

Lista di controllo per la progettazione della cucina

Questa lista di controllo vi serve come promemoria per non dimenticare nulla di importante e per semplificarvi il lavoro. Ricordate di portare con voi la lista debitamente completata in occasione del vostro primo colloquio con l'esperto di cucine, in modo da semplificare e velocizzare la fase di progettazione.

SITUAZIONE GENERALE

Nuova costruzione Ristrutturazione

Quale budget volete destinare alla vostra opera?

Sono necessarie modifiche strutturali
(in caso di ristrutturazione)?

sì no

Persone numero di componenti della famiglia?

Quante persone cucinano contemporaneamente
in cucina?

In cucina soggiornano anche animali domestici?

sì no

Se sì, quali?

Quale stile preferite?

moderno classico
 rustico

Quale struttura architettonica preferite?

aperta chiusa
 divisoria isola con zona cottura
 isola con zona lavello

Che tipo di materiale desiderate per il pavimento?

Che tipo di materiale desiderate per le pareti?

vernice intonaco
 legno carta da parati
 cemento

Desiderate una zona pranzo in cucina?

sì no

Se sì, come desiderate allestire il tavolo
da pranzo in cucina?

bancone per la colazione
 bar per la colazione
 tavolo allungabile ad altezza di lavoro
 tavolo da pranzo libero
 tavolo da pranzo integrato

Con quale frequenza vi recate a fare le compere?

giornalmente 1-2 volte alla settimana

Lista di controllo per la progettazione della cucina

ALLESTIMENTO E MATERIALI

Spazio per riporre gli oggetti: Numero di cassetti

Numero di estraibili

- Armadio dispens Armadio articoli da pulizia
- Estraibile porta-pentole Estraibile porta-bottiglie
- Soluzioni angolo Cassetto pane
- Sistema di pattumiera Armadio per i servizi da tavola
- Posizionamento strofinaccio o asciugamano

Lavello: 1 vasca 2 vasche 1 vasca + 1 vaschetta laterale
 gocciolatoio materiali ceramici materiali sintetici acciaio

Rubinetteria:

- Miscelatore monologando Doccia estraibile Distributore di sapone

Piano di lavoro:

- Pietra artificiale Acciaio inossidabile Resina sintetica Granito
- Legno massiccio Corian Materiali ceramici Vetro

Altezza di lavoro: cm dal pavimento

Frontali dei mobili:

- Resina sintetica Laminato Facciata in pellicola Vetro
- Vernice opaca Vernice ultra lucida Vernice strutturata Alluminio
- materiali ceramici Impiallacciato(legno) Acciaio inossidabile

Rivestimento parete di fondo:

- Vetro Resina sintetica Granito Pietra artificiale
- Piastrelle mat. ceramici Legno Acciaio inossidabile

Illuminazione:

- Illuminazione generale del locale Illuminazione ripiani in vetro
- Illuminazione armadi interna Illuminazione cassetti
- Illuminazione zoccolo (indiretta)

Lista di controllo per la progettazione della cucina

ELETTRODOMESTICI

Quali marche di elettrodomestici preferite?

Quali elettrodomestici vi occorrono?

Apparecchi di cottura: Forno da incasso Piano cottura Forno a vapore Vaporiera
 Steamer Microonde Forno combinato con microonde
 Piano cottura a induzione Vetroceramica WOK
 TeppanYaki Friggitrice Cucina a gas

Apparecchi frigoriferi: Frigorifero con area salva freschezza e congelatore
 Frigorifero con area salva freschezza
 Congelatore separato
 Solo zona di raffreddamento
 FoodCenter
 Frigo a posa libera
 Armadio climatizzato per vini

Lavastoviglie: Lavastoviglie a scomparsa totale
 Lavastoviglie a scomparsa con frontalino a vista
 Lavastoviglie rialzata

Ventilazione: Cappa ad espulsione Cappa a ricircolo Modello ad isola
 Modello a parete Modello a incasso Modello a soffitto
 Aspirazione dal piano cottura, ev. a scomparsa

Altro: Macchina da caffè
 Cuocitore sottovuoto
 Scaldavivande
