

ICON DESIGN

GRUPPO MONDADORI



ITALIA

BEPPE SALA • FRANCO ALBINI E FRANCA HELG • MASSIMO GIORGETTI • GIO PONTI

HYEMIN RO E DAVIDE BARRERI • LUISA DELLE PIANE • ANTONIO CITTERIO • MASSIMO ORSINI

MARCO ROMANELLI • ALLEGRA E GHERARDO BIAGIONI • L'AQUILA 10 ANNI DOPO

NEWS

COME UNA VOLTA

Dedicato ai sapori della tradizione e alle eccellenze territoriali enogastronomiche, apre a Milano, in via Melzo 3, il ristorante Røst di Hippolyte Vautrin, Enrico Murru e Lucia Gaspari. Sviluppato sui 65 metri quadrati di un ex negozio di ricambi d'auto, progettato dallo studio Vudafieri-Saverino Partners, punta ai valori della milanesità e autenticità giocando con i toni caldi del Marsala e gli arredi in materiali nobili come marmo, ottone, velluto e pelle.

Dedicated to traditional food and excellent local specialties, the new Røst restaurant at Via Melzo 3 in Milan is run by Hippolyte Vautrin, Enrico Murru and Lucia Gaspari. The 65 square metres used to be a shop for auto parts. Designed by Vudafieri-Saverino Partners, the interior aims for a typical Milanese atmosphere by using warm shades of Marsala and noble materials such as marble, brass, velvet and leather.

ROSTMILANO.COM



DESIGN

EQUILIBRI ESSENZIALI

L'azienda tedesca Bora dal 2007 sviluppa con successo piani cottura con sistemi di aspirazione verso il basso. Distribuita in Italia da Frigo 2000, presenta *Bora Classic 2.0*, premiato nel 2019 con l'Iconic Award dal Consiglio per il design tedesco. Il look minimalista si accompagna a un'estrema funzionalità, come nel caso del nuovo elemento aptico rappresentato da uno slider verticale sControl+ che consente un comando preciso e intuitivo.

FRIGO2000.IT



Since 2007, the German manufacturer Bora has been successfully developing cooktops with integrated downward vapour extractors. Distributed in Italy by Frigo 2000, the company now presents the *Bora Classic 2.0*, the winner of a 2019 Iconic Award from the German Design Council. Minimalistic looks and extreme functionality include a unique operating panel called sControl+, which offers intuitive precision by sliding your fingertip up or down over a smooth hollow.

