

APERTURA E SEMPLIFICAZIONE



LO SPAZIO SI DILATA FINO
A CREARE UNA CASA CON
VISTA SULLA CUCINA.
AL TAVOLO SI CUOCE,
AL BANCONE SI RICEVONO
GLI AMICI, NEL LIVING SI
COLTIVANO SPEZIE. È GIÀ
INIZIATA L'ERA DELLA
**TECNOLOGIA CONDIVISA
E DELL'ABITARE FLUIDO**



OGGI. **SCAVOLINI** 2016, KI, DESIGN STUDIO NENDO

Razionale, concepito per offrire un'assoluta libertà progettuale, il sistema **Ki** trae ispirazione dalla cultura giapponese in cui è cresciuto il suo progettista, Oki Sato, fondatore dello Studio Nendo. Pensato per diventare un prodotto "globale", **Ki** è un progetto tanto semplice quanto raffinato che ruota attorno all'idea di "far scomparire" l'ambiente in due soli componenti: una mensola in legno e poi l'elemento clou, un contenitore bianco dagli angoli smussati e dall'estetica decisa, il cui codice formale viene ripetuto e trasformato diventando lavello, cappa, piano cottura, contenimento. L'uniformità estetica e concettuale di **Ki** - che arreda anche il bagno - si esprime attraverso l'unico materiale impiegato per i mobili, ovvero il decorativo legno.

👉 www.scavolini.com

IERI. **SCAVOLINI** 1962, SVEDESE, DESIGN VUESSE

Il primo modello di cucina dell'azienda italiana



Ki è il sistema cucina progettato dallo Studio Nendo per Scavolini

LA FLESSIBILITÀ HA UNA FORMA SINGOLA



OKI SATO - STUDIO NENDO

Sono la semplicità e la flessibilità i concetti fondanti di Ki, modello creato per Scavolini da uno dei più influenti designer del panorama internazionale: Oki Sato, fondatore dello Studio Nendo, che per la prima volta ha affrontato il

progetto di una cucina, lanciata già nel 2014, ma che in Eurocucina 2016 è stata presentata e commercializzata nella sua formula definitiva. «Penso sia la "flessibilità" uno degli elementi più innovativi di Ki» afferma l'architetto giapponese.

«Il concetto, la storia di base di questo sistema era fare qualcosa di molto flessibile, semplice ed essenziale, ma anche un po' speciale. Perché ci sono case e stili di vita diversi, ma volevo un prodotto pratico per tutti. E non solo per la cucina, ma anche per il living e la zona pranzo. Questo è il motivo per cui abbiamo realizzato un concept singolo, un contenitore chiamato "ki", impiegato anche per il bagno. "Ki", in giapponese significa legno, ma anche funzione o tecnologia, o pentola, padella, o ancora sentimento, emozione. Una parola breve, ma con significati diversi. Era esattamente quello che volevo fare con la cucina. Siamo così partiti da una mensola e dal contenitore bianco con la cui forma abbiamo sviluppato anche piano cottura, cappa e lavello. Così, forma e consistenza simili creano uniformità».

Un sistema, quindi, tanto raffinato quanto innovativo, a fronte di una visione globale del progetto cucina che invece, secondo Oki Sato, progredisce poco a poco.

«È per questo che la scelta dei vari elementi di una cucina è difficile per me. Detto questo, uno dei fattori di rinnovamento dello spazio cucina in generale è senza dubbio l'elettricità, che sarà lo strumento per cucinare in aggiunta al gas, il principio saliente per il sostanziale miglioramento della cucina».