

CUCINA ALL'APERTO

Come si progetta

Oggi richiestissima per godere al massimo anche degli spazi aperti della casa, è componibile e attrezzata come i modelli indoor e va progettata valutando alcuni fattori fondamentali. Ecco quali

LE DUE PIASTRE

di cottura sono elettriche e portatili ma possono essere sostituite con un barbecue fisso con coperchio e bruciatori a gas.

La cucina all'aperto è diventata un sogno possibile grazie a molte aziende che oggi le progettano con materiali resistenti ma caratteristiche estetiche del tutto simili a quelle delle cucine indoor. Chi possiede un portico, un terrazzo coperto, una tettoia o una pergola, quindi, può valutare questa possibilità. Ecco cosa bisogna sapere.

I PERMESSI

✓ **Nelle villette** di norma è semplice realizzarla e non occorrono permessi, a meno che la cucina sia in muratura (in questo caso bisogna richiedere il Permesso di Costruire).

✓ **In condominio** bisogna verificare che il regolamento non preveda divieti di cucinare o grigliare all'aperto. Se il terrazzo è incassato (posto all'interno del perimetro dell'edificio e coperto da terrazzo/appartamento sovrastante), l'intervento potrebbe essere ammesso senza permessi se la cucina è nascosta alla vista e dotata di impianti a norma.

GLI ALLACCI

✓ **Gas:** per portarlo al piano cottura, in un giardino privato i tubi si possono interrare, mentre in un terrazzo condominiale vanno posati solo a vista o inseriti in canalette aerate.

✓ **Acqua:** per portarla al lavello, servono l'impianto di carico e quello di scarico delle acque reflue, che deve raggiungere la colonna di scarico con una pendenza almeno dell'1% (1 cm per ogni metro).

✓ **Elettricità:** in terrazzi, portici e giardini con superficie pari o superiore a 10 mq è già presente per legge un punto luce e un punto presa. Per balconi più piccoli o se serve ampliare l'impianto

MODULARE Formalia Outdoor ha 19 elementi abbinabili.



Cucina Formalia Outdoor, con struttura e ripiani in acciaio e sistema Parete Status in finitura Nero [Scavolini, su progetto].

L'ACCIAIO INOX AISI316 offre la massima resistenza a corrosione e agenti atmosferici.

IL TOP è in grès Abitum nella finitura Metallo Black. Non assorbe liquidi, resiste a macchie, graffi e calore e limita la proliferazione di batteri, funghi e muffe.

elettrico, ogni elemento, cavi compresi, deve avere un grado di protezione IP adeguato (da 44 a 65), da progettare con un tecnico abilitato.

I MATERIALI

Per i top servono piani iper-resistenti in grès, acciaio, Dekton® e Lapitec®, per la struttura i più usati sono:

✓ **l'acciaio inox certificato AISI316**, impiegato anche nel settore navale perché resistente a corrosione, sbalzi termici, raggi UV, cloro e salsedine. Può essere verniciato con tecniche adottate nel settore automobilistico;

✓ **il legno multistrato marino** che, usato anche per le imbarcazioni, resiste bene all'azione dell'acqua e all'umidità.

LA POSA

Il pavimento dev'essere ben livellato e rivestito con materiali antisdrucchiolo, come il grès classificato R11, e, per evitare ristagni d'acqua, deve avere una pendenza del 2% in direzione opposta rispetto ai muri perimetrali. Di questa pendenza si dovrà tenere conto durante la fase di montaggio dei mobili, facendo attenzione a mettere tutti gli elementi in bolla.