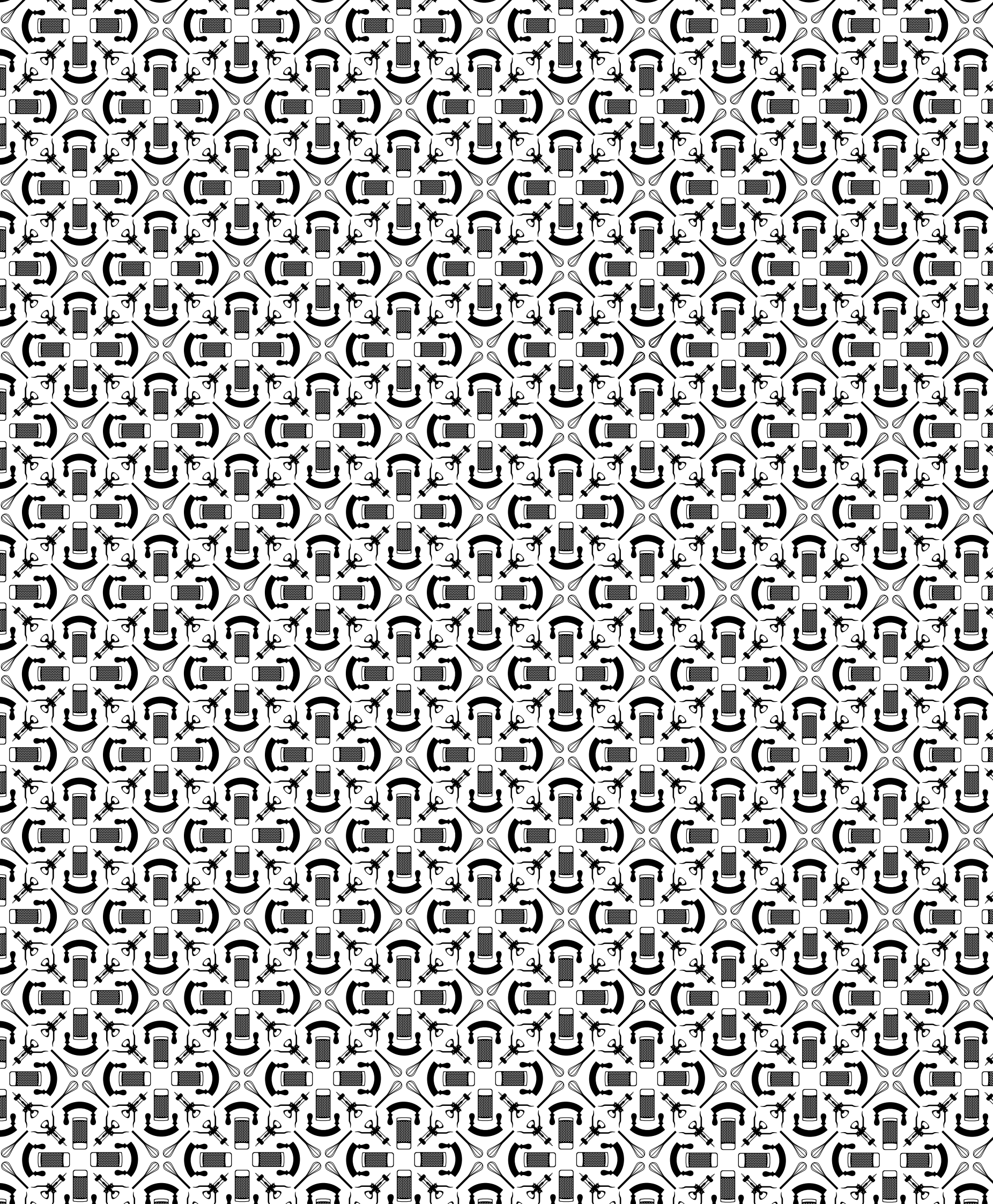


Italia



Italia

(ITA) Italia è la cucina professionale per l'ambiente domestico, perfetta per chi vuole in casa le prestazioni della cucina di un ristorante. L'acciaio è il materiale protagonista: duttile, igienico, indistruttibile. Tutti gli ambienti sono organizzati con grandi piani di lavoro affiancati da contenitori capienti, internamente attrezzati in modo organizzato ed efficiente, con piani cottura ampliati, due zone lavaggio differenziate e separate: per le stoviglie da un lato e per i cibi dall'altro.

(ENG) Italia is a professional kitchen for the home, perfect for home chefs who want to experience restaurant-style performance within their own four walls. Steel is the main player: tensile, hygienic and indestructible. All the layouts adhere to the same principle: generous worktops alongside spacious tall units with efficient, well-planned internal accessories, extended hob tops, two separate washing areas: one for pots and pans and the other for food preparation.

(ESP) Italia es la cocina profesional para el ambiente doméstico, perfecta para quienes desean tener en casa las prestaciones de la cocina de un restaurante. El acero es el material protagonista: dúctil, higiénico, indestructible. Todos los ambientes están organizados con grandes encimeras de trabajo acompañadas de elementos columna de gran capacidad equipados internamente de manera organizada y eficiente, placas de cocción ampliadas, dos zonas de lavado diferenciadas y separadas: una para las vajillas y la otra para los alimentos.

(FRA) Italia est la cuisine professionnelle appliquée à l'espace domestique, idéale pour qui veut chez soi les performances d'une cuisine de restaurant. Le matériau protagoniste est l'acier : ductile, hygiénique et indestructible. Tous les espaces sont organisés avec des grands plans de travail, d'amples rangements efficacement aménagés, des tables de cuisson tout aussi amples et deux zones de lavage différenciées et séparées, la vaisselle d'un côté et les aliments de l'autre.

(DEU) Italia ist die professionelle Küche für den Privathaushalt, perfekt für alle, die auch bei sich Zuhause die Leistung einer Restaurantküche haben möchten. Protagonist ist dabei immer Edelstahl: Formbar, hygienisch und unzerstörbar. Alle Räume werden auf die gleiche Weise organisiert: Große Arbeitsplatten neben geräumigen, innen organisierten und effizient ausgestatteten Hochschränken, erweiterte Kochstellen, differenzierter, getrennter Spülbereich, auf der einen Seite für Geschirr und auf der anderen Seite für Zutaten.



Italia

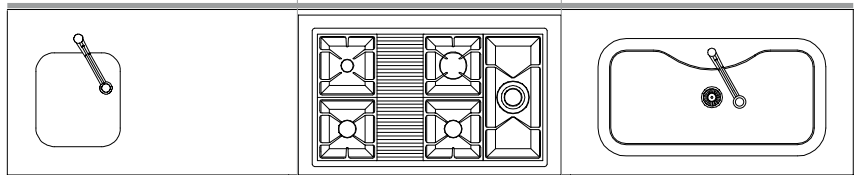
CONCEPT



LAVAGGIO
WASHING

COTTURA
COOKING

PREPARAZIONE
PREPARATION



(ITA) Il blocco operativo professionale di Italia, profondo 70 cm, è pensato per ospitare due lavelli differenziati, lavaggio e preparazione, per non mettere a contatto con i cibi i detersivi e gli altri materiali usati per la pulizia delle stoviglie. Al centro, la grande cottura a cinque fuochi, con griglie in ghisa. L'anta di Italia con maniglia incassata è un brevetto esclusivo Arclinea.

(ENG) The Italia professional work unit is 70 cm deep and designed to house two separate sinks, one for washing and the other for preparation, so that food does not come into contact with detergents and other materials used for cleaning pots and pans. In the centre, the large five-burner hob top, with cast iron pan-rack. The Italia door with recessed handle is an exclusive Arclinea patent.

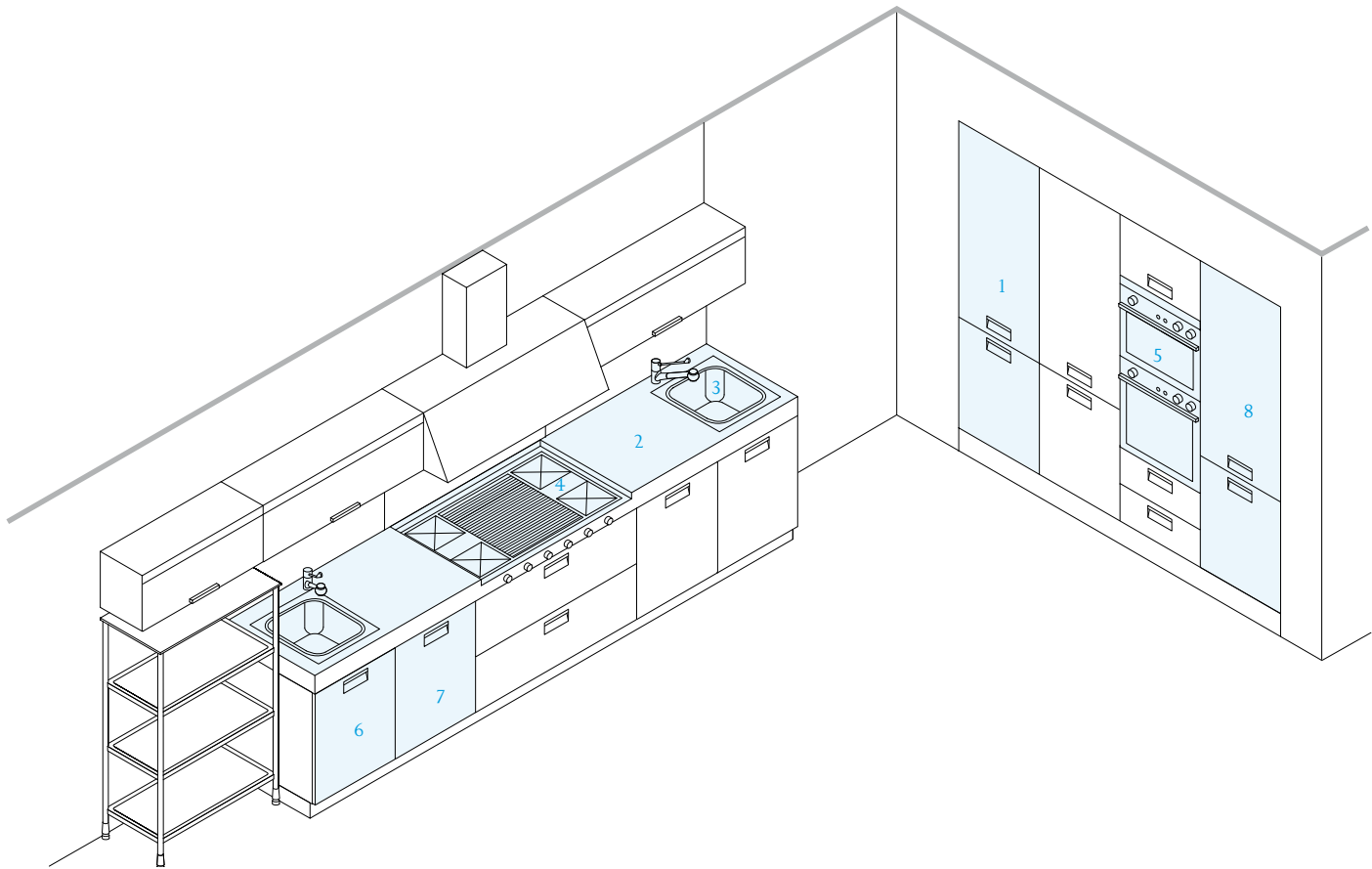
(ESP) El bloque operativo profesional de Italia, de 70 cm de profundidad, está pensado para alojar dos fregaderos diferenciados: lavado y preparación, para evitar el contacto de los alimentos con los detergentes y demás materiales utilizados para la limpieza de la vajilla. En el centro, una amplia placa de cocción de cinco fuegos, con rejillas de fundición. La puerta de Italia con tirador empotrado es una patente exclusiva de Arclinea.

(FRA) Le bloc opérationnel professionnel d'Italia, de 70 cm de profondeur, est conçu pour accueillir deux éviers différenciés, pour le lavage et la préparation, de façon à éviter le contact entre les aliments et les détergents et autres produits utilisés pour laver la vaisselle. Au centre, la grande table de cuisson à cinq feux gaz, grilles en fonte. La porte d'Italia avec poignée encastrée est un brevet exclusif Arclinea.

(DEU) Der professionelle Arbeitsblock Italia ist 70 cm tief und für die Aufnahme von zwei getrennten Spülenbecken für Geschirr und Zutaten konzipiert, so dass die Lebensmittel nicht mit Reinigungsmitteln und anderen Materialien zum Reinigen von Geschirr in Kontakt kommen. Großzügig konzipierte Kochstelle mit fünf Gasbrennern und Gusseisengittern in der Mitte. Die Griffmulde Italia aus Edelstahl ist ein exklusives Patent von Arclinea.

Italia

AMBIENTAZIONE — SETTING 1

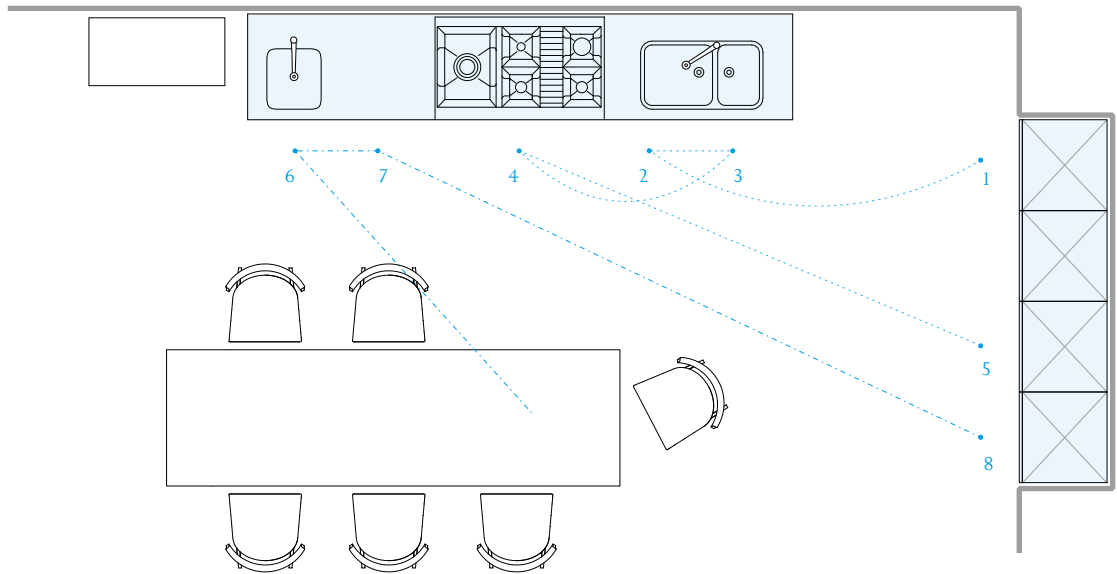


- 1. FRIGO
 - 2. PREPARAZIONE
 - 3. LAVELLO
 - 4. FUOCHI
 - 5. FORNO
 - 6. RIFIUTI
 - 7. LAVASTOVIGLIE
 - 8. CONTENITORI
- = CICLO LAVAGGIO
- = CICLO PREPARAZIONE

- 1. FRIDGE
 - 2. FOOD PREPARATION
 - 3. SINK
 - 4. COOKTOP
 - 5. OVEN
 - 6. WASTE BIN
 - 7. DISHWASHER
 - 8. TALL UNITS
- = WASHING CYCLE
- = FOOD PREPARATION CYCLE

Italia

FLUSSI — FLOWS



- 1. FRIGORÍFICO
 - 2. PREPARACIÓN DE LA COMIDA
 - 3. FREGADERO
 - 4. PLACA DE COCCIÓN
 - 5. HORNO
 - 6. BASURA
 - 7. LAVAVAJILLAS
 - 8. ELEMENTOS COLUMNA
- = CICLO DE LAVADO
- = CICLO DE PREPARACIÓN DE LA COMIDA

- 1. RÉFRIGÉRATEUR
 - 2. PRÉPARATION DES REPAS
 - 3. ÉVIER
 - 4. TABLE DE CUISSON
 - 5. FOUR
 - 6. POUBELLE
 - 7. LAVE-VAISSELLE
 - 8. COLONNES
- = CYCLE DE LAVAGE
- = CYCLE DE PRÉPARATION DES REPAS

- 1. KÜHLSCHRANK
 - 2. SPEIZEUBEREITUNG
 - 3. SPÜLE
 - 4. KOCHSTELLE
 - 5. BACKOFEN
 - 6. ABFALLSAMMLER
 - 7. GESCHIRRSPÜLER
 - 8. HOCHSCHRÄNKE
- = ZYKLUS BEIM SPÜLEN
- = ZYKLUS BEI DER SPEIZEUBEREITUNG



Italia

DIMENSIONI — DIMENSIONS

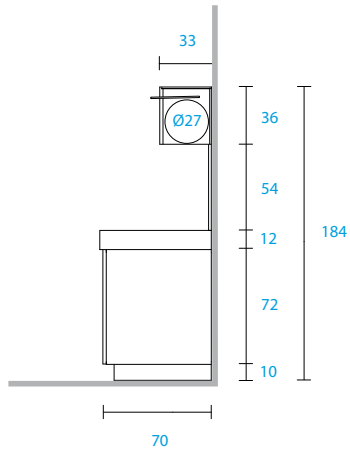
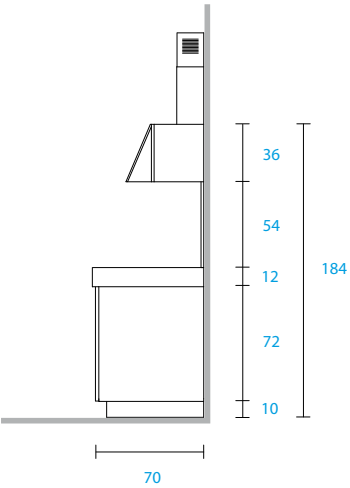
(ITA) Nella doppia pagina precedente: Italia lineare con piano professionale in acciaio inox alto 12 cm, cappa New Professional a parete, pensili orizzontali con luce interna e anta in vetro temperato Stopsol ad apertura basculante. A destra: parete di contenimento con ante in laminato bianco bordo multistrato e maniglia incassata Italia. In questa pagina, dettaglio zona cottura con cappa New Professional e dettaglio area lavaggio.

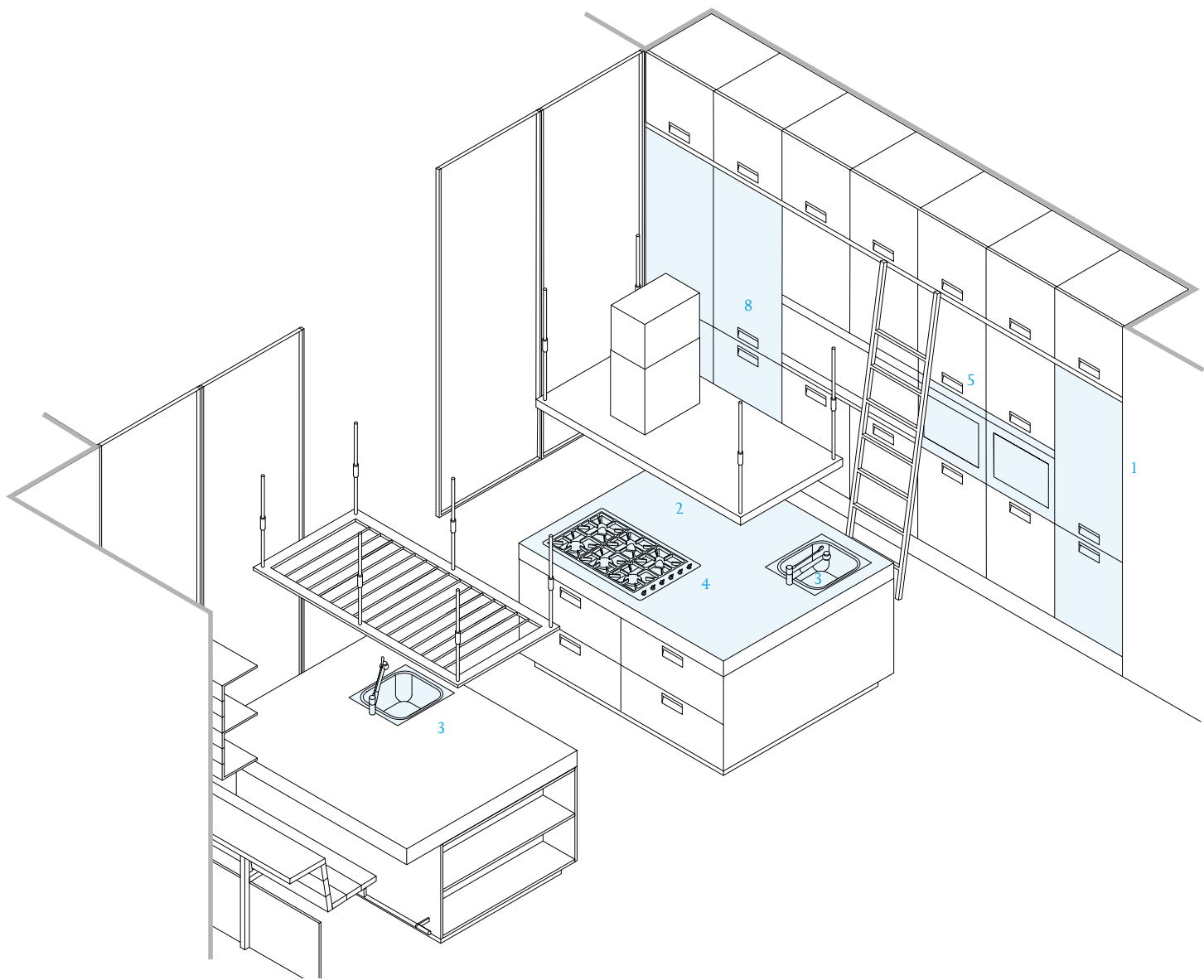
(ENG) Previous two pages: Italia in a linear layout with professional 12 cm thick stainless steel worktop, New Professional wall-mounted hood, horizontal wall units with internal lighting and balanced Stopsol tempered glass doors. Right: wall of tall units with multiply-edged white laminate doors and Italia recessed handles. This page: detail of cooking area with New Professional hood and close up of washing area.

(ESP) En la página doble anterior: Italia lineal con encimera profesional en acero inoxidable de 12 cm de altura, campana New Professional de pared, elementos altos horizontales con luz interna y puerta en cristal templado Stopsol de apertura abatible. A la derecha, pared de almacenamiento con puertas en laminado blanco, canto multicapa y tirador empotrado Italia. En esta página: detalle de la zona de cocción con campana New Professional y detalle de la zona de lavado.

(FRA) Sur la double page précédente : Italia linéaire avec plan de travail professionnel en acier inox de 12 cm de hauteur, hotte murale New Professional, éléments-hauts horizontaux avec éclairage interne et porte relevable en verre trempé Stopsol. Sur la droite, paroi de rangement avec portes en stratifié blanc avec chant en multiplis et poignée encastrée Italia. Sur cette page : détail de la zone de cuisson avec hotte New Professional et détail de la zone lavage.

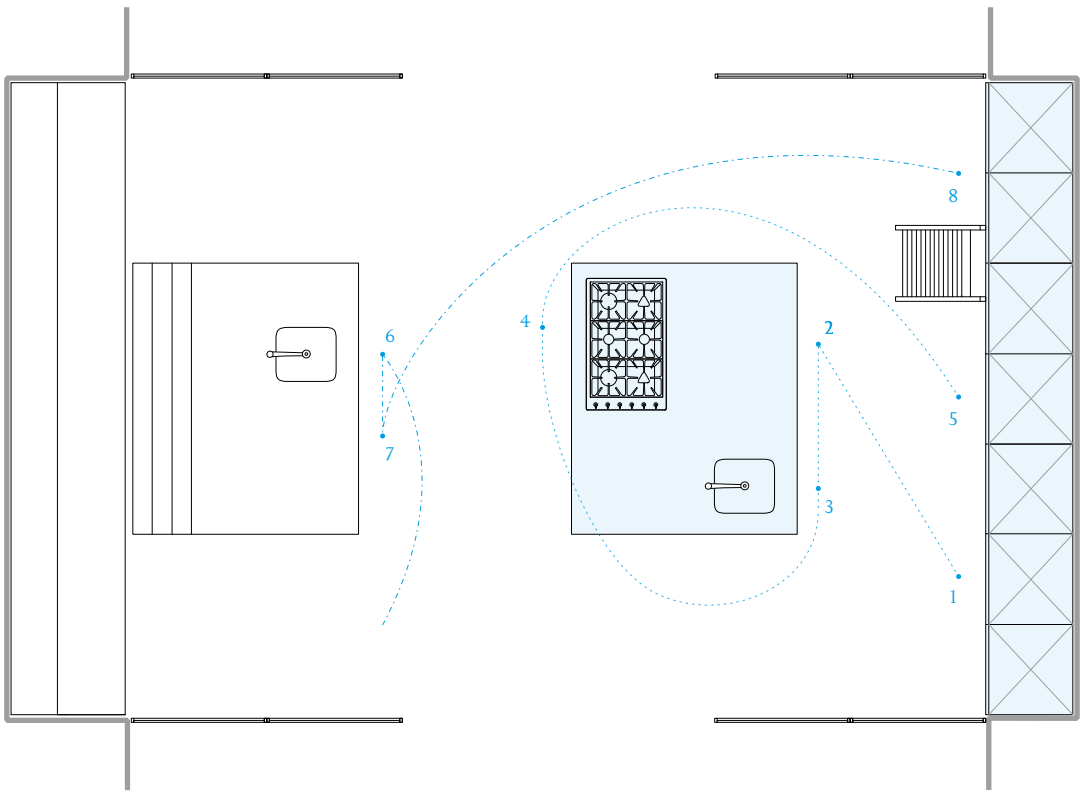
(DEU) Auf der vorherigen Doppelseite: Italia als lineare Komposition mit professioneller, 12 cm hoher Arbeitsplatte aus Edelstahl. Wandabzugshaube New Professional, horizontale Oberschränke mit Innenbeleuchtung und Tür aus gehärtetem Stopsol-Schutzglas mit Kippöffnung. Rechts: Schrankwand mit Tür aus weißem Kunststofflaminat mit Mehrschichtholzante und eingearbeiteter Griffmulde Italia. Auf dieser Seite: Detailansicht von Kochbereich mit Abzugshaube New Professional und Spülenbereich.





- 1. FRIGO
 - 2. PREPARAZIONE
 - 3. LAVELLO
 - 4. FUOCHI
 - 5. FORNO
 - 6. RIFIUTI
 - 7. LAVASTOVIGLIE
 - 8. CONTENITORI
- = CICLO LAVAGGIO
- = CICLO PREPARAZIONE

- 1. FRIDGE
 - 2. FOOD PREPARATION
 - 3. SINK
 - 4. COOKTOP
 - 5. OVEN
 - 6. WASTE BIN
 - 7. DISHWASHER
 - 8. TALL UNITS
- = WASHING CYCLE
- = FOOD PREPARATION CYCLE



- 1. FRIGORÍFICO
 - 2. PREPARACIÓN DE LA COMIDA
 - 3. FREGADERO
 - 4. PLACA DE COCCIÓN
 - 5. HORNO
 - 6. BASURA
 - 7. LAVAVAJILLAS
 - 8. ELEMENTOS COLUMNA
- = CICLO DE LAVADO
- = CICLO DE PREPARACIÓN DE LA COMIDA

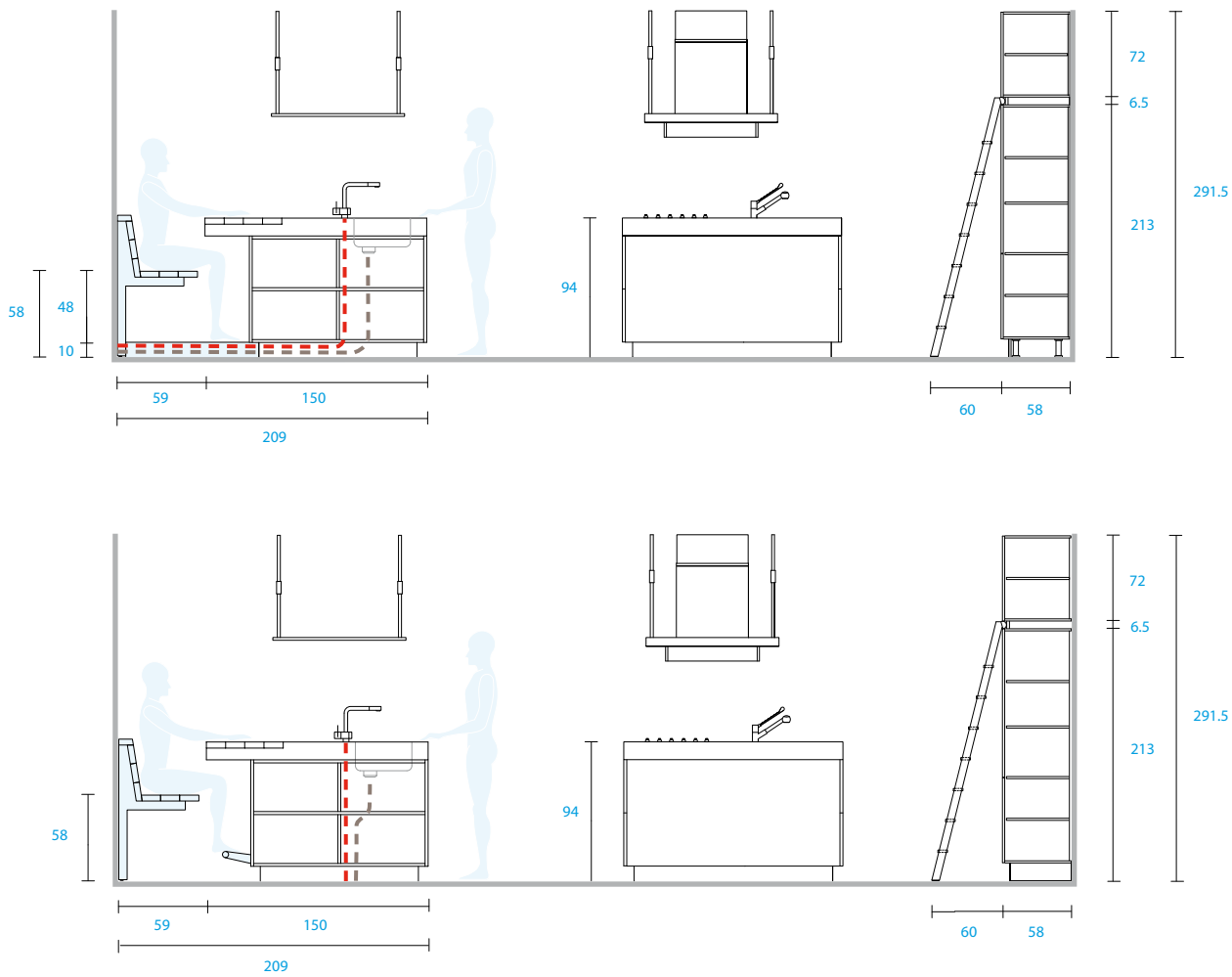
- 1. RÉFRIGÉRATEUR
 - 2. PRÉPARATION DES REPAS
 - 3. ÉVIER
 - 4. TABLE DE CUISSON
 - 5. FOUR
 - 6. POUBELLE
 - 7. LAVE-VAISSELLE
 - 8. COLONNES
- = CYCLE DE LAVAGE
- = CYCLE DE PRÉPARATION DES REPAS

- 1. KÜHLSCHRANK
 - 2. SPEIZEZUBEREITUNG
 - 3. SPÜLE
 - 4. KOCHSTELLE
 - 5. BACKOFEN
 - 6. ABFALLSAMMLER
 - 7. GESCHIRRSPÜLER
 - 8. HOCHSCHRÄNKE
- = ZYKLUS BEIM SPÜLEN
- = ZYKLUS BEI DER SPEIZEZUBEREITUNG



Italia

DIMENSIONI — DIMENSIONS



(ITA) Nella doppia pagina precedente: Italia a doppia isola in acciaio inox. Essenziale nelle linee, calda nell'abbinamento con il legno teak: nella panca alta, nello snack integrato all'isola e sulle ante della parete attrezzata con armadi. A destra, parete di contenimento con ante in legno teak, maniglia incassata Italia e scala scorrevole su binario. Accanto al doppio forno il MAC (Mini Appliances Container) da 120 centimetri: dotato di prese per l'alimentazione elettrica, accoglie su un ripiano estraibile i piccoli elettrodomestici d'uso quotidiano. L'anta con impugnatura integrata è realizzata in vetro temperato Stopsol in finitura specchio, come le porte dei forni adiacenti (descrizione MAC a pag. 210). In queste pagine: dettaglio dell'isola dedicata al lavaggio delle stoviglie e alla zona conviviale con panca, snack e schienale attrezzato con mensole in alluminio.

(ENG) Previous two pages: Italia double island in stainless steel. Essential lines, warm combination with teak for the high bench, the snack bar integrated with the island and the doors on the cupboards lining the wall. Right: wall of tall units with teak doors, Italia recessed handles and step ladder that slides along a rail. The double oven is flanked by the 120 cm MAC (Mini Appliances Container) fitted with electric sockets and a pull-out shelf for small everyday use appliances. The integrated-grip door is in mirror-finish Stopsol tempered glass, to match the doors on the adjacent ovens (description for MAC on page 210). These pages: detail of the island for washing pots and pans and the socialising area with bench, snack bar and back panel equipped with aluminium shelves.

(ESP) En la página doble anterior: Italia con doble isla en acero inoxidable. Líneas esenciales, cálidas combinaciones con madera de teca, en el banco alto, en el banco snack incorporado en la isla y en las puertas de la pared equipada con armarios. A la derecha, pared de almacenamiento con puertas en madera de teca, tirador empotrado Italia y escalera corredera sobre carril. Junto al doble horno, el MAC (Mini Appliances Container) de 120 centímetros: dotado de tomas para la alimentación eléctrica, aloja los pequeños electrodomésticos de uso cotidiano en un estante extraíble. La puerta con tirador incorporado está realizada en cristal templado Stopsol en acabado espejado, como las puertas de los hornos adyacentes (descripción del MAC página 210). En estas páginas: detalle de la isla dedicada al lavado de las vajillas y a la zona de socialización, con banco, banco snack y respaldo equipado con repisas en aluminio.

(FRA) Sur la double page précédente, la version d'Italia à deux îlots en acier inox est essentielle dans ses lignes et chaleureuse dans les associations avec le bois de teck : dans le banc haut, dans le comptoir snack intégré à l'îlot et dans les portes de la paroi équipée d'armoires. Sur la droite, paroi de rangement avec portes en bois de teck, poignée encastrée Italia et échelle coulissante sur rail. À côté du four, l'élément MAC (Mini Appliances Container) de 120 centimètres : équipé de prises pour l'alimentation électrique, il accueille sur une étagère extractible les petits électroménagers d'usage quotidien. Sa porte avec poignée intégrée est réalisée en verre trempé Stopsol en finition miroir, comme les portes des fours adjacents (description du MAC page 210). Sur ces pages : un détail de l'îlot dédié au lavage de la vaisselle et à la zone conviviale avec banc, comptoir snack et dossier équipé avec étagères en aluminium.

(DEU) Auf der vorherigen Doppelseite: Die Version von Italia mit doppelter Insel aus Edelstahl ist sehr essentiell in den Linien und besonders warm in ihren Kombinationen mit dem Teakholz. Dies gilt insbesondere für die hohe Sitzbank, die in die Insel integrierte Snackbar Theke und die Fronten der mit Schränken ausgestatteten Wand. Rechts: An der Wand Hochschränke mit Teakholz-Türen, Griffmulde Italia und der auf einer Schiene verschiebbaren Leiter: Neben dem Doppelbackofen der 120 cm breite MAC (Mini Appliances Container), der auf einer Ausziehplatte die kleinen Elektrogeräte für den täglichen Gebrauch enthält. Er ist mit Steckdosen zur Stromversorgung versehen. Seine Tür ist komplett mit integriertem Griff und besteht genauso wie die beiden Türen der Backöfen rechts aus gehärtetem, spiegelndem Stopsol-Schutzglas (Beschreibung MAC s.S. 210). Auf diesen Seiten: Detailsicht der Insel mit Bereich zum Geschirrspülen und für das gemeinsame Essen mit Sitzbank, Snackbar Theke und Rückwand mit Aluminiumborden.



(ITA) A sinistra: isola in acciaio inox con lavello professionale, piano alto 12 cm e profondo 150 cm, inserto snack in legno teak, elementi terminali a giorno in acciaio inox. La panca alta è in finitura teak con poggiapiedi in acciaio.
A destra: isola cottura e lavaggio in acciaio inox con piano alto 12 cm e profondo 150 cm, lavello professionale e cottura ribassata.

(ENG) Left: stainless steel island with professional sink, 12 cm thick worktop measuring 150 cm deep, snack-bar insert in teak, stainless steel open end units. The high bench has a teak finish and steel footrest.
Right: cooking and washing island in stainless steel with 12 cm thick 150 cm deep worktop, professional sink and lowered hob.

(ESP) A la izquierda: isla en acero inoxidable con fregadero profesional, encimera de 12 cm de altura y 150 cm de profundidad, inserción del banco snack en madera de teca. Elementos terminales abiertos en acero inoxidable.
El banco alto es en acabado teca con reposapiés en acero.
A la derecha: isla cocción y lavado en acero inoxidable, encimera de 12 cm de altura y 150 cm de profundidad, fregadero profesional y placa de cocción rebajada.

(FRA) Sur la gauche : îlot de lavage en acier inox avec évier professionnel, plan de travail de hauteur 12 cm et profondeur 150 cm, comptoir snack intégré en bois de teck. Éléments de finition ouverts en acier inox. Le banc haut est en finition teck avec repose-pieds en acier.
Sur la droite : îlot de cuisson et lavage en acier inox avec plan de travail de 12 cm d'épaisseur et 150 cm de profondeur, évier professionnel et table de cuisson surbaissée.

(DEU) Links: Insel aus Edelstahl mit professioneller Spüle, Arbeitsplatte 12 cm hoch und 150 cm tief, mit integrierter Snackbar Theke aus Teakholz. Offene Abschluss-Elemente aus Edelstahl. Hohe Sitzbank in Teakholzausführung, Fußauflage aus Edelstahl.
Auf der rechten Seite: Insel mit Koch- und Spülbereich aus Edelstahl, Arbeitsplatte 12 cm hoch und 150 cm tief mit professioneller Spüle und abgesenkter Kochstelle.

LAVAGGIO
WASHING
LAVADO
LAVAGE
SPÜLEN

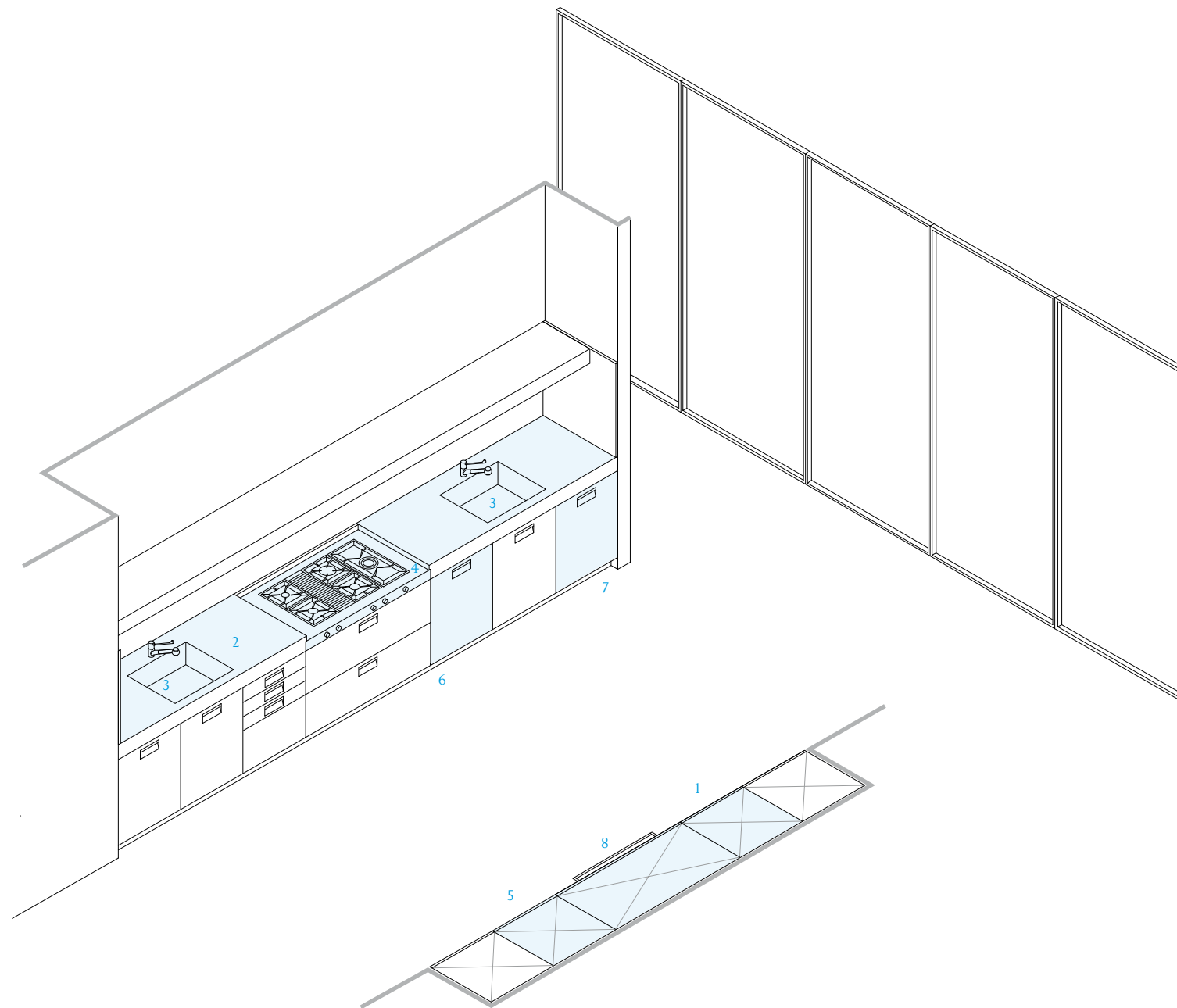


COTTURA
COOKING
COCCIÓN
CUISSON
KOCH
PREPARAZIONE
PREPARATION
PREPARACIÓN
PRÉPARATION
SPEISEZUBEREITUNG



Italia

AMBIENTAZIONE — SETTING 3

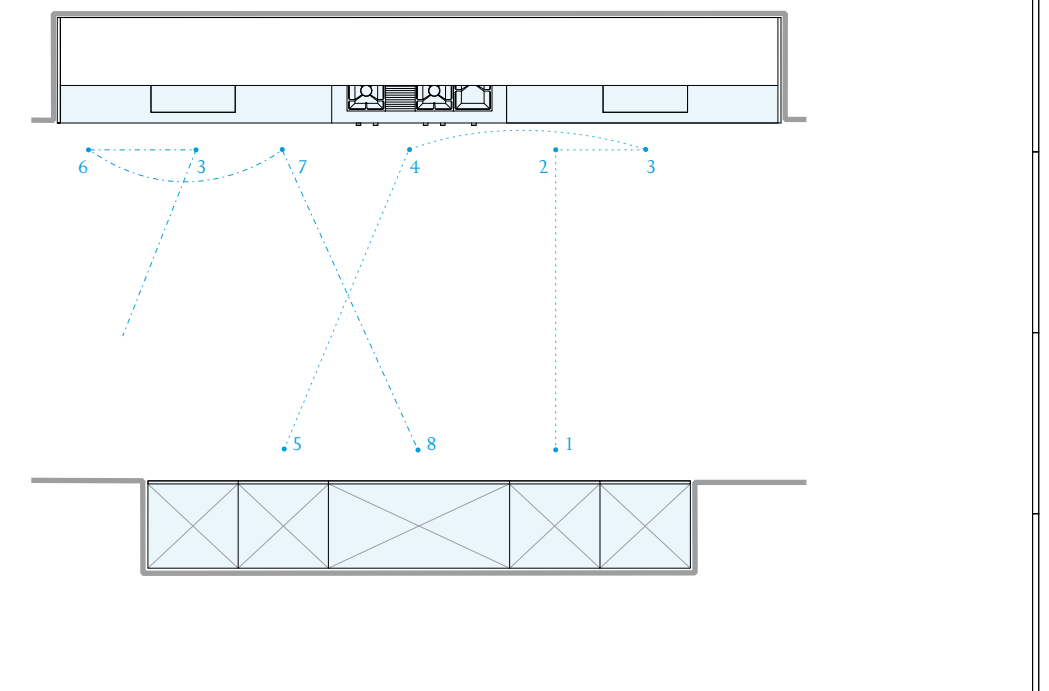


1. FRIGO
 2. PREPARAZIONE
 3. LAVELLO
 4. FUOCHI
 5. FORNO
 6. RIFIUTI
 7. LAVASTOVIGLIE
 8. CONTENITORI
- = CICLO LAVAGGIO
..... = CICLO PREPARAZIONE

1. FRIDGE
 2. FOOD PREPARATION
 3. SINK
 4. COOKTOP
 5. OVEN
 6. WASTE BIN
 7. DISHWASHER
 8. TALL UNITS
- = WASHING CYCLE
- = FOOD PREPARATION CYCLE

Italia

FLUSSI — FLOWS



1. FRIGORÍFICO
 2. PREPARACIÓN DE LA COMIDA
 3. FREGADERO
 4. PLACA DE COCCIÓN
 5. HORNO
 6. BASURA
 7. LAVAVAJILLAS
 8. ELEMENTOS COLUMNA
- = CICLO DE LAVADO
- = CICLO DE PREPARACIÓN DE LA COMIDA

1. RÉFRIGÉRATEUR
 2. PRÉPARATION DES REPAS
 3. ÉVIER
 4. TABLE DE CUISSON
 5. FOUR
 6. POUBELLE
 7. LAVE-VAISSELLE
 8. COLONNES
- = CYCLE DE LAVAGE
- = CYCLE DE PRÉPARATION DES REPAS

1. KÜHLSCHRANK
 2. SPEISEZUBEREITUNG
 3. SPÜLE
 4. KOCHSTELLE
 5. BACKOFEN
 6. ABFALLSAMMLER
 7. GESCHIRRSPÜLER
 8. HOCHSCHRÄNKE
- = ZYKLUS BEIM SPÜLEN
..... = ZYKLUS BEI DER SPEISEZUBEREITUNG





(ITA) In queste pagine e nella doppia precedente: Italia lineare con piani zona lavaggio e preparazione in marmo Carrara h 12 cm, cottura professionale ribassata da 120 cm in acciaio inox, basi finitura acciaio inox con maniglia incassata Italia, schienali in marmo Carrara spessore 2 cm, tubo appendioggetti, mensolone aspirante h 12 cm in acciaio inox.

La parete contenitori di fronte alla cucina propone l'anta in Solid Ray bianco lucido, la maniglia incassata Italia e il contenitore persiana in laccato, finitura alluminio.

(ENG) These pages and two previous pages: Italia linear layout with washing and food preparation areas on 12 cm Carrara marble worktops, 120 cm lowered professional hob in stainless steel, base units in stainless steel finish with Italia recessed handle, 2 cm thick Carrara marble back panels and utensil rail. 12 cm thick Extraction canopy shelf in stainless steel.

The wall of tall units opposite the kitchen has glossy white Solid Ray doors, Italia recessed handle and roller shutter tall unit in aluminium-finish lacquer.

(ESP) En estas páginas y en la página doble anterior: Italia lineal con encimeras de zona lavado y preparación en mármol de Carrara h 12 cm, placa de cocción profesional rebajada de 120 cm en acero inoxidable, elementos bajos acabado acero inoxidable, con tirador empotrado Italia, respaldos en mármol de Carrara de 2 cm de espesor, tubo para colgar objetos. Repisa grande aspirante h 12 cm en acero inoxidable.

La pared de elementos columna frente a la cocina propone la puerta en Solid Ray blanco brillante, el tirador empotrado Italia y el elemento columna con persiana en lacado acabado aluminio.

(FRA) Sur ces pages et sur la double page précédente : Italia linéaire avec plans des zones lavage et préparation en marbre de Carrare h 12 cm, table de cuisson professionnelle surbaissée de 120 cm en acier inox, éléments-bas en finition acier inox avec poignée encastrée Italia, dosserets en marbre de Carrare épaisseur 2 cm, tringle porte-ustensiles. Étagère aspirante h 12 cm en acier inox.

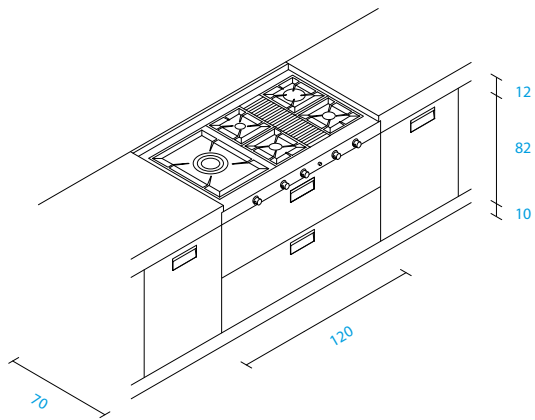
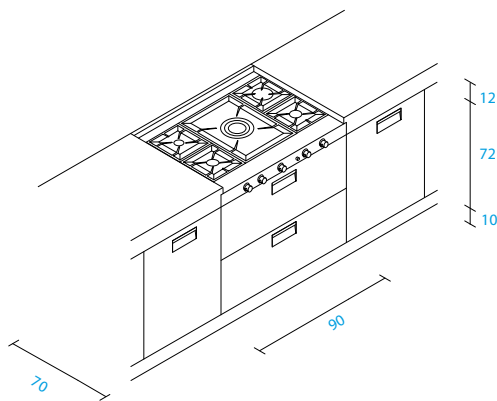
La paroi de colonnes en face de la cuisine propose la porte en Solid Ray blanc brillant, la poignée encastrée Italia et la colonne avec persienne en laqué finition aluminium.

(DEU) Auf diesen Seiten und auf der vorherigen Doppelseite: Italia als lineare Komposition mit Spül- und Zubereitungsbereich aus Carrara-Marmor, 12 cm hoch, professionelle abgesenkte Kochstelle 120 cm aus Edelstahl, Unterschränke in Edelstahlausführung mit Griffmulde Italia, Rückwände aus Carrara-Marmor 2 cm stark mit Funktionsreling. Regal-Abzugshaube 12 cm hoch aus Edelstahl.

Gegenüberliegende Schrankwand mit Tür aus Solid Ray glänzend weiß mit Griffmulde Italia, Vorratsschrank mit Jalousie lackiert, Ausführung Aluminium.

Italia

DIMENSIONI — DIMENSIONS



(ITA) Dettaglio della zona tecnica dedicata alla cottura e della giunzione di piano cottura e top in marmo. Nella doppia pagina successiva: alcune soluzioni progettuali Italia.

(ENG) Detail of the technical cooking zone and the join between the hob top and marble worktop. Next two pages: some design solutions for Italia.

(ESP) Detalle de la zona técnica dedicada a la cocción y de la unión de la placa de cocción con la encimera de mármol. En la siguiente página doble: algunas soluciones proyectuales Italia.

(FRA) Détail de la zone technique dédiée à la cuisson et de la jonction entre table de cuisson et plan en marbre. Sur la double page suivante : quelques exemples d'implantation d'Italia.

(DEU) Detailansicht des operativen Kochbereichs sowie der Anschluss-Stelle zwischen Kochstelle und Arbeitsplatte aus Marmor. Auf der folgenden Doppelseite: Einige Planungslösungen der Kollektion Italia.

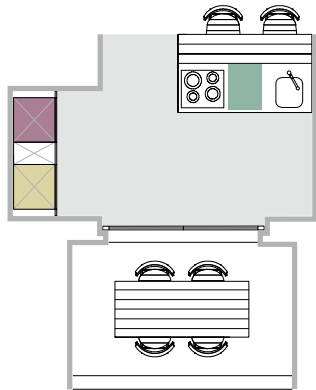


Italia

ESEMPI — EXAMPLES

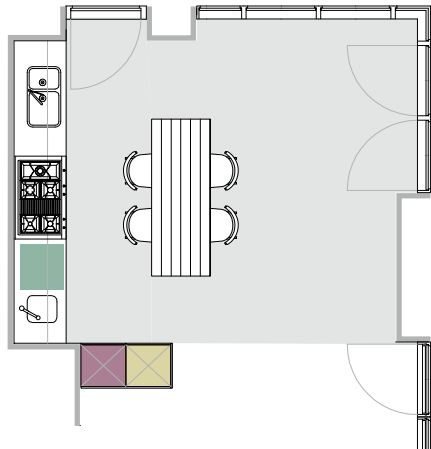
ESEMPIO — EXAMPLE 1

Scala — Scale 1:100
Area Cucina 8,5 mq — Kitchen area 8.5 sqm



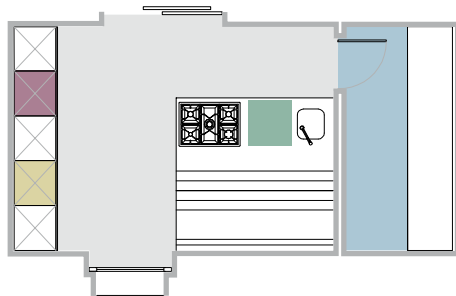
ESEMPIO — EXAMPLE 2

Scala — Scale 1:100
Area Cucina 10 mq — Kitchen area 10 sqm



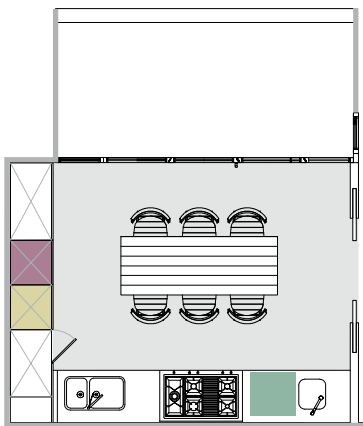
ESEMPIO — EXAMPLE 3

Scala — Scale 1:100
Area Cucina 13 mq — Kitchen area 13 sqm



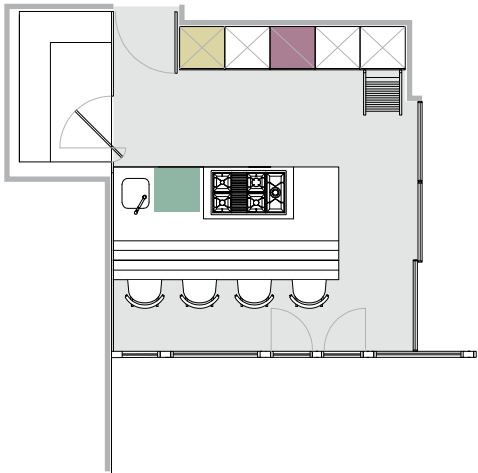
ESEMPIO — EXAMPLE 4

Scala — Scale 1:100
Area Cucina 16 mq — Kitchen area 16 sqm



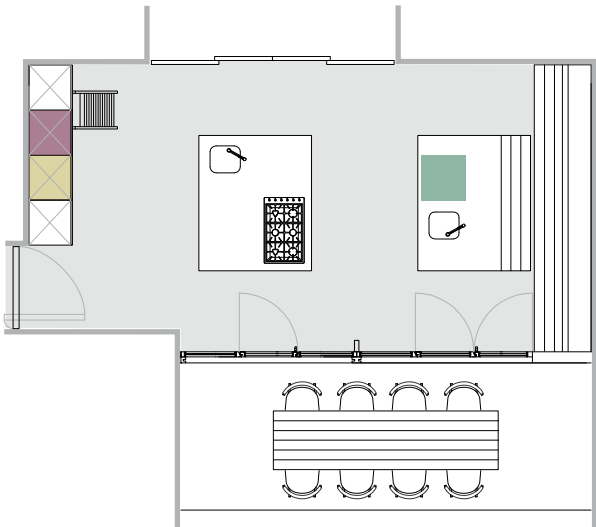
ESEMPIO — EXAMPLE 5

Scala — Scale 1:100
Area Cucina 17 mq — Kitchen area 17 sqm



ESEMPIO — EXAMPLE 6

Scala — Scale 1:100
Area Cucina 30 mq — Kitchen area 30 sqm



LEGENDA — LEGEND

- > Area Cucina
Kitchen Area
Área de Cocina
Espace Cuisine
Kochbereich
- > Elementi Cucina
Kitchen Items
Artículos de Cocina
Éléments de cuisine
Küchengeräte
- > Lavastoviglie
Dishwasher
Lavavajillas
Lave-vaisselle
Geschirrspüler
- > Frigo
Fridge
Frigorífico
Réfrigérateur
Kühlschrank
- > Lavanderia
Laundry
Lavandería
Buanderie
Waschen
- > Forno
Oven
Horno
Four
Backofen