



Systema

TONCELLI

Tutte le mattine del mondo.
Prendere la macchina del caffè, aprire il rubinetto mettere l'acqua, prendere la polvere riempire la macchina, accendere il gas, mettere il bollitore sul fuoco, prendere il pane, il miele e i biscotti, il latte dal frigo, le tazze, lo zucchero. L'acqua bolle, il caffè sta uscendo: il profumo di un nuovo giorno ci accoglie.
La cucina, dove tutto comincia ogni giorno.

Every morning of the world. Taking the coffee maker, turning the tap on, filling with water, taking the ground coffee, filling the maker, turning the gas on, putting the kettle on the cooker, taking bread, honey, and biscuits, the milk in the fridge, the cups, the sugar. The water is boiling, the coffee is coming out: the scent of a new day is welcoming us.

Our kitchen, where everything starts every day.

Tous les matins du monde. Prendre la cafetière, ouvrir le robinet, mettre de l'eau, prendre le café en poudre, remplir le filtre, allumer le feu, mettre le bouilloire sur le feu, prendre le pain, le miel et les biscuits, le lait du frigo, les tasses, le sucre. L'eau bout, le café est en train de sortir : l'odeur d'un nouveau jour nous donne le bienvenu.

La cuisine, où tout commence chaque jour.

Jeden Morgen auf der ganze Welt. Die Kaffeemaschine holen, den Wasserhahn aufdrehen, Wasser einfüllen, Kaffeepulver in die Maschine füllen, den Gasherd anzünden, die Kaffeemaschine auf das Feuer setzen, Brot, Honig und Gebäck holen, die Milch aus dem Kühlschrank nehmen, das Geschirr und den Zucker auf den Tisch stellen. Das Wasser kocht, der Kaffee ist fertig: der Duft eines neuen Tages empfängt uns.

Die Küche, der Ort, an dem Alles jeden Tag neu beginnt.

Todas las mañanas del mundo. Coger la máquina del café, Abrir el grifo, poner el agua, coger los polvos y llenar la máquina, encender el gas, poner el hervidor sobre el fuego coger el pan, la miel y las galletas, la leche de la nevera, las tazas, el azúcar. Hierve el agua, el café está saliendo: el perfume de un nuevo día nos acoge.

La cocina, donde todo empieza cada día.

Serena e rassicurante, Systema TE (Toncelli Evolution) utilizza tutti gli elementi comuni di Systema, più alcuni elementi speciali in ciliegio, noce e mogano. La grande ricchezza di elementi, finiture e accessori, unita alla tecnologia più avanzata, consente al progettista di personalizzare una cucina secondo gusti, funzioni, criteri di lavoro e di budget, specifici per le esigenze di chi desidera uno spazio innovativo senza stupire, di chi non vuol rinunciare al calore della tradizione senza indugiare sulla memoria.

Systema TE: a big, reassuring kitchen

Serene and reassuring, Systema TE uses all common elements of Systema, together with some special pieces in cherry-wood, walnut and mahogany. The great richness of elements, finishings and fittings, together with the up-to-date technology, allows the planner to personalize the kitchen according to the different tastes, functions, methods of work and budget, following the needs of those who wants an innovative space, without amazing, of those who don't want to renounce the warmth of tradition without dwelling upon memory.

Systema TE: una grande, rassicurante cucina.

Systema TE: une cuisine grande et rassurante

Sereine et rassurante, Systema TE utilise tous les éléments communs de Systema, avec des éléments spéciaux en cerisier, noyer et acajou. La grande richesse d'éléments, finitures et accessoires, unie à la technologie la plus avancée, permet à l'auteur du projet de personnaliser une cuisine selon goûts, fonction, critères de travail et de budget, spécifiques pour les exigences de celui qui désire un place innovateur sans étonner, de celui qui ne veut pas renoncer à la chaleur de la tradition sans hésiter sur la mémoire.

TE Toncelli Evolution eine große beruhigende Küche.

Systema TE, klar und beruhigend, beinhaltet alle normalen Elemente und dazu noch einige Sonderelemente aus Kirschbaum-, Nußbaum- und Mahagoniholz. Die große Anzahl an Elementen, Oberflächenbearbeitungen und Zubehör in Verbindung mit der fortschrittlichsten Technologie erlauben dem Architekten jede Küche nach Geschmack, Funktion, Arbeitskriterien und Budget auf die Bedürfnisse desjenigen abzustimmen, der einen innovativen Raum gestalten will ohne jedoch auf die Wärme der Tradition zu verzichten.

TONCELLI



Volumi potenti, morbidi contrasti.

Il calore caldo del noce fa da contrappunto al bagliore dell'acciaio. Una penisola di lavaggio in acciaio si fonde ai chiaroscuri del mobile a giorno dove scintillano le porcellane. Bello e flessibile il tavolo su ruote, in massello di noce e gambe in tubolare d'acciaio spazzolato, pensato per connotare e servire lo spazio domestico con la sua presenza forte e discreta.

Powerful volumes, soft contrasts.

The warmth of walnut is a counterpoint for the glare of stainless steel. The washing peninsula unit in stainless steel melts in the chiaroscuro of the open unit where the china sparkles. Beautiful and flexible, the table on wheels in solid walnut with brushed stainless steel legs is conceived to connote and serve the home space thanks to its strong and discreet presence.

Volumes puissants, souples contrastes.

La chaude chaleur du noyer est le contrepoint pour la lueur de l'acier. Une péninsule de lavage en acier se fonde avec le clair-obscur du meuble à jour où les porcelaines étincellent. Belle et flexible, la table à roulettes en noyer massif et jambes en acier brossé a été pensée pour connoter et servir la place domestique grâce à sa présence forte et discrète.

Großräumige Volumen, weiche Kontraste.

Die Wärme des Nußbaumholzes setzt sich dem Leuchten des Stahles entgegen. Die Halbinsel aus Stahl verbindet sich mit dem helldunklen Glasschrank, in dem das Geschirr glänzt. Der schöne und flexible Tisch auf Rädern aus massivem Nußbaumholz mit gebürsteten Stahlbeinen dient dem Raum mit seiner starken und diskreten Gegenwart.



Gli spazi dedicati.

Uno spazio ben organizzato consente di trovare tutto subito, di programmare il lavoro, di riordinare senza fatica. Ogni cosa può trovare il suo posto preciso, su misura grazie agli accessori specifici. Ogni esigenza di lavorazione, di illuminazione, di spazio, può trovare risposte adeguate. E' importante perciò dedicare tempo e attenzione anche alla scelta di cestelli estraibili con ante in cristallo, tavoli a scomparsa, contenitori a tema, dispense, illuminazione interna e spazi a giorno. Il criterio non è solo estetico.

The dedicate spaces.

A well-organized space permits to find anything at once, to plan the work, to tidy up without working hard. Every thing can find its own place, made to measure thanks to specific fittings. Any requirement of working, lighting, space can find adequate answers. Therefore, it is important to dedicate time and attention to the choice of extractable baskets with glass doors, pulling out tables, specific containers, larders, internal lighting and open spaces. The standard is not only aesthetic.

Les places dédiées.

Un espace bien organisé permet de tout trouver immédiatement, de programmer le travail, de ranger sans fatigue. Toute chose peut trouver sa place précise, sur mesure grâce aux accessoires spécifiques. Chaque exigence de travail, illumination, d'espace, peut trouver des réponses appropriées. Il est important de dédier du temps et de l'attention même à la choix de paniers à extraire aux portes en verre, de tables rentrantes, récipients spécifiques, garde-manger, illumination interne des espaces à jour. Le critère n'est pas seulement esthétique.

Gewidmete Räumlichkeiten.

Ein gut durchorganisierter Raum erlaubt es alle Dinge sofort zu finden, die Arbeit funktionell zu programmieren, mühelos Ordnung zu halten. In den Sonderelementen findet jedes Teil seinen Platz. Jede Anforderung an Arbeitsweise, Beleuchtung und Raumaufteilung findet eine angebrachte Antwort. Es ist wichtig sich für die Wahl der Glastüren, der Ausziehplatten, der Behälter, der Vorratsschränke, der Beleuchtung und der offenen Plätze Zeit zu lassen. Das Kriterium ist nicht nur ästhetisch.



Una stanza bella da vivere, facile da usare.



Materiali a prova d'acqua e di fuoco, listelli infrangibili, dettagli, tecnologia d'avanguardia, grandi scelte di finiture e colori, fanno di Systema TE un prodotto capace di soddisfare le esigenze di chi ha le idee chiare.

A room, beautiful to live in, easy to use. Waterproof and fireproof materials, unbreakable wooden stripes, details, up-to-date technology, great choices of finishings and colours make Systema TE a product able to meet any needs of those who have clear ideas.

Une pièce belle à vivre, simple à utiliser. Matériaux à l'épreuve d'eau et de feu, listels incassables, détails, technologie à l'avant-garde, grande choix de finissages et couleurs, font de Systema TE un produit capable de satisfaire les exigences de qui a les idées claires.

Ein schöner Lebensraum, leicht zu benutzen. Wasser-, feuer- und säurebeständige Materialien, unzerbrechliche Leisten, führende technologische Details, eine große Auswahl an Oberflächen und Farben machen Systema TE zu einem Produkt, das für denjenigen geschaffen ist, der weiß was er will.

Un'isola felice.

Tanti elementi a tema scandiscono lo spazio sulla parete e assolvono ad alcune funzioni: portabottiglie, portarotoli, portabicchieri, appendimestoli. Tutta la forza di Systema confluisce in questa soluzione. Particolarmente significativi gli elementi su ruote, come il grande tavolo e il piano di lavoro itinerante che, come un bravo assistente, supporta tutte le fasi di lavorazione. Utilissima l'anta a persianina, adatta a contenere grandi e piccoli elettrodomestici da tirar fuori al momento giusto, senza spreco di gesti e di energia.

Eine glückliche Insel.

Thematisch verbundene Elemente setzen sich zu einer Wand zusammen und erfüllen verschiedene Funktionen wie Flaschengestell, Halterung für Küchenrollen, Gläser und Kochlöffel. In diesen Lösungen liegt die ganze Stärke des Programms Systema. Besonders treten die Elemente auf Rädern hervor, wie der große Tisch oder die mobile Arbeitsplatte, die sich wie ein fleißiger Diener bei allen Arbeitsgängen nützlich macht. Der Rolloschrank erlaubt es, große und kleine Küchenmaschinen im richtigen Moment und ohne Energieverschwendung zur Hand zu haben.

A happy island.

Many peculiar elements beat the space on the wall and accomplish some task: bottle rack, Scottex paper dispenser, glass rack, ladle hook. All the force of Systema comes together in this solution. Of a particular significance are the elements on wheels, like the table and the movable worktop which, as a good assistant, helps you in any working phase. The useful shutter door is right to contain large and small household appliances to take out at the right moment, without wasting gestures and energy.

Une île heureuse.

Beaucoup d'éléments à thème scandent l'espace sur le mur et remplissent leur devoir : porte-bouteilles, porte-Scottex, porte-verres, porte-louches. Toute la force de Systema conflue dans cette solution. Particulièrement significatifs sont les éléments à roulettes, comme la grande table et le plateau de travail itinérant lequel, en bon assistant, aide pendant le travail. Très utile est la porte à persienne, faite pour contenir grands et petits électroménagers à prendre au bon moment, sans gaspiller énergie et fatigue.

Una potente e raffinata macchina da lavoro.

Dispensa estraibile, colonna forno, armadio con anta in cristallo. Tre elementi diversi per un unico risultato: la realizzazione di uno spazio efficiente, bello e strutturato secondo progetto e desideri. Gli elementi comuni di Systema come la dispensa estraibile, si coniugano armoniosamente con quelli specifici di Systema TE per dar vita a soluzioni articolate e flessibili, piacevoli da guardare e pratiche da usare.

A strong and refined working machine.

Extractable larder, double oven tall unit, cupboard with glass door. Three different elements for a unique outcome: the realisation of an efficient, beautiful space, structured according to project and desires. The common elements of Systema, such as the extractable larder, blend harmoniously with the peculiar elements of Systema TE in order to give life to articulate and flexible solutions, pleasant to be observed and handy to be used.

Une machine à travailler puissante et raffinée.

Garde-manger à extraire, colonne à double four, armoire aux portes en cristal. Trois éléments différents pour un seul résultat: la réalisation d'un espace efficace, beau et structuré selon projet et désirs. Les éléments communs de Systema, comme le garde-manger à extraire, se unissent harmonieusement à ceux spécifiques de Systema TE à fin de créer des solutions articulées et flexibles, agréables à voir et pratiques à utiliser.

Eine starke und raffinierte Arbeitsmaschine.

Der ausziehbare Vorratsschrank, die doppelte Ofensäule, der Schrank mit Glastür. Drei verschiedene Elemente mit einem einzigen Ziel: der Realisierung eines schönen und leistungsfähigen Raumes je nach Projekt und Wunsch. Die Systema Standardelemente, wie der ausziehbare Vorratsschrank, verbinden sich harmonisch mit den Systema TE Sonderelementen und rufen artikulierte und flexible Lösungen ins Leben, die schön und gleichzeitig praktisch sind.





Dove metto le posate? E le pentole? E i coltelli? Dove affetto i cetrioli? Cassetti a tema, cestelli estraibili, taglieri attrezzati, strutture per contenere pile di piatti, portabicchieri, portabottiglie, appendi mestoli, ogni cosa ha il suo posto e la sua collocazione.

A thousand great answers.
Where ranging my cutlery? And my pots and pans? And what about the knives? Where am I to slice cucumbers? Peculiar drawers, extractable baskets, equipped chopping boards, structures able to contain piles of plates, glass racks, bottle racks, ladle hooks, every thing has its place and arrangement.

Mille grandi risposte.



Mille grandes réponses.

Où peut-je mettre mes couverts? Et mes casseroles? Et les couteaux? Où dois-je couper les cocombres? Tiroirs à thème, paniers à extraire, planches à hacher équipées, structure capable de contenir des piles de plats, porte-verres, porte-bouteilles, porte-louches, chaque chose a sa place.

Tausend große Antworten.

Wo soll ich das Besteck hintun? Und die Töpfe? Und die Messer? Wo soll ich die Gurken schneiden? Thematisch organisierte Schubladenschränke, ausziehbare Körbe, Schneidebretter, Geschirrschränke, Flaschengestelle, Halterungen für Gläser und Kochlöffel. Jedes Teil hat seinen Platz.

Un progetto davvero su misura.

Con Systema TE c'è anche la possibilità di pannellare la parete con l'essenza prescelta. Il massimo in termini di personalizzazione e progetto su misura. Nella parete attrezzata trovano posto contenitori, elettrodomestici da incasso, colonne con ante in cristallo. Un profilo di acciaio incornicia l'area funzionale mantenendo la continuità cromatica e materica con la parete.

A real made-to-measure project. Thanks to Systema TE it is possible to panel the wall with the chosen wood. The maximum in terms of personalizing and conceive a made-to-measure project. In the equipped wall container units, built-in household appliances, glass door tall units find their right place. A stainless steel profile frames the functional area, maintaining the continuity of colours and materials.



Un projet vraiment sur mesure. Grâce à Systema TE il y a même la possibilité de poser des panneaux au mur en utilisant le bois choisi. C'est le maximum pour ce qui concerne la personnalisation et le projet sur mesure. Sur le mur équipé les récipients, les électroménagers à encastrer, colonne aux portes en cristal, trouvent leur place. Un profil en acier encadre la zone fonctionnelle, en maintenant la continuité des couleurs et des matériaux avec le mur.

Ein wahrhaft maßgeschneidertes Projekt. Systema TE erlaubt es auch die Wände mit der gewählten Holzessenz zu verkleiden. So gelangt man an den Höhepunkt der persönlichen Gestaltung. Die Küchenwand beinhaltet Behälter, Einbauelektrogeräte, Säulen mit Glastüren. Ein Stahlprofil rahmt den funktionellen Bereich ein und erhält die farbliche und materielle Kontinuität zur Wand aufrecht.





www.toncelli.it

TONCELLI