

# VILLEGIARDINI

18 MAGGIO 2024  
€ 5,90 (ITALIA)

UN **RIFUGIO** CON **VISTA**  
SULLA **BAIA DI SAN FRANCISCO**

Ode alla bellezza  
nel **Ninfeo di Villa Litta**

Una **raffinata dimora**  
tra i **colli fiorentini**

Il **giardino d'autore** firmato  
**CARBO Landscape Architecture**

Le **rose** di  
**Gabriele d'Annunzio**

With English texts

A **MODERN RETREAT** WITH **VIEWS**  
OVER THE **SAN FRANCISCO BAY**

Ode to beauty in the  
**Nymphaeum of Villa Litta**

A **refined abode**  
amid the **Florentine hills**

The **designer garden** by  
**CARBO Landscape Architecture**

The **roses** of **Gabriele d'Annunzio**



*Il brand italiano, che da oltre trent'anni produce tra i più apprezzati forni professionali, a Eurocucina ha presentato la sua linea per la casa che ridefinisce il ruolo della cucina domestica*



Intervista a **Matteo De Lise**, General Manager **Unox Casa**

**Quali sono i punti cardine del concept Starred Living?** Si tratta di una visione elitaria della vita domestica del più alto livello, dove l'acclamata eccellenza culinaria della stella Michelin incontra per la prima volta l'incomparabile lusso delle residenze più esclusive. Fondendo le prestazioni dei più raffinati ristoranti con un distintivo design italiano, SuperOven di Unox Casa trasforma lo spazio cucina nel cuore pulsante dell'abitazione ed eleva l'esperienza culinaria quotidiana, trasformando ogni semplice piatto in un incontro di gusti e profumi degni della mano di uno chef stellato.

**Prosegue il vostro percorso di internazionalizzazione con sbarco in Spagna e un bellissimo progetto in Australia. Quali sono le sfide dei nuovi mercati?**

Entrambi i mercati, iberico e australiano,

hanno presentato grandi opportunità in quanto territori dove il lusso high tech proposto da Unox Casa è ampiamente apprezzato e desiderato. Le partnership strategiche che stiamo siglando con distributori in questi mercati - la più recente con Premium Tek per la penisola Iberica, garantiscono un accesso privilegiato ad un network d'élite, verso cui l'obiettivo rimane promuovere l'unicità di SuperOven e i valori di Unox Casa. Il nostro percorso di internazionalizzazione continua verso nuovi mercati, tra cui gli Stati Uniti e il Sud America, per i quali abbiamo già accordato delle collaborazioni distributive chiave.

**Il tema della salute è per voi molto importante: come il SuperOven può contribuire a un'alimentazione sana e "di design"?**

SuperOven consente di effettuare modalità di cottura mai state possibili in un tradizionale forno domestico, come affumicatura, cottura a vapore, cottura sottovuoto e molte

## UNOX CASA, VITA STELLATA

**D**opo il debutto milanese del 2022, anche quest'anno Unox Casa ha presentato a EuroCucina la sua linea di prodotti e servizi. Fondata nel 1990, Unox si è affermata a livello internazionale per la qualità dei suoi forni professionali, scelti da molti chef stellati. Dal 2020 con Unox Casa l'azienda ha deciso di offrire una linea di alta gamma, con l'obiettivo di portare queste prestazioni professionali anche nell'ambiente domestico. A Milano, la visione di Unox Casa ha preso forma con il concept Starred Living, una nuova visione della vita domestica: coniugando le prestazioni garantite ai più raffinati ristoranti con l'eleganza del design italiano, il signature oven di Unox Casa trasforma così lo spazio cucina nel cuore pulsante dell'abitazione ed eleva l'esperienza culinaria quotidiana, trasformando ogni semplice piatto in un incontro di gusti e profumi degni della mano di uno chef. Per andare incontro alle nuove tendenze del design, il modello SuperOven Model 1S è stato presentato a Milano in una nuova elegante finitura nera. ● [unoxcasa.com](http://unoxcasa.com)

**Unox Casa, Starred Living.** Following its Milan debut in 2022, Unox Casa again presented its line of products and services at EuroCucina this year. Founded in 1990, Unox has established an international reputation for the quality of its professional ovens, chosen by many starred chefs. Since 2020 with Unox Casa, the company has decided to offer a high-end line, with the aim of bringing these professional performances to the home environment as well. In Milan, Unox Casa's vision has taken shape with the Starred Living concept, a new vision of domestic life: combining the performance guaranteed to the finest restaurants with the elegance of Italian design, Unox Casa's signature oven thus transforms the kitchen area into the core of the home and elevates the daily culinary experience, transforming each simple dish into a meeting of tastes and scents worthy of a chef's hand. To meet new design trends, the SuperOven Model 1S was presented in Milan in a new elegant black finish. ■



altre, il tutto tre volte più rapidamente. Queste tipologie di cottura permettono di preservare al massimo le proprietà nutrizionali degli ingredienti, esaltandone gusti e profumi. Un'alimentazione salutare viene potenziata notevolmente dall'utilizzo di queste avanzate tecnologie culinarie, proprio in quanto offrono metodi di cottura ideali per enfatizzare le qualità dei cibi e garantiscono un'ottimizzazione dei tempi di preparazione.

**Interview with Matteo De Lise, General Manager Unox Casa**  
**What are the cornerstones of the Starred Living concept?**

It is an elite vision of the highest level of home living, where acclaimed Michelin-star culinary excellence meets for the first time the incomparable luxury of the most exclusive residences. Fusing the performance of the finest restaurants with distinctive Italian

design, SuperOven by Unox Casa transforms the kitchen space into the beating heart of the home and elevates the daily culinary experience, transforming each simple dish into a meeting of tastes and aromas worthy of the hand of a starred chef.

**Your internationalization process continues with landings in Spain and a beautiful project in Australia. What are the challenges of the new markets?**

Both markets, Iberian and Australian, presented great opportunities as territories where the high-tech luxury proposed by Unox Casa is widely appreciated and desired. The strategic partnerships that we are signing with distributors in these markets - the most recent with Premium Tek for the Iberian Peninsula - guarantee privileged access to an elite network, toward which the goal remains to promote the uniqueness of SuperOven and the values of Unox Casa. Our internationalization journey continues towards new

markets, including the United States and South America, for which we have already agreed key distribution partnerships.

**The issue of health is very important to you: how can SuperOven contribute to a healthy and "designer" diet?**

SuperOven allows for cooking modes that have never been possible in a traditional domestic oven, such as smoking, steaming, vacuum cooking and many others, all three times faster. These types of cooking allow for maximum preservation of the nutritional properties of ingredients, enhancing their taste and aroma. Healthy eating is greatly enhanced by the use of these advanced culinary technologies, precisely because they offer ideal cooking methods to emphasize the qualities of foods and ensure optimization of preparation time.