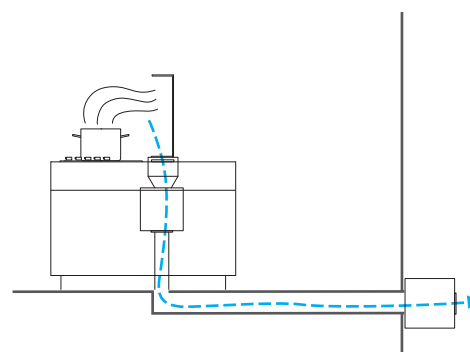
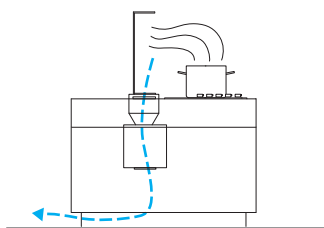
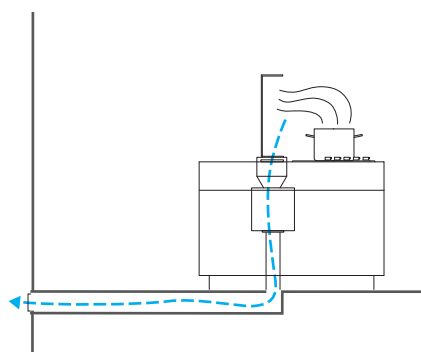
**(ENG)** Hide hood for top in tempered glass with 'touch-control' on the Totem plug socket element for regulating the height of the glass and extraction rate (1000 m<sup>3</sup>/h maximum).

The stainless steel filters are dishwasher safe. It is available in the following versions: extraction hood for top with under-top motor; filtering hood for top; hood for top with detached motor.

**(ESP)** Campana para encimera Hide en cristal templado con mando 'touch-control' en el elemento Totem, para regular la altura del cristal y la potencia del motor (a la máxima velocidad 1000 m<sup>3</sup>/h). Los filtros en acero inox se pueden lavar en lavavajillas. Disponible en las versiones: campana para encimera aspirante con motor bajo encimera; campana para encimera filtrante; campana para encimera con motor remoto.

**(FRA)** Aspiration sur plan de travail Hide avec vitre trempée et commandes sensibles sur le bloc interrupteur/prise Totem pour le réglage de la hauteur de la vitre et de la puissance du moteur (1000 m<sup>3</sup>/h à la vitesse maximum). Les filtres en acier inox sont lavables au lave-vaisselle. Disponible dans les versions : aspiration sur plan de travail avec moteur sous plan ; aspiration sur plan de travail filtrante ; aspiration sur plan de travail avec moteur séparé.

**(DEU)** Abzugshaube für Arbeitsplatte Hide aus gehärtetem Glas mit Touch-Control-Bedienung am Steckerturm Totem zur Einstellung von Glasscheibenhöhe und Motorleistung (1000 m<sup>3</sup>/h bei maximaler Drehzahl). Die Edelstahlfilter sind spülmaschinenfest. Erhältlich in den Ausführungen: Abzugshaube für Arbeitsplatte mit Unterbaumotor; Abzugshaube für Arbeitsplatte mit Filterfunktion; Abzugshaube für Arbeitsplatte mit fernmontiertem Motor.



## EXCLUSIVE ARCLINEA ELEMENTS

CAPPA ARTUSI GOURMET | ARTUSI GOURMET HOOD

CAPPA ARTUSI | ARTUSI HOOD

CAPPA CONVIVIUM | CONVIVIUM HOOD

**(ITA)** Cappa Artusi Gourmet, in acciaio inox, misura 180 e 240 cm, 54 cm di profondità. In versione aspirante o filtrante, quest'ultima disponibile anche con filtri al carbone attivo di tipo professionale.

**(ENG)** Artusi Gourmet Hood, in stainless steel, measures 180 and 240 cm, 54 cm deep. In extraction or filter version, the latter also available with professional active carbon filters.

**(FRA)** La hotte Artusi Gourmet, en acier inox, mesure 180 et 240 cm, 54 cm de profondeur. En version aspirante ou filtrante, cette dernière également disponible avec des filtres au charbon actif de type professionnel.

**(ESP)** Campana Artusi Gourmet, en acero inoxidable, medidas de 180 y 240 cm, prof. 54 cm. En versión aspirante o filtrante; versión filtrante también disponible con filtros de carbón activo profesionales.

**(DEU)** Dunstabzugshaube Artusi Gourmet, rostfreier Edelstahl, Abmessungen 180 und 240 cm, Tiefe 54 cm. In der Ausführung mit Abzugsfunktion oder Filterfunktion erhältlich, letztere auch mit Aktivkohlefilter für professionelle Anwendungen.



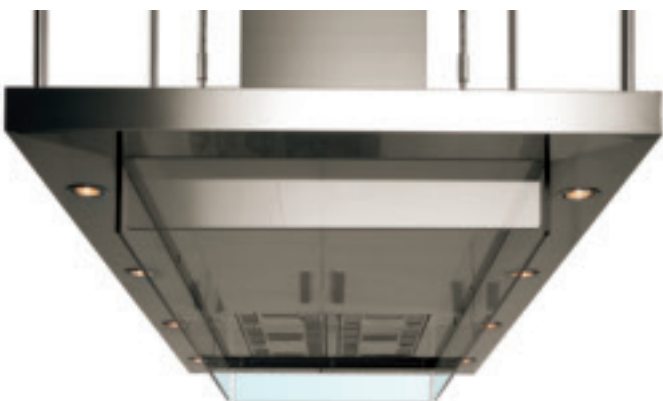
**(ITA)** Cappa isola Artusi, in acciaio inox, da 120 o 180 cm, 92 cm di profondità, con tiranti telescopici per soffitto portante.

**(ENG)** Artusi island hood in stainless steel, 120 or 180 cm wide, 92 cm deep, with telescopic tie rods for load-bearing ceiling.

**(FRA)** Hotte îlot Artusi, en acier inox, de 120 ou 180 cm, 92 cm de profondeur, avec montants télescopiques pour plafond porteur.

**(ESP)** Campana isla Artusi, en acero inoxidable, de 120 ó 180 cm, 92 cm de profundidad, con tirantes telescópicos para techo portante.

**(DEU)** Edelstahl-Abzugshaube für Insel Artusi, 120 oder 180 cm breit, 92 cm tief, mit Teleskop-Zugstangen zur Deckenbefestigung an tragenden Decken.



**(ITA)** Cappa isola Convivium, disponibile da 120, 180, 240 cm, 90 cm di profondità, vetro convogliatore, con tiranti telescopici per soffitto portante.

**(ENG)** Convivium island hood, available in 120, 180, 240 cm widths, 90 cm deep, glass fume conveyor with telescopic tie-rods for load-bearing ceiling.

**(FRA)** Hotte îlot Convivium, disponible dans les largeurs de 120, 180, 240 cm, 90 cm de profondeur, convoyeur en verre, avec montants télescopiques pour plafond porteur.

**(ESP)** Campana isla Convivium, disponible de 120, 180, 240 cm, 90 cm de profundidad, cristal conductor, con tirantes telescópicos para techo portante.

**(DEU)** Abzugshaube für Insel Convivium, erhältlich in den Breiten 120, 180 und 240 cm, 90 cm tief, mit Glashaube und Teleskop-Zugstangen zur Deckenbefestigung an tragenden Decken.

## EXCLUSIVE ARCLINEA ELEMENTS

### MENSOLA CAPPA | SHELF HOOD



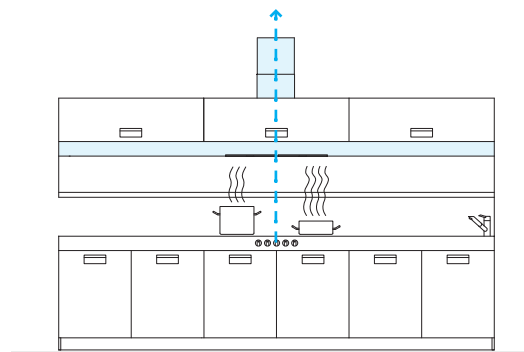
**(ITA)** Mensola cappa con frontale in acciaio inox, disponibile al centimetro, è profonda 45 cm e alta 12 cm. Disponibile nella versione con o senza cappa. Completa di illuminazione LED con interruttore Touch dimmerabile.

**(ENG)** Shelf hood with front in stainless steel, made to measure, it is 45 cm deep and 12 cm thick. Available in the version with or without hood. Complete with LED lighting and Touch dimmer switch.

**(FRA)** L'étagère-hotte avec avant en acier inox, disponible au centimètre, a une profondeur de 45 cm et une hauteur de 12 cm. Disponible en version avec ou sans hotte. Dotée d'éclairage LED avec interrupteur à effleurement à intensité variable.

**(ESP)** Repisa campana con frente de acero inoxidable, disponible por centimetro, de 45 cm de profundidad y 12 cm de altura. Disponible en versión con o sin campana. Dotada de iluminación LED con interruptor Touch regulable.

**(DEU)** Bord mit Abzugshaube, mit Frontblende aus Edelstahl, nach Maß erhältlich, Tiefe 45 cm, Höhe 12 cm. In der Ausführung mit oder ohne Abzugshaube erhältlich. Mit LED-Beleuchtungssystem mit dimmerbarem Touch-Schalter.



## EXCLUSIVE ARCLINEA ELEMENTS

VINA | VINA&DISPENSA | VINA EPICURE

**(ITA)** La Winery Collection di Arclinea si compone di aule degustazione e cantine vino professionali, pensate per privati, aziende vinicole, ristoranti, alberghi e food store. Vina, mobile conservazione vini (p. 36), è progettata per la conservazione a temperatura ottimale di vini per il consumo in casa o al ristorante. Disponibile in larghezza da 180 cm e 240 cm, è dotata di anta in vetrocamera Stopsol con sistema di chiusura complanare, illuminazione interna LED con sensore volumetrico. Vina mantiene la temperatura interna tra 12°C e 16°C e l'umidità relativa >60%. Vina&Dispensa è per metà cantina refrigerata e per metà contenitore dotato di ampi cassetti interni estraibili, ante complanari e maniglia profilo a tutta altezza. Il mobile può essere progettato con tutte le ante della Collezione nella lunghezza totale di 180 cm (90 cm Vina + 90 cm dispensa) oppure 240 cm (120 cm Vina + 120 cm dispensa). Vina Epicure abbinata la cantina di conservazione vini al mobile Beverage Centre completo di 'humidor' per la conservazione ottimale dei sigari.

**(ENG)** The Arclinea Winery Collection comprises tasting rooms and professional wine cellars for private homes, wine companies, restaurants, hotels and food stores. The refrigerating wine unit Vina (page 36), is designed for storing wines at an optimum temperature ready for drinking at home or in the restaurant. Available in widths 180 cm and 240 cm, it has a Stopsol double-glazed door with coplanar closing system, internal LED lighting with volumetric sensor. Vina maintains an internal temperature of 12°C to 15°C and relative humidity at >60%.

Vina&Dispensa, half pantry, half refrigerating wine unit with large pull-out internal drawers, coplanar doors and top-to-bottom profile handle. The unit can be designed with any of the doors from the collection in a total length of 180 cm (90 cm Vina + 90 cm pantry) or 240 cm (120 cm Vina + 120 cm pantry).

Vina Epicure, meanwhile, combines a wine unit with a mobile Beverage Centre complete with humidor for optimum storage of cigars.

**(ESP)** La Winery Collection de Arclinea se compone de salas de degustación y bodegas de vino profesionales, pensadas para particulares, empresas vinícolas, restaurantes, hoteles y tiendas de alimentos. Vina es un mueble diseñado para la conservación de vinos (pág 36) a la temperatura ideal, para el consumo en el hogar o en el restaurante. Disponible en anchos de 180 cm y 240 cm, está dotada de una puerta con doble acristalamiento Stopsol, sistema de cierre coplanar e iluminación interna de LED con sensor volumétrico. Vina mantiene la temperatura interior entre 12°C y 16°C y la humedad relativa > 60%.

Vina&Dispensa tiene una mitad de bodega refrigerada y la otra mitad de elemento columna con amplios cajones internos extraíbles, puertas coplanares y perfil tirador de altura completa. El mueble se puede proyectar con todas las puertas de la Colección, con longitud total de 180 cm (90 cm Vina + 90 cm dispensa) o 240 cm (120 cm Vina + 120 cm dispensa). Vina Epicure combina la bodega de conservación de vinos con un mueble Beverage Centre que incluye un 'humidor' para la óptima conservación de cigarrillos.

**(FRA)** La Winery Collection d'Arclinea se compose de salles de dégustation et de caves à vin professionnelles, conçues pour les particuliers, les exploitations viticoles, les restaurants, les hôtels et les magasins d'alimentation. Vina, meuble de conservation des vins (page 36), est conçu pour conserver les vins à la température optimale pour la consommation à domicile ou au restaurant. Disponible dans des largeurs comprises entre 180 et 240 cm, il est doté d'une porte en double vitrage Stopsol avec système de fermeture coplanaire, éclairage interne à LED avec capteur volumétrique. Vina maintient la température interne entre 12 et 16°C, et l'humidité relative >60%.

Vina&Dispensa est pour moitié une cave réfrigérée et pour moitié une colonne dotée de grand tiroirs intérieurs extractibles, de portes coplanaires et d'une poignée à profil à toute hauteur. Le meuble peut être conçu avec toutes les portes de la collection dans la longueur totale de 180 cm (90 cm Vina + 90 cm élément à provision), ou 240 cm (120 cm Vina + 120 cm élément à provision). Quant à Vina Epicure, il associe la cave de conservation des vins au meuble Beverage Centre doté d'un « humidor » pour conserver de manière optimale les cigares.

**(DEU)** Die Winery Collection von Arclinea ist für professionelle Degustationsräume und Weinkeller gedacht, die für Privatpersonen, Weinbaubetriebe, Restaurants, Hotels und Gastronomiebetriebe konzipiert wurden. Vina, das Möbel zur Aufbewahrung von Wein (Seite 36), wurde für die Einlagerung bei einer optimalen Temperatur entworfen, für den Trinkgenuss zu Hause oder im Restaurant. In den Breiten 180 cm und 240 cm erhältlich, verfügt es über eine Tür aus Stopsol-Schutzglas mit bündiger Schließmechanik und LED-Innenbeleuchtung mit sensorgesteuertem Einschalten. Vina hält die Innentemperatur zwischen 12 °C und 16 °C und eine relative Luftfeuchtigkeit von >60%.

Der Vorratsschrank Vina&Dispensa ist zur Hälfte Weinschrank und zur Hälfte Hochschrank, mit geräumigen Innenschubkästen, bündigen Türen und mit über die ganze Höhe verlaufendem Profilgriff. Das Möbel kann mit allen Türen der Kollektion in einer Gesamtbreite von 180 cm (90 cm Vina + 90 cm Vorratsschrank) oder 240 cm (120 cm Vina + 120 cm Vorratsschrank) geplant werden. Vina Epicure dagegen vereint den Weinschrank mit einem Beverage Centre Getränkecenter, mit einem 'Humidor' für die optimale Aufbewahrung von Zigarren.

### VINA&DISPENSA





Vina Epicure - ante in vetrocamera Stopsol e mobile Beverage Centre in noce canaletto NTF con humidor per sigari. Tavolo e sedie in finitura noce canaletto NTF.

*Vina Epicure – doors in Stopsol double-glazing and Beverage Centre in NTF American black walnut with humidor for cigars. Table and chairs in NTF American black walnut finish.*

## EXCLUSIVE ARCLINEA ELEMENTS

### CONTENIMENTO | STORAGE

(ITA) L'attenzione agli interni della cucina è per Arclinea molto più che una semplice passione per i dettagli. La varietà di soluzioni disponibili permette ad ogni progetto cucina di essere personalizzato ed esteticamente perfetto. Contenitori e dispense, sono un mondo di soluzioni: a partire da questi esempi di attrezzature interne su contenitori da 60, 90 e angolo da 105 cm.

(ENG) Attention to kitchen interior fittings is for Arclinea much more than just a passion for details. The variety of options available means every kitchen layout can be customised and aesthetically perfect. Storage units and pantries – a world of solutions, starting with these examples of internal accessories in 60, 90 and corner 105 cm units.

(ESP) La atención a los interiores de la cocina es para Arclinea mucho más que una simple pasión por los detalles. La variedad de soluciones disponibles permite que cada proyecto cocina sea personalizado y estéticamente perfecto. Elementos columna y despensas. Un mundo de soluciones: a partir de estos ejemplos de equipamiento interno en elementos columna de 60, 90 y ángulo de 105 cm.

(FRA) L'attention portée aux éléments intérieurs de la cuisine est pour Arclinea beaucoup plus qu'une simple passion pour les détails. La variété des solutions disponibles permet à chaque projet cuisine d'être personnalisé et esthétiquement parfait. Les colonnes et les éléments à provisions offrent un univers de solutions, à commencer par ces exemples d'équipements intérieurs sur des colonnes de 60, 90 et angle de 105 cm.

(DEU) Die Aufmerksamkeit, die Arclinea der Innenausstattung ihrer Küchen schenkt, ist mehr als nur einfache Detailliebe. Das breit gefächerte Angebot an erhältlichen Lösungen macht für jedes Küchenprojekt eine optisch perfekte, individuelle Gestaltung möglich. Hoch- und Vorratsschränke bieten eine Welt voller Lösungen: angefangen bei diesen Beispielen für die Innenausstattung von 60 und 90 cm-Hochschränken und für die 105 cm-Eckausführung.







Contenitore d'angolo con cestelli sagomati girevoli in filo cromato (portata max 20 kg cad.).

Tall corner unit with shaped rotating baskets in chromed wire (capacity max 20 kg each).

(ITA) Anche le attrezzature delle basi di ogni cucina devono essere progettate seguendo le specifiche esigenze e necessità di utilizzo quotidiano. All'interno dell'offerta Arclinea è possibile trovare una serie di soluzioni che consentono di rendere la propria cucina più funzionale e personalizzata: a partire da questi esempi su base d'angolo da 110 cm, estraibile da 30 cm, con cassetti interni da 60 cm. Base estraibile con 2 cassetti e 1 cassettone da cm 60.

(ENG) Even the accessories for base units in every kitchen must be designed to meet specific everyday requirements and needs. The Arclinea range includes a series of solutions that allow you to make your kitchen even more practical and personalised: starting with these examples for a 110 cm corner base unit, pull out to 30 cm with 60 cm inside drawers. Pull-out base unit with 2 drawers and 1 60 cm deep drawer.

(ESP) También el equipamiento de los elementos bajos de cada cocina se debe seleccionar de acuerdo con las exigencias y necesidades específicas de uso cotidiano. La oferta Arclinea incluye una serie de soluciones que hacen a la cocina más funcional y personalizada: a partir de estos ejemplos en elemento bajo de ángulo de 110 cm, extraíble de 30 cm, con cajones internos de 60 cm. Elemento bajo extraíble, con 2 cajones comunes y 1 cajón grande de 60 cm.

(FRA) Les équipements des éléments-bas de chaque cuisine doivent aussi être conçus selon les besoins spécifiques liés à une utilisation quotidienne. Dans l'offre Arclinea, il est possible de trouver un ensemble de solutions qui permettent de rendre une cuisine plus fonctionnelle et personnalisée, à commencer par ces exemples sur un élément-bas d'angle de 110 cm, extractible de 30 cm, avec tiroirs intérieurs de 60 cm. Élément-bas extractible avec 2 tiroirs et 1 télescopique de 60 cm.

(DEU) Auch die Innenausstattung der Unterschränke muss für alle Küchen in Abhängigkeit von den besonderen Bedürfnissen und den Anforderungen des täglichen Gebrauchs geplant werden. Das Angebot von Arclinea umfasst eine Reihe von Lösungen, die eine zweckmäßige, individuelle Gestaltung der Küche ermöglichen: angefangen bei diesen Beispielen eines 110 cm-Unterschranks in Eckausführung mit einem 30 cm-Ausziehelement und 60 cm-Innenschubkästen. Unterschränk-Ausziehelement mit zwei Schubkästen und einem 60 cm-Auszug.





## EXCLUSIVE ARCLINEA ELEMENTS

COMPLEMENTI PER CASSETTI E CASSETTONI  
DRAWER AND DEEP DRAWER ACCESSORIES



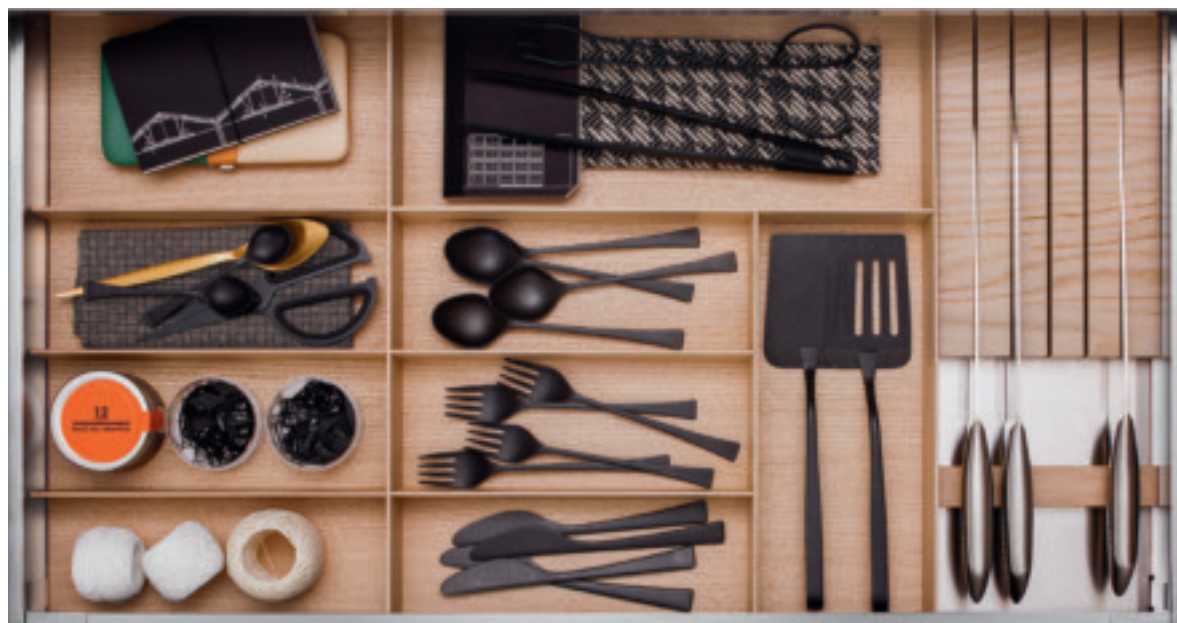
**(ITA)** Cassetti e cassettoni con guida Legrabox inox, con esempi di tipologie di attrezzature: gli accessori Fineline in rovere chiaro, per cassetti e cassettoni da 120-90-60 cm. I cassetti possono essere attrezzati con porta posate, porta coltelli, portarotoli.

**(ENG)** Drawers and deep drawers with stainless steel Legrabox guides, with example accessories: Fineline accessories in pale oak, for 120-90-60 cm drawers and deep drawers.  
The drawers can be accessorised with holders for cutlery, knives and kitchen rolls.

**(ESP)** Cajones comunes y cajones grandes con guía Legrabox de acero inoxidable, con ejemplos de tipos de equipamiento: los accesorios Fineline de roble claro, para cajones comunes y cajones grandes de 120-90-60 cm. Los cajones se pueden equipar con cubertero, portacuchillos, portarrollos.

**(FRA)** Tiroirs et télescopiques dotés de glissière Legrabox en acier inox, avec exemples de types d'équipements : les accessoires Fineline en chêne clair, pour tiroirs et télescopiques de 120-90-60 cm. Les tiroirs peuvent être équipés d'un range-couverts, d'un porte-couteaux et d'un porte-rouleau.

**(DEU)** Schubkästen und Auszüge mit Legrabox-Führungen aus Edelstahl, mit Beispielen für verschiedene Ausstattungstypen: Fineline-Zubehörteile aus Eiche hell für 120-, 90- und 60 cm-Schubkästen und Auszüge. Die Schubkästen können mit Besteckeinsätzen, Messer- und Rollenhaltern ausgestattet werden.





## EXCLUSIVE ARCLINEA ELEMENTS

COMPLEMENTI PER CASSETTI E CASSETTONI  
DRAWER AND DEEP DRAWER ACCESSORIES



**(ITA)** Linea di accessori interni in legno di faggio tinto nero abbinati alla guida Legrabox nera. Esempi di attrezzature per i cassetti da 120-90-60 cm, cassettone attrezzato con porta piatti e porta utensili completo di kit strumenti. I cassetti possono essere attrezzati con porta posate, porta coltelli, portarotoli.

**(ENG)** A line of internal accessories in black tinted beechwood combined with black Legrabox guide. Example accessories for 120-90-60 cm drawers, deep drawer accessorised with holders for plates and utensils, complete with tool kit. The drawers can be accessorised with holders for cutlery, knives and kitchen rolls.

**(ESP)** Línea de accesorios internos de madera de haya pintada de negro con guía Legrabox negra. Ejemplos de equipamiento para los cajones de 120-90-60 cm, cajón grande equipado con portaplatos y portautensilios con kit de herramientas. Los cajones se pueden equipar con cubertero, portacuchillos, portarrollos.

**(FRA)** Ligne d'accessoires internes en bois de hêtre verni noir assortis à la glissière Legrabox noire. Exemples d'équipements pour les tiroirs de 120-90-60 cm, télescopique équipé d'un range-assiette et porte-ustensile doté du kit outils. Les tiroirs peuvent être équipés d'un range-couverts, d'un porte-couteaux et d'un porte-rouleau.

**(DEU)** Serie aus internen Zubehörteilen, Buche schwarz lackiert, in Kombination mit der schwarzen Legrabox-Führung. Ausstattungsbeispiele für 120-, 90- und 60 cm-Schubkästen, Auszug mit Tellerhalter und Küchenutensilienfach, inklusive Küchenutensilien-Set. Die Schubkästen können mit Besteckeinsätzen, Messer- und Rollenhaltern ausgestattet werden.





## DREAM KITCHENS

---

(ITA) Da sempre l'obiettivo di Arclinea è realizzare progetti che resistano nel tempo, anticipando le mode e insieme superandole. Progetti capaci di generare ogni volta la cucina perfetta, desiderata. Perché, se la perfezione esiste all'interno di un progetto, questo accade solo quando esso ha la sapienza di rispondere a ciò che è chiamato ad essere: sintesi di valori coniugati, dalla materia prima alla sua concretizzazione, capacità di interazione tra gli elementi e la loro funzione, passando per la volontà di chi vivrà quel progetto, di viverlo con passione, quotidianamente, e di dividerlo. È così che ogni cucina Arclinea sarà una 'Dream Kitchen'...

(ENG) The aim of Arclinea has always been to create projects that last in time, both ahead of trends and beyond them. Projects that manage each time to generate the perfect, desired kitchen. Because, while perfection can exist on paper, it only happens when the project fully meets all the demands made of it: a synthesis of combined values, from the raw material to the finished product, elements that interact with their functions, via the capacity of the person who brings the kitchen alive, a passionate experience for sharing, every day. This is how every Arclinea kitchen becomes a 'Dream Kitchen'...

(ESP) El objetivo de Arclinea siempre ha sido realizar proyectos duraderos, previendo y superando las modas. Proyectos capaces de generar, cada vez, la cocina perfecta, deseada. Porque un proyecto puede ser perfecto sólo si tiene la sabiduría de responder a aquello para lo cual ha sido llamado a la existencia: síntesis de valores conjugados, desde la materia prima hasta su concreción, capacidad de interacción entre los elementos y su función, capacidad de quien vive el proyecto para vivirlo con pasión y compartirlo cotidianamente. Es así como cada cocina Arclinea se convertirá en una 'Dream Kitchen'...

(FRA) Depuis toujours, l'objectif d'Arclinea est de réaliser des projets qui résistent au temps et qui anticipent les modes tout en les dépassant. Des projets capables de générer à chaque fois la cuisine parfaite et désirée. Parce que si la perfection doit être présente dans un projet, cela n'arrive que lorsque le projet est à même d'être ce qu'il est censé être : une synthèse de valeurs combinées, depuis la matière première à sa concrétisation, en passant par la capacité d'interaction entre les éléments et leur fonction, et par l'aptitude de ceux qui vivront dans ce projet, de le faire avec passion, tous les jours, et de le partager. C'est ainsi que chaque cuisine Arclinea deviendra une « Dream Kitchen »...

(DEU) Ziel von Arclinea ist es seit jeher, Projekte zu realisieren, die die Zeit überdauern, indem sie Trends vorwegnehmen und gleichzeitig hinter sich lassen. Projekte, die imstande sind, jedes Mal die perfekte, begehrte Küche ins Leben zu rufen. Denn die Perfektion ist nur dann Teil eines Projekts, wenn das Projekt intelligent auf das einzugehen vermag, was man sich von ihm erwartet: eine Synthese aus miteinander verbundenen Werten, vom Rohmaterial bis zu seiner Konkretisierung, der Interaktionsfähigkeit zwischen den Elementen und deren Funktion, über die Fähigkeit der zukünftigen Benutzer des Projekts, es tagtäglich mit Leidenschaft zu leben und zu teilen. Und so wird jede Küche von Arclinea zu einer Traumküche, einer „Dream Kitchen“...







FLORENCE, TUSCANY, ITALY

---

kitchen | Convivium  
ph. | Gionata Xerra









---

TREIA, MARCHES, ITALY

kitchen | Convivium  
ph. | Gaëlle Le Boulicaut Photographer



BUSSUM, NORTH HOLLAND,  
THE NETHERLANDS

kitchen | Italia  
ph. | Louiza Mei King, Ruben Lie King











MINUM COVE, AUSTRALIA

---

kitchen | Convivium + Artusi Outdoor  
ph. | Joel Barbita



### (ITA) Etica e Qualità

Dal 1925 una costante ricerca di eccellenza e affidabilità garantiscono ai prodotti Arclinea 5 anni di garanzia per difetti originari. Lo sviluppo della qualità parte dal progetto attraverso l'attenta scelta dei materiali e dei prodotti finiti. Certificato da prove fisico-meccaniche eseguite dallo staff del laboratorio aziendale e presso qualificati laboratori esterni (Certo, Catas). Una seria politica aziendale permette l'adeguamento costante di prodotti, sistemi produttivi e procedure ad un sistema responsabile verso le generazioni future, partendo da un principio chiaro: il primo gesto concreto è realizzare prodotti che durano nel tempo e che servono davvero a migliorare la qualità della vita dell'uomo. Dal 24 maggio 2010 Arclinea è una delle prime industrie nel settore cucine in Italia ad avere ottenuto la Certificazione OHSAS 18001 (Occupational Health and Safety Assessment Series), standard internazionale che fissa i requisiti del sistema di gestione a tutela della Sicurezza e della Salute dei Lavoratori. Il sistema di gestione regolato dalla norma OHSAS è ispirato alla Norma ISO 14001 in tema di Sicurezza e Ambiente. Tale iniziativa è perfettamente in linea con la filosofia aziendale orientata all'individuo, condotta da sempre con continuità, profonda convinzione e attenta responsabilità, riscontrabile nell'atteggiamento sia verso i propri dipendenti e i partner commerciali, sia verso i consumatori. Nel 2012 e 2013 Arclinea ha inoltre ottenuto, rispettivamente, le Certificazioni ISO 9001 (sistema di gestione qualità) e ISO 14001 (sistema di gestione ambientale).

La filosofia di Arclinea si fonda sul rispetto e sulla protezione dell'ambiente. L'azienda da anni si è impegnata ad utilizzare sempre più materiali eco-compatibili e ad adottare pratiche eco-sostenibili quali, ad esempio, il ricorso a materiali riciclabili, la riduzione delle emissioni di formaldeide (i mobili Arclinea sono certificati in classe E1, emissione inferiore a 6,5 mg HCOH/100g), l'uso di vernici e lacche a base acqua. Tutti i materiali a base legno di Arclinea sono certificati FSC. Tra i materiali selezionati per i mobili Arclinea spiccano i pannelli ecologici, costituiti al 100% da legno riciclato e rigenerato. Per Arclinea il tema ecologico non è uno slogan promozionale, ma una politica rispettosa e responsabile dell'ambiente per uno sviluppo sostenibile.

### (ENG) Ethics and Quality

Constant pursuit of excellence – since 1925, Arclinea's great reliability means that all products are covered by a five-year guarantee against factory defects. Quality development starts with the project through careful selection of materials and finished products and it is certified by physical and mechanical testing carried out by in-house laboratory staff and qualified external laboratories (Certo, Catas). A serious company policy guarantees that products, production and procedures are constantly updated in line with a responsible system oriented towards future generations based on a clear principle: the first concrete gesture is to make products that last in time and that truly serve to improve quality of life. On 24 May 2010 Arclinea was one of the first industries in the Italian kitchen sector to obtain OHSAS (Occupational Health and Safety Assessment Series) 18001 Certification, the international standard that establishes requisites for health and safety management at work. The management system governed by the OHSAS is inspired by ISO 14001 safety and environmental standards. This initiative is perfectly in line with the company's person-centric philosophy, followed since the start with the continuity, profound conviction and careful responsibility that is evident in its attitude to staff, commercial partners and consumers. In 2012 and 2013, Arclinea also obtained ISO 9001 certification (quality management system) and ISO 14001 certification (environmental management system), respectively.

The Arclinea philosophy respects and protects the environment. For years now the company has undertaken to make increasing use of eco-friendly materials and to adopt eco-friendly practices such as, for example, choosing recyclable materials, the reduction of formaldehyde emissions (Arclinea units are class E1 certified, with emissions below 6.5 mg HCOH/100g) and water-based paints and lacquers. All the wooden materials chosen by Arclinea are FSC-certified. Ecological panels, made from 100% recycled regenerated wood, stand out as an example of materials selected for Arclinea furniture. Ecology for Arclinea is not just a promo slogan, it is a serious policy of respect for sustainable development as a responsibility towards future generations.

### (ESP) Ética y Calidad

Desde 1925, una constante búsqueda de excelencia. Gracias a la gran fiabilidad de Arclinea, los productos están cubiertos por una garantía de 5 años en caso de defectos de fabricación. El desarrollo de la calidad comienza por el proyecto, pasa por la atenta selección de los materiales y los productos acabados, y se certifica con pruebas fisicomecánicas realizadas por el personal del laboratorio de la empresa y por laboratorios externos calificados (Certo, Catas). Una seria política de empresa garantiza la adecuación constante de productos, sistemas productivos y procedimientos a un sistema responsable para con las generaciones futuras, partiendo de un principio claro: el primer gesto concreto es realizar productos durables que realmente sirven para mejorar la calidad de la vida humana. Desde el 24 de mayo de 2010, Arclinea es una de las primeras industrias del sector cocinas de Italia que ha obtenido la Certificación OHSAS 18001 (Occupational Health and Safety Assessment Series), norma internacional que establece los requisitos del sistema de gestión para la protección de la seguridad y la salud de los trabajadores. El sistema de gestión reglamentado por la norma OHSAS se inspira en la Norma ISO 14001 de Seguridad y Medio Ambiente. La iniciativa responde perfectamente a la filosofía de la empresa, orientada al individuo, seguida desde siempre con continuidad, profunda convicción y atenta responsabilidad, comprobable en la actitud para con los empleados, los colaboradores comerciales y los consumidores. En 2012 y 2013 Arclinea obtuvo respectivamente las certificaciones ISO 9001 (sistema de gestión de calidad) e ISO 14001 (sistema de gestión medioambiental).

La filosofía de Arclinea se basa en el respeto y la protección del medio ambiente. La empresa se compromete desde hace años a utilizar cada vez más materiales compatibles con el medio ambiente y a adoptar prácticas sostenibles como, por ejemplo, el recurso a materiales reciclables, la reducción de las emisiones de formaldehído (los muebles Arclinea han obtenido la certificación de clase E1, emisión inferior a 6,5 mg HCOH/100g), el uso de pinturas y lacas a base de agua. Todos los materiales en madera de Arclinea son certificados FSC. Entre los materiales seleccionados para los muebles Arclinea, destacan los paneles ecológicos, constituidos al 100% por madera reciclada y regenerada. Para Arclinea, el tema de la ecología no es un eslogan promocional sino una política seria de respeto del desarrollo sostenible como responsabilidad para con las generaciones futuras.

### (FRA) Éthique et Qualité

Seit 1925 eine konstante Suche nach Spitzenqualität. Dank der großen Zuverlässigkeit von Arclinea sind die Produkte durch 5-jährige Garantie gegen ursprüngliche Mängel abgedeckt. Qualitätsorientierte Entwicklung bereits in der Projektphase durch aufmerksame Wahl und Kombination der Materialien und der Fertigprodukte, physikalischmechanische Prüfungen werden von unserem Team im unternehmenseigenen Labor und bei den zertifizierten externen Prüflabors Certo und Catas ausgeführt. Eine seriöse Unternehmenspolitik garantiert die ständige Anpassung von Produkten, Produktionssystemen und Prozeduren an ein bewusstes, auch den zukünftigen Generationen gegenüber verantwortungsvolles System und geht dabei von einem klaren Prinzip aus: Das erste konkrete Ziel ist das Realisieren von langlebigen Produkten, die das Leben der Menschen auch wirklich verbessern helfen. Seit dem 24. Mai 2010 ist Arclinea eines der ersten industriellen Unternehmen im Küchenbau in Italien, das die OHSAS-Zertifizierung 18001 (Occupational Health and Safety Assessment Series) erlangt hat. Dabei handelt es sich um einen internationalen Standard, der die Anforderungen für ein Arbeitsschutzmanagementsystem (AMS) zur Sicherheit am Arbeitsplatz und zur Verbesserung der Gesundheit der Beschäftigten festlegt. Das von der OHSAS-Norm geregelte Managementsystem lehnt sich bei Sicherheit und Umweltschutz eng an die ISO 14001 an. Diese Initiative entspricht vollkommen der auf das Individuum gerichteten Unternehmensphilosophie, die seit jeher von Arclinea mit großer Überzeugung und ausgeprägtem Verantwortungsbewusstsein gegenüber Beschäftigten, Geschäftspartnern und Verbrauchern kontinuierlich gelebt wird. Außerdem ist Arclinea seit 2012 nach ISO 9001 (Qualitätsmanagementsystem) und seit 2013 nach ISO 14001 (Umweltmanagementsystem) zertifiziert.

Die Unternehmensphilosophie von Arclinea beruht ganz auf Schonung und Schutz der Umwelt. Das Unternehmen setzt sich seit Jahren bewusst dafür ein, immer mehr umweltverträgliche Materialien einzusetzen und umweltgerechte Verfahren anzuwenden, wie beispielsweise: Verwendung von Recyclingprodukten, Reduktion der Formaldehydemissionen (Arclinea-Möbel erfüllen die Anforderungen der Formaldehyd-Emissionsklasse E1, niedrige Emission unter 6,5 mg HCOH/100 g), Verwendung von Farben und Lacken auf Wasserbasis. Alle Holz-Materialien von Arclinea sind FSC-zertifiziert. Unter den für Arclinea-Möbel verwendeten Materialien zeichnen sich die „Öko-Spanplatten“ besonders aus, die zu 100% aus recyceltem, wieder aufbereitetem Holz bestehen. Für Arclinea ist das Umweltschutzthema kein Werbeslogan, sondern vielmehr eine seriöse, Unternehmenspolitik für eine nachhaltige Entwicklung in bewusster Verantwortung gegenüber zukünftigen Generationen.

### (DEU) Ethik und Qualität

Seit 1925 konstante Suche nach Spitzenqualität. Dank der großen Zuverlässigkeit von Arclinea sind die Produkte durch 5-jährige Garantie gegen ursprüngliche Mängel abgedeckt. Qualitätsorientierte Entwicklung bereits in der Projektphase durch aufmerksame Wahl und Kombination der Materialien und der Fertigprodukte, physikalischmechanische Prüfungen werden von unserem Team im unternehmenseigenen Labor und bei den zertifizierten externen Prüflabors Certo und Catas ausgeführt. Eine seriöse Unternehmenspolitik garantiert die ständige Anpassung von Produkten, Produktionssystemen und Prozeduren an ein bewusstes, auch den zukünftigen Generationen gegenüber verantwortungsvolles System und geht dabei von einem klaren Prinzip aus: Das erste konkrete Ziel ist das Realisieren von langlebigen Produkten, die das Leben der Menschen auch wirklich verbessern helfen. Seit dem 24. Mai 2010 ist Arclinea eines der ersten industriellen Unternehmen im Küchenbau in Italien, das die OHSAS-Zertifizierung 18001 (Occupational Health and Safety Assessment Series) erlangt hat. Dabei handelt es sich um einen internationalen Standard, der die Anforderungen für ein Arbeitsschutzmanagementsystem (AMS) zur Sicherheit am Arbeitsplatz und zur Verbesserung der Gesundheit der Beschäftigten festlegt. Das von der OHSAS-Norm geregelte Managementsystem lehnt sich bei Sicherheit und Umweltschutz eng an die ISO 14001 an. Diese Initiative entspricht vollkommen der auf das Individuum gerichteten Unternehmensphilosophie, die seit jeher von Arclinea mit großer Überzeugung und ausgeprägtem Verantwortungsbewusstsein gegenüber Beschäftigten, Geschäftspartnern und Verbrauchern kontinuierlich gelebt wird. Außerdem ist Arclinea seit 2012 nach ISO 9001 (Qualitätsmanagementsystem) und seit 2013 nach ISO 14001 (Umweltmanagementsystem) zertifiziert.

Die Unternehmensphilosophie von Arclinea beruht ganz auf Schonung und Schutz der Umwelt. Das Unternehmen setzt sich seit Jahren bewusst dafür ein, immer mehr umweltverträgliche Materialien einzusetzen und umweltgerechte Verfahren anzuwenden, wie beispielsweise: Verwendung von Recyclingprodukten, Reduktion der Formaldehydemissionen (Arclinea-Möbel erfüllen die Anforderungen der Formaldehyd-Emissionsklasse E1, niedrige Emission unter 6,5 mg HCOH/100 g), Verwendung von Farben und Lacken auf Wasserbasis. Alle Holz-Materialien von Arclinea sind FSC-zertifiziert. Unter den für Arclinea-Möbel verwendeten Materialien zeichnen sich die „Öko-Spanplatten“ besonders aus, die zu 100% aus recyceltem, wieder aufbereitetem Holz bestehen. Für Arclinea ist das Umweltschutzthema kein Werbeslogan, sondern vielmehr eine seriöse, Unternehmenspolitik für eine nachhaltige Entwicklung in bewusster Verantwortung gegenüber zukünftigen Generationen.



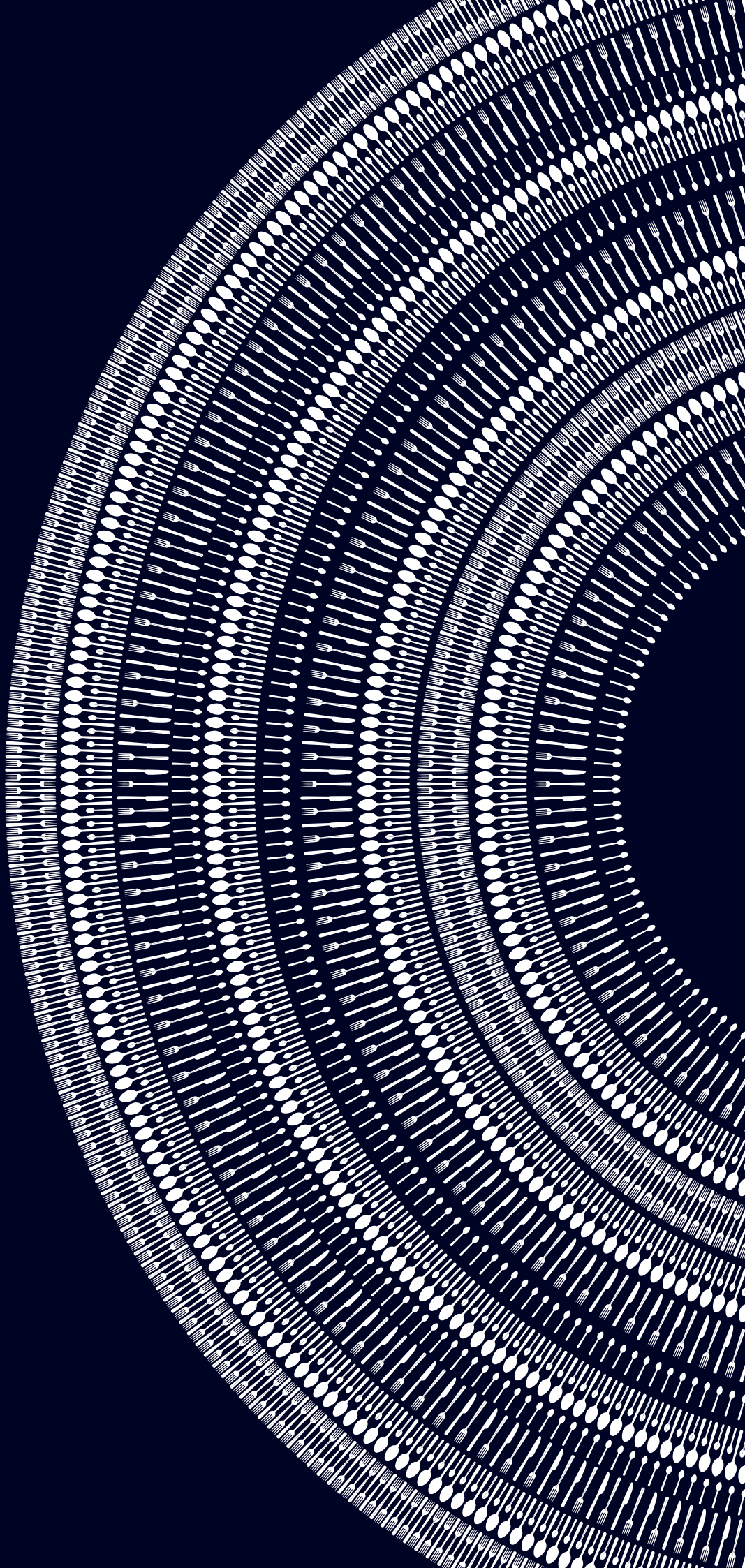
ARCLINEA COLLECTION  
DESIGNED AND COORDINATED BY ANTONIO CITTERIO

---

Photography: Beppe Brancato, Ruggero Roan, Studio Pitari, Gionata Xerra  
Styling: Luigina Pilloni, Ravaoli Silenzi Studio  
Cover graphics: studio FM milano  
Translations: StudioCentro Quater  
Printed by: Grafiche Antiga  
Copyright 2015 Arclinea all rights reserved

Arclinea può apportare ai prodotti modifiche, migliorie tecniche, annullamenti di articoli fine serie che siano ritenuti opportuni in qualsiasi momento, senza alcun preavviso.  
Arclinea reserves the right to modify its products, apply technical improvements or cancel end-of-series articles when deemed opportune and at any time, without prior notice.





9   
YEARS  
1925-2015

Arclinea 

Arclinea Arredamenti S.p.A.  
Viale Pasubio 70 - 36030 Caldogno (VI) Italy  
T +39 0444 394111 F +39 0444 394260  
arclinea@arclinea.com | arclinea.com