

MEUBEL

200 jaar keukentraditie: waar handwerk en industrie samenkomen

Het 200-jarige bestaan van een familiebedrijf is geen alledaagse gebeurtenis. Daarom organiseerden Alberto, Paolo en Walter Cova, de drie broers van de vijfde generatie van Cova Cucine, keukenfabrikant in Trente sinds 1821, een evenement, niet alleen om dit bijzondere jubileum te vieren met hun zonen, die ook al aan het werk zijn in het bedrijf, maar ook om de 'tweehonderd jaar oude keuken' te creëren. Een combinatie van handwerk en industrie die niet alleen de geschiedenis van handwerk en de roots van het bedrijf in het berggebied benadrukt, maar ook het vooruitstrevende karakter en industriële precisie van de keukenfabrikant in de verf zet.

Zo opende de familie Cova eind september haar deuren op de sfeervolle locatie van Castel Belasi in Val di Non. De ideale gelegenheid voor klanten, medewerkers en vrienden om de renovatiewerkzaamheden van de afgelopen twee jaar te bewonderen en eindelijk de langverwachte keuken te ontdekken. Deze laatste bevindt zich niet toevallig in een historische ruimte met fresco's aan het einde van de tentoonstellingsroute over de geschiedenis van het bedrijf.

De keuken: een ruimte om in te leven

Silvia Cova, een familielid van de zesde generatie die het projectontwerp uitwerkte in samenwerking met het architectenbureau Marchetti Demaria in Milaan vertelt ons wat meer. 'Deze keuken is een mijlpaal in de geschiedenis van ons bedrijf. In het ontwerp wilden we twee belangrijke aspecten combineren die ook de geschiedenis van ons bedrijf

Feiten

Voorwerp

Keuken

Planning

Studio di architettura Marchetti
Demaria

www.marchettidemaria.com

Afronding

2021

Uitvoerend bedrijf

Cova Cucine

www.covacucine.it

weerspiegelen: aan de ene kant het handwerk, onze roots in de regio Trentino - vandaar de keuze voor materialen zoals gebrand hout en porfier - en aan de andere kant wilden we de meer industriële kant van het bedrijf in de meest moderne en innovatieve zin benadrukken. Deze 200 jaar zijn echter niet het einde van een reis, die we met een feest afsluiten, maar veeleer het begin van een nieuw avontuur, waarin we de waarden van onze voorouders en de passie van vorige generaties willen versterken’.

Naast de hierboven beschreven ambities wil de tweehonderd jaar oude keuken ook het principe van de keuken als leefruimte in huis uitdragen. ‘De keuken is niet langer een ruimte waarin we alleen maar koken’, vervolgt Silvia Cova. ‘Het concept van de keuken is veel diepgaander en uitgebreider, het is een plaats van gastvrijheid, het hart van het huis. De keuken is in de loop van de jaren zelfs uitgegroeid tot een plaats met duizend-en-één toepassingen, waar we een hobby kunnen uitoefenen of zelfs kunnen werken’.

Kleine dingen die het verschil maken

Cova Cucine vertrouwt al ongeveer 10 jaar op de expertise van de firma ADLER voor het coaten van zijn keukens. ‘De tweehonderd jaar oude keuken is vervaardigd uit gebrand hout dat door middel van de oude Japanse techniek van shou sugi ban werd verduurzaamd. Voor de esthetische afwerking van de deuren hebben we **Bluefin Softmatt** van ADLER gebruikt, een transparante, tweecomponenten acryllak op waterbasis die het natuurlijke karakter van het gebrande hout behoudt’, aldus Alberto Cova. ‘Het voelt fluweelzacht aan, heeft een uitstekende krasvastheid en ondanks het diepmatte oppervlak een effectief Anti-Fingerprint-effect.’ We schilderden de onderdelen met twee lagen van het product. We gebruiken het voor zowel de grondlaag als de aflaklaag, met een uitstekend esthetisch resultaat.

Gebruikte producten



Bluefin Softmatt

Titel

