

{ FOCUS }

COMPRARE LA CUCINA

Le check list per non sbagliare

Scegliere la cucina richiede di avere le idee ben chiare: sul proprio modo di usarla, su quanto e come si cucina, sul rapporto che si ha con l'ordine e il disordine, sui propri gusti estetici e stili di vita. In questa guida trovi le check list per fare il punto... su di te! E investire in qualcosa che ti soddisferà davvero

IMPORTANTE! Evita sorprese: valuta bene l'assistenza pre e post vendita che deve darti il rivenditore.

- ✓ ERGONOMIA
- ✓ MATERIALI
- ✓ ORGANIZZAZIONE
- ✓ BUDGET
- ✓ ELETTRODOMESTICI

COMPRARE LA CUCINA: *le check list per non sbagliare*

La cucina studiata intorno a te Quanto spazio hai? Quale budget?
Cucini spesso e per tante persone o solo nel weekend? Hai tanto tempo da dedicare alla cura delle superfici o vuoi pulire in fretta? Parti da queste domande per dare vita a un progetto davvero su misura



ORGANIZZAZIONE Moduli a giorno? Solo se sei ordinata e hai tanto tempo per pulire... Vai a pag. 107.



MATERIALI PER LE ANTE
Scopri quelli che fanno per te: vai a pag. 108.

CREA IL TOTAL LOOK

Soprattutto se la cucina è a vista sul living, per dare continuità tra le varie zone puoi scegliere un modello che ti consenta di creare anche libreria, parete attrezzata e mobile tv con moduli, piani e frontali di ante e cassetti nelle stesse finiture. Questa soluzione non solo dà armonia all'ambiente: crea anche un grande senso di ordine.

Check List

ABITUDINI

- Cucino ogni giorno
- Cucino soprattutto nel weekend
- Cuciniamo in tanti
- Se cucino per gli ospiti voglio nascondere il disordine
- Se cucino per gli ospiti voglio che stiano con me
- Cucino cose veloci

- Mi dedico spesso a preparazioni lunghe e strutturate
- Uso molto i piccoli elettrodomestici
- La mia priorità è un piano di lavoro ampio
- La mia priorità è avere tanti spazi contenitivi
- La cosa più importante nella mia cucina

- è un banco snack conviviale
- Sono ordinata e posso lasciare anche le cose a vista
- Voglio che ogni cosa abbia un posto al chiuso
- Uso la cucina anche per lavorare da casa o per far fare i compiti ai bambini

{ FOCUS }

COSA CERCHI DAVVERO?

Le check list di queste pagine ti aiutano a mettere a fuoco le abitudini d'uso, le esigenze pratiche e i gusti e a conciliarli con lo spazio che hai a disposizione.

Segna le affermazioni che ti corrispondono e usale come traccia per confrontarti con il progettista o con il negozio che ti aiuterà a disegnare la tua nuova cucina.

✓ Check List

SPAZIO

- Voglio una cucina chiusa del tutto o almeno in parte
- Voglio una cucina a vista ma facile da tenere in ordine
- Ho finestre o altri

vincoli da tenere in considerazione (es. pilastri, nicchie, radiatori, pareti oblique)

- Gli attacchi di acqua e gas/elettricità sono già fissati
- Posso progettare gli

attacchi di acqua e gas/elettricità da zero

- Cerco sistemi salva-spazio perché ho pochi metri quadri
- Ho poca luce naturale e devo progettare bene l'illuminazione.



✓ Check List

ESTETICA

- La mia cucina deve tenere tutto chiuso senza nulla a vista
- La mia cucina deve avere spazi a giorno e ripiani per tenere gli accessori a vista
- Voglio un'estetica rigorosa ed elegante, tipo cucina da chef
- Voglio un'estetica calda e delle ante con modanature
- Mi piacciono le maniglie come elemento decorativo
- Voglio ante lisce e maniglie invisibili
- La cucina deve mimetizzarsi con il living



CUCINA E MOBILE TV

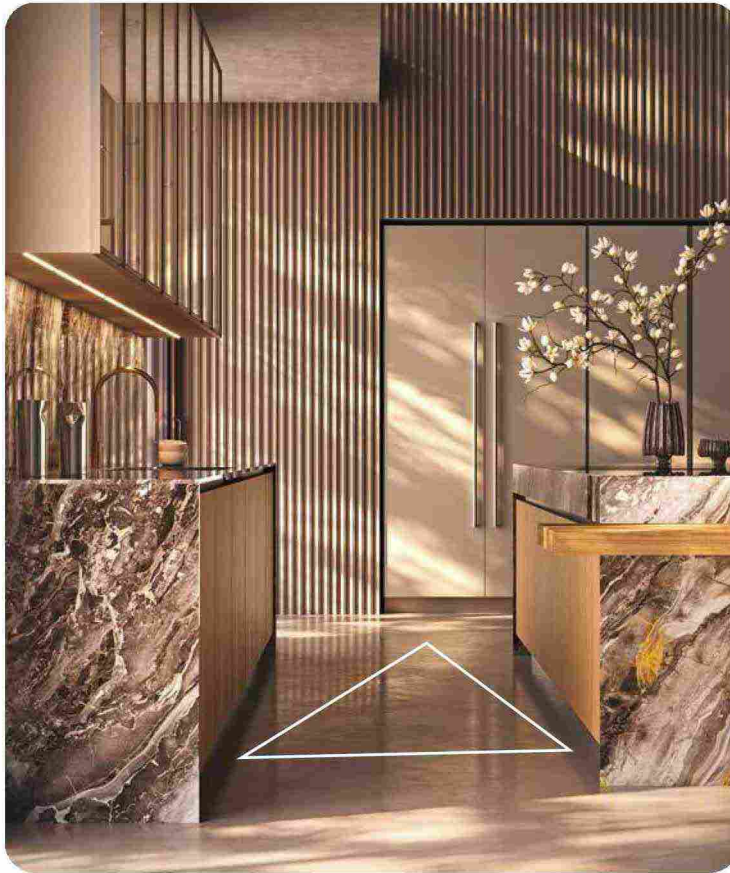
Flair con ante in laccato opaco Panna Porcellana e opaco Grigio Matera con schienale e gamba in Rovere Emmer; top Vitium Technology con texture Super Beige [Scavolini].

COMPRARE LA CUCINA: *le check list per non sbagliare*

Ergonomia e organizzazione **Cucinare deve essere (anche) un piacere: la corretta**

IL TRIANGOLO ERGONOMICO

Quando si cucina è bene che gli spostamenti tra lavello, fuochi e dispensa-frigorifero siano minimi: i tre elementi devono trovarsi ai vertici di un triangolo di lavoro il più piccolo possibile. In questo modo si riducono tempi e fatica per la preparazione dei cibi. In foto, vedi segnato il triangolo per la cucina Volare con ante in rovere naturale, vetro e laccato opaco Grigio Seta più top, alzata e fianchi in grès Taurus [Aran Cucine].



✓ **Check List**
ERGONOMIA

- Sono alta e uso facilmente i pensili
- Sono bassa e preferisco avere tutto in basi e cassettoni
- Voglio lo scolapiatti nel pensile
- Preferisco lo scola-piatti sul lavello
- Trovo comodi i cassettoni
- Trovo comodi i mobili con ante
- Voglio una dispensa con piani estraibili
- Preferisco il forno a metà altezza
- Nelle basi e negli angoli voglio ripiani estraibili

LE MISURE Per muoverti con agio e accedere a tutti i mobili è bene rispettare alcune distanze e adattare le altezze alla tua. Per chi è minuto il top va a cm 82 da terra e i pensili a cm 50 dalla base; attorno all'isola lascia 110 cm per passare e aprire ante e cassettoni, e se vuoi un banco snack, dovrà essere profondo almeno 40 cm. In foto, Mina con ante in laminato Rovere fumé e Lutezio, vetro cannettato più top, fianchi e alzata in HPL Pietra Avana [Berloni].



disposizione degli spazi e dei mobili ottimizza movimenti ed efficienza

✓ Check List ORGANIZZAZIONE

- Voglio accessori e piccoli elettrodomestici ad altezza occhi
- Voglio ordine e non mi dispiace dover tirar fuori accessori e piccoli elettrodomestici quando servono
- Voglio uno spazio per i piccoli elettrodomestici accessibile ma non in vista
- Voglio una raccolta differenziata ben organizzata
- Ho stoviglie belle che voglio tenere a vista o in ante a vetro
- Tra base e pensili mi basta una barra portautensili
- Mi piacciono le boiserie attrezzate per avere mestoli, condimenti, presine, ecc. a portata di mano
- Mi serve una zona colazione / uno spazio per pranzi veloci
- Mi piacciono i ripiani estraibili
- Voglio solo superfici di facile manutenzione
- Voglio uno spazio dove mettere la spesa prima di riporla

RAZIONALIZZARE GLI SPAZI

- ① **COMODI MA NASCOSTI** Non vuoi lasciare a vista i piccoli elettrodomestici che usi sempre? Mettiti in colonne con prese di corrente ad altezza top per usarli senza spostarli. In foto, colonne attrezzate Alma Rose [Marchi Cucine].
- ② **SFRUTTARE LA ZONA TRA BASE E PENSILE** Se temi il disordine, al posto della barra appendiutensili puoi usare un elemento chiuso e dotato di piani estraibili. In foto, boiserie LAB in Pet riciclato Pechino con telaio e mensole finitura bronzo dust [Arredo3].
- ③ **ARMADI MULTIUSO** Ideali per le cucine a vista, consentono di nascondere elettrodomestici e dispensa. Con ante rientranti, da aperti non ingombrano. In foto, cucina Daytona in laccato Supermatt Ombra [Arrex].
- ④ **ORGANIZER PER CASSETTI** Tengono posate, utensili, pentole e coperti in ordine, per essere facilmente trovati. Con i modelli regolabili puoi variarne la composizione in base alle esigenze. In foto, portaposate Elite-Line e portapellicole in acciaio inox [Arrex].



COMPRARE LA CUCINA: *le check list per non sbagliare*

Materiali: come e perché sceglierli

Oltre all'estetica devono assecondare il tuo stile di vita. Iper resistenti e a zero manutenzione se hai poco tempo da dedicargli, naturali e più delicati se invece puoi prendertene cura

ANTE Meglio in finitura antimpronta per evitare che sembrino sempre sporche; dotate di cerniere e guide ammortizzate si chiudono senza sbattere, evitando di rovinarsi. La maniglia dona un look più tradizionale, la gola uno più minimal. In foto, Margo in rovere sabbato Piombo, vetro extrachiaro e marmo Emperador [Euromobil].



ALZATA Protegge la parete tra base e pensile al posto delle classiche piastrelle che, così, puoi evitare di posare. Sceglila nello stesso materiale del top per dare continuità.

TOP È l'elemento che viene più 'maltrattato' quando cuciniamo. Deve essere bello, ma anche pratico e resistente: scegilo in base alle tue abitudini e al tempo che hai da dedicare alla sua pulizia.

PER LE ANTE

① **LEGNO** Non solo classico, oggi è proposto a doghe anche in mood moderni e industrial. È un materiale vivo: ideale per chi ama il look naturale e ha tempo di curarlo con costanza per mantenerlo perfetto... anche se i segni del tempo lo rendono ancora più bello. In foto, il Rovere sabbato Piombo di Margo [Euromobil].

② **LAMINATO HPL** Molto più resistente del semplice laminato, ha un ottimo rapporto qualità-prezzo quindi è ideale per chi ha un budget contenuto. C'è in



tanti colori e finiture, richiede poca manutenzione. In foto, cucina Penelope in HPL Blu Berta Ker opaco [Aran].

③ **LACCATO** Offre grandi prestazioni, colori e finiture. La resa estetica è elegante ma richiede attenzione e più cura del laminato. In foto, cucina Essenza in laccato lucido Ginger [Scavolini].

DECORATIVO I pannelli sono rivestiti da una lamina che riproduce l'estetica di altri materiali. Ideale per chi ha poco budget, è impermeabile e facilissimo da pulire.

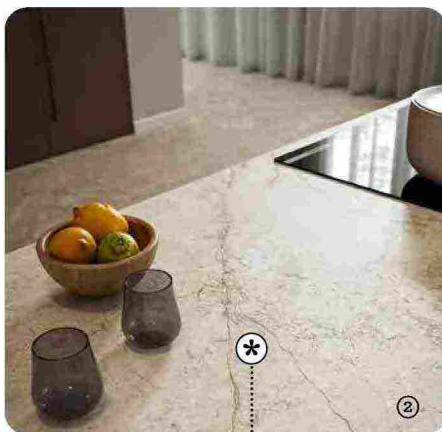
{ FOCUS }

IL TOP DI CUI NON PENTIRSI

Sceglierlo di qualità influisce molto sulla durata di tutta la cucina: è una parte importante del budget!



PUOI TAGLIARCI SOPRA e appoggiarvi pentole bollenti, in più si pulisce velocemente con un detergente neutro.



ANTIMUFFA e ideale per chi non pulisce subito le macchie.

① **GRÈS** Per chi non usa taglieri e sottopentole: è super resistente al calore, ai graffi e alle macchie. Si pulisce in un lampo con un detergente neutro. Qui, Maximus Calacatta Macchia Vecchia con finitura Scratch Guard [Rak Ceramics].

② **ABITUM** Per chi ha poco tempo o è un po' sbadato: è un materiale impermeabile, batteriostatico, previene le muffe e resiste alle macchie (caffè, vino, limone). Qui sulla cucina Asia di [Arredo3].

③ **ACCIAIO** Durevole e igienico (non a caso è scelto per le cucine professionali), è ideale per chi ha cura della cucina: è sensibile ai graffi, non va trattato con materiali abrasivi, richiede pulizia specifica e va asciugato subito per evitare aloni. Qui, su cucina [Very Simple Kitchen].

LEGNO Per chi ama i materiali 'vivi' e ha tempo per curarli. È bello, ma delicato e poroso: le gocce, anche di acqua, vanno asciugate subito, appoggiarvi

SUPER IGIENICO e 100% impermeabile, richiede attenzione per la pulizia e graffi/tagli. Resiste al calore.



pentole bollenti lascia segni e non ci si può tagliare direttamente sopra. Va trattato con prodotti specifici.

LAMINATO Riproduce esteticamente altri materiali grazie alla lamina che riveste il pannello in truciolare, è facile da pulire ma resiste poco a graffi e calore. Ideale per una cucina non definitiva e per budget ridotti. Molto meglio l'**HPL** che a un prezzo contenuto abbina migliori prestazioni e una semplice manutenzione.

✓ Check List MATERIALI

- Voglio poter tagliare direttamente sul piano di lavoro
- Voglio poter appoggiare le pentole anche senza sottopentola
- Voglio un top sempre perfetto
- Non mi dispiace che si vedano i segni del tempo e dell'uso sul top della cucina
- Mi piace il calore di un materiale naturale
- Voglio un top in materiale tecnico
- Mi piace l'idea di finiture in materiale riciclato
- Ho poco tempo da dedicare alla manutenzione/pulizia del piano di lavoro
- Sono disponibile a fare manutenzione periodica al piano di lavoro
- Voglio materiali molto funzionali e il miglior rapporto qualità-prezzo
- Voglio investire in materiali di qualità che durano
- Non sarà la cucina definitiva, voglio contenere i costi
- Odio le impronte sulle antine
- Amo le finiture lisce, lucide, minimali
- Amo le finiture materiche

COMPRARE LA CUCINA: *le check list per non sbagliare*

E per finire: elettrodomestici, lavelli e... budget!



LAVELLO A INCASSO O INTEGRATO? È

una scelta basata sull'estetica ma anche sulla praticità. L'incasso richiede più cura: le giunzioni vanno sempre pulite per evitare formazione di sporco e muffe. Piani in acciaio e materiali tecnici invece consentono di creare superfici continue senza punti in cui si possano formare sporco e batteri, la manutenzione quindi è semplice [Very Simple Kitchen].

LA CAPPA È D'OBBLIGO? Se scegli il piano a induzione non è obbligatoria per legge, ma è utile comunque per eliminare odori, fumo e vapori. Hai poco spazio? Installa un piano con cappa integrata come Galileo Wide con Flexi Zones [Faber].

VALUTA IL DEPURATORE...

Ci stai pensando, anche per evitare l'acquisto di bottiglie d'acqua ma temi grandi ingombri? Oggi i sistemi di filtraggio hanno costi contenuti e soprattutto sono salvaspazio. Come fa Lina Clear Water 2.0, in foto in Black Matt, che con filtro e testata da mettere nel sottolavello, eroga acqua pura direttamente dal rubinetto che fa parte del kit [Franke].

Sceglierli in linea con le proprie abitudini è fondamentale per non rischiare di comprare qualcosa che poi useremo poco o niente, rinunciando ad altro



✓ Check List

ELETTRODOMESTICI

- Voglio un piano cottura a gas tradizionale.
- Voglio l'induzione
- Mi serve un impianto elettrico potente per induzione e altri elettrodomestici
- Voglio la cappa tradizionale a vista
- Voglio la cappa integrata nel piano
- Uso tanto il forno e le varie funzioni
- Il forno lo uso poco
- Voglio un microonde separato
- Mi serve un forno combinato a vapore
- Mi serve un grande freezer
- Voglio la cantinetta
- Voglio un frigorifero-congelatore unico da incasso.
- Voglio frigo e freezer separati affiancati (anche sottopiano)
- Voglio un doppia porta freestanding
- Uso poco la lavastoviglie, mi basta small
- Uso tanto la lavastoviglie, la voglio XL
- Voglio che si apra in automatico a fine ciclo
- Voglio il lavello integrato nel top
- Voglio il miscelatore con doccetta
- Mi serve un miscelatore con depuratore e che eroghi acqua fredda/calda/gasata

{ FOCUS }

PARTI DAL TUO STILE DI VITA...

Scegli il maxi congelatore se fai tanta spesa e cucini tutto in un giorno per l'intera settimana; un forno con la funzione microonde se hai poco spazio e poco tempo; una lavastoviglie intelligente che parte da sola se sei spesso fuori casa; un frigo combinato se surgeli poco e cucini spesso.



IL FRIGO SIDE BY SIDE FREESTANDING

Serve a famiglie numerose, a chi cucina per tante persone, a chi fa grandi spese settimanali e ha bisogno di un ampio freezer, ma anche a chi prepara pranzi e cene da consumare lungo tutta la settimana. Richiede uno spazio maggiore dei modelli standard ma se freestanding può essere ricollocato in posizione diversa in base alle esigenze che cambiano. In foto, RS818 PureFlat Infinite Series con dispenser di acqua e ghiaccio [Hisense, cm 91x73x179h].

IL FRIGO COMBINATO DA INCASSO

Per chi consuma più alimenti freschi (da tenere nella parte alta) e meno surgelati (da mettere in basso perché non vanno presi ogni giorno) e vuole un reparto frigo con un freddo costante e uniforme, oltre a cassetti con umidità e temperatura regolabili. Qui, Serie S2 con raffreddamento Dual Total No Frost [Hotpoint Ariston, cm 54x55x177,5h].



IL FORNO CON MICROONDE

Unendo le funzioni di un forno elettrico (statica, ventilata e grill) alla velocità del microonde, è adatto a chi ha poco spazio e poco tempo e deve cuocere, riscaldare e scongelare pasti sani e buoni in fretta. Qui, WCW1107HTSB che cuoce anche su 3 livelli allo stesso tempo senza contaminazioni [Whirlpool, cm 55,9x54,3x45,5h].



LA LAVASTOVIGLIE VERSATILE

Con vasche e scomparti flessibili si adatta a piatti, bicchieri e pentole di dimensioni diverse: per chi cucina molto, mangia spesso a casa con famiglia e amici e deve lavare tanto le stoviglie. Con apertura a fine ciclo e partenza programmabile, la usi anche se non ci sei. Qui, BDIN38553P da 15 coperti [Beko, cm 59,8x55x81,8h].

✓ Check List BUDGET

Indica in **rosso** le priorità per cui investire e in **blu** le cose su cui puoi risparmiare senza rimpianti.

- Materiale del top
- Materiale delle ante
- Frigorifero
- Forno
- Accessori interni
- Colonne contenitore
- Isola
- Illuminazione

? Domande COSA CHIEDERE AL VENDITORE

- Di che materiale e di che spessore sono le scocche, cioè le parti strutturali della cucina?
- Di che spessore sono le ante (minimo 18-20 mm)?
- Di che portata e marca è la ferramenta della cucina?
- Di quanti anni è la garanzia su cucina e elettrodomestici?
- La garanzia copre eventuali difetti di montaggio?
- Sopralluogo tecnico per il rilievo misure, trasporto e montaggio sono inclusi nel preventivo?
- Cosa prevede l'assistenza post vendita?
- Cosa succede se fra 10 anni dovessi sostituire o aggiungere dei pezzi?

GLOSSARIO

Parole utili per dialogare con i tecnici

Una guida essenziale per 'decifrare' il linguaggio di progettisti e rivenditori e aiutarti a scegliere i componenti della tua nuova cucina in modo più consapevole, senza malintesi

ANTA A TELAIO

È composta da una cornice perimetrale in rilievo (il telaio) e da un pannello centrale rientrante (detto bugna) che danno all'anta profondità e stile, oggi anche moderno. Se il telaio è in legno massello, l'anta risulta molto stabile, meno soggetta a deformazioni e offre un ancoraggio più solido e duraturo alle cerniere.

BACKSPLASH

Detto anche paraschizzi o schienale, è il rivestimento verticale alto 40-60 cm installato tra il top e i pensili per proteggere il muro da infiltrazioni, schizzi d'acqua, olio, grassi, calore e vapore durante la preparazione e la cottura dei cibi.

FILLER

Indica i listelli usati come fasce di tamponamento per compensare gli spazi fuori squadra, chiudendo per esempio le fessure che si creano negli angoli tra colonna e parete irregolare o quelle orizzontali tra i pensili e il soffitto.

FUSTO

Detto anche cassa, è la scocca o struttura portante dei mobili: se togliessimo il top, i cassetti e le ante a basi, colonne e pensili, ciò che rimarrebbe visibile è il fusto, un contenitore a forma di parallelepipedo aperto sul lato anteriore.

GOLA

Si riferisce a un sistema di apertura 'invisibile' senza maniglia che, grazie a una scanalatura o un profilo nella struttura di ante e cassetti, consente di inserirvi le dita per aprirli mantenendo un'estetica minimalista.

GUIDE A SFERA

Sono meccanismi ad alta precisione composti da binari e sfere d'acciaio che rendono fluido, silenzioso e stabile lo scorrimento di piani estraibili, cassetti e cestoni, anche se pesanti.

LACCATO UV

È la laccatura del mobile effettuata con più strati di vernice che, esposta a lampade a raggi ultravioletti, indurisce la superficie a tal punto da renderla molto più resistente a macchie, graffi, urti, usura e sbiadimento.

PUSH-PULL/TIP ON

Sono meccanismi che permettono l'apertura di ante e cassetti tramite una leggera pressione sul frontale, facilitando così l'accesso al mobile anche a mani occupate.

SOFT CLOSE ADATTATIVO

È un meccanismo smart integrato nelle guide e cerniere di ante e cassetti che regola automaticamente la velocità di chiusura in base al loro peso e alla forza impressa, così da assicurare sempre un movimento fluido, silenzioso e sicuro, senza cha sbattano.

VUOTO SANITARIO

Viene così chiamato lo spazio di circa 2-6 cm che viene lasciato tra lo schienale delle basi e il muro così da far circolare l'aria per prevenire la formazione di muffe e umidità, far passare in sicurezza i tubi di acqua e gas e/o i cavi elettrici e di compensare eventuali irregolarità del muro.