

In un'importante abitazione newyorkese, che prospetta su Central Park, la cucina è uno spazio lussuoso segnato dall'irregolare profilo del fronte esterno. Pensata per essere utilizzata in occasione di ricevimenti è organizzata in due unità, distinte e ricordinate, l'una destinata alla preparazione e cottura dei cibi, l'altra pensata per deporre le stoviglie prima di servirle. La cucina vera e propria è quindi attrezzata come una cella perfunzionale con aree distinte: l'isola centrale per la preparazione, dotata di tagliere appropriati incastonabili nel piano, la zona cottura, quella per il lavaggio delle stoviglie. La pietra caratterizza unitariamente i piani di lavoro connessi e coordinati nella parte sottostante cosicché un fronte continuo d'acciaio lucido incornicia il blocco di teak. Lo stesso legno è utilizzato per le scaffalature, i vani a giorno, i cassetti che rivestono come una base alle altre pareti sullo sfondo bianco del pavimento di marmo veniccato.



Piano / Plan

In an exclusive residential apartment building in Manhattan overlooking Central Park, the kitchen presents a variable floor plan as it adapts to the modulated river facade of the building. The suite is designed to cater for important dinners, and so is in two sections, one for food preparation and cooking, and the other for arranging the dishes ready to be served. The kitchen proper is therefore equipped as a multifunctional capsule with distinct working areas - the central island for preparation, with wooden cutting boards slotted into the huge single slab of the food preparation area, the cooking zone proper, and the washing-up section. Stone worktops are the norm for most of the units, which are built from finest teak and set into gleaming steel fascias. Teak is also used for the wide range of shelving, the open cubical system, and the chests of drawers that line the perimeter walls like a continuous veneer, over a smooth floor of painted natogy.



