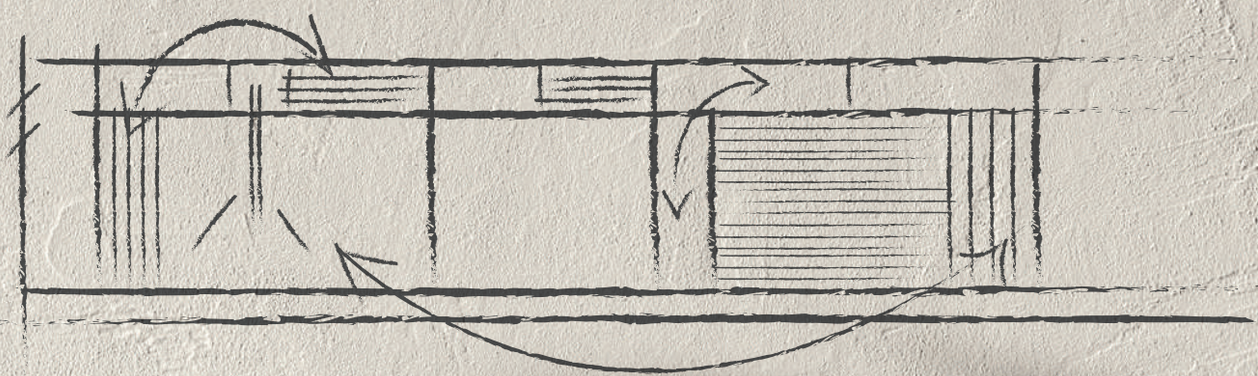
AHB SYSTEM



BARAZZA
taste of design





Un solo sistema, infinite possibilità.

One system, infinite possibilities.

Dedicato all'innovazione in cucina, il progetto **AH.B SYSTEM** nasce dall'incontro tra tecnologia, design e funzionalità, delineando una nuova visione dell'organizzazione dello spazio.

Un sistema integrato che ridefinisce l'operatività in cucina, dove estetica, praticità e modularità si fondono in un'esperienza fluida e coerente. Il piano di lavoro diventa il cuore pulsante dell'ambiente: uno spazio dinamico in cui cottura, aspirazione, lavaggio, preparazione e contenimento trovano continuità e dialogano tra loro.
Al centro del progetto **AH.B SYSTEM** il canale attrezzato, elemento generatore che connette le funzioni e organizza i gesti quotidiani. Gli accessori comunicano tra loro e si integrano con naturalezza nel sistema, offrendo la massima libertà di configurazione e utilizzo.
Ne nasce una cucina più efficiente, intuitiva e versatile, pensata per adattarsi ai diversi momenti e alle esigenze di chi la vive.

AH.B SYSTEM: dove ogni elemento dialoga, dove tutto è connesso alla vita.

Una collezione firmata **Andreucci & Hoisl**, nata dalla sinergia progettuale con **Barazza**.

*Dedicated to innovation in the kitchen, the **AH.B SYSTEM** project is born from the meeting of technology, design, and functionality, shaping a new vision of space organization. An integrated system that redefines how the kitchen works, where aesthetics, practicality, and modularity merge into a seamless and coherent experience.The worktop becomes the beating heart of the space: a dynamic area where cooking, extraction, washing, preparation, and storage flow together in continuity and dialogue.*

*At the core of the **AH.B SYSTEM** project is the accessorised channel, a generating element that connects functions and organizes everyday gestures.The accessories interact with one another and integrate naturally into the system, offering maximum freedom of configuration and use.
The result is a more efficient, intuitive, and versatile kitchen, designed to adapt to different moments and to the needs of those who live in it.*

***AH.B SYSTEM**: where every element is in dialogue, where everything is connected to life.*

*A collection designed by **Andreucci & Hoisl**, born from the synergy with **Barazza**.*

BARAZZA
taste of design

Tre elementi fondamentali.

Three fundamental elements.



Canale, piano cottura e vasca sono i tre elementi fondamentali del sistema: componenti distinti ma progettati per funzionare come un unico insieme. Sono connessi tra loro non solo dal punto di vista funzionale, ma anche fisico: installati in continuità, definiscono una superficie unica che valorizza il piano di lavoro e ne migliora l'esperienza d'uso.

Channel, hob and bowl are the three defining elements of the system: distinct components conceived to operate as a single entity. They are connected not only functionally, but also physically: installed in seamless continuity, they shape a unified surface that enhances the worktop and elevates the overall user experience.

• Il canale. / *The channel.*





90x10 h.6 cm



90x15 h.6 cm
Predisposto anche per cappa.
Configured also for hood.



120x10 h.6 cm



120x15 h.6 cm



150x10 h.6 cm



150x15 h.6 cm



Ponte. / *Bridge*:
90, 120,150x15 h.50 cm
90x15 h.50 cm predisposto anche per cappa / *configured also for hood.*

Tappettino nero in dotazione.
Black mat supplied.

• Il piano a induzione. / *The induction hob.*

prof. 44
depth 44



117,5x44 cm



87,5x44 cm

prof. 55
depth 55



87,5x55 cm



87,5x55 cm
con cappa integrata.
with integrated hood.

Finitura silk.
Silk finish.

• La vasca. / *The square bowl.*



87,5x44 cm



57,5x44 cm



87,5x44 cm



72,5x44 cm



87,5x55 cm



57,5x55 cm



87,5x55 cm



72,5x55 cm

Gocciolatoio destra/sinistra.
Left/right drainer.

Funzionalità in movimento.
Functionality in motion.

Taglieri, vaschette, scolapiatti, griglie, portacoltelli, supporti per rubinetti e dispenser, portamestoli, portarotolo, portaprese e punti di aspirazione: ogni accessorio si integra con fluidità tra le diverse funzioni di cottura, lavaggio e preparazione. Elementi progettati per moltiplicare le possibilità del piano di lavoro, trasformandolo in uno spazio dinamico dove ogni gesto trova il proprio posto. Sempre ordinato, sempre a portata di mano.
Gli accessori in rovere termocotto uniscono calore materico, stabilità e resistenza all'umidità, valorizzando il sistema con un'estetica raffinata e una funzionalità pensata per l'ambiente cucina.

Chopping boards, trays, draining racks, grids, knife holders, supports for taps and dispensers, utensil holders, roll holders, socket holders and extraction hood: each accessory moves fluidly across the different areas of cooking, washing and preparation. Designed to expand the potential of the worktop, these elements transform it into a dynamic space where every gesture finds its place. Always orderly, always within reach.The heat-treated oak accessories combine material warmth, stability and resistance to moisture, enriching the system with refined aesthetics and functionality specifically conceived for the kitchen environment.

1: Griglia scorrevole in acciaio inox o HPL.
Sliding grid in stainless steel or HPL.

2: Griglia scolapiatti/coperchi/portataglieri in acciaio inox.
Stainless steel draining rack/lid support/chopping board holder.

3: Supporto rubinetto e dispenser.
Tap and dispenser support.

4: Vaschetta portautensili in acciaio inox con coperchio in rovere termocotto.
Stainless steel utensil tray with heat-treated oak lid.

5: Portarotolo sospeso in acciaio inox.
Suspended stainless steel roll holder.

6: Vaschetta forata in acciaio inox scorrevole.
Sliding stainless steel colander.

7: Tagliere in rovere termocotto.
Heat-treated oak chopping board.

8: Portaprese con prese Schuko.
Socket holder with Schuko sockets.

9: Portamestoli sospeso in acciaio inox.
Suspended stainless steel utensil holder.

10: Tagliere scorrevole in rovere termocotto.
Sliding heat-treated oak chopping board.

11: Cappa aspirante downdraft.
Downdraft extraction hood.

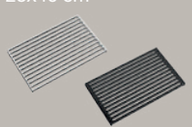


• Accessori. / *Accessories.*

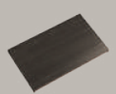
Per piano cottura/vasca. / *For hob/bowl.*

44

Griglie scorrevoli:
Sliding grids:
25x40 cm



Taglieri scorrevoli:
Sliding chopping boards: 25x40 cm

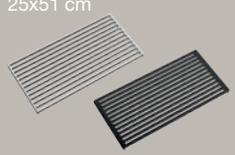


Vaschette scorrevoli:
Sliding colanders:
13,6x38,5 cm

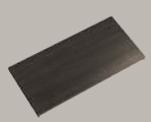


55

Griglie scorrevoli:
Sliding grids:
25x51 cm



Taglieri scorrevoli:
Sliding chopping boards: 25x51 cm

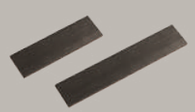


Vaschette scorrevoli:
Sliding colanders:
13,6x49,5 cm



canale prof. 10 *channel depth 10*

Taglieri:
Chopping boards:
30x9, 45x9 cm

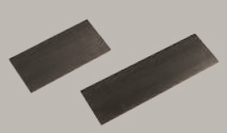


Portacoltelli magnetico:
Magnetic knife holder:
30x9 cm

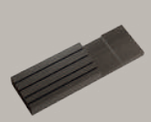


canale prof. 15 *channel depth 15*

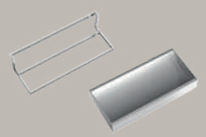
Taglieri:
Chopping boards:
30x14, 45x14 cm



Portacoltelli:
Knife holder:
45x14 cm

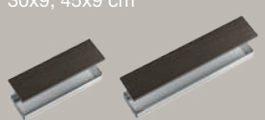


Portarotoli:
Roll hoders:
30x14 cm

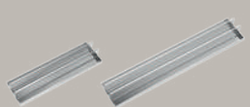




Vaschette con coperchio:
Trays with cover:
30x9, 45x9 cm



Scolapiatti:
Draining racks:
30x9, 45x9 cm



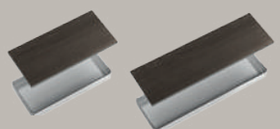
Portaprese:
Socket holders:
30x9 cm



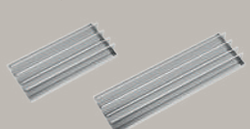
Supporti rubinetti/dispenser:
Tap/dispenser supports:
12x9, 27x9 cm



Vaschette con coperchio:
Trays with cover:
30x14, 45x14 cm



Scolapiatti:
Draining racks:
30x14, 45x14 cm



Portaprese:
Socket holders:
30x14 cm



Supporti rubinetti/dispenser:
Tap/dispenser supports:
12x14, 27x14 cm



Portamestoli:
Utensil holder:
30 cm



Cappa aspirante downdraft:
Downdraft extraction hood:
87,5x14 cm



Libertà progettuale.
Design freedom.

Canali attrezzati con e senza ponte, piani cottura a induzione con finitura opaca Silk, anti-impronta e anti-graffio e vasche disponibili in diverse tipologie e dimensioni offrono la massima libertà progettuale. Il sistema si adatta con coerenza a ogni esigenza, dal progetto più compatto alle configurazioni più articolate. I moduli possono essere disposti affiancati o separati e si integrano con naturalezza in cucine a parete, a isola, a penisola o ad angolo. Le differenti profondità dei canali consentono l'installazione su piani di lavoro da 60, 65, 75 cm e oltre, garantendo massima flessibilità progettuale. Il sistema può essere inoltre integrato anche su piani di lavoro completamente in acciaio inox, valorizzando la purezza e la continuità del materiale.

Accessorised channels, with or without bridge, induction hobs with Silk matt finish — anti-fingerprint and scratch-resistant — and bowls available in different types and sizes offer the utmost design freedom. The system adapts coherently to every requirement, from the most compact projects to more articulated configurations. Modules can be arranged side by side or separately, integrating naturally into wall, island, peninsula, or corner kitchen layouts. The different channel depths allow installation on worktops measuring 60, 65, 75 cm and beyond, ensuring maximum design flexibility. The system can also be integrated into fully stainless steel worktops, enhancing the purity and continuity of the material.

Top:
Worktops:

60



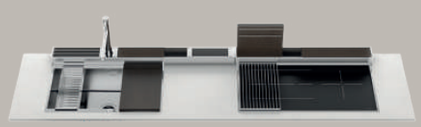
65



75



Alcune possibili configurazioni. / *Some possible configurations*:



60



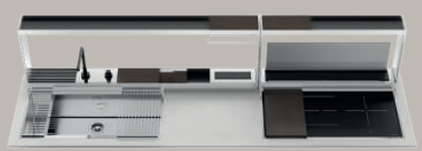
65



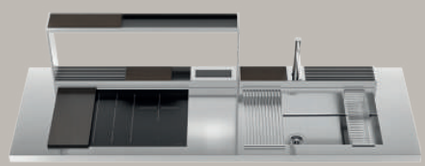
75



60



65



75







BARAZZA
taste of design

Barazza srl
31025 Sarano di S. Lucia di Piave (TV) ITALIA
Via Risorgimento, 14
Tel. +39 0438 62888 - Fax +39 0438 64901
info@barazzasrl.it - www.barazzasrl.it