

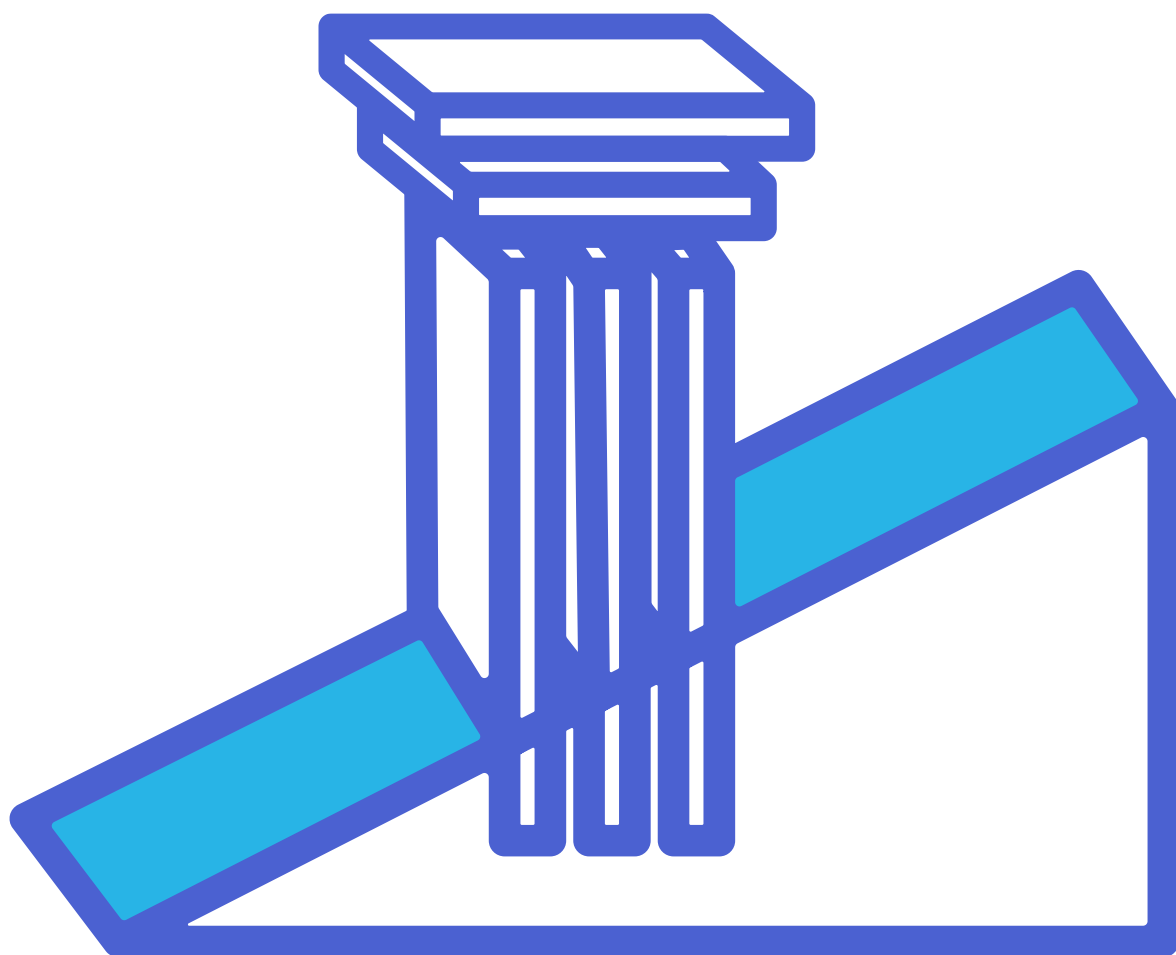
---

# Rassegna Stampa

Marzo 2026

The logo for Febal Casa, featuring the words "febal" and "casa" stacked vertically in a white, lowercase, sans-serif font, set against a solid red square background.

febal  
casa



---

# Elenco articoli

---

| TESTATA              | DATA         | ARGOMENTO                        |
|----------------------|--------------|----------------------------------|
| Ambientecucinaweb.it | 4 marzo 2026 | Uscita prodotto: collezione ONDA |



# ambiente **cucina**

## I materiali che forgianno il design

*L'uso di materiali durevoli e resistenti e una progettazione attenta alla funzionalità sono gli ingredienti principali per creare cucine efficienti, che sfidano l'obsolescenza*

Il **design** di una cucina destinata a durare si fonda sull'uso di **materiali al alta resistenza** e su una **progettazione ergonomica**, che oltrepassano le mode. Sotto il profilo materico, la scelta ricade su superfici performanti come la **quartzite**, il **marmo**, il **gres** e il **legno**, capaci di resistere nel tempo alle sollecitazioni quotidiane senza perdere il loro valore estetico. Dal punto di vista dello stile, le **cucine** - spesso **firmate da architetti** di chiara fama - si modulano secondo **volumi essenziali e funzioni integrate** come sistemi a scomparsa e zone a livelli differenziati, realizzando soluzioni al alto valore funzionale e di forte appeal

## **Febal Casa, Onda (design in coll. con Zaha Hadid Architects)**



Il modello Onda, di Febal Casa

**LONGEVITÀ** - L'acciaio inox **Soft Touch** di top e fianchi e dal **vetro fuso retroverniciato delle ante con superfici tridimensionali**, firmate dello **studio Zaha Hadid Architects**, connotano **Onda di Febal Casa**. La ricerca progettuale e l'industrializzazione evoluta di

Febal Casa assicurano una qualità costante nel tempo; tutti gli elementi sono pensati per durare senza perdere forza estetica e funzionale. **FACILITÀ D'USO ED ERGONOMIA** - La composizione con isola e armadiatura **rispetta il principio del "triangolo di lavoro"**; il lavello e il piano cottura sono posizionati sull'isola; il contenimento a parete offre ulteriori zone di lavoro all'interno delle colonne, che, all'occorrenza, si svelano grazie alle ante rientranti. I sistemi di apertura sono a gola o push-pull.