

GUIDA ALL'ACQUISTO

Capire la qualità di una cucina

Il settore del mobile è sempre stato avaro di informazioni e per questo il consumatore non è sempre in grado di capire le differenze qualitative dei vari prodotti.

Le stesse riviste di arredamento non hanno mai dato informazioni tecniche e non hanno mai fatto confronti qualitativi tra i prodotti delle varie aziende, come invece avviene nel settore automobilistico dove le riviste offrono un'informazione basata sul confronto dettagliato fra i vari modelli.

Una rivista di questo tipo per il settore dell'arredamento potrebbe utilizzare strutture già in funzione da molti anni, come ad esempio il Centro CATAS, laboratorio che è perfettamente in grado di analizzare la qualità del mobile secondo prove normalizzate, che escludono qualunque tipo di interpretazione personale.

Noi di Valcucine ci auguriamo che qualche editore possa prendere spunto da questo appello e riesca a far nascere il "Quattroruote" dell'arredamento.

Nel frattempo ci sentiamo in dovere di coprire questo vuoto informativo con la stesura di questa guida.

Le informazioni che contiene sono il frutto di 30 anni di rapporto diretto con il consumatore: Valcucine attraverso questionari e dialoghi diretti con l'Acquirente, ha cercato di interpretare dubbi, ansie e possibili problematiche.

Con questo piccolo manuale, vogliamo trasmettere a tutti il sapere tecnico Valcucine.



5 I marchi di qualità

I marchi di qualità di processo
 I marchi di qualità di prodotto
 Il marchio di autocertificazione
 I marchi e le certificazioni ambientali
 I marchi commerciali
 I marchi rilasciati a Valcucine

12 La qualità collaudata e garantita

13 Il progetto

Meglio la cucina a blocchi o la cucina con piano unico?
 Meglio la cucina con lo zoccolo, con i piedini o sospesa?
 Quali elementi compositivi inserire?
 Quale colore scegliere?
 Una cucina al di là delle mode
 La preziosità del lavoro eseguito dalla mano dell'uomo
 La cura del particolare

22 Che cos'è l'ergonomia?

Ergonomia: la cucina come un vestito "su misura"
 "New Logica System": il sistema ergonomico Valcucine
 Le altezze del piano di lavoro: da 76 cm a 100 cm
 Le profondità del piano di lavoro: 60 - 65 - 80 cm
 I vantaggi di Logica System: la profondità 80 cm
 Il canale attrezzato Logica System
 Gli accessori del canale attrezzato
 L'ergonomia dello zoccolo e del piedino
 Le basi attrezzate Logica System
 L'ergonomia all'interno dei cestoni
 I cassetti
 L'ergonomia nell'apertura del pensile
 Il pensile Aerijs
 L'ergonomia delle colonne
 L'ergonomia della colonna forno
 L'ergonomia della colonna angolo
 L'ergonomia delle basi ad angolo
 Il progetto dell'illuminazione
 Illuminare adeguatamente la zona lavoro
 Le giuste scelte per una facile pulizia

50 I materiali che compongono la cucina

L'informazione attenta e puntuale di Valcucine sui materiali utilizzati
 Quali sono i materiali utilizzati nella costruzione di una cucina?
 Il fusto contenitore in truciolare nobilitato melaminico
 Il fusto contenitore in multistrato

I multistrati sono tutti uguali?

Altri elementi del fusto contenitore da controllare
 Il piano di lavoro
 Il piano in laminato
 Come sigillare i punti di possibile infiltrazione
 Le protezioni del piano dall'acqua
 I piani in laminato Valcucine
 I vantaggi del piano in laminato ad alto spessore
 Il piano in acciaio inox
 Il piano in marmo e granito
 Le caratteristiche dei piani in marmo e granito
 I piani sintetici
 I piani in vetro
 Le ante
 Le ante rivestite
 Le ante rivestite sono tutte uguali?
 Le ante bordate e premassellate a confronto
 Le ante monoblocco in laminato
 Le ante monoblocco in legno
 L'anta laccata

82 L'acquisto di un prodotto etico

Il ripristino delle materie prime rinnovabili
 Tutela dell'ambiente con Bioforest
 Progettare in maniera ecocompatibile
 Il rispetto per la salute dell'uomo: il controllo delle emissioni tossiche
 La cucina in legno senza truciolare
 La cucina 100% riciclabile
 La verniciatura all'acqua

96 Gli elettrodomestici

Il frigorifero
 Il frigorifero: capienza e capacità di conservazione
 Il forno
 I sistemi di sicurezza del forno
 Il piano cottura
 I sistemi di sicurezza del piano cottura
 La lavastoviglie
 I sistemi di sicurezza della lavastoviglie
 La cappa
 Le cappe ergonomiche Valcucine con profondità 80cm
 Il lavello
 Il rubinetto

109 Da ricordare prima dell'acquisto

111 La sicurezza in cucina anche per i vostri bambini

113 Domande importanti da chiedere all'atto dell'acquisto

118 Glossario

123 I Rivenditori Valcucine

126 Collezione Valcucine

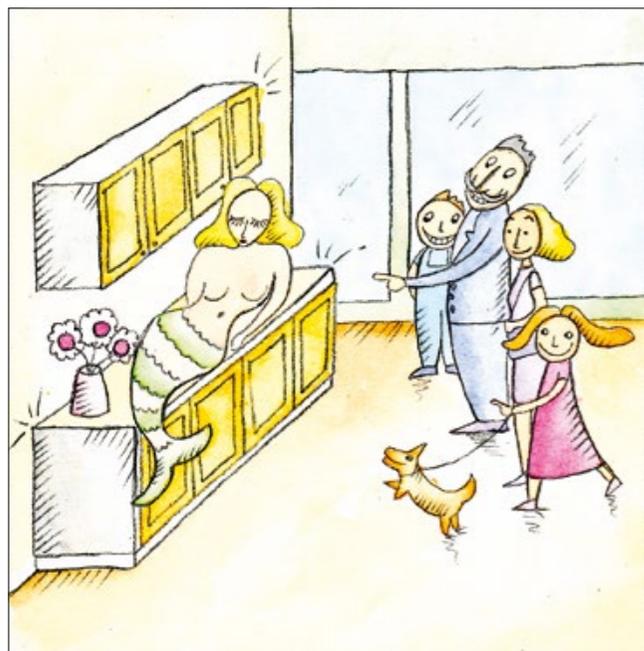
N.B. le parole sottolineate all'interno della guida, vengono spiegate nel glossario a pagina 118

L'entusiasmo di un nuovo acquisto

L'acquisto di una cucina è un evento molto importante nella vita di una famiglia. Non tutti però possiedono le competenze sufficienti per valutare in modo approfondito le caratteristiche dei vari modelli proposti dal mercato. Inoltre tanti cataloghi corredati di belle foto e descrizioni succinte non entrano nella vera sostanza dei prodotti. E' facile farsi prendere dall'entusiasmo e dall'emozione per il nuovo acquisto.

Spesso ci si lascia colpire solo dall'estetica e dall'immagine di prodotto e ci si fa influenzare dalla scenografia degli allestimenti all'interno delle mostre. È importante invece approfondire quegli aspetti qualitativi che consentono di effettuare una scelta razionale e consapevole per non rimanere poi delusi. Non è simpatico acquistare una cucina che al momento piace e poi accorgersi che non

soddisfa pienamente le nostre esigenze. Valcucine desidera fornirvi una serie di consigli pratici e informazioni tecniche, che vi consentiranno di fare un acquisto veramente consapevole.



Non acquistate mai ciò che vi colpisce a prima vista, ma fate sempre dei confronti qualitativi con altri modelli ed altre marche.

I marchi di qualità

Un fattore che può aiutare il consumatore a capire il valore di un prodotto, è la presenza di alcuni marchi nazionali o internazionali che, rilasciati dopo una serie di rigorosi test di controllo, certificano la qualità e la sicurezza del prodotto stesso. È molto importante che soprattutto gli elettrodomestici siano dotati di tali marchi: non dimentichiamo che ogni anno, in Italia, molte persone perdono la vita a causa del loro cattivo funzionamento.

Come si possono identificare i marchi più validi?

Oggi purtroppo esiste una grande confusione sui marchi che può indurre il consumatore in valutazioni sbagliate invece di aiutarlo a identificare la qualità di un prodotto. La grande confusione nasce da un proliferare continuo di nuovi marchi, dal confondere la qualità di un processo produttivo con la qualità di un prodotto, dall'inserimento di marchi commerciali che ogni azienda può creare e pubblicizzare.

L'argomento è talmente complesso ed intricato che ci ha obbligati ad uno studio molto approfondito che cercheremo di sintetizzare in poche pagine.

I marchi si possono suddividere in diverse categorie:

1. Marchi di qualità di processo
2. Marchi di qualità di prodotto
3. Marchi di autocertificazione
4. Marchi commerciali
5. Marchi ambientali.



Esaminare quali sono le garanzie reali offerte dai marchi di qualità.

I marchi di qualità di processo

I più importanti marchi di qualità di processo sono quelli che derivano dalle norme internazionali della serie ISO 9000.

Che cosa garantiscono?

Garantiscono che l'organizzazione all'interno di una fabbrica segue un sistema che normalizza e che tende a migliorare i sistemi produttivi.

I marchi di qualità di processo garantiscono che il prodotto di una fabbrica certificata è di qualità superiore?

No. La certificazione ISO9001 garantisce la conformità del prodotto al "livello di qualità" fissato dall'azienda. Ma tale livello di qualità può essere anche basso.

Ci spieghiamo con un esempio:

l'azienda A da 50 anni produce mobili in legno massello con finiture di altissima qualità e lavorazioni fatte a mano; l'azienda B produce mobili in truciolare scadente, non resistente all'umidità, ad alta emissione di formaldeide, rivestiti con carta finto legno.

La prima è una vecchia azienda dove gli operai conoscono a memoria il lavoro che devono svolgere e non hanno bisogno di disegni con specifiche, tolleranze...; l'azienda non ha un archivio con i disegni e nemmeno un sistema normalizzato di comunicazione tra i vari uffici. La seconda ha un ciclo di produzione completamente normalizzato, un sistema di comunicazione interno basato solo su messaggi scritti e possiede tutti i documenti con disegni e specifiche sul prodotto. L'azienda A, anche se produce mobili di altissima qualità, non può essere certificata ISO9001 perchè il processo produttivo non è stato normalizzato secondo procedure specifiche.

L'azienda B, anche se produce mobili in truciolare scadente rivestito di carta, può essere certificata ISO9001 perchè il sistema produttivo rispetta tutte le procedure produttive previste dalla ISO9001.

La norma ISO9001 dunque non analizza la qualità del prodotto, ma solo quella del sistema produttivo e garantisce che il prodotto esca

dalla fabbrica con le specifiche prestabilite, che possono essere a qualsiasi livello di qualità.

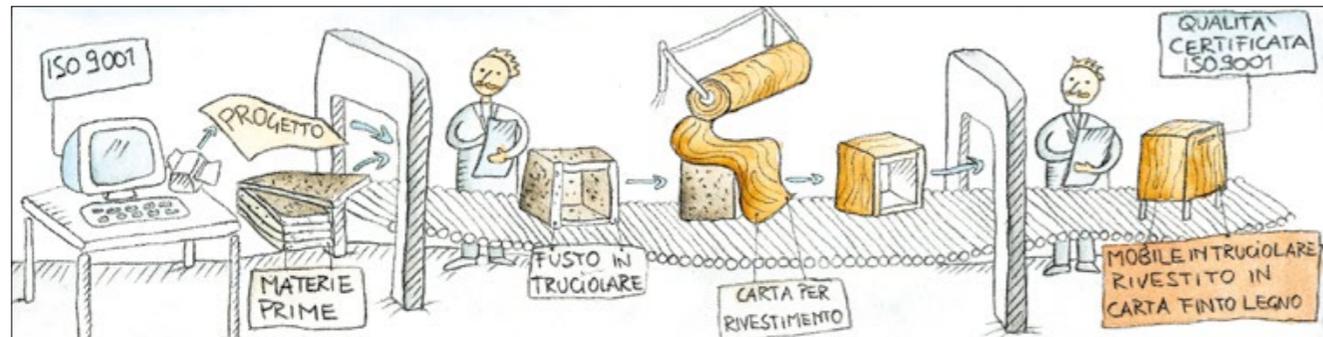
Questa norma è utile per i fornitori delle aziende perchè garantisce una maggiore affidabilità nella costanza delle varie forniture e per l'azienda stessa che con la ISO9001 può ottimizzare il suo sistema produttivo, ma per l'acquirente finale garantisce poco o nulla.

Da chi vengono rilasciati?

Da appositi enti certificatori, dopo una serie di verifiche svolte all'interno dell'azienda.

Le aziende certificate sono soggette a controlli nel tempo?

Sì, il sistema prevede controlli da parte degli enti certificatori.



I marchi di qualità di prodotto

In Italia i più ricorrenti sono:



IMQ: rilasciato dall'Istituto Italiano del Marchio di qualità. Non tratta il settore del mobile. Molto utilizzato nel settore elettrico.



NF: marchio di qualità francese. Tratta solo il settore elettrico.
DVE: marchio di qualità tedesco.



Tratta il settore elettrico.



ICILA rilascia attestati di altissimo valore internazionale per l'accreditamento Accredia e per l'appartenenza a IQNet, la maggiore struttura certificativa mondiale.

Che cosa garantiscono?

I marchi di qualità di prodotto garantiscono la corrispondenza del prodotto stesso al livello di qualità e sicurezza fissato dall'insieme di norme tecniche previste dal marchio.

Per ottenere il marchio di qualità GS per un mobile, ad esempio, è necessario superare una serie di prove sulla sicurezza (stabilità, sicurezza negli impianti elettrici, assenza di spigoli pericolosi, uso di vetri temperati, rispetto delle norme e dei limiti sulle emissioni tossiche...) e tutta una serie di prove sulla qualità (durata delle cerniere, portata delle guide dei cassetti, tenuta delle attaccaglie, resistenza a compressione dei piedini, resistenza a flessione dei ripiani...). Il marchio di qualità di prodotto è quello che

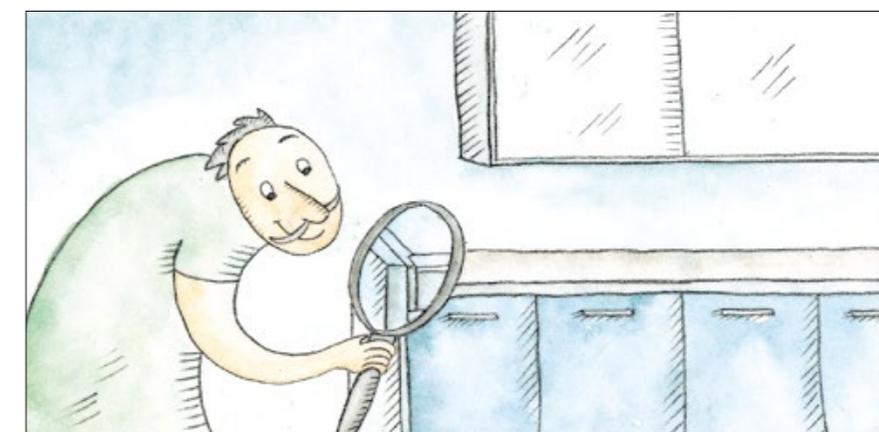
analizza la qualità reale del manufatto ed è quindi il marchio che più deve interessare il consumatore.

Da chi vengono rilasciati?

Da enti certificatori specifici, indipendenti dalle case costruttrici, dopo prove e verifiche sulla qualità del prodotto, che deve rispondere alle specifiche norme tecniche.

I manufatti certificati sono soggetti a controlli nel tempo?

Sì, il sistema prevede controlli da parte degli enti certificatori.



I marchi di qualità di prodotto analizzano in maniera concreta il manufatto e sono la tipologia di marchi che più deve interessare l'acquirente.

Il marchio di autocertificazione

CE È un marchio di conformità alle direttive dell'Unione Europea. Non è previsto per il settore del mobile.

Che cosa garantisce?

Il marchio di autocertificazione CE viene applicato direttamente dal produttore al manufatto che produce. Si basa quindi sull'onestà del produttore stesso.

Senza alcuna verifica da parte degli organismi certificatori, il produttore dichiara che il proprio prodotto è stato costruito nel rispetto dei requisiti di sicurezza previsti dalle direttive UE.

Rappresenta, dunque, una garanzia solo parziale per il consumatore.

È logico pensare che il produttore diligente osservi le prescrizioni di sicurezza previste dal marchio; il produttore non diligente applica il marchio anche a prodotti non a norma, rischiando di provocare danni al consumatore con conseguenti risvolti penali.

Da chi viene rilasciato?

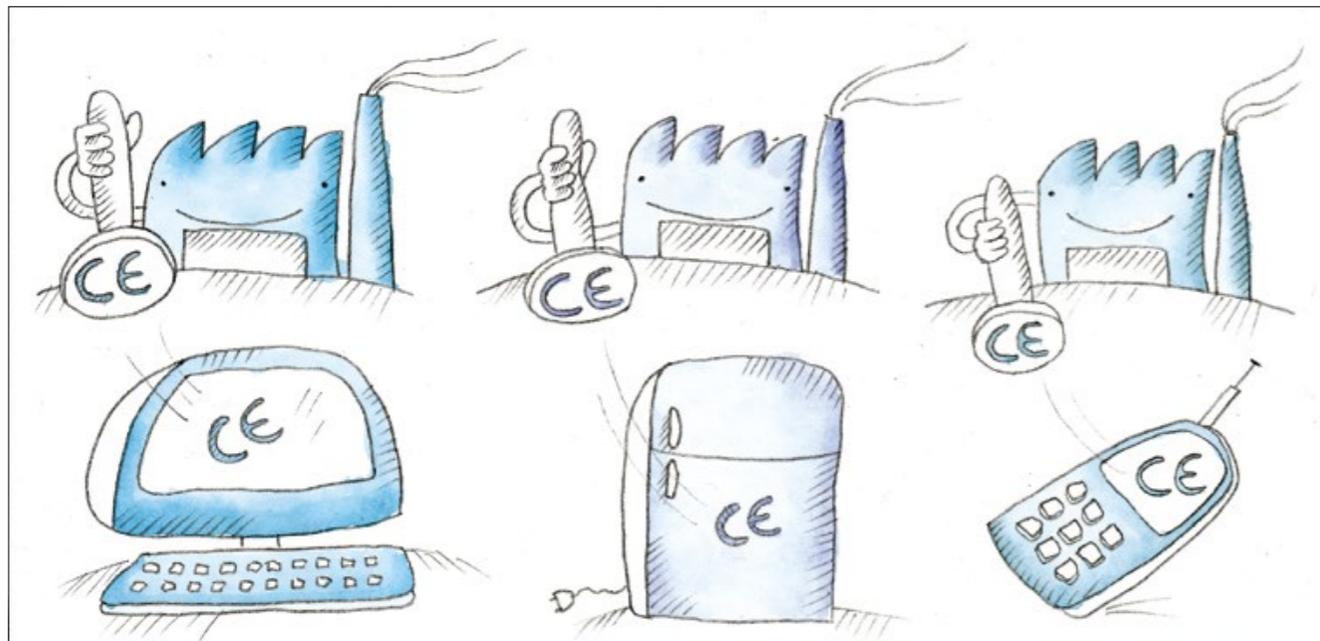
Da nessun ente certificatore. Viene liberamente applicato dal produttore che si autocertifica assumendosi tutte le responsabilità del caso.

I prodotti sono soggetti a controlli nel tempo?

Non è previsto alcun controllo esterno da parte di enti certificatori.

Viene svolto un controllo generico dallo Stato, impegnato comunque a far rispettare le leggi.

Il produttore più cosciente, di sua spontanea volontà, senza alcun obbligo, può ricorrere ad un ente che controlli che il prodotto sia rispondente alle direttive UE.



I marchi e le certificazioni ambientali

ISO14001 È la norma internazionale da cui deriva una delle certificazioni ambientali più importanti.

L'ISO14001 garantisce:

- che l'azienda rispetta tutte le leggi ambientali che riguardano il rumore, le emissioni tossiche, le emissioni di polveri, lo scarico delle acque;
- che l'azienda ha un sistema di smaltimento dei rifiuti controllato e registrato;
- che l'azienda si impegna per la riduzione dei consumi energetici e mette in atto progetti ed azioni rivolte a questo scopo;



ECOLABEL: è il più conosciuto marchio ambientale istituito con Regolamento UE. Viene applicato a prodotti ecocompatibili.

- che l'azienda è impegnata in progetti ambientali.

Da chi viene rilasciata?

Da appositi enti certificatori dopo una serie di verifiche eseguite in azienda.

È soggetta a controlli programmati?

Sì, è soggetta a controlli effettuati dall'ente certificatore.

Garantisce che il prodotto ha un ridotto impatto ambientale nell'intero ciclo di vita ed è conforme ai requisiti stabiliti a livello comunitario.



LA CERTIFICAZIONE FSC®: IL LEGNO CERTIFICATO

Nel 2008 Valcucine ha ottenuto la certificazione FSC® per gli elementi in massello di acero (interni dei cassetti), garantendo che il legno utilizzato proviene da foreste gestite in modo responsabile. Il marchio della gestione forestale responsabile. Cerca i prodotti certificati FSC®.



I marchi commerciali

I marchi commerciali sono creati e promossi direttamente da aziende produttrici che hanno interessi comuni e che possono associarsi o consorziarsi per aumentare la visibilità del marchio e per raggiungere i fini prefissati.

Da parte delle varie aziende viene previsto un contributo che, oltre a coprire le spese di gestione, serve a fare pubblicità al marchio, che così acquista maggiore notorietà.

Anche le varie aziende utilizzando il marchio nella loro comunicazione contribuiscono alla sua notorietà. Attenzione però che non sempre ad una maggiore notorietà di un marchio corrispondono maggiori garanzie per il consumatore. Queste vanno sempre analizzate in maniera approfondita senza farsi influenzare dal messaggio pubblicitario.

Quali sono i principali marchi commerciali nel settore del mobile?

“VERO LEGNO”, costituitosi in consorzio;

“Garantito PANNELLO ECOLOGICO 100% legno riciclato”.

Che cosa garantisce il marchio “VERO LEGNO”?

“L'uso del marchio VERO LEGNO è consentito solo per i prodotti contenenti il legno come materia caratterizzante” *

Ma un mobile in truciolare può essere commercializzato con il marchio “VERO LEGNO”?

Sì, purchè il rivestimento esterno anche di soli 0,5 mm sia in legno. In questo caso viene ritenuto caratterizzante il rivestimento esterno. Il marchio prevede comunque (come previsto dalla legge), che il mobile sia accompagnato da una scheda che specifichi i materiali utilizzati per la sua composizione, dando la possibilità all'acquirente di conoscere esattamente ciò che sta per acquistare.

Il consorzio è anche impegnato in una campagna di informazione a tutela del consumatore affinché non scambi per legno le imitazioni.

Per il marchio “VERO LEGNO” vengono eseguiti controlli tra gli associati?

Il consorzio “VERO LEGNO”, prima di concedere l'uso del marchio, ispeziona i prodotti delle aziende associate.

Che cosa garantisce il marchio “Garantito PANNELLO ECOLOGICO 100% legno riciclato”?

Garantisce che i pannelli utilizzati per la costruzione del mobile sono stati prodotti utilizzando al 100% legno riciclato, senza cioè tagliare nuovi alberi.

Il marchio garantisce che i pannelli sono in legno al 100%?

No. Garantisce solo che la parte in legno utilizzata per la formazione del pannello deriva al 100% da materiale riciclato.

Da che cosa è costituito quindi un “Garantito PANNELLO ECOLOGICO 100% legno riciclato”?

È un pannello in truciolare, prodotto utilizzando solo legno postconsumo cioè già usato in precedenza e recuperato.

È interessante da un punto di vista ambientale?

Sì perchè permette di impiegare esclusivamente legno di recupero evitando così di tagliare nuovi alberi.

Rispetta la normativa tedesca sulle emissioni di formaldeide (Classe E1).

*Fonte: www.verolegno.it

Fate attenzione: nelle schede tecniche di prodotto il truciolare non viene sempre chiamato “truciolare” ma più spesso “pannello di particelle legnose”, “pannello in legno agglomerato” o altre denominazioni che, pur rispettando le leggi in vigore, possono confondere il consumatore.

I marchi rilasciati a Valcucine



Richiedi i prodotti certificati FSC



Nel 2008 Valcucine ha ottenuto la certificazione FSC® per gli elementi in massello di acero (interni dei cassetti), garantendo che il legno utilizzato proviene da foreste gestite in modo responsabile. Il marchio della gestione forestale è responsabile. Cerca i prodotti certificati FSC®.

Valcucine da anni favorisce uno sviluppo sostenibile attraverso il costante impegno per ridurre l'impatto ambientale della propria attività produttiva. Valcucine sviluppa progetti specifici volti all'utilizzo razionale delle materie prime, al riciclaggio dei materiali di scarto, alla riduzione dell'inquinamento, dei consumi e dei rifiuti e promuove al contempo un sistema di equilibrio tra uso e ripristino delle risorse naturali. Grazie alla coerenza e alla costanza nell'applicazione della sua politica ambientale, Valcucine è la prima azienda italiana produttrice di cucine ad aver ottenuto la certificazione ambientale UNI EN ISO 14001.

Il marchio BIOFOREST è nato da una iniziativa Valcucine che si è posta l'obiettivo di piantare tanti alberi, quanti sono necessari ad assorbire tutta l'anidride carbonica prodotta con le proprie attività e a ripristinare quelli tagliati per la produzione di mobili.

Con una serie di progetti di riforestazione Valcucine ha raggiunto l'equilibrio e BIOFOREST, nata per questo scopo, è diventata un'associazione ONLUS indipendente, riconosciuta dal ministero dell'ambiente. È aperta a tutti coloro che pensano sia ormai improrogabile un impegno nei confronti dell'ambiente e si rivolge soprattutto a quegli imprenditori che vogliono ripristinare un equilibrio tra anidride carbonica prodotta con le proprie attività ed anidride carbonica assorbita dagli alberi piantati.

La qualità collaudata e garantita

Per garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti sono indispensabili, oltre ad un buon progetto, una serie di collaudi che possano mettere a dura prova tutti i materiali e i singoli elementi strutturali che compongono la cucina. Solamente attraverso una serie di prove normalizzate si possono controllare le caratteristiche di resistenza alle svariate sollecitazioni a cui può essere sottoposto un materiale nello svolgimento delle sue funzioni.

Valcucine esegue una serie di importanti verifiche e controlli sulla qualità dei materiali utilizzati, oltre che nel proprio centro collaudi, anche presso il Centro Ricerca-Sviluppo CATAS, Centro per la Certificazione della Qualità dei materiali.

I test vengono ripetuti periodicamente in modo tale che lo standard qualitativo raggiunto sia mantenuto costante nel tempo.



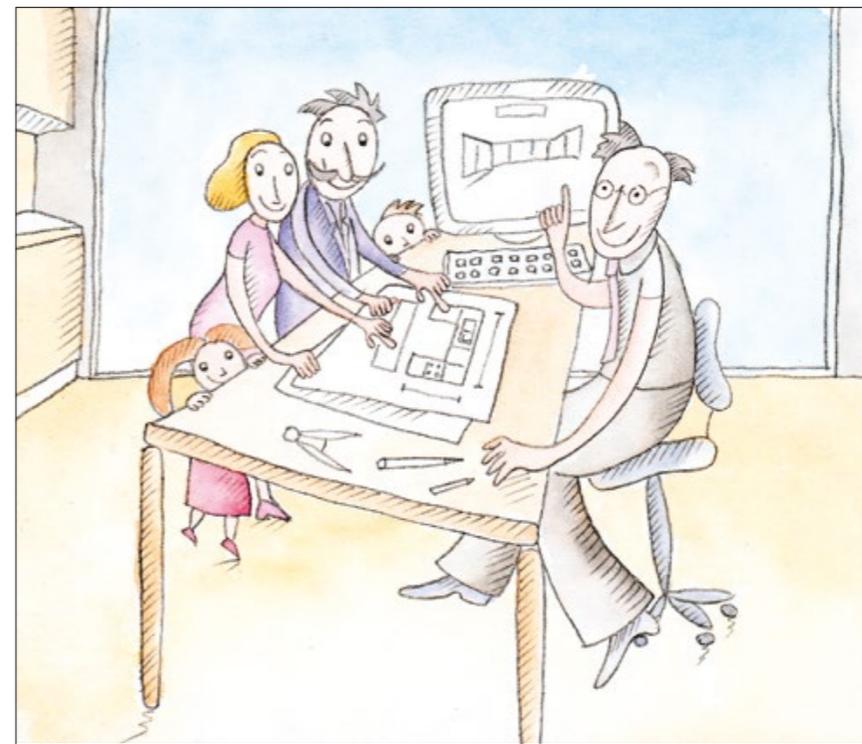
Verificate sempre che la qualità vantata da un prodotto sia supportata da una certificazione scritta.

Il progetto

È facile farsi conquistare da una cucina, che in esposizione dà il meglio di sé, ma che trasferita in un altro ambiente non suscita le medesime sensazioni. Ecco perchè, prima dell'acquisto, è importante pretendere un progetto molto accurato,

che riesca ad individuare la disposizione più logica degli elementi. Esso deve nascere da un rapporto di fiducia reciproca con un bravo progettista e non da confronti esasperanti sul prezzo, che riducono le proposte a soluzioni standard, prive di

importanti elementi funzionali. Il compito del progettista è quindi molto delicato e solo un bravo professionista saprà coniugare nel migliore dei modi estetica e funzionalità.



Valcucine mette a vostra disposizione una guida specifica sul progetto dell'ambiente cucina.

Potete scaricarla direttamente dal sito www.valcucine.it/servizi_al_cliente/download_cataloghi



Prima di acquistare la cucina, pretendete un progetto accurato e redatto da un bravo progettista in base alle vostre esigenze.

Meglio la cucina a blocchi o la cucina con piano unico?

Cucina a blocchi

È più versatile rispetto ad una cucina con piano unico: ha il vantaggio di poter essere ricomposta in maniera diversa e di facilitare un eventuale trasloco.

Aumentano però i punti di possibile trabocco di liquidi e di infiltrazioni che possono provocare rigonfiamenti, muffe, sporcizia. Valcucine applica sistemi antitrabocco a tenuta stagna in corrispondenza del lavello, del piano cottura, delle estremità del piano di lavoro.



Cucina con piano unico

Permette di ottenere una cucina più lineare, con una soluzione di continuità del piano di lavoro ed una maggiore pulizia estetica.

Il problema del trabocco di liquidi è ridotto ai lati estremi del piano. Valcucine applica protezioni laterali a tenuta stagna anche alla cucina con piano unico.



Sia per la cucina a singoli blocchi che per la cucina con piano unico, verificate che siano stati studiati sistemi di sigillatura molto efficienti.

Meglio la cucina con zoccolo, con piedini o sospesa?

Cucina con zoccolo

Vantaggi: non si vede lo sporco sotto la cucina. Si sfrutta lo spazio fino a pochi centimetri da terra. La lavastoviglie può essere facilmente integrata.

Svantaggi: lo sporco si accumula sotto la cucina perchè lo zoccolo, anche se dotato di guarnizione, non è a tenuta stagna. È difficoltosa la pulizia sotto la cucina. Non può essere assicurata un'igiene perfetta.



Cucina con piedini

Vantaggi: sono facilitate l'ispezione e le operazioni di pulizia sotto i mobili. Viene assicurata un'igiene migliore. Esteticamente la cucina è più slanciata e leggera.

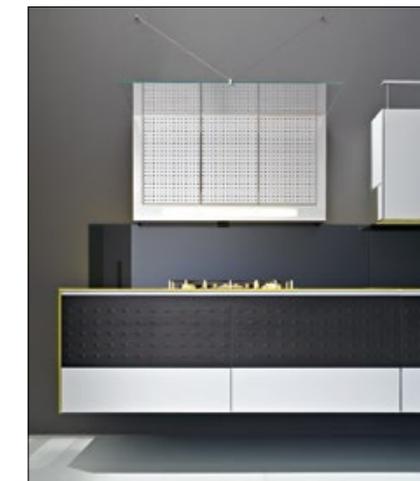
Miglior resa del riscaldamento a pavimento. **Svantaggi:** utilizzando le basi H60, si ha minore spazio disponibile. Con le basi H60 la scelta della lavastoviglie si riduce a pochi esemplari. Con le basi H72 si possono inserire solo le lavastoviglie che possono adattarsi al basamento.



Cucina sospesa

Vantaggi: rende completamente libere le operazioni di pulizia sotto i mobili. Massima eleganza formale data dallo stacco fisico da terra e massima sensazione di leggerezza.

Miglior resa del riscaldamento a pavimento. **Svantaggi:** con basi H60 si riduce lo spazio di contenimento. Non è possibile inserire il canale attrezzato e quindi usufruire della profondità 80. La scelta delle lavastoviglie è al momento limitata a pochi modelli.



Indipendentemente dalla scelta che fate, controllate che l'altezza del piano di lavoro sia adatta alla vostra statura.

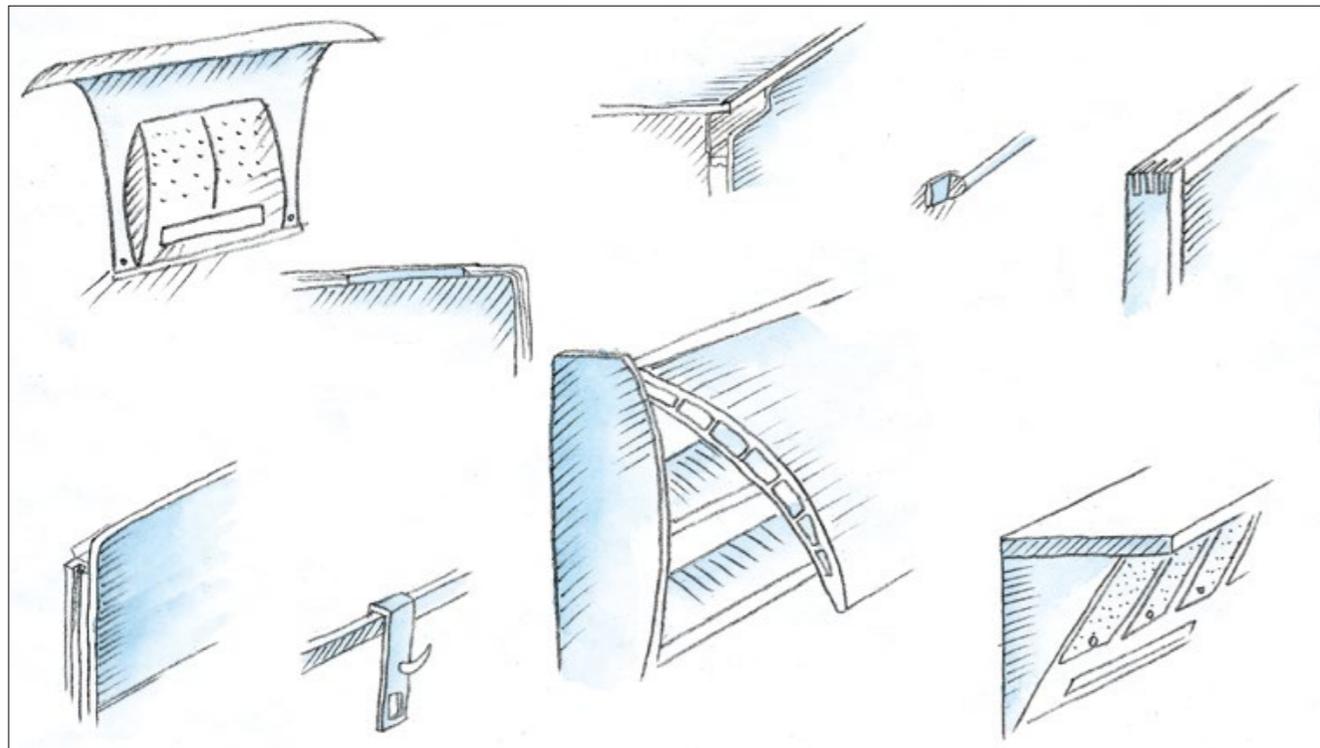
Quali elementi compositivi inserire?

Scegliere una cucina di qualità, significa acquistare un prodotto capace di adattarsi alle diverse esigenze di gusto, funzione e spazio disponibili.

Per ottenere la migliore personalizzazione del progetto, l'ampiezza della gamma

di elementi diventa una componente fondamentale. Per questo Valcucine offre la possibilità di scegliere i colori, le finiture, le dimensioni, i materiali che andranno a costituire la vostra cucina, fra migliaia di articoli diversi.

Se nemmeno fra gli articoli a disposizione trovate quello giusto per voi, Valcucine costruisce anche mobili "su misura", per soddisfare senza compromessi ogni esigenza estetica e funzionale.



Orientatevi verso quei prodotti che, grazie alla vasta gamma di elementi che li costituiscono, permettono di realizzare un progetto così personalizzato, da divenire esclusivo.

Quale colore scegliere?

I colori influenzano la luminosità dell'ambiente! È preferibile, dunque, scegliere colori chiari con alti indici di riflessione come il giallo chiaro, il verde chiaro o il bianco, che non stancano nel tempo e che dilatano gli spazi.

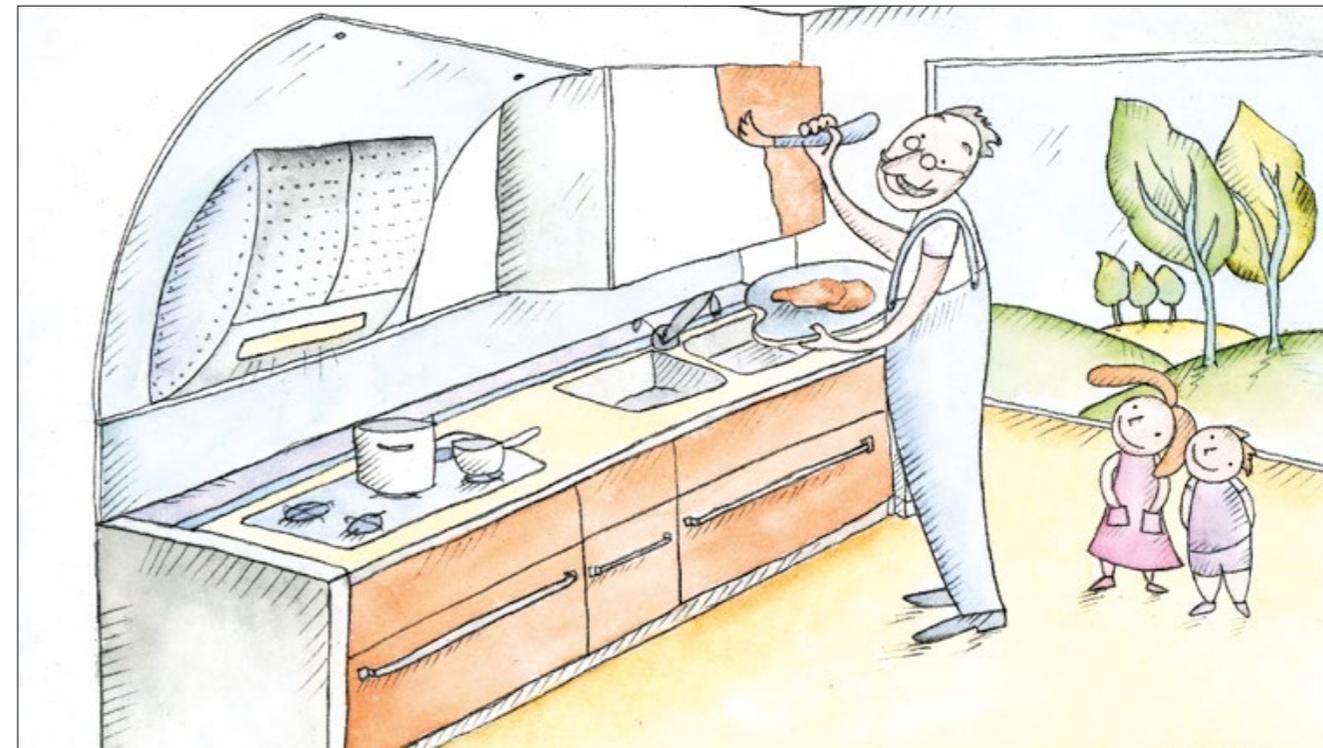
La scelta del colore è comunque molto

personale: Valcucine offre la possibilità di scegliere i colori dei laccati, dei laminati e dei vetri in versione opaca o lucida, fra una vastissima gamma.

E se all'interno della vastissima gamma non trovate il vostro colore, Valcucine realizza

cucine laccate anche a campione.

Con Artematica Vitrum Arte è possibile scegliere tra una gamma di 80 colori (40 opachi e 40 lucidi).



Scegliete per la vostra cucina colori chiari che non stancano e che donano luminosità all'ambiente cucina, ampliandone lo spazio.

Una cucina al di là delle mode

La durata di una cucina non dipende sempre dalle sue qualità fisiche e tecniche. Talvolta la decisione di sostituirla è determinata da fattori puramente estetici e spesso si assiste alla dismissione di prodotti ancora tecnicamente validi ma che sono ormai “fuori moda”.

È opportuno orientare la propria scelta verso una cucina caratterizzata da elementi che la svincolino dalle mode passeggere. Le scelte basate sulla semplicità della linea, sulla pulizia della forma e sulla cura per il particolare, sono sempre durature. Non acquistate una cucina tutta squadrata o tutta bombata solo per seguire la moda del momento: se ad esempio scegliete una cucina dalle linee squadrate, “ammorbiditela” con alcuni elementi curvi. Se desiderate un prodotto ricercato, non è necessario orientarsi verso forme complesse ed elaborate che con il tempo stancano. È allora meglio rivolgere le proprie scelte verso quelle lavorazioni artigianali, come ad esempio l'intarsio, che donano calore e contribuiscono a creare nei confronti della cucina una certa affettività che è destinata a crescere negli anni.



Particolare anta intarsiata

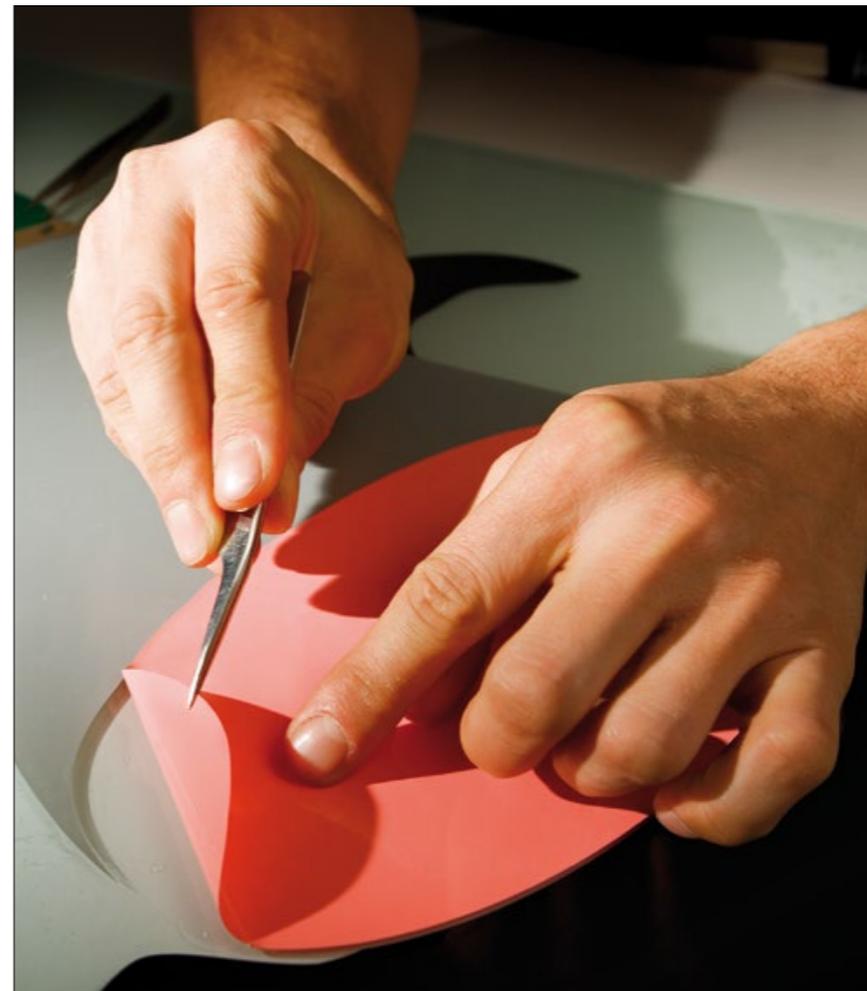
Oltre alla qualità tecnica, valutate anche l'aspetto estetico della cucina. Orientatevi verso un prodotto che sia al di là delle mode passeggere.

La preziosità del lavoro eseguito dalla mano dell'uomo

Con Artematica Vitrum Arte, Valcucine ha sviluppato una speciale tecnica per realizzare su vetro vari disegni ad intarsio: un processo altamente tecnologico, che affonda le sue radici nella tradizione artigianale.

I disegni vengono ritagliati su una speciale pellicola colorata e applicati manualmente sui pannelli in vetro temprato che andranno a costituire le ante, i piani ed i fianchi delle cucine. Decorazioni eseguite con pazienza e passione per rendere inimitabile e unica ogni singola composizione.

L'applicazione dell'intarsio sul vetro è un'operazione artigianale, perciò eventuali inesattezze nell'accostamento tra pellicole devono essere accettate e testimoniano l'unicità del prodotto.



Osservate attentamente il prodotto che state acquistando: in commercio esistono dei decori che sembrano intarsi, ma sono invece delle semplici serigrafie.

La cura del particolare

La cura del particolare è uno degli elementi di valutazione qualitativa facilmente percepibile dall'acquirente.

Egli non può fermarsi ad una visione superficiale, ma deve osservare con attenzione ogni minimo particolare del mobile, comprese le sue finiture interne. Solo così potrà fare dei confronti qualitativi e rendersi conto che le cucine non sono tutte uguali.



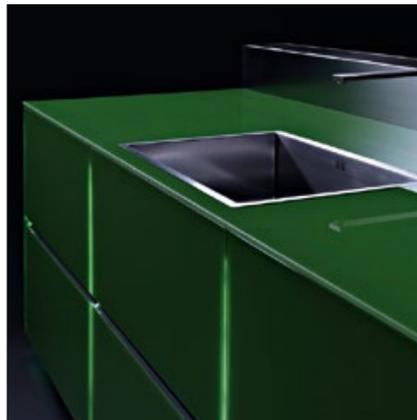
I Led creano effetti luminosi disegnando coni di luce sugli schienali.



Il canale New Logica System è attrezzabile e personalizzabile anche con una bilancia digitale.

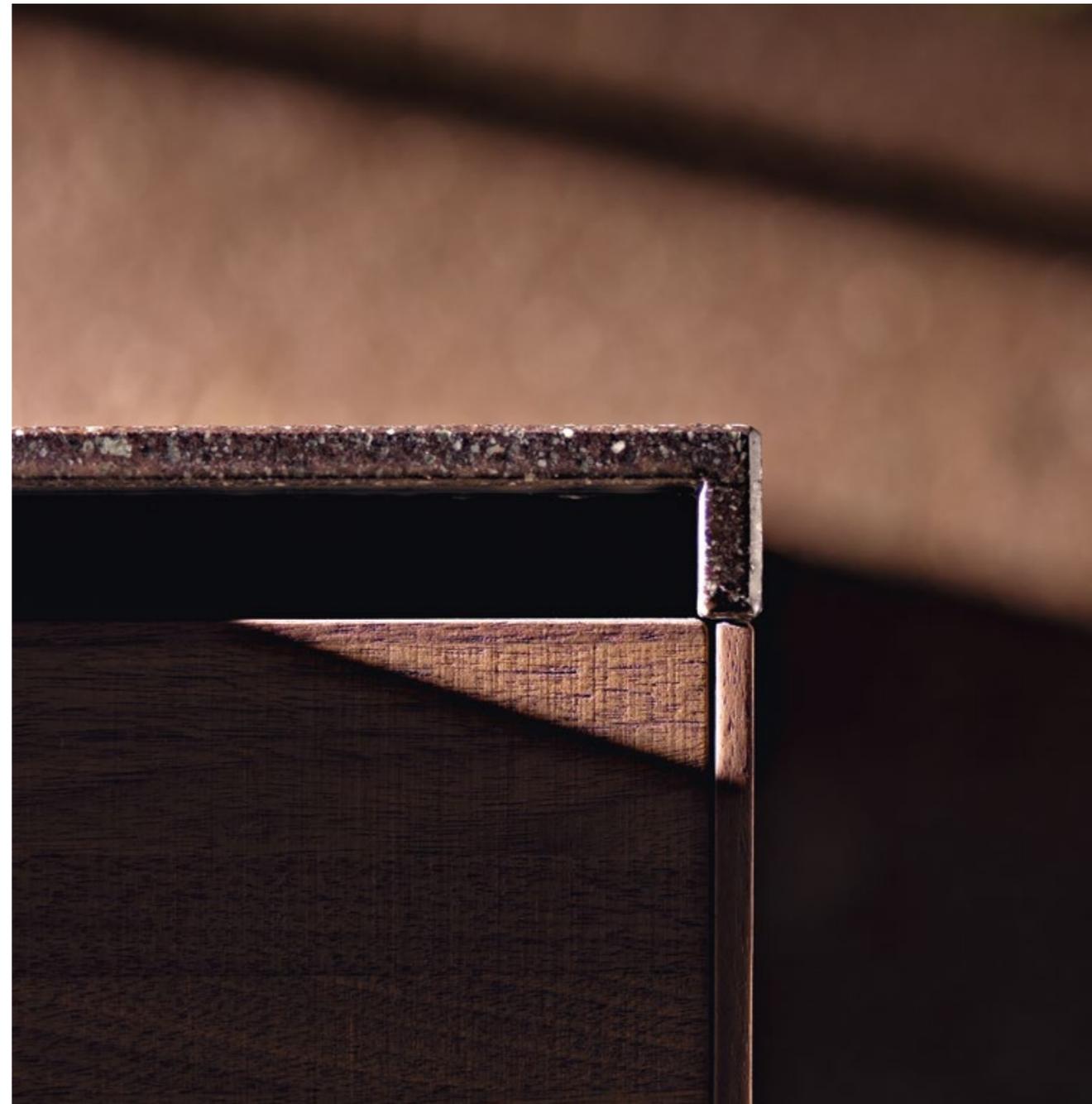


Piedino in alluminio.



Il piano si mimetizza con la facciata della cucina Artematica Vitrum, eliminando le sporgenze e ottenendo un volume unico.

Cercate di capire se il prodotto che state acquistando è stato lavorato con cura, osservando anche i minimi particolari.



Che cos'è l'ergonomia?

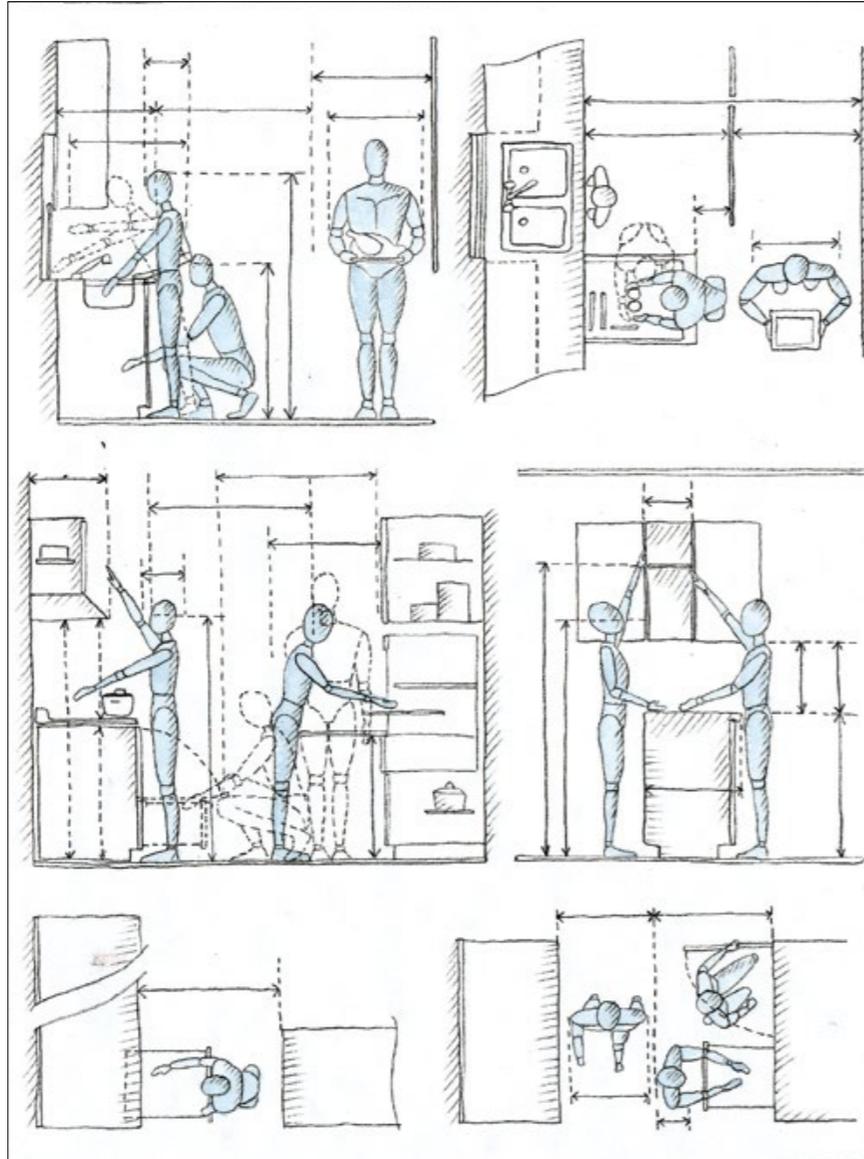
Un altro fattore molto importante per la valutazione della cucina, è lo studio ergonomico.

L'ergonomia è la scienza che studia il rapporto dell'uomo con gli oggetti che utilizza e gli spazi dove vive e lavora.

La cucina è il luogo dove si svolge la maggior parte delle azioni quotidiane: si prepara il cibo, lo si cucina, lo si consuma. La necessità di avere tutto a portata di mano e di muoversi liberamente e comodamente senza affaticarsi, molto spesso non viene soddisfatta a causa dei mobili che non sono stati adattati alle nostre esigenze fisiche.

Al momento dell'acquisto è facile farsi prendere dall'entusiasmo e dall'emozione, lasciandosi colpire solo dall'estetica del prodotto e farsi influenzare dalla scenografia della presentazione all'interno delle mostre.

È importante invece approfondire quegli aspetti che consentono di effettuare una scelta razionale per non ritrovarsi poi costretti a lavorare per tutta la vita in una cucina che ci obbliga ad assumere posizioni scorrette e dannose per la nostra salute.



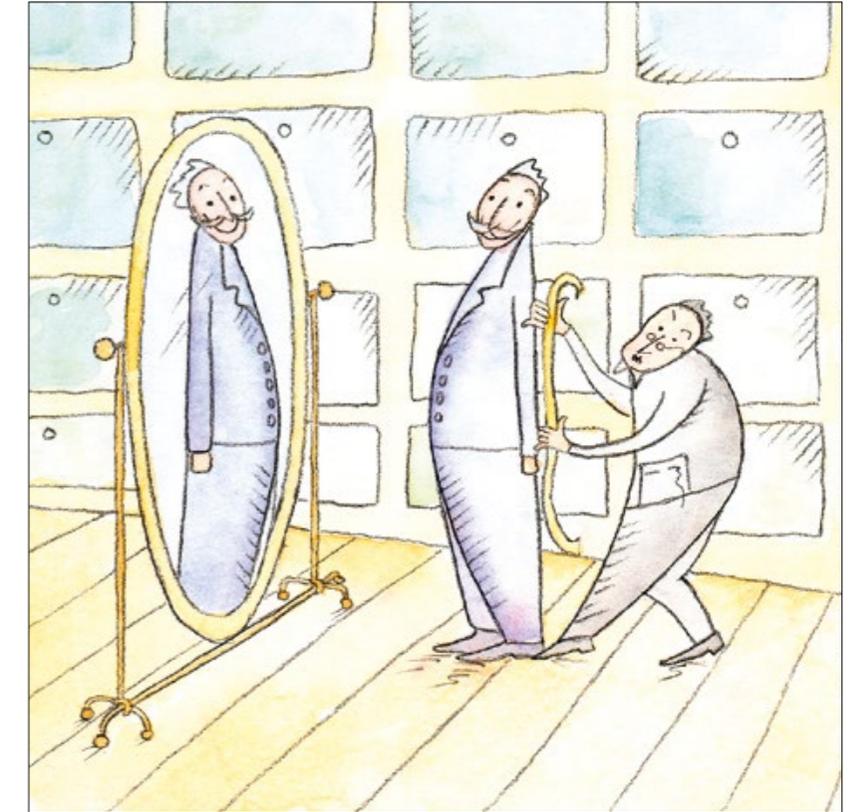
Ergonomia: la cucina come un vestito "su misura"

Il consumatore, prima di acquistare un qualsiasi prodotto desidera provarlo per accertarsi che corrisponda perfettamente alle proprie esigenze.

Chi ha mai acquistato un'automobile senza prima provare il posto di guida?

E chi ha mai acquistato un vestito senza prima verificare la sua perfetta vestibilità?

Probabilmente nessuno, anche se nell'automobile la posizione dei sedili e la posizione del volante sono comunque adattabili alle esigenze fisiche del guidatore e un vestito ha un costo molto inferiore rispetto ad una cucina.



Prima di acquistare la cucina, provatene l'ergonomia e adattatela alle vostre esigenze fisiche: renderete così più piacevole e meno faticoso il lavoro in cucina.



Vivere in un ambiente sicuro, confortevole e funzionale è un vostro diritto. Se decidete di acquistare un prodotto, pretendete che sia oltre che bello, anche ergonomico e adatto alle vostre caratteristiche fisiche.

Valcucine, sempre attenta alle esigenze del consumatore, ha svolto una ricerca sull'utilizzo delle cucine tradizionali. Attraverso lo studio di numerosi filmati, sono emersi sette problemi principali:

1. L'altezza standard del piano di lavoro di 85 cm è ormai troppo bassa per la maggior parte delle persone: si è infatti costretti ad assumere delle posizioni scorrette che, con il tempo, possono rivelarsi dannose per la schiena.
2. I pensili posti ad una distanza troppo ravvicinata rispetto al viso provocano un senso di costrizione e la mancanza di una visuale completa sul piano di lavoro.
3. Il secondo ripiano del pensile posizionato troppo in alto, impedisce l'accesso e la visibilità del suo contenuto.
4. La cappa aspirante posizionata generalmente all'altezza della fronte della persona, obbliga a chinarsi e ad assumere una posizione scomoda per osservare il contenuto delle pentole. Inoltre è maggiore il rischio di procurarsi contusioni.
5. I pensili tradizionali costringono ad una continua operazione di apertura e chiusura delle ante. Per evitare di ripetere questa operazione durante le fasi di lavoro, vengono spesso lasciate aperte creando però altri due problemi:
 - l'anta si rivela un paraocchi che aumenta ulteriormente il senso di costrizione;

- diventa un corpo contundente per chi si china e si rialza senza ricordarsi che è aperta.
6. Le basi con ripiani ed ante con cerniere sono molto scomode. E' necessario contorcersi per prelevare il contenuto posto sul retro, in posizione completamente buia e senza alcuna visuale.
 7. Lo zoccolo non sufficientemente arretrato obbliga a stare con i piedi indietro e con il busto proiettato in avanti sforzando così i muscoli della schiena; nel caso di una cucina con piedini a vista, se essi non sono sufficientemente arretrati, possono intralciare gli spostamenti ed essere causa di caduta.

Per risolvere questi problemi e per migliorare la qualità del lavoro in cucina, Valcucine ha brevettato il sistema ergonomico **New Logica System**, che prevede la possibilità di adattare le altezze e le profondità del piano di lavoro, di inserire il canale attrezzato, di avere adeguati sistemi di apertura dei pensili, di attrezzare i cestoni ed i cassetti, di sfruttare razionalmente gli spazi ad angolo, di illuminare adeguatamente i piani di lavoro.



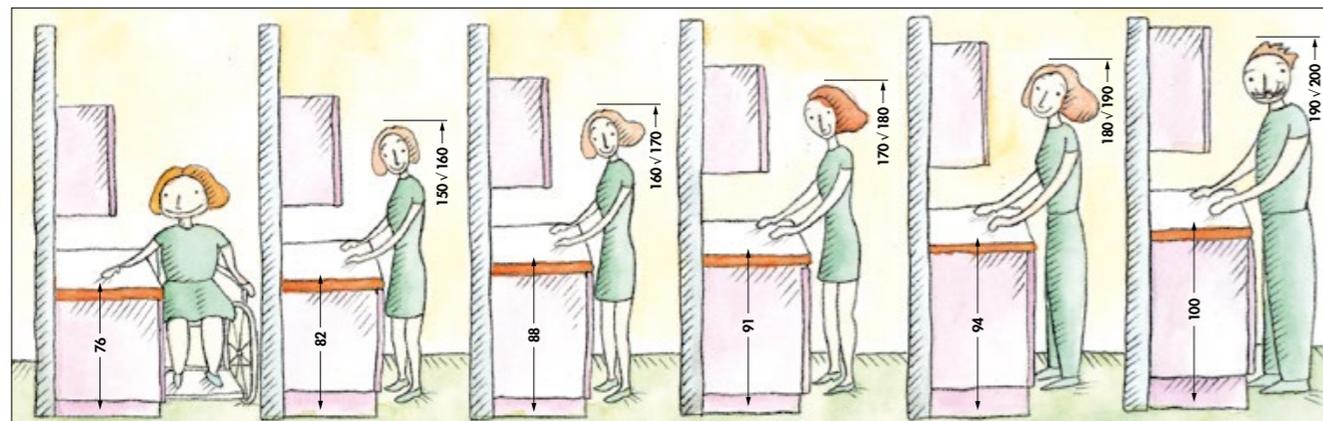
Le altezze del piano di lavoro: da 76 cm a 100 cm

Lavorare in piedi davanti ad un piano troppo basso o troppo alto, obbliga ad assumere posizioni scorrette che, a lungo andare, possono avere gravi conseguenze per la schiena.

Nonostante le persone non abbiano tutte la medesima statura, la maggior parte delle cucine in commercio presenta piani di lavoro con altezze standard.

Inoltre, anche se l'altezza media delle persone è aumentata, le dimensioni dei mobili non si sono evolute di conseguenza. Molte aziende continuano a proporre lo zoccolo H10 per raggiungere un'altezza di 85-86 cm.

Valcucine propone diverse altezze dei piani di lavoro, variabili in funzione della statura dell'utilizzatore della cucina e quindi in grado di soddisfare le esigenze di tutti.



Altezze del piano di lavoro, consigliate in funzione della vostra statura

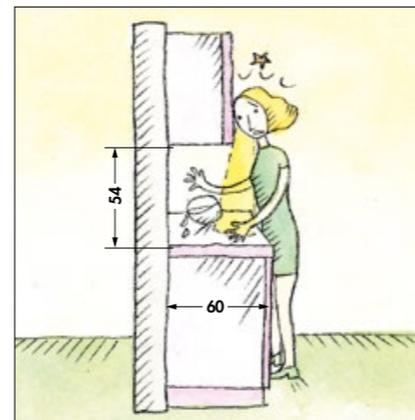
Pretendete un'altezza del piano ergonomica in funzione della vostra statura, eviterete così di assumere posizioni scorrette che determinano affaticamento e possibili dolori.

Le profondità del piano di lavoro: 60 - 65 - 80 cm

La profondità 60

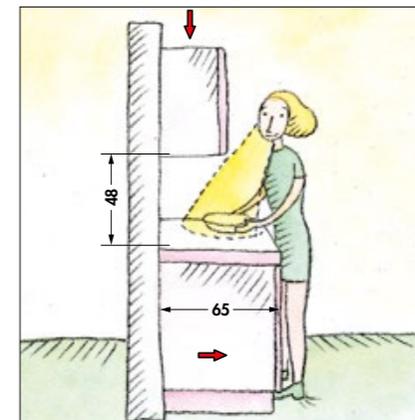
Con la tradizionale profondità 60, il pensile si trova troppo vicino al viso e provoca una sensazione di chiusura. Per ottenere una visibilità sufficiente sul piano di lavoro, l'altezza del pensile dal piano dev'essere almeno 54 cm. Questo rende difficoltosa la visibilità e il prelievo del suo contenuto.

La profondità 60 è ormai obsoleta.



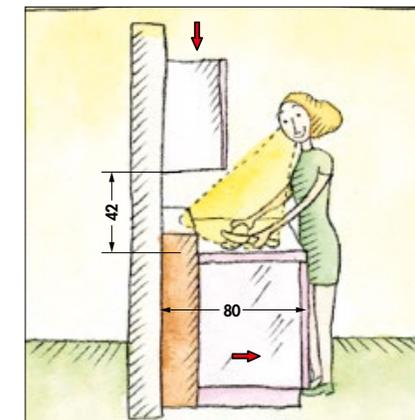
La profondità 65 Logica System

Valcucine propone per le basi profondità superiori e più ergonomiche. La profondità 65 determina un maggiore senso di libertà in quanto aumenta sia lo spazio di lavoro sia la visuale. Inoltre dà la possibilità di abbassare il pensile fino a 48 cm dal piano, rendendo più visibile e accessibile il suo contenuto.



La profondità 80 Logica System

La profondità 80 permette di ottenere uno spazio più aperto, una maggiore libertà di movimento ed una perfetta visuale sul piano di lavoro. Inoltre dà la possibilità di abbassare il pensile fino a 42 cm dal piano rendendo il suo contenuto completamente visibile e accessibile anche nei ripiani superiori.



Se lo spazio a disposizione lo consente, scegliete un piano con una maggiore profondità: aumenterete il senso di libertà, potendo lavorare in uno spazio più aperto e con una migliore visuale.

I vantaggi di Logica System: la profondità 80 cm

Troppo scomodo da utilizzare

Il pensile tradizionale è collocato normalmente ad un'altezza che impedisce la completa visuale degli oggetti posti sul ripiano superiore. Questo ne rende poco agevole l'utilizzo, in particolar modo alle persone di bassa statura.



Libertà di abbassare il pensile e di allontanarlo per liberare la visuale

La profondità 80 cm consente di allontanarsi dal pensile e di abbassarlo, rendendolo più visibile e accessibile e aumentando contemporaneamente lo spazio antistante.

Troppo scomodo per riporre i piatti

Lo scolapiatti posizionato in alto è scomodo: il movimento per riporre i piatti appena lavati è innaturale e faticoso, il gocciolamento lungo il braccio inevitabile. Lo scolapiatti ancorato al pensile non è agevole da pulire.



Libertà di operare comodamente

La profondità 80 cm permette di inserire lo scolapiatti dietro il lavello, offrendo la possibilità di riporre le stoviglie senza affaticarsi e bagnarsi. Lo scolapiatti è collegato direttamente al sifone: in questo modo si ottiene una maggiore igiene evitando il ristagno d'acqua, grande veicolo di batteri.

Troppo pericoloso

Il pensile con apertura delle ante di tipo tradizionale, costituisce un ostacolo ed un senso di costrizione. Poichè spesso l'anta rimane aperta, è molto probabile negli spostamenti procurarsi contusioni alla testa.



Libertà di muoversi

L'anta basculante può rimanere aperta durante tutte le fasi del lavoro e permette di muoversi lateralmente e di chinarsi senza pericolo di procurarsi contusioni.

Troppo scomodo per cucinare

Nelle cucine tradizionali, la cappa è di solito troppo vicina al volto e impedisce di chinarsi sopra le pentole per verificare il procedere della cottura.



Libertà di cucinare comodi e di controllare tutti i fuochi

La cappa Libera, con la sua forma slanciata verso l'alto, libera la visuale e dà la possibilità di avvicinarsi più comodamente e in completa sicurezza alla zona fuochi per controllare l'andamento della cottura.

Con la stessa ergonomia Valcucine propone anche la cappa Isola, la cappa P20, la cappa Linea e la cappa Rondine.

Il canale attrezzato Logica System

Il canale attrezzato Logica System è una struttura larga 20 cm che viene collocata tra le basi e lo schienale, in corrispondenza del piano lavoro, del lavello o del piano cottura. È un modulo indipendente e può essere applicato ad ogni tipo di cucina Valcucine. E' attrezzabile con una serie di contenitori predisposti per precise funzioni fino ad oggi

sparse in cucina: vani per prese elettriche e valvola del gas, mensole porta coltelli e kit taglieri, vaschette porta alimenti e porta detersivi, scolapiatti e scola bicchieri. Il canale attrezzato è una struttura che si può progettare a seconda delle esigenze e consente di lavorare più comodamente avendo tutto a portata di mano.

Gli appositi spazi per gli impianti elettrici e idraulici offrono al progettista, la libertà di collocare lavello e piano cottura svincolandosi dalle posizioni prefissate delle condotte dell'acqua e del gas.



Gli accessori del canale attrezzato



Scolapiatti e scola bicchieri sono costituiti da griglie in acciaio inossidabile asportabili e lavabili in lavastoviglie. L'igiene di questo sistema viene assicurata dal collegamento diretto al sifone che consente lo scarico immediato dell'acqua. Vaschette dotate di antina a ribalta, comode per contenere tutto ciò che serve per l'igiene della cucina. È una valida soluzione per tenere i detersivi fuori dalla portata dei bambini.



Elementi in legno naturale dotati di fori per la collocazione di piccoli taglieri in legno e teflon atossico e per l'inserimento di coltelli, che rimangono così con la lama nascosta e orientata verso il basso, in posizione di sicurezza.



Vano con apertura a ribalta per un facile e comodo accesso alla valvola del gas, di solito collocata in una posizione troppo scomoda per essere chiusa quotidianamente. Vani per prese elettriche dotate di interruttore per il collegamento degli elettrodomestici e di salvavita. Essendo molto ampi possono contenere anche il cavo che, se lasciato sul piano di lavoro, può risultare ingombrante.

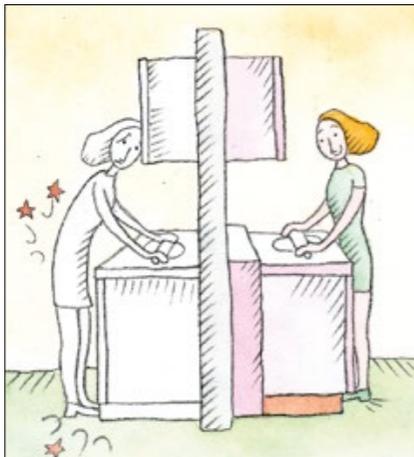


La bilancia elettronica con portata fino a 2 kg e precisione di pesatura di 1 gr, è dotata di funzione tara per poter pesare direttamente con i contenitori. La bilancia rimane pronta all'uso in qualsiasi momento.

L'ergonomia dello zoccolo e del piedino

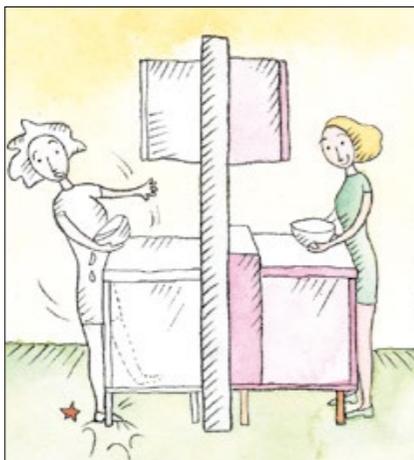
Troppo scomodo per lavorare

Lo zoccolo non sufficientemente arretrato obbliga a stare lontani dal piano di lavoro e a lavorare in una posizione non comoda per la schiena.



Troppo pericoloso negli spostamenti laterali

Con i piedini non arretrati è facile negli spostamenti laterali inciamparsi.



Libertà di lavorare più comodamente

Lo zoccolo arretrato permette di avvicinarsi più comodamente al piano di lavoro, rimanendo con la schiena dritta.

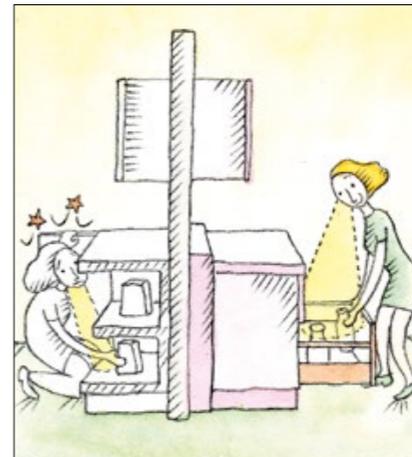
Libertà di muoversi

I piedini arretrati permettono di spostarsi liberamente senza paura di inciampare.

Le basi attrezzate Logica System

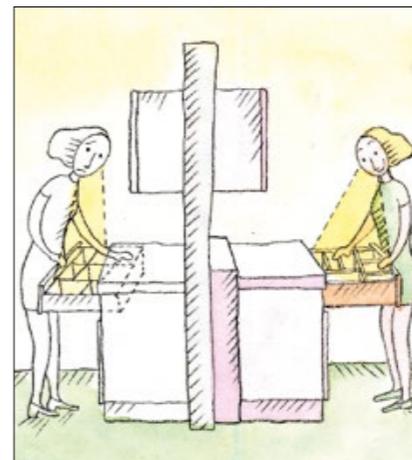
Troppo scomodo per prelevare e riporre

Le basi tradizionali con ripiano, obbligano a chinarsi per prelevare o per riporre la merce che di solito è collocata in una posizione quasi inaccessibile e in una zona non illuminata.



Troppo scarsa l'apertura

I cassetti ed i cestoni ad estrazione parziale non permettono una completa visuale del loro contenuto ed obbligano a cercare alla rinfusa gli oggetti, creando disordine.



Libertà di vedere e di prendere

Con il cestone ad estrazione totale, tutto il contenuto della base è a vista, sempre in ordine e a portata di mano. Si può quindi evitare di assumere posizioni scorrette per controllarne il contenuto e per estrarre ciò che è necessario al lavoro in cucina.

Libertà di aprire completamente

I cassetti ed i cestoni ad estrazione totale permettono di vedere tutto il contenuto, anche quello posto più in fondo. Tutto perfettamente in ordine grazie ai separatori e ai portaposate.

Se scegliete una cucina con zoccolo o con piedini, controllate che essi siano sufficientemente arretrati in modo da favorire gli spostamenti laterali, che consentono l'assunzione di posizioni sempre corrette.

Scegliete per le basi comodi cestoni ed attrezzateli in base alle vostre esigenze. Controllate che le guide permettano l'estrazione totale e siano state progettate per resistere a pesi elevati.

L'ergonomia all'interno dei cestoni

I cestoni Valcucine sono attrezzabili con vari accessori professionali in legno naturale o in alluminio che permettono di bloccare il contenuto e di avere tutto più in ordine.

I cestoni da 90 cm e 120 cm hanno guide molto robuste che consentono uno scorrimento leggero e silenzioso; sono adatte per sopportare carichi

molto elevati (70 kg). I cestoni Valcucine sono dotati di un dispositivo che facilita l'estrazione parallela. Le sponde laterali di contenimento evitano la fuoriuscita del contenuto.

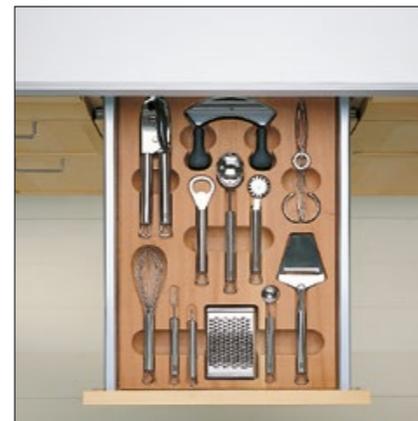
Oltre a piatti, pentole, detersivi, utensili e alimenti, è possibile inserire le pattumiere per la raccolta differenziata dei rifiuti.



I cassetti

L'interno dei cassetti Valcucine è attrezzabile con specifici accessori (non verniciati per evitare emissioni di sostanze tossiche) che consentono di suddividere lo spazio, creando un posto per ogni cosa e mantenendo tutto sempre in ordine e a portata di mano. Valcucine inserisce un tappettino in gomma atossica che, durante le fasi di apertura e di chiusura, permette di evitare lo spostamento

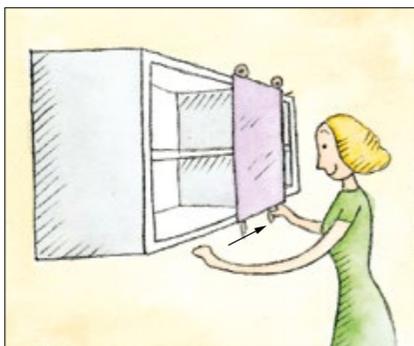
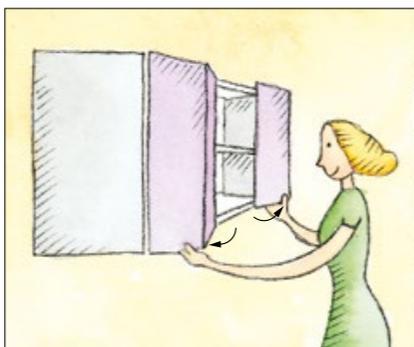
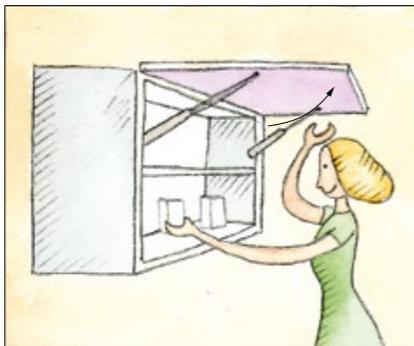
del contenuto che a lungo andare può rovinare il fondo del cassetto. Con l'inserimento del tappettino vengono facilitate le operazioni di pulizia. I cassetti sono dotati (come i cestoni) di fermo di fine corsa e di richiamo automatico di chiusura.



L'ergonomia nell'apertura del pensile

In commercio esistono aperture studiate per garantire la massima praticità e libertà di movimento.

Questi sistemi permettono di lavorare con le ante aperte senza intralciare il lavoro in cucina. In questo modo i pensili si trasformano in comode dispense con accesso immediato, evitando lo snervante apri e chiudi dei sistemi tradizionali. Le ante vengono chiuse solamente alla fine del lavoro, ristabilendo così l'ordine in cucina.



Pensile con anta basculante

Garantisce grande praticità, libertà di movimento e un'apertura totale con una minima spinta verso l'alto. Si può lavorare in sicurezza anche con l'anta aperta.

Pensile con apertura a libro orizzontale

Riduce l'ingombro dato dalle normali antine. L'apertura viene facilitata grazie ad un sistema formato da cerniere e guide di scorrimento orizzontali.

Pensile con anta a vetro scorrevole

È più comodo rispetto ad un pensile tradizionale, ma ha lo svantaggio di lasciare metà pensile a giorno e di dover continuamente spostare l'anta.



Il pensile Aerius

Il nuovo fusto, leggero e resistente, è stato concepito in vetro e alluminio, per essere riciclabile al 100%.

Ottemperando ad un altro fondamentale criterio di ecocompatibilità, la dematerializzazione, il fusto viene prodotto riducendo del 70% il consumo di materie prime; la struttura, realizzata in 15 dimensioni diverse da 90 a 300 cm di lunghezza, permette di eliminare il raddoppio dei fianchi che si otterrebbe accostando diversi moduli.

Il nuovo fusto è anche predisposto per ospitare nella sua struttura un sistema d'illuminazione con led e una barra accessoriabile.

Questa innovazione per l'illuminazione del piano di lavoro consente notevoli vantaggi in termini di risparmio di materiali ed energia.

Lo spessore di 8 mm conferisce alla barra linearità e minimo ingombro.

Il nuovo corpo illuminante presenta notevoli vantaggi in termini di consumo energetico, notevolmente inferiore alle comuni lampade ad incandescenza, e vantaggi in termini di durata (100.000 h).

Inoltre, i LED garantiscono una luce senza sfarfallii e sono esenti da emissioni ultraviolette dannose per la salute.

Per soddisfare esigenze di funzionalità, grazie alla possibilità di estrarre lo schienale del pensile, è stata prevista anche un'agile accessibilità agli elementi di servizio, che normalmente sono situati dietro al mobile.



Evitato il raddoppio dei fianchi



Barra led integrata nella scocca del pensile



Viene sfruttata la luce d'ambiente per illuminare l'interno del pensile



La barra sottopensile è integrata nella scocca del pensile

Lo schienale è personalizzabile in tutti i colori dei laminati disponibili nel programma Riciclantica.

Il fusto è stato anche concepito per essere illuminato all'interno sfruttando al meglio la luce esterna senza dover utilizzare costosi sistemi d'illuminazione interna: per questo motivo i celi e le mensole che lo compongono sono trasparenti.

Alla leggerezza del fusto è associata un'anta, anch'essa superleggera, con apertura basculante.

L'anta basculante, caratterizzata da una struttura in alluminio alveolare o in vetro laccato o intarsiato, è dotata di un bilancere che permette una comoda apertura evitando l'utilizzo di cerniere, pistoncini, frizioni e molle usurabili nel tempo. Si apre, dunque, con un semplice tocco verso l'alto rendendo immediatamente accessibile l'intero spazio interno.

È possibile, così, lavorare comodamente con l'anta aperta, evitando le continue operazioni d'apertura e chiusura dei sistemi tradizionali.



L'ergonomia delle colonne

L'uso delle colonne in cucina permette di creare anche in uno spazio ristretto un grande contenimento, offrendo la possibilità di evitare l'uso dei pensili che, soprattutto con la profondità 60 delle basi, provocano un

senso di costrizione e di mancanza di libertà. Le colonne per essere funzionali devono avere sistemi di apertura che facilitino la visione e l'accesso al contenuto.

Valcucine propone comode colonne con blocco scorrevole ad estrazione totale, con cestelli estraibili in filo d'acciaio, con ripiani e cassetti estraibili in faggio.



Colonna ad estrazione totale con cestelli in filo d'acciaio.



Colonna con cestelli estraibili in filo d'acciaio.



Colonna con ripiani e cesti in filo d'acciaio.

Se lo spazio e la disposizione della vostra cucina lo consentono, prevedete una comoda dispensa realizzata con le colonne.

L'ergonomia della colonna forno

Posizionare il forno in una colonna significa lavorare più comodamente senza doversi chinare.

È necessario però fare attenzione alla sua collocazione: se è posizionato troppo in alto o troppo in basso non risulta più comodo da utilizzare.

È consigliabile allora stabilire al momento dell'acquisto la posizione del forno in funzione della propria statura.



Colonna forno.

Se inserite il forno all'interno delle colonne, pretendete che la sua posizione sia adatta alla vostra statura.

L'ergonomia della colonna ad angolo

Gli angoli delle cucine sono sempre stati un problema per quanto riguarda le aperture, l'accessibilità e lo sfruttamento razionale dello spazio. L'apertura della colonna angolo con dispensa rotante, brevetto Valcucine, è risolta con un'anta convessa scorrevole che può rimanere aperta durante tutte le fasi del lavoro, mantenendo sempre a disposizione lo spazio interno, senza intralciare.

La colonna è attrezzata con 5 cestelli che ruotano indipendentemente uno dall'altro intorno ad un perno in acciaio, facilitando la ricerca e la presa degli oggetti.

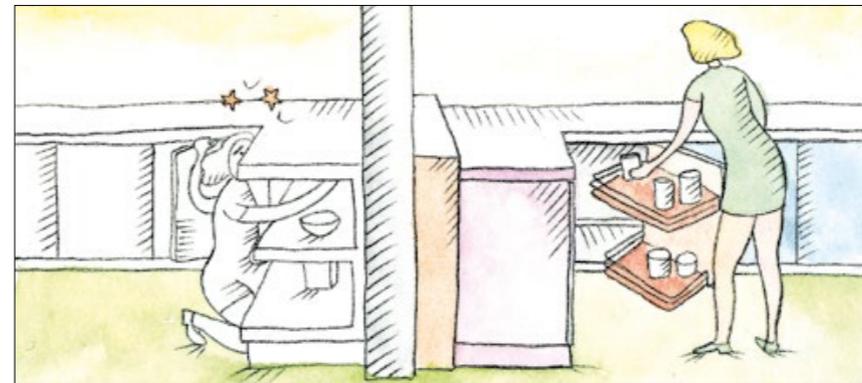
È dotata di un sistema di illuminazione interna che si attiva, attraverso un sensore interno, all'apertura dell'anta.



Se decidete di acquistare un sistema con cestoni rotanti, controllate che l'apertura dell'anta sia funzionale e che l'interno sia facilmente accessibile. I modelli esposti in mostra hanno spesso i ripiani vuoti, quindi possono sembrare pratici e leggeri anche quei sistemi che poi caricati diventano pesanti e poco maneggevoli.

L'ergonomia delle basi ad angolo

Le basi ad angolo tradizionali con ripiani fissi obbligano a curvarsi e contorcersi per prelevare gli oggetti posti in fondo. Valcucine ha messo a punto delle soluzioni estremamente ergonomiche e funzionali, che permettono di usufruire più comodamente di tutto lo spazio.



Base angolo con meccanismo Le Mans: sfrutta al massimo lo spazio utile in modo ergonomico e funzionale, grazie a due capienti ripiani rientranti.



Base angolo con ante rientranti e cesti girevoli: è più ergonomica della base con ripiani fissi o con cesti a mezzaluna e consente un maggiore contenimento.



Base angolo con meccanismo di traino dei cesti: consente un maggiore contenimento e permette di usufruire in modo razionale di tutto lo spazio.



Base angolo con anta scorrevole convessa e cesti girevoli: è la migliore dal punto di vista ergonomico e funzionale, ma ha bisogno di maggiore spazio.

Il progetto dell'illuminazione

Il progetto dell'illuminazione della cucina viene spesso trascurato. La disposizione delle lampade invece è molto importante e va studiata non solo come elemento funzionale, ma anche come elemento estetico ed emozionale: si può infatti ottenere un ambiente caldo e familiare attraverso un giusto rapporto di luci ed ombre. Ricordate che un locale troppo radioso appiattisce le forme ed elimina ogni suggestione e troppi contrasti di luce affaticano la vista.

È opportuno allora utilizzare più sorgenti luminose per sottolineare particolari che creano atmosfera e nello stesso tempo utilizzare una luce diffusa e non stancare gli occhi.

Anche i colori delle luci sono importanti.

I neon che emettono raggi freddi sono eccitanti e fastidiosi. È preferibile utilizzare neon a luce calda.

I colori caldi suscitano sensazioni rilassanti e conferiscono all'ambiente un clima piacevole

e armonioso. Assicuratevi che gli apparecchi per l'illuminazione siano dotati di seri marchi di qualità (IMQ o altro marchio europeo), che attestino la conformità alle normative europee in materia di sicurezza.

Fate attenzione che il marchio sia conferito all'apparecchio completo e non solo alle singole parti che lo compongono.



Pretendete per la vostra cucina un buon progetto dell'illuminazione. Controllate che i sistemi elettrici siano garantiti da marchi di qualità. Preferite sistemi a basso consumo energetico.

Illuminare adeguatamente la zona lavoro



- A. Lampada centrale: è la soluzione peggiore perché la luce proietta la nostra ombra sulla zona lavoro.
- B. Barra sottopensile Valcucine: assicura ottima visibilità sul piano senza infastidire gli occhi e compensa il cono d'ombra creato dalla lampada centrale.



- C. Sottolavello non illuminato: la visibilità del contenuto è molto scarsa.
- D. Sottolavello illuminato: una lampada posizionata sotto il lavello, che si accende automaticamente all'apertura dell'anta, rende più visibile tutto il contenuto.



- E. Armadiatura non illuminata: il contenuto è scarsamente visibile, soprattutto se i ripiani non sono trasparenti.
- F. Armadiatura illuminata: con la luce inserita nella parte superiore e i ripiani in filo di acciaio o in vetro la luce si diffonde attraverso i ripiani e illumina tutta la dispensa.

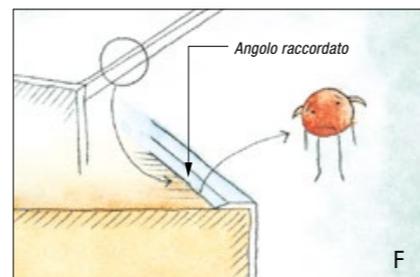
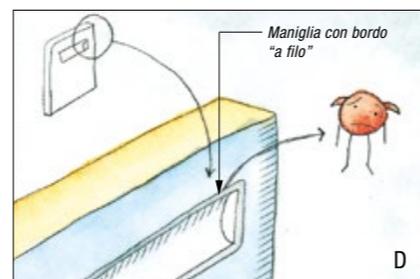
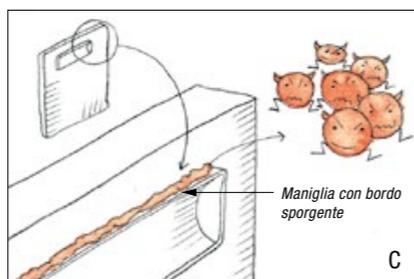
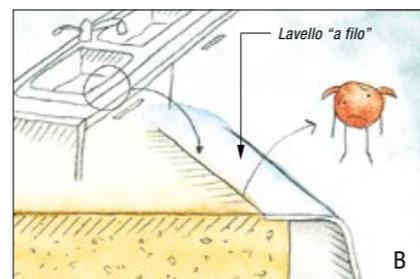
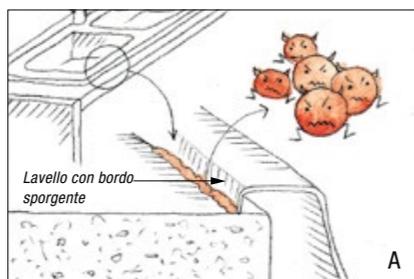
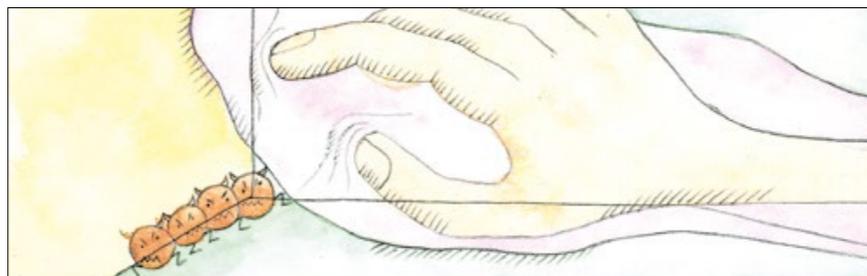
Le scelte giuste per una facile pulizia

La cucina è il luogo della casa dove si preparano e si consumano i cibi: è allo stesso tempo il più soggetto a sporcarsi e quello che richiede maggiori cure per la pulizia e l'igiene. Anche i mobili della cucina, se non correttamente progettati, possono essere ricettacolo di sporcizia, unto e batteri difficilmente rimovibili. Di seguito riportiamo alcuni esempi che vi possono guidare nelle vostre scelte.

Superfici ben raccordate

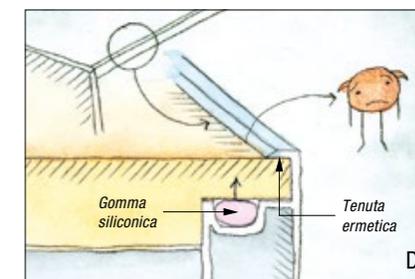
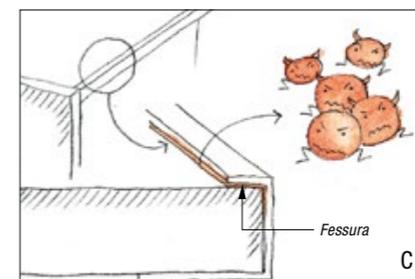
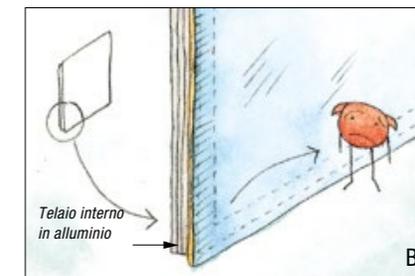
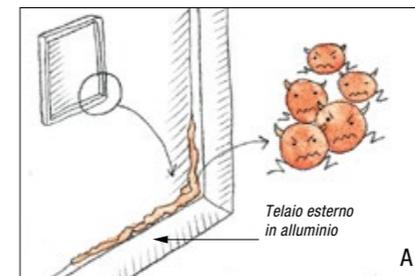
Primo elemento da evitare per facilitare la pulizia è l'incontro di due (o tre) superfici ad angolo retto, in quanto è difficile arrivare con lo straccio nel punto di unione per eliminare completamente lo sporco.

- A. Lavello con bordo rialzato sul piano di lavoro: lungo il perimetro si deposita lo sporco.
- B. Lavello incassato sul piano di lavoro: rimane perfettamente "a filo" del piano e vengono facilitate le operazioni di pulizia lungo il perimetro.
- C. Maniglia ad incasso con bordo sporgente: lungo il perimetro si deposita lo sporco.
- D. Maniglia ad incasso con bordo "a filo": è facilmente pulibile.
- E. Unione fra profilo frontale e piano ad angolo retto: difficoltà di pulizia.
- F. Unione fra profilo frontale e piano con angolo raccordato: è facilmente pulibile.



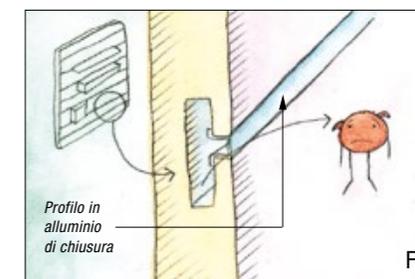
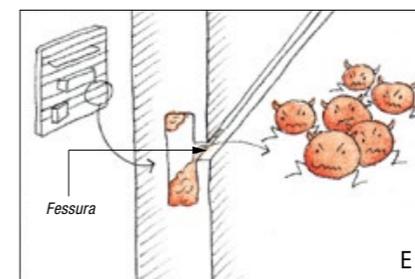
Eliminazione del telaio dell'anta

- A. Spesso vengono utilizzate ante formate da un telaio in alluminio contenente un pannello estetico. Questo tipo di ante presenta fra il telaio e il pannello un bordo che è difficilmente pulibile.
- B. Valcucine, per prima, ha realizzato un'anta con telaio in alluminio posto nella parte retrostante rendendo la superficie esterna libera e perfettamente pulibile.



Eliminazione delle fessure

- C. Le fessure in cucina diventano ricettacolo di sporco e batteri. È bene controllare che non vi siano fessure ad esempio tra il piano di appoggio ed il profilo frontale.
- D. Valcucine inserisce un elemento in gomma siliconica che provoca una spinta verso l'alto e tiene la superficie del piano perfettamente aderente al profilo in alluminio, evitando il rischio di infiltrazioni.
- E. Nelle pareti e negli schienali attrezzati, all'interno dei profili per l'aggancio dei vari elementi, può entrare lo sporco e depositarsi senza possibilità di essere rimosso.
- F. Valcucine chiude le fessure della parete attrezzata con un profilo in alluminio che impedisce allo sporco di penetrare.



Scegliete una cucina con caratteristiche tali da garantire massima igiene e facile pulizia: deve avere angoli bene raccordati, deve essere priva di fessure e priva di lavorazioni troppo profonde.

I materiali

La scelta dei materiali di rivestimento della cucina e delle loro finiture superficiali, viene fatta tenendo conto esclusivamente di parametri estetici, tralasciando valutazioni di carattere pratico e funzionale che consentano di mantenere le superfici senza macchie e senza impronte il più a lungo possibile.

Questo è importante soprattutto se si hanno in casa dei bambini e se il tempo da dedicare alle operazioni di pulizia non è moltissimo.

Cercate di evitare i materiali che possono facilmente graffiarsi (lavelli in resina): il graffio nel tempo diventa ricettacolo di sporco e si scurisce, risultando oltre che antigienico anche antiestetico.

In cucina vengono spesso utilizzati dei materiali che tendono a trattenere le impronte (anche se le mani sono pulite).

Il materiale più difettoso in questo senso è l'acciaio inox che sconsigliamo di utilizzare per le superfici delle ante, che possono essere facilmente raggiunte anche dai bambini. (fig. A)

Valcucine dispone di una nuova superficie in alluminio con uno speciale trattamento di ossidazione e satinatura che possiede le caratteristiche estetiche dell'acciaio senza il problema delle impronte (fig. B)

Il laminato, se di colore scuro, tende ad evidenziare le impronte. È allora preferibile scegliere un laminato dal colore chiaro.



A
Superficie in acciaio tradizionale



B
Nuova superficie Valcucine in alluminio - finitura acciaio

Privilegiate materiali che non mettono in evidenza le impronte e superfici lisce che non trattengano lo sporco.

Il legno è un materiale che può variare le sue caratteristiche in funzione del tipo di verniciatura cui è stato sottoposto.

In generale comunque è un materiale che non dà grossi problemi di pulizia; richiede tuttavia una manutenzione attenta per evitare danneggiamenti irreparabili della superficie.

Le superfici

Le superfici opache trattengono di più lo sporco rispetto a quelle lucide.

I laminati antigraffio hanno una superficie a buccia d'arancia che può variare in profondità, quelli molto profondi sono scomodi da pulire in quanto lo sporco penetra nei pori ed è difficilmente eliminabile.

Le superfici goffrate vanno evitate soprattutto nelle zone dove l'acqua è molto calcarea: asciugando deposita il calcare nelle cavità. (fig. A)

Utilizzando superfici lisce, o antigraffio non profonde, lo sporco ed il calcare sono facilmente asportabili. (fig. B)

In cucina viene utilizzata spesso la superficie rigata: valutate la pulibilità di questa superficie in funzione della profondità delle concavità.

Superficie rigata con cavità profonde e chiusura laterale: lo sporco che si deposita non è facilmente rimovibile. (fig. C)

Superficie rigata con cavità poco profonde, spigoli raccordati e priva di chiusura laterale: lo sporco scivola via facilmente. (fig. D)

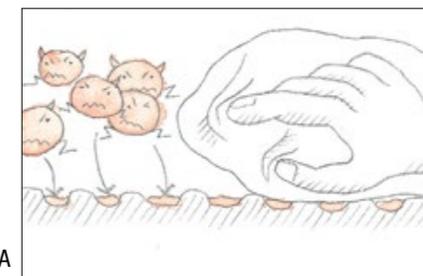


fig. A



fig. B

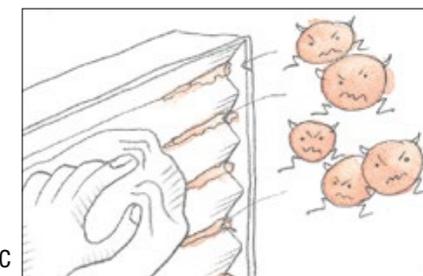


fig. C



fig. D

I materiali che compongono la cucina

Per capire la qualità del prodotto che state per acquistare, è di fondamentale importanza identificare i materiali che lo compongono e le loro caratteristiche.

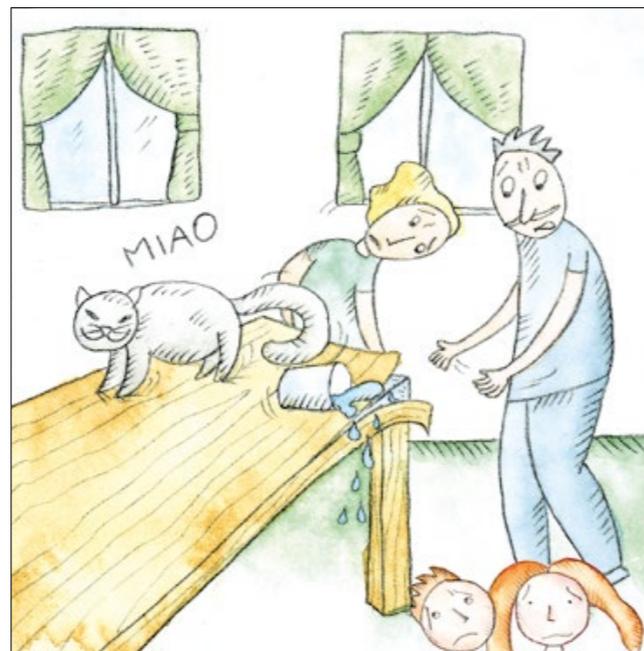
Fino a poco tempo fa tutto era basato sulla parola e il consumatore non aveva nessuna

possibilità di controllo.

Oggi esiste una legge che obbliga il rivenditore a esporre con i mobili una scheda tecnica in cui vengono descritti tutti i materiali utilizzati per la loro costruzione.

Purtroppo questa legge spesso non viene

osservata: le schede tecniche non vengono esposte oppure non sono compilate in modo chiaro e non svolgono dunque il servizio che dovrebbero dare al consumatore.



È un vostro diritto conoscere esattamente i materiali che compongono la cucina. Visionate le schede tecniche e pretendete una loro copia da allegare al contratto: non vi potrà così essere consegnato un materiale per un altro e, in caso di contestazione, avrete un documento scritto che vi garantisce.

L'informazione attenta e puntuale di Valcucine sui materiali utilizzati

Nei suoi centri specializzati, Valcucine mette a disposizione del consumatore le schede tecniche dei prodotti che dichiarano e specificano i materiali che compongono la cucina, nella loro denominazione più semplice (il *truciolare* è chiamato "truciolare" e non "pannello di particelle legnose"). Le schede tecniche sono costruite in modo tale da identificare tutti i materiali, anche se la cucina è componibile. Valcucine dispone di una scheda per ogni modello e per ogni componente.

Le schede tecniche vengono consegnate al consumatore assieme alla cucina acquistata.

Così viene eliminata qualsiasi possibilità di imbroglio e il consumatore ha la massima certezza sulla qualità delle materie prime utilizzate. Inoltre, all'interno dei punti vendita, Valcucine espone alcuni pannelli che riportano le qualità e le caratteristiche della propria produzione.

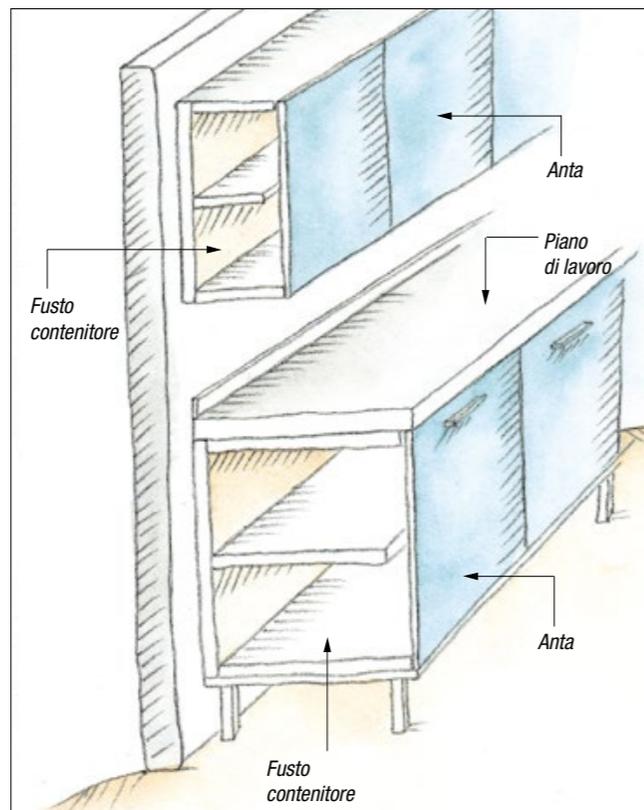


Quali sono i materiali utilizzati nella costruzione di una cucina?

Per semplificare l'identificazione dei materiali, nelle pagine seguenti descriveremo la cucina suddividendola nei suoi tre elementi principali:

il fusto contenitore;
il piano di lavoro;
le ante.

Analizzeremo le varie tipologie di questi componenti aiutandovi ad identificare la qualità dei prodotti offerti dal mercato.



Il fusto contenitore in truciolare nobilitato melaminico

Quasi tutte le cucine in commercio hanno il fusto contenitore in truciolare *nobilitato con carta melaminica*, un materiale che ha buona resistenza ai graffi, alle abrasioni e alle macchie, ma scarsa resistenza all'acqua e all'umidità in quanto ricavato da un *pannello in truciolare*.

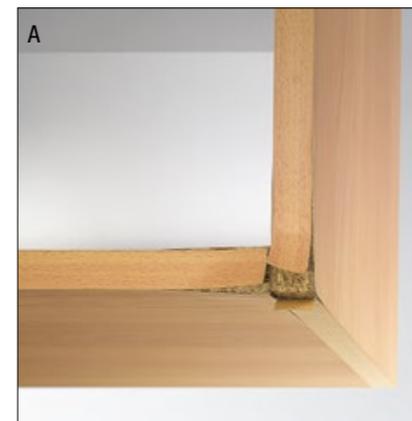
I nobilitati melaminici sono tutti uguali?

No, esiste un nobilitato che è molto più resistente all'acqua rispetto a quello tradizionale e viene classificato con la sigla

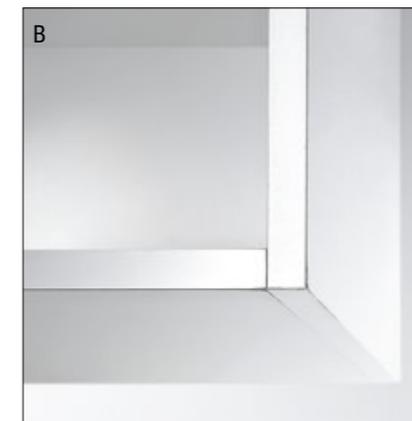
P3. La sua resistenza all'acqua però non è assoluta: continue infiltrazioni possono con il tempo rovinarlo. (fig. A-B)

Un'altra differenza molto importante è l'emissione di *formaldeide* (vedere tabella a pag. 92) che il nobilitato melaminico continua ad emettere per molti anni anche dopo l'acquisto. A differenza di quanto avviene in Italia, in Germania ed in Giappone esistono normative molto severe che definiscono le quantità massime di formaldeide che possono essere emesse.

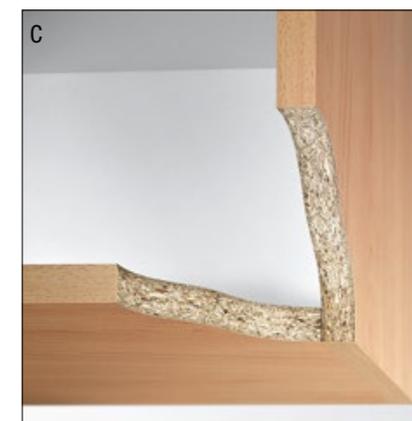
Il fusto in nobilitato melaminico può imitare perfettamente il legno (fig. C) e può dar adito a possibili imbrogli. E' necessario perciò pretendere visione delle schede tecniche per accertare la reale natura del materiale.



Fusto in truciolare normale dopo immersione in acqua per 1 ora: vistosa deformazione del truciolare e distacco dei bordi.



Fusto Valcucine in truciolare resistente all'umidità, tipo P3, dopo immersione in acqua per 1 ora: impercettibile deformazione.



Fusto in nobilitato finto legno

Prima di acquistare un mobile in nobilitato melaminico, richiedete la documentazione che garantisce che sia resistente all'umidità, tipo P3, e che rispetti la normativa Giapponese F4 Stelle sull'emissione di formaldeide.

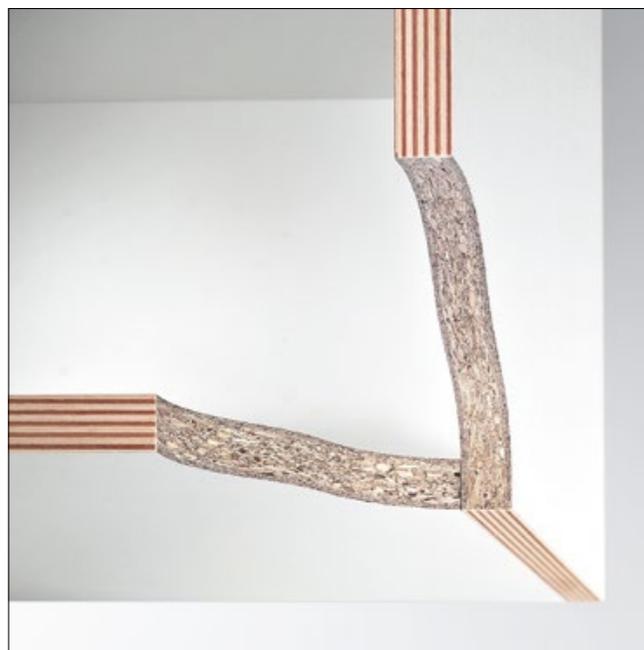
Il fusto contenitore in multistrato

Valcucine, a richiesta, fornisce il fusto contenitore in vero multistrato di legno.

Il fusto in vero multistrato è facilmente riconoscibile?

Oggi in commercio esistono dei bordi che imitano perfettamente il multistrato.

È quindi molto facile confondere un pannello in finto multistrato con un pannello autentico. Per essere garantiti sull'autenticità del multistrato, è quindi necessaria la visione della scheda tecnica.



Fusto in finto multistrato



Fusto in vero multistrato

Fate attenzione alle imitazioni. Prima di acquistare un fusto in multistrato, pretendete di visionare le schede tecniche.

I multistrati sono tutti uguali?

In commercio esistono multistrati di legno che hanno comportamenti diversi se sottoposti a prove di resistenza all'acqua o al calore.

Valcucine utilizza il miglior multistrato in commercio, che ha una resistenza all'acqua molto superiore rispetto al truciolare resistente all'umidità tipo P3, tanto che viene utilizzato anche per esterni.

Il fusto in multistrato Valcucine è composto da una serie di strati di legno uniti tra loro con collanti che hanno un'elevatissima resistenza all'acqua.

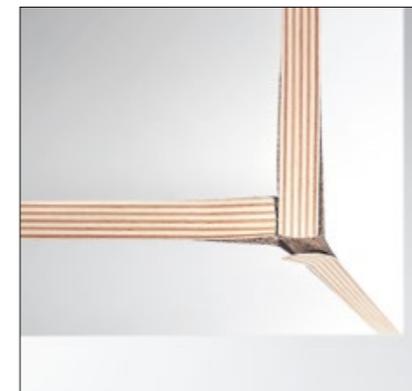
Esternamente è rivestito su entrambi i lati non con semplice *carta melaminica* (come il nobilitato), ma con fogli di *laminato HPL* di consistente spessore.

Essi conferiscono al pannello ottime doti di resistenza ai graffi, alle macchie, all'abrasione, all'urto, al vapore, al calore.

Il multistrato ha bordi che si possono scollare?

La naturalità e la bellezza del multistrato hanno permesso di eliminare l'applicazione di bordi perimetrali, che hanno lo svantaggio di potersi staccare con l'azione del calore e dell'umidità.

Fusto in truciolare nobilitato con bordo finto multistrato



Dopo immersione in acqua per 1 ora: vistosa deformazione e distacco dei bordi.



Dopo esposizione per 10 minuti a 100°C: distacco dei bordi.

Fusto in multistrato Classe3 Valcucine



Dopo immersione in acqua per 1 ora: nessuna deformazione.



Dopo esposizione per 60 minuti a 150°C: nessuna deformazione.

Valutate l'opportunità di scegliere una cucina con fusto in vero multistrato per esterni Classe3.

La qualità e la durata di questo prodotto non hanno paragoni rispetto ad un normale fusto in truciolare.

Altri elementi del fusto contenitore da controllare

In commercio esistono fusti con scarsa profondità e quindi spazio di contenimento ridotto.

La profondità ideale dei pensili è di circa 35 cm e vano utile di 31 cm. È importante controllare che anche il fusto della base sia sufficientemente profondo per avere una profondità utile dei cassetti e dei cestoni di almeno 48 cm.

Le attaccaglie dei pensili devono essere comodamente regolabili dall'interno e devono essere collaudate per resistere a

sostanziosi sovrappesi.

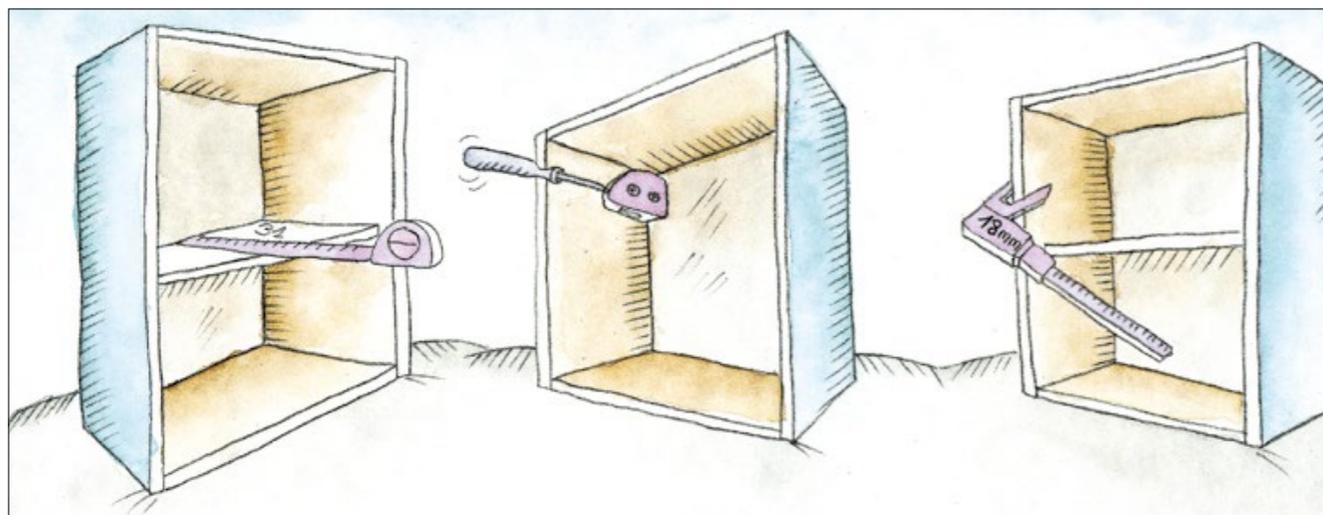
Potrebbe accadere, ad esempio, che un bambino sovraccarichi il pensile utilizzandolo come appiglio per raggiungere un oggetto posto al suo interno: se non sono state utilizzate attaccaglie adeguate, il pensile potrebbe sganciarsi. I ripiani non devono essere semplicemente appoggiati ai reggipiani, ma devono avere un sicuro sistema di aggancio.

I fusti con spessore di 18 mm, sono più resistenti rispetto a quelli con spessore 16

mm. Le schiene dei fusti devono essere rivestite anche sul retro e devono avere uno spessore di almeno 3 mm.

Per il fissaggio dei bordi frontali, devono essere state utilizzate colle con temperatura di rinvenimento di 90°C.

Se sono stati utilizzati *collanti termofondenti* a bassa *temperatura di rinvenimento* (60-70°C) ed il fusto viene posizionato nelle vicinanze di un forno, i suoi bordi frontali potrebbero scollarsi.

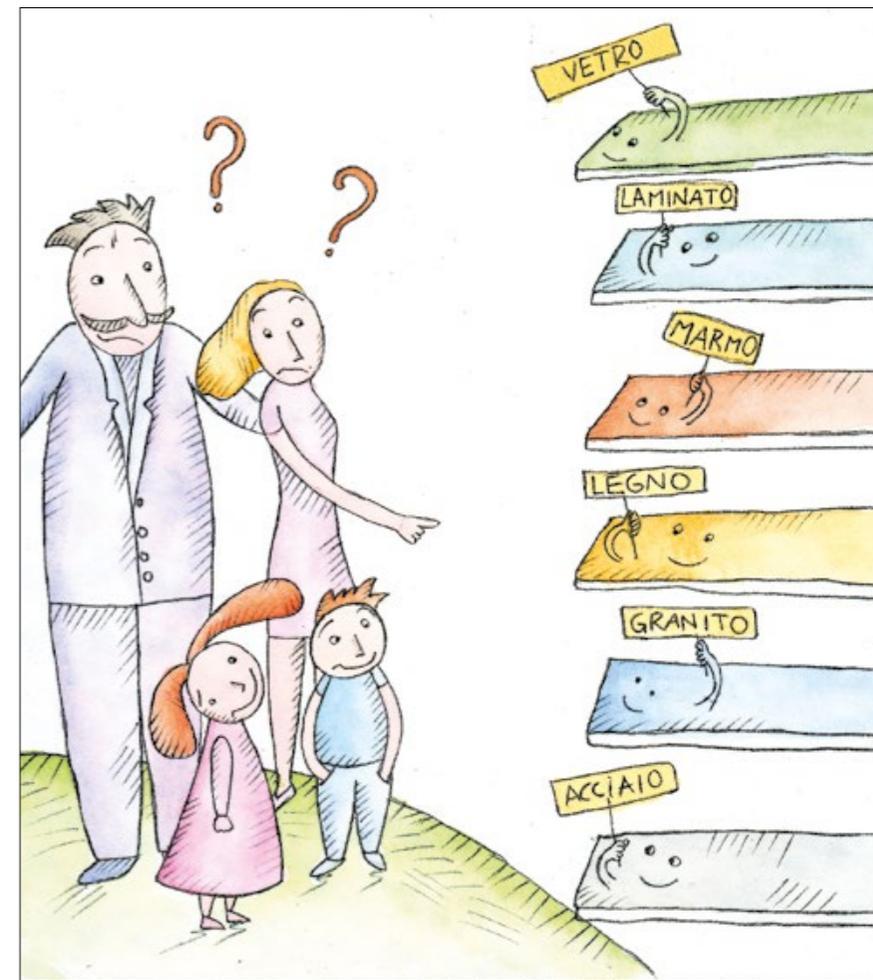


Prima dell'acquisto controllate la profondità dei fusti, il tipo di attaccaglie utilizzate, gli spessori dei materiali. Informatevi sui tipi di collanti utilizzati.

Il piano di lavoro

Il piano di lavoro è uno degli elementi della cucina più difficili da scegliere perché l'offerta sul mercato è molto ampia e non esiste una corretta informazione sui vantaggi e gli svantaggi dei diversi materiali utilizzati. Nelle pagine seguenti cercheremo di analizzare le diverse tipologie dei piani descrivendo con obiettività i pro e i contro di ogni materiale.

Potete trovare maggiori informazioni sui materiali consultando la guida "Per un acquisto consapevole di una cucina di qualità" disponibile sul sito www.valcucine.it



Scegliete il piano in base alle vostre necessità e al vostro gusto estetico, tenendo conto però anche dei vantaggi e degli svantaggi dei materiali utilizzati.

Il piano in laminato

Il *laminato* è il materiale più utilizzato nella realizzazione dei piani di lavoro per cucina. Non tutti i laminati sono però uguali.

Come è possibile garantirsi un laminato di buona qualità?

Innanzitutto non fidatevi mai delle parole “antigraffio” ed “antimacchia”, in quanto non esiste un laminato che resiste in modo assoluto ai graffi ed alle macchie. Esiste però una normativa europea che distingue il laminato di alta qualità con la sigla *HPL*. Il laminato *HPL* garantisce alti standards di

qualità riferiti alla resistenza al graffio, al calore, al vapore, all’acqua, alle macchie, all’urto, all’abrasione.

Il supporto del piano in laminato può essere realizzato in truciolare normale oppure in truciolare resistente all’umidità tipo P3. Il truciolare normale non oppone alcuna resistenza all’acqua e anche una minima infiltrazione lo gonfia causando lo scollamento del laminato.

Il truciolare resistente all’umidità ha invece una resistenza all’acqua molto buona, ma non assoluta: infiltrazioni d’acqua continue lo

possono danneggiare.

Nell’offerta Valcucine esiste la possibilità di scegliere il supporto in truciolare resistente all’umidità tipo P3, F4 Stelle oppure, se non desiderate la presenza del truciolare in cucina, potete richiedere il piano in laminato stratificato a tutto spessore, un pannello di 10mm fissato direttamente al telaio in alluminio.



Richiedete per il vostro piano di lavoro il rivestimento in laminato HPL e il supporto in truciolare resistente all’umidità tipo P3, F4 Stelle o il laminato a tutto spessore.

Come sigillare i punti di possibile infiltrazione

Affinchè un piano in laminato possa durare nel tempo è di fondamentale importanza bloccare ogni punto di possibile infiltrazione d’acqua.

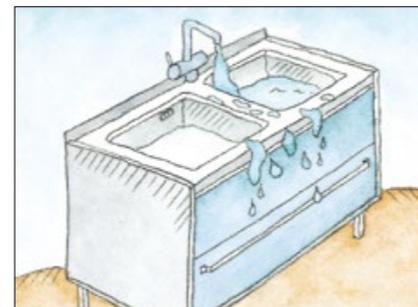
In questo modo, oltre a preservare il piano,

si elimina il pericolo di formazione di muffe e cattivi odori, che l’acqua provoca ristagnando in zone non raggiungibili per essere pulite. Valcucine ha analizzato vecchie cucine per identificare i punti di possibile infiltrazione,

trovando spesso delle situazioni di forte degrado.

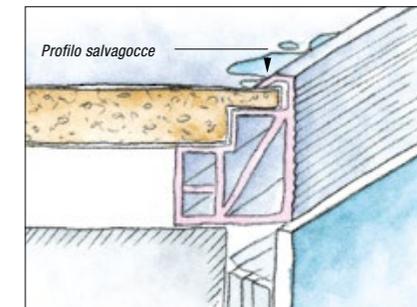
Quali sono i punti di possibile infiltrazione e come si possono eliminare?

In corrispondenza del lavello l’acqua può scendere lungo il bordo e rovinare oltre che il piano anche le ante sottostanti.



Sistema tradizionale

Senza l’invaso l’acqua scende lungo il bordo e può infiltrarsi nella parte inferiore del piano e rovinare le ante sottostanti.

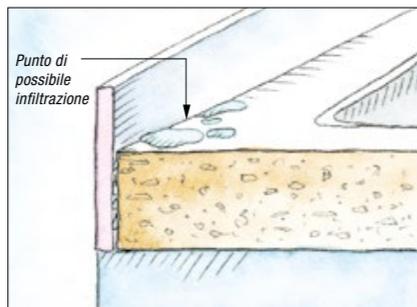
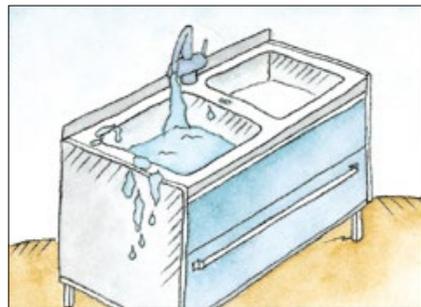


Sistema Valcucine

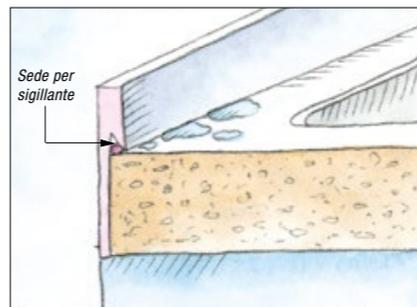
Il piano Valcucine è dotato di un profilo salvagocce che impedisce all’acqua di scendere.

Controllate che la cucina che state acquistando sia dotata di validi sistemi atti a impedire qualsiasi tipo di infiltrazione.

L'acqua, soprattutto se il lavello è a fine composizione, può scendere lungo il bordo laterale.

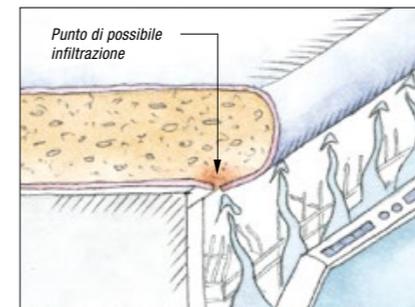
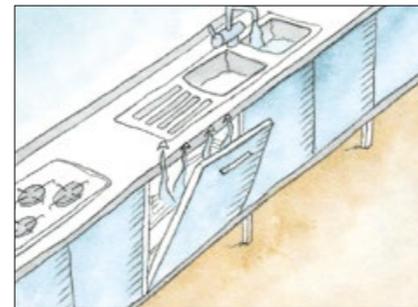


Sistema tradizionale
Se la protezione laterale viene semplicemente accostata, non è sufficiente a bloccare l'acqua che penetra tra la protezione stessa ed il piano.

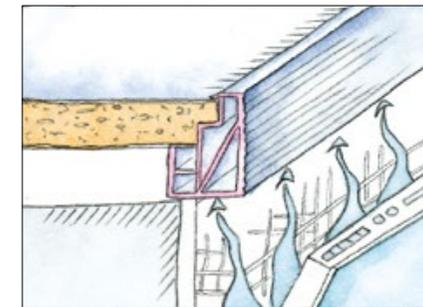


Sistema Valcucine
La protezione laterale sormonta il piano ed è provvista di un'apposita sede per il sigillante. In questo modo la tenuta all'acqua è garantita.

La nuvola di vapore che esce dalla lavastoviglie investe la parte sottostante del piano.

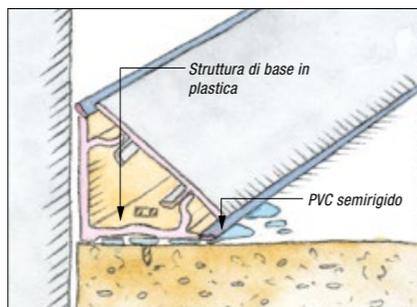
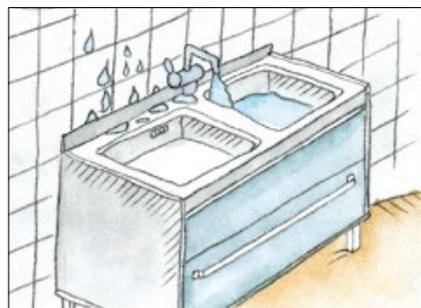


Sistema tradizionale
Il vapore penetra nel punto di unione tra laminato superiore ed inferiore, rovinando il piano.

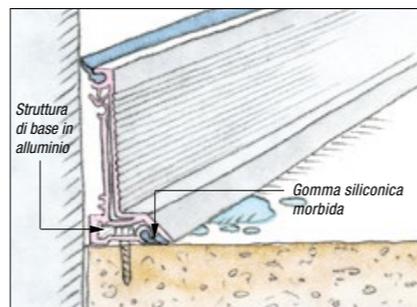


Sistema Valcucine
Il profilo in alluminio è impenetrabile al vapore e protegge quindi il piano.

L'acqua che ristagna dietro il lavello può infiltrarsi sotto l'alzatina ed eventuali schizzi, scendendo lungo il muro, possono infiltrarsi nella parte retrostante.

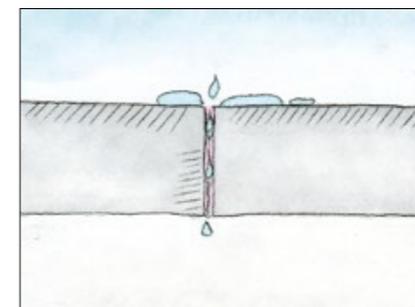
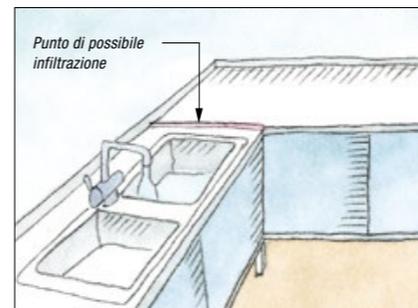


Sistema tradizionale
La base in plastica si deforma e il baffo non viene premuto con sufficiente forza contro il piano. L'acqua così può penetrare sotto l'alzatina.

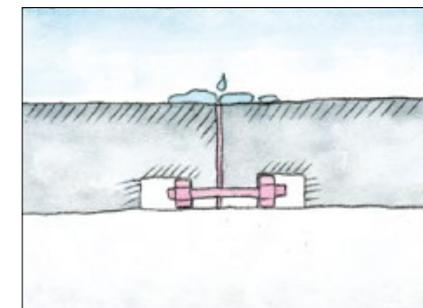


Sistema Valcucine
La guarnizione in gomma silicica viene pressata dalla vite contro il piano creando una tenuta stagna. Ciò è possibile in quanto il supporto dell'alzatina è in alluminio anziché in plastica e non si deforma con la pressione della vite.

La cucina ad angolo è formata da due piani che, nel punto di giunzione, devono essere sigillati.



Sistema senza tiranti
La mancata sigillatura e l'assenza di tiranti che garantiscano la stabilità dell'unione, nel tempo può permettere all'acqua di infiltrarsi.



Sistema con tiranti
Una corretta sigillatura e la presenza di tiranti garantiscono una unione stabile e la tenuta nel tempo.

Le protezioni del piano all'acqua

Il piano di lavoro, soprattutto in prossimità del lavello, deve essere provvisto di protezioni contro le infiltrazioni ed i trabocchi d'acqua.

La protezione laterale deve bloccare l'acqua evitando che scenda lungo il fianco.

Il frontale del piano deve essere dotato di un bordo rialzato con funzione di salvagocce. L'alzatina deve essere assolutamente a tenuta stagna per impedire che le infiltrazioni d'acqua possano rovinare il piano.



Protezione laterale Valcucine: impedisce all'acqua di scendere lungo il fianco della cucina, grazie ad una perfetta sigillatura.



Bordo salvagocce: blocca l'acqua e impedisce che trabocchi dal piano di lavoro.



Alzatina a tenuta stagna: impedisce all'acqua di infiltrarsi e di rovinare il piano di lavoro.

I piani in laminato Valcucine

Piano con supporto in truciolare resistente all'umidità

Il piano Valcucine con supporto in truciolare resistente all'umidità tipo P3 è rivestito con laminato HPL di spessore 0,8 o 2 mm.

Il piano è sostenuto da profili in alluminio che permettono di utilizzare uno spessore ridotto nel piano, risparmiando materia ed energia.

Il profilo in alluminio è riciclabile al 100%.

Con il piano da 2 mm di spessore è possibile inserire il lavello ed il piano cottura a filo senza problemi di infiltrazioni.



Laminato HPL 0,8 mm



Laminato HPL 2 mm

Piani in laminato "tutto spessore"

I pannelli di 10 mm di spessore in laminato stratificato vengono montati direttamente sulle trafilie strutturali in alluminio, consentendo un'estrema dematerializzazione del piano di lavoro.

I piani mantengono un'alta resistenza meccanica, offrendo la possibilità di incassare il lavello a filo senza pericolo di infiltrazioni.

Sono adatti a chi preferisce una cucina completamente senza truciolare e desidera attenersi ai canoni della bioarchitettura.

Sono assolutamente resistenti all'acqua, anche in presenza di scalfiture nella superficie, e molto resistenti all'urto.



Laminato stratificato HPL 11 mm

I vantaggi del piano in laminato ad alto spessore

In commercio si trovano lavelli che hanno il vantaggio di poter essere incassati perfettamente "a filo" del piano di lavoro, eliminando il bordo rialzato lungo il loro perimetro. Il lavello "a filo" consente di posizionare e spostare in assoluta tranquillità gli oggetti sul piano di lavoro, migliorando anche le operazioni di pulizia.

A. Spesso i lavelli "a filo" vengono montati su top con laminato di spessore 0,6 mm, provocando così delle infiltrazioni d'acqua tra il laminato ed il truciolare sottostante.

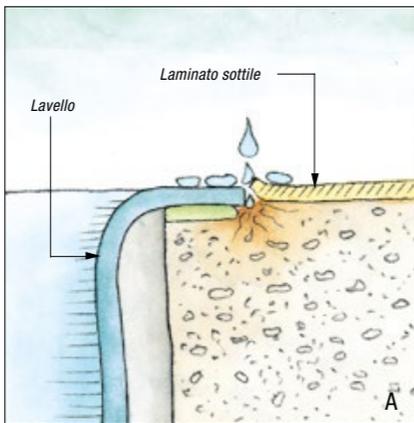
B. Valcucine ha introdotto un laminato con spessore 2 mm, che consente di ricavare una sede con profondità 1 mm sulla quale incastrare il bordo del lavello. In questo modo il lavello viene sigillato direttamente sullo spessore del laminato e si ha un'assoluta resistenza all'acqua. Stesso risultato lo si ottiene anche con i piani Valcucine in laminato da 10 mm (vd. pagina precedente).



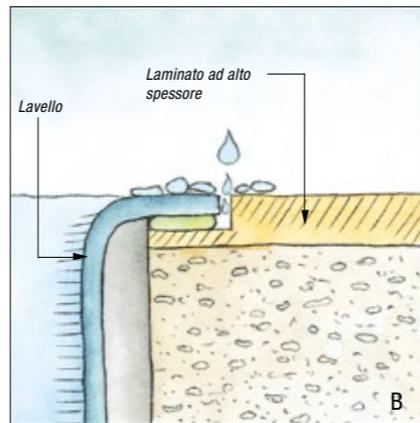
Lavello tradizionale



Lavello a filo



Laminato tradizionale



Laminato Valcucine: impedisce qualsiasi infiltrazione

Preferite l'acquisto di un lavello con incastro "a filo" che facilita le operazioni di spostamento di oggetti e la pulizia del piano di lavoro. Informatevi sullo spessore del laminato impiegato.

Il piano in acciaio inox

Il piano in acciaio rende la cucina più professionale e deve essere vissuto senza pretendere che rimanga sempre lucido e privo di aloni. Il piano in acciaio è igienico, resistente alle macchie, indistruttibile. Non ha una grande resistenza al graffio e per questa sua caratteristica si ricevono parecchie lamentele da parte di consumatori che lo acquistano pensando che sia un materiale non scalfibile. I micrograffi che si formano sulla superficie, non danno però una brutta sensazione di degrado, ma una sensazione di vissuto, rendendolo ogni giorno più bello perché carico di storia e di ricordi. Se si pretende che il piano rimanga

sempre come nuovo, è meglio rinunciare a questo materiale. Anche il calcare contenuto nell'acqua tende a macchiare l'acciaio, ma oggi esistono dei prodotti che tolgono le macchie con poca fatica. Controllate lo spessore dell'acciaio: quanto più è grosso, tanto più è resistente alle ammaccature. Valcucine utilizza fogli di acciaio di 12/10 di spessore. Un grande vantaggio del piano in acciaio è la possibilità di saldare direttamente le vasche del lavello, ottenendo continuità ed evitando la presenza di bordi che trattengono lo sporco.

Esiste la possibilità di avere il piano cottura conformato in un unico blocco con il piano,

ma Valcucine sconsiglia questa soluzione perché la durata del piano cottura è inferiore rispetto a quella del piano di lavoro e nel caso si debba sostituire l'elettrodomestico è necessario sostituire tutto l'insieme.

Come si identifica un acciaio di qualità?

Con una calamita. L'acciaio di qualità è amagnetico. Se è di scarsa qualità attira con forza la calamita perché è ferroso e può col tempo arrugginire. Attenzione!!! anche l'acciaio inox nelle piegature può diventare leggermente magnetico e attirare sensibilmente una calamita.

La prova va quindi fatta su una parte piana.

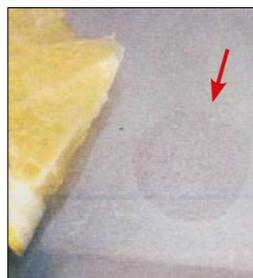


Il piano in acciaio è uno tra i più indicati per l'uso in cucina però deve essere accettato con qualche alone e con i micrograffi che inevitabilmente si formano sulla sua superficie.

Che differenza c'è tra marmo e granito?

Il marmo è di origine sedimentaria ed è formato principalmente da carbonato di calcio. Ha una scarsissima resistenza agli acidi. Acidi anche deboli come quelli contenuti nell'aceto, limone, tè, caffè, lo corrodono formando una macchia opaca. Non esiste alcun prodotto che possa proteggere il marmo da questo tipo di macchia. Il granito è di formazione magmatica ed è composto principalmente da quarzo. Resiste perfettamente agli acidi. Oltre alle macchie provocate da corrosione esistono macchie provocate da sostanze liquide colorate che penetrano all'interno dei pori del materiale. Sia il marmo che il granito hanno una certa porosità (maggiore nel marmo) e quindi si possono macchiare. Anche l'acqua può creare una macchia scura che comunque scompare con l'evaporazione. Per garantire una buona resistenza alle macchie di colore è necessario trattare la superficie con un impregnante che ottura i pori.

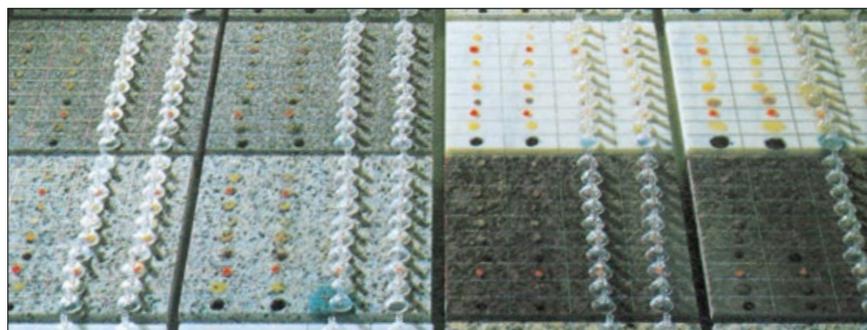
Il trattamento va ripetuto una o due volte all'anno. Valcucine esegue prove in laboratorio per scegliere l'impregnante migliore, che comunque **non garantisce una resistenza assoluta**.



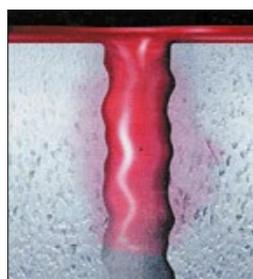
Macchia di corrosione determinata dalla reazione chimica tra l'acido e il carbonato di calcio del marmo.



Macchia di colore determinata dall'infiltrazione di liquidi colorati nei pori del marmo o del granito.



Prove di laboratorio svolte da Valcucine per scegliere l'impregnante migliore



Sezione di un poro di marmo (o granito): il liquido colorato penetra all'interno del poro.



Sezione di un poro di marmo (o granito), riempito di impregnante: il liquido colorato penetra in misura molto minore rispetto ad una superficie non trattata.

Accertatevi che il piano in marmo o granito abbia avuto un trattamento antimacchia. Il trattamento va ripetuto perché si esaurisce con il tempo.

Il marmo e il granito si graffiano?

Il granito ha una durezza eccezionale e quindi è molto resistente al graffio. Il marmo è molto meno resistente e può quindi graffiarsi più facilmente.

Il marmo o il granito resistono al calore?

Marmo e granito hanno un'ottima resistenza alle alte temperature, tuttavia i piani cottura in vetroceramica a gas, che si surriscaldano molto, possono in alcuni casi provocare delle

fessurazioni nel piano.

Tutte le difettosità sopra descritte non devono scoraggiare l'acquisto di un prodotto naturale molto adatto all'uso in cucina; bisogna semplicemente saper accettare la sensazione di vissuto dato dalle piccole imperfezioni che solo i materiali naturali sanno stratificare nel tempo in modo positivo.



Piano in marmo

La radioattività naturale dei graniti

Valcucine ha analizzato la radioattività presente nei graniti, nel marmo e nel Cristalite (vedi tabella). I graniti presentano una certa radioattività naturale, il marmo una radioattività molto bassa, il Cristalite quasi nulla (ricordiamo che la Comunità Europea prevede per i cibi dei bambini un valore massimo di 370 Bq/kg e per i cibi degli adulti 600 Bq/kg). Se non desiderate avere in casa un materiale anche minimamente radioattivo, è meglio non scegliere il granito.

Valori ricavati	Granito white stone Bq/kg	Granito grey white Bq/kg	Granito bianco peperino Bq/kg	Granito diorite Bq/kg	Marmo bianco carrara Bq/kg	Piano in Cristalite mod. Graniglia Bq/kg
²³⁸ U (uranio 238)	< 38,9	< 23,1	< 30,6	< 49,4	< 11,1	non presente
²³⁵ U (uranio 235)	< 32,7	< 18	< 24,3	< 39,5	< 9,32	< 5
²²⁶ Ra (radio 226)	98,1	15	81,6	50,2	12,3	< 2
²²⁸ Ra (radio 228)	86,1	20,5	26,2	215	< 1,28	7
²³² Th (torio 228)	72,3	20,1	17,1	214	< 2,53	5,4

Tabella sulla radioattività dei graniti, dei marmi, e dei piani sintetici utilizzati da Valcucine

I piani sintetici

I piani sintetici vengono prodotti anche a imitazione dei piani in marmo o granito e la loro qualità estetica è talmente elevata che il consumatore può essere facilmente tratto in inganno.

Sono allora importanti le schede prodotto che ne descrivono le caratteristiche e che permettono di identificarli facilmente.

I piani sintetici si suddividono in due tipologie principali: quelli ad alto contenuto di resina e quelli a basso contenuto di resina.

Come si riconosce un piano a basso contenuto di resina da uno ad alto contenuto di resina?

È sufficiente provare a graffiarli con un oggetto in metallo appuntito. Quello a basso contenuto di resina non si scalfisce, quello ad alto contenuto di resina si graffia facilmente.

I piani sintetici ad alto contenuto di resina

Vantaggi: hanno un'ottima resistenza alle macchie; sono facilmente lavorabili perché teneri; eventuali graffi possono anche essere levigati; sono facilmente saldabili per formare piani unici senza vedere la giunzione.

Svantaggi: hanno una scarsa durezza, quindi sono facilmente graffiabili. Hanno una resistenza alla temperatura non elevata.

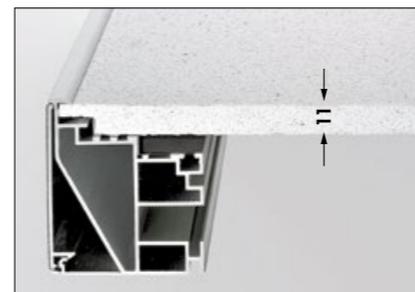


Possono dare problemi di fessurazione in particolare vicino alla zona cottura dove, a causa delle variazioni di temperatura sono costretti ad un continuo lavoro di dilatazione e restringimento.

Valcucine non utilizza piani costituiti da questo materiale, per la loro scarsa resistenza al graffio e al calore.

I piani sintetici a basso contenuto di resina

Vantaggi: formati per oltre il 90% da quarzo naturale, i piani a basso contenuto di resina hanno un'altissima resistenza al graffio e una durezza simile al granito. Hanno una resistenza assoluta all'acqua e all'umidità, una resistenza agli acidi pari al granito e una resistenza alle macchie di colore superiore al granito. Rispetto ad un piano naturale, i piani sintetici Valcucine hanno un minore impatto ambientale in quanto il quarzo viene utilizzato solo su 11 mm di spessore e al 100% senza sfridi, riducendo l'escavazione dell'85%. Valcucine utilizza il Cristalite, un materiale che, rispetto al granito ha una radioattività quasi nulla. Il piano dematerializzato in Cristalite pesa molto meno rispetto ad un



piano in granito, è facilmente trasportabile e manovrabile. Riduce notevolmente l'impatto ambientale.

La dismissione del piano in Cristalite è facilitata in quanto non rilascia sostanze tossiche nell'ambiente.

Svantaggi: i piani sintetici a basso contenuto di resina hanno una resistenza al calore non elevata: sulla superficie non si possono appoggiare pentole con una temperatura maggiore di 160°C, senza interporre un sottopentola.



Pretendete per questo tipo di piano una garanzia a lungo termine, per salvaguardarvi da quei prodotti che vengono messi in commercio con scarsi collaudi e che possono riservare cattive sorprese.

Valutate l'acquisto di un piano in Cristalite: ha doti di resistenza meccanica e resistenza alle macchie superiori rispetto al granito e un impatto ambientale inferiore.

Il piano in vetro

Il vetro è una sostanza prodotta per fusione di sostanze naturali (fra i quali silice, allumina, carbonato di calcio).

Il vetro utilizzato da Valcucine è temprato, questo significa che è stato sottoposto ad un ulteriore procedimento di riscaldamento fino al punto di rammollimento e successivo brusco raffreddamento: questo processo aumenta la resistenza meccanica fino a 5 volte rispetto al vetro comune e fa sì che, in caso di rottura, si rompa in minuscoli pezzi **NON TAGLIANTI**.

Il vetro inoltre ha il pregio di essere un materiale al 100% riciclabile, all'infinito.

Il vetro utilizzato da Valcucine può avere diverse finiture: acidato (finitura opaca anti impronta), lucido e alcune finiture opache disponibili con trattamento nanotecnologico che aumenta la resistenza al graffio.

Come si comporta il vetro nell'uso in cucina?

Il nostro laboratorio ha eseguito una serie di prove per verificare la resistenza e la sua pulibilità.

Per quanto riguarda la resistenza abbiamo verificato che il vetro temprato Valcucine non subisce rotture in caso di appoggio di pentole calde, appena tolte dal fuoco, ed ha una resistenza eccezionale alla rottura per contusione: una sfera da 0,5 kg rilasciata al centro del piano da una altezza di 2 m non ne determina alcuna rottura.

Comunque oggetti appuntiti o contenitori che possono cadere dal pensile sul piano pos-



sono determinare delle scheggiature sulla superficie che non comportano sostituzioni in garanzia. Il bordo frontale risulta più delicato e richiede un minimo di attenzione.

Per la pulizia occorre distinguere il vetro liscio da quello acidato: il vetro liscio è uno dei materiali pulibili con la maggior facilità e quindi estremamente funzionale, il vetro acidato può avere qualche problematica con il calcare.

Il calcare cristallizza tra le asperità della superficie pertanto è necessario asciugarlo per impedirne il deposito. Le prove di resistenza alla macchia hanno messo in risalto la grande affidabilità del vetro agli acidi, tanto che ha dimostrato di resistere all'attacco di macchie di limone o aceto. Per quanto riguarda il graffio, il vetro è un materiale estremamente duro, ma materiali più duri come la ceramica possono graffiarlo. Si noti che il graffio è un segno bianco, tanto più evidente quanto più scuro sarà il colore del vetro.

I piani (e tutti gli altri elementi Valcucine) in vetro sono garantiti per 15 anni. La garanzia Valcucine è valida esclusivamente nel caso in cui si verifichi una rottura totale del vetro, qualsiasi sia la causa che l'abbia determinata. Non vengono considerate rotture le scheggiature eventualmente provocate sul bordo e sulla superficie di piani, ante, fianchi o di un qualsivoglia elemento in vetro, in quanto causate nella totalità dei casi da urti accidentali con oggetti da cucina. Tali urti provocherebbero ammaccature o scheggiature (di diversa forma e dimensione) anche in altri materiali utilizzati per la realizzazione di elementi facenti parte della cucina (es. acciaio, marmo, laminato). Con il piano in vetro verrà comunque fornito gratuitamente un profilo in alluminio, che potrà essere applicato, a discrezione dell'acquirente, sul bordo anteriore per prevenire o coprire eventuali danni.



Assicuratevi che il vetro sia temprato, per garantire una maggior durata e una maggior sicurezza alla vostra cucina.

Le ante

Le ante sono la parte della cucina che personalizza maggiormente il suo aspetto estetico e, assieme al piano, sono l'elemento più soggetto ad usura.

È necessario quindi prima dell'acquisto valutare attentamente la loro qualità.

Le ante sono uno degli elementi più difficili da scegliere perché l'offerta sul mercato è molto ampia e non esiste una corretta informazione sui vantaggi e gli svantaggi dei diversi materiali utilizzati.

Inoltre esiste un grosso lavoro di imitazione, che rende ancora più problematico al consumatore identificare la qualità del prodotto.

In molti anni di esperienza abbiamo rilevato quali sono i difetti più frequenti e abbiamo ricercato il modo migliore per eliminarli: abbiamo riscontrato ad esempio che le ante del sottolavello o quelle vicine alla lavastoviglie possono gonfiarsi con l'acqua e l'umidità, mentre le ante vicine al forno

possono avere i bordi scollati a causa del calore.

Come è possibile riconoscere le ante che non subiscono con il tempo questi inconvenienti? Nelle pagine seguenti cercheremo di analizzare le diverse tipologie di ante descrivendo con obiettività i pro e i contro di ogni materiale e sintetizzando alcuni argomenti che vi aiuteranno nelle vostre scelte.



Scegliete le ante in base al vostro gusto estetico, tenendo però conto dei vantaggi e degli svantaggi dei diversi materiali che le compongono. Per avere la certezza di ciò che state acquistando, pretendete di visionare le schede prodotto. Controllate che le ante abbiano gli spigoli arrotondati.

Le ante rivestite

Le ante rivestite sono costituite da un supporto interno (che nella maggior parte dei casi è in truciolare), al quale vengono applicati con *placcatura* fogli di svariati materiali che costituiscono la parte estetica dell'anta. Oltre alla facciata, anche il bordo deve essere rivestito.

I fogli di rivestimento possono essere:

1. in carta impregnata di resina melaminica colorata o con venature finto legno (*carta melaminica*);

2. in *laminato melaminico* colorato o con venature finto legno;
3. in materiale termoplastico (generalmente *PVC*), colorato o con venature finto legno;
4. in veri fogli di legno di spessore 0,5 mm, chiamati *piallacci*.

Qual è il rivestimento migliore?

Per resistenza e funzionalità, la soluzione migliore è il rivestimento in laminato melaminico di qualità HPL.

Il laminato è infatti un materiale facilmente pulibile, resistente al graffio, all'abrasione, al calore.

Dal punto di vista estetico invece il legno è senza dubbio il materiale che più di ogni altro sa trasmettere un senso piacevole di calore alla cucina.



Anta rivestita con laminato.



Anta rivestita con PVC.



Anta rivestita con piallaccio.

Per evitare cattive sorprese, visionate le schede prodotto e verificate se le ante che state per acquistare sono rivestite con carta melaminica, laminato, materiale termoplastico o piallaccio di legno.

Le ante rivestite sono tutte uguali?

I punti più delicati di un'anta rivestita sono i bordi. Esistono due sistemi di applicazione dei bordi che determinano la buona o la scarsa qualità delle ante rivestite:

1. Nell'*anta bordata*: i bordi vengono applicati dopo la placcatura della facciata, lasciando a nudo, nello spigolo, il supporto interno. L'umidità può penetrare nel pannello interno, gonfiarlo e provocare lo scollamento dei bordi stessi. Anche il calore può provocarne lo scollamento, in quanto essi vengono applicati semplicemente con colle termofondenti.

2. Nell'*anta premassellata*: i bordi vengono applicati prima della placcatura della facciata. La qualità dell'anta premassellata è superiore rispetto alla qualità di un'anta bordata, in quanto il placcaggio eseguito dopo la bordatura con colle termoindurenti resistenti al calore, sigilla qualsiasi punto di infiltrazione dell'umidità e annulla ogni possibilità di scollatura del bordo provocata dal calore.

Come si distingue un'anta premassellata da una non premassellata?

Guardando lungo il bordo: se si intravede il filetto della colla e lo spessore del bordo, non è un'anta premassellata. Bisogna guardare con attenzione: molti produttori, per mimetizzare la colla, la colorano in tinta con il legno o con il colore dell'anta.



Anta bordata

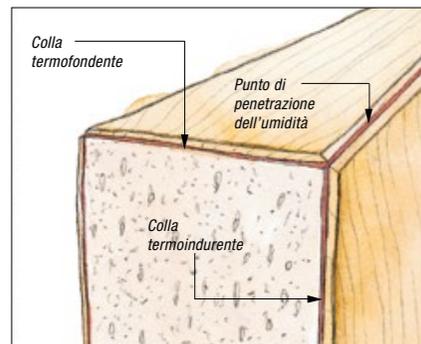


Anta premassellata

Se acquistate ante rivestite, preferite quelle premassellate.

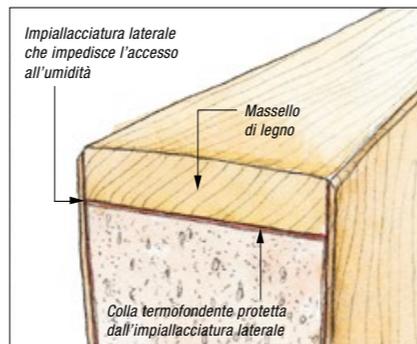
Le ante bordate e premassellate a confronto

Anta bordata



Il bordo applicato con questa tecnica mette a nudo il supporto interno nello spigolo, che diventa una facile via di penetrazione dell'umidità.

Anta premassellata



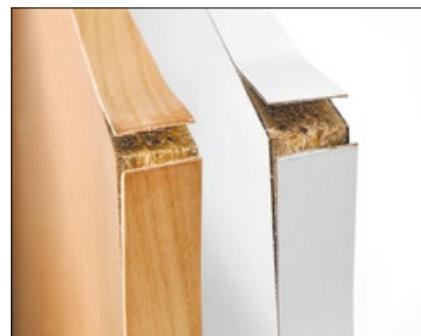
Il placcaggio eseguito con colle termoindurenti dopo la bordatura, sigilla qualsiasi punto di possibile infiltrazione di acqua ed elimina il possibile scollamento del bordo a causa del calore.



Ante in truciolare (impiallacciata e laminata), bordate con colla termofondente con temperatura di rinvenimento di 70°C, esposte al vapore per 30 minuti.



Ante in truciolare resistente all'umidità tipo P3 (impiallacciata e laminata), premassellate, esposte al vapore per 30 minuti.



Ante in truciolare (impiallacciata e laminata), bordate con colla termofondente con temperatura di rinvenimento di 70°C, esposte al calore (100°C) per 10 minuti.



Ante in truciolare resistente all'umidità tipo P3 (impiallacciata e laminata), premassellate, esposte al calore (120°C) per 30 minuti.

Le ante monoblocco in laminato

Le ante monoblocco, sono formate da un unico blocco di laminato stratificato. Questo materiale ha un notevole peso specifico ed un costo molto elevato.

Per questo Valcucine, che è la prima azienda ad aver utilizzato per la costruzione delle ante il laminato stratificato, ha ideato e brevettato un sistema per ridurre lo spessore: ha applicato il pannello di laminato ad un telaio strutturale in alluminio. È stato così possibile portare lo spessore del pannello in laminato a 5 mm per il modello Artematica e a 2 mm per il modello Riciclantica.

Tutto questo ha permesso di ottenere una maggiore leggerezza dell'anta con conseguente maggiore durata delle cerniere ed un minore impatto ambientale (minore consumo di materie e di energia: con Riciclantica si abbatte il 90% in meno di alberi).

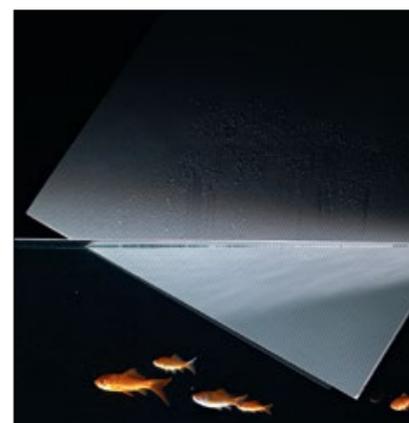
Le ante in laminato stratificato Valcucine, sono totalmente indifferenti all'umidità e al calore: possono infatti rimanere immerse nell'acqua per un lungo periodo di tempo senza danneggiarsi. Non hanno bordi incollati che possono scollarsi in quanto il pannello è stratificato in tutto lo spessore ed in un'unica lavorazione.



Il materiale interno al pannello dell'anta è il medesimo dell'esterno.



Telaio retrostante in alluminio.



L'anta monoblocco ha una resistenza assoluta all'acqua.



L'anta monoblocco è del tutto indifferente al calore: non ha bordi che si possono scollare.

Preferite un'anta in laminato stratificato: resiste più di qualsiasi altra al calore e all'umidità.

Le ante monoblocco in legno

Dopo un lungo lavoro di ricerca e varie sperimentazioni, Valcucine per prima è riuscita a realizzare un'anta monoblocco in legno laminato.

La produzione del pannello monoblocco in legno avviene con la stessa tecnologia di costruzione del pannello in laminato stratificato.

Si uniscono così in un solo prodotto la bellezza del vero legno e la stessa resistenza all'acqua e al vapore del laminato. L'anta non ha bordi che possono scollarsi in quanto il pannello è stratificato in tutto lo spessore ed in un'unica lavorazione. L'anta monoblocco in legno possiede una resistenza non riscontrabile in nessun altro tipo di anta in legno.



Il materiale interno del pannello dell'anta è il medesimo dell'esterno.



Telaio retrostante in alluminio.



L'anta in legno Valcucine ha un bordo premassellato e ha una buona resistenza all'acqua.



L'anta monoblocco in legno non ha bordi che si possono scollare con il calore.

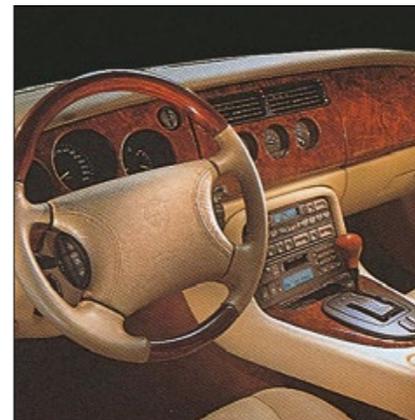
Spessori tanto sottili del pannello in legno-laminato garantiscono una sufficiente resistenza meccanica?

Per garantire la resistenza meccanica delle ante in legno-*laminato microstratificato*, Valcucine utilizza una tecnica derivata dalla costruzione dei cruscotti automobilistici, studiati per resistere ai crash test.

Dalla stessa sperimentazione ha origine la tecnica della stratificazione utilizzata per realizzare i pannelli estetici delle ante.

I pannelli sono formati oltre che dal *piallaccio* esterno, anche da fogli speciali interni alternati a fogli di tessuto ad altissima resistenza: essi garantiscono ottime doti di elasticità e robustezza anche in spessori molto sottili.

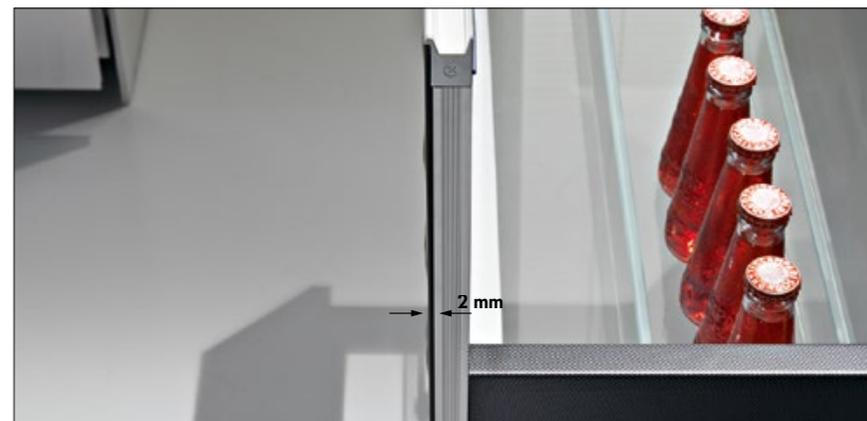
L'adozione di questa sofisticata tecnologia coperta da brevetto, accompagnata dalla grande capacità innovativa e dall'attenzione per l'uomo e l'ambiente, hanno conferito all'azienda una prestigiosa immagine che l'ha portata ad esportare i propri prodotti in tutto il mondo.



Cruscotto costituito da un pannello in legno microstratificato.



Crash test di controllo.



Pannello estetico di soli 2 mm di spessore.

Preferite ante in legno monoblocco: rispetto alle tradizionali ante in legno sono molto più resistenti al calore e all'umidità.

L'anta laccata

L'anta laccata viene prodotta utilizzando un pannello di base in *medium density* ricoperto con *vernici poliestere* o *poliuretatiche*. L'anta laccata richiede una certa cura in quanto è poco resistente al graffio, all'abrasione, all'urto.

La laccatura può essere opaca o lucida. Oggi esistono vernici super opache molto belle anche al tatto, ma la vernice, tanto più è opaca, tanto più tende a trattenere lo sporco. Inoltre le vernici opache tendono a lucidarsi per sfregamento, creando antiestetici aloni.

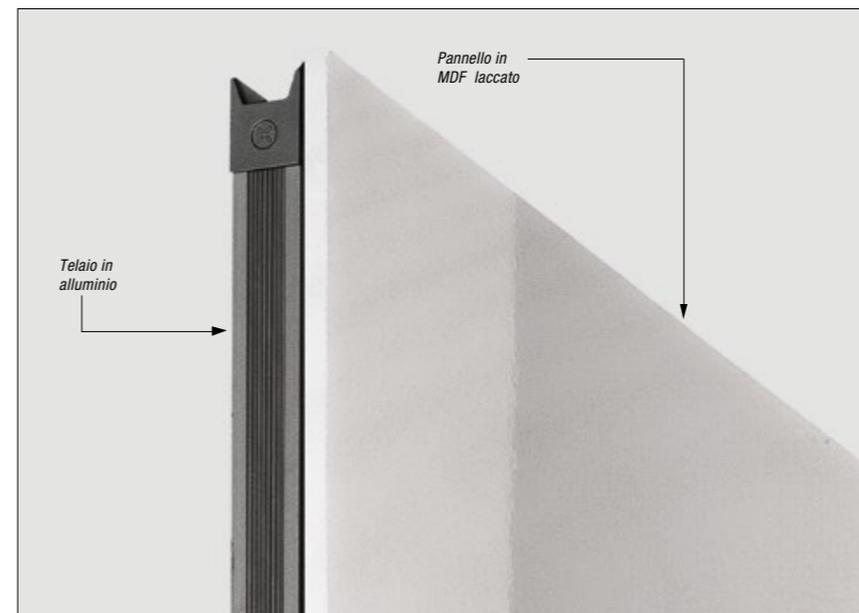
La laccatura lucida può essere eseguita in due modi:

1. Lucido diretto: si utilizza una vernice già lucida. Non si ottiene una perfetta planarità e ci possono essere piccole imperfezioni dovute alla polvere inglobata nella vernice durante la fase di essiccazione.
2. Lucido spazzolato: la pellicola di vernice viene levigata con grane sempre più sottili fino a raggiungere una perfetta planarità e specularità. Le ante laccate tradizionali sono

molto pesanti, quindi possono compromettere la tenuta delle cerniere e di conseguenza l'allineamento delle ante stesse.



Le ante laccate tradizionali sono pesanti: possono compromettere la tenuta delle cerniere e l'allineamento delle ante.



Anta laccata Artematica

Valcucine ha risolto il problema del peso eccessivo delle ante laccate con il modello Artematica riducendo lo spessore del pannello a 6 mm e creando un supporto estremamente tecnologico in alluminio. E' stato ridotto così il peso dell'anta di oltre il 50%.

Le ante laccate resistono bene all'umidità e al calore?

Se la laccatura è eseguita con cura (chiusura completa dei bordi), si ha una buona resistenza all'acqua o al calore.

Le tinte chiare, se posizionate vicino a fonti eccessive di calore, possono leggermente ingiallire. È allora necessario acquistare forni ventilati che non surriscaldino le ante adiacenti.

Scegliete ante laccate che abbiano un peso sopportabile dalle cerniere.

Fate attenzione alle ante molto opache: si sporcano più facilmente rispetto alle ante lucide.

L'acquisto di un prodotto etico

Oggi il consumatore è sempre più consapevole dell'importanza della preservazione del patrimonio naturale ed è sempre più disponibile a svolgere un ruolo attivo nella salvaguardia dell'ambiente.

Egli desidera essere informato se l'oggetto che sta acquistando è stato prodotto secondo una filosofia che rispetta l'ambiente e che salvaguarda la salute dell'uomo. Moltissime aziende etichettano i propri prodotti con la parola "ecologico". Ma "ecologico" significa privo di impatto

ambientale e sappiamo bene che non esiste nessun prodotto creato dall'uomo completamente privo di impatto ambientale. Poiché non esiste alcuna legge che stabilisca i parametri necessari affinché un prodotto possa dirsi "ecologico", l'industria può utilizzare tale termine a proprio piacere, creando confusione e diffidenza nel consumatore. Egli deve quindi analizzare una serie di fattori per capire se realmente il prodotto che sta acquistando è stato progettato e realizzato nel rispetto dell'ambiente.

Come può un'industria produrre con un basso impatto ambientale?

Valcucine ad esempio progetta e realizza prodotti ecocompatibili e ripristina le materie prime rinnovabili.

Nelle prossime pagine verranno approfonditi questi argomenti.



Anche voi, con le vostre scelte, potete contribuire alla salvaguardia dell'ambiente e al rispetto per la salute dell'uomo.

Il ripristino delle materie prime rinnovabili

Tutte le fabbriche che producono beni di consumo provocano un impatto ambientale negativo più o meno grande, in quanto utilizzano risorse naturali ed energia, liberando nell'atmosfera massicce quantità di anidride carbonica, primo responsabile dell'effetto serra.

Esiste solo una tipologia di fabbrica al mondo che produce senza inquinare, anzi disinquinando: *l'albero*.

L'albero è una fabbrica che produce legno e funziona completamente ad energia solare.

Utilizza come materia prima l'anidride carbonica ed elimina come scarto di produzione l'ossigeno, elemento indispensabile alla nostra esistenza.

Pensando all'enorme valore dell'albero e della natura, Valcucine promuove un piano di riforestazione in modo tale che gli alberi piantati possano trasformare in ossigeno l'anidride carbonica emessa con la propria produzione e possano compensare e ripristinare il consumo di legname.



Tutela dell'ambiente con Bioforest

Valcucine lavora per promuovere una cultura produttiva più sensibile all'ambiente e per contribuire al ripristino delle materie prime rinnovabili. Per realizzare questo sogno collettivo, nel 1998 ha avviato Bioforest Onlus: quattro progetti che hanno come obiettivo rigenerare e ricostruire gli ecosistemi forestali distrutti o degradati, in Italia e nel mondo;

incoraggiare e sostenere l'attività di ricerca scientifica nelle aree d'intervento. Inoltre l'associazione si impegna a diffondere il rispetto dei principi fondamentali dell'ecologia (riciclaggio, riduzione del consumo di energia e materie prime), ad instaurare un propositivo dialogo tra ecologia e industria.

Per maggiori informazioni www.bioforest.it



PROGETTO OTONGA

In Ecuador, il progetto "Otonga" si propone l'acquisizione di foresta primaria, per preservarne le eccezionali caratteristiche di biodiversità. È stata creata una stazione scientifica per accogliere ricercatori da tutto il mondo.

Progetto "RISORGIVE DEL VINCHIARUZZO"

Il progetto è localizzato nell'area delle risorgive del Vinchiaruzzo in provincia di Pordenone: prevede l'acquisizione e il ripristino di aree degradate, ripiantumandole con alberi autoctoni, per rigenerare l'ambiente tipico dell'antica foresta Planiziale.

PROGETTO OCCHIONE

In alcune scuole della provincia di Pordenone, Bioforest promuove un progetto di educazione ambientale con la realizzazione di un laboratorio naturalistico per lo studio di flora e fauna locali.

PROGETTO "GOT OWAGA"

Localizzato nella fascia dedicata alla coltivazione della canna da zucchero (prima causa di deforestazione) in Kenia, a Nyando Valley (Nyanza), coordinato e diretto da Richard S. Odingo decano dei climatologi africani, Premio Nobel per la pace e l'ambiente nel 2007.



Progettare in maniera ecocompatibile

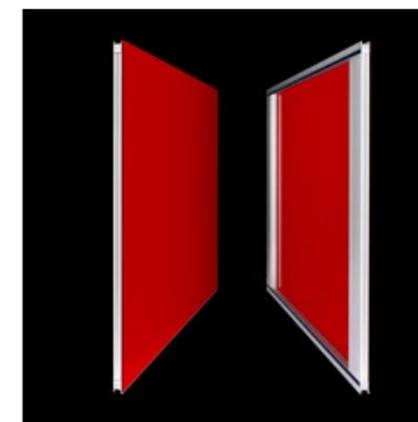
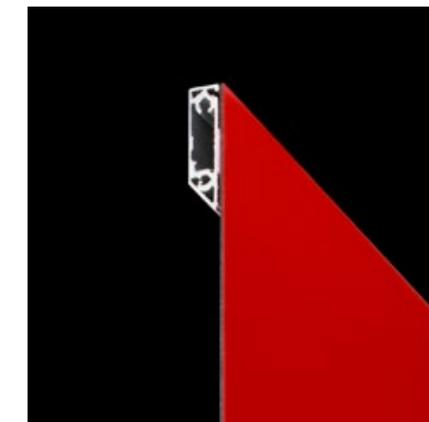
Oggi anche il settore industriale ha il dovere di ideare nuove strategie che permettano di produrre in maniera ecocompatibile. È risaputo che qualsiasi oggetto creato artificialmente dall'uomo provoca un impatto ambientale più o meno grande, ma l'uomo può fare molto

Minimo consumo di materie prime e di energia

Il lungo lavoro di ricerca sui materiali e sui loro limiti di resistenza, ha permesso a Valcucine di riportare le strutture dei suoi prodotti all'essenziale, creando degli oggetti che sono la massima espressione di un design basato sulla filosofia della dematerializzazione. L'esempio più significativo è l'anta microstratificata e superleggera del programma Riciclantica: è composta da un telaio strutturale in alluminio studiato per avere le pareti con sezioni minime e da un pannello estetico di soli 2 mm di spessore, realizzato adottando delle tecnologie costruttive proprie del settore automobilistico. Valcucine ha lavorato per dematerializzare anche i piani di lavoro: sono costituiti da un profilo strutturale in alluminio a cui viene abbinato un piano in *laminato*, in conglomerato di quarzo, in marmo o altri materiali ad esempio il vetro. La particolare forma del profilo permette di ridurre drasticamente la quantità di materia che costituisce il piano (70% nel piano in laminato).

per ridurlo al minimo. Valcucine, da anni è alla continua ricerca di tecnologie innovative, che permettano di produrre con un basso impatto ambientale. È riuscita così a realizzare prodotti dematerializzati (riducendo al minimo la quantità di materia e di energia utilizzate),

riciclabili (facilitando il reimpiego dei materiali dismessi), durevoli nel tempo (riducendo la produzione di rifiuti).



Riciclabilità

In natura le sostanze circolano, vengono trasformate e tutto alla fine viene riassorbito e riutilizzato.

Anche noi dobbiamo imparare a ridurre la quantità di rifiuti e a favorire in tutti i modi possibili il riutilizzo ed il riciclaggio dei materiali, anche perché le risorse a nostra disposizione non sono illimitate.

Valcucine ha pensato alla più semplice e totale riciclabilità dei suoi prodotti, progettandoli in modo tale che gli elementi che li compongono siano facilmente identificabili e separabili al momento della loro eventuale dismissione.

Tutti i componenti in plastica delle cucine vengono marchiati, per favorire una più facile e rapida identificazione alla fine del loro ciclo di vita.

Per favorire il riciclaggio delle ante in disuso,

Valcucine si impegna al ritiro e recupero dei materiali che le compongono (vedi Garanzia di responsabilità a vita, pag. 13).

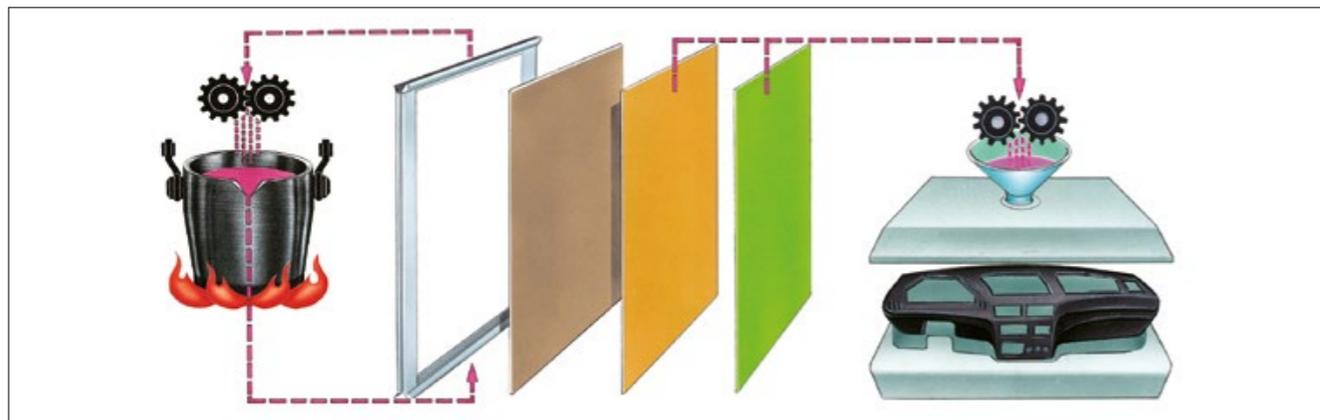
Il telaio strutturale in alluminio è riciclabile al 100%.

L'alluminio riciclato è un prodotto estremamente ecocompatibile, in quanto il suo recupero avviene consumando solo il 5% dell'energia impiegata per la produzione del metallo primario e senza alcuna emissione di gas tossici.

I pannelli in *laminato stratificato* dismessi verranno trasformati e utilizzati nella produzione di elementi per i cruscotti delle auto, oppure per la costruzione di svariati tipi di contenitori. Studi sono in atto nel Centro Ricerca e Sviluppo di Valcucine.



Anta Riciclantica, costituita da elementi facilmente separabili e riciclabili.

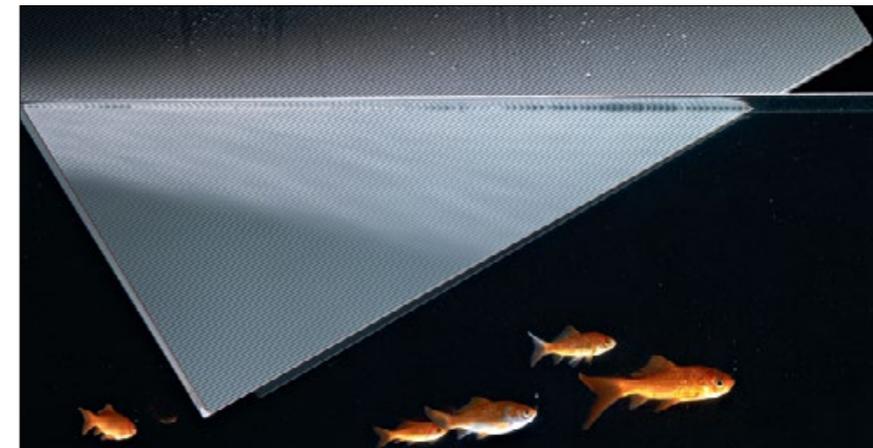


Ciclo di riciclaggio di un'anta composta dal telaio strutturale in alluminio e da pannelli estetici in laminato stratificato.

Lunga durata (tecnica)

Grazie all'applicazione di tecnologie innovative, i prodotti Valcucine hanno un'alta resistenza e quindi una lunga durata.

L'anta Riciclantica costituisce un esempio di come dematerializzando un prodotto si possa in ogni caso migliorarne la qualità e la durata.



Lunga durata (estetica)

Le scelte basate sulla semplicità della linea, sulla pulizia della forma e sulla cura per il particolare, sono sempre durature. Non acquistate una cucina tutta squadrate o tutta bombata solo per seguire la moda del momento: se ad esempio scegliete una cucina dalle linee squadrate, "ammorbiditela" con alcuni elementi curvi. Se desiderate un prodotto ricercato, non è necessario orientarsi verso forme complesse ed elaborate che con il tempo stancano. È allora meglio rivolgere le proprie scelte verso quelle lavorazioni artigianali, come ad esempio l'intarsio su legno o vetro, che donano calore e colore contribuendo a creare nei confronti della cucina una certa affettività che è destinata a crescere negli anni.



Utilizzo di legno non proveniente da foresta primaria

La foresta primaria è un bene assoluto per l'umanità. Un bene che ha impiegato milioni di anni per poterci dare un'immensa biodiversità vegetale ed animale e proprio per questo, una volta distrutta, non può più essere ricostruita. L'industria del legname, penetrando nella foresta, ne devasta aree immense, distrugge le specie animali e vegetali e le risorse culturali, nutritive e medicinali da cui dipendono le popolazioni indigene.

La foresta è a rischio anche a causa degli

incendi che preparano il terreno per altre attività altrettanto distruttive come l'allevamento e l'agricoltura e che impediscono la crescita di nuovi alberi.

La foresta inoltre è vitale per il ciclo delle piogge e per il mantenimento del microclima. Il disboscamento contribuisce ad accelerare i mutamenti climatici globali della terra e ad aumentare l'*effetto serra*.

Per tutto questo è importante non utilizzare legno proveniente da foresta primaria estratto con pratiche distruttive.

È possibile acquistare legname proveniente da

piantagioni appositamente create.

Valcucine non partecipa allo sfruttamento della foresta primaria e utilizza solo *essenze* che provengono da piantagioni in cui si è stabilito un equilibrio tra taglio e piantumazione.



L'aria che respiriamo in cucina può essere inquinata da sostanze tossiche emanate dalle vernici e dalle colle utilizzate nei mobili.

Valcucine esegue analisi a campione per controllare le sostanze volatili dannose per la salute dell'uomo, la radioattività artificiale ed il rispetto delle più severe normative sull'emissione di *formaldeide*.

Le vernici sintetiche

I mobili trattati con vernici sintetiche emettono sostanze volatili tossiche all'interno delle nostre case, anche molto tempo dopo che sono stati acquistati.

Valcucine ha analizzato l'inquinamento provocato da tali sostanze con analisi specifiche.

Nella tabella riportiamo quantità e qualità delle sostanze organiche volatili relative ad 1 mq di superficie verniciata con prodotto acrilico diluito con diluenti sintetici.

Per limitare drasticamente l'emissione delle sostanze tossiche emanate dai solventi sintetici, Valcucine ha messo a punto un ciclo di verniciatura all'acqua. Ha poi realizzato una finitura superficiale a base d'acqua.



L'aria inquinata dalla vernice sintetica viene prelevata e immessa nel gas-cromatografo per l'analisi dei componenti presenti.

Acetone	µg/m ³	11
Metililchetone	µg/m ³	13
Etile acetato	µg/m ³	4
i-Butile acetato	µg/m ³	36
n-Butile acetato	µg/m ³	21
Xileni isomeri	µg/m ³	5
Stirene	µg/m ³	23
Metossipropanolo acetato	µg/m ³	133
Etossipropanolo acetato	µg/m ³	61
Dimetilformamide	µg/m ³	33
Aldeide esanoica	µg/m ³	9
Cicloesanone	µg/m ³	3
Butilcellosolve	µg/m ³	7
Benzaldeide	µg/m ³	2
Acido acetico	µg/m ³	63
Benzoato di metile	µg/m ³	3
Dimetil idrossi acetofenone	µg/m ³	13
S.O.V. totali		µg/m ³ 440

Sostanze emesse in 1mc di aria in 24 ore da 1mq di pannello verniciato, 30 giorni prima dell'esecuzione dell'analisi, con vernici sintetiche acriliche.

La radioattività artificiale

Disastri nucleari come Chernobyl hanno provocato una radioattività artificiale che è stata assorbita dalle piante (e quindi dal legno) e poi rilasciata nell'ambiente anche a distanza di molto tempo.

Dato che l'entità di questa presenza tossica varia in base alla provenienza del legno, Valcucine esegue analisi a campione per accertarsi che il legno utilizzato nelle sue cucine non provenga da zone gravemente inquinate da Chernobyl.



Analisi per il controllo dell'inquinamento da isotopi gammaemittenti presso il Laboratorio di Spettrometria Nucleare del CRAD.

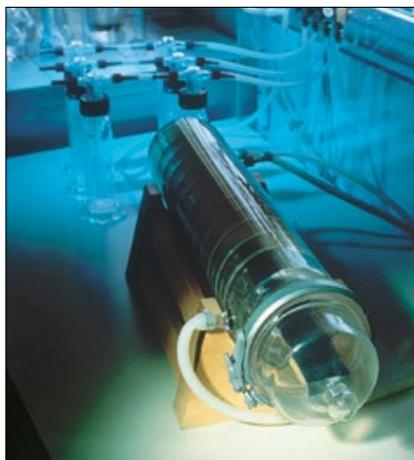


La formaldeide

I pannelli in truciolare contengono colla ureica, sostanza che per anni e in modo continuo emette formaldeide.

La formaldeide è riconosciuta come sostanza cancerogena: l'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro l'ha classificata come agente chimico "cancerogeno per l'uomo". A differenza di quanto avviene in Germania e in Giappone, in Italia non esistono leggi che ne regolamentino l'emissione dai mobili.

I fusti in truciolare Valcucine rispettano in maniera rigorosa i valori limite stabiliti dalla più severa normativa al mondo: quella giapponese F4 Stelle.



Gas-analisi del laboratorio CATAS.

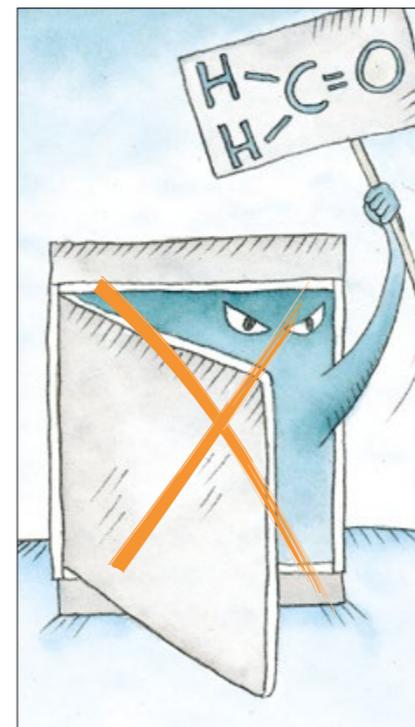
Tabella comparativa contenuto di formaldeide nei pannelli di particelle di legno (truciolari).

Nazione	Normativa	Metodo della camera da 1 m ³ su prodotto normalizzato	Media delle analisi eseguite da Valcucine su prodotto non normalizzato
Italia	E1	< 0,124 mg/m ³	da 0,5 a 15,0 mg/m ³
Germania	E1	< 0,124 mg/m ³	-
Giappone	F4 Stelle	< 0,055 mg/m ³	-

< Indica un valore uguale o inferiore al dato riportato

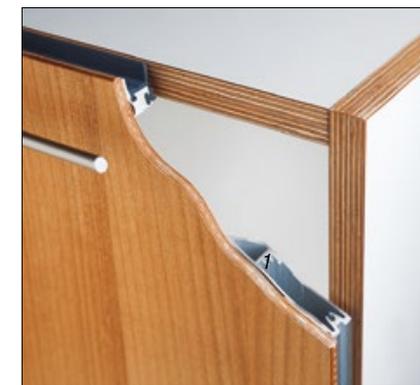
La cucina in legno, ma senza truciolare

Valcucine, per soddisfare chi vuole seguire i canoni della bioarchitettura, fornisce, a richiesta, la cucina totalmente priva di elementi in truciolare.



Il fusto contenitore

1. Multistrato idrorepellente
2. Laminato di qualità HPL



L'anta

1. Alluminio



Il piano

1. Laminato HPL ad alto spessore
2. Alluminio



Il cassetto

1. Acciaio
2. Alluminio
3. Multistrato

La cucina 100% riciclabile

Costantemente alla ricerca di soluzioni tecniche per diminuire l'impatto ambientale dei propri prodotti, Valcucine ha elaborato una nuova ed evoluta struttura con basi in vetro. Il vetro, associato alle trafilte in alluminio, garantisce la totale riciclabilità dei materiali utilizzati, materiali peraltro assolutamente resistenti all'acqua ed al vapore, nonché assolutamente atossici.

Rispettando anche il criterio della dematerializzazione, che implica un minore spreco di risorse e di energia, l'innovativa base è stata progettata per eliminare perfino il raddoppio dei fianchi.

Utilizzando le nuove basi in vetro assieme all'anta Artematica, ed il pensile Aerius otterremo il massimo risultato al mondo in termini di ecocompatibilità, vale a dire:

- garanzia di ritiro a fine ciclo di vita
- dematerializzazione
- 100% riciclabilità
- 80% riutilizzo a fine vita
- zero emissioni tossiche
- massima resistenza a calore, acqua e vapore



Valcucine
Patented



Artematica Vetro



Riciclantica con ante in alluminio 100% riciclabili



La verniciatura all'acqua

Uno dei più gravi problemi di inquinamento della produzione di mobili è l'evaporazione dei solventi sintetici contenuti nelle vernici. Un mobilificio di medie dimensioni immette nell'aria ogni giorno tonnellate di solventi potenzialmente cancerogeni, inquinando l'ambiente di lavoro e le aree limitrofe al sito. Questi solventi continuano una micro evaporazione anche dopo lungo tempo per cui anche l'ambiente dove viene ubicato il mobile subisce tale inquinamento. A tutto vantaggio dell'acquirente finale, dei lavoratori del settore del mobile e dei paesi limitrofi alle fabbriche, Valcucine, dopo anni di prove e di continua ricerca ha adottato, per i masselli e per le ante e pannelli impiallacciati, un ciclo di verniciatura all'acqua che riduce drasticamente la presenza di solventi sintetici ed elimina del tutto quelli aromatici considerati fortemente cancerogeni. Valcucine con la sua grande capacità di innovazione ha continuamente aperto nuove strade che sono state sempre imitate dai concorrenti determinando in noi un certo disappunto. In questa occasione invece ci auguriamo di venire imitati poichè siamo consapevoli che in questo modo otterremo un grande risultato a favore dell'ambiente e della salute dell'uomo.

Tutti i legni Valcucine hanno una buona resistenza alla macchia e richiedono una manutenzione attenta per evitare il danneggiamento della superficie. Naturale resistenza.



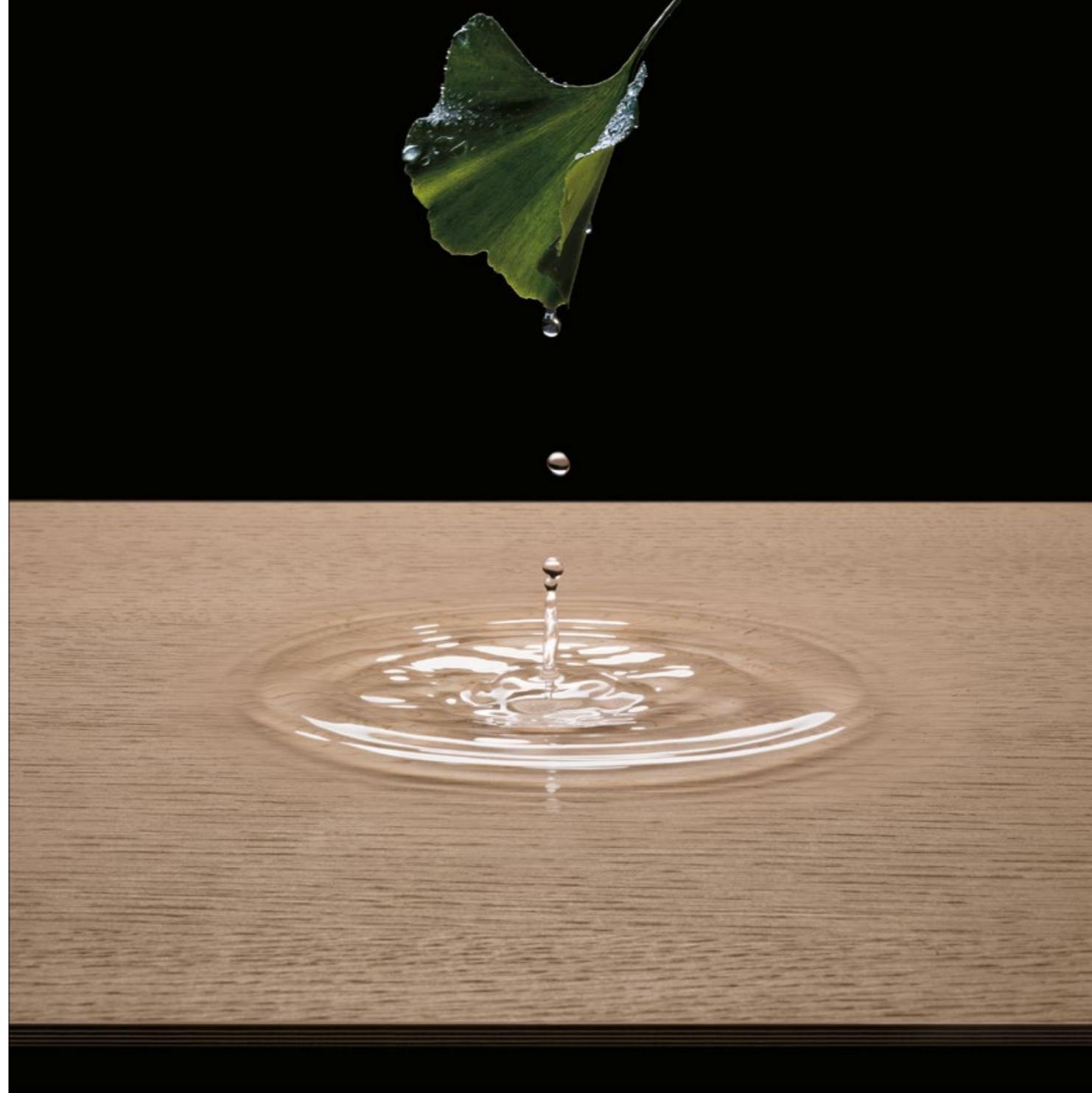
Verniciatura a solvente sintetico



Verniciatura all'acqua Valcucine



Assicuratevi che i solventi delle vernici protettive utilizzate per il legno siano a base acquosa.



Gli elettrodomestici

La vastissima gamma di elettrodomestici presente sul mercato non ci consente, per problemi di spazio, di svolgere in questo libretto un'analisi molto dettagliata. Cercheremo comunque di evidenziare quegli argomenti che riteniamo più importanti per indirizzarvi nella giusta scelta di elettrodomestici in grado di soddisfare appieno le vostre esigenze.

Valcucine, coerente con la propria politica ambientale, consiglia prodotti **AEG**, **Electrolux**, **Electrolux REX**, perchè si sono dimostrati sensibili ai problemi ambientali ed inoltre partecipano con Valcucine al progetto Bioforest.

Al momento dell'acquisto, accertatevi che l'elettrodomestico abbia impressi seri marchi che ne garantiscano la qualità e la sicurezza (fondamentale è la presenza del marchio IMQ o di altri marchi di qualità, rilasciati da appositi enti).

Inoltre analizzate la funzionalità, le prestazioni tecniche e soprattutto i consumi energetici.

Un'apparecchiatura efficiente e che consuma poco si traduce in un risparmio economico per voi ed in un minore impatto sull'ambiente (l'energia elettrica necessaria al funzionamento degli elettrodomestici viene prodotta con la combustione di sostanze fossili che, bruciando, provocano emissioni di CO₂, contribuendo al riscaldamento globale e all'*effetto serra*).



Un valido strumento che permette di avere informazioni precise sulle prestazioni e sul consumo di energia di frigoriferi, lavastoviglie e lavatrici è l'*Energy Label*, un'etichetta informativa che, secondo una direttiva CEE, deve accompagnare gli elettrodomestici esposti nei negozi.

L'Energy Label indica la classe di efficienza energetica, adottando una scala di sette livelli, dalla A+++ (massima efficienza, bassi consumi) alla D (minima efficienza, alti consumi).

L'etichetta contiene anche altre informazioni che descriveremo nelle pagine successive.

Se volete essere dei consumatori veramente "ecologici", preferite elettrodomestici superiori alla classe A+, a basso consumo energetico.

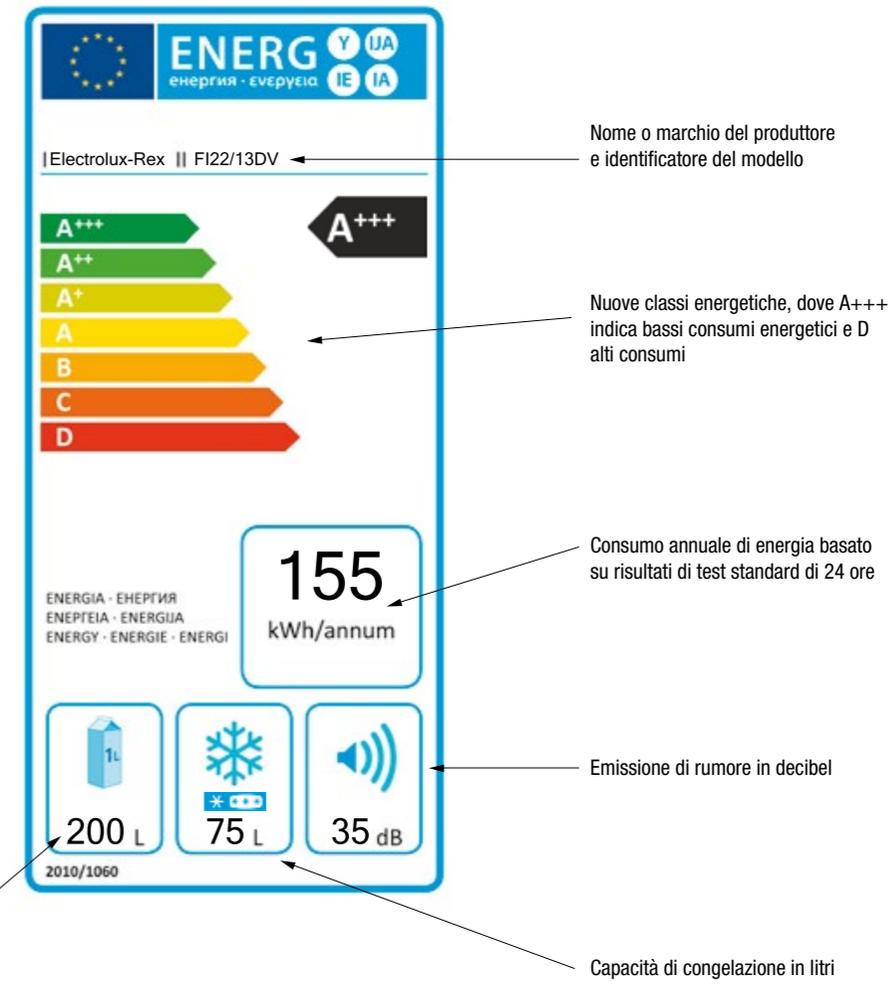
Il frigorifero

Il frigorifero ha un ruolo molto importante in cucina perché è l'elettrodomestico responsabile della conservazione dei nostri alimenti.

Prima dell'acquisto è necessario valutare una serie di fattori tra i quali la garanzia che l'elettrodomestico abbia ottime prestazioni con bassi consumi di energia. A questo proposito vi può essere d'aiuto l'Energy Label, dove vengono indicati la classe energetica, il consumo di energia annuo espresso in Kilowattora, il volume a disposizione per i cibi freschi e per i cibi surgelati, il livello di rumorosità. Valcucine consiglia l'acquisto di frigoriferi di classe energetica superiori alla classe energetica A+.

Un frigorifero in classe A++ risparmia fino al 25% di energia rispetto ad un pari modello in classe A+.

Un frigorifero in classe A+++ fino al 50% in più rispetto alla classe A+. Consuma pertanto meno di una lampadina da 20 Watt.



Osservate con attenzione l'Energy Label. Preferite un frigorifero di classe energetica A+, A++ e A+++.

Il frigorifero: capienza e capacità di conservazione

Valutate la tipologia e la capienza dell'elettrodomestico, scegliendolo in base al numero di persone che costituiscono la vostra famiglia, alle vostre abitudini alimentari, alla frequenza con cui fate la spesa.

Ricordate che avere un grande frigorifero che rimane semivuoto, significa sprecare energia inutilmente. Controllate sia i litri del frigo che quelli del freezer. Non fatevi ingannare dalla misura del litraggio totale valutandolo ideale per le vostre esigenze e scoprendo poi che l'effettiva divisione tra frigo e congelatore non corrisponde alle vostre necessità (es.: frigo troppo piccolo e congelatore troppo grande).

Se avete poco tempo a disposizione e fate un'unica grande spesa settimanale, è possibile conservare tutto anche nel tuo frigocongelatore ad incasso.

SpacePlus® di Electrolux Rex è l'unico frigocongelatore da incasso che offre una capacità di oltre 300 litri, il 10% in più rispetto ad un modello tradizionale*, grazie ad un uso intelligente dello spazio interno.

* Rispetto alla capacità media di un tradizionale frigocongelatore da incasso alto 178 cm.

Cibi freschi più a lungo

Scegliete frigocongelatori che vi consentano di conservare meglio e più a lungo anche gli alimenti delicati, come quelli con tecnologia TwinTech®.

FrostFree, ispirata dalle soluzioni di raffreddamento professionale.

I due sistemi di raffreddamento indipendenti, con due sistemi di circolazione d'aria separati, offrono le condizioni ottimali di conservazione su ciascun vano.



Valutate la capienza dell'elettrodomestico divisa fra frigorifero e congelatore. Verificate se la capacità di conservazione è adatta alle vostre esigenze.

Il forno

Forni elettrici

Possono essere a cottura statica (riscaldamento vano prodotto da due resistenze, una superiore e una inferiore) o a cottura ventilata (calore fatto circolare da una ventola). Oggi le due funzioni vengono abbinate all'interno dello stesso apparecchio, dando la possibilità di scegliere tra vari sistemi di cottura.

Vi sono forni elettrici dotati di molteplici funzioni e di sistemi automatici di accensione e spegnimento. Valutate bene se effettivamente utilizzerete tutte quelle funzioni, perché altrimenti diventano soltanto dei costi aggiuntivi inutili ed un aumento delle possibilità di rottura. Valcucine consiglia di acquistare un apparecchio semplice e dotato delle funzioni strettamente indispensabili.

Anche le prestazioni del forno sono certificate dall'etichetta energetica Energy Label. Valcucine consiglia l'acquisto di forni di classe energetica A.

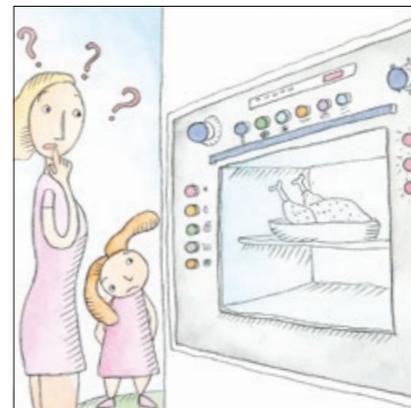
Forni a microonde

Sono la migliore soluzione se si ha poco tempo per cucinare: riducono drasticamente i tempi di cottura e di conseguenza anche i consumi energetici: il consumo di energia è quattro volte inferiore rispetto ai forni elettrici. Offrono la possibilità di cuocere senza dover aggiungere grassi. Sono adatti per scongelare rapidamente gli alimenti surgelati.

Forni combinato a vapore

Abbinare il vapore al calore permette di avere piatti deliziosi ogni volta. Il vapore esalta il sapore naturale e il gusto del cibo e rende la cottura più uniforme. Eccellente per ottenere un interno soffice e tenero e una doratura croccante all'esterno.

Il forno Vaporex di Electrolux Rex porta a casa tua soluzioni di cottura al vapore professionali sviluppate in decenni di lavoro con gli Chef stellati di tutta Europa per esaltare il sapore dei tuoi piatti preferiti.



Energia		Forno elettrico
Costruttore Modello		
Bassi consumi 		A
Alti consumi Consumo di energia (kWh) Funzione di riscaldamento: Convenzione naturale Convenzione forzata (riferito al carico normalizzato)		0.79
Volume utile (Litri)		74
Tipo Piccolo Medio Grande		←
Rumorosità (dB(A)re 1 pW)		45
Gli opuscoli illustrativi contengono una scheda particolareggiata. <small>Norma EN 50304 Direttiva 2002/40/CE sull'etichettatura dei forni elettrici.</small>		

Dal 2014 è in vigore una nuova etichetta energetica.

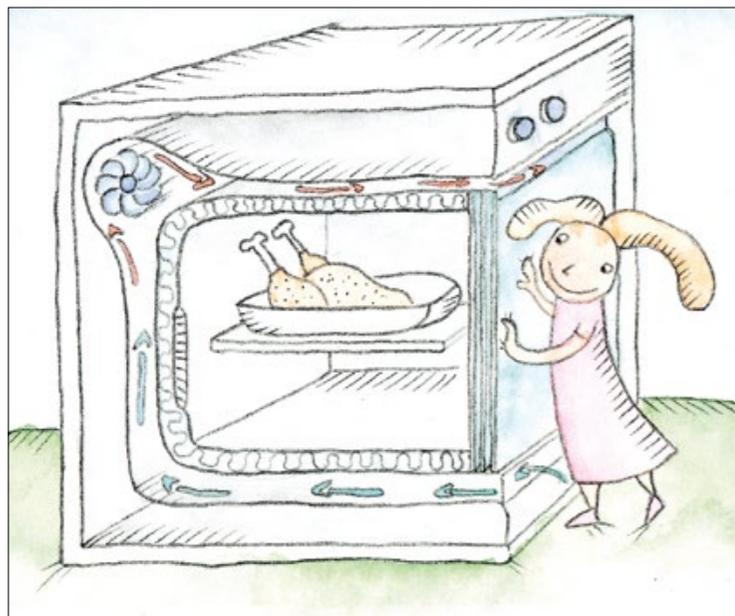
I sistemi di sicurezza e pulizia del forno

La tecnologia al servizio della sicurezza

I mobili a contatto con il forno non corrono più il rischio di surriscaldarsi, grazie all'utilizzo abbinato di materiali isolanti ecologici, della muffola sospesa e della ventilazione tangenziale.

Ventilazione tangenziale

Il forno deve garantire innanzitutto la sicurezza "termica": per evitare che si surriscaldi, è necessario che sia dotato di *ventola tangenziale di raffreddamento*: il flusso d'aria che essa genera, avvolgendo la cavità del forno, protegge i mobili circostanti, mantiene freddi la maniglia, il cruscotto, i componenti elettrici e meccanici e previene la formazione di condensa.



Assicuratevi che l'isolante utilizzato non sia del tipo che emette metilisocianato, gas fortemente tossico. Pretendete che il forno sia dotato di ventola tangenziale di raffreddamento.

Il piano cottura

Per il piano cottura la prima scelta da fare è il tipo di alimentazione: a gas o elettrica.

I piani cottura a gas sono più economici ed ecocompatibili rispetto ai piani cottura elettrici. I piani elettrici hanno il vantaggio di poter regolare il calore in maniera precisa, mantenendo costante la temperatura impostata. Con la rivoluzionaria tecnologia a induzione potrai, invece, cucinare in modo più veloce, sicuro ed efficiente in quanto il calore scalda direttamente il fondo della pentola, lasciando la zona intorno alla superficie di cottura fredda al tatto rispetto a quanto accade con i tradizionali piani elettrici in vetroceramica. Non avrai nessuna dispersione e la massima efficienza.

Per quanto riguarda l'*ergonomia*, oggi sono disponibili dei piani cottura molto spaziosi che permettono di destreggiarsi tra le pentole con maggiore comodità: è possibile incassare nei vani standard da 60 cm, piani cottura da 70 e 75 cm, leggermente più larghi dei tradizionali piani da 60 cm, ma notevolmente più comodi.

Se non ci sono vincoli di spazio potete scegliere dei piani cottura da 90 cm. Esistono piani cottura da 30 cm con diverse funzioni, che permettono di essere composti a seconda delle proprie necessità. Se avete poco spazio, potete orientare la vostra scelta verso un piano da 45 cm.

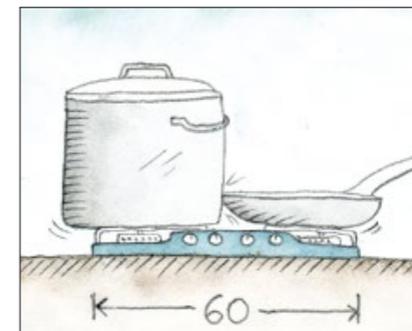
Altro elemento da scegliere sono le griglie: in commercio esistono piani cottura con pesantissime griglie in ghisa che servono solo

a dare un effetto estetico di professionalità al piano cottura, ma che da un punto di vista funzionale risultano scomodissime soprattutto nel momento in cui devono essere tolte per la pulizia del piano, perchè sono molto pesanti.

Le griglie in *acciaio inox* sono destinate a bruniti e devono essere così accettate; le griglie in ferro smaltato possono arrugginirsi nelle punte lambite dal fuoco. Verificate che le griglie siano piane e assicurino una assoluta stabilità. Scegliete piani cottura privi di interstizi dove si può fermare lo sporco.

Il piano cottura (come il forno) è un elettrodomestico che rimane completamente in vista. Quindi è necessario valutare accuratamente anche le varianti estetiche, per poter scegliere il tipo di materiale, il colore, il tipo di manopole, il tipo di griglie che più si addicono allo stile della vostra cucina.

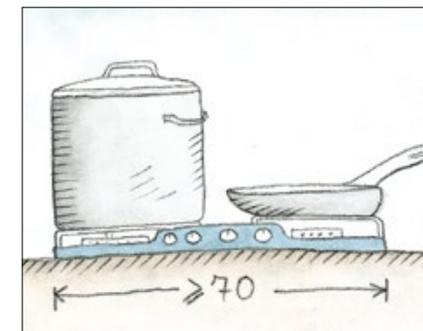
A differenza dei piani a gas, la superficie dei



piani ad induzione è liscia, senza alcun ostacolo e questo facilita la pulizia. Grazie alla bassa temperatura che raggiunge la vetroceramica durante il funzionamento, anche se un liquido fuoriesce accidentalmente dalla pentola, non c'è rischio che bruci o cristallizzi.

Induzione e gas a confronto

Dal punto di vista energetico, i piani ad induzione sono i più efficienti, in quanto sfruttano il 90% dell'energia consumata, contro il 50% di un piano a gas. Con la tecnologia ad induzione il calore viene generato direttamente sul fondo della pentola, senza dispersioni, con tempi di cottura estremamente rapidi. Pertanto anche se l'elettricità costa più del gas, l'impatto sulla bolletta dell'utilizzo di un piano ad induzione è minimo, con importanti vantaggi quali l'estrema sicurezza e la facilità di pulizia.



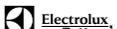
Preferite piani cottura di dimensioni maggiori rispetto ai tradizionali piani da 60 cm e scoprite le innovative soluzioni che la tecnologia ad induzione porta in cucina.

I sistemi di sicurezza del piano cottura

I nuovi bruciatori

Nei piani cottura a gas avviene una vera e propria combustione con emissione nell'ambiente di sostanze tossiche (*monossido di carbonio e anidride carbonica*) e consumo di ossigeno.

È allora importante che i bruciatori siano dell'ultima generazione (bruciatori Fiamma Pura), studiati per ridurre le emissioni nocive e per migliorare il processo di combustione, con conseguente ottimizzazione del rendimento, riduzione degli sprechi e riduzione dell'impatto ambientale.

I marchi  **AEG**,  **Electrolux**,  **Electrolux REX**, montano sui piani cottura tutti bruciatori dell'ultima generazione.

La valvola di sicurezza

La valvola di sicurezza impedisce la fuoriuscita del gas quando la fiamma si spegne accidentalmente per trabocco di liquidi o per folata di vento, oppure nel caso di apertura involontaria della manopola senza accensione della fiamma. Anche i piani cottura in vetroceramica a gas sono dotati di un sistema di sicurezza che interrompe l'erogazione di gas se la fiamma si spegne.

Spie di calore residuo

Le piastre elettriche ed i piani cottura in vetroceramica elettrici o a gas, devono essere dotati di spie che indicano il calore residuo dopo lo spegnimento delle zone cottura. Le spie si spengono quando il piano non può più provocare scottature.



Controllate che il piano cottura sia dotato dei dispositivi che garantiscono la massima sicurezza: bruciatori dell'ultima generazione, a bassa emissione di ossido di carbonio con valvola di sicurezza.

La lavastoviglie

Nel settore del mobile non è stato fatto nulla per classificare in maniera oggettiva la qualità del prodotto.

Tutti possono dire di essere ecologici, di usare materiali di qualità, di dare lunghe garanzie che, molto spesso, con le clausole esclusive vengono vanificate.

Nel settore dell'elettrodomestico invece sono stati introdotti dei parametri oggettivi che permettono al consumatore di confrontare la qualità tra i vari prodotti.

Ogni singolo elettrodomestico è accompagnato da un'etichetta energetica riportante i parametri qui a lato elencati: essi sono gli unici che permettono di effettuare un confronto reale tra le varie marche perché rilevati con modalità univoche.

A lato riportiamo un esempio di etichetta completa e molto comprensibile che accompagna ogni lavastoviglie.

Per avere una visione completa delle etichette, vi consigliamo di visitare il sito: www.newenergylabel.eu, dove potete trovare molto bene spiegate le etichette di tutti gli elettrodomestici.

Energia	
Costruttore	AEG
Modello	FAVORIT 86050
Bassi consumi	A
Alti consumi	1,05
Consumo di energia kWh/ciclo <small>(in base ai risultati di prove di cicli normali di lavaggio con acqua fredda) Il consumo effettivo dipende dal modo in cui l'apparecchio viene usato</small>	
Efficacia di lavaggio <small>A: alta G: bassa</small>	ABCDEFG
Efficacia di asciugatura <small>A: alta G: bassa</small>	ABCDEFG
Coperti	12
Consumo di acqua litri/ciclo	14
Rumorosità [dB (A) re 1 pw]	
Gli opuscoli illustrativi contengono una scheda particolareggiata	
<small>Norma EN 153 Maggio 1990 Direttiva 94/2/CE relativa all'etichettatura dei frigoriferi</small> 	

casa costruttrice e la sigla dell'apparecchiatura.
 classe energetica, contraddistinta da una lettera dalla A alla G, dove A sta per bassi consumi e G per alti consumi.
 consumo di energia espresso in Kilowatt per un ciclo normale di lavaggio sulla base di prove standard.
 classe di efficacia di lavaggio su una scala da A (più pulito) a G (più sporco).
 classe di efficacia di asciugatura su una scala da A (più asciutto) a G (più bagnato).
 numero di coperti e il consumo di acqua in litri per ogni ciclo.
 livello di rumorosità, espresso in dB (A), prodotto durante il funzionamento. Le case costruttrici generalmente non lo dichiarano perché non obbligatorio.

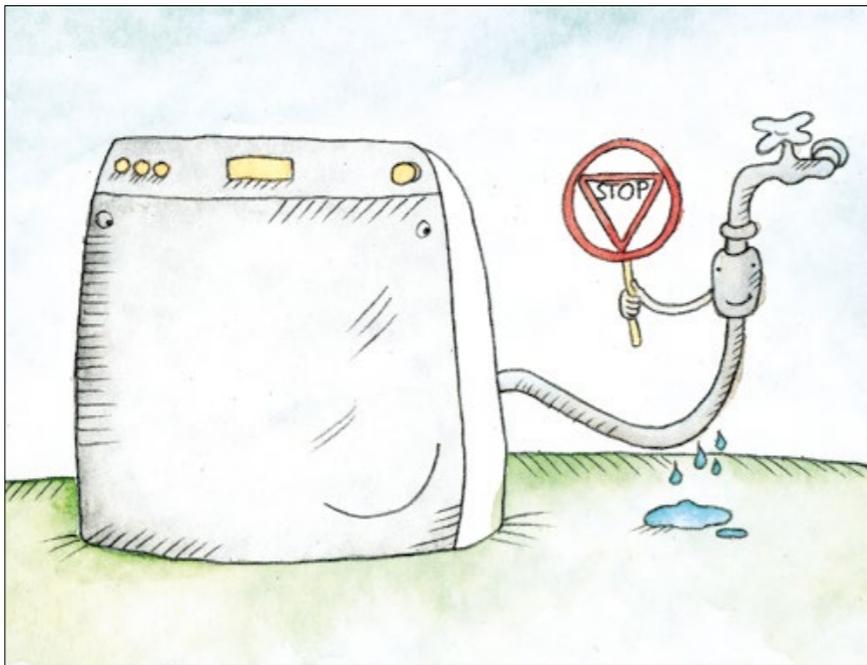
Controllate che la lavastoviglie sia di Classe A per quanto riguarda i consumi energetici, l'efficacia di lavaggio e l'efficacia di asciugatura.

I sistemi di sicurezza della lavastoviglie

Un particolare molto importante da considerare al momento dell'acquisto è la presenza dei vari dispositivi di sicurezza che devono tenere sotto controllo sia le parti elettriche, sia l'impianto idrico.

Oggi quasi tutte le macchine prevedono diversi tipi di dispositivi nel caso in cui qualcosa non funzionasse all'interno della lavastoviglie. Quasi tutte sono dotate di un sensore antiribocco e di un sensore anti-allagamento che regolano la quantità d'acqua immessa e, se necessario, intervengono bloccando la valvola di carico dell'acqua. Sono inoltre provviste di un interruttore di sicurezza che interrompe il funzionamento del programma all'apertura accidentale della porta. Non tutte però adottano di serie sistemi tali da garantire la sicurezza contro gli allagamenti anche quando le perdite sono causate da rotture del tubo di alimentazione. Anche se il tubo è resistente alle alte temperature e alle elevate pressioni è sempre bene controllare che sia dotato di una doppia camera di sicurezza. In caso di rottura della camera interna, il flusso d'acqua viene bloccato e l'anomalia segnalata.

Un'ulteriore sicurezza è costituita dal dispositivo Acquastop (acquistabile separatamente) che, se necessario, blocca il flusso d'acqua direttamente al rubinetto.



Controllate che la lavastoviglie sia dotata di tutti i dispositivi di sicurezza.

La cappa

Durante la cottura dei cibi si producono odori, vapori e gas combustivi altamente tossici quali monossido di carbonio CO, ossido di azoto NO₂, e anidride carbonica CO₂.

È quindi indispensabile prevedere un valido sistema aspirante collegato con l'esterno. Una cappa depurante non collegata con l'esterno è praticamente inutile e Valcucine la sconsiglia in maniera assoluta.

Il cuore della cappa è il motore, che ne determina la capacità aspirante. La potenza del motore deve assicurare una perfetta aspirazione anche quando il percorso dello scarico dei fumi deve superare notevoli dislivelli, (condominio) o curve a 90°. Tutte le cappe progettate e marchiate Valcucine hanno un motore da 750 mc (volume d'aria aspirato in un'ora) e richiedono un foro per l'espulsione dei fumi di diametro 12 cm. Un metodo molto semplice per identificare una cappa di qualità è proprio quello di verificare il diametro del foro di espulsione dei fumi: le cappe economiche e di scarsa qualità hanno in genere un foro con diametro 10 cm anziché 12 cm.

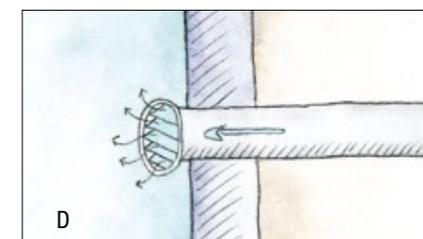
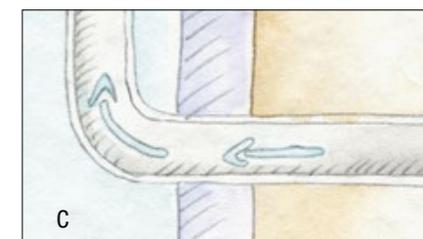
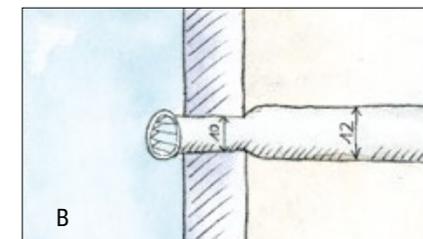
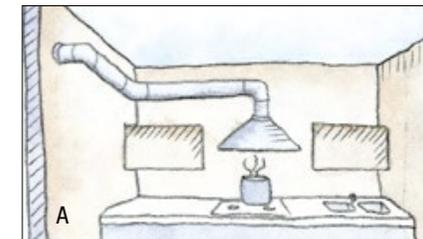
I filtri antigrasso devono essere metallici, lavabili anche in lavastoviglie e non in tela di poliestere (infiammabile).

Per quanto riguarda il tipo di illuminazione

della cappa, i led sono da preferire alle lampade ad incandescenza, per la lunga durata ed il minor consumo di energia.

Dall'analisi delle richieste di intervento per scarsa aspirazione della cappa, abbiamo osservato che molti problemi sono dovuti ad una sua errata installazione. Di seguito riportiamo suggerimenti utili per un corretto funzionamento.

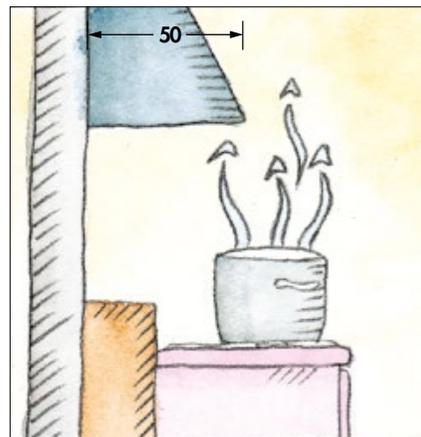
- Il tubo di aspirazione non deve avere troppe curve (in ogni curva si perde circa il 20% del potere aspirante).
- Il foro sul muro non deve essere troppo piccolo, altrimenti il tubo da 12 cm viene schiacciato all'interno del foro da 10 cm, creando una strozzatura.
- Assicuratevi che il tubo abbia gomiti stondati e non ad angolo retto.
- La griglia posta all'esterno del foro, deve essere a maglia larga o apribile all'accensione della cappa. Griglie non adatte possono ridurre il potere aspirante del 90%.



Scegliete una cappa con un motore potente e con il foro di espulsione dei fumi di almeno 12 cm di diametro. Ricordate che il foro da eseguire sul muro deve essere di almeno 12-15 cm.

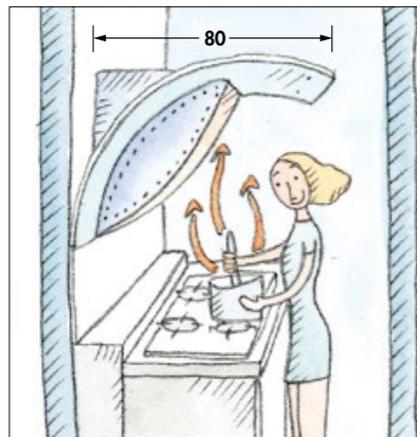
Le cappe ergonomiche Valcucine per la profondità 80 cm

Con la profondità 80cm è indispensabile l'utilizzo di cappe appositamente studiate, per evitare che i vapori e gli odori delle pentole posizionate sui fornelli più esterni non vengano catturati e rimangano all'interno della cucina. Il canale attrezzato Valcucine è stato imitato da molte aziende che non hanno però messo a punto specifiche cappe per



Imitazione del canale Valcucine.
I fumi non vengono catturati dalla cappa.

assicurare una corretta aspirazione dei fumi. Tutte le cappe Valcucine sono state studiate sia per assolvere nel modo più giusto alla loro funzione, sia per garantire una corretta *ergonomia* anche con profondità del piano di 80 cm. La loro particolare forma allontana gli spigoli dalla testa, permettendo di avvicinarsi comodamente alla zona fuochi.



Cappa Libera

Il lavello

Lavelli in resina

Esiste una grande varietà di lavelli in resina, fra i quali alcuni qualitativamente molto scadenti.

Con il tempo possono perdere la loro elasticità e rompersi in seguito al continuo lavoro di dilatazione e ritiro causato da shock termici (scarico dell'acqua di colatura della pasta a 100°C e successiva apertura di acqua fredda). La pulizia del lavello in resina, che all'inizio è molto semplice, si complica nel tempo perché sulla superficie si formano dei micrograffi che trattengono al loro interno lo sporco.

Fra tutti i lavelli in resina testati da Valcucine solo quelli in Fraganite hanno dato buoni risultati: buona resistenza al graffio, all'abrasione, alle macchie, agli urti e allo shock termico.

I lavelli in resina sono difficilmente riciclabili.

Lavelli smaltati

Si rovinano facilmente con gli urti, perché lo smalto è molto fragile e si scheggia.

Lavelli in acciaio inox

Sono i migliori in quanto riciclabili, indistruttibili e igienici. Si suddividono in due tipologie: monostampo e con vasche saldate.

I monostampo vengono ricavati da un unico foglio, hanno le vasche meno profonde e l'acciaio più sottile. Si distinguono dalle vasche saldate perché il raccordo tra fondo e parete è molto ampio. Le vasche saldate sono più profonde, capienti e più squadrate.

Il lavello in acciaio tende a mettere in risalto le macchie d'acqua che, asciugandosi, depositano il calcare. Oggi ci sono prodotti per la pulizia che risolvono questo problema.

Lavelli in acciaio inox goffrato

Sulla loro superficie presentano disegni geometrici in rilievo, che li rendono meno soggetti ai graffi. La loro pulizia è difficoltosa.

Quale misura scegliere?

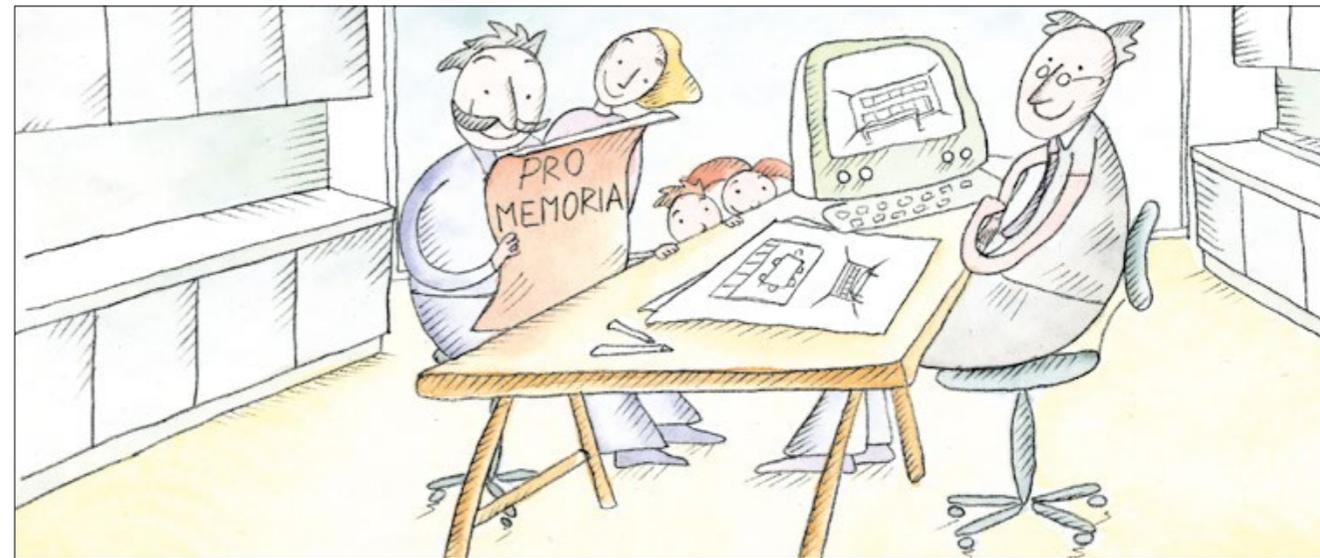
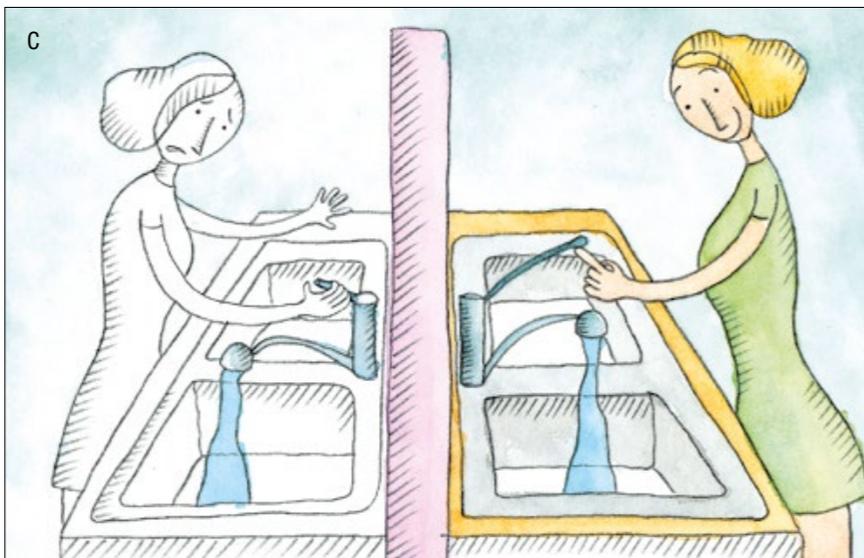
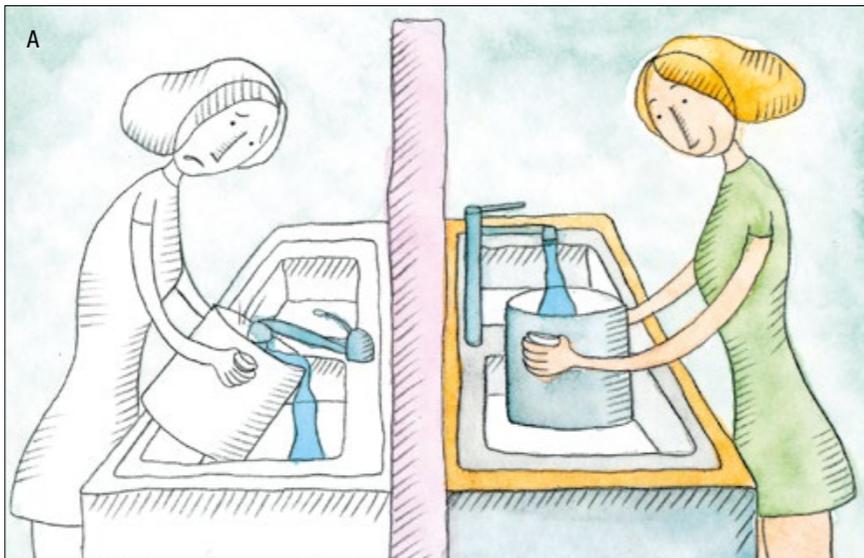
Con l'inserimento della lavastoviglie, diventa quasi superfluo l'utilizzo di un lavello con due vasche.

Una soluzione molto interessante è il lavello con una vasca e mezza, che ha il vantaggio di occupare poco spazio (solo 60 cm) pur assolvendo ugualmente alla funzione di lavaggio o di sciolatura di liquidi quando l'altra vasca è occupata.



Se acquistate un lavello in resina, chiedete una garanzia lunga, che vi assicuri la sostituzione gratuita in caso di rottura.

- A. È necessario valutare la forma del rubinetto per verificare che la bocca abbia un'altezza rispetto alla vasca che favorisca l'inserimento anche di grandi pentole e di grandi vasi di fiori.
- B. Per garantire la purezza dell'acqua oggi sono disponibili dei depuratori da posizionare sotto il lavello. Per risparmiare i filtri e diminuire gli interventi esistono rubinetti con bocca separata per l'erogazione dell'acqua depurata.
- C. La leva del miscelatore deve essere lunga, per permettere di fare meno fatica e di poterla aprire anche con le mani impegnate.



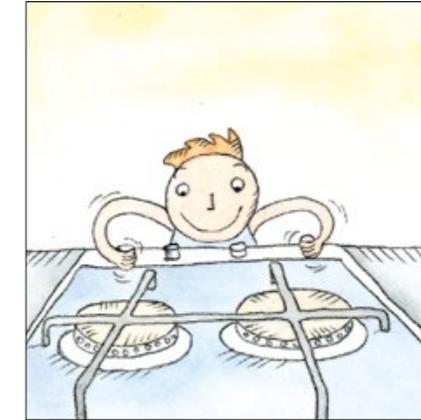
1. Prima dell'acquisto verificate che i prodotti che acquistate siano dotati di seri marchi di qualità.
2. Valutate la durata della garanzia, leggete attentamente le clausole e pretendete una garanzia scritta anche per la reperibilità dei pezzi di ricambio.
3. Prima di acquistare un mobile in nobilitato melaminico richiedete la documentazione che garantisce che il supporto sia in truciolare resistente all'umidità e che rispetti la normativa F4 Stelle, cioè che rispetti la normativa giapponese sulle emissioni di formaldeide.
5. Fate attenzione alle denominazioni dei materiali che spesso possono trarre in inganno: ad esempio le diciture "pannello di particelle legnose" o "pannello in legno agglomerato" in realtà stanno ad indicare un semplice pannello in truciolare.
6. Pretendete di "provare" l'ergonomia della cucina, per adattarla alle vostre esigenze fisiche.

La sicurezza in cucina anche per i vostri bambini

7. Esigete un progetto accurato e redatto da un bravo architetto o arredatore in base alle vostre esigenze. Pretendete assieme al progetto un controllo in loco delle misure da parte del rivenditore in modo che eventuali errori non siano addebitati a voi.
8. Oltre alla qualità tecnica, valutate anche l'aspetto estetico della cucina. Orientatevi verso un prodotto che sia al di là delle mode passeggere.
9. Cercate di capire se il prodotto che state acquistando è stato lavorato con cura, osservando anche i minimi particolari.
10. Valutate l'opportunità di scegliere una cucina con fusto in vero multistrato per esterni. La qualità e la durata di questo prodotto non hanno paragoni rispetto ad un normale fusto in truciolare. Fate però attenzione alle imitazioni.
11. Scegliete il piano in base alle vostre necessità e al vostro gusto estetico, tenendo però conto anche dei vantaggi e degli svantaggi dei materiali utilizzati, sintetizzati in questa guida.
12. Scegliete le ante della vostra cucina in base al vostro gusto estetico, tenendo però conto anche dei vantaggi e degli svantaggi dei diversi materiali che le compongono, leggendoli in questo libretto.
13. Per l'acquisto degli elettrodomestici pretendete di visionare le schede dei consumi: se desiderate essere dei consumatori "ecologici" preferite gli elettrodomestici a bassissimo consumo di energia.
14. Controllate la qualità dell'acciaio dei vari componenti (fianchi, scolapiatti, cappe, ante, piani di lavoro...) con l'aiuto di una calamita: l'acciaio di qualità non deve attirare la calamita se non in forma lieve.



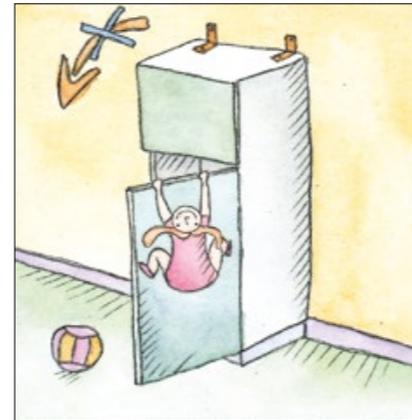
La porta del forno, anche durante la cottura, deve rimanere fredda.



Acquistate un piano cottura provvisto di valvola di sicurezza.



Prevedete un contenitore con apposite serrature per il deposito dei detersivi e dei liquidi pericolosi.

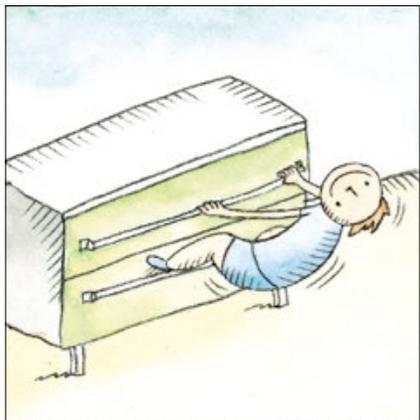


Controllate che le colonne abbiano sistemi di aggancio antibaltamento.

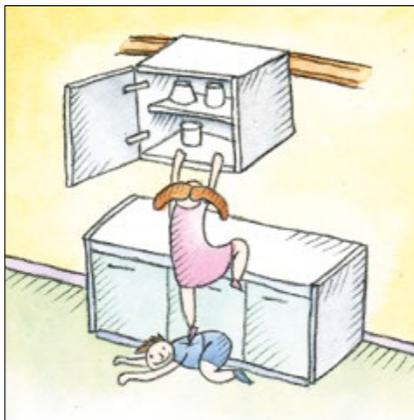


Le basi sospese devono avere un sistema di aggancio collaudato.

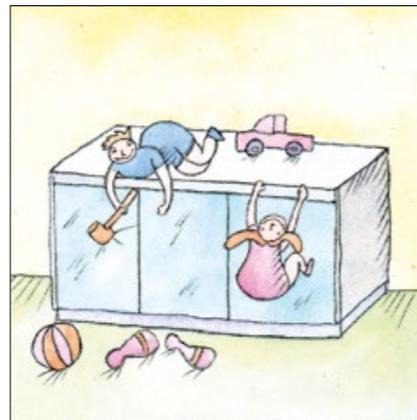
Domande importanti da chiedere all'atto dell'acquisto



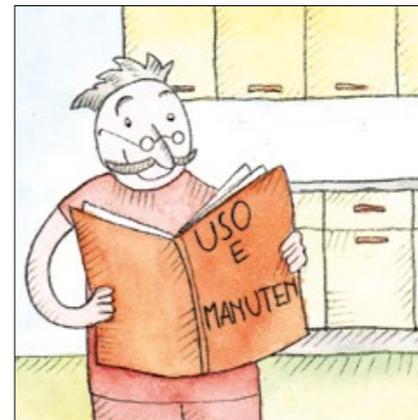
Fate inserire nei cassetti e nei cestoni un dispositivo che consenta l'apertura solo intervenendo con un magnete.



Verificate che le attaccaglie siano state collaudate per resistere a pesi abbondanti e che siano regolabili in altezza e in profondità.



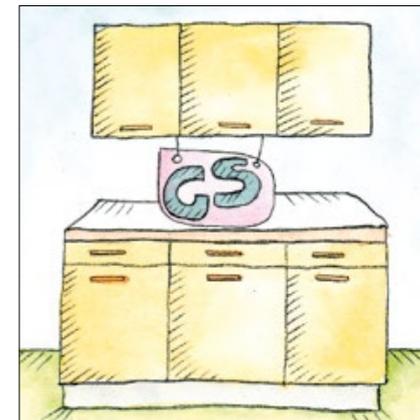
Pretendete che tutti i vetri dei ripiani e delle ante siano temprati, per resistere maggiormente agli urti.



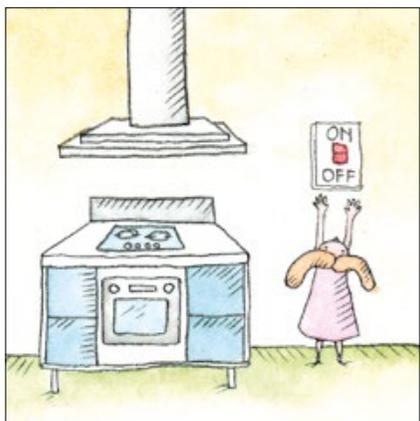
La cucina è corredata di un manuale d'uso e manutenzione?



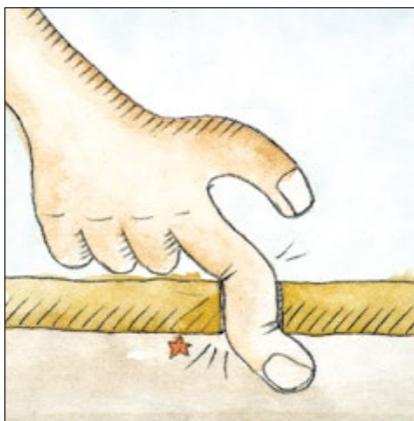
La cucina è provvista di chiari schemi per facilitare il montaggio?



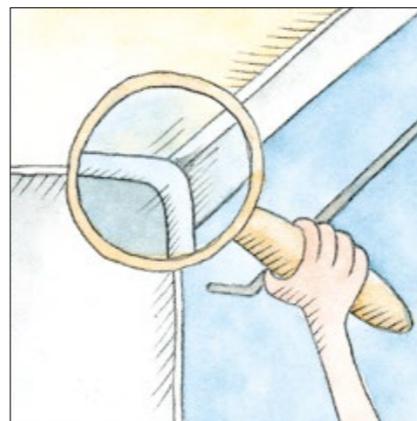
La cucina ha conseguito almeno un marchio di qualità di prodotto?



Prevedete un interruttore generale non raggiungibile dai bambini per interrompere l'erogazione di corrente al forno.



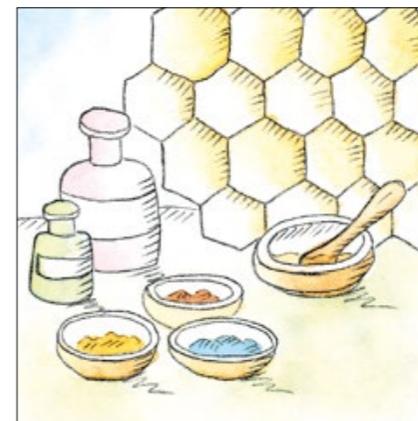
Se cassetti e ante non hanno maniglie per l'apertura, ma un semplice foro, controllate che non sia troppo stretto.



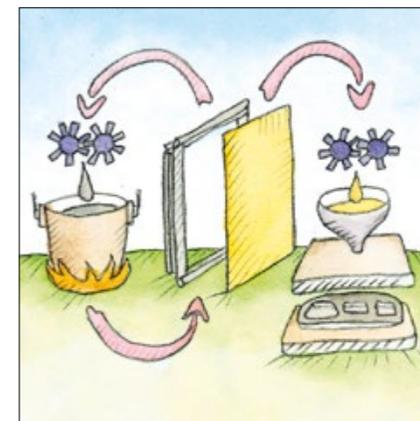
Verificate che tutti gli spigoli siano arrotondati.



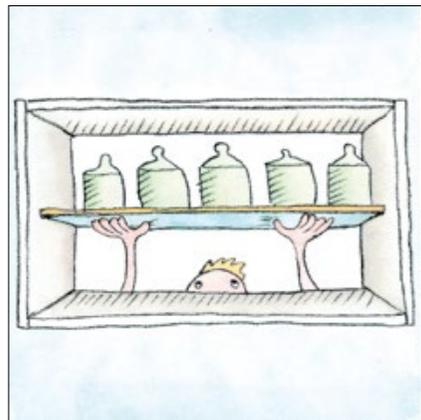
La ditta produttrice lavora per ridurre l'impatto ambientale?



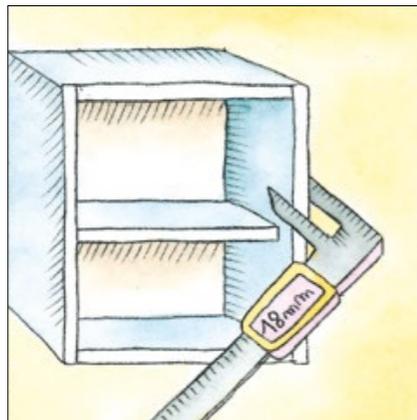
Sono previsti sistemi per ridurre al minimo le emissioni tossiche?



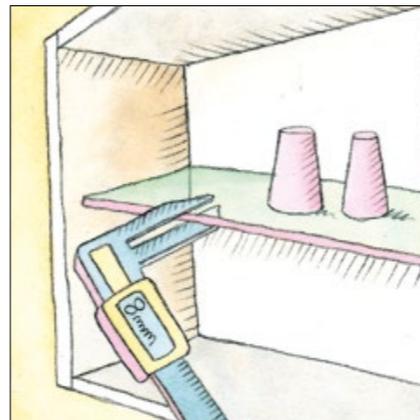
I vari elementi della cucina sono riciclabili?



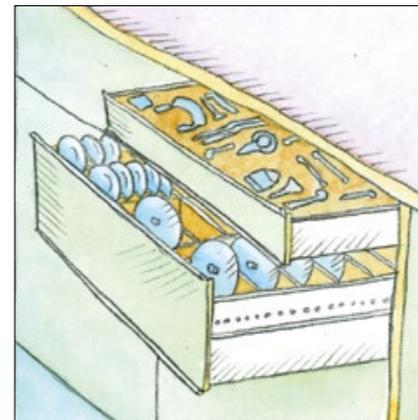
I ripiani lunghi dei pensili e delle basi hanno un sistema di rinforzo che contrasta la flessione?



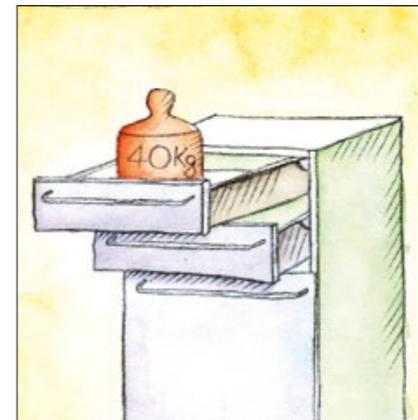
Il fusto in truciolare ha uno spessore di almeno 18 mm?



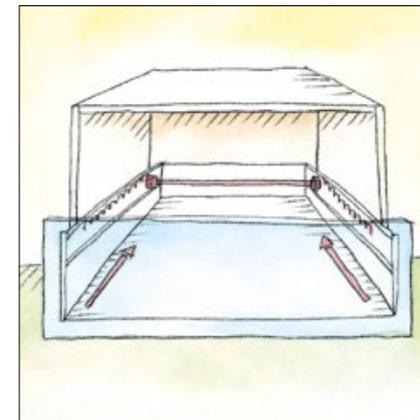
I ripiani in vetro hanno uno spessore di almeno 8-10 mm? Sono temprati?



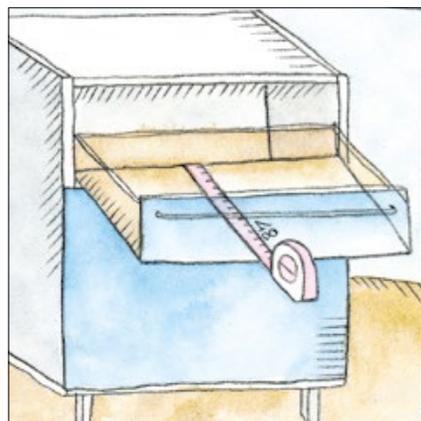
I cestoni ed i cassetti sono attrezzati con specifici accessori e divisori che bloccano il contenuto e consentono di avere tutto più in ordine?



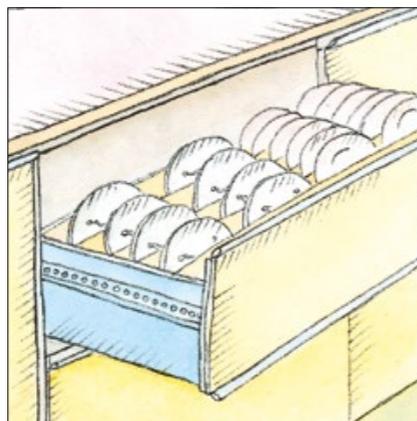
Le guide hanno una portata di 40 kg per i cassetti e 70 kg per i cestoni da 90 e 120 cm? Hanno il richiamo automatico di chiusura? Hanno uno scorrimento leggero e silenzioso? Hanno il fermo di fine corsa?



I cestoni da 90 e 120 cm sono dotati di dispositivo che facilita l'estrazione parallela?



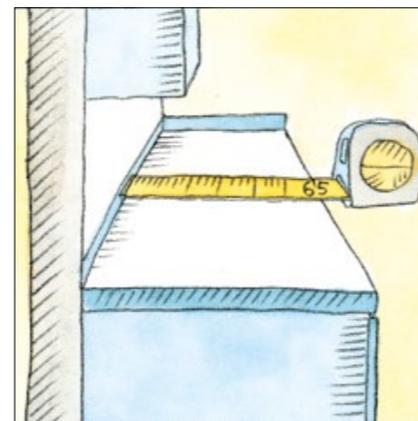
Fusti, cassetti, cestoni hanno adeguate misure di contenimento?



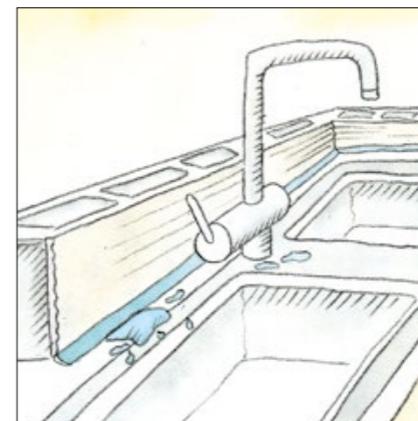
I cestoni sono dotati di sponde laterali di contenimento che evitano la fuoriuscita del contenuto?



I cestoni ed i cassetti sono provvisti di tappetino in gomma che facilita la pulizia ed evita l'abrasione del fondo?



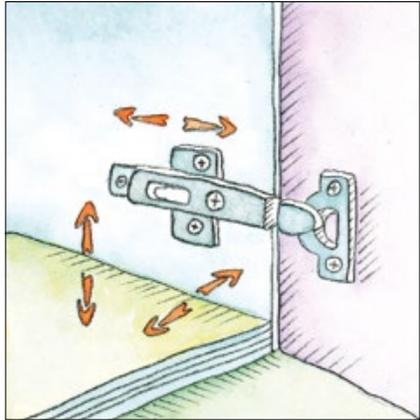
Il piano è profondo almeno 65 cm?



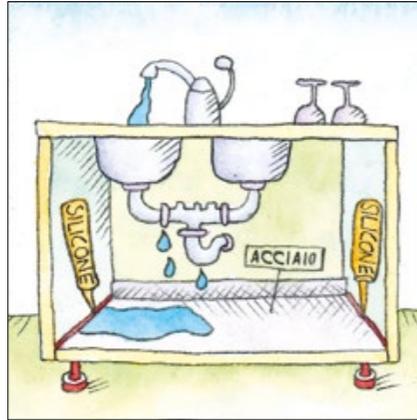
Le guarnizioni di tenuta all'acqua sono in gomma silconica, materiale indistruttibile?



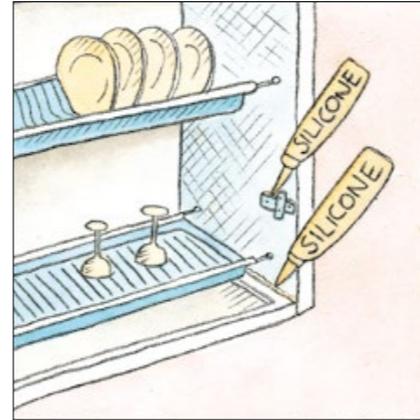
Le ante hanno un sistema di battuta soffice che garantisce una chiusura silenziosa?



Le cerniere sono regolabili in 3 direzioni con un sistema di regolazione semplificato? Sono ad aggancio automatico? Sono state collaudate secondo le normative tedesche?



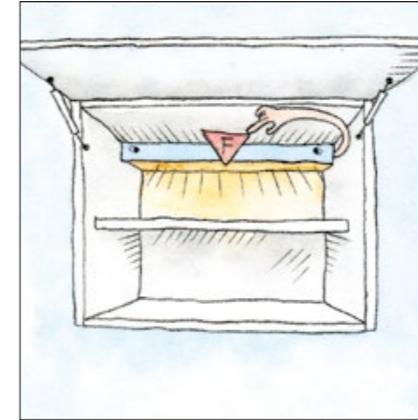
Il fondo del mobile lavello è rivestito in acciaio? È stato sigillato nei possibili punti di infiltrazione? I piedini sono avvitati alla parte inferiore del mobile senza forare la protezione in acciaio.



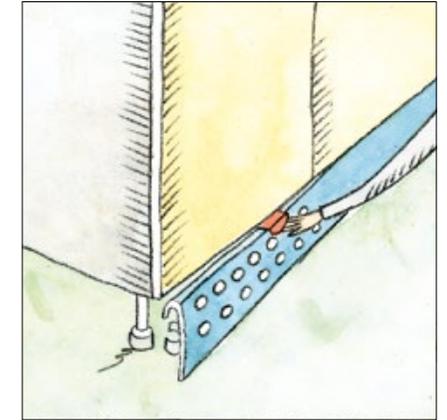
I fianchi del pensile scolapiatti sono rivestiti in acciaio? Sono stati sigillati nei possibili punti di infiltrazione? Le griglie sono in acciaio inox 18/8?



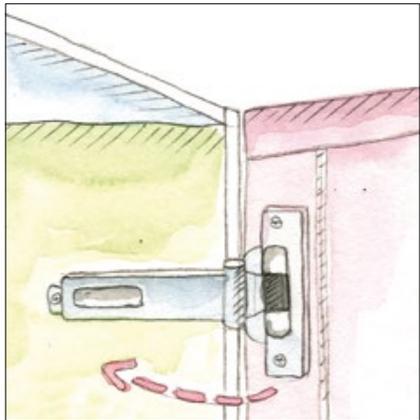
Le lampade interne ai mobili hanno sensori per l'accensione e lo spegnimento automatico per risparmiare energia?



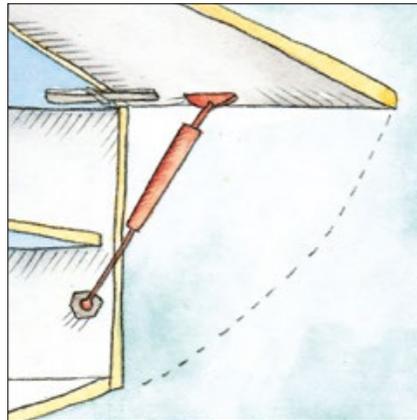
Le lampade sono marchiate con doppia M o con l'equivalente F? Solo se possiedono tale marchio possono essere applicate a prodotti infiammabili.



Gli zoccoli sono in alluminio indeformabile? Hanno adeguate prese d'aria per l'aerazione del frigorifero? Hanno una maniglia per facilitare la loro estrazione e semplificare la pulizia sotto i mobili?



Le cerniere sono ammortizzate?



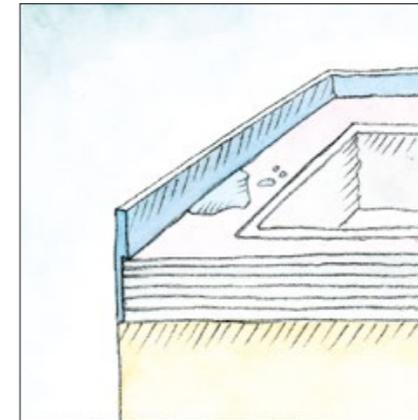
Le ante a ribalta hanno sistemi di apertura con pistoni oleodinamici?



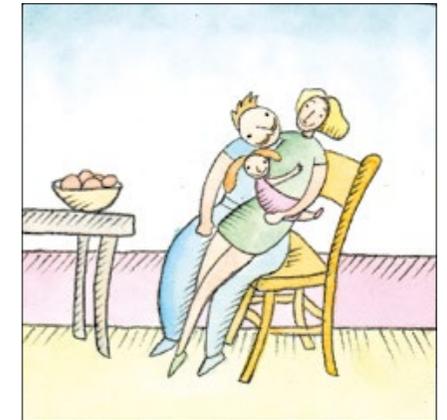
Il fondo del mobile frigorifero è idrorepellente per proteggere il fusto da eventuali perdite d'acqua?



L'alzatina è resistente all'acqua e al calore? Ha una forma ed una morbidezza tali da permettere una tenuta stagna sul piano e sulla parete?



Il piano è dotato di protezione laterale che impedisca all'acqua di scendere lungo il fianco della cuceta?



Le sedie sono state collaudate da un centro specializzato per garantire la tenuta nel tempo secondo le normative?



Acciaio inox

È un acciaio resistente alla corrosione e ad alcuni agenti chimici; per essere definito tale deve contenere almeno il 12% di cromo. Grazie alla sua igienicità viene impiegato per costruire contenitori alimentari, tegami, lavelli, piani di lavoro; normalmente per tali utilizzi si impiega acciaio inox 18/10 (18% di cromo, 10% di nichel).

Alluminio

Metallo di colore bianco argenteo, duttile e molto leggero. È il terzo elemento disponibile in natura per ordine di abbondanza. Utilizzato in leghe sia pressofuse che trafilate viene poi verniciato o protetto attraverso procedimenti di ossidazione anodica, che rende gli strati superficiali resistenti ai graffi e alla corrosione. L'alluminio non trattato con questi procedimenti annerisce facilmente per ossidazione.

Anidride carbonica

È un gas che si forma nei processi di combustione, dall'unione di carbonio contenuto nei combustibili con due atomi di ossigeno presenti nell'aria.

L'anidride carbonica è il principale responsabile dell'effetto serra.

Carta melaminica

Carta impregnata di resine melaminiche; può essere di vari colori o imitare le venature del legno. Viene impiegata per il rivestimento dei pannelli di truciolare che dopo tale trattamento vengono definiti pannelli nobilitati melaminici.

CFC

Clorofluorocarburi noti commercialmente come Freon; hanno avuto enorme impiego come fluidi nell'industria refrigerante e come gas

propellenti delle bombolette spray. Questo largo utilizzo ha però determinato un accumulo di tali gas nella stratosfera dove, attraverso reazioni chimiche, distruggono lo strato di ozono.

Essendo quindi in parte responsabili del buco dell'ozono stanno per essere completamente sostituiti da altri gas più ecologici.

Collanti termofondenti

Adesivi che, applicati allo stato fuso, incollano grazie al loro raffreddamento e alla pressione che si esercita tra i due elementi da incollare.

Hanno caratteristiche di reversibilità in quanto, se riportati a temperature che variano da 60°C a 100°C circa, rammolliscono perdendo temporaneamente il proprio potere collante. Il loro impiego è quasi totale per quanto riguarda l'applicazione di bordi.

Collanti termoindurenti

Resine che esplicano il loro potere collante grazie a reazioni chimiche in parte attivate dal calore. Le più importanti nell'industria del mobile si ottengono con la combinazione tra la formaldeide ed altre resine basi. Avendo subito una reazione chimica sono collanti irreversibili e quindi resistono molto bene a temperature elevate.

Effetto serra

Durante il giorno la superficie terrestre accumula il calore irraggiato dal sole. Nelle ore notturne il calore viene disperso nello spazio.

L'eccessiva concentrazione di anidride carbonica nell'aria forma una sorta di cappa che impedisce l'espulsione del calore assorbito dalla terra nelle ore diurne. L'effetto conseguente è analogo a quello che si ottiene all'interno di una serra.

Ergonomia

L'ergonomia cerca di individuare i parametri più importanti per un corretto rapporto uomo - macchina - ambiente di lavoro, per eliminare i fattori negativi e per rendere più facile o naturale l'utilizzo degli oggetti.

Essenze legnose

Con questo termine si indicano i vari tipi di legno esistenti in natura. Poiché ricavati da diverse specie di alberi si differenziano per l'aspetto estetico e le proprietà fisiche e meccaniche.

Vengono suddivisi principalmente in conifere e latifoglie; tra le prime ricordiamo il pino, l'abete, il cedro e il larice; tra le seconde il noce, il faggio, il ciliegio, il rovere e il frassino.

F4 Stelle Normativa giapponese

Livello di classificazione della Building Standard Law giapponese, che fissa i criteri di accettazione dell'emissione di formaldeide.

Formaldeide

Gas di odore pungente è impiegato per la produzione delle principali colle termoindurenti utilizzate nell'industria del mobile. La formaldeide è riconosciuta come sostanza cancerogena: l'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro l'ha classificata come agente chimico "cancerogeno per l'uomo". Fin dal 1977 il B.G.A. (Ufficio per la salute di Berlino) fissa la sua pericolosità negli ambienti a concentrazioni di 0,1 p.p.m. (parti per milione) o 0,12 mg/mc. La normativa più severa è la Giapponese F4 Stelle che fissa tale limite a 0,055 mg/mc.

Gomma siliconica

Massa plastica formata da silicio ed ossigeno; tramite vulcanizzazione passa allo stato elastico trasformandosi appunto in gomma siliconica. Tra le sue caratteristiche principali:

- non si screpola nel tempo;
- resiste a temperature comprese tra i -100 °C e i +300 °C;
- è batteriologicamente inerte (resistente a funghi e microorganismi);
- è stabile alle radiazioni solari;
- ha un'ottima pulibilità;

Laminato

Conosciuto anche con il nome commerciale di “Formica” è composto da resine fenoliche (supporto) e melaminiche (carta estetica decorativa) incollate tra loro in modo tale da formare fogli di circa 0,6 mm. Viene impiegato per il rivestimento di pannelli legnosi (pannelli laminati). Se i pannelli vengono laminati su entrambi i lati si dicono bilaminati.

Laminato HPL

Solo quei laminati che abbiano raggiunto l'eccellenza negli standards definiti dalla norma EN 438/1 possono fregiarsi del marchio HPL (High Pressure Laminates o laminato ad alta pressione).

Un materiale di qualità superiore con eccezionali doti di durezza e resistenza al graffio, all'usura, all'urto, agli agenti chimici, al fuoco.

Laminato stratificato

Laminato in cui lo spessore delle resine di supporto è normalmente superiore a 1mm.

Grazie alle loro caratteristiche meccaniche possono essere impiegati come pannelli autoportanti senza dover essere applicati ai pannelli legnosi.

Il laminato stratificato per le sue doti di estrema resistenza è molto adatto all'uso in cucina.

Legno massello

Definizione usata per identificare mobili o elementi di essi, costruiti utilizzando esclusivamente legno ricavato direttamente dal tronco dell'albero. Tale massello può essere di varie essenze a seconda del tipo di albero dal quale viene ricavato; ad esempio massello di noce, massello di faggio, massello di ciliegio, ecc.

Ossido di carbonio

Chiamato anche monossido di carbonio è normalmente prodotto dalla cattiva combustione degli idrocarburi. Questo avviene anche tra le pareti domestiche durante la cottura dei cibi, con fornelli a gas. Incolore e inodore è un composto inquinante e tossico per la sua capacità di

combinarsi con l'emoglobina del sangue impedendogli di trasportare l'ossigeno nell'organismo. Può quindi provocare la morte per asfissia.

P3

Nuova denominazione del pannello di particelle di legno in base all'uso in ambiente umido secondo la classificazione EN 312/2004.

Pannello compensato

Pannello formato da 3 strati di sfogliato di legno disposti con fibre ortogonali tra loro ed incollati con collanti termoindurenti. Quando tali strati sono maggiori di 3 (sempre comunque in numero dispari) si parla di pannelli multistrato.

Pannello di fibre a media densità (MDF o Medium Density)

Sono pannelli che trovano la loro materia prima nelle ramaglie e negli scarti di lavorazione del legno. Sono interessanti da un punto di vista ecologico in quanto la loro produzione non implica l'abbattimento sistematico di alberi. Sono composti da fibre di legno ottenute mediante vapore ed appositi sfibratori, legate tra loro con collanti termoindurenti. Tali fibre (molto simili a lanuggine di cotone) una volta pressate conferiscono al pannello delle buone caratteristiche meccaniche, ottima stabilità dimensionale e una compattezza lungo i bordi tale da renderli indispensabili per produrre pannelli laccati, nobilitati in PVC e nei casi in cui si debbano ottenere delle grandi superfici, dove il legno massiccio potrebbe presentare problemi di planarità. Hanno però un peso elevato e generalmente una scarsa resistenza all'umidità. Ricordiamo che esistono anche pannelli in MDF studiati per avere una discreta resistenza all'umidità.

Pannello impiallacciato

Pannello le cui facce sono state rivestite da fogli di piallaccio.

Pannello in multistrato per esterni

Cinque o più strati di legno vengono disposti con le fibre incrociate fra loro e fissati con collanti resistenti all'acqua e all'umidità. Così nasce il pannello in multistrato per esterni, che Valcucine utilizza.

Pannello nobilitato melaminico

Pannello in truciolare le cui facce sono state rivestite da fogli di carta impregnata di resine melaminiche.

Pannello in truciolare

Il pannello in truciolare sfrutta soprattutto gli scarti di lavorazione del legno e le ramaglie residue degli alberi; in questo modo diventa un prodotto molto interessante dal punto di vista ecologico in quanto per la sua produzione non vengono abbattuti ulteriori alberi. E' composto da scaglie e particelle di legno pressate ed incollate tra loro con collanti termoindurenti. E' comunemente impiegato previa impiallacciatura, nobilitazione con carta melaminica o rivestimento con PVC o laminato, materiali che conferiscono al pannello le qualità estetiche volute.

Dal punto di vista delle qualità meccaniche ha particolare interesse per la sua stabilità dimensionale che lo rende indispensabile per l'impiego su grandi superfici dove il legno massello avrebbe degli enormi problemi di planarità. Ha però scarsissima resistenza all'umidità. Per questo è stato messo a punto un pannello denominato “pannello per uso in ambiente umido” (tipo P3) che attenua questo problema senza però risolverlo completamente. I collanti usati per la costruzione dei pannelli in truciolare emettono formaldeide. Tali emissioni sono minime nei pannelli prodotti secondo la severa normativa giapponese F4 Stelle.

Piallaccio

Detto anche “tranciato” è un sottile foglio di legno (circa 0,6 mm) ottenuto attraverso la tranciatura dei tronchi.

Viene utilizzato per rivestire i vari pannelli legnosi, poi detti “impiallacciati”.

Placcatura

Operazione di rivestimento di un pannello grezzo con vari materiali quali laminato, PVC, piallaccio ecc..

PVC

Il cloruro di polivinile è uno dei materiali plastici più utilizzati nell'industria del mobile. Con esso vengono rivestiti sia elementi strutturali che antine. È considerato un materiale tossico ma in realtà i pericoli si hanno solamente nelle fasi di produzione e di distruzione (se non bruciato in appositi inceneritori produce diossine). È colorabile e può imitare le venature del legno.

Essendo un materiale termoplastico non resiste molto al calore, rammollendo a temperature comprese fra i 75 ed i 95 °C.

Serigrafia

È un metodo particolare di stampa (su metallo, vetro, plastica, ecc.) in cui l'inchiostro viene fatto passare attraverso le maglie di un tessuto di seta (retino serigrafico) preventivamente otturate nelle zone non stampanti. Nel vetro, attraverso una ulteriore procedura di riscaldamento ad alte temperature, la serigrafia si può temprare in modo tale che fondendosi insieme al vetro diventi indelebile.

Temperatura di rinvenimento

È la temperatura alla quale le colle termofondenti iniziano a rammollire e, ritornando allo stato liquido, provocano lo scollamento dei bordi.

Vernice acrilica

Vernice con altissima resistenza alla luce: dà le migliori garanzie contro l'ingiallimento. Si utilizza in particolare nei legni chiari dove un eventuale ingiallimento della vernice provocherebbe un viraggio del colore molto sgradevole. Conferisce al legno un aspetto molto naturale in quanto può essere applicata con un minimo spessore senza creare l'effetto di sovrapposizione di una pellicola trasparente sul pannello in legno.

Vernice poliuretana

È la più usata nel settore del legno in quanto economica e di facile applicazione.

Avendo scarsa resistenza alla luce tende ad ingiallire e per questo non è adatta per la verniciatura di legni chiari dove con il tempo produce una pellicola gialla che rovina il colore del legno.

Vernice poliestere

È normalmente utilizzata dove si vogliono ottenere grossi spessori di vernice con ottime resistenze meccaniche (pannelli laccati). Essendo la più dura delle vernici qui descritte, viene normalmente impiegata anche sui piani dei tavoli e sugli altri elementi soggetti ad usura. Può essere lucidata con sistemi che prevedono l'utilizzo di grane sempre più fini, fino ad ottenere una superficie speculare di grande effetto estetico. Anche le vernici poliestere hanno scarsa resistenza alla luce e non sono quindi adatte per produrre laccati molto chiari in quanto ingialliscono facilmente.

Vernice all'acqua

È utilizzata per i nuovi sistemi di verniciatura nei quali il solvente utilizzato è prevalentemente l'acqua. In questo modo si risolvono grandi problemi di impatto ambientale (basti pensare che in alcuni casi anche il 70% di prodotto applicato evapora durante l'essiccazione sotto forma di solventi sintetici inquinanti).

Vetro temprato

Vetro con particolari caratteristiche di durezza e resistenza agli urti (fino a 5 volte maggiore del vetro normale) ottenute attraverso la tempra. Tale procedimento consiste nel riscaldare ad elevate temperature (650 °C) il vetro per poi raffreddarlo bruscamente investendolo con getti d'aria.

Nel caso di rottura i vetri temprati si frantumano in piccolissimi pezzi tali da non creare pericolose lame di vetro tagliente.

I Rivenditori Valcucine

Tutte le informazioni che desiderate avere e che non sono contenute in questo libro potete trovarle presso i Rivenditori Valcucine. Per identificare il Rivenditore Valcucine più vicino a Voi chiamate il nostro numero verde oppure visitate il nostro sito Internet.

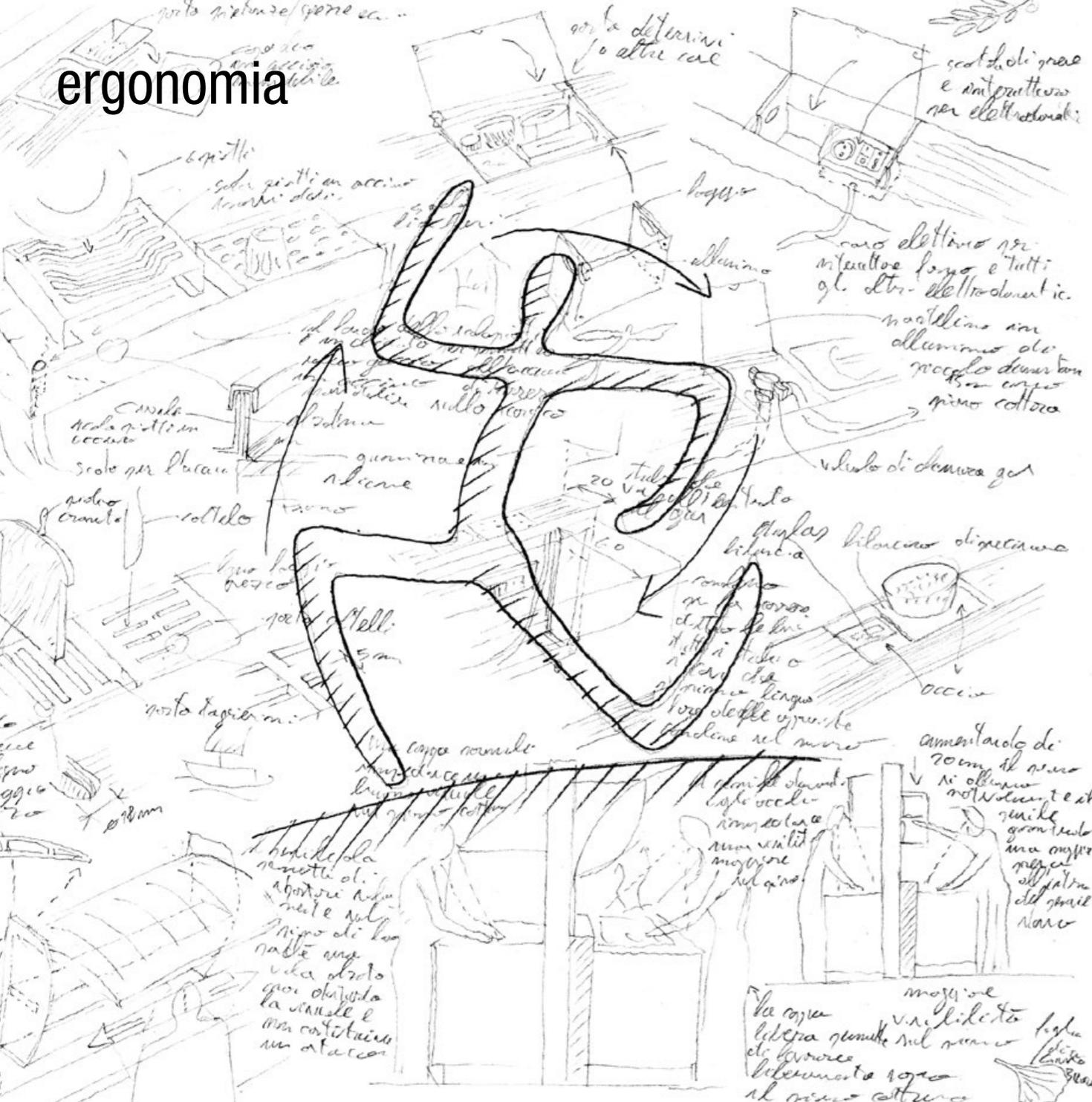


www.valcucine.it

Siate esigenti, non abbiate paura a chiedere, i rivenditori Valcucine saranno lieti di rispondere alle vostre domande.



ergonomia



NEW LOGICA SYSTEM

Design Gabriele Centazzo

Tutto a portata di mano, tutto in ordine in un attimo. Valcucine, da sempre attenta a soddisfare i bisogni dell'utente finale, ha svolto un'accurata analisi sull'utilizzo delle cucine tradizionali mettendo a punto alcuni accorgimenti per migliorare l'interazione fra l'uomo e l'intero "sistema" cucina. Dopo aver rivoluzionato l'ergonomia presentando Logica System nel 1996, caratterizzata da 80cm di profondità, canale attrezzato, cestoni estraibili, pensili con ante a ribalta Ala e Aerius, oggi, Valcucine presenta il nuovo schienale attrezzato. Questo innovativo schienale è in grado di ospitare e nascondere, all'occorrenza, tutte le attrezzature da cucina: lo scolapiatti, la bilancia, i piccoli elettrodomestici, i contenitori estraibili per cucinare, i portabottiglie, le prese elettriche, un monitor, il portarotoli, il rubinetto, i ganci porta mestoli e anche la cappa.















GENIUS LOCI

Design Gabriele Centazzo

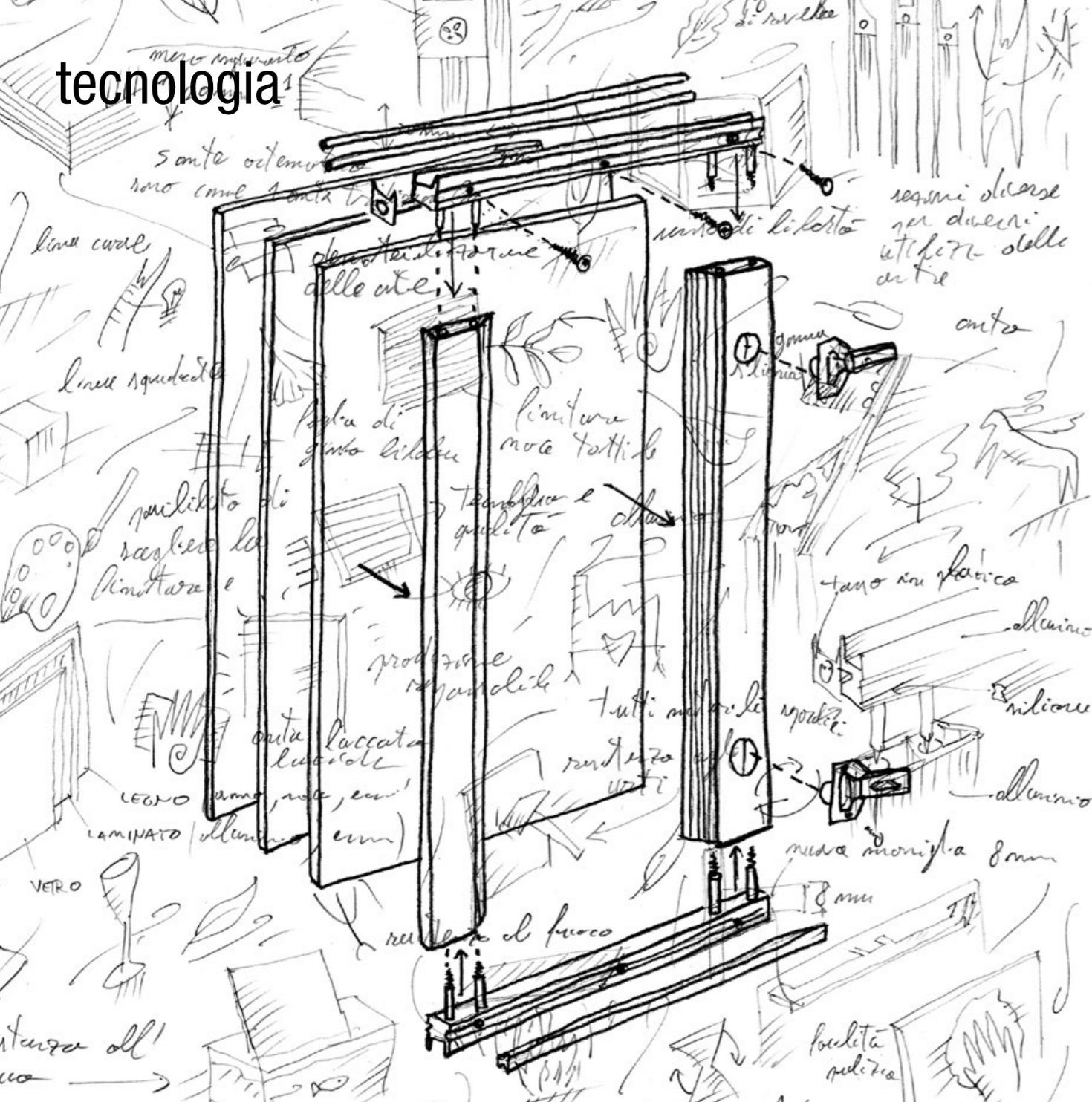
“Genius Loci”, ad isola o a parete, è la nuova cucina ispirata al ‘*secrétaire*’, l’antico mobile con cassetti segreti. Il cassetto ha da sempre un’importanza centrale nell’esperienza in cucina soprattutto per coloro che amano cucinare ed avere a disposizione una sezione organizzata e dedicata. La componibilità interna dei nuovi cassetti Valcucine permette di avere tutto a portata di mano in modo ordinato.

Il cassetto è proposto in due versioni: una inclinata e leggermente sporgente che crea una maniglia mettendo in evidenza le superfici materiche e le lavorazioni artigianali - grazie anche alla differente rifrazione della luce - l’altra più “minimalista” allineata a filo con le ante della cucina.





tecnologia



ARTEMATICA

Design Gabriele Centazzo

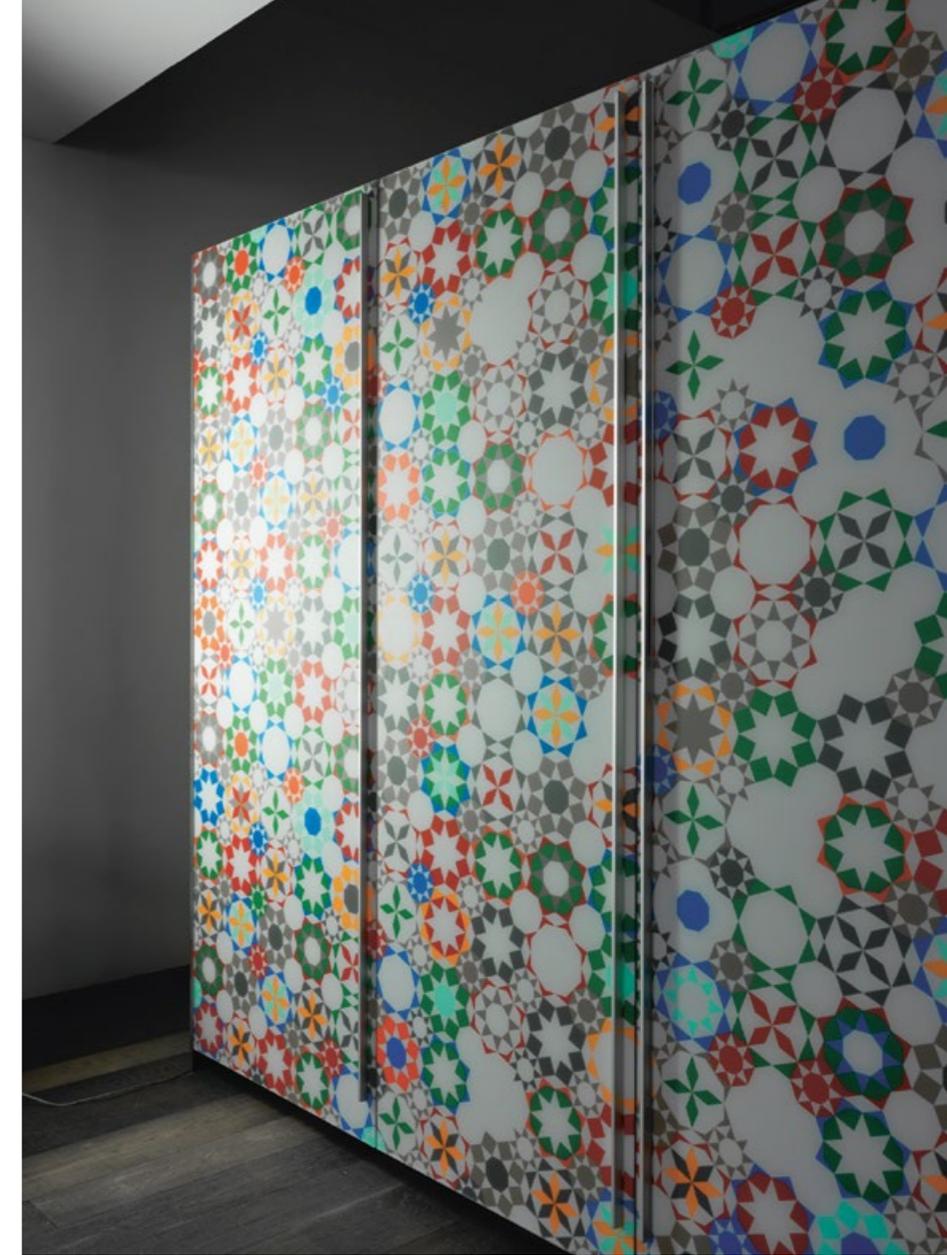
Il programma Artematica rappresenta il prodotto di punta Valcucine: dopo 20 anni di produzione è ancora perfettamente attuale nello stile e nella filosofia di progetto.

Per i suoi volumi puri e la grande pulizia formale è in sintonia con la moda e le tendenze del momento.

Da esse però si svincola e si discosta quando vengono introdotti gli elementi di personalizzazione che fanno uscire il prodotto dalla massificazione imperante.

















ecocompatibilità



RICICLANTICA

Design Gabriele Centazzo

Accuratissima progettazione dei particolari costruttivi, telaio esteticamente puro (senza viti e coprifori), incastro del telaio con il pannello perfettamente a filo nella parte superiore dell'anta. Valcucine coniuga il rigore formale contemporaneo con la calda matericità e tattilità del legno.

Riciclantica viene proposta anche nella versione acciaio inossidabile, prima sabbiato, poi brunito ed infine protetto con nanotecnologie, per donargli una speciale finitura "touch" materica.









FORMA MENTIS

Design Gabriele Centazzo

Esalta la cura del particolare, la perfezione degli accostamenti, la bellezza della semplicità.

Piani inclinati e ante con profilo metallico salva spigolo, che scaturiscono dalla massima accuratezza nello studio degli accostamenti tra materiali e garantiscono solidità nel tempo.

Importante rivoluzione ergonomica che aumenta notevolmente lo spazio di contenimento delle basi e valorizza l'estetica della sospensione.

Piani proposti in spessori diversi e varianti di gole colorate, per poter realizzare ambientazioni personalizzate ed originali.

Progettata per essere integrata al grande sistema Valcucine.









MECCANICA

Design Gabriele Centazzo

Meccanica è un sistema dall'intelaiatura leggera e dal design innovativo che va incontro alle esigenze di un pubblico allargato. Pensata sia per un utente fuori dagli schemi ma attento ai dettagli che per i giovani che amano cucinare ed accogliere gli amici in uno spazio polifunzionale.

Con Meccanica, in un gioco tra pieni e vuoti, la funzione guida la forma, tanto che è possibile soddisfare diverse esigenze di arredamento: la cucina, la libreria, il soggiorno o la lavanderia.

Oltre alla versione con telaio in ferro, si aggiunge quella con telaio in acciaio regalando nuove soluzioni estetiche anche grazie alla disponibilità delle nuove ante in acciaio e in noce tattile. Anche l'interno cassetti è stato impreziosito con l'inserimento dell'opzione in legno noce tattile. Oltre all'evoluzione estetica Meccanica prevede ora anche una miglioria funzionale con l'inserimento di una mensola porta oggetti che alloggia anche una barra led per l'illuminazione del piano.









SINETEMPORE

Design Gabriele Centazzo

Il design anima l'artigianalità.

La globalizzazione sta portando all'unificazione e alla standardizzazione dei prodotti. In questo contesto la sapienza artigianale italiana sta soffrendo: migliaia di piccoli artigiani, incapaci di farsi apprezzare nel mondo globalizzato, sono costretti a chiudere la propria attività perdendo anche la possibilità di tramandare il loro *know-how*. Valcucine, con SineTempore, unisce la grande capacità artigianale italiana ad un raffinato design, portando un lavoro di piccole botteghe artigiane in tutto il mondo auspicando un nuovo Rinascimento Italiano. Abbiamo così recuperato l'intaglio, l'intarsio, la bocciardatura ed il mosaico determinando anche un senso di affettività verso l'oggetto personalizzato, unica garanzia di una lunga durata estetica e, quindi, di maggior ecosostenibilità.



armonia



LIVING

Design Gabriele Centazzo

Con il progetto Living, Valcucine è riuscita a decodificare un bisogno latente ma ben definito: avere a disposizione arredi della zona giorno che possano essere utilizzati come un sistema articolato di sedute. Grandi mobili panca dove potersi accomodare senza problemi, per delle chiacchiere, per bere qualcosa, appoggiare un caffè, uno spuntino senza timore di macchiare. Piani d'appoggio a giusta altezza per i bambini che giocano, leggono, colorano, senza timore di graffi o macchie perché disponibili in materiali resistenti, come il vetro o caldi come il legno massello.





Ideazione: Gabriele Centazzo

Hanno collaborato: Ufficio Post Vendita/Qualità, Ufficio Tecnico Valcucine, Ufficio Marketing Valcucine.

I prodotti Valcucine hanno superato in maniera positiva tutti i test e le prove esposte in questa guida.

Le qualità tecniche descritte si riferiscono al listino Valcucine alla data di stesura della guida (febbraio 2016).

Valcucine si riserva la facoltà di apportare modifiche in qualsiasi momento per migliorare i propri prodotti.

È assolutamente vietato riprodurre anche in parte testi, foto o disegni della presente guida, salvo accordi con Valcucine S.p.A..

Tutti i diritti riservati.

I marchi presenti in questa guida sono di proprietà delle rispettive organizzazioni.

Valcucine S.p.A. - via Luciano Savio, 11 - 33170 Pordenone, Italia

valcucine.it **bioforest.it**



1500032N/16

Valcucine S.p.A.
via Luciano Savio, 11
33170 Pordenone, Italia
valcucine.it