Guida alla progettazione della tua nuova cucina

Tutti i dettagli da sapere per personalizzare la cucina su misura per te.

PUGLIESE GROUP
&partners

Indice

Introduzione.....4
Vocabolario della cucina.....6
Disposizione ed ergonomia.....26
Misure in cucina.....38
Accessori ed elettrodomestici.....52
Stili e design 79

Introduzione

Si sa, **la cucina è il cuore della casa**.
Premesso che, nonostante si tenda a pensare che sia facile progettare la propria cucina in modo autonomo, è opportuno rivolgersi ad un professionista che aiuti a evitare costosi errori, poiché vi sono alcune fasi determinanti per la corretta riuscita del progetto.
Tramite il sopralluogo sul posto, infatti, un addetto ai lavori può cogliere dettagli cruciali che, se non segnalati fin dal principio, possono compromettere l'attuabilità del progetto di arredamento, ad esempio se sono presenti angoli fuori squadro, impianti non idonei, muri e/o pavimenti irregolari, pareti incapaci di reggere il peso dei pensili, e così via.

Con informazioni precise sulle proprie esigenze e sul proprio stile di vita si può comprendere al meglio come dovrà essere sviluppata la cucina e capire quale potrebbe essere più compatibile con i gusti, con la struttura abitativa e con le necessità, attuali e future.
I nostri primi suggerimenti preziosi: conoscere le *promozioni in corso* e se sono cumulabili tra loro, così facendo è possibile ammortizzare facilmente i costi; dedicare tempo alla ricerca di stile e colori; concedere al rivenditore il tempo necessario per realizzare nei minimi dettagli il progetto desiderato; conoscere le tempistiche previste dalla produzione, per programmare uno scorrevole flusso dei lavori.

Vocabolario della cucina

Se state pensando di rinnovare o comporre una nuova cucina, è importante avere familiarità con i termini tecnici che verranno utilizzati durante il processo di progettazione.
In questo manuale, forniremo una panoramica dei termini più comuni utilizzati in questo campo.
Progettare una cucina richiede tempo e attenzione ai dettagli. Bisogna fare attenzione a molti elementi chiave per creare uno spazio funzionale e accogliente per la famiglia e per gli ospiti. Consigliamo di chiedere supporto e consigli al rivenditore.
Conoscendo i componenti principali che compongono una cucina ne sarà più semplice lo sviluppo.

Basi, pensili e colonne

Una cucina si compone principalmente di tre tipologie di mobili: basi, pensili e colonne.
Le **basi** sono gli elementi compositivi che arredano la parte bassa delle cucine, sono gli elementi che poggiano a terra.

I **pensili** sono i mobili disposti sulla parte alta della cucina, posizionati sopra il top. Spesso sia basi che pensili sono sostituiti da **elementi a giorno**, ossia ripiani aperti dove riporre oggetti a portata di mano.

Le **colonne** sono i mobili che si sviluppano in altezza e possono essere dotati di ripiani interni per riporre alimenti, pentole e padelle ed elettrodomestici da incasso, come frigorifero, forno e microonde.

Le basi possono essere anche sospese, ovvero prive di piedini e di zoccolo. Come i pensili, le basi sospese, rimangono attaccate al muro grazie alle attaccaglie: meccanismi con una particolare sporgenza a uncino, la quale si aggancia ad una barra di metallo ancorata al muro (detta “barra reggipensile”).

Tutti i mobili (basi, colonne, pensili) sono composti da una **scocca** (detta anche struttura o cassa) e da una o più **ante** (sportelli) e/o **cassetti** e **cestoni**.

La scocca è la struttura del mobile, composta da un **fondo**, un cielo, due **fianchi** e una **schiena**.

La schiena, o pannello, non è a contatto con il muro perché c'è quello che viene chiamato "vuoto sanitario", ovvero uno spazio che consente il passaggio di cavi e tubi e una ventilazione continua, che preserva l'integrità dei mobili soprattutto in caso di umidità.

I fianchi possono essere nella finitura della scocca oppure in tinta con le ante.

L'anta, lo sportello che chiude il mobile, è composta da meccanismi (**cerniere**) che ne consentono l'apertura e la chiusura.

Le cerniere attaccano lateralmente l'anta alla scocca e consentono un'apertura *verso destra* o *verso sinistra* (il verso equivale alla posizione delle cerniere).

Altri meccanismi di cerniere, utilizzati soprattutto sui pensili, permettono un'apertura verso l'alto: **a vasistas** o **ribalta** (l'anta è agganciata nella parte alta del mobile e si apre ruotando su questo asse superiore), **basculante** (le cerniere sono agganciate lateralmente e l'anta si solleva leggermente sopra il mobile quando aperta), **a pacchetto**, (le ante si piegano su sé stesse per aprirsi).

A differenza dei pensili, basi e colonne hanno **piedini** e **zoccolo**.

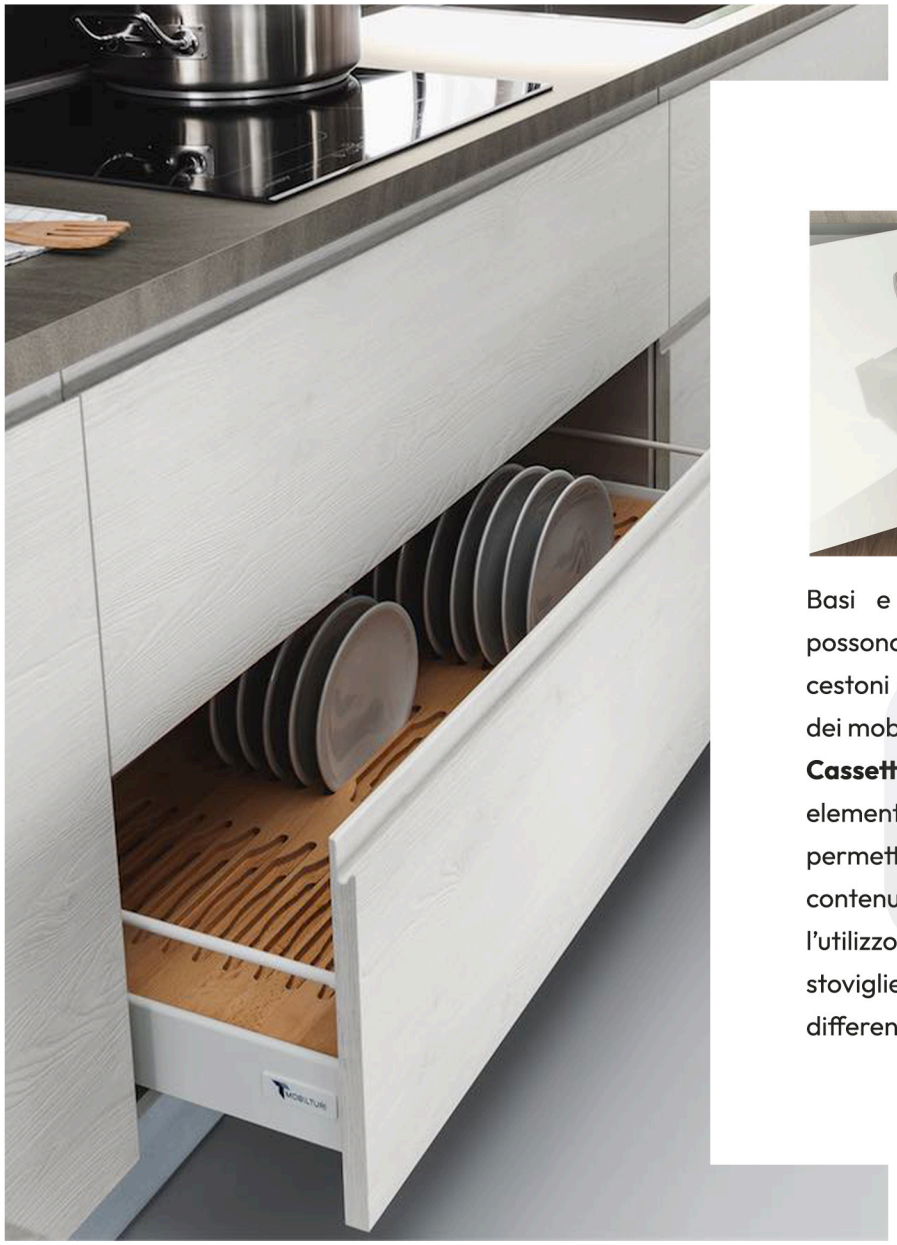
I piedini sono gli accessori che tengono sollevata la base da terra. Possono avere diverse altezze (da 6 a 15 cm) e contengono un meccanismo che consente una leggera regolazione che permette di mantenere le basi in bolla, nonostante eventuali piccole imperfezioni del pavimento.

Sono solitamente realizzati in plastica e nascosti dallo zoccolo, un profilo in alluminio o plastica o legno che li copre completamente.

Lo zoccolo ha una guarnizione in plastica che consente di aderire meglio al pavimento per adattarsi alle possibili imperfezioni, si aggancia ai piedini grazie a dei ganci.

Questo meccanismo facilita il posizionamento e la rimozione dello zoccolo per facilitare l'accesso alla zona sotto i mobili per manutenzione o pulizia.

La misura dello zoccolo è uguale a quella dei piedini, mentre il colore è a scelta tra le varie alternative.



Basi e colonne, oltre agli elettrodomestici, possono essere accessoriati con cassetti o cestoni che permettono di estrarre il contenuto dei mobili grazie a guide laterali.

Cassetto, **cestone** e **cestello estraibile** sono tutti elementi inseriti all'interno dei mobili che permettono di estrarre completamente il contenuto del mobile stesso, rendendo più facile l'utilizzo degli spazi più profondi, per riporre stoviglie, spezie, posate, piccoli elettrodomestici, differenziata e molto altro.

Il top

Un altro elemento importante è il top, ossia il piano di lavoro.

Il top è la superficie su cui si preparano i cibi, quindi deve essere *resistente e facile da pulire*. Può essere realizzato in vari materiali, come laminato, quarzo, HPL, Fenix, Laminam, ecc.

La profondità del top si determina da quella dei fianchi della base su cui poggia.

Quando si tratta di scegliere il materiale per il top della cucina, ci sono diversi fattori da considerare, perché ha un ruolo fondamentale e deve quindi rispondere a esigenze, oltre che estetiche, soprattutto di funzionalità, praticità e resistenza.

Scegliere il top della cucina deve soddisfare diversi requisiti, che cambiano a seconda dell'uso e dalle abitudini di ciascuno, oltre che il proprio gusto. Farsi guidare da un progettista aiuta ad analizzare le caratteristiche dei materiali e trovare la soluzione che possa combinarsi meglio con esigenze e gusti.

Per determinare il top più adatto per la cucina, bisogna prendere in considerazione tre fattori: budget, esigenze estetiche, abitudini.

Top in Laminam

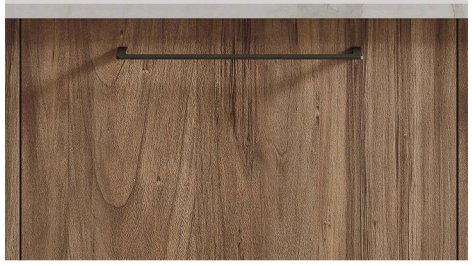
I top in ceramica di Laminam inibiscono la presenza di batteri, muffe e funghi, resistono ai graffi e alle abrasioni, agli sbalzi di temperatura, alle aggressioni chimiche, sono antimacchia, non assorbono umidità e resistono ai raggi UV.

Manutenzione: per la pulizia ordinaria delle superfici ceramiche Laminam basta un panno in microfibra inumidito con acqua e detergente neutro per poi asciugare con cura. Non utilizzare spugne abrasive o pagliette metalliche sulle superfici, in quanto andrebbero a danneggiare irrimediabilmente il materiale.

Top in quarzo

L'alternativa al classico marmo, per la gamma di colori naturali e le prestazioni in cucina, è il top in quarzo. È costituito da un'alta percentuale di quarzo naturale puro e da piccole quantità di vetro, sabbie di silicio, resine e altri materiali, i quali creano venature irregolari e uniche per ogni lastra, proprio come il marmo e le pietre naturali.

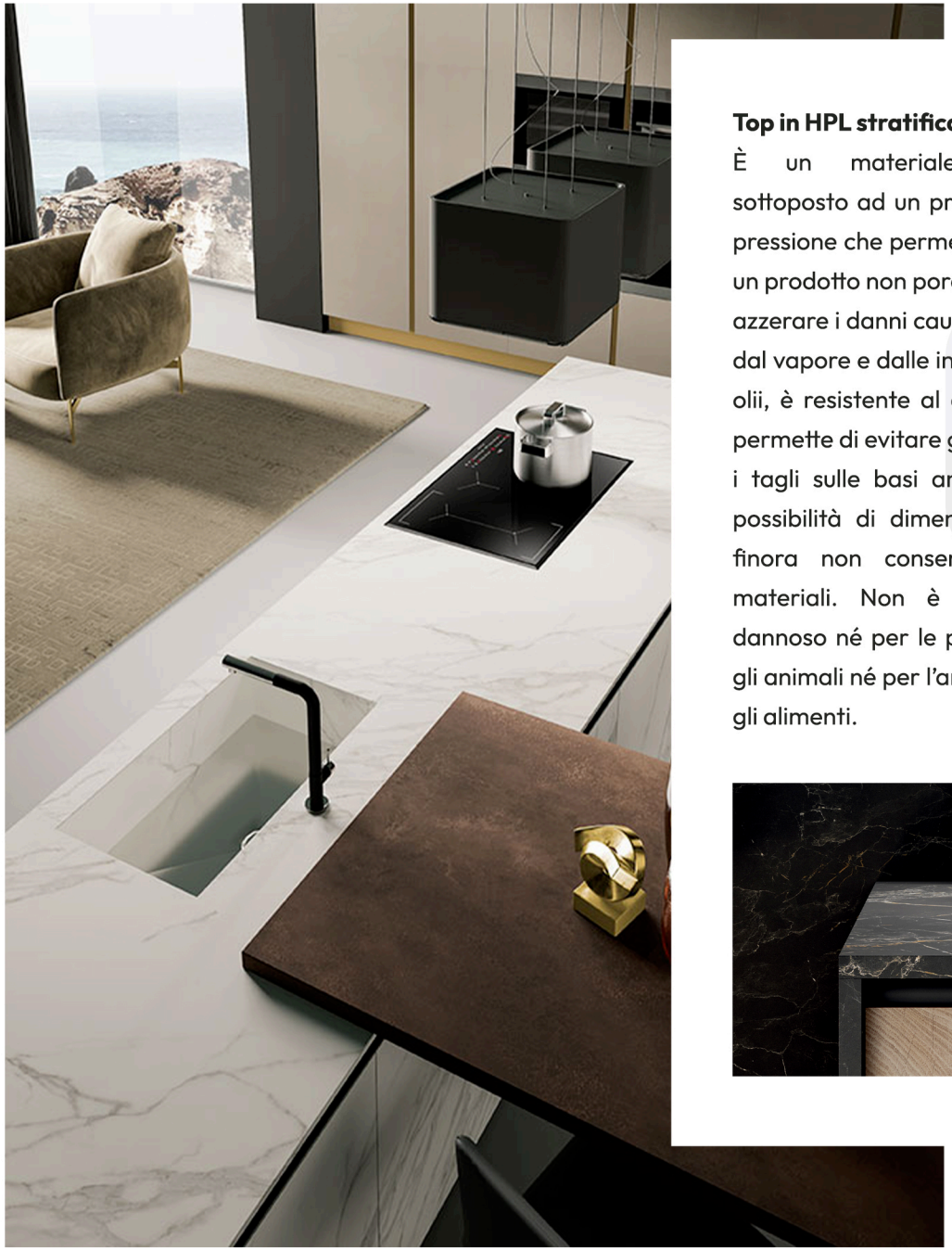
Manutenzione: il quarzo è un materiale non poroso, garantisce elevatissimi standard igienici e antibatterici, è resistente al calore e ai colpi. La sua consistenza inoltre assicura un'elevata resistenza alle macchie e fa sì che non richieda grosse manutenzioni per la pulizia, ma si sconsiglia comunque l'uso di solventi, alcool compreso, e di detergenti a forte carattere basico.



Top in laminato

Per praticità, prezzo e versatilità, il laminato è l'opzione più richiesta. È resistente all'usura e duraturo nel tempo. I top in laminato sono disponibili in svariati colori e finiture, la loro versatilità nei diversi spessori disponibili li rendono adatti a cucine dallo stile moderno, contemporaneo e classico.

Manutenzione: per avere un piano in laminato sempre impeccabile, si consiglia di pulire subito le macchie. Vietato l'uso di acetone e soluzioni troppo aggressive, che possono rovinare la lucentezza delle superfici. Non appoggiate pentole calde direttamente sulla superficie, ma usate sempre un sottopentola e usate appositi taglieri per affettare gli alimenti.



Top in HPL stratificato

È un materiale stratificato sottoposto ad un processo ad alta pressione che permette di ottenere un prodotto non poroso, creato per azzerare i danni causati dall'acqua, dal vapore e dalle infiltrazioni degli olii, è resistente al calore (160°) e permette di evitare giunzioni (come i tagli sulle basi angolari) con la possibilità di dimensioni e forme finora non consentite da altri materiali. Non è un materiale dannoso né per le persone né per gli animali né per l'ambiente nè per gli alimenti.

Inoltre è un materiale antistatico.

Date le caratteristiche specifiche del materiale sono consigliabili inserimenti di elettrodomestici e lavelli a filotop o sottotop che rendono il prodotto più funzionale e facile da mantenere, oltre a dare un effetto estetico superiore.

Manutenzione: resistente agli urti, ai graffi e all'abrasione, non richiede particolare manutenzione, ma si consiglia sempre di usare un panno morbido in microfibra o un prodotto detergente neutro ed evitare prodotti a base acida o solventi aggressivi.

Top in Fenix NTM

Fenix NTM è un materiale innovativo di Arpa Industriale, creato per l'interior design. La parte esteriore di Fenix è ottenuta con l'applicazione di un coating multistrato e l'ausilio di nanotecnologie; si caratterizza, inoltre, per un trattamento sulla superficie con resine acriliche di nuova generazione, indurite e fissate attraverso il processo di "*electron beam curing*". Con una bassa riflessione della luce, la sua superficie è estremamente opaca, anti impronte digitali e piacevolmente soft touch.

Manutenzione: è sufficiente un panno umido, con acqua calda o detergenti delicati. Sono ben tollerati quasi tutti i normali prodotti detergenti o disinfettanti domestici. Per le macchie ostinate si può usare anche la spugna magica.

Top in Gres Porcellanato

I top in Gres Porcellanato sono resistenti alle alte temperature e agli stress atmosferici, sono antigraffio e antiurto, totalmente igienici e progettati per far fronte a richieste sempre nuove e mutevoli della vita contemporanea.

La cura scrupolosa di ogni particolare ne fanno il top ideale per chi desidera una cucina bella da vedere e da vivere.

Il Gres Porcellanato non rilascia COV (Composti Organici Volatili), altamente nocivi per la salute, questa caratteristica lo rende un materiale sicuro e idoneo all'utilizzo nell'ambiente cucina.

Manutenzione: l'impenetrabilità di questo materiale, fa sì che anche le macchie più temibili possano essere rimosse con facilità; non solo olio, vino, sughi e caffè, ma anche sostanze acide come limone, aceto o residui di detergenti sono pulibili senza sforzo. Il limitato impiego di prodotti chimici per la pulizia delle superfici in gres porcellanato, riduce l'impatto ambientale e inoltre consente di preservarne nel tempo la bellezza originaria.

Per la pulizia quotidiana della superficie è sufficiente utilizzare uno straccio in microfibra umido. Per la detersione periodica si suggerisce l'impiego di un detergente liquido neutro. Per facilitare la pulizia basta eliminare le macchie a fresco evitando incrostazioni, risciacquando la superficie sola con acqua.

L'utilizzo di pagliette d'acciaio è fortemente sconsigliato.

Progettare una cucina significa tenere conto di numerosi aspetti che garantiscano la realizzazione di una composizione non solo bella da vedere ma pratica da vivere. È necessario definire il posizionamento delle prese di corrente e gli accessori elettrificati prima di passare alla produzione e al montaggio della cucina, per evitare cambiamenti in corso d'opera che potrebbero rivelarsi onerosi e impattanti a livello estetico. Consideriamo che, oltre ad elettrodomestici ad alto voltaggio come il forno tradizionale e il piano a induzione, sono presenti in cucina elettrodomestici più piccoli di cui ormai non si fa più a meno, come frullatori o mixer o anche tablet e smartphone per seguire le ricette, sono per questo motivo davvero utili le **torrette estraibili**, **prese ad incasso** e **blocchi per prese elettriche**, pensati per essere inseriti o posizionati direttamente sul top e usati al bisogno. Sono progettati per collegare piccoli elettrodomestici all'occorrenza e per scomparire nel momento in cui non vengono utilizzate, così da mantenere la pulizia estetica della cucina e guadagnare spazio sul piano di lavoro.

In cucina le superfici di appoggio sembrano non bastare mai, ma c'è uno spazio spesso ignorato durante la progettazione di una cucina, che può rivelarsi strategico sia per praticità e funzionalità che per estetica: l'area del muro tra basi e pensili sopra il top.

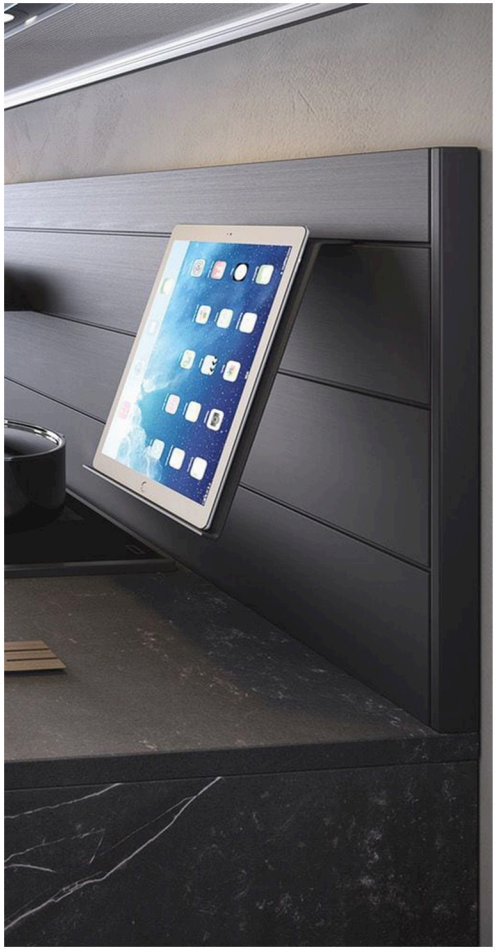
Solitamente l'area tra il top e i pensili è pensata per essere protetta da schizzi e vapori durante la preparazione dei piatti, con materiali facili da pulire, come le piastrelle.

Gli accessori per arredare questa zona della cucina, possono occupare uno spazio minimo, come l'alzatina e la barra porta mestoli, ma anche l'intera parete.

Le **alzatine** sono barre di forma rettangolare che chiudono il top sulla parete evitando così infiltrazioni.

In alternativa, è possibile montare uno **schienale**, che se attrezzato può rendere più funzionale la cucina, aggiungendo elementi di varie tipologie, **totem** e **boiserie** che includono pratici accessori a scelta come porta spezie, porta rotoli, porta mestoli, porta iPad o porta calici.

Possono essere completati con pannelli della stessa finitura del top, oppure lasciati liberi per mostrare la parete, consigliato se il muro è colorato o rivestito con una carta da parati.



Disposizione ed ergonomia

Per progettare una cucina bisogna ottimizzare la disposizione degli elementi che la compongono, rispettando le giuste distanze e organizzando spazi che permettano di muoversi facilmente.

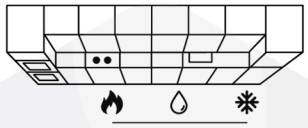
L'**ergonomia** rende più confortevole, efficiente e sicuro l'utilizzo dello spazio.

I fondamenti per avere una corretta ergonomia in cucina includono l'ottimizzazione dello spazio, l'utilizzo di mobili e attrezzature adeguati, materiali antiscivolo, luci adatte, accostamenti di colori e materiali piacevoli alla vista.
Tutto ciò aiuta a ottimizzare la produttività in cucina, riduce l'affaticamento limitando disturbi da movimenti e posizioni scorrette, migliora la sicurezza poiché la disposizione adeguata di mobili, luci e accessori può prevenire incidenti in cucina, rischi di cadute, botte, tagli e altre lesioni.
Per giungere a tale risultato, è necessario progettare aree funzionali collocate in modo razionale, così da limitare movimenti inutili, innaturali e, talvolta, pericolosi.
Quando si progetta una cucina, è utile tenere a mente i principali tre spazi di lavoro: **cottura**, **lavaggio** e **conservazione degli alimenti**.

La disposizione delle diverse zone di lavoro e la distanza tra esse viene chiamata **triangolo di lavoro**.

Sin dagli anni '50, studi sull'efficienza hanno definito sempre meglio il concetto di ergonomia in cucina, schematizzando la disposizione ottimale delle aree nel triangolo di lavoro, in cui **la distanza complessiva raccomandata sommando i tre lati del triangolo è di 6 m,** mentre **la distanza ottimale tra due punti è di almeno 90 cm**.

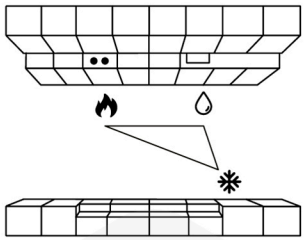
1. Cucina lineare



Le **cucine lineari** sono perfette in uno spazio limitato. In questo caso non si crea un triangolo, ma le tre zone sono vicine e, dunque, collegate tra loro.

La composizione lineare è sviluppata su un'unica parete. Tra il piano cottura e il lavello è importante prevedere uno spazio per la preparazione dei piatti di almeno 60 cm. È inoltre consigliabile posizionare la lavastoviglie in prossimità del lavello (se si è destri è preferibile posizionarla a destra, mentre se si è mancini è preferibile posizionarla a sinistra). Avendo spazio a disposizione, si può incassare il forno e il microonde in una colonna, oppure su una semicolonna, così da averli più accessibili e non doversi piegare per accedere al vano.

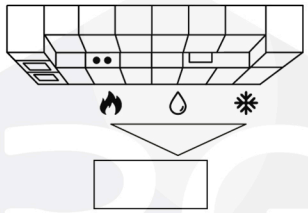
2. Cucina parallela



La **cucina parallela** è generalmente utilizzata in presenza di ambienti allungati, ma sufficientemente larghi da permettere di muoversi agevolmente e operare su piani di lavoro posti su pareti opposte.

La cucina parallela può essere progettata come una cucina lineare classica e la parete frontale come spazio aggiuntivo per creare dispense o superfici di lavoro.
Necessita di una larghezza minima di 240 cm, in modo da avere uno spazio tra i piani di lavoro di almeno 120 cm.

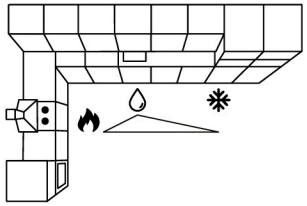
3. Cucina con isola



La **cucina con isola** offre maggiori soluzioni di organizzazione e più spazio per lavorare.

Per progettare una cucina con isola è necessario disporre di molto spazio e, se l'isola include componenti come il piano cottura o il lavello, serve necessariamente un progetto dettagliato dal punto di vista elettrico e idraulico. L'ideale è pianificare una distanza di 120 cm tra l'isola e gli altri mobili, in modo da potersi muovere liberamente. L'isola ha infatti bisogno di uno spazio circostante di almeno 90 cm per permettere il movimento delle persone e l'apertura delle ante.

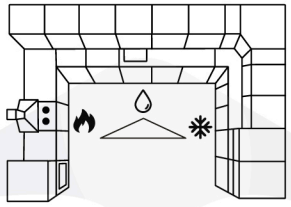
4. Cucina angolare



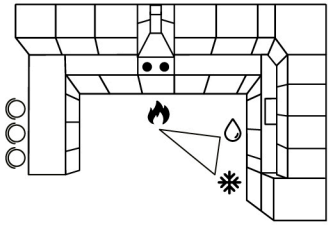
La **cucina angolare**, o a L, si sviluppa su due pareti contigue oppure con penisola perpendicolare ad una parete.

Questa soluzione risulta particolarmente efficace per sfruttare lo spazio angolare. Per progettare una cucina angolare ergonomica è consigliabile posizionare ad una distanza piuttosto ravvicinata lavello, frigorifero e piano cottura, così da evitare movimenti eccessivi tra queste aree di lavoro. Una soluzione ideale per progettare è quella di avere il lavello e il frigorifero posizionati nella stessa parete e il piano cottura nell'altra parete, con lo spazio tra le due aree a disposizione per la preparazione dei piatti. Prima di progettare una cucina ad angolo è fondamentale controllare se l'angolo è in squadra.

5. Cucina a U



La **cucina ad U**, o a ferro di cavallo, può essere pensata come una composizione angolare con penisola o bancone per la colazione oppure come tre lati di cucina, meglio se ciascuna con un'area funzionale specifica.



Poichè offre tantissimo spazio in più rispetto le altre composizioni e molte soluzioni per organizzarlo al meglio, la cucina a U è considerata la scelta migliore.

La sua organizzazione segue la stessa della composizione angolare, considerando però una parte della composizione come parete interamente dedicata alle colonne.

Per una maggiore funzionalità, è possibile inserire una cabina ad angolo tra il piano di lavoro e la zona colonne, che consente di avere una dispensa molto capiente o uno spazio dove organizzare i piccoli elettrodomestici, come macchina da caffè, planetaria, affettatrice e così via, nascosti ma sempre a portata di mano.

Misure in cucina

Quando si decide di acquistare una cucina solitamente ci si concentra sulle finiture, sul colore e la disposizione, e molto spesso si inizia la ricerca presso i vari negozi di arredamento senza avere le idee chiare sulle misure o fornendo all'arredatore delle misure approssimative.
Indicare le precise misure a chi dovrà preparare il progetto della cucina lo aiuterà anche per stilare il preventivo corretto senza incorrere in onerosi errori.

Le misure rappresentano la base per l'intera progettazione, per tale motivo è importante prendere nel modo giusto le misure dello spazio in cui verrà installata la cucina: dal pavimento al soffitto, segnando porte, finestre, tutto ciò che sporge nella stanza (radiatori, davanzali, travi), la posizione della presa d'aria per la cappa, tutti gli allacci e gli scarichi dell'acqua, interruttori elettrici e dei tubi del gas esistenti.

In base all'altezza media di un adulto (dai 165 ai 190 cm), l'altezza standard delle basi, partendo da terra e includendo il top, si aggira tra i 70 e i 90 cm.
Le variabili che modificano il valore in questione, per assecondare esigenze diverse, sono:
l'altezza dello zoccolo,
l'altezza della struttura,
lo spessore del top.
Quindi avremo le seguenti altezze delle basi (le misure sono in cm):
12 (zoccolo standard) + 72 (struttura standard) + 4 (top standard) = 88 cm.

Le basi sospese, essendo sprovviste di zoccolo, permettono di posizionare le basi, e di conseguenza anche i pensili, ad altezze personalizzate più adatte alla propria statura, se eccessivamente sopra o sotto la media.

Alcune misure determinanti per la corretta progettazione della cucina sono:
la base sottolavello, quale deve essere abbastanza grande per ospitare le vasche del lavello;
le misure del forno, il quale standard occupa un vano H 60 x L 60 x P 60;
la lavastoviglie occupa uno spazio dai 45 ai 60 cm di larghezza e, quindi, sopra di essa non può essere posizionata la vasca del lavello.

Salvo situazioni particolari (come pilastri), in linea generica, la profondità minima delle basi di una cucina non dovrebbe mai essere inferiore ai 60 cm: questa misura è obbligata dagli ingombri minimi degli elettrodomestici.
Profondità maggiori sono possibili perché garantiscono una superficie d'appoggio più ampia, rendendo più agevole la preparazione dei piatti.
Le profondità inferiori sono consentite solo in assenza di elettrodomestici.

I pensili solitamente sono posizionati a 144-146 cm da terra. Anche se non esiste una regola fissa che definisca lo spazio da tenere libero tra basi e pensili, esiste una norma che fissa la distanza tra piano cottura e cappa di almeno 60-65 cm, quindi è consigliabile non posizionare mai i pensili ad altezze inferiori.

Rispettare questa distanza consente di evitare spiacevoli inconvenienti o problemi causati dal calore generato dal piano cottura sulle superfici soprastanti.

Inoltre, è utile che il rivestimento sulla parete del piano cottura non occupi tutta la parete, per evitare barriere alla traspirabilità e anche per questione economiche.

Invece è buona pratica, sul piano cottura, rivestire fino alla base della cappa.

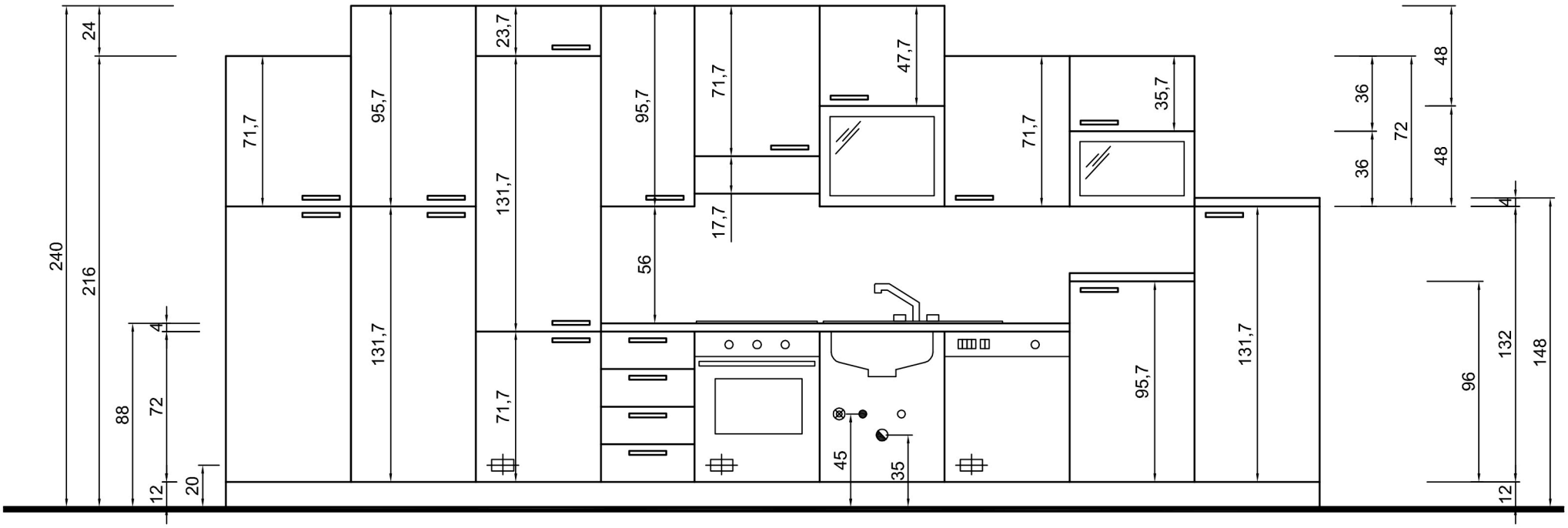
Per determinare le misure corrette della cucina, si può adattare anche la profondità dei pensili. Essi in genere sono profondi 31 cm, ma possono essere modificati a seconda delle necessità. Per esempio con un top più profondo, si può optare per pensili più profondi. La differenza tra la profondità dei pensili con la profondità delle basi è necessaria perché consente di evitare urti durante la preparazione dei piatti.

Nelle seguenti pagine abbiamo inserito i dettagli di tutte le principali misure di altezze e profondità, comprensive di posizione di allacci idraulici ed elettrici, a seconda se la cucina sarà progettata con **ante a maniglia**, **a gola a C** o **a gola piatta**.

Sistema maniglia

misure in centimetri

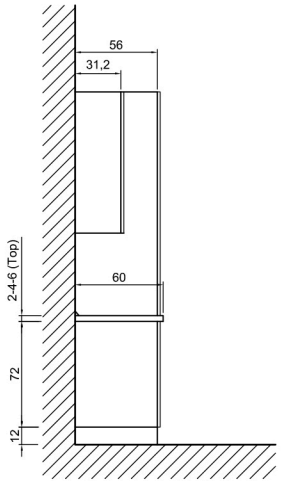
● carico acqua calda ○ carico acqua fredda scarico acqua gas presa corrente



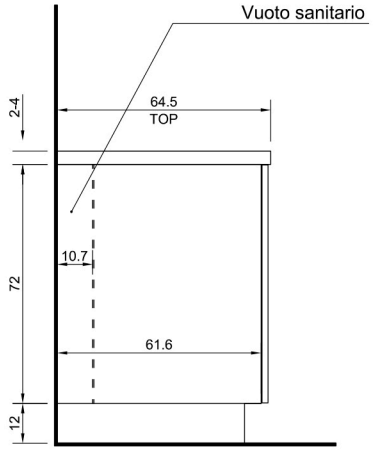
altezze

La classica maniglia è un sistema di apertura funzionale, dinamico e pratico. Da non dimenticare che nel design di una cucina, la maniglia è un elemento che impreziosisce la composizione.

In alternativa, è possibile eliminare completamente le maniglie optando per un meccanismo **push-pull**, che permette di aprire le ante dei mobili con un leggero tocco a spinta.



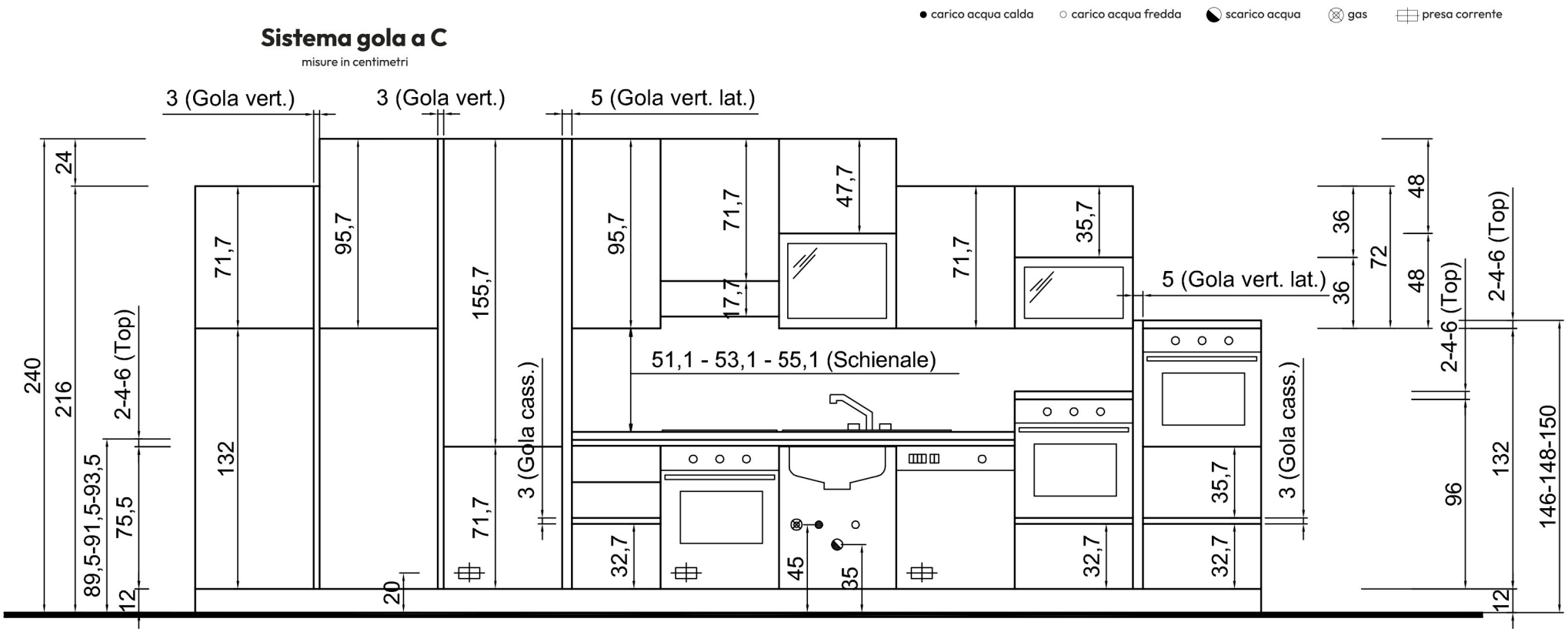
profondità



maggiore profondità

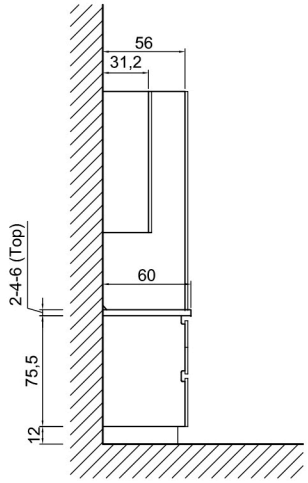
Sistema gola a C

misure in centimetri

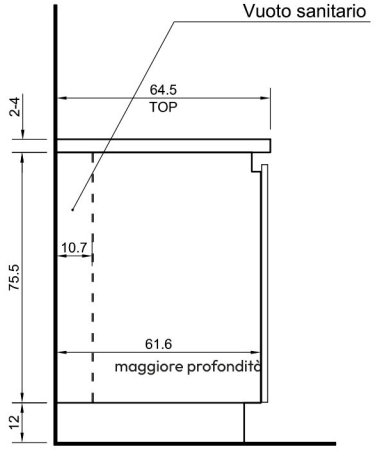


altezze

Negli ultimi anni si preferiscono cucine dalle linee pulite ed essenziali, seguendo un modello estetico di impatto visivo minimalista nell'interior design, portando la preferenza del sistema a gola, piuttosto che del sistema di apertura più classico con maniglia.



profondità

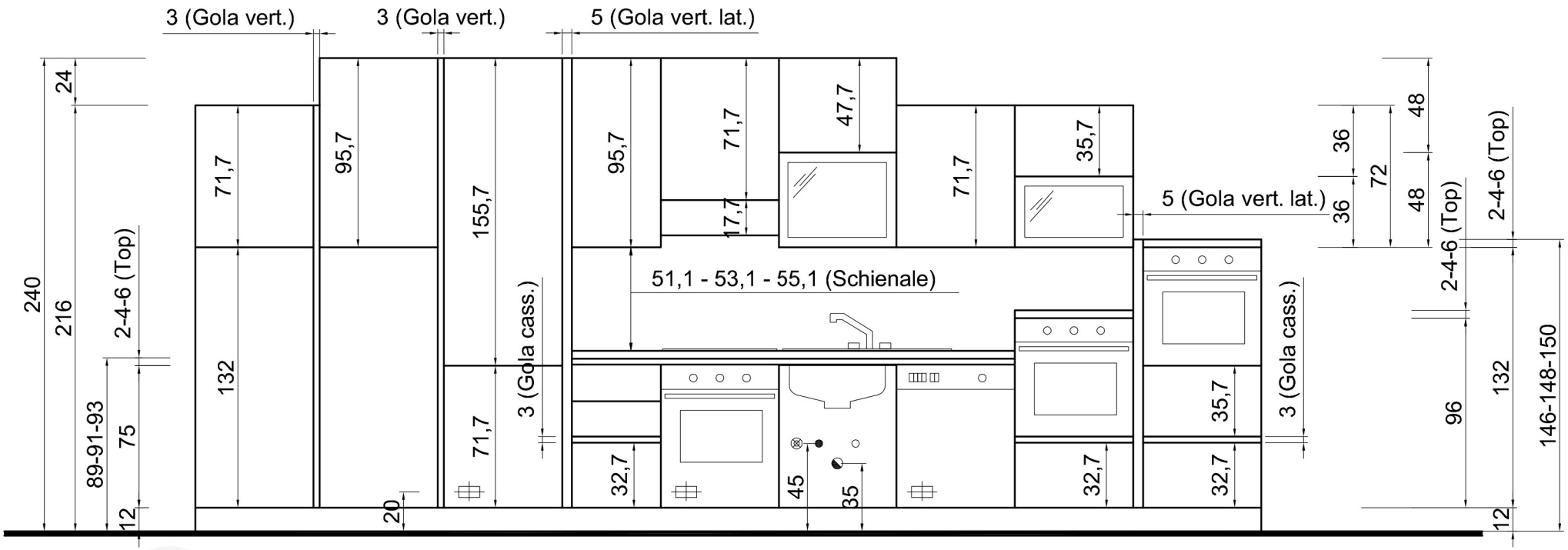


maggiore profondità

Sistema gola piatta

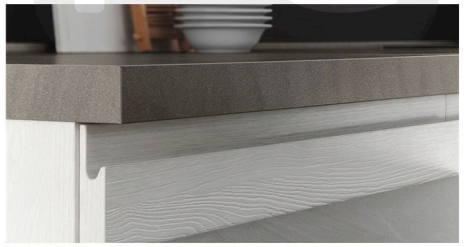
misure in centimetri

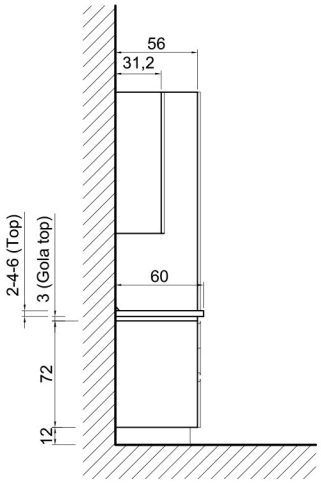
● carico acqua calda ○ carico acqua fredda scarico acqua gas presa corrente



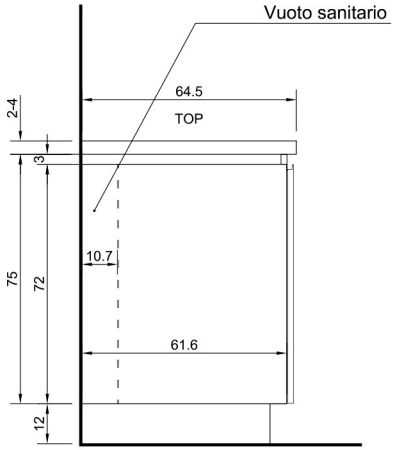
altezze

La differenza sostanziale rispetto la gola a C, è che nella gola piatta lo scavo per la presa è integrato nell'anta stessa, internamente o esternamente.





profondità



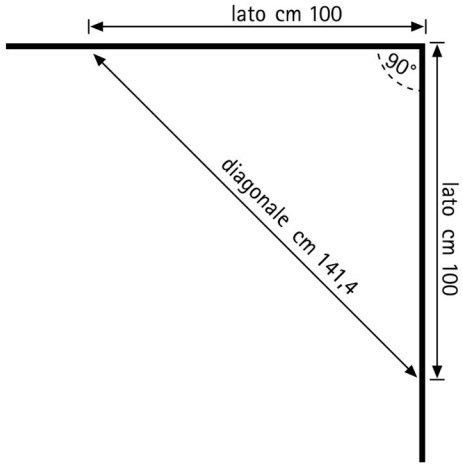
maggiore profondità

Il fuori squadro

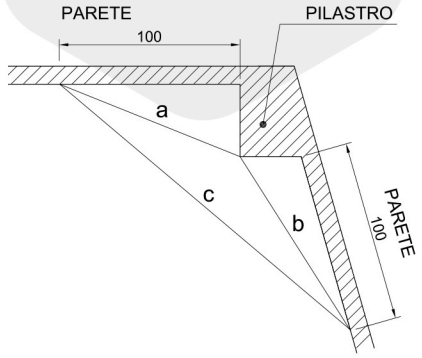
É fondamentale prendere le misure degli angoli per verificare l'eventuale presenza di un fuori squadro che ostacolerebbe la posa della cucina.

L'angolo è in squadro quando la misura è esattamente 90° (angolo retto). L'angolo è fuori squadro quando è maggiore o minore di 90°.
La diagonale di un angolo retto misura 141,4 cm. Quindi se la nostra diagonale è di 141,4 non è presente un fuori squadro. Se la diagonale misura di più o di meno di 141,4 cm avremo un angolo in fuori squadro.

Il metodo più veloce per misurare l'angolo è utilizzare una squadra idonea, ma si può utilizzare anche il metro estensibile che misurerà la diagonale, considerando i due lati della parete 100cm.



In presenza di un pilastro situato nell'angolo, è tassativo fornire una dima delle pareti o in alternativa le misure dei lati del pilastro e le misure delle diagonali, per non incorrere in costosi danni di una progettazione errata.



Per progettare una cucina ergonomica è necessario stabilire le distanze utili tra il piano di lavoro e altri arredi posti di fronte ad esso per non intralciare le attività che verranno svolte in questo spazio (passaggio, apertura ante, cassetti, carico e scarico della lavastoviglie e così via).
Importante attenzione anche alla posizione delle maniglie poste negli angoli, potrebbero intralciare l'apertura di ante e cassetti.

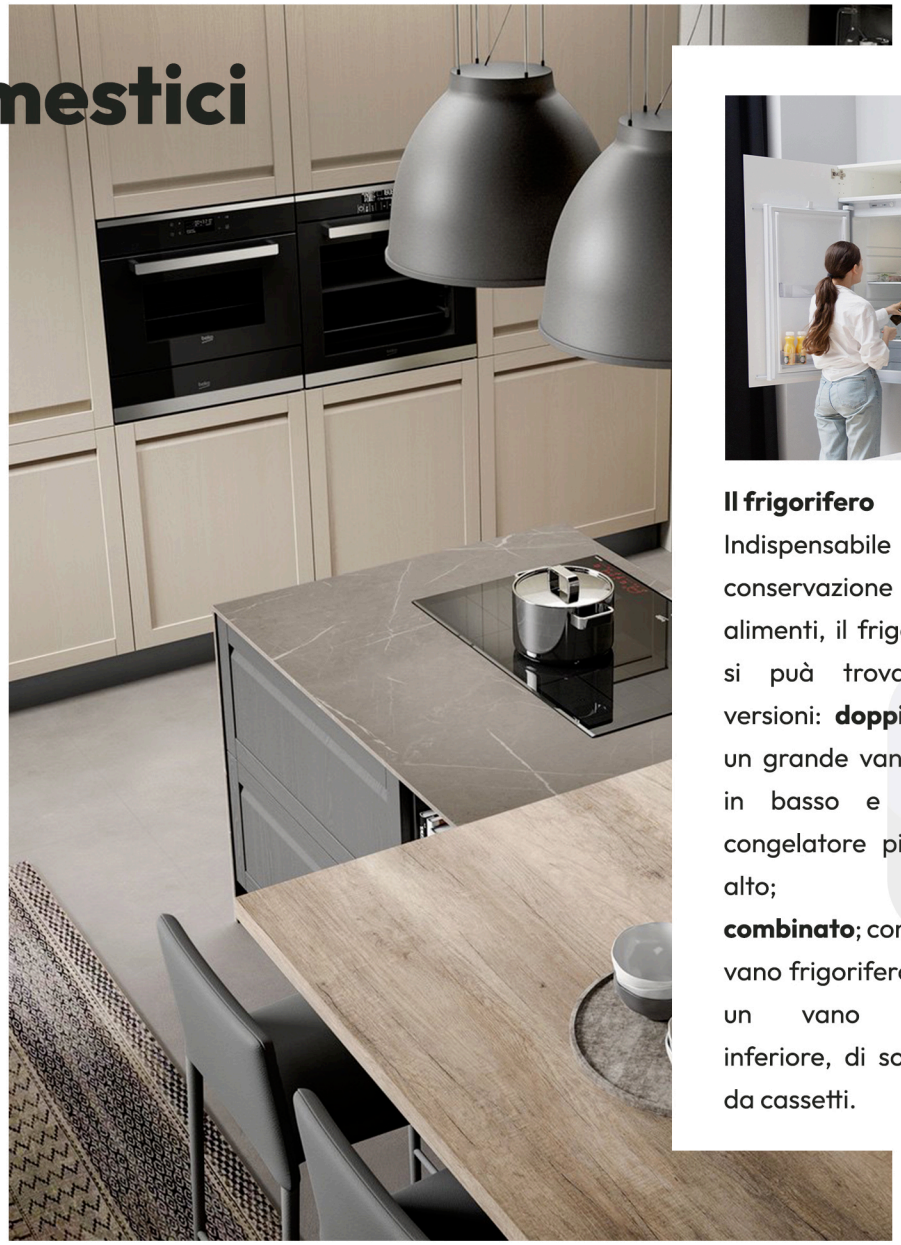
Di fronte alla lavastoviglie si consiglia di considerare uno spazio di almeno 100 cm. Per consentire anche il passaggio di un'altra persona mentre la lavastoviglie è aperta, lo spazio deve essere di almeno 160 cm. Posizionando il tavolo da pranzo ad almeno 120 cm dalla cucina permette a chi cucina di aprire ante e cassetti, di caricare e scaricare la lavastoviglie o passare comodamente anche se una persona è seduta a tavola.
Se la cucina ha una profondità superiore ai 60 cm, la distanza tra la cucina e gli altri elementi della stanza va aumentata di almeno 15 cm, quindi 135 cm.

Accessori ed elettrodomestici

Nel momento in cui ci si trova a progettare o rinnovare la cucina, è importante fare un'attenta valutazione degli elettrodomestici, essenziali per conservare, lavare e cucinare gli alimenti.

Gli elettrodomestici possono essere ad **incasso** o **freestanding**. Gli elettrodomestici ad incasso devono, per l'appunto, essere incassati nei mobili della cucina, in una base, in un pensile o in una colonna apposita. Esteticamente, frigorifero e lavastoviglie avranno lo stesso aspetto della cucina perché vengono rivestiti con lo stesso materiale. Gli elettrodomestici freestanding, ossia a libera installazione, hanno una struttura individuale e spesso conferiscono all'ambiente un tocco di design in più.

Come sappiamo, gli elettrodomestici usati in cucina sono: frigorifero, piano cottura, lavastoviglie, forno, forno a microonde, cappa.



Il frigorifero

Indispensabile per la conservazione degli alimenti, il frigo da incasso si può trovare in due versioni: **doppia porta**; ha un grande vano frigorifero in basso e un reparto congelatore più piccolo in alto;

combinato; composto da un vano frigorifero superiore e un vano congelatore inferiore, di solito formato da cassetti.

Sul mercato si trovano diversi modelli con diverse caratteristiche, prima di procedere all'acquisto del frigo bisogna valutare i seguenti punti:

1. *Tipologia*: incasso o freestanding;
2. *Capienza* dei vani espressa in litri;
3. *Dimensioni* esterne del frigo;
4. *Classe energetica*;
5. Sbrinamento manuale o *no frost*;
6. *Capacità di mantenimento della temperatura* in caso di mancanza di corrente.

Il forno

Il forno converte l'elettricità in calore tramite delle resistenze, permette una distribuzione del calore durante la cottura in modo uniforme e mantiene costante la temperatura. I forni più consigliati sono multifunzione con la modalità di **cottura statica** per mezzo di resistenze elettriche poste nella parte inferiore e superiore del forno oppure **ventilata**, dove il calore viene distribuito all'interno del forno tramite una ventola, che permette di cuocere diversi cibi contemporaneamente senza che si mischino sapori e odori.

In commercio esistono modelli di forno che hanno già le ricette preimpostate e funzioni di programmazione degli orari di inizio e fine cottura, i più recenti sono gestibili anche da smartphone.

Ci sono forni a vapore in cui la vaschetta dell'acqua viene inserita all'interno del forno e modelli in cui è previsto l'allacciamento del forno direttamente alla rete idrica, con cui è possibile regolare la quantità di vapore da rilasciare.

Il piano cottura

Il piano cottura è sicuramente l'elettrodomestico più utilizzato. Prima di scegliere il piano cottura si consiglia di valutarne: la dimensione, in commercio si trovano piani cottura da 30, 60, 75 e 90 cm; tipologia e funzionalità; la facilità di pulizia; l'estetica: acciaio inox, acciaio satinato antimacchia, vetro temprato, vetroceramica.

Tutti i piani cottura **a gas** sono dotati di una valvola di sicurezza che permette di bloccare la fuoriuscita di gas nel momento in cui si spegne accidentalmente la fiamma.

Vetroceramica e **induzione** sono entrambi piani cottura che consentono di cucinare senza bisogno del fuoco perché alimentati da energia elettrica. Hanno entrambi una superficie in vetroceramica, materiale resistente al calore e agli shock termici. La differenza sostanziale tra i due tipi di piani cottura è che il piano in vetroceramica viene scaldato da piastre radianti che generano calore prima al piano e in un secondo momento alle pentole, con uno consumo energetico maggiore. Al contrario, il piano a induzione prevede una bobina che genera un campo magnetico, il quale viene trasferito direttamente alle pentole, senza alcuna dispersione di calore ed energia, poiché il calore necessario per cucinare viene prodotto all'interno della pentola e solo dove viene posizionata. Per esempio, con 1l d'acqua si raggiunge l'ebollizione in soli 3 minuti: sebbene un piano a induzione consuma di più rispetto ad un piano a gas, i tempi di cottura molto ridotti compensano questa differenza di spesa. Circa il 90% dell'energia si converte in calore per cuocere il cibo, contro il 40% dei classici piani a gas.

La cappa

Onde evitare il ristagno degli odori che rimangono in casa quando si cucina, si ricorre alla cappa.

Principalmente possiamo trovare due tipi di cappe:

aspiranti, in questo tipo di cappa l'aria viene aspirata da un ventilatore elettrico, passa attraverso a dei filtri che la purificano e, infine, viene incanalata verso il tubo che la porta all'esterno;

filtranti, in questo tipo di cappa l'aria aspirata passa attraverso una serie di filtri che trattengono odori e grassi. In questo caso l'aria non viene espulsa all'esterno ma viene riammessa nell'ambiente.

I filtri antigrasso possono essere lavati in lavastoviglie, a differenza dei filtri che trattengono gli odori, poichè questi ultimi contengono carboni attivi.

Sempre più diffusa nelle cucine di oggi è la tendenza al total look, che privilegia un design uniforme e lineare. Grazie a soluzioni di installazione adattabili ad ogni spazio e dal design minimale, le cappe moderne si integrano perfettamente nella cucina, in totale armonia con l'ambiente circostante. In commercio si trova una vastissima gamma di modelli, oltre le classiche cappe in acciaio, sono disponibili sotto forma di lampadari, mensole o anche a scomparsa, incassati nel pensile o anche nel top.

Ad esempio, disponibile sia aspirante che filtrante, troviamo la cappa integrata nel piano cottura a induzione, come la "*Nikolatesla*" realizzata da Elica, la quale posta al centro del piano cottura, recepisce dallo stesso le informazioni necessarie a regolare in modo automatico velocità e potenza di aspirazione, garantisce efficienza energetica, elimina fumi e cattivi odori senza il minimo disturbo sonoro anche alla massima velocità.

La lavastoviglie

Indispensabile per le famiglie, la lavastoviglie è al giorno d'oggi l'elettrodomestico più apprezzato in cucina. Per quanto riguarda la scelta, bisogna considerare in particolar modo l'esigenza personale, in quanto esistono in commercio lavastoviglie *da 9, 12, 16 coperti.*

Insieme al frigorifero, la lavastoviglie ad incasso è l'elettrodomestico che si nasconde più facilmente in cucina, rendendosi invisibile l'ambiente risulta omogeneo e pulito.

Il microonde

In termini di comodità, il microonde è l'elettrodomestico più pratico in cucina perché permette di scongelare, scaldare e cuocere gli alimenti in pochi minuti.

Se si confrontano un microonde ad incasso e uno a libera installazione si nota che quelli ad incasso hanno una maggiore capacità, arrivando anche fino a 35 l e sono più grandi perché si devono adattare alle misure di colonne e pensili che sono larghi 60 cm.

La macchina del caffè

Non tutti sanno che è possibile risparmiare spazio in cucina con gli elettrodomestici da incasso come la macchina da caffè automatica, la soluzione perfetta per garantirsi tutte le comodità senza ingombrare il top della cucina, con un design capace di adattarsi a tutti gli stili di arredamento.

Una macchina da caffè automatica da incasso, grazie al suo design elegante e alla tecnologia avanzata, esegue automaticamente tutto il processo di preparazione del caffè e altri tipi di bevande, come il cappuccino, e produce acqua calda per mettere in infusione tè e tisane. Inoltre, la maggior parte dei modelli non deve essere collegata all'impianto idrico, perché è presente un serbatoio per l'acqua.

Proprio come altri tipi di elettrodomestici da incasso, anche le macchine da caffè hanno una larghezza di 60 cm, come i moduli standard di una cucina componibile, la profondità varia dai 30 ai 55 cm circa e l'altezza non supera mai i 50 cm.

La cantinetta

Le cantinette, da incasso o a libera installazione, permettono di presentare con eleganza e stile i vini in qualunque stanza della casa, grazie al loro design. Hanno a disposizione una tecnologia con due zone a temperatura separata per garantire una conservazione ottimale dei vini, sia bianchi che rossi. Generalmente, le cantinette vino da incasso hanno dimensioni adatte alle cucine standard. Tuttavia, è importante tenere sempre d'occhio la taglia corretta. Le dimensioni standard sono solitamente di 60 cm, ma le misure possono variare a seconda di quante bottiglie di vino si desidera conservare.

I prezzi delle cantinette variano per tutti i budget, dalle opzioni più accessibili a quelle di fascia alta, in base alla capacità, alle funzionalità e alla marca.

Il lavello

Sono tante le possibilità di scelta per il lavello in cucina: dai materiali nuovi o tradizionali, bianco, nero o colorato, con finiture e accessori di grande funzionalità.

Indipendentemente dalla tipologia di lavello, la profondità deve essere sufficiente per riempire una pentola di grandi dimensioni, circa 50 cm.

Per basi angolari, con lati solitamente di 90 cm, esistono modelli adatti, in genere a 2 vasche simmetriche intorno alle quali può essere inserito il gocciolatoio.

Prima dell'acquisto, occorre valutare alcuni aspetti pratici: dove verrà posizionato, la forma e le dimensioni, il numero di vasche, i materiali.

I modelli da incasso possono essere **sopratop**, **sottotop** o **filotop**.

Sopratop

La scelta di modelli e materiali dei lavelli è molto ampia. I lavelli più utilizzati in genere sono i sopratop in acciaio, ma esistono anche lavelli sopratop realizzati in finiture e lavorazioni superiori. È adatto a tutti i materiali con cui può essere realizzato un top, ma in quanto lo spessore del bordo rende la pulizia meno agevole, l'alternativa che minimizza tale svantaggio è optare per modelli **semifilo**, in cui lo scalino tra lavello e top è meno evidente, risultando esteticamente anche più elegante.

Sottotop

Nei lavelli sottotop la giuntura tra vasca e top è per l'appunto sotto il top, dov'è molto più difficile si fermi lo sporco o che avvengano infiltrazioni d'acqua. Perfetti se si vuole puntare su eleganza e facilità di pulizia, questa tipologia non può essere installata in top di qualsiasi materiale, ad esempio nei piani in laminato si dovrà optare per un sopratop o filotop. Perfetti, invece, su top in quarzo, pietre sintetizzate e ceramici.

Filotop

Questa tipologia ha l'indiscutibile vantaggio di creare una perfetta planarità tra top e lavello. L'effetto estetico è molto elegante e pulito, un'ottima scelta per chi ama la cura dei dettagli.

Lavelli in acciaio inox

Il lavello in acciaio inox è un evergreen che non passa mai di moda, accende e illumina la cucina che lo accoglie e si abbina a qualsiasi stile.

Rimane un materiale molto utilizzato perché duraturo, igienico e resistente a sbalzi di temperatura. La robustezza è proporzionata allo spessore. Riciclabile al 100%, l'acciaio inox può avere finitura lucida, satinata e dekor: la prima è la più delicata e richiede attenzione nell'utilizzo; la seconda ha il vantaggio di mascherare i piccoli danni da usura; la terza, con trama a rilievo, è la più resistente.

Manutenzione: il calcare può causare aloni sulla sua superficie, necessita quindi di essere asciugato dopo ogni utilizzo. Inoltre, è sconsigliato l'uso di spugne perchè si può facilmente graffiare.

Lavelli in quarzo

Il lavello a marchio **Schock** è il primo lavello in composito di quarzo al mondo. Dalla finitura leggermente ruvida che ricorda la pietra, composto al 80% da quarzo purissimo e resina acrilica ottimizzati dalle attuali tecnologie, il quarzo è un materiale robusto, brillante nei colori, antibatterico naturale e facile da pulire, certificato per alimenti, resistente al calore e agli urti.

Vino rosso, pomodoro, caffè e sfregamento di pentole pesanti non lasciano alcun segno. Impurità e batteri vengono lavati via con semplice acqua.

Manutenzione: acqua tiepida, un panno morbido e detergenti sgrassanti non aggressivi per la manutenzione ordinaria. Assolutamente da evitare l'utilizzo di spugnette abrasive e pagliette metalliche.

Lavelli in HPL

Perfettamente uniforme e senza giunture visibili, le vasche integrate nello stesso materiale donano continuità visiva e tattile, garantendo allo stesso tempo un alto grado di igiene poiché è un prodotto idoneo al contatto con gli alimenti.

Le vasche integrate in HPL stratificato sono vasche prodotte con fondo leggermente curvato al fine di favorire il deflusso dell'acqua.

Manutenzione: non usare assolutamente il lato ruvido della spugnetta e pagliette, decalcificanti e detergenti per metalli o per il forno. Si consiglia di far scorrere acqua fredda prima di scolare nel lavello liquidi caldi e di asciugare il lavello dopo l'uso.

Lavelli in Fragranite

Un materiale eccezionalmente robusto, altamente resistente contro bruciature, ammaccature, scheggiature e macchie. Ideato da **Franke** (da cui nasce il nome: è il risultato dell'unione tra il nome della ditta e granite, ossia granito in inglese), il Fragranite è un materiale unico nel suo genere, realizzato con una leggera lucentezza e caldo al tatto grazie all'80% di granito. Il lavello in fragranite ha numerosi vantaggi: è atossico, ha un'alta resistenza all'usura, è igienico, resiste ad una temperatura di 280° e la sua superficie lo rende facile da pulire perché le macchie si rimuovono con facilità.

Manutenzione: il materiale previene la formazione di macchie resistenti quindi basta una combinazione di normale detersivo per i piatti e una piccola percentuale di bicarbonato per eliminare eventuali macchie di grasso e prevenire la formazione di batteri. La superficie di alcuni lavelli in fragranite viene igienizzata con trattamenti agli ioni d'argento, che scongiurano la proliferazione batterica.

Lavelli in Dekton

La resistenza di Dekton a urti e graffi, ad abrasione, macchie, temperature estreme e raggi UV lo rende perfetto per l'uso quotidiano. L'innovativa tecnologia TSP (Tecnologia di Sinterizzazione delle Particelle) rappresenta il più avanzato procedimento adottato ad oggi più all'avanguardia. Tra i più evidenti elementi caratterizzanti di Dekton, la porosità zero e la totale assenza di microscopiche imperfezioni, cause di tensioni o punti deboli.

Manutenzione: la pulizia e la manutenzione di Dekton non può essere più facile, poichè è sufficiente utilizzare solo acqua e sapone.

Rubinetteria

Il miscelatore è un rubinetto per cucina che consente di aprire, chiudere e regolare la temperatura dell'acqua.

I diversi modelli si caratterizzano principalmente per tipo di **installazione in appoggio** o **a parete**, e la **tipologia di canna alta** o **bassa**.

Manutenzione: per modelli con superfici cromate adoperare dei detergenti delicati oppure una miscela di acqua e sapone neutro. Per finiture colorate, utilizzare un detergente delicato o della semplice acqua corrente. Per l'acciaio inox usare prodotti specifici per la pulizia, che non siano eccessivamente abrasivi.

Per quanto riguarda i rubinetti **in appoggio** su lavello o sul top, i modelli possono essere:

a canna alta: consente il riempimento di contenitori di grandi dimensioni, come bottiglie e pentole;

a canna bassa: preferibile per uno spazio molto ridotto;

a canna reclinabile: utile se il lavello si trova sotto una finestra, poiché permette di abbassare facilmente il miscelatore, così da eliminare qualsiasi ostacolo all'apertura;

a canna alta chef con molla: il suo design contemporaneo lo rende perfetto per cucine moderne, all'americana o a vista sul soggiorno.

In caso di miscelatori con installazione **a parete**, i modelli possono essere:

a canna superiore: permette di riempire facilmente i recipienti profondi e le pentole;

a canna inferiore: ha il vantaggio di riempire i contenitori riducendo notevolmente gli schizzi d'acqua.

L'installazione del miscelatore a muro è anche usata nelle grandi cucine, posto sulla parete dietro al piano cottura, in modo tale da poter riempire l'acqua senza dover trasportare pentole dal lavello ai fuochi, se distanti.

La **doccetta estraibile** è una caratteristica che può essere presente sia nei modelli di miscelatore a canna bassa che in quelli a canna alta, rendendo più facile lavare e riempire i contenitori e le pentole e dirigere l'acqua ovunque serva, con getti diffusi o concentrati.

Un miscelatore non è solo un dispositivo funzionale, ma è anche un elemento che arricchisce l'arredamento della cucina. Per facilitarne la scelta, bisogna tenere in considerazione anche il tipo di finitura che si adatta meglio con il colore e lo stile delle superfici del forno, del lavello e delle maniglie.

Se si desidera ottenere uno stile contemporaneo e senza tempo, si consiglia l'acquisto di miscelatore con finiture in cromo satinato e acciaio inox;

Per uno stile più classico e tradizionale, finiture in oro, ottone rame o bronzo, con il loro effetto anticato. Se il lavello è in granito, esistono miscelatori con aspetto materico abbinato;

Le finiture in acciaio verniciato, disponibili in molteplici colori, dal tortora all'antracite, dal bianco al nero, con effetto mat o satinato, si possono abbinare con diversi stili di arredamento, in particolare allo stile moderno.

Accessori per lavelli

I lavandini da cucina di nuova generazione sono dotati di optional superfunzionali che ottimizzano lo spazio e rendono più facile muoversi e lavorare. Inoltre, lo rendono anche più piacevole, perché l'occhio vuole sempre la sua parte.

Alcuni modelli di Franke in acciaio inox hanno una seconda vasca con cover a divisori che accoglie tutti gli strumenti, inclusi i taglieri e che funziona anche da scola piatti e posate.

Gli accessori cosidetti "all in" trasformano il lavello in una postazione di lavoro ottimizzata per preparare le ricette in modo semplice e organizzato:

Il tappetino arrotolabile con barre cilindriche per scolare i piatti o proteggere il piano di lavoro dalle pentole calde; il dispenser di sapone, pratico accessorio per completare il lavello, ottimizzato con una comoda ricarica sulla parte superiore e pensato per abbinarsi in colore e stile alla vasta collezione di miscelatori e lavelli; la vaschetta forata, molto più pratica di un comune scolapasta; il tagliere; la griglia; il gocciolatoio.

Oltre al lavello, gli accessori possono essere tutti elementi inseriti all'interno dei mobili, in colonne, cassetti, cestoni e cestelli che permettono di estrarre completamente il contenuto del mobile stesso, rendendo più facile l'utilizzo degli spazi per riporre stoviglie, spezie, posate, pattumiere per la raccolta differenziata, tavoli estraibili e tanto altro.

Illuminazione

Scenografica ed innanzitutto funzionale, l'illuminazione per cucina deve sempre privilegiare la praticità, perché non bisogna dimenticare che la stanza più vissuta delle casa è in primo luogo una zona operativa.

Dal momento della preparazione dei cibi alla consumazione dei pasti, l'illuminazione in cucina è importantissima.

Solitamente, in cucina si sceglie un'illuminazione d'ambiente diffusa mediante plafoniere o pannelli ultrapiatti a LED, i quali assicurano il giusto grado di luce in ogni angolo della stanza o, in alternativa, sono ora molto utilizzati anche i faretti, che rendono la stanza moderna e accogliente.

Un'unica sospensione non può bastare, perché l'illuminazione della cucina è come una ricetta in cui il segreto è mixare e dosare i diversi punti luce, per garantire una visibilità ottimale per ogni attività e ogni zona.

Alle luci d'ambiente, vanno sommati altri punti luce come: strisce LED o pannelli LED sottopensile, utili per illuminare un'area del piano lavoro particolarmente utilizzata; push light, barre luminose e strisce LED biadesive: per migliorare l'illuminazione all'interno dei mobili per cucina; i lampadari a sospensione rappresentano la soluzione perfetta per rischiarare tavoli, banconi snack o isole attrezzate.

Per una scelta ottimale: evitare luci colorate, che rischiano di falsare la percezione dei cibi; scartare i modelli con paralumi in stoffa, che si sporcano facilmente e accumulano gli odori; tenere le luci alla giusta altezza, per non infastidire i commensali o intralciare le preparazioni.

Stili e Design

Oltre ai consigli pratici forniti finora, validi per ogni cucina, vogliamo aggiungere qualche suggerimento in più per prendere una decisione informata e consapevole.

Le cucine componibili sono soluzioni per la cucina che consentono di personalizzare e organizzare lo spazio in modo flessibile, progettate per adattarsi alle esigenze e ai gusti individuali, offrendo una vasta gamma di opzioni in termini di design, stile, dimensioni e funzionalità.

Sono disponibili cucine componibili in una vasta gamma di stili, da quelli tradizionali a quelli moderni, minimalisti o rustici. Questa personalizzazione consente di abbinare la cucina al design e all'estetica del resto della casa.

Il design è un aspetto importante nella scelta di una cucina componibile, esplora diversi stili, dal tradizionale al moderno, e cerca di abbinarli all'estetica della casa. Tenendo presente che la cucina componibile è un investimento a lungo termine, è opportuno valutare uno stile che non passi di moda troppo presto e che non stanchi nel tempo.

Cucina classica

Per chi ama circondarsi di un arredamento caldo e avvolgente, capace di unire lo stile del passato con il gusto e le comodità del presente, si consiglia lo stile classico.

Ovviamente, quando si parla di cucina classica si intende uno stile di mobilio senza tempo, robusto e lavorato, adattato ai giorni d'oggi.

La cucina classica, in un perfetto equilibrio tra comfort e valori di un tempo, resta ancora oggi una delle soluzioni più scelte dalle famiglie.

Finemente decorato, la cucina classica si sposa bene soprattutto con spazi ampi.

Tipica delle cucine classiche è la bugnatura che incornicia come un quadro ante e cassetti in legno, arricchiti da maniglie e pomelli in ceramica dipinta.

Immancabile, in particolar modo nella composizione di una cucina classica, l'abbinamento di tavolo, sedie e mensole che richiamano al materiale ed il colore dei mobili, rievocando un lavoro artigianale.

Cucina contemporanea

Si preferisce sperimentare con la creatività? Lo stile contemporaneo, ad esempio l'industrial, contiene il giusto equilibrio tra antico e moderno, in cui elementi e materiali diversi si uniscono in un'armonia dal fascino irresistibile, combinando dettagli classici con complementi moderni, come pezzi di design, sedute particolari e luci. Per ottenere questo effetto è bene scegliere *finiture classiche come legno e pietra naturale in combinazione con colori attuali e audaci.*

Lo stile classico contemporaneo è un punto di equilibrio tra tendenza e tradizione, capace di adattarsi anche a gusti differenti. Sebbene l'effetto finale sia apparentemente semplice, richiede molte attenzioni in fase progettuale, poiché la ricerca dell'armonia generale risiede nello studio e nel bilanciamento di ogni singolo elemento.

Cucina moderna

Se si preferiscono linee pulite, geometriche, forme pratiche ed essenziali con caratteristiche tecniche innovative, la scelta più ovvia è lo stile moderno, in cui tecnologia, design e praticità si uniscono per dar vita a spazi eleganti, sempre di tendenza ed estremamente funzionali.

Le cucine moderne hanno un design pulito ed essenziale, presentano ante lisce, con maniglie dal minimo impatto visivo, oppure nascoste a gola o addirittura prive di maniglie, grazie l'utilizzo di sistemi push-pull. Tutte caratteristiche che le rendono facili da ambientare in qualsiasi spazio abitativo.

Se a vista sul soggiorno, è preferibile scegliere tonalità neutre o finiture già presenti, specie per quanto riguarda le essenze legnose.

I modelli minimali, inoltre, per le loro le linee semplici, non risentono delle mode e non stancano, rendendo una cucina destinata a piacere nel tempo, un vero e proprio evergreen.

Tutti i modelli di cucina, seppure alcuni possano sembrare simili, hanno a disposizione una vasta ma determinata gamma di colori e finiture abbinabili. Come scegliere i colori più adatti?

Per prima cosa, per rendere più armonico l'ambiente si può scegliere il colore della cucina puntando su gradazioni della tonalità principale della stanza (come pavimento o pareti). In alternativa si possono utilizzare colori complementari su tutta la superficie, per alcuni componenti o solo per gli accessori.
Toni caldi e sobri aiutano molto a mitigare la complessità di qualsiasi progetto e permettono di uniformare l'ambiente alla vista.
Le cucine monocromatiche donano eleganza e coerenza stilistica, ma se non convincono del tutto, si possono rendere le composizioni più vivaci interrompendo le ante monocolore con un top colorato o con una texture a contrasto.

Il colore bianco è legato all'idea di igiene, equilibrio e pulizia, dona eleganza agli ambienti classici, e si adatta al rigoroso minimalismo dello stile moderno. Questa tonalità ha il potere di ampliare lo spazio, di riflettere la luce e di adattarsi perfettamente a ogni stile o moda, donando agli ambienti grande luminosità.
Considerando che i colori chiari tendono a far sembrare gli spazi più ampi, potrebbero essere una scelta migliore per cucine di piccole dimensioni.

Se si preferisce spaziare con i colori, invece, attenzione alle tinte scure, sempre eleganti e raffinate, che rischiano di far risultare gli ambienti ristretti ancora più ridotti. Ciò non toglie che arredi vivaci o dalle cromie intense possono avere una tale presenza scenica da far passare inosservate le dimensioni dell'ambiente e rendere unica anche una piccola composizione.
Quando si opta per una cucina colorata, è fondamentale equilibrare l'audacia del colore con elementi più neutri. È consigliabile bilanciare un colore vivace con abbinamenti in legno o tonalità neutre per evitare un aspetto troppo opprimente.

Il nero rappresenta da sempre il simbolo dell'eleganza, sia nella moda che nell'arredo. La cucina nera, o anche antracite, rappresenta una scelta di grande tendenza nel design dell'arredamento, donando carattere e grinta all'ambiente di casa. Sicuramente si tratta di una scelta di forte impatto, che rompe i canoni classici e conferisce un'immagine chic, abbinandosi perfettamente ad altre cromie.

Sulla scelta della finitura opaca o lucida si apre una parentesi fondamentale che delimiterà la personalità dell'ambiente. Infatti, se la finitura lucida è perfetta per chi ama osare, la finitura opaca è più discreta, moderna e semplice da gestire in termini di impronte, graffi e pulizia.

Dal progetto alla consegna

Definiti insieme al rivenditore tutti gli aspetti della composizione, dallo stile a finiture e colori, dalle misure alla disposizione, si può procedere all'invio dell'ordine presso l'azienda fornitrice del modello scelto. Ricevuta la conferma d'ordine e verificato in ogni suo dettaglio, la cucina andrà in produzione e, non appena completata, l'azienda programmerà la data di carico e trasporto della merce presso il magazzino del rivenditore. Una volta scaricata, il rivenditore farà una verifica preventiva di eventuali danni, mancanze o merce errata. A questo punto sarà possibile organizzare la consegna ed il montaggio a casa, dove anche il cliente potrà verificare che sia tutto conforme, altrimenti potrà compilare un apposito modulo per procedere ad una tempestiva richiesta di assistenza postvendita, che risolverà tutte le problematiche. Dopodiché, non resterà che godersi la propria cucina su misura!

“Guida alla progettazione della tua nuova cucina”
è un progetto a cura di **Pugliese Group & Partners**,
agenzia di rappresentanze per l’arredamento regione Calabria.

Parte delle immagini contenute sono appartenenti ai nostri partners
Mobilturi Cucine ed **Evo Cucine**, **Gruppo Turi SRL**
e dei marchi in collaborazione con la stessa azienda.

Foto in copertina: cucina modello Nevada, Mobilturi Cucine.

www.pugliesegroup.net