

DYNAMIC SPACE – progettazione aree

Individuate lo spazio di cui avete bisogno

Il vostro programma di progettazione aree DYNAMIC SPACE personalizzato – appositamente concepito per l'organizzazione degli oggetti nella vostra cucina

Quanto spazio serve?

Una buona progettazione della cucina inizia con la definizione delle singole aree di lavoro. Le cinque aree della cucina DYNAMIC SPACE sono Dispensa, Stivaggio utensili, Lavaggio, Preparazione e Cottura. La disposizione e la suddivisione possono essere personalizzate in base alle esigenze e alle procedure di lavoro individuali. Grazie all'esatta disposizione i percorsi di lavoro vengono abbreviati e lo svolgimento delle mansioni alleviato.

Progettazione precisa dello spazio di stivaggio

La seguente lista di controllo vi aiuterà a determinare le vostre esigenze di spazio individuali nelle diverse aree della cucina. Spuntate con una crocetta solo gli oggetti che siete sicuri di voler sistemare in cucina. Se ad es. intendete tenere il vostro servizio da caffè da 64 pezzi nella vetrina del soggiorno, ovviamente esso non sarà più rilevante per la cucina.

Condizioni di spazio

Sono informazioni importanti attraverso le quali vengono definite le condizioni di spazio esistenti per la nuova cucina. Determinante non è soltanto la pianta del vano cucina, ma anche le caratteristiche presenti, ad esempio:

- Presenza dei collegamenti (corrente, acqua, ecc.)
- Dimensioni e altezza del parapetto della finestra
- Luoghi alternativi per l'immagazzinaggio in casa
- Posizione del tavolo
- Superficie della cucina (lunghezza, larghezza, altezza del locale)

Pertanto, già durante il primo colloquio di vendita dovrebbe essere presentata una pianta il più possibile dettagliata. Per essere ben preparati per la progettazione della vostra cucina ideale è importante informare il progettista su:

- Dimensioni del nucleo familiare
- Abitudini di vita, culinarie e alimentari
- Abitudini di acquisto
- Funzione della cucina (centro di comunicazione, solo luogo di lavoro, ecc.)

Accanto a queste informazioni svolgono un ruolo importante anche le seguenti indicazioni:

- Statura (per ottenere l'altezza di lavoro ottimale)
- Destrimano o mancino (importante per l'esatta disposizione delle aree)
- Beni e oggetti da sistemare in cucina



Area Dispensa

In quest'area vengono riposti beni di consumo tipici quali conserve, riso, pasta ma anche alimenti da conservare al fresco.



Pane

Spazio per appunti:



Alimenti per la colazione
(Cornflakes, müsli, ...)



Caffè, tè e cacao



Pasta, riso e affini



Ingredienti
(Zucchero, farina, semolino, ...)



Prodotti pronti e semi-pronti (non freschi)



Conserve e bicchieri monouso



Bevande (a temperatura ambiente)



Snack e dolci



Alimenti per neonati



Frigorifero o frigorifero congelatore



Area **Stivaggio utensili**

Quest'area della cucina serve per la conservazione di oggetti di uso quotidiano quali stoviglie, bicchieri e posate. Spuntate con una crocetta solo gli oggetti che siete sicuri di voler sistemare in cucina.



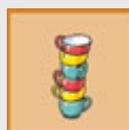
Posate



Piatti



Bicchieri di uso
quotidiano



Servizio da caffè



Coppette da
dessert



Contenitori di pla-
stica vuoti



Minuteria



Tovaglioli



Macchina del caffè



Tostapane



Affettatrice



Bollitore



Piccoli elettrodo-
mestici
(cuociuova, spremiagru-
mi, tritatutto, ...)



Taglieri



Brocche e bicchi



Decorazioni da
tavolo



Posate suppl.
(posate d'argento, ...)



Altri piatti
("servizio buono", ...)



Altri bicchieri
(bicchieri pregiati, ...)



Servizio da caffè suppl.
("servizio buono", ...)



Tegame per
fonduta



Raclette o grill
da tavolo



Medicinali



Area **Lavaggio**

Oltre al lavello e alla lavastoviglie, in quest'area si trovano superfici di appoggio, spazio per contenitori per i rifiuti, detersivi e utensili per la pulizia.



Rifiuti riciclabili e non



Strumenti per la pulizia
(spugne, spazzole, detersivi, ...)



Pastiglie per lavastoviglie



Detersivi
(brillantante, detersivi multiuso, detersivi abrasivi, ...)



Strofinacci e asciugapiatti



Sacchetti della spazzatura



Sacchetti per la spesa
(sacchetti di carta e di plastica, ...)



Alimenti per animali



Lavello



Lavastoviglie



Boiler



Attrezzi per la pulizia
(aspirapolvere, scopa, ...)



Area Preparazione

Quest'area fa parte della zona di attività principale della cucina. Qui infatti si svolge la maggior parte delle attività di preparazione del cibo. Gli utensili da cucina, le spezie e molti altri oggetti trovano posto in quest'area.



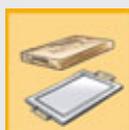
Utensili da cucina
(frusta, mattarello, ...)



Altri utensili
(apriscatole, spremiaglio, ...)



Coltelli da cucina



Taglieri



Bacinelle



Aceto/olio



Spezie



Ingredienti e alimenti sciolti



Pellicole e sacchetti
(alluminio, pellicola, sacchetti per congelare, ...)



Rotolo da cucina



Bilancia



Utensili da cucina elettrici
(frullino, frullatore, ...)



Robot da cucina



Accessori degli elettrodomestici



Area **Cottura**

Quest'area della cucina è riservata a fornelli, forno, apparecchio per la cottura a vapore, microonde, cappa, pentole, padelle, utensili e teglie.



- Utensili
(palette, mestoli, ...)



- Pentole e coperchi



- Padelle



- Wok



- Stoviglie speciali
da fornello
(tegami di terracotta,
pentole particolari, ...)



- Teglie per sformati



- Stampi da forno



- Teglie, griglie



- Presine



- Strumenti per la
cucina a forno
(siringa per decorazioni,
formine, mattarello, ...)



- Carte da forno



- Ingredienti per
cucina a forno
(lievito in polvere, farina,
cacao, ...)



- Libri di cucina



- Piano di cottura



- Cappa



- Forno



- Microonde/apparecchio per
la cottura a vapore



O. ELMI SNC
Via Delle Gerole 26
I-20040 Caponago MI
Tel.: +39 02 95740443
Fax: +39 02 95740746
E-Mail: info@elmi.it
www.elmi.it

Julius Blum GmbH
Accessori per mobili
6973 Höchst, Austria
Tel.: +43 5578 705-0
Fax: +43 5578 705-44
E-mail: info@blum.com
www.blum.com

