

Trascorriamo le ore  
più belle in un luogo in  
cui tutto è perfetto.

bulthaup

Trascurriamo le ore  
più belle in un luogo in  
cui tutto è perfetto.

bulthaup



## Il punto d'arrivo

I sistemi cucina bulthaup e gli ambienti living consentono di concentrarci sull'essenziale: la persona.

Il tempo condiviso a tavola è prezioso. Valori come la famiglia e l'amicizia sono al centro della nostra vita. Ad un mondo frenetico desideriamo contrapporre la sfera delle percezioni sensoriali e delle sensazioni tattili, spinti dalla nostalgia per una realtà in cui tutto quadra perfettamente. In questi momenti l'uomo è in pace con se stesso. Egli gode di ogni cosa appieno e con tutti i sensi e sente di essere arrivato. Il luogo in cui egli approda è il centro della comunità familiare e della comunicazione, un ambiente di vita che va ben oltre le tendenze e le mode. Quando ci ritiriamo nella sfera privata ritroviamo il nostro equilibrio. Nell'era digitale della velocità, della trasparenza e dell'eccedenza di informazioni, la cucina diviene il palcoscenico che ci permette di dare ascolto ai nostri bisogni e ai nostri desideri. In bulthaup vediamo i bisogni e i desideri delle persone attraverso lo specchio dei tempi che cambiano e per questo reinventiamo la cucina ogni giorno.

Anche in quest'epoca di rapidi cambiamenti bulthaup è rimasta un'azienda che si propone come luogo di riflessione e di curiosità insaziabile. Confrontarci in modo critico con i nostri compiti, insieme alla passione e alla coerenza fra pensiero e azione, fa parte dello spirito della nostra azienda. Con questo spirito continuiamo a sviluppare i nostri prodotti.

I bisogni delle persone cambiano e di conseguenza il concetto degli spazi multifunzionali diventa sempre più importante. La cucina diviene il luogo personalizzato della comunicazione, al centro del quale vi è il tavolo ed intorno ad esso le persone, che vivono e sperimentano secondo i propri desideri e le proprie abitudini. La gamma di possibilità di scelta è ampia, grazie a prodotti che ci regalano una grande libertà creativa, unita alla coerenza e alla sobrietà.

Desideriamo che le persone si sentano a proprio agio quando sono in cucina: proprio per questo ogni dettaglio è stato pensato per rispondere a criteri ergonomici. Tutte le funzioni sono logiche ed ogni singolo particolare possiede una funzione. Chiarezza e sensorialità dei materiali non si deteriorano neppure in tempi di frenesia, come quelli che viviamo al giorno d'oggi.

I sistemi bulthaup per la cucina e gli ambienti di vita, attraverso forma, funzione e materiali ci consentono di concentrarci sull'essenzialità, godendo appieno e con tutti i nostri sensi degli attimi più belli che essa ci regala e sentendo di essere finalmente arrivati a casa.

*Marc O. Eckert*  
CEO, bulthaup



Design. Qualità. Visione. Quando le macchine non possono più nulla entra in gioco la passione bulthaup con occhi attenti e mani esperte per rifinire la vostra cucina. Sono le persone che completano l'opera, mettendoci in essa la propria passione. Oltre all'autenticità e qualità dei materiali, nel prodotto confluisce l'entusiasmo di coloro che ogni giorno lavorano in bulthaup con cura e maestria per rendere la vostra cucina unica e speciale.





La perfezione nasce  
dalla manualità  
Gli uomini creano  
cose che neppure  
le migliori tecno-  
logie sono in grado  
di realizzare.

L'uomo "com-prende", poiché egli può "prendere con" le sue mani. Attraverso l'uso delle mani vive quindi un'esperienza sensoriale. Quando sfioriamo i bordi perfetti di un piano di lavoro bulthaup comprendiamo che la mano dell'uomo che lo ha rifinito con tanta maestria è riuscita nel suo intento, anche là dove tecnica non può più nulla. L'essenza di bulthaup inizia là dove le macchine si fermano.

Quando i nostri occhi vedono gli oggetti che ci sono cari riflessi in un frontale laccato e rifinito a mano, ci rendiamo conto dell'effetto che determinati materiali possono sortire. Stiamo parlando di profondità dei materiali. Sappiamo quindi di avere bisogno dell'esperienza, della precisione e dedizione delle mani dell'uomo per creare la perfezione: perfezione e qualità mirate alla realizzazione di un luogo in cui le persone si sentano a proprio agio. Questo luogo meraviglioso, ovvero la cucina, è pensata primariamente come cucina-laboratorio, in cui tutto dovrà essere chiaro e semplice, in cui tutto funzionerà. Ma affinché tutto quadri, altre persone altamente qualificate all'interno della nostra azienda si occupano della qualità dei materiali e dei processi produttivi. Designer, progettisti e operatori pensano e lavorano in squadra, secondo un approccio olistico e integrato. Idealmente le conoscenze artigianali si fondono con la manifattura tradizionale per convergere poi nei processi produttivi industriali dei giorni nostri. Ciò implica che

molto prima che venga realizzato il primo disegno di un progetto, tutti gli aspetti ergonomici, estetici, tecnici e produttivi sono già stati presi in considerazione ed integrati in esso.

Per creare ambienti che diano alle persone la libertà di sentirsi a proprio agio, facciamo leva sugli oltre 60 anni di esperienza nel campo della ricerca e dello sviluppo, per ideare ogni giorno cucine innovative. A questa attività partecipano anche istituti scientifici ed esperti di alimentazione, che testando la validità e l'idoneità d'uso dei prodotti che realizziamo. L'esperienza maturata in campo tecnico ci consente di creare forme perfette. Il nostro credo è che la forza nasce dalla solida costruzione di un prodotto, sviluppato secondo criteri ingegneristici avanzati.

I nostri prodotti devono funzionare per decenni con lo stesso lavoro di precisione come il primo giorno. Nel nostro laboratorio, di conseguenza, tutti i materiali sono controllati e testati su qualità bulthaup. Per le persone che utilizzeranno le nostre cucine questo si traduce in linearità dei processi, autenticità dei materiali e lavorazioni perfette. Per questo in bulthaup parliamo di "profondità" dei progetti.



“Utilizzare questa essenza pregiata in versione impiallacciata e non come legno massello significa preservare le risorse naturali. E' raro trovare impiallacciati del livello qualitativo richiesto da bulthaup. Per ottenere venature perfette e naturali, i fogli di impiallacciatura vengono uniti con precisione millimetrica dall'apposita macchina che li incolla senza fuga. Il risultato è semplicemente perfetto, come se l'impiallacciatura fosse ricavata da un foglio unico.”

*Johann Paintmeier, Mastro Impiallacciatore*





Immagini da sinistra in senso orario:

Prima che i singoli mobili vengano imballati e spediti essi vengono sottoposti a rigorosi controlli finali. — I frontali vengono accuratamente esaminati prima di essere uniti al corpo del mobile. — I nostri giovani colleghi vengono guidati da artigiani di talento ad eseguire con cura e precisione queste operazioni. — Lo specialista addetto alla finitura delle superfici laccate lucide lavora manualmente i frontali sui sei lati. — La quarta ed ultima operazione di controllo è quella effettuata sulle venature dei materiali impiallacciati.

"In bulthaup la realizzazione di frontali, fianchi e piani di lavoro di ogni cucina è affidata dall'inizio alla fine allo stesso operatore. Infatti ogni singolo addetto ha una mano leggermente diversa nel realizzare smussi e rifinire i bordi. Le finiture manuali possono quindi variare da persona a persona. Lo dice il termine stesso, si tratta di lavoro manuale, e la precisione dell'esecuzione non sfugge all'occhio esperto."

*Benedikt Heimerl, Falegname*



Forma, funzione, materiali. Una cucina bulthaup è il palcoscenico della vita che in essa scorre, ragion per cui tutti i suoi elementi formali parlano un linguaggio semplice e chiaro e ogni singola funzione è pensata nei minimi dettagli. I materiali utilizzati sono caratterizzati da finiture e lavorazioni perfette e da un livello di qualità visibile in ogni particolare.





Creare ambienti di vita attraverso chiarezza e semplicità  
Come creare ambienti di vita caratterizzati da una sobria eleganza e da una sensualità pura

Con i nostri occhi noi osserviamo. In base al punto di osservazione prescelto, essi ci mostrano coreografie sempre nuove, fatte di forme scultoree di proporzioni diverse, che creano ritmi gravidi di tensione. Giochi visivi di tale effetto sono possibili soltanto grazie a un design senza tempo.

I migliori designer avevano occhio: noi esseri umani amiamo forme chiare e ordinate, facili da capire, che ci lasciano spazio. Per questo motivo in bulthaup abbiamo scelto un linguaggio delle forme semplice e chiaro e perseguiamo con assoluta coerenza l'idea di tralasciare il superfluo. Solo ciò da cui non si può prescindere, ciò che è veramente necessario diventa parte integrante di un progetto. Per garantire che esso mantenga un'immagine d'insieme sempre coerente, seguiamo alcune regole progettuali universali, come ad esempio, quella della sezione aurea. Il risultato di questo processo sfocia nella realizzazione di cucine senza tempo, che mettono sempre in primo piano l'utilizzatore finale.

Ed è infatti quest'ultimo a prendere le decisioni che contano. Egli percepisce le superfici con i suoi occhi: il sottile gioco di colori, le venature degli impiallacciati, la stupenda aura che emana l'alluminio anodizzato, gli oggetti cari, che si riflettono nella luminosità ricca di nuance delle superfici dei frontali. L'attenzione al dettaglio è essenziale. Essa traspare dagli impiallacciati accuratamente selezionati da esperti mastri impiallacciatori, dai frontali lucidati a mano, dagli estraibili e

dai cassetti in legno massello con i tradizionali incastri a coda di rondine. Noi possiamo apprezzare questa bellezza, grazie all'opera di progettisti e designer, che hanno posto le basi affinché tutto ciò fosse possibile. Il linguaggio del design è chiaro e semplice e mette in risalto il progetto. Un bravo designer non si misura dalla sua capacità di dominare l'architettura. Un buon design prende spunto e sottolinea la semplicità, che nella maggior parte degli ambienti si evince già dalla pianta dei vari ambienti. Il vero principio ispiratore è la dimensione umana. Essa non richiede spazi sovradimensionati, nè meri esercizi progettuali che vanno a scapito della funzione. Il buon design è sobrio e sottolinea la linearità degli ambienti, che nella maggior parte dei casi è determinata dalla planimetria. Questa nostra filosofia, che mette le persone al primo posto, ispira le nostre tre linee di prodotto b3, b2 e b Solitaire.

Pagina di sinistra:  
bulthaup b3 in laminato.  
Giunzione fra superficie e  
bordo senza fuga visibile.  
Nell'immagine bulthaup b3  
nella versione con impugnatura  
a gola.

Pagine precedenti 16 – 19:  
Frontale bulthaup b3 in  
lacca brillante finitura  
flint nel monoblocco in  
acciaio inox. — bulthaup b3  
pannellatura a parete in  
legno di noce con mensola  
e spot. — Monoblocco in  
acciaio inox con anta in lacca  
brillante flint.

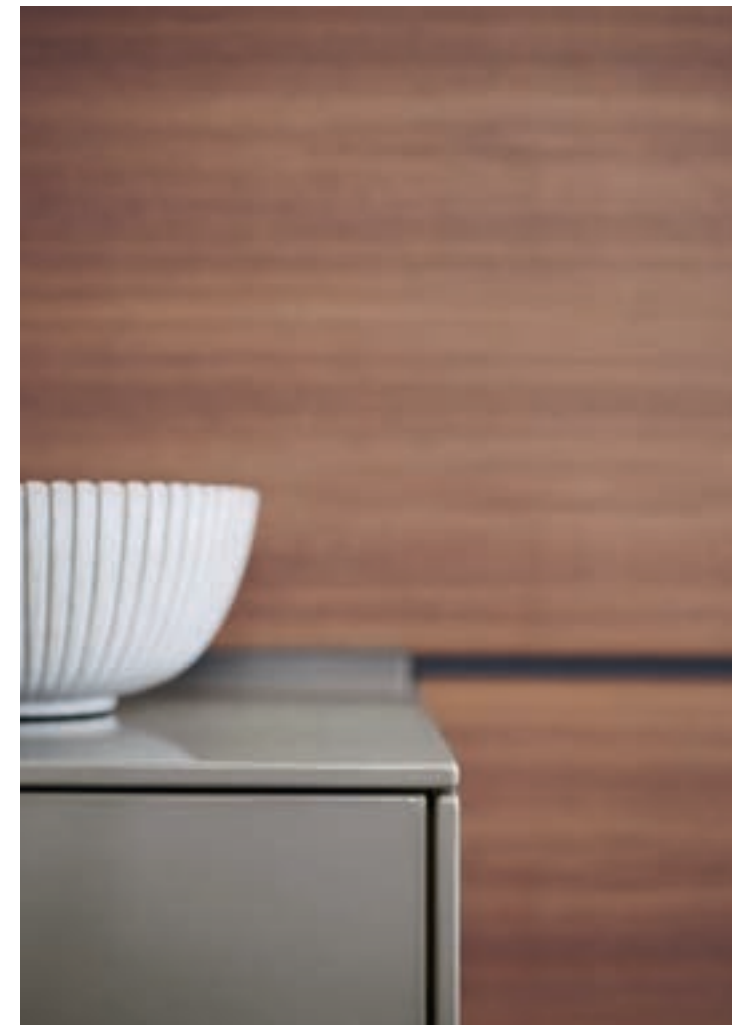




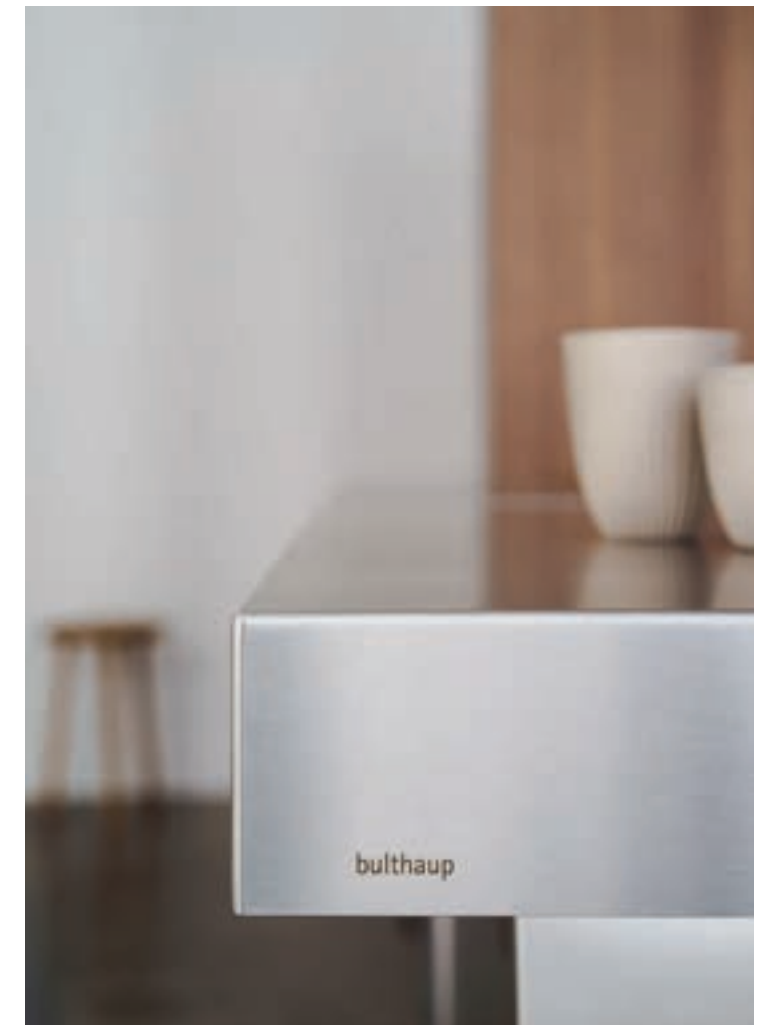
La parete multifunzione di bulthaup b3, oltre ad organizzare gli ambienti, funge da struttura portante per l'inserimento di pannelli, colonne sospese ed altri elementi funzionali.



Pannelli orizzontali in alluminio sabbia con fuga funzionale, nella quale possono essere inseriti diversi elementi funzionali.



Lacca brillante nella nuance flint per questa credenza bulthaup b3 sullo sfondo dei pannelli in legno di noce.



Nella stazione di lavoro bulthaup b2 in acciaio inossidabile forma e funzione si fondono meravigliosamente. L'acciaio inossidabile non presenta giunzioni visibili, è estremamente resistente alle sollecitazioni tipiche del lavoro in cucina e nel corso del tempo sviluppa la caratteristica patina superficiale, che gli conferisce un aspetto sempre attraente.

Pagina precedente doppia:  
Forma semplice e chiara: composizione sospesa bulthaup b3 in laminato grigio ghiaia sullo sfondo della pannellatura a parete con mensola in alluminio sandbeige.

“La sfida consiste nella massima semplificazione, che è al tempo stesso il risultato più difficile a cui si possa aspirare: vale a dire rendere le cose talmente semplici, da arrivare a distillarne la vera essenza. Un lavoro estremamente meticoloso, che non deve però mai balzare all'occhio in modo troppo evidente.”

*Il team bulthaup dedicato all'innovazione*



Pagina a destra:  
Isola in laminato versione flint, frontali con chiara strutturazione verticale. Il miscelatore bulthaup si inserisce nell'armonia di forme di questo progetto. La stazione di lavoro bulthaup b2 con moduli in acciaio inox è posizionata di fronte alla madia di contenimento realizzata in essenza di noce massello. Le gambe leggermente oblique in acciaio inox sono caratteristiche della stazione di lavoro bulthaup.



La funzione crea  
qualità della vita  
la cucina si trasforma  
in un ambiente di  
vita personalizzato

Cucinare serve non soltanto a nutrire il nostro corpo, ma anche a nutrire la nostra anima e la nostra mente. Questo rituale impatta su tutti i nostri cinque sensi. Sapori, colori, odori, sensazioni tattili, rumori e sfrigolii, il rimestio del cucchiaino, il ritmo lento o rapido del coltello che sminuzza: ognuno di questi elementi contribuisce alla composizione di un'opera armoniosa, che crea il lavoro d'orchestra di tutta la famiglia. Condividere, parlare e ascoltare, stando seduti intorno alla tavola ci consente di vedere altre prospettive. Il dialogo segue la forchetta, per poi lasciarsi trasportare dai sensi. E' questo il senso dell'essere in armonia con se stessi e del trascorrere il tempo in compagnia.

possa trasformarsi in un vero ambiente di vita. Ogni cucina bulthaup è un pezzo unico e su misura ed è fatta per rispondere alle esigenze espresse dal cliente, ai suoi desideri in fatto di ergonomia e di ambienti e situazioni di vita in costante evoluzione. La scelta è ampia ed è possibile realizzare un'innumerabile serie di soluzioni personalizzate: cucine su piedini o a pavimento, composizioni a parete o soluzioni ad isola. Con bulthaup ogni funzione è sempre pensata nei minimi dettagli.

Per poter gustare queste qualità della vita, le cose devono funzionare alla perfezione: tutto deve essere chiaro e semplice. Funzione significa aggiungere qualità alla vita. Il senso ultimo della qualità di un prodotto si misura dalla sua capacità di accompagnarci nella nostra vita. Soltanto quando un prodotto si trasforma in un oggetto che ci appartiene veramente, esso entrerà a far parte della nostra vita. Ciò accade solo quando funzione e qualità diventano un requisito naturale di un prodotto. Noi non dobbiamo più andarne alla ricerca, poiché sappiamo che qualità e funzioni, semplici e intuitive, sono integrate negli oggetti che ci circondano. Nasce così l'amore per il prodotto.

Qualità e funzione in bulthaup sono un presupposto inderogabile, affinché la cucina

Pagina a sinistra:  
Nella fuga funzionale fra i pannelli in legno di noce sono inseriti una mensola e un gancio in alluminio. Sulla mensola possono essere risposti i vasetti in vetro rivestiti in alluminio e altri oggetti.





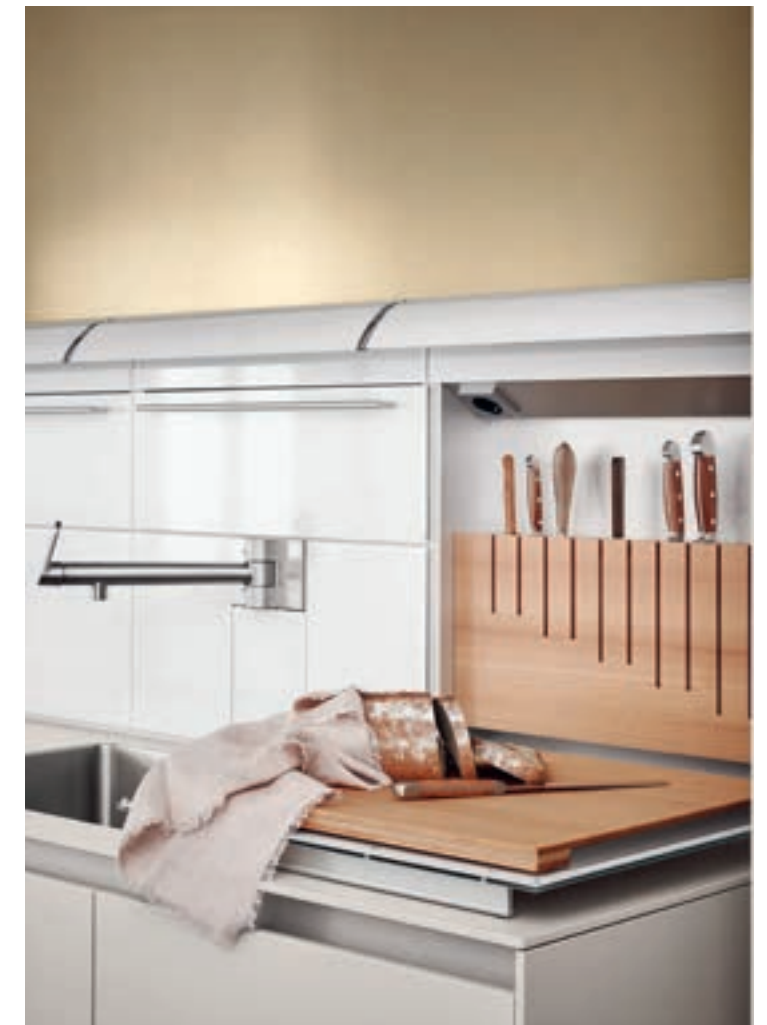
Forma e funzione si fondono e creano un'unica entità. L'orizzontalità di questo progetto continua anche all'interno. Il cassetto in color antracite contiene i prismi funzionali, a loro volta perfetti per ospitare accessori di vario tipo.



La colonna con ante retrattili di bulthaup b3 può contenere elettrodomestici come il forno e la lavastoviglie, ma anche cassette interne ed utensili di vario genere. Ad ante chiuse, tutti questi elementi sono invisibili e non interferiscono quindi con il carattere essenziale della cucina. Le ante retrattili non sono inoltre mai d'intralcio durante le attività di lavoro.



La leva posizionata nella parte anteriore del miscelatore bulthaup è facile da azionare al tocco di un dito o con il gomito. Così, le mani restano sempre libere per lavare le verdure o per tenere una pentola sotto il getto dell'acqua.



Con i box funzionali bulthaup lo spazio in fondo al piano di lavoro può essere utilizzato in modo ottimale. Dotata di ceppo portacoltelli, il tagliere e due prese di corrente, quest'area consente un accesso ottimale agli utensili necessari per la preparazione e la cottura. I faretti orientabili emettono sulla superficie sottostante una luce diffusa e non abbagliante. Quando l'anta è chiusa, tutto scompare nuovamente dietro una superficie in vetro facile da pulire.

Pagine precedenti:

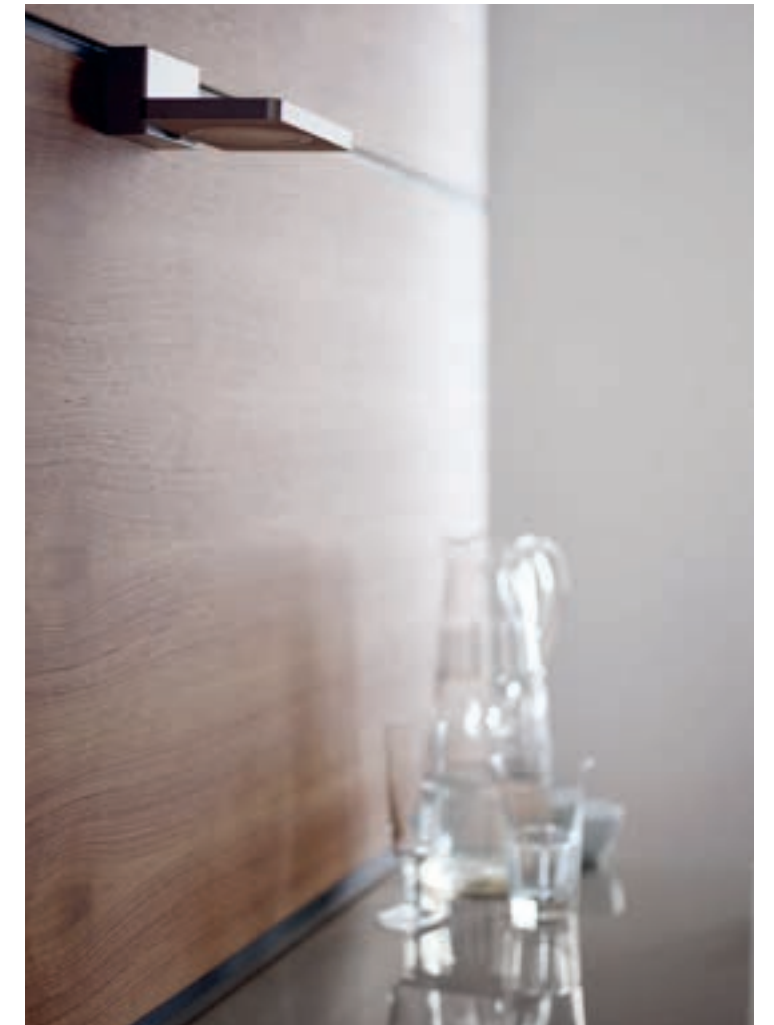
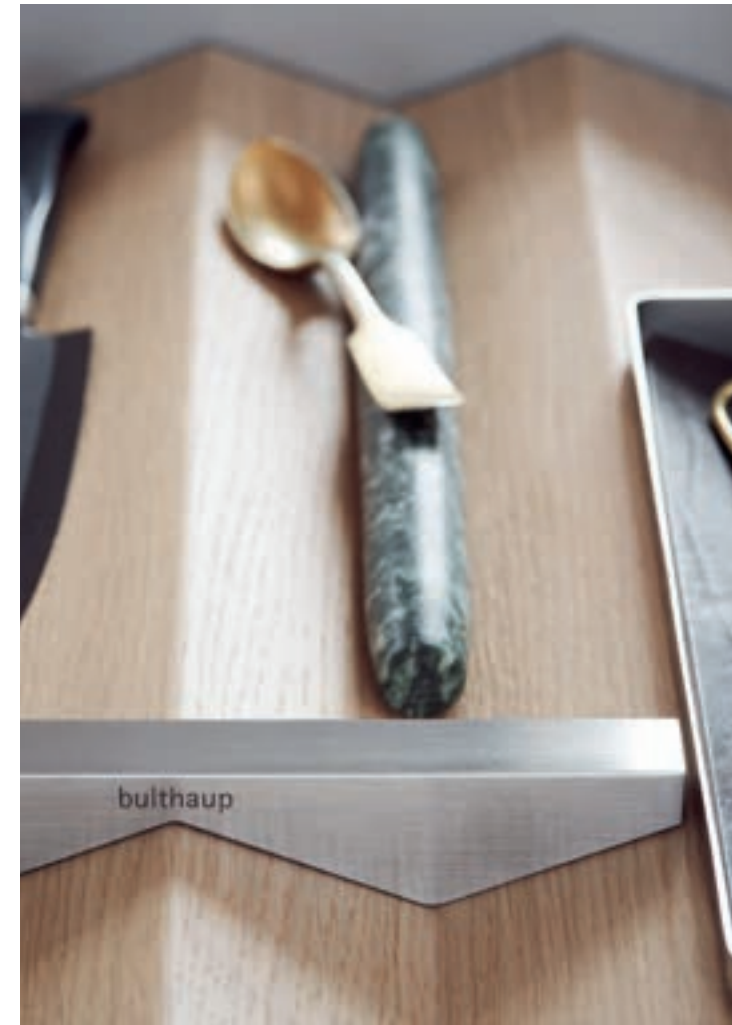
Stazione di lavoro bulthaup b2 con modulo cottura in acciaio inox posto di fronte alla stazione di contenimento, che contiene molti elementi funzionali: la mensola porta-coltelli, il contenitore per gli utensili di cucina, il porta-rotolo, il porta-blocco per appunti, le barre appendi-utensili, il contenitore per il pane e i contenitori in legno. — Il modulo a serranda è nella nuance flint. Le sue lamelle piatte si chiudono a filo. Tostapane e mixer possono essere utilizzati lasciandoli al loro posto dentro la stazione di lavoro, senza l'ingombro dell'anta aperta.



Stazione di lavoro bulthaup b2 con fuga funzionale laterale, nella quale sono sospesi utensili di cucina e canovacci.



Guida di alluminio con portabicchieri color antracite nella stazione di lavoro bulthaup b2.



Pagina di destra:  
Prisma funzionale in rovere con divisori interni in acciaio inox e contenitore porta-utensili in una vista in sezione. Faretto spot bulthaup b3 per una luce d'ambiente diffusa e come luce di lavoro posizionabile ove serve lungo la fuga funzionale. — Cassetto interno ed estraibile in essenza di noce massello con il tradizionale incastro a coda di rondine realizzato dai nostri artigiani. Per suddividere gli spazi interni del cassetto estraibile, si possono utilizzare i contenitori funzionali in legno. — Miscelatore bulthaup inserito nel box funzionale. Consente di avere maggior spazio a disposizione lasciando libero il piano di lavoro.



## La passione per la cosa giusta al posto giusto Ogni materiale ha la propria storia

Il legno profuma, respira, crea un ambiente caldo ed è morbido al tatto. E l'anima alberga solo lì dove la natura pulsa. Il legno ha un'anima. L'anima abita unicamente le cose naturali. Ogni albero è un unicum, proprio come un'impronta digitale. Anche ogni cucina bulthaup lo è. Ecco perché il nostro mastro impiallacciatore seleziona le migliori impiallacciatore per ogni cucina. Grazie alla sua lunga esperienza ed alla sua enorme competenza, egli sceglie ogni essenza con occhio sapiente a seconda delle singole caratteristiche, rispettando e valorizzando questa materia prima pregiata e la sua storia unica. I suoi sono occhi esperti sanno individuare anche le più piccole imperfezioni del legno per comporre un impiallacciato veramente armonico.

I nostri materiali hanno un carattere autentico: il legno è caldo, è vivo. I materiali bulthaup sono quello che sembrano, sono il profumo che emanano e la sensazione che restituiscono al tatto. Altri materiali diversi dal legno, come le superfici laccate e laminate, l'alluminio, l'acciaio inox, il vetro e la pietra, sono utilizzati solo lì dove è opportuno ricorrervi. In tal senso, un utilizzo opportuno è quello volto a valorizzare il materiale. La nostra competenza in fatto di materiali è la base stessa della nostra tendenza a realizzare capolavori creati per essere unici. Questo è quello che chiamiamo autenticità dei materiali.

Tale autenticità è da ricondursi alla nostra innata passione per la cosa giusta al posto giusto. Ci concentriamo su un determinato materiale là dove il suo utilizzo è opportuno. Ricorriamo per esempio all'alluminio anodizzato per conferire alle superfici della cucina la necessaria resistenza. Anche i materiali utilizzati per le superfici hanno una propria storia. Una cucina in cui le superfici laccate riflettono i vasetti con la marmellata fatta in casa, non è più "una" cucina, ma la "mia" cucina. Dietro ai nostri frontali laccati lucidi si cela un processo costituito da ben nove fasi di lavorazione, in cui i frontali sono molati a mano dopo ognuno dei tre processi di laccatura complessivi. Le parti anteriori e posteriori sono rifinite con la stessa attenzione. Alla fine, ogni frontale viene controllato con cura e quindi sottoposto a levigatura di precisione fintanto che il passaggio tra la superficie e il bordo non appaia perfetto e senza fughe. Del resto, solo mani e occhi umani sanno completare quello che le macchine non possono portare a termine. È lì che è necessario l'intervento dell'uomo, che si tratti di frontali in laminato con tecnologia laser o di acciaio inox lavorato senza fughe.

Pagina a sinistra:  
Pannellatura a parete in  
noce, impiallacciato orizzon-  
tale con venatura continua  
del piallaccio. Nella fuga  
funzionale è agganciato un  
portarotolo.





Lo schienale della stazione di stoccaggio bulthaup b2, bella da vedere da qualunque lato la si osservi, è realizzato in legno massello di noce. Lo schienale è rifinito con un listello in alluminio.



I pannelli laterali e frontali bulthaup in rovere massello dello spessore di 10 e 13 mm sono costituiti da tre strati di essenza di rovere alternati a due sottili strati di alluminio. La struttura a sandwich conferisce un'elevata rigidità nonostante il sottile spessore dei materiali.

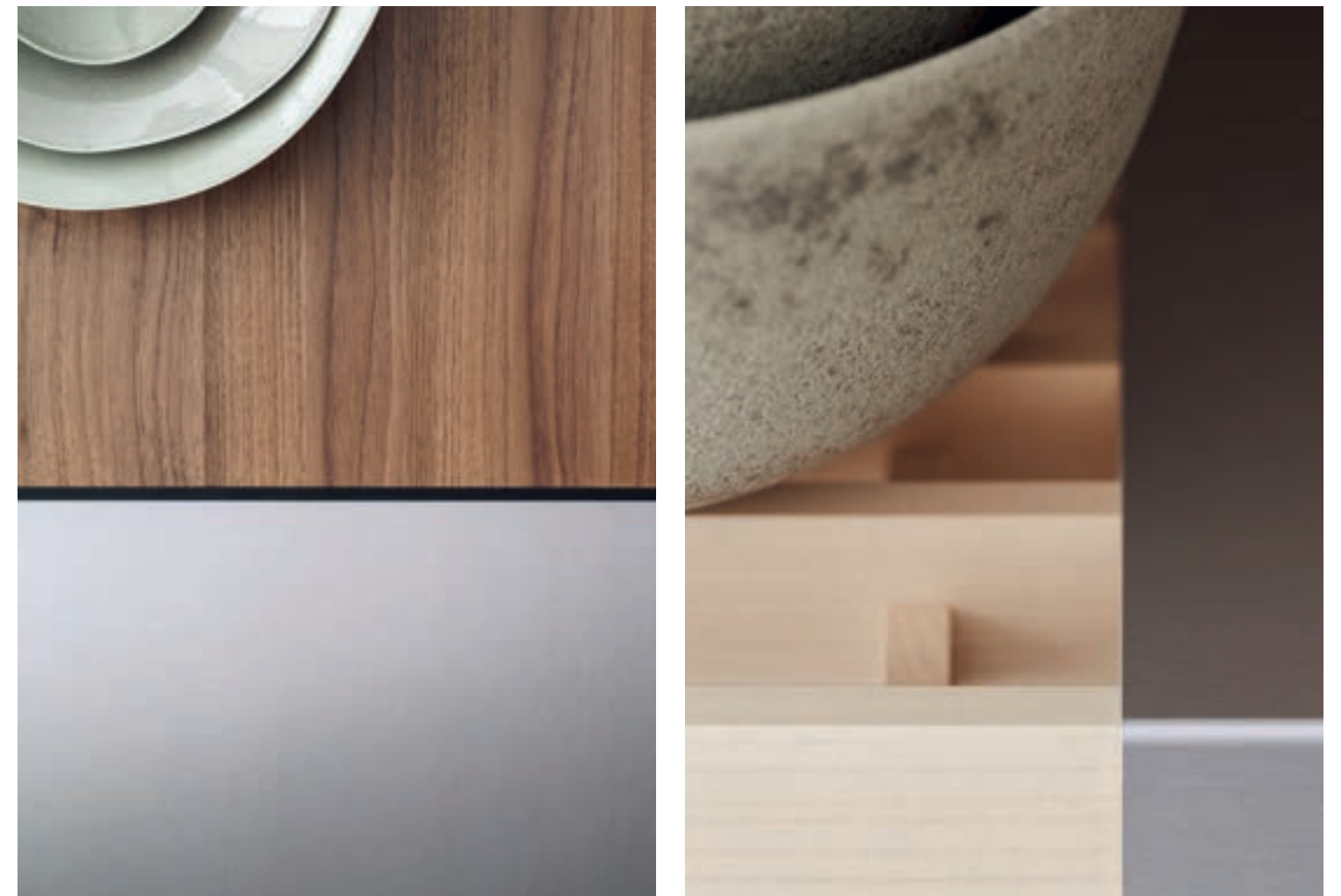
Pagina a destra:  
Il piano di lavoro in laminato si inserisce perfettamente nel sistema di frontali e fianchi.

Pagine precedenti:  
Monoblocco in acciaio inox congiunto senza fughe ai fianchi e al piano di lavoro, con lavorazione di elevata precisione dei bordi. La superficie in acciaio inox è rifinita con il tipico smusso bulthaup. – L'anta laccata lucida in flint ha un effetto sorprendentemente brillante, conseguito tramite un processo di lavorazione in nove fasi operate sia a mano che a macchina.



"In bulthaup tutte le superfici vengono rifinite in modo perfetto su ogni lato. In pratica non esistono parti anteriori e posteriori. I punti di giunzione sono invisibili. Il risultato è una continuità perfetta dalle superfici ai bordi."

*bulthaup*



Pagina a destra:  
piano di lavoro bulthaup b2 in acciaio inox  
con bordi saldati senza fughe. — I moduli  
in massello di noce e acciaio inox creano  
una composizione perfetta. — I rivestimenti  
in alluminio conferiscono alla griglia in  
legno d'acero della stazione di stoccaggio  
bulthaup b2 una superficie di appoggio piana.



## Più spazio a disposizione con gli Accessoires

La linea Accessoires è l'ideale completamento dei nostri sistemi per la cucina e per l'organizzazione degli spazi. Gli Accessoires sanno come catturare gli sguardi ed accompagnare ogni "opera delle nostre mani".

Abbiamo mani sapienti che sanno come trasformare la materia prima in prodotto finito. È con le mani che seminiamo cereali, che li maciniamo e li trasformiamo per farli diventare un bene prezioso come il pane. Questo ultimo è sinonimo di casa in tutto il mondo: quando ne percepiamo il profumo, ne assaporiamo il carattere naturale, ci sentiamo a casa. Ovunque siamo. Mettere il pane in tavola apre il cuore. È proprio in virtù del nostro cuore sempre pronto a battere per i prodotti naturali che rendono la vita così bella, che abbiamo creato degli Accessoires per ogni esigenza, per ogni desiderio.

Da noi i taglieri non possono che essere in legno pregiato: l'effetto antibatterico delle sostanze contenute nel legno fa infatti di questo materiale quello più adatto al contatto con gli alimenti. In cucina il legno costituisce sempre la scelta privilegiata, soprattutto quando si tratta di lavorare con il coltello. Ecco perché i taglieri bulthaup, anche quelli per la carne e la pasta, sono realizzati in legno massiccio di acero vaporizzato o in legno massiccio di faggio. Il classico tagliere bulthaup è in acero e vanta una solida maniglia di metallo che ne garantisce una presa sicura.

Principi come maneggevolezza, ma anche ordine e collocazione sempre a portata di mano degli utensili sono una vera regola aurea nell'artigianato. Desideriamo portare

anche in cucina, proprio come nel laboratorio di un artigiano, soluzioni semplici ed efficaci. Gli Accessoires, così preziosi quando si lavora con le mani, devono essere pratici, solidi e durevoli, senza naturalmente dimenticare l'aspetto funzionale e quello estetico perché anche l'occhio possa avere la sua parte.

Un lavoro artigianale eseguito a regola d'arte non può che essere fedele alla tradizione. Un principio che vale per il pane, che ci emoziona con il suo profumo, ma anche per gli Accessoires della cucina. L'individuo ambisce ad una bellezza senza tempo, che sappia essere anche funzionale. È il caso del poggiatesta in solido acciaio inox con maniglie laterali, su cui può trovare spazio anche la casseruola più grande; dei contenitori per utensili in acciaio inox, che sono belli anche per servire in tavola, ma possono al tempo stesso essere inseriti perfettamente nei prismi funzionali dei cassetti. Un portapani in pietra bianca. Realizzato dalle mani degli artigiani bulthaup, proprio come il pane fatto in casa.

Un contenitore per i vasetti portaspezie, che cattura tutti i nostri sensi. Durante la fase di preparazione o a tavola, le nobili spezie e le erbe aromatiche vengono estratte dai vasetti portaspezie mediante un cucchiaino in ottone. Il contenitore in legno per riporre i singoli portaspezie è realizzato artigianalmente a partire da un unico massello di essenza di rovere o noce, mettendo così in risalto le venature naturali del legno.

Pagina sinistra:  
Tagliere per il pane in acero naturale con contenitore raccoglibriciolo estraibile. La griglia è lavorata nel tradizionale incastro a nido di rondine





Confortevoli e dotate di schienali flessibili, le belle sedute b Solitaire possono essere posizionate a piacere sulla panca, consentendo di adottare diverse prospettive di seduta. La pelle bovina conciata al naturale e successivamente incerata viene lavorata e rifinita nel rispetto dei tradizionali principi della pelletteria.

Pagine precedenti:  
Elemento base con piano di lavoro in quarzite e due estraibili con organizer Lignum e prismi funzionali in noce. — b Solitaire con mensola estraibile in rovere e piano in vetro. I prismi funzionali e i contenitori per gli utensili di cucina ci aiutano ad organizzare questi spazi e i nostri oggetti personali.



Lato destro:  
Il contenitore porta-provviste è ideale per conservare alimenti come cipolle o patate. I rifiuti cadono attraverso la griglia di legno nel vassoio di base. Quest'ultimo può essere estratto ed è facile da pulire. Il contenitore è disponibile in rovere o noce con maniglie in alluminio. Le dimensioni sono 22 x 49 x 15,7 cm.

"I prismi funzionali sono molto più di un sistema per mantenere l'ordine: ognuno può disporli a piacimento, ogni giorno in maniera diversa."

*bulthaup*



Cassetto bulthaup in legno di noce con prismi funzionali in noce. I divisori in acciaio inox, i contenitori portautensili, i portacoltelli e i barattoli portaspezie possono essere riempiti e completati con utensili personali.



Cassetto bulthaup in alluminio con prismi funzionali in rovere naturale. Divisori in acciaio inox, contenitori portautensili, portarotoli e barattoli portaspezie della gamma bulthaup per l'organizzazione degli interni.



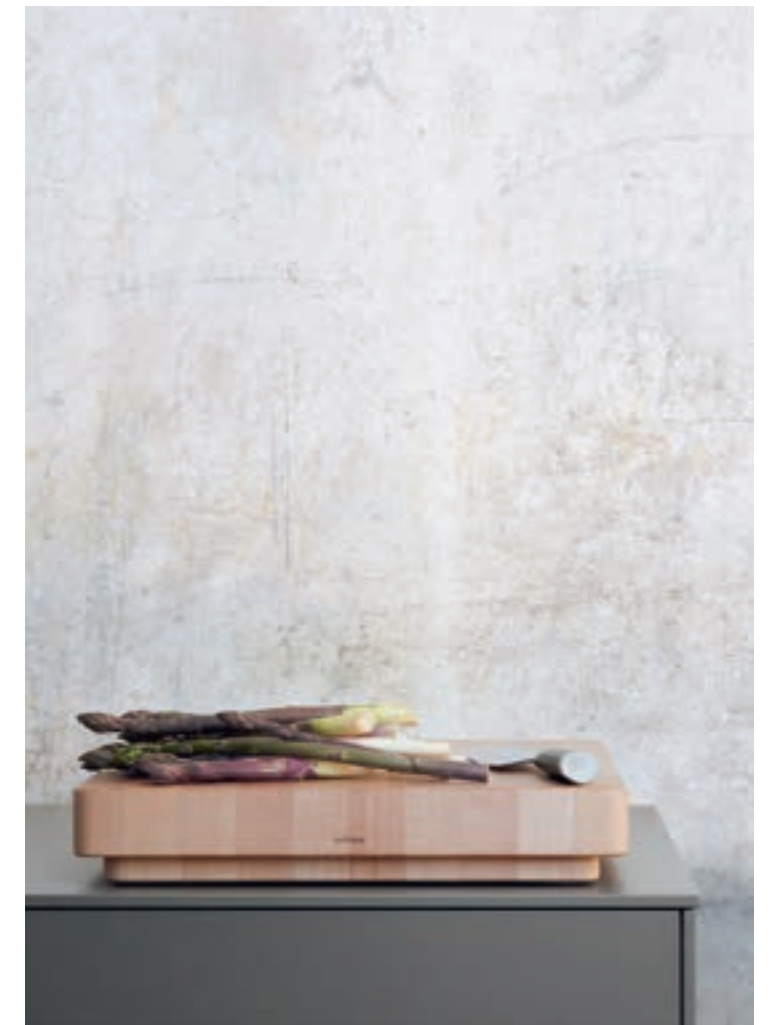
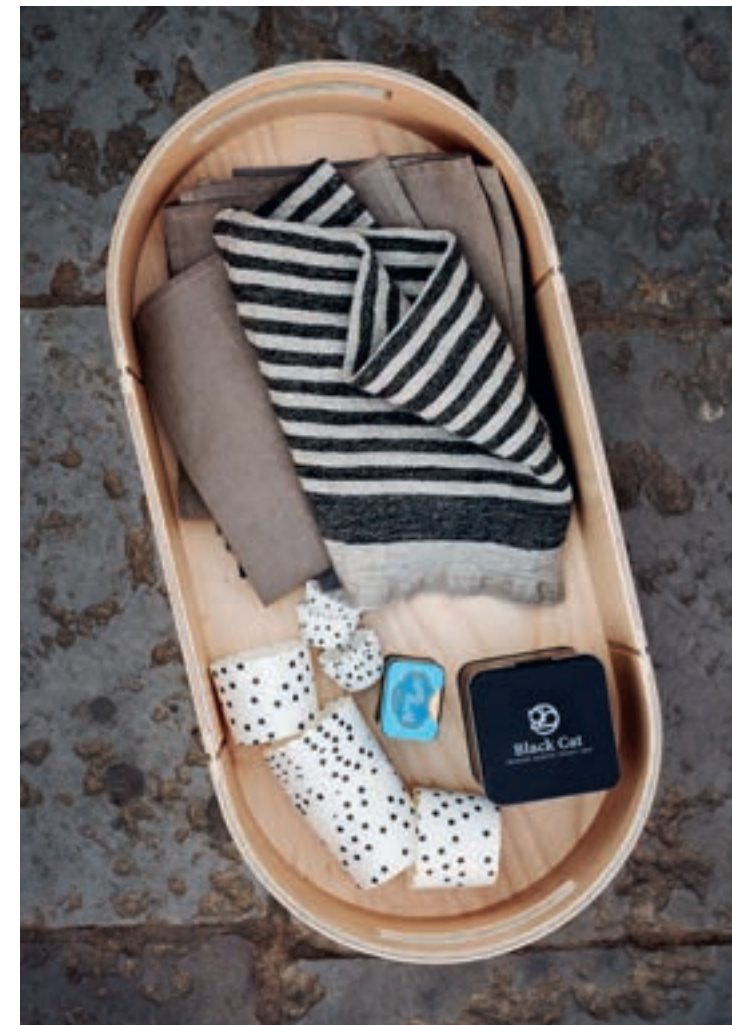
Cassetto bulthaup in acciaio color antracite con prismi funzionali e base gofrata in tonalità antracite. Sulla base trovano spazio le posate, adagiate sui contenitori portautensili con inserti in pelle. I divisori in vetro creano ulteriori scomparti da utilizzare a piacimento.



Nella fuga funzionale è inserito un supporto di alluminio per il vaso in porcellana. Nel vaso bianco trovano spazio utensili da cucina ma anche vasetti per erbe aromatiche.

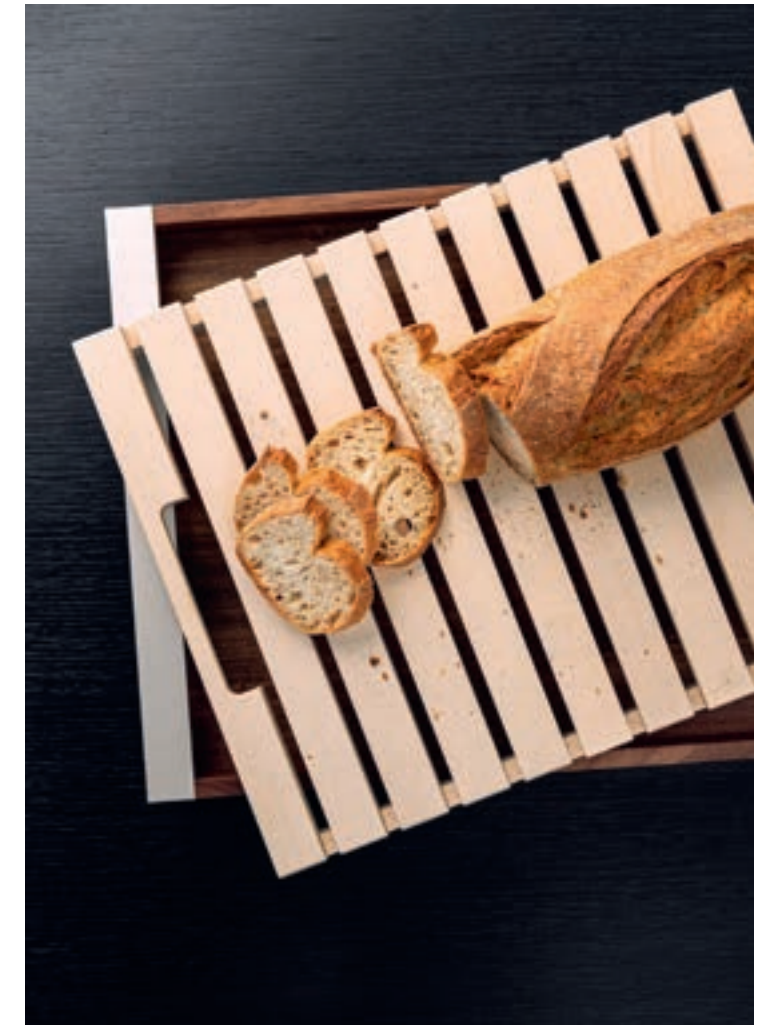


Nei prismi funzionali i contenitori portaspeszie in vetro sono allineati gli uni agli altri per essere sempre a disposizione, in posizione orizzontale o verticale, sul tavolo o sul piano di lavoro.



Pagina a destra:  
 Box ovale in legno multistrato d'acero; misure: 58,5 x 29 x 13 cm. — Tagliere per la carne in acero vaporizzato, oliato; misure: 55 x 40 x 7 cm. — Tagliere piccolo e grande in acero naturale con manico in acciaio inox; misure: 45 x 31,6 x 2,2 cm e 31,7 x 21,5 x 1,5 cm. — Contenitore per il pane in terracotta bianca con coperchio in legno d'acero; misure: 47,4 x 28 x 18 cm.





Portarotolo in alluminio nero e naturale, lunghezza 37 cm.

Vassoio in noce con tagliere per pane in acero, misure: 37 x 49 x 6,2 cm.

Pagina a sinistra:  
Fermapiatti in noce con anima in metallo. Regolabili dall'alto in base alle dimensioni dei piatti. – Macinasale in rovere, macinapepe in noce, altezza 21,5 cm, diametro 5 cm. – Griglia in robusto acciaio inox con maniglie laterali per una presa facile e sicura da ambo i lati. – Contenitori portautensili in acciaio inox con inserti in pelle, che alloggiavano nei prismi funzionali e sono anche un bellissimo accessorio per servire in tavola



Sistemi per la cucina e per gli ambienti living.  
Un concetto integrale di progettazione e arredamento degli ambienti per garantire sempre processi di lavoro ottimali e tanto spazio libero per esprimere la propria creatività, il proprio stile di vita e la voglia di comunicare.

Pagina a sinistra:  
La chiarezza delle linee e proporzioni equilibrate garantiscono un'armoniosa interazione tra l'isola e le colonne armadio a tutta altezza. I moduli nella parte alta delle colonne soddisfano le esigenze di personalizzazione degli spazi. Finitura in laminato flint.



1202



## bulthaup b Solitaire elementi per l'intero spazio abitativo

Le persone si sentono davvero bene in ambienti in cui possono lasciarsi guidare dalle proprie ispirazioni e condividere sogni e sentimenti con le persone care. Gli elementi di bulthaup b Solitaire sono fatti proprio per rispondere a questa esigenza: essi diventano una parte integrante fondamentale dello spazio abitativo e sono nel contempo sinonimo di centralità e apertura.

La base di b Solitaire è una struttura in alluminio nero opaco. Questa piattaforma può essere personalizzata con diversi piani ed equipaggiamenti, trasformandosi in un elemento capace di accompagnarci nel tempo all'interno del nostro spazio abitativo. A partire dal tavolo, i singoli elementi di b Solitaire strutturano e collegano tra loro gli ambienti di vita. I nostri oggetti personali all'interno di b Solitaire, siano essi di uso quotidiano o per particolari occasioni, identificano il "nostro" spazio vitale. Posizionabili liberamente nell'ambiente e accessibili da tutti i lati, i b Solitaire sono elementi di congiunzione, che immettono un soffio di novità nell'ambiente, facilitando l'interazione.

E' intorno ad un tavolo che spesso trascorriamo i momenti più preziosi della nostra vita con la famiglia e con gli amici. Il tavolo diventa palcoscenico di momenti che nel tempo si trasformano in ricordi. Esso è il centro della nostra vita familiare e il cuore di bulthaup b Solitaire, mentre la panca consente di stringerci ancora più insieme di quanto non sia possibile con le sedie. Tavolo e la panca

in legno massello ci invitano a trascorrere piacevolmente del tempo in compagnia.

Il rovere massello utilizzato per il piano del tavolo è selezionato da mani esperte e rifinito secondo i tradizionali metodi artigianali. Come parte del sistema b Solitaire, anche la struttura del tavolo è costituita da un telaio in alluminio nero opaco. I due particolari in metallo, che si inseriscono nel piano del tavolo, sono il naturale raccordo con l'alluminio utilizzato per il telaio strutturale, oltre ad essere un accattivante elemento di design. Strutturalmente essi collegano il telaio al piano del tavolo, mentre funzionalmente compensano la naturale tensione del legno.

La panca b Solitaire è realizzata in rovere massello, che oltre al sicuro appeal estetico, è garanzia di stabilità. In armonia con il colore caldo del rovere, l'imbottitura della panca e il rivestimento della seduta, in pelle bovina cerata trattata con concia al naturale, richiamano lo stile autentico di b Solitaire. Nel tempo la pelle svilupperà una caratteristica patina superficiale, dovuta all'uso e alla luce, che contribuiscono a creare effetti estetici unici. Con il suo schienale basculante la scocca di questa seduta, oltre ad avere un design accattivante, risulta confortevole e può essere posizionata a piacere lungo la panca b Solitaire, consentendo di adottare diverse prospettive di seduta (immagini a pag. 48 e 82).

Pagina precedente:  
Il tavolo b Solitaire, le panche e l'elemento con ripiani estraibili e piani in vetro presentano analogie formali e materiche. La pelle delle panche e degli estraibili nel corso del tempo sviluppa una patina, che dona ad ogni pezzo un carattere unico.

Lato sinistro:  
Posizionato liberamente nell'ambiente e accessibile da tutti i lati, questo b Solitaire dall'aspetto leggero e trasparente funge da elemento che struttura e collega i diversi ambienti.

Pagina doppia seguente:  
Elemento b Solitaire (79 x 70 x 70cm) con copertura in legno massello di rovere, elemento estraibile in rovere e griglia in ghisa smaltata color antracite. — Copertura in legno massello di rovere (alta 12cm) nel dettaglio.





## bulthaup b2

La cucina laboratorio  
è sinonimo di  
coerenza creativa

Pagina a sinistra:  
Due stazioni di lavoro  
bulthaup b2 con modulo  
in legno massello di noce  
e modulo in acciaio inox  
con punto acqua, davanti  
a una stazione elettrodomestici in noce.

Pagina doppia seguente:  
Due stazioni di lavoro posizionate in linea davanti alla madia di stoccaggio. La stazione di lavoro con moduli in legno massello funge al tempo stesso da tavolo. La stazione elettrodomestici struttura l'area cottura come zona indipendente.

Pagina 68/69  
Stazioni di stoccaggio in due larghezze, 132 e 65,8 cm, e una stazione elettrodomestici. Questa ultima può ospitare forno, lavastoviglie e frigorifero. La stazione di stoccaggio aperta e stretta è dotata di un telaio aggiuntivo in alluminio che può fungere da supporto per un contenitore di spezie, cibi e utensili e presentare uno scomparto per le bottiglie.

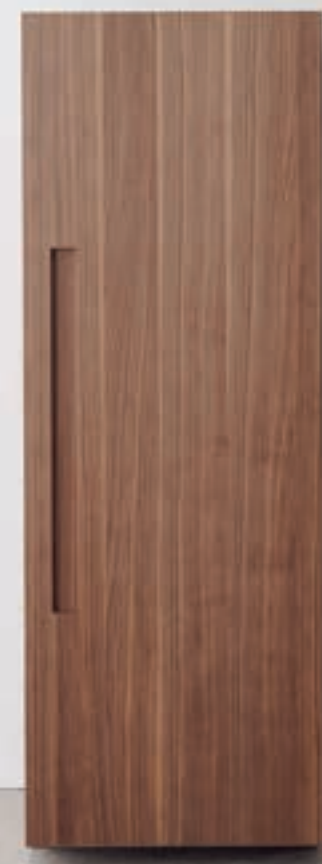
Pagina 70/71  
bulthaup b2 consente configurazioni diverse per le stazioni di lavoro e quelle di stoccaggio. Qui le due stazioni di lavoro sono posizionate una di fronte all'altra per consentire di lavorare e comunicare al tempo stesso.

Trascorriamo intorno a un tavolo le nostre ore più liete. I tavoli sono i luoghi in cui trova maggior espressione il benessere, in cui il protagonista è il piacere. bulthaup ha sviluppato il sistema b2 proprio per dare spazio e tempo al piacere. bulthaup b2 trasforma la cucina in un laboratorio in cui domina la massima libertà di movimento coniugata ad un straordinario concetto di ordine. La cucina è ridotta a tre elementi scultorei: stazione di lavoro, stazione di stoccaggio e stazione per elettrodomestici. Sono tre elementi tra loro combinabili, ma al tempo stesso senza tempo, la cui sapiente organizzazione interna consente di concentrarsi sull'essenziale.

La filosofia del laboratorio incontra il piacere. Nelle cucine dei cuochi gli utensili come mestoli e padelle sono tradizionalmente appesi a portata di mano, mentre pentole e ciotole sono adagiate su mensole. All'inizio del 20° secolo c'erano ancora aziende che producevano utensili da cucina e per falegnami. La cucina laboratorio consente all'individuo di concentrarsi sul piacere. È un laboratorio dove è riunito tutto il necessario per la preparazione e la cottura dei cibi, nonché per il momento di assaporarli: piano di lavoro, punto acqua, zona cottura e tavolo. La zona adibita alla cottura è anche l'area in cui si assapora il benessere, in quanto è qui che l'individuo sperimenta la piena libertà di movimento intorno al piano di lavoro. Non si lavora più con la parete davanti, ma in uno spazio che permette la comunicazione con gli altri e con la stessa opera nella quale si è intenti.

Il punto è qui la riduzione all'essenziale sia negli interni che negli esterni, sia nel proprio spazio interiore che in quello esteriore, ed è per questo che bulthaup ha effettuato un collaudo pratico. A monte dell'elaborazione della cucina laboratorio, è stata infatti smantellata una cucina tradizionale per valutarne in maniera realistica le esigenze in termini di volumi e di spazio di stoccaggio. Un team di progettisti ha analizzato l'effettiva quantità necessaria di utensili, stoviglie e attrezzature per la cottura dei cibi, riducendo poi di conseguenza lo spazio di stoccaggio all'essenziale. Tale riduzione consente l'accesso diretto a ogni cosa, compresi cibi e spezie che sono sempre a portata di mano. In tal modo, si ha il controllo dell'intero laboratorio per concentrarsi su quello che veramente è essenziale: il piacere.







## bulthaup b3

Infinite possibilità di scelta e massima libertà architettonica.



Pagina a sinistra:  
Un tavolo bulthaup c3 in noce posizionato davanti ad una pannellatura a parete bulthaup b3 anch'essa in noce con credenza sospesa laccata lucida, in tonalità flint. I faretti e la mensola si inseriscono nella struttura orizzontale della pannellatura stessa.

Pagina doppia seguente:  
Isola bulthaup b3 e fila di colonne a muro davanti al pannello a parete che funge da elemento di separazione degli spazi. L'isola è strutturata come monoblocco in acciaio inox con estraibili laccati brillanti flint, come anche la fila a muro davanti al pannello in noce.

L'individuo si sente davvero bene solo quando ha la possibilità di esprimersi al meglio, quando cioè può dispiegare liberamente le sue idee, i suoi desideri e le sue esigenze. Lo stile, l'architettura, gli ambienti di vita, devono essere plasmabili e personalizzabili a misura di individuo perché ne possiamo godere appieno, ma anche per lasciarci andare e assaporare ogni momento. Proprio il piacere di assaporare è portato qui al centro dell'attenzione attraverso il tavolo. È qui che l'individuo si deve sentire libero di esprimere il suo stile unico, di abbandonarsi alle chiacchiere con la famiglia, gli amici, gli ospiti. È qui che egli è libero di manifestare la sua creatività quando cucina e riceve i propri ospiti.

Perché l'individuo si senta libero di esprimersi, una cucina deve essere versatile proprio come lui. bulthaup b3 offre possibilità di scelta e di varianti praticamente infinite.

bulthaup b3 non si ferma ad una classica progettazione su pianta, ma coinvolge nella pianificazione anche la parete. La parete multifunzione bulthaup b3 consente di sospendere tutti gli elementi dando vita ad ambienti aperti che interagiscono con la zona giorno e le persone che lo abitano. Il carattere sospeso è sottolineato dagli spessori sottili in cui sono lavorati i materiali e dalle forme nette che pongono l'accento sulle linee orizzontali. Tale carattere si consegue indipendentemente dal fatto che i vari elementi siano posizionati a pavimento, su piedini o sospesi a parete.

La combinazione con il monoblocco bulthaup, nella sua lavorazione rielaborata senza fughe che ne fa un elemento scultoreo nell'ambiente, dona agli spazi grande generosità. Ad estendere la gamma delle diverse possibilità di progettazione, c'è anche la grande varietà delle superfici disponibili per i frontali, che possono essere in laminato, laccato, in alluminio, acciaio inox, legno impiallacciato o legno massello.

Alla gamma suddetta si aggiungono anche i piani di lavoro, che possono essere strutturati in maniera personalizzata con spessori anche solo di dieci millimetri per ospitare in un incasso senza fughe punti acqua e punti fuoco e resistere alle sollecitazioni più severe.

L'organizzazione versatile e personalizzabile degli interni in cui trovano spazio gli Accessoires, fa di questo sistema una vera architettura della cucina come ambiente di vita che invita sempre alla scoperta e alla libera espressione di sé.











Sopra:  
Tavolo e panca b Solitaire in rovere massello con piano di seduta in pelle.

Pagine precedenti 76 – 81:  
progettazione di un ambiente bulthaup b3 in laminato tinta ghiaia davanti alla pannellatura a parete in alluminio beige sabbia. Il fulcro dell'ambiente è costituito dal tavolo della cucina e dall'isola in versione monoblocco in laminato. La composizione sospesa a parete sottolinea la generosità degli spazi. — Il monoblocco in laminato, la composizione a parete sospesa dotata di box multifunzione nell'area del punto acqua. — La composizione a parete si protende verso il soggiorno grazie a colonne con ante retrattili in altezza media. — Credenze bulthaup b3 a terra in laccatura opaca flint.

Pagina a destra:  
tavolo bulthaup c2 in laminato tinta ghiaia.



## Colophon

Editore e copyright:  
Bulthaup GmbH & Co KG  
Aich, Werkstraße 6  
84155 Bodenkirchen, Germania  
Tel. +49 8741 800  
info@bulthaup.com, bulthaup.com

Redazione: bulthaup Marketing  
Progettazione: Gerwin Schmidt  
Litografia e composizione:  
Benkler & Benkler GmbH  
Foto: Ditte Isager (pagine 2, 16, 18, 19, 20,  
22/23, 24, 25, 27, 28, 31, 32, 33, 35, 36, 38,  
39, 41, 44, 48, 49, 51, 52, 53, 54, 55, 56,  
72, 74/75, 76/77, 78, 79, 80/81, 83), Claus  
Brechenmacher & Rainer Baumann, Pho-  
tography (pagine 25, 27, 30, 34, 40, 43, 64,  
66/67, 68, 69, 70/71), Heji Shin (pagine 4,  
6/7, 8, 9/10, 13, 14/15), Gerhard Kellermann  
(pagine 47, 58/59, 60, 62/63), Le Hai Linh  
(pagine 46, 54), Teresa Carnuccio (pagina  
33), Rudolf Schmutz (pagina 40, 49), Bodo  
Mertoglu (pagina 48), Adrian Pedrazas  
Profumo (pagina 82)

Design di prodotto bulthaup b3 e b Solitaire:  
bulthaup design team  
Design di prodotto bulthaup b2: EOOS

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche  
tecniche e di design. Eventuali differenze  
cromatiche sono dovute alla tecnologia di  
stampa. Sistema di gestione della qualità  
conforme alla norma DIN EN ISO 9001.  
Collaudo di sicurezza, TÜV Rheinland LGA  
Products GmbH, emissioni di formaldeide  
CARB2 e TSCA.

Edizione 2024

