

## ESSENCE | INDICE

FOSSIL WOOD alla scoperta di un materiale unico

ESSENCE tradizione e innovazione nel nuovo modello di cucina

CHEF DE CUISINE in collaborazione con *Emanuele Scarello*

#TONCELLIEVO la rivoluzione in casa Toncelli

ANTA caratteristiche tecniche e finiture disponibili

TOP caratteristiche tecniche e finiture disponibili



Alla scoperta di un materiale unico

**TONCELLI**  
manufatto italiano

## ABONOS

Denominazione celtica del Legno Fossile di origine fluviale

Ci sono diversi tipi di fossilizzazione che variano a seconda del sito in cui tale processo avviene. Ciò avrà come risultato diverse qualità di legno fossile. Alcuni terreni sono asciutti, altri di tipo paludoso ed altri ancora sono stati inondati e coperti dalle acque. Le tre tipologie principali di legno fossile da essi generate sono: pietrificato, mummificato e sommerso. Di quello pietrificato la foresta fossile più famosa è sicuramente quella degli Stati Uniti in Arizona. Il legno fossile mummificato, invece, giunge a una fossilizzazione attraverso una mummificazione della struttura interna del legno, che avviene grazie alla totale mancanza di ossigeno. Nel nostro caso invece il legno in questione viene estratto dal letto dei fiumi e fa quindi parte della famiglia del legno "fossile" sommerso. I primi studi sul legno fossile sono stati fatti dal letterato Francesco Stelluti appartenente all'Accademia dei lincei intorno al '400. Si nota quindi come questo materiale, anche se molto antico, è stato studiato solo in epoca moderna.





Questo ha fatto in modo che attraverso le pianure alluvionali si accumulassero molti strati di sabbia e ghiaia, che con le inondazioni hanno coperto questo particolare tipo di legno. Esso si può definire subfossile: il termine indica il fatto che ci sia stata una conservazione prolungata del legno senza una alterazione delle sue proprietà. Questa conservazione a bassi livelli di ossigeno dà inizio a una vera e propria fossilizzazione. Il legno non è quindi totalmente fossilizzato, ma è comunque influenzato dalle sostanze presenti nell'acqua. Gli alberi che cominciavano la loro vita sulle rive del fiume, si trovavano a un livello più basso rispetto alle acque d'inondazione. Le zolle di terra sono crollate ed essi sono caduti trascinati dalla forza del flusso d'acqua. I sedimenti sospesi, sono stati trasportati a valle per essere depositati con l'abbassamento delle acque e sigillati nelle banche di terra, ghiaia e sabbia. L'ambiente a basso ossigeno li ha conservati per lunghi periodi di tempo, fino a quando non sono stati riportati alla luce. Comprendere il processo di conservazione di questo legno trasmette all'osservatore il pregio, la rarità e l'importanza di esso. Ogni tronco rinvenuto non è solo materia prima per opere di altissimo pregio, ma soprattutto è un pezzo di storia del territorio da cui è stato carpito.

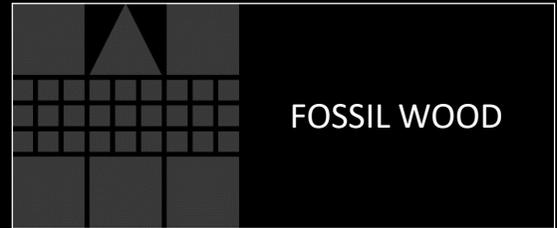


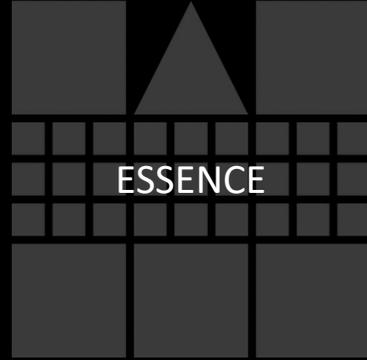
Lo studio dell'età del tronco è chiamato dendrocronologia. Essa può determinare l'antichità di un tronco grazie all'osservazione dei suoi anelli. Infatti, ad ogni anello corrisponde circa un anno di vita del tronco. Di solito la precisione di questa stima è anche data dalla presenza dell'alburno o meno. Esso si trova sotto la corteccia e corrisponde alla parte più esterna del tronco, del quale circonda la parte più dura chiamata durame. Essendo la parte più esterna e quella più giovane, spesso è difficile che con il ritrovamento del tronco possa pervenire anche l'alburno. Grazie agli anelli comunque ed allo spazio identificabile tra ognuno di essi, è possibile determinare le condizioni climatiche a cui era sottoposto. Analizzando i dati studiati riguardo alla zona Bosniaca da cui viene il nostro legno, si può stabilire da quali particolari siti sia stato trasportato tramite il flusso subacqueo. Attraverso la sezione è possibile quindi stimare una datazione, anche osservando le colorazioni assunte dalle venature. Ogni pezzo infatti è diverso dall'altro per le sfumature ed esse ci possono suggerire un terreno più o meno argilloso in base ad una colorazione più o meno aranciata, oppure un terreno più ghiaioso in base ad una sfumatura più tendente a colori freddi. Si parla quindi di tonalità che vanno dal marrone dorato al nero. Per quanto riguarda l'età, più scuro è il tronco più antico risulterà. Possiamo trovare fusti che hanno più di 8000 anni, fino ad alcuni che ne hanno centinaia. Queste caratteristiche riguardanti la colorazione, danno un forte impatto visivo, che anche senza un'analisi scientifica, per un occhio attento, possono essere strumento per capire la storia del tronco stesso. Essendo uno differente dall'altro, essi possono risultare come opere d'arte e permettere a un oggetto già di per sé unico di raggiungere livelli incomparabili. Di questo legno possiamo trovare diverse tipologie, sicuramente la più antica è il rovere, ma sono importanti da ricordare anche il faggio, il pioppo, il frassino e l'olmo. Pur essendo meno antiche sono molto più difficili da reperire, in quanto le quantità sono inferiori. Infatti, su circa 10.000 mc è possibile trovare in media tra i 10/20 mc di queste qualità.

## Metodi di estrazione del legno

Per quanto riguarda l'estrazione di questo legno è importante sottolineare il profondo rispetto per l'ambiente. La maggior parte dei ritrovamenti di questi tronchi è stata possibile attraverso precedenti scavi o interventi sul territorio, dovuti alla necessità di costruzione di alcuni apparati strutturali. Quindi molti siti sono stati trovati casualmente e non al fine di reperire questo materiale. Anche quando l'uomo va alla ricerca di questi tronchi, le metodologie rudimentali e molto semplici rispecchiano grande rispetto per la natura. Per estrarre i tronchi dai fondali solitamente i sommozzatori, dopo aver scandagliato la zona, fissano ad essi delle funi ed attraverso la presenza di palloni colmi di ossigeno, riportano il tronco a galla. Il pregio di questo materiale quindi non deriva solo dalla sua unicità, antichità, incomparabilità, ma anche dall'attenzione che viene posta sul territorio e sul materiale stesso. Questo metodo di estrazione, permettendo di preservare l'ambiente, evita di danneggiare la struttura del legno durante l'acquisizione.











*Essence* è la novità di Eurocucina 2016. *Essence* supera la dicotomia tra *gola* e *maniglia*; nasce così una particolare anta che racchiude la pulizia della linea tipica delle cucine con gola e la praticità delle cucine con maniglia. Un'idea, quella di eliminare la gola e la maniglia, iniziata in Toncelli con il progetto Invisibile e adesso perfezionata con *Essence*. Un'anta che nasce dall'amore per il legno ed esprime le competenze di Toncelli nella lavorazione di questo straordinario materiale, ma soprattutto ci ricorda che l'artigianalità delle lavorazioni definisce essa stessa la sartorialità ricercata nei prodotti Toncelli. Il piano di lavoro da 20 mm viene ridotto a 8 mm per donare leggerezza al progetto, dialogando con l'anta sia a livello estetico che tecnico. *Essence*, protagonista dello spazio Toncelli a Eurocucina 2016 è realizzata in legno fossile (certificato), un materiale con migliaia di anni di storia che disegna le venature in maniera unica. Si definisce fossile perché è risultato di una "maturazione" di centinaia e migliaia di anni.

Avviene all'interno del terreno attraverso l'intervento delle correnti fluviali, che ne influenzano la sua struttura con minerali e ferro. Il processo di fossilizzazione consente la creazione di venature e sfumature, che danno vita a texture e sfere cromatiche una diversa dall'altra. In base alle caratteristiche del terreno in cui giace, ogni tronco è quindi un "opera d'arte", che mantiene l'unicità e l'inimitabilità, proprio come le creazioni Toncelli. Ancora una volta la voglia di scoprire nuovi materiali ha fatto da padrona alla selezione della finitura per Eurocucina 2016. Tutto questo, negli anni, si è trasformato in patrimonio inestimabile del know-how aziendale. La nostra collaborazione con Arte9Milano e con il suo network fatto di passione, competenza e ricerca ha portato alla realizzazione di questo eccezionale connubio; una cucina ipermoderna nei suoi contenuti si sposa con materie di migliaia di anni fa. Il legno fossile Toncelli, certificato dall'Università la Sapienza di Roma viene da foreste fossili con datazione di migliaia di anni. Riportare alla luce questo materiale e farlo rivivere è stata la nostra sfida.

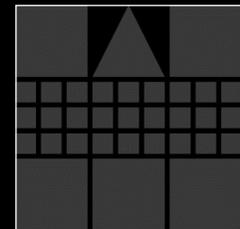


Il tronco selezionato darà vita a 3 manufatti Toncelli, Limited Edition. Il primo sarà presentato in esclusiva proprio a Eurocucina. Per la prima volta un'azienda di cucine, certificherà la provenienza e l'età, tramite il test del Carbonio; inoltre il legno fossile, tramite l'utilizzo di oli naturali, consentirà l'utilizzo del piano in legno anche per la preparazione dei cibi, mentre la cristallizzazione data dal tempo elimina la porosità, allungandone la durata nel tempo. *Essence*: il suo nome ci porta ai profumi dei legni, come il cedro che sarà protagonista del nuovo spazio Toncelli a Milano; ma anche ai profumi della cucina, dove erbe, fiori e infusi ci riconducono, insieme, al trionfo dei sapori. Infine la parola *Essenza* ci porta verso un piano più spirituale, dove anima, passione e competenze creano uno straordinario mix che ci ha portato a questa nuova creazione. Interpretare la cucina come il cuore della casa, creare in essa un'anima e quindi renderla viva affinché possa accogliere la famiglia e trasmettere convivialità: questo ci contraddistinguerà per sempre. Questo il mood di *Essence*.





In collaborazione con *Emanuele Scarello*



CHEF DE CUISINE  
con *Emanuele Scarello*

**AGLI AMICI**  
A UDINE DAL 1887



Chef de Cuisine si compone di una Base e di una Colonna, iper accessoriate con tutti quegli utensili e piccoli elettrodomestici indispensabili per preparare, tagliare, sminuzzare, comporre e disegnare le proprie portate.

Per i cuochi la cucina non è solo una parte necessaria dell'arredo della propria casa o del proprio ristorante, ma uno strumento 'alleato' che trasmette una vera e propria metodologia da condividere. Deve adattarsi ai propri movimenti, agevolare le mosse e le fasi di preparazione, favorire l'ordine degli strumenti: quasi un sous-chef alle dipendenze di chi la utilizza. Nasce proprio con questo obiettivo il nuovo programma Chef de Cuisine di Toncelli, immaginato per portare la tecnologia e le prestazioni tipiche di una cucina professionale all'interno dell'universo domestico. Non è un caso che le sue caratteristiche e il funzionamento siano state accuratamente studiate dall'azienda toscana in collaborazione con Emanuele Scarello, il patron due stelle Michelin del ristorante "Agli Amici" di Udine, che ha fornito le linee guida per la costruzione di questa 'macchina' perfetta.



La Base, che può essere integrata in qualsiasi modello delle collezioni Toncelli, è un volume sormontato da piano cottura privo di interruzioni, equipaggiato con piastra a induzione, teppanyaki, wok e due taglieri per verdura e carne, e suddiviso internamente in mensole e ampi cassetti. Qui sono sistemati piatti, pentole e una grande quantità di arnesi ordinatamente riposti in supporti di Corian®: trinciapollo, affettatartufo, rotella per tagliare la pizza, pelapatate, apribottiglie, forbice sono infatti solo alcuni dei raffinati dispositivi in dotazione, comodamente utilizzabili da chi si sta 'cimentando ai fornelli'. La profondità delle ante, veri e propri parallelepipedi di 6 cm di spessore apribili a 160°, consente inoltre di appendere coltelli, mestoli e coperchi, con una straordinaria ottimizzazione funzionale.





TOP E ANTE TITANIOX

Titaniox e Peltrox sono finiture esclusive dell'acciaio inox. Un trattamento protettivo lo rende particolarmente adatto all'utilizzo nell'ambiente cucina, in modo da resistere agli agenti più acidi tipicamente utilizzati.



INTERNO ANTE CORIAN



CASSA GRIGIO TECHNO AP2



TOP acciaio inox, marmo, corian

ANTE laccato opaco, laccato lucido,  
essenza, acciaio inox



STRUTTURA bronzo, grigio techno AP2, essenza

INTERNO ANTE E CASSETTI listellare, corian

FRONTALI CASSETTI E CONTENITORI struttura  
bronzo, struttura grigio techno AP2, laccato  
opaco, laccato lucido, essenza, acciaio inox



La Colonna, infine, si sviluppa a partire dalla medesima idea della Base ma ne offre un deciso ampliamento: stoviglie e utensili si mescolano ora a vani dispensa e a elettrodomestici - forno a vapore con sottovuoto, forno tradizionale o a microonde - mentre un piano estraibile agevola le fasi di preparazione che anticipano la cottura delle pietanze.

Know-how aziendale ma anche professionale, prestazioni tecniche e contenuti innovativi convergono in Chef de Cuisine, 'must have' di tutti coloro che vogliono sentirsi piccoli o grandi artisti gourmet all'opera.

Chef de Cuisine non è solo un mobile, quindi, ma un vero e proprio centro di lavoro che può essere trapiantato negli spazi di un'abitazione regalando agli appassionati la sensazione di un ristorante celebrato nelle guide di riferimento.



ANTE laccato opaco, essenza

RASTRELLIERA laccato opaco grigio  
RIPIANI listellare

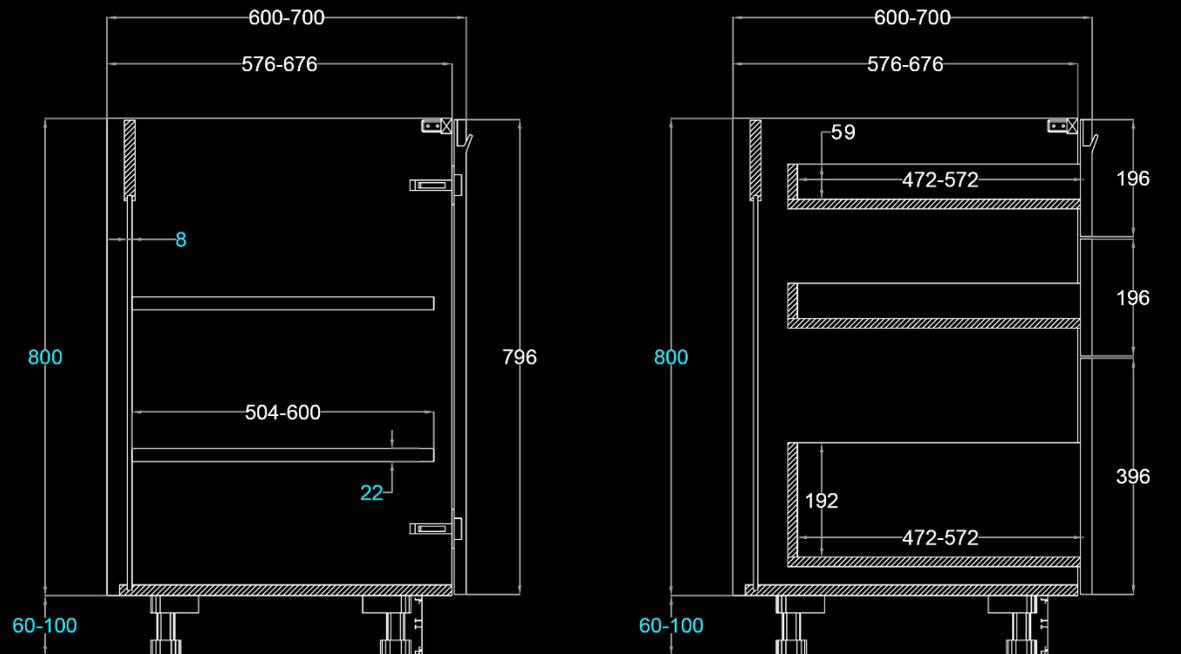
RIPIANI vetro extrachiaro  
temperato

ILLUMINAZIONE LED

CASSETTI E STRUTTURA bronzo,  
grigio techno AP2, essenza

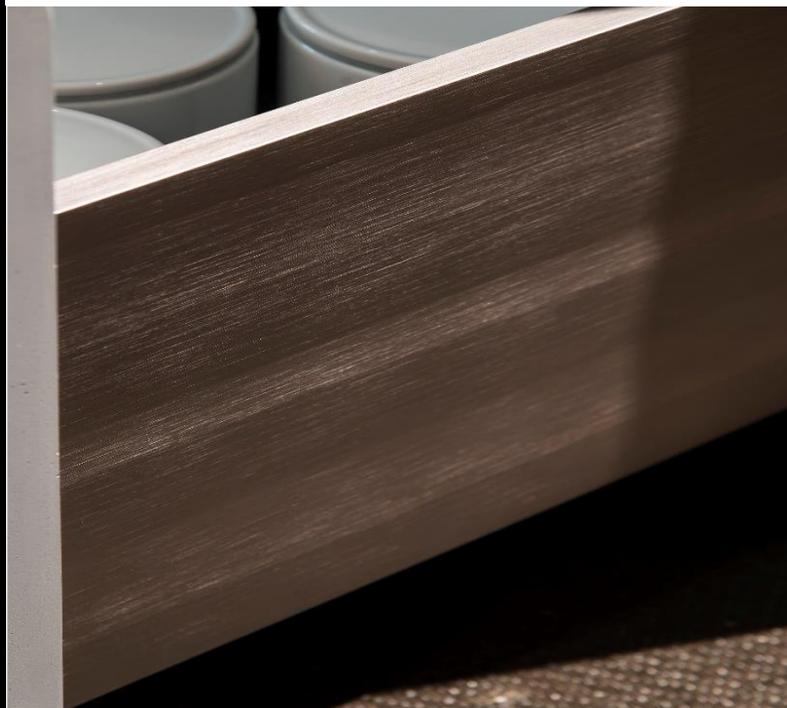


Qualcosa è cambiato, #TONCELLIEVO ne è il simbolo e il segno distintivo di questo nuovo incredibile progetto che prende spunto dalla nostra scelta di continuare a essere diversi. È la Toncelli di sempre, ma migliorata in tutto. È continuità e discontinuità allo stesso tempo. Da SYSTEMA nel 1992 a #TONCELLIEVO nel 2016, è la storia ultracinquantennale di un'Azienda riconosciuta da sempre protagonista, con soluzioni tecnologiche all'avanguardia e con una ricerca spasmodica di nuovi materiali esclusivi. La stessa cura maniacale del dettaglio, la stessa competenza nella selezione dei materiali, la stessa capacità di disegnare oggetti e sistemi di cucina geniali, la stessa storia e tradizione ma con una prestazione tecnica completamente rivoluzionata grazie a #TONCELLIEVO che è prima di tutto il frutto del lavoro di un nuovo team e ha portato a una rivoluzione. Una nuova concezione di mobile; ripiani in spessore 22 mm, nuova finitura grigio velvet con doppio ripiano sulle basi battenti (per una maggiore capienza).



Toncelli inizia una importante collaborazione con Grass; R&D Toncelli disegna una nuova ed esclusiva sponda, caratterizzata da una superficie in alluminio sfaccettato e da una finitura esclusiva che, insieme, consentono di realizzare un cassetto unico al mondo.

L'unificazione delle altezze di serie consentirà la massima libertà progettuale, fondendosi in una grande Famiglia di Prodotto in cui il progettista può muoversi liberamente.





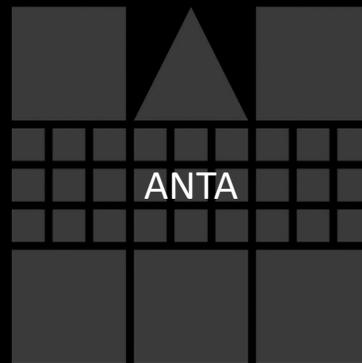
#TONCELLIEVO

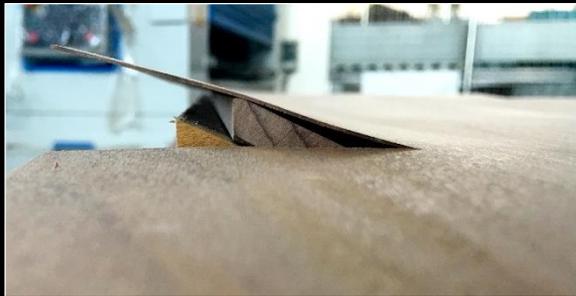
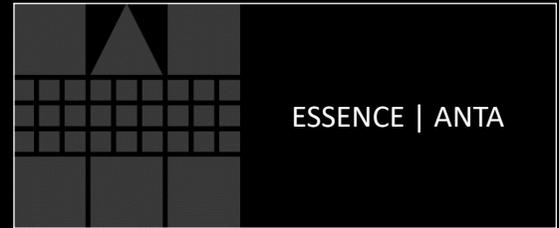
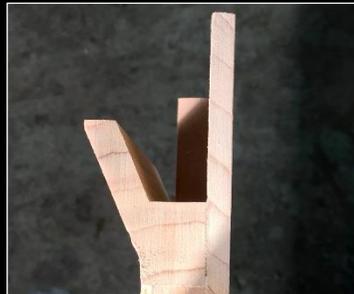
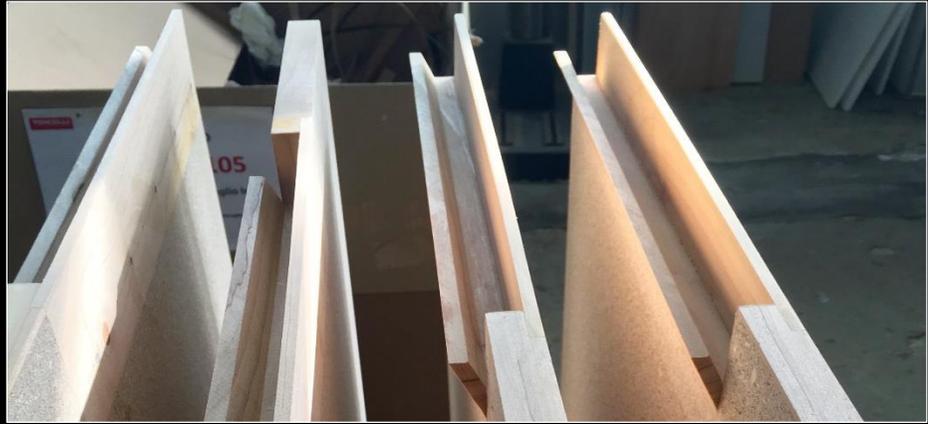
**TONCELLI**  
manufatto italiano



#TONCELLIEVO

**TONCELLI**  
manufatto italiano







NOCE CANALETTO



CEDRO DEL LIBANO



TEAK AFRICA



ZIRCOTE



FINITURE



PALISSANDRO



OLMO



BAMBU

ral 4809	ral 5000	ral 5001	ral 5002	ral 5003	ral 5004	ral 5005	ral 5007
ral 5008	ral 5009	ral 5010	ral 5011	ral 5012	ral 5013	ral 5014	ral 5015
ral 5017	ral 5010	ral 5019	ral 5020	ral 5021	ral 5022	ral 5023	ral 5024
ral 6000	ral 6001	ral 6002	ral 6003	ral 6004	ral 6005	ral 6006	ral 6007
ral 6008	ral 6009	ral 6010	ral 6011	ral 6012	ral 6013	ral 6014	ral 6015
ral 6016	ral 6017	ral 6018	ral 6019	ral 6020	ral 6021	ral 6022	ral 6024
ral 6025	ral 6026	ral 6027	ral 6028	ral 6029	ral 6032	ral 6033	ral 6034
ral 7000	ral 7001	ral 7001	ral 7002	ral 7003	ral 7004	ral 7005	ral 7006
ral 7008	ral 7009	ral 7010	ral 7011	ral 7012	ral 7013	ral 7015	ral 7016
ral 7021	ral 7022	ral 7023	ral 7024	ral 7026	ral 7030	ral 7031	ral 7032
ral 7033	ral 7034	ral 7035	ral 7036	ral 7037	ral 7038	ral 7039	ral 7040
ral 7042	ral 7043	ral 7044	ral 8000	ral 8001	ral 8002	ral 8003	ral 8004
ral 8007	ral 8008	ral 8011	ral 8012	ral 8014	ral 8015	ral 8016	ral 8017

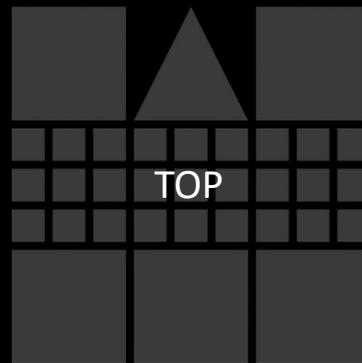
LACCATO COLORI RAL



ANTA | Cedro del Libano e top smussato acciaio Vintage



ANTA | Cedro del Libano e top smussato acciaio Vintage



Top squadrato spessore 20 mm



Top smussato spessore 20 mm





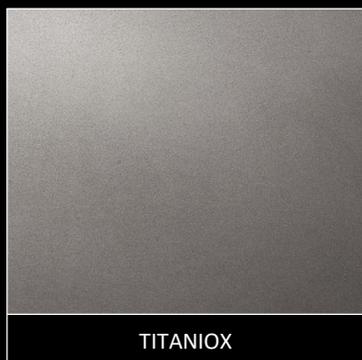
FENIX



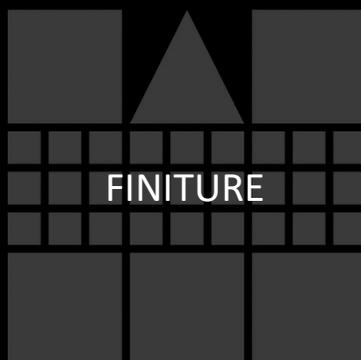
MARMO LASA



MARMO ARABESCATO



TITANIOX



FINITURE



MARMO PERSIAN GREY



ACERO SILVER



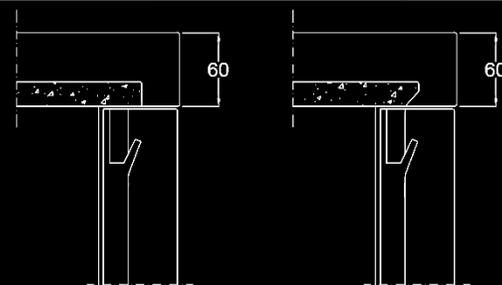
MARMO NOIR SAINT LAURENT

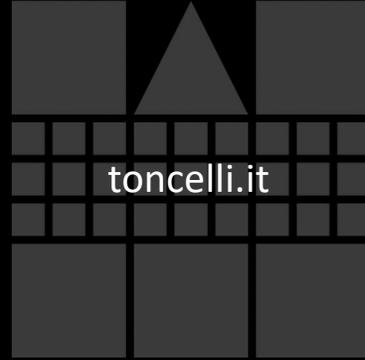


GRANITO NERO ASSOLUTO



I piani di lavoro squadri e smussati possono essere abbinati al top della base Chef de Cuisine, che è personalizzabile con tutte le tipologie di piano cottura a gas o a induzione.





toncelli.it

**TONCELLI**

manufatto italiano