



CUCINAnD'O, la cocina 'de quien cocina'

La compartición y la convivialidad de este modelo de ARAN Cucine, ideado por el chef Davide Oldani en colaboración con Attila Veress, narran una nueva perspectiva: la de la sostenibilidad social, centrada en recuperar las relaciones humanas y devolver a las personas espacios y momentos de conexión y valor.

deada por el chef Davide Oldani en colaboración con Attila Veress y ahora oficialmente en el catálogo de ARAN Cucine, CUCINAnD'O, la cocina 'de quien cocina', se inserta en una reflexión más amplia, orientada hacia la sostenibilidad. Y es que la cocina no es solo el lugar dedicado a la preparación de alimentos, sino también un espacio para promover el uso consciente de los recursos y la convivencia.

CUCINAnD'O, en su nueva configuración, enfatiza los valores de la convivialidad: trabajar en equipo, incluso en la cocina, y recibir a los invitados. Aunque la forma cambia de redonda a rectangular, la

esencia sigue siendo la misma: el *snack* de madera de olmo, uno de los elementos preferidos del chef Oldani, presenta un espacio debajo del plano de trabajo, claramente inspirado en las mesas de su restaurante D'O, se ha adaptado en versión doméstica para acoger objetos personales. A su vez, la parte inferior del *snack* ha sido diseñada específicamente para fomentar la participación en las relaciones interpersonales.

Este espacio funciona como un área dedicada para colocar dispositivos electrónicos, permitiendo a las personas desconectarse digitalmente y concentrarse plenamente en las conversaciones y en la experiencia culinaria compartida. Un enfoque que refleja el valor de la convivialidad y la conexión humana, subrayando la importancia de crear vínculos significativos y compartir momentos auténticos alrededor de la mesa. La compartición y la convivialidad de CUCINAnD'O narran una nueva perspectiva: la de la sostenibilidad social, centrada en recuperar las relaciones humanas y devolver a las personas espacios y momentos de conexión y valor.

Innovación y diseño

La innovación y el diseño de vanguardia se reflejan tanto en la estética como en los volúmenes: la zona operativa muestra la modernidad de un sistema de inducción empotrado en una encimera de acero inoxidable, completado con prácticos estantes de aluminio negro para colocar ollas y utensilios. Y, para representar la máxima funcionalidad, el sistema de puertas correderas recorre toda la pared de la cocina: aprovechando la subdivisión en compartimentos y la organización por niveles extraíbles dedicados al espacio del horno, facilita su función garantizando seguridad y practicidad durante las actividades en la cocina.

Por su parte, la continua búsqueda de confort, tanto funcional como emocional, se refleja en el diálogo entre el módulo de día, lacado en gris mate, y el estante para libros de metal negro. Equipados con estantes, en su esencialidad combinan elegancia y máxima practicidad, permitiendo aprovechar al máximo el espacio convivial disponible. CUCINAnD'O, mediante la adopción de materiales duraderos y la incorporación de electrodomésticos de alta eficiencia energética, se inspira en los principios de una cocina sostenible que involucra y sensibiliza a quienes la habitan y la usan.

Asimismo, en línea con la filosofía verde de ARAN Cucine, las pinturas utilizadas para la madera se realizan con procesos sostenibles y son antibacterianas, mientras que los disolventes utilizados son a base de agua.

Objetivo: maximizar la funcionalidad y reducir el impacto ambiental

En un contexto y en un período en el que la conciencia ambiental desempeña un papel cada vez más crucial, CUCINAnD'O se presenta como la innovadora cocina que une el arte culinario con la sostenibilidad. Su inclusión en el catálogo de ARAN Cucine representa una respuesta tangible a las crecientes necesidades de todos los segmentos del mercado. Cada detalle de los nuevos desarrollos de CUCINAnD'O ha sido cuidadosamente diseñado para maximizar la funcionalidad y reducir el impacto ambiental, reafirmando el compromiso de ARAN Cucine con un futuro en el que 'mejor' se traduce en 'sostenible'.

CUCINAnD'O, como un icono de cambio positivo en la forma en que concebimos y utilizamos los espacios domésticos, no solo se presenta en un catálogo, sino que se convierte en un manifiesto que fomenta un estilo de vida más responsable y consciente del medioambiente, valorando a las personas que lo habitan. ■

La parte inferior del 'snack' ha sido diseñada específicamente para fomentar la participación en las relaciones interpersonales

