

Molteni Kitchen *Collection*

Molteni & C

Dada Engineered

An historic encounter between craftsmanship and technology.

Since 1934, Molteni Group has made the continuous pursuit of quality its mission. Attention to detail and continuous technological investments offer products of unparalleled quality, and since 1979 Molteni&C has found in Dada the ideal partner for the production of kitchens. This is a story born as far back as 1926, when Dada was founded as a small craft workshop specialised in every stage of production and in R&D activities, making it a point of reference in the world of kitchens. In 1979, under the direction of Molteni&C, craftsmanship encountered technology. Dada immediately obtained a high-end positioning through products designed by highly experienced international designers.

With innovative technologies in the world of kitchen furniture and modular systems offered in different finishes, the kitchen universe expresses itself in various forms identified by one common aspect: continuous research and development. A high technological expertise, both in the traditional field of woodworking and in the more innovative field of metals and materials, makes it possible to meet specific project requirements. This results in exclusive, functional, high-quality spaces in which the kitchen becomes the beating heart of the home.

Today Dada Engineered stands as a seal of innovation, certifying the attention and care that we have always put into kitchen design.

Dal 1934 ad oggi Molteni Group ha fatto della continua ricerca della qualità la propria missione. La storia racconta attenzione al dettaglio e continuo investimento tecnologico per offrire prodotti di impareggiabile qualità. Dal 1979 Molteni&C trova in Dada il partner ideale per la produzione di cucine. Una storia nata nel lontano 1926, anno nel quale Dada fu fondata come piccolo laboratorio artigianale, che disponeva al suo interno di tutte le fasi di lavorazione nonché di una attenta attività di R&D, permettendole di diventare uno dei punti di riferimento nel mondo delle cucine. Nel 1979, sotto la direzione di Molteni&C, la maestria artigianale incontra la tecnologia. Dada si posiziona sin da subito nell'alta gamma del mercato, con proposte disegnate da progettisti di grande esperienza internazionale.

Tecnologie innovative nel mondo dell'arredo per la cucina, sistemi modulari e componibili, proposti in diverse finiture. L'universo cucine si esprime in varie forme identificate da un unico fattore comune: la costante sperimentazione. L'elevata conoscenza tecnologica, sia nel campo tradizionale della lavorazione delle essenze, sia in quello più innovativo dei metalli e dei materiali, permettono di rispondere a richieste specifiche di progetto. Spazi esclusivi, funzionali e di grande qualità per vivere la cucina come il cuore della casa.

Oggi Dada Engineered rappresenta un sigillo d'innovazione che certifica l'attenzione e la cura che da sempre mettiamo nella progettazione del mondo delle cucine.





Molteni&C combines meticulous customization with visionary innovation.

With a strong focus on craftsmanship, Dada Engineered has built an unrivalled reputation for its unyielding obsession with quality, thanks to a thorough in-house production cycle. Our craftspeople's expertise blends artistry and engineering to create modern customised designs. The materials are natural and precious, the finishes understated and textured. Every object thus acquires the intrinsic charm of an architectural furnishing element.

Molteni&C coniuga un approccio bespoke con quello più visionario orientato all'innovazione. Grazie alla particolare attenzione all'artigianalità, Molteni&C è riconosciuta in modo indiscusso per la sua rigorosa ossessione per la qualità, frutto di un attento ciclo integrale di produzione interno. La sapienza degli artigiani combina arte e ingegneria, per creare moderni progetti su misura. I materiali sono naturali, preziosi. Le finiture essenziali, materiche. Gli oggetti acquisiscono così un fascino intrinseco, che li rende delle vere e proprie architetture d'arredo.

The details of the kitchens become precious distinguishing touches that turn each composition into a true domestic architecture.

I dettagli delle cucine diventano preziosi tocchi distintivi che rendono ogni composizione una vera e propria architettura domestica.



Superior craftsmanship, with a fine industrial imprint, defines the Molteni&C DNA.

With unwavering dedication and matchless experience, our craftsmen bring to life projects developed by internationally renowned designers who have been collaborating with Molteni&C for years. Every element, surface, and finish is carefully crafted using the finest materials from Italy and around the world. The result, which undergoes scrupulous quality, durability, and functional tests, is a testament to a timeless elegance. The Mesero production centre, where Molteni&C Dada Engineered kitchens take shape, extends over a 26,000 sqm indoor area. The know-how of its more than 300 specialist technicians and artisans is guaranteed through special training programmes, ensuring the company's craftsmanship is handed down from generation to generation.

L'alto artigianato, con una forte impronta industriale, rappresenta l'elemento fondamentale del DNA di Molteni&C. I nostri artigiani danno vita ai progetti realizzati da designer di fama internazionale che da anni collaborano con Molteni&C, con una dedizione costante e un'esperienza senza pari. Ogni elemento, superficie, e finitura è realizzata con cura, utilizzando i migliori materiali provenienti dall'Italia e dal resto del mondo. Il risultato, sottoposto a scrupolosi controlli di qualità, durevolezza, e funzionamento, è testimonianza di un'eleganza senza tempo. Il centro produttivo di Mesero, dove le cucine Molteni&C Dada Engineered prendono forma, si estende su una superficie coperta di 26.000 mq. Con un impiego di più di 300 tecnici specializzati e artigiani, il know how è garantito grazie ad attenti programmi di formazione, per assicurare che il sapere artigianale venga trasmesso di generazione in generazione.





Aluminium is processed manually using presses, creating different details, tailor-made for each project.

L'alluminio viene lavorato manualmente tramite l'ausilio di presse, creando ogni volta dettagli diversi, fatti ad hoc per ogni progetto.



Marble is skilfully polished to bring out all its veins and remove slight cutting imperfections.

Il marmo viene sapientemente levigato, per esaltarne ogni sua venatura e rimuovere le piccole imperfezioni del taglio.



← The tempering of glass allows to become extremely durable and able to withstand high thermal fluctuations.

La tempra del vetro permette di renderlo estremamente robusto e per resistere ad elevati sbalzi termici.

↓ The thin wooden panels are manually sewn with a special thread to meticulously preserve the natural wood grain.

I sottili pannelli in essenza vengono cuciti manualmente con uno speciale filo, per rispettare scrupolosamente le venature naturali del legno.

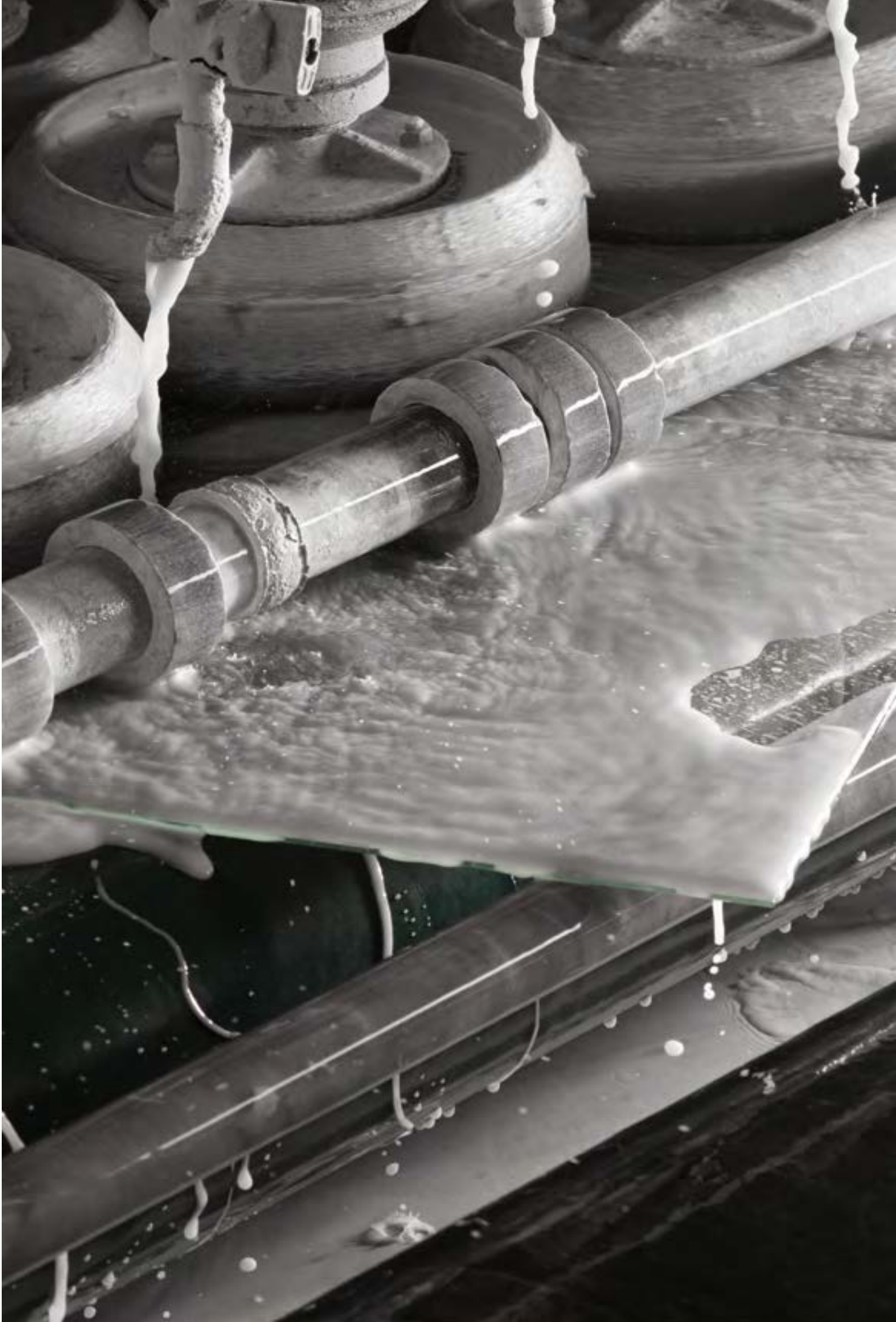




Each panel is edged to ensure perfect aesthetics and the highest durability.

Ogni pannello viene bordato per garantire una perfetta resa estetica e una elevata resistenza all'usura.





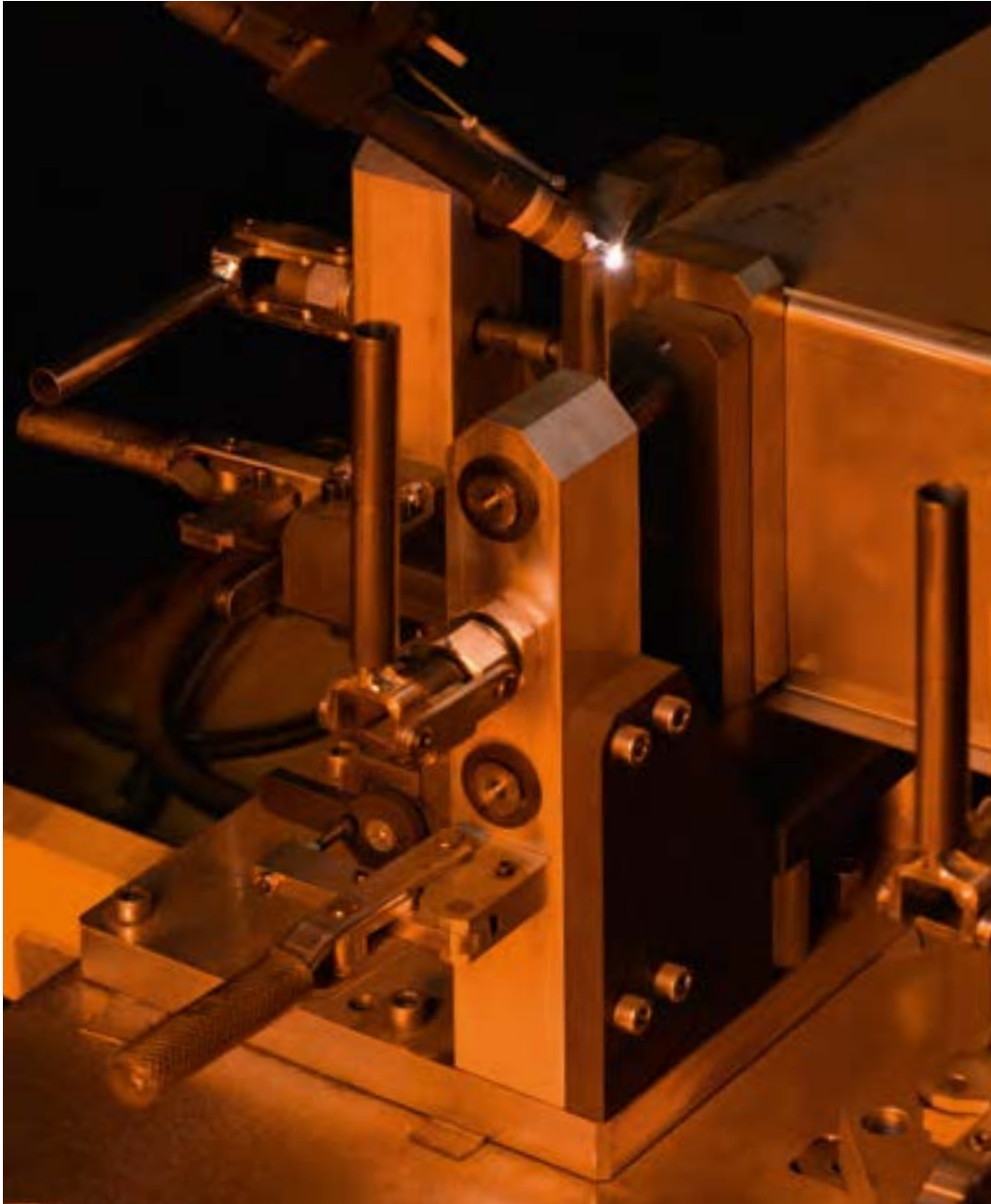
Molteni&C is driven by a relentless pursuit of innovation.

The team of engineers and designers from the R&D Dept. regularly explore cutting-edge technologies to push the boundaries of kitchen aesthetics and functionality. With a better future in mind, our objective is to offer unique everlasting kitchen solutions that incorporate sustainability, as guaranteed by international certifications UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001, and CATAS. The process of innovation begins in the technical office, whose 40 plus years of experience results in the production of elements that make Molteni&C kitchens outright examples of technology applied to the product.

Molteni&C è guidata da una ricerca incessante per l'innovazione. Il nostro team di ingegneri e designer del centro R&D esplora costantemente tecnologie all'avanguardia per espandere i confini dell'estetica e della funzionalità. Il nostro obiettivo è offrire soluzioni intramontabili uniche e sostenibili, per concorrere ad un futuro migliore, garantite da certificazioni internazionali UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001 e CATAS. Il processo di innovazione inizia nell'ufficio tecnico: un know how più che quarantennale permette la produzione di elementi che rendono le cucine Molteni&C dei veri e propri esempi di tecnologia applicata al prodotto.

↓ Laser cutting of metal ensures pinpoint accuracy, allowing for complex processes.

Il taglio al laser del metallo garantisce una precisione millimetrica, consentendo lavorazioni complesse.



↑ The handling of materials for shipment is fully automated.

La movimentazione dei materiali per la spedizione avviene in modo automatizzato.



↑ After melting, the glass is allowed to cool in order to reach the right temperature before proceeding with the next processing stages.

Dopo la fusione, il vetro viene fatto riposare al fine di raggiungere la giusta temperatura per poi procedere con le successive fasi di lavorazione.

↓ The combined action of temperature and equipment pressure allows the marble to be skillfully processed.

L'azione combinata di temperatura e pressione dei macchinari, permette al marmo di essere sapientemente lavorato.



Molteni&C is committed to minimising its environmental impact.

From the ethical sourcing of materials to the optimisation of production processes, we guarantee high-quality and environmentally friendly furnishings. Most of Molteni&C's suppliers are locally-based, minimising transport times and streamlining our territorial know-how. By prioritising renewable resources, reducing waste, and adopting eco-friendly production techniques, we contribute to a greener and more sustainable future. The wood used for our furnishings comes exclusively from FSC® (Forest Stewardship Council) certified forests. The packaging is designed to avoid waste and to halve the use of plastic. Raw materials are carefully selected and sourced only from suppliers who meet precise sustainability requirements. From an energy point of view, Molteni Group pursues a strategy of becoming autonomous, with 65% of the energy consumed coming from renewable sources, as it is produced internally by a photovoltaic system installed around the entire perimeter of the company.

Molteni&C si impegna a ridurre al minimo il proprio impatto ambientale. Dall'approvvigionamento etico dei materiali all'ottimizzazione dei processi produttivi, garantiamo arredi di qualità e rispettosi dell'ambiente. La maggior parte dei fornitori di Molteni&C si trova a km "0" dalla sede produttiva, riducendo al minimo i tempi di trasporto e ottimizzando il know-how territoriale dei nostri processi produttivi in Brianza. Dando priorità alle risorse rinnovabili, riducendo gli sprechi, e adottando tecniche di produzione eco-compatibili, contribuiamo ad un futuro più verde e sostenibile. Il legno utilizzato per i nostri mobili proviene esclusivamente da foreste certificate FSC® (Forest Stewardship Council). Il packaging è studiato sia per evitare gli sprechi sia per dimezzare l'utilizzo di elementi in plastica. Le materie prime sono selezionate con attenzione e approvvigionate solo da fornitori che rispondano a precisi requisiti di sostenibilità. Dal punto di vista energetico, il Gruppo Molteni persegue la strategia di rendersi autonomo, con il 65% dell'energia consumata proveniente da fonti rinnovabili, poiché prodotta internamente da un impianto fotovoltaico installato su tutto il perimetro dell'azienda.



↑ The automated product packaging process is carried out through a highly sophisticated system that eliminates waste.

Il processo automatizzato di packaging di prodotto è realizzato attraverso un sofisticato sistema che evita sprechi.

↓ The natural materials from which the kitchens are made, are chosen for their quality, performance, and durability.

I materiali naturali con cui sono realizzati le cucine, sono scelti per qualità, performance e per la loro durevolezza nel tempo.



Our team of experts works with clients to create tailormade kitchens that reflect their lifestyle.

From the initial idea to final installation, our in-house designers and engineers pay meticulous attention to detail, ensuring that every element is carefully crafted and customised. Each project is uniquely inspired by the architecture of the space, creating a thoughtful design that seamlessly integrates with any aesthetic. With a wide range of materials, finishes, and innovative design solutions at our disposal, we are able to create a fine-tailored service, in which we integrate the know-how gained at technological, architectural, artisanal, and design levels. With more than 200 finishes to choose from, including bilaminates, laminates, matte or glossy lacquering, wood, metal, polyester-based glossy paints, glass, aluminium, stainless steel and natural stone, the customisation possibilities are vast. Molteni&C is also active worldwide in the development and implementation of major projects in the contract industry, particularly in luxury real estate, where bespoke kitchens play a central role in the overall project.

Il nostro team di R&D lavora a stretto contatto con i clienti, per creare cucine su misura, che riflettano le loro preferenze e il loro stile di vita. Dall'idea iniziale all'installazione finale, i nostri designer e ingegneri interni prestano un'attenzione meticolosa ai dettagli, assicurandosi che ogni elemento sia accuratamente realizzato e personalizzato. Ogni progetto è univocamente ispirato dall'architettura dello spazio, creando un design attento che si integra perfettamente con qualsiasi estetica. Più di 200 finiture tra cui scegliere, per un'ampia gamma di personalizzazione, tra bilaminati, laminati, vernici matte o lucide, legno, finiture metalliche, vernici glossy a base poliestere, vetro, alluminio, acciaio inox, pietre naturali. Molteni&C è inoltre attiva in tutto il mondo nello sviluppo e realizzazione di importanti progetti Contract riguardanti soprattutto realizzazioni Real Estate di grande prestigio dove la cucina, spesso progettata specificatamente, svolge un ruolo centrale nel progetto complessivo.



↓ The wood panels are branded with a serial number. When the kitchen is assembled, this guarantees vein continuity and colour consistency.

I pannelli in essenza vengono marchiati a fuoco con un numero seriale. Questo garantisce, quando la cucina viene assemblata, continuità della vena e coerenza cromatica.



↓ Each top is specially made with different sizes and inlays, depending on the design.

Ogni top è realizzato appositamente con misure e intarsi diversi, a seconda del progetto.



↑ Molteni&C kitchens blend aesthetic and functionality perfectly fitting in the surrounding architecture.

Le cucine Molteni&C coniugano estetica e funzionalità adattandosi perfettamente alle architetture che le circondano.



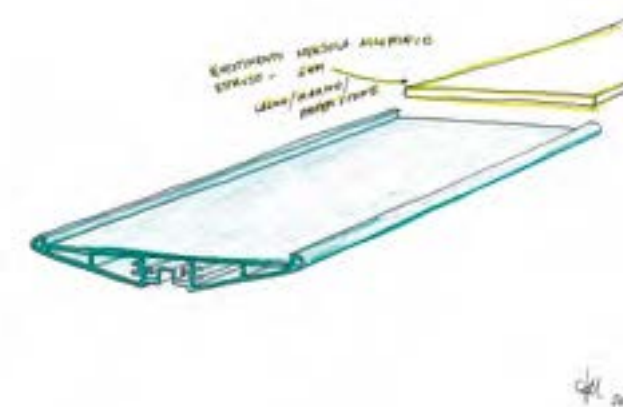
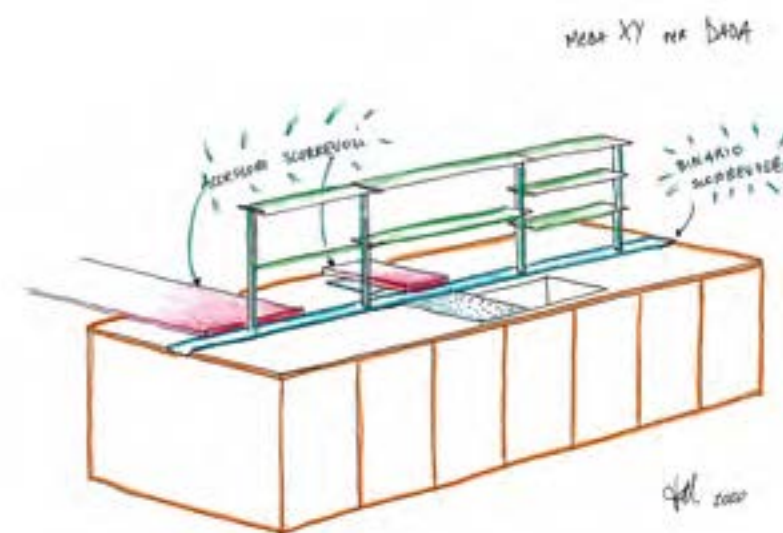
Dada Engi— neered

Every Molteni&C kitchen is powered by Dada Engineered, a seal that blends design, craftsmanship, and innovation. A dedicated facility ensures a significant and vertical understanding of the subject of kitchens. Through continuous research and collaboration with internationally-renowned architects and designers, the R&D team harnesses state-of-art technology and in-depth industry knowledge to create original solutions that redefine the art of kitchen design. With meticulous attention to detail, each Molteni&C kitchen becomes a bespoke project reflecting the customer's personality and unique needs.

Ogni cucina Molteni&C è certificata Dada Engineered, un sigillo che fonde design, artigianalità e innovazione. Uno stabilimento dedicato assicura una conoscenza minuziosa e verticale sull'argomento cucina. Attraverso la continua ricerca e la collaborazione con prestigiosi architetti e designer internazionali, il team R&D si avvale delle tecnologie più avanzate e di una profonda conoscenza del comparto, per creare soluzioni originali che ridefiniscono l'arte del design delle cucine. Grazie alla meticolosa attenzione ai dettagli, ogni cucina Molteni&C diventa un progetto su misura che riflette la personalità e le esigenze uniche della committenza.



Kitchen Design Thinking.



Dada Engineered embodies a pioneering spirit ever in tune to change; a creative, technological vision standing centred around cutting-edge kitchen designs.

Dada Engineered rappresenta lo spirito pionieristico del cambiamento: una visione creativa e tecnologica che assicura l'avanguardia del design nel settore delle cucine.

Dada Engineered

KITCHEN COLLECTION

kitchen
collection

Molteni & C

VVD

Vincent Van Duysen

Among all the kitchens VVD is the one with the most elaborate details and unique components. The terminal panels give a distinctive touch to countertops, while the finger recessed provides a clean and elegant design. Open bases, an external sink, and trays beneath the countertops complete the overall design. Vincent Van Duysen reinterprets the finger recess detail in a modern and sophisticated manner. The slim side and end units contrast with the substantial thickness of the worktops, whose linearity is interrupted by sculptural stone external sink bowls. The worktop comes in a thickness of 20mm, 60mm or 150mm, offering elegant variability in the design. The combination of different materials and interplay of solids and voids create a dynamic and sophisticated kitchen. Large pull-out trays, open-ended drawers, and under-top trolleys complete the project. Dimmable 2700K LED lighting seamlessly integrates with the range module covers for a warm touch of illumination. An aluminium load-bearing structure allows for completely suspended compositions. The discreet aluminium door handle design for enhanced grip demonstrates true innovation. The PT40 door can be integrated into the kitchen to offer a seamless passageway.

Tra tutte le cucine VVD è quella con i dettagli più elaborati e unici. I pannelli terminali donano un tocco distintivo alla parte finale dei piani, mentre la gola dona un design pulito ed elegante. Basi aperte, un lavello esterno e vassoi a giorno completano la composizione. Vincent Van Duysen reinterpreta in chiave moderna e sofisticata la cucina senza maniglia. Gli spessori esili di fianchi e terminali e gli spessori forti dei piani di lavoro si integrano, interrompendo la linearità del piano con lavelli esterni in pietra. Il piano di lavoro è disponibile in uno spessore di 20 mm, 60 mm o 150 mm, offrendo una variabilità elegante nel design. L'alternanza dei materiali e il gioco di pieni e vuoti danno vita ad una cucina dinamica e sofisticata. Completano il progetto ampi vassoi estraibili, cassetti a giorno e carrelli integrabili nei sottopiani. L'illuminazione LED dimmerabile da 2700K si integra con i copri modulo della gamma, aggiungendo un tocco di luce calda. Un telaio portante in alluminio permette di realizzare composizioni sospese da terra. L'innovazione si esprime con dettagli come il profilo in alluminio che disegna in modo discreto il bordo superiore dell'anta migliorandone la presa. La porta PT40 può essere integrata nella cucina per offrire un passaggio agli altri ambienti della casa senza interruzioni.





< *VVD island*—
slate structure,
Tuscan Brown doors,
red Lepanto marble
top th. 150 mm,
pewter skirting

Regular snack table —
pewter support,
coffee oak top

Kitchen box—
coffee oak structure,
internal shelves
in glass with
a pewter frame

Paul sofa—
reduced depth

✓ *VVD island*—
Tuscan Brown bases,
red Lepanto marble
top th. 150 mm,
coffee oak trays

Linear composition—
lepanto red marble
worktop (th. 60 mm)
and splashback,

coffee oak VVD
wall units with stopsol
bronze glass door,
coffee oak open
Atelier columns with
integrated led

PT40 door—
coffee oak, pewter
bow handle

< *Isola VVD*—
struttura ardesia,
ante Tuscan Brown,
top marmo rosso
Lepanto sp. 150 mm,
zoccolo peltro

Tavolo snack Regular —
sostegno peltro,
top rovere caffè

Kitchen box—
struttura rovere caffè,
ripiani interni in vetro
con telaio peltro

Paul sofa—
profondità ridotta

✓ *Isola VVD*—
basi Tuscan Brown,
top sp. 150 mm marmo
rosso Lepanto, vassoi
estraibili rovere caffè

Composizione lineare—
top sp. 60 mm, e
schienali marmo rosso
lepanto, pensili VVD

rovere caffè con anta
vetro bronzo stopsol,
colonne Atelier a
giorno rovere caffè
con led integrato
nelle spalle

Porta PT40—
rovere caffè,
maniglia bow peltro





< *Island—*
ferrovia steel base
unit doors, Ceppo top
th. 60mm, external
Ceppo VVD sink,
pewter skirting and
finger recess, graphite
oak snack with pewter
structure

Linear composition—
ferrovia steel base
units doors, Ceppo top
th. 60mm with front
downstand, Ceppo
splashback, pewter
skirting and finger
recesses

✓ *Island—*
ferrovia steel base
unit doors, Ceppo top
th. 60mm, external
Ceppo VVD sink,
pewter skirting and
finger recess,
graphite oak snack
with pewter structure

VVD trolley—
wheeled pewter
structure,
graphite oak drawers,
upper cutting board in
maple blockboard

< *Isola—*
ante basi acciaio
ferrovia, top Ceppo
sp. 60mm, lavello
esterno VVD Ceppo,
zoccolo e gole peltro,
snack rovere grafite
con struttura peltro

Composizione lineare—
ante basi acciaio
ferrovia,
top sp. 60mm con
veletta frontale Ceppo,
alzatina Ceppo,
zoccolo e gole peltro

✓ *Isola—*
ante basi acciaio
ferrovia, top Ceppo
sp. 60mm, lavello
esterno VVD Ceppo,
zoccolo e gole peltro,
snack rovere grafite
con struttura peltro

Trolley VVD—
struttura su ruote
peltro, cassetti rovere
grafite, tagliere
superiore fisso
in acero listellare



Intersection

Vincent Van Duysen

Vincent Van Duysen's project, Intersection, is a kitchen that exudes a strong expressive character while showcasing the brand's excellence in material processing. Van Duysen was inspired by the great masters, Piet Mondrian and Carlo Scarpa for the use of geometric compositions and for the refined materials. Intersection offers a versatile system that allows for endless linear, corner, or island compositions, where the interplay of surfaces and worktops creates captivating plays of light and shadow. The inlay work on the doors enhances the materiality of the essences. The snack element presents intersecting vein surfaces, resulting in a sleek and rational profile. The worktop itself takes center stage in the design, featuring a new 50 mm thick design. This sculptural detail incorporates a channel below its edge, enabling doors and drawers to open seamlessly without handles. Intersection is available in a wide range of essences and finishings and in a monomateric version, where the fascination of monolithic objects made of a single material has inspired Vincent Van Duysen, to create a unique, sculptural, and architectural object. This is the result of meticulous technical research made by the Dada Engineered R&D Department.

Intersection, progetto di Vincent Van Duysen, è una cucina dal forte carattere espressivo e dettagli ricercati che evidenziano l'eccellenza del brand nella lavorazione della materia. Vincent Van Duysen trova ispirazione nei grandi maestri Piet Mondrian e Carlo Scarpa per l'uso di composizioni geometriche e per i materiali e dettagli raffinati. Intersection è un sistema versatile che propone una gamma infinita di composizioni lineari, angolari ad isola, dove superfici e piani di lavoro creano giochi di luce ed ombra. Intarsi sulle ante in essenza esaltano la matericità e nobilitano la plasticità delle superfici. L'elemento snack presenta superfici in essenza caratterizzate da venature che si intersecano fino a formare un piacevole profilo lineare e razionale. Il top diventa l'elemento generatore del progetto, contraddistinto da un nuovo disegno dallo spessore di 50 o 30 mm. Disegnato come un dettaglio scultoreo, crea nella parte inferiore una gola che permette ad ante e cassetti di aprirsi senza la necessità di maniglie. Intersection è disponibile in un'ampia gamma di essenze e finiture e in una versione monomaterica dove il fascino dell'elemento monolitico realizzato in un unico materiale ha ispirato Vincent Van Duysen, per creare un oggetto esclusivo, scultoreo e architettonico. Questo è il risultato di una meticolosa ricerca tecnica condotta dalla divisione R&D Dada Engineered.





Ratio

Vincent Van Duysen

Ratio architectural creation is defined by its interplay of lightweight volumes juxtaposed with bold and solid forms. Vincent Van Duysen's approach is structural, based on the presence of building like compositional forms and on the skilful use of the materials, of which he is an undisputed interpreter. Metal grids define the core architecture, including wall units, columns, hoods, and accessories. Tops of varying thicknesses are attached to slender and minimal techno/structural elements, creating an elegant balance. Our patented ultra-slim 13 mm cabinet door is a testament to unique design. It combines horizontal and vertical elements that frame and define the doors, creating a distinctive look. One of the standout features is the ability to create suspended compositions, adding a sense of airiness and sophistication to your space. Vincent Van Duysen presents an island solution with meticulously designed furniture and accessories to cater to discerning and sophisticated users. Its standout feature is that the entire kitchen seems to be delicately perched on two ultra-thin panels. Additionally, the design seamlessly integrates snack counters and innovative washing and cooking solutions.

La creazione architettonica di Ratio è definita dal suo gioco di volumi leggeri giustapposti a forme audaci e solide. L'approccio di Vincent Van Duysen è solido, basato sulla presenza di forme compositive simili all'edificio e sull'uso sapiente dei materiali di cui è interprete indiscusso. Le griglie metalliche definiscono l'architettura centrale, compresi i pensili, le colonne, le cappe e gli accessori. Volumi pieni e vuoti, insieme a piani di diverso spessore, si uniscono a elementi tecno/strutturali sottili e minimali, creando un elegante equilibrio. L'anta brevettata ultrasottile da 13 mm è una testimonianza di un design unico. Combina elementi orizzontali e verticali che incorniciano e definiscono le ante, creando un look distintivo. Una delle peculiarità è la possibilità di creare composizioni sospese, aggiungendo un senso di ariosità e raffinatezza al vostro spazio. Vincent Van Duysen presenta una soluzione a isola con mobili e accessori meticolosamente progettati per soddisfare utenti esigenti e sofisticati. La sua caratteristica dominante è che l'intera cucina sembra essere delicatamente adagiata su due pannelli ultrasottili. Inoltre, il design integra perfettamente tavoli snack e innovative soluzioni di lavelli e cottura.







Hi-Line 6 Frame Door

R&D

The Hi-Line 6 Frame Door, developed by the Dada Engineered R&D division, is a compact and linear project that defies traditional kitchen standards, providing versatility in terms of composition possibilities. Unlike the Hi-Line, it features a technical cabinet door with a perimeter profile available in three metallic finishes, giving it a more modern and contemporary appearance. The cabinet doors can also be crafted from coloured glass in a wide range of tones. The frame of the door is made of iris, bronze or pewter aluminium. The upper part of the door is shaped to ensure an ergonomic grip. The side panel runs seamlessly with the doors. The composition is enhanced by the system of shelves with built-in VVD hood and Hi-Line 6 Frame Door snack table, with its solid natural oak or black oak top, featuring bevelled corners and profiles.

Hi-Line 6 Frame Door, sviluppata dalla divisione Dada Engineered R&D, è un progetto compatto e lineare che sfida i canoni della cucina tradizionale. Offre versatilità in termini di possibilità compositive. A differenza dell'Hi-Line, presenta un'anta con profilo perimetrale disponibile in tre finiture metalliche, conferendogli un aspetto più moderno e contemporaneo. Le ante possono anche essere realizzate in vetro colorato in un'ampia gamma di tonalità. Il telaio dell'anta è in alluminio iris, bronzo o peltro. La parte superiore dell'anta è sagomata per garantire una presa ergonomica. Il pannello laterale prosegue in continuità con le ante. La composizione è arricchita dal sistema di mensole con cappa integrata VVD e snack Hi-Line 6 Frame Door, con top in massello di rovere naturale o rovere nero, caratterizzato da angoli e profili smussati.





◁ *Island—*
eucalyptus Rays doors
with aluminium border
pewter finish, pewter
finger recessed and
skirting, vulcano MDi
by Inalco top, nebula
steel multitank sink,
black stained oak slated
HL6 Frame Door snack
table, top mounted

Devon stools—
black oak structure,
leather seat

▽ *Island—*
eucalyptus Rays doors
with aluminium border
pewter finish, pewter
finger recessed and
skirting, Vulcano MDi
by Inalco top,
undertop induction
cooking area, nebula
steel multitank sink,
black stained oak
slated HL6 Frame
Door snack table,
top mounted

Atelier columns—
eucalyptus structure,
bronze VVD glass
doors with pewter
frame, eucalyptus
Log handles,
shelves with
integrated led light,
eco-skin bottle racks
and glass holder
accessorized

Columns—
Lunar doors

VVD hood—
pewter support
frame and hood carter,
eucalyptus shelves
with integrated
led light

◁ *Isola—*
ante eucalipto Rays
con bordo alluminio
finitura peltro, gole e
zoccolo peltro, top MDi
by Inalco vulcano,
lavello multitank acciaio
nebula, tavolo snack HL6
Frame Door massello di
rovere tinto nero, dogato,
montato su top

Sgabelli Devon—
struttura rovere nero,
seduta pelle

▽ *Isola—*
ante eucalipto Rays
con bordo alluminio
finitura peltro, gole
e zoccolo peltro, top
MDi by Inalco vulcano,
induzione sotto-top,
lavello multitank acciaio
nebula, tavolo snack
HL6 Frame Door,
massello di rovere
tinto nero, dogato,
montato su top

Colonne Atelier—
struttura eucalipto,
anta vetro VVD bronzo
con telaio peltro,
maniglie Log eucalipto,
mensole con profilo
led accessoriate con
porta bottiglie eco-skin
e porta calici

Colonne—
ante Lunar

Cappa VVD—
struttura e carter
cappa peltro, mensole
eucalipto con profilo
led integrato



Hi-Line 6

Ferruccio Laviani

Hi-Line 6 by Ferruccio Laviani is not just a kitchen; it's a space meant to be lived in. The squared cabinet door with a minimalist design allows for the creation of versatile and ever-changing compositions, drawing from the widest range of finishes in the collection. It features clean and linear designs, meticulous attention to detail, and a focus on construction quality. The kitchen combines technology with precisely defined volumes, creating an organised space with a sense of geometric harmony. "Hi-Line 6 is perfect for those seeking a practical kitchen that can easily adapt even to small spaces.

Hi-Line 6 di Ferruccio Laviani non è solo una cucina; è uno spazio pensato per essere vissuto. L'anta squadrata dal design minimalista permette di creare composizioni versatili e in continua evoluzione, sfruttando la più ampia gamma di finiture della collezione. Caratterizzata da linee pulite e lineari, meticolosa attenzione ai dettagli e cura per la qualità costruttiva. La cucina combina la tecnologia con volumi definiti con precisione, creando uno spazio organizzato con un senso di armonia geometrica. "Hi-Line 6 è perfetta per chi cerca una cucina pratica che si adatti facilmente anche a piccoli spazi.





◁ *Island*—
stardust lacquered
doors and side panels,
polished grey stone
worktop, pewter finger
recess and skirting

Woody stools—
black oak structure
and seat

XY system—
pewter accessorized
channel integrated
into the top, pewter
pedestals with lighting
shelves, eucalyptus
insert, eucalyptus
sliding snack top with
pewter support

Linear composition—
eucalyptus full-height
doors columns,
eucalyptus base and
wall unit doors, polished
grey stone worktop
and splashback, pewter
finger recess and
skirting

▽ *Isola*—
stardust lacquered
doors and side panels,
polished grey stone
worktop, pewter finger
recess and skirting

XY system—
pewter accessorized
channel integrated
into the top, pewter
pedestals with lighting
shelves eucalyptus
insert, eucalyptus
sliding snack top with
pewter support

◁ *Isola*—
ante e pannelli laterali
laccato stardust, top
pietra grey levigata,
zoccolo e gole peltro

Sgabelli Woody—
struttura e seduta
rovere nero

Sistema XY—
canale accessorizzato
peltro integrato nel top,
piantane peltro con
mensole luminose
inserto eucalipto,
snack scorrevole
eucalipto con
struttura peltro

Composizione lineare—
ante colonne a tutta
altezza eucalipto, basi e
pensili eucalipto, top e
schienale pietra
grey levigata, gola
e zoccolo peltro

▽ *Isola*—
ante e pannelli laterali
laccato stardust, top
pietra grey levigata,
zoccolo e gole peltro

Sistema XY—
canale accessorizzato
peltro integrato nel top,
piantane peltro con
mensole luminose
inserto eucalipto,
snack scorrevole
eucalipto con
struttura peltro



Prime

R&D

Prime kitchen is designed for those who approach cooking with a youthful and dynamic spirit. The cabinet door with its upper contour and 45° finger recessed offers a more ergonomic opening experience compared to traditional kitchens. The exceptional flexibility in choosing the side panels, available in various layout, allows the designer to configure the final details of the kitchen differently based on the client's taste and available space. The finger recess runs seamlessly along the length and breadth of the product, extending to the side panels. The countertops come in various thicknesses and sections, providing further customization options. The project includes the Wing system with tapered aluminium shelves and, additionally, an upgrade to the Vionaro pull-out system is available upon request. Completing the composition is the Prime snack table, available in essence, Fenix NTM, or laminate with support in iris, pewter, or bronze.

La cucina Prime è pensata per chi si avvicina alla cucina con uno spirito giovane e dinamico. L'anta con il profilo superiore a 45° offre un'esperienza di apertura più ergonomica rispetto alle cucine tradizionali. L'eccezionale flessibilità nella scelta dei fianchi, disponibili in varie tipologie, permette al progettista di configurare diversamente i dettagli finali della cucina in base al gusto del cliente e allo spazio a disposizione. La gola percorre il prodotto senza interruzioni e termina sui fianchi riportati, soluzione alternativa ai fianchi finiti per lasciare massima libertà di personalizzazione. I piani di lavoro sono disponibili in vari spessori e sezioni, per offrire ulteriori possibilità di personalizzazione. Il progetto include anche il sistema Wing con mensole rastremate in alluminio e, in aggiunta, un upgrade delle guide Vionaro su richiesta. Completa la composizione il piano snack Prime, disponibile in essenza, fenix NTM o laminato con sostegno in iris, peltro o bronzo.





◀ *Island—*
MDi by Inalco meteora
gris abujardado top,
almond white 3D
lacquered doors,
ceramic MDi by Inalco
induction meteora
worktop with integrated
hobs, pewter finger
recessed and skirting

Kitchen Box—
thermo oak structure
with integrated led
light, wooden slats
shelves

Paul seating system—
with reduced depth

✓ *Island—*
MDi by Inalco meteora
gris abujardado,
extended worktop
cooking area

K20 hood—
matt black structure,
smoked glass shelves
with black lacquered
slats

Dine snack table—
thermo oak top and
support

Linear composition—
Lunar doors,
MDi by Inalco meteora
gris abujardado top
and splashback,
integrated ceramic
sink, pewter finger
recessed and Bow
handles,
Flair glass unit 3D
etched bronze glass
doors, pewter frame,
inner glass shelves

◀ *Isola—*
top MDi by Inalco
meteora gris
abujardado, ante 3D
laccato almond white,
piano operativo
MDi by Inalco induction
meteora con piani
cottura e piastra
incassati, gole e
zoccolo peltro

Kitchen box—
struttura rovere thermo,
mensola dogata con
led integrato

Paul sofa—
con profondità ridotta

✓ *Isola—*
top MDi by Inalco
meteora gris
abujardado

Cappa K20—
struttura nera opaca,
mensole vetro fumé
con doghe laccato
opaco nero

Dine tavolo snack—
top e supporto
rovere thermo

Composizione lineare—
ante Lunar,
top e schienali MDi by
Inalco meteora gris
abujardado,
lavello in ceramica
integrato, gole e
maniglie Bow peltro,
pensile Flair anta vetro
3D bronzo acidato,
profilo peltro, mensole
interne vetro

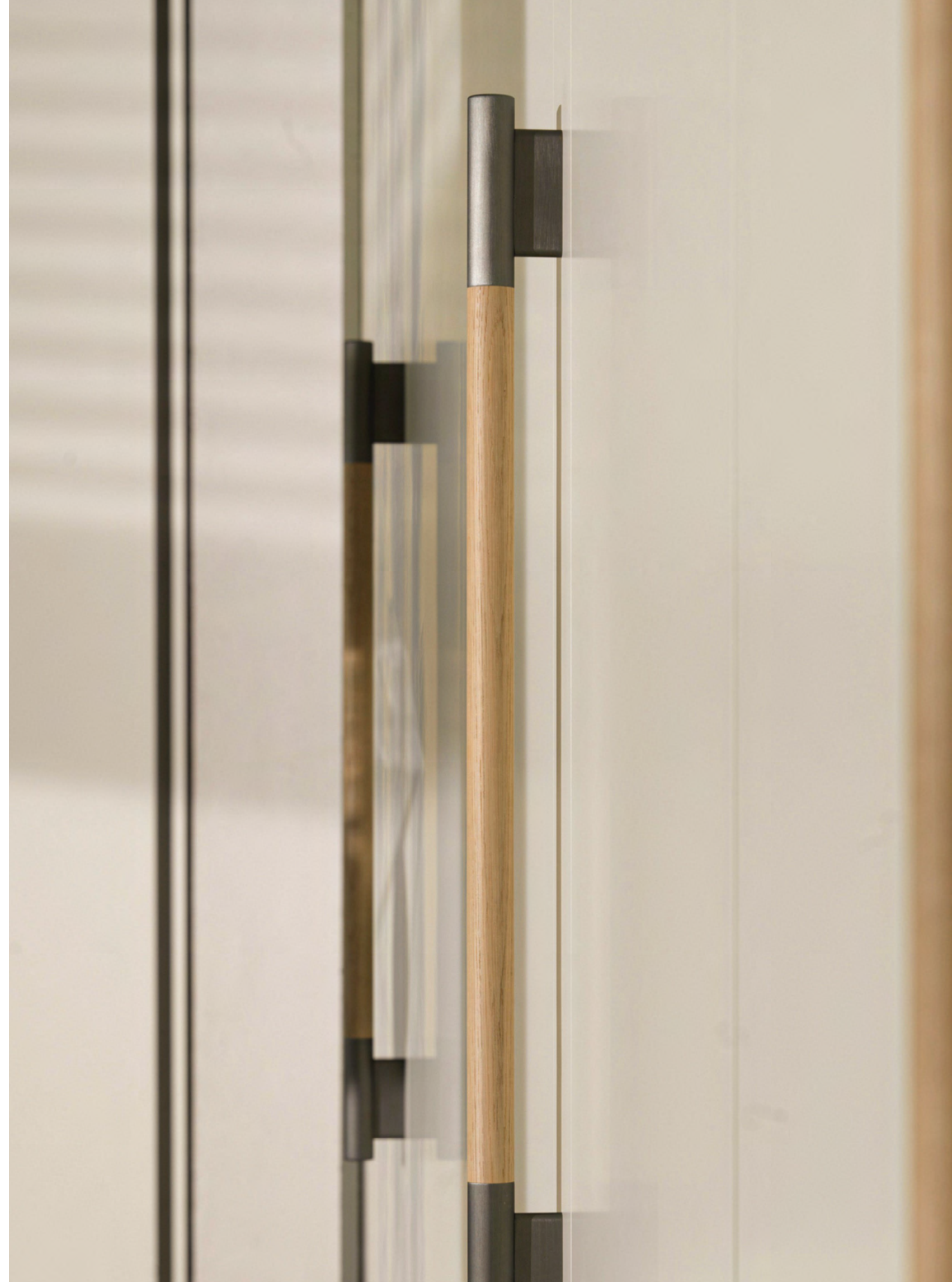


Tivalì 2.0

Dante Bonuccelli

Tivalì 2.0, the built-in kitchen designed by Dante Bonuccelli in 2004, revolutionized the concept of "Everything in a Small Space." The design philosophy behind Tivalì 2.0 aimed to create a kitchen that could make the most of an internal linear space ranging from 2.40 to 3 meters. It focuses on the effect and the pinnacle of kitchen design, similar to the performance of an actor on a stage. Just like a concealed stage, Tivalì 2.0 appears as a closed kitchen, hiding its precious contents until the big folding doors that reveal the scene within. Tivalì 2.0 represents, without equal, the embodiment of the perfect blend of history, technological innovation, patents, and timeless elegance. "We imagined a kitchen inside an independent "object" and not as a series of items of furniture in a room. This "object" can be freely positioned in the space, following the concepts of the modern movement of a fluid house, without walls or doors, like those designed by Le Corbusier o Mies van der Rohe." *Dante Bonuccelli*

Tivalì 2.0, cucina integrata per tutti gli spazi progettata da Dante Bonuccelli nel 2004 e frutto del pensiero "Everything in a Small Space". Il concetto che ha guidato la progettazione è stato quello di disporre di una cucina, compresa in uno spazio utile interno tra i 2,4 e i 3 metri, dove prevale l'elemento scenografico, e il cucinare raggiunge la sua più alta espressione, assimilabile alla performance di un attore sul palcoscenico. Come tutti i palcoscenici teatrali, così Tivalì 2.0 si presenta come un grande mobile chiuso che a prima vista non rivela il suo prezioso contenuto fino a quando le grandi ante pieghevoli a soffietto rivelano la scena all'interno. Tivalì 2.0 rappresenta, senza eguali, l'incarnazione del perfetto connubio tra storia, innovazione tecnologica, brevetti ed eleganza senza tempo. "Abbiamo immaginato la cucina all'interno di un "oggetto" autonomo e non come una serie di mobili in una stanza. Questo "oggetto" può essere posizionato liberamente nello spazio, seguendo i concetti del movimento moderno di una casa fluida, senza pareti né porte, come quelle progettate da Le Corbusier o Mies van der Rohe." *Dante Bonuccelli*





Helios

Vincent Van Duysen

The Helios Outdoor kitchen encapsulates Italian craftsmanship combined with innovative technology, making it suitable for outdoor use. Its clean, rigorous lines and monolithic yet discreet impact allow it to be combined with both the Landmark and Timeout collections, in which – thanks to the wide choice of finishes – it echoes a selection of materials, enriching them. Textures with a material feel reminiscent of natural stone, ceramic, wood or steel finishes, for a wide array of choices that allow for extensive customisation, making it suitable for different styles and environments. The colour palette draws inspiration not only from the world of natural tones, but also from a more classic range of whites and greys.

Helios è la cucina da Outdoor che racchiude in sé la maestria del Made in Italy unita a tecnologie innovative, che la rendono adatta all'utilizzo da esterno. Le linee pulite e rigorose e l'impatto monolitico ma discreto, permettono di abbinarla sia alla collezione Landmark sia a quella Timeout, delle quali – grazie all'ampia possibilità di finiture – richiama una selezione di materiali, arricchendoli. Texture dalla mano materica che ricordano le pietre naturali, finiture in ceramica, legno o acciaio, per un ampio abaco di scelte che permettono un'ampia personalizzazione, rendendola adatta a stili e ambienti differenti. La gamma dei colori attinge non solo dal mondo dei toni naturali, ma si rifà anche a una palette più classica, come quella dei bianchi e dei grigi.

Molteni & C | OUTDOOR





◁ **Island—**
graphite frame
structure, ferrovia
steel doors, pewter
finger recesses,
ferrovia steel side and
back panels, MDi by
Inalco vulcano top th.
80mm with integrated
sink and cooking
surface, waterproof
cover available

Isola—
struttura portante
grafite, ante acciaio
ferrovia, gole peltro,
pannelli laterali e retro
acciaio ferrovia,
top MDi bi Inalco
vulcano sp. 80mm
con lavello
e piano cottura
integrati, copertura
idrorepellente
disponibile

^ **Sink—**
MDi by Inalco vulcano
integrated basin,
with lower level
for faucet placing,
stainless steel
drain sink

Lavello—
vasca integrata MDi
by Inalco vulcano, con
livello ribassato per
alloggio rubinetto,
pielletta acciaio inox

Island—
scotch brite stainless
steel frame structure,
MDi by Inalco
vulcano doors, iris
finger recesses, MDi
by Inalco vulcano
top th. 80 mm with
integrated sink

Snack table—
slats in solid teak top,
scotch brite stainless
steel structure

Green Point stools—
burnished metal
structure, desert yellow
weaving rope seat
and back

Isola—
struttura portante
acciaio inox scotch
brite, ante MDi by
Inalco vulcano, gole
iris, top MDi by Inalco
vulcano sp. 80 mm con
lavello integrato

Tavolo snack—
piano doghe di massello
di teak, struttura acciaio
inox scotch brite

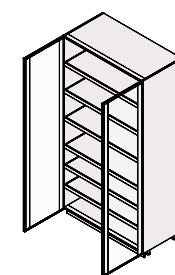
Sgabelli Green Point—
struttura metallo
brunito, seduta e
schienale intreccio
corda giallo deserto



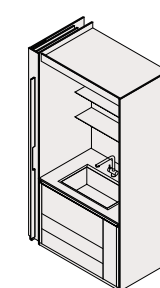


Columns

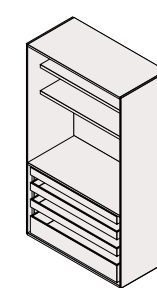
Colonne



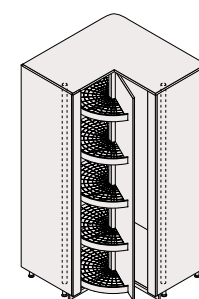
Atelier columns
Colonne Atelier



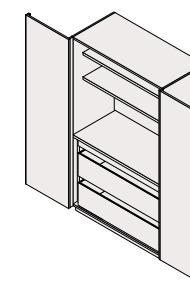
Technical column 2.0
Colonna operativa 2.0



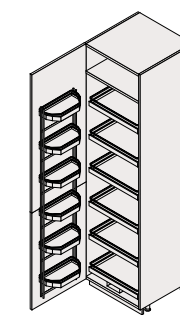
Open technical column
Colonna operativa a giorno



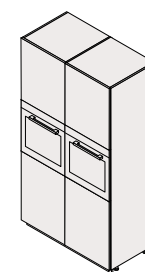
Revolving column
Colonna girevole



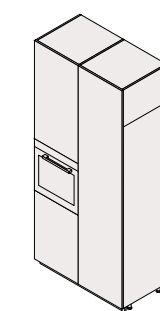
Pivot column
Colonna pivot



Accessorized columns
Colonne attrezzate



Oven columns
Colonne forno

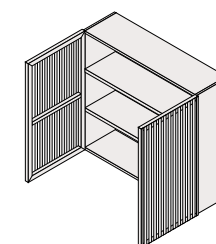


Full-height columns
Colonne a tutta altezza

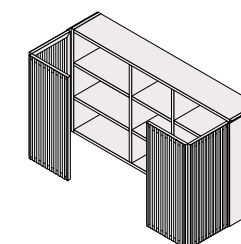


Wall units & shelves

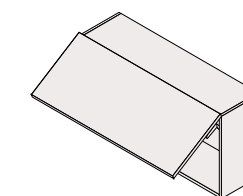
Pensili & mensole



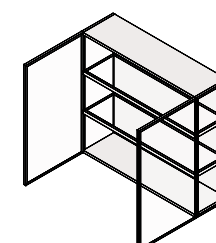
Stripe wall units
Pensili Stripe



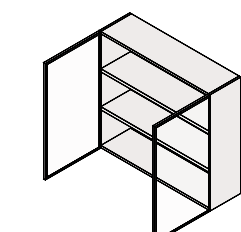
Sistema 7 wall unit
Pensile Sistema 7



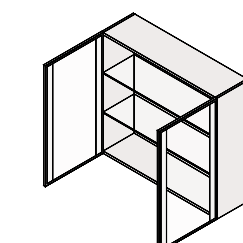
DIFrame wall unit
Pensile DIFrame



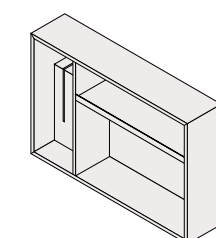
Bright wall unit
Pensile Bright



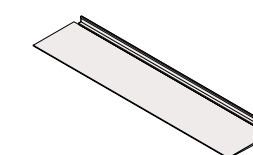
VVD wall unit
Pensile VVD



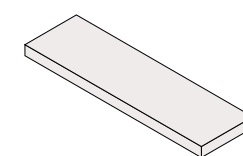
Flair wall unit
Pensile Flair



Momento containers
Contentitori Momento



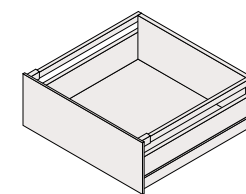
Wing system
Sistema Wing



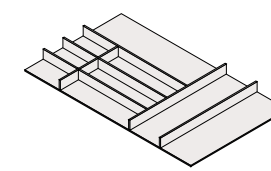
Wall-mounted shelves
Mensole a muro

Accessories

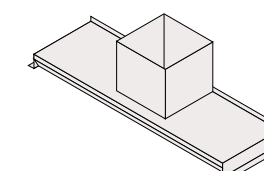
Accessori



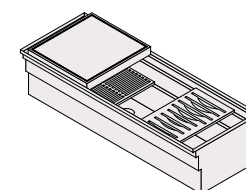
Drawers
Cassetti



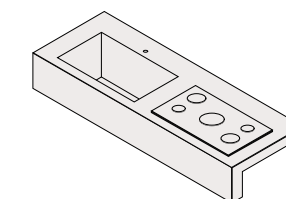
Drawers accessories
Accessori per cassetti



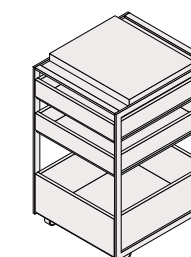
Hoods
Cappe



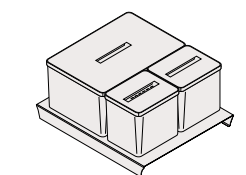
Sinks
Lavelli



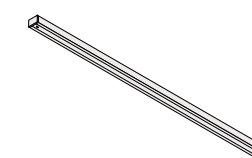
Worktops
Piani di lavoro



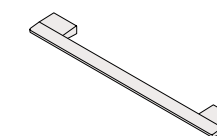
VVD trolley
Carrello VVD



Eco-kits
Kit eco



Lighting systems
Sistemi illuminazione



Handles
Maniglie

AD—
VINCENT VAN DUYSEN

STYLING—
ALESSANDRO PASINELLI STUDIO
ANNALISA MAURI STUDIO

PHOTO—
MAX ZAMBELLI
TIZIANO SARTORIO
DANIELA TROST

THANKS TO—
2024

KALPA ART LIVING GALLERIES
Pages 4,7
Marc Ricourt, Beech Scorched #5 , 2023
Sculpture in beech wood, treated with fire

Marc Ricourt, Oak Scorched #1, 2022
Sculpture in oak wood, treated with fire

Pages 25,27
Marco Bellini 2021 Opera #2
"OPERA AL NERO" series

Page 26
Kate Windibank, Large Fragmented
Vessel With Strata #8 2022

Page 36
Marco Bellini 2020-22, Yugen #4
"YUGEN SERIES"

Pages 37,39
Marc Ricourt, Oak (rust) #04
March 2022, Sculpture

MARCO SOLZI PAINTINGS
YASMIN BRANDOLINI DADDA

ASTEP
ATELIER VIERKANT
DALL'ENOLOGO
DANESE MILANO
EDITIONS MILANO
EDIZIONI DESIGN
KREON
MARTINA GERONI
MASON EDITIONS
NILUFAR GALLERY
ONOFRIO ACONE
OTHMAR PRENNER
PURPLEPROPS
STUDIO T
TATO ITALIA
WHEN OBJECTS WORK



moltenigroup.com
moltenimuseum.com
#MolteniGroup
#MolteniMuseum



INTERNATIONAL AWARDS

 FUTURA SYSTEM—
COMMENDATION ADI COMPASSO D'ORO AWARD
 NOMIS—
COMMENDATION ADI COMPASSO D'ORO AWARD

TRIM—
GOOD DESIGN AWARD
TIVALI—
RED DOT DESIGN AWARD BEST OF THE BEST
VVD—
ELLE DECO INTERNATINAL DESIGN AWARDS

@MolteniandC

@MolteniandC

Molteni&C

@MolteniandC

MolteniandC

Molteni&C

MolteniC

MolteniandC

KITCHEN
COLLECTION