Infinito Design, le collezioni per la mise en place che fa la differenza

r4a9775-fd700395

Bontà e genuinità dei piatti sono fattori imprescindibili per la riuscita di un ristorante. Ma alla ricetta va aggiunto anche un altro ingrediente, divenuto oggi sempre più in grado di fare la differenza: la mise en place.

Cogliendo questa tendenza, Infinito ha creato una linea di piatti innovativi, pensati per essere la cornice ideale per ogni portata, dalla più semplice alla più elaborata. Legno massello, ardesia e Krion (pietra acrilica) si uniscono per creare prodotti totalmente Made In Italy dal design moderno ed elegante: una proposta destinata a soddisfare ogni chef nella propria esigenza di originalità e di mise en place di alto livello.

Dietro a ogni collezione dell'azienda di Castevecchio di Monte Porzio, in provincia di Pesaro Urbino, ci sono l'esperienza e la passione di tre soci: Laura Carboni, mente creativa e commerciale di Infinito, Luigi e Carlo Carboni, tecnici ed esperti nella produzione. I tre soci e fratelli, nati nel piccolo paese dell'entroterra marchigiano, fondano nel 2010 Infinito, un po' per sfida, ma soprattutto per la passione verso il nuovo.

[caption id="attachment_105765" align="alignleft" width="300"](ph © Giorgio Salvatori) (ph © Giorgio Salvatori)[/caption]

Le collezioni di Infinito sono il risultato di competenze manuali, tecniche e produttive esclusivamente made in Italy, realizzate in collaborazione con architetti e designer esperti del settore. Nascono così le linee Quadrilatero, TeGusto e Legno, che propongono elementi dalle forme e dai tratti definiti, puliti e leggeri per una mise en place che racconta di gusti e sapori esclusivi.