

knIndustrie

News 04/2024

NEWS 04/2024

4	[kn tables]
12	Centrotavola Gastronomico Fusion <i>project Rodolfo Dordoni</i>
18	Materials kettles <i>project Matteo Thun e Antonio Rodriguez</i>
23	Piatti in legno
29	Piatto in vetro
33	Aida gres blu
35	Solaria gres blu
36	FOOD&MOOD
38	Composizione Materials
44	Composizione Shabbychic
52	Composizione Leaves
60	Composizione Circles

[kn tables]

*When the kitchen meets the table:
a contemporary vision*

“Il progetto [kn tables] è un percorso di interpretazione creativa legato ad nuovo concetto di CONVIVIALITÀ che l'azienda vuole esprimere, nel quale i prodotti knIndustrie diventano parte fondamentale di ogni dell'esperienza dedicata alla PRESENTAZIONE E ALLA FRUIZIONE DEL CIBO. Il protagonista è il CENTROTAVOLA GASTRONOMICO* che, per tutta la durata del pranzo, di un aperitivo, o di una cena, permette di servire con PRATICITÀ ed ELEGANZA, trasformandosi in un palcoscenico dove il cibo e gli oggetti diventano i fulcro del momento di condivisione. Questi elementi dalle generose dimensioni assumono una VALENZA DECORATIVA, come SCULTURE CONTEMPORANEE per arredare l'ambiente cucina o la sala da pranzo anche quando non in uso. Realizzati in DIVERSI MATERIALI quali legno, grès, acciaio vetro e marmo sono idonei al contatto con gli alimenti e grazie alla loro resistenza possono supportare anche pentole o contenitori di cottura ancora caldi. Così l'elemento funzionale di kn, dalla cucina, entra con eleganza nello spazio della tavola”.

** termine coniato da Sabrina Lazzereschi, food stylist che collabora con knIndustrie.*

“The project [kn tables] is a path of creative interpretation linked to a new concept of CONVIVIALITY which the company wishes to express. knIndustrie products become the key players of every experience dedicated to the PRESENTATION AND THE USE OF FOOD. The protagonist is the GASTRONOMIC CENTREPIECE * which for the entire duration of a lunch, an aperitif, or a dinner, allows you to serve with EASE and ELEGANCE, transforms into a small stage where food becomes the key player. These elements of generous dimensions also assume a DECORATIVE VALUE as CONTEMPORARY SCULPTURES to adorn the kitchen or dining room. Produced in DIFFERENT MATERIALS such as wood, stoneware, stainless steel and glass, they are ideal for contact with food and thanks to their resistance, can also sustain still hot saucepans or baking containers. In this way the functional element of KN makes an elegant entrance from the kitchen to tabletops”.

** a term coined by Sabrina Lazzereschi, a food stylist in collaboration with knIndustrie.*









**CENTROTAVOLA
GASTRONOMICO
FUSION**

project Rodolfo Dordoni



CENTROTAVOLA GASTRONOMICO FUSION

Fusion, un centrotavola gastronomico disegnato da Rodolfo Dordoni che fonde l'essenza delle strutture giapponesi con l'eleganza contemporanea. La base in alluminio conferisce solidità e modernità, mentre il piano in travertino o in noce canaletto evoca un senso di armonia naturale. Fusion è più di un semplice centrotavola: le linee pulite e la sofisticata combinazione di materiali lo rendono un elemento pratico in cucina ed elegante in tavola. *Fusion, gastronomic centerpiece designed by Rodolfo Dordoni that combines the essence of Japanese structures with contemporary elegance. The aluminum base gives solidity and modernity, while the top in travertine or canaletto walnut evokes a sense of natural harmony. Fusion is more than a simple centerpiece: the clean lines and the sophisticated combination of materials make it a practical element in the kitchen and elegant on the table.*





**MATERIALS
KETTLES**

project

Matteo Thun e Antonio Rodriguez



Materials, una collezione di bollitori ideata da Matteo Thun e Antonio Rodriguez. Interamente realizzati in acciaio effetto lucido, a specchio, proposti in diverse finiture pvd, non solo sono adatti per l'induzione, ma aggiungono un tocco di eleganza alla tavola. Per materiale e forma, questi prodotti rappresentano la perfetta armonia tra forma e funzione. *Materials, a collection of kettles created by Matteo Thun and Antonio Rodriguez. Made entirely of polished steel, mirrored, proposed in different PVD finishes, they are not only suitable for induction, but add a touch of elegance to the table. For material and shape, these products represent the perfect harmony between form and function.*



Bollitore pvd nero | Pvd black kettle
CM Ø 16 H 14,5 | CT0001204
Bollitore pvd oro | Pvd gold kettle
CM Ø 16 H 14,5 | CT0001205
Bollitore pvd rame | Pvd copper kettle
CM Ø 16 H 14,5 | CT0001206
Bollitore acciaio | Stainless steel kettle
CM Ø 16 H 14,5 | CT000120A



PIATTI IN LEGNO

acacia wood
legno di acacia

Made of acacia wood,
the new plates are resistant,
compact, ideal for appetizers
or serving cheeses.

*In legno di acacia,
i nuovi piatti sono resistenti,
compatti, ideali
per antipasti o servire formaggi.*







PIATTO IN VETRO

borosilicate glass
vetro borosilicato

The glass plate with clean and harmonious lines is made of borosilicate, a material that gives lightness and resistance.

Il piatto in vetro dalle linee pulite e armoniose, è realizzato in borosilicato, materiale che conferisce leggerezza e resistenza.





AIDA GRES BLU

stoneware
gres

Unici e particolari, ideali per
ricreare una tavola speciale.
*Unique and particular, ideal
for creating a truly special
table top.*

from our
SchönhuberFranchi collection

Piatto piano | Flat plate
Ø cm 27 | 86262A127S
Piatto fondo | Soup plate
Ø cm 21 | 86263A221S
Piatto frutta | Dessert plate
Ø cm 21,5 | 86262A121S



SOLARIA GRES BLU

stoneware
gres

Unici e particolari, ideali per
ricreare una tavola speciale.
*Unique and particular, ideal
for creating a truly special
table top.*

from our
SchönhuberFranchi collection

Piatto piano | Flat plate
Ø cm 28 | 862625128S
Piatto fondo | Soup plate
Ø cm 23 | 862625223S
Piatto frutta | Dessert plate
Ø cm 22 | 862625122S

FOOD & MOOD

Un nuovo modo di concepire la tavola. Materiali forme e colori si mescolano creando un gioco affascinante e sofisticato. KN propone una selezione di piatti, con l'obiettivo di trasferire l'esperienza professionale sulla tavola di tutti i giorni con un approccio più creativo, fatto di accostamenti di materiali come gres, vetro, legno e fine bone china rappresentativi di una cultura che sta diventando sempre più "fusion" e che secondo noi potrebbe essere il giusto mix tra ricerca ed eleganza...ma è solo un punto di partenza per dare libero sfogo alla creatività di ognuno. *"A new way of conceiving the table. Materials, shapes and colours mix together creating a fascinating and sophisticated game. Knindustries proposes a selection of plates, with the aim of transferring professional experience to the everyday table with a more creative approach, made up of combinations such as stoneware, glass, wood and fine bone china, representative of a culture that is becoming more and more " fusion" and which in our opinion could be the right mix between research and elegance...but this is only a starting point to give way to the creativity of each one of us.*



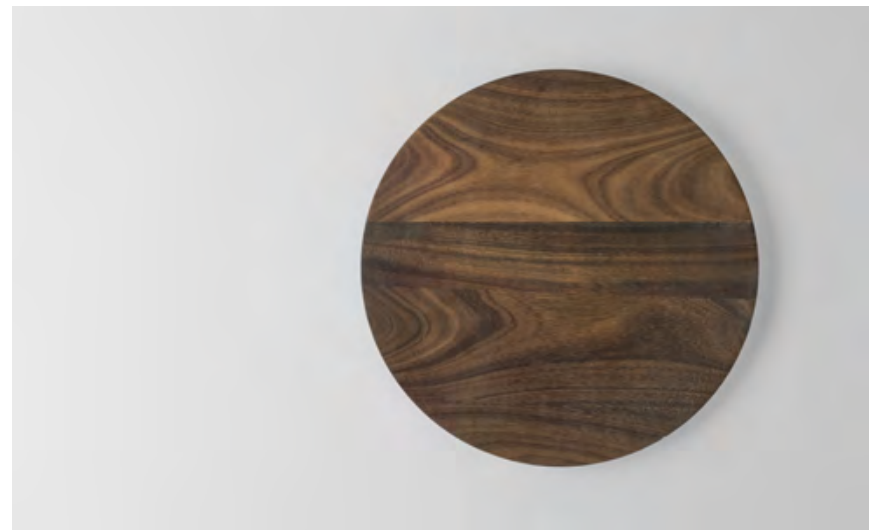
COMPOSIZIONE MATERIALS

L'idea di questa composizione è di portare eleganza in tavola. Il noto "tagliere comune", usato nell'ambito della ristorazione per servire salumi e formaggi, viene qui riproposto come piatto singolo abbondante, realizzato in legno di acacia.

La silhouette pulita degli altri piatti mette invece in risalto la bellezza classica della fine bone china e la sua natura traslucida, resistente ed elegante. Il piatto dessert è quello della collezione Paesaggi di Elisa Ossino: il suo decoro in colore delicato lo rende particolarmente raffinato. *The idea of this composition is to bring elegance to the table. The well-known "common cutting board", used in the catering sector to serve cured meats and cheeses, is proposed here as a generous single dish, made of acacia wood. The clean silhouette of the other plates instead highlights the classic beauty of fine bone china and its translucent, resistant and elegant nature. The dessert plate is from Elisa Ossino's Paesaggi collection: its delicate coloured decoration makes it particularly refined.*







Piatto piano Antipasti/ formaggi | Flat plate appetizers/cheeses / ACACIA WOOD

CM 27 | SV40227

Piatto piano Materials | Materials Flat plate / FBC

CM 30 | 393000130

Piatto fondo Materials | Materials soup plate / FBC

CM 20 | 393000220

Piatto dessert Righe | Dessert plate Righe / FBC

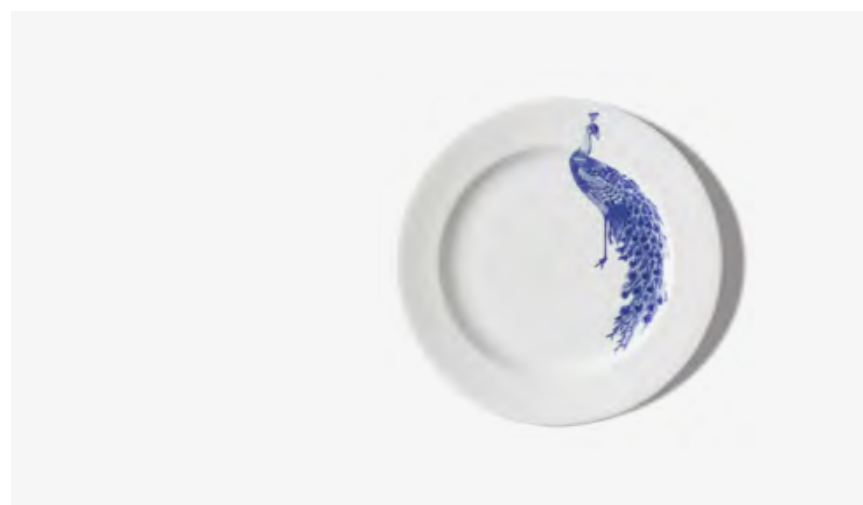
CM 24,5 | 20203B0124

COMPOSIZIONE SHABBYCHIC

Questa composizione rappresenta la perfetta proposta d' imperfezione controllata, dove il piatto antipasti blu, dalla particolare finitura pone in risalto la matericità del gres mentre i piatti decorati su progetto di Piero Lissoni, mescolano sapientemente suggestioni del passato e stile contemporaneo, ispirandosi alla visione poetica del fuori tono. Il piatto in vetro dalle linee pulite, realizzato in borosilicato, conferisce all'intera composizione un assetto armonico. *This composition represents the perfect proposal of controlled imperfection, where the blue appetizer plate, with it's particular finish highlights the materiality of the stoneware whilst the decorated plates by Piero Lissoni, cleverly mix suggestions of the past with contemporary style, drawing inspiration from the poetic vision of out of tune. The glass plate with clean lines, made of borosilicate , gives the entire composition a harmonious structure.*







Piatto antipasti Solaria gres blu / Flat plate appetizers Solaria gres blu / STONEWARE

CM 22 | 86262S122S

Piatto piano Fagiano | Flat plate Fagiano / FBC

CM 27 | 19806B0127

Piatto fondo in vetro | Soup glass plate / BOROSILICATE GLASS

CM 20,8 | SV40120

Piatto dessert Pavone | Dessert plate Pavone / FBC

CM 21 | 19805B0121

COMPOSIZIONE LEAVES

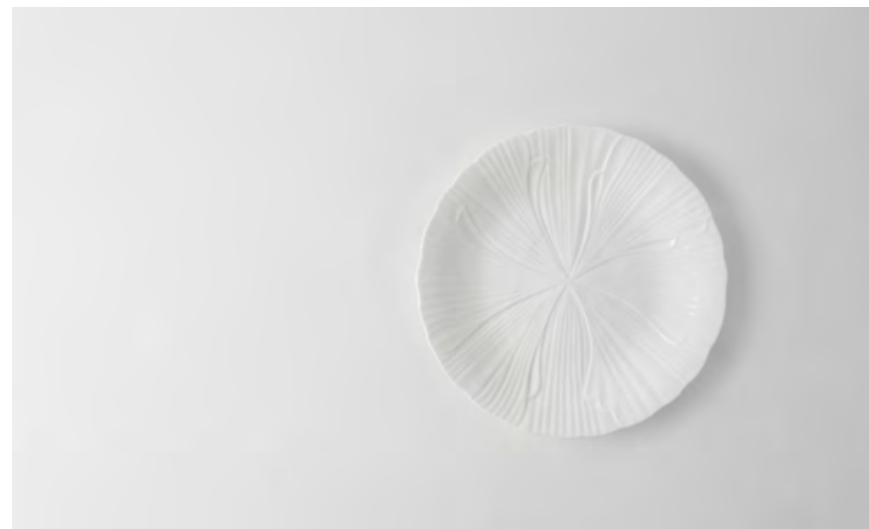
In questa composizione, non passa inosservato il piatto antipasti della collezione White Leaves: il segno grafico ricorda le venature delle foglie, per un'apparecchiatura unica ispirata alla natura. Il candore e la natura traslucida del fine bone china si accostano alla matericità del gres blu, ricreando così equilibrio e grande raffinatezza. *With this composition, the appetizer plate from White Leaves collection does not go unnoticed; the graphic mark recalls the veins of the leaves, for a unique table setting inspired by nature. The whiteness and translucent nature of fine bone china combine with the materiality of the stoneware, thus recreating balance and great refinement.*





KN introduce un piatto antipasti diverso dal tradizionale dessert. Questa scelta è motivata dall'esigenza di offrire un'esperienza culinaria completa e stimolante, che spazi dalla scoperta dei sapori all'esplorazione della presentazione. Il piatto antipasti su un piatto piano crea un gioco di sovrapposizione contemporaneo e creativo, che non solo soddisfa l'appetito ma anche stimola la vista e la fantasia. Questo permette di creare composizioni visive accattivanti, che catturano l'attenzione e pongono forte accento sul mondo gourmet. *KN introduces an appetizer plate different to the traditional dessert. This choice is motivated by the need to offer a complete and stimulating culinary experience, which ranges from the discovery of flavours to the exploration of presentation. The appetizer plate placed on a dinner plate creates a contemporary and creative overlapping game, which not only satisfies the appetite but also stimulates the sight and imagination. This allows the creation of captivating visually compositions, which capture attention and place strong emphasis on the gourmet world.*





Piatto antipasti White Leaves | Flat plate appetizers White Leaves / FBC

CM 21 | 390000121

Piatto piano Solaria gres blu | Flat plate Solaria gres blu / STONEWARE

CM 28 | 86262S128S

Piatto fondo Solaria | Soup plate Solaria / FBC

CM 23,5 | 187100201

Piatto dessert Solaria gres blu | Dessert plate Solaria gres blu / STONEWARE

CM 22 | 86262S122S

COMPOSIZIONE CIRCLES

“Il cerchio è la sintesi delle maggiori opposizioni. Unisce il concentrico e l'eccentrico in un'unica forma e in equilibrio. Delle tre forme primarie, punta più chiaramente alla quarta dimensione”.

[Vasilij Vasil'evič Kandinskij]

La quarta composizione è caratterizzata da elementi di grande espressività per creare una tavola dal gusto internazionale. Con i 3 piatti asimmetrici, Davide Oldani interpreta i materiali con un sofisticato gioco di trasposizione.

“The circle is the synthesis of the major oppositions. It unites concentric and eccentric in a unique shape and balance. Of the three primary shapes, it points more clearly towards the fourth dimension”

[Vasilij Vasil'evič Kandinskij]

The fourth composition is characterised by highly expressive elements to create a table with an international feel. With its 3 asymmetric plates, David Oldani interprets the materials with a sophisticated play of transposition.









Piatto antipasti Aida gres blu / Flat plate appetizers Aida gres blue / STONEWARE

CM 21 | 86262A121S

Piatto piano Asimmetrico | Asimmetrico Flat plate / FBC

CM 30X29 | 398000129

Piatto fondo Asimmetrico | Assimetrico Soup plate / FBC

CM 23X21 | 398000122

Piatto dessert Asimmetrico antracite | Dessert plate Assimmetrico anthracite / STONEWARE

CM 23X21 | 862610002

