"I'm not a cook, I'm a chef"

DRESSED.
design Marcel Wanders

ALESSI

DRESSED.

design Marcel Wanders, 2012, 2013

"Dressed" di Wanders è la nostra prima serie di Pentole i cui corpi siano stati fin dall'origine concepiti per l'alluminio con rivestimento antiaderente. Come tutti sappiamo l'ambito tipologico del pentolame in alluminio è un terreno merceologico difficile, in particolare per il suo posizionamento di mercato low end che ne condiziona inevitabilmente l'immagine scaricandola di emozioni nel vissuto del pubblico europeo. Un bel challenge per noi. La serie è stata poi completata con alcune altre tipologie per le quali è più indicato l'acciaio inossidabile: La Pentola, la Casseruola a due manici, lo Scolatoio, il Pasta-set e il Bollilatte. La scelta del designer è caduta sul brillante olandese Marcel Wanders, entrato da poco e con successo nel novero degli autori Alessi. Ritengo che con l'aiuto di Marcel abbiamo fatto un lavoro superbo non solo sotto il profilo dell'estetica, che ci contraddistingue, ma anche per la qualità complessiva della produzione in tutti i suoi dettagli: devo sottolineare che i coperchi, i manici e le maniglie sono in puro acciaio inossidabile "made in Alessi", realizzati a Crusinallo con la esclusiva tecnica di stampaggio e coniatura da noi recentemente messa a punto!

"Dressed" by Wanders is our first set of cookware in which the bodies were designed from the outset to be made in aluminium with a nonstick coating. As is well known, aluminium cookware is a difficult typological sector, especially due to its low-end positioning in the marketplace. Inevitably, this has had a negative impact on its image in the hearts and minds of European consumers. For us, it represented a nice challenge. Additional typologies round out the range, ideally suited for production in stainless steel: the Pot, Casserole with two handles, Colander, Pasta-set and Milk boiler. Our choice of designer went to the brilliant Dutchman, Marcel Wanders, who has recently and successfully taken his place among the ranks of Alessi's new talent. With Marcel's help, I believe that we have done a superb job, not only in terms of aesthetics, which has always set us apart, but also in terms of production quality and detailing. I'd particularly like to point out that the lids and handles—made in pure "made in Alessi" stainless steel—are manufactured in Crusinallo with an exclusive deep drawing and coining technique that we have recently developed!

ALBERTO ALESSI

La famiglia di piatti e posate "Dressed" si arricchisce delle nuova serie di Pentole e padelle. Complete di coperchi dalla superficie decorata luccicante, le pentole "si vestono" per cucinare ma anche per servire. Gioielli in cucina, diventano al tempo stesso gioielli per la tavola. Vestite per l'occasione.

Pots and Pans join the table as a new addition to the Alessi Dressed family. To accompany the place settings, glasses and cutlery, a complete range of saucepans and frypans topped with patterned sparkling silver lids, are dressed to cook and dressed to serve. Jewels in the kitchen become jewels on the table. Time to get dressed for the occasion.

MARCEL WANDERS

Benvenuti nella mia cucina!

Permettetemi di essere il vostro servitore e il vostro chef.
In questo universo magico dove piselli e carote si baciano, i cavolfiori sbocciano senza fiorire, dove il parmigiano amoreggia con le penne e l'aceto balsamico combatte coraggiosamente con l'olio, dove i coltelli tagliano tutto in pezzi, mentre i cucchiai separano e raccolgono al tempo stesso.
In questo mondo dove i libri di ricette restano sugli scaffali e gli occhi e il naso si sorprendono l'un l'altro, in questo universo io cucino per puro piacere.
Ma oggi è un giorno particolare.

Oggi i miei ospiti hanno bottoni nell'ombelico
e mille parole da condividere.
Portano fiori nei capelli e le farfalle si posano
sui loro abiti.

Oggi c'è chi mi da una mano. Sono assistito da cavalieri in armatura lucida.
Una squadra di bellezze fredde e calde. Le chiamo amiche, son nere e brillanti; lucide e opache.
Perfettamente maneggevoli e di una bellezza affascinante, cucinano e contengono l'ispirazione del mio mero genio culinario.
Queste amiche e aiutanti hanno conquistato non solo la mia cucina, ma anche la mia tavola mentre fanno bollire, rimescolano, soffriggono ingioiellate.

Oggi non cuciniamo, creiamo.
Oggi non distribuiamo il cibo, lo serviamo.
Oggi non mangiamo, assaporiamo.
Oggi non parliamo, stiamo insieme.
Oggi non viviamo, celebriamo la vita.
Oggi ci sediamo alla tavola degli chef e, come ogni giorno, ci presentiamo vestiti per l'occasione.

Sorprendete il cuore con i vostri occhi e vedrete che domani sarà un altro giorno molto speciale...

Marcel Wanders

Welcome to my kitchen!

Let me be your servant and chef
In this magic universe where peas kiss carrots, where cauliflowers flowerlessly bloom, where parmesan makes love with penne and balsamico is fiercely wrestling oil, where knives are chopping things together and spoons divide and collect at once,
In this world where books of rules are left to bookshelves and the eye and nose surprise each other, in this universe I cook for pleasure.
But today is a special day;

Today my guest have buttons in their belly
and a thousand words to share.
They wear flowers in their hair, and butterflies rest on their shirts.
Today I have a helping hand, I'm helped by knights in shiny armor

A team of cool hot beauties, I call them friends
Polished, black, Shiny and matt;
Perfectly handy and charmingly beautiful they cook, they bake, they collect my sheer inspired culinary genious.
These friends and servants conquered not only my kitchen but conquer my table as she sautés, stirs and bubbles in jewels.

Today we don't cook, we create.
Today we don't hand out, we serve
Today we don't eat, we taste.
Today we don't talk, we are one
Today we don't live , we celebrate life
Today we are at the chefs table and we are still, like every day, dressed for the occasion.

Surprise your heart with your eyes and see that tomorrow will be another very special day...

Marcel Wanders

Dressed

Marcel Wanders, 2013

MW306SET
Pasta-set in acciaio inossidabile 18/10.
Fondo in acciaio magnetico adatto alla cottura ad induzione.
Pasta-set in 18/10 stainless steel.
Magnetic steel bottom suitable for induction cooking.
Pasta-set en acier inoxydable 18/10.
Fond en acier magnétique compatible avec la cuisson par induction.
Pasta-set aus Edelstahl 18/10.
Magnetboden aus Stahl für Induktionsherde geeignet.

lt 5 – ø cm 20 – H cm 24 / 5 qt 9 ½ oz – ø 8" – H 9 ½"

MW306
Cestello traforato per pasta-set in acciaio inossidabile 18/10.
Pierced basket for pasta-set in 18/10 stainless steel.
Corbeille ajourée pour pasta-set en acier inoxydable 18/10.
Siebeinsatz für Pasta-set aus Edelstahl 18/10.

ø cm 20 – H cm 22 / ø 8" – H 8 ¾"

Dressed

Marcel Wanders, 2013

MW101
Casseruola a due manici in acciaio inossidabile 18/10.
Fondo in acciaio magnetico adatto alla cottura ad induzione.
Casserole with two handles in 18/10 stainless steel.
Magnetic steel bottom suitable for induction cooking.
Faitout en acier inoxydable 18/10.
Fond en acier magnétique compatible avec la cuisson par induction.
Kasserolle mit zwei Griffen aus Edelstahl 18/10.
Magnetboden aus Stahl für Induktionsherde geeignet.

MW101/16 lt 1.5 – ø cm 16 – H cm 9 / 1 qt 19 ½ oz – ø 6 ¼" – H 3 ½"
MW101/20 lt 3 – ø cm 20 – H cm 11 / 3 qt 5 ¾ oz – ø 8" – H 4 ¼"
MW101/24 lt 5 – ø cm 24 – H cm 13 / 5 qt 9 ½ oz – ø 9 ½" – H 5"

MW100
Pentola in acciaio inossidabile 18/10.
Fondo in acciaio magnetico adatto alla cottura ad induzione.
Stockpot in 18/10 stainless steel.
Magnetic steel bottom suitable for induction cooking.
Marmite en acier inoxydable 18/10.
Fond en acier magnétique compatible avec la cuisson par induction.
Topf aus Edelstahl 18/10.
Magnetboden aus Stahl für Induktionsherde geeignet.

MW100/20 lt 5 – ø cm 20 – H cm 18 / 5 qt 9 ½ oz – ø 8" – H 7"
MW100/24 lt 8.5 – ø cm 24 – H cm 21 / 8 qt 32 ¾ oz – ø 9 ½" – H 8 ¼"

Dressed

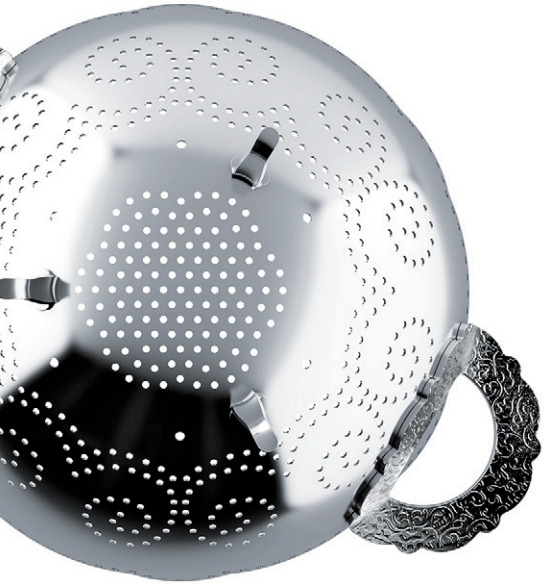
Marcel Wanders, 2013

MW300
Scolatoio in acciaio inossidabile 18/10.
Colander in 18/10 stainless steel.
Égouttoir en acier inoxydable 18/10.
Standsieb aus Edelstahl 18/10.

ø cm 24 – H cm 12
ø 9 ½" – H 4 ¾"

MW302
Bollilatte in acciaio inossidabile 18/10.
Fondo in acciaio magnetico adatto alla cottura ad induzione.
Milk boiler in 18/10 stainless steel.
Magnetic steel bottom suitable for induction cooking.
Bouilloire à lait en acier inoxydable 18/10.
Fond en acier magnétique compatible avec la cuisson par induction.
Milchkochtopf aus Edelstahl 18/10.
Magnetboden aus Stahl für Induktionsherde geeignet.

cl 150 – cm 19 x 14 – H cm 13
1 qt 19 ½ oz – 7 ½" x 5 ½" – H 5"



Dressed
Marcel Wanders, 2012

SMW105/16B
Casseruola a manico lungo in alluminio con rivestimento antiaderente, nero.
Manico in acciaio inossidabile 18/10.
Saucepan in aluminium with non-stick coating, black. Handle in 18/10 stainless steel.
Casserole à long manche en aluminium avec revêtement anti-adhérent, noir.
Poignée en acier inoxydable 18/10.
Stielkasserolle aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung, schwarz. Griff aus Edelstahl 18/10.

SMW105/16B Con coperchio. With lid. Avec couvercle. Mit Deckel.
SMW105/16B lt 1.3 – ø cm 16 – H cm 13 / 1 qt 14 ¼ oz – ø 6¼" – H 5"

MW105/16 B
Con fondo in acciaio magnetico adatto alla cottura ad induzione.
With magnetic steel bottom suitable for induction cooking.
Avec fond en acier magnétique compatible avec la cuisson par induction.
Mit Magnetboden aus Stahl für Induktionsherde geeignet.

MW105/16 B lt 1.3 – ø cm 16 – H cm 13 / 1 qt 14 ¼ oz – ø 6¼" – H 5"

MW200
Coperchio in acciaio inossidabile 18/10 con decoro a rilievo.
Lid in 18/10 stainless steel with relief decoration.
Couvercle en acier inoxydable 18/10 avec décoration en relief.
Deckel aus Edelstahl 18/10 mit Reliefdekor.

MW200/16 ø cm 16 / ø 6¼" **MW200/20** ø cm 20 / ø 8"
MW200/24 ø cm 24 / ø 9½" **MW200/28** ø cm 28 / ø 11"

Dressed

Marcel Wanders, 2012

SMW102/24B
Casseruola bassa a due manici in alluminio con rivestimento antiaderente, nero.
Manici in acciaio inossidabile 18/10.
Low casserole with two handles in aluminium with non-stick coating, black.
Handles in 18/10 stainless steel.
Rondin en aluminium avec revêtement anti-adhérent, noir.
Poignées en acier inoxydable 18/10.
Flache Kasserolle mit zwei Griffen aus Aluminium mit
Antihaftbeschichtung, schwarz. Griffe aus Edelstahl 18/10.

SMW102/24B lt 2.5 – ø cm 24 – H cm 8 / 2 qt 18 oz – ø 9½" – H 3¼"

MW102 B
Con fondo in acciaio magnetico adatto alla cottura ad induzione.
With magnetic steel bottom suitable for induction cooking.
Avec fond en acier magnétique compatible avec la cuisson par induction.
Mit Magnetboden aus Stahl für Induktionsherde geeignet.

MW102/24 B lt 2.5 – ø cm 24 – H cm 8 / 2 qt 18 oz – ø 9½" – H 3¼"
MW102/28 B lt 4 – ø cm 28 – H cm 9 / 4 qt 7 ½ oz – ø 11" – H 3½"

Dressed

Marcel Wanders, 2012

SMW110B
Padella a manico lungo in alluminio con rivestimento antiaderente, nero. Manico in acciaio inossidabile 18/10.
Frying pan in aluminium with non-stick coating, black. Handle in 18/10 stainless steel.
Poêle en aluminium avec revêtement anti-adhérent, noir. Poignée en acier inoxydable 18/10.
Pfanne aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung, schwarz. Griff aus Edelstahl 18/10.

SMW110/24B ø cm 24 – H cm 10 / ø 9½" – H 4"
SMW110/28B ø cm 28 – H cm 11 / ø 11" – H 4¼"

MW110 B
Con fondo in acciaio magnetico adatto alla cottura ad induzione.
With magnetic steel bottom suitable for induction cooking.
Avec fond en acier magnétique compatible avec la cuisson par induction.
Mit Magnetboden aus Stahl für Induktionsherde geeignet.

MW110/20 B ø cm 20 – H cm 9 / ø 8" – H 3½"
MW110/24 B ø cm 24 – H cm 10 / ø 9½" – H 4"
MW110/28 B ø cm 28 – H cm 11 / ø 11" – H 4¼"
MW110/30 B ø cm 30 – H cm 11 / ø 11¾" – H 4¼"

SMW114/28B
Padella alta a manico lungo in alluminio con rivestimento antiaderente, nero. Manico in acciaio inossidabile 18/10.
Deep frying pan in aluminium with non-stick coating, black. Handle in 18/10 stainless steel.
Poêle haute en aluminium avec revêtement anti-adhérent, noir. Poignée en acier inoxydable 18/10.
Tiefe Pfanne aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung, schwarz. Griff aus Edelstahl 18/10.

SMW114/28B ø cm 28 – H cm 14 / ø 11" – H 5½"

MW114/28 B
Con fondo in acciaio magnetico adatto alla cottura ad induzione.
With magnetic steel bottom suitable for induction cooking.
Avec fond en acier magnétique compatible avec la cuisson par induction.
Mit Magnetboden aus Stahl für Induktionsherde geeignet.

MW114/28 B ø cm 28 – H cm 14 / ø 11" – H 5½"

ALESSI
ALESSI

Dressed

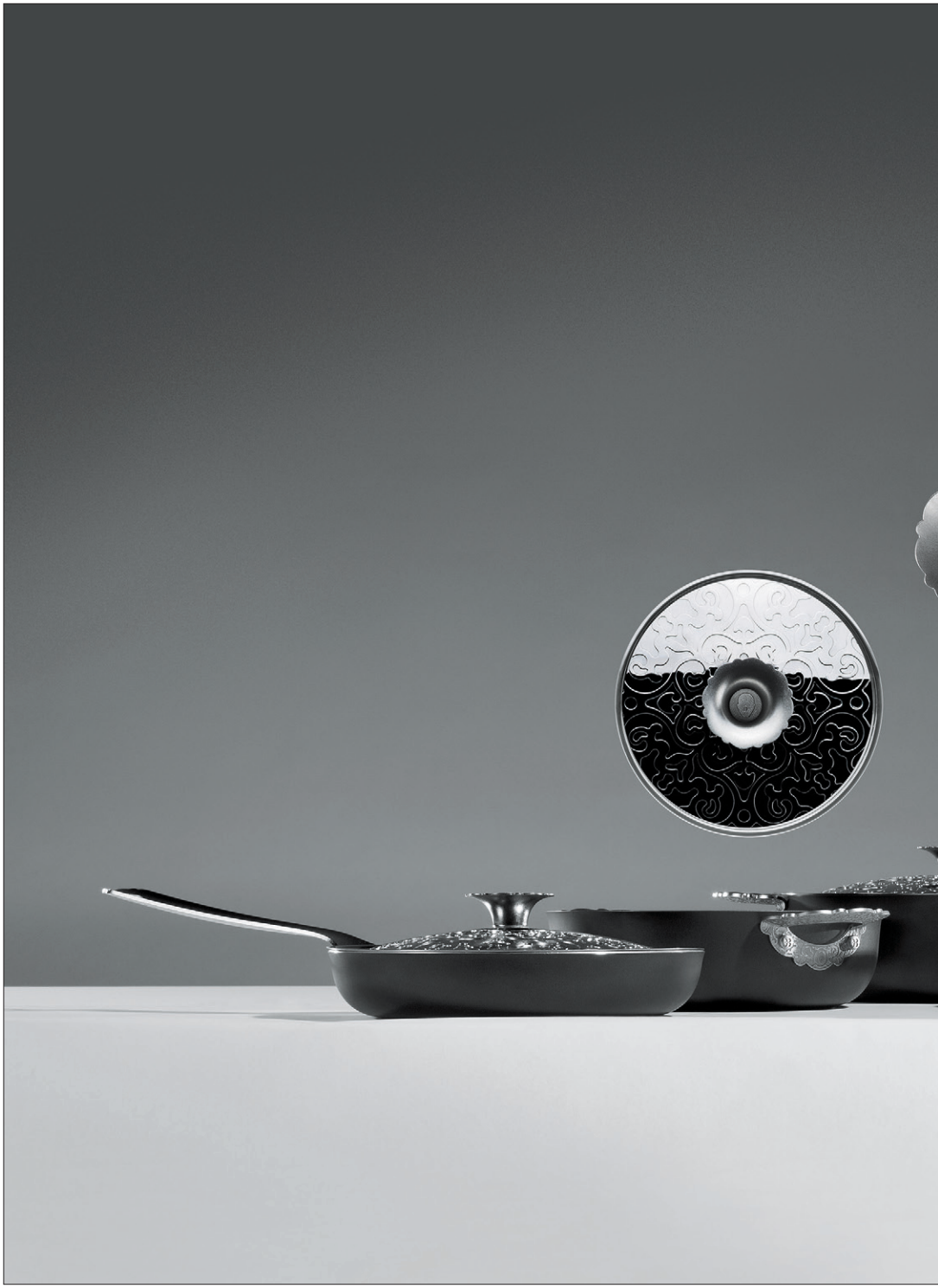
Marcel Wanders, 2012

SMW304B
Bistecchiera in alluminio con rivestimento antiaderente, nero.
Grill pan in aluminium with non-stick coating, black.
Gril en aluminium avec revêtement anti-adhérent, noir.
Grillpfanne aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung, schwarz.

SMW304B cm 37.5 x 31 – H cm 4 / 14¾"x 12¼" – H 1½"

MW304 B
Con fondo magnetico adatto alla cottura ad induzione.
With magnetic bottom suitable for induction cooking.
Avec fond magnétique compatible avec la cuisson par induction.
Mit Magnetboden für Induktionsherde geeignet.

MW304 B cm 37.5 x 31 – H cm 4 / 14¾"x 12¼" – H 1½"



2013

ALESSI

Alessi S.p.A.
via Privata Alessi 6 – 28887 Crusinallo (VB) Italy

www.alessi.com

follow us on facebook
www.facebook.com/AlessiOfficialPage

BR-POTMW13

8 003299 357062