



Liberi in cucina
2025

Indice

Index

Liberi in cucina	2
Cottura - Cooking elements - Kochelemente	6
Lavaggio - Washing element - Spülelemente	20
Lavaggio/Cottura - Washing/cooking elements - Spül- und kochelemente	28
Isole - Island Units - Inselemente	42
Colonne - Columns - Hochschränke	56
Contenimento - Storage units - Lagereinheiten	66
Cucine Outdoor - Outdoor Kitchens - Outdoor-Küchen	78
Alpes Inox	90

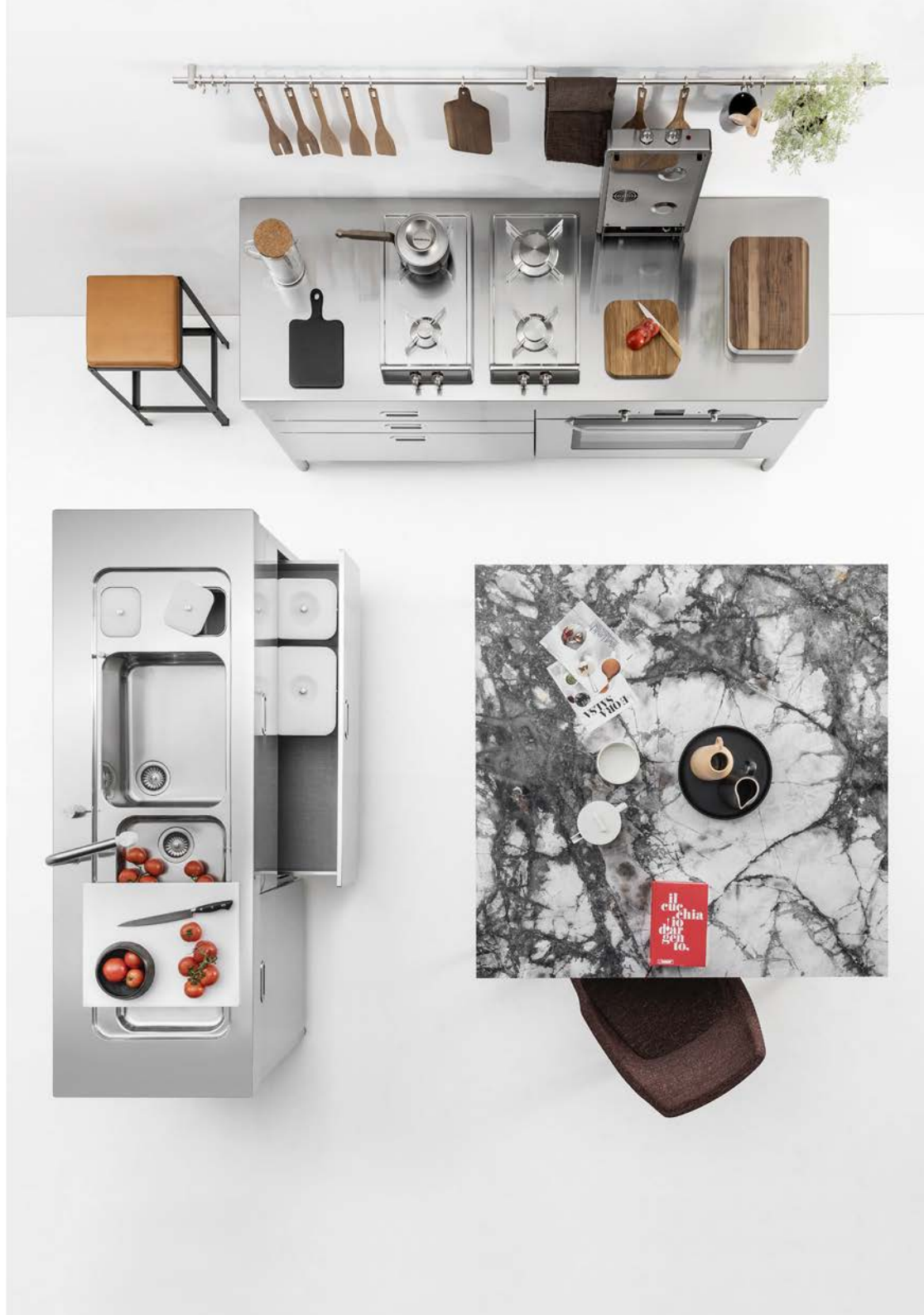
***Liberi in cucina* è il sistema di elementi indipendenti che supera il concetto tradizionale di cucina. Liberi dalle definizioni. Liberi dalle convenzioni. Liberi dalle mode.**

La linea di cucine freestanding concepita da Alpes-Inox per emanciparsi dal concetto di cucina tradizionale e lasciarti la massima libertà di creare e progettare il tuo ambiente domestico. Configurabili in infinite possibilità, i moduli danno vita a una cucina destrutturata che può combinare elementi complementari a funzioni separate (lavaggio, preparazione, cottura, contenimento) oppure presentarsi in blocchi autosufficienti che racchiudono insieme tutte le funzioni vitali della cucina.

I moduli freestanding possono spostarsi, modificarsi, riconfigurarsi e arricchirsi nel tempo di ulteriori dotazioni.

Supportati dall'eccezionale qualità costruttiva di Alpes-Inox che li rende indistruttibili, accompagnano con grande flessibilità i cambiamenti e le nuove esigenze della vita quotidiana, assicurando una totale indipendenza dal tempo e dallo spazio e un patrimonio di valore affettivo, estetico e funzionale da poter trasmettere in eredità.

Liberi in cucina, è la libertà di personalizzare e inventare la propria idea di cucina: liberi di riscrivere le regole.



The Liberi in Cucina collection of freestanding kitchen units was developed by Alpes-Inox to break free from the concept of traditional kitchens and give you complete freedom to create and design your own home environment.

The modules are highly versatile and allow you to play freely with the kitchen planning and combine complementary elements serving separate functions (washing, food preparation, cooking, freezing, storage) or self-sufficient elements that bring together all the vital functions of the kitchen.

The freestanding elements can be moved, altered, reconfigured and added to over time.

Thanks to Alpes-Inox' distinctive and exceptional manufacture quality that makes them indestructible, they easily adapt to the changes and new needs of daily life. They are unrestricted by time and space and able to convey emotional, aesthetic and functional value to be passed on down to the next generation.

Liberi in Cucina is about the freedom to customise and invent your own idea of kitchen: feel free to rewrite the rules.

***Liberi in cucina* is the system of independent elements that goes beyond the traditional kitchen concept.**

It breaks free from the restraints of definition, convention and fashion.

***Liberi in cucina* ist ein System von unabhängigen Elementen, welches das traditionelle Küchenkonzept revolutioniert. Frei von Definitionen. Frei von Konventionen. Frei von Modetrends.**

Die «freestanding»-Küchenelemente Liberi in cucina wurden von Alpes-Inox entwickelt, um dem Benutzer in seiner häuslichen Umgebung größtmögliche Gestaltungsmöglichkeiten zu bieten und die Grenzen des herkömmlichen Küchenkonzept zu durchbrechen.

Die in mannigfacher Weise kombinierbaren Module ermöglichen eine neue Strukturierung der Küche: bei den frei installierbaren Elementen mit speziellen Funktionen (Spüle, Arbeitsbereich, Kochen, Einfrieren, Lagern) kombiniert oder in unabhängigen Blöcken zusammengefasst werden können, in denen sich alle wesentlichen Funktionen der Küche vereinen.

Die «Freestanding» Elemente können beliebig verschoben, verändert, neu konfiguriert oder nach Bedarf mit neuen Elementen ergänzt werden. Die Module mit der gewohnt hochwertigen Konstruktionsqualität von Alpes-Inox begleiten mit höchster Flexibilität den Wandel und die neuen Erfordernisse des täglichen Lebens und versichern gleichzeitig eine vollkommene zeitliche und räumliche Unabhängigkeit, sowie einen emotionalen, ästhetischen und funktionellen Wert, an dem auch die zukünftigen Generationen noch Gefallen finden werden.

Liberi in cucina bedeutet vor allem Freiheit Ihre eigene Vorstellung von Küche anzupassen und zu erfinden: fühlen Sie sich frei, Ihre eigenen Regeln zu schreiben!

Acciaio inox dall'inconfondibile finitura argento

L'estetica essenziale e la rigorosa ergonomia industriale rendono i pezzi di Liberi in cucina degli oggetti di design iconici e contemporanei, liberi dalle mode e dalle convenzioni e perfettamente a proprio agio con ogni stile e in ogni contesto.

Tutti i pezzi della serie Liberi in cucina sono realizzati con la massima cura e la precisione artigianale garantita dalla realizzazione in-house di tutte le fasi della sequenza produttiva: dal concept al packaging del prodotto finito.

Ogni elemento è completo e pronto all'uso, utilizzabile sin da subito provvedendo ai semplici collegamenti elettrico-gas-acqua.

L'ergonomia, la sicurezza, la funzionalità sono supportati dalla solidità dell'acciaio inox AISI 304 con la caratteristica satinatura argento, il vero marchio di fabbrica di tutti i prodotti Alpes-Inox.



A minimalist style and perfect industrial ergonomics make the Liberi in Cucina units look iconic as well as contemporary, free from the restraints of fashion and convention and able to complement any style and context.

All the units in the Liberi in Cucina collection are made in-house with the utmost care and precision by master craftsmen, who handle each and every stage of production: from the concept itself to the packaging of the finished product.

Each unit is complete and ready for immediate use after arranging simple electrical, gas and water connections.

The use of AISI 304 stainless steel with the characteristic silver satin finish that is the true trademark of all Alpes-Inox products, ensures excellent ergonomics, safety and functionality.

The stainless steel with its unmistakable silver finish

Der Edelstahl mit seinem unverkennbaren Silberfinish

Die schnörkellose Ästhetik und die kompromisslose industrielle Ergonomie verwandeln die Bauteile von Liberi in cucina in Gegenstände mit einem zeitgenössischen, aber gleichzeitig zeitlosen Design, das allen Moden trotz und sich perfekt in jeden Stil und jede Umgebung integriert.

Alle Elemente der Kollektion Liberi in cucina werden mit größter Sorgfalt und höchster handwerklicher Präzision hergestellt. Die gesamte Produktion erfolgt in-house unter Einhaltung strengster Qualität Standards, vom Projekt bis zum Versand der fertigen Teile.

Jedes Einzelteil ist komplett und unabhängig, und kann nach dem Elektro-, Wasser- und Gasanschluss unmittelbar in Betrieb genommen werden.

Die Ergonomie, Sicherheit und Funktionalität werden von der Robustheit des Edelstahles AISI 304 mit der charakteristischen silbergrauen Satinierung, dem eigentlichen Kennzeichen aller Alpes-Inox-Produkte, garantiert.



Cottura

Cuore pulsante della cucina. Alpes-Inox dedica da sempre un'attenzione speciale alle soluzioni per la cottura, vero cuore pulsante della cucina. Gli elementi cottura sono dispositivi innovativi, affidabili e di un'eleganza essenziale, poiché l'estetica segue la funzione.

Cooking elements

The beating heart of the kitchen. Alpes-Inox has always taken special care over its cooking solutions, for there are the true heart of the kitchen. The cooking elements are innovative, reliable and of elegant simplicity, since aesthetics follow on from functionality.

Kochelemente

Das pulsierende Herz der Küche. Alpes-Inox misst der Kochfunktion, als dem eigentlichen Kernstück der Küche, seit jeher eine große Aufmerksamkeit zu. Die Kochelemente sind innovativ, zuverlässig und von einer schlichten Eleganz, ganz nach dem Motto, dass Funktion vor Ästhetik steht.





C70-C60-R/1

C70-F60/1

C70-F60/2







C100-F60-C30-R/1

C100-F90-R/2



C100-C90/2

C100-F90/1

C100-open



C130-C120/4



C130-F90-C30/1



C130-C120/2



C130-C120/3



C130-C120/1



C130-S120/1





C160-F90-C60/1



C160-open



C160-F90-F60/1



C160-F60-C90/1

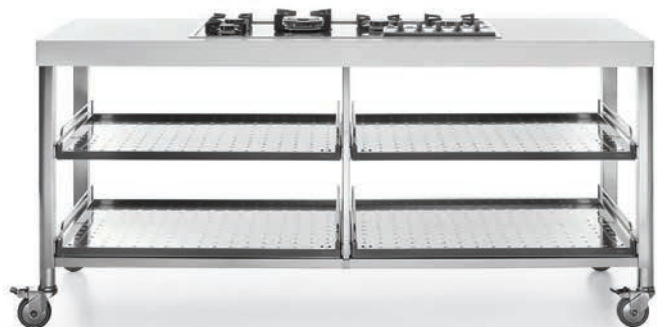


C160-S90-S60/1



C190-C90-C90/1

C190-C90-F90/2



C190-F90-C90/1



C190-S90-S90/1



C190-A45-F90-A45/1



250



C250-C120-C120-S120-S120/1

280



C280-C90-C90-C90/1



C280-A60-A60-A60-C90/1

C280-C120-C90-F60/1



Lavaggio

Il piano che moltiplica le funzioni. Nella cucina contemporanea l'elemento lavaggio si è evoluto in spazio operativo in cui convergono anche la preparazione, il contenimento e lo smaltimento dei rifiuti. Con misure e caratteristiche diverse, completati da cassettiere e accessori dedicati, gli elementi lavaggio si trasformano in veri dispositivi multifunzione.

Washing elements

The worktop with multiple functions. In the contemporary kitchen, the washing element has evolved into a work area where preparation, storage and waste disposal also converge. Available in various sizes and with disparate features, and complemented by drawers and dedicated accessories, the washing elements can be transformed into real multi-functional devices.

Spülelemente

Ein vielseitiger Arbeitsbereich. In der modernen Küche ist die Spüle zu einem zentralen Element nicht nur für die Entsorgung der Abfälle, sondern auch für die Vor- und Zubereitung der Lebensmittel geworden. Die unterschiedlich großen, mit verschiedenen Merkmalen ausgestatteten Spülelemente, mit Zubehör und Schubladen, sind authentische Allrounder.



70



L70-A60/1

100



L100-C90/1



130



160



L130-C120/2



L130-C60-L60/1

L130-C120/1

L160-L60-C90/1







L190-L60-C120/2



L190-C60-C60-L60/1



L190-A45-C90-A45



L250-C90-C90-L60/1



L250-C60-C120-L60/1



Lavaggio-Cottura

Concentrato multitasking. Le cucine a funzioni combinate racchiudono in un unico elemento tutte le funzioni vitali della cucina: lavaggio, preparazione, cottura e contenimento. Tutta la cucina in uno spazio contenuto. Un sistema di strumenti completo, autosufficiente, elegante e senza alcun compromesso.

Washing-cooking elements

Concentrated multitasking. Kitchens with combined functions bring together all the vital elements of the kitchen: washing, preparation, cooking and storage. All the kitchen in a limited space. A complete, self-sufficient and elegant system of instruments without any compromise.

Spül- und kochelemente

Multitasking in Perfektion. Die Küchen mit kombinierten Funktionselementen vereinen in sich alle typischen Küchenfunktionen: Spülen, Vorbereiten, Kochen und Lagern. Eine voll funktionsfähige Küche auf kleinstem Raum. Das System ist komplett, unabhängig, elegant und kompromisslos.





LC130-C120/1



LC130-C60-F60/1



LC130-C120/2





LC160-C60-S60-C90-S90/1

LC160-C90-C60/1

LC160-C90-L60/1





LC160-C45-L60-C45/1





YANESSA **REDGRAVE** DAVID **HEMMINGS** SARAH **MILES**
METROCOLOR





LC190-C90-C90/1



LC190-A60-L60-F60/1



LC190-C90-C90/2

215



LC215-C90-A55-L60/1

220



LC220-C90-C120/1



250



LC250-C120-C120/1



LC250-C90-L60-F90/1



LC250-C90-F60-C90/1

LC250-F60-C60-L60-C60/1

250



LC250-C90-L60-C45-A45/1

280



LC280-F90-C120-L60/1

310



340



LC310-C60-F60-C60-C60-L60/1

LC340-L60-C90-C60-F60-C60/1

340



LC340-C90-C90-C90-L60/1

370



LC370-L60-C90-C90-C120/1





Isole

Isole all-inclusive. Gli elementi a isola sono il fulcro attorno a cui si dispone la vita della cucina: un modulo universale che funziona su quattro lati anziché su uno solo, rendendo l'abitare più fluido, più dinamico e più efficiente. Le isole Alpes-Inox concentrano in un unico blocco le funzioni di preparazione, di lavaggio, di cottura, di contenimento e di smaltimento dei rifiuti: un pacchetto all-inclusive, che riassume in poco spazio l'intera enciclopedia della cucina.

Island Units

All-inclusive islands. The island unit acts as a point around which life in the kitchen rotates: a universal module that works on all four sides rather than just one, making living more fluid, dynamic and efficient. The Alpes-Inox islands merge the functions of preparation, washing, cooking, storage and waste disposal: an all-inclusive package expressing the very essence of the kitchen in a limited space.

Inselelemente

Inseln all inklusive. Die Inselelemente sind der Mittelpunkt, um den sich das gesamte Geschehen in der Küche dreht: ein Universalmodul, von vier Seiten her zugänglich, anstatt nur von einer, für dynamische und effiziente Arbeitsabläufe in der Küche. Die Alpes-Inox Inseln vereinen in einem einzigen Block das Vorbereiten, Kochen und Lagern der Lebensmittel und Entsorgen der Reste: ein «All-inklusive-Paket» mit dem gesamten Küchenrepertoire auf kleinstem Raum.





IC130-C60-F60/1



IC130-C120/1

IC130-C120/2



I-LC130-F60-C60/1

I-LC130-C60-C60/1





I-LC130-C120/1



I-LC130-C120/2





IC160-C30-C90-C30/1





I-LC190-F90-C90/1



I-LC190-S90-S90/1



I-LC190-C90-C90/1

220



IC220-C90-C120/1

250



IC250-C90-C60-F90/1



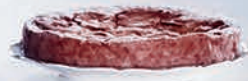
IC250-C120-SNACK/2



IC250-C120-SNACK/1



IC250-C90-F60-C90/1



250



I-LC250-C90-L60+F90

280



I-LC280-C90-C90-C90/1



I-LC250-F60-L60-C120/1



I-LC280-C120-C120/1



I-LC280-C90-L60-C90-SNACK/1



280



I-LC280-C90-C90-C90/1

310



I-LC310-C120-L60-F90-SNACK/1



Colonne

Efficienza verticale. Le colonne Alpes-Inox allungano la loro struttura in acciaio in senso verticale per sfruttare tutte le potenzialità dello spazio in altezza. Possono essere di due tipi: specializzate in una sola funzione oppure multi funzione, accorpendo le diverse apparecchiature (frigo, forno, lavastoviglie, microonde ecc..) agli spazi di storage.

Columns

Vertical efficiency. The vertical steel structure of Alpes-Inox columns make the most of the height of the kitchen. They can be of two types: for a specific function or multi-functional, combining different appliances (refrigerator, oven, dishwasher, microwave etc..) with storage spaces.

Hochschränke

Vertikale Effizienz. Die Hochschränke von Alpes-Inox sind die senkrechte Verlängerung aus Stahl, um das volle Potential nach oben auszunutzen. Sie können zweierlei Art sein: auf eine einzige Funktion spezialisiert, oder eine Kombination aus mehreren Geräten (Kühlschrank, Backofen, Geschirrspüler, Mikrowelle, usw.) mit der Aufbewahrungsfunktion.







68/165 FORNO/1



68/165 FORNO/2



68/165 FORNO/CANTINA



68/165 FORNO/LAVASTOVIGLIE



68/165 FRIGORIFERO



68/165 CANTINA



68/165 DISPENSA APERTA



68/165 DISPENSA

98/165



98/165 FORNO/1



98/165 FORNO/2



98/165 FORNO/3



98/165 DISPENSA APERTA





128/165



128/165 FRIGORIFERO/CONGELATORE



128/165 DISPENSA



128/165 CANTINA



128/165 DISPENSA APERTA



128/165 FRIGORIFERO/FORNO/LAVASTOVIGLIE



128/185 DISPENSA/3





SU MISURA



68/202 FRIGORIFERO



68/202 DISPENSA

SU MISURA



98/202 DISPENSA



128/202 MULTITASKING



128/202 FRGO-CANTINA-DISPENSA



188/202 DISPENSAFORNO-FRIGORIFERO







Contenimento

Lo spazio organizzato. Ogni sistema ha una sua organizzazione, e questa tesi è valida anche in cucina. Gli elementi di contenimento danno una collocazione razionale a tutti gli strumenti della cucina, ordinando lo spazio e razionalizzando l'ambiente. Progettati con una struttura completamente in acciaio inox, i moduli di contenimento possono alternare i volumi vuoti dei ripiani a giorno con i volumi pieni delle cassettiere.

Storage units

Organised space. Each system has its own organisation, and the same can be said about the kitchen. The storage units allow for rational systematisation of all the tools of the kitchen, to make the area neat and orderly. Designed with a structure made completely out of stainless steel, the storage units can alternate the empty volumes of the open shelves with the full volumes of the drawers.

Lagereinheiten

Raumorganisation. Jedes System hat seine eigene Organisation: dieser Grundsatz gilt auch für die Küche. Die Aufbewahrungselemente ermöglichen ein rationelles Verstauen aller Kücheninstrumente und eine optimale Nutzung des verfügbaren Raumes. Dank ihrer vollständig aus Edelstahl gefertigten Struktur können Vollelemente mit Schubkastenschränken nach Belieben mit Leermodulen mit offenen Regalen kombiniert werden.



70C LAVASTOVIGLIE



70C CANTINA



70C CONTENIMENTO/3



70 CARRELLI



70C CARRELLO/1



70C CARRELLO APERTO

70C CARRELLO/2

70C CARRELLO/3



100C-F60-C30/1



100C-F90/1



100C CONTENIMENTO/2



100C-S90/1







130C CANTINA/1



130C CONTENIMENTO/2



130C CARRELLO/1



130C-2F60



130C CONTENIMENTO/6



130C CONTENIMENTO/3







190C CONTENIMENTO/1



190C CONTENIMENTO/2



190C CONTENIMENTO/3



190C CONTENIMENTO-OPEN/1



SU MISURA



220C CONTENIMENTO/1



280C CONTENIMENTO/1



250C CONTENIMENTO/1



280C CONTENIMENTO/2



Cucine Outdoor

Crossover kitchen. La cucina scivola agilmente fuori dalle mura domestiche grazie agli elementi outdoor di Alpes-Inox: eleganti e imperiosi carrelli su ruote attrezzati in modo da riunire in un blocco compatto e configurabile su richiesta tutti gli strumenti necessari a cucinare, a grigliare e a friggere en plein air, in giardino o ai bordi della piscina. Linea outdoor: la cucina conquista nuovi territori.

Outdoor Kitchens

Crossover kitchen. Alpes-Inox outdoor units make it possible to slide the kitchen easily out of the walls of the house: they are elegant and masterful cart units designed to bring together, in a compact block that can be configured on request, all the tools required to cook, grill and fry en plein air, in the garden or at the edge of the pool. Outdoor line: new breakthroughs for the kitchen.

Outdoor-Küchen

Crossover kitchen. Die Küche verlässt ihr gewohntes Habitat innerhalb des Hauses und verlagert sich dank der Outdoor-Elemente von Alpes-Inox nach außen: Elegante und souveräne fahrbare Elemente, vorbereitet für die Zusammenführung in einem kompakten Block und ausrüstbar mit allen erforderlichen Geräten zum Kochen, Grillen oder Frittieren «en plein air», im Garten oder rund um das Schwimmbad. Mit der Outdoor-Linie erobert die Küche neue Gebiete.







OUT70-C60/1



OUT100-C90/1

130



OUT130-C120/1



OUT130-C120/2





130



OUT130-C60-C60/1



OUT130-C60-C60/2





OUT190-C90-C90/1

OUT190-C120-C60/1



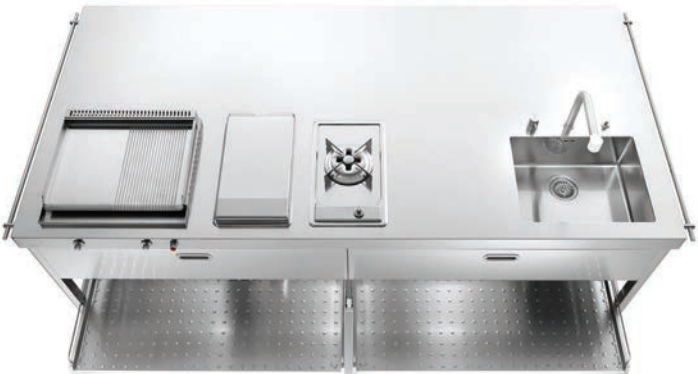
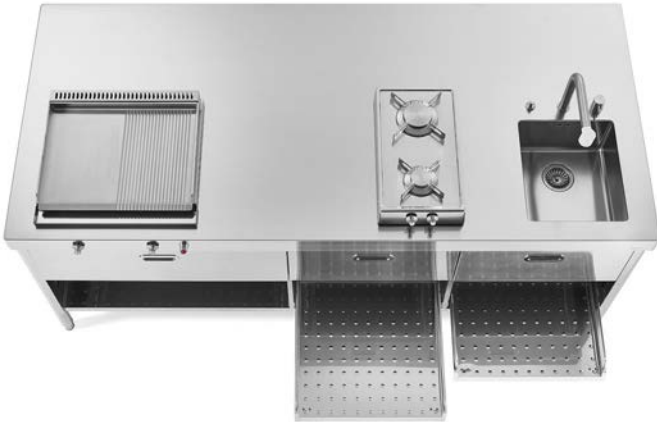


OUT190-C90-C90/2

OUT190-F60-C120/1



OUT330-1CANTINA-2FRIGO/1



OUT220/ISOLA-1

OUT250/ISOLA-1

Al di là delle parole è difficile trovare qualcuno che si prenda cura di chi cucina (ovvero che si prenda cura di voi!) con un'attenzione così completa come quella prodigata da Alpes-Inox. È una questione indissolubile di passione, di etica, di misura industriale o più semplicemente di progetto, di materiali, di lavorazioni.

Alpes-Inox esiste da 70 anni, ciò significa che il mercato, cioè due generazioni di persone, hanno apprezzato ed apprezzano il valore dei suoi prodotti. Questo valore è frutto della passione e della capacità progettuale di Nico Moretto, imprenditore, designer e fondatore dell'azienda che è oggi capitanata dai figli Aldo e Bruno. Una capacità già premiata dal pubblico ed infine anche dalla critica che tramite l'Associazione dei Designer Italiani (ADI) ha assegnato al piano cottura da appoggio ribaltabile il "Compasso d'Oro", il più importante riconoscimento del settore, e ha dedicato al sistema elettronico aspirante una "segnalazione speciale". I prodotti Alpes-Inox si riconoscono con uno sguardo perché il loro design vive oltre le mode. Il disegno si è evoluto nel corso degli anni ma non ha mai subito cambiamenti di rotta per inseguire motivazioni commerciali effimere. La "moda" prediletta da Alpes-Inox è quella che si ispira alla funzionalità e alla sicurezza. Evidenziata nella cura dei dettagli e nelle forme arrotondate che significano facilità di impiego e di pulizia. «L'unica seria evoluzione della questione estetica è nella direzione dell'etica; penso all'ergonomia, alla sicurezza per adulti e bambini, al risparmio energetico, al rispetto per l'ambiente. Noi procediamo in modo logico, perfezionando di continuo ciò che provatamente va già bene. Non dimentichiamo che una cucina è un bene durevole, che viene sostituito una, due volte nel corso di una vita. Non ci sembra il caso di diventare frenetici.» Parole che partono dalla superficie e scendono verso gli aspetti più profondi del progetto.



Alpes-Inox has existed for 70 years. This means that the market, and two generations of people, have recognized and still appreciate the value of its products. This value is the result of the passion and the design talent of Nico Moretto, entrepreneur, designer and founder of the company, that now is managed by his sons Aldo and Bruno. A talent recognized first by the customers, and later by the critics, whose approval took the form, in 1998, of the prestigious “Compasso d’Oro” award of the Association of Italian Designers (ADI) for the flip-up hob, along with an honorable mention for the electronic exhaust system. Alpes-Inox products are instantly recognizable, because their design exists outside of passing trends and fashions. This design has evolved over the years, but it has never changed direction in pursuit of ephemeral commercial success. The only “vogue” that interests Alpes-Inox is one based on functional quality and safety. This can be seen in the carefully designed details and rounded forms, for easy use and cleaning. «The only serious evolution of the aesthetic question is in the direction of ethics; I am thinking of ergonomics, safety for adults and children, energy savings, eco-compatibility. We’re not interested in “novelty for its own sake”. We proceed in a logical manner, continuing to perfect what already works. We shouldn’t forget that a kitchen is a durable asset, to be replaced only two or three times during the entire lifetime of a home or a person. So, there is no reason to do things hastily». These are words that start at the surface, and move toward the most profound aspects of design.

Beyond mere lip service, it is hard to find someone who actually takes care of people who cook (i.e. someone who takes care of you!) with the kind of thorough, complete attention Alpes-Inox puts into all its works. It’s an inseparable question of passion, ethics, industrial equilibrium, or in simpler terms of design, materials, workmanship.

Von vielen Worten findet man schwerlich jemanden, dem die Küche und das Kochen selbst (und damit wiederum unser aller Wohlbefinden!) mehr am Herzen liegt, als es Alpes-Inox, mit einer perfekten Mischung aus Leidenschaft, Ethik, industriellem Geschick und handwerklichem Können, Wahl der Werkstoffe und Verarbeitungsmethoden, seit langem beweist.

Alpes-Inox besteht seit nunmehr 70 Jahren; das bedeutet, dass der Markt, und mit ihm zwei Generationen, den Wert seiner Produkte zu schätzen weiß. Dieser Wert ist Frucht der Leidenschaft und des professionellen Könnens von Nico Moretto, Geschäftsführer, Designer und gleichzeitig Gründer des Betriebs, der heute von seinen Söhnen Aldo und Bruno geführt wird. Sein Können wurde von den Käufern und von der Kritik, durch die Vereinigung der italienischen Designer (ADI), anerkannt, welche das Unternehmen 1998 mit dem “Compasso d’Oro” (“Goldener Kompass”) für die kippbare Kochfläche ausgezeichnet und dem elektronischen Dunstabzugssystem eine “besondere Auszeichnung” zuerkannt hat. Alpes-Inox Produkte erkennt man auf den ersten Blick dank ihres zeitlosen Designs, welches sich im Laufe der Jahre wohl verändert hat, aber nie revolutioniert wurde, um vergänglichen Modeströmungen zu genügen. Die von Alpes-Inox bevorzugte “Mode” hat Funktionalität und Sicherheit zum Vorbild, die bis ins kleinste Detail gepflegt werden und in den runden Formen, Inbegriff von Hygiene und einfacher Reinigung zum Ausdruck kommen. «Die einzige ernstzunehmende Evolution in der Ästhetik stellt ethische Werte in den Vordergrund: ich denke dabei insbesondere an die praktischen Aspekte, an die Sicherheit für groß und klein, an Energieersparnis und Umweltschutz. Wir frönen nicht “dem Neuen um des Neuen willens”: unser Prinzip ist Funktionalität und Kontinuität, um das zu verbessern, was erfahrungsgemäß schon erfolgreich und zweckdienlich war. Vergessen wir nie, dass eine Küche ein dauerhaftes Gut ist und kaum öfter als ein- bis zweimal in einem gesamten Menschenleben ersetzt wird. Deshalb ist Hast und Unbeständigkeit fehl am Platz». Mit diesen Worten wird die Grundeinstellung des Betriebs erklärt, die ebenso in allen Produkten zum Ausdruck kommt.

Etica e materiale

Parole che parlano di scelte, di vere qualità, di materiali, di etica. La prima scelta è il materiale usato, che non è quello “che va di moda quest’anno”, né un materiale “nuovo”, né un “mix di naturale e sintetico”, ma solo acciaio. E dire “acciaio” non è dire abbastanza. Alpes-Inox infatti usa acciaio inox AISI 304, materiale di qualità superiore, praticamente invulnerabile, più igienico e più facile da pulire. Una lega che, insieme alla speciale e unica finitura, determina l’esclusiva tonalità “argento” e che assicura al prodotto quella totale inossidabilità che l’azienda dichiara già nel nome. Le doti che rendono questo materiale preferibile in cucina sono essenzialmente due: resistenza e igienicità. Anzitutto l’elevata resistenza agli shock termici e poi la resistenza all’azione di detersivi. La sua igienicità massima deriva dall’assenza di un qualunque rivestimento protettivo che quando si usura forma discontinuità superficiali in cui si annidano germi e sporczia; poi dalla compattezza superficiale priva di porosità che respinge i batteri, non assorbe particelle di sostanze estranee e quindi non altera e non inquina gli alimenti con cui viene a contatto. Per queste sue doti e per la facilità di manutenzione e pulizia l’acciaio inox è infatti imposto per legge nelle cucine professionali per comunità, nei ristoranti, negli ospedali. In parallelo al materiale eccezionale vi sono le scelte di progettare secondo le più avanzate sensibilità contemporanee, ovvero privilegiare la sicurezza delle persone, prevenire i rischi anche tramite lo studio dell’ergonomia, della postura di chi sta in cucina. E poi non obbligare le persone ad usare tecnologie a scadenza programmata, vere trappole del consumismo, ma avere a cuore la durata nel tempo, l’affidabilità del prodotto. E, naturalmente, progettare con senso civico al fine di evitare sprechi nei consumi di acqua e di energia e favorire la raccolta differenziata dei rifiuti.

Words that speak of choices, true qualities, materials, ethics. The first choice is the material used, not the one that is “in” this year, nor a “new” material, nor a “mixture” of the natural and the synthetic: just steel. But not just any steel. Alpes-Inox uses AISI 304 stainless steel, a high-quality, practically invulnerable material, very hygienic and very easy to clean. The 19/10 alloy, together with the finish, guarantees the exclusive “silver tone”, and ensures that the product will be absolutely “stainless”, or oxidation-proof. Two properties, above all, make this the ideal material for the kitchen: durability and hygiene. It is highly resistant to detergents, solvents, disinfectants. Its maximum hygiene rating is the result of the absence of any protective coating beneath which germs and grime can accumulate as a result of wear; the compact surface, without any porosity, leaves no havens for bacteria, dust particles, liquids, detergents, meaning that the foods that come into contact with the surface cannot be contaminated or altered by such agents. For all these reasons, and due to its characteristics of easy maintenance and cleaning, stainless steel is specified by law for the kitchens of public spaces, restaurants, hospitals, etc. Apart from this exceptional material there is the choice to design according to the most advanced contemporary sensibilities: a focus on the safety of the user, on risk prevention-based studies of ergonomics and posture for those who work in the kitchen. Next, there is a refusal to oblige people to make use of technologies based on programmed obsolescence, a major consumer trap; the emphasis is on durability and reliability of products over the course of time. Finally, the design approach involves a sense of civic responsibility, avoiding waste of water and energy, favouring recycling and proper disposal of refuse.

Ethics and Material



Ethik und Werkstoff

Diese Begriffe fassen die Suche nach dauerhafter Qualität, beständigen Werkstoffen und einer unbeirraren Ethik zusammen. Die erste Wahl betrifft den Werkstoff: Für Alpes-Inox nicht das "derzeit gängige" oder ein "neues Material" oder gar eine "Mischung aus natürlichem und Kunststoff", sondern immer einfach nur Stahl. Doch nur "Stahl" allein ist nicht genug: Alpes-Inox verwendet in der Tat AISI 304 Edelstahl, ein hochbeständiges, unverwüstliches und zugleich aus hygienischer und praktischer Sicht unübertreffliches Material. Die 19/10 bestimmen die Legierung, durch ein exklusives Verfahren "silbergrau" satiniert, die die hundertprozentige Rostschutzgarantie gewährleistet, die Alpes-Inox schon im Namen trägt. Zwei sind die Eigenschaften, die diesen Werkstoff auszeichnen: Beständigkeit und Hygiene. Edelstahl übersteht nicht nur unbeschadet aller aggressiven Temperaturen, ihm können auch scharfen Reinigungsmitteln nichts anhaben. Durch das Fehlen einer verschleiß-anfälligen Beschichtung, in deren Rissen sich Schmutz und Bakterien ansammeln, wird höchste Hygiene gewährleistet; die kompakte Oberflächenbeschaffenheit ist bakterienabweisend, verhindert das Eindringen von Fremdpartikeln und schützt die Lebensmittel vor Unreinheiten. Gerade wegen dieser Eigenschaften und wegen seiner einfachen Reinigung wird Edelstahl von Gesetzes wegen für alle Berufsküchen in Restaurants, Krankenhäusern und in anderen öffentlichen Strukturen vorgesehen. Hand in Hand mit der Wahl dieses außergewöhnlichen Werkstoffs geht die Entscheidung, nach modernsten Kriterien herzustellen: Oberstes Gebot ist die Sicherheit der Personen und das Verhindern von Unfällen, durch ein sorgfältiges Studium der Ergonomie und des Verhaltens aller jener, die sich in der Küche aufhalten. Nicht Technologien mit begrenzter Gültigkeit, wahre Fallen und "Reinfälle" der Konsumgesellschaft, sondern dauerhafte, lebenslange Lösungen und verlässliche Produkte stehen in der Betriebsphilosophie an erster Stelle, gleichwohl wie der Schutz unserer Umwelt, das Einsparen von Energie und Wasser und eine zeitgerechte, differenzierte Müllentsorgung.

Industria e Artigianato

Anche se il valore del progetto la posiziona di fatto ai vertici del settore e se il suo design viene ormai riconosciuto in ambito internazionale, Alpes-Inox continua a definirsi un'azienda metalmeccanica. Un'industria che pur essendo dotata di tecnologie d'avanguardia ed esercitando in un mercato dominato dai colossi, non è ossessionata dalla crescita. Anzi ritiene la sua misura adeguata a perseguire quel livello di attenzione che solo un'impresa a conduzione familiare è in grado di garantire. Sono principi riconducibili anche allo spirito del territorio, Bassano del Grappa, confine tra la pianura e la montagna veneta, terra in cui la storia dell'arte e dell'artigianato è presente, sacra, e dove le persone sono fiere di essere laboriose, oneste, responsabili e di mantenere la parola data. Certe lavorazioni poi raccontano un atteggiamento mentale, sono come un vetro soffiato tra vasi di plastica, come il suono di un flauto sull'autostrada, sono opere di cultura materiale pensate per il pubblico che tale cultura intende e riconosce. Non sono solo scelte industriali, ma modi di essere e di vedere e per portarle avanti serve una misura equilibrata tra forza dell'industria e sapere dell'artigianato. Un esempio? La satinatura "argento" che rende il prodotto Alpes-Inox diverso da tutti. L'acciaio arriva grezzo e per fargli raggiungere la tonalità che in azienda chiamano "argento" subisce un trattamento speciale: viene superficialmente graffiato in modo omogeneo e graduale, ripulito da ogni segno delle precedenti lavorazioni e da ogni possibile imperfezione. Alla fine risulta un colore brillante e luminoso simile all'argento: uguale e uniforme in tutti i punti dello stesso modello e in tutti i modelli. È una lavorazione costosa e davvero impegnativa. Alpes-Inox ha fatto scelte diverse, ha scelto il proprio stile, che vecchi e nuovi clienti ogni giorno premiano.

Although its design excellence places it at the forefront of the sector, and is greeted with international acclaim, Alpes-Inox continues to define itself as a metallurgical/mechanical industry. An industrial firm that is not obsessed with the idea of growth, although it makes use of avant-garde technologies to work in the field of home appliances, a field dominated by giant multinational corporations. In fact, Alpes-Inox feels that its size is ideal for the kind of painstaking attention that only a family-run business can guarantee. These principles are also a part of the local spirit in Bassano del Grappa, a city between the plains and the mountains in Veneto, a region in which the history of art and craftsmanship is alive and held sacred, where people are proud to be industrious, honest, responsible. Certain types of workmanship stand out, illustrating a particular mind-set: just look at a blown glass vase in the midst of plastic containers, listen to the sound of a flute by a highway. Fine craftsmanship means the creation of a work of material culture designed for people who are capable of understanding and recognizing that culture. These are not just industrial strategies, but ways of being and seeing; to proceed in this way implies a delicate balance between industrial expertise and traditional methods. One example of this balance is the "silver" satin finish that makes Alpes-Inox products different from all the others. The raw steel receives a special treatment to achieve the "silver" tone, as the company calls it: the surface is brushed, gradually, uniformly, to remove all signs of earlier manufacturing processes and all possible imperfections. The result is a shiny, luminous colour, similar to silver: equal and uniform in all the points of each product, and in all of the models. This is a costly, time-consuming procedure. But it is just one of the many choices Alpes-Inox has made that sets it apart from other manufacturers. This is a company that has its own style, appreciated by both old and new clients.

Industry and Craftsmanship

Industrie und Handwerk

Obgleich sich Alpes-Inox mit seinem Produktwert an der Spitze seiner Branche platziert und sein Design mittlerweile internationalen Anklang gefunden hat, bezeichnet es sich weiterhin als "handwerkliches Metallunternehmen". In dem von Industriekolossen beherrschten Markt der Haushaltsgeräte strebt der Betrieb nicht nach Wachstum um jeden Preis. Die aktuelle Größe gestattet, nach Meinung der Betriebsführung, jene Kontrolle und Sorgfalt, die nur einem Unternehmen mit familiärer Führung eigen sein können.

Diese Betriebsphilosophie wird durch den Standort, Bassano del Grappa, an der Grenze zwischen Poebene und dem Bergland Venetiens, verstärkt, an dem die Kunst eine lange Tradition hat, das handwerkliche Schaffen seit jeher gepflegt und geschätzt wird und die Bevölkerung stolz darauf ist, arbeitsam, rechtschaffen, verantwortungsbewusst und zuverlässig zu sein. Nicht nur unternehmerische Überlegungen, sondern in verstärktem Maße persönliche Einstellungen zum Leben und zur Arbeit führten zu dem gesunden Gemisch aus industrieller Stärke und handwerklichem Können, das dem Betrieb eigen ist. Ein Beispiel für diese Einstellung ist die "silbergraue" Satinierung, die Alpes-Inox Produkte unvergleichlich macht. Der roh angekaufte Stahl wird an der Oberfläche gleichmäßig abgerieben und von allen Spuren der vorherigen Verarbeitungen und möglichen Mängeln befreit. Das Ergebnis ist eine leuchtendglänzende, dem Silber ähnliche Farbe, die allen Modellen gemein ist: Ein erheblicher finanzieller und zeitintensiver Aufwand, der die Liebe zu den hergestellten Produkten unterstreicht. Alpes-Inox hat seine Wahlen getroffen und einen Stil gesucht, den alte und neue Kunden Tag für Tag schätzen.



Production management
Alpes-Inox

Graphic design
silicio visual

Photography
Miro Zagnoli
Emanuele Tortora
Alessandro Molinari
Paolo Poli
Stefano Scattà
Franco Manfrotto
Fabio Basso PHOTOPIU'

Copywriter
Virginio Briatore
Giuseppe Santonocito

Printing
Laboratorio Grafico BST
Print on July 2023
copyright © Alpes-Inox 2023



Alpes-Inox s.r.l.
via Monte Pertica, 5
36061, Bassano del Grappa
Vicenza, Italia
Tel +39 0424 513500
info@alpesinox.com
www.alpesinox.com

