

DORNBRACHT

the SPIRIT of WATER

eno

Underkitchen

Product Study

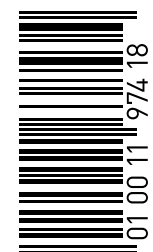
Dornbracht Conversations

Water Zones

Pot Filler

Water Dispenser

DORN
BRACHT





DORNBRACHT EDGES, "GLOBAL STREET FOOD"
Curated by Mike Meiré
Photography Hartmut Nägele



WATER ZONES

The spatial separation of the different water-based work processes in the domestic kitchen as a living space.
More on page 010. // La separazione degli spazi rispetto ai vari processi collegati all'acqua nell'ambito della cucina domestica. Continua a pagina 010. // La separación espacial de los diferentes procesos de trabajo relacionados con el agua en la cocina como espacio vital. Más información a partir de la página 010.
Video Stills CHBP



DORNBRACHT INSTALLATION PROJECTS®, "LIVE"
Rudolf Stingel, Neue Nationalgalerie, Berlin
Photography David von Becker

DORNBRACHT

the SPIRIT of WATER



New Products
eno
Page // Pagina // Página 036



WATER ZONES
Zoning the kitchen
Page // Pagina // Página 010



Culture Projects
Dornbracht Conversations 3 (DC 3)
Page // Pagina // Página 088

Contents

004	EDITORIAL
006	Shortcuts
008	CREATIVITY
010	WATER ZONES
012	Preparing
014	Cooking
016	Cleaning
018	Drinking
020	Universal
030	INSPIRED
032	WATER – on the true luxury of availability
062	PRESENT
064	Underkitchen
088	EXPEDITION
090	Product Study
094	CULTURE PROJECTS
096	Dornbracht Conversations 3
102	Global Street Food

022	Water Units
028	Cutting Boards
038	Water Dispenser
044	eno
050	TARA ULTRA
058	Elio
070	Tara.
076	Tara Classic
078	Meta.02
082	Lot
086	Maro



TARA ULTRA
The POT FILLER fills pots directly on the cooker. More on page 044. // Il POT FILLER riempie le pentole direttamente sul fornello. Continua a pagina 044. // El POT FILLER llena ollas directamente encima del fogón. Más información a partir de la página 044.
Photography Thomas Popinger

“Something that is really necessary”

“Food is mainly two things,” says Francesca Sarti, “something that is really necessary and something that has a lot of cultural background and traditions.” The architect and founder of the Italian food design collective, Arabeschi di Latte made it her mission to fathom the rituals of eating experimentally and conceptually. She talked about her work with Marco Velardi, Editor-in-Chief of Appartamento and Creative Director, among other things, of Casamica (page 056). I am starting this new issue of “the SPIRIT of WATER / kitchen” with this quotation, because it describes concisely what is also of interest to us at Dornbracht regarding the kitchen as a living space: the look behind the obvious of the “really necessary”, the examination of the recurring rituals and, building on this, the development of new ideas, technologies and formal expressions. One of these ideas is the WATER ZONES – the division of various functional areas, as seen in professional kitchens, which is now also available for domestic kitchens (page 010).

Another idea or rather another question that we asked ourselves was that of: how can we support standardised work routines in water-related task areas in the future with the help of electronics?

An initial answer came from our experimental product study for the kitchen, wherein a main control element electronically determines the volume and temperature of the water as well as controlling the strainer waste and the washing-up liquid dosage (page 082). Finally I would like to mention a small place called Bundanoon in the southwest of Australia. Its inhabitants, as reported by our guest author Lutz Bernhardt (page 024), successfully implemented a local water bottle ban in favour of a source of drinking water, which they all have and we all have in the kitchen. This too is a remarkable handling of the “really necessary”.

Yours sincerely, Andreas Dornbracht

“Il cibo rappresenta principalmente due cose” afferma Francesca Sarti, “qualcosa che è veramente necessario e qualcosa che ha svariatisimi contesti culturali e tradizioni.” L’architetto e fondatrice del collettivo italiano di food design Arabeschi di Latte si è posta l’obiettivo di esplorare i rituali del cibo da un punto di vista sperimentale e concettuale. Con Marco Velardi, caporedattore di Appartamento e Creative Director, tra l’altro, di Casamica, ha parlato del suo lavoro (pagina 056).

Apro questa nuova edizione di “the SPIRIT of WATER / kitchen” con una sua affermazione in quanto essa descrive, in modo efficace, ciò che anche a noi in Dornbracht interessa perseguire nell’ambito domestico della cucina: lo sguardo che va oltre l’Evidente dell’“assolutamente necessario”, il confronto con i rituali del quotidiano e – ben fondati su di essi – lo sviluppo di nuove idee, tecnologie e linguaggi della forma. Una di queste idee si è realizzata in WATER ZONES – la separazione dei diversi settori funzionali, così come la conosciamo nelle cucine professionali, oggi anche applicabile alle cucine private (pagina 010). Un’altra idea o, per meglio dire, un’altra questione che ci siamo posti, è questa: Come possiamo in

futuro ottimizzare flussi di lavoro standardizzati che utilizzano l’acqua con l’aiuto dell’elettronica? Una prima risposta la fornisce il nostro studio di prodotto sperimentale per la cucina, il quale consente, oltre al getto e alla temperatura dell’acqua, di regolare elettronicamente tramite un pannello di comando centralizzato anche la piletta ad eccentrico e il dosaggio del detersivo liquido (pagina 082). Per ultimo vorrei ancora richiamare la vostra attenzione sulla piccola località di Bundanoon nel sud-ovest dell’Australia. I cui abitanti, così riferisce il nostro corrispondente Lutz Bernhardt (pagina 024), hanno imposto con successo un divieto sullo smercio di bottiglie d’acqua – a favore di una fonte d’acqua potabile che ognuno di loro – e ognuno di noi – ha nella propria cucina. Anche questo è un atteggiamento di confronto degno di nota con l’“assolutamente necessario”.

Andreas Dornbracht



Andreas Dornbracht
Photography David von Becker

“La comida es, en esencia, dos cosas”, afirma Francesca Sarti, “algo que es realmente necesario y algo que tiene numerosos trasfondos y tradiciones culturales.” La arquitecta y fundadora del colectivo de diseño gastronómico italiano Arabeschi di Latte se ha impuesto la tarea de profundizar experimental y conceptualmente en los rituales de la comida. Ha conversado sobre su trabajo con Marco Velardi, redactor jefe de Appartamento y Director Creativo de, entre otras, la revista Casamica (página 056). Abro esta nueva edición de “the SPIRIT of WATER / kitchen” con una cita suya, porque describe de manera concisa aquello que también a nosotros en Dornbracht nos interesa en relación con la cocina como espacio vital: la mirada más allá de lo obvio en lo “realmente necesario”, el estudio de los rituales recurrentes y – sobre esta base – el desarrollo de nuevas ideas, tecnologías y lenguajes formales. Una de estas ideas son las WATER ZONES – la separación de las diferentes zonas funcionales, tal y como se conoce en las cocinas profesionales, también para las cocinas privadas (página 010). Otra idea o, mejor dicho, otra pregunta que nos planteamos es la siguiente: ¿Cómo podemos apoyar en el futuro, con ayuda de la electrónica, procesos

de trabajo estandarizados en las zonas de trabajo húmedas? Una primera respuesta nos la proporciona nuestro estudio de producto experimental para la cocina, en el que un elemento de control central permite controlar electrónicamente, además del volumen y la temperatura del agua, la válvula excéntrica y la dosificación de lavavajillas (página 082). Finalmente, me gustaría dirigir su atención a la pequeña población de Bundanoon, en el sudoeste de Australia. Sus habitantes, según relata nuestro autor invitado Lutz Bernhardt (página 024), impusieron con éxito una prohibición local de botellas de agua – en favor de una fuente de agua potable que cada uno de ellos – y cada uno de nosotros – tiene en la cocina. También esto constituye una manera notable de abordar lo “realmente necesario”.

Andreas Dornbracht

LIVING KITCHEN & ISH 2011

In the context of the Living Kitchen in Cologne and the ISH in Frankfurt, Dornbracht presented their innovations for the kitchen, which included the new single-lever mixer ENO (page 036) and the product study for electronic technologies in the kitchen (page 082). They also showed additions to the WATER DISPENSERS: apart from TARA ULTRA and LOT, this convenient system has now been adapted for use with the kitchen fittings of TARA CLASSIC, ELIO and META 02 (page 030). At the ISH, Dornbracht also presented DEQUE and GENTLE, the new fittings series for the bathroom. The staging focused on the monolithic DEQUE sculpture, with the fitting as a water-shaping source and the architecture as a water-structuring mould.

LIVING KITCHEN & ISH 2011

Nell’ambito di Living Kitchen a Colonia e dell’ISH a Francoforte Dornbracht ha presentato le sue novità per la cucina, tra cui il nuovo miscelatore monocomando ENO (pagina 036) e lo studio di prodotto per tecnologie elettroniche in cucina (pagina 082). Inoltre sono stati illustrati dei comple-



Exhibition view
Dornbracht ISH 2011 trade fair stand, Frankfurt/Main
Photography Uwe Spoering

tamenti relativi ai WATER DISPENSER: accanto a TARA ULTRA e LOT, il pratico sistema è ora anche disponibile in una versione compatibile con i rubinetti da cucina TARA CLASSIC, ELIO e META 02 (pagina 030). In occasione dell’ISH Dornbracht ha presentato inoltre DEQUE e GENTLE, le nuove serie di rubinetti per il bagno. Al centro della coreografia imperava la scultura monolitica di DEQUE – con il rubinetto come fonte che crea l’acqua e l’architettura come forma strutturante dell’acqua.

LIVING KITCHEN & ISH 2011

En el marco de la feria Living Kitchen de Colonia y de la ISH de Fráncfort, Dornbracht presentó sus novedades para la cocina, entre ellas el nuevo mezclador monomando ENO (página 036) y el estudio de producto para tecnologías electrónicas en la cocina (página 082). También se expusieron complementos para los WATER DISPENSER: además de para TARA ULTRA y LOT, el cómodo sistema está ahora disponible también adaptado a las griferías de cocina

TARA CLASSIC, ELIO y META 02 (página 030). En la ISH, Dornbracht presentó asimismo DEQUE y GENTLE, las nuevas series de griferías para el baño. En el centro de la escenificación se situó la escultura monolítica DEQUE, con la grifería como fuente moldeadora del agua y la arquitectura como forma es- tructuradora del agua.

GLOBAL STREET FOOD, NEW YORK

“Global Street Food”, curated by Mike Meiré and presented at the Passagen 2009 show in Cologne as well as the Buckminster Fuller Dome on the Vitra Campus (page 094), can now be seen with three objects on the occasion of the exhibition “Stephen Burks / Are You A Hybrid?” in the New York Museum of Arts and Design. Stephen Burks, curator of the exhibition and founder of the New York design studio Readymade Projects is considered as one of the most renowned American product designers of his generation. In the context of “Are You A Hybrid?” he investigates the influence of the developing countries on contemporary design. In addition to works by Burks, the exhibition presents the work of over 20 artists, designers and photographers, whose projects give a worldwide pluralistic view on the topic of design.

Exhibition view
Dornbracht ISH 2011 trade fair stand, Frankfurt/Main
Photography Uwe Spoering



“Stephen Burks / Are You A Hybrid?” from May 3rd to October 2nd, 2011 at the Museum of Arts and Design, New York

GLOBAL STREET FOOD, NEW YORK

“Global Street Food”, curated da Mike Meiré e presentato sia in occasione dei Passagen di Colonia 2009 che nel Buckminster Fuller Dome al Vitra Campus (pagina 094), è ora esposto con tre oggetti in occasione della mostra “Stephen Burks / Are You A Hybrid?” al Museum of Arts and Design di New York. Stephen Burks, curatore della mostra e fondatore dello studio di design newyorkese “Readymade Projects”, ha la fama di essere uno dei più famosi designer di prodotto americani della sua generazione. Nell’ambito di “Are You A Hybrid?” egli esplora l’influenza dei paesi in via di sviluppo sul design contemporaneo. Accanto a lavori di Burks, la mostra espone le opere di oltre 20 artisti, designers e fotografi, i cui progetti a livello internazionale

offrono una visione pluralistica sul tema design.

“Stephen Burks / Are You A Hybrid?” dal 3 maggio al 2 ottobre 2011 al Museum of Arts and Design, New York

GLOBAL STREET FOOD, NEW YORK

“Global Street Food”, cuyo comisario es Mike Meiré y presentada en los Passagen de Colonia de 2009 así como en el Buckminster Fuller Dome, en el Vitra Campus (página 094), puede contemplarse ahora con tres objetos con motivo de exposición “Stephen Burks / Are You A Hybrid?” en el Museum of Arts and Design de Nueva York. Stephen Burks, comisario de la exposición y fundador del estudio de diseño neoyorquino “Readymade Projects”, está considerado como uno de los diseñadores de productos estadounidenses

Dornbracht Edges – Global Street Food
“Are You A Hybrid?”, Museum of Arts and Design, New York
Photography Stephen Burks



ses más prestigiosos de su generación. En el marco de “Are You A Hybrid?”, investiga la influencia de los países en vías de desarrollo sobre el diseño contemporáneo. Junto a trabajos de Burks, la exposición muestra obras de más de 20 artistas, diseñadores y fotógrafos, cuyos proyectos posibilitan en todo el mundo una mirada pluralista al tema del diseño.

“Stephen Burks / Are You A Hybrid?” del 3 de mayo al 2 de octubre de 2011 en el Museum of Arts and Design, Nueva York

RUDOLF STINGEL, “LIVE”, BERLIN

Desde 1999, Dornbracht apoya en el marco de los “Dornbracht Installation Projects” planteamientos artísticos contemporáneos en el ámbito de la instalación. En 2010, la serie se prolongó con la exposición “Rudolf Stingel. LIVE”: Rudolf Stingel, originario de Austria, hizo recubrir el suelo de la galería Neue Nationalgalerie de Berlín con una alfombra cuyo ornamento



Dornbracht Installation Projects®
Rudolf Stingel, “LIVE”, Neue Nationalgalerie, Berlin
Photography David von Becker

L’oriundo austriaco Rudolf Stingel fece ricoprire il pavimento della galleria “Neue Nationalgalerie” di Berlino con un tappeto, il cui motivo ornamentale si ispirava ad un tappeto indiano “Agra”. Sensuale opulenza e motivi orientaleggianti stravolsero così la severa architettura voluta da Mies van der Rohe. “Rudolf Stingel. LIVE” è stato l’inizio della collaborazione tra la galleria e Dornbracht. Il catalogo della mostra è stato pubblicato per le edizioni della libreria Walther König, Colonia.

evocaba una alfombra “Agra” india. Opulencia sensual y patrones orientales se superpusieron así a la rigurosa arquitectura de Mies van der Rohe. “Rudolf Stingel. LIVE” constituyó el punto de partida de la colaboración entre la galería y Dornbracht. El catálogo de la exposición se publica en la editorial de la librería Walther König, Colonia.

RUDOLF STINGEL, “LIVE”, BERLIN

Desde 1999, Dornbracht apoya en el marco de los “Dornbracht Installation Projects” planteamientos artísticos contemporáneos en el ámbito de la instalación. En 2010, la serie se prolongó con la exposición “Rudolf Stingel. LIVE”: Rudolf Stingel, originario de Austria, hizo recubrir el suelo de la galería Neue Nationalgalerie de Berlín con una alfombra cuyo ornamento

CREATIVITY

Innovation arises at the borderline. The result of stepping over with care and skilful combination. Thinking and acting beyond habits.

Oltrepassare i limiti per creare qualcosa di nuovo. Con prudenza e combinazioni consapevoli. Pensare e agire al di là delle abitudini.

Lo nuevo surge en los límites. Mediante el traspaso cuidadoso y una combinación magistral. Pensamiento y actuación más allá de las costumbres.

WATER ZONES 010

WATER ZONES

PREPARING COOKING
CLEANING DRINKING UNIVERSAL

Product Concept and Design Sieger Design
Photography Thomas Popinger
Video Stills CHBP



WATER ZONES – Preparing

**THE DIFFERENT WATER POINTS
IN THE KITCHEN
ASA LIVING SPACE**

Cleaning vegetables, washing fruit, filleting fish, making dripping or gravy from roasts, infusing soups, draining water from pasta; washing dishes, scrubbing pans, cleaning baking trays; preparing tea or taking a sip of chilled water. Kitchen sinks are used for a whole range of different work processes. With the WATER ZONES, Dornbracht has developed a concept for working in the kitchen, which facilitates the separation of the different functional areas, as we know them from professional kitchens, for domestic kitchens, too. PREPARING, COOKING, CLEANING, DRINKING and UNIVERSAL make up the five zones based on the different requirements in the kitchen. They are the result of a development process which started with a dialogue between architects, professional chefs, domestic users and the designers from Sieger Design. The aim was to discover through workshops and numerous individual discussions what role water plays today in sophisticatedly designed kitchens. There were questions regarding hygiene, materials and water temperatures as well as regarding water quality and functionality requirements at each step in the process. What, for example, does the water have to do when cleaning

vegetables that is different from when it is used for washing dishes? How much action radius is required in the various zones? What should be avoided? Although the different requirements of a kitchen's water point depend completely on the work process, only few domestic kitchens have an appropriate separation of the work areas. The investigation into this phenomenon and the question about how today's kitchen is no longer just a workspace, but also a living space, led to the development of the WATER ZONES. The basic advantage of kitchen zoning is obvious: as soon as you move away from the idea of a single, universal water supply point, products can be optimised to suit their respective functions, with people having to make fewer compromises. But separation also makes sense when it comes to food hygiene. Fittings, sinks and accessories can be designed and customised according to their specific purpose in the individual zones. For example, in the context of CLEANING, a rinsing spray can be designed almost exactly like a high-pressure cleaner. In contrast, a spray should be much gentler when used for fresh or cooked food in the PREPARING zone. And when used in the COOKING zone, it makes sense to have a water source where you can fill your pots directly on top of the cooker. With the sinks, it works in a similar way. The sinks of the CLEANING zone should be

PREPARING

*Professional
food preparation.
Practical.
Modular.*



PREPARING



The film and further information can be found at //
Potete anche trovare ulteriori riferimenti su //
Encontrará otros temas en
dornbracht.com/preparing



COOKING



The film and further information can be found at //
Potete anche trovare ulteriori riferimenti su //
Encontrará otros temas en
dornbracht.com/cooking

WATER ZONES – Cooking

particularly deep and wide so that baking trays and large pots can also be cleaned with ease. In the context of PREPARING it is useful to have a double sink, one side deep, which can be filled with water, and the other side deliberately shallow so that water can flow freely over it. For the COOKING zone, the ideal sink should be deep enough for cooling and draining the largest of pots and pans.

And the DRINKING zone? This is the answer to many people's desire to have their own source of drinking water in the kitchen – and also in the living area. Instead of heavy water crates, we are seeing more and more “bars” where people fill their glasses with water or prepare drinks. The design of the fitting and the sink must be adapted accordingly to the surroundings: neat and minimalist. The new WATER DISPENSERS fit in ideally and supply filtered, cold or hot water instantly. Hot beverages such as coffee and tea can be prepared quickly and comfortably.

“The WATER ZONES form comprehensive room-object connections ensuring that the water taps merge harmoniously into their environment,” is how Benedikt Sauerland from Sieger Design explains the overall design concept. So each of the WATER ZONES was given its own configuration – fittings and accessories, that any chef or cook can combine to suit their own.



COOKING

*Water sourced
directly at
the point of
cooking.
Convenient.
Fast.*

In addition, because not all kitchens have room to accommodate all the WATER ZONES, an all-purpose solution was devised. UNIVERSAL forms a harmonious arrangement of the functional and function-optimised aspects of the WATER ZONES and implements this as a space-saving compromise: a multifunctional deep sink combined with a shallow sink for food preparation, as well as an extendable rinsing spray set, which provides the necessary action radius.

I DIVERSI PUNTI D'ACQUA PRESENTI NELL'AMBITO DELLA CUCINA DOMESTICA

Mondare le verdure, lavare la frutta, sfilettare il pesce; stemperare il sugo d'arrosto, diluire le zuppe, scolare l'acqua di pasta; lavare le stoviglie, sgrassare le pentole, pulire le teglie da forno; preparare il the o bere un sorso d'acqua refrigerata. A seconda delle operazioni varia molto ciò che si richiede ai vari punti d'acqua presenti in cucina.

Con le WATER ZONES, Dornbracht ha sviluppato un concetto dedicato al lavoro in cucina, rendendo possibile la separazione dei diversi ambiti funzionali, cosa usuale nelle cucine professionali ed ora anche per le cucine domestiche.

Le cinque zone si chiamano PREPARING, COOKING, CLEANING, DRINKING e UNIVERSAL, pensate per le diverse esigenze in cucina. Esse sono il risultato di un processo di sviluppo, scaturito all'inizio da un confronto tra architetti, cuochi professionisti, utilizzatori privati e designer di Sieger Design. Nei laboratori, ma anche dai numerosi colloqui individuali è chiaramente emerso il ruolo che oggi riveste l'acqua in cucine arredate in modo ricercato. Si trattava, dunque, di domande sull'igiene, sui materiali e sulla temperatura dell'acqua, nonché sui requisiti qualitativi e funzionali dell'acqua stessa in ogni fase di lavorazione.

Ad esempio, in cosa deve differenziarsi l'acqua per lavare le verdure dall'acqua per lavare i piatti? Di che spazi si ha bisogno nelle varie zone? Cosa andrebbe evitato? Sebbene, a seconda delle operazioni, varia molto ciò che si richiede ai vari punti d'acqua presenti in cucina, solo pochissime cucine domestiche dispongono di un'adeguata separazione degli ambiti di lavoro. Il confronto con questo fenomeno, secondo cui la cucina non è più solo un ambito di lavoro, bensì uno spazio vitale, e la conseguente domanda come questo si possa modificare, ha portato alla creazione delle WATER ZONES.

Il vantaggio fondamentale di una separazione in zone della cucina è evidente: quando ci si libera dell'idea di un punto acqua universale, si possono ottimizzare i prodotti nella loro funzione effettiva – perché si devono raggiungere meno compromessi. La separazione è sensata anche dal punto di vista dell'igiene degli alimenti. Rubinetti, lavelli e accessori possono essere concepiti e personalizzati per essere finalizzati al lavoro che si svolge nelle singole zone. Nel contesto CLEANING, ad esempio, una doccetta lavello può essere utilizzata quasi come un pulitore ad alta pressione. Una doccia a contatto con alimenti freschi o cotti nella zona PREPARING, dovrebbe avere, al contrario, un effetto molto più soft. Nel settore COOKING è utile avere un punto acqua con cui poter riempire le pentole direttamente sul fornello. Nel caso dei lavelli

CLEANING

*Efficient cleaning
of pots
and dishes.
Hygienic.
Spacious.*

CLEANING



The film and further information can be found at //
Potete anche trovare ulteriori riferimenti su //
Encontrará otros temas en

dornbracht.com/cleaning



WATER ZONES – Cleaning

DRINKING



The film and further information can be found at //
Potete anche trovare ulteriori riferimenti su //
Encontrará otros temas en

dornbracht.com/drinking



WATER ZONES – Drinking

il principio è lo stesso. I lavelli della zona CLEANING dovrebbero essere molto più profondi e molto più larghi, in modo da poter lavare comodamente anche teglie da forno e grosse pentole. Nel settore PREPARING è utile un lavello due vasche, profondo da un lato per la raccolta dell'acqua e volutamente piatto con scolo libero dall'altro. Nel settore COOKING si è pensato ad un lavello così profondo in cui è possibile far raffreddare o svuotare contenitori anche molto grossi.

E la zona DRINKING? È la risposta al desiderio di molte persone di avere una propria fonte di acqua potabile – in cucina, ma anche nella zona giorno. Al posto di pesanti casse d'acqua, nella zona giorno si trovano sempre più spesso “bar”, dove riempirsi un bicchiere d'acqua o prepararsi una bibita. Analogamente il design della rubinetteria e del lavello deve adeguarsi a questa nuova funzione: dal volume ridotto e minimalista. I nuovi WATER DISPENSER si inseriscono qui in maniera ideale – erogano acqua filtrata, fredda oppure calda senza tempi di attesa. Bevande calde, quali caffè o tè, possono così essere preparate in modo veloce e pratico.

“Con le WATER ZONES nascono i complessi rapporti spazio-oggetto che lasciano fluire i punti d'acqua in qualsiasi ambiente in modo armonioso”, così Benedikt Sauerland di Sieger Design spiega il concetto di design a livello generale.

DRINKING

*A separate source
of drinking water
in the kitchen.
Clear.
Minimal.*

Ogni WATER ZONES ha quindi la sua configurazione esclusiva – rubinetterie e accessori che ogni cuoco e ogni cuoca può comporre in base alle proprie esigenze.

Si è poi voluta creare una soluzione per esigenze universali, poiché non tutte le cucine hanno spazio per accogliere diverse WATER ZONES. UNIVERSAL rappresenta una combinazione armoniosa tra aspetti funzionali e di ottimizzazione delle funzioni delle WATER ZONES e la traduce in una soluzione che tende al compromesso e alla salvaguardia dello spazio: un lavello profondo multifunzionale, combinato con un lavello piatto per la preparazione unitamente ad un gruppo doccetta lavello estraibile, che copre il raggio d'azione richiesto.



WATER ZONES – Universal

LOS DISTINTOS PUNTOS DE AGUA EN LA COCINA COMO ESPACIO VITAL

Limpiar verdura, lavar fruta, filetear pescado; desprender el residuo del asado, preparar sopas, escurrir el agua de la pasta; fregar los platos, lavar las cazuelas, limpiar las bandejas del horno; preparar té o beber un trago de agua fresca. Dependiendo del proceso de trabajo, se plantean unas exigencias muy diferentes en cuanto a los puntos de agua de una cocina. Con las WATER ZONES, Dornbracht ha desarrollado un concepto para trabajar en la cocina que permite la separación de las diferentes zonas funcionales, tal y como se conoce en las cocinas profesionales, también para las cocinas privadas. PREPARING, COOKING, CLEANING, DRINKING y UNIVERSAL son las cinco zonas que han sido adaptadas a los diversos requisitos en la cocina. Son el resultado de un proceso de desarrollo que partió de un diálogo con arquitectos, cocineros profesionales, usuarios particulares y los diseños de Sieger Design. En talleres, pero también en numerosas conversaciones privadas, se pretendía averiguar qué papel desempeña el agua actualmente en las cocinas de diseño exigente. Se trataba de cuestiones relacionadas con la higiene, materiales y temperaturas del agua, sobre los requisitos de la

calidad y la funcionalidad del agua en cada fase del trabajo. Por ejemplo ¿qué función debe desempeñar el agua cuando se lava la verdura a diferencia de cuando se limpia la vajilla? ¿Qué radio de acción se necesita en las diferentes zonas? ¿Qué hay que evitar? Pese a que, dependiendo del proceso de trabajo, se plantean unas exigencias muy diferentes en cuanto a los puntos de agua de una cocina, son muy pocas las cocinas particulares que disponen de la correspondiente separación de las zonas de trabajo. El estudio de este fenómeno y la cuestión de cómo puede cambiarse la situación hoy en día, cuando la cocina hace tiempo que dejó de ser un mero espacio de trabajo para convertirse en un espacio vital, condujo al desarrollo de las WATER ZONES. La ventaja fundamental de una separación por zonas en la cocina es evidente: en cuanto uno se libera de la idea de un punto de agua universal, se pueden optimizar los productos para su función correspondiente, porque hay que hacer menos concesiones. Pero la separación también tiene sentido desde el punto de vista de la higiene de los alimentos. Así las griferías, los fregaderos y los accesorios pueden diseñarse e individualizarse sistemáticamente conforme al trabajo que se realiza en cada zona. Por ejemplo en el contexto CLEANING, una ducha de lavado se puede diseñar casi como un limpiador de alta presión. Por el

UNIVERSAL

For kitchens with no division of functional areas. Central. Versatile.



WATER ZONES – Universal

contrario, una ducha para tratar los alimentos frescos o cocinados en la zona PREPARING debe ser mucho más suave. Y en el área COOKING es razonable contar con una salida de agua con la que se puedan llenar las ollas directamente sobre el fogón. Para los fregaderos se aplica un principio similar. Los fregaderos de la zona CLEANING deberían ser especialmente hondos y anchos, para poder limpiar cómodamente incluso las bandejas del horno y ollas grandes. En el contexto PREPARING es aconsejable un fregadero doble que en un lado sea hondo, donde se pueda retener el agua, y en el otro sea deliberadamente plano y tenga el desagüe abierto. Y en el ámbito COOKING lo ideal es un fregadero que sea tan hondo que en su interior se puedan enfriar y escurrir grandes recipientes. ¿Y qué hay de la zona DRINKING? Es la respuesta al deseo de muchas personas de disponer de una fuente de agua potable propia en la cocina, pero también en la zona de estar. En lugar de pesados bidones de agua, aquí se encuentran cada vez más a menudo “barras de bar” en las que las personas se pueden llenar un vaso de agua o preparar una bebida. En consecuencia, el diseño de la grifería y del fregadero debe estar adaptado a este entorno: de poco volumen y minimalista. Los nuevos WATER DISPENSER se integran aquí de manera ideal, toda vez que proporcionan agua filtrada fría

o caliente sin tiempos de espera. De esta manera pueden prepararse rápida y cómodamente bebidas calientes como café y té. “Con las WATER ZONES se generan unas relaciones globales entre el espacio y el objeto que permiten integrar con armonía los puntos de agua en cualquier entorno”, explica Benedikt Sauerland de Sieger Design para presentar el concepto superior del diseño. De este modo cada una de las recibió su propia configuración: griferías y accesorios que cada cocinero y cada cocinera pueden ensamblar según sus propias necesidades. Además se creó una solución para exigencias universales porque no cualquier cocina tiene espacio para todas las WATER ZONES. UNIVERSAL constituye una disposición armoniosa de los aspectos funcionales y optimizados de las WATER ZONES, y los implementa de manera flexible y ahorrando espacio: un fregadero hondo multifunción, combinado con un fregadero plano para preparar y procesar, así como un juego de ducha rociadora extraíble que proporciona el radio de acción necesario.

INSPIRED

Sources of inspiration can come from everyday things. A film sequence, a soundtrack, a word. What comes from it is new, unseen.

Le fonti di ispirazione possono essere banalità qualunque. Una sequenza di film, una colonna sonora, una parola. Ma ne scaturisce qualcosa di nuovo, di mai visto prima.

Las fuentes de inspiración pueden ser algo completamente cotidiano. La secuencia de una película, una banda sonora, una palabra. Sin embargo, lo que se crea es nuevo, inadvertido.

WATER – on the true luxury of availability 024

WATER –

on the true luxury of availability

Text Lutz Bernhardt
Illustrations Michael Pichler

There were already signs of a small revolutionary act when in the town hall of the introspective town of Bundanoon, home to 2,500 souls, exactly 356 citizens raised their hands to vote at the end of a meeting in August 2009. It did not concern anything other than a ban. A water bottle ban.

The small community in New South Wales, Australia, at the edge of Morton National Park, surrounded by the harsh beauty of the ever deeper ravines carved out by the water over thousands of years, actually only wanted to prevent the establishment of a large drinks company. But in the end, the town's decision became a worldwide model for innumerable municipalities, schools and universities. And it opened up the way for a new kind of thinking and a greater appreciation of the most important food source of all.

When the first European settlers took up residence around 1868 in this part of Australia, they named their new homeland after the name already used by the natives. They translated Bundanoon roughly as: “landscape with many canyons” or “water-furrowed rock”.

It is a reference to the force of nature, the power of water, to the aesthetics of the landscape and its charm. Water shaped the topography and thereby the way of life of its inhabitants. The area was opened up with roads, railways and bridges, farms and fruit plantations were set up and the beauty of the forests and ravines and the famous, nearby Fitzroy Falls attracted people in their droves after the Second World War who were looking for repose. The inhabitants of Bundanoon recognised very early on that the purity of the rivers, the pristine water, versatile, strong, life-giving... was a very important asset.

And against this background you must also understand the indignation, when a company suggested the following deal to the town government: the most important groundwater reservoir under the town should be tapped. The water should then be transported 150 kilometres away to Sydney and be supplied back to the town in bottles – for which people would naturally have to pay. The plans aroused the sound environmental awareness of the inhabitants: why should one drive the water hundreds of kilometres away and in doing so use and pollute resources, then package it in plastic bottles if it already came into the home clear and fresh from the tap? The wide refusal was surely based on the fear of their own identity. For generations, the responsible handling of the precious resource of water had been a matter of course for the families of Bundanoon.

BBC and Reuters, the China Post and Al Jazeera, the New York Times and the Guardian, the Belgian Standard and many other media companies reported the news of the ban on selling water in bottles. News of a village's recalcitrance travelled around the world. The town proudly called itself: Australia's First Bottled Water Free Town. There followed a decree from the Prime Minister of New South Wales, Nathan Rees, which expressed a similar ban for all government

authorities and requested the move to the taps. Then schools followed suit and universities, until today also several city councils, colleges and other public institutions in Australia, Canada, Great Britain and the USA, for example in Leeds, San Francisco, Los Angeles, Phoenix, Chicago and St. Louis.

Everywhere, where today not one more cent is to be spent from public funds on water in bottles, as in Bundanoon, drinking water units were set up with a tap or as a fountain in streets and squares, in schools, public buildings and sports facilities.

The protest of the Australians, initiated from a vested interest and equally an instinct of self-preservation, found such a large echo because the awareness of what it means to have pure water that is worth protecting has grown in all parts of the world. Above all in the countries where everyone has easy access to clean drinking water, and therein the progress of civilisation can be discerned.

The waste of approximately 6.76 ounces of oil to produce a single plastic bottle, the production of CO₂ emissions, the volume of traffic for its transportation and finally, constantly growing mountains of waste plastic bottles, or islands in the oceans, all this has been burning into the collective environmental conscience of affluent societies for a long time. The topic of conserving our resources is already playfully introduced in our nursery schools. The topic is here to stay.

The hype about the “bottled water free” movement, however, cannot be explained through purely ecological reasoning. The elaborated sipping from branded water bottles simply did not shift a wide spectrum of the consumers to continue with it as a lasting custom after the wave of it being seen as a fashionable accessory had passed. Where the everyday life of families focuses more on the residential and living area at home, other needs develop in connection with food and the preparation of meals and drinks. I do not want a water replacement for the children that is enriched with vitamins, colorants and flavourings, I just want safe access to fresh, pure drinking water. The availability of water in the kitchen makes it easy to drink in the sense of it being recommended for health reasons. I drink water knowing that there is a direct connection between the quality of my water and my health.

Drinking water is also perceived differently as part of an infinite cycle, as a medium with memory and as an aesthetic element when it flows freely and easily whooshing from the tap. Close to its elementary mobility, clear and cold as from a natural spring. Its close proximity, the retrieval of the water from the dam or from the water protection area in my proximity, simultaneously makes it idealistically precious. Here I can place my trust in water. This too is a form of luxury. People in Bundanoon recognised this very early on.

Aveva tutte le connotazioni di un piccolo atto rivoluzionario quando, nel salone delle feste del tranquillo paesino di Bundanoon, un paese di 2.500 anime, al termine di una riunione nell'agosto del 2009 ben 356 cittadini hanno alzato la mano a favore. Si trattava ne più ne meno di un divieto. Il divieto di smerciare bottiglie d'acqua.

Il piccolo comune del New South Wales, Australia, ai margini del Parco Nazionale Morton, circondato dalla bellezza selvaggia di gole profonde scavate dall'acqua nel corso di millenni, voleva in realtà soltanto impedire l'insediamento di una grande fabbrica di bevande. Invece al finale la decisione presa dai cittadini è diventata esemplare per moltissimi comuni, scuole e università a livello internazionale. E ha dato l'impulso ad una nuova riflessione e ad una più alta valorizzazione dell'alimento più importante di cui disponiamo.

Quando i primi coloni europei si stabilirono in questo fazzoletto di terra australiana intorno all'anno 1868, adottarono per la loro nuova patria il nome che già utilizzavano gli aborigeni. Tradussero il nome di Bundanoon all'incirca così: “paesaggio con molti canyons” oppure “rocce scavate dall'acqua”.

Un riferimento alla forza della natura, alla potenza dell’acqua, all’estetica paesaggistica e alla sua magia. L’acqua ha plasmato questa topografia e di conseguenza anche lo stile di vita dei suoi abitanti. La regione fu poi resa accessibile grazie a strade, rotaie e ponti; furono costruite fattorie e impiantati frutteti e la bellezza dei boschi e delle gole circostanti e le famose cascate del Fitz roy, che si trovano poco distanti, iniziarono ad attirare dopo la seconda guerra mondiale le prime schiere di amanti della natura. Gli abitanti di Bundanoon lo avevano capito molto presto: la limpidezza dei fiumi, l’acqua primordiale, mutabile, piena di forza, fonte di vita, questo era un capitale importante.

E di fronte a uno scenario di questo genere è possibile comprendere l’indignazione della cittadina quando un’azienda venne a proporre il seguente affare: mettere mano alla più importante riserva d’acqua presente nel sottosuolo della cittadina. L’acqua doveva essere trasportata in bottiglie fino a Sydney, lontana 150 chilometri, e queste ritornarle poi al luogo di imbottigliamento – cosa per cui ovviamente la gente avrebbe dovuto pagarne il prezzo. I progetti si schiantarono contro la sana consapevolezza ambientalista dei suoi abitanti. Perché si dovrebbe trasportare l’acqua per centinaia di chilometri attraverso il paese, e in tutto questo sprecare risorse e inquinare, perché imballare in bottiglie di plastica quando a casa l’acqua sgorga limpida e pura dal rubinetto? Alla base del generale rifiuto vi stava sicuramente un certo timore per la propria identità. Da generazioni il rapporto responsabile e consapevole con la preziosa risorsa di nome acqua è, per le famiglie di Bundanoon, una cosa ovvia.

La BBC e l’agenzia REUTERS, il China Post e Al Jazeera, il New York Times e il Guardian, il belga Standard e molti altri mezzi di comunicazione diffusero la notizia del divieto di smercio di acqua in bottiglie. La riluttanza di un piccolo paesino fece il giro del mondo. Il comune ne andò fiero e si chiamava: Australia’s First Bottled Water Free Town. Ne seguì un decreto emesso dal Primo Ministro del New South Wales, Nathan Rees, il quale impose un divieto simile a tutte le autorità di governo e invitò ad utilizzare i rubinetti dell’acqua potabile. A questa iniziativa aderirono poi scuole e università, e fino ad oggi anche molte amministrazioni comunali, istituti superiori e altri enti pubblici in Australia, Canada, Gran Bretagna e negli Stati Uniti, ad esempio a Leeds, San Francisco, Los Angeles, Phoenix, Chicago e St. Louis.

Là dove oggi non si deve sborsare nemmeno un centesimo dei soldi pubblici per l’acqua in bottiglia, sono state allestite, come a Bundanoon, degli impianti di acqua potabile provvisti di rubinetto di erogazione o di una fontana.

La protesta degli australiani, partita da un interesse personale, simile ad un istinto di sopravvivenza, ha trovato una così grande risonanza perché in ogni parte del mondo è cresciuta la consapevolezza dell’importanza di un’acqua pura, degna di essere salvaguardata. Ma soprattutto – e qui è forse riconoscibile un’evoluzione nel senso del progresso – proprio in questi paesi in cui ognuno dispone di un semplice accesso alla rete di acqua potabile.

Lo spreco di circa 200 millilitri di petrolio per produrre una bottiglia di plastica, l’emissione in atmosfera di CO₂, il peggioramento delle condizioni del traffico dovuto al trasporto e infine la continua crescita di montagne e isole di spazzatura fatta di bottiglie di plastica negli oceani, tutto ciò si è da tempo impresso nella consapevolezza collettiva dell’ambiente nelle società del benessere. Già negli asili infantili si sensibilizzano i bambini sulla tutela delle risorse. La questione non può più essere posticipata.

L’entusiasmo per il movimento “bottled water free” non si spiega però solo sulla base di motivazioni puramente ecologiche. Il sorseggiare l’acqua da bottiglie di marche importanti non ha tuttavia superato la soglia, per un’ampia fascia di consumatori, dell’essere un atteggiamento esteriore a diventare una consolidata abitudine di vita. Là dove il quotidiano delle famiglie si concentra soprattutto tra le mura domestiche, emergono altre necessità legate agli alimenti e alla preparazione di cibi e bevande. Ai miei bambini non vorrei dare dell’acqua addizionata con vitamine, coloranti o aromatizzanti, bensì un facile accesso a dell’acqua potabile fresca e pulita. La sua disponibilità in cucina rende più facile applicare la regola secondo cui bere acqua fa bene

alla salute. Bevo acqua con la consapevolezza che esiste un nesso diretto tra la qualità della mia acqua e la mia salute.

L’acqua viene anche percepita come parte di un ciclo infinito, come mezzo evocativo della memoria e come elemento estetico, se questa è libera di scorrere rumorosamente e giocosamente dal rubinetto. Più vicina alla sua elementare fluidità, limpida e fredda come se sgorgasse da una fonte naturale. E la regionalità, la provenienza dell’acqua dalle riserve sotterranee o naturali nelle mie dirette vicinanze la rende idealmente preziosa. Allora posso fidarmi dell’acqua. Anche questa è una forma di privilegio. La gente a Bundanoon lo aveva capito molto presto.

Pudieron apreciarse tintes de un pequeño acto revolucionario cuando en el ayuntamiento de la tranquila población de Bundanoon, de 2.500 habitantes, exactamente 356 ciudadanos alzaron sus manos para votar al final de una asamblea en agosto de 2009. Se trata nada más y nada menos que de una prohibición. Una prohibición de botellas de agua.

De hecho, la pequeña comunidad situada en New South Wales, Australia, lindando con el parque nacional de Morton y rodeada por la belleza salvaje de profundas gargantas creadas por el agua a lo largo de milenios, tan sólo quería evitar el asentamiento de un gran consorcio productor de bebidas. Pero al final, la decisión ciudadana se convirtió en un modelo para innumerables municipios, escuelas y universidades del mundo entero. Y aportó el impulso para una nueva reflexión y una valoración más elevada del alimento más importante que existe.

Cuando los primeros colonos europeos se establecieron en este pedazo del suelo australiano alrededor del año 1868, adoptaron para su nuevo hogar el nombre que ya utilizaban los aborígenes. Tradujeron Bundanoon aproximadamente así: “paisaje con muchos cañones” o “roca arrugada por el agua”.

Una referencia al poder de la naturaleza, a la fuerza del agua, a la estética paisajística y a su embrujo. El agua dio forma a esta topografía y con ella también el estilo de vida de sus habitantes. Se construyeron carreteras, ferrocarriles y puentes para comunicar la región, se fundaron granjas y plantaciones frutícolas y, tras la Segunda Guerra Mundial, la belleza de los bosques y de las quebradas y las famosas y cercanas cataratas Fitzroy Falls atrajeron a los primeros grupos de turistas. Los habitantes de Bundanoon lo habían comprendido muy pronto: la pureza de los ríos, el agua primigenia, transformadora, poderosa, otorgadora de vida, constituía un capital importante.

Y ante este trasfondo no se puede por menos que comprender la indignación cuando una empresa propuso el siguiente negocio a la ciudad: explotar el principal acuífero situado bajo la población. A continuación, el agua debía ser transportada hasta Sídney, a 150 kilómetros de distancia, y suministrada de nuevo al pueblo envasada en botellas, por las cuales naturalmente la gente habría tenido que pagar. Tales planes chocaron con la sana conciencia medioambiental de los habitantes: ¿por qué debía transportarse el agua cientos de kilómetros, consumiendo recursos y contaminando, por qué envasarla en botellas de plástico cuando en casa manaba limpia y fresca del grifo? Sin duda, la preocupación por la identidad propia también desempeñó un papel en el rechazo generalizado. Desde hace generaciones, la utilización responsable del agua como valioso recurso es un comportamiento fuertemente arraigado en las familias de Bundanoon.

BBC y Reuters, China Post y Al Jazeera, New York Times y Guardian, el Standard belga y muchos otros medios se hicieron eco de la noticia de la prohibición de la venta de agua embotellada. La rebeldía de un pueblo dio la vuelta al mundo. Orgullosamente, la comunidad se autodenominó como “Australia’s First Bottled Water Free Town”, el primer pueblo libre de agua embotellada de Australia. A ello le siguió un edicto del primer ministro de New South Wales, Nathan Rees, que decretaba una prohibición similar para todos los organismos gubernamenta-

les y exhortaba a utilizar los grifos de agua. Más adelante se adhirieron a la causa escuelas y universidades, así como varias administraciones municipales, institutos de enseñanza y otras entidades públicas de Australia, Canadá, Reino Unido y los Estados Unidos, como por ejemplo Leeds, San Francisco, Los Ángeles, Phoenix, Chicago y St. Louis. En todos los lugares donde actualmente ya no se debe gastar ni un céntimo más de dinero público en agua embotellada, al igual que en Bundanoon, se instalaron en calles y plazas, en escuelas, organismos públicos y equipamientos deportivos instalaciones de agua potable, ya fuera con grifo o como surtidor. La protesta de los australianos, iniciada desde un interés propio semejante a un instinto de conservación, halló tamaño eco porque la conciencia de la importancia de un agua pura y digna de conservación ha crecido en todos los rincones del planeta. Sobre todo – y en ello podría observarse un progreso civilizacional – en aquellos países en los que todo el mundo tiene fácil acceso a agua potable limpia. El despilfarro de alrededor de 200 mililitros de petróleo para la producción de una botella de plástico, la generación de emisiones de CO₂, las consecuencias del transporte sobre el tráfico rodado y, finalmente, el crecimiento constante de montañas e islas de botellas de plástico desechadas en los océanos, hace tiempo que todo ello se ha grabado a fuego en la conciencia medioambiental colectiva de las sociedades del bienestar. Ya en el parvulario se aborda lúdicamente la cuestión de la protección de los recursos. El tema es ya inaplazable. Sin embargo, el revuelo ocasionado por el movimiento “bottled water free” no puede explicarse por motivaciones exclusivamente ecológicas. Simplemente, en un amplio segmento de consumidores, el tomar sorbos de una botella de agua de marca no ha superado el umbral que separa a un fenómeno de moda pasajera de un hábito consolidado. Allí donde el día a día de las familias se concentra en mayor medida en el espacio vital doméstico, surgen otras necesidades en relación con los alimentos y la preparación de comidas y bebidas. No quiero para los niños un sucedáneo de agua enriquecido con vitaminas, colorantes y aromatizantes, sino un acceso seguro a agua potable pura y fresca. La disponibilidad en la cocina facilita el consumo de agua recomendado como beneficioso para la salud. Yo bebo con la certeza de que existe una relación directa entre la calidad de mi agua y mi salud. El agua potable se percibe de otra manera como parte de un ciclo sin fin, como un medio con memoria y como elemento estético cuando mana libremente del grifo, de forma audible y lúdica. Cercana a su movilidad elemental y cristalina y fría como procedente de una fuente natural. Y la regionalidad, la obtención del agua desde el embalse o desde la reserva de agua potable cercanos a mi domicilio, le otorga al mismo tiempo un valor ideal. Aquí puedo confiar en el agua. También esto es una forma de lujo. Las gentes de Bundanoon lo comprendieron hace mucho tiempo.

Lutz Bernhardt is concerned with politico-economic, social and scientific topics in Germany and abroad. He works as a freelance journalist on behalf of various radio stations and as a writer for national newspapers (Süddeutsche Zeitung, sueddeutsche.de, Financial Times Deutschland, taz – die tageszeitung).

Lutz Bernhardt si occupa di temi economico-politici, sociali e scientifici in Germania e all'estero. Lavora come giornalista indipendente per conto di diverse emittenti e come autore per giornali interregionali (Süddeutsche Zeitung, sueddeutsche.de, Financial Times Deutschland, taz – die tageszeitung).

Lutz Bernhardt aborda temas de política económica, sociales y científicos tanto en Alemania como en el extranjero. Trabaja como periodista independiente por encargo de diversas emisoras de radio, y como autor para periódicos suprarregionales (Süddeutsche Zeitung, sueddeutsche.de, Financial Times Deutschland, taz – die tageszeitung).

Water Dispenser

Filtered, cold or hot water instantly – the design of the WATER DISPENSERS reflects the style of the respective fittings series.

Acqua filtrata, fredda oppure calda senza tempi di attesa – il design del WATER DISPENSER segue il linguaggio della forma delle rispettive serie di rubinetterie.

Agua filtrada fría o caliente sin tiempos de espera – el diseño de los WATER DISPENSER adopta el lenguaje formal de la respectiva serie de griferías.

Water Dispenser

Ease of use:
just one lever for both cold and hot water. //
Massimo comfort di utilizzo:
solo una leva per acqua calda e fredda. //
Más comodidad de uso:
una sola palanca para agua fría y caliente.

Reduced base design: the technology is completely
hidden under the countertop. //
Altezza di ingombro limitata: la tecnologia
scompare completamente alla vista,
celandosi sotto la superficie di lavoro. //
Altura de montaje reducida: la parte técnica
desaparece por completo debajo de la
superficie de trabajo.



Lever tilted back – cold water // Leva all'indietro – acqua fredda //
Palanca hacia atrás – agua fría



Lever tilted forwards – hot water // Leva in avanti – acqua calda //
Palanca hacia delante – agua caliente

One control lever, two functions: the WATER DISPENSER produces filtered, cold or hot water (93°C) instantly. In addition to the variant available purely as a source of hot water (HOT WATER DISPENSER), there is also one that is a combined source of hot and cold water (HOT & COLD WATER DISPENSER). It is comfortably straightforward to operate: control lever tilted back – cold water, control lever tilted forwards – hot water. The clearly defined, natural laminar jet guarantees no dangerous splashes and a precise dosing of the water.

Una leva di comando, due funzioni: Il WATER DISPENSER eroga acqua filtrata, fredda oppure calda (93 °C) senza tempi di attesa. Accanto ad una variante che eroga esclusivamente acqua calda (HOT WATER DISPENSER), è disponibile anche una fonte combinata che eroga sia acqua calda che fredda (HOT & COLD WATER DISPENSER). L'erogazione è oltremodo pratica: si spinge la leva di comando all'indietro per ottenere acqua fredda, si spinge la leva di comando in avanti per ottenere acqua calda. Il getto laminare, naturale e ben definito, evita il formarsi di pericolosi spruzzi e permette di dosare esattamente la quantità d'acqua desiderata.

Una palanca de mando, dos funciones: el WATER DISPENSER proporciona agua filtrada fría o caliente (93 °C) sin tiempos de espera. Además de una variante como fuente exclusivamente de agua caliente (HOT WATER DISPENSER), está disponible como fuente combinada de agua caliente y fría (HOT & COLD WATER DISPENSER). Su manejo es sumamente cómodo: Palanca de mando hacia atrás – agua fría, palanca de mando hacia delante – agua caliente. El chorro laminar natural y claramente definido evita que se produzcan peligrosas salpicaduras y permite dosificar exactamente la cantidad de agua.

SYSTEM // SISTEMA // SISTEMA

The WATER DISPENSER is compatible to the tank and filter system SST-FLTR from InSinkErator®.

Il WATER DISPENSER è compatibile con il sistema di serbatoio e filtro SST-FLTR di InSinkErator®.

El WATER DISPENSER es compatible con el sistema de tanque y filtro SST-FLTR de InSinkErator®.



You can find further information at //
Potete anche trovare ulteriori informazioni sotto //
Encontrará más información en

dornbracht.com/water-dispenser



META.02 Hot & Cold Water Dispenser / Two-hole mixer // Hot & Cold Water Dispenser / Miscelatore monocomando a due fori // Hot & Cold Water Dispenser / Grifo mezclador con dos orificios



TARA CLASSIC Hot & Cold Water Dispenser / Single-lever mixer / Strainer waste // Hot & Cold Water Dispenser / Miscelatore monocomando / Comando piletta ad eccentrico // Hot & Cold Water Dispenser / Mezclador monomando / Accionamiento excéntrico manual

Water Dispenser

The WATER DISPENSERS are very well suited for use in the DRINKING zone, as a supplementary source of hot and cold water. Within the concept of the WATER ZONES, this fulfils the desire to have one's own source of drinking water in the kitchen or at the bar. Hot beverages such as coffee and tea can be prepared quickly and comfortably. In addition, the WATER DISPENSER is a useful addition to the functions in the kitchen for blanching vegetables or cooking pasta.

I WATER DISPENSER si prestano molto bene ad essere installati nella zona DRINKING come fonte supplementare di acqua calda e fredda. Nell'ambito del concetto delle WATER ZONES, esse rispondono al desiderio di disporre di una propria fonte di acqua potabile in cucina o al minibar. Bevande calde, quali caffè o tè, possono così essere preparate in modo veloce e pratico. Ma anche per mondare le verdure o per cucinare la pasta, i WATER DISPENSER possono essere un completamento razionale delle funzioni in cucina.

En tanto que fuente complementaria de agua caliente y fría, los WATER DISPENSER son idóneos para el uso en la zona DRINKING. Dentro del concepto de las WATER ZONES, esta zona atiende el deseo de contar con una fuente de agua potable propia en la cocina o en el minibar. De esta manera pueden prepararse rápida y cómodamente bebidas calientes como café y té. Pero también al lavar verdura o hervir pasta, los WATER DISPENSER complementan perfectamente las funciones en la cocina.



LOT Hot & Cold Water Dispenser

WATER DISPENSER Sieger Design

The design of the WATER DISPENSERS is based on the formal expression of the respective series. So the variants created in the context of the LOT series, for example, are sculptural, strikingly angular and extremely flat at the spout.

Il design dei WATER DISPENSER scaturisce dal linguaggio della forma della rispettiva serie. Così ad esempio è la variante realizzata nel contesto della serie LOT: scultorea, marcatamente squadrata ed estremamente piatta nel punto di scola.

El diseño de los WATER DISPENSER se deriva del lenguaje formal de la serie respectiva. Así, por ejemplo, la variante diseñada en el contexto de la serie LOT es escultural, marcadamente angulosa y extremadamente plana en el caño.

eno



Single-lever mixer with pull-out spout / Strainer waste // Miscelatore monocomando
con elemento bocca estraibile / Comando piletta ad eccentrico // Mezclador monomando
con pieza final extraíble / Accionamiento excéntrico manual

eno

Enduring in function and design. ENO is the new single-lever mixer for the kitchen. Its lever concept intuitively reduces the consumption of hot water, because only cold water flows in the neutral lever position with ENO. The variant with an pull-out spray offers a second jet type in addition to the classic aerator jet: the rinsing jet. As accessories, the strainer waste with control handle and the deck-mounted liquid soap dispenser represent ideal additions to the fittings.

Durevole in funzionalità e design. ENO è il nuovo miscelatore monocomando per la cucina. Il concetto che sta alla base del suo comando a leva è quello di ridurre in modo intuitivo il consumo di acqua calda, in quanto, quando il comando è in posizione centrale, ENO eroga solamente acqua fredda. La variante con doccetta estraibile offre, oltre al classico getto a zampillo, anche un secondo tipo di getto: il getto a doccia. Come accessori, il comando piletta ad eccentrico con manopola orientabile ed il dispenser per detersivo liquido da incasso rappresentano un completamento ideale delle rubinetterie.

Sostenibilidad en la función y el diseño. ENO es el nuevo mezclador monomando para la cocina. Su concepto de palanca reduce intuitivamente el consumo de agua caliente, puesto que en la posición neutra de la palanca, por ENO fluye únicamente agua fría. La variante con ducha extraíble ofrece un segundo tipo de chorro además del clásico chorro con difusor: el chorro de ducha. Como accesorios, el accionamiento excéntrico manual con selector giratorio y el dosificador de lavavajillas encastrable constituyen complementos ideales para las griferías.



Single-lever mixer with pull-out spray / Strainer waste / Deck-mounted liquid soap dispenser // Miscelatore monocomando con doccetta estraibile / Comando piletta ad eccentrico / Dispenser per detersivo liquido da incasso // Mezclador monomando con ducha extraíble / Accionamiento excéntrico manual / Dosificador de lavavajillas encastrable

< Single-lever mixer with pull-out spray // Miscelatore monocomando con doccetta estraibile // Mezclador monomando con ducha extraíble

ENO Sieger Design

ENO is the ideal fitting for a bright, modern environment, for example with a Corian® countertop and tiles in high-gloss white.

ENO è il rubinetto ideale per un ambiente luminoso, moderno – ad esempio abbinato ad un piano di lavoro in Corian® e piastrelle bianche lucide.

ENO es la grifería ideal para un entorno luminoso y moderno, por ejemplo con una encimera de Corian® y baldosas en blanco brillante.

eno



Apart from the classic single-lever mixer variant and the design with the pull-out spray, ENO is also available with an pull-out spout.

All three function variants also fulfil different requirements of the kitchen as a living space in compact dimensions. ENO is captivating with its clear, straightforward formal expression, which is underlined by the striking, right-angled geometry of the lever and the precise 90° opening angle.

Oltre alla classica variante col miscelatore monocomando e la versione con doccetta estraibile, ENO è disponibile anche con elemento bocca estraibile. Tutte e tre le varianti funzionali rispondono in piccolo a esigenze diverse nell'ambito domestico della cucina. ENO si caratterizza da un linguaggio della forma pulito e razionale, sottolineato dalla marcata geometria squadrata della leva e dall'angolo netto di apertura a 90°.

Además de la variante con mezclador monomando clásica y de la versión con ducha extraíble, ENO está disponible también con pieza final extraíble. Las tres variantes funcionales satisfacen, incluso en espacios reducidos, diversos requisitos en la cocina como espacio vital. ENO seduce por su lenguaje formal claro y funcional, enfatizado por la geometría impactante y rectangular de la palanca y por el ángulo de apertura preciso de 90°.



Single-lever mixer with pull-out spout / Strainer waste // Miscelatore monocomando con elemento bocca estraibile / Comando piletta ad eccentrico // Mezclador monomando con pieza final extraíble / Accionamiento excéntrico manual

Single-lever mixer / Strainer waste // Miscelatore monocomando / Comando piletta ad eccentrico // Mezclador monomando / Accionamiento excéntrico manual

<
Single-lever mixer with pull-out spout / Strainer waste // Miscelatore monocomando con elemento bocca estraibile / Comando piletta ad eccentrico // Mezclador monomando con pieza final extraíble / Accionamiento excéntrico manual

ENO Sieger Design

Clear-cut lines and unostentatious materials like sealed concrete, white limed oak or tiles in matt anthracite form an appropriate ambience for the straightforward formal expression of ENO.

Linee pulite e materiali che richiamano uno stile sobrio come il calcestruzzo lucidato a piombo, rovere sbiancato o piastrelle in antracite opaca, concorrono a creare un ambiente adatto al linguaggio razionale della forma di ENO.

Líneas claras y materiales de estética sencilla como el hormigón sellado, roble blanqueado o baldosas en antracita mate, conforman un ambiente adecuado para el lenguaje formal funcional de ENO.



TARA ULTRA

TARA ULTRA

The POT FILLER from the TARA ULTRA series can be used to fill pots where they are being used: right on top of the cooker. Whether as a free-standing version or in the new, wall-mounted variant, the fitting extends the reach of the source of water in a flexible and comfortable way. Both the body and the exceptionally high spout of the fitting can be pivoted freely. Its clearly defined and slender shape fits right into the minimalist design of the TARA ULTRA series.

Il POT FILLER della serie TARA ULTRA permette di riempire le pentole, là dove le si usa: direttamente sul fornello. Sia nella versione d'appoggio che nella nuova versione a parete: il rubinetto consente di ampliare il raggio d'azione della fonte d'acqua in modo pratico e flessibile. Sia il corpo del rubinetto che la bocca di erogazione particolarmente alta sono orientabili senza alcuna limitazione. Con la forma definita in modo chiaro e la linea volutamente slanciata, si inserisce nel design essenziale della serie TARA ULTRA.

El POT FILLER de la serie TARA ULTRA llena las ollas en el lugar en donde se utilizan: directamente sobre los fogones. Ya sea como versión en posición vertical o en la nueva variante con fijación a pared, la grifería incrementa de manera flexible y cómoda el alcance del punto de agua. Tanto el cuerpo como el caño especialmente elevado de la grifería se pueden girar libremente. Con su forma claramente definida y consciente delgadez, se integra en el diseño minimalista de la serie TARA ULTRA.



POT FILLER Cold water valve // Rubinetto acqua fredda // Válvula de agua fría



POT FILLER Cold water valve // Rubinetto acqua fredda // Válvula de agua fría



UNI SET / Hot & Cold Water Dispenser

TARA ULTRA

The modern interpretation of the TARA CLASSIC, designed especially for the kitchen: reduction in design, concentration on the perfect harmony of fittings and application. The highlight of the range is the swivelling Profi single-lever mixer, whose integrated spray offers the choice between aerator and jet functions. In addition to this, the single-lever mixer with rinsing spray set and the Profi two-hole mixer are also convincing options, due to their modern, smooth design.

L'interpretazione moderna, specifica per la cucina, di TARA CLASSIC è caratterizzata da un design ridotto e dal focus sulla perfetta armonia tra i rubinetti ed il loro utilizzo. Il punto di forza della serie è il miscelatore monocomando professionale orientabile, la cui doccetta integrata offre la scelta tra getto con aeratore e getto a doccia. Il miscelatore monocomando con gruppo doccetta lavello e il miscelatore monocomando a due fori professionale convincono anche per il loro design moderno, basato sulla morbidezza della linea.

La moderna interpretación de TARA CLASSIC en especial para la cocina: Diseño purista, concentración en una armonía perfecta entre la grifería y su utilización. La estrella de la serie es el mezclador monomando profesional orientable, cuya ducha integrada permite elegir entre un chorro con difusor o un chorro de ducha. Además, el mezclador monomando con juego de ducha rociadora y el grifo mezclador con dos orificios Profi convencer por su moderno diseño continuo.



Profi two-hole mixer / Strainer waste // Miscelatore monocomando a due fori professionale / Comando piletta ad eccentrico // Grifo mezclador con dos orificios Profi / Accionamiento excéntrico

< Single-lever mixer with rinsing spray set / Strainer waste / Profi single-lever mixer // Miscelatore monocomando con gruppo doccetta lavello / Comando piletta ad eccentrico / Miscelatore monocomando professionale // Mezclador monomando con juego de ducha rociadora / Accionamiento excéntrico manual / Mezclador monomando profesional

TARA ULTRA Sieger Design

TARA ULTRA is multifunctional and works in harmony with a number of materials and colours, because of its restrained design. The better the quality of the material, the better the unique shapes can come into their own. For example in the interplay between warm copper and smooth, white Corian®.

TARA ULTRA si può utilizzare in molti modi e con il suo design discreto si armonizza con molteplici materiali e colori. Più il materiale è discreto, meglio spiccano le sue forme particolari. Ad esempio in armonia con il calore del rame e con il Corian® bianco e liscio.

TARA ULTRA es muy versátil y, gracias a su diseño discreto y a su superficie elegante y neutra, armoniza con muchos materiales y colores. Cuanto más discreto sea el material, mejor resaltarán sus originales formas. Por ejemplo, en combinación con el cálido cobre y el liso y blanco Corian®.

Elio

There are many reasons to pick ELIO. And in the truest sense of the word. Because ELIO can be used in diverse applications due to the large number of available products. Naturally, its design language is just as good a reason to pick ELIO. ELIO fits perfectly with modern materials and colours. And its ergonomic design makes every movement a delight. Even more so if it is combined at the sink with the profi spray set.

I motivi per scegliere ELIO sono molti, a partire dal fatto che offre una molteplicità di utilizzi grazie ai numerosi prodotti disponibili. Un motivo altrettanto valido per scegliere ELIO risiede naturalmente nella sua forma. ELIO si adatta alla perfezione a materiali e colori moderni. La struttura ergonomica, inoltre, rende piacevole ogni suo movimento. Soprattutto se combinato con la batteria doccetta professionale sul piano lavello.

Hay muchas razones a favor de ELIO. Y esto en el mejor sentido de la palabra. Porque ELIO, gracias a la gran variedad de productos que ofrece, se puede utilizar de múltiples maneras. Una razón igualmente buena para decidirse por ELIO es, por supuesto, el lenguaje de sus formas. ELIO encaja a la perfección con los materiales y los colores modernos. Y además, su diseño ergonómico convierte su manejo en un auténtico placer. Sobre todo si se combina en el fregadero con el juego de ducha profesional.



Single-lever mixer with pull-out spray / Strainer waste // Miscelatore monocomando con doccetta estraibile / Comando piletta ad eccentrico // Mezclador monomando con ducha extraíble / Accionamiento excéntrico manual

< Single-lever mixer with profi spray set // Miscelatore monocomando con batteria doccetta professionale // Mezclador monomando con juego de ducha profesional

ELIO Sieger Design

ELIO comes particularly into its own with its classy, modern materials, in a work area made of stainless steel or white high-gloss Corian®, with a wall covering of black stained wood or with fine silver leaf.

ELIO trova particolare risalto in abbinamento con materiali nobili e moderni: il piano di lavoro in acciaio inox o Corian® bianco lucido, il rivestimento delle pareti realizzato con legno scuro sabbato o delicate lamine d'argento.

La estética de ELIO luce especialmente en combinación con materiales nobles y modernos: la encimera de acero inoxidable o Corian® blanco brillante, el revestimiento de la pared de madera barnizada en negro o con plan de plata fino.

Elio



Single-lever mixer with pull-out spray //
Miscelatore monocomando con doccetta estraibile //
Mezclador monomando con ducha extraíble

>
Two-hole mixer // Miscelatore monocomando a due fori //
Grifo mezclador con dos orificios

ELIO
Sieger Design

The ELIO design can be extended in an ergonomically thought-out architecture: the freely suspended application, with a very light and open appearance, is highly practical as it can be used from both sides at the same time.

La forma de ELIO se puede continuar en una arquitectura ergonómicamente pensada: la aplicación suspendida libremente parece muy ligera y abierta y se puede utilizar desde ambos lados a la vez, lo que resulta muy práctico.

La forma di ELIO trova continuazione nei complementi ad architettura ergonomica: l'applicazione in sospensione che crea un effetto di leggerezza e di libertà può essere utilizzata contemporaneamente da entrambi i lati.

Cooking is back in fashion, but it has to be uncomplicated. For a quick snack just as much as for festive meals, as conviviality takes centre stage. A trend taken up, in many aspects, by the ELIO. In developing the design particular attention was paid to ergonomic movement being guaranteed in everyday life. And so a spray is incorporated in the spout of the fitting which can be pulled out as required. Pressing lightly in the perfectly integrated operation button changes the pull-out spray from normal aerated jet to a more powerful spray.

Cucinare torna di moda. Ma la semplicità è d'obbligo sia per i pasti veloci come nei pranzi importanti. Oggi, l'elemento essenziale è la convivialità. ELIO riprende questa tendenza sotto molti aspetti. Il suo design ergonomico allevia il lavoro fatto di sequenze di movimenti ripetuti più volte quotidianamente. Ad esempio nella bocca di erogazione è integrata una doccetta estraibile in caso di necessità di risciacquo. Una leggera pressione sul pulsante perfettamente integrato consente di passare dal normale getto a uno più potente.

Se vuelve a cocinar. Pero no debe ser complicado. Tanto la cocina rápida como los menús festivos. Porque en el centro se encuentra la convivencia. Una tendencia que ELIO retoma en diversos aspectos. En el desarrollo de su diseño se ha tenido especial cuidado en permitir movimientos ergonómicos en los procesos cotidianos. Así, en la boca de salida de la grifería se integra una ducha extraíble que se puede sacar cuando sea necesario. Mediante una ligera presión en el botón de mando perfectamente integrado, se cambia la ducha de tubo de chorro con borboteo normal a un chorro fuerte.



PRESENT

*News from the kitchen and for the kitchen.
A new perspective of current developments and trends.*

*Novità dalla cucina e per la cucina.
Uno sguardo agli sviluppi e alle correnti attuali.*

*Lo nuevo de la cocina y para la cocina.
Una mirada a los desarrollos y corrientes actuales.*

UNDERKITCHEN 056

Underkitchen

Marco Velardi in conversation with Francesca Sarti
Photography Francesca Sarti: Arabeschi di Latte

Francesca Sarti founded the Italian food design collective Arabeschi di Latte in 2001, with the mission of experimenting with new design concepts that relate to food and focus on its fascinating power to create situations and relationships. We got together with her to look back at their extensive career and talk about what the future holds.

Marco Velardi: It's been 10 years since you founded Arabeschi di Latte, could you tell me a bit about how you began?

Francesca Sarti: We started as a collective while studying architecture at University. At the beginning it was like a game, each of us wanted to explore our own ideas and personal ways of thinking on food. After a while it became a real job, more and more connected with food events production, nowadays this is actually our main business.

M.V.: Where did your inspiration come from at the time?

F.S.: The inspiration came from the work of the artist Rirkrit Tiravanija back in the 90s. He was probably one of the first to introduce food inside a gallery, he cooked dinners and the show would be about all that was left the day after. It was very intriguing to see how you were left not with a specific

artifact but rather with the experience of a social occasion. That and the book Relational Aesthetics by Nicolas Bourriaud were our starting point.

M.V.: Then what was your first public food event?

F.S.: It was “Picnic Notturmo” – a Midsummer Night Picnic – in Florence at Villa delle Rose in 2003. We took the classic picnic experience and transformed it into a nighttime event, in a garden on the hills surrounding Florence. You would find white tablecloths lit up by 400 small candles. We prepared 200 wooden fruit boxes containing picnic kits for four people; a tablecloth, candles, a bottle of wine, a bag for litter, and a variety of food made with organic ingredients. The atmosphere was magical. We actually did an earlier project in 2001, but it was smaller and more conceptual and it was called “Fame Digitale” – Digital Hunger – consisting in a reflection on the power of image in food.

M.V.: Were you trying to change the perspective of how food was consumed? How did people react?

F.S.: The reaction was very good, especially because it became an interactive experience. People enjoyed it, which is an important part of the convivium. We did change the perspective because we didn't consider food only as an accessory object but more like something you can use to communicate and reflect on cultural themes, and also obsessions. In fact, we choose to work with food, because food is mainly two things: something that is really necessary and something that has a lot of cultural background and traditions. With the “Picnic Notturmo” we reclaimed a ritual, a classic ritual for people from all over the world, like the typical Sunday picnic at the park, but we gave it a twist. It wasn't just about serving food.

M.V.: Did everyone understand that?

F.S.: When we started people didn't really understand what we were doing, four architects working with food was quite weird, so at the beginning it was much easier to make people understand the aesthetical point of view, nice wooden crates, the packaging and so on. We did a lot of projects for Pitti Immagine in Florence, where we customized basic glasses or cutlery, since every year there was a set theme. For example, for an event called “Fetish Tea” we customized the spoons with fur or black leather. It was fun but it was mostly post-production on normal objects. Then, in 2005 we clearly introduced the importance of interaction. We designed the “BQ Interactive Dinner”, where people had to choose their food like in a market. You could choose from varieties of cheese, bread, vegetables, and then there was a big long table where you had to prepare your own dishes, using mortars, graters, oil, seeds, herbs and all that was available. We were finally able to create a real social situation, where people start sharing their creations with each other. It was really made clear that the main goal was the experience of what you want to reflect on.

M.V.: This in fact became your strongest theme over the last years?

F.S.: Yes, since then we have been doing a lot of pop-up interactive events where people can learn how to make their own dishes, like pasta and gnocchi for example. They are not like a normal cafe with table service, each person has to produce

their own dish and then cook it and eat it. We want to rediscover the pleasure of making food by hand, to know food through producing it on your own.

M.V.: Do you think that's the key to the success of the events?

F.S.: Well, in some way it is. In Italy we say “mettere le mani in pasta” which means to get yourself involved in the process. We play on the fact that somehow it feels like sort of a sweet childhood memory, which is one of the keys to make the interactive workshops successful. What's important is not to play with the actual food, but to always respect it. This has probably something to do with the fact that we come from Italy where there is a very strong food tradition.

M.V.: Do you find the same level of interaction during all the events you do around the world, or does it change radically from one to the other?

F.S.: In a sense the reaction is quite similar in each country, and I was pleased to see that also in countries like Japan the reaction was very positive. However, everywhere we go there are some sort of different nuances in the way people deal with our ideas.

M.V.: Have you ever thought of reaching a larger audience? Organizing bigger events?

F.S.: Quite a lot lately, in fact I would definitely like to explore that side, because having such a long experience and background researching about food, it would hopefully help when applying it to a larger scale. At the same time I would like to grasp the surface and find new stories behind food, focusing on what's not easily understandable at a first glance, finding the inner beauty, and that's actually what we tried to do with the last project we did during Salone del Mobile 2011, called “Underkitchen”. The idea behind it was to research unusual food stories, focused on produce with peculiar backgrounds. For example the 100 years old egg, a Chinese delicacy that gets put in the ground for some time before being consumed, and honestly is just a gone off egg, but the taste is so delicious. What fascinated us was the fact that something that the society at large would be considering almost forbidden, because it would mean like serving bad milk, at the end of the day tasted really good.

M.V.: Shall we expect this to be a new food trend?

F.S.: I could definitely see a new trend coming, but not a trend in the fashion sense,



rather a new research field. Nowadays everything is going the wrong way, there are so many depressing things in the world, and while normally you would have reacted with words such as happy and happiness, today I somehow feel that's not enough anymore. We have to explore, dig deeper, like after a catastrophe there's nothing left, and people have to reinvent themselves. Going into the ground is more instinctive, something I haven't exactly planned but I am inclined to. We are soon preparing a dinner inspired by the volcano in Stromboli, which to me is all about the inner energy of the matter itself, and basically I would like to see how we would translate that into food.

M.V.: So “going under” is your solution to finding alternatives?

F.S.: I don't think it's only my own personal solution, I just simply want to continue exploring beyond what we have done so far, and there are a lot of things that are still hidden and waiting to be discovered.

M.V.: Do you think “Underkitchen” could develop its own direction?

F.S.: Probably, but “Underkitchen” couldn't exist if Arabeschi di Latte hadn't explored the food theme over the last ten years. Then, at the same time “Underkitchen” could freely explore new themes, which are not part of the Arabeschi philosophy. In fact, Arabeschi has quite a clear identity based on the idea of creating a “daily sense of happiness”.

M.V.: “Underkitchen” is possibly the darker side of Arabeschi...

F.S.: Dark not in a negative sense, rather less exploited, less understandable at a first glance. Arabeschi work and research has indeed two different levels of comprehension: one very superficial, communicative, cute, easy to understand and to be attracted to. The other one requires you to get deeper inside the project; it contains a higher cultural reference and value to it. I could imagine “Underkitchen” doesn't care so much about the superficial part, while it gets directly into the more intellectual one, not necessarily meaning for a restricted audience, but just as a way of approaching the subject.

M.V.: What will be your next obsession then?

F.S.: I don't know yet, but one thing I am sure of is that I would love to work and research on food punishment.



Francesca Sarti ha fondato il collettivo italiano di food design Arabeschi di Latte nel 2001, con l'intento di sperimentare nuovi concetti di design legati al cibo, concentrandosi sul suo affascinante potere di creare situazioni e relazioni. L'abbiamo incontrata per ripercorrere insieme la sua intensa carriera e parlare delle prospettive future.

Marco Velardi: Sono trascorsi 10 anni da quando hai fondato Arabeschi di Latte, puoi dirmi qualcosa su come hai iniziato?

Francesca Sarti: Abbiamo iniziato come collettivo mentre studiavamo architettura all'università. All'inizio è stato quasi per gioco, ognuna di noi voleva esplorare le proprie idee e i modi personali di pensare il cibo. Dopo un po' è diventato un lavoro vero e proprio, sempre più collegato alla creazione di eventi legati al cibo, oggigiorno rappresenta in realtà la nostra principale attività.

M.V.: Dove avete tratto la vostra ispirazione in quel momento?

F.S.: L'ispirazione è venuta dal lavoro dell'artista Rirkrit Tiravanija negli anni '90. Egli fu probabilmente uno tra i primi a presentare il cibo in una galleria d'arte, preparava le cene e la mostra consisteva in tutto ciò che era avanzato il giorno dopo. Era molto affascinante osservare come, ciò che ti restava, non era tanto uno specifico manufatto, quanto piuttosto l'esperienza di un'occasione sociale. Quello e il libro "Relational Aesthetics" di Nicolas Bourriaud sono stati i nostri punti di partenza.

M.V.: Quindi qual'è stato il vostro primo evento pubblico legato al cibo?

F.S.: È stato "Picnic Notturmo", un picnic notturno di mezza estate a Firenze nella Villa delle Rose nel 2003. Abbiamo trasformato la classica esperienza del picnic in un evento notturno, in un giardino sulle colline che circondano Firenze. C'erano tovaglie bianche illuminate da 400 candeline. Avevamo preparato 200 cassette da frutta di legno contenenti un kit da picnic per quattro persone; una tovaglia, delle candele, una bottiglia di vino, un sacchetto per i rifiuti e un assortimento di cibo a base di ingredienti biologici. L'atmosfera era magica. In realtà avevamo già realizzato un progetto precedente nel 2001, ma era più contenuto e più concettuale; era titolato "Fame Digitale" basato su una riflessione sul potere dell'immagine del cibo.

M.V.: Stavate cercando di cambiare la prospettiva su come consumare il cibo? Come ha reagito la gente?

F.S.: La reazione è stata molto positiva, soprattutto perché si è trasformata in un'esperienza interattiva. La gente ha apprezzato, aspetto questo che è una parte importante del momento conviviale. Abbiamo cambiato la prospettiva perché non consideriamo il cibo solo come un oggetto accessorio, quanto

piuttosto come qualcosa che si può utilizzare per comunicare e riflettere su temi culturali ma anche sulle ossessioni. Infatti abbiamo deciso di lavorare con il cibo perché questo rappresenta principalmente due cose: qualcosa che è veramente necessario e qualcosa che ha svariatissimi contesti culturali e tradizioni. Con "Picnic Notturmo" abbiamo ricreato un rituale, un classico rituale comune a gente di ogni parte del mondo, come il tipico picnic della domenica al parco, ma con una valenza nuova. Non si trattava soltanto di servire del cibo.

M.V.: Tutti hanno capito quello che stavate proponendo?

F.S.: Quando abbiamo iniziato la gente non aveva realmente compreso ciò che stavamo facendo, il fatto che quattro architetti lavorassero con il cibo era piuttosto bizzarro, così che all'inizio è stato più facile far comprendere alla gente il punto di vista estetico, le belle ceste di legno, il tipo di confezionamento e così via. Abbiamo realizzato molti progetti per Pitti Immagine a Firenze, dove abbiamo personalizzato degli occhiali di base o della posateria, poiché ogni anno veniva proposto un tema specifico. Ad esempio, per un evento titolato "Fetish Tea" abbiamo personalizzato i cucchiaini con della pelliccia o del cuoio nero. È stato divertente, ma si è trattato soprattutto di postproduzione su oggetti normali. Poi nel 2005 abbiamo chiaramente introdotto l'importanza dell'interazione. Abbiamo progettato la cena interattiva "BQ Interactive Dinner", dove la gente doveva scegliere il proprio cibo come in un mercato. Si poteva scegliere tra una varietà di formaggi, pane, verdure e poi c'era un lungo e grande tavolo dove ognuno doveva prepararsi i propri piatti utilizzando mortai, grattugie, olio, semi, erbe aromatiche e tutto ciò era disponibile. Alla fine siamo riuscite a creare una vera situazione sociale, dove la gente inizia a condividere le proprie creazioni con gli altri. Era finalmente chiaro che l'obiettivo principale era l'esperienza su cui si voleva riflettere.

M.V.: Questo infatti è diventato il vostro tema più forte negli ultimi anni?

F.S.: Sì, da quel momento abbiamo organizzato moltissimi pop-up eventi interattivi, dove la gente può imparare a preparare i propri piatti, come la pasta o gli gnocchi ad esempio. In questi eventi non è come essere seduti in un normale caffè con servizio al tavolo, ogni persona

deve prepararsi il proprio piatto, cucinarlo e consumarlo. Vogliamo riscoprire il piacere di preparare il cibo con le nostre stesse mani, di conoscere il cibo creandolo da noi stessi.

M.V.: Pensate che questa sia la chiave del successo degli eventi?

F.S.: Sì, in qualche modo lo è. In Italia diciamo "mettere le mani in pasta", che significa essere coinvolto nel processo. Giochiamo sul fatto che in un certo qual modo sembra rievocare un dolce ricordo dell'infanzia, che è una delle chiavi di successo dei laboratori interattivi. Ciò che è importante è non giocare con il cibo vero, ma rispettarlo sempre. Ciò ha probabilmente qualcosa a che fare con il fatto che proveniamo dall'Italia, dove è presente una tradizione del cibo molto forte.

M.V.: Ricontrate lo stesso livello di interazione in tutti gli eventi che organizzate in giro per il mondo oppure la situazione cambia radicalmente tra un luogo e l'altro?

F.S.: In un certo senso la reazione è piuttosto simile in ogni paese e sono stata piacevolmente sorpresa nel vedere che anche in nazioni come il Giappone la reazione è stata molto positiva. Tuttavia, ovunque andiamo ci sono per così dire delle sfumature diverse nel modo in cui la gente si appropria alle nostre idee.

M.V.: Avete mai pensato di raggiungere un pubblico più vasto? Di organizzare eventi più grandi?

F.S.: Ultimamente molto direi, infatti mi piacerebbe davvero approcciare quel mondo; disponendo di una così lunga esperienza e bagaglio culturale nell'esplorare il cibo ciò dovrebbe, con buone speranze, aiutare, dovendolo poi applicare su una scala più vasta. Al tempo stesso mi piacerebbe andare oltre e scoprire nuove storie che stanno dietro al cibo, concentrandomi su ciò che non è facilmente comprensibile a prima vista, scoprirne la bellezza interiore e in realtà questo è esattamente ciò che abbiamo cercato di fare con l'ultimo progetto che abbiamo realizzato durante il Salone del Mobile 2011, titolato "Underkitchen". L'idea che stava alla base era quella di esplorare storie insolite sul cibo, incentrate sulla sua produzione in contesti particolari. Ad esempio, l'uovo dei cent'anni, una prelibatezza cinese che viene conservato nel terreno per un certo tempo prima di essere consumato; in realtà è un uovo andato a male, ma il suo sapore è semplicemente delizioso. Ciò che ci

The accompanying images were taken over a period of 10 years (2001–2011), documenting the vast range of projects and collaborations by the food design collective Arabeschi di Latte.

Le immagini di accompagnamento sono state scattate nel corso di 10 anni (2001–2011) e documentano la grande varietà di progetti e collaborazioni realizzati dal collettivo di food design Arabeschi di Latte.

Las imágenes que acompañan al texto fueron capturadas a lo largo de un periodo de 10 años (2001–2011), documentando el vasto espectro de proyectos y colaboraciones por el colectivo de diseño gastronómico Arabeschi di Latte.

ha affascinato era il fatto che, qualcosa che la società in genere avrebbe considerato come presoché proibito, in quanto sarebbe come servire del latte scaduto, al finale avesse un sapore veramente squisito.

M.V.: Dobbiamo immaginarci che questo sia un nuovo trend del cibo?

F.S.: Posso chiaramente osservare che si sta affermando una nuova tendenza, ma non nel senso inteso dalla moda, quanto piuttosto un nuovo campo di esplorazione. Oggigiorno tutto sembra andare per il verso sbagliato, ci sono così tante cose deprimenti nel mondo e mentre un tempo ci saremmo espressi con parole del tipo felice e felicità, oggi temo che ciò non sia più sufficiente. Dobbiamo esplorare, scavare più nel profondo, come dopo una catastrofe quando non è rimasto più nulla e la gente deve reinventare se stessa. Andare oltre è più istintivo, è qualcosa che non posso pianificare con esattezza, ma da cui mi sento attratta. Stiamo per allestire a breve una cena ispirata al vulcano di Stromboli, che per me rappresenta tutta l'energia interiore del tema in se stesso e davvero voglio vedere come riusciremo a trasporre questo nel cibo.

M.V.: Così "andare oltre" è la vostra soluzione nel trovare alternative?

F.S.: Non credo che questa sia solo la mia personale soluzione, semplicemente voglio continuare ad esplorare al di là di ciò che abbiamo fatto fino ad oggi; ci sono ancora molte cose nascoste che attendono di essere scoperte.

M.V.: Pensate che "Underkitchen" possa sviluppare una direzione propria?

F.S.: È probabile, ma "Underkitchen" non potrebbe esistere se Arabeschi di Latte non avesse esplorato il tema del cibo in questi ultimi dieci anni. Allora, al tempo stesso, "Underkitchen" potrebbe liberamente esplorare nuove tematiche che non fanno parte della filosofia di Arabeschi. Infatti, Arabeschi ha decisamente una sua chiara identità basata sull'idea di creare un "quotidiano senso di felicità".

M.V.: "Underkitchen" è forse il lato oscuro di Arabeschi...

F.S.: Scuro non in senso negativo, quanto piuttosto meno valorizzato, meno comprensibile a prima vista. Il lavoro e l'esplorazione di Arabeschi presuppongono infatti due diversi livelli di comprensione: uno molto superficiale, comunicativo, accattivante, facile da comprendere a da cui esserne attratti. L'altro ti costringe ad addentrarti più profondamente nel progetto; contiene un riferimento culturale più elevato e aggiunge una valenza ad esso. Immagino che "Underkitchen" non curi più di tanto la parte superficiale, quanto raggiunga direttamente quella



più intellettuale, non necessariamente rivolta ad un pubblico ristretto, ma solo come una delle modalità di apprezzare l'argomento.

M.V.: Quale sarà dunque la vostra prossima ossessione?

F.S.: Non lo so ancora, ma di una cosa sono certa e cioè che vorrei esplorare il cibo inteso come punizione.

Francesca Sarti fundó el colectivo de diseño gastronómico italiano Arabeschi di Latte en 2001, con la misión de experimentar con nuevos conceptos de diseño relacionados con los alimentos y concentrándose en su fascinante poder para crear situaciones y relaciones. Nos reunimos con ella para lanzar una mirada retrospectiva a su extensa trayectoria y hablar de lo que encierra el futuro.

Marco Velardi: Han pasado 10 años desde que fundó Arabeschi di Latte, ¿podría contarme un poco acerca de cómo empezó?

Francesca Sarti: Empezamos como un colectivo mientras estudiábamos arquitectura en la universidad. Al principio era como un juego, cada uno de nosotros quería explorar nuestras propias ideas y maneras personales de pensar en la comida. Al cabo de un tiempo se convirtió en un trabajo real, cada vez más conectado con la producción de eventos alimentarios, y actualmente constituye nuestro negocio principal.

M.V.: ¿De dónde procedió su inspiración en aquel momento?

F.S.: La inspiración procedió de la obra del artista Rirkrit Tiravanija, allá por los años 90. Fue probablemente uno de los primeros en introducir comida en una galería, cocinó cenas y la exposición versaba sobre lo que quedaba al día siguiente. Era fascinante ver cómo no se trataba de un artefacto específico, sino más bien de la experiencia de una ocasión social. Eso y el libro "Relational Aesthetics" por Nicolas Bourriaud fueron nuestro punto de partida.

M.V.: ¿Entonces cuál fue su primer evento público de comida?

F.S.: Fue "Picnic Notturmo", un picnic de una noche de verano en Florencia, en Villa delle Rose en 2003. Tomamos la experiencia de picnic clásica y la transformamos en un evento nocturno, en un jardín en las colinas que rodean Florencia. Se podían encontrar manteles blancos iluminados por 400 pequeñas velas. Preparamos 200 cajas de fruta de madera que contenían kits de picnic para cuatro personas: un mantel, velas, una botella de vino, una bolsa para la basura, y una

variedad de comida elaborada con ingredientes orgánicos. La atmósfera era mágica. De hecho habíamos llevado a cabo un proyecto previo en 2001, pero fue más reducido y conceptual, y se llamó “Fame Digitale” (hambre digital) consistente en una reflexión sobre el poder de la imagen en la comida.

M.V.: ¿Estaba intentando cambiar la perspectiva sobre la manera en que se consume la comida? ¿Cómo reaccionó la gente?

F.S.: La reacción fue excelente, especialmente porque se convirtió en una experiencia interactiva. La gente lo disfrutó, lo cual es una parte importante de la convivencia. Cambiamos la perspectiva porque no considerábamos la comida como un simple objeto accesorio, sino más bien como algo que se puede utilizar para comunicar y reflexionar sobre temas culturales, así como obsesiones. De hecho, optamos por trabajar con comida porque la comida es, en esencia, dos cosas: algo que es realmente necesario y algo que tiene numerosos trasfondos y tradiciones culturales. Con el “Picnic Notturmo” recuperamos un ritual, un ritual clásico para gentes de todo el mundo, como el típico picnic de domingo en el parque, pero introduciendo un toque original. No se trataba simplemente de servir comida.

M.V.: ¿Lo entendió así todo el mundo?
F.S.: Cuando empezamos, la gente no entendía realmente lo que estábamos haciendo; cuatro arquitectos trabajando con comida era algo bastante raro, así que al principio era mucho más fácil hacer entender a la gente el punto de vista estético, cajas de madera bonitas, el embalaje y demás. Llevamos a cabo numerosos proyectos para Pitti Immagine en Florencia, en los que personalizamos vasos o cubiertos básicos, puesto que cada año había un tema definido. Por ejemplo, para un evento bautizado como “Fetish Tea” personalizamos las cucharillas con pieles o cuero negro. Era divertido, pero se trataba sobre todo de posproducción sobre objetos normales. Entonces, en 2005 introdujimos claramente la importancia de la interacción. Diseñamos el “BQ Interactive Dinner”, donde la gente tenía que escoger su comida como en un mercado. Se podía escoger de entre variedades de queso, pan, verduras, y había una gran mesa larga en la que cada uno debía prepararse sus propios platos, utilizando morteros, ralladores, aceite, semillas, hierbas aromáticas y todo lo que hubiera disponible. Finalmente conseguimos crear una situación social real en la que los participantes empezaron a compartir sus creaciones unos con otros. Quedó muy claro que el propósito principal era la experiencia de aquello sobre lo que se quiere reflexionar.

M.V.: ¿Se convirtió este, de hecho, en su tema estrella durante los últimos años?
F.S.: Sí, desde entonces hemos venido cele-



brando un gran número de eventos espontáneos interactivos donde la gente puede aprender a preparar sus propios platos, tales como pasta y gnocchi por ejemplo. No son como un café normal con servicio de mesa, sino que cada persona debe preparar su propio plato y a continuación cocinarlo y comérselo. Queremos redescubrir el placer de preparar la comida con las manos, de conocer la comida elaborándola uno mismo.

M.V.: ¿Cree que ésa es la clave del éxito de los eventos?

F.S.: Bueno, en cierto modo lo es. En Italia decimos “mettere le mani in pasta”, que viene a significar implicarse uno mismo en el proceso. Jugamos con el hecho de que, de alguna manera, se vive como un dulce recuerdo de la infancia, lo cual constituye una de las claves de los talleres interactivos. Lo importante no es jugar con los alimentos propiamente dichos, sino respetarlos siempre. Probablemente, esto está relacionado con el hecho de que procedemos de Italia, donde existe una tradición gastronómica muy rica.

M.V.: ¿Encuentra el mismo nivel de interacción durante todos los eventos que celebran por todo el mundo, o el nivel varía radicalmente de un evento a otro?

F.S.: En cierto sentido, la reacción es muy similar en todos los países, y me alegró comprobar que la reacción también fue muy positiva en países como Japón. Sin embargo, en todos los lugares a los que vamos se dan algunos matices distintos en la manera en la que la gente acoge nuestras ideas.

M.V.: ¿Alguna vez ha pensado en llegar a un público más amplio u organizar eventos más grandes?

F.S.: Muy a menudo últimamente, de hecho definitivamente me gustaría explorar esa faceta, puesto que es de esperar que contar con tanta experiencia y bagaje en la investigación sobre la comida resulte útil al aplicarlo a mayor escala. Al mismo tiempo, me gustaría rascar la superficie y encontrar nuevas historias detrás de la comida, centrándome en lo que no resulta fácilmente comprensible a primera vista, revelando la belleza interior, y de hecho esto es lo que intentamos lograr con el último proyecto que llevamos a cabo durante el Salone del Mobile 2011, bautizado como “Underkitchen”. Se basaba en la idea de investigar historias inusuales sobre los alimentos, centradas en productos agrícolas con trasfondos peculiares. Por ejemplo el huevo de 100 años, una exquisitez china que se entierra durante algún tiempo antes de comerlo, y en realidad se trata simplemente de un huevo podrido, pero su sabor es delicioso. Lo que nos fascinó fue el hecho de que algo que la sociedad



en general consideraría casi prohibido, ya que sería como servir leche pasada de fecha, al final sabía realmente bien.

M.V.: ¿Cabe esperar que esto se convierta en una nueva tendencia gastronómica?

F.S.: Sin duda podía vislumbrar la llegada de una nueva tendencia, pero no una tendencia en el sentido de la moda, sino más bien un nuevo ámbito de investigación. Hoy en día todo va en la dirección equivocada, hay tantas cosas deprimentes en el mundo, y mientras que normalmente uno habría reaccionado con palabras tales como alegre y alegría, actualmente de algún modo creo que eso ya no es suficiente. Tenemos que explorar, profundizar, como cuando tras una catástrofe no queda nada y la gente tiene que reinventarse a sí misma. Ir bajo tierra es más instintivo, algo que no he planeado exactamente pero que me llama. Pronto prepararemos una cena inspirada por el volcán en Estrómboli, que para mí iba íntimamente ligado a la energía de la propia materia, y básicamente me gustaría ver cómo podríamos trasladar eso a la comida.

M.V.: ¿Así que lo “subterráneo” es su solución para hallar alternativas?

F.S.: No creo que sea tan sólo mi propia solución personal, simplemente quiero continuar explorando más allá de lo que hemos hecho hasta ahora, y aún hay muchas cosas que permanecen ocultas y esperando ser descubiertas.

M.V.: ¿Cree que “Underkitchen” podría evolucionar en su propia dirección?

F.S.: Probablemente, pero “Underkitchen” no podría existir si Arabeschi di Latte no hubiera explorado el tema de la comida a lo largo de los últimos diez años. Entonces, al mismo tiempo “Underkitchen” podría explorar libremente nuevos temas que no forman parte de la filosofía de Arabeschi. De hecho, Arabeschi tiene una identidad muy clara basada en la idea de crear una “sensación de felicidad diaria”.

M.V.: “Underkitchen” representa posiblemente el lado más oscuro de Arabeschi...

F.S.: Oscuro no en un sentido negativo, sino más bien menos explotado, menos inteligible a primera vista. Ciertamente, la labor y la investigación de Arabeschi tienen dos niveles de comprensión distintos: uno muy superficial, comunicativo, simpático, fácil de entender y atractivo. El otro te exige profundizar más en el proyecto; contiene una referencia cultural más elevada y un mayor valor. Podría decirse que “Underkitchen” no otorga tanta importancia a la parte superficial, mientras que aborda directamente la más intelectual, lo cual no significa necesariamente que se dirija a un público restringido, sino simplemente como una manera de enfocar el tema.

M.V.: ¿Cuál será entonces su próxima obsesión?

F.S.: No lo sé, pero de lo que estoy segura es de que me encantaría trabajar e investigar sobre la comida como castigo.

Marco Velardi has worked for New York Times T Magazine, AD Germany and Another Magazine. He is Editor-in-Chief of Appartamento magazine, as well as Creative Director of Casamica, Corriere della Sera's Design Magazine, and of Italian furniture company De Padova.

Marco Velardi ha trabajado para las publicaciones New York Times T Magazine, AD Germany y Another Magazine. Es redactor jefe de la revista Appartamento, así como Director Creativo de Casamica, la revista de diseño del Corriere della Sera, y de la empresa de muebles italiana De Padova.

Marco Velardi ha lavorato per il New York Times T Magazine, per AD Germany e Another Magazine. È sia capo-editore della rivista Appartamento che direttore creativo di Casamica, la rivista di design del Corriere della Sera e dell'azienda italiana di mobili De Padova.

Tara.



Tara.

There are some small changes, but it is precisely these fine details, which account for the timeless class of TARA. With the refined TARA, the classic becomes the model for the future. The fitting stands tall on its extended body, rosettes and handles appear more slender than ever and contours are more clearly defined. The objective remains to highlight the perfect geometrical symmetrical and clear-cut design of TARA.

Si tratta di piccoli cambiamenti, ma sono proprio questi raffinati dettagli che contraddistinguono la classe intramontabile di TARA. Con la rivisitazione di TARA, il classico diventa il modello per il futuro. Il rubinetto si erge in maniera formale grazie al corpo allungato, rosette e manopole sembrano più che mai slanciate e tutti i profili sono stati affinati. Sempre con lo scopo di sottolineare il linguaggio formale perfettamente geometrico, simmetrico e chiaro di TARA.

Se trata de pequeños cambios, pero son precisamente estos detalles sutiles los que conforman la clase intemporal de TARA. Con el TARA perfeccionado, este clásico se convierte en un modelo para el futuro. Con el cuerpo alargado, la forma de la grifería se endereza, las rosetas y los mandos parecen más delgados que nunca y todos los contornos se afilan. Siempre con el objetivo de subrayar el lenguaje formal simétrico, claro y la geometría perfecta de TARA.



Three-hole mixer // Batteria tre fori // Grifo mezclador con tres orificios

< Three-hole mixer // Batteria tre fori // Grifo mezclador con tres orificios

TARA.
Sieger Design

The refined TARA is the fitting for a light, lively environment. Whether free-standing in a room or against a marble wall: the tall spout is particularly eye-catching.

La rivisitazione di TARA è il rubinetto per ambienti luminosi, vivaci. Isolata o davanti a una parete in marmo: la bocca di erogazione allungata si fa sempre notare.

El diseño TARA perfeccionado es la grifería para un entorno claro y vivo. Ya sea libre en el espacio o delante de una pared de mármol: El caño elevado siempre realza el diseño de forma especial.



Wall-mounted sink mixer // Batteria tre fori lavello incasso a muro //
Batería de pared para fregadero

>
Single-hole mixer // Batteria monoforo //
Grifo mezclador de un orificio

TARA.
Sieger Design

In an open and constantly changing environment like the kitchen, the improved TARA serves as a design constant. Like an accent in a room, that is distinguished by the most varied of designs and materials.

In un ambiente aperto e sempre in trasformazione come la cucina, la rivisitazione di TARA agisce come una costante formale, come un accento in una stanza contraddistinta dalle forme e dai materiali più svariati.

En un entorno abierto en continuo cambio como la cocina, el diseño TARA perfeccionado tiene un efecto de constante formal. Como un toque en un espacio que está marcado por diferentes formas y materiales.

Tara.

For people who make heavy demands on their kitchens, a kitchen fitting is no longer merely a functional necessity; it is an integral component of kitchen planning and is used to convey their aesthetic awareness. The archetypal shapes of the new, refined TARA have the “wow factor” at first glance. Although the changes are not just restricted to external appearances. Technical improvements have also been made. The new aerator optimises the flow capacity, reduces noise emission and ensures a fuller, more visually pleasing stream of water.

Da molto tempo, per gli utenti più esigenti, la rubinetteria della cucina non è più solo una necessità funzionale, ma un elemento imprescindibile del progetto cucina, in cui trasferire la propria percezione estetica. A questo proposito le forme archetipiche della rivisitazione di TARA suscitano entusiasmo fin dal primo sguardo. Il cambiamento tuttavia non si limita esclusivamente all’aspetto esteriore, ma si sono apportati anche perfezionamenti tecnici. Il nuovo aeratore ottimizza lo scorrimento, riduce la rumorosità e fornisce un getto d’acqua più pieno e più bello.

Para un usuario exigente de la cocina, hace tiempo que una grifería de cocina ya no es una necesidad meramente funcional de la cocina, sino el componente integral de una planificación de cocina con el que transportan su conciencia estética. Las formas arquetípicas del nuevo TARA perfeccionado apasionan a primera vista. De todas formas su cambio no se limita únicamente al aspecto exterior. También se han llevado a cabo perfeccionamientos técnicos. El nuevo difusor optimiza el caudal, reduce el ruido y proporciona un chorro de agua más pleno y bello.



Tara Classic

The personal demands made of the kitchen and the cooking have a decisive effect on the design of the kitchen equipment. People wanting ease of operation will appreciate the TARA CLASSIC single-lever mixer. People wanting more, need surroundings that meet the higher demands. TARA CLASSIC PROFI provides the perfect backdrop. It combines convenience with professionalism. And its swing arm significantly increases the action radius around the fitting.

Le esigenze personali in merito alla cucina e al cucinare influiscono in modo decisivo sulla composizione degli arredi specifici per questo ambiente. Chi desidera un servizio semplice, saprà apprezzare il miscelatore monocomando TARA CLASSIC. Per chi invece vuole di più e necessita di un ambiente che sia anche adeguato alle esigenze più elevate, TARA CLASSIC PROFI rappresenta l'ausilio perfetto. Essa riunisce comfort e professionalità e grazie al braccio snodato aumenta sensibilmente il raggio di azione del rubinetto.

Los requisitos personales en la cocina y el cocinar influyen de forma absolutamente decisiva en la creación de la instalación de la cocina. Quien desee un manejo sencillo, sabrá apreciar el mezclador monomando TARA CLASSIC. Aquél que quiera más necesita un entorno que también satisfaga las más altas exigencias. TARA CLASSIC PROFI es, para ello, la mejor ayuda. Aúna comodidad y profesionalidad. Y, gracias al brazo oscilante, amplía enormemente el radio de acción alrededor de la grifería.

TARA CLASSIC
Sieger Design

Bright white surfaces and modern materials such as Corian® and travertine allow the timeless design of TARA CLASSIC to shine particularly brightly. Also beautiful: the combination with classic narrow tiles.

Chiare superfici bianche e materiali moderni come Corian® e travertino valorizzano particolarmente le forme eterne di TARA CLASSIC. Bello anche così: l'abbinamento con le classiche piastrelline strette e lunghe.

Superficies claras y blancas y materiales modernos como Corian® y Travertino permiten resaltar las formas atemporales de TARA CLASSIC especialmente bellas. También bonita: la combinación con baldosas finas clásicas.



Hot & Cold Water Dispenser / Single-lever mixer / Strainer waste // Hot & Cold Water Dispenser /
Miscelatore monocomando / Comando piletta ad eccentrico //

Hot & Cold Water Dispenser / Mezclador monomando / Accionamiento excéntrico manual

<
Profi single-lever mixer // Miscelatore monocomando professionale //

Mezclador monomando profesional

META.02

Minimising to the bare essentials is a trend which is evident in all areas of the kitchen. Quality is what counts. An excellent meal usually needs only a few but outstanding ingredients. Equally, all that is required are a few good kitchen knives and pots. And therefore even the META 02 variations, especially designed for working in the kitchen, dispense with all that is superfluous. This is also true of the new WATER DISPENSER in the formally adapted design.

La riduzione all'essenziale è una tendenza che si manifesta in tutti i settori della cucina. Ciò che conta è la qualità. Un piatto eccellente di solito richiede pochi ingredienti, ma di primissima scelta. Allo stesso modo bastano pochi coltelli e poche pentole, ma di ottima fattura. È così anche per le versioni META 02, ideate in modo specifico per i lavori in cucina, rinunciando a tutto il superfluo. E così anche per il nuovo WATER DISPENSER con un design ideato in modo specifico.

La reducción hasta la esencia es una tendencia que se muestra en todos los rincones de la cocina. Lo que cuenta es la calidad. Un plato excelente precisa casi siempre de pocos pero muy buenos ingredientes. Asimismo, basta con pocos pero buenos cuchillos de cocina y ollas. Y así, las variantes del META 02 ajustadas especialmente al trabajo en la cocina renuncian a todo lo superfluo. Idéntico principio se aplica en el nuevo WATER DISPENSER en diseño formalmente armonizado.



Hot & Cold Water Dispenser / Two-hole mixer // Hot & Cold Water Dispenser / Miscelatore monocomando a due fori // Hot & Cold Water Dispenser / Grifo mezclador con dos orificios

< Two-hole mixer with rinsing spray set // Miscelatore monocomando a due fori con gruppo doccetta lavello // Grifo mezclador con dos orificios con juego de ducha rociadora

META.02 Sieger Design

The second generation of the META is also taking a new aesthetic route. Materials such as concrete, wood or brushed steel are thus ideal partners.

La seconda generazione del design META percorre nuove strade anche dal punto di vista estetico. Materiali come cemento, legno o acciaio inox spazzolato sono abbinamenti adatti.

La segunda generación del diseño META abre también nuevos horizontes estéticos. Los materiales como el hormigón, la madera o el acero inoxidable cepillado pueden ser buenos compañeros.



META.02

Life goes with the times, also in the kitchen. Not only through new cooking rituals and modern equipment but also due to changes in eating habits and family structures. Cooking together requires space. Space which the META 02 creates with modules that can be positioned wherever you like. Mixer, spout and rinsing spray set can be arranged in whatever order is best suited for the work involved. And the single-lever mixer with raised base also creates more space from the bottom up.

La vita avanza al passo coi tempi, così anche in cucina. Non solo per i nuovi metodi di cottura e per i moderni strumenti di lavoro, ma anche per le mutate abitudini alimentari e strutture familiari. Cucinare insieme richiede spazio. META 02 crea spazio con i moduli rubinetteria posizionabili in assoluta libertà. Miscelatore, bocca di erogazione e doccetta lavello si possono disporre nella maniera più consona rispetto alle esigenze di lavoro. Il miscelatore monocomando con base di appoggio rialzata crea spazio anche verso l'alto.

La vida va con los tiempos. También en la cocina. No solo con nuevos rituales de cocina y modernos aparatos de trabajo, también con costumbres alimentarias y estructuras familiares nuevas. Cocinar juntos exige espacio. Espacio que los META 02 consiguen a través de unos módulos de grifería de total libertad en la distribución. El mezclador, el caño y el grifo tipo ducha de lavado se pueden disponer como le convenga a cada tarea en particular. Y el mezclador monomando con una base elevada también proporciona espacio hacia arriba.



Single-lever mixer // Miscelatore monocomando // Mezclador monomando

< Single-lever mixer // Miscelatore monocomando // Mezclador monomando

META.02 Sieger Design

The minimised forms of the META 02 are highlighted particularly well in a generously proportioned ambience. Thanks to the flexible modular concept, individual elements can be freely selected and positioned. So, for example, you could have two sinks for different functions.

Le forme ridotte al minimo di META 02 risaltano in modo particolare in un ambiente spazioso e sobrio. La flessibilità del concetto di modulo consente di selezionare e di disporre liberamente i singoli elementi. Le due aree lavello, ad esempio, possono essere provviste di funzionalità diverse.

Las formas minimizadas del META 02 armonizan especialmente bien con un ambiente plano de dimensiones generosas. Gracias al flexible concepto de módulo, existe la posibilidad de seleccionar y colocar cada elemento libremente. Así, por ejemplo, dos fregaderos pueden dotarse de funcionalidades diferentes.



Two-hole mixer with rinsing spray set // Miscelatore monocomando a due fori con gruppo doccia lavello // Grifo mezclador con dos orificios con juego de ducha rociadora

> Three-hole mixer with profi spray set // Batteria tre fori con batteria doccia professionale // Grifo mezclador con tres orificios con juego de ducha profesional

LOT
Sieger Design

Platinum matte meets stainless steel – the ideal surroundings for LOT are of the same high quality as the fitting itself. And the simpler and more reserved the colours, materials and shapes are, the better. Here, less but good is definitely more.

Il platino opaco incontra l'acciaio inossidabile – l'ambiente ideale per LOT è tanto pregiato quanto la rubinetteria stessa. Maggiori sono la semplicità e la riservatezza di colori, materiali e forme presenti, meglio è. Meno, e quindi buono, qui significa definitivamente di più.

El platino mate, se encuentra con el acero: el ambiente ideal para LOT es de una calidad tan alta como la de la propia grifería. Cuanto más sencillos y modestos sean los colores, los materiales y las formas, mejor. Menos, pero a cambio mejor, es aquí definitivamente más.

Lot

With LOT, selective accents can be placed in a minimalist ambience. Uncompromisingly reduced in its form, convincing in its functionality. The three-hole mixer borrows the restrained design of the spout and transfers it to the handles, which can be positioned either directly next to the fitting or to the side of the sink. The two-hole mixer is recommended if the focus is on easy operation. It is alternatively available with individual rosettes or a cover plate.

Con LOT è possibile lasciare un segno in un ambiente minimalista. Essenziale nella forma, senza alcun compromesso, convincente nella funzionalità. La batteria tre fori assume il design discreto della bocca di erogazione e lo trasmette alle manopole, che possono essere posizionate direttamente accanto al rubinetto oppure a lato del lavello. È consigliabile il miscelatore monocomando a due fori se si vuole posizionare comodamente il punto di erogazione in posizione centrale. Esso è disponibile a scelta con rosette singole o con una piastra di copertura.

LOT pone acentos precisos en un ambiente minimalista. Reducción sin concesiones de la forma, con una funcionalidad convincente. El grifo mezclador con tres orificios adopta el diseño reducido del caño y lo transmite a los mandos, los cuales pueden situarse directamente junto a la grifería o en un lateral del fregadero. El grifo mezclador con dos orificios es recomendable si se otorga prioridad a la sencillez de manejo. Está disponible alternativamente con rosetas separadas o con una cubierta.



Lot



Hot & Cold Water Dispenser

The elegant LOT design inspires the visual ascetics. LOT is architectural, pure, clean and sophisticated – especially in the interaction with the unpretentious charm of the chrome and platinum matt surfaces. LOT is a fitting for modern, demanding kitchens: focusing on the function and highly aesthetic nature at the same time. Two aspects which are not mutually exclusive with this fitting – quite the opposite: the design of the new WATER DISPENSER unites both characteristics in a particularly elegant way.

Il design elegante di LOT entusiasma gli asceti della visualizzazione. LOT è architettonico, puro, nitido e nobile – soprattutto in fusione con la limpida sobrietà delle superfici in cromo e platino opaco. LOT è una rubinetteria per cucine moderne ed esigenti: perfettamente funzionale e al tempo stesso curata nell'estetica. Una rubinetteria che non esclude questi due aspetti – al contrario: il design del nuovo WATER DISPENSER unisce entrambe le caratteristiche in una soluzione particolarmente elegante.

El elegante diseño de LOT entusiasma a los ascetas visuales. LOT es arquitectónicamente puro, limpio y noble, sobre todo en combinación con el claro atractivo de los acabados en cromo y platino mate. LOT es una grifería para cocinas modernas, exigentes: concentrada en la función y a la vez en un gran sentido estético. Dos aspectos que no se excluyen en esta grifería, todo lo contrario: el diseño del nuevo WATER DISPENSER aúna ambas cualidades en una combinación sumamente elegante.



Wall-mounted mixer // Miscelatore a muro // Monomando mural



Two-hole mixer // Miscelatore monocomando a due fori // Grifo mezclador con dos orificios

Maro

MARO stands for avant-garde aesthetics. Angular, expressive shapes are reflected in all elements of the fitting. Whether in the form of a single-lever mixer, without additional rosette, or a two-hole mixer with angular, individual rosettes: MARO is eye-catching. In stark contrast to its integrated functionality, which is self evident and understated. The aerator is integrated flush-fit with the head of the fitting and is therefore almost invisible.

MARO rappresenta un'estetica d'avanguardia. Forme angolari ed espressive che si rispecchiano in tutti gli elementi del rubinetto. Nella versione miscelatore monocomando senza rosette aggiuntive oppure nella variante di miscelatore monocomando a due fori con rosette singole quadrate, MARO balza agli occhi, in pieno contrasto con la sua funzionalità integrata che si mostra in modo naturale e riservato. Così l'aeratore finisce a filo, inserito nella testa del rubinetto, risultando quasi invisibile.

MARO es sinónimo de estética vanguardista. Expresivas formas cuadradas que se reflejan en todos los elementos de la grifería. Ya sea como mezclador monomando, que viene sin roseta adicional, o en la variante del grifo mezclador con dos orificios con rosetas cuadradas separadas: MARO salta a la vista. Todo lo contrario a una funcionalidad integrada que normalmente aparece como algo habitual y discreto. Así el difusor se encuentra al ras, introducido en la cabeza del grifo de forma casi invisible.



Single-lever mixer // Miscelatore monocomando // Mezclador monomando

<
Two-hole mixer with profi spray set // Miscelatore monocomando a due fori con batteria doccetta professionale // Grifo mezclador con dos orificios con juego de ducha profesional

MARO
Sieger Design

MARO does not need much to appear perfectly staged. Concrete, stainless steel, simple materials and designs. The fitting is a very good match for sharp-edged sinks.

A MARO non serve molto per creare una scenografia all'insegna della perfezione. Cemento, acciaio inossidabile ed altri materiali e forme semplici. Il rubinetto si adegua molto bene a lavelli dalle forme spigolose.

MARO no necesita mucho para lograr una puesta en escena perfecta. Hormigón, acero, materiales y formas simples. La grifería encaja perfectamente en fregaderos formados con cantos afilados.

EXPEDITION

lat. expeditio "Accomplishment, Campaign". A journey into uncharted territories to acquire new skills, discover new possibilities.

dal latino expeditio: spedizione, campagna. Un viaggio in luoghi ancora sconosciuti, alla ricerca di nuove conoscenze per ampliare le possibilità.

lat. expeditio "Ejecución, expedición". Un viaje a territorios aún desconocidos para adquirir nuevos conocimientos, descubrir novedosas posibilidades.

PRODUCT STUDY 082

Product Study

People and their actions are at the focus of all Dornbracht’s considerations – also in the kitchen. A product study. // Le persone e le loro attività sono per Dornbracht al centro di ogni riflessione – anche in cucina. Uno studio di prodotto. // Las personas y sus acciones se sitúan en el centro de todas las consideraciones de Dornbracht – también en la cocina. Un estudio de producto.

VIDEO STILLS CHBP



TURN WATER ON/OFF



CONTROL VOLUME

Dornbracht has forged the comprehensive discussion on the topics of architecture, product design, technology, water and in particular people within the area of the bathroom over the past two decades. This has led to innovations, which placed the company in a pioneering role in the industry. The electronically controlled RAIN SKY E rain module and the AMBIANCE TUNING TECHNIQUE presented the previous spring with the electronic eTOOL control panel are considered as outstanding examples within the area of the bathroom. The AMBIANCE TUNING TECHNIQUE has completely redefined showering as a symbiosis of the experience of water, aesthetic architecture, minimalist design, operating comfort and innovative control technology. In order to transfer the positive experiences and technical innovations from the bathroom also into the kitchen, Dornbracht, together with its partner Sieger Design, carried out an analysis of the processes and actions in the realm of water-related task areas in the kitchen. The research represents the prelude of a series of studies, which Dornbracht would carry out prior to future innovation processes and new developments. In the first of these analyses, the question about the increase in value of electronically controlled fittings in the kitchen was central: how can standardised work routines be supported so that there is more time for creativity in the preparation, when arranging meals and for talking to guests?

- The result is a product study wherein the volume and temperature of the water as well as the strainer waste and the liquid soap dosage is controlled by one main electronic control element:
- *Water is released with the push of a button; a light aura shines when the water is flowing.*
 - *To operate the strainer waste and liquid soap dispenser, you just need to press the respective button.*
 - *The temperature and volume of water can be adjusted with a knob on the control panel; a light aura around the knob gives a visual indication of the current setting.*
 - *When turned counter-clockwise, the quantity of water or temperature is alternatively reduced. Clockwise rotation increases the temperature or water dosage accordingly.*
 - *To change from quantity to temperature mode and vice-versa, you simply press the knob.*
 - *In addition to the control panel, a foot sensor can also be used to turn the water on and off. A light sensor is installed near the kickboard of the cabinet under the sink and is indicated with a discreet light cone on the floor. This offers the possibility of activating and stopping the flow of water hands-free. The idea originates from the professional kitchen and Dornbracht transferred it to the private household.*

Beyond the basic functions, the system offers the possibility of activating programs that fill the sink



CLOSE/OPEN DRAIN



CLOSE/OPEN DRAIN

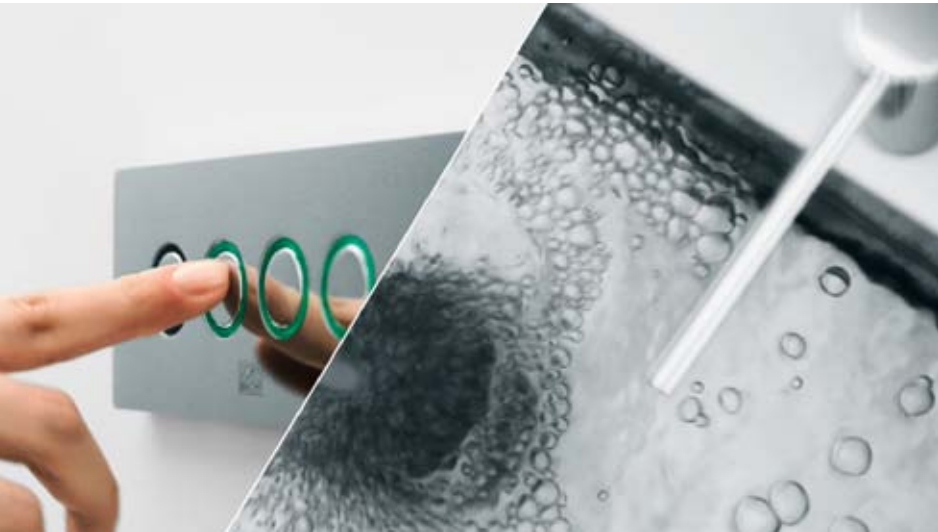


CONTROL TEMPERATURE

- for washing up, for example, just by pushing a button. If this is selected on the control panel, the washing preparation starts:
- *The strainer waste is closed.*
 - *A pre-defined quantity of water fills the sink at the set temperature.*
 - *After a certain filling time (depending on the size of the sink), the liquid soap is added.*
 - *The water continues to flow into the sink and the water is optimally blended with the liquid soap.*
 - *The light aura of the scenario shines when there is activity and turns off when it is completed.*

Il coinvolgente confronto con tematiche quali l’architettura, il design di prodotto, la tecnica, l’acqua e in particolar modo le persone ha improntato la Dornbracht negli ultimi due decenni passati nel settore del bagno. Da questo confronto sono scaturite le innovazioni, grazie alle quali l’azienda ha assunto un ruolo di precursore nel settore. Esempi rappresentativi nel settore del bagno sono il modulo a pioggia ad azionamento elettronico RAIN SKY E e AMBIANCE TUNING TECHNIQUE presentata la scorsa primavera con il pannello di controllo elettronico eTOOL. Come simbiosi tra esperienza dell’acqua, architettura estetica, design minimalista, comfort di utilizzo e tecnologia innovativa per la regolazione, AMBIANCE TUNING TECHNIQUE ha ridefinito completamente la doccia. Per poter trasferire le esperienze positive e le innovazioni tecniche dal bagno alla cucina, Dornbracht ha condotto con il suo partner Sieger Design un’analisi dei processi e delle attività che si svolgono nell’ambiente di lavoro della cucina e che presuppongono la presenza dell’acqua. L’analisi ha rappresentato l’inizio di una serie di studi che Dornbracht intende asservire a futuri processi d’innovazione e nuovi sviluppi. La prima tra queste analisi verteva sulla questione del valore aggiunto di rubinetti azionati elettronicamente in cucina. Come possono essere ottimizzati flussi di lavoro standardizzati, in modo che ci sia più tempo da dedicare alla creazione e alla preparazione dei cibi, alla disposizione delle portate e alla conversazione con gli ospiti?

- Il risultato è uno studio di prodotto, il quale consente, oltre al getto e alla temperatura dell’acqua, di regolare elettronicamente tramite un pannello di comando centralizzato anche la piletta ad eccentrico e il dosaggio del detersivo liquido:
- *L’erogazione dell’acqua è regolata tramite l’azionamento di un tasto, un’aura luminosa si accende quando l’acqua scorre.*
 - *Anche per azionare l’eccentrico ed il dispenser per detersivo liquido è sufficiente premere semplicemente il rispettivo tasto.*
 - *La regolazione della temperatura e del getto può*



ADD DISH LIQUID



USE HANDSFREE CONTROL



USE HANDSFREE CONTROL

essere impostata mediante una manopola presente sul pannello di comando; anche qui un'aura luminosa intorno alla manopola offre un riscontro visivo sulla regolazione prescelta.

- *Ruotando la manopola verso sinistra si può ridurre a scelta il getto d'acqua o la temperatura. Ruotando verso destra invece si aumenta la temperatura o il getto d'acqua.*
- *La modalità di regolazione del getto e della temperatura può essere modificata premendo la manopola.*
- *Oltre al pannello di comando, il getto d'acqua può essere azionato o interrotto mediante un sensore a pedale. Un sensore luminoso è a tale scopo installato nel battiscopa dell'armadio e segnalato da un puntatore luminoso sul pavimento. Ciò consente di attivare o interrompere il flusso d'acqua senza dover toccare qualcosa. L'idea è stata declinata dalle cucine professionali e trasposta da Dornbracht nell'ambito domestico.*

In merito alle funzioni di base, il sistema offre la possibilità di attivare dei programmi che consentono ad esempio di riempire d'acqua il lavello per il risciacquo semplicemente premendo un tasto. Se questa opzione viene selezionata dal pannello di comando, si attiva la preparazione all'operazione risciacquo:

- *L'eccentrico si chiude.*
- *Una quantità d'acqua temperata predefinita riempie il lavello.*
- *Dopo un certo tempo di riempimento (a seconda delle dimensioni del lavello) viene erogato il detersivo liquido.*
- *L'acqua riprende a scorrere nel lavello, garantendo l'ottimale miscelazione di acqua e detergente.*
- *L'aura luminosa della coreografia si accende in caso di attività e si spegne in assenza di attività.*

El estudio interdisciplinar de los temas de la arquitectura, el diseño de productos, la técnica, el agua y especialmente el ser humano ha marcado las creaciones de Dornbracht para el ámbito del baño durante las dos últimas décadas. De ello han surgido innovaciones que han permitido a la empresa asumir un papel pionero en el sector. Como ejemplos destacados en el ámbito del baño cabe destacar el módulo de lluvia controlado electrónicamente RAIN SKY E y la AMBIANCE TUNING TECHNIQUE, presentada la pasada primavera, con el panel de control electrónico eTOOL. En tanto que simbiosis de experiencia del agua, arquitectura estética, diseño minimalista, comodidad de manejo y tecnología de regulación innovadora, AMBIANCE TUNING TECHNIQUE redefine por completo el concepto de la ducha. A fin de trasladar a la cocina las experiencias positivas y las innovaciones técnicas del baño, Dornbracht llevó a cabo junto con su socio Sieger Design un análisis



ACTIVATE PRESET PROGRAMME



ACTIVATE PRESET PROGRAMME

FEEDBACK

Any questions or comments on the product study? We look forward to your feedback. The film and further information on the product study can be found at //
Domande od osservazioni sullo studio di prodotto? Aspettiamo il vostro feedback. Trovate il filmato e ulteriori informazioni sullo studio di prodotto sotto //
¿Tiene preguntas u observaciones acerca del estudio de producto? Nos complacerá recibir sus comentarios. Encontrará la película, junto con información adicional sobre el estudio de producto, en



dornbracht.com/product-study

de los procesos y las acciones en el ámbito de la zona de trabajo húmeda. La investigación constituye el punto de partida de una serie de estudios que Dornbracht realizará antes de acometer en el futuro procesos de innovación y nuevos desarrollos. El primer análisis giraba en torno a la cuestión del valor añadido de las griferías controladas electrónicamente en la cocina: ¿Cómo pueden favorecerse unos procesos de trabajo estandarizados, para que quede más tiempo para la creatividad en la elaboración, para la preparación de platos y para la comunicación con los huéspedes?

El resultado es un estudio de producto en el que un elemento de control central permite controlar electrónicamente, además del volumen y la temperatura del agua, la válvula excéntrica y la dosificación de lavavajillas:

- *El caudal de agua se regula pulsando un botón; un aura luminosa resplandece mientras fluye agua.*
- *También basta con pulsar el botón correspondiente para manejar la válvula excéntrica y el dosificador de lavavajillas.*
- *La temperatura y el caudal se regulan por medio de un mando giratorio situado en el panel de control; también en este caso, un aura luminosa alrededor del mando giratorio proporciona una respuesta visual al ajuste actual.*
- *En la dirección de giro hacia la izquierda se reducen alternativamente el caudal de agua o la temperatura. A su vez el giro a la derecha incrementa la temperatura o el caudal de agua.*
- *Pulsando el mando giratorio se alterna entre los modos de caudal y de temperatura.*
- *Además de mediante el panel de control, el grifo puede abrirse y cerrarse también utilizando un sensor de pie. Para ello se instala un sensor de luz en el rodapié del armario de base y se señala mediante un discreto cono de luz en el suelo. Esto brinda la posibilidad de activar y detener el flujo de agua sin necesidad de utilizar las manos. La idea procede de las cocinas profesionales, y ha sido trasladada por Dornbracht al ámbito doméstico privado.*

Más allá de las funciones básicas, el sistema ofrece la posibilidad de activar programas que, por ejemplo, con sólo pulsar un botón llenan el fregadero para fregar. Al seleccionar este programa en el panel de control se inicia la preparación para el lavado:

- *La válvula excéntrica se cierra.*
- *Una cantidad predefinida de agua a la temperatura programada llena el fregadero.*
- *Al cabo de un tiempo de llenado determinado (dependiente del tamaño del fregadero) se añade el detergente.*
- *El agua continúa llenando el fregadero, creando así la mezcla óptima de agua y detergente.*
- *El aura luminosa del escenario resplandece durante el proceso y se apaga una vez completada la ejecución del programa.*

CULTURE PROJECTS

For over ten years, entering the dialogue with art and culture has been for Dornbracht both an inspiration and the way they see themselves.

Da oltre dieci anni partecipare al dialogo con arte e cultura è per Dornbracht motivo di ispirazione e definizione di sé.

Entrar en diálogo con el arte y la cultura es para Dornbracht desde hace más de diez años a la vez inspiración y propia imagen.

DORNBRACHT CONVERSATIONS 3 088

GLOBAL STREET FOOD 094

economic shift

Extra/Ordinary

Dornbracht Conversations 3

"Design has lasted a good hundred years, but perhaps today it has become so splintered – and so ubiquitous – that it has lost its meaning."

A commentary by Marcus Fairs, presenter of the event.

"Il design ha resistito per oltre cent'anni, ma forse oggi è diventato così frammentato – e così ubiquitario – al punto da perdere il suo significato."

Un commento di Marcus Fairs, moderatore della manifestazione.

"El diseño ha durado cien años largos, pero tal vez actualmente se ha fragmentado tanto – y se ha vuelto tan ubicuo – que ha perdido su sentido."

Un comentario de Marcus Fairs, moderador del acto.



Dornbracht
Conversations

But the time when critical discourse was dominated by easy-to-identity styles such as Art Deco, Modernism and Post-Modernism – each of which rose from specific cultural conditions before becoming universal – is gone; design has splintered into a million concurrent sub-styles and micro-trends. DC 3 was convened to read the runes of contemporary design and ascertain whether a new design movement might emerge from this pluralism. The title, Extra/Ordinary, reflects Dornbracht creative director Mike Meiré’s observation that in a visual culture where anything goes, the extraordinary becomes ordinary; rather than pursue formal obsessions, the best design today sees form as incidental to the real issue of designing products that serve as portals to, or filters of, experience.

Mike Meiré, together with Italian architect and designer Matteo Thun and German critic Thomas Wagner, debated the notion of Extra/Ordinary in greater depth in the second panel but first Michael Sieger, Mateo Kries and Andreas Dornbracht reviewed the great design movements of the last century and their relevance today.

PANEL I – DESIGN HISTORY

Each brought along a small selection of images to represent what they felt were the key Twentieth-Century moments and there was a surprising consensus in their views. Early Modernist and Bauhaus designs featured strongly, as did the work of German designer Dieter Rams for consumer electronics brand Braun, which for the first time dressed high technology in a rationalist skin. Eighties design was well represented including Post-Modernism and especially Memphis, with the panel agreeing that the movement that exploded out of Milan in the eighties was the last true revolution in design. Kries argued that Dutch collective Droog, which introduced the idea of the object as narrative device and which has exerted a strong influence since its founding in 1993 – was worthy of inclusion in the design pantheon. The panel agreed that it was hard to discern a movement of similar importance today but by far the greatest number of images they selected of contemporary design featured Apple products. The work of superstar designers from the last decade didn’t register, but iMacs, iPads and iPhones were held up as the seminal objects of our time. Since iPads and iPhones are hardware designed to facilitate access to software, they could be seen as the ultimate expression of Extra/Ordinary: they are physical objects of highly reduced form yet they



Dornbracht Conversations 3 (DC 3), Iserlohn 2011
Podium participants, panel 1: How relevant are the great design movements of the last century today?

give access to a rich digital experience. Perhaps “Apple-ism” is the twenty-first century’s answer to Fordism.

PANEL II – EXTRA/ORDINARY

The second panel began with Mike Meiré presenting his thoughts on Extra/Ordinary, setting out the forces that shape contemporary culture and design. No wonder we are confused, he seemed to be saying, since this century opened with the trauma of 9/11 and since then many other certainties have been incinerated in the relentless furnace of technology. No wonder there are no dominant design manifestos when our visual culture contains both Jasper Morrison and Lady Gaga (and we are able to appreciate both without contradiction). Culture has lost its tribalism, the panel later agreed; in order to like one flavour of creativity it no longer follows that you have to dislike all the others. Memphis did for design what punk did for pop and it is debatable whether the conditions of anger and frustration at mainstream culture that drove both could be replicated today, since there is no monolithic mainstream against which to rail. My favourite anecdote of the second panel was Matteo Thun’s reaction to the praise heaped on Memphis in the earlier session. Thun, who worked with Memphis ringmaster Ettore Sottsass and was part of the group from the beginning, said that the critical narrative that has since developed around the movement wrongly post rationalises its intentions. “We did it because we were really pissed off”, Thun stated, denying that there was an intellectual manifesto behind the work. The printed surfaces that became a radical Memphis signature – and onto which design critics have pasted various readings – came about prosaically because

the only sponsor they could find was a manufacturer of patterned laminates. Around this point, with a century of design history having been deconstructed yet no strong consensus emerging on where that history goes next, it suddenly occurred to me that critics scrapping over the next “ism” were a bit like bald men fighting over a comb. What if the design lineage that started with Modernism has in fact come to an end? Maybe the next big thing is not design at all but something else entirely, most likely driven by technology? Perhaps design itself is an “ism” – “designism” that has already had its time? Design as we know it has lasted a good hundred years and done much to change the world we live in for the better, but perhaps today it has become so splintered – and so ubiquitous – that it has lost its meaning. Designism is dead. That really is an Extra/Ordinary thought.



Dornbracht
Conversations

in cui la critica era dominata da stili facilmente identificabili come l’Art Deco, il Modernismo e il Post-Modernismo – ognuno dei quali è sorto in contesti culturali peculiari prima di diventare universale – è ormai tramontato; il design si è frammentato in un milione di sotto-stili concomitanti e di micro-tendenze. Le DC 3 sono state convocate per interpretare le rune del design contemporaneo e constatare se un nuovo movimento di design

“Il design è e sempre sarà l’espressione formale di una cultura” ha affermato il designer Michael Sieger durante il primo panel delle Dornbracht Conversations 3. Ma il tempo

possa emergere da questo pluralismo. Il titolo, Extra/Ordinary, riflette l’opinione del direttore creativo della Dornbracht Mike Meiré, secondo cui, in una cultura visiva dove tutto scorre, lo straordinario si trasforma in ordinario; piuttosto che perseguire ossessioni formali, il miglior design di oggi considera la forma come secondaria alla questione concreta di progettare oggetti che fungono da portali dell’esperienza o filtri di essa. Mike Meiré, insieme con l’architetto e designer italiano Matteo Thun e al critico tedesco Thomas Wagner, ha ulteriormente approfondito il concetto di Extra/Ordinary nel corso del secondo panel, dopo che Michael Sieger, Mateo Kries e Andreas Dornbracht hanno ripercorso i grandi movimenti di design del secolo scorso e la loro rilevanza nel panorama attuale.

PANEL I – STORIA DEL DESIGN

Ognuno ha presentato una breve selezione di immagini rappresentative di quelli che essi ritengono essere stati momenti chiave del Ventesimo secolo e vi è stato un sorprendente consenso alle loro visioni. Il design del Primo Modernismo e della Bauhaus ha lasciato un’impronta forte, come pure il lavoro del designer tedesco Dieter Rams per il marchio Braun di elettronica di consumo, il quale per la prima volta ha rivestito l’alta tecnologia in un involucro razionale. Il design degli anni Ottanta è stato ben rappresentato comprendendo il Post-Modernismo e in particolare Memphis, su cui il panel ha convenuto che il movimento, irradiatosi da Milano negli anni ’80, è stato l’ultima vera rivoluzione nel mondo del design. Kries ha sostenuto che il collettivo olandese Droog, che ha introdotto l’idea dell’oggetto come



Dornbracht Conversations 3 (DC 3), Iserlohn 2011
Design is and will always be the formal expression of a culture.

strumento narrativo e che ha esercitato una forte influenza fin dalla sua fondazione nel 1993, era meritevole di essere annoverato nel pantheon del design. Il panel è stato concorde nell’affermare che sarebbe difficile identificare oggi un movimento di analoga importanza, ma tra tutte le numerose immagini selezionate e rappresentative del design contemporaneo figuravano i prodotti della Apple. Non era menzionato il lavoro di designers eccezionali del decennio scorso, ma gli iMac, gli iPad e gli iPhone erano celebrati come oggetti propri del nostro tempo.

Poiché gli iPad e gli iPhone sono hardware progettati per facilitare l’accesso al software, potrebbero essere visti come espressione ultima dello Extra/Ordinary: sono oggetti fisici di forma altamente compatta che tuttavia rendono possibile l’accesso ad una complessa esperienza digitale. Forse “l’Apple-ismo” è la risposta del Ventunesimo Secolo al Fordismo.

PANEL II – EXTRA/ORDINARY

Il secondo panel è stato iniziato con una presentazione di Mike Meiré del suo modo di intendere lo Extra/Ordinary, mettendo in luce le forze che plasmano la cultura e il design contemporanei. Nulla di strano se siamo confusi, affermò Meiré, poiché questo secolo si è aperto con il trauma dell’11 settembre e in seguito molte altre certezze sono andate in fumo nell’inesorabile fornace della tecnologia. Nulla di strano dunque se non si è affermato alcun manifesto dominante in fatto di design, dato che la nostra cultura visiva riesce a comprendere sia un Jasper Morrison che una Lady Gaga (e siamo in grado di apprezzare entrambi senza cadere in contraddizione). La cultura ha perso il suo tribalismo, ha convenuto in seguito la tavola rotonda; per riuscire ad apprezzare un certo gusto in fatto di creatività non necessariamente si devono disprezzare gli altri. Memphis ha rappresentato per il design quello che il punk è stato per il pop ed è discutibile se condizioni di collera e di frustrazione, presenti allora nella cultura dominante e che hanno alimentato entrambi, siano riscontrabili oggi, dato che non esiste più una cultura dominante monolitica contro cui scagliarsi. Il mio aneddoto preferito del secondo panel è quello relativo alla reazione di Matteo Thun all’elogio espresso su Memphis nella prima sessione. Thun,

Dornbracht Conversations 3 (DC 3), Iserlohn 2011
Perhaps “Apple-ism” is the twenty-first century’s answer to Fordism.



che aveva lavorato con l’ideatore di Memphis Ettore Sottsass e faceva parte del gruppo fin dai suoi albori, diceva che la narrativa critica che si era andata costruendo intorno al movimento, a torto post-razionalizzava le sue intenzioni. “Lo abbiamo fatto perché eravamo veramente incavolati”, affermò Thun, negando che ci fosse un manifesto intellettuale dietro al loro lavoro. Alle superfici stampate, che divennero un tratto innovativo inconfondibile di Memphis – e sulle quali i critici di design hanno etichettato svariate interpretazioni – si è arrivati prosaicamente, poiché l’unico sponsor che riuscirono a trovare fu un produttore di laminati stampati.

Intorno a questo aspetto, con un secolo di storia del design alle spalle che è già stato ampiamente decostruito, ma in assenza di un consenso unanime forte sulla prossima direzione che prenderà la storia, mi è improvvisamente sembrato che i critici, cavillando sul prossimo “ismo”, fossero un poco come degli uomini calvi che litigassero per un pettine. È pensabile che il lignaggio del design iniziato con il Modernismo si sia di fatto estinto? Forse che il prossimo grande evento non sarà affatto il design, ma qualcosa di completamente diverso, verosimilmente più improntato alla tecnologia? Forse che lo stesso design sia già un “ismo” – “designismo”, che ha fatto il suo tempo?

Il design come noi lo conosciamo ha resistito per oltre cent’anni e ha fatto molto per cambiare in meglio il mondo in cui viviamo, ma forse oggi è diventato così frammentato - e così ubiquitario – al punto da perdere il suo significato. Il designismo è morto. Quello sì che è un pensiero veramente Extra/Ordinary.



Pero ha quedado atrás la época en la que el discurso crítico estaba dominado por estilos fácilmente identificables tales como Art Deco, Modernismo y Postmodernismo, cada uno de los cuales surgió de unas circunstancias culturales específicas antes de universalizarse; el diseño se ha escindido en un millón de subestilos y microtendencias concurrentes. DC 3 se convocó para leer las runas del diseño contemporáneo y determinar si de este pluralismo podría emerger un nuevo movimiento de diseño. El título, Extra/Ordinary, refleja la observación del director creativo de Dornbracht, Mike Meiré, de que en una cultura visual en la que vale todo, lo extraordinario deviene ordinario; en lugar de perseguir obsesiones formales, el mejor diseño actual considera la forma como un elemento secundario al asunto real, consistente en diseñar productos



Dornbracht Conversations 3 (DC 3), Iserlohn 2011
Audience and real-time 3D visualization: “durability”

que sirvan como portales a la experiencia o filtros de ésta.

Mike Meiré, en colaboración con el arquitecto y diseñador italiano Matteo Thun y el crítico alemán Thomas Wagner, debatió con mayor profundidad la noción de lo Extra/Ordinary durante el segundo panel, pero previamente Michael Sieger, Mateo Kries y Andreas Dornbracht repasaron los grandes movimientos del diseño del pasado siglo y su relevancia actual.

PANEL I – HISTORIA DEL DISEÑO

Cada uno de ellos trajo consigo una pequeña selección de imágenes para representar los que consideraban los momentos clave del siglo XX, y se reveló un sorprendente consenso en sus criterios. Se observó una fuerte presencia de diseños del Modernismo temprano y de la Bauhaus, así como la obra del diseñador alemán Dieter Rams para la

marca de electrónica de consumo Braun, que por primera vez vestía la alta tecnología con una piel racionalista.

El diseño de los años ochenta estuvo bien representado, incluido el Posmodernismo y especialmente Memphis, con el panel señalando unánimemente que el movimiento que explotó desde Milán en los años ochenta constituyó la última verdadera revolución en el diseño.

Kries argumentó que el colectivo holandés Droog, que introdujo la idea del objeto como recurso narrativo y que ha ejercido una intensa influencia desde su fundación en 1993, era digno de inclusión en el panteón del diseño.

Los integrantes del panel coincidieron en que era difícil discernir un movimiento de importancia similar hoy en día, pero la inmensa mayoría de las imágenes de diseño contemporáneo que seleccionaron mostraban productos Apple. La obra de

diseñadores superestrella de la última década no mereció ni una sola mención, pero iMacs, iPads e iPhones fueron presentados como los objetos seminales de nuestra era.

Toda vez que los iPads e iPhones son hardware diseñado para facilitar el acceso al software, podrían ser considerados como la expresión última de lo Extra/Ordinary: son objetos físicos con una forma altamente reducida, pero proporcionan acceso a una intensa experiencia digital. Quizás el “Apple-ismo” sea la respuesta del siglo XXI al Fordismo.

PANEL II – EXTRA/ORDINARY

El segundo panel empezó con Mike Meiré exponiendo sus ideas sobre lo Extra/Ordinary, identificando las fuerzas que dan forma a la cultura y al diseño contemporáneos. No es de extrañar que estemos confusos, Meiré dijo, puesto que este siglo se inició con el trauma del 9/11 y desde entonces muchas otras certezas han sido incineradas en el horno implacable de la tecnología. No es de extrañar que no existan manifiestos de diseño dominantes cuando nuestra cultura visual abarca tanto a Jasper Morrison como a Lady Gaga (y somos capaces de apreciar a ambos sin contradicción).

La cultura ha perdido su tribalismo, acordó más adelante el panel; para que a uno le guste un sabor de creatividad ya no tiene que sentir necesariamente aversión por todos los demás. Memphis hizo por el diseño lo que el punk hizo por el pop, y es debatible que las condiciones de ira y frustración dirigidas hacia la cultura dominante que impulsaron ambas corrientes pudieran ser replicadas en la actualidad, toda vez que no existe una cultura dominante monolítica contra la que rebelarse.

Mi anécdota favorita del segundo panel fue la reacción de Matteo Thun a los elogios dedicados a Memphis en la sesión precedente. Thun, quien trabajó con el fundador de Memphis y formó parte del grupo desde el principio, afirmó que la narrativa crítica que desde entonces se ha desarrollado en torno al movimiento postracionaliza erróneamente sus intenciones. “Lo hicimos porque estábamos realmente cabreados”, sentenció Thun, negando que hubiera un manifiesto intelectual detrás de la obra. Las superficies impresas que se convirtieron en un sello radical de Memphis – y a las que los críticos de diseño han asignado diversas lecturas – se originaron prosaicamente, porque el único patrocinador que pudieron encontrar era un fabricante de laminados estampados.

Llegados a este punto, habiendo deconstruido un siglo de historia del diseño sin que hubiera emergido todavía ningún consenso firme sobre la evolución futura de dicha historia, de pronto se me ocurrió que los críticos peleándose sobre el próximo “ismo” se parecían un poco a un grupo de hombres calvos peleándose por un peine. ¿Y si el linaje de diseño que empezó con el Modernismo ha llegado de hecho a su fin? ¿Tal vez la próxima

gran sensación no tendrá nada que ver con el diseño, sino que será algo totalmente distinto, probablemente impulsado por la tecnología? ¿Quizás el diseño en sí mismo sea un “ismo” – “diseñismo” – que ya ha agotado su trayectoria?

El diseño tal como lo conocemos ha durado cien años largos y ha hecho mucho para cambiar para mejor el mundo en el que vivimos, pero tal vez actualmente se ha fragmentado tanto – y se ha vuelto tan ubicuo – que ha perdido su sentido. El diseñismo ha muerto. Ese sí que es un pensamiento de forma Extra/Ordinary.

DC 3 was the third conference of the discourse platform, launched by Dornbracht in 2008, to explore current schools of thought in design, architecture and art. This time, the discussion was centred around trying to analyse a new, modified view of design under the heading, “Extra/Ordinary. A further dimension on the rise of New Normal”.

DC 3 ha rappresentato la terza edizione della piattaforma discorsiva costituita da Dornbracht nel 2008, al fine di sviscerare le correnti attuali tra design, architettura e arte. Questa volta il dibattito dal titolo “Extra/

Ordinary – A further dimension on the rise of New Normal” ha esplorato un nuovo, diverso aspetto del design.

DC 3 era la tercera edición de la plataforma de diálogo creada por Dornbracht en 2008, que abordaba las corrientes actuales entre diseño, arquitectura y arte. En esta ocasión, el debate sondeó, con el título “Extra/Ordinary – A further dimension on the rise of New Normal”, una visión nueva y diferente sobre el diseño.



You can find further information about DC 3 at //
Potete anche trovare ulteriori informazioni su DC 3 sotto //
Encontrará más información acerca de DC 3 en

dornbracht.com/dc

Dornbracht Conversations 3 (DC 3), Iserlohn 2011
Podium participants, panel 2: Does the extraordinary become ordinary?





Global Street Food, Vitra Design Museum, Weil am Rhein 2009
Installation view

GLOBAL STREET FOOD

Cultural identity
in a cosmopolitan age

Dornbracht Edges
Curated by Mike Meiré

Photography Hartmut Nägele

“Global Street Food”, curated and staged by Mike Meiré was dedicated to the fascination of improvised kitchens in the public area. Objects and street kitchens from different parts of the world were shown, which had been researched, selected and procured in the original over a period of 18 months. The objective of the exhibition conception is to illustrate the sculptural quality of the authentic objects and their cultural identity. De-contextualising allows people to look at them from various points of view: what materials is this type of kitchen unit made from? Where do they come from and how do they communicate with each other? By bringing together these objects from different cultures and countries, a cosmopolitan collection has been created. A reflection of the contrasts and similarities within eating cultures on the streets of the world. “Just as we began with “The Farm Project” to provide a contrast to aesthetic minimalism in the kitchen, we now want to inspire a design with these street sculptures that also provides a narrative. What happens if you put the technology outside, make it visible and create an object that represents a kind of life situation, an organism in the smallest of spaces? The kitchen as a place of social dynamics and transformation is such an organism. The miniaturisation, the combi-

nation of altogether different aspects opens up a new avenue and makes it possible to think about other processes. From this type of field research, I am hoping for a development that leads to different forms of expression and to aesthetics that seek out stylistic incongruities.” (Mike Meiré)
With Dornbracht Edges, the company researches topics at the interface between architecture, design and art.

“Global Street Food”, curato e allestito da Mike Meiré, è dedicato al fascino di cucine improvvisate negli spazi pubblici. Sono esposti oggetti e cucine di strada provenienti da diverse parti del mondo, ricercati in un arco di tempo di 18 mesi, poi selezionati e ricostruiti in originale. L’obiettivo concettuale che sta alla base della mostra è quello di rappresentare la qualità scultorea degli oggetti autentici e la loro identità culturale. La decontestualizzazione consente l’osservazione di diversi aspetti: da quali materiali è composta un’unità di cucina del genere, che origini hanno e in che modo le comunicano? Dall’accostamento di oggetti provenienti da culture e paesi differenti ne è nata una collezione cosmopolita. Specchio delle

contraddizioni e affinità di culture gastronomiche che si incontrano per le strade del mondo. “Come “The Farm Project” ha iniziato a contrapporre qualcosa al minimalismo estetico in cucina, adesso con queste sculture di strada vogliamo ispirarci a un design più narrativo. Cosa succede se si tira fuori la tecnologia, se la si rende visibile e si crea un oggetto che rappresenta una sorta di situazione di vita, un organismo in uno spazio ridotto? La cucina come luogo della dinamica sociale e della trasformazione è proprio un organismo simile. La miniaturizzazione, il ricongiungimento di aspetti completamente diversi apre un nuovo accesso, consente di pensare ad altri percorsi. Da questa sorta di ricerca sul campo mi aspetto uno sviluppo che porti a forme espressive di diverso genere, a un’estetica che cerchi discontinuità stilistiche.” (Mike Meiré)
Con gli Dornbracht Edges l’azienda esplora tematiche che accomunano architettura, design e arte.

La exposición “Global Street Food”, comisariada y escenificada por Mike Meiré, aborda la fascinación de las cocinas improvisadas en el espacio público. Se exhibieron objetos y cocinas de calle de diversas partes del mundo, los cuales habían sido estudiados, seleccionados y adquiridos en su versión original durante un periodo de 18 meses. El propósito del concepto de la exposición consiste en reproducir la cualidad escultural de los objetos auténticos y su identidad cultural. En este marco, la descontextualización permite un modo de observar bajo diferentes puntos de vista: ¿de qué materiales está formada una unidad de cocina de este tipo, qué origen tienen y cómo se comunican entre sí? Mediante la reunión de los objetos de diferentes culturas y países se crea una colección cosmopolita. Un espejo de los contrastes y los aspectos comunes de las culturas gastronómicas que se viven en las calles del mundo. “De la misma manera que empezó “The Farm Project” a enfrentarse de algún modo al minimalismo estético de la cocina, ahora con estas esculturas de la calle queremos inspirar un diseño que sea más narrativo. ¿Qué pasa cuando se saca la técnica al exterior, se hace visible y se crea un objeto que representa un tipo de situación vital, un organismo en un espacio mínimo? La cocina como lugar de dinámica y transformación social es precisamente un organismo de este tipo. La miniaturización, la reunión de aspectos completamente diferentes, abre un nuevo acceso, hace posible que fluya el pensamiento de los otros. A partir de este tipo de investigación de campo espero obtener un desarrollo que lleve a otras formas de expresión, a una estética que busque rupturas de estilo.” (Mike Meiré)
Con los “Dornbracht Edges”, la empresa investiga temas en la interfaz entre la arquitectura, el diseño y el arte.



Global Street Food, imm international furniture fair / Passagen, Cologne 2009
Installation views

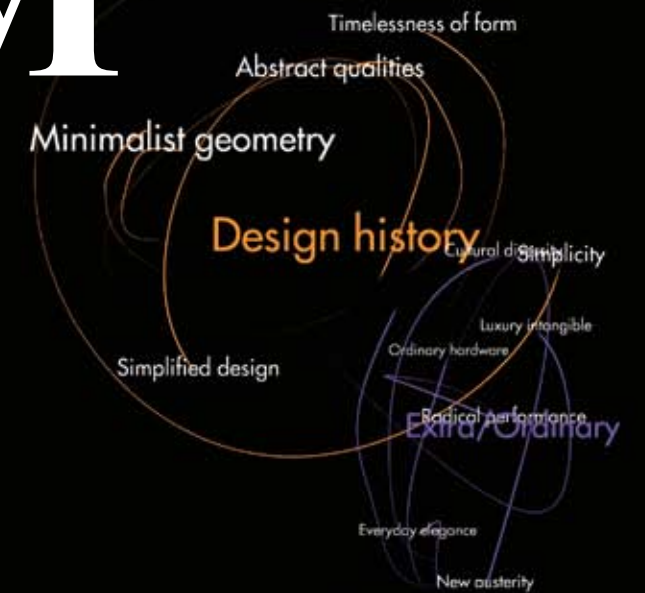


“Global Street Food”, was first presented as part of the Passagen 2009 show on the occasion of the imm Cologne and in the same year at the Buckminster Fuller Dome on the Vitra Campus. In May 2011, part of the exhibits was in the New York exhibition “Are you a hybrid?”, Museum of Arts and Design (see Shortcuts on page 007).
“Global Street Food” se presentó por primera vez en el marco de los “Passagen 2009” con motivo de la imm Cologne, y se expuso en el mismo año en el Buckminster Fuller Dome, en el Vitra Campus. En mayo de 2011, una parte de los objetos expuestos se trasladará a la exposición “Are you a hybrid?” en el Museum of Arts and Design de Nueva York (ver “Shortcuts” en la página 007).
“Global Street Food” è stato presentato in anteprima nell’ambito dei Passagen 2009 in occasione dell’imm Cologne e allestito poi nello stesso anno presso il Buckminster Fuller Dome sul Vitra Campus. Nel maggio 2011 una parte dell’esposizione è confluita nella mostra new-yorkese “Are You A Hybrid?” presso il Museum of Arts and Design (vedi Shortcuts a pagina 007).



Increasing complexity

WWW. CULTURE PROJECTS .COM



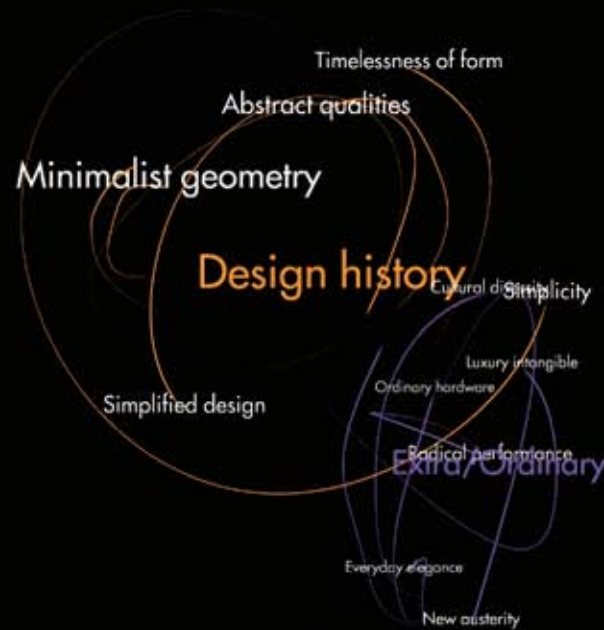
DORNBACHT CONVERSATIONS 3 (DC 3), "EXTRA/ORDINARY"

The complete film documentation is available at www.dornbracht.com/dc. //

Il filmato è disponibile in versione completa su www.dornbracht.com/dc. //

La documentación íntegra de la película está disponible en www.dornbracht.com/dc.

Software Still Andreas Muxel & Jakob Penca



DORNBRACHT

the SPIRIT *of* WATER

The SPIRIT of WATER is a regular publication containing information about events and the latest news relating to the “spirit of water”. In addition, current new products will be presented. Information relating to *the SPIRIT of WATER* products can be obtained as a separate catalogue from specialist suppliers.

The SPIRIT of WATER è una pubblicazione regolare che verte su eventi e innovazioni concernenti il concetto di “spirit of water”. La rivista presenta anche le ultime novità sui prodotti. Le informazioni specifiche sugli articoli illustrati in *the SPIRIT of WATER* sono riportate su un catalogo a parte disponibile nei negozi specializzati.

The SPIRIT of WATER es una publicación que se edita regularmente, y que incluye los acontecimientos y novedades que se producen en torno a la idea “spirit of water”. Además se presentarán las novedades actuales en cuanto a productos. La información de productos para *the SPIRIT of WATER* se puede obtener en un catálogo aparte en el comercio especializado.

Authors

Lutz Bernhardt, Marcus Fairs, Marco Velardi

Photography

David von Becker, Stephen Burks, Hartmut Nägele, Thomas Popinger, Francesca Sarti: Arabeschi di Latte, Uwe Spoering

Illustrations

Michael Pichler

Video and Software Stills

CHBP, Andreas Muxel & Jakob Penca

Concept / Creation

Meiré und Meiré, Cologne

Printing

M+E Druck, Belm bei Osnabrück



We reserve the right to implement model, program or technical modifications without prior notice. //
Con riserva di errore e di modifiche tecniche, di modifiche ai modelli e alla gamma prodotti. //
Nos reservamos el derecho a modificar modelos o colecciones, así como a realizar modificaciones de carácter técnico, y a haber incurrido en errores.



Aloys F. Dornbracht GmbH & Co. KG
Köbbingser Mühle 6 D-58640 Iserlohn
www.dornbracht.com
www.cultureprojects.com



**DORN
BRACHT**

the SPIRIT of WATER

ENO is the new single-lever mixer for the kitchen. Its lever concept intuitively reduces the consumption of hot water, because only cold water flows in the neutral lever position with ENO. ENO was created by Sieger Design. // ENO è il nuovo miscelatore monocomando per la cucina. Il concetto che sta alla base del suo comando a leva è quello di ridurre in modo intuitivo il consumo di acqua calda, in quanto, quando il comando è in posizione centrale, ENO eroga solamente acqua fredda. ENO è stato realizzato da Sieger Design. // ENO es el nuevo mezclador monomando para la cocina. Su concepto de palanca reduce intuitivamente el consumo de agua caliente, puesto que en la posición neutra de la palanca, por ENO fluye únicamente agua fría. ENO ha sido diseñado por Sieger Design.

Dornbracht Americas Inc., 1700 Executive Drive South, Suite 600, Duluth, GA 30096, Phone 800-774-1181, Fax 800-899-8527,
E-Mail mail@dornbracht.com, www.dornbracht.com