

DS-5050

Macarons zum Sitzen

Ein intelligenter Hocker,
der wachsen kann

Macarons for sitting

An intelligent stool that can grow





Die unendliche Leichtigkeit eines süssen Originals

The infinite lightness of a sweet original

—
Das Original* geht eigentlich ganz einfach. Das Teil in Leder ist hohe Handwerkskunst, gepaart mit technischer Raffinesse.

Das weiche Leder lässt den DS-5050 so wirken, als hätte man mehrere runde Kissen salopp übereinandergestapelt – und mit einer feinen Leder-schleife kann der Pouf stufenlos um mehr als elf Zentimeter in die Höhe wachsen.

Designer Kai Stania taufte den Hocker aufgrund seiner Ähnlichkeit zum französischen Baiser-Gebäck «Macaron». Das federbalgartige Design zaubert nicht nur ein Lächeln auf die Nutzer des Hockers, es überzeugte auch die Fachwelt, die das Modell mit dem German Design Award auszeichnete.

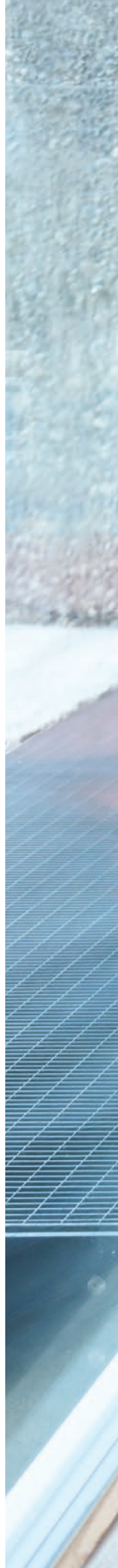
—
The original* is actually very simple. This item in leather is craftsmanship of high quality, teamed up with technical sophistication.

The soft leather makes DS-5050 look as if someone had carelessly stacked several round cushions on top of each other – and with a fine leather strap, the pouf can grow continuously more than 11 centimeters (4.33 inches) taller.

Because it looked like a French meringue pastry, a macaron, designer Kai Stania dubbed the stool “Macaron”. The bellows-like design not only makes users of the pouf smile – it also persuaded the experts who honored the model with the German Design Award.

*90 g Eiweiss (3 Eier), 1 Prise Salz, 30 g Kristallzucker, 200 g Puderzucker und 110 g gemahlene Mandeln vermischen, nach Belieben noch Lebensmittelfarbe dazu, in den Spritzsack, 3 Zentimeter grosse Tupfer aufs Backblech, 45 Minuten stehen lassen und dann bei 140 Grad Umluft 15 Minuten lang backen, auskühlen, halbieren – und fertig sind die Macarons. Anschliessend die Buttercreme (2 Eiweiss und 100 g Zucker) im Wasserbad zu einer heissen Masse aufschlagen, vom Herd nehmen und zu einer dicken, glänzenden Creme schlagen, Butter darunterziehen, Mark einer Vanilleschote und bspw. 1 EL Pfirsichlikör darunterziehen, kalt stellen, später die Macaron-Hälften damit bestreichen.

*Mix 90 g of egg whites (3 eggs), 1 pinch of salt, 30 g of sugar, 200 g of powdered sugar and 110 g of ground almonds, add food coloring as desired, place in an icing bag, place dollops 3 centimeters (about 1.2 inches) in diameter on the cookie sheet, let stand 45 minutes, then bake at 140 degrees Celsius (approx. 285 degrees F) in a convection oven for 15 minutes, cool, cut in half – and the macarons are ready. Then whisk the butter cream (2 egg whites and 100 g of sugar) in a water bath to a hot mass, remove from heat and beat to a thick, glossy cream. Add butter, add pulp of one vanilla bean and, for example, 1 tbsp peach liqueur, chill, then coat the macaron halves with this.





DS-5050



Piff, Paff, Pouf: Der Hocker ist auch ein Tisch

Ob auf niedrigster Höhe als Style-Objekt im Wohnzimmer oder auf höchster Höhe als zusätzlicher Hocker am Esstisch: Der intelligente Pouf lässt sich innert weniger Sekunden den individuellen Bedürfnissen anpassen.

Die Skulptur mit Wow-Effekt ist optional auch als Tisch erhältlich. Anstatt der weichen Sitzfläche wird eine edle Tischplatte eingearbeitet; wie beim Hockermodell kann der DS-5050 Tisch stufenlos in der Höhe verstellt werden.

Piff, paff, pouf: the stool is a table, too

Whether at the lowest height as a style object in the living room, or at the tallest height as an additional stool at the dining table: all it takes is a few seconds to adjust this intelligent pouf to suit the individual needs at hand.

The sculpture with the wow effect is optionally also available as a table. Instead of the soft seat, an elegant tabletop is integrated; as with the stool model, the DS-5050 table is infinitely height-adjustable.



design
Kai Stania



since
2019



special
functions

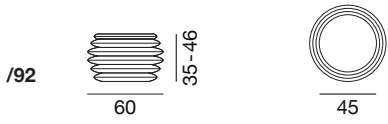
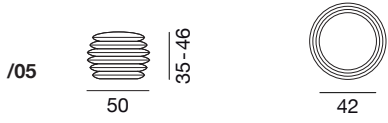
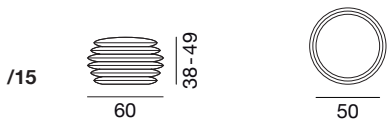


awarded



► functions

DS-5050 Masse / Measurements



Dazu passend / Combine with



DS-48



DS-163



DS-80

de Sede AG
info@desede.ch
desede.ch

