



CARTELLA STAMPA

CUCINE 2024

- 2 *Cucine naturali per una vita sana*
- 4 *Novità 2024*
- 4 *Cucina pur*
- 6 *Sistema di accessori sign*
- 7 *Modelli di cucina*
- 7 *echt.zeit – Vivere con consapevolezza, cucinare in compagnia*
- 9 *filigno – Il piacere di cucinare, senza limiti*
- 11 *loft – La cucina country incontra il loft cittadino*
- 13 *k7 – Cucina di livello*
- 15 *linee – Una per tutti*
- 17 *rondo – La più classica delle cucine*
- 19 *Profili dei designer*



CUCINE NATURALI PER UNA VITA SANA

Sostenibilità, attenzione e salute, con consapevolezza

Il legno massello, le caratteristiche di sostenibilità, i materiali che raccontano ognuno la sua storia, da toccare con mano: tutto parla ai nostri sensi. Con le venature vivaci e la tonalità tipica di ciascuna essenza, il legno naturale massello permea l'estetica della cucina in modo speciale ed è protagonista di tutti i prodotti TEAM 7, comprese le novità 2024 per la cucina. Qui la naturalezza incontra un design di pregio e una lavorazione del legno raffinatissima. Realizzate al 100% in legno naturale, adattate al millimetro alle planimetrie e ai desideri individuali, queste cucine invitano a prendersi del tempo. Con una cucina TEAM 7, infatti, ci si porta a casa un pezzo di natura. TEAM 7 utilizza soltanto legni di latifoglie europee provenienti da foreste gestite in modo sostenibile. La produzione avviene su commessa, nel rispetto delle risorse naturali, all'interno di stabilimenti di proprietà in Austria. Dalla segheria alla produzione di pannelli, fino alla cucina finita. In questo modo l'azienda garantisce che i boschi, così importanti per la tutela del nostro clima, vengano preservati anche per le prossime generazioni.

Pregiato legno naturale

Le cucine in legno naturale presentano tanti altri vantaggi: le superfici, trattate senza formaldeide e soltanto con olio naturale, rimangono traspiranti, riuscendo così ad assorbire l'umidità e rilasciarla quando l'aria si fa secca e favorendo un clima piacevole nella stanza. Il legno, inoltre, ha un effetto naturale antibatterico e antistatico, arrivando persino a neutralizzare gli odori. Questo materiale naturale è estremamente robusto e resiste senza problemi anche alle più intense sfide in cucina. Questo fa sì che le cucine TEAM 7 riescano a mantenere il loro valore nel tempo e siano particolarmente facili da pulire. Rinunciando a vernici e ad altri componenti chimici, il legno rimane completamente privo di sostanze nocive. Le cucine TEAM 7 favoriscono in questo modo la creazione di un ambiente sano in cui cucinare, e dopo una lunga vita possono essere reimmesse nel ciclo dei materiali.

Progettazione individuale

Nella progettazione della casa, la cucina sta assumendo sempre più una posizione di primo piano. Quando la sua configurazione è aperta, si estende fino alla zona pranzo e al living. La progettazione diventa allora tanto più importante, che si tratti di una cucina in linea, di una grande cucina abitabile o di un progetto completo con transizioni fluide verso le altre zone della casa. Ogni cucina TEAM 7 è un pezzo unico, progettato e realizzato su misura per chi la deve vivere. Soltanto quando si armonizzano alla perfezione ergonomia, suddivisioni e giuste distanze fra le zone di lavoro, configurazione della stanza, esigenze di contenimento e dotazioni, è possibile godersi l'esperienza in cucina senza ostacoli di alcun tipo. Le riduzioni flessibili in altezza, larghezza e profondità permettono di adeguare al millimetro le strutture, fino ad arrivare alle realizzazioni fuori serie.

Varietà di stili e di opzioni

Proprio come quando si cucina, anche nella progettazione e configurazione della cucina stessa è tutta questione di ingredienti: ogni persona ha il proprio stile e le proprie preferenze individuali. Gli spessori importanti del legno naturale esaltano alla perfezione l'eleganza di questo materiale, sostenendo banconi, tavoli bar, isole e penisole che favoriscono una nuova cultura della cucina e della comunicazione attorno al tavolo. La cucina si trasforma così nel punto d'incontro per l'intera famiglia. Assieme ai tavoli da pranzo, alle sedie e alle panche, nascono zone dedicate al buon cibo, tutte coordinate nel design e nei materiali. Anche alla base del nuovo sistema modulare con gola scavata vi è l'idea di creare uniformità, facilità d'uso e piacevoli sensazioni al tatto. Il mix di materiali – legno naturale, vetro colorato, ceramica, metallo e pietra naturale – impreziosisce ulteriormente i progetti. A seconda dei gusti personali, dalla cucina country contemporanea a quella dalle linee più delicate, fino a un'eleganza più di tendenza con superfici nere, grazie all'ampio ventaglio TEAM 7 nascono sempre creazioni personalizzate.

Funzionalità raffinate

Vale la pena anche dare un'occhiata dietro agli esclusivi frontali: gli armadi e i mobili TEAM 7, realizzati su misura in legno naturale, tengono ingredienti e utensili da cucina sempre a portata di mano, offrendo ampio spazio di contenimento. Ordine e chiarezza sono due fattori determinanti per il benessere in cucina. Per ottenerli servono elevate competenze nella costruzione, ma anche sistemi intelligenti e conoscenze sulle necessità ergonomiche. Mantenere l'ordine è un processo che produce bellezza e facilità d'uso: TEAM 7 lo dimostra con il suo nuovo sistema di accessori, che può essere disposto e configurato a piacere in diverse misure su pannelli e pareti. Con le sue forme contemporanee e l'illuminazione integrata, può trovare posto anche in altre zone della casa, richiamando l'attenzione con la sua finitura in alluminio nero. Ma non è tutto: a facilitare il lavoro in cucina ci sono anche ripiani estraibili, inserti funzionali per armadi e collegamenti per elettrodomestici. Materiali naturali attentamente selezionati, massima precisione nella lavorazione e raffinatezza nella progettazione: questi i segni distintivi delle cucine in legno naturale TEAM 7, in grado di coniugare sostenibilità, design e tecnologia per dare vita a una zona dedicata ai piaceri della tavola. Un ambiente naturale e benefico per le persone.

NOVITÀ 2024

CUCINA PUR DI TEAM 7: NUOVO MODELLO CON GOLA SCAVATA

La praticità incontra la linearità e il minimalismo: con la nuova gola scavata per colonne e basi, TEAM 7 amplia ulteriormente le opzioni di configurazione della cucina grazie a una soluzione dalla lavorazione raffinata. L'incavo, attentamente studiato nelle dimensioni, permette di aprire in modo confortevole ante battenti, cassetti ed elementi estraibili, dando vita a un'architettura coerente, semplice, dalle linee pulite. Creatività e competenze specializzate sono gli ingredienti che hanno permesso di progettare la soluzione perfetta: TEAM 7 ha elaborato infatti un nuovo sistema di strutture, specificamente studiato per la nuova impugnatura, che tiene conto delle esigenze progettuali di quest'ultima. La firma sul progetto della cucina **pur** è di Sebastian Desch.

Look pulito, senza maniglie

Le impugnature a gola scavata permettono nuove possibilità di configurazione della cucina, per soddisfare qualsiasi desiderio. Nel caso delle basi, possono essere disposte nella parte superiore e al centro, oppure anche solo nella parte superiore, se abbinata a cassetti o ai sistemi di apertura touch o servo drive. Nel caso delle colonne, se queste presentano frontali con venatura verticale o frontali in vetro, la gola scavata viene disposta verticalmente, raggiungendo un'altezza fino a 227,8 cm lungo tutta l'altezza del mobile. La cucina **pur** deve il suo look elegante anche ai nuovi frontali con venatura continua per le colonne, per una soluzione uniforme e lineare, senza maniglie né fughe orizzontali. Non da ultimo, questa configurazione permette di aprire l'anta battente afferrandola a qualsiasi altezza, per maggiore comfort e flessibilità.

Un sistema di strutture adattato al millimetro

Un elemento così ricco di stile richiede di applicare la massima precisione a tutti i dettagli, anche se questo comporta l'ideazione di un sistema di strutture del tutto nuovo. Questa soluzione si è resa necessaria per evitare differenze di altezza tra i moduli delle basi e quelli delle colonne. Il risultato è un modulo per le basi che è stato alzato di 3 cm, in modo da non sprecare spazio di contenimento. Lo zoccolo invece presenta un'altezza inferiore, mantenendo così il piano di lavoro alla giusta altezza ergonomica e creando un'immagine d'insieme più accogliente.

Oltre alle finiture metalliche nero opaco e acciaio inox, TEAM 7 ha sviluppato anche una gola scavata in legno massello, disponibile per le essenze ontano, faggio, rovere e noce. Il mix tra i diversi materiali dà vita a contrasti sempre diversi, che sottolineano il carattere contemporaneo e dinamico di questa cucina. Gli amanti del legno puro possono dunque progettare una cucina totalmente in legno naturale, dallo zoccolo fino alla cima delle colonne. La libertà di configurazione è massima: le nuove impugnature con gola scavata sono disponibili ora per tutte le collezioni di frontali TEAM 7.



Nuovi fianchi terminali per isole di cottura e cucine in linea

Insieme alla nuova gola scavata, sono stati progettati nuovi fianchi terminali per isole di cottura e per le configurazioni in linea. I nuovi fianchi sono disponibili in legno naturale, vetro colorato o ceramica. Il nuovo fianco terminale può essere configurato nella stessa altezza dei frontali, cosa che permette di inserire la gola scavata lungo tutto il perimetro dell'isola di cottura: il piano di lavoro sembrerà sospeso nell'aria e la cucina risulterà elegante e leggera. Il fianco in legno è realizzato artigianalmente con un taglio obliquo sullo spigolo. A scelta, la fascia frontale può avere una larghezza compresa tra 5 e 20 cm. Se la sua larghezza supera i 10,9 cm, è possibile inserire una fila di prese di corrente, elegantemente nascoste da una copertura in legno, per un maggiore comfort di utilizzo. Se invece si opta per un fianco a tutta altezza, a contatto con il piano di lavoro, i frontali del lato anteriore e posteriore dell'isola di cottura potranno presentare caratteristiche diverse, poiché la gola scavata non è continua su tutti i lati. Tutti i fianchi possono essere realizzati in continuo oppure suddivisi da una delicata fuga orizzontale che permette di ottenere l'effetto estetico preferito. In alternativa al fianco terminale, le isole di cottura o le configurazioni in linea possono essere chiuse da un normale fianco con profilo laterale in legno, visibile dal lato anteriore. Una soluzione possibile soltanto se si impiega vero legno massello, che con la sua materialità rende questo dettaglio particolarmente affascinante.

Con il nuovo modello di cucina **pur** senza maniglie, TEAM 7 presenta ancora una volta un progetto contemporaneo e senza tempo, che fa risaltare l'artigianalità e la forza innovatrice del marchio.



NOVITÀ 2024

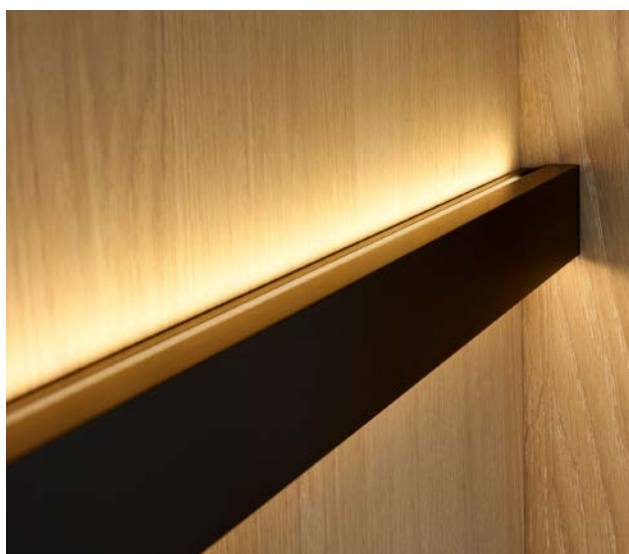
SISTEMA DI ACCESSORI SIGN DI TEAM 7 LUMINOSI CUSTODI DELL'ORDINE

Nelle cucine TEAM 7 gli accessori raffinati sono ormai un must, tanto quanto la qualità della lavorazione artigianale e la libertà di personalizzazione. Questi sistemi versatili e ben studiati aiutano a creare ordine e sistematicità, coniugando design e pratiche funzionalità.

Il sistema modulare di accessori **sign** di TEAM 7 offre nuove possibilità per attrezzare gli spazi a vista della cucina: permette di portare in primo piano gli spazi liberi tra pensili e piano di lavoro, sfruttando al tempo stesso ogni centimetro disponibile sulla parete. **sign** è una collezione dall'aspetto elegante grazie alla finitura in alluminio nero opaco dal look contemporaneo. Accessori delicati, che si fanno notare per le loro forme pulite e per la varietà di utilizzi possibili. È possibile disporre a piacere i ripiani nei diversi formati così come gli elementi funzionali, ad esempio il supporto per tablet o per il rotolo di carta, i ganci, le mensole e la barra magnetica in legno naturale per i coltelli. Tutto rimane ordinatamente a vista, in una cornice elegante. I ripiani possono essere anche attrezzati con i pratici contenitori già presenti fra gli accessori TEAM 7 per la cucina, creando un'alternanza fra spazi contenitivi aperti e chiusi.



Ma il vero punto di forza della collezione **sign** è il profilo luminoso con temperatura colore regolabile. La luce si irradia verso l'alto e verso il basso, creando l'atmosfera giusta con luce calda o fredda nell'intensità desiderata. La collezione offre estetica e funzionalità, adattandosi a tutti i tipi di spazi, con elementi liberamente posizionabili e una luminosità che si estende lungo tutto il perimetro: per un risultato sempre diverso, sempre affascinante.



MODELLI DI CUCINA

VIVERE CON CONSAPEVOLEZZA, CUCINARE IN COMPAGNIA

LA CUCINA ECHT.ZEIT È UN'ESPERIENZA PER TUTTI I SENSI

Sebastian Desch, Head of Design in TEAM 7, ha progettato la cucina **echt.zeit**, un luogo di incontri autentici e condivisione. L'ispirazione che lo ha mosso è quella di coniugare pratiche funzionalità smart con il legno naturale lavorato artigianalmente, per una cucina attenta all'ambiente e alla socialità delle esperienze

La sensazione al tatto dei materiali, il profumo delle erbe aromatiche fresche, i dettagli realizzati con cura: la cucina **echt.zeit** parla a tutti i sensi. TEAM 7 coniuga con eleganza il calore e l'intimità con una tecnologia invisibile e un'ergonomia ben studiata, interpretando il legno naturale in chiave contemporanea. Tatto e vista giocano l'uno con l'altra e le linee chiare e pulite sottolineano l'espressività e la materialità della cucina. Le fessure verticali sui frontali di **echt.zeit** danno ulteriore risalto al carattere massiccio del legno, ne movimentano l'effetto tattile e danno profondità a livello visivo. Insieme agli scaffali a giorno, nasce una cucina dal fascino contemporaneo, che emana calore e comfort e convince al tempo stesso per la sua funzionalità.

Il fulcro di tutta la cucina è l'isola: la postazione centrale dove trovano spazio le zone cottura, lavaggio e pranzo, tre aree progettate a diverse altezze che assicurano l'ergonomia del lavoro e la fluidità dei movimenti. I versatili inserti portaposate, un cassetto dedicato ai coltelli con inserto magnetico, una mensola estraibile per i piccoli elettrodomestici e i contenitori abbinati creano ordine ed efficienza. E c'è un ulteriore vantaggio pratico: la base del lavello è stata progettata appositamente per accogliere un sistema di depurazione dell'acqua, una soluzione attenta all'ecologia. I contenitori estraibili previsti nella dispensa sono anch'essi attentamente studiati.



Gioiello della cucina **echt.zeit** è il ponte di luce in finitura nera opaca: fonte luminosa pratica e regolabile e allo stesso tempo raffinato dettaglio di design, il ponte di luci è un valido aiuto per creare un'atmosfera di lavoro raccolta e intima e per mettere in risalto tutti gli utensili da cucina. Sotto alla lampada, è anche possibile far crescere erbe aromatiche o germogli.

L'elemento centrale di questa progettazione contemporanea è lo scaffale a giorno. Stoviglie, pentole, cibi, soprammobili e portaspesie rimangono così facilmente accessibili, e diventano essi stessi elementi di stile. L'illuminazione LED integrata perfeziona una scenografia di sicuro effetto lungo tutta l'altezza dello scaffale. Lo scaffale a giorno, con le sue tante possibilità d'impiego, si trasforma facilmente in un versatile tutt'fare: in versione free-standing come divisorio nella stanza, come scaffale singolo o come parte di una madia o di una colonna. Al tempo stesso esalta l'estetica vigorosa e la possente materialità del legno naturale, che accomuna tutti gli elementi della cucina **echt.zeit**.



MODELLI DI CUCINA

IL PIACERE DI CUCINARE, SENZA LIMITI

FILIGNO CREA TRANSIZIONI ELEGANTI E FLUIDE TRA CUCINA, ZONA PRANZO E LIVING

filigno è versatilità ed eleganza: sviluppata in collaborazione con lo studio di design Tesseraux + Partner, la collezione **filigno** di TEAM 7 include cucina, complementi d'arredo e living. L'ingrediente fondamentale è il puro legno naturale, che si abbina con gusto ad altri materiali come la ceramica. In questa ricetta di successo rientrano anche linee chiare e pulite, una lavorazione di precisione, leggerezza e raffinatezza. L'aspetto fine dei mobili **filigno** è dato dai pannelli in legno naturale a tre strati, spessi soltanto 12 mm ma altamente indeformabili, che rivestono la scocca dei moduli. La fuga che si crea sugli spigoli ne accentua il look delicato. **filigno** è la dimostrazione della grande competenza di TEAM 7 nella lavorazione del legno naturale: misure ridotte ottenute con tecnologia a tre strati, legno di testa sugli spigoli, numerosi dettagli ben studiati anche per l'organizzazione degli interni. Il design minimal e l'eleganza del legno trovano esatta corrispondenza formale nella collezione omonima dedicata al living e alla zona pranzo.

Oggi giorno, cucina e cuochi non si nascono più dietro a una porta, anzi. Si cucina sempre più spesso anche in compagnia degli ospiti, in un vero e proprio atelier del gusto, che si fonde senza interruzioni con la zona pranzo e il salotto. La disposizione degli appartamenti moderni permette progettazioni open space, attraverso i mobili più adatti. **filigno**, una collezione di arredi dedicata a più stanze, è la scelta perfetta quando si tratta di progettare le diverse zone della casa con un unico stile e linguaggio.



Madia o isola di cottura? **filigno** provvede a entrambe le cose. Mentre un blocco di lavoro rialzato in ceramica offre spazio per la preparazione dei piatti, la parte anteriore dell'isola assume le funzioni di una credenza. La cucina si fonde così nella zona pranzo. Anche i complementi **filigno** aiutano nel creare transizioni ininterrotte tra le zone di cottura, pranzo e living. Madie, highboard, consolle e mensole a parete esaltano con stile tutti gli angoli di casa con un design lineare, dettagli precisi e funzionalità smart.

L'effetto di grande leggerezza dell'isola di cottura **filigno** è ulteriormente accentuato da uno zoccolo rientrante sui lati. L'isola sembra così fluttuare sopra al pavimento. Anche i complementi **filigno** possono essere progettati con zoccolo rientrante. In alternativa, sono disponibili pattini, gambe pannellate in legno o una struttura in metallo, oltre all'opzione sospesa a parete.

Nella progettazione ci si può deliziare nella scelta tra diverse essenze, frontali in vetro colorato o ceramica, svariate opzioni di impugnatura, fino a creare la cucina **filigno** dei propri sogni. L'organizzazione interna della cucina viene anch'essa totalmente personalizzata. Il risultato sono cucine di pregio, veri e propri pezzi unici.



MODELLI DI CUCINA

LA CUCINA COUNTRY INCONTRA IL LOFT CITTADINO

LOFT PERMETTE DI ASSAPORARE LA SANA VITA DI CAMPAGNA ANCHE IN CITTÀ

Seppur ispirata dai materiali autentici e dallo charme rustico delle cucine di campagna, la cucina **loft** grazie al suo look contemporaneo si trova perfettamente a proprio agio anche nelle abitazioni più contemporanee.

“La cucina **loft** è la versione contemporanea della cucina tradizionale, per chi ama la cucina e il legno e predilige l’artigianalità vera e i materiali naturali”, così Sebastian Desch, Head of Design in TEAM 7, racconta il carattere di questa cucina TEAM 7. Da un lato, le linee chiare e la delicatezza degli spigoli arrotondati risultano raffinati e puristici; dall’altro i giunti in legno, resistenti e costruiti con sapienza, celebrano l’artigianalità ai massimi livelli. Tra i dettagli artigianali studiati con cura, i pregiati incastri a tenone e mortasa o le cornici in legno per i frontali in vetro trasparente. Urban o country, classica o moderna, orientata al futuro o alla tradizione: la cucina **loft** di TEAM 7 riunisce concetti solo in apparenza contraddittori.

Dalla semplice cucina in linea fino alla cucina separata con isola di cottura, **loft** può essere configurata liberamente e offre soluzioni ottimali per necessità e situazioni molto diverse, diventando il punto d’incontro per tutta la famiglia. Tante sono le opzioni di configurazione, anche grazie allo scaffale a giorno, da utilizzare per le isole di cottura oppure nei progetti in linea. Grazie ad alcuni dettagli tecnici, come le ante scorrevoli ammortizzate del pensile e l’illuminazione a LED, **loft** è una cucina contemporanea per cuochi provetti, con un elevato livello di comfort.



Risulta particolarmente adatta all'uso quotidiano, grazie ad aggiunte funzionali quali ad esempio il tagliere massiccio con scanalatura, che può essere integrato nel piano di lavoro. Gli scomparti in acciaio inox o in una delle sette essenze TEAM 7, combinabili sulla superficie di lavoro o inseriti all'interno di una nicchia, possono accogliere erbe, utensili, spezie oppure un ceppo per coltelli. Opzioni gustose con le quali la cucina **loft** invita a cucinare, a lavorare con le mani, a mangiare sano e porta l'aria fresca della campagna anche nel pieno della città.

Come in tutte le cucine TEAM 7, anche le superfici in legno della cucina **loft** vengono trattate esclusivamente con puro olio naturale. Una cucina in legno naturale è libera da sostanze nocive, profuma di buono, aiuta a regolare l'umidità dell'aria, e mentre si cucina funge da filtro antiodore naturale.

La cucina **loft** coniuga la naturalezza del legno, con tutte le sue caratteristiche positive, a dettagli artigianali eleganti e funzionalità ai massimi livelli.



MODELLI DI CUCINA

CUCINA DI LIVELLO

K7 È REGOLABILE IN ALTEZZA E PARLA DI HIGH-TECH, ARTIGIANALITÀ E NATURA

Cosa succede quando si inserisce un ascensore in una cucina? Insieme al designer Kai Stania, TEAM 7 presenta lo sbalorditivo risultato di questa unione inconsueta: una cucina che sale di livello, semplicemente premendo un pulsante.

Il cuore della cucina **k7** è l'isola di cottura con piano di lavoro regolabile in altezza, con cui TEAM 7 dà vita a nuovi standard. L'isola permette a chiunque di lavorare sempre in modo ergonomico, adattandosi alla statura della persona e alle diverse attività in corso. Che si tratti di lavare i piatti, tagliare o cucinare, il piano di lavoro raggiunge sempre l'altezza corretta, salvaguardando la schiena. Questa isola di cottura high-tech, tuttavia, assicura non soltanto un comfort sorprendente, ma anche un passaggio fluido verso la zona pranzo e il living. Con il piano abbassato, l'isola quasi scompare trasformandosi in una discreta credenza. Con il piano di lavoro alzato diventa invece un moderno bancone bar di grande effetto, sul quale servire drink e fingerfood.

Con una tecnologia ben studiata, il piano di lavoro può essere regolato senza scatti da 74 a 114 cm. Grazie a questo meccanismo di regolazione silenzioso e confortevole, gli specialisti del legno di TEAM 7 hanno portato la progettazione della cucina a un livello superiore. La tecnologia di sollevamento brevettata, unica al mondo, è stata sviluppata internamente da TEAM 7. Il comando inserito a filo nel bordo del piano di lavoro completa la realizzazione ricercata della cucina. L'isola di cottura **k7**, inoltre, è priva di maniglie: tutti i cassetti dispongono di un meccanismo elettronico touch che permette di aprirli e chiuderli con un leggero tocco.



TEAM 7

L'estetica di questa cucina, testata LGA e certificata GS (Geprüfte Sicherheit), deriva dallo straordinario mix di materiali: legno naturale, frontali in vetro colorato, piano di lavoro in quarzo, pietra naturale, ceramica o acciaio inox. Una combinazione che crea una sintesi tra stile naturale e urban, tra sensualità pura e forza sobria. Il "disegno con il legno", tipico dei mobili TEAM 7, è ben visibile anche sull'isola **k7**: la venatura continua, grazie ai frontali selezionati a mano, dà vita a un'immagine armoniosa e naturale su tutte le superfici in legno.

Con un connubio straordinario tra natura, design e tecnologia innovativa, **k7** diventa l'ammiraglia delle cucine TEAM 7.



MODELLI DI CUCINA

UNA PER TUTTI

LA CUCINA LINEE PERMETTE PROGETTAZIONI PERSONALIZZATE CON LEGNO, VETRO E CERAMICA

È la vera trasformista di casa TEAM 7: con la sua vasta gamma di opzioni disponibili, la cucina **linee** si adatta agevolmente a qualsiasi tipo di spazio e a qualsiasi desiderio. L'interazione di diverse essenze – dal ciliegio al rovere, dal noce al faggio fino all'ontano – con il vetro colorato assicura la massima varietà nella progettazione della cucina. Classica o moderna, semplice cucina in linea o grande cucina con isola per tutta la famiglia: con **linee** la progettazione diventa un menù su misura. Le possibilità di configurazione sono numerosissime: esiste la soluzione perfetta per tutti i gusti. Tra le opzioni, diverse maniglie, frontali ed eleganti fianchi in vetro.

L'estetica contemporanea di **linee** è il risultato della venatura armoniosa e fluente che la caratterizza. Il disegno che la attraversa senza interruzioni, a scelta in orizzontale o in verticale, coniuga la vivacità della natura con un look tranquillo, emanando un'atmosfera calda e accogliente. Queste sensazioni sono ulteriormente amplificate dall'alternanza tra strutture chiuse e strutture a giorno. Le nicchie a giorno offrono spazio per accogliere oggetti decorativi, cristalli, macinacaffè e mortai, dando vita a un insieme più rilassato. Se dotate di ante in vetro trasparente o fumé, con illuminazione LED opzionale, possono fungere anche da vetrine e costruire passaggi fluidi dalla cucina alle altre zone della casa, come la sala da pranzo e il living. Gli schienali delle vetrine sono disponibili in una grande varietà di personalizzazioni: vetro in diversi colori oppure legno naturale con venatura orizzontale o verticale.

Oltre a un'estetica non comune, la cucina **linee** punta anche su comfort ed ergonomia. Le sue innovative funzionalità ne facilitano l'uso quotidiano e le attività in cucina. Per aprire ante e cassetti basta un tocco leggero. E dietro alle superfici in legno naturale si nascondono pratiche prese di corrente.



MODELLI DI CUCINA

cera line: contrasti intriganti

cera line mette in scena alla perfezione un altro prezioso materiale naturale: la ceramica. L'utilizzo esteso di questo materiale è la caratteristica saliente del suo design e crea un vivace contrasto con le superfici in legno naturale. La ceramica è inoltre un materiale dai mille vantaggi per l'uso quotidiano in una cucina. È igienica, facile da pulire, quindi particolarmente adatta al contatto con gli alimenti. Un materiale resistente che non teme nemmeno il contatto con lame, liquidi o acidi. La combinazione ben riuscita tra legno e ceramica conferisce alla cucina un carattere molto caldo e accogliente.



black line: caldo legno e fredda eleganza

Sebastian Desch, Head of Design in TEAM 7, ha studiato una versione particolarmente elegante della cucina **linee**: **black line**, caratterizzata da vetro colorato nero opaco, abbinato a raffinati vetri fumé e a impugnature e zoccoli anch'essi in nero opaco. Gli elementi di design in puro legno naturale, nella versione a giorno o con ante, rilassano l'atmosfera della cucina, rendendola più calda e accogliente. All'interno, **black line** resta sempre una cucina in legno naturale: dietro alla fredda eleganza delle superfici nere si nascondono scocche in legno massello, in grado di emanare calore e conferire stabilità alle strutture. Una versione puristica progettata con coerenza, che sa riunire legno, vetro e metallo per un risultato caldo e contemporaneo.

I1: l'accattivante cucina per monolocali e piccoli appartamenti

I1 è la sorella minore della cucina **linee**. L'aria di famiglia è inconfondibile: stessa qualità TEAM 7, stesse essenze di legno, stesso design elegante e senza tempo. Questo modello propone una selezione predeterminata di armadi e sei varianti per le impugnature: un po' meno opzioni rispetto alle altre cucine, ma il risultato è un prezzo vantaggioso che rende la cucina **I1** la più accattivante fra le proposte TEAM 7. Nonostante l'attenzione al prezzo, la progettazione della cucina è ugualmente personalizzabile: i singoli elementi di **I1** possono essere combinati a piacere con tutti i mobili dell'ampia collezione **linee**. Le combinazioni che ne risultano sono praticamente infinite. Come per la cucina **linee**, anche **I1** prevede l'integrazione di strutture a giorno in legno naturale, come piccole nicchie o vetrine. Le mensole a U danno vita a spazi creativi per accogliere utensili o erbe aromatiche.



MODELLI DI CUCINA

LA PIÙ CLASSICA DELLE CUCINE

NELLA CUCINA COUNTRY RONDO, L'ARTIGIANALITÀ INCONTRA LA FUNZIONALITÀ

Legno naturale abbinato a forme senza tempo: la cucina country **rondo** di TEAM 7 incarna un concetto di arredo sostenibile dal valore che dura nel tempo. Il design gioca con elementi di stile tradizionali e contemporanei. Al centro di tutto, artigianalità e legno naturale.

Mensole, barre attrezzate, ripiani e spigoli dolcemente arrotondati sottolineano gentilmente lo stile rustico della cucina **rondo**. I piccoli contenitori, i riempimenti in vetro trasparente e i dettagli curati come il supporto per ricettari o tablet, lo scaffale portabottiglie e i profili luminosi in legno naturale sono gli ingredienti del fascino di **rondo**. La cucina colpisce anche per l'attenzione rivolta a ordine e funzionalità, rivelandosi abilissima nel gestire gli spazi di contenimento. Dietro una pratica serrandina si nasconde un armadio in appoggio che offre spazio in abbondanza per piccoli elettrodomestici e utensili vari.

Come tutte le cucine in legno naturale di TEAM 7, anche **rondo** conquista per una vasta gamma di opzioni e per la sua libertà di personalizzazione. Per la configurazione è possibile scegliere tra le varie essenze TEAM 7, diverse maniglie ad asta in legno o inox e armadi rialzati con serrandina in legno naturale, in finitura effetto inox o in finitura effetto inox nero opaco. Inserendo tocchi di materiali diversi, è possibile progettare la cucina che si preferisce, seguendo i propri gusti.

Nella cucina country **rondo** il protagonista principale rimane comunque il legno, con i suoi numerosi talenti e proprietà positive. In particolare il suo effetto antibatterico è importante per creare un ambiente sano in cui conservare gli alimenti.



I pannelli in legno massello, dai bordi bisellati, circondano un piano di lavoro in pietra naturale, rafforzando il carattere artigianale tipico di **rondo**. Gli accessori interni di alta qualità e i cassetti con angoli a incastro sono ulteriori esempi della passione di TEAM 7 per la tradizione artigianale austriaca.

Anche l'organizzazione interna di armadi e cassetti può essere configurata a piacimento secondo desideri e preferenze personali, ad esempio con la base portapiatti, che protegge le stoviglie in porcellana. I distanziatori possono essere posizionati liberamente sul piano forato in legno, a seconda delle dimensioni di piatti o terrine. Il legno naturale ha inoltre il grande vantaggio di proteggere e prendersi cura degli oggetti in porcellana.



PROFILI DEI DESIGNER

Sebastian Desch | *Head of Design*

- Nato a Ried im Innkreis nel 1974
- **Formazione:**
 - formazione come ebanista
 - design d'interni e design di arredi presso HTBLA Hallstatt (istituto tecnico superiore)
- **Esperienza professionale:**
 - studio di architettura Bauböck, Ried im Innkreis
 - dal 1994 designer d'interni e stylist in TEAM 7
 - dal 2008 designer per TEAM 7
 - dal 2015 responsabile interior design
 - dal 2016 Head of Design: responsabile della progettazione di una selezione di nuovi prodotti, dello sviluppo delle collezioni TEAM 7 esistenti, della Corporate Architecture del marchio TEAM 7
- **Progetti per TEAM 7 (tra questi):**
tavolo **miró**, cucina **pur**, cucina **echt.zeit**, tavolo **echt.zeit**, tavolino **ur**, elemento di design **graphic**, cucina **loft**, collezione living **cube pure**, appendiabiti **hood**, solitario **sol**, secrétaire filigno, tavolino **c3**, sgabello bar **ark**
- **Principali premi di design:**
iF DESIGN AWARD, Red Dot Award, BIG SEE Award, RAUM UND WOHNEN Möbel des Jahres, GREEN GOOD DESIGN Award, ICONIC AWARDS: Interior Innovation



Prof. Jacob Strobel | *Designer*

- Nato a Würzburg nel 1978
- **Formazione:**
 - impara fin da ragazzo il mestiere del falegname e della costruzione di mobili nell'azienda dello zio
 - studia Design del legno presso la facoltà di Arti Applicate a Schneeberg
- **Esperienza professionale:**
 - dal 2009 al 2014 Head of Design in TEAM 7
 - dal 2014 professore presso la facoltà di Arti Applicate a Schneeberg (scuola di alta formazione di Zwickau)
- **Progetti per TEAM 7 (tra questi):**
famiglia di sedie **lui**, tavolo **tak**, tavolo **nox**, letto **nox**, tavolo **yps**, tavolino basso **stern**, sedia **aye**
- **Principali premi di design:**
Red Dot Award, GREEN GOOD DESIGN Award, iF DESIGN AWARD, ICONIC AWARDS: Interior Innovation



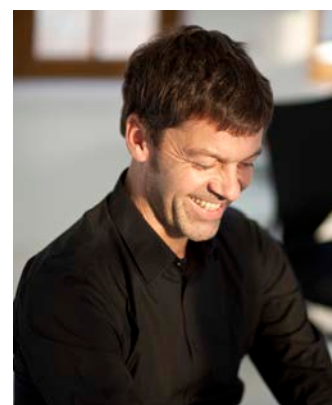
Kai Stania | Designer

- **Nato a Salisburgo nel 1965**
- **Formazione:**
 - laurea con lode in architettura presso la Technische Universität di Vienna nel 1996
 - laurea in design industriale presso la scuola di alta formazione per le arti applicate a Vienna
- **Esperienza professionale:**
 - nel 1993 è direttore di progetti per lo studio londinese di Ron Arad
 - nel 1996 è assistente universitario presso la Technische Universität di Vienna
 - tra il 1996 e il 2008 è assistente presso l'istituto di ingegneria civile e progettazione alla Technische Universität di Vienna
 - nel 2002 fonda il proprio studio di design "kai stania | product design"
 - lavora, tra gli altri, per: TEAM 7, De Sede, Spectral, Bene, Wittmann, Rolf Benz, Cerutti, Ungaro, Nina Ricci e Hugo Boss
- **Progetti per TEAM 7 (tra questi):**
scrivania e cassetiera **pisa**, cucina **k7**, letto **riletto**, letto **float**, tavolino basso **lift**, scrivania **atelier**, tavolino di servizio **loup**, letto **times**
- **Principali premi di design:**
GOOD DESIGN Award, Red Dot Award, iF DESIGN AWARD, Interior Innovation Award, Design Plus Award



Dominik Tesseraux | Designer

- **Nato a Bernersheim nel 1966**
- **Formazione:**
 - formazione come ebanista
 - laurea in Product design presso la Fachhochschule di Darmstadt
- **Esperienza professionale:**
 - Neumeister Design
 - Artefakt
 - Phoenix Design
 - dal 2001 tesseraux+partner, Potsdam
 - dal 2015 collabora con TEAM 7
- **Progetti per TEAM 7 (tra questi):**
tavolino **filigno**, cucina **filigno**, living **filigno**, arredo bagno EDITION LIGNATUR (coproduzione di Keuco e TEAM 7)
- **Principali premi di design:**
German Design Award, Red Dot Award, ICONIC AWARDS: Innovative Interior, iF DESIGN AWARD, GOOD DESIGN Award



Stefan Radinger | Designer

- Nato a Krems nel 1986
- **Formazione:**
 - New Design presso l'università di St. Pölten, curriculum in progettazione sostenibile
 - Università delle Arti di Linz, laurea in Industrial Design/Scionic
- **Esperienza professionale:**
 - già durante gli studi lavora in diverse agenzie di design per clienti come Swarovski, Porsche Austria, KTM, EADS, Rosenbauer, Kapsch ecc.
 - nel 2012 fonda lo STUDIO SR.ADD, che lavora sul design della comunicazione e il design industriale
 - collabora con brand, aziende e artisti in Europa, Australia e Stati Uniti, tra cui Bene AG, TEAM 7, walden, Berndorf, Joseph Organic
- **Progetti per TEAM 7:**
collezione bimbi **kids**, letto **light**, scaletta italic, tavolino di servizio **sidekick**
- **Principali premi di design:**
German Design Award, Red Dot Award, iF DESIGN AWARD, Compasso d'Oro, IDA Award/Los Angeles, Young and Design/Milano, Austrian Interiors, Austria Iconic Award



This Weber | Designer

- Nato a Zurigo nel 1973
- **Formazione:**
 - formazione come meccanico
 - laurea in design industriale e design di gioielli presso la scuola di alta formazione di Arte e Progettazione a Zurigo (oggi ZHDK, scuola di alta formazione di Arte e Design)
- **Esperienza professionale:**
 - dal 1999 è designer di prodotto presso Haerberli Marchand Product Development a Zurigo
 - dal 2000 lavora allo sviluppo prodotti presso Gebrüder Thonet GmbH a Frankenberg, in Germania
 - dal 2001 è designer di prodotto presso Christophe Marchand Product Development a Zurigo
 - dal 2006 è responsabile del design di arredi presso Hannes Wettstein a Zurigo
 - dal 2010 ha un proprio atelier, This Weber Design Unlimited a Zurigo
 - progetta per produttori internazionali, tra cui Atelier Pfister, Crassevig, Fiam Italia, Intertime, Rolf Benz, Very Wood (Gervasoni Group)
- **Progetti per TEAM 7:**
tavolo **taso**, sedia e panca **flor**
- **Principali premi di design:**
German Design Award, ICONIC AWARD: Innovative Interior, Interior Innovation Award



Martin Ballendat | Designer

- Nato a Bochum nel 1958
- **Formazione:**
 - laurea in Design presso la Folkwangschule di Essen
- **Esperienza professionale:**
 - Sedus
 - direzione Design e Sviluppo presso Wiesner-Hager
 - professore ospite presso le scuole di alta formazione in Design di Graz e Salisburgo
 - dal 1995 Atelier DESIGN BALLENDAT (Alta Austria e Germania), collabora con più di 40 marchi di prestigio in 16 paesi
- **Progetti per TEAM 7:**
 - sedia **girado**
- **Principali premi di design:**
 - Designer of the year in UK 2019, Red Dot Award, iF DESIGN AWARD, German Innovations Award, ICONIC AWARDS: Best Interieur Innovations, Design Plus Award, Österreichischer Staatspreis



Lucie Koldova | Designerin

- Nata in Repubblica Ceca nel 1983
- **Formazione:**
 - Diplomata all'Accademia di Arte, Architettura e Design di Praga
- **Esperienza professionale:**
 - 2010 Collezioni di lampade Balloons e Muffins per Brokis
 - 2012 Lucie Koldova Studio a Parigi
 - dal 2013 direttrice creativa di Broki
 - 2018 "Das Haus": progetto per imm cologne, progettazione della casa ideale
 - 2021-2023 "Lightness", personale presso la Moravská Galerie di Brno
 - dal 2014 Lucie Koldova Studio a Praga
 - progetta principalmente lampade, mobili e sculture in vetro per clienti internazionali come Brokis, TON, Todus, Freifrau, Fabbian illuminazione, Haymann Editions, Per/Use, La Chance
 - Negli ultimi tempi ha lavorato a progetti per hotel e alla decorazione d'interni
- **Progetti per TEAM 7 (tra questi):**
 - Sedia lounge **elliott**
- **Principali premi di design:**
 - Red Dot Award, GOOD DESIGN Award, German Design Award, Elle Deco International Design Award, Grand Designer of the Year/Czech Grand Design Award





CONTATTI

TEAM 7 Natürlich Wohnen GmbH
TEAM-7-Platz 1 | A-4910 Ried/Innkreis
Telefono: +43 7752 977-700
E-mail: info@team7.at | www.team7-home.com

Contatti per le redazioni:

GeSK Agenzia per le relazioni pubbliche
Ziegelstraße 29 | D-10117 Berlin
Telefono: +49 30 21750460
E-mail: pr@gesk.berlin | www.gesk.berlin