

COSE di CASA

IL MENSILE PER VIVERE MEGLIO LA CASA

PERCORSI PIÙ FLUIDI
E VIVIBILI IN 130 MQ

42 MQ PER TRE PIANI
IN STILE COUNTRY CHIC

VOLUME MULTIFUNZIONE
PER DIVIDERE 50 MQ

IDEE DA COPIARE

- PARETI A COMPOSIZIONE FLESSIBILE
- LA PORTA MIMETICA A DOPPIA APERTURA

COMFORT IN DOCCIA

I LETTI CON CONTENITORE
PER GUADAGNARE SPAZIO

VALORIZZARE LA CUCINA BIANCA

ARREDI INTELLIGENTI DA
METTERE NEGLI ANGOLI

TUTTO SUL RICEVERE IN CASA

FRIGORIFERI EXTRA LARGE

IL LEGNO IN EDILIZIA

Cos'è LA SMART HOME

N.5 MAGGIO 2017



SCEGLIERE I COLORI GIUSTI

È TEMPO DI PARTY



ADDE STOCK

~ BATTESIMO ~ COMUNIONE ~ MATRIMONIO ~

DOPO LA DISINVOLTURA DEGLI ANNI IN CUI È STATA CONCESSA QUALSIASI DEROGA ALLE REGOLE DEL GALATEO, OGGI SI RISCOPRE IL PIACERE DI **ORGANIZZARE E FESTEGGIARE IN CASA** LE OCCASIONI "DEL CUORE". ECCO ALCUNI CONSIGLI UTILI PER FARLO AL MEGLIO

TUTTO SUL PARTY IN CASA

BUFFET PER IL BATTESIMO

BIANCO E UN PO' OLD STYLE IL SERVIZIO PRINCIPALE DI PIATTI, A CUI ABBINARE QUALCHE **ACCESSORIO COLORATO**. DA PREFERIRE LE TINTE PASTELLO, COME VERDE, ROSA E AZZURRO CON I FIORI IN NUANCE



Quando il mood è rustico si può fare a meno persino della tovaglia. L'eleganza è salvaguardata dall'uso di porcellane chiare, leggermente vintage. Più originale accostare piatti e bicchieri di servizi diversi, purché accomunati da stile e colore; fiori delicati completano l'atmosfera.

• **Retrò tres chic di Wald** è un servizio di piatti in ceramica con decorazione a mano sottosmalto. Il piatto misura Ø 37,5 cm e costa 63,70 euro.



• **Fresh di Villa d'Este Home Tivoli** dalla forma tradizionale, è realizzata in policarbonato in due brillanti nuance. La capacità è di 2,5 litri, costa 17,40 euro.

TRE TAVOLI A TEMA

Creare più zone per cibi e bevande aiuterà gli invitati e anche i padroni di casa. Si consiglia di organizzare **3 aree: l'angolo buvette, il tavolo per le pietanze e lo spazio dedicato a dolci e caffè**, oltre a qualche punto di appoggio per piatti e bicchieri usati, da sgomberare spesso. Per quanto riguarda il menù, gli stuzzichini da prendere con le mani semplificano molto le cose. Vanno bene anche spiedini e mini porzioni da servire su cucchiari o in piccoli bicchieri. La cucina, invece, va lasciata sgombra, per poter completare i piatti prima di portarli in tavola.

LA CAMERA CHIMBY / STOCKFODD