

domus

173
rivista internazionale di architettura e design del progetto novembre/dicembre 2020

gender gap

gender gap

173

women itineraries

Rivista Bimestrale/Poiesi Italiana Spa - P.le Venezia 1/2 - 00187 Roma - Tel. +39 06 47811111 - Fax +39 06 47811112
Maggio € 12,00 - Canada CAD 39,95/Germany € 22,50/USA and Mexico \$ 39,95/UK £ 12,00/Spain € 12,00/India ₹ 1200/China ¥ 120



editorial Laura Andreini / **interview** Barbara Carron / **critical lectures** Fabrizia Ippolito /
Gianna Galletti / Giovanna Mazzini / **projects** Fernanda Canales / Claudia Rodriguez / Carla Juaçaba /
Estudio Carme Pinós / Odile Decq / SANAA / LA Architectures / Dorte Mandrup /
Yonder-Architektur und Design / Lina Ghotmeh / Dorell.Ghotmeh.Tane Architects / **art** Huyro /
women itineraries / **bagnodesign** woman design / **design focus** woman design

Pavé Stone Kreoo

design Enzo Berti

Enzo Berti ha disegnato la collezione Pavé ispirandosi al movimento dell'acqua che fluisce sulle pietre del greto di un fiume, scavando forme e levigando, fino a creare piccoli esempi di opere perfette in natura. Le sedute Pavé Stone sono ottenute sovrapponendo una base in marmo ovale e una di legno. Accanto alle sedute, può essere accostato il tavolino d'appoggio Pavé Drink, che si allunga con uno stelo in metallo dalla base in marmo.

In designing the Pavé collection, Enzo Berti drew his inspiration from the motion of water flowing over the stones in a riverbed, hollowing them out and polishing them to create little natural works of art. Pavé Stone chairs consist of a wooden base overlapping a marble one. The seats may be combined with a Pavé Drink table, with a metal stem rising out of the marble base to support a round wooden top.

www.kreoo.com



Imagine L&S Light

design Isia Roma Design

Realizzata da L&S per rivoluzionare il visual merchandising, Imagine è una soluzione espositiva innovativa di facile utilizzo. Sviluppata in collaborazione con Isia Roma Design, la finestra interattiva luminosa Imagine è pensata per accompagnare il lancio e la presentazione di nuovi prodotti, come una vetrina multimediale, nei contesti commerciali e retail, ma anche in ambito outdoor. Prodotta in tre finiture diverse, nero, alluminio anodizzato e nichel, ha struttura free standing.

Made by L&S to revolutionise visual merchandising, Imagine is an innovative, easy to use display system developed in partnership with Isia Roma Design. Imagine is an interactive window of light intended to provide a multimedia showcase to accompany new product presentations and launches in commercial and retail settings, indoors or outdoors. Produced with three different finishes, black, anodised aluminium and nickel, it is a free-standing structure.

www.ls-light.com



Zig Zag Selene Illuminazione

design Filippo Mambretti

Lampada da tavolo ideata come una vera scultura luminosa domestica, dal carattere eccentrico ma al contempo intimo. Zig Zag ha una sorgente luminosa a led mascherata nella base; la luce è sormontata ed esteticamente impreziosita da un foglio di lamiera piegato e ripiegato ad arte, e tagliato a forma circolare, che funge da paralume. Le pieghe filtrano e valorizzano la luce, creando giochi di diffusione che arricchiscono gli spazi.

A table lamp designed to be a true light sculpture for the home, eccentric but intimate in character, Zig Zag has a LED light source concealed in its base; the light is topped and adorned by an artfully folded piece of sheet metal cut in a circle to serve as a lampshade. The folds filter and enhance the light to create effects enriching spaces.

www.seleneilluminazione.it

Forno pizza Steel Cucine

Il forno pizza di Steel Cucine è equipaggiato con una base in pietra refrattaria per cuocere direttamente a contatto il prodotto come in una vera pizzeria. Raggiunge una temperatura massima di 320° e permette di sfornare una pizza ogni 4 minuti. La pietra refrattaria rappresenta un grande ritorno in cucina, dopo essere stata il metodo fondamentale di cottura per molte popolazioni lungo millenni. Il forno è dotato anche di una griglia e di una leccarda di serie.

Steel Cucine's pizza oven is equipped with a refractory stone base on which pizzas may be cooked directly, as in a real pizzeria. It reaches a maximum temperature of 320° and can bake a pizza every 4 minutes. The refractory stone is making a major comeback in the kitchen, after having been used as an essential cooking method by peoples in various parts of the world for thousands of years. The oven is supplied with a grill and a drip tray.

www.steel-cucine.com

