INGROSSO Mobili
Officina di Idee

Guida pratica alla scelta della tua CUCINA

a cura di Andrea Coppola

Editoriale

Che stiate pensando di rimodernare il vostro ambiente familiare, specialmente in cucina, o che si tratti di un primo impianto, questa pubblicazione è ciò che fa per voi.
Con il passare degli anni, la tecnologia e le tecniche costruttive nell'arredamento hanno subito un'impennata impressionante.
La ricerca, il design in continua evoluzione, la concorrenza tra le aziende e la ricerca di nuove soluzioni per utilizzare al meglio spazi sempre più ridotti, hanno dato sfogo a migliaia di soluzioni, da perderci la testa.
Troviamo riviste nel settore, professionisti, aziende stesse che elargiscono idee su composizioni, modelli, colori e materiali, ma ciò che davvero manca è il mettere un po' in ordine la vastità degli argomenti nel tentativo di fare un po' di chiarezza alle persone.
Questa pubblicazione non vuole essere una guida alla progettazione, ma un vademecum che vi permetta di poter scegliere la vostra cucina preferita con un minimo di ordine.

Buona lettura!

Andrea Coppola

Oggi l'ambiente cucina è diventato il cuore della casa. Un luogo molto più vissuto dall'intera famiglia e dai suoi ospiti rispetto al passato.
La cucina non è più un'arida stanza in cui la padrona di casa si arrangia per preparare qualcosa per il pranzo o per la cena, ma un ambiente di conversazione, di svago in certi casi.
La cucina non è più un oggetto da nascondere alla vista degli ospiti, ma sempre più qualcosa da mostrare, qualcosa di bello, qualcosa di cui vantarsi.
Chiunque avrà certamente fatto un paragone fra i vecchi modelli e le relative tecnologie e le nuove proposte, sempre più d'effetto.
La cucina è divenuta qualcosa su cui investire, da contemplare in casa e di cui godere con amici, parenti e conoscenti.

Ma il dilemma, quando si decide di fare il grande passo, è reale. Non sappiamo bene su cosa orientarci, quale sia il marchio migliore, quale sia il modello a noi più congeniale e il materiale più indicato. Ovviamente non è questa la sede per parlare di marchi, ma passo passo vi guiderò verso la scelta della vostra nuova cucina, con le idee chiare.

Ma procediamo con ordine.
Per prima cosa è necessario comprendere che la cucina è composta da una serie di elementi (basi, pensili, colonne, top, zoccolo, alzatina, elettrodomestici e accessori), detti nell'insieme *composizione*.
Si tratta certamente di una delle prime considerazioni da tener presente. Non è mia intenzione, nella stesura di queste pagine, insegnare a comporre al meglio una cucina: per quello troverete professionisti pronti a seguirvi al momento dell'acquisto.

Composizione a "C" con penisola e bancone snack

Vorrei tuttavia illustrarvi, a grandi linee, quali sono i criteri per determinare se la vostra cucina sarà lineare, angolare, o a isola.
Innanzi tutto, vorrei dare alcune definizioni, banali forze, ma che, spero, chiariscano il concetto:

Una cucina lineare è sviluppata lungo una parete, senza elementi angolari e senza elementi a centro stanza.

Una cucina angolare si sviluppa su due o più pareti, in modo continuo grazie all'uso di elementi angolari. Due composizioni lineari su due pareti distinte non possono essere considerate una cucina angolare.

Una cucina con isola o penisola contiene elementi che si discostano dalla parete. Si dice penisola un tratto di una cucina i cui elementi, solitamente perpendicolari alla parete, si discostano da questa dando vita ad un tratto a centro stanza. Si dice isola un tratto della composizione, isolato da altri elementi a parete, totalmente a centro stanza senza alcun contatto con le pareti stesse.

Cucina a doppia isola

Una volta comprese le differenze, sarà necessario capire se il vostro spazio a disposizione è adatto per una o per le altre tipologie compositive.

In linea di principio, e lascio poi la palla a quelli che realizzeranno il vostro progetto, il consiglio è quello di arrivare preparati quanto basta, non tanto con la composizione in testa o su un foglio di carta, ma con i vincoli che il vostro spazio avrà sulla composizione. Ad esempio:

- se l'ambiente a disposizione è ridotto, non aspettatevi che vi si propongano composizioni con isola o penisola. È probabile che non ci sarà lo spazio per operare;
- se prevedete la vostra cucina sul soggiorno (open space), valorizzatela con elementi scenografici, colori in accordo con quelli del soggiorno e, se possibile, prevedete elementi a centro stanza che possano dividere idealmente l'ambiente;
- evitate assolutamente cucine angolari tronche, vale a dire con un elemento angolare che sia terminale nella composizione: è altamente antiestetico, scomodo e non vi regalerà assolutamente spazio in più;
- il forno a colonna è comodo e utile, ma valutate che vi sia effettivamente modo e spazio per inserire una colonna forno nella composizione, magari a discapito del piano di lavoro;
- optate, per quanto più possibile, per soluzioni a estrazione (cestoni): più gradevoli alla vista, sono utili, comodi e contenitivi, specialmente nel sottolavello;
- valutate molto bene l'inserimento del frigorifero da incasso. La scelta tra questo e un frigorifero a colonna, integrato nella composizione, è puramente personale dal punto di vista estetico;
- valutate se i pensili eccessivamente alti, o addirittura le doppie file, siano la scelta più giusta. "Mi serve spazio" non è una giustificazione sufficiente per inserire a tre metri di altezza, vecchi elettrodomestici che non utilizzerete mai più;
- attenzione ai lavelli sottofinestra, soluzione sicuramente affascinante. Siate sicuri che la finestra non batta sul miscelatore;
- in linea di principio, per quanto possibile, cercate di far sì che la composizione abbia una logica per quanto attiene la scelta dimensionale degli elementi. Giocate con elementi alternati, scansioni costanti o che seguano una matrice, evitando un susseguirsi di elementi disordinati.

Potrei proseguire a lungo, ma le combinazioni derivanti dalle problematiche e dalle scelte forzate sono infinite. Affidatevi quindi al vostro arredatore di fiducia che, certamente, avrà ben radicate le poche regole precedentemente descritte.

Dettaglio di una cucina a isola con bancone

In questa breve guida, cercherò invece di instradarvi su diversi argomenti che vi torneranno sicuramente utili.
Vi parlerò di materiali, sfatando alcuni *cliché* e vi consiglierò alcuni accorgimenti per ottenere il meglio.

MATERIALI

L’estetica e la tecnologia vanno a braccetto.
Sono proprio il colore, il materiale e il modello dei frontali (ante e cassetti), oltre alla composizione, a rendere la vostra cucina unica.
Il materiale è importante non sono dal punto di vista estetico, ma anche pratico. La durevolezza nel tempo e la resistenza sono tra le principali questioni che vanno affrontati in sede di progetto.

Composizione a materiali alternati (impiallacciato legno e laccato lucido)

Ma prima di scegliere il materiale e la finitura, è necessario sapere di che cosa è composta la nostra cucina.

Innanzi tutto, come molti di voi sapranno, ogni cucina è modulare. Ciò significa che è realizzata da elementi a terra (basi e colonne) ed elementi a parete (pensili). Ogni elemento è, a sua volta, composto da parti separate: la scocca (o fusto, o cassa), il frontale (anta, cassetto o cestone), le meccaniche (cerniere, guide ed estraibili) e, per gli elementi a terra, piedini regolatori sui quali si aggancia lo zoccolo.
Al di sopra delle basi viene posizionato un top, o piano di lavoro.
Quando si scegli il materiale, si vanno a definire i materiali di tutti gli elementi a vista, come i frontali, il top e, solitamente, i fianchi a vista che vengono personalizzati dello stesso colore del frontale.

La struttura della scocca è in particelle di legno, tenute insieme da una colla fenolica. Questo materiale è meglio noto come ***truciolare***, o truciolato. È un materiale molto comune nei mobili moderni, spesso declassato nella mente delle persone, ma non per questo non valido. Si consideri che il truciolare è un materiale ormai inerte che, se di buona qualità, non è soggetto a deformazioni dovute a variazioni di temperatura, benché soffra l'umidità eccessiva. La nuova normativa impone l'uso di collanti in cui la presenza della formaldeide, nociva e cancerogena, sia ridotta ben al di sotto la soglia di sicurezza. Nella scelta della cucina, assicuratevi quindi che il produttore sia in linea con la normativa e offra prodotti a bassa emissione di formaldeide, marchiati con la dicitura E0 o E1.
A rivestimento del truciolare, i pannelli che compongono la scocca (fianchi e ripiani), viene applicato un foglio di laminato bianco o colorato a seconda dei modelli e delle aziende. Vi spiegherò a breve cos'è il laminato.
Alcune aziende offrono una variante strutturale della scocca (di solito con una maggiorazione sul prezzo): il multistrato, composto da fogli di legno incollati tra loro a venatura incrociata. La soluzione è gradevole alla vista del bordo e molto resistente.
All'interno della scocca si possono inserire ripiani o elementi scorrevoli ed estraibili come cestelli.

Veniamo al frontale, elemento caratterizzante della cucina, quello che ne determina il carattere, lo stile.
Esistono tantissimi modelli di cucina, anche se la tendenza attuale è quella di proporre frontali semplici, lisci, a volte senza maniglia.
A parte le cucine classiche, tradizionali o quelle in stile *country*, la cuci struttura è solitamente in legno massello, le cucine moderne si presentano con frontali poco elaborati, senza telai e bugnature.
A volte sono presenti inserti metalli o decorazioni, ma, il più delle volte, il frontale è semplice, liscio.

Le finiture sono davvero svariate. Si trovano modelli laccati, laminati, in polimerico, il legno, ma anche in acciaio, in vetro o in gres.
Cerchiamo di andare con ordine.
Le finiture più frequenti sono quattro: laccato (lucido o opaco), laminato (lucido o opaco), impiallacciato e polimerico (o PVC).
Queste finiture o rivestimenti sono applicati su un pannello, di spessori variabili a seconda del modello, che vanno da 16 a 24 millimetri.
Questo pannello è solitamente da un'anima centrale in truciolare e le estremità in MDF, oppure completamente in MDF.
L'***MDF***, acronimo che sta per *medium density fibreboard* è un conglomerato pressato di fibre di diversi tipi di legni, corteccia, stracci, carta, cartone, che vengono macinati e sminuzzati e poi riassemblati con l'ausilio dell'acqua o meno e col vapore. Il risultato è un pannello molto facilmente lavorabile e dalla superficie molto liscia, assai adatta alla laccatura e all'incollaggio delle finiture.

Pannelli grezzi in MDF

Laccatura lucida

La ***laccatura*** è sinonimo di verniciatura a forno.
Si tratta di una delle finiture più nobili nel mondo degli arredi, in quanto il risultato è qualitativamente e visivamente molto gradevole. Il grande vantaggio di non vedere bordature è controbilanciato dal costo più elevato e dalle tempistiche di consegna maggiori rispetto ad altre finiture. In particolare, se si considerano i due diversi tipi di laccatura, opaca e lucida, la seconda è quella che risente di più del fattore tempo di produzione e del costo. La spazzolatura a mano in più passaggi che rende la superficie così liscia e specchiata è un processo laborioso e preciso.
Quali sono i pregi e i difetti di questa finitura? Senza dubbio, dal punto di vista dell'immagine, un frontale laccato appare più ricco, elegante e rifinito, senza alcuna bordatura visibile. Per contro, trattandosi di strati di vernice, è soggetto a graffi e ammaccature e va trattato con una certa cura.
Essendo una verniciatura e non un foglio applicato, come vedremo nel caso del laminato, la laccatura necessita di alcune attenzioni particolari. Per effettuare la manutenzione e la pulizia, si consiglia di utilizzare un panno morbido inumidito con acqua e poco sapone neutro. Non utilizzare assolutamente spugnette abrasive, sgrassatori aggressivi, acidi, alcool o prodotti non adatti alla pulizia delle superfici laccate, che potrebbero alterarne il colore o addirittura rigare la superficie.

Alternativa più economica al laccato è il rivestimento con lastra in ***polimerico*** (o *PVC*). Questo foglio viene posato a caldo sul pannello strutturale e si adatta sui quattro angoli.

Ante in polimerico

L'unica giuntura visibile si apprezza all'interno, del frontale, in cui viene applicato un secondo foglio in *PVC*.
È decisamente malleabile e adattabile a qualsiasi tipo di modello, classico, moderno, con incisioni, maniglie incassate o gole.
A mio avviso si tratta di una soluzione valida e intelligente, a costo contenuto. Le aziende costruttrici offrono una vasta gamma di colorazioni, opache lucide o che riproducono legni e altri materiali.
Non necessita di particolare manutenzione. Per la pulizia è sufficiente un panno morbido inumidito d'acqua. Evitate agenti aggressivi.

Il ***laminato*** (utilizzato anche per il rivestimento delle scocche) è la soluzione più economica.
Si tratta di un rivestimento rigido e resistente, composto da una più o meno spessa stratificazione di materiale plastico o fogli di carta, impregnati con resine melamminiche. Lo strato più superficiale è quello che definisce la colorazione.
Essendo rigido, l'unico svantaggio è nei bordi dei pannelli che, nelle soluzioni più economiche, vengono rivestiti in carta colorata o laminati a basso spessore, mentre nelle soluzioni più rifinite, vengono utilizzati specifiche strisce in *ABS* in tinta.
Il laminato è un materiale, tuttavia, che più si caratterizza per praticità di utilizzo, varietà di finiture ed igiene. È molto utilizzato

nell'arredamento anche in zone sottoposte a forte usura e utilizzo. Invariabile nel tempo, difficilmente subisce variazioni di colore imputabili all'esposizione diretta del sole. Difficilmente assorbe liquidi, garantendo un alto tasso di igiene soprattutto, come vedremo più avanti, se utilizzato come piano di lavoro. Disponibile in moltissimi colori, è particolarmente apprezzato per la caratteristica capacità imitativa del legno, resa ad oggi ancor più verosimile grazie alle nuovi superfici venate e incise.
Come per le superfici laccate, anche la manutenzione del mobile in laminato necessita di alcuni accorgimenti: utilizzare un panno morbido inumidito con sapone neutro per lo sporco di tutti i giorni. Per lo sporco più ostinato è possibile utilizzare: detergenti specifici, aceto per le macchie di calcare e delle spugnette morbide.

Ante in laminato inciso con bordi in *ABS*

Tra i materiali più pregiati, l'***impiallacciatura*** è composta da un foglio sottile di vero legno (generalmente dello spessore di uno o due millimetri) applicato sul supporto. Conferisce al mobile quell'aspetto di naturalezza che solo il vero legno può dare. L'impiallacciatura è personalizzabile attraverso la verniciatura diretta oppure la laccatura. Certamente non economico, il suo costo è paragonabile a quello della laccatura opaca.

Il vantaggio dell’impiallacciatura, rispetto al massello (usato principalmente nelle cucine classiche o in arte povera, sta nel garantire la stabilità strutturale del pannello che, rimane comunque inerte e quindi non soggetto a imbarcature o spaccature. È inoltre possibile trattare l’impiallacciatura con verniciature, spazzolature che rendano le venature più profonde e tattili (poro aperto) e lucidature. Il mobile impiallacciato ha le stesse caratteristiche del legno come il calore al tatto e le venature naturali. La manutenzione di un mobile realizzato con l'impiallacciatura in legno deve essere effettuata con prodotti specifici, ponendo particolare cura alle applicazioni di prodotti per preservarne la brillantezza e proteggerlo nel tempo. La pulizia andrebbe eseguita solamente con un panno morbido per la rimozione della polvere. Con cadenza regolare si dovrebbe utilizzare la cera protettiva, da stendere anch'essa con un panno morbido seguendo sempre il senso della venatura del mobile. Nonostante le vernici utilizzate conferiscano al legno un alto tasso di impermeabilità, potrebbe comunque assorbire olii o sostanze chimiche; consigliamo di rimuovere al più presto qualsiasi sostanza entri in contatto con il legno dell'impiallacciatura. E' un materiale che subisce nel tempo una notevole variazione di colore se esposto alla luce diretta del sole, specie nelle colorazioni più chiare o nelle tinte naturali.

Composizione cucina con frontali impiallacciati

L’impiallacciatura, così come il laminato, segue le mode più di qualsiasi altra finitura. I legni pregiati, e alcune speciali tecniche mettono a disposizione sempre nuovi colori, anticature, e trattamenti, come la finitura *tranché*, disponibile anche nel laminato, in cui il pannello viene spazzolato in senso trasversale rispetto al normale verso di venatura, rendendo al tatto la superficie molto materica.

Finitura tranché di un bancone snack

Esistono altre finiture, più o meno di tendenza, che consentono una maggiore caratterizzazione della cucina.

Per gli amanti dell'*hi-tech*, ad esempio, l'acciaio è una finitura moderna, dal sapore industriale, benché assai delicata per via della facilità a graffiarsi e ammaccarsi. Un po' come per le altre finiture applicate, un foglio di acciaio dello spessore di circa un millimetro, viene incollato sul pannello strutturale.

Ma la continua ricerca tecnologica e di marketing nel settore ha spinto le aziende a sbilanciarsi verso nuove tecniche. Sono state proposte, con successi alternati, ante curve o bombate, ma soprattutto spicca la deviazione dal normale pannello strutturale verso un telaio in alluminio sul quale è possibile incollare pannelli a ridotto spessore dei materiali più disparati: vetro, legno, laminato a tutto spessore, *MDF* laccato, alluminio, acciaio, gres e resine.
Il decadimento del brevetto della nota azienda ideatrice del sistema (della quale in questa sede non farà il nome) ha permesso a molte altre aziende di sposare questa interessante ed elegante soluzioni.
Il sistema, con la specifica sagomatura del telaio metallico, permette, volendo, l'eliminazione delle maniglie a favore della gola. Ma questo argomento verrà trattato più avanti.

Cucina con frontali in vetro applicati su telaio in alluminio

Un aspetto da tenere in considerazione è quello della personalizzazione dei fianchi a vista.
Nelle cucine di livello medio alto, è prevista la possibilità di rifinire i fianchi strutturali della scocca a vista in modo personalizzato. Di solito si opta per utilizzare la stessa finitura delle ante, rivestendo o laccando il fianco strutturale.
Un'alternativa altrettanto valida, dal punto di vista estetico, è quella di aggiungere un fianchetto in più, spesso fino a terra, di solito a fine composizione. Una buona scelta ricade nell'utilizzare la stessa finitura o lo stesso materiale del top.

APERTURA

Esistono almeno tre o quattro metodi per l'apertura dei frontali, che, al pari della finitura, determinano il carattere e spesso il modello della cucina.

Possiamo riassumere i metodi di apertura in tre grandi categorie:

- apertura con maniglia o pomolo;
- apertura con scanso e gola;
- apertura con metodo *push 'n' pull*.

Il primo metodo è quello tradizionale e storicamente il più utilizzato. L'applicazione di una maniglia, di qualsiasi forma sul frontale, consente all'utente di afferrarla e tirare a sé il frontale.
Esistono innumerevoli maniglie nel mercato, in metallo, in legno, in plastica. È possibile applicare al frontale maniglie lunghe a tondino, barrette, archetti, a profilo superiore o inferiore, pomoli, ma anche maniglie incassate all'interno dell'anta.

Maniglia profilo superiore

Alcuni modelli, sempre più in voga e di moda per l'eleganza e la linearità dell'immagine della composizione, prevedono un'apertura senza maniglia a vista. Il sistema è detto a gola.

Individuiamo tre tipi di gola:

- gola integrata sul profilo del frontale;
- gola piatta sovrapposta alla scocca;
- gola curva ricavata dalla sagomatura della scocca.

Profilo gola integrato nel frontale

Nel primo caso, è il frontale stesso che viene sagomata in modo da ottenere un profilo gola per l'inserimento delle dita (superiore nelle basi, inferiore nei pensili). Tale profilo può essere sagomato nei frontali in *MDF* o applicando un profilo metallico, solitamente in alluminio.

La gola piatta, molto usata, è invece un profilo metallico dell'altezza di circa 3 centimetri, che sormonta la scocca e che sostiene il top.
Necessita tuttavia di un accorgimento sul profilo superiore del frontale per l'inserimento delle dita: una maniglia superiore incassata oppure la sagomatura diagonale del bordo.
La gola centrale è posizionata invece fra due cassetti o due cestoni.
Per le colonne la gola viene invece posizionata in verticale e la maniglia incassata per l'apertura (o eventuale sagomatura diagonale) è posizionata lateralmente.
Per i pensili esiste invece un profilo metallico sagomato sul ripiano inferiore della scocca che evita l'inserimento di qualsiasi maniglia sul frontale.
L'effetto è molto pulito, elegante, moderno e assai lineare. Regala profondità alla composizione, grazie a linee orizzontali marcate.
A tal fine si consiglia una certa cura nella composizione e nella progettazione, con l'uso di cestoni.

Gola piatta e maniglia incassata nel frontale

Profilo ola nel pensile

La gola curva è tecnicamente differente dalla precedente. Si tratta di un profilo in alluminio a forma di “J”, alta circa 5 centimetri, che viene inserito in un apposito scanso sagomato direttamente sulla scocca, in modo da formare un’asola che permetta al frontale, lievemente più alto rispetto alla quota della curva della gola, di essere facilmente afferrato per l’apertura, senza necessità di una maniglia incassata.
Questo sistema contribuisce, così come il precedente, a dare una grande linearità all’immagine della composizione.

Gola curva o a “J”

Il *push'n' pull* (in italiano *cricchetto*) è un sistema a pistoncino idraulico e calamita che permette al frontale di essere aperto con una semplice pressione. Questo sistema non è funzionante con gli elettrodomestici da incasso quali lavastoviglie, lavatrice e frigorifero.

Sistema di apertura
Push 'n' pull

I sistemi di apertura sopra descritti, sono validi per le aperture a estrazione (cassetti, cestoni), a bandiera (anta battente), *vasistas* (apertura dal basso verso l'alto, tipica dei pensili) e a ribalta (apertura dall'alto verso il basso, utilizzata nelle basi ribassate e nei mobili per soggiorno).

Cassetti, cestoni ed estrattori necessitano di guide telescopiche da fissare sui fianchi interni delle scocche; le ante a battente di cerniere, mentre i vasistas e le ribalte di sistemi a pistoncino o a compasso e cerniere superiori.
Esiste per i pensili un sistema di apertura detto "a libro", che si ottiene incernierando tra loro due frontali di cui il superiore fissato con cerniere e compasso (o pistone). Per questo terzo sistema è sempre consigliabile, dato il peso, l'uso della maniglia sul frontale inferiore.

Da sinistra verso destra:
anta battente, vasistas,

IL TOP

Il piano di lavoro, detto anche ***top*** è uno degli elementi fondamentali che fanno parte della composizione.
Decisamente soggetto a usura, acqua e a volte calore, il *top* va scelto con cura, misurando i pro e i contro in termini di materiale, profondità, spessore.
La resistenza al taglio (coltello), al calore, all'acqua e ai colpi è da tenere presente su tutto.
Il materiale perfetto probabilmente non esiste, ma, considerato sempre e comunque una certa cura nell'utilizzo, anche un *top* non necessariamente costoso può ritenersi una valida scelta.
Il *top* può essere in laminato, acciaio, pietra, conglomerato di quarzo e resina, ma anche vetro, gres e piastrellato (specialmente nelle cucine in muratura in stile arte povera e *country*.
Cercherò di descrivere le caratteristiche dei principali materiali attraverso un semplice specchietto, mettendo in relazione resistenza, praticità di pulizia, rischio assorbimento, disponibilità colori e spessori, costo.

Materiale	Disponibilità colori	Resistenza urti	Resistenza acqua	Resistenza calore	Porosità	Costo
Laminato	elevata	media	buona, non nei bordi	bassa	media	basso
Marmi e graniti	elevata	medio-bassa	alta	medio-alta	media	medio
Quarzite	elevata	alta	alta	alta	bassa	alto
Resine	elevata	media	alta	bassa	media	alto
Acciaio	no	bassa	alta	alta	no	alto
Gres	media	alta	alta	alta	bassa	medio
Solid Core	media	media	alta	media	bassa	alto
Vetro	media	media	alta	bassa	no	alto

Top in laminato

Il *top* in **laminato** è realizzato con un pannello in truciolare rivestito di uno strato di laminato dello spessore di circa 0,5 – 1 millimetro.
Nei modelli più datati e più economici, il top in laminato si presenta stondato sul fronte e viene detto postformato. Questo diminuisce senz'altro la possibilità di infiltrazioni di acqua e vapore lungo le giunte, ma, dal punto di vista estetico, mal si addice a modelli moderni e lineari.
Di maggiore utilizzo, vi sono i *top* squadrati con incisione e piegatura del foglio di laminato o rifiniti frontalmente con profilo metallico. Pur necessitando molta attenzione e cura, dispone di molti colori e ha il vantaggio di costare poco.

Il ***Solid Cor****e* è un pannello di laminato a tutto spessore, vale a dire non incollato su un supporto in truciolare. Risulta molto duro, difficile da incidere e assolutamente resistente all'acqua. Per contro il costo è decisamente più elevato.

I *top* in **resina** hanno il vantaggio di poter essere saldati e carteggiati direttamente sul posto, ottenendo superfici continue anche nelle soluzioni angolari. Tuttavia, e questo è un parere puramente personale e va preso come tale, il costo molto elevato e la scarsa resistenza a graffi e urti, rende il suo rapporto qualità prezzo non all'altezza di altre soluzioni.

Una di queste è rappresentata certamente dalle **quarziti**, o conglomerati di quarzo, che si ottengono dalla fine macinazione di grani di quarzo che vengono ricomposti grazie ad una percentuale di resina decisamente inferiore ai precedenti (attorno al 10% del volume). La grande compattezza, la durezza del quarzo, l'elasticità, l'elevata resistenza all'acqua e al calore e la scarsa porosità rendono le quarziti la soluzione ideale per il top, nonostante il costo non certo economico, che può, tuttavia, essere notevolmente ridotto diminuendo lo spessore.

L'**acciaio** è un materiale molto bello, moderno e *hi-tech*, assai adatto a soluzioni dal sapore industriale.
Va preso per quello che è, vale a dire un materiale soggetto a facili ammaccature e graffi, ma molto facili da pulire, specialmente il lavello che può essere saldato.
La bellezza del "*top* vissuto" va messa in primo piano quando si opta per questa scelta.

Nuove soluzioni proposte negli ultimi anni (pietra, gres e addirittura vetro…) sono assai d'effetto, specialmente se presentate con finiture non lisce e lucide, bensì goffrate. Si consiglia di valutare attentamente questo

Top in quarzo con vasca sagomata

tipo di finitura della superficie, in quanto meno igienica e senza dubbio più porosa.

Particolare attenzione meritano l'**alzatina** e lo **schienale**, elementi verticali che rifiniscono la giunzione tra il top e il muro.
L'alzatina, generalmente alta fra i 3 e gli 8 centimetri, funge principalmente da rifinitura e, specialmente in prossimità del lavello, si adatta su una parete che si consiglia di piastrellare o rivestire. Può essere in alluminio, laminato, o in genere dello stesso materiale del top. Nel caso dei top in acciaio, solitamente l'alzatina è saldata con lo stesso.
Lo schienale, invece, pur poggiando sul top, funge effettivamente anche da rivestimento, proteggendo il muro da acqua e schizzi di olio e sughi. Di solito lo schienale viene proposto dello stesso materiale di cui è composto il top, giocando eventualmente con colori e finiture diverse. Si faccia attenzione agli schienali in laminato, specialmente in prossimità del piano cottura.

LAVELLO

La vasca o le vasche del **lavello**, nelle cucine moderne, si inseriscono alla base sottolavello dedicata, attraverso un foro sul top.
Le vasche sono contenute interamente nella base e, a seconda delle dimensioni della stessa, è possibile scegliere un lavello ad una o più vasche, mentre la posizione e il verso dell'eventuale scivolo, o gocciolatoio, non è vincolante, se non dal muro.
Preparatevi, nell'ottica di farvi progettare e comporre una cucina, in base allo spazio disponibile. Qualora la base sottolavello non potesse essere più larga di 60 centimetri, le due vasche saranno escluse. Difatti, la dimensione minima che possa contenere un lavello a due vasche (e neanche tutti i modelli) è la base sottolavello da 80 centimetri, meglio se da 90, meglio ancora se non a inizio composizione.
Le basi sottolavello disponibili sono ad anta battente o a due cestoni. Questa seconda soluzione risulta molto comoda e pratica, non tanto per l'attrezzatura interna del cestone inferiore che prevede vaschette e pattumiere per la differenziata dal facile accesso, quanto per il cestone superiore, adeguatamente sagomato a "C" per adattarsi alle vasche, e contenente ulteriore spazio fruibile.

Base sottolavello con due cestoni

Il sottolavello posizionato sotto la finestra è senza dubbio una soluzione molto interessante e gradevole alla vista.
Occorre tuttavia tener presente la posizione del miscelatore, affinché l'apertura dei battenti della finestra stessa non ne sia limitata e condizionata. A tal fine esistono miscelatori abbattibili, disegnati all'uopo.

Miscelatore abbattibile

Esistono diversi tipi e modelli di lavello a una o due vasche e nella variante con vasca e vaschetta (di dubbia praticità ma inseribile in una base da 60), con o senza scivolo. Il design del lavello è diventato importante quanto quello del modello della cucina stessa e, a volta, orientarsi tra cataloghi è un'impresa. Lasciatevi consigliare dal vostro arredatore di fiducia, scegliendo il design che più vi aggrada, ma optando anche per soluzioni economicamente proporzionate con l'oggetto che si sta acquistando. L'importante sarà assicurarsi di scegliere un modello resistente, dello spessore che garantisca una certa stabilità e soprattutto pensato per pilette da 3,5".

Lavello sopratop
a profilo ribassato

Valutate se sia il caso di optare per lavelli sopratop (adattabili a qualsiasi tipo di *top*), filotop (che necessitano di una costosa lavorazione extra sul piano di lavoro) o sottotop, assai gradevoli alla vista se montati su cucine con *top* in pietra o in quarzite.
Valutate bene anche il materiale e la finitura del lavello tesso. Esso sa disponibile in acciaio inox, con varie tecniche di spazzolatura o finitura *microdekor* (apparentemente antigraffio, ma non certo la più adatta per le incrostazioni di calcare); in pietra o quarzite, in resina (detta *fragranite* o *metalteck*), persino in vetro.

Lavello in
fragranite

Lavello sottotop

CAPPA

Cappa d'arredo o cappa incassata nel pensile?
Cappa filtrante o cappa aspirante?

La cappa è un elemento molto importante, oltre che, per normativa, obbligatorio, perché consente di aspirare ed eventualmente espellere vapori e fumi da combustione provenienti dal piano cottura.
Diversi anni fa la cappa era solitamente inglobata all'interno di un pensile, soluzione ancora oggi in voga. Negli anni '90 invece, la cappa ha cominciato a diventare uno dei tanti oggetti di design da mostrare. Le industrie produttrici hanno iniziato a produrre modelli sempre più performanti e sempre più belli alla vista. Negli anni 2000, parallelamente ai modelli classici a T rovesciata in acciaio inox o a tubo, sono stati proposti nel mercato modelli particolari, a sospensione per le soluzioni a isola, simili a lampadari, oppure varianti in cristallo colorato con funzione *touch* per l'attivazione dei comandi.
Va da sé che la scelta è personale e sicuramente in linea con il modello della cucina e con il tipo di composizione.
Tendenzialmente, è preferibile optare per una cappa integrata (e quindi invisibile) all'interno del pensile, in composizioni molto lineari, pulite, asettiche.

Cappa da aredo
In acciaio inox a T

Molti modelli di cappa invece sono degni di essere mostrati perché aggiungono carattere alla composizione stessa.
La scelta è veramente ampia, così come la forma e i materiali a disposizione: vetro, acciaio, perfino cristalli.

Cappa a parete in vetro con funzioni attivabili con il sistema *touch*

Cappa integrata nel pensile

Cappa estraible
dal piano di lavoro

È bene sapere che tra una cappa aspirante e una cappa filtrante non esiste alcuna differenza né per quanto attiene la forma, il motore, la potenza o la tecnica costruttiva, se non, nel secondo caso, per l'inserimento di filtri a carboni attivi nell'apposito comparto ispezionabile.
Tecnicamente una cappa filtrante (in cui sono stati quindi inseriti i filtri) si utilizza quando non è possibile espellere i fumi al di fuori dell'ambiente, ad esempio per la mancanza del foro sul muro esterno o per la lontananza da esso.
In quel caso la cappa aspirerà i fumi, ne filtrerà le impurità e rilascerà nell'ambiente vapore. Si tenga presente che sarà necessario sostituire i filtri di tanto in tanto.
L'uscita della cappa filtrante invece è direttamente connessa all'esterno a mezzo di tubi flessibili o a canaletta. In quel caso l'uso di filtri non è necessario.
In entrambi i casi, la cappa deve avere uno sfogo dal suo esterno o non sarà in grado di aspirare.
Per un uso corretto della cappa, affinché aspiri la gran quantità di fumi prodotti ad esempio dalla combustione di una bistecca sulla piastra, si consiglia di chiudere porta e finestra dell'ambiente e di accendere il ventilatore di aspirazione della cappa a tutta potenza almeno dieci minuti prima della cottura.

Composizione com
isola e mensole

ELETTRO DOMESTICI

L'ultimo scoglio da affrontare riguarda la scelta degli elettrodomestici.
Non mi soffermerò ovviamente sui *brand*, ma su alcuni spunti che vi saranno utili per orientarvi nella giungla delle offerte del mercato.

Prima di tutto vorrei sfatare definitivamente alcune radicate credenze, relative alla eventuale vicinanza fra il **forno** e il **frigorifero**.
Già da molti anni, i **forni** elettrici ventilati sono dotati di porte a vetri multipli pressoché freddi al tatto e muffole che impediscono la trasmissione del calore verso l'esterno. Inoltre la ventilazione genera un flusso d'aria che rende la temperatura all'interno del forno pressoché costante.
Per i frigoriferi vale lo stesso discorso. Le pareti dell'elettrodomestico sono adeguatamente coibentate e impediscono lo scambio termico con l'esterno.
Se decidete quindi di optare per un forno a colonna, molto comodo e molto pratico, non abbiate timore e non rinunciate all'eleganza e alla linearità di una fila di colonne contenenti frigorifero, forno, microonde, macchina del caffè o semplici dispense.

Colonne e elettrodomestici

Un altro grande e frequente quesito riguarda la scelta del **frigorifero**.
Davvero non mi sento di elargire consigli di sorta, dal momento che si tratta di una scelta davvero personale.
In alternativa ai frigoriferi a incasso, che vengono inseriti all'interno delle colonne, esistono frigoriferi a libera installazione eleganti, di design, colorati e personalizzati.
La cosa più importante è accertarsi che la classe di efficienza energetica sia elevata (A+), il che contribuisce a un notevole risparmio energetico, nonché alla possibilità, allo stato attuale di portare la spesa (così come l'intera cucina e gli altri elettrodomestici in classe energetica A+) in detrazione fiscale.

Frigo a libera installazione in stile Anni 50

Anche la scelta del **forno** è molto vasta nel mercato, tra forni multifunzione, combinati con microonde, digitali o analogici.
Valutate attentamente la scelta di questo elettrodomestico, puntando sempre su un modello ventilato a classe energetica A+ e considerando il reale utilizzo che pensate di fare delle molteplici funzioni disponibili. Ciò dipende esclusivamente delle variazioni e dalla frequenza di utilizzo del forno in cucina e della capacità culinaria con questo tipo di cottura.
Spesso poche funzioni sono più che sufficienti per cuocere qualsiasi portata.
Si valuti anche la possibilità di incassare e incolonnare un forno e un **microonde** nella stessa colonna, una soluzione, questa, assai utile e pratica.

Forno e microonde incolonnati

Esiste anche una interessante e poco nota possibilità di posizionare, al di sotto del forno a colonna, la **lavastoviglie** (o la lavabiancheria), normalmente posizionata a terra accanto alla base sottolavello a patto che sia verificata una di queste condizioni:

a) la struttura che ospita il forno sia fissata tra due colonne;
b) la struttura che ospita il forno sia fissata tra una colonna e un fianco a terra;
c) la struttura che ospita il forno sia fissata tra due fianchi a terra.

Colonna forno
con lavastoviglie sotto

Ultimo, ma non ultimo, elettrodomestiche che occorre prendere in esame è il **piano cottura**.
Anche in questo caso, troverete un'infinità di offerte e varianti, nei materiali, nel numero dei bruciatori, nella tecnologia.
La stragrande maggioranza dei piani cottura sono a gas con accensione a una mano, grazie a manopole provviste di valvola con tecnologia piezoelettrica.
Ruotando la manopola e contemporaneamente premendola verso il basso, verrà lasciato fuoriuscire il gas dal bruciatore corrispondente e la fiamma verrà attivata da una scintilla. La rotazione della manopola doserà la quantità di gas e quindi, di conseguenza, la potenza della fiamma.
La maggior parte dei piani cottura a gas dispongono di 4 o 5 bruciatori, ma esistono alcuni modelli più grandi (6 bruciatori, con pesciera o griglia) o più piccoli (a due bruciatori), altri addirittura angolari, alcuni tondi.
La struttura, nella maggior parte dei casi, è in acciaio spazzolato, resistente e facile da pulire, ma è possibile optare per varianti i ceramica (un po' fuori moda), in color fragranite da abbinare eventualmente al lavello e al miscelatore, e in vetro.

Piano cottura a gas
In acciaio inox

Nati per le cucine in abitazioni o uffici in cui la conduttura del gas non era stata realizzata o non prevista, il piani cottura elettrici sfruttano l'energia elettrica per rendere incandescenti le serpentine al di sotto della superficie in vetro.
Questa soluzione, assai pericolosa al tatto, ha causato ustioni non previste ed è stata pressoché sostituita da una nuova tecnologia sempre più in voga: l'induzione elettromagnetica.
Attivando i bruciatori con controllo analogico o digitale *touch*, questi trasmettono energia per induzione elettromagnetica alle superfici in acciaio per contatto diretto.

Piano a induzione

Il piano cottura a induzione, disponibile a 2, 3, 4 o 5 bruciatori, con dimensioni variabili, è una soluzione che sta prendendo sempre più piede, nonostante non sia particolarmente economica, ma il risparmio, sia dal punto di vista energetico, sia da quello economico, è notevole durante l'uso quotidiano.
Inoltre, il piano è sicuro perché non si infuoca mai. Al tatto rimane freddo o tiepido nelle zone circostanti le pentole o le padello, a causa della trasmissione del calore dalla pentola stessa al vetro del supporto.
Esistono modelli tecnologicamente assi avanzati, con comandi a rotella magnetica libera e non necessariamente legata alla posizione originale, con funzioni timer e temperatura programmabile e dal design all'avanguardia.

Concludiamo questa breve guida con un rapido accenno sugli **accessori**. Spesso tirati in ballo alla fine della composizione, in alcuni casi, invece, risultano elementi essenziali e immancabili non meno degli elettrodomestici stessi.
Mi riferisco, ad esempio, all'utilissimo portaposate, che viene posto all'interno dei cassetti. Esso può essere in PVC oppure, nelle composizioni più ricche, in legno.
Tra gli altri accessori da inserire all'interno degli estraibili troviamo ad esempio, i meno utili divisori per pentole o per coperchi, i porta spezie, fino alle affettatrici pieghevoli.
All'interno degli elementi con apertura ad anta, possono invece essere inseriti cestelli a filo cromato, assai utili e pratici.
E ancora, troviamo

Portaposate attrezzato

E ancora troviamo soluzioni da appendere a muro, come barre reggi mestoli, porta spezie e cestelli, prese estraibili dal top, faretti e barre *LED* per l'illuminazione del top.
Gli elementi angolari invece, offrono soluzioni vantaggiose, come cestelli girevoli o a estrazione con speciali sistemi a serpentina o piani sagomati del tipo "*Le Mans*".

Insomma, c'è davvero da sbizzarrirsi nella ricerca degli accessori che consentono di rendere la propria cucina veramente completa e pratica.

Cestelli del tipo *Le Mans*
per basi e colonne angolari

Per concludere, l'augurio è che, con questa breve guida, abbiate chiarito alcuni dubbi e compreso la complessità dell'oggetto *cucina*, come è composto, come è strutturato, quali sono le possibilità compositive, del materiali, dei colori e degli accessori.
Siamo certi che, con le idee più chiare e con l'ausilio prezioso di un arredatore professionista, potrete realizzare la cucina dei vostri sogni.

CUCINE MODERNE
A PREZZI DI
INGROSSO?
ECCO COME FARE

Arredare la propria casa è una questione complessa, scegliere i mobili adatti non è mai semplice. Essi infatti devono rispecchiare il gusto dei padroni di casa, ma soprattutto devono essere di qualità e realizzati su misura per le vostre esigenze se davvero volete comporre un ambiente accogliente e che rispecchi la vostra personalità.

Cercare e acquistare cucine moderne, mobili alla moda e arredamenti di qualità è difficile e dispendioso, soprattutto perché i prezzi dei negozi sono molto alti e talvolta proibitivi. Se volete una soluzione più agevole e valida, potete rivolgervi all' **ingrosso mobili (www.ingrosso-mobili.it)**.

Si tratta del miglior atelier di arredamento del Centro e Nord Italia, dove anche i privati possono acquistare mobili, cucine componibili, set e arredi su misura e di marca a prezzi da ingrosso.

Questo Atelier di arredamento vi permetterà di visionare ogni ambiente in base alle vostre esigenze. Sarete assistiti da architetti e designer qualificati e professionali che vi sapranno consigliare le migliori soluzioni per la vostra casa, proponendovi arredi e mobili meravigliosi a prezzi di fabbrica. Le cucine offerte da questo centro sono infatti tutte moderne, dotate di ogni più recente ritrovato in fatto di tecnologia e tutte caratterizzate da design unici, all' avanguardia e di gran gusto.

Le cucine che propone **Ingrosso Mobili** sono apprezzate da numerosissimi clienti in tutta Italia e uniscono funzionalità a bellezza e design, il tutto a prezzo di Fabbrica che consentono un notevole risparmio. Grazie a questi arredi riscoprirete il piacere di mangiare e cucinare in un ambiente confortevole e elegante, minimal o chic a seconda del vostro gusto

Se cercate delle **cucine** di design, moderne e di classe, potete scegliere **Ingrosso Mobili** per risparmiare e godere di prodotti dalla qualità assicurata e certificata, sempre in linea con le normative in vigore.

Ingrosso Mobili è una **Officina di Idee** opera infatti sempre in modo corretto e coerente con la policy di rispetto del cliente e alta qualità che caratterizza questo atelier fin dalla sua fondazione. Per maggiori informazioni rimandiamo al sito web ufficiale: http://www.ingrosso-mobili.it

NOTE SULL'AUTORE

Andrea Coppola è un **architetto**, un **designer**, un **3D artist** e un **costruttore**

Vive dividendosi tra **Roma** (dove si occupa di architettura di interni, design e di training) e il **Kenya** (dove ha progettato e realizzato cinque residence di ville a Watamu: www.lamiacasainkenya.com). In Kenya è anche socio della società di costruzioni Hendon Properties Ltd.

Titolare e fondatore dello **studio di architettura L.A.A.R.** (www.laboratoriodiarchitettura.info), ha lavorato e lavoro tutt'ora come progettista di interni e designer (progettando i due modelli di cucina "Nairobi" e "Skin" per Reval Cucine s.r.l. e la sedia "Cra Cra" per Art Leather).

Ha inoltre lavorato come coordinatore per la sicurezza nei cantieri edili (**C.S.E.**) e come **assistente universitario** presso la facoltà di Architettura di Roma "La Sapienza", insegnando in alcuni master.

Appassionato di computer grafica e in particolare di Blender, tiene corsi e insegna attraverso il sito www.blenderhighschool.it, riferimento italiano di Blender. dando il proprio contributo alla causa di Blender, grazie alla sua versatilità, offrendo tutorial, trucchi, libri e prodotti gratuiti e/o a pagamento, oltre a servizi di modellazione e rendering.

Come consulente ha realizzato dei cataloghi per aziende di cucine (insieme ad Alan Zirpoli) e per la Mars Society di Bergamo, un progetto interattivo utilizzando le reali mappe del pianeta rosso fornite dalla NASA (con Francesco Andresciani).

Ha **pubblicato** 8 e-book, 10 videocorsi, una Academy a tema (Thematic Academy) su Blender; 1 e-book sulla Stampa 3D; 3 e-

book su Autocad; 1 corso di fonia e 1 thriller ("L'Altra Specie"), tutti editi da Area 51 Editore di Bologna (www.area51editore.com) e Lulu.com.

E' l'autore e l'ideatore dell'opera enciclopedica "Blender - La guida definitiva", in 5 grandi volumi + upgrade annuali, in vendita su www.blenderhighschool.it; www.lulu.com, Amazon, Google Books, Apple Store, Play Store, su molti altri portali e in tutte le librerie. La versione in inglese è attualmente in fase di traduzione e adattamento.

Da gennaio 2016 è Blender Foundation Certified Trainer (BFCT).