

Triangolo



di lavoro: regola fondamentale dell'ergonomia in cucina, concepita per ottimizzare i **flussi di movimento tra le tre aree operative principali**: cottura, lavaggio e contenimento/conservazione (frigorifero e dispensa), che sono posizionate in modo ravvicinato, ma distinto, per assicurare percorsi brevi e gesti più efficienti

MODELLO ESSENZA - DESIGN VUESSE SCAVOLINI

Sicurezza

Piano colazione tondo: la sua annessione alla zona di preparazione favorisce la condivisione tra chi cucina e i commensali; la sua forma circolare consente un utilizzo sicuro; è accessibile da tutti i lati.

Inclusività

La composizione rispetta il principio del "triangolo di lavoro". La **disposizione a L** rende la cucina agibile per tutti, anche in

caso di mobilità ridotta. La penisola operativa facilita preparazione, servizio e condivisione.

Durata

È garantita dai **materiali**; il grès porcellanato Perla (2 cm) del piano principale resiste al calore e all'usura quotidiana mantenendo nel tempo un'estetica impeccabile; la Cosmolite Mint del lavello e del tavolo tondo è resistente nel tempo; legno e vetro di colonne e pensili resistono negli anni.



SICUREZZA

SIKU'RETS:A/ S. F. [DER. DI SICURO]. CONDIZIONE
CHE CONSENTE DI **ELIMINARE O PREVENIRE**
PERICOLI, DANNI, RISCHI