

EDO Product description

Die von Patricia Urquiola entworfenen Edo-Töpfe sind das Ergebnis einer Reihe kultureller Referenzen und verschiedener formaler Vorschläge. Die Designerin verleiht dem Reichtum und der Vielfalt der Kollektion eine amüsant-spielerische Note und kombiniert die kulturellen Bezüge wie es der Essenz des Kochens entspricht: Aus der Vereinigung verschiedener Zutaten das Gericht entstehen lassen. Edo ist der antike Name von Tokio und der Bezug zu Japan für dieses Projekt entspringt den Töpfen, die Patricia Urquiola in ihrer eigenen Küche verwendet. Diese in Japan gekauften Töpfe zeichnen sich durch ein schlichtes und anmutiges Design aus, das die Formen der Edo-Serie inspiriert hat. Die Designerin ließ sich von der Vorstellung leiten, ein Industrieprodukt mit Merkmalen sanfter zu machen, welche die von der Massenproduktion auferlegten Regeln auflösen würden: Insbesondere die leichte Ausbuchtung der Topfdeckel und das Design der Griffe, die an angeklebte Bänder erinnern, trugen hierzu bei. Die Form der Griffe scheint nicht industriell hergestellt zu sein, sondern wirkt wie das Ergebnis handwerklicher Arbeit. Der Name Edo bezieht sich auch auf das lateinische Wort für essen, „edere“, was ebenfalls auf die Begegnung verschiedener Kulturen hinweist, die das gesamte Projekt inspiriert hat. Die konkave Form und der Knauf der Deckel erinnern schließlich an eine flach liegende Baskenmütze und die baskischen Wurzeln von Patricia Urquiola. Mit zahlreichen Töpfen und Pfannen in verschiedenen Größen und Materialien bietet Edo eine reiche Auswahl und für jede Art des Kochen die beste Lösung. Zu den Typologien der Edo-Serie zählt auch ein Edelstahltopf in zwei Größen.