

La qualità delle cucine Abimis salpa con Tankoa

69,30 metri, 1457 tonnellate di peso, 6 cabine e una velocità massima di 16,5 nodi. Le performance di Suerte sono quantificabili ma soprattutto chiaramente percepibili in ogni angolo, spazio o tecnologia. Varato nel 2015, lo yacht prodotto da Tankoa è un'eccellenza in movimento sulle acque del mare, che esprime il più alto livello di qualità nella produzione di ciascun componente impiegato. La filosofia della società armatrice è la ricerca della perfezione: un obiettivo considerato imprescindibile e raggiunto grazie alla collaborazione con i migliori brand del Made in Italy.

Tra questi Abimis, marchio generato dall'esperienza trentennale di Prisma nella ristorazione professionale, che condivide pienamente le intenzioni espresse da Tankoa nella costruzione su misura, cm per cm, dei quasi 70 m di lunghezza della nave. L'azienda attesta, infatti, la stessa attenzione per la sartorialità e la stessa cura maniacale nel consegnare progetti taylor-made, dove il design è posto a servizio di un alto grado di ergonomia.

Abimis asseconda così il concept dell'intervento, curato dall'architetto Francesco Paszkowski e dall'interior designer Margherita Caspirini. La volontà di permeare la lussuosa imbarcazione con una tecnologia altamente all'avanguardia, associata a una fruizione impeccabile e ad uno stile moderno, è chiaramente espressa anche nell'arredo della cucina, nato da uno stimolante confronto tra un team di yacht chef e l'ufficio tecnico dell'azienda veneta.

Posizionata in corrispondenza del ponte inferiore - interamente dedicato ai membri dell'equipaggio - e dotata di un affaccio diretto verso l'esterno, la cucina crea infatti un ambiente regolato sui movimenti del cuoco, teso ad enfatizzare e rendere unica l'esperienza del suo utilizzo in ogni sua fase. I blocchi cottura, lavaggio, dispensa e conservazione, che assimilano la competenza di Prisma, sono quindi configurati a partire dal modello Ego, personalizzato e lavorato con cura artigianale, dalle diverse tipologie di vani alle finiture, dallo spessore dell'acciaio alle ante e piani di lavoro.

Ego è interamente in acciaio AISI 304, materiale biologicamente neutro che non rilascia alcuna sostanza sugli alimenti, resiste alla corrosione, a temperature fino a 500° C, si pulisce con facilità ed è riciclabile al 100%; ha ante raggiate a filo battente, che sembrano ripetere la sagoma degli oblò allungati dello yacht, e cerniere invisibili, brevetto della stessa Abimis, che consegnano un prodotto dalla grande resa estetica.

Essenziale, funzionale, innovativa ma allo stesso tempo artigianale, la cucina di Abimis per Suerte si propone come uno strumento di sottile ingegnosità, il cui valore emotivo è accresciuto dalla visuale sconfinata dell'orizzonte e dai mutevoli riflessi del mare che penetrano nella stanza e si fondono con la finitura metallica dell'arredo.