

Marco Venzano

# Levante

**NOBILI**

Ligurian flavour.

The intuitive spirit of Levante suggests its comfort and convenience. The hand shower's vast range of action, located in the opposite position to conventional mixers, and the ease with which it can be picked up with one hand thanks to its magnetic anchorage, permit total freedom of movement on the sink surface.

L'indole intuitiva di Levante evoca comfort e semplicità di utilizzo. L'ampio raggio d'azione della doccia, collocata in posizione opposta rispetto ai miscelatori tradizionali, unito alla facilità di prelevarla con una sola mano in virtù dell'ancoraggio magnetico, permettono la più totale libertà di movimento sul piano lavello.





Levante is a semi-professional mixer tap: thanks to the magnetic support, it allows the hand shower to be picked up with one hand, simplifying operations at the sink counter. When the button on the hand shower is pressed, a shut-off valve blocks the aerator jet and allows water to exit as jet spray: once the button is released, the spray resumes independently from the aerator.

Levante è un miscelatore semi-professionale: in virtù dell'appoggio magnetico, permette di prelevare la doccetta con una sola mano, semplificando le operazioni sul piano lavello. Premendo il pulsante sulla doccetta, una valvola d'arresto blocca il getto aeratore e consente l'erogazione del getto spray: una volta rilasciato il pulsante, l'erogazione riprende autonomamente dall'aeratore.

Born in the Liguria region of Italy in 1980, Marco Venzano graduated from Genoa University with a degree in Design in 2003. For Nobili, he has developed some of the kitchen taps most appreciated by retailers and professionals in recent years: the unusual operating system and the striking formal balance (both patented) of the Move and Levante taps (which pays homage to his homeland) enhance the experience in the kitchen environment, simplifying operations on the sink top. As creative director of the Nobili brand, he oversees design, communications, and marketing.

Nato in Liguria nel 1980, Marco Venzano si è laureato in Design all'Università di Genova nel 2003. Per Nobili ha sviluppato alcuni dei miscelatori cucina più apprezzati da rivenditori e professionisti negli ultimi anni: l'inedito sistema di funzionamento ed il suggestivo equilibrio formale (coperti entrambi da brevetto) dei miscelatori Move e Levante (che rende omaggio alla sua terra d'origine) valorizzano l'esperienza nell'ambiente cucina, semplificando le operazioni sul piano lavello. Direttore creativo del brand Nobili, si occupa di design, comunicazione e marketing.



Dedicated to the Planet: a mixer created with the sea and nature in mind cannot fail to protect the environment. Opening the supply directly to cold water prevents the boiler from turning on and releasing carbon dioxide into the atmosphere, while the flow limiter brakes the opening of the lever, helping to reduce water waste.

Dedicato al Pianeta: un miscelatore nato tenendo a cuore il mare e la natura, non può non proteggere l'ambiente. L'apertura dell'erogazione direttamente in acqua fredda evita l'accensione della caldaia e l'immissione di anidride carbonica nell'atmosfera, mentre il limitatore di portata frena l'apertura della leva, aiutando a diminuire lo spreco d'acqua.



MV123300BM  
Mora



A view of the sea at Riomaggiore, in the heart of the Cinque Terre, a coastal stretch in one of Liguria's most beautiful Mediterranean areas. A sea with crystal-clear waters, beaches and jagged coastlines with unparalleled charm combine with paths that drop steeply on the horizon. In 1997, the Cinque Terre became a UNESCO World Heritage Site.

Un affaccio sul mare di Riomaggiore, nel cuore delle Cinque Terre, un tratto costiero all'interno di una delle più belle aree mediterranee della Liguria. Un mare con acque cristalline, spiagge e coste frastagliate dal fascino ineguagliabile si uniscono a sentieri a picco sull'orizzonte. Nel 1997, le Cinque Terre sono state inserite dall'UNESCO nel Patrimonio Mondiale dell'Umanità.



MV123300CR  
Cromo



A pure, well-defined jet, commanded by the most spontaneous of motions of the lever, which, opening in cold water and suggesting a decreased flow by offering gentle resistance halfway through its travel, expresses a definite attitude toward the environment. Immediate and precise, it represents the most instinctive use of water in the washbasin.

Un getto definito, puro, azionato dalla gestualità più spontanea del movimento della leva che, aprendosi in acqua fredda e suggerendo una minore portata grazie ad una lieve resistenza a metà corsa, esprime una decisa consapevolezza ambientale. Immediata e precisa, rappresenta la più istintiva fruizione dell'acqua all'interno dello spazio lavello.



MV123300CR  
Cromo

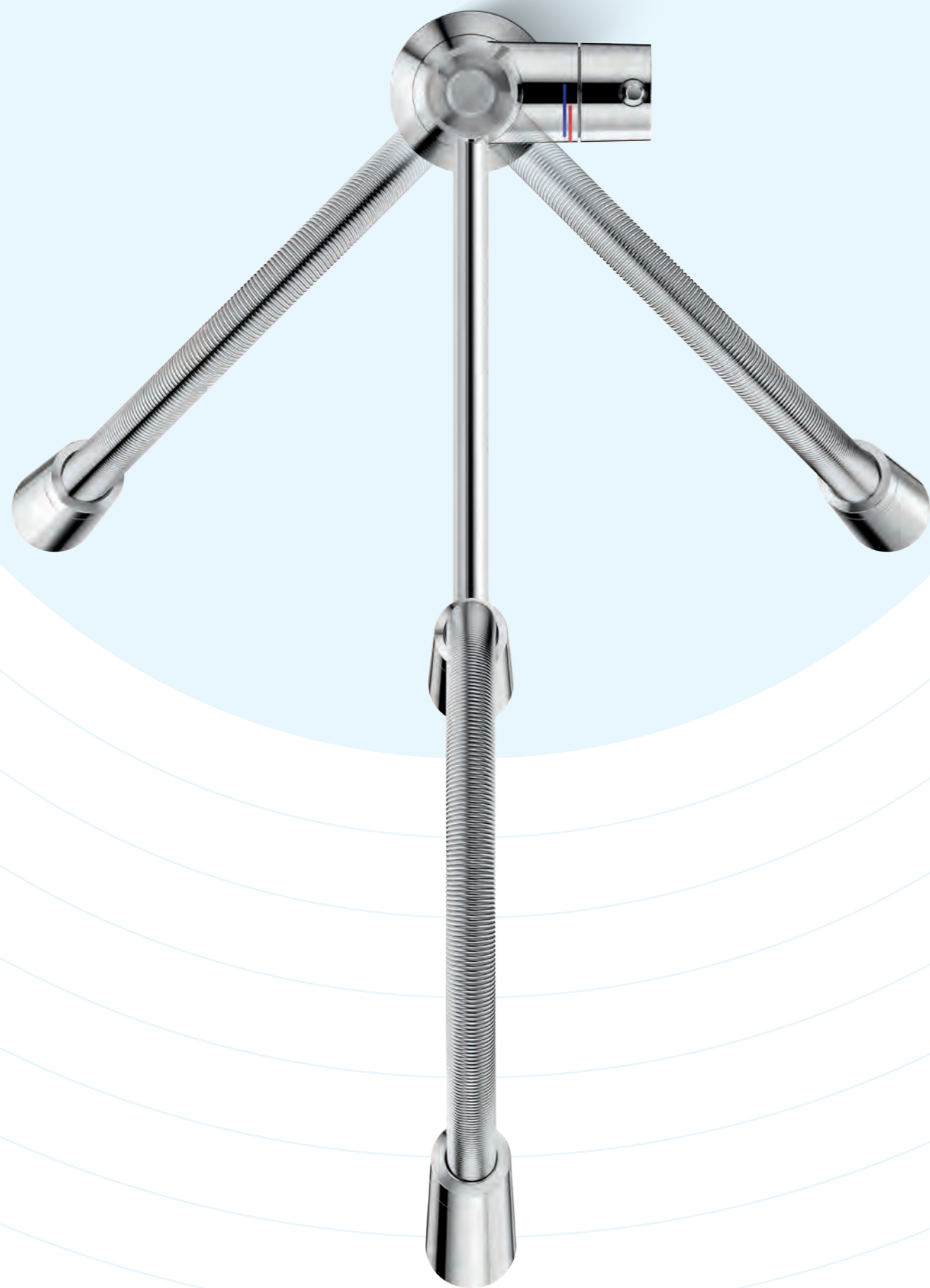


A movement that reveals an all-encompassing thought, extending the usable area of the work surface. An expressiveness that preserves its delicacy and offers us the enjoyable sensation of feeling like great chefs, in our own homes. The bypass control on the hand shower, activated by the pressure of the hand, shifts the spray jet to help busy cooks in the kitchen.

Un movimento che svela un pensiero a 360° estendendo l'area utile del piano di lavoro. Un'espressività che conserva delicatezza e regala la piacevole sensazione di sentirsi un po' chef, a casa nostra. Il comando deviatore sulla doccetta, azionato dalla pressione della mano, sposta l'erogazione al getto spray, aiutando nella frenesia delle attività in cucina.



MV123300CR  
Cromo



Elegant conical body, ideal for kitchen islands: in Levante, the 360° adjustable hand shower (independent of the outlet spout, which also rotates 360°) is located at the rear of the mixer, in an opposite position compared to traditional sinks: once picked up, the front pivot centre doubles the radius of action, guaranteeing a previously unimaginable extension of the hose.

Corpo conico elegante, ideale su cucina a isola: in Levante la doccetta orientabile a 360° (indipendente dalla bocca di erogazione, a sua volta ruotabile a 360°), è collocata nella parte posteriore del miscelatore, in posizione opposta rispetto ai sistemi tradizionali: una volta prelevata, il centro di rotazione anteriore ne raddoppia il raggio d'azione, garantendo un'estensione del flessibile inimmaginabile prima d'ora.

MV123300CR  
Cromo

A sauce called "Pesto": in 1989, the Sunday Times made this the title of the lead article in its feature on Italian taste, "The Taste of Italy". The world was falling in love with basil and its unique fragrance, dreaming of promontories over the sea, of the sound of breaking waves and the summer breeze... pesto is more than just a sauce: a flag recognised the world over as belonging to Italy, and to a region with totally different gastronomic traditions from the rest of northern Italy, telling a story of simplicity, passion and mastery and creating unique sensory experiences unmatched anywhere else in the world.

Una salsa chiamata "Pesto": era il 1989 e il Sunday Times intitolava così l'articolo apice dell'inchiesta sui sapori italiani "The Taste of Italy". Il mondo si innamorava del basilico e del suo profumo inconfondibile, sognando i promontori a picco sul mare, lo scagliarsi delle onde, la brezza estiva... non solo una salsa: una bandiera dell'italianità nel mondo e di una regione dalla tradizione gastronomica totalmente diversa dagli altri territori del Nord Italia, che ha saputo raccontare una storia di semplicità che al contempo è piena di passione e maestria per creare esperienze sensoriali uniche al mondo.





Preparation: rinse basil in cold water and place on a dish towel to drain. In the meantime, peel garlic and crush in a mortar with a few grains of coarse salt, aiming for a creamy consistency. Add pine nuts, basil leaves, and a few more grains of coarse salt, and grind with a gently rotary motion of the pestle, turning the mortar in the opposite direction, pulling it by its traditional "ears". Add Parmigiano reggiano and Pecorino sardo, a bit at a time, while continuing to blend, and finally drizzle in the olive oil. Blend well to obtain a smooth sauce.

Preparazione: lavate in acqua fredda il basilico e mettetelo ad asciugare su un canovaccio. Nel mortaio pestate l'aglio sbucciato e qualche grano di sale grosso, fino a quando raggiungono la consistenza di una crema. Aggiungete i pinoli, le foglioline di basilico, e qualche altro grano di sale grosso, pestando con un dolce movimento rotatorio del pestello e ruotando in senso contrario il mortaio, tirandolo per le sue caratteristiche "orecchie". Aggiungete i formaggi un po' alla volta continuando a mescolare, e infine l'olio extravergine d'oliva, versato a filo. Amalgamate bene fino ad ottenere una salsa omogenea.



*Ingredients for 500 gr "Trofie" / Dosi per 500 gr di "Trofie"*

50 gr	Dop basil leaves / Foglie di basilico Dop
100 ml	Extra virgin olive oil / Olio extravergine d'oliva
70 gr	Parmigiano reggiano Dop
30 gr	Pecorino sardo Dop
2 cloves	Garlic / Aglio
15 gr	Pine nuts / Pinoli
to taste / q.b.	Coarse salt / Sale grosso

## Polished / Lucido



Cromo

### Cromo

Bright and timeless finish, combining aesthetics and functionality: durable and easy to clean, it enhances lines by reflecting light with style, making any setting highly elegant and refined / Finitura luminosa e intramontabile, unisce estetica e funzionalità: resistente e facile da pulire, valorizza le linee riflettendo la luce con stile e rendendo qualsiasi contesto altamente elegante e raffinato.

### Inox

Austere and essential, it offers a sober and modern beauty. A versatile finish, able to harmonize any space with balance, perfect for those who love rigor and minimalist refinement / Austera ed essenziale, offre una bellezza sobria e moderna. Una finitura versatile, capace di armonizzare ogni ambiente con equilibrio, perfetta per chi ama il rigore e la raffinatezza minimalista.

### Mora

Soft and velvety, it brings intensity and character to the space. An enveloping finish that interprets design with elegance and dark charm, enriching every architecture with style and sophistication / Soffice e vellutata, dona intensità e carattere all'ambiente. Una finitura avvolgente che interpreta il design con eleganza e fascino dark, arricchendo ogni architettura con stile e ricercatezza.

## Brushed / Spazzolato



Inox

## Matt / Opaco



Mora

Carlo Nobili Rubinetterie

Via Novara 29  
28019 Suno (No) Italia  
nobili.it

January 2026  
ACATALEVANTE

Creative Direction  
Marco Venzano

Team  
Cecilia Giordano  
Carolina Dal Molin

Visuals  
Varianti

We invest resources in the continuous improvement of the product and of processing methods. The catalogue may contain articles subject to modifications. Due to the printing technique, the colours shown above may vary from the true colour of the finish. Before submitting an order, please consult our sales network / Investiamo risorse nel miglioramento continuo del prodotto e delle metodologie di lavorazione. Il catalogo può contenere articoli soggetti a modifiche. A seguito della stampa, la presentazione delle finiture potrebbe non corrispondere pienamente alla realtà. Prima della stesura dell'ordine, consigliamo di consultare la nostra rete vendita.

