



THEA

designed and coordinated by Antonio Citterio

**Arclinea**

Un profilo di separazione tra le ante si traduce in una comoda soluzione per l'apertura dei contenitori: è la caratteristica distintiva di Thea e di altri modelli che nel passato hanno segnato con successo la storia Arclinea. All'estrema praticità e all'essenzialità estetica, tipiche della cucina "senza maniglia", Antonio Citterio associa oggi una serie di dettagli e scelte progettuali che permettono a Thea di interpretare sia la Wet che la Show kitchen. Un concept preciso, che risponde alla tendenza di separare la cucina in due aree, tra loro distinte e complementari: la prima prevalentemente operativa, la seconda dall'uso più conviviale, pensata per l'ambiente living. Perfettamente integrata alla Collezione come parte di un unico e coerente progetto, Thea sottolinea il suo legame con la storia e la filosofia aziendale sin dal nome, lo stesso del primo modello Arclinea negli anni Sessanta.

A profile separating the doors that is also a handy solution for opening the units: this is the distinguishing element on Thea, shared by other models from the past that have successfully written the Arclinea story. Now, thanks to a series of details and project choices added by Antonio Citterio to the extreme practicality and aesthetic minimalism typical of handle-free kitchens, Thea enables the design of both Wet and Show kitchens. This well-defined concept is in line with the trend that sees the kitchen divided into two distinct yet complementary zones: the former with focus on work, the latter more for socialising and conceived for the living area. Perfectly integrated into the Collection as part of a single cohesive project, Thea's links with the company's history and philosophy are apparent even in its name, borrowed from the very first Arclinea kitchen in the sixties.

BEYOND THE PROJECT 4-7  
HOME PROJECT 8-39  
LAYOUT 40-55  
TECHNOLOGY 56-57  
TECHNICAL DATA 58-79

## SIMPLE SHAPES, ELEGANT SPACES. ANTONIO CITTERIO TALKS TO US ABOUT THEA, THE NEW ARCLINEA PROJECT FOR LIVING AND SHARING.

by Stefano Casciani

*Da molti anni ormai, come architetto affronti il tema dell'abitare in un contesto culturale sempre più globalizzato. Ne sono un esempio le torri residenziali che stai realizzando ultimamente, in particolare in Estremo Oriente. Questa conoscenza di nuove consuetudini di vita in che modo influenza il tuo progetto degli spazi per la convivialità, in particolare questo nuovo modello per Arclinea?*

Thea vuol essere una mediazione - concettuale e fisica - tra le due aree dello spazio cucina, distinte ma complementari, che si stanno affermando come tendenza diffusa nelle abitazioni di standard medio e alto, soprattutto nel Far East. Sono la Wet kitchen, cioè l'area operativa vera e propria per le massime performance funzionali, e la Show kitchen, che fa parte integrante dell'area living: qui si può condividere le ultime fasi della preparazione dei cibi, consumare una colazione in famiglia o servire aperitivi agli amici. Con Thea troviamo una soluzione sia per la Wet che per la Show kitchen: il sistema parete le separa ma le mette anche in comunicazione, sfrutta razionalmente lo spazio e ne fa quindi una cucina adatta non solo a grandi spazi, ma anche ad abitazioni più contenute.

**THE "CONTINUOUS HANDLE" KITCHEN HAS BEEN A WIDESPREAD POPULAR CHOICE ON THE MARKET FOR QUITE SOME TIME; ARCLINEA ITSELF HELPED TO SPREAD IT SINCE THE SEVENTIES.**

*I tuoi progetti per Arclinea mirano sempre a creare non solo prodotti di alta qualità tecnica, ma anche spazi per il piacere della convivialità, risolti con chiarezza e semplicità. Così anche la cucina Thea, pure con la sua complessità tecnica, si presenta di una grande pulizia formale. Per avere questo risultato che importanza hanno le scelte di dettaglio, come ad esempio eliminare le maniglie convenzionali?*

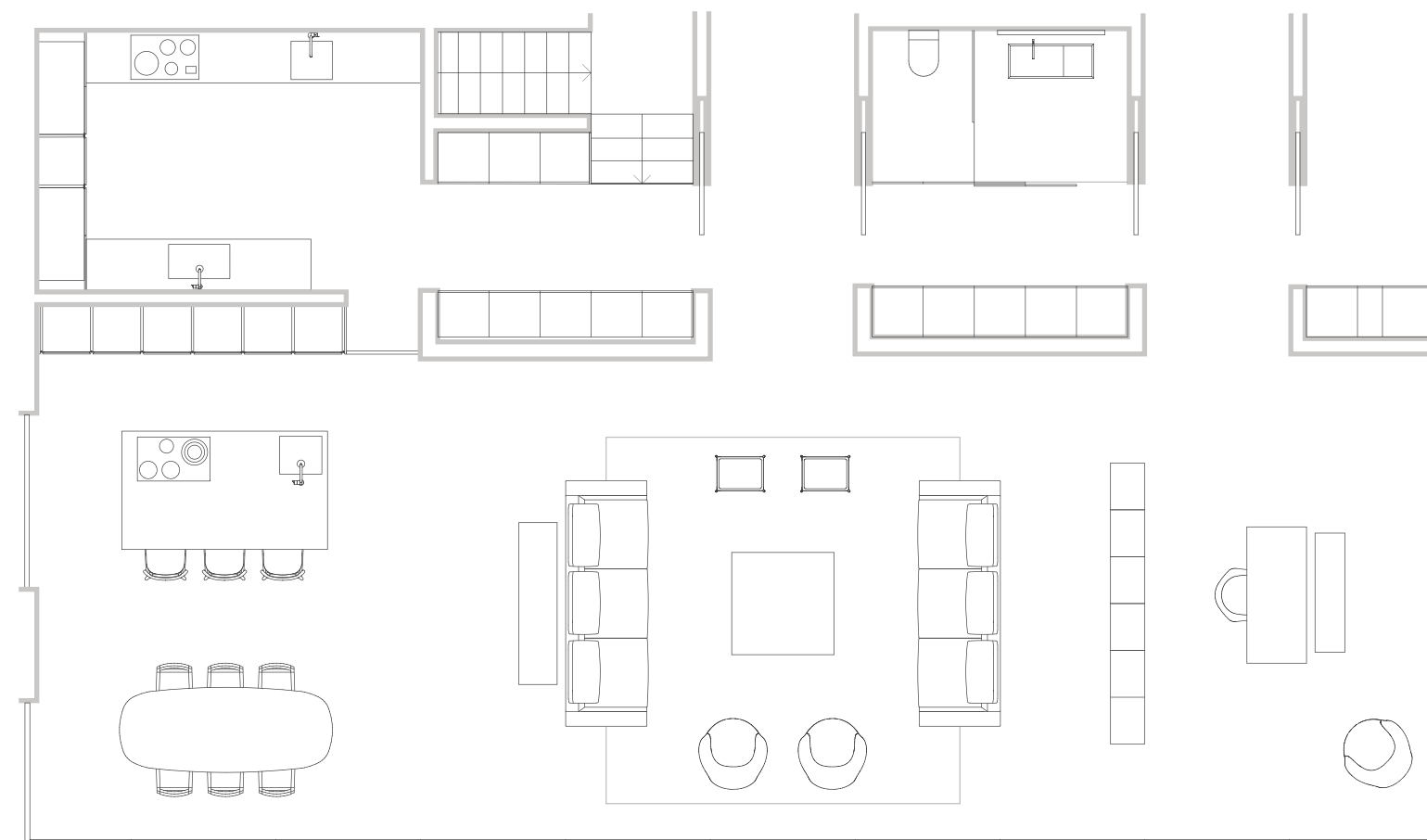
Più che di eliminare, si tratta di trasformare. La cucina "a maniglia continua" è già una tipologia da tempo diffusa e apprezzata sul mercato, la stessa Arclinea ha contribuito

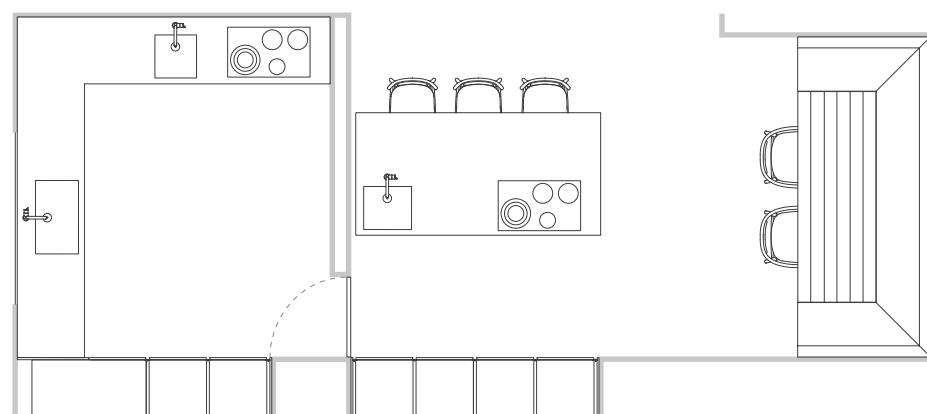
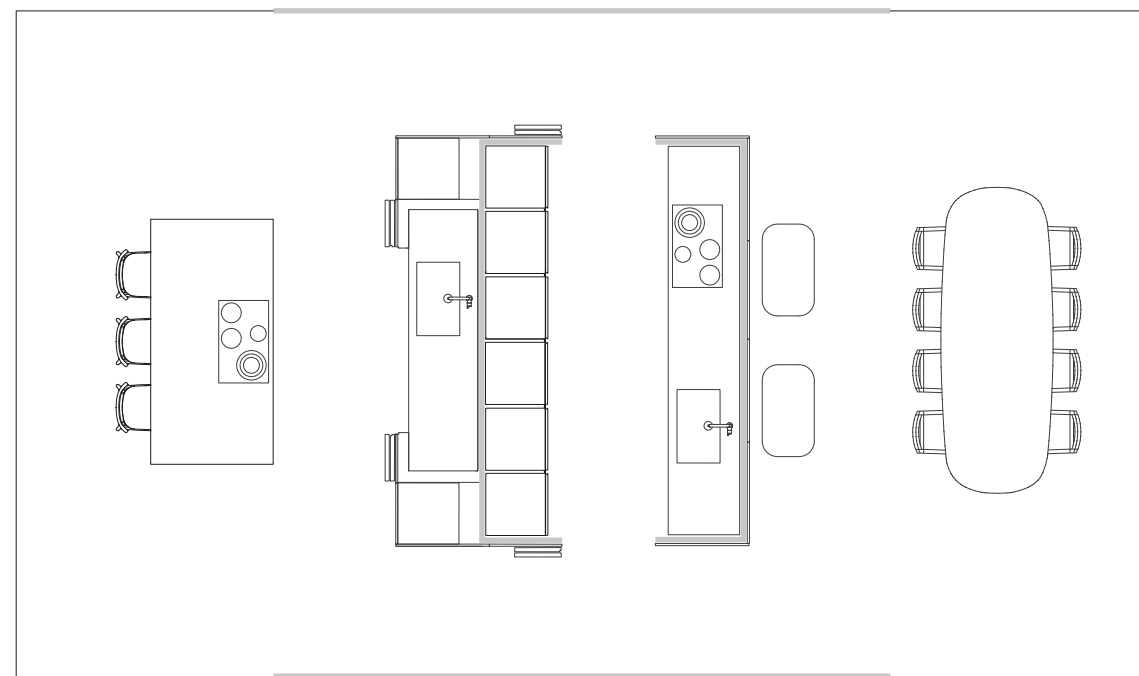
*For many years now, as an architect you have approached the question of living in an increasingly more globalised cultural context. Examples of this are your recent residential tower projects, particularly in the Far East. In what way does this awareness of new lifestyle habits influence your design of spaces for conviviality, especially with regards to this new model for Arclinea?*

Thea was intended as a physical and conceptual interface between the two separate yet complementary kitchen zones that are today trending widely in medium and high bracket homes, especially in the Far East. These are the Wet kitchen, the real work area with focus on top performance, and the Show kitchen, an integral part of the living area and where the final stages in food preparation can be shared, the family can eat breakfast together or aperitifs can be served to friends. Thea provides a solution for both Wet and Show kitchens thanks to the wall system that separates but also connects them, making rational use of space and therefore creating a kitchen that adapts beautifully to large rooms and also smaller homes.

*Your projects for Arclinea always aim to create not only products with a high technical quality, but also interiors to be lived in and shared, featuring clear simple design. This is the case with Thea, a technically complex kitchen that however enjoys very clean-cut lines. In order to successfully achieve this, how important are details, like the elimination of conventional handles?*

It's more a question of transformation than elimination. The "continuous handle" kitchen has been a widespread, popular choice for quite some time now, one that Arclinea itself has helped to spread since the seventies. I therefore





a diffonderla fin dagli anni '70. Ho pensato quindi di riportare il concept in questo modello, con una veste contemporanea, che amplia l'offerta di soluzioni della Collezione e allo stesso tempo riserva molta attenzione alla qualità dei dettagli. Quindi anche trasmutare la maniglia classica in una lunga "gola", orizzontale o verticale, serve a migliorare accessibilità e funzionalità alle attrezzature, e insieme semplificare i contenitori, farne delle pareti attrezzate, molto essenziali ed eleganti: come una boiserie continua, che fa assomigliare la cucina a un secondo spazio soggiorno.

**LIKE ALL ARCLINEA PRODUCTS, THEA IS INSERTED INTO A SYSTEM WHERE EACH COMPONENT, EVEN FROM DIFFERENT MODELS, CAN BE INTEGRATED WITH THE OTHERS.**

*Dunque si può dire che con Thea hai cercato di creare uno spazio più architettonico anche per questo nuovo tipo di cucina "ibrida"? Quali altre soluzioni di progetto contribuiscono a farne un ambiente funzionale ma anche conviviale, nel pieno senso della parola?*

Certamente è molto importante per l'immagine semplice ed essenziale di Thea aver lavorato sull'integrazione tra superfici orizzontali e verticali, caratterizzate entrambe dalla maniglia continua, il Profilo Gola. Per realizzare pienamente le intenzioni progettuali, abbiamo aggiunto diverse altre componenti, soluzioni e dettagli inediti, che migliorano la funzionalità d'uso della cucina. Sicuramente Frame, il sistema di porte che collega le due aree Wet e Show, integrato alla parete attrezzata con il Profilo Gola verticale; oppure il piano Waterfall, con uno spessore molto ridotto e il dettaglio prezioso della lavorazione sugli angoli; e ancora Canto, il banco snack con profilo dal disegno rastremato sui tre lati interni. Come tutti i prodotti Arclinea, anche Thea si inserisce poi in un sistema, la Collezione Arclinea, dove ogni componente, anche di diversi modelli, può essere integrato agli altri: ad esempio, nello spazio della Show kitchen, la Madia, nuovo mobile della Winery Collection Arclinea. Otteniamo così una grande flessibilità di progetto, sia per le dimensioni che per la scelta delle attrezzature e delle finiture. Ritengo dunque raggiunto l'obiettivo di creare una cucina nuova, ma che contenesse in sé tutti gli elementi di una grande sapienza nel costruire spazi conviviali di gusto architettonico.

decided to take this concept and give it a contemporary makeover for this model, extending the range of solutions in the Collection and at the same time paying special attention to the quality of the details. So even turning the classic handle into a horizontal or vertical "groove", while helping to improve accessibility and functionality, also simplifies storage and transforms it into accessorised walls. The impression is that of elegant minimal continual wood panelling, which in turn makes the kitchen look like a second living-room.

*So we could say that with Thea you attempted to create a more architectonic space also for this new kind of "hybrid" kitchen? Which other project solutions help to make it a zone that is both functional and yet convivial, in the true sense of the word?*

One very important factor for the simple minimal appearance of Thea is definitely our having worked on integration between horizontal and vertical surfaces, equipping them both with the characteristic Gola Profile as a continuous handle. To completely fulfil our design intent, we added several other components, solutions and first-time details that make this kitchen even more user friendly. Frame is definitely one of these, a system of doors that links the Wet and Show areas, built into the accessorised wall with the vertical Gola Profile, as is the very thin Waterfall worktop with its detailed corners and Canto, the snack bar with its tapered edge on the three internal sides. Like all Arclinea products, Thea is part of a system, the Arclinea Collection, where each component, even from different models, can be used with the others. For example, the Show kitchen features the Madia, the new unit from Arclinea Winery Collection. This gives us great design flexibility, in terms both of size and choice of accessories and finishes. I therefore believe we have succeeded in our intention to create a new kitchen that however encompasses all the elements of great experience in constructing convivial spaces with an architectonic flavour.

Thea interpreta un progetto articolato, realizzando un'architettura razionale, confortevole, un ambiente estremamente vivibile, confermandosi protagonista perfetta nella separazione dello spazio funzionale, la Wet kitchen, da quello conviviale, la Show kitchen. La parete in frassino nero NTF, con porta del nuovo Sistema Frame complanare integrata, è contenimento e passaggio, filtro che nasconde la cucina funzionale, spazio a sé stante pensato come luogo di lavoro di grande efficienza; nello stesso tempo, diventa un'elegante boiserie, che esalta l'isola al centro dello spazio. Focus dell'attività relazionale dell'ambiente, caratterizzata dall'originale disegno del piano Waterfall e dello snack Canto, l'isola conviviale dialoga con la doppia Madia, con interni in legno fossil oak NTF.

Thea interprets a versatile project, using comfortable rational architecture to create an extremely liveable setting, proving just how perfectly it manages to separate the functional part or Wet kitchen, from the socialising area or Show kitchen. The wall in NTF black ash, with built-in coplanar door from the new Frame System, is both storage and walk through, a filter that hides the functional kitchen, a separate zone conceived as a highly efficient workplace. It also provides an elegant wood panelled backdrop that flatters the island in the middle of the room. Relations and rapport rotate around the island for socialising, characterised by the original design of its Waterfall worktop and Canto snack bar, in dialogue with the double Madia featuring interiors in NTF fossil oak.

THEA,  
SHOW AND WET KITCHEN





In Fenix NTM® bianco, l'anta dell'isola conviviale mette in risalto un segno orizzontale, che genera il Profilo Gola, in alluminio anodizzato nero. Caratteristica dell'anta senza maniglia spessore 2,2 cm di Thea è il bordo inclinato, che conferisce leggerezza e permette una facile presa.

In white Fenix NTM®, the door on the island for socialising highlights a horizontal detail that generates the Gola Profile in black anodised aluminium. The characteristic sloping edge of the 2.2 cm thick Thea handle-free door is a distinctive element that lends lightness and ensures easy grip.







Lo snack Canto, dalla particolare rastrematura sui tre lati, contribuisce a rendere leggero ed elegante il disegno dell'isola. Nel dettaglio lo snack Canto in acciaio inox PVD nero, si inserisce con leggerezza sul piano Waterfall strutturato in quarzo venato opaco.

With unusual tapering on three sides, the Canto snack bar lightens and adds elegance to design of the island. In detail: the Canto snack bar in black PVD stainless steel fits effortlessly into the structured Waterfall worktop in matte veined quartz.





Il piano Waterfall consente di progettare eleganti isole, penisole e soluzioni lineari di cucina, grazie alla continuità materica tra piano e fianco terminale, che si realizza attraverso la connessione del piano al fianco di chiusura, con una fascia laterale alta 8,2 cm. In queste pagine, il piano Waterfall strutturato in quarzo venato opaco h 2 cm, con bordo esterno frontale spessore 1,2 cm. È disponibile anche h 2 cm, a spessore continuo.

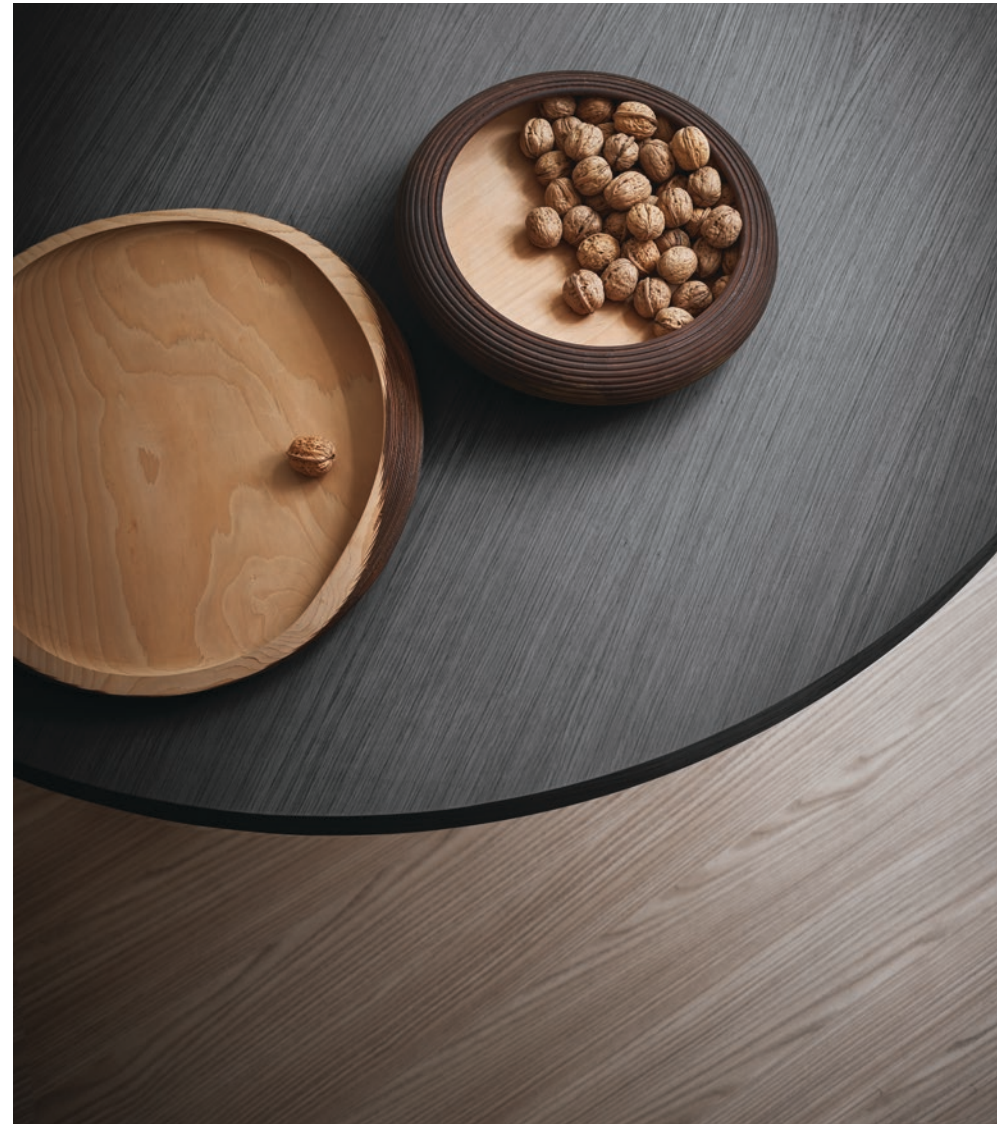
The Waterfall worktop enables design of elegant islands, peninsulas and linear kitchen solutions, thanks to the seamless flow of material between top and end panel connected by the 8.2 cm deep side strip. On these pages, the structured Waterfall worktop in 2 cm thick matte veined quartz, with 1.2 cm thick external front edge. It is also available in a 2 cm constant thickness version.





Madia (240 cm), elegante contenitore che arricchisce la proposta della Winery Collection Arclinea, ha due ante in vetro Stopsol ad apertura complanare "touch", illuminazione interna LED 3000K, sensore volumetrico. Gli interni, qui in fossil oak, sono disponibili in tutte le essenze della Collezione.

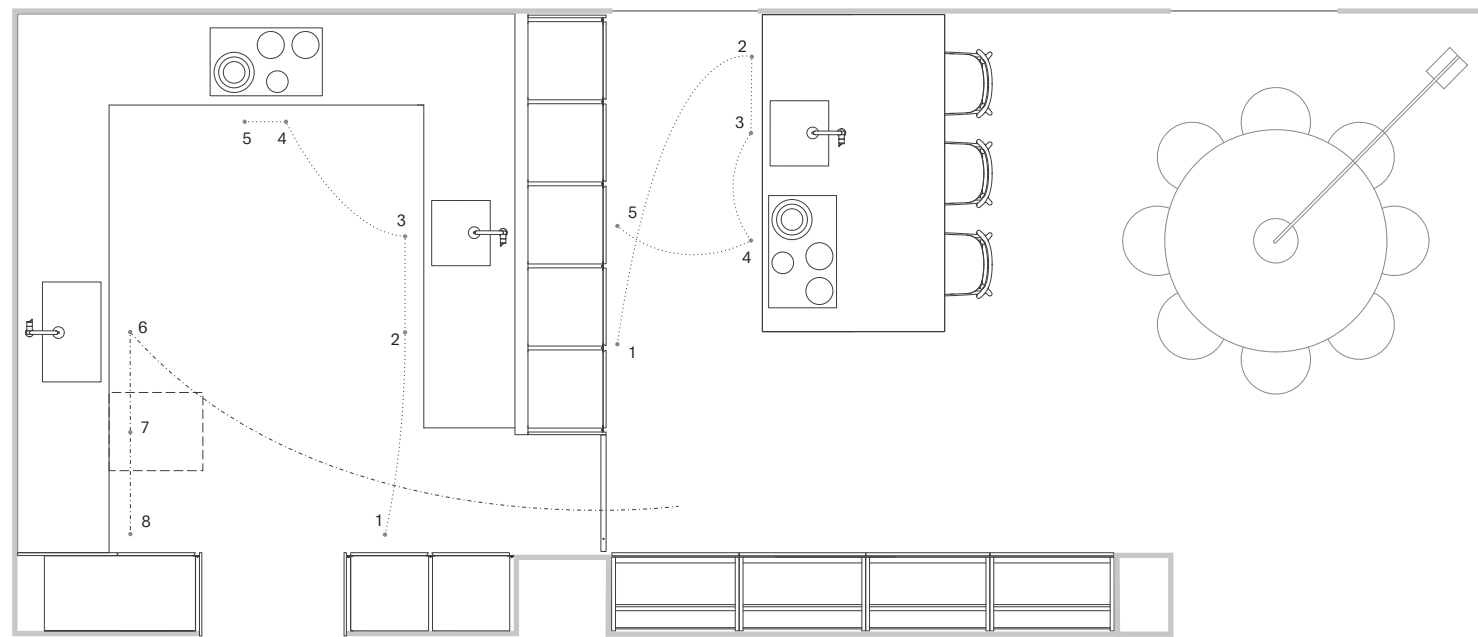
Madia (240 cm), elegant tall unit that enhances the Arclinea Winery Collection line, with two coplanar "touch" doors in Stopsol glass, 3000K LED lighting system, volumetric sensor. Interiors shown here in fossil oak, but available in any of the different wood options from the Collection.



Dove finisce l'ambiente cucina e dove inizia la zona living. Nello spazio organizzato con Thea, l'architettura si pone in perfetta relazione con le funzioni operative e con il quotidiano, collegando gli spazi dentro e fuori, i flussi operativi e i percorsi da vivere, con armonia e coerenza progettuale.

Where the kitchen finishes and the living area starts. In a room furnished with Thea, the architecture communicates beautifully with work in the kitchen and everyday relationships, linking the design harmoniously and seamlessly with spaces inside and out, workflows and movement.





1. Frigo 2. Preparazione 3. Lavello 4. Fuochi 5. Forno 6. Rifiuti 7. Lavastoviglie 8. Contenitori  
 1. Fridge 2. Food Preparation 3. Sink 4. Cooktop 5. Oven 6. Waste bin 7. Dishwasher 8. Tall units  
 - - - - Ciclo lavaggio / Washing cycle  
 ..... Ciclo preparazione / Food Preparation cycle

La Wet kitchen, cucina funzionale di servizio, è un luogo di lavoro perfettamente attrezzato, ma nello stesso tempo anche spazio vivibile e fruibile, luminoso e caldo. Il progetto, su tre lati, mette l'accento su spazi e attrezzature: zona cottura centrale con forno da 90 cm e doppio lavello ai lati. L'orizzontalità è accentuata, nella pulizia del contrasto delle ante Fenix NTM® bianco, dal Profilo Gola in alluminio anodizzato nero, dallo zoccolo in acciaio inox PVD nero e dal Profilo in acciaio inox integrato allo schienale attrezzato in quarzo venato opaco, come il piano Waterfall h 2 cm, con bordo esterno frontale spessore 1,2 cm.

The service or Wet kitchen is a fully equipped workplace that is also a liveable space filled with enjoyable light and warmth. Its three-sided layout highlights spaces and equipment: central cooking area with 90 cm oven and double sink to the sides. Its horizontal aspect is accentuated, in the sharp contrast of the doors in white Fenix NTM®, by the Gola Profile in black anodised aluminium, the plinth in black PVD stainless steel and the steel Profile built into the accessorised back panel in matte veined quartz, like the 2 cm thick Waterfall worktop, with 1.2 cm thick external front edge.





Le attrezzature interne Moka Box sono un sistema di organizzazione di cassetti e cassettoni in rovere scuro con sponde in metallo nero, accessori in vetro, ceramica e metallo.

Internal Moka Box accessories are an organiser system for drawers and deep drawers in dark oak with sides in black metal, and accessories in glass, ceramic and metal.







Visti da vicino, gli abbinamenti dei materiali e delle finiture mettono in risalto un'eleganza discreta, accessibile e perfettamente vivibile: ordine, attenzione al dettaglio, funzioni a

portata di mano e di occhi, per flussi di lavoro mai dispersivi, e piani sempre perfettamente illuminati, grazie alla luce LED 3000K, integrata sotto il pensile e sotto la mensola.

Seen up close, the combinations of materials and finishes highlight an understated elegance that is accessible and perfectly liveable. Order, attention to detail, and functions all within reach

and easy to spot, for efficient workflows and worktops that are always perfectly illuminated, thanks to the 3000K LED lighting, built in under the wall units and the shelf.



Le nuove attrezzature interne Urban, qui nel particolare del mobile contenitore d'angolo, sono un concept funzionale essenziale, ma completo, per basi, cassetti e contenitori, con telai e meccanismi in metallo grigio scuro e cesti con perimetro in alluminio, fondo in nobilitato, sempre grigio scuro. Nelle pagine successive, la parete di contenitori in frassino nero NTF, Profilo Gola verticale in alluminio anodizzato nero, delimita lo spazio della Wet kitchen, promuovendo l'accesso all'area dedicata alla dispensa.

The new Urban internal accessories, shown here in the corner storage unit, are an essential yet complete functional concept for base units, drawers and tall units, with frames and mechanisms in dark grey metal and baskets with aluminium edges, and base panel in melamine, again dark grey. Next pages, the wall of tall units in NTF black ash, vertical Gola Profile in black anodised aluminium, encloses the Wet kitchen and provides entry to the pantry area.





Thea interpreta la maniglia continua, in orizzontale e in verticale, permettendo la progettazione di superfici coplanari con il Profilo Gola, che definisce l'apertura. Qui in alluminio anodizzato nero, nella versione verticale, il Profilo Gola realizza una parete monocromatica dal disegno essenziale: una soluzione raffinata nell'abbinamento e pratica nella facile presa dell'anta senza maniglia.

Thea interprets the continuous handle, horizontally and vertically, for projects using coplanar surfaces with a Gola Profile to define openings. Here in black anodised aluminium in the vertical version, the Gola Profile is part of a single-colour wall with minimal design, a solution that is refined yet practical thanks to handle-free doors for easy grip.



## TECHNICAL DATA

## SHOW KITCHEN

- Isola Thea** l 304 x p 140 x h 94 cm  
anta Fenix NTM® bianco  
Profilo Gola alluminio anodizzato nero  
zoccolo acciaio inox PVD nero  
piano Waterfall in quarzo venato opaco h 2 cm  
con bordo esterno frontale spessore 1,2 cm  
snack Canto in acciaio inox PVD nero
- Parete contenitori** l 460,2 x p 60 x h 230 cm  
anta frassino nero NTF verticale  
Profilo Gola alluminio anodizzato nero  
zoccolo acciaio inox PVD nero
- Sistema Frame** l 90 x p 4 x h 230 cm  
porta passaggio frassino nero NTF verticale  
con maniglia Modus finitura acciaio
- Madia** 240 + 240 cm sistema complanare  
interni in legno fossil oak NTF  
luce LED integrata 3000K

## WET KITCHEN

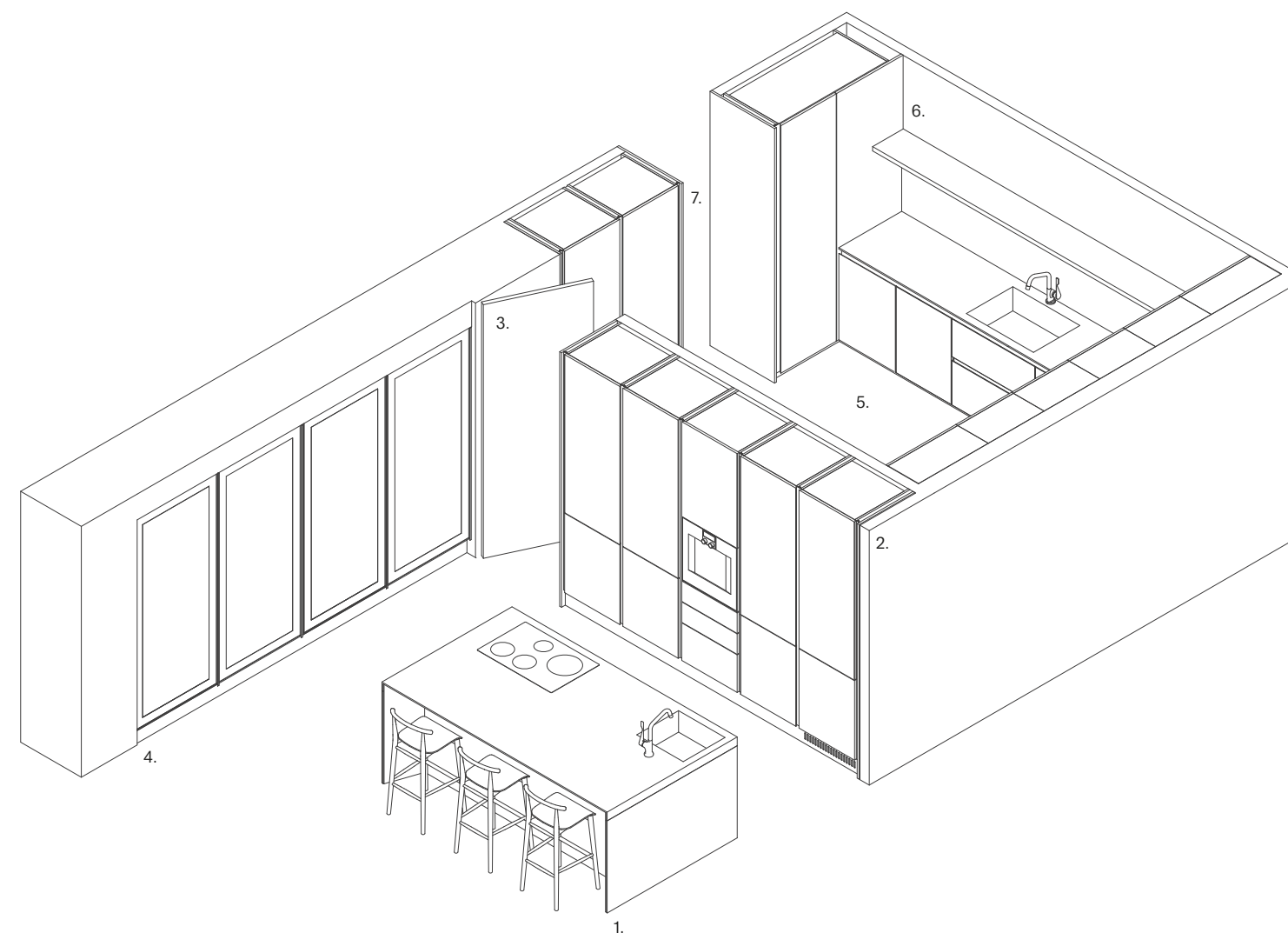
- Lato cottura** l 360 x p 70 x h 94 cm  
**Lato lavaggio** l 390 x p 70 x h 94 cm  
**Lato preparazione** l 300 x p 70 x h 94 cm  
anta basi in nobilitato matt white  
Profilo Gola alluminio anodizzato nero  
pensili anta sporgente in nobilitato matt white h 84 cm  
profilo luce LED 3000K su sistema anta sporgente  
zoccolo acciaio inox PVD nero  
piano Waterfall strutturato in quarzo venato opaco  
h 2 cm, bordo esterno frontale spessore 1,2 cm  
schienale attrezzato quarzo venato opaco con Profilo  
acciaio inox completo di accessori scorrevoli  
in legno fossil oak
- Mensole** laminato matt white spessore 4 cm  
con profilo luce LED integrata 3000K
- Parete contenitori** l 360 x p 60 x h 230 cm  
anta frassino nero NTF verticale  
Profilo Gola alluminio anodizzato nero  
zoccolo acciaio inox PVD nero

## SHOW KITCHEN

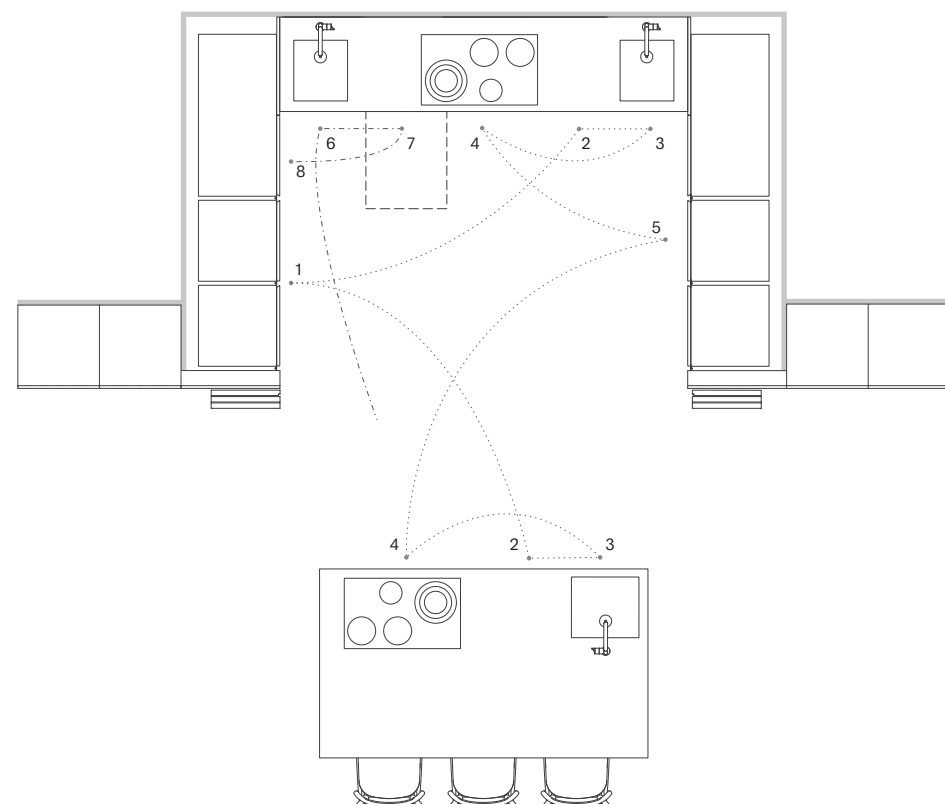
- Thea island** w 304 x d 140 x h 94 cm  
door in white Fenix NTM®  
Gola Profile in black anodised aluminium  
plinth in black PVD stainless steel  
Waterfall worktop in 2 cm thick matte veined quartz  
with 1.2 cm thick external front edge  
Canto snack bar in black PVD stainless steel
- Wall of tall units** w 460.2 x d 60 x h 230 cm  
door in vertical NTF black ash  
Gola Profile in black anodised aluminium  
plinth in black PVD stainless steel
- Frame System** w 90 x d 4 x h 230 cm  
walk through door in vertical NTF black ash  
with Modus handle in steel finish
- Madia** 240 + 240 cm complanar system  
interiors in NTF fossil oak  
built-in 3000K LED light

## WET KITCHEN

- Cooking side** w 360 x d 70 x h 94 cm  
**Washing side** w 390 x d 70 x h 94 cm  
**Food prep side** w 300 x d 70 x h 94 cm  
base unit doors in matt white melamine  
Gola Profile in black anodised aluminium  
wall unit protruding doors in matt white melamine h 84 cm  
3000K LED lighting profile on protruding door system  
plinth in black PVD stainless steel  
structured Waterfall worktop in 2 cm thick matte veined  
quartz, 1.2 cm thick external front edge  
accessories back panel matte veined quartz with  
stainless steel Profile complete with sliding accessories  
in fossil oak
- Shelves** 4 cm thick matt white laminated shelves  
with built-in 3000K LED lighting profile
- Wall of tall units** w 360 x d 60 x h 230 cm  
door in vertical NTF black ash  
Gola Profile in black anodised aluminium  
plinth in black PVD stainless steel



## LAYOUT 01



1. Frigo 2. Preparazione 3. Lavello 4. Fuochi 5. Forno 6. Rifiuti 7. Lavastoviglie 8. Contenitori  
 1. Fridge 2. Food Preparation 3. Sink 4. Cooktop 5. Oven 6. Waste bin 7. Dishwasher 8. Tall units  
 -.-.- Ciclo lavaggio / Washing cycle  
 ----- Ciclo preparazione / Food Preparation cycle

Uno spazio con isola Show kitchen (l 244 x p 140 x h 94 cm) al centro del living e Wet kitchen (l 442 x h 274 cm) con zona operativa centrale, contenitori anta nobilitato iron grey h 230 cm, piano Waterfall lineare in quarzo venato lucido h 2 cm, con bordo esterno frontale spessore

1,2 cm, Profilo Gola, Mensolinea e Mensoluce con cappa integrata, in alluminio anodizzato nero, zoccolo in acciaio inox PVD nero, pensili a giorno in fossil oak NTF e accessori in filo e ceramica.



A layout featuring a Show kitchen (w 244 x d 140 x h 94 cm) island in the middle of the living area and Wet kitchen (w 442 x h 274 cm) with central work area, tall units with 230 cm tall door in iron grey melamine, 2 cm thick straight Waterfall worktop in polished veined

quartz with 1.2 cm thick external front edge, Gola Profile, Mensolinea Shelf and lighting Mensoluce Shelf with integrated hood in black anodised aluminium, plinth in black PVD stainless steel, open wall units in fossil oak NTF, and accessories in wire and ceramic.



In queste pagine, elegante isola conviviale anta nobilitato iron grey, piano Waterfall in quarzo venato lucido h 2 cm, con bordo esterno frontale spessore 1,2 cm, zoccolo in acciaio inox PVD nero. Alle spalle, la parete boiserie

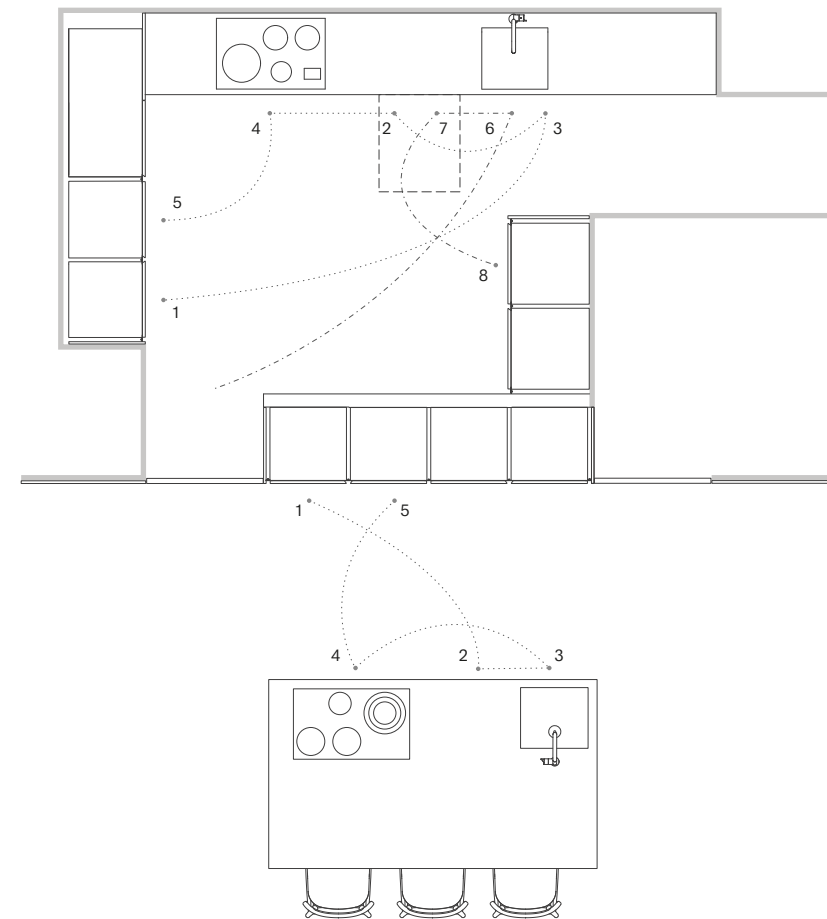
a tutta altezza (372 cm), divide lo spazio della casa integrando ante del Sistema Modus in fossil oak NTF, che si aprono verso la zona dedicata alla Wet kitchen.



On these pages, elegant island for socialising with door in iron grey melamine, 2 cm thick Waterfall worktop in polished veined quartz with 1.2 cm thick external front edge, and plinth in black PVD stainless steel.

Behind the island, a floor-to-ceiling (372 cm) wood panelled wall acts as a room divider, integrating doors from the Modus System in fossil oak NTF that open onto the Wet kitchen zone.

## LAYOUT 02



1. Frigo 2. Preparazione 3. Lavello 4. Fuochi 5. Forno 6. Rifiuti 7. Lavastoviglie 8. Contenitori  
 1. Fridge 2. Food Preparation 3. Sink 4. Cooktop 5. Oven 6. Waste bin 7. Dishwasher 8. Tall units  
 -.-.- Ciclo lavaggio / Washing cycle  
 ..... Ciclo preparazione / Food Preparation cycle

Un progetto articolato con una luminosa Wet kitchen (l 490 x h 354 cm) aperta verso uno spazio di servizio, zona operativa con cottura induzione e lavello, basi h 84 cm, pensili h 60 cm e contenitori anta Fenix NTM® bianco

h 230 cm, Profilo Gola e zoccolo laccato bianco opaco in tonalità Fenix NTM®, piano Waterfall lineare e schienale in quarzo venato opaco, con Profilo integrato in acciaio inox completo di accessori scorrevoli in legno noce NTF.



A versatile project with a light-filled Wet kitchen (w 490 x h 354 cm) that faces a service area, a work zone with induction hob and sink, 84 cm tall base units, 60 cm tall wall units and 230 cm tall units with doors in white Fenix NTM®,

Gola Profile and matte white lacquered plinth to match Fenix NTM®, straight Waterfall worktop and back panel in matte veined quartz, with integrated Profile in stainless steel complete with sliding accessories in walnut wood NTF.





In queste pagine, raffinata isola conviviale (l 244 x p 140 x h 94 cm) con snack Canto in acciaio inox, piano Waterfall con fianchi terminali in quarzo venato opaco h 2 cm, con bordo esterno frontale spessore 1,2 cm, anta Fenix NTM® bianco, Profilo Gola e zoccolo laccato bianco opaco in tonalità Fenix NTM®.

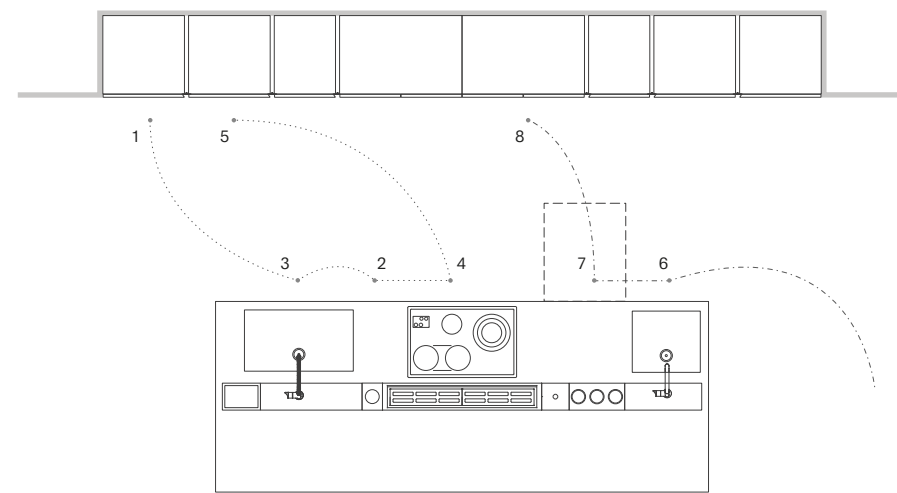
Alle spalle dell'isola parete con superficie complanare monocromatica, contenitori e doppia porta Sistema Frame per accesso alla cucina funzionale e allo spazio di servizio attiguo in frassino nero NTF h 230 cm e Profilo Gola verticale alluminio anodizzato nero.



On these pages, refined island for socialising (w 244 x d 140 x h 94 cm) with Canto snack bar in stainless steel, Waterfall worktop with end panels in 2 cm thick matte veined quartz, with 1.2 cm thick external front edge, door in white Fenix NTM®, Gola Profile and matte white lacquered plinth to match Fenix NTM®.

Behind the island, wall with single-colour coplanar surface, 230 cm tall units and double door Frame System giving access to the functional kitchen and adjacent service area in NTF black ash and vertical Gola Profile in black anodised aluminium.

## LAYOUT 03



1. Frigo 2. Preparazione 3. Lavello 4. Fuochi 5. Forno 6. Rifiuti 7. Lavastoviglie 8. Contenitori  
 1. Fridge 2. Food Preparation 3. Sink 4. Cooktop 5. Oven 6. Waste bin 7. Dishwasher 8. Tall units  
 -.-.- Ciclo lavaggio / Washing cycle  
 ----- Ciclo preparazione / Food Preparation cycle

Una soluzione con parete attrezzata (l 528 x h 266 cm) e isola operativa (l 364 x p 140 x h 94 cm) con piano Waterfall e fianchi terminali in acciaio inox Vintage con canale attrezzato integrato, completo di cappa da piano Hide

con dispositivo touch di accensione, cottura induzione centrale, doppio lavello integrato, taglieri in legno; basi con interni Moka Box in rovere scuro, sponde dei cassetti in metallo nero, accessori in vetro, ceramica e metallo.



A solution featuring an accessorised wall (w 528 x h 266 cm) and work island (w 364 x d 140 x h 94 cm) with Waterfall worktop and end panels in vintage stainless steel with built-in accessorised channel, complete with Hide hood for top and touch control,

central induction hob, built-in double sink, wooden chopping boards, base units with Moka Box internal accessories in dark oak, drawer sides in black metal, and accessories in glass, ceramic and metal.



In queste pagine, isola operativa h 94 cm e parete di contenimento h 206+60 cm, anta nobilitato black pepper, Profilo Gola alluminio finitura acciaio, zoccolo acciaio inox Vintage. Al centro della parete due vetrine da 90 cm

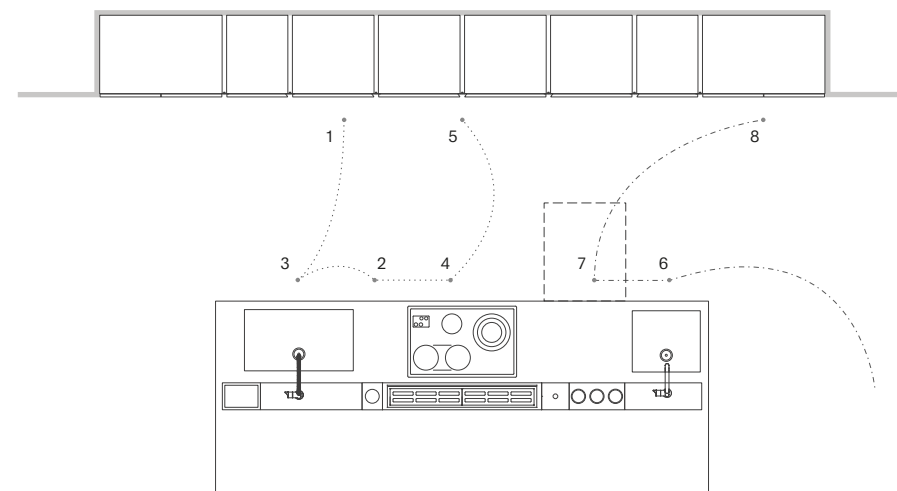
con doppia anta cornice anodizzato nero e vetro Stopsol, interno in finitura grafite, ripiani in vetro cornice alluminio grafite, luce integrata LED 3000K. Ai lati colonne forno, frigo e freezer, dispense attrezzate.



On these pages, 94 cm tall work island and wall of tall units, h 206+60 cm, door in black pepper melamine, steel-finish aluminium Gola Profile, and plinth in Vintage stainless steel. In the middle of the wall, two 90 cm glass display units featuring double doors with black anodised

frames and Stopsol glass, graphite finish interiors, glass shelves, graphite aluminium frames, and built-in 3000K LED light. To the sides, tall units housing oven, fridge and freezer, accessorised storage units.

## LAYOUT 04



1. Frigo 2. Preparazione 3. Lavello 4. Fuochi 5. Forno 6. Rifiuti 7. Lavastoviglie 8. Contenitori  
 1. Fridge 2. Food Preparation 3. Sink 4. Cooktop 5. Oven 6. Waste bin 7. Dishwasher 8. Tall units  
 -.-.- Ciclo lavaggio / Washing cycle  
 ..... Ciclo preparazione / Food Preparation cycle

In queste pagine e nella doppia pagina successiva, una soluzione con isola operativa (l 364 x p 140 x h 94 cm), anta Fenix NTM® grigio, Mensola singola profonda 60 cm con doppio LED 3000K e cappa integrata in acciaio

inox PVD nero; parete attrezzata delimitata da due vetrine (l 90 x h 266 cm) con doppia anta cornice anodizzato nero e vetro Stopsol, interno in finitura grafite, ripiani in vetro cornice alluminio grafite, luce integrata LED 3000K.



On these pages and next double page, a solution with work island (w 364 x d 140 x h 94 cm), door in grey Fenix NTM®, 60 cm deep Single Shelf with double 3000K LED lights and integrated hood in black PVD stainless steel; accessorised

wall flanked by two glass display cabinets (w 90 x h 266 cm) featuring double doors with black anodised frame and Stopsol glass, interiors in graphite finish, glass shelves, graphite aluminium frame, and built-in 3000K LED light.



Isola operativa piano Waterfall quarzo venato lucido h 2 cm, con bordo esterno frontale spessore 1,2 cm, cottura induzione centrale, doppio lavello integrato, taglieri in legno; parete di contenimento, anta nobilitata hazelnut,

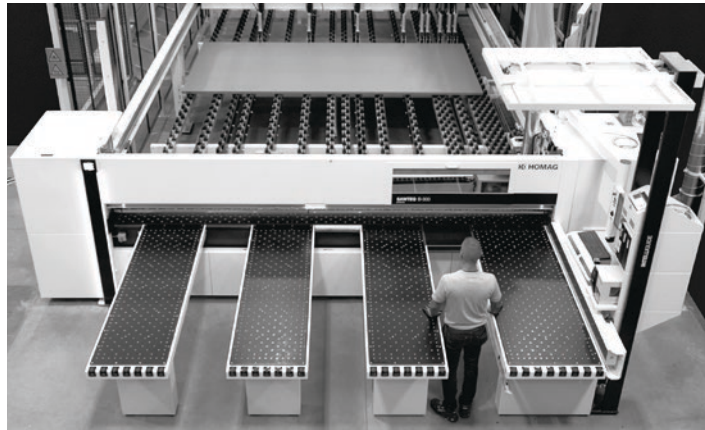
colonne forno centrali, colonne frigo e freezer, dispense attrezzate; Profilo Gola alluminio verniciato nero; Mensola singola e zoccoli in acciaio inox PVD nero.



Work island with 2 cm thick Waterfall worktop in polished veined quartz and 1.2 cm thick external front edge, central induction hob, built-in double sink, wooden chopping boards; wall of tall units, door in hazelnut melamine,

tall units with central ovens, fridge and freezer, accessorised storage, black-coated aluminium Gola Profile; Single Shelf and plinths in black PVD stainless steel.

## GIANNI FORTUNA: INNOVATION FOR A GLOBAL MARKET.



Arclinea ha recentemente realizzato un importante piano di sviluppo del proprio sistema produttivo. Quali le scelte fatte e quali le conseguenze per il mercato? Gli investimenti riguardano nuovi impianti dedicati a fasi produttive strettamente connesse: la gestione del magazzino, dei semilavorati, la squadratura e la bordatura dei pannelli. Completamente automatizzati, gli impianti sono oggi gestiti da un nuovo software che guida tutto il processo produttivo, fin dalla fase iniziale di codifica. I vantaggi che ne derivano sono notevoli: riduzione dei tempi di produzione, migliore standard qualitativo e maggiore flessibilità. Quest'ultima, in particolare, è una condizione fondamentale per affrontare la crescente richiesta di personalizzazione del nostro mercato. Oggi è possibile offrire una maggiore varietà di soluzioni, sia in termini dimensionali che di finiture, e rispondere in tempi più brevi a una domanda sempre più diversificata, anche per piccole quantità. Oltre ai vantaggi citati, va sottolineata l'introduzione di una nuova struttura dei mobili contenitori, comune a tutta la Collezione, resa possibile dalla nuova tecnologia.

Arclinea has recently brought to fruition an important plan for development of its production system. What choices were made and what consequences will they have on the market? We have invested in new systems for closely linked production stages: management of our warehouse and semifinished products, the squaring and edging of panels. Completely automated, these systems are

today controlled by new software that directs the entire production process, right from the initial coding phase. This brings remarkable advantages: shorter production times, higher quality standards and greater flexibility. The latter in particular is a fundamental condition given the growing market demand for customisation. Today we can offer a wider variety of solutions, in terms both of size and finish, and ensure faster response times for an increasingly more diverse demand, even for small quantities. In addition to all these advantages, mention must also be made of a new structure for our storage units, used throughout the Collection and made possible by this new technology.

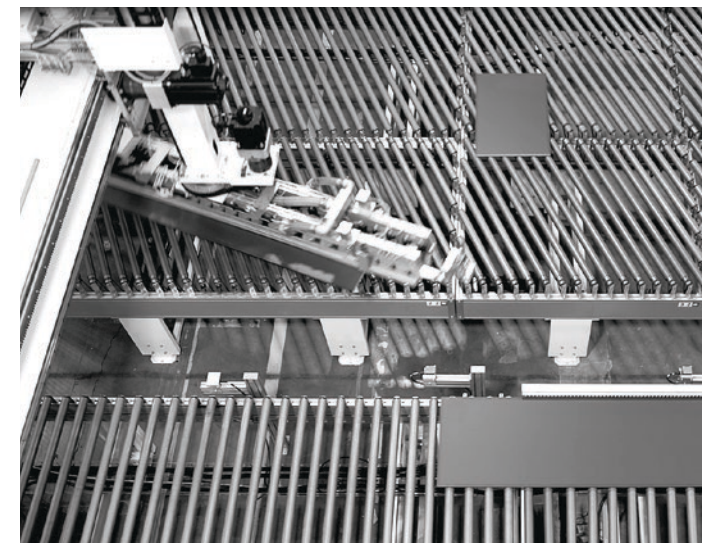
### TODAY WE CAN OFFER A WIDER VARIETY OF SOLUTIONS, IN TERMS BOTH OF SIZE AND FINISH, AND A FASTER RESPONSE

Questa importante evoluzione del sistema produttivo Arclinea coincide con la presentazione del modello Thea. C'è una relazione tra queste novità? L'impatto positivo riguarderà tutta la Collezione Arclinea, ma Thea ne beneficerà in modo significativo. La ragione è legata ai laminati di nuova generazione, particolarmente congeniali alla tipologia di prodotto interpretata da Thea, che verranno gestiti dai nuovi impianti. Non è un caso, infatti, che con la presentazione di Thea la proposta di questi materiali sia stata recentemente ampliata con nuove finiture e varianti cromatiche.

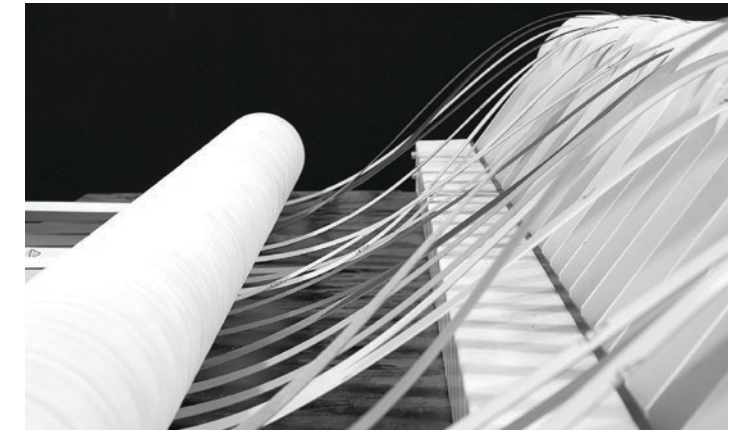
This important evolution in the Arclinea production system coincides with presentation of the Thea model. Are these new aspects related? It will positively impact the entire Arclinea Collection, but Thea in particular will benefit significantly. The reason lies in the new-gen laminates, a material highly suited to the type of product interpreted by Thea, which will be handled by the new systems. Not by chance in fact has the range of these materials recently seen the addition of new finishes and colour options, coinciding with the presentation of Thea.

In generale, quanto la vostra proposta è condizionata dalla logica industriale? L'obiettivo di Arclinea è assicurare l'affidabilità tipica di un prodotto industriale evoluto, associata alla cura del dettaglio e alla presenza di lavorazioni particolari, che solo l'intervento dell'uomo può garantire. Naturalmente si tratta di una scelta che ha origine nella fase di ideazione delle nostre cucine e che quindi si riflette su tutto il processo produttivo. Una filosofia precisa, che condividiamo da sempre con Antonio Citterio.

### TO ENSURE THE RELIABILITY TYPICAL OF AN EVOLVED INDUSTRIAL PRODUCT ASSOCIATED WITH ATTENTION TO DETAIL THAT ONLY HUMAN INTERVENTION GUARANTEES



Generally speaking, how much is your range conditioned by industrial logic? The aim of Arclinea is to ensure the reliability typical of an evolved industrial product associated with attention to detail and special manufacturing processes that only human intervention can guarantee. This choice, naturally, starts at the conception stage of our kitchens and is then reflected across the entire production process. A well-defined philosophy and one we have always shared with Antonio Citterio.

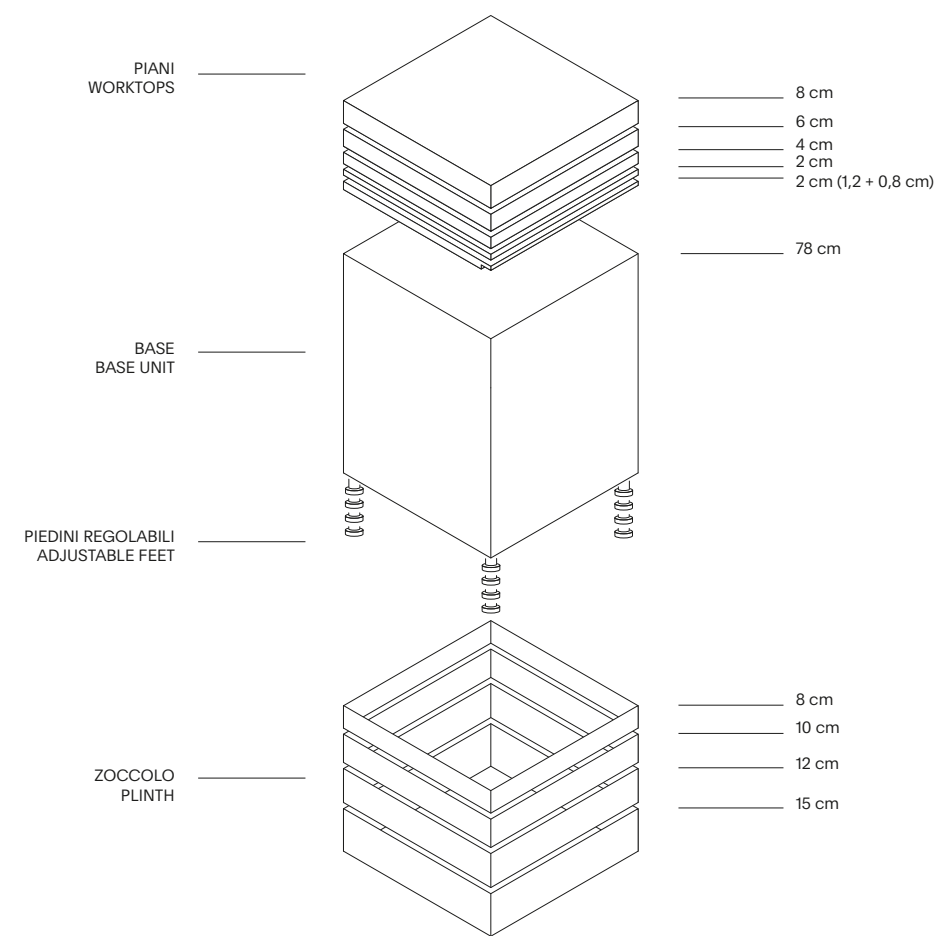


Evoluzione tecnologica e artigianalità: l'equilibrio tra queste componenti è possibile? L'automatizzazione del processo, strettamente legata alla logica industriale, non deve necessariamente limitare l'originalità della proposta. Al contrario, si tratta della condizione che ci permette di concentrarci su ciò che è per noi distintivo: la selezione dei migliori materiali, le lavorazioni esclusive, la cura di ogni dettaglio, la personalizzazione del servizio: con l'obiettivo di ottenere un prodotto esclusivo, personalizzato, in grado di offrire soluzioni funzionali, ma contemporaneamente di suscitare emozioni. In altre parole il nostro Made in Italy.

### THE AIM BEING TO OBTAIN AN EXCLUSIVE, CUSTOMISED PRODUCT FEATURING FUNCTIONAL SOLUTIONS THAT ALSO SURPRISES AND EXCITES

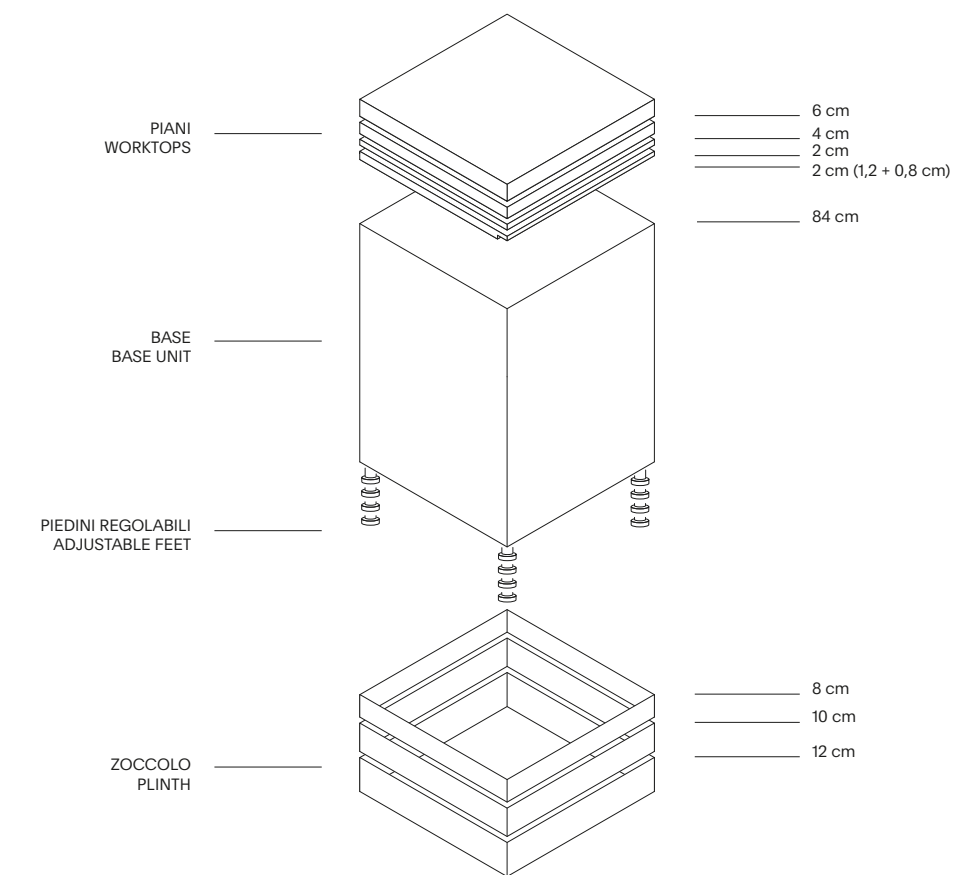
Technological evolution and craftsmanship: it is possible to balance these factors? Process automation, closely linked to industrial logics, does not necessarily limit a product's originality. On the contrary, it is the condition that allows us concentrate on our distinctive signature trait: selection of the best materials, exclusive processes, attention to every detail and a customised service. The aim being to obtain an exclusive, customised product featuring functional solutions that also surprises and excites. Our 'Made in Italy', in other words.

MODULARITÀ  
MODULARITY



In ogni progetto cucina, è sostanziale l'apporto di criteri ergonomici, per costruire ambienti dove lavorare, quotidianamente, nel modo più corretto. Grazie a due altezze disponibili nelle basi di Thea, 78 e 84 cm, è possibile combinare

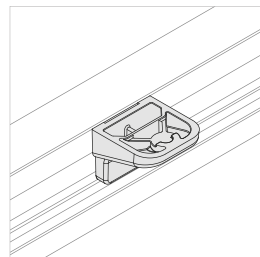
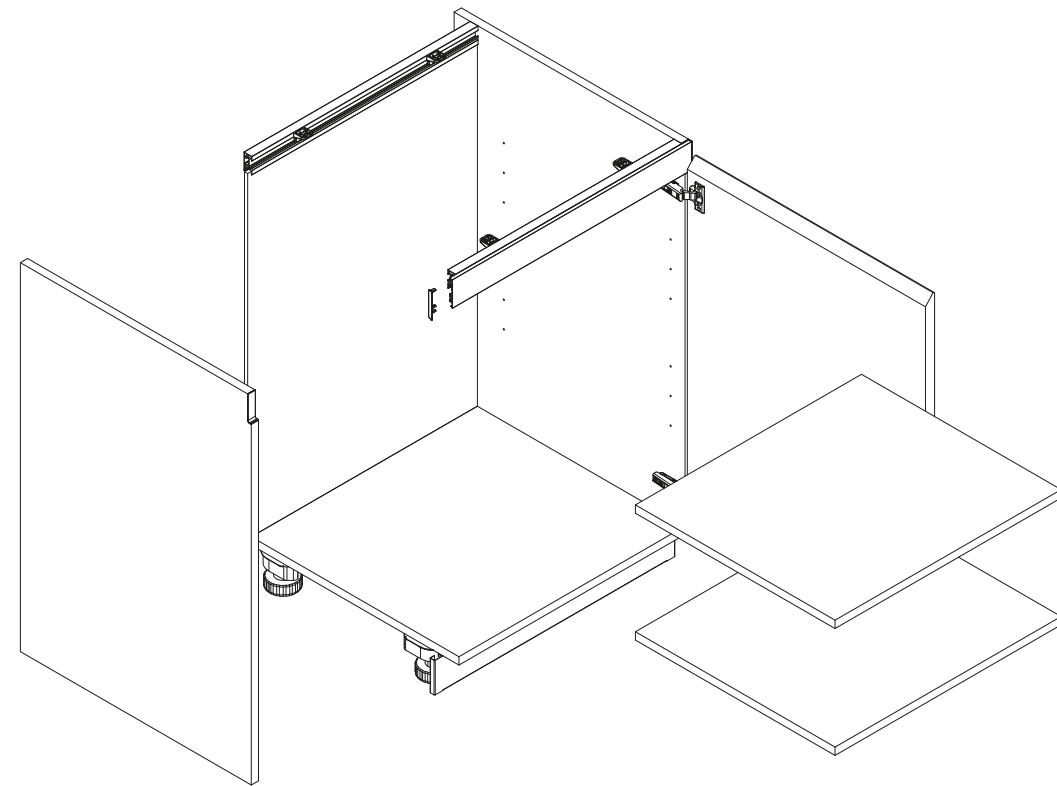
le necessità strutturali di ogni progetto, alla facoltà di scegliere soluzioni estetiche ottimali: in accordo con le altezze delle basi, a partire dalla semplice altezza di zoccolo e piano.



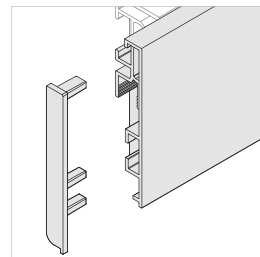
In any kitchen project, ergonomic criteria make a vital contribution to the design of environments that ensure daily food preparation is carried out in the most correct way. Thea base units come in two different heights,

78 and 84 cm, meaning the structural requirements of each project can be teamed with the best aesthetic solutions thanks to the heights of the base units, starting with the simple height of the plinth and worktop.

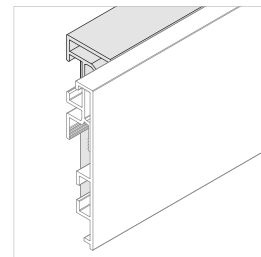
## STRUTTURA FUSTO CARCASS STRUCTURE



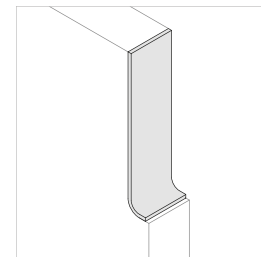
fissaggi per piano  
fixing points for worktop



tappo chiusura laterale  
e Profilo Gola  
end cap and Gola Profile



catena anteriore finitura  
anodizzato nero  
front crosspiece in black  
anodised finish

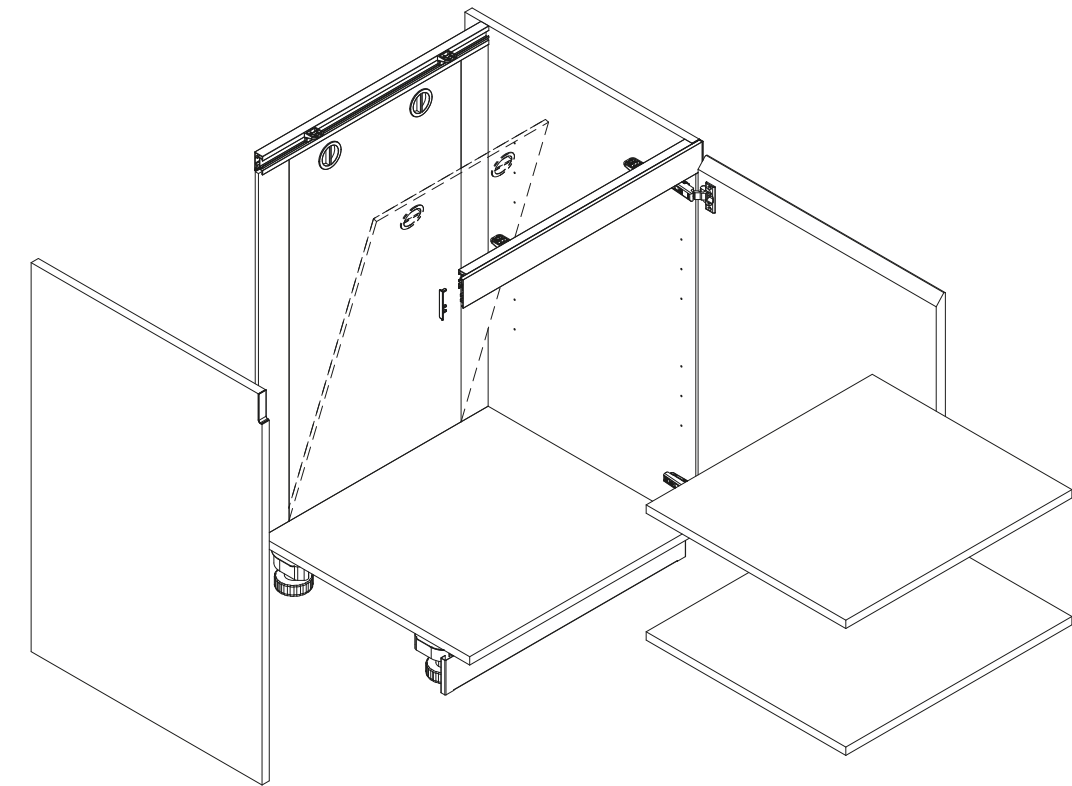


scarico fianco per passaggio  
Profilo Gola  
side panel shaped to house  
Gola Profile

Il nuovo fusto della Collezione Arclinea, nato in contemporanea al progetto Thea, si sviluppa con l'obiettivo di rendere la struttura ancora più solida e il montaggio ancora più sicuro, aggiungendo funzioni prima non disponibili e dettagli unici nel disegno e nella minimale realizzazione.

The aim of the new carcass in the Arclinea Collection, created at the same time as the Thea project, is to make the structure even sturdier and assembly even safer, with the addition of previously unavailable functions and details that are unique in their design and minimal realisation.

## SCHIENALE REMOVIBILE REMOVABLE BACK PANEL

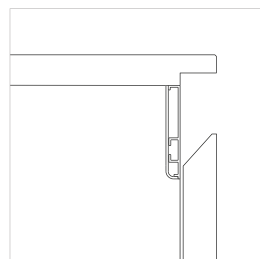
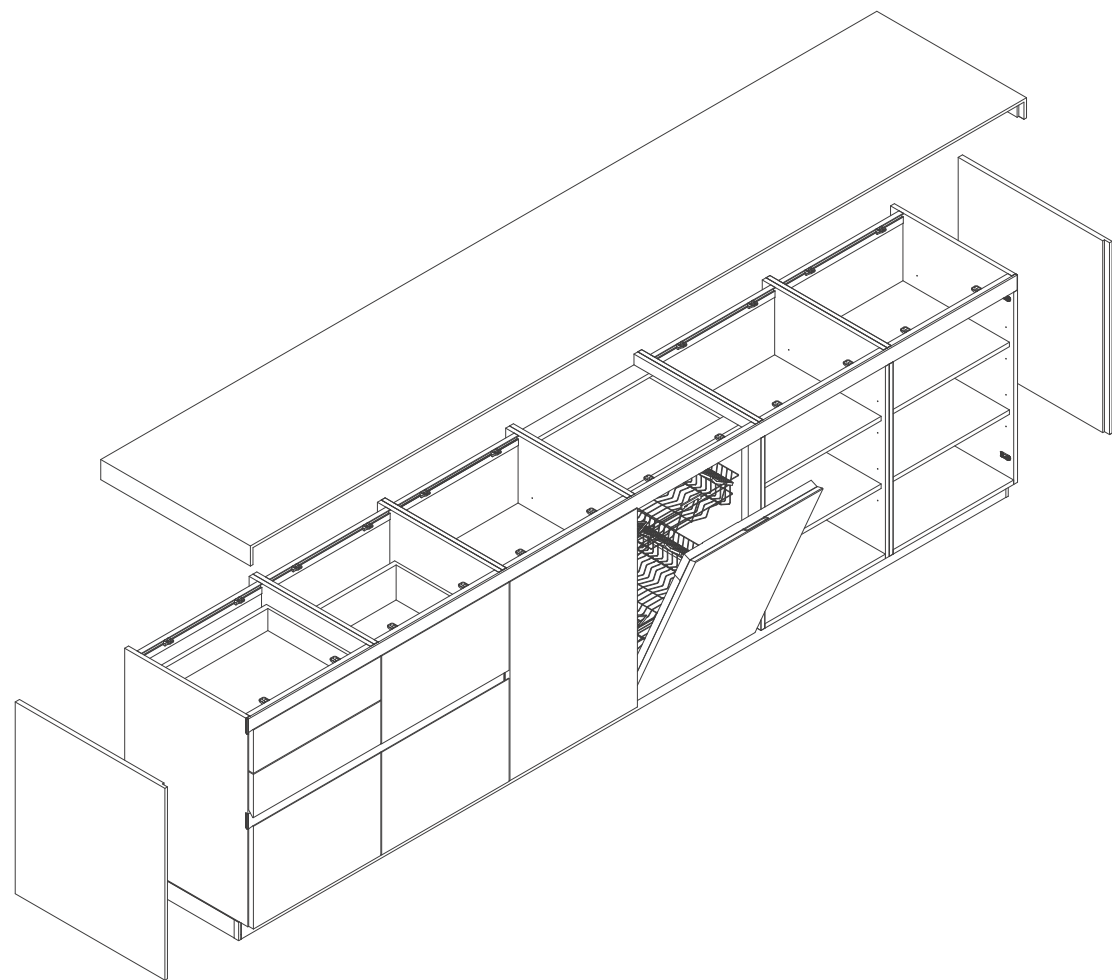


Innovativa soluzione per ogni progetto cucina, la schiena removibile, disponibile su richiesta, è utile per raggiungere in ogni momento, facilmente, il retro dei mobili e gli impianti.

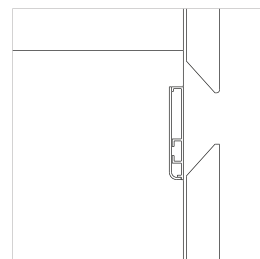
Innovative solution for any kitchen project, the removable back panel is available on request and provides easy useful access to the back of the units, plumbing and wiring, whenever necessary.



## PROFILO GOLA ORIZZONTALE HORIZONTAL GOLA PROFILE



sezione Profilo Gola orizzontale  
(anta/piano)  
cross-section of horizontal  
Gola Profile (door/worktop)

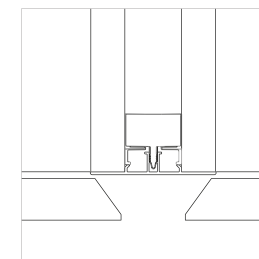
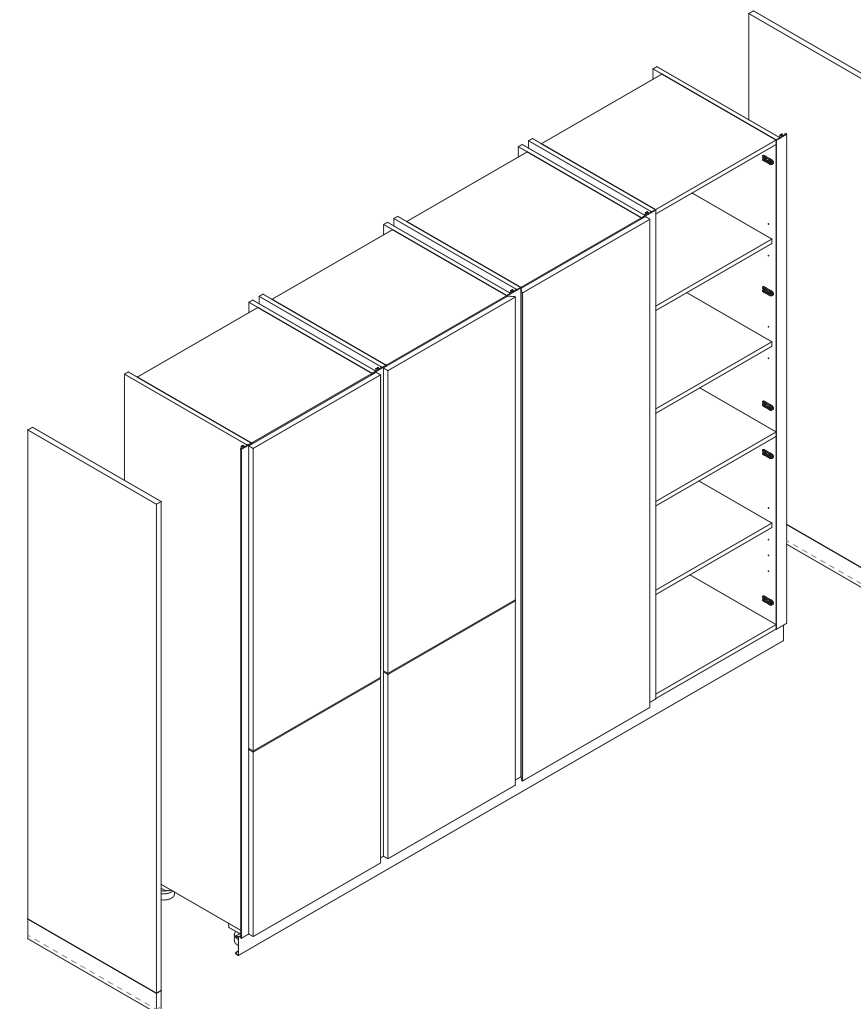


sezione Profilo Gola orizzontale  
intermedio (cassetto/cassettone)  
cross-section of intermediate  
horizontal Gola Profile  
(drawer/deep drawer)

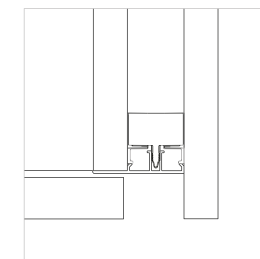
Thea è caratterizzata dal Profilo Gola, che interpreta e sviluppa la "maniglia continua", consentendo facile presa all'anta senza maniglia, e nello stesso tempo, di realizzare ambienti cucina di raffinata pulizia stilistica. Nasce per applicazioni orizzontali, larga 6,15 cm, e verticali, larga 6,6 cm, con una lunghezza massima di 435 cm.

The distinctive feature of Thea is its Gola Profile, the interpretation and development of the "continual handle" that enables not only easy grip of the handle-free door but also the realisation of kitchens with refined minimal style. It comes in a 6.15 cm width for horizontal applications and in a 6.6 cm width for vertical use, with a maximum length of 435 cm.

## PROFILO GOLA VERTICALE VERTICAL GOLA PROFILE



sezione Profilo Gola verticale  
intermedio (colonne)  
cross-section of intermediate  
vertical Gola Profile (tall units)



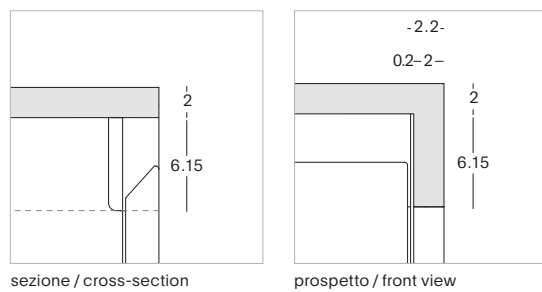
sezione Profilo Gola verticale  
ridotto (fianco terminale)  
cross-section of narrow Gola  
Profile (final side panel)

Il Profilo Gola verticale, da privilegiare nella progettazione delle colonne, permette la realizzazione di eleganti superfici complanari. Nella posizione intermedia, tra le due colonne il Profilo Gola è alloggiato tra due contenitori; nella versione ridotta, larga 4,8 cm, è alloggiato a fine composizione a muro, a ridosso del fianco di raddoppio.

The vertical Gola Profile, preferable when designing tall units, enables the realisation of elegant coplanar surfaces. In its intermediate position between the two tall units, the Gola Profile is fitted between two units; in its narrower version, 4.8 cm wide, it is fitted at the end of the line of wall units against the double side panel.

## PIANI WATERFALL WATERFALL WORKTOPS

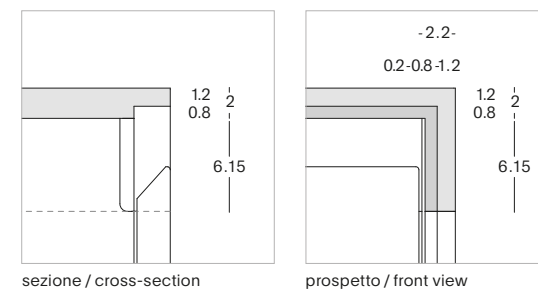
SPESSORE / THICK 2 CM



Il piano Waterfall permette di progettare isole, penisole e soluzioni lineari di cucina, grazie alla continuità materica tra piano e fianco terminale, che si realizza con la connessione del piano al fianco di chiusura, attraverso una fascia laterale alta 8,2 cm. In questa pagina il piano Waterfall nella versione a spessore continuo h 2 cm. Nei piani in acciaio inox, la congiunzione è continua: nei piani in quarzo, pietra, marmo, è a taglio 45 gradi.

The Waterfall worktop enables design of islands, peninsulas and linear kitchen solutions, thanks to the seamless flow of material between top and end panel connected by the 8.2 cm deep side strip. This page, the Waterfall worktop in the continual 2 cm thick version. Stainless steel tops have a continuous join, whereas tops in quartz, stone, marble have a 45° mitre joint.

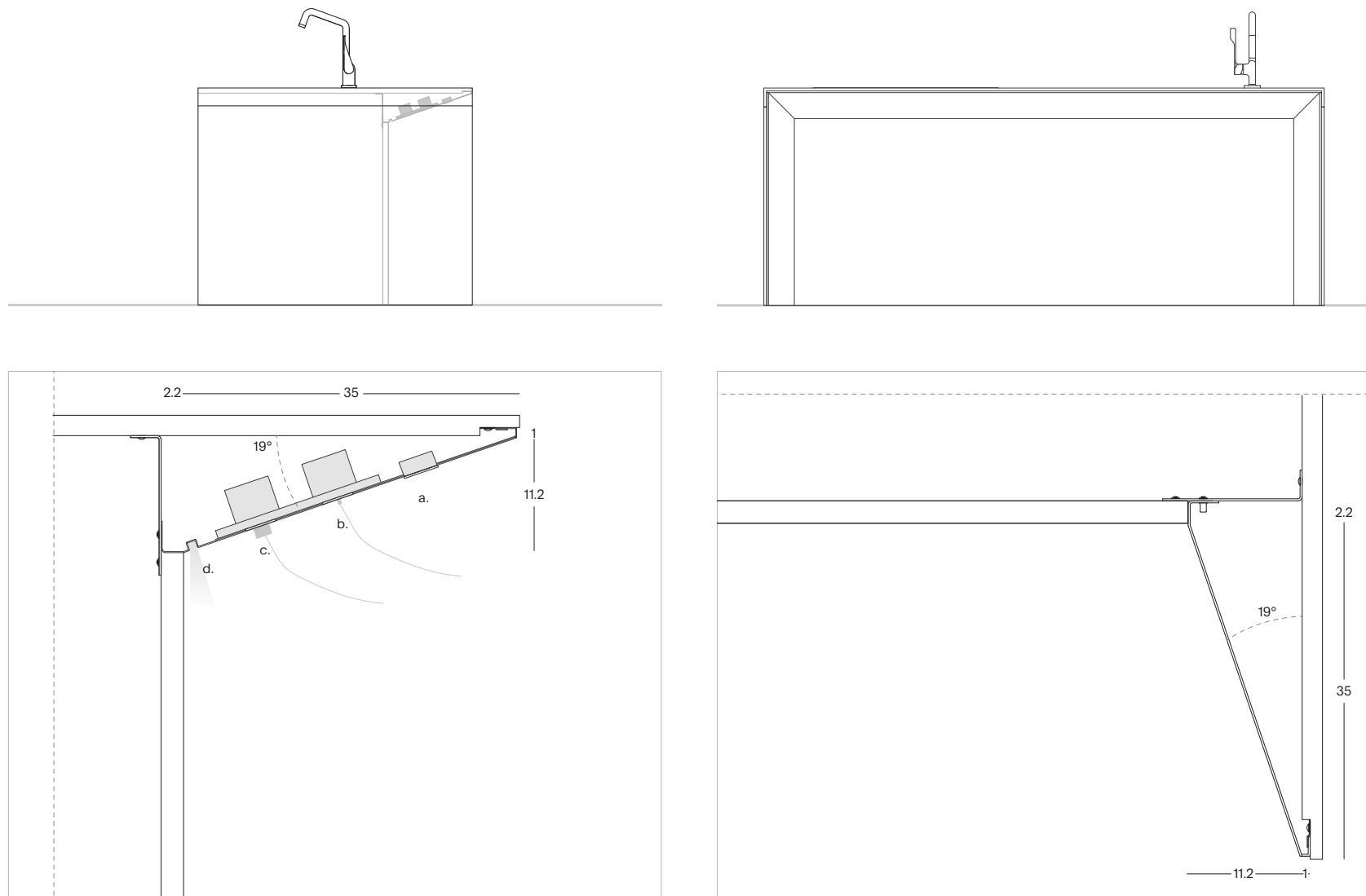
SPESSORE / THICK 2 CM (1.2+0.8 CM)



Il piano Waterfall nella versione "strutturato", sempre spessore 2 cm, ha il frontale bordo esterno spessore 1,2 cm: lavora non solo sulla superficie, ma si piega creando un elegante "scuretto" sui fianchi terminali della cucina. Nei piani in acciaio inox, la congiunzione è continua: nei piani in quarzo e Fenix NTM® è a taglio 45 gradi.

The "structured" version of the Waterfall worktop, again 2 cm thick, has a 1.2 cm thick external front edge: this works not only on the surface, but also curves to create an elegant "lip" on the end panels in the kitchen. Stainless steel tops have a continuous join, whereas tops in quartz and Fenix NTM® have a 45° mitre joint.

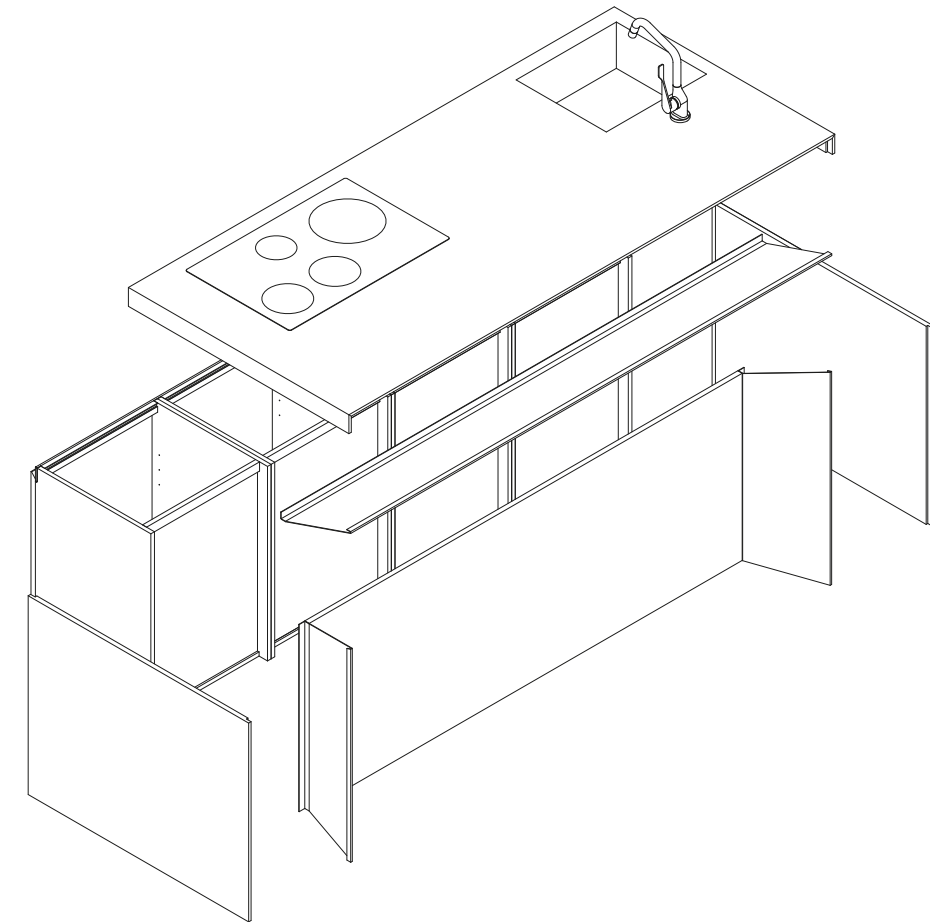
SNACK CANTO  
CANTO SNACK-BAR



- a. interruttore dimmer per profilo LED / dimmer switch for LED profile  
 b. prese USB / sockets USB  
 c. prese elettriche / electrical sockets  
 d. profilo LED 3000K / LED profile 3000K

Il particolare disegno dello snack Canto conferisce leggerezza ed eleganza a isole e penisole, con il suo bordo sottile che rastrema sui tre lati. Le pareti, rientranti a cuneo, permettono l'alloggio di prese sotto piano per

un utilizzo multifunzionale della superficie di appoggio. È disponibile in acciaio inox, acciaio inox Vintage, acciaio inox PVD, laminato Fenix NTM®, laccato opaco, lucido, metallico e nelle essenze della Collezione.

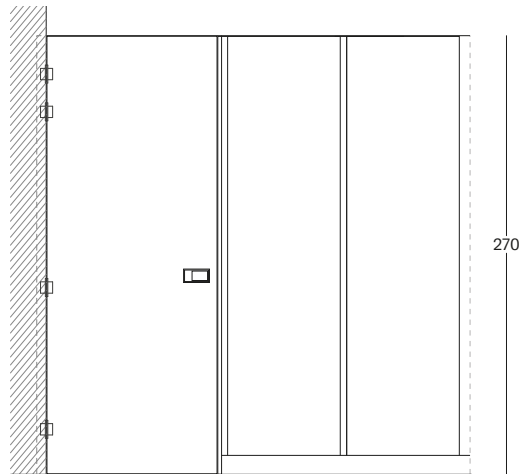


The unusual design of the Canto snack bar lends lightness and elegance to islands and peninsulas, with its thin edge, tapered on three sides. The wedge-shaped walls allow for sockets to be fitted under the top, thus enabling multifunctional use of the surface.

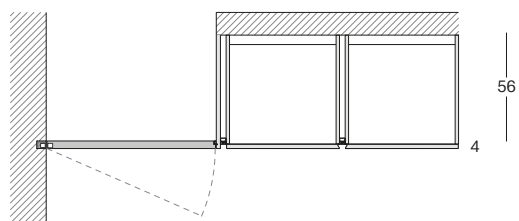
Available in stainless steel, Vintage stainless steel, PVD stainless steel, Fenix NTM® laminate, lacquered matt and polished, metallic lacquers, and or in any of the different wood options from the Collezione.

## SISTEMA FRAME FRAME SYSTEM DOORS

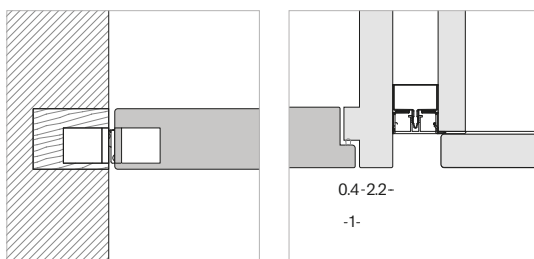
STIPITE INCASSATO A PARETE, VERSIONE A TIRARE  
RECESSED DOOR FRAME, PULL VERSION



—69.2-79.2-89.2—

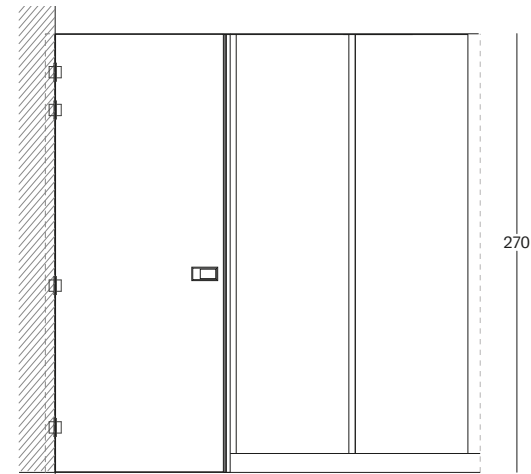


L passaggio / W passage clearance 70 - 80 - 90 cm

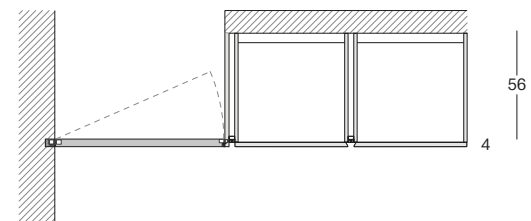


0.4-22-  
-1-

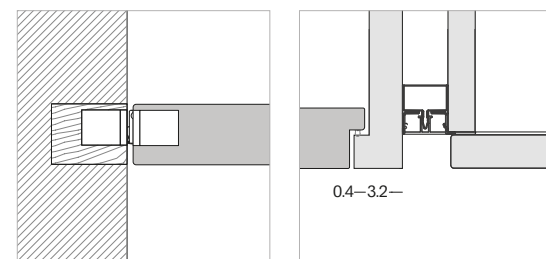
STIPITE INCASSATO A PARETE, VERSIONE A SPINGERE  
RECESSED DOOR FRAME, PUSH VERSION



—68.2-78.2-88.2—

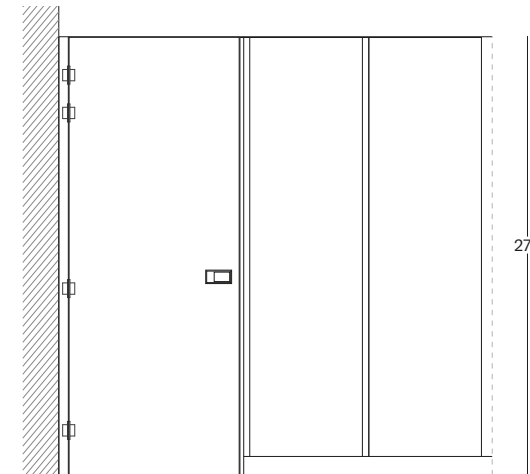


L passaggio / W passage clearance 75 - 85 - 95 cm

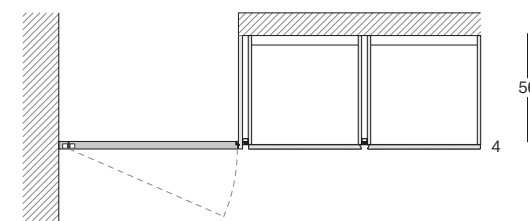


0.4-3.2—

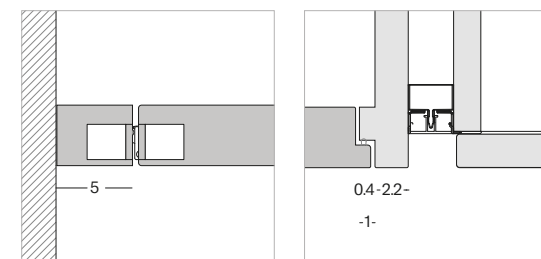
STIPITE A PARETE, VERSIONE A TIRARE  
BUILT INTO THE WALL, PULL VERSION



—69.2-79.2-89.2—

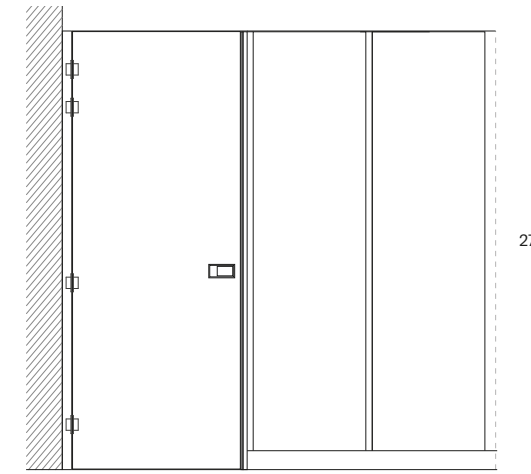


L passaggio / W passage clearance 70 - 80 - 90 cm

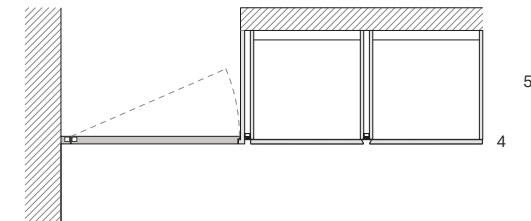


0.4-2.2-  
-1-

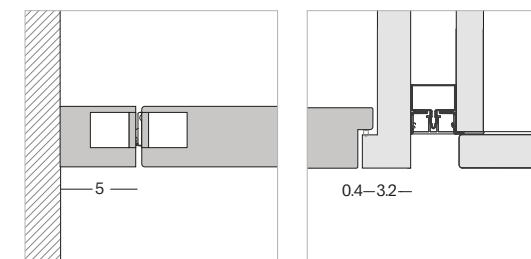
STIPITE A PARETE, VERSIONE A SPINGERE  
BUILT INTO THE WALL, PUSH VERSION



—68.2-78.2-88.2—



L passaggio / W pPassage clearance 75 - 85 - 95 cm



0.4-3.2—

Nuovo sistema di apertura integrato alle pareti di contenitori attrezzati, Frame collega in modo semplice ed essenziale gli spazi all'interno della casa: in particolare, con Thea, la zona dello spazio funzionale Wet kitchen con la

zona conviviale Show kitchen. È disponibile a stipite incassato o a parete, nelle finiture della Collezione. Il Sistema Frame integra la maniglia Modus nelle finiture bronzo e acciaio.

New opening system built into the wall of accessorised tall units, Frame acts as a minimal simple link between spaces in the home, and in particular, with Thea, between the functional Wet kitchen with the convivial Show kitchen.

It is available with a recessed door frame or built into the wall, in finishes from the Collection. The Frame System integrates the Modus handle in bronze and steel finishes.

PROFILO GOLA IN ALLUMINIO FINITURA INOX  
 GOLA PROFILE IN STAINLESS STEEL ALUMINIUM



Il Profilo Gola di Thea, disponibile per applicazioni orizzontali e verticali, in alluminio anodizzato finitura inox.

Thea Gola Profile, available for horizontal and vertical applications, in stainless steel finish anodised aluminium.

PROFILO GOLA IN ALLUMINIO NERO  
 GOLA PROFILE IN BLACK FINISH ALUMINIUM



Il Profilo Gola di Thea, disponibile per applicazioni orizzontali e verticali, in alluminio anodizzato finitura nero.

Thea Gola Profile, available for horizontal and vertical applications, in black finish anodised aluminium.

PROFILO GOLA IN LACCATO FENIX NTM®  
 GOLA PROFILE IN LACQUERED FENIX NTM®



Il Profilo Gola di Thea è disponibile laccato nei colori di laminato Fenix NTM® della Collezione: una scelta che consente abbinamenti diversi personalizzati e la progettazione di ambienti raffinati, minimali, monocromatici.

Thea Gola Profile is available lacquered in the Fenix NTM® laminate colours in the Collection, a choice that makes different custom colour combinations possible and the design of refined, minimal, monochromatic interiors.

FINITURE ANTE THEA  
THEA DOOR FINISHES



Nobilitato  
Melamine



Nobilitato effetto legno  
Wood-effect melamine



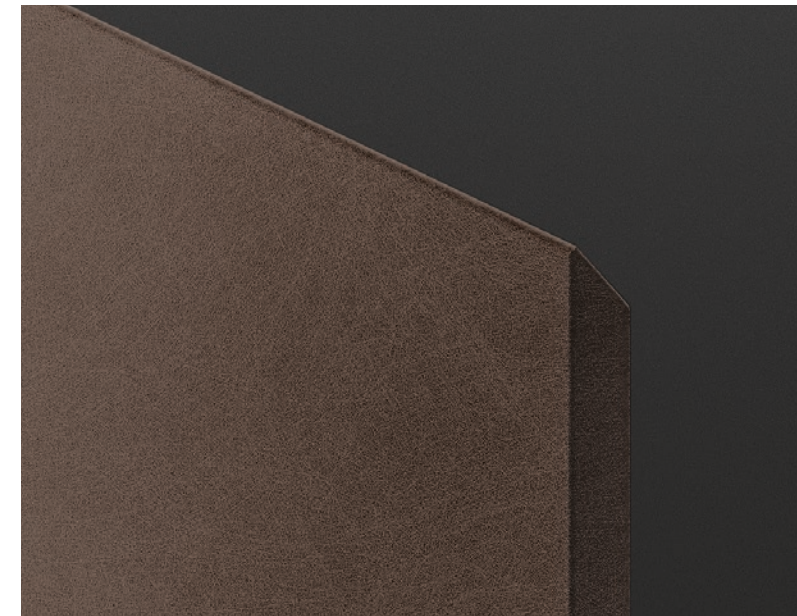
Essenza venatura verticale, finitura NTF  
Vertical grain wood, NTF finish



Laminato Fenix NTM®  
Fenix NTM® laminate



Laccato opaco e lucido  
Matt and polished lacquer



Laccato metallico  
Metallic lacquer

L'anta di Thea, spessore 2,2 cm caratterizzata dalla particolare lavorazione del bordo inclinato è disponibile in un'ampia scelta di finiture e di colori: nobilitati colore e nobilitati effetto legno, laminati Fenix NTM®, legni a venatura verticale, laccati opaco, lucido e finitura metallica.

The Thea door, 2.2 cm thick and with a special sloping edge, is available in a wide range of finishes and colours: coloured melamine and wood-effect melamine, Fenix NTM® laminates, vertical-grain wood, matte, glossy and metallic lacquers.

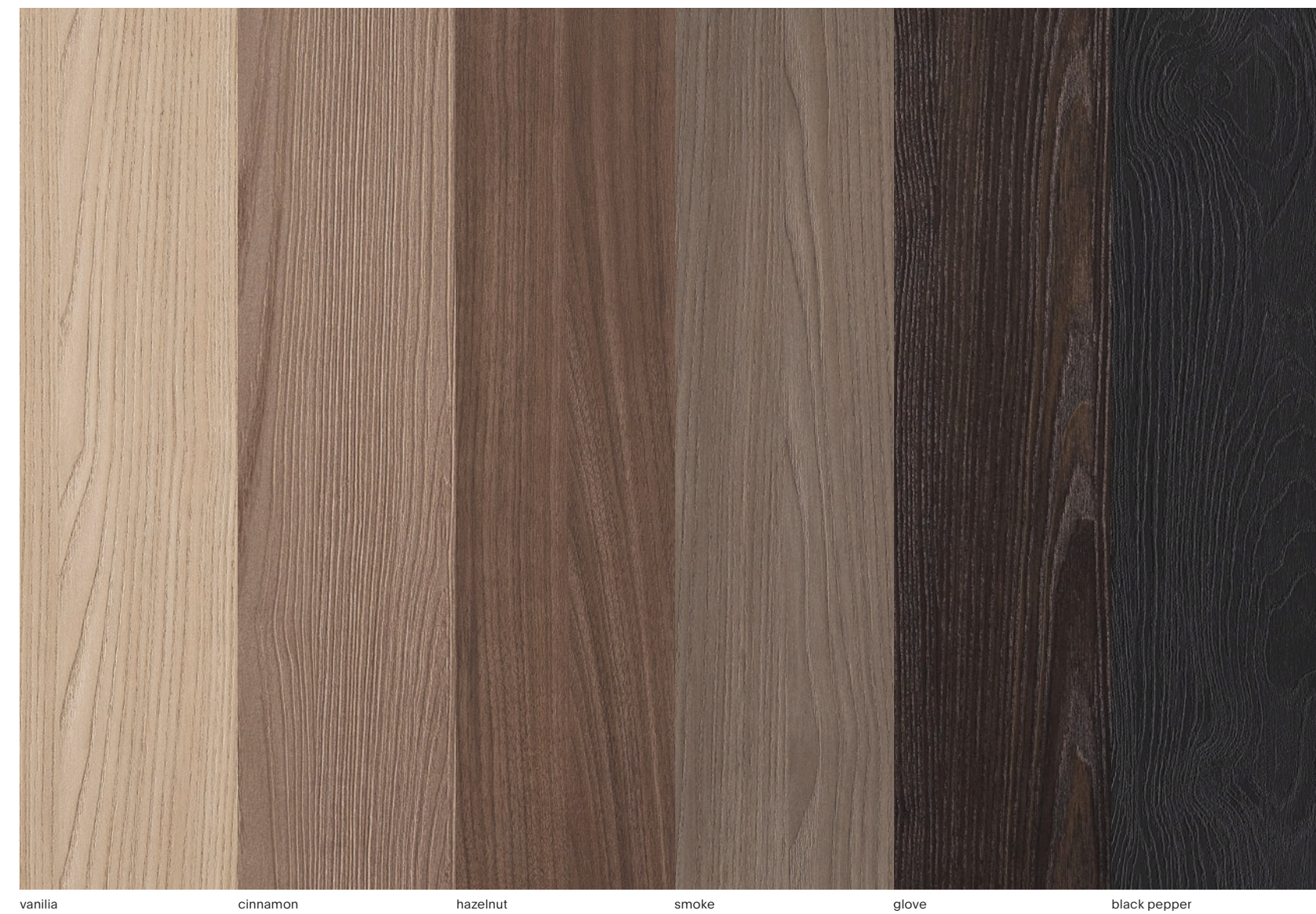
NOBILITATI TINTA UNITA  
SOLID COLOURED MELAMINES



Semplici ma allo stesso tempo eleganti,  
le nuove finiture colore in nobilitato:  
tonalità attuali e rassicuranti.

Simple yet elegant, the new melamine colour  
finishes: on-trend and reassuring shades.

NOBILITATI EFFETTO LEGNO  
DECOR WOOD MELAMINES



Morbide e vellutate, le nuove finiture  
in nobilitato effetto legno: tonalità opache  
con venature naturali in leggera evidenza.

Soft and velvety, the new finishes  
in wood-effect melamine: matte shades  
with a hint of natural veining.



LACCATI METALLICI  
METALLIC LACQUERS



light silver

platinum

old brimstone

rose gold

burnished brass

I nuovi laccati metallici sono finiture materiche morbide, di forte carattere: sulle ampie superfici regalano un effetto prezioso e piacevole al tatto.

The new metallic lacquers are soft textured finishes with big personality: on large surfaces they create a rich look that is pleasing to the touch.

Art direction and graphic design: Juma  
Photography: Federico Cedrone  
Styling: simonasilenzi Studio with Alessandra Chiarelli, Gaia Marchesini, Giordano Sarno

Postproduction: Studio Dilux  
Prepress: AltraLuce  
Printing: Grafiche Antiga  
Translations: Studio Centro Personale e Traduzioni s.r.l.

Special thanks to:  
B&B Italia  
Flos  
Maxalto

Thanks to:  
A Arte Invernizzi  
Alessi  
KN Industrie  
Kristina Damm Studio  
Marmo Love  
Martina Geroni  
Stilleben

Artworks:  
p 9, 11, 14, 16 "Grande Pittura, 1985", by Bruno Querici, Galleria A Arte Invernizzi

Others:  
p 41–55 photos by F2 Fotografia  
p 64, 65, 70–75 digital images by VirtualDesign

March 2021

Arclinea può apportare ai prodotti modifiche, migliorie tecniche, annullamenti di articoli di fine serie che siano ritenuti opportuni, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso. | Arclinea reserves the right to modify its products, apply technical improvements or cancel end-of-series articles when deemed opportune and at any time, without prior notice.

COPYRIGHT 2021 ARCLINEA ALL RIGHTS RESERVED.

