



#Casa e Mercado

EBOOK 9
CASA E MERCADO
COZINHAS

NOVO

COOKTOP A INDUÇÃO

THVI60 EPDB



**TECNOLOGIA
BRIDGE**

Controle simultâneo de duas
zonas para grandes panelas.

tecnoeletros.com.br

TECNO

EDITORIAL

Na era do design sensorial e da automação personalizada, a cozinha se reinventa como um lugar de performance tecnológica e consciência ecológica. De espaço de preparo a palco social da casa, elas evoluíram mais do que qualquer outro ambiente da morada contemporânea, se reconfigurando constantemente para acompanhar o ritmo da vida moderna. Não se trata mais de ter os melhores equipamentos, o segredo agora é integrá-los de forma inteligente ao cotidiano. E essa revolução ela está sendo guiada por um senso apurado de sustentabilidade.

Nesta edição, mergulhamos na versatilidade desse ambiente que, hoje, combina estética a soluções funcionais. O design desempenha um papel fundamental, traduzindo personalidade e otimizando espaços, enquanto a tecnologia redefine o modo como cozinhamos, armazenamos e nos conectamos com o ambiente. Mais do que nunca - prática, sensorial, autêntica - um espaço onde o simples ato de manipular alimentos pode transformar-se em um ritual de bem-estar.

Boa leitura!

Náide Nunes
Editora

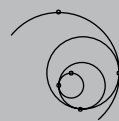
NOSSAS BANDEIRAS



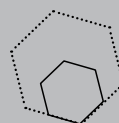
O projeto tem que ser **INTELIGENTE**, usável e fácil de se adaptar às novas situações



O projeto deve preservar o DNA, valorizar a identidade e as tradições



A **CONECTIVIDADE** comunica e permite o compartilhamento de experiências e de valores através do fluxo natural da sociedade



QUESTÃO DE ESCALA, a arquitetura que engloba a vida, do micro ao macrocosmo, do urbanismo ao design



Os espaços devem respeitar as diferenças **PARA PESSOAS** se sentirem bem e felizes

SUMÁRIO



07 A COZINHA CONTEMPORÂNEA

15 TECNOLOGIA E SUSTENTABILIDADE

19 FEED MERCADO ENTREVISTA

23 PROJETOS

45 DESIGN VITRINE

48 CONTATO



EDIÇÃO COZINHAS



Capa ebook 9
Casa e Mercado, 2025.

ORNARE

TIMELESS COLLECTION



Brazil
Italy
Portugal
United States
United Arab Emirates

ornare.com

TRAMONTINA

parceria para fazer bem feito



Design e sustentabilidade para o seu projeto

Cadeiras Tramontina **Oceano +Clean**

Cadeiras feitas com plásticos retirados do litoral brasileiro. 8 milhões de toneladas de plásticos são descartados no oceano todos os anos. A previsão é que até 2050 tenha mais lixo que peixes no mar.

Ainda temos tempo de mudar essa história.



[GLOBAL.TRAMONTINA.COM/DESIGN](https://global.tramontina.com/design)



[@TRAMONTINADESIGN](https://www.instagram.com/tramontinaesign)



O BOM PROJETO

Olhar técnico e sensibilidade estética hoje são pré-requisitos essenciais para se projetar cozinhas altamente eficientes, práticas e sofisticadas

Multifuncional, a cozinha atual assume um papel protagonista na dinâmica dos lares contemporâneos, integrando funções, conectando pessoas e, por vezes, revelando o estilo de vida dos moradores. A tendência de integração da cozinha com a sala de estar ou jantar hoje transforma a estética do espaço em algo central. A escolha de acabamentos, mobiliário planejado e iluminação deve dialogar com o restante da casa e oferecer um visual acolhedor.

No geral, é preciso garantir fluidez de movimentos, espaços de armazenamento otimizados e ergonomia em todas as etapas do uso. Nesse contexto, os profissionais da área precisam estar atentos a uma série de temas essenciais ao projetar esse ambiente, como funcionalidade e fluxo Inteligente, sustentabilidade e materiais conscientes, personalização e experiência do usuário, até tecnologia e automatização, sem deixar, claro, a praticidade, o design e a sofisticação de lado.

De acordo com os arquitetos à frente da Meneghissio & Pasquotto Arquitetura, ilhas e penínsulas passaram a ser vistas como

soluções inteligentes na arquitetura de interiores diante do objetivo de otimizar os espaços, melhorar a circulação e criar áreas multifuncionais, por exemplo. *“Enquanto as ilhas oferecem um ponto central para preparo de alimentos, armazenamento e refeições, as penínsulas surgem como alternativas versáteis para espaços menores, mantendo a integração visual com outros ambientes”*, comentam.

O fato é que projetar uma cozinha, hoje, exige olhar técnico e sensibilidade estética, mas também escuta ativa e capacidade de antecipar usos futuros. Cada cozinha deve refletir o estilo de vida de quem a utiliza. Moradores que cozinham com frequência precisam de bancadas amplas, boas coifas e armazenamento eficiente. Já para quem valoriza o convívio, a presença de uma ilha gourmet ou balcão para refeições rápidas pode ser mais importante. Ouvir o cliente e traduzir suas rotinas em soluções espaciais é parte fundamental do trabalho. *“É preciso que o projeto reflita o cenário de um mundo que valoriza a eficiência sem abrir mão do conforto e do design”*, esclarecem



Projeto do escritório Meneghissio & Pasquotto Arquitetura prezou pela combinação de elementos contemporâneos e integração de ambientes para conceber um apartamento de veraneio prático e acolhedor.
Foto: Livia Kras.

A COZINHA CONTEMPORÂNEA

Revestimentos

Na criação de uma cozinha, cada centímetro do projeto carrega um significado funcional e estético — e poucos elementos traduzem isso com tanta força quanto os revestimentos. Piso, paredes, bancadas e frontões não apenas compõem a aparência do espaço, mas também desempenham papéis essenciais na durabilidade, higiene e manutenção do ambiente.

Sendo uma área sujeita à umidade, calor e ao contato frequente com produtos de limpeza e respingos de alimentos, os revestimentos precisam ser resistentes e de fácil manutenção. Materiais de baixa porosidade, superfície esmaltada ou acabamentos acetinados, por exemplo, facilitam a limpeza sem comprometer a aparência.

Em projetos de cozinhas integradas, os revestimentos devem dialogar com os materiais presentes na sala ou área social. Em muitos casos, opta-se por estender o piso da cozinha para o restante da casa, criando unidade visual. Revestimentos com aparência de pedra natural, concreto ou mesmo madeira são escolhas frequentes nesses contextos, garantindo uma linguagem fluida entre os espaços.



O porcelanato Silver, da Villagres, aplicado em grande parte deste apartamento assinado pelo escritório RMV Interiores, serve como base neutra para a composição dos ambientes. Foto: Gustavo Awad.

Segundo Daniel Mosa, arquiteto e analista de marketing da Formica®, os projetos de arquitetura e interiores possuem uma sensorialidade refinada e é preciso que os fornecedores entreguem produtos alinhados com tais demandas. *“A diversificação dos revestimentos permite que o design sensorial seja bem executado. Os projetos de arquitetura e decoração estão cada vez mais personalizados”*, comenta.

A escolha de revestimentos também é uma oportunidade para brincar com padrões geométricos, composições monocromáticas ou contrastes dramáticos. Um exemplo é o uso de azulejos hexagonais em meia parede, criando um “efeito em transição” entre o ambiente da cozinha e o living.

Já cerâmicas com acabamentos artesanais trazem textura e personalidade às paredes. Ainda, superfícies contínuas em tons neutros, como o cimento queimado ou o porcelanato tipo lastra, criam uma base minimalista ideal para cozinhas integradas e contemporâneas.



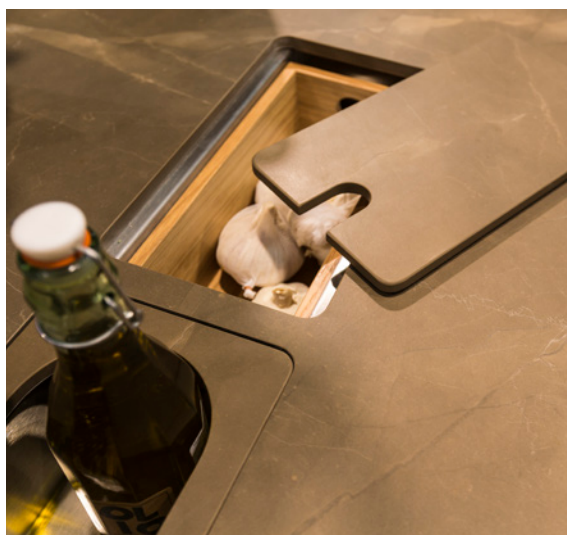
Assinado por Felipe Carolo na CASACOR São Paulo 2025, a cozinha acima ilustra a versatilidade dos laminados Formica® para revestir diferentes superfícies. Ser uma cozinha não é uma problema, uma vez que os revestimentos da marca são resistentes à umidade, ao calor e à abrasão. O arquiteto revestiu todo o armário, a bancada e a parede do frontão com o padrão visual Avelã, uma combinação que aguça os sentidos pela charmosa paleta terrosa. Destaque para os cantos arredondados, exemplificando a capacidade dos laminados Formica® de criar designs criativos e orgânicos com praticidade.

A COZINHA CONTEMPORÂNEA

Bancadas e frontões exigem uma escolha estratégica que comunica o estilo do projeto, dita o ritmo da rotina e impacta diretamente na funcionalidade do espaço. Revestimentos como o granito e o quartzito ainda são amplamente valorizados por sua resistência ao calor e riscos. No entanto, superfícies tecnológicas como o Neolith vêm ganhando espaço, oferecendo uma vasta gama de cores, texturas e desempenho superior, com baixa absorção e grande resistência.

José Roberto Codato, sócio-proprietário da Alicante - importadora exclusiva do material no Brasil - conta à CM que o Neolith foi pensado para ambientes de alto desempenho e que um dos destaques do material é sua altíssima qualidade nos acabamentos e texturas. *“Acabamentos foscos, brilhantes e texturas realçadas entregam beleza, sofisticação e versatilidade. Sua baixa porosidade impede a absorção de líquidos, tornando a superfície higiênica e fácil de limpar. Além disso, sua resistência à abrasão e a riscos garante durabilidade mesmo com uso intenso no dia a dia”, esclarece.*

“A Neolith se destaca justamente por unir tecnologia de ponta com um olhar apurado para o design”, sinaliza o empresário. “A marca investe continuamente em inovação para desenvolver superfícies que reproduzem com fidelidade texturas naturais como mármore, pedras, madeiras e metais — tudo isso com o benefício de um material técnico de alta performance. A ampla paleta de cores e os diferentes acabamentos proporcionam liberdade criativa aos arquitetos e designers”, finaliza.



Já as bancadas em inox vêm ganhando espaço nas cozinhas residenciais, trazendo para o ambiente doméstico a robustez e a praticidade típicas dos espaços gastronômicos profissionais. Entre as principais vantagens estão a alta resistência a calor, umidade e impactos, além da superfície não porosa, que evita a proliferação de bactérias e facilita a higienização. Esteticamente, o inox imprime um visual moderno e industrial, funcionando bem em composições contemporâneas.

No restaurante Casa Buriti, espaço assinado pela arquiteta Fernanda Rubatino para a CASACOR SP 2025, a bancada em inox se destaca em meio a um projeto bastante sensorial, que valoriza a arquitetura biofílica e a estética contemporânea, guiada pela sustentabilidade e pelo conceito de design 360. Foto Denilson Machado MCA Estúdio.



estilo & inspiração

a maior rede de lojas do Brasil
referência em eletros premium
para cozinhas e espaços gourmet.

ALPHAVILLE: Alameda Araguaia, 340 - Barueri - SP | 11 91677-0624

ALAMEDA GABRIEL: Al. Gabriel Monteiro da Silva, 525 - São Paulo - SP | 11 97594-4788

SHOPPING CIDADE JARDIM: Av. Magalhães de Castro, 12.000 - São Paulo - SP | 11 91677-0983

SHOPPING D&D: Av. das Nações Unidas, 12.555 - São Paulo - SP | 11 97416-3624

SHOPPING ANÁLIA FRANCO: Av. Regente Feijó, 1.739 - São Paulo - SP | 11 95590-9993

SHOPPING LAR CENTER: Av. Otto Baumgart, 500 - São Paulo - SP | 11 95779-0843



udhouse.com.br
[@udhouseoficial](https://www.instagram.com/udhouseoficial)



O decorado do Vista Alphagran, assinado pela construtora e incorporadora JMF, recebe os armários da linha Linear e os nichos da Timeless Collection, da Ornare. Foto: Divulgação.

Mobiliário planejado

Se a cozinha virou um espaço de prazer e a expressão de um estilo de vida, os móveis e armários planejados passaram a ocupar um papel central no design de interiores. Eles não apenas organizam o espaço, mas moldam a experiência do usuário, conectam ambientes e valorizam cada centímetro disponível.

Ao integrar funcionalidade, estética e durabilidade, o mobiliário planejado transforma a cozinha em um ambiente verdadeiramente sob medida, especialmente em cozinhas compactas ou com plantas irregulares. A solução permite criar uma continuidade visual entre a cozinha e os demais espaços, principalmente nos projetos integrados, onde a transição para a sala de jantar ou o estar é fluida.

De acordo com o arquiteto Bruno Moraes, do BMA Studio, o ponto de partida é entender o fluxo da cozinha e a dinâmica dos moradores, sendo a otimização é um requisito indispensável, fundamental para o bem-estar e autonomia do usuário. *“Não faz sentido habitarmos em uma casa que nos deixa desconfortáveis. A ergonomia interfere diretamente em nosso humor e saúde”,* considera.

Ainda, as marcenarias planejadas oferecem uma gama de acessórios que otimizam o dia a dia, como gavetas com divisores para talheres, organizadores internos deslizantes, lixeiras embutidas, cantoneiras giratórias e sistemas de amortecimento nas portas, em que cada elemento é pensado para facilitar o uso e reduzir o desgaste cotidiano.

No quesito design, poderoso recurso de expressão visual, a mistura de texturas — como madeira + pedra + metal — também vem sendo explorada para criar cozinhas com identidade marcante, além da versatilidade de cores. Pitter Schattan, diretor comercial da Ornare, pontua que o mobiliário sob medida tem se consolidado como um recurso estratégico na apresentação de empreendimentos que priorizam design, eficiência e identidade. *“Ao levar nossa expertise para esse cenário, conseguimos aplicar aos projetos o mesmo rigor técnico e criativo que define o trabalho da Ornare: soluções sob medida, em sintonia com a arquitetura e desenvolvidas para integrar ambientes com uso inteligente do espaço”,* comenta à CM.

Nesta cozinha assinada por BMA Studio, embutiu-se o forno na marcenaria, o cooktop na bancada de lâmina ultracompacta e a calha úmida para armazenar especiarias. Foto: Guilherme Pucci.



A COZINHA CONTEMPORÂNEA

Vidros

Na evolução dos projetos de interiores, o vidro adquiriu ampla aplicabilidade por unir leveza visual, versatilidade estética e durabilidade. Aplicado em móveis ou atuando como divisórias, o material é um recurso inteligente para criar a sensação de amplitude, se adaptando a diversos estilos de projeto.

Em armários superiores com portas de vidro, por exemplo, a transparência (total ou parcial) reduz a sensação de volume e permite composições mais leves, especialmente quando combinadas com iluminação interna. O uso de vidro texturizado — como o vidro canelado, jateado ou fumê — garante privacidade ao conteúdo interno dos armários ao mesmo tempo em que valoriza a estética do conjunto, criando pontos de interesse visual.

Já as divisórias em vidro, com ou sem molduras, mantêm a conexão visual entre os ambientes e permitem que a luz natural se espalhe pela cozinha. Em cozinhas gourmet, portas de correr em vidro permitem isolar o espaço quando necessário, mantendo o design leve e conectado ao restante da casa.

Também em alta, o vidro reflecta, uma composição que mescla a transparência com o espelhamento, é ideal para se criar ambientes modernos. “Esse material traz muita sofisticação para o ambiente, além de ser atual e versátil”, explica a arquiteta Natália de Souza, responsável pelo escritório ResiliArt Arquitetura. Segundo a profissional, o material se tornou um dos queridinhos do décor.

Com o objetivo de evitar a perda da iluminação natural que chega à cozinha a partir da área de serviço, foi instalada uma porta de correr em alumínio preto e vidros canelados na passagem entre os ambientes neste projeto de Renato Mendonça. Foto: Rafael Renzo.



Arthur Lacerda, o gerente de Marketing da Guardian Glass, ressalta que o vidro com aparência refletiva se integra harmoniosamente a diferentes estilos de decoração, seja em ambientes minimalistas, industriais ou clássicos. “Em cozinhas e banheiros, o uso desse material em armários cria superfícies elegantes e fáceis de limpar. Já em espaços comerciais, como hotéis e restaurantes, ele pode ser explorado para transmitir uma imagem de modernidade e exclusividade”, afirma.

Higiênico e de fácil manutenção, altamente resistente a impactos, calor e umidade, o vidro também vem sendo explorado em nichos ou mesmo como tampos de apoio sobre bancadas de madeira ou pedra. Essas soluções enriquecem o layout com texturas contrastantes e funcionam como vitrines para objetos decorativos, louças ou itens de uso cotidiano.



O SunGuard Solar Reflect Guardian se destaca em projeto assinado pelo arquiteto Júnior Ordóñez para o showroom Leo Madeiras. Foto: Divulgação.

O vidro traz protagonismo à cristaleira neste projeto assinado por ResiliArt Arquitetura. Foto: Kelly Queiroz.



Soluções inteligentes

para cada detalhe do
seu projeto com Fischer

Fischer

   [fischer.official](#)  [www.fischer.com.br](#)



Crie Projetos Extraordinários com Neolith

O Neolith® é a escolha perfeita para quem busca superfícies de alta qualidade, resistência e design sofisticado. Na **ID Móveis**, você encontra diversos espaços ambientados com esse material incrível, proporcionando um toque moderno e sustentável.

Seja em cozinhas, banheiros ou espaços comerciais, o Neolith entrega design e funcionalidade em cada detalhe.

Neolith: a superfície do futuro, hoje.

COZINHAS INTELIGENTES: A INEGÁVEL TECNOLOGIA

Hoje, mais do que potência e beleza, a escolha por um aparelho ou acessório envolve impacto sustentável, ciclo de vida do produto e economia a longo prazo

Nos últimos anos, a cozinha deixou de ser apenas um espaço funcional onde se prepara refeições e passou a ocupar o centro das atenções em projetos de arquitetura e interiores. O espaço se transformou em um ambiente de convivência, expressão de estilo e, principalmente, em um laboratório de inovações tecnológicas.

Nesse cenário, os eletrodomésticos assumem papel de protagonistas, não apenas pelo design arrojado, mas pela capacidade de aliar alta performance com responsabilidade ambiental. Mais do que tendência, trata-se de uma evolução inevitável, impulsionada por uma nova geração de consumidores e profissionais que entendem que viver bem hoje é, de fato, viver de forma responsável.

Indo de encontro a esta demanda, os eletrodomésticos atuais incorporam sistemas inteligentes que otimizam o uso de energia, água e tempo. A redução no uso de recursos naturais é um dos pilares dos lançamentos mais recentes. Máquinas de lavar louça, por exemplo, utilizam sensores para adaptar o ciclo à quantidade de louça e ao nível de sujeira, economizando até 80% de água em comparação com a lavagem manual. Já os refrigeradores classe A+++ consomem até 60% menos energia do que modelos antigos, graças à melhoria nos compressores e no isolamento térmico.

De acordo com Joyce Nardin, gerente de marketing do Grupo TECNO, os lançamentos da marca unem a praticidade de modulação de Duos de refrigeradores e freezers de 60 cm, à já reconhecida tecnologia de performance em preservação de alimentos. *"O sistema Multi-flow de circulação de ar, funções Drink Cool, Super Cool (resfriamento) e Super Freeze (congelamento rápido), entre outras tecnologias, fazem parte dos nossos produtos. Além disso, refrigeradores com certificação RoHS garantem que não há utilização de substâncias perigosas em sua fabricação, tais como o chumbo, mercúrio, cádmio e certos tipos de cromo e bifenil"*, sinaliza.

Além dos eletrodomésticos tradicionais, diversas soluções tecnológicas vêm sendo incorporadas aos equipamentos e acessórios da cozinha, ampliando a funcionalidade, o conforto e a personalização. Atualmente, é possível criar rotinas integradas, contribuindo para uma gestão mais eficiente de recursos. Torneiras com sensores de movimento e arejadores evitam o desperdício de água, enquanto sistemas de filtragem e reaproveitamento de água residual ganham espaço como soluções sustentáveis e tecnológicas.



Os refrigeradores VINTAGE DUO TR28 e TR32, de 60 cm de largura, chegam para complementar cozinhas de alto desempenho sem renunciar à estética. Os modelos oferecem resfriamento e congelamento mais eficiente dos alimentos, com menores níveis de ruído e de consumo de energia.

TECNOLOGIA E SUSTENTABILIDADE

Paulo Galina, gerente de marketing da Lorenzetti, sinaliza como a marca alia soluções inteligentes à sustentabilidade, buscando o equilíbrio entre desempenho e consumo consciente. *“Nos metais para cozinhas, a marca incorpora atributos indispensáveis, como acionamento rápido e suave com vedação cerâmica ¼ de volta, que proporciona maior controle no fechamento e abertura da água, evitando gotejamentos e vazamentos. As torneiras e monocomandos também contam com arejadores, que misturam ar ao fluxo e reduzem significativamente o consumo de água sem comprometer a pressão, proporcionando uma experiência de uso mais confortável, eficiente e funcional. Já as bicas móveis e/ou flexíveis nos produtos facilitam o direcionamento da água, agilizando as tarefas e contribuindo para evitar desperdícios”,* informa.

A Lorenzetti foi, inclusive, pioneira ao apresentar para o mercado as bicas flexíveis de silicone com a linha Loren Flex. *“Para a Lorenzetti, a cozinha do futuro será um ambiente que combina praticidade, inovação, sustentabilidade e design, refletindo os novos hábitos e as necessidades do consumidor moderno. A marca acompanha de perto as feiras internacionais e realiza pesquisas com consumidores e profissionais da área, o que a permite lançar soluções inovadoras e alinhadas às expectativas do mercado”,* ressalta Paulo.

Ainda, na nova geração de eletrodomésticos, sensores, inteligência artificial e algoritmos de aprendizado se aliam para criar experiências cada vez mais personalizadas, inclusive no combate ao desperdício. A chamada “Internet das Coisas” (IoT) transformou os eletrodomésticos em dispositivos conectados a um ecossistema digital doméstico. Por meio de smartphones ou tablets, o usuário pode monitorar, controlar e até diagnosticar falhas nos equipamentos remotamente. Já existem modelos que se comunicam com assistentes virtuais como Alexa, Siri ou Google Assistant, respondendo a comandos de voz.

Refrigeradores com sensores que monitoram os níveis de temperatura e umidade garantem melhor conservação dos alimentos com menor gasto energético. Algumas já contam com inteligência artificial para sugerir receitas com os ingredientes disponíveis, fazer lista de compras ou enviar alertas sobre o vencimento de produtos, reduzindo o desperdício alimentar.



O Loren Loft Gourmet é a escolha ideal para cozinhas e espaços gourmet compactos. Com linhas suaves e um elegante acabamento brushed nickel, o monocomando se destaca pela saída independente para água filtrada, proporcionando mais praticidade e sustentabilidade no dia a dia.

Os fornos e cooktops inteligentes, por sua vez, oferecem controle preciso de temperatura e conectividade via aplicativos, permitindo programações à distância e até mesmo ajustes automáticos com base no tipo de alimento. Aqui, a automação garante não só praticidade, mas menor consumo de energia ao evitar aquecimentos desnecessários.

Taina Schwamberger, Gestora de Comunicação e Marketing da Fischer, nos conta que eficiência energética é um assunto tratado com muita responsabilidade pela marca. *“Somos a única marca que disponibiliza uma calculadora energética em nosso site. Com ela, é possível selecionar um produto, indicar o tempo de uso e escolher a fornecedora de energia da sua região. Em poucos cliques, o consumidor descobre quanto custa usar os produtos Fischer. Isso gera mais segurança, transparência e, claro, eficiência”,* sinaliza.

TECNOLOGIA E SUSTENTABILIDADE

Segundo Taina, a marca investe em pesquisa e desenvolvimento com o objetivo de trazer ao mercado tecnologias e inovações que tornem a rotina dos consumidores mais leve e prática, onde a tecnologia não está apenas ligada ao desempenho dos produtos, mas à responsabilidade ambiental.

A presença da tecnologia, no entanto, não compromete a elegância do projeto — muito pelo contrário. No quesito design, linhas minimalistas, acabamentos sofisticados e integração perfeita com os mobiliários tornam as peças verdadeiros elementos arquitetônicos. Equipamentos embutidos, com superfícies touch e materiais recicláveis, refletem a busca por funcionalidade aliada ao bom gosto. A personalização também ganha força: muitas marcas já permitem escolher cores, texturas e painéis que se harmonizam com o restante da decoração, assim como acabamentos diversos.

Joyce Nardin pontua que o Grupo Tecno cultiva a visão de que a cozinha não é apenas um espaço de preparo, mas de relacionamento, expressão e convivência. *“Há 25 anos, quando o mercado brasileiro de cozinhas começava a descobrir o design como elemento central da casa, o Grupo trouxe para o país uma curadoria de marcas com alta tecnologia agregada que ajudou a transformar não só ambientes como cozinhas e áreas gourmet, mas também a relação das pessoas com estes ambientes. São peças que vão além da função: participam do cotidiano, acolhem, recebem e transformam”, comenta.*

E finaliza: *“Além disso, os novos conjuntos de refrigeradores e freezers da Tecno chegam para complementar cozinhas de alto desempenho, com belíssimas estéticas residenciais que proporcionam integração perfeita seja em projetos com a coleção Vintage ou Professional”.*

Toda essa tecnologia não seria completa sem um propósito ambiental. Marcas de ponta também vêm investindo em processos produtivos mais limpos, com o uso de materiais recicláveis e desmontáveis, facilitando o descarte consciente ao fim da vida útil dos produtos. Além disso, muitas empresas oferecem programas de logística reversa e incentivos para a substituição de eletros antigos por modelos mais eficientes.

Na era do design sensorial e da automação personalizada, a cozinha se reinventa como um espaço de performance tecnológica e consciência ecológica. A tecnologia deve, porém, estar a serviço da simplicidade e da eficiência. Inteligente e comprometida com



O Forno Multipreparo de Embutir Fischer Platinum Ebony entrega tudo o que há de mais moderno e tecnológico. Com capacidade 35 litros, reúne em um só produto Forno Elétrico, Forno à Vapor e Micro-ondas. O modelo conta com função Air convection turbo, Air convection gratinador, micro-ondas, cozimento a vapor, além das funções adicionais de manter aquecido, esterilização de utensílios, descongelar e descalcificação. Possui painel touch screen, corpo interno em aço Inox, lâmpada interna, reservatório de água e prato com sistema flat plate, onde o prato não é giratório.

LORENZETTI

INOVAÇÃO QUE DESAFIA O TEMPO



COLEÇÃO 2025

LOREN LOFT

acesse nosso site e redes sociais

lorenzettiofficial

0800 015 02 11

UM LUGAR PARA CELEBRAR

Marco relevante para o setor do design de interiores, a Casa Bontempo se posiciona como centro de inspiração, experimentação e referência criativa

Com uma trajetória de 46 anos, a Bontempo firmou-se como uma das grandes referências em móveis planejados de alto padrão no Brasil. Em março de 2025, a marca ampliou sua atuação com a inauguração da Casa Bontempo — um espaço-conceito situado na Avenida Rebouças, em São Paulo. Mais do que uma loja, o local se apresenta como um centro de experiências voltado à arquitetura, ao design e à arte.

A construção de 1.500 m², assinada pelo escritório FGMF, destaca-se pela integração entre os ambientes, passarelas inclinadas e abundante iluminação natural. O local abriga ambientes que simulam o cotidiano de uma residência, incluindo quarto, banheiro, spa, adega e closet, e conta com áreas para eventos, cozinhas gourmet e o Espaço Esperienza, dedicado à cocriação de projetos personalizados. Um rooftop oferece vista

panorâmica da cidade e o paisagismo de Luiz Carlos Orsini complementa o projeto com vegetação tropical exuberante.

A marca também apresenta uma coleção exclusiva de móveis soltos, desenvolvida em parceria com designers como Roberta Rampazzo, Atelier BAM Design, FGMF Arquitetos, Bruno Faucz e Luan Del Savio. Já a proposta artística do espaço ganha forma com seu acervo permanente de obras brasileiras, sob a curadoria de Ana Carolina Ralston, incluindo obras de artistas como Vik Muniz e Tomie Ohtake.

A CM entrevistou Rafaela Stedile, gerente executiva da Bontempo, sobre as expectativas da marca para este espaço que transcende a função comercial e pretende ser um centro de inspiração, inovação e celebração.

Espaço-conceito projetado pelo escritório FGMF, a Casa Bontempo está localizada na Avenida Rebouças, 1669, em São Paulo. Foto: Fran Parente.



Casa e Mercado: Quais foram as motivações da marca para a criação da Casa Bontempo?

Rafaela Stedile: Há anos, a Bontempo alimentava o sonho de ter, em São Paulo, um espaço pensado para ser um ponto de encontro para todas as nossas franquias, seus clientes e parceiros. Sempre fez muito sentido para nós que esse ambiente pudesse ser o lar de diversos segmentos que fazem parte do nosso universo, como arquitetura, arte, design e gastronomia. Também queríamos um espaço versátil, que pudesse ser utilizado de diferentes formas pela marca ou por marcas parceiras. E assim nasceu a Casa Bontempo: um local que inspira trocas e conexões. Esse espaço representa um novo capítulo da nossa história, é a materialização da nossa essência. Uma essência que valoriza o diálogo, o respeito, a individualidade das pessoas e o orgulho que temos do nosso país.

CM: Quais os objetivos que vocês pretendem alcançar com esse projeto?

RS: Além de trazer para São Paulo um espaço que propõe a troca entre diferentes segmentos e a conexão entre as pessoas, queremos que a Casa Bontempo seja palco de discussões e eventos relevantes para a cidade. Um dos nossos principais objetivos é colocar ainda mais a marca em destaque dentro do segmento de móveis planejados. Queremos mostrar o quanto somos uma empresa inovadora, arrojada, que olha para o futuro com otimismo e, consequentemente, evidenciar nossa capacidade de materialização: o quanto nossos móveis se adaptam a diferentes espaços e a enorme variedade de possibilidades que a nossa linha oferece.

CM: Quais os diferenciais de mercado dos produtos apresentados na Casa Bontempo?

RS: Na Casa, apresentamos parte da linha da Bontempo, que é extremamente ampla. Mesmo com um espaço generoso como o da Casa, com 1.500 m², não conseguimos expor tudo. Nosso foco foi mostrar o quanto nossa linha é flexível e como foi pensada desde o início para se adaptar às necessidades das pessoas. A Bontempo não trabalha com medidas padrão. Fomos pioneiros nisso: desde 2010 já atuamos com precisão milimétrica e oferecemos milhares de possibilidades de cores. A Casa Bontempo chancela esses diferenciais, evidenciando nossa capacidade de personalização e a flexibilidade que entregamos aos lares dos nossos clientes.

Falamos muito sobre sermos uma marcenaria de alta tecnologia, e isso está amplamente evidenciado na Casa.

Além disso, aproveitamos o espaço para lançar nossa primeira coleção de móveis soltos: a Coleção Casa 001/25. Assinada por grandes designers do mercado nacional, ela foi apresentada em primeira mão na Casa Bontempo.



Um dos espaços no interior da Casa Bontempo.
Foto: Fran Parente.



Um dos espaços no interior da Casa Bontempo.
Foto: Rafael Cusato.

CM: Quais as expectativas da marca para os próximos cinco anos?

RS: A expectativa da Bontempo para os próximos anos é extremamente positiva. Estamos conduzindo grandes movimentos em todas as áreas da empresa, mas gostaria de destacar dois, especialmente na área de mercado.

O primeiro, claro, é a Casa Bontempo, que tem sido uma oportunidade incrível de conexões e de levar o nome da marca ainda mais longe. Esse é um momento muito especial, um novo capítulo na nossa trajetória.

O segundo é o Espaço Esperienza, lançado em 2023, que representa um novo conceito na venda de móveis. É um ambiente completamente diferente do que se vê no mercado hoje, e vem, junto com a Casa, reforçar a abertura e a conexão que entendemos como essenciais para as marcas, algo que já tínhamos, mas que agora se materializa também em espaço físico.

Junto com a arquiteta Juliana Medeiros, redesenhamos toda a nossa estrutura de atendimento e, com isso, nosso showroom. O Espaço Esperienza foi idealizado para proporcionar o fluxo de atendimento que consideramos ideal para o desenvolvimento de projetos de móveis planejados com nossos parceiros e clientes.

A partir dessa lógica, criamos um showroom que responde diretamente a essas necessidades.

Esses dois grandes projetos nos fazem olhar para o futuro com muito otimismo. E, naturalmente, a eles se somam iniciativas internas importantes, como o desenvolvimento de novos processos, aquisição de maquinários e a ampliação do nosso parque fabril, para que possamos atender à crescente demanda com excelência.

CM: O que é a Bontempo para você?

RS: De todas as perguntas, essa é a mais difícil de responder, porque a Bontempo representa muita coisa para mim. Eu cresci dentro da fábrica. Ela faz parte da minha história, e tenho a honra e o privilégio de também fazer parte da história da Bontempo.

Resumidamente, posso dizer que a Bontempo é realização. Eu me realizo junto com a empresa. É o meu passado, meu presente e meu futuro. A concretização de um sonho enorme, não só meu, claro, mas de muitas pessoas que fazem a Bontempo ser o que ela é hoje.

50 年
Anos



Rinnai Brasil: 50 Anos de soluções mais inteligentes para o seu conforto.

Rinnai

DESIGN QUE ALIMENTA

Muito além da funcionalidade, projetos de interiores transformam cozinhas em verdadeiros cenários de convivência, afeto e expressão.

Desenvolvido para um casal que já havia trabalhado com as arquitetas Camila Sue e Lorenza Lamoglie, do escritório **Labra Arquitetos**, o projeto deste apartamento de 333m², localizado em São Paulo, alia funcionalidade e acolhimento. Os moradores participaram ativamente do processo criativo, buscando um lar pensado para a convivência e bem-estar. A antiga cozinha, antes isolada e compacta, foi totalmente repensada: com a lavanderia transferida para o antigo cômodo anexo, o espaço ganhou amplitude e passou a se integrar de forma funcional à área social. Para garantir fluidez entre os ambientes, um painel frisado azul camufla de maneira sutil as portas que levam à área privativa, promovendo continuidade visual e elegância. Os clientes solicitaram materiais que refletissem seu estilo despojado e autêntico, como o piso de pedra natural, com uma paginação orgânica que domina a área social.







Implantada a poucos metros da praia, a Residência CCL foi projetada para estar em perfeita sintonia com a natureza exuberante do local. Com 360m², o projeto priorizou a integração com o meio ambiente e as necessidades dos moradores, unindo conforto, funcionalidade e eficiência energética. “A grande inspiração para este projeto foi o desejo de criar uma casa que fosse um refúgio completo”, explica Thiago Pitta, um dos responsáveis pelo projeto, assinado por **Pitta Arquitetura**. O uso de materiais naturais, como madeira e aço, e grandes vãos com venezianas articuladas, garante a ventilação cruzada e o aproveitamento da luz natural. A área social no térreo é o grande destaque, integrando cozinha, sala de estar e o espaço gourmet, que se abrem para o deck com piscina e jardim tropical. Priorizando a relação com a paisagem, a casa se transforma em uma grande varanda, conectando os moradores diretamente ao verde do entorno.







Combinando elementos tradicionais com toques modernos, o apartamento Muxarabi, com projeto assinado por **Rawi Arquitetura + Design**, destaca-se por seu estilo contemporâneo. A cozinha foi desenhada com marcenaria em formato de "U", definindo a organização do espaço de forma funcional e envolvente. Nas paredes, a composição se destaca pela leveza de apenas dois armários superiores e pelo revestimento com textura que remete à pedra. Uma porta de serralheria com vidro jateado, ao fundo, garante acesso à área de serviço, mantendo a privacidade sem comprometer a iluminação. Próximo à geladeira, um painel em madeira Jequitibá Rosa harmoniza com os demais elementos amadeirados presentes no apartamento, reforçando a unidade visual do projeto. Já a área gourmet ganha protagonismo com sua ilha central revestida em lâmina ultracompacta na cor grafite. Multifuncional, ela serve tanto para receber convidados em ocasiões especiais, como para refeições rápidas no dia a dia dos moradores.







Para a elaboração deste projeto, a arquiteta **Marcela Rocca** comenta que o apartamento que já contava com acabamentos básicos definidos, como piso, forro de gesso e bancada com ilha na cozinha. A proposta do projeto de interiores foi valorizar os elementos já existentes, realizando intervenções pontuais, porém expressivas, que atendessem às necessidades do cliente e revelassem sua personalidade de forma autêntica. Na cozinha, a principal intervenção foi a realocação do ponto de gás, possibilitando a instalação do cooktop na ilha. A escolha reforça a integração entre os ambientes e valoriza a cozinha como espaço de convivência e interação. A marcenaria segue o estilo provençal, com acabamento branco e detalhes dourados em puxadores, luminárias e adornos — um desejo especial da cliente, que buscava um toque de sofisticação no projeto.







NEUTRAL PLUS 41

UMA ESCOLHA INTELIGENTE E ELEGANTE PARA FACHADAS

Com baixa reflexão interna e um acabamento que valoriza a fachada, o vidro de controle solar Neutral Plus 41 é a escolha ideal para quem busca aliar estética e desempenho. Proporcionando um maior conforto visual, preserva a vista e mantém o equilíbrio térmico dos ambientes.

Foi exatamente por essas qualidades que o arquiteto Beto Tozzi escolheu o Neutral Plus 41 para o fechamento de sacada deste projeto, realizado em Campinas (SP). A proposta era clara: transformar um apartamento decorado em um espaço que despertasse o desejo de

morar, com atmosfera acolhedora, estética elegante e sensação de lar. E o vidro teve papel fundamental na composição desse conceito.

**QUER SABER MAIS
SOBRE ESSE PRODUTO?**

ESCANEIE O QR CODE.





A cliente deste apartamento duplex de 105m² expressou seu desejo de ter um lar com "cara de campo, mas refinado", trazendo ao arquiteto Henrique Cabeça, da **HCM Arquitetura**, referências visuais que ajudaram a traduzir sua visão para o projeto. A cozinha foi elaborada com foco na funcionalidade e recebeu soluções inteligentes que otimizam seu espaço já que, de acordo com o profissional, a moradora faz uso intenso do ambiente para preparar receitas de confeitaria fina. O forno foi posicionado lateralmente, próximo ao bar e no acesso à cozinha, liberando espaço sob a bancada para a instalação de gavetas. Já a geladeira de grande porte foi acomodada em um trecho com passagem ampla entre a ilha e a parede, garantindo praticidade sem comprometer a circulação. Os materiais foram escolhidos com precisão: piso de porcelanato madeirado e granilite. A mescla de madeira e texturas, offwhite e branco, acrescentam uma estética leve e descontraída ao espaço, sem deixar de lado a sofisticação.





O escritório **Grace Dantas Arquitetura** transformou um apartamento de 180 m² em São Luís, Maranhão, criando um ambiente sofisticado e acolhedor, ideal para receber amigos, apreciar bons vinhos e viver momentos especiais com conforto e elegância. Com um conceito moderno e atemporal, a decoração equilibra sofisticação e funcionalidade. Apaixonado por gastronomia, o morador desejava um espaço que permitisse cozinhar sem perder o contato com os convidados. Para atender a esse desejo, a cozinha foi integrada à sala de estar, com o cooktop estrategicamente voltado para o living, favorecendo a interação. Grandes portas de correr oferecem a possibilidade de isolamento do ambiente quando desejado, garantindo versatilidade no uso do espaço. Os materiais escolhidos garantem durabilidade e elegância, com revestimentos em tons neutros e madeira natural, reforçando a atmosfera acolhedora. Outro destaque do projeto é a sala de vinhos, posicionada logo na entrada do apartamento. Colecionadores e apreciadores, os moradores ganharam um espaço exclusivo, com uma estante projetada sob medida.







Projetada pelos arquitetos e urbanistas Thiago Benedetti Brugnolo e Mariana Rotta, sócios no escritório **Taguá Arquitetura**, a Casa AL foi concebida para harmonizar privacidade, funcionalidade e acolhimento em um terreno de 450 m². O projeto foi pensado para favorecer o convívio dos moradores com seus familiares, a integração entre os espaços internos e externos e o máximo aproveitamento da luz natural. A fluidez entre os ambientes e o equilíbrio entre materiais naturais e industriais se destacam. “Trabalhamos com o equilíbrio entre a solidez do concreto e a suavidade da madeira, tanto para reforçar a identidade da casa quanto para criar atmosferas mais acolhedoras e humanas”, comenta o casal de arquitetos.







Neste elegante e descontraído projeto executado pela arquiteta **Mari Milani**, o verde compreende a marcenaria inteligente ao longo da cozinha e segue para a porta que separa o cômodo da área social do apartamento. O tom claro da variação do verde combina bem com os revestimentos neutros do piso e do backslash, trazendo unidade e harmonia ao espaço inspirado pelas cozinhas provençais.







Desenvolvido para ser um ambiente moderno e integrado, ideal para receber amigos e os filhos do proprietário, o projeto deste apartamento de 200 m² em Curitiba (PR), assinado pelo arquiteto Jayme Bernardo, do escritório **Jayme Bernardo Arquitetos**, tem como principal inspiração a combinação de tons neutros com elementos que conferem uma atmosfera masculina, sem renunciar ao conforto e acolhimento. Um dos principais desafios do projeto foi integrar o living à cozinha sem abrir mão da possibilidade de separá-los quando desejado. A solução adotada foi a instalação de um painel muxarabi com portas de correr, que garante a conexão visual e a passagem de luz entre os ambientes, mesmo quando estão fechados. De forma geral, os materiais foram escolhidos com o objetivo de criar um ambiente sóbrio, mas cheio de personalidade. O projeto destaca também as paredes da cozinha revestidas em cimento queimado, elemento que adiciona textura e sofisticação ao espaço.





SILIGRAM

S U P E R F Í C I E S

CORIAN® DESIGN

PROCESSADOR PREMIUM

17 anos realizando sonhos!

O que mais gostamos de fazer é realizar sonhos

A SILIGRAM é uma empresa do ramo de beneficiamento e aplicação em superfícies minerais e sintéticas com visão diferenciada e moderna. Tem como base o comprometimento e o respeito com seus clientes, fornecedores, parceiros e funcionários. Desde a sua fundação em 2008, vem construindo uma marca que é sinônimo de credibilidade. Empresa de sucesso em São Paulo, agora possui fabricação própria no Nordeste Brasileiro, fixando sua experiência em Fortaleza, Ceará e atendendo toda a região. E com muito orgulho, também marcamos presença internacionalmente, atuando agora no Texas, EUA.



☎ 11 4828-3551 📞 11 94019-3241 ✉ vendas@siligram.com.br

🌐 www.siligram.com.br 📷 siligram_corian

Situado em Mirandópolis, São Paulo, este apartamento de 135 m², com projeto assinado pela arquiteta **Flávia Prata**, foi pensado para um jovem casal que deixava seu primeiro imóvel em busca de um lar definitivo, visando a criação dos filhos. O ponto de partida foi a desejada ilha central da cozinha e, partir daí, foi realizada uma reorganização completa do layout do espaço e das dependências de serviço, com o objetivo de ampliar e otimizar a circulação, o que possibilitou a criação de uma ilha funcional e confortável em lâmina sinterizada, ideal para o preparo de refeições. O piso em porcelanato se destacou ao ser combinado com os painéis de marcenaria. Um dos pedidos dos clientes foi a criação de uma porta retrátil, que permitisse integrar os ambientes ou ser fechada para restringir o acesso das crianças à cozinha. Para a iluminação, foi proposto um perfil linear, proporcionando uma luz difusa que facilita o preparo dos alimentos. Nos nichos da marcenaria, foi dado destaque através da utilização de fitas de LED na cor 2700k.







A cozinha do projeto Carol e Francesco, assinado pelo Arquiteto Bruno Moraes, do **BMA Studio**, passou por uma transformação completa: desde a retirada das antigas bancadas até a criação de um novo layout em “L”, que incorpora cantos curvos presentes em diferentes pontos do ambiente, o novo espaço apresenta identidade e fluidez. No lugar da tradicional mesa retangular, foi escolhida uma mesa redonda, acompanhada por um banco curvo e banquinhos arredondados. Essa composição não só rompe com o convencional, como também adiciona acolhimento e dinamismo, alinhando-se ao estilo proposto para o projeto. O azul foi utilizado para estabelecer uma conexão visual com a área gourmet, criando continuidade entre os ambientes. O piso em porcelanato com aparência de madeira foi escolhido por sua praticidade no uso diário, aliando funcionalidade à estética acolhedora. Já a marcenaria apresenta um toque provençal sutil, com linhas simples e elegantes, sem excessos de volumes ou ornamentos. A bancada, feita de lâmina sinterizada, oferece alta resistência e praticidade. Destaque para a cuba modelo farm sink, que combina perfeitamente com os elementos escolhidos.





COZINHA COM ESSÊNCIA

Grandes aliados da funcionalidade na cozinha, utensílios, eletros e décor transformam a experiência do dia a dia

Felipe Zorzeto

O Carrinho de Chá TÊA reinterpreta o clássico móvel inglês com uma identidade autenticamente brasileira. A estrutura de três pés, feita em madeira maciça de freijó, contrasta com o tampo personalizável: madeira, quartzo ou mármore brasileiros, garantindo robustez e elegância. Os detalhes em latão nas rodas complementam a peça. A peça recentemente venceu a categoria Living Room Furniture do SIT Furniture Design Awards, promovido pela 3C Awards na Suíça. Foto: Isadora Costa.



Le Lis Casa

Na MADE deste ano, a marca apresentou a coleção Biomas, criada em comemoração aos seus 20 anos. Inspirada nos biomas brasileiros e reinterpretada no tradicional estilo francês toile de jouy, a linha traz estampas autorais desenvolvidas à mão pelo designer Rafael Cataldi, com direção criativa de Rahyja Afrange. Foto: Iago Fundaro.



KitchenAid

Na Cor do Ano 2025 da marca, Butter, a Batedeira Artisan conta com 10 velocidades e alto desempenho para bater as massas mais pesadas sem balançar na bancada. O modelo inclui 2 tigelas e 4 batedores: fouet, gancho, com borda flexível e para massa folhada. Potência (W): 300.



Fischer

Projetado para quem busca precisão e versatilidade, o Cooktop a Gás Fischer 5 Bocas Tripla Chama Infinity Duo e equipado com a exclusiva tecnologia DUO BLAZE, que permite o controle da potência da boca com tripla chama. As trempe individuais são em ferro fundido esmaltado, robustas e resistentes deixando as panelas mais estáveis na hora de cozinhar. O possui mesa ergonômica e ampliada de vidro temperado que agrega ainda mais beleza para o ambiente.



Salva

Inspirada na elegância da ave que a nomeia, a banqueta Seriema é um equilíbrio perfeito entre conforto e design. Assinada por Samuca Gerber, designer residente da marca, a peça foi criada para valorizar a arte da indústria nacional. Caracterizada pela leveza da sua estrutura metálica de aço conificado, a estofaria, marcada pelo couro com efeito visual desconstruído, dá o ar contemporâneo ao produto.



DESIGN VITRINE

Vinicius Siega

ROCKIN é uma cadeira de estrutura metálica e proporções precisas, que preserva a memória afetiva de um desenho premiado. Seu perfil limpo e atemporal, combinado à possibilidade de acabamentos em tecido, couro ou camurça, reforça o equilíbrio entre sofisticação e conforto. Estrutura em aço carbono, assento e braços estofados. Dimensões: 64 x 78 x 58cm. Foto: Guilherme Jordani.



Germer

A tradição do café coado está de volta! O conjunto da Germer inclui um suporte para filtro individual e um elegante bule, que proporciona praticidade e precisão no preparo de cafés. Complementando a linha, há opções de dois copos de parede dupla, nos tamanhos 160 ml e 60 ml. Tons vibrantes como o laranja fazem parte da coleção. Divulgação Abup.



Tramontina

O Cooktop Indução Design Collection Duo 4EI 80, reúne duas funções essenciais da cozinha contemporânea em um único equipamento: o cozimento por indução e a eliminação de odores e fumaça, por meio da coifa integrada que pode operar nos modos depuração e exaustão. O modelo oferece quatro zonas de aquecimento com nove níveis de potência e função booster, além de recursos como manter aquecido, pausa, bloqueio de painel, timer e alerta para limpeza dos filtros metálicos após 50 horas de uso. A instalação pode ser feita no modo semi flush, sobre a bancada, ou no modo flush, com a superfície nivelada, garantindo integração visual ao ambiente.

UD HOUSE

O fogão Bertazzoni PRO126G2EGIT é para cozinhas que exigem performance profissional com design sofisticado. O modelo conta com 6 queimadores de alta eficiência, incluindo um potente queimador tripla chama, duas cavidades independentes e acabamento em aço inox escovado. Com tecnologia de ponta, robustez e elegância atemporal, é ideal para chefs exigentes e ambientes gourmet que valorizam forma e função em perfeita harmonia.



DESIGN VITRINE

6F Decorações

Os vasos em cerâmica chinesa da coleção Serengeti são inspirados na riqueza cultural e paisagística da África Oriental. O nome Serengeti, que significa "lugar infinito" ou "planície sem fim", remete à majestosa região que abriga o Parque Nacional de Serengeti, um santuário natural de beleza inigualável.



Wolff

O Conjunto para Queijo com Tábua de Pedra e Faca de Aço Inox Ágata é uma adição elegante e funcional para os amantes de queijo. A tábua de pedra oferece uma superfície robusta e estilosa para cortar e servir queijos, enquanto a faca de aço inoxidável garante cortes precisos e durabilidade. Este conjunto combina praticidade e sofisticação, sendo perfeito para ocasiões especiais e reuniões informais.



St. James

Criada para a marca, em 2023, pelo designer italiano Matteo Cibic, Rapunzel ganha uma nova versão: Rapunzel Outdoor. A coleção, desenvolvida em parceria com a Tidelli, explora a combinação do aço inoxidável com a resistência, as cores e as texturas da corda náutica, aplicadas a bandejas, baldes de gelo e champanheiras.



Yamamura

Pendente Bilboquê, de estilo industrial, para uso com lâmpada de soquete E27. Produzido em alumínio na cor marrom corten. Marca: Newline Iluminação.



Grupo Tecno

Além de resgatar os traços icônicos de seus primeiros produtos, a marca Bertazzoni os reinventa e os coloca nos mais modernos projetos, com tecnologia e performance avançadas. As torres quentes verticais ou em galeria, são compostas por gavetas aquecidas e novos fornos combinados com vapor e pirolítico, ou combinados com micro-ondas, que unem tradição e inovação em cada detalhe.

CONTATO



A

Alicante
alicante.com.br

B

Bontempo
bontempo.com.br

F

Fischer
fischer.com.br

Formica
formica.com.br

G

Guardian Glass
guardianglass.com/la/pt

L

Lorenzetti
lorenzetti.com.br

M

Meneghissio & Pasquotto
Arquitetura
pasquottoarquitetura.com.br

O

Ornare
ornare.com.br

R

ResiliArt Arquitetura
resiliartarquitetura.com

T

Tramontina
tramontina.com.br

Tecno
tecnoeletros.com.br

U

UD House
udhouse.com.br

EXPEDIENTE

Direção

Renato Marin de Oliveira
renato.marin@casaemercado.com.br

Editora Executiva

Náide Nunes
redacao@casaemercado.com.br

Jornalismo

Victor Hugo Felix
jornalismo@casaemercado.com.br

Diagramão

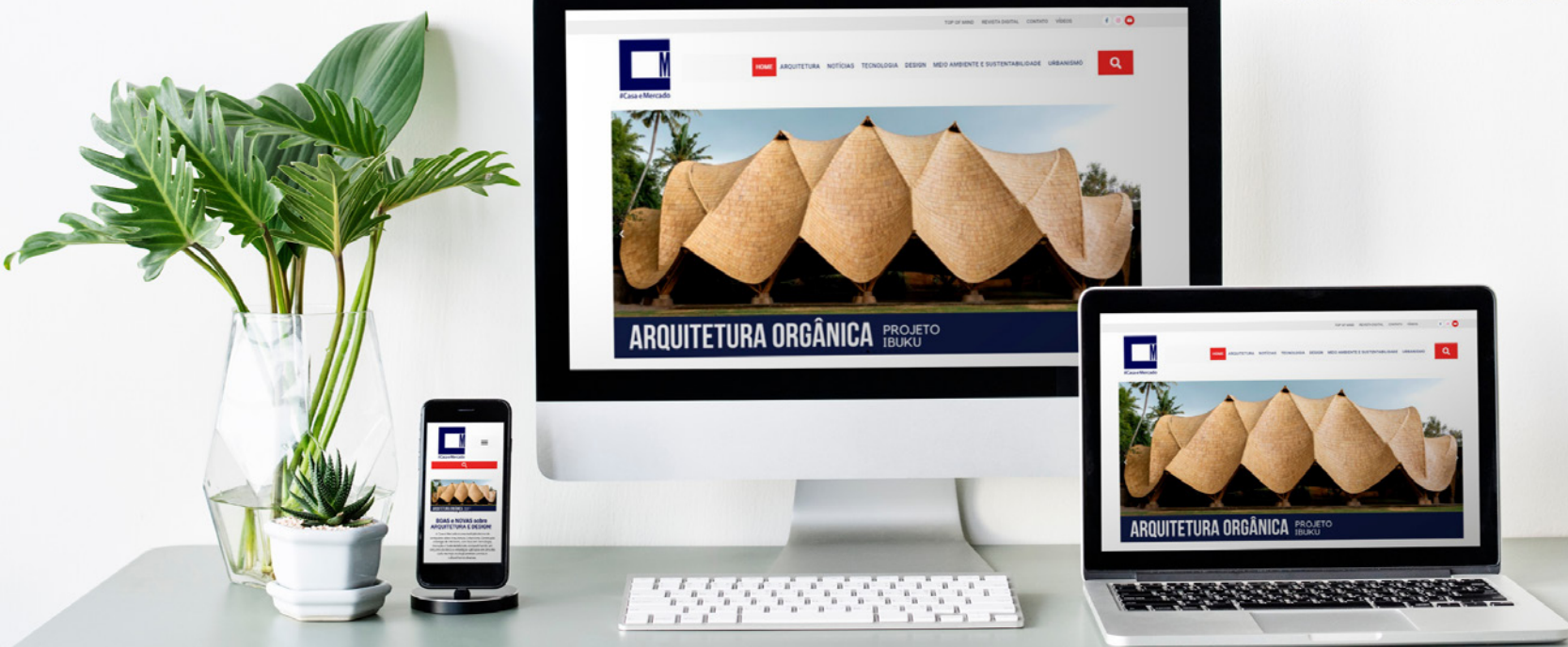
Camila Bernado
arte@casaemercado.com.br

Colaboradores

Arthur Lacerda – Guardian
Bruno Moraes – BMA Studio
Daniel Mosa – Formica
José Roberto Codato – Alicante
Joyce Nardin – Tecno
Meneghissio & Pasquotto Arquitetura
Natália de Souza – ResiliArt Arquitetura
Paulo Galina – Lorenzetti
Pitter Schattan – Ornare
Rafaela Stedile – Bontempo
Taina Schwamberger – Fischer

Casa e Mercado é uma publicação
da RAS PUBLICAÇÕES, Rua Viena,
36, Parque Arco Iris, Atibaia-SP, CEP
12.947-793, tel. (11) 2427-4251.

ACESSE A CM DIGITAL



WWW.CASAEMERCADO.COM.BR



#Casa e Mercado