

LAPITEC



MAGAZINE

*Cooking Hedonism*

---

WYWIAD Z GENNARO ESPOSITO  
Rozhovor s Gennaro Esposito

**Wieża pośród gwiazd**  
Věž mezi hvězdami

*Strona 22 / Stránka 22*

---

WYWIAD Z ANDREA GORI  
Rozhovor s Andrea Gori

**Ewolucja Darwina**  
Darwinovská evoluce

*Strona 54 / Stránka 54*

---





**Kuchnia z nowej koleckji Musa, gdzie można spędzić najpiękniejsze godziny dnia w idealnej, eleganckiej oprawie. Blat i obudowy szafek z Bianco Vittoria, Satin .**

Kuchynský ostrov z nové kolekce Musa vytváří dokonalé elegantní prostředí, kde můžete trávit nezapomenutelné chvíle Vašeho dne. Bianco Vittoria Satin. Kuchynská deska a dvířka skříněk v Bianco Vittoria Satin.





**/ 06**  
Villa SE

**/ 10**  
Irodou Attikou

**/ 14**  
Giza Maistri

**/ 18**  
Ca' Gioia

**/ 22**  
Gennaro Esposito

**/ 26**  
Wyjątkowy kamień synteryzowany  
Jedyny slinutý kámen na světě

**/ 30**  
Namoozen House

**/ 34**  
Rael Kitchen

**/ 36**  
Thomas James Kitchen

**/ 38**  
GR House

**/ 42**  
Villa F.

**/ 44**  
Azimut S6

**/ 48**  
Villa Emma

**/ 52**  
MF Penthouse

**/ 54**  
Andrea Gori

**/ 58**  
Dla profesjonalistów z gwiazdkami Michelina  
Pro profesionály s michelinskými hvězdami

**/ 60**  
Paleta kolorów we włoskim stylu  
Italský styl v barvách Lapitec®





# Hedonizm w kuchni

## HEDONISMUS VAŘENÍ

Gotowanie to jedna z niewielu codziennych czynności, która łączy pragmatyzm, sztukę oraz nowoczesność. Na przestrzeni ostatnich lat gotowanie zyskało zupełnie inny wymiar - jest to świat do odkrycia, świat piękna otwarty na nowości, a kuchnia stała się sercem domu, radosnym i pełnym ciepła. W momencie kiedy te tendencje znajdują wyjątkowy design i równie wyjątkowe materiały, wynikiem jest innowacja którą możemy dotknąć, technologia którą możemy wykorzystać, luksus na który sobie pozwolić.

Praktická každodenní příprava jídla se spojila s avantgardou a uměním v lidské činnosti. V posledních letech došlo ke znovu objevení vaření v jiném rozměru "vaření jako umění", spojeno s hrou chutí, vůní a nekonečných variací. Kuchyně se stává uměleckou laboratoří a je srdcem domova, který je naplněn slastnou pohodou. Když se tyto trendy spojí s exkluzivitou designu a materiálů, výsledkem je zážitek luxusu vaření spojen s inovativní technologií.



Villa SE









## Villa SE

**LOKALIZACJA**  
Wenecja Euganejska, Włochy

**WYKORZYSTANY MATERIAŁ**  
Bianco Polare, Satin

**ZASTOSOWANIE**  
Blat kuchenny

**DATA ZAKOŃCZENIA PRAC**  
06/2019

**ACHITEKT**  
Michele Perlini Architetto

**LOKALITA**  
Benátsko, Itálie

**POUŽITÝ MATERIÁL**  
Bianco Polare, Satin

**APLIKACE**  
Kuchyňská deska

**DATUM DOKONČENÍ**  
06/2019

**ARCHITEKT**  
Michele Perlini Architetto



## Minimal and green: kuchnia dla Michele Perliniego

### MINIMALISTICKÁ A ZELENÁ: KUCHYNĚ OD MICHELE PERLINI

Willa przywrócona do swojej istoty poprzez połączenie zasad funkcjonalności, nowoczesnej estetyki i ekologicznej wrażliwości architekta. W willi Casa Clima, znajdującej się niedaleko Verony, Michele Perlini zrealizował kuchnię w której wykorzystał Lapitec®, ze względu na ekologiczną duszę oraz harmonię jaką tworzy ten materiał wpasowując się w styl domu. Wyjątkowa, duża kuchnia z naturalnego dębu, może zostać schowana za wielkimi przesuwными drzwiami; staje się niewidzialna i lekka znakomicie wpisując się w całe otoczenie. Blat kuchenny z kamienia synteryzowanego Lapitec® w kolorze Bianco Polare w wykończeniu Satin, odbija naturalne światło dając poczucie lekkości i delikatności, wpisując się doskonale w minimalizm i prostotę designu.

Vila, která se citlivostí architekta vrátila k základnímu funkcionalistickému spojení principů moderní estetiky a ekologické funkčnosti. Michele Perlini vytváří kuchyňskou desku v Casa S.E., vily CasaClima v provincii Verona a jeho volbou je materiál Lapitec® pro svou zelenou duši ,kde dokonalý materiál se stylistickou harmonií je spojen s domovem. Kuchyň na míru z přírodního masivního dubu propojena s pracovní deskou Lapitec® mizí za prostorovými dvířky stejně neviditelně jako ekologická stopa životního stylu. Kuchyňská deska z materiálu Lapitec® v barvě Bianco Polare a saténovém provedení odráží přirozené světlo a dodává jemný dotek a měkký pocit celému minimalistickému interiéru.





Irodou Attikou









## Irodou Attikou

**Nagrody 2020: Najlepiej odnowione mieszkanie ponad 100-u metrowe**

Ceny za interiér 2020 jako nejlépe zrekonstruovaný byt přes 100 metrů čtverečních

### LOKALIZACJA

Ateny, Grecja

### WYKORZYSTANY MATERIAŁ

Arabescato Michelangelo, Satin

### ZASTOSOWANIE

Blat kuchenny, zlew, wnęki meblowe

### DATA ZAKOŃCZENIA PRAC

12/2019

### ARCHITEKT

Ak Praxis  
Christina Konstantaki

### LOKALITA

Atény, Řecko

### POUŽITÝ MATERIÁL

Arabescato Michelangelo, Satin

### APLIKACE

Kuchyňská deska, dřez, obklad

### DATUM DOKONČENÍ

12/2019

### ARCHITEKT

Ak Praxis  
Christina Konstantaki

# Neoklasyczna perfekcja w nowoczesnym stylu

SOUČASNÁ NEOKLASICKÁ DOKONALOST





**Jesteśmy w sercu Aten, pośród neoklasycznych i modernistycznych budynków, patrząc na Ogród Narodowy, Pałac Prezydencki i Maximou. Wnętrze stworzone na bazie koloru białego i czarnego podkreślające widoczne dzieła sztuki. Oszałamiająca czystość wnętrza, gdzie nowoczesny luksus spotyka się z kalsyczną perfekcją. W kuchni, wyspa z użylonego kamienia Lapitec®, jak starożytny ckół podpira część stołu przeznaczoną do śniadań, zlew, kuchenkę i inne niezbędne szafki. Gotowanie czy spożywanie posiłków w takich okolicznościach, sprawiają że te codzienne czynności stają się jedym swego rodzaju doświadczeniem.**

Srdce Atén mezi neoklasickými a modernistickými budovami s výhledem na Národní zahradu, Prezidentský palác a Maximou. Výběr materiálů a barev vytváří černobílé plátno, na kterém vynikají umělecká díla. Prostorová čistota, kde se moderní luxus dotýká klasické dokonalosti. Ostrov v kuchyni s pracovní kuchyňskou deskou Lapitec® je jako stvořený pro ranní snídani. Nadčasová scénografie je součástí novodobého způsobu života propojeného s aktivní funkčností moderního vaření pro život bez hranic.





## Giza Maistri

**LOKALIZACJA**  
Mediolan, Włochy

**WYKORZYSTANY MATERIAŁ**  
Nero Assoluto, Vesuvio

**ZASTOSOWANIE**  
Obicie drzwi

**DATA ZAKOŃCZENIA PRAC**  
03/2018

**PROJEKTANT**  
Alberto Minotti

**LOKALITA**  
Milán, Itálie

**POUŽITÝ MATERIÁL**  
Nero Assoluto, Vesuvio

**APLIKACE**  
Kuchyňské skříňky

**DATUM DOKONČENÍ**  
03/2018

**NÁVRHÁŘ**  
Alberto Minotti

L A P I T E C 



## Poza wizją

### MIMO VIZI

Koncepcja kuchni oparta na centralnej wyspie kuchennej, wykorzystuje niezdefiniowane ale ponadczasowe proste elementy architektoniczne. Wykończeniu Vesuvio, dodatkowo wyeksponowane przez kolor Nero Assoluto, tworzy prosty ale ważny design który dominuje w kuchni nadając jej monolityczny i prawie prymitywny wygląd. Elementy tworzące blat podkreślają wyjątkowo monumentalny charakter tej kuchni, kładąc szczególny nacisk na jakość wykorzystanych materiałów w połączeniu z prostym designem, jednocześnie pozwalając się koncentrować się na funkcjonalności blatu.

Myślenka kuchyně na centrálním ostrově je obohacena o nadčasové a funkční prvky. Povrchová úprava Vesuvio zvýrazněná barvou Nero Assoluto dodává důležitý tvar a objem kuchyňskému prostoru. Prvky pracovní desky zdůrazňující design, charakter., pevnost a funkčnost materiálu.



## Giza Maistri

**LOKALIZACJA**  
Mediolan, Włochy

**WYKORZYSTANY MATERIAŁ**  
Bianco Assoluto, Lux

**ZASTOSOWANIE**  
Błat kuchenny, obudowa szafek meblowych, zintegrowany zlew Orion

**DATA ZAKOŃCZENIA PRAC**  
03/2018

**PROJEKTANT**  
Alberto Minotti

**LOKALITA**  
Milán, Itálie

**POUŽITÝ MATERIÁL**  
Bianco Assoluto, Lux

**APLIKACE**  
Kuchyňská deska, skříňky a dřez Orion

**DATUM DOKONČENÍ**  
03/2018

**NÁVRHÁŘ**  
Alberto Minotti

LAPITEC 



**W tym projekcie, Lapitec® został wykorzystany na wyspę kuchenną która jest sercem i jednocześnie głównym punktem tej kuchni, koncentrując jej najważniejsze funkcje w jednym bloku geometrycznym. Zamknięta, dzięki swojej jasnej kolorystyce, wyspa rozjaśnia pomieszczenie łagodząc jednocześnie jej wielkogabarytowy kształt, dając jej główną rolę w grze światła w pomieszczeniu. Po otwarciu szafek, wyspa nabiera dynamizmu ale jednocześnie podkreślając jej funkcjonalność poprzez regularność elementów.**

Projekt Lapitec® „ostrov“ ,který se stává životně důležitým místem setkání a scénografickým centrem kuchyňského prostoru, soustředí hlavní funkce do jedné geometrické entity. Rozsvítí prostor svou světlou barvou, která podtrhuje jeho objem a činí jej protagonistou ve hře světla v interiéru. Otevřené zásuvky jsou prezentovány ve své pravidelné dokonalosti, která odhaluje dynamičnost a racionalitu jejich funkčnosti.





Ca' Gioia









## Ca' Gioia

**LOKALIZACJA**  
Wenecja Euganejska, Włochy

**WYKORZYSTANY MATERIAŁ**  
Terra Ebano, Satin  
Bianco Crema, Vesuvio

**ZASTOSOWANIE**  
Blat kuchenny, obudowa  
drzwi, posadzka

**DATA ZAKOŃCZENIA PRAC**  
05/2020

**ACHITEKT**  
Francesco Pascali Architetto

**LOKALITA**  
Benátsko, Itálie

**POUŽITÝ MATERIÁL**  
Terra Ebano, Satin  
Bianco Crema, Vesuvio

**APLIKACE**  
Kuchyňská deska,  
skříňky a dlažba

**DATUM DOKONČENÍ**  
05/2020

**ACHITEKT**  
Francesco Pascali Architetto

## Jaśniejący wdzięk

VYZAŘUJÍCÍ MILOST







**Stworzenie przestrzeni gdzie część zewnętrzna komunikuje z wnętrzem poprzez stopniowe dozowanie kolorów i materiałów. Od jasnych odcieni ścian zewnętrznych, które odbijają światło dzienne, poprzez nieco ciemniejsze tony w strefach funkcjonalnych aż po ciepłe i relaksujące elementy wnętrza z drewna. W tej wyreżyserowanej grze tonów i materiałów, Lapitec® Terra Ebano w wykończeniu Satin znakomicie wpisuje się i wiąże całość. Blat kuchenny i obudowa drzwi wykonane z tego materiału, łączy część zewnętrzną z wnętrzem, chłód z ciepłem, technologicznie z naturalnością. Dodatkowym elementem wiążącym jest posadzka z Bianco Crema Vesuvio, która odbija naturalne światło dzienne, dodając kolejny element ciepła do całego pomieszczenia.**

Světlé tóny stěn podtrhují v prostoru denní světlo a prolínají se s tmavšími odstíny, které jsou doplněny dřevem a tím dodávají do interiéru neskutečný pocit vzájemného propojení tepla a relaxační pohody v celkovém vnímání uvolněné atmosféry. Při použití tónů a materiálů funguje kuchyňská deska a skříňky z materiálu Lapitec® Terra Ebano Satin jako spojovací článek mezi exteriérem a interiérem, mezi studeným a teplým, mezi technickým a lidským. Hra spojení je podpořena podlahou v Bianco Crema Vesuvio, která spojuje přirozené světlo s dotykem tepla a vnáší tak symbol harmonické atmosféry do celého prostoru.



# Gennaro Esposito

Wyróżniony dwoma gwiazdkami Michelin, chef kuchni i właściciel restauracji Torre del Saracino w Vico Equense (Neapol)

2 gwiazdy Michelin má šéfkuchař Gennaro Esposito, majitel restaurace Torre del Saracino v městečku Vico Equense (Neapol)



## WIEŻA WŚRÓD GWIAZD

### VEŽ MEZI HVĚZDAMI

Nedawno skończył pięćdziesiąt lat a od dwudziestu odznaczony gwiazdkami Michelin, chołubiący kuchnię Śródziemnomorską. Gennaro Esposito opowiada swoją osobistą historię z jego ukochanego miasta Vico, będącego perłą półwyspu Sorrentyńskiego gdzie mieści się jego restauracja Torre del Saracino. Jest to historia o szacunku oraz sztuce zrozumienia produktów. Bez tradycji nie ma innowacji -ta złota zasada stoi za každą jego potrawą, a warto podkreślić iż niektóre z potraw stały się motywacją do prodróży dla wielu z jego gości. Jednak wzbudzanie emocji tylko poprzez smaki nie wystarczy, wpływ mają również inne elementy: odpowiednie przyjęcie gości, obsługa aby zadowolić każde życzenie gościa, technologia oraz design dający poczucie komfortu, wydajności i jakości. Spełniając te wszystkie kryteria jest możliwa dalsza praca nad uzyskaniem kolejnej gwiazdki Michelin. W oczekiwaniu na realizację swoich marzeń, Gennaro Esposito wyeksportował swój pomysł na "Włoskość" tworząc kilka restauracji: na Ibizie, w Londynie i w Mediolanie. Wszystkie pod wspólnym szyldem "IT".

Právě mu bylo padesát a už dvacet let je šéfkuchařem oslavujícím středomořskou kuchyni. Ze svého milovaného městečka Vico a restaurace Torre del Saracino ,perly Sorrentského pobřeží, vypráví Gennaro Esposito také o svém osobním příběhu a respektu. Bez tradice neexistuje žádná inovace, toto je pravidlo, kterým se řídí jeho příprava pokrmů , z nichž některé se staly skutečným důvodem návštěvy jeho hostů. Nestačí však jen nadchnout příchutěmi: vždy potřebujete vřelé osobní přivítání, laskavé služby, které uspokojí potřeby hosta .Nadchnout hosta dobrou kvalitou jídla s nezapomenutelnou chutí, inspirovat jedinečností technologie a designem, umožnit dnešní kult vaření .Pouze s těmito „ingrediencemi“ lze pracovat, abychom dosáhli třetí hvězdy. A zatímco čekal na splnění snů, přenesl Gennaro Esposito svou představu o italské kultuře v kuchyni na Ibizu, do Londýna a Milána s cateringovým projektem záměrně nazvaným IT.

## Gennaro, tvůj typový den?

### GENNARO, TVŮJ TYPICKÝ DEN?

Naštěstí, moje dni ne są podobne i nie są banalne. Przyznam, iż nie miałem wielu "typowych dni". Jeśli jestem w Vico, cudownym mieście na wybrzeżu Sorrentyńskim, gdzie znajduje się moja restauracja Torre del Saracino, budzę się w towarzystwie moich dzieci, jemy razem śniadanie. Odwożę do szkoły a następnie, około 9 jadę do pracy. W restauracji jestem zaangażowany w wiele spraw, takich jak organizacja kuchni, organizacja i dostaw produktów, przygotowanie do obsługi obiadów i kolacji, ale co ważne, mam bezpośredni kontakt z pracownikami. Dyskutujemy na wiele tematów, m.in. wprowadzanie nowych produktów, nowych technologii a także udział w corocznym wydarzeniu jakie ma miejsce w Vico - Festa Vico. Jest to inicjatywa którą zapoczątkowaliśmy 18 lat temu i jest dla nas bardzo ważnym wydarzeniem. Jeśli natomiast jestem w Mediolanie, aby nagrywać program "Cuochi d'Italia", budzę się bardzo wcześnie tak aby być w studiu jak najwcześniej, kończymy nagrywanie ok. 6.30. a następnie udaję się do dzielnicy Brera - via Commenda, gdzie w kwietniu otworzyłem kolejną restaurację "IT", po Ibizie i Londynie.

Naštěstí nemám den složený z klišé, ve skutečnosti mohu říci, že mám slušnou škálu „typických dnů“. Pokud zůstanu ve Vicu, kouzelném městečku na Sorrentském pobřeží, kde se nachází moje restaurace Torre del Saracino, vždy se probudím se svými dětmi, snídám s nimi a vozím je do školy, než odcházím kolem 9 ráno do práce. V restauraci se poté věnuji kontrole kuchyně, organizaci zboží od dodavatelů, přípravě obědů a diskutuji v restauraci s mými chlapci o mnoha otázkách potřebných ke každodennímu chodu restaurace. Je tolik možností, nápadů a příležitostí . Jednou z nich je naše Festa Vico - krásný zážitek- každoroční veletrh solidárního vaření, který jsme vytvořili před 18 lety a je pro nás zásadní událostí. Na natáčení televizního programu Cuochi d'Italia do Milána jezdím velice rád a po natáčení v podvečer se projedu ulicí della Commenda směrem do srdce čtvrti Brera, kde jsem loni v dubnu otevřel restauraci IT, která patří k dalším dvěma stejnojmenným místům na Ibize a v Londýně.





## Jaki jest Twój ulubiony składnik?

### JAKÁ JE VAŠE OBLÍBENÁ INGREDIENCE?

Podoba mi się ten fakt iż mam do dyspozycji całą paletę ulubionych produktůw i mam dla nich wszystkich bezwględný respekt. Urodilém się i vychoválem przede wszystkim w regionie Kampania, a następnie w kraju w którym jestešmy nieustannie otoczeni kulturą jedzenia, szczytácym się wyrobami prawdziwymi i domowej produkcji. Staram się aby zawsze pokazać šwiežość tych produktůw i podkrešlic ich smak przygotowując dania w bardzo prosty sposób. Cytryna, oliwa, pomidor, ser ricotta, niektóre wodorosty, ježowce i szafran towarzyszą mi od samego počátku.

Myslím si, že rád používám paletu oblíbených ingrediencí a respektuji všechny, které jsou jedinečné a oblíbené. Narodil jsem se a vyrůstal v regionu – la Campania- v zemi, kde naše kultura jídla je neustále zahrnuta svojí originalitou produktů, z nichž se vždy snažím zachovat a uchránit jejich švěžest, originalitu a čerstvost při přípravě jídel. Citron, extra panenský olivový olej, rajče, čerstvá ricotta, řasy, mořští koryšci, šafrán mě provázejí od začátku mého kuchařského umění.



## Jak się zmieniła Twoja kuchnia na przestrzeni lat? Co się nie zmieniło a co uległo ewolucji?

### JAK SE ZA TA LÉTA ZMĚNILA VAŠE KUCHYNĚ?

Moim terenem działania była zawsze kuchnia śródziemnomorska, jej smaki i z pachy, a na ich bazie udało mi się stworzyć własną historię, poprzez osobistą interpretację i podejście oparte na tradycji. Zmiany zależą od osób, od szefa kuchni, od zespołu, od poszukiwań nowych produktůw i technik przygotowania potraw; w rzeczywistości w naszej restauracji zawsze szukamy sposobów na wprowadzanie tych nowości. Tak naprawdę, moja kuchnia to laboratorium zawsze otwarte na poszukiwanie i na dzielenie się pomysłami, wywodzącymi się z poróży ale także tymi zaczerpniętymi z programu telewizyjnego Cuochi d'Italia. Program ten nie tylko poszerzył naszą wiedzę i dał wiele cennych wskazówek. Pośród dań które proponujemy, wiele z nich jest już na stałe w naszym menu, a niektórzy nasi klienci dla nich pokonują wiele kilometrów. Z tego właśnie powodu, nasze menu ma dwoistą strukturę: musi uspokajać oferując dania które sprawiają iż ludzie marzą o powrocie do Torre del Saracino, oferując jednocześnie zaskakujące i nowatorskie dania, którym przykładamy specjalną uwagę aby sprostać wymaganiom klientůw. Kolejne ważne aspekty to powitanie jakie oferujemy naszym gościom, poprzez sam design lokalu oraz poziom obsługi. Te elementy są dla nas szczególnie ważne; staramy się przewidywać potrzeby naszych gości i sprawić żeby ich doświadczenie było jak najbardziej pozytywne i wzruszające. To jest zadanie nad którym mocno pracujemy, mając nadzieję iż niebawem uda się osiągnąć trzecią gwiazdkę Michelin.

Chutě, vůně a kuchyně Středomoří vždy byla mojí prioritou, i když jsem do přípravy vložil své osobité nápady a podobu, udržel jsem základní klasické principy pokrmů. Změny se stávají osobním příběhem šéfkuchaře, jeho pracovního týmu, objevování nových produktů a nových technik zpracování, které produkují nepřetržité nápady různých variací a to přímo v naší restauraci. Moje kuchyně je koneckonců vždy otevřenou laboratoř pro výzkum a originalitu, která spojuje nápaditost ze zahraničních cest a pozitivní zkušenosti z televizního programu Cuochi d'Italia, což nám umožňuje rozšířit naše znalosti a získat další zajímavé nápady. V naší nabídce jsou pokrmy, které se časem zdokonalily a jsou častým důvodem návštěvy hostů z různých koutů světa. Nezapomenutelné a lahodné menu připravujeme tak, aby každý host snil o návratu do Torre del Saracino a byl překvapen a spokojen s pokrmy, kterým věnujeme maximální pozornost a tím plníme očekávání našich hostů. Další otázka se týká vřelého přivítání, designu, služeb, které jsou pro nás prioritní a snažíme se uspokojit potřeby našich hostů. Tvrdě a ochotně pracujeme na tom, aby naše služby byly příjemné a především profesionální. To je pro nás závazek k dosažení třetí hvězdy.





## Żywność organiczna i naturalna stała się obecnie bardzo popularna: czy w Twojej kuchni coś się zmieniło w związku z tymi nowymi trendami?

### BIO A PŘÍRODNÍ JÍDLA: ZMĚNILA SE VAŠE PŘÍPRAVA MODERNÍCH POKRMŮ?

Obok restauracji mamy własny warzywny ogródek, a ponadto naprzestrzeni lat udało się nam stworzyć sieć wyjątkowych dostawców z całego regionu Kampania, którzy dostarczają nam m.in. warzywa, ryby, makaron oraz wiele innych produktów. Znamy bardzo dobrze każdego z dostawców i wiemy jak pracują. Tak działaliśmy jeszcze zanim wkroczyła moda na żywność bio i naturalną.

Kromě plodů z rodinné zeleninové zahrady běžně využívaných v naší restauraci jsme v průběhu let upevnili v regionu Kampánii mimořádnou síť dodavatelů veškeré zeleniny, ryb, těstovin a mnoha dalších surovin. Známe každého jednotlivého dodavatele a všechny jejich jedinečné suroviny: od jejich původu, pěstování a přes přístup ke kvalitě surovin. A to vše se dělo ještě před tím, než se "bio" potraviny staly mediálním tématem.

## Narzędzia technologiczne niezbędne w pracy szefa kuchni: które z nich są najlepsze oraz te które jeszcze nie wymyślono a mogłyby być przydatne do pracy?

### TECHNOLOGICKÉ NÁSTROJE NEPOSTRADATELNÉ PRO SKVĚLÉHO KUCHARĚ, KTERÉ BY ZMĚNILY ZPŮSOB PRÁCE

Bazując się głównie na kuchni Śródziemnomorskiej, zawsze korzystałem z tradycyjnych narzędzi dzięki którym dania kuchni Śródziemnomorskiej są tak wspaniałe. Aczkolwiek, dołączyłem kilka akcesoriów w które wierzę i okazują się pomocne, np.: schładzarki szokowe, zgrzewarki próżniowe czy ronery, które pozwalają osiągnąć bardzo dobre wyniki przy jednoczesnym poszanowaniu tradycji. Dobrym przykładem jest tutaj ośmiornica,





którá najpierw wkładam do schładzarki szokowej a następnie gotuję w glinianym naczyniu: nie ma innowacji bez tradycji i w mojej restauracji zawsze łączę te dwa elementy i te dwie techniki.

Středomořská kuchyně s tradičními pokrmy je naprosto skvělá. K tradici jsem kombinoval technologie, kterým pevně věřím a považuji je za nepostradatelného spojence. Zařízení jako shocker, vakuum, roner a další Vám umožňují dosáhnout vysoce kvalitních výsledků při přípravě tradiční kuchyně. Rád dávám příklad pravé chobotnice, kterou nejprve projdu chlazením a poté vařím v hliněném hrnci: bez tradice není žádná inovace a ve své restauraci vždy kombinuji oba aspekty techniky a tradiční přípravy.



## Twój stosunek do świata designu? Twoim zdaniem, gdzie i w jaki sposób spotyka się świat designu ze światem kuchni w obecnych czasach?

**VÁŠ VZTAH KE SVĚTU DESIGNU: JAK A KDE SE PODLE VÁS DNES SETKÁVÁ DESIGN A KUCHYNĚ?**

Design ma w sobie ważną część altruizmu i humanizmu, a jego rolą jest zaangażowanie w to aby dawać ludziom coraz lepsze jakościowo narzędzia, zarówno z punktu widzenia estetycznego jak i użytkowego, tylko wtedy ma to sens. Jeśli weźmiemy pod uwagę, że przeciętny pobyt gościa w naszej restauracji wynosi około trzech i pół godziny, to zrozumiemy, że pobyt musi być gościnnie. Jest to również część doświadczenia, o które dbamy w każdym szczególe, dobierając odpowiednie meble i czyste, eleganckie otoczenie, w którym stoły są rozmieszczone w odpowiednich odległościach, a oświetlenie odpowiednio zaprojektowane. Jeśli natomiast mówimy o kuchni, dużo pracowaliśmy nad układem pomieszczeń, jak również nad ich wykończeniem, tak aby obszar w którym gotujemy i serwujemy były wydajne i z zachowaniem najwyższej higieny. Ale bardzo chciałabym porozmawiać z projektantem: jestem pewien, że gdybyśmy mogli połączyć umiejętności, moglibyśmy dalej korzystać z wkładu pracy projektanta nawet w małych rzeczach, takich jak sztuce, deski do krojenia czy noże.

Design je velmi důležitou součástí dnešní doby v propojení života a estetického prostředí s kuchyní. Pokud vezmeme v úvahu, že průměrný pobyt hosta v naší restauraci je asi tři a půl hodiny, chápeme, že návštěva restaurace musí být příjemná, designově zajímavá a inspirativní. Naší prioritou je nabídnout pokrmy dotažené do detailů, s nádechem čistého a elegantního prostředí, kde jsou stoly umístěny ve správné vzdálenosti a osvětlení je navrženo tak, aby naladilo příjemnou atmosféru a pohodlí. Pokud jde o kuchyni, tak tady jsme se naopak snažili převážně o vytvoření prostorové funkčnosti s optimální volbou povrchů, abychom garantovali efektivní vaření a servírování a to vše v souladu s nejvyšší hygienickou úrovní. Velmi by se mi líbilo, kdybych mohl mluvit s designérem. Jsem si jistý, že propojením našich dovedností bychom k designové a funkční dokonalosti dovedli také malé doplňky do kuchyně (přístroje, naběračky, nože a krájecí desky).



## Wyjątkowy kamień synteryzowany

### JEDINÝ SLINUTÝ KÁMEN NA SVĚTĚ

3 kolekcje, různé odstíny i faktury povrchu stanowią tylko niewielką część potencjału Lapitec®. Wzory biegnące od serca po krawędzie materiału, dają nieporównywalny efekt dotykowy i pozwalają na umieszczenie kamienia w jakimkolwiek projekcie czy kontekście stylistycznym. Wyjątkowy materiał - o wielu zaletach które widać w szacunku do środowiska, w trosce o zdrowie i bezpieczeństwo osób - który dzisiaj stanowi "nową kategorię produktu". Lapitec® według uznania EOTA (Europejskiej Organizacji Oceny Technicznej) jest oficjalnie jedynym kamieniem synteryzowanym na rynku na świecie.

3 kolekcje, různé odstíny a povrchové textury představují jen malou část potenciálu Lapitec®. Probarvení materiálu prochází celou deskou, dodává bezkonkurenční pocit a příležitost vložení slinutého kamene do jakéhokoli projektu nebo jedinečného designu. Unikátní materiál s mnoha klady, který zdůrazňuje respekt k životnímu prostředí a zdraví člověka. Lapitec® dnes představuje „novou kategorii materiálu“ a podle uznání EOTA (Evropská organizace pro technické hodnocení) je oficiálně jedním slinutým kamenem na trhu a ve světě.



Years  
warranty



# Higiena na pierwszym miejscu

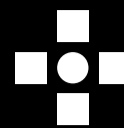
## HYGIENA NA PRVNÍM MÍSTĚ

W świecie objętym pandemią Covid-19, zapewnienie bezpieczeństwa otoczenia oraz utrzymanie higieny w kuchni aby zmniejszyć ryzyko do minimum, staje się tematem priorytetowym. „Zielony” charakter materiału Lapitec® doskonale spełnia ten priorytet we wszystkich aspektach: łatwy do czyszczenia, odporny na zużycie i zadrapania, nie chłonący, zabezpieczający przed gromadzeniem się zabrudzeń i powstawaniem pleśni i grzybów na jego powierzchni. Oporność na środki chemiczne staje szczególnie przydatna podczas codziennej higieny przy użyciu różnych środków czystości, gwarantując niezawodność materiału. Utrzymanie czystości naszej kuchni nigdy nie było tak proste: piękno i elegancja połączone z wyjątkowością produktu. Ta są główne charakterystyki powierzchni Lapitec®.

Ve světe zničeném COVID-19 je aktuálně na prvním místě hygiena a kuchyňský prostor, který se snadno udržuje v bezpečné čistotě a následně tak minimalizuje zdravotní rizika. „Green“ vlastnosti materiálu Lapitec® dokonale splňují tuto prioritu:

- Snadno se čistí
- Odolný proti opotřebení
- Odolný proti poškrábání
- Zabraňuje ukládání nečistot plísní a bakterií
- Odolný vůči chemickým látkám

Dezinfekce Vaší kuchyně nikdy nebyla snazší. Krása a elegancie s nadčasovým designem a díky vlastnostem a charakteru máte v kuchyni ten nejexkluzivnější materiál Lapitec®.



### HYGIENIC AND ANTIBACTERIAL

Zapobiega osiadaníu się bakterii i grzybów  
Odolný vůči plísním a bakteriím



### CHEMICAL RESISTANT

Odporny na środki chemiczne i kwasy  
Odolný vůči kyselým chemikáliím



### HEAT RESISTANT

Odporny na wysokie temperatury  
Odolný vůči vysokým teplotám



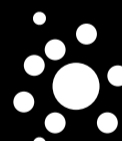
### GREEN

Bez nadruków, 100% naturalny  
Bezotiskový a 100% přírodní



### SCRATCH RESISTANT

Odporny na zadrapania  
Odolný vůči poškrábání



### EASY TO CLEAN

Odporny na zaplaminia i łatwy do czyszczenia  
Odolný vůči skvrnám, snadné čištění



### FROST RESISTANT

Odporny na niske temperatury  
Odolný vůči nízkým teplotám



### UV STABLE

Odporny na promienie UV  
Odolný proti UV záření





## Personalizowanie bez granic

### PŘÍZPŮSOBENÍ BEZ OMEZENÍ

W kuchni, Lapitec® może zagwarantować ogromne możliwości dostosowania do indywidualnych potrzeb. Materiał, ze względu na swoje właściwości, może być ręcznie frezowany, cięty i nawiercany tak aby nadać kształt każdemu projektowi. Są różne formy krawędzi, począwszy od krawędzi prostej, wałki, półwałki oraz obróbki krawędzi będące kontynuacją obróbki powierzchni. Podobną charakterystykę ma seria zlewozmywaków Orion, dostępna w dwóch wersjach: 70x40 i 50x40 cm. Połączenie blatu z Orionem daje stylistyczną i estetyczną ciągłość między blatem kuchennym a zlewem, z praktycznie niewidocznymi łączeniami i klejeniami.

V kuchyni může Lapitec® zaručit obrovské možnosti osobního použití. Díky svým unikátním vlastnostem lze materiál ručně frézovat, řezat a vrtat, aby tvar získal požadovaný design. Existuje mnoho možností opracování hran od jednoduchého opracování hrany s fazetou až po speciální hranu zvanou "TORUS" - půlkulatá hrana, která dodává povrchu měkkost a kontinuitu.

Spodní usazení dřezu Orion dostupného ve 4 barvách a dvou velikostech - 70x40 a 50x40 cm. dodá Vaší kuchyni absolutní estetickou a stylistickou kontinuitu mezi kuchyňskou deskou a dřezem s prakticky neviditelnými spoji a lepením.

# Krawędzie

## HRANY

Lapitec® gwarantuje niezliczone możliwości i nieograniczoną wolność architektoniczną przy wykończeniach krawędzi.

Nekonečný výběr a maximální architektonická svoboda pro nejběžnější typy hran, které jsou dostupné ve všech površích Lapitec®.



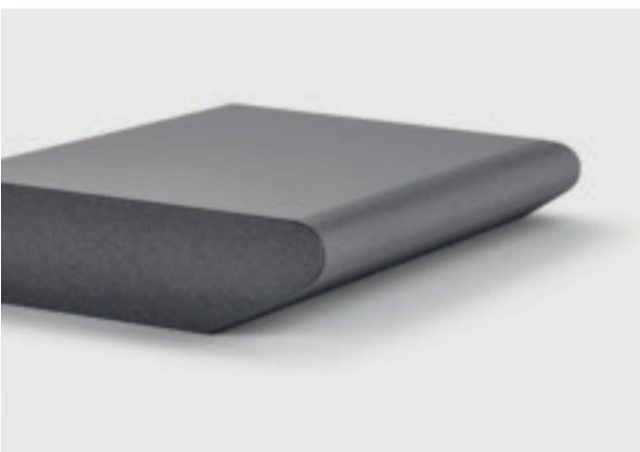
**Krawędz prosta**  
Hrana rovná sražená



**Ćwiećwałek**  
Hrana půlkulatá



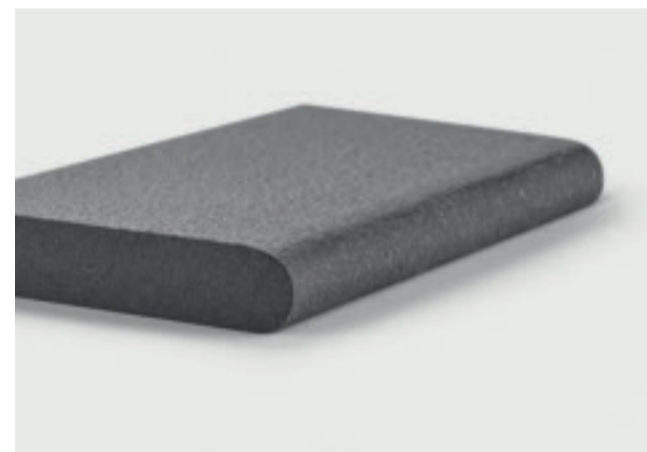
**Blenda 45 stopni**  
Podlep



**PÓŁwałek wyprofilowany**  
Hrana „shark”



**Krawędz prosta zaokrąglona**  
Hrana rovná zaoblená



**Półwałek**  
Hrana kulatá



**Profil cofnięty 45 stopni**  
Hrana 45°



**Profil personalizowany**  
Ogee hrana



**Profil personalizowany**  
Speciální hrany na zakázku



Namoozen House









## Namoozen House

**LOKALIZACJA**

Seul, Południowa Korea

**WYKORZYSTANY MATERIAŁ**

Bianco Assoluto, Dune

**ZASTOSOWANIE**

Okładzina kuchenna

**DATA ZAKOŃCZENIA PRAC**

05/2020

**ACHITEKT**Oh Ki Hwan  
(Namoozen)**LOKALITA**

Soul, Jižní Korea

**POUŽITÝ MATERIÁL**

Bianco Assoluto, Dune

**APLIKACE**

Kuchyňský obklad

**DATUM DOKONČENÍ**

05/2020

**ACHITEKT**Oh Ki Hwan  
(Namoozen)



## Osadzone wśród nowego orientalnego minimalizmu

### V NOVÉM ORIENTÁLNÍM MINIMALISMU

Ponadczasowe środowisko, uosabiające doskonałość chwili, w interakcji pełnych i pustych przestrzeni o wyraźnym orientalnym charakterze. Reinterpretacja prostoty w nowoczesnym stylu. Bryły które, w niemal duchowej czystości bieli i ciepłe drewna, ożywiają kuchnię dyscypliną która przenika w każdy gest dnia. Blat wykonany z Bianco Assoluto w wykończeniu Dune, staje się głównym bohaterem tej kuchni, tak jak cichy kamień w ogrodzie kontemplacyjnym.

Prostředí, které vychází z dokonalosti okamžiku v interakci materiálů a orientální inspirace. Interpretace výrazné podstaty dnešní společnosti. Čistota bílé a hřejivé kombinace přírodního dřeva dodávají kuchyni disciplínu a gesto běžného dne. V barvě Bianco Assoluto a povrchu Dune se stává kuchyňská deska stěžejním prvkem kuchyně.





# Mechanizm kontaktu

## UKÁZKA KONTRASTŮ



**Kuchnia która wie jak stać się nowoczesną i modną a jednocześnie bardzo praktyczną przestrzenią. Struktura będąca dialogiem chromatycznych kontrastów pomiędzy jasną powierzchnią blatu i jego boków wykonanych z kamienia Lapitec®, a ciemnymi elementami frontów, gdzie niemal klasyczne marmurowe żyły są jakby punktem styku i generują ciągłą grę odniesień pomiędzy chromatycznymi skrajnościami. Rezultatem jest rytmiczna i dynamiczna scenografia, która łączy w sobie ekskluzywną klasykę, racjonalizm przestrzeni i funkcjonalność kuchni.**

Kuchyně, která ví, jak se stát moderním trendy prostředím a zároveň prostorem k dennímu příjemnému využití. Struktura, která je dialogem kontrastů mezi světlým povrchem kuchyňské desky a jejích boků v Lapitec® a tmavými předními prvky, které jsou téměř klasickými mramorovými žilkami „místem propojení“ a vytvářejí souvislou hru mezi kontrasty. Výsledkem je rytmická a dynamická scénografie, která kombinuje formální exkluzivitu racionálního prostoru a obyvatelnost kuchyně jako funkčního a příjemného místa v domě.



## Rael Kitchen

**LOKALIZACJA**  
Cordoba, Hiszpania

**WYKORZYSTANY MATERIAŁ**  
Bianco Vittoria, Satin

**ZASTOSOWANIE**  
Blat kuchenny, obudowa boczna  
i obicia wnek meblowych

**DATA ZAKOŃCZENIA PRAC**  
01/2020

**DESIGN**  
Estudio de cocinas  
Rael de Cordoba

**LOKALITA**  
Cordoba, Španělsko

**POUŽITÝ MATERIÁL**  
Bianco Vittoria, Satin

**APLIKACE**  
Kuchyňská deska,  
bočnice a obklad

**DATUM DOKONČENÍ**  
01/2020

**DESIGN**  
Estudio de cocinas  
Rael de Cordoba

LAPITEC 



## Thomas James Kitchen

**LOKALIZACJA**  
Toronto, Kanada

**WYKORZYSTANY MATERIAŁ**  
Bianco Assoluto, Satin

**ZASTOSOWANIE**  
Blaty kuchenne zewnętrzne

**DATA ZAKOŃCZENIA PRAC**  
03/2020

**DESIGNER**  
Thomas James Kitchens

**LOKALITA**  
Toronto, Kanada

**POUŽITÝ MATERIÁL**  
Bianco Assoluto, Satin

**APLIKACE**  
Venkovní kuchyňská deska

**DATUM DOKONČENÍ**  
03/2020

**DESIGNER**  
Thomas James Kitchens



## Kuchenne molo marzeń

### MOLO SNŮ - KUCHYNĚ

A. Kuchnia komunikuje się z morzem, które wchodzi do budynku, i mieści motorówkę, z której można zjeść potrawy przygotowane dosłownie na wodzie. Kuchnia - ladacznica do siedzenia jak tarasowy bar z widokiem na morze, gdzie białe powierzchnie Lapitec®, przywołujące ostrość kamienia na słońcu, rozciągają się poziomo jak pirs, tworząc przestrzeń, która jest lądowiskiem i przedsionkiem do podróży marzeń. Czym jest przyjemność, jeśli nie radością z doświadczania czegoś wyjątkowego w codziennym życiu? W tym niesamowitym projekcie kuchnia staje się dokiem, ustawionym wzdłuż zadaszzonego nabrzeża. Kuchnia komunikuje się z morzem, które wchodzi do tej struktury, mieści motorówkę z której można zjeść potrawy przygotowane dosłownie na wodzie. Blat przy którym można usiąść i poczuć się jak przy barze na tarasie nad samym morzem, gdzie białe powierzchnie Lapitec® przywołujące jasność kamieni rozgrzanych słońcem, rozciągają się poziomo tworząc przestrzeń która jest lądowiskiem i przedsionkiem do podróży marzeń.

Co je potěšením, nežli hra s radostí zažít něco výjimečného v každodenním životě? V tomto úžasném projektu se z kuchyně stane přístav zasazený do krytého pobřeží. V kuchyni, která komunikuje s mořem, která vstupuje na molo je umístěn motorový člun, ze kterého můžete konzumovat pokrmy připravené doslova na vodě. Kuchyňská linka na posezení jako by se nacházela v řadovém baru s výhledem na moře, kde bílé plochy z materiálu Lapitec® připomínají jasnost kamene na rozprostírajícím se slunci a láká nás na cestování snů.



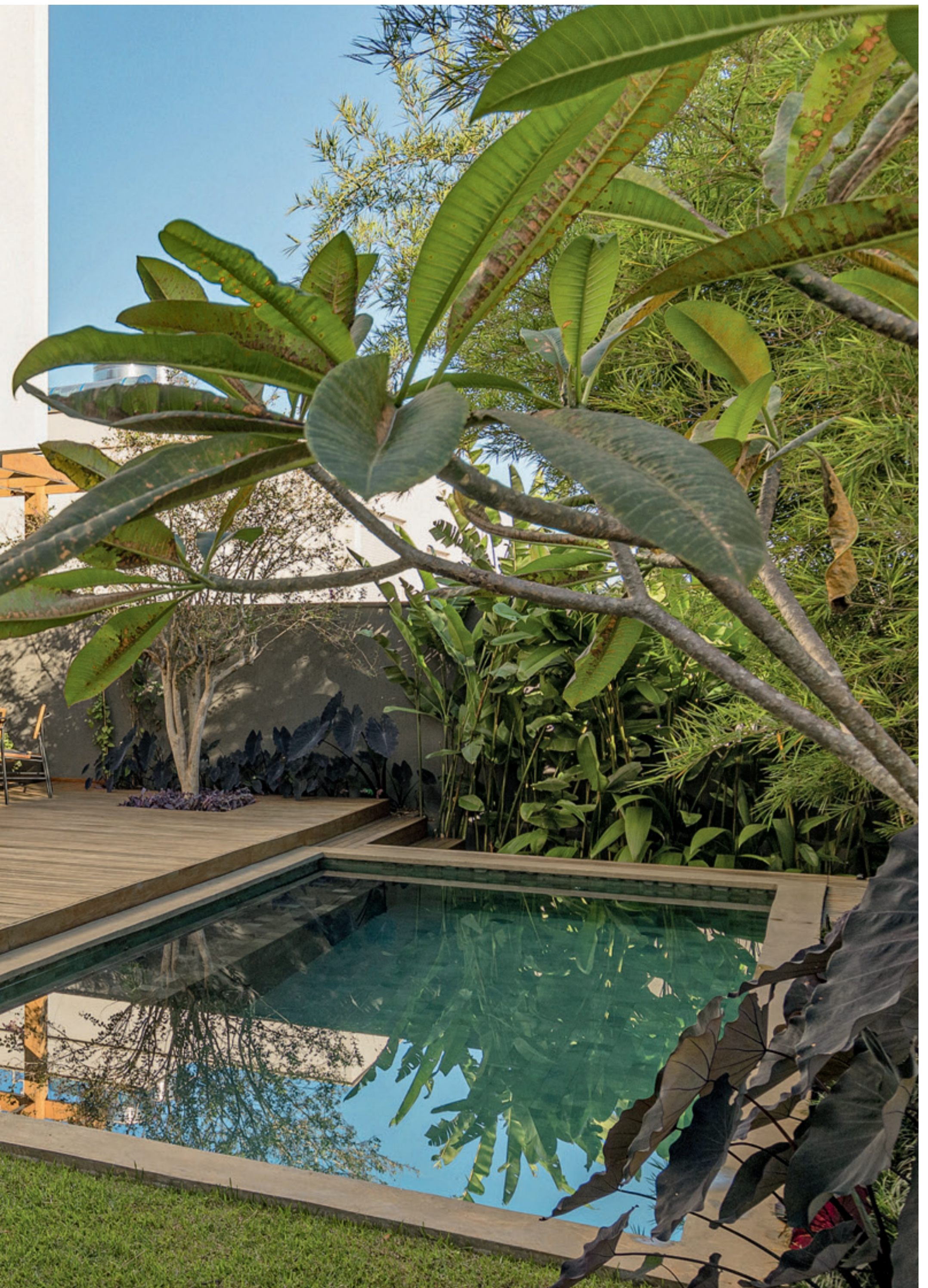




GR House









## GR House

**LOKALIZACJA**  
San Paolo, Brazylia

**WYKORZYSTANY MATERIAŁ**  
Grigio Piombo, Lux

**ZASTOSOWANIE**  
Blat kuchenny i barowy

**DATA ZAKOŃCZENIA PRAC**  
06/2018

**ARCHITETTO**  
Frederico Trevisan Arquiteto

**LOKALITA**  
Sao Paolo, Brazílie

**POUŽITÝ MATERIÁL**  
Grigio Piombo, Lux

**APLIKACE**  
Kuchyňská deska a barový pult

**DATUM DOKONČENÍ**  
06/2018

**ACHITEKT**  
Frederico Trevisan Arquiteto



## Luksus socjalizacji

### LUXUS SPOLEČENSKÉHO ŽIVOTA

Projekt, který chce vyjádřit potenciál tego terytorium poprzez tworzenie różnorodności przestrzeni i zastosowań. Dynamiczna willa, zaprojektowana z myślą o każdej sytuacji, od chwili prywatnej po przyjęcie gości, gdzie główną rolę gra kuchnia. W tym pomieszczeniu gdzie koncentruje się życie domu, gdzie niezbędne są duże przestrzenie, przemyślane i uszyte na miarę potrzeb zastosowano Lapitec® w kolorze Grigio Piombo, w wykończeniu Lux.

Projekt, který chce vyjádřit potenciál rozmanitosti prostoru a jeho využití. Dynamická vila, jejíž hlavním protagonistou je kuchyň, je určená jak pro soukromý okamžik, tak pro návštěvu hostů. Interiér je zasazen do jemného luxusu díky elegantnímu materiálu Lapitec® v barvě Grigio Piombo a povrchu Lux. Velkolepé prostředí a prostor nabízejí nadstandartní pohled do interiéru.







## Villa F.

**LOKALIZACJA**  
Kalabria, Włochy

**WYKORZYSTANY MATERIAŁ**  
Bianco Polare, Lux

**ZASTOSOWANIE**  
Zewnętrzna obudowa kuchenna

**DATA ZAKOŃCZENIA PRAC**  
06/2015

**ARCHITETTO**  
Sfera Otto Design

**LOKALITA**  
Kalábrie, Itálie

**POUŽITÝ MATERIÁL**  
Bianco Polare, Lux

**APLIKACE**  
Venkovní kuchyňský obklad

**DATUM DOKONČENÍ**  
06/2015

**ACHITEKT**  
Sfera Otto Design



## Společnost w wilekim formacie

### JEDINEČNOST VE VELKÉM FORMÁTU

Projekt Sfera Otto Design w Rzymie zaprojektował tę zewnętrzną kuchnię, oferującą widoki na wybrzeże z naturalnego tarasu na wzgórzu. Materiał tutaj definiuje przestrzeń - lekką i jasną pomimo swojej wytrzymałości. Kuchnia na świeżym powietrzu, która odtwarza radosną, ale i wyrafinowaną atmosferę. Pojedyncza, liniowa powierzchnia w Bianco Polare z wykończeniem Lux, która jest łamanatylko przez różnicę wysokości pomiędzy blatem a powierzchnią stołu, łącząc te dwie, tak samo jak społeczne chwile przygotowywania i spożywania posiłków. Biuro projektowe Sfera Otto Design z Rzymu zaprojektowało tę zewnętrzną kuchnię, oferującą wspaniały widok z tarasu na wybrzeże, wykorzystując naturalne położenie na wzgórzu. Kuchnia na świeżym powietrzu, oddaje radosną ale i wyrafinowaną atmosferę. Jednolita i praktycznie liniowa forma blatów z Bianco Polare w wykończeniu Lux, gdzie jedynym załamaniem linii jest różnica w wysokości między blatem a stołem jadalnym, łączy te dwa miejsca i dwa momenty: przygotowania i konsumpcji, w jedną całość. Jasna barwa długiej monolitycznej bryły nawiązuje do stylu mebli zewnętrznych, tworząc jednocześnie nowoczesne, proste ale jakże luksusowe miejsce.



Sfera Otto Design Project v Římě navrhnul venkovní kuchyni, kde z přírodní terasy v kopcích se rozprostírá překrásný výhled na pobřeží a stává se privilegovanou záležitostí. Materiál Lapitec® definuje prostor, lehký a světlý, navzdory své síle. Venkovní kuchyně zde vytváří svěží velmi vytríbené pohodlí. Lineární povrch v jedinečné povrchové úpravě Bianco Polare Lux přerušovaný pouze výškovým rozdílem mezi pracovní deskou a povrchem stolu, kde se propojily dva důležité společenské momenty přípravy a konzumace pokrmů. Světlá barva dlouhého monolitického objemu sleduje styly venkovního nábytku v moderním, čistém a vytríbeném luxusu.





Azimut S6









## Azimut S6

**LOKALIZACJA**  
Toskania, Włochy

**WYKORZYSTANY MATERIAŁ**  
Terra Moca, Vesuvio

**ZASTOSOWANIE**  
Blat kuchenny

**DATA ZAKOŃCZENIA PRAC**  
09/2018

**ACHITEKT**  
Francesco Guida

**LOKALITA**  
Toskánsko, Itálie

**POUŽITÝ MATERIÁL**  
Terra Moca, Vesuvio

**APLIKACE**  
Kuchyňská deska

**DATUM DOKONČENÍ**  
09/2018

**ACHITEKT**  
Francesco Guida







## Idealna krzywa horyzontu

### DOKONALÁ KŘIVKA OBZORU

Na morzu, gdzie nic i nigdy się nie zatrzymuje, gdzie wolność w ruchu nabiera właściwego znaczenia, projekt tego jachtu zawiera wszystkie niezbędne i racjonalnie dostosowane do wymagań sztuki żeglarskiej elementy, zawarte już nie w prostych i przejrzystych liniach kartezjańskich ale nawiązujące i wtapiające się w krzywe horyzontu. Zaokrąglone linie (będące synonimem bezpieczeństwa na morzu) w powtarzających się modułach, wraz z dopasowanymi i znakomicie obrobionymi elementami kamiennymi wykonanymi z Terra Moca Vesuvio, splatają się tworząc jedną płynną linię. Tym samym, dają wrażenie większej przestrzeni. Mnogość form dla ludzi o wielowymiarowej pomysłowości, którzy przemierzają morza.

Na moři, kde nikdy nic nestojí a mobilita je samotnou svobodou, předčí design této jachty čistý prostor typický pro plavbu, aniž by zastínil výhled na vzdálený horizont. Zaoblené rohy povrchu materiálu, tak bezpečné pro plavbu na moři, umožňují vyniknout kamennou deskou s přesným opracováním a dodávají originalitu materiálu Lapitec® v Terra Moca Vesuvio. Vdechují život opracovaným hranám v linii moře a vody a umocňují vnímání překrásného prostředí. Mnoho podob pro mnohotvárné muže, kteří plují po mořích.



Villa Emma









## Villa Emma

**LOKALIZACJA**  
Sardynia, Włochy

**WYKORZYSTANY MATERIAŁ**  
Terra Avana, Dune  
Bianco Polare, Vesuvio  
Grigio Cemento, Dune

**ZASTOSOWANIE**  
Blat kuchenny, odnowiony zlew,  
posadzki, basen, obłożenie ścian,  
fasada

**DATA ZAKOŃCZENIA PRAC**  
03/2019

**ACHITEKT**  
Mario Mazzer Architects

**LOKALITA**  
Sardinie, Itálie

**POUŽITÝ MATERIÁL**  
Terra Avana, Dune  
Bianco Polare, Vesuvio  
Grigio Cemento, Dune

**APLIKACE**  
Kuchyňská pracovní deska, dřez,  
podlaha, bazén, obklady interiér a  
fasáda

**DATUM DOKONČENÍ**  
03/2019

**ACHITEKT**  
Mario Mazzer Architects



## Zawieszzone nad morzem

### S VÝHLEDEM NA MOŘE

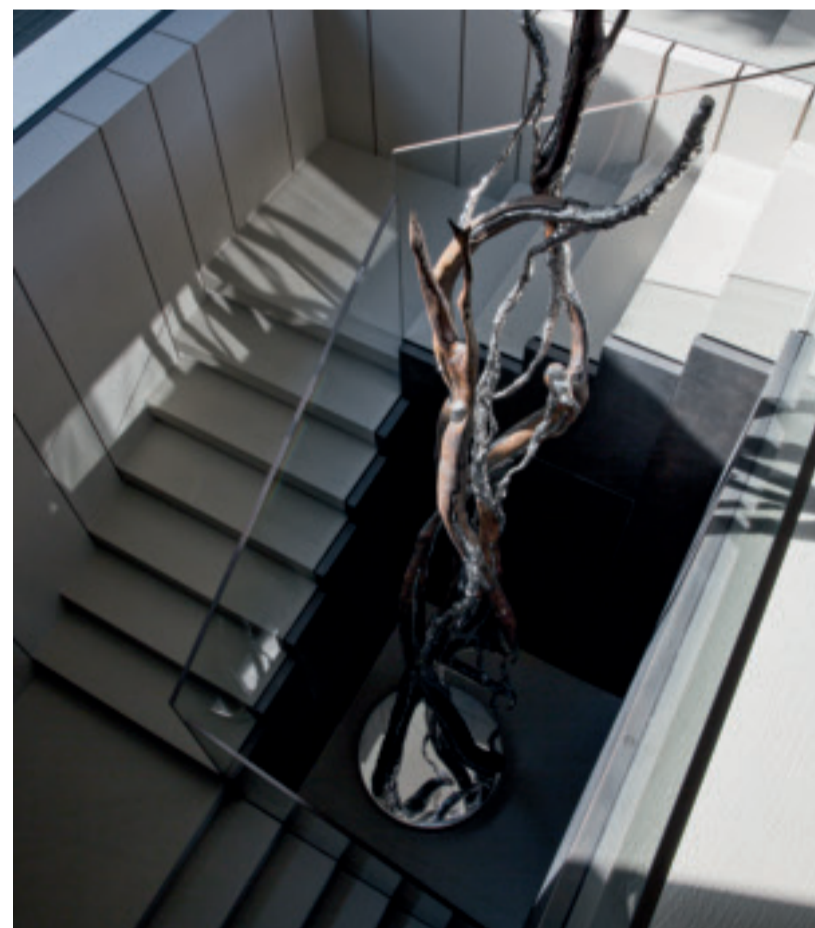
Budynek z widokiem na morze w Porto Rotondo. Koncepcja pracowni Mario Mazzer Architects, która rewitalizuje rygory tradycyjnego Sardyńskiego “stazzu” za pomocą nowoczesnego projektu, materiału i detali. Dom na cały rok, nie tylko na sezon letni. W tym wyjątkowym kontekście, ściany z kamienia Lapitec®, podłogi, schody i basen tworzą jedną całość z przestrzenią. Blat wykonany z Terra Avana w wykończeniu Dune, Bianco Polare w wykończeniu Vesuvio zastosowany na fasadzie, Grigio Cemento w wykończeniu Dune wykorzystany w basenie oraz Nero Antracite Vesuvio na zewnętrznej posadzce przywołują ciepłą i jasną atmosferę wybrzeża Sardyni.







Vila s výhledem na moře Porto Rotondo. Koncept Studio Mario Mazzer Architects, který dodržuje kodex tradičního sardského statusu s moderním designem, materiály a detaily. Dům pro celoroční využití nejen na letní sezónu. V tomto jedinečném kontextu se snoubí stěny, podlahy, schody a bazén Lapitec® s prostorem sardské krajiny. Teplou a jasnou atmosféru sardského pobřeží navozují barvy Terra Avana v povrchové úpravě Dune na kuchyňské desce, podlahy a obkladech interiéru, v Bianco Polare Vesuvio na fasádě, v Grigio Cemento v povrchové úpravě Dune u bazénu a v Nero Antracite Vesuvio na venkovní terase.





## MF Penthouse

**LOKALIZACJA**  
Jerozolima

**WYKORZYSTANY MATERIAŁ**  
Bianco Crema,  
Vesuvio e Dune

**ZASTOSOWANIE**  
Blat kuchenny  
i łazienkowy

**DATA ZAKOŃCZENIA PRAC**  
10/2019

**ACHITEKT**  
Arch. Marianna Fiorin Interiors  
Atelier New York Architecture

**LOKALITA**  
Jeruzalém

**POUŽITÝ MATERIÁL**  
Bianco Crema,  
Vesuvio e Dune

**APLIKACE**  
Kuchyňská deska, koupelnová  
deska pod umyvadlo

**DATUM DOKONČENÍ**  
10/2019

**ACHITEKT**  
Arch. Marianna Fiorin Interiors  
Atelier New York Architecture



## Harmonia kolorów

### HARMONIE TÓNŮ

Duże pomieszczenie do uporządkowania i uzyskania dużej przestrzeni bez rozbijania jej jedności. Ciągłość pomiędzy przygotowaniem potraw i konsumpcją, która sprawia, że kuchnia staje się niezwykle gościnnym i zarazem wygodnym miejscem. Celowy dobór odcieni i kolorów pomaga stworzyć niezwykle przyjazną i jednolitą atmosferę. Projekt tej dużej, wyrafinowanej kuchni, powierza zadanie zharmonizowania środowiska poprzez użycie odpowiednich kolorów, tak aby stworzyć w tym pomieszczeniu jednolitą i przyjazną aurę. To właśnie formy, czyste czyste bryły zdobione tu i ówdzie mosiężnymi listwami, nadają strukturę przestrzeni, racjonalizując ją. Delikatność tonów, zrównoważona przez naprzemienne wykończenia powierzchni, stanowi przeciwagę dla relaksującego homochromu, który opowiada o eleganckim ale dyskretnym luksusie bycia.





Velký prostor, který je strukturován jako celek, aniž by generoval jednotu prostoru. Kontinuita mezi přípravou a konzumací dělá z kuchyně místo pohostinnosti. Výběr chromatických tónů kombinuje funkci a příjemnou atmosféru. Design této velké rafinované kuchyně svěřuje barvám úkol harmonizovat prostředí v jediné dokonalé auře. Jsou to tvary čisté a zdobené mosaznými doplňky, které dodávají prostoru jemné tóny. Střídání povrchových úprav kontrastují eleganci s luxusem versus jednoduchost a diskretnost.



# Andrea Gori

Guru wina, jeden z njechetniej obserwowanych w sieci - wielozadaniowy somelier gospodarz, dziennikarz, isarz, organizator eventów i blogger.

Vinařský guru, který patří k nejsledovanějším na světě, je mnohostranný sommelier: hostitel, novinář, spisovatel, organizátor akce a blogger.



Zdjęcia pochodzą z archiwum Lapitec® | Obrazki pochodzą z archiwum Lapitec®

## EWOLUCJA DAWINOWSKA

### DARWINSKÝ VÝVOJ

**Kámen je trochu podobný do wina: chociaż opracowanie względnych technik produkcji zajęło tysiące lat, podejście do produktu i sposobów jego promocji, samsurowiec i odczucia które wzbudza, pozostały takie same - subtelne poczucie świętości. Dwa światy, obydwa będące częścią Włoskiego DNA, które nadal opowiadają wspaniałą historię tego kraju. Rozmawialiśmy o winie z Andreą Gori, czołowym ekspertem i znanym wszystkim jako "sommelier online", jest on równie aktywny w sieci jak i w swojej restauracji. Jego kanał YouTube szczyli się ponad 3 mln liczbą odłson.**

Kámen je trochu jako víno: ačkoli se výrobní technika, přístup k produktu a způsob jeho komunikace vyvíjely po tisíce let přírodní surovina a prvotní vzhled zůstaly stejné, stejně jako jemný pocit posvátnosti. Dva světy, které vždy byly součástí genetického kódu naší země, které i nadále vyprávějí o své dokonalosti. Mluvili jsme o víně s Andreou Gori, jedním z největších představitelů tohoto tématu a známým pro všechny „počítačové sommeliéry“, protože stejně jak je aktivní v rodinné restauraci je i na webu s kanálem Youtube s 3 miliony shlédnutí.





## Jak zmieniła się praca somelliera przez ostatnie lata?

### JAK SE V POSLEDNÍCH LETECH VYVÍJELA PRÁCE SOMMELIÉRA?

Od kelnera vína do komunikatora i z powrotem: když v 2005 roku začal písať a komunikovať, sommelierzy pracovali tylko w wysokiej klasy restauracjach (posiadających gwiazdki Michelin), ale z czasem zaczęli odgrywać kluczową rolę w promocji wina, często bardziej niż klasyczni krytycy. To właśnie sommelierzy i ich wybory sprawiły, że niektóre rodzaje i wina stały się bardziej popularne wśród konsumentów. Wystarczy pomyśleć o zjawisku win naturalnych i biodynamicznych, które były całkowicie ignorowane, jeśli nie hamowane, przez klasyczne dziennikarstwo, ale były silnie wspierane przez sommelierów. Nie ma wątpliwości, że jest to rozwijający się zawód, do którego zmiany przyczynił się proces cyfryzacji i media społecznościowe: ci, którzy umieli skorzystać z tej szansy i jak najlepiej

wykorzystali technologię, ich kariera zrobiła ogromny krok naprzód.

Od číšníka po znalce vína a bloggera a zpět: v roce 2005, kdy jsem začal psát a komunikovat byli sommelieri pouze figurkami v restauraci (tzv. „Hvězdná tvář“), ale postupem času se stali základním kamenem pro šíření znalosti vína. Jsou to sommelieri, kteří díky své znalosti doporučí dobré a vhodné druhy vína klientům. Jen pomyslete na fenomén přírodních a bio vín, zcela ignorovaný a dokonce oponovaný klasickou žurnalistikou a silně podporovaný sommelierem. Jistě jde o rozvíjející se profesi, která byla výrazně ovlivněna sociálními médii, ale ti, kteří dokázali využít okamžiku a technologie, udělali ve své práci epochální krok vpřed.







## Jak po raz pierwszy zbliżył się Pan do świata wina?

### JAK JSTE SE DOSTAL KE SVĚTU VÍNA?

Wino interesowało mnie ponieważ było częścią rodzinnego biznesu gastronomicznego, ale głównie z komunikatywnego i „społecznego” punktu widzenia. Zawsze lubiłem zbierać informacje, przekazywać je i zdałem sobie sprawę, że spośród wszystkich aspektów związanych z gastronomią (ale nie tylko), wino miało najwięcej konotacji. Zwłaszcza w 2004 roku, kiedy nikt jeszcze nie wykorzystał tego potencjału w sieci. Moja pasja do Szampana wynika również z jego potencjału komunikacyjnego a nie samego wina: żadne wino nie stworzyło tak imponującej kampani marketingowej, która trwa już od ponad 400 lat, kampani, w której wszyscy gracze są ważni i nikt nie pozostaje w tyle. Żadna nazwa wina na świecie nie osiągnęła czegoś podobnego, być może we Włoszech możemy porównać to do Bolgheri lub Montalcino, ale skala i obrót nie są w ogóle porównywalne.

Víno mě zajímalo nejen jako součást podnikání v rodinné restauraci, ale hlavně z komunikačního a „sociálního“ hlediska. Vždycky jsem rád dokumentoval a komunikoval a uvědomil jsem si, že mezi všemi aspekty bylo a bude víno tím, co mělo nejvíce konotací. A především do roku 2004 si nikdo na webu neuvědomil jeho potenciál. Moje vášeň pro šampaňské také pramení z komunikačního potenciálu více než pro samotné víno: žádné víno nemělo tak působivou marketingovou kampaň, která trvá již více než 400 let a je v povědomí všech. Nikdy nezůstane v pozadí. Žádné víno na světě nedosáhlo něčeho podobného jako šampaňské. Možná si v Itálii můžeme myslet na Bolgheri nebo Montalcino, ale rozsah a velikost obrátu nejsou srovnatelné.

## Jakich narzędzi potrzebuje sommelier?

### JAKÉ JSOU NÁSTROJE SOMMELIÉRA?

Kilka lat temu odpowiedziałbym „korkociąg”, ale dziś powiem że najważniejsze „fizyczne” narzędzie to lampki, które pozwalają pokazać różnorodność aspektów wina, bardziej niż karafki. Ważną rolę odgrywają również chłodziarki do wina (jeśli wino jest podawane w niewłaściwej temperaturze, może to zepsuć jego smak) oraz specjalne dozowniki takie jak Enomatic, który uruchomił nowoczesny sposób serwisu do kieliszka - prawdziwy motor sprzedaży wina w ciągu ostatniej dekady. Jeśli chodzi o oprogramowanie, powiedziałbym, że zarządzanie zapasami i ... smartfony: nie ma znaczenia, czy pracujesz w małej restauracji czy w Enoteca Pinchiorri, rejestrowanie otwartych butelek i etykiet, które są serwowane na twoich stołach, ma ogromny potencjał komunikacyjny.

Před několika lety bych odpověděl „vývrtka“, zatímco dnes bych řekl, že hlavním „fyzickým“ aspektem jsou skleničky a znalosti, které dokážou víno otevřít a v karafě zvýšit lahodnost. Chladničky na víno hrají velkou roli (špatná teplota podávání může zničit ochutnávku) a dávkovače jako je Enomatic, který spustil prodej vína po sklenicích ve velkém a výrazně ovlivnil prodej za posledních deset let. Po softwarové stránce stojí za zmínění správa skladu a ... smartphony: ať už pracujete v restauraci nebo na Pinchiorri Enoteca, dokumentování otevřených lahví a štítků, které podáváte u stolů, má obrovský komunikační potenciál.





## Para “wino-jedzenie” którą Pan uważa za idealne połączenie?

**KOMBINACJE „WÍNO - JÍDLO“, KTEROU DOPORUČUJETE PRO DOKONALOU SVATBU?**

Klasyki, które nigdy nie przestają mnie zachwycać, jak. np. Sauternes (słodkie, stłumione wino) i niebieskie sery, Porto Vintage z angielskim Stiltonem, półwytrawna Marsala na deserze jak np. Zuppa Inglese, tokańskie grzanki z wątróbki z Vin Santo, Cacciucco z Pinot Nero, różowe wina znad jeziora Garda z crudo di pesce. Każda z nich jest wspaniała, każdy z innego powodu ale też każdy zapewni wyjątkową podróż sensoryczną którą warto przeżyć choćby jeden raz w życiu.

Klasika, która mnie nigdy nie przestane bawić: Sauternes (słodkie białe wino) a modre sýry, Vintage Port s anglickým Stiltonem, polosuchá Marsala s Italským dezertem Zuppa Inglese, crostini s tokańskými játry a s vínem Vin Santo, polévka s dary moře z Livorna “Cacciucco livornese” se skvělým pinot noir, rosé z Gardského jezera a rybí carpaccio. Každá kombinace je úžasná z jiného důvodu, ale díky každé je zážitek smyslovou cestou, kterou stojí za to alespoň jednou za život vyzkoušet.

**Andrea Gori.** Restauracja w “Trattoria da Burde” założona w 1901 roku, biolog, badacz i genetyk. Wicemistrz Europy z 2008 roku i Ambasador Szampana we Włoszech. Oprócz własnego kanału YouTube, jest aktywny na blogu Vino da Burde, pisze dla Dissapore.com, Intravino.com i Intralcio.it. Zorganizował i założył festiwal „God Save The Wine”, pisze dla wielu czasopism, jego publikacje pojawiają się w wielu książkach o winie; Przyczynił się aktywnie do powstania przewodnika po winach włoskich „Doctor Wnie”.

**www.vinodaburde.com**  
**IG: @Burde73**  
**YT: @Trattoria da Burde**

**Andrea Gori.** Restauratér v Trattoria da Burde založené v roce 1901, biolog, výzkumník a genetik. Vicemistr Evropy v roce 2008 a Ambassadeur du Champagne pro Itálii. Kromě renomovaného kanálu Youtube pracuje na blogu Vino da Burde, na Dissapore.com, Intravino.com a Intralcio.it. Vytvořil festival God Save The Wine, píše knihy o víně pro různá periodika a přispěl k napsání příručky o italských vínech DoctorWine.

**www.vinodaburde.com**  
**IG: @Burde73**  
**YT: @Trattoria da Burde**





## Dla profesjonalistów z gwiazdkami Michelin

### PRO PROFESJONÁLY S MICHELINSKÝMI HVĚZDAMI

Od przygotowywania potraw po zmywanie, nie wspominając o wystroju wnętrza: Lapitec® jest idealnym rozwiązaniem dla eleganckich restauracji. Dzięki swojej kompozycji i braku porowatości na powierzchni, kamień synteryzowany Lapitec® jest nie wchłania płynów, nie płami się przy kontakcie z żywnością, jest odporny na kwasy, rozpuszczalniki i substancje zasadowe, tak powszechnie używane do czyszczenia. Ponadto, Lapitec® ma dużo lepsze charakterystyki niż kamień naturalny, jego odporność na zadrapania i ścieranie, nawet w miejscach o dużym natężeniu ruchu pieszych, sprawia iż staje się idealnym rozwiązaniem do zastosowania w miejscach publicznych, narażonych na duże obciążenia. Jego forma, wygląd i właściwości mechaniczne nie zmieniają się pod wpływem dużych wahań temperatury, ciśnienia mechanicznego i/lub innych warunków atmosferycznych. Lapitec® jest materiałem bezpiecznym, odpornym na ogień, na wilgoć ale przede wszystkim odporny na działanie bakterii. Dlatego też, jest idealnie nadaje się w miejscach bezpośredniego kontaktu z żywnością, takich jak blaty, bufety, lamy czy gabloty. Materiał ten jest łatwy w obróbce co pozwala na swobodne zainstalowanie w blatach elementów takich jak zlewozmywaki, artykuły AGD czy też dodanie innych rozwiązań jak np. podblatowe chłodzenie / podgrzewanie lub podświetlenie. Znakomitymi przykładami wykorzystania w pełni wszystkich właściwości kamienia synteryzowanego Lapitec® w branży gastronomicznej są tutaj dwie restauracje: Hyle szefa Antoniego Biafora, która znajduje się w regionie Sila w Kalabrii, oraz restauracja Simya w Londynie. Obydwie te restauracje odbiegają od siebie stylami, z jednej strony elegancka ale intymna przestrzeń w typowym Włoskim stylu, z drugiej strony elegancki lokal o międzynarodowym charakterze. Lapitec® jest często wykorzystywany do realizacji kuchni na wielkich promach turystycznych, na jachtach, stółkach i w małych lokalach.



Restauracja Hyle - San Giovanni in Fiore (Włochy) | Restaurace Hyle, San Giovanni in Fiore (Itálie)



**W restauracji Hyle materiał ten został użyty do wykonania blatu, który oddziela otwartą kuchnię od stołów; blat ten posiada wbudowany niewidoczny panel grzewczy, który utrzymuje talerze w odpowiedniej temperaturze przy serwowaniu dań. Z kolei restauracja Simya oferuje swoim gościom modne menu fusion w stylu orientalnym, gdzie każdy blat stolika ma wbudowaną płytę teppanyaki, na której można dokończyć gotowanie zamówionych potraw.**

Od přípravy jídla přes mytí až po vybavení: Lapitec® je ideálním materiálem pro špičkové stolování. Vzhledem ke svému složení a neporéznosti na povrchu je slinutý kámen nenasákvavý, snadno se čistí, je odolný proti kyselinám a zásaditým složkám rozpouštědel, chemických látek běžně používaných pro čištění. Lapitec® má také lepší vlastnosti než přírodní kámen: jeho odolnost proti poškrábání je jedinečná. Zejména na podlaze na veřejných místech je ideální pro aplikace v prostorech s velkou zátěží. Lapitec® nemění ani v tomto velice namáhaném prostoru formu a vzhled. Bezpečný materiál Lapitec® je odolný vůči ohni a vlhkosti, ale zejména vůči bakteriím; z těchto důvodů je vhodný pro povrchy v přímém kontaktu s potravinami, jako jsou kuchyňské desky a desky do gastro provozoven. Jednoduchá opracovatelnost tohoto materiálu umožňuje využití v oblasti dřezů nebo aplikace vestavěných spotřebičů, jako jsou chladicí a topné panely či podsvícení umístěné pod deskou stolu. To je případ šéfkuchaře Antonio Biafora v restauraci v regionu Silana v Kalábrii a Symia restauraci v Londýně, dva z posledních projektů dokončených za spolupráce s Lapitec®. Materiál byl vybrán pro vytvoření velkých kuchyní, výletních lodí, jacht, firemní jídelny ale i malých prostorů. Navzdory různým stylistickým otiskům Hyle a Simya - na jedné straně sofistikované a intimní prostředí - typicky italské, na druhé straně prostor zaplavený lehkou a mezinárodní návštěvností restaurace jsou vynikajícími paralelními příklady toho, jak optimalizovat využití Lapitec® v cateringovém projektu.

V restauraci Hyle byl použit materiál pro horní část pultu, který odděluje exponovanou kuchyni od sezení v restauraci. Do pultu byl vsazen neviditelný topný panel umožňující udržet potraviny na teplotě během servírování. Restaurace Simya, která nabízí svým hostům orientální fusion menu, má v rámci desky stolu Lapitec® integrovaný teppanyaki topný modul a lze tak dokončit vaření jídla přímo u stolu a to v souladu s tradicí.



# Paleta kolorów we włoskim stylu

## ITALSKÝ STYL V BARVÁCH LAPITEC®

Szeroka gama unikalnych, charakterystycznych elementów o zaskakujących wrażeniach dotykowych, nieporównywalnej intensywności kolorów i niesamowitej, jednolitej czystości. To są kolekcje Lapitec®. Reprezentują one godło wyrafinowania i elegancji. Każdy kolor jest dostępny w kilku wykończeniach, od lustrzanego połysku w wykończeniu Lux, przez miękkie w dotyku wykończenia Satin, po delikatną chropowatość obróbki Lithos lub delikatne fale w powierzchni Vesuvio.

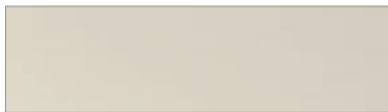
Široká škála jedinečných výrazných prvků s rozlišnou povrchovou úpravou, neskutečnou škálou barev a jednotnou čistotou materiálu. To je materiál Lapitec®, který představuje symbol dokonalosti, elegance a kvality. Každá barva jedinečného materiálu Lapitec® je k dispozici v několika povrchových úpravách, od vysokého lesku povrchu Lux, přes jemnou sametovou matnost Satin, přes drsnost povrchu Lithos až po jemné vlny povrchové úpravy Vesuvio.

## Essenza Collection

Bianco Assoluto



Bianco Crema



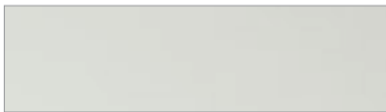
Terra Ebano



Nero Antracite



Bianco Artico



Terra Avana



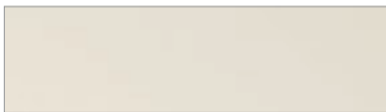
Grigio Cemento



Nero Assoluto



Bianco Polare



Terra Moca

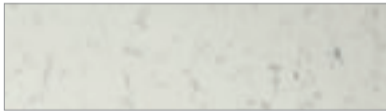


Grigio Piombo

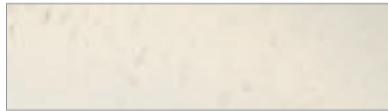


## Arabescata Collection

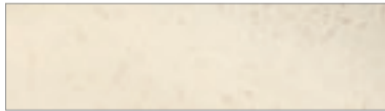
Arabescato Michelangelo



Arabescato Perla



Arabescato Corallo



## Musa Collection

Bianco Aurora



Bianco Vittoria



Bianco Elettra



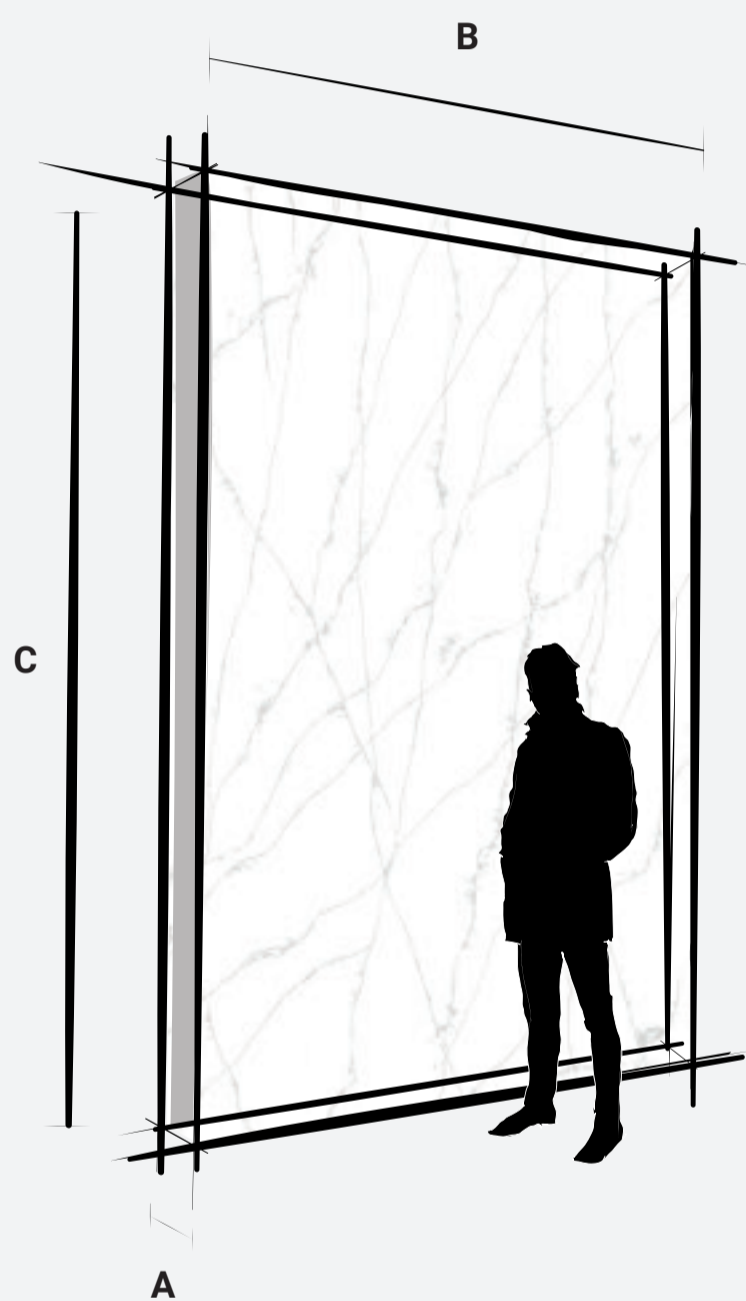


## Płyty XXL Standardowe rozmiary:

DESKY XXL | STANDARDNÍ ROZMĚRY:

A	B	C	
12 mm ½ in	1500 mm 59 in	3365 mm 132 ½ in	5,05 m <sup>2</sup> 54,4 sq ft
20 mm ¾ in	1500 mm 59 in	3365 mm 132 ½ in	5,05 m <sup>2</sup> 54,4 sq ft
30 mm * 1 ¼ in	1460 mm 57 ½ in	3365 mm 132 ½ in	4,91 m <sup>2</sup> 52,8 sq ft

\* Na zapytanie | \* Na objednávku





**LAPITEC S.p.A.**

Via Bassanese, 6 - 31050 Veduggio | Treviso - Italy  
Tel.: +39 0423 703811 | Fax : +39 0423 709540  
Email: info@lapitec.com | **www.lapitec.com**

Copyright © Lapitec S.p.A. 2020











**LAPITEC**

NATURALLY ITALIAN