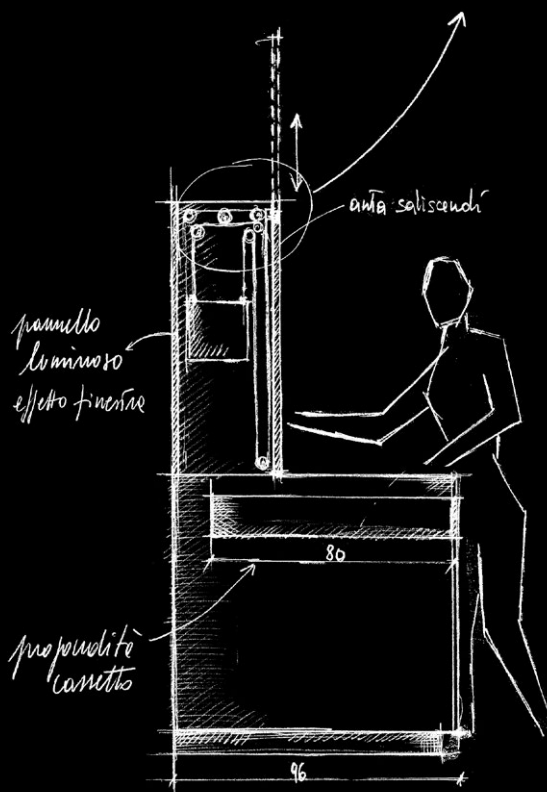


GUIDA ALL'ACQUISTO



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 quasi 40 anni di rapporto diretto con il consumatore: Valcucine attraverso questionari e dialoghi diretti con l'Acquirente, ha cercato di interpretare dubbi, preoccupazioni e possibili problematiche. Con questo 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

24 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
- Il pensile Aerius
- 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 scelte giuste per una facile pulizia

54 I materiali

- Quali sono i materiali utilizzati nella costruzione di una cucina?
- Il fusto contenitore in truciolare nobilitato melaminico
- Il fusto contenitore in multistrato

61 Il piano di lavoro

- Quale materiale per il piano di lavoro?
- Qual è il migliore?
- Resistenza al graffio
- Resistenza alla macchia, alla corrosione e pulibilità
- Resistenza al calore
- Resistenza alla contusione
- Igienicità della superficie
- 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
- Il piano in vetro

82 Le ante

- Le ante rivestite
- Le ante in legno rivestite sono tutte uguali?
- Le ante in legno bordate e premassellate a confronto
- Le ante monoblocco in laminato
- L'anta laccata

90 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

106 La cappa

- Le cappe ergonomiche Valcucine con profondità 80cm
- Il lavello
- Il rubinetto

111 Da ricordare prima dell'acquisto

113 La sicurezza in cucina anche per i vostri bambini

115 Domande importanti da chiedere all'atto dell'acquisto

120 Glossario

125 I Rivenditori Valcucine

128 Collezione Valcucine

N.B. le parole sottolineate all'interno della guida, vengono spiegate nel glossario a pagina 120

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.

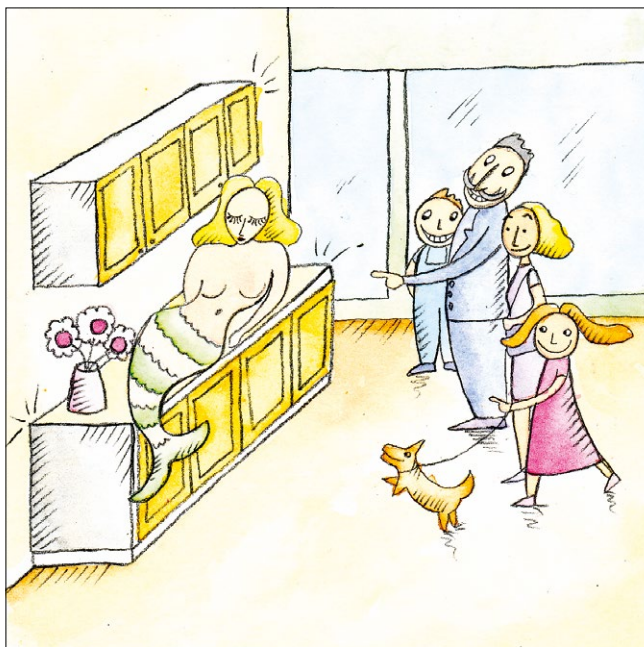
E' facile farsi prendere dall'entusiasmo

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 segua un sistema che normalizza e tenda 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

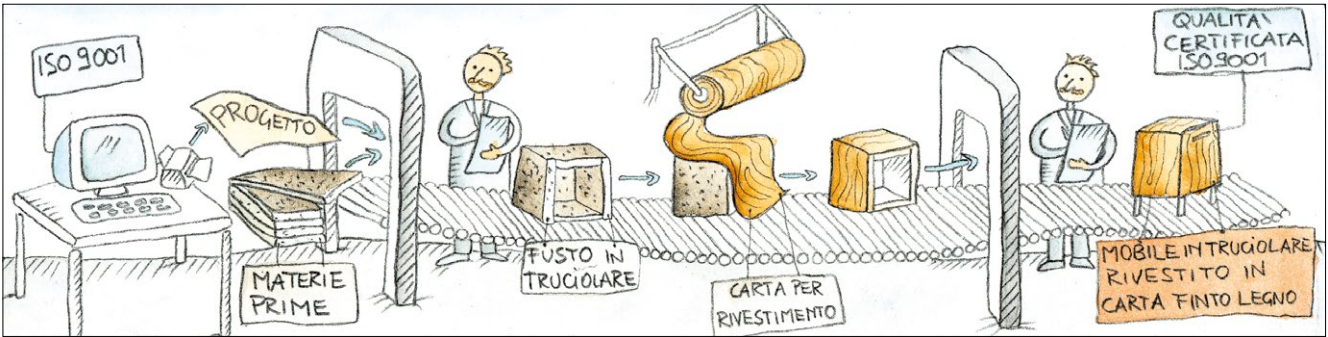
dalla fabbrica con le specifiche prestabilite, che possono essere a qualsiasi livello di qualità. Questa norma è utile per i fornitori delle aziende perchè garantisce una maggiore affidabilità nella costanza delle varie forniture e per l'azienda stessa che con la ISO9001 può ottimizzare il suo sistema 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.

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

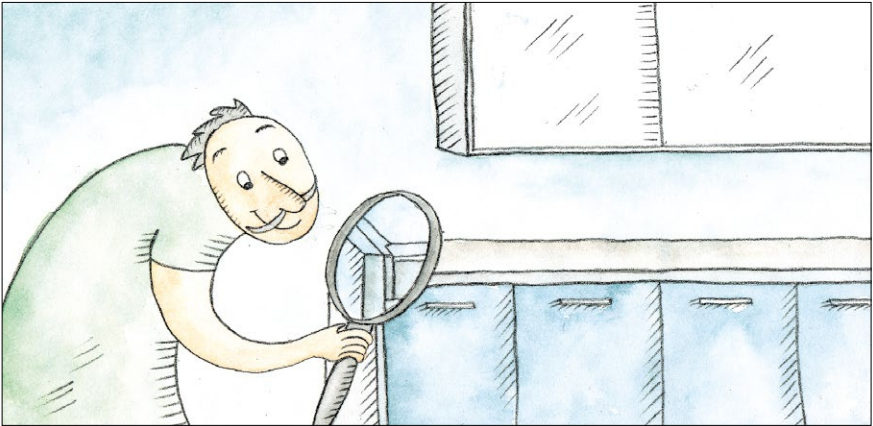
quindi il marchio che più deve interessare il consumatore.

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



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?

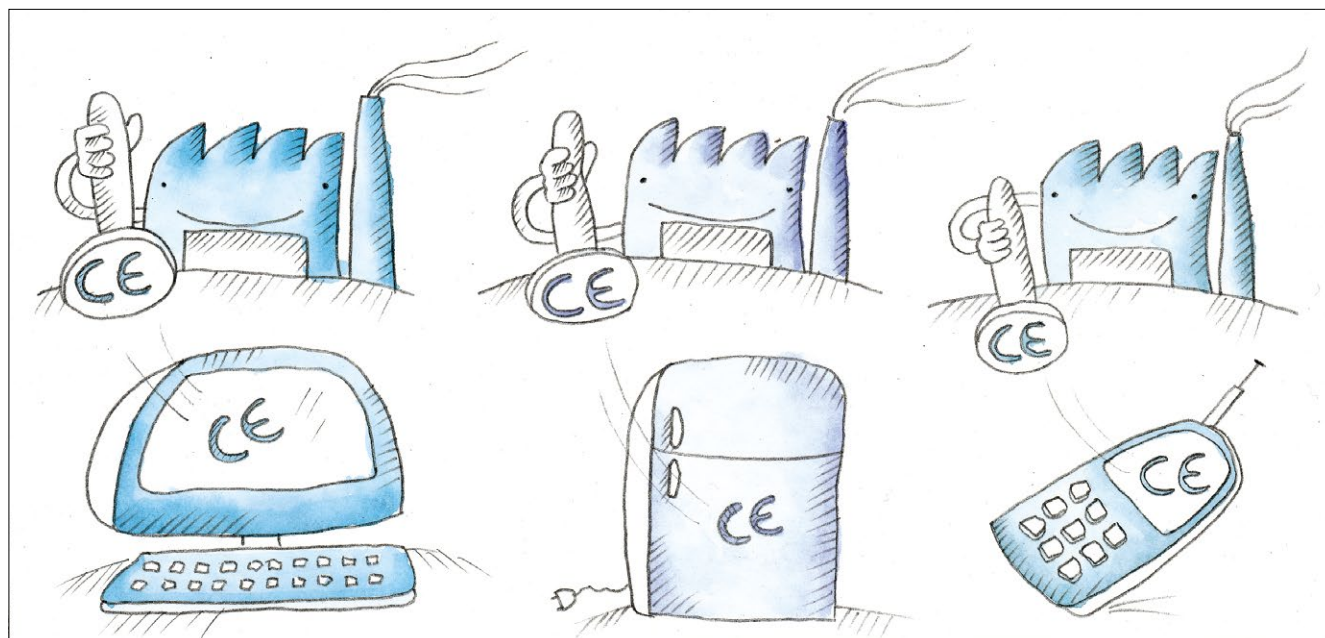
Da nessun ente certificatore. Viene liberamente applicato dal produttore che si autocertifica assumendosi tutte le responsabilità del caso.

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.



Il marchio della gestione forestale responsabile

LA CERTIFICAZIONE FSC®: IL LEGNO CERTIFICATO

Garantisce che il legno utilizzato proviene da foreste gestite in modo responsabile garantendo un equilibrio tra taglio e riforestazione.

Richiedi 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). Inoltre Valcucine usa solo truciolare marchiato FSC® garantendo che il legno utilizzato proviene da foreste gestite in modo responsabile.

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.

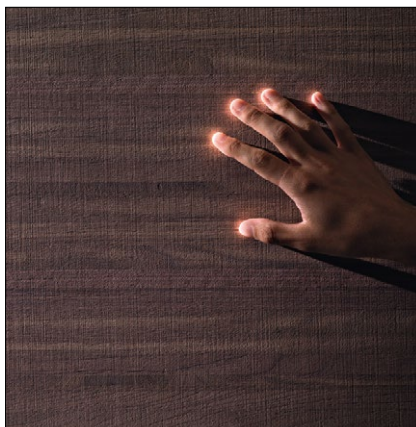
Con una serie di progetti di riforestazione Valcucine ha raggiunto l'equilibrio e BIOFOREST, nata per questo scopo, è diventata un'associazione ONLUS indipendente, riconosciuta dal ministero dell'ambiente. È aperta a tutti coloro che pensano sia ormai improrogabile un impegno nei confronti dell'ambiente e si rivolge soprattutto agli 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.



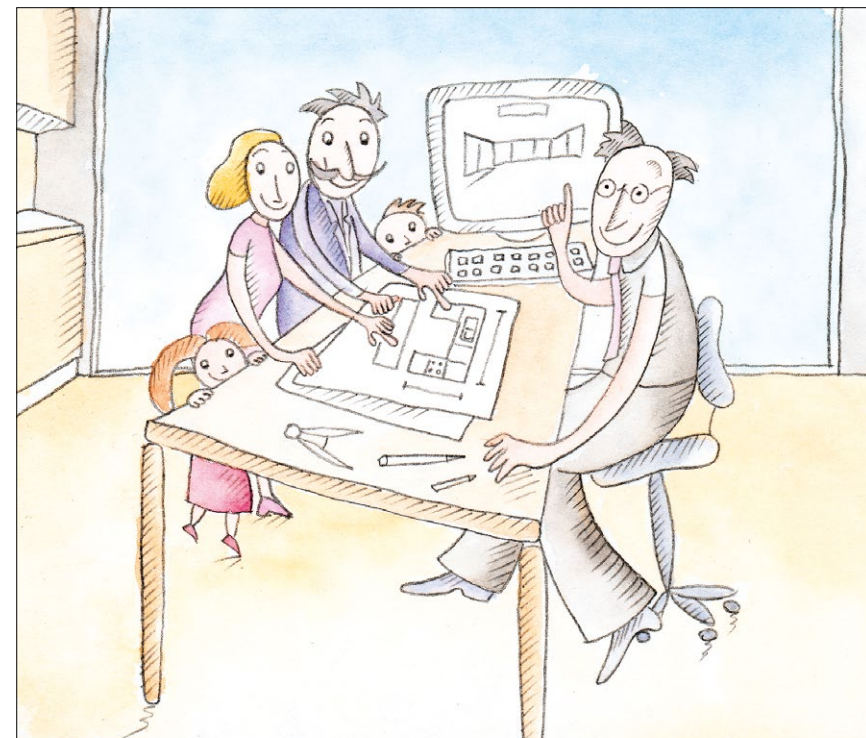
Verificate sempre che la qualità vantata da un prodotto sia supportata da una certificazione scritta.

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.



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 e del piano cottura.



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.



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. Valcucine ha ideato un minizoccolo H6 che dà la sensazione di sospensione della cucina e recupera spazio di contenimento.



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.



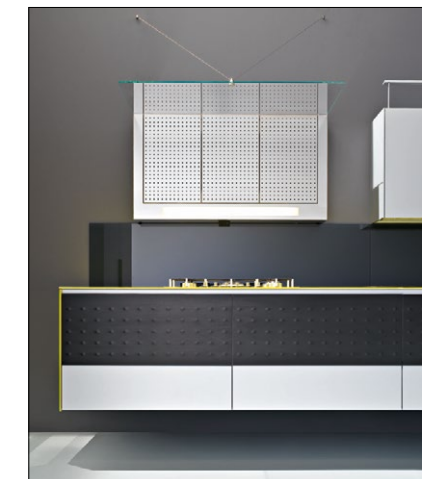
Cucina sospesa

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.

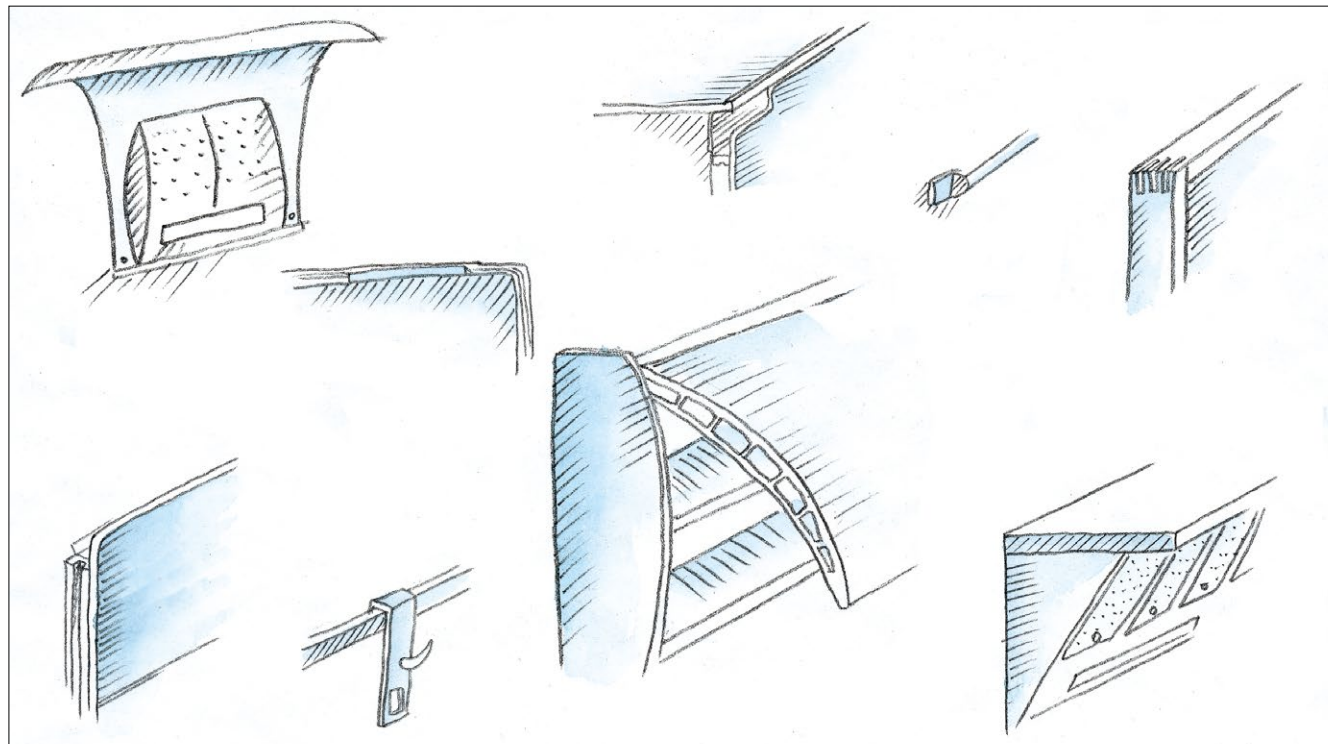
Quali elementi compositivi inserire?

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.

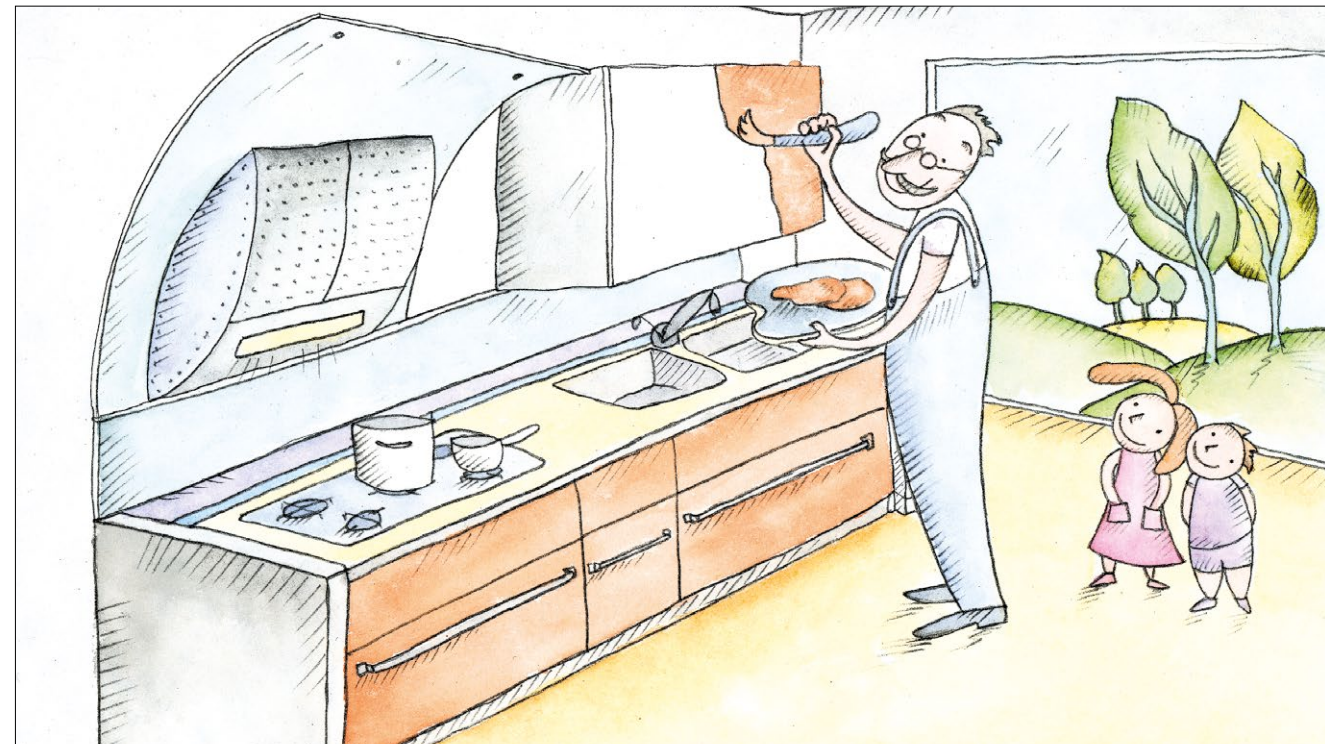
Quale colore scegliere?

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, e vari colori di legno, fra una vastissima gamma.

E se all'interno della vastissima gamma

non trovate il vostro colore, Valcucine realizza cucine laccate anche a campione.



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 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 vetro, che donano calore e contribuiscono a creare nei confronti della cucina una certa affettività che è destinata a crescere negli anni.



Particolare Vitrum Arte

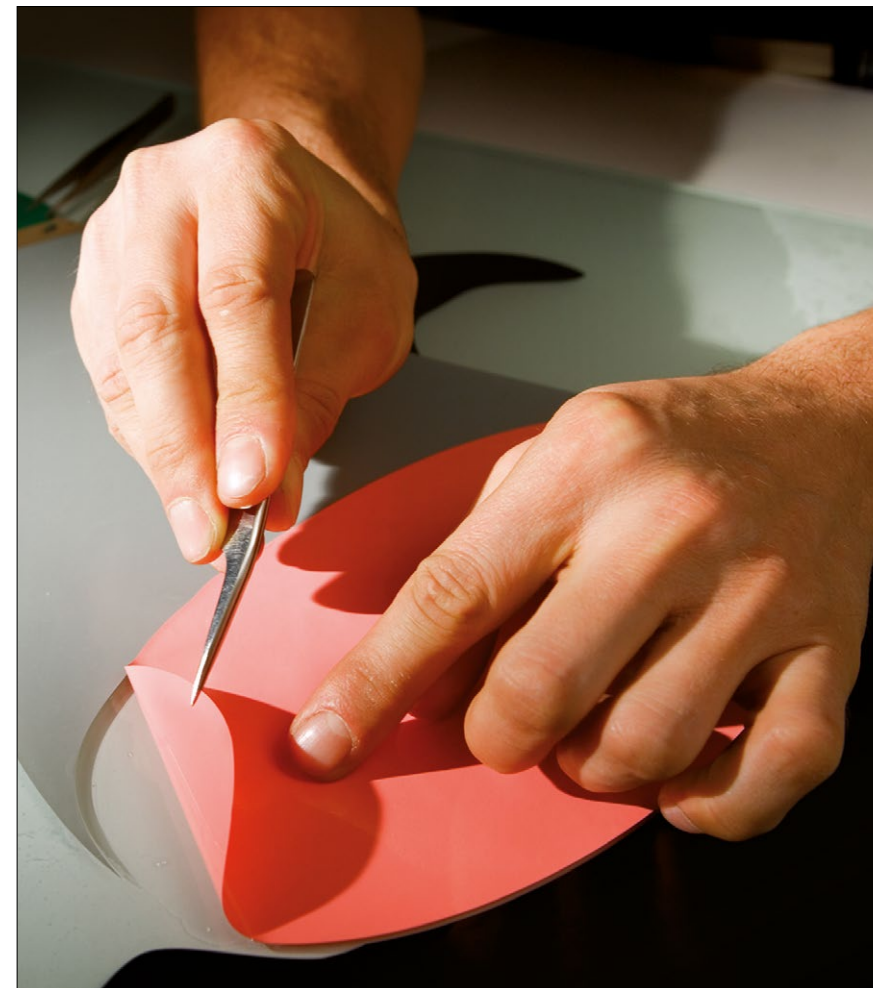
Oltre alla qualità tecnica, valutate anche l'aspetto estetico della cucina. Orientatevi verso un prodotto che sia al di là delle mode passeggere.

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. Decorati eseguiti 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.



Particolare intarsio su vetro

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 possono essere a luce fredda o calda. Per la cucina, consigliamo un'illuminazione calda



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?

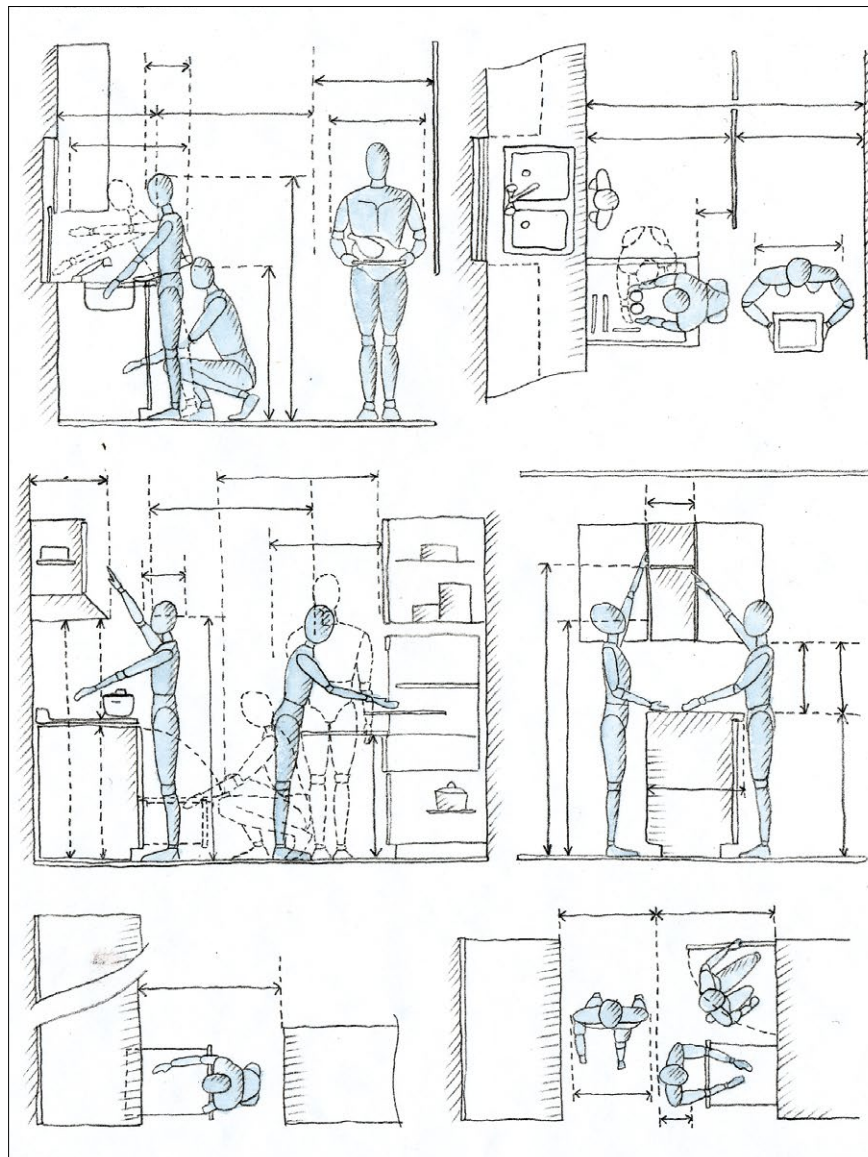
Un altro fattore molto importante per la valutazione della cucina, è lo studio ergonomico.

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.

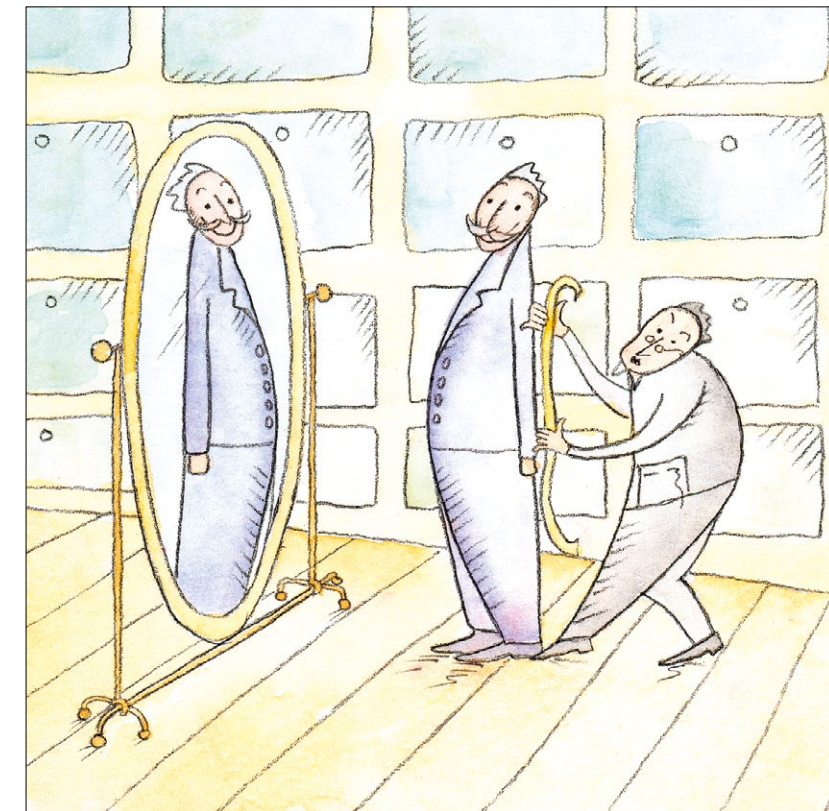
È importante invece approfondire quegli aspetti che consentono di effettuare una scelta razionale per non ritrovarsi a lavorare in una cucina che ci porta ad assumere posizioni scorrette e, a lungo andare, dannose per la nostra salute.



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?

Probabilmente nessuno, anche se nell'automobile la posizione dei sedili e la posizione del volante sono comunque adattabili alle esigenze fisiche del guidatore.



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.





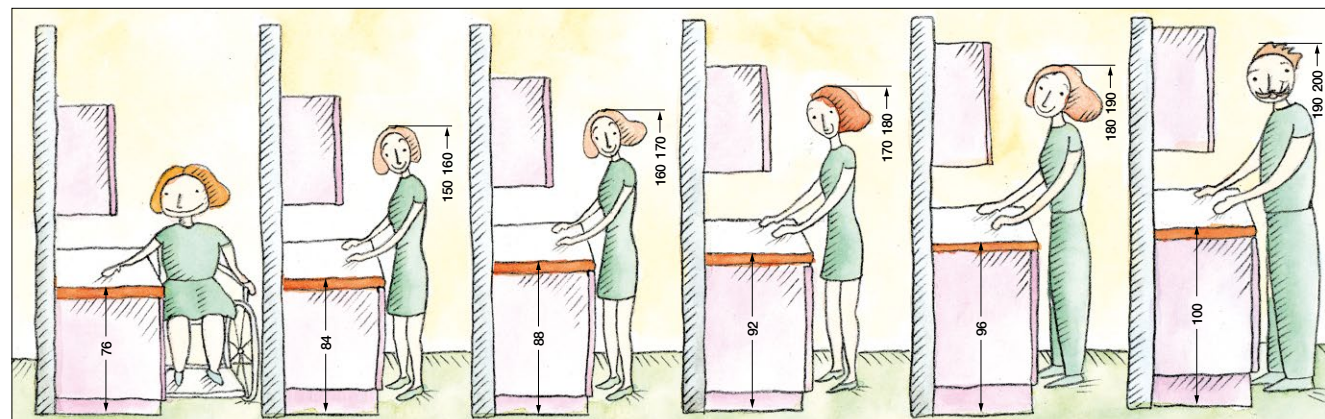
Le altezze del piano di lavoro: da 76 cm a 100 cm

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

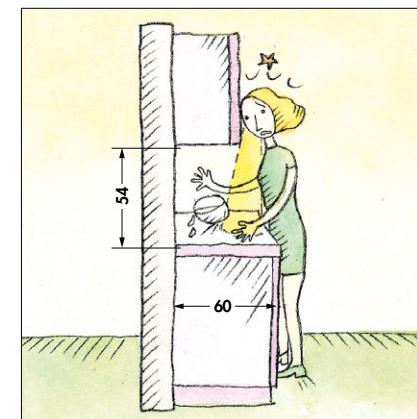
Pretendete un'altezza del piano ergonomica in funzione della vostra statura, eviterete così di assumere posizioni scorrette che determinano affaticamento e possibili dolori.

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

La profondità 60

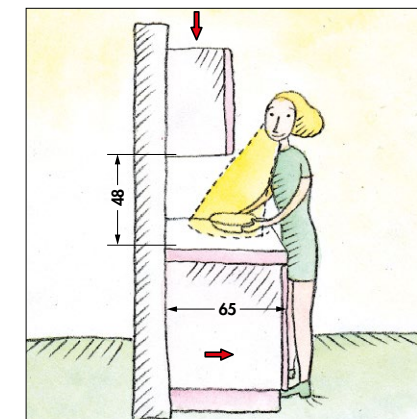
Con la tradizionale profondità 60, il pensile si trova troppo vicino al viso e provoca una sensazione di chiusura. Per ottenere una visibilità sufficiente sul piano di lavoro, l'altezza del pensile dal piano dev'essere almeno 54 cm. Questo rende difficoltosa la visibilità e il prelievo del suo contenuto.

La profondità 60 è ormai superata.



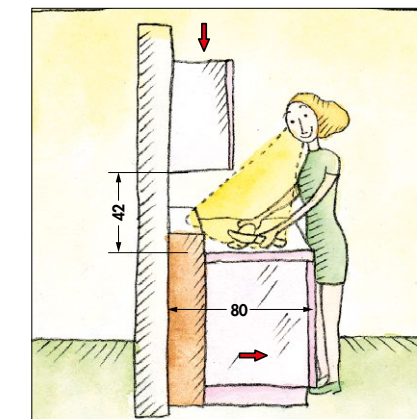
La profondità 65 Logica System

Valcucine propone per le basi 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 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 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 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 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.

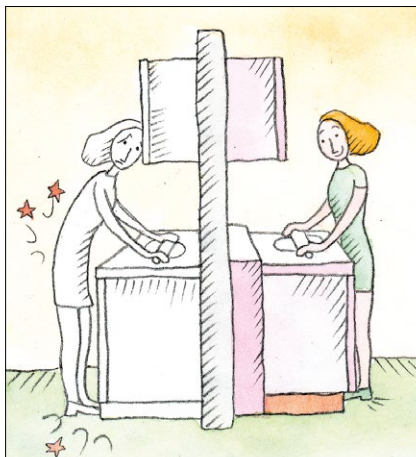


La bilancia elettronica con portata fino a 2 kg e precisione di pesatura di 1 gr, è dotata di funzione tara per poter pesare direttamente con i contenitori. La bilancia rimane pronta all'uso in qualsiasi momento.

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.

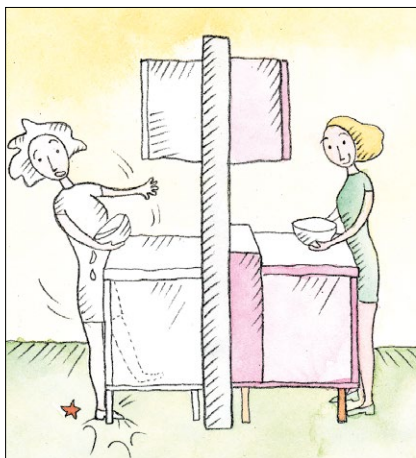


Libertà di lavorare più comodamente

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

Troppo pericoloso negli spostamenti laterali

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



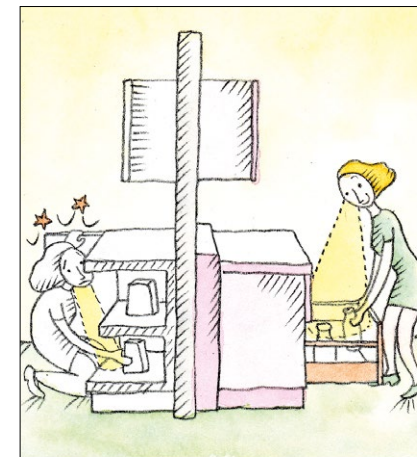
Libertà di muoversi

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.

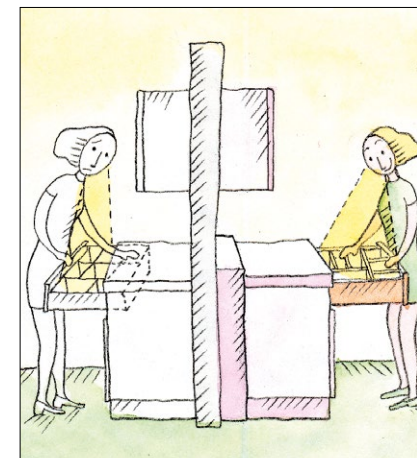


Libertà di vedere e di prendere

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.

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 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.

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 (50 o 70 kg). 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.



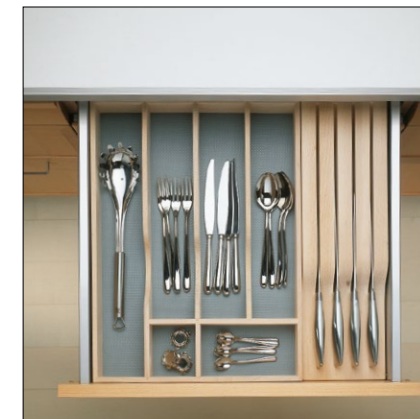
I cassetti

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.







Il pensile Aeries

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

Rispettando 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.



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 il coperchio del contenitore 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 bilanciamento che permette una comoda apertura evitando l'utilizzo di cerniere, pistoni, 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.



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

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.

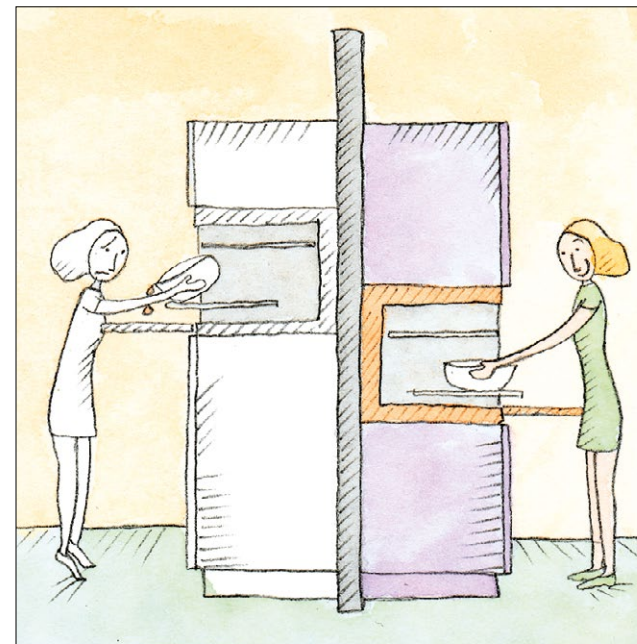
L'ergonomia della colonna forno

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 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.

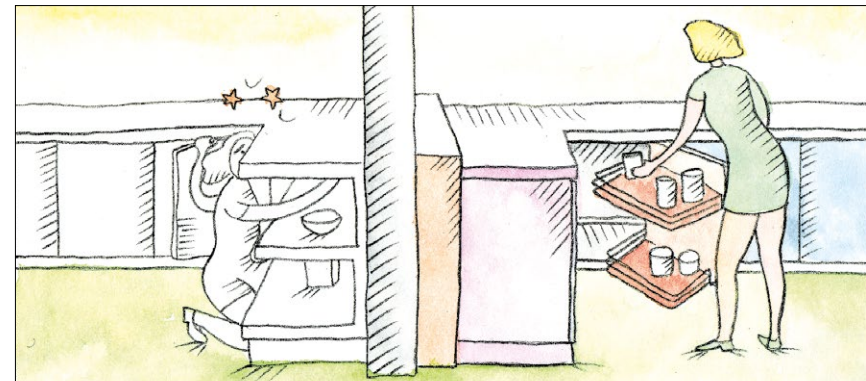
È dotata di un sistema di illuminazione interna che si attiva, attraverso un sensore interno, all'apertura dell'anta.



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 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.



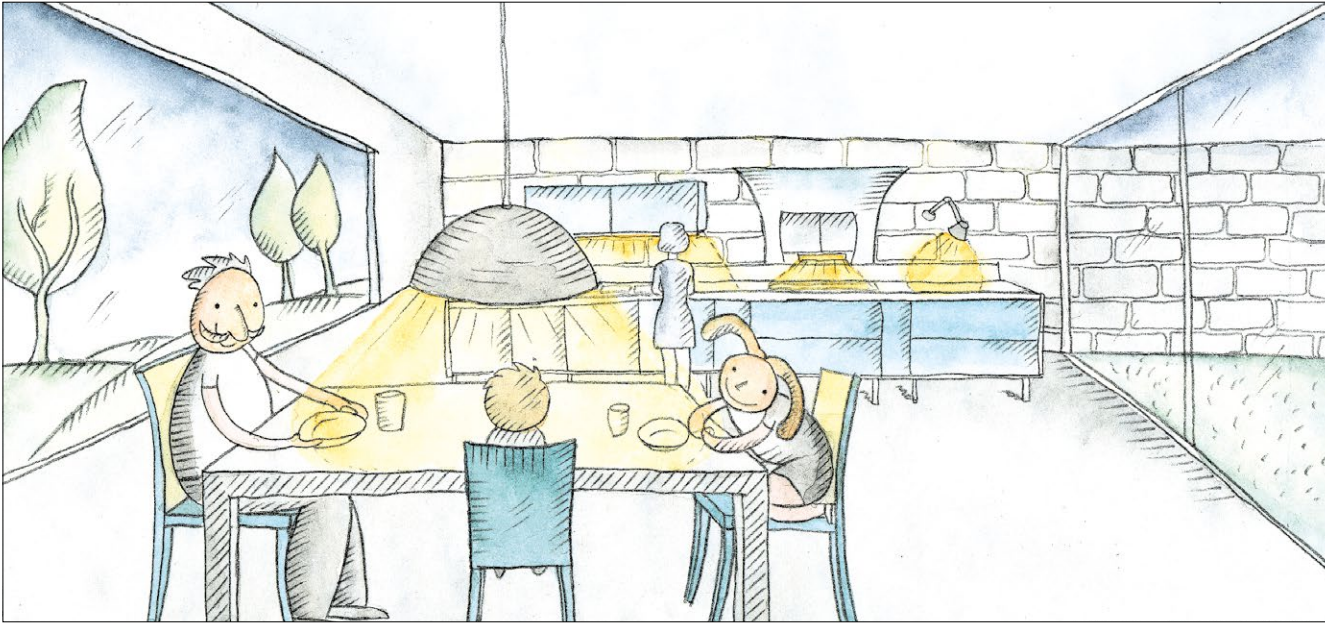
Base angolo con meccanismo Le Mans: sfrutta al massimo lo spazio utile in modo ergonomico e funzionale, grazie a due capienti ripiani rientranti.

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

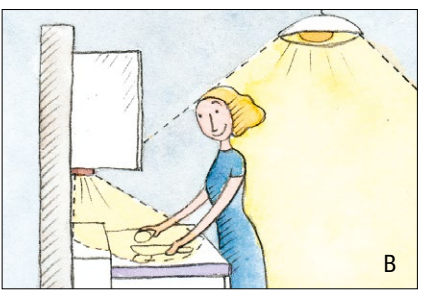
luminose per sottolineare particolari che creano atmosfera e nello stesso tempo utilizzare una luce diffusa per non stancare gli occhi. Anche i colori delle luci sono importanti. I neon che emettono raggi freddi sono eccitanti e fastidiosi. È preferibile utilizzare led a luce calda. I colori caldi suscitano 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.

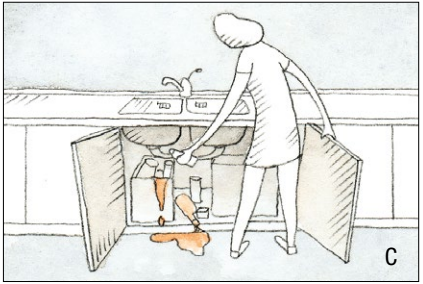


Pretendete per la vostra cucina un buon progetto dell'illuminazione. Controllate che i sistemi elettrici siano garantiti da marchi di qualità. Preferite sistemi a basso consumo energetico.

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.

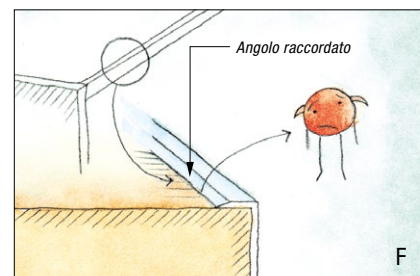
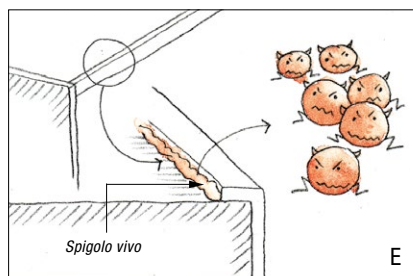
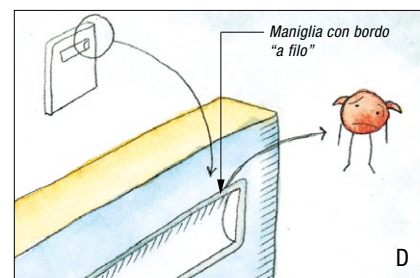
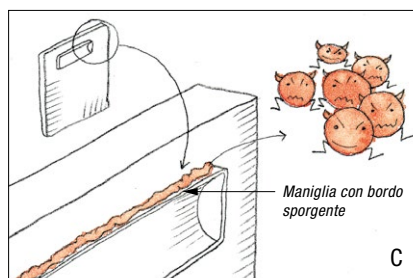
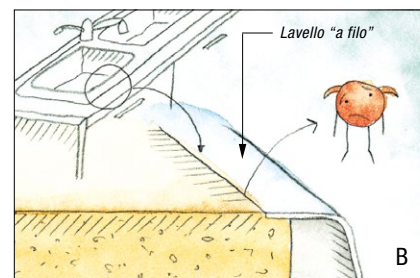
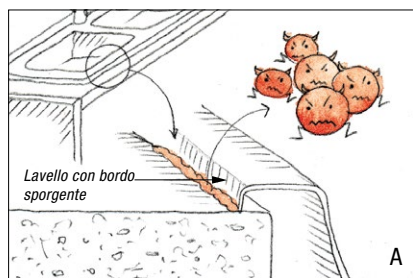
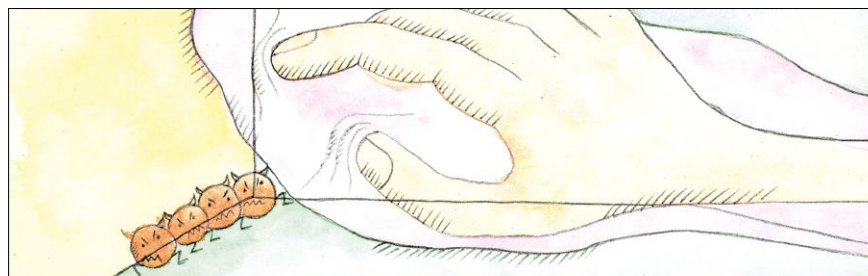
Le scelte giuste per una facile pulizia

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

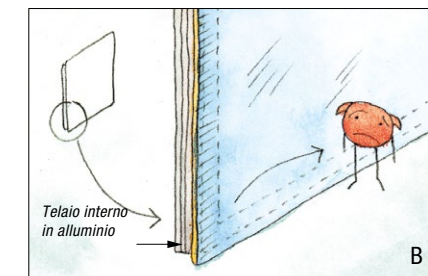
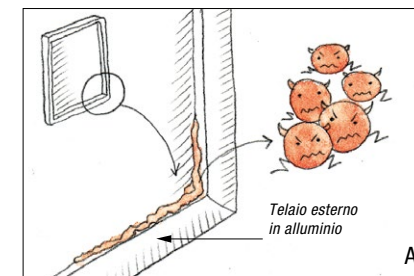
Primo elemento da evitare per facilitare la pulizia è l'incontro di due (o tre) superfici ad angolo retto, in quanto è difficile arrivare con lo straccio nel punto di unione per eliminare completamente lo sporco.

- 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 di lavoro ad angolo retto: difficoltà di pulizia.
- F. Unione fra profilo frontale e piano di lavoro con angolo raccordato: è facilmente pulibile.



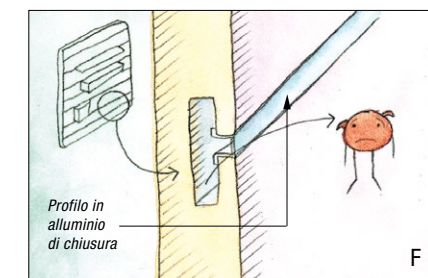
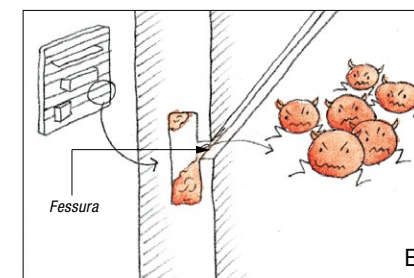
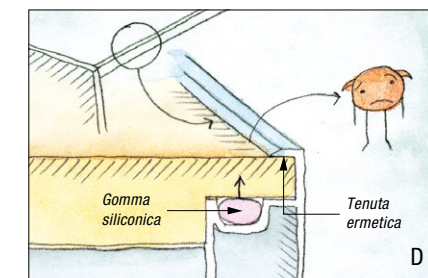
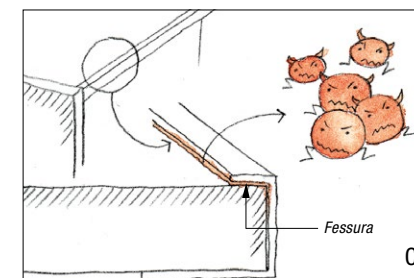
Eliminazione del telaio dell'anta

- A. Spesso vengono utilizzate ante formate da un telaio in alluminio contenente un pannello estetico. Queste ante presentano 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.

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

Privilegiare 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)

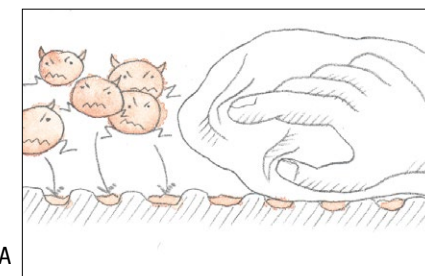


fig. A

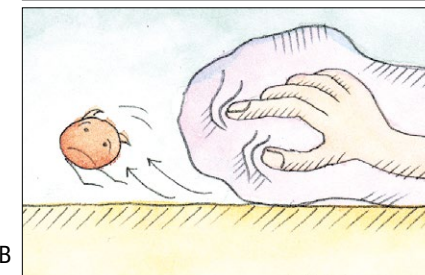


fig. B

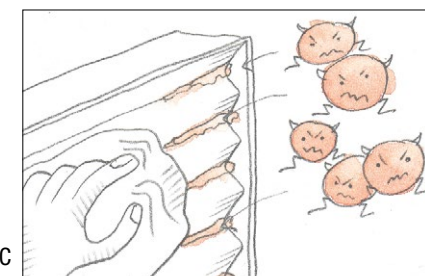


fig. C



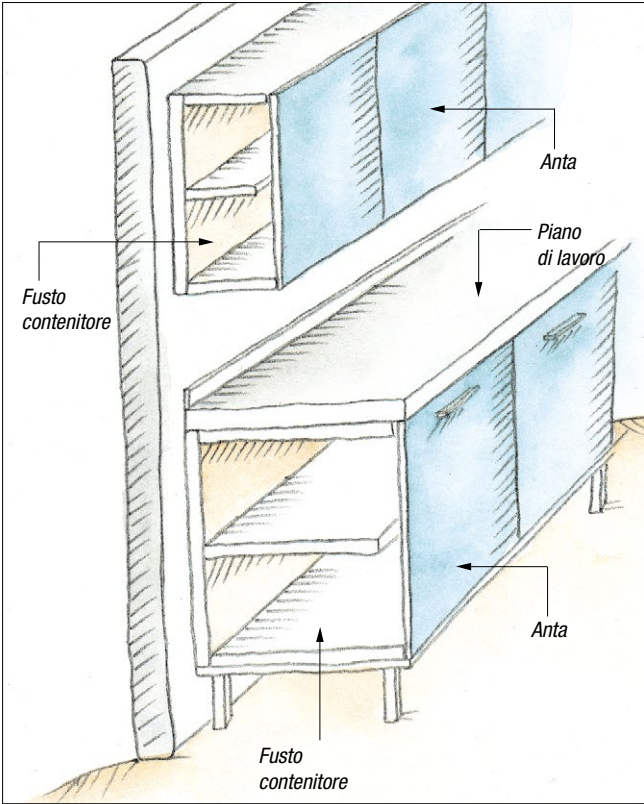
fig. D

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*.

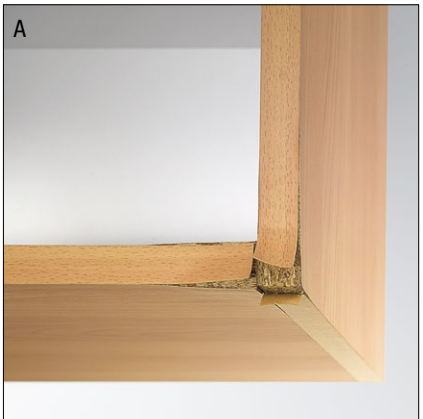
I nobilitati melaminici sono tutti uguali?

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

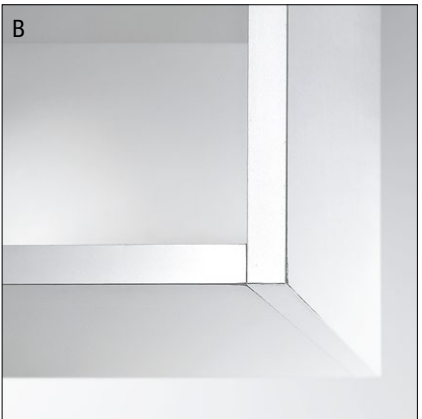
P3. La sua resistenza all'acqua però non è assoluta: continue infiltrazioni possono con il tempo rovinarlo. (fig. A-B)

Un'altra differenza molto importante è l'emissione di *formaldeide* (vedere tabella a pag. 98) che il nobilitato melaminico continua ad emettere per molti anni anche dopo l'acquisto. I fusti in nobilitato Valcucine rispettano in maniera rigorosa i valori limite stabiliti dalla più severa normativa al mondo, quella giapponese "F4 stelle". 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.

Pretendete che sia dichiarato per iscritto che si tratta di vero multistrato.



Fusto in finto multistrato



Fusto in vero multistrato

Fate attenzione alle imitazioni. Pretendete che l'autenticità sia dichiarata per iscritto.

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.

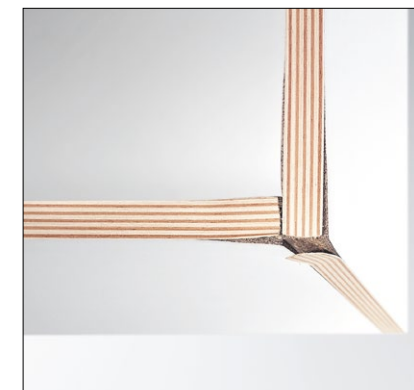
Esternamente è rivestito su entrambi i lati non con semplice *carta melaminica* (come il nobilitato), ma con fogli di *laminato HPL* di consistente spessore.

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

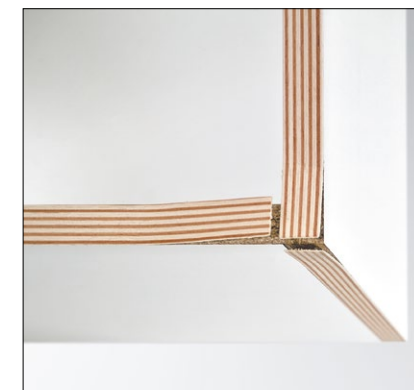
Il multistrato ha bordi che si possono scollare?

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.

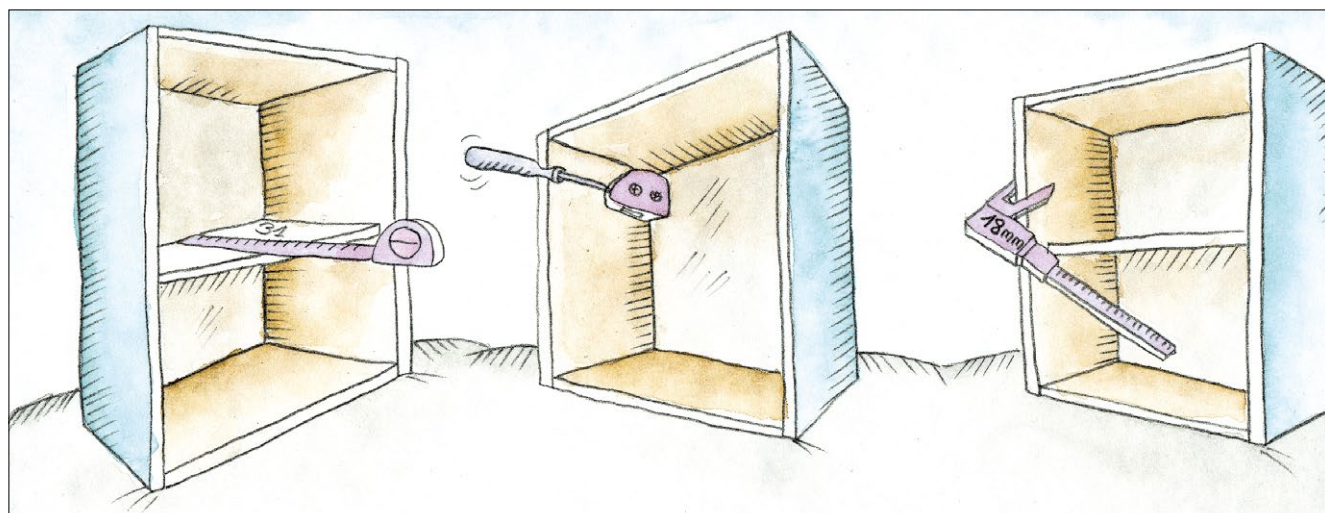
I ripiani non devono essere semplicemente appoggiati ai reggipiani, ma devono avere un sicuro sistema di aggancio.

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.



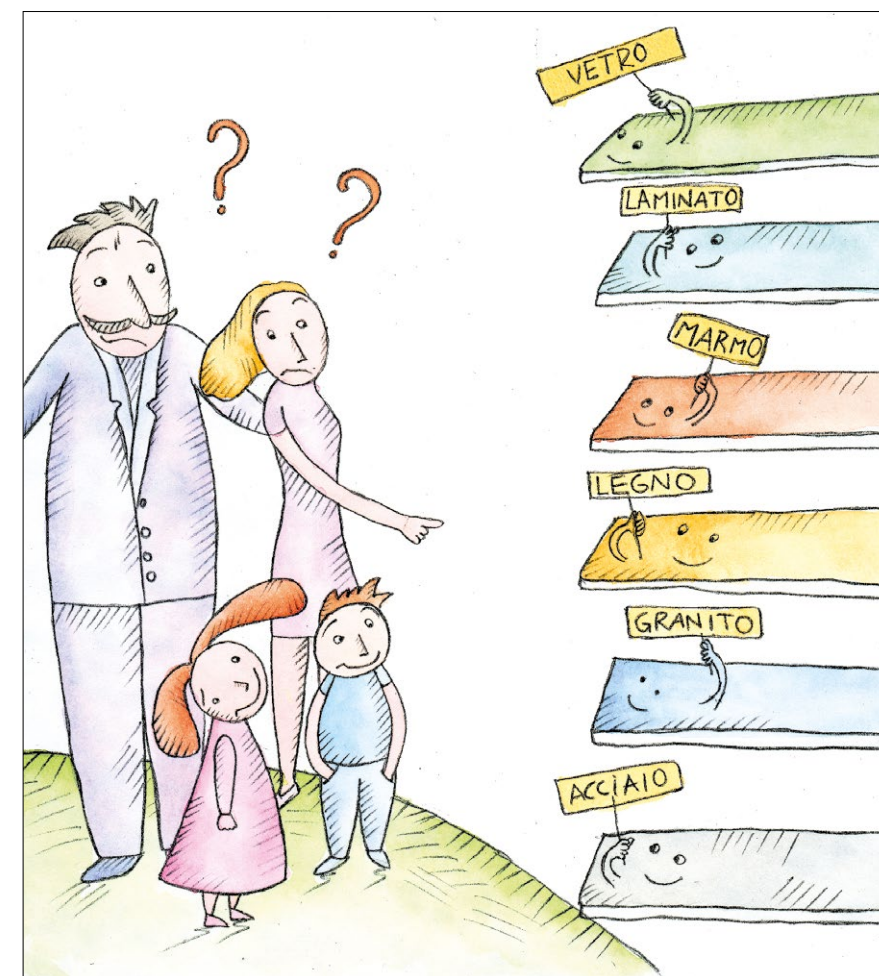
Prima dell'acquisto controllate la profondità dei fusti, il tipo di attaccaglie utilizzate, gli spessori dei materiali. Informatevi sui tipi di collanti utilizzati.

La qualità vera definita dalle prove: *il piano di lavoro*

Dato che Valcucine esegue centinaia di prove sui materiali, è in grado di informarvi sulle reali resistenze degli stessi e permettervi di scegliere, in base alle vostre esigenze, in modo oggettivo al di là di qualsiasi slogan commerciale.

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.



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.

Quale materiale per il piano di lavoro?

Oggi il mercato offre una vasta gamma di materiali per il piano di lavoro. Spesso presentano un nome commerciale attribuito dalla ditta che li produce (o dall'ente distributore), in qualche caso assumono il nome della ditta stessa, generando una grande confusione. In realtà i materiali principalmente utilizzati per il piano di lavoro sono solo otto.

Non abbiamo preso in considerazione il legno perché riteniamo sia un materiale non adatto al piano di lavoro di una cucina, soprattutto se utilizzato in corrispondenza del lavello e del piano cottura. La tabella qui sotto riportata è di aiuto per una corretta identificazione del nome commerciale e del relativo materiale a cui si riferisce.

MATERIALE	NOME COMMERCIALE O PRODUTTORE
Acciaio 18/8 AISI 304	Non definito
Resina acrilica caricata	Corian - Pral - Staron - Hi-macs - Nikron - Delian - GetaCore - Harmony - Policor - Wilsonart - Hanex
Conglomerato di quarzo	Stone - Okite - Zodiaq - Romaxx - Silestone - Technistone - Caesar Stone - Santa Margherita - Quarella - Eco by Cosentino - Eco-friend - Romaxx quartz surfaces - Cristalite - Viatera - Oreolite
Laminato	Abet Laminati - Formica - Lamicolor - Arpa Industriale - Thermopal - Puricelli - Duropal - Resopal
Vetro	Non definito
Marmo naturale	Non definito
Granito naturale	Non definito
Ceramica o Sinterizzato	Kerlite - Laminam - Iris - Ariostea - Florim - Lapitec - Dekton

Nei nostri laboratori abbiamo analizzato tutti i marchi relativi al medesimo materiale, riscontrando fra di essi delle differenze minime. Quindi, per semplicità di comprensione, abbiamo riportato nelle tabelle la media relativa alle caratteristiche dei materiali e non dei marchi. **Sono i materiali infatti e non i marchi a definire le principali qualità tecniche dei prodotti.**



Qual è il migliore?

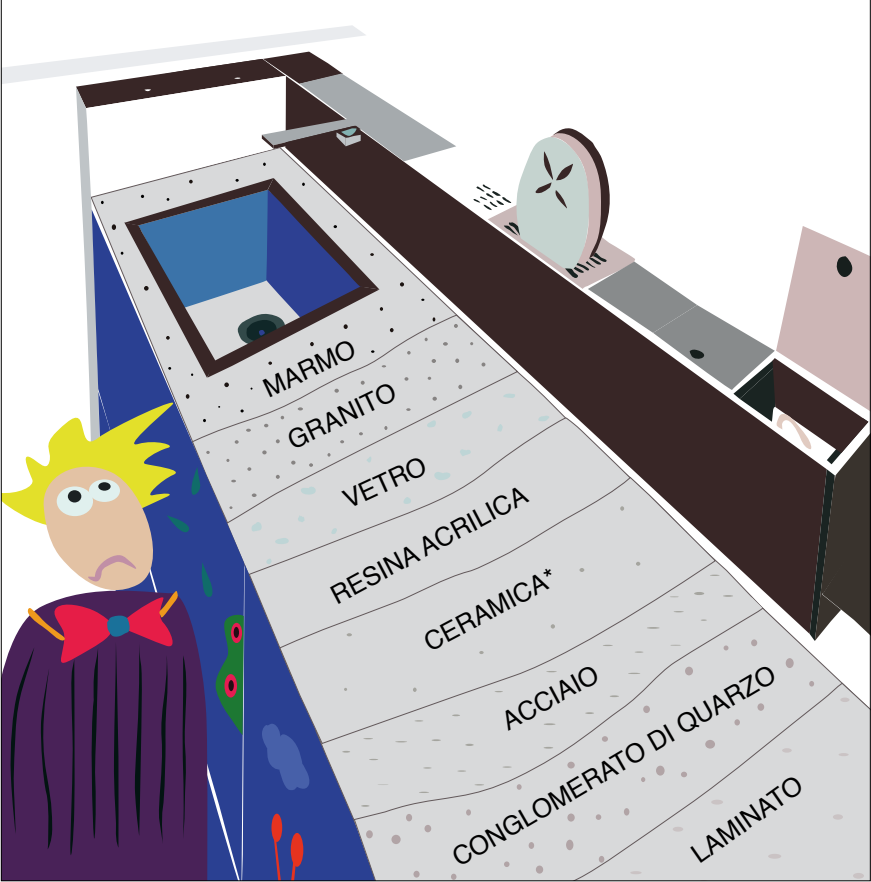
Non esiste un materiale che in assoluto possa essere considerato “il migliore” per il piano della cucina: ogni materiale ha dei pro e dei contro. Per aiutare il consumatore nella scelta del piano di lavoro, abbiamo analizzato le caratteristiche principali dei vari materiali:

- resistenza al graffio;
- resistenza alla macchia, alla corrosione, pulibilità;
- resistenza al calore;
- resistenza alla contusione;
- igienicità della superficie.

All'interno delle tabelle inserite nelle pagine seguenti, abbiamo riportato i risultati delle prove identificandoli nel seguente modo:

- Risultato Ottimo
- Risultato Buono
- Risultato Discreto-Buono
- Risultato Discreto
- Risultato Scarso
- Risultato Scarsissimo

Tutto questo allo scopo di aiutare il consumatore a compiere la scelta più appropriata alle proprie esigenze.



* Pietra sinterizzata fin. Lithos

Spesso si sente parlare di “**superficie antigraffio**”.

In realtà nessuna superficie è in assoluto resistente al graffio.

Tutte infatti, possono essere graffiate con materiali più duri o di pari durezza.

Per capire quale sia il più resistente, abbiamo sottoposto tutti i materiali ad una prova di graffiatura con punte di materiali diversi e durezza crescente da 1 (minima durezza) a 10 (massima durezza).

Commento ai risultati delle prove di resistenza al graffio.

Come si deduce analizzando la tabella, molte convinzioni vengono confutate da dati oggettivi.

Comunemente si pensa che l'acciaio sia un materiale duro, in realtà si graffia facilmente, soprattutto nella finitura lucida. Se si desidera avere un piano di lavoro resistente nel tempo al graffio, l'acciaio non è il materiale più adatto. Se invece si accetta che la superficie

assuma un aspetto “vissuto”, si sarà in grado di apprezzare le doti in cui l'acciaio primeggia. Per avere il massimo della resistenza al graffio è preferibile scegliere tra i materiali qui sotto elencati, aventi valori di resistenza decrescente:

- ceramica;
- granito naturale;
- conglomerato di quarzo;
- vetro.

Oltre alla **resistenza al graffio**, deve essere presa in considerazione anche la sua **mimesi**. Il graffio sulla superficie si manifesta diversamente in base alla finitura (risalta meno in una superficie groffrata anziché lucida) e al colore (risalta meno in una superficie chiara anziché scura o dal colore variegato anziché uniforme). Graffiando con la stessa intensità un piano in vetro nero lucido di colore uniforme e un'altro in marmo bianco opaco di colore variegato, il graffio sarà molto più visibile su quello nero in vetro lucido.

È necessario considerare anche la possibilità di **ripristino** della superficie del piano.

Tutti i materiali analizzati sono teoricamente ripristinabili, escluso il laminato.

Data la complessità dell'operazione però, solo i piani in resina acrilica caricata sono ripristinabili poichè teneri e facilmente levigabili.

Osservando la tabella si vede che la ceramica è il materiale più duro, per questo vi consigliamo di fare molta attenzione nello spostare oggetti di ceramica sul piano (es.

vasi di fiori), che abbiano delle asperità sul fondo perchè, avendo una durezza simile a quella del diamante, riescono a graffiare qualsiasi tipo di materiale.



MATERIALE	TIPO	FINITURA	RESISTENZA AL GRAFFIO	
Acciaio	18/8 AISI 304	Lucida	1,5	Scarsissima
		Satinata	2,5	Scarsa
		Goffrata	3	Discreta
Resina acrilica caricata	Media risultati fra varie marche	Opaca	1,5	Scarsissima
Conglomerato di quarzo	Media risultati fra varie marche	Lucida	7	Ottima
		Opaca	7,5	Ottima
Laminato HPL	Il laminato HPL è il più resistente in commercio. Esistono laminati di qualità molto inferiore.	Liscia	2,5	Scarsa
		Goffrata	3	Discreta
Vetro	Temperato	Lucida	4,5	Discreta-Buona
		Opaca	5	Discreta-Buona
Marmo	Bianco Carrara con impregnante	Lucida	4,5	Discreta-Buona
		Opaca	4,5	Discreta-Buona
Granito	Media risultati fra vari graniti impregnati	Lucida	7	Ottima
		Opaca	7	Ottima
		Fiammata	7	Ottima
Ceramica	Media risultati fra varie marche	Lucida	7	Ottima
		Opaca	9	Ottima

È risaputo che il consumatore è molto sensibile al problema delle macchie sui piani di lavoro, causate dalle normali attività che si svolgono in cucina. Spesso egli viene tratto in inganno dalla dicitura “trattato con impregnante antimacchia” utilizzata da molti commercianti per i piani in marmo e granito. In realtà il trattamento antimacchia migliora la resistenza alla macchia, soprattutto se si utilizzano gli impregnanti di nuova generazione alle nanotecnologie, ma non rende il materiale assolutamente impenetrabile.

I materiali si macchiano perché hanno una micro porosità che permette ai liquidi di penetrare al loro interno. Tale porosità varia da un materiale ad un altro e da una finitura ad un'altra. Per quanto riguarda marmo, granito e conglomerato di quarzo opaco, abbiamo riscontrato grosse differenze tra quello trattato con prodotti antimacchia tradizionali e quello trattato con prodotti antimacchia di nuova generazione, frutto della ricerca sulle nanotecnologie.

Nella tabella qui a lato li abbiamo riportati entrambi. Il conglomerato di quarzo lucido non necessita di trattamenti, mentre è assolutamente necessario trattare quello opaco come riportato in tabella. Abbiamo eseguito centinaia di prove di laboratorio, utilizzando tutti i prodotti di uso comune in cucina, per verificare:

- **la resistenza alla macchia** (dovuta ad esempio a sughi, caffè, vino...),
- **la resistenza alla corrosione causata da acidi deboli** (limone...),
- **la resistenza alla corrosione dovuta ad acidi forti** (cloridrico...),
- **la facilità di pulizia.**

Le prove si sono svolte nel seguente modo:

1. su ogni materiale sono state versate gocce di diversi prodotti comunemente usati in cucina;
2. le gocce sono state coperte con un cappuccio per impedirne l'evaporazione;
3. dopo 16 ore, tempo sufficientemente ampio entro cui pulire un piano macchiato, le superfici sono state pulite;
4. si è analizzato il risultato. Se il prodotto utilizzato per l'esperimento venisse lasciato sulla superficie per più di 16 ore, il risultato potrebbe essere diverso da quello riportato.

È utile sapere che materiali come il marmo, essendo a base di carbonato di calcio, vengono corrosi da prodotti acidi come il limone, l'aceto, l'acido cloridrico e gli anticalcare. La valutazione in particolare per i graniti, può contenere delle eccezioni non valutate: per esempio alcuni possono contenere delle impurità di carbonato di calcio e quindi avere una reazione agli acidi simile al marmo. Il mercato oggi offre una grande quantità di graniti e per questo motivo è difficile fornire al consumatore una lista dei graniti puri; noi possiamo però suggerire una semplice prova: prima di acquistare il piano, si può chiedere al negoziante un campioncino del materiale scelto. Su questo è sufficiente versare alcune gocce di aceto, di limone e di anticalcare. Pulendole dopo 16 ore si può valutare se la superficie è corrosa. Questa prova può essere fatta anche per valutare la resistenza alla macchia versando i principali prodotti usati in cucina.

Gli acidi forti contenuti ad esempio nei prodotti per sturare i lavandini non dovrebbero mai venire in contatto con il piano cucina.

Commento dei risultati delle prove di resistenza alla macchia, resistenza alla corrosione e pulibilità.

Dalle prove di laboratorio il laminato melaminico, oltre ad essere il materiale più economico, risulta anche molto adatto all'utilizzo in cucina. Il laminato da noi preso in considerazione è l' H.P.L., il migliore secondo le norme stabilite.

Dato che in commercio si trovano anche laminati di scarsa qualità, consigliamo di richiedere la qualità H.P.L.

Valutando i dati riportati nella tabella, il consumatore può effettuare una scelta più consapevole.

Se dovesse essere orientato nell'acquisto di un piano in marmo, riteniamo doveroso informarlo che sta scegliendo un materiale da trattare con cura e che deve fare molta attenzione a non appoggiarvi prodotti acidi. Risulta essere un'ottima scelta se accetta e desidera un piano vissuto, macchiato e corrosivo, perché tutti i prodotti naturali fanno stratificare il tempo e i difetti in una positiva sensazione di vissuto.

È stata inoltre analizzata la pulibilità delle superfici. I materiali possono essere molto resistenti alle macchie, ma richiedono un lavoro impegnativo per la loro pulizia. Abbiamo riportato in tabella i risultati delle prove classificandoli con sei scale di pulibilità (molto difficoltosa, difficoltosa, buona, discreta-buona, discreta, semplice). In generale è più facile pulire una superficie lucida anziché opaca, perché quest'ultima tende a trattenere lo sporco nelle asperità. Di contro risaltano maggiormente le impronte delle mani su una superficie lucida anziché opaca.

MATERIALE	TIPO	FINITURA	RESISTENZA ALLA MACCHIA	RESISTENZA ALLA CORROSIONE Acidi deboli	RESISTENZA ALLA CORROSIONE Acidi forti	PULIBILITA'
Acciaio	18/8 AISI 304, spessore 1 mm	Lucida	Ottima	Buona	Scarsa	Molto difficoltosa
		Satinata	Ottima	Buona	Scarsa	Molto difficoltosa
		Goffrata	Ottima	Buona	Scarsa	Molto difficoltosa
Resina acrilica caricata	Media risultati fra vari marchi	Opaca	Buona	Ottima	Buona	Semplice
Conglomerato di quarzo	Non trattato	Lucida	Ottima	Ottima	Ottima	Semplice
	Trattato con impregnante tradizionale	Opaca	Scarsissima	Ottima	Ottima	Difficoltosa
	Trattato con impregnante nanotecnologico	Opaca	Discreta - Buona	Ottima	Ottima	Discreta
Laminato	H.P.L.	Liscia	Ottima	Ottima	Discreta	Semplice
		Goffrata	Ottima	Ottima	Discreta	Discreta
Vetro	Temperato	Lucida	Ottima	Ottima	Ottima	Semplice
	Temperato, indurito in superficie con nanotecnologie	Satinata	Buona - Ottima	Ottima	Ottima	Discreta
Marmo	Trattato con impregnante tradizionale	Lucida	Scarsa	Scarsissima	Scarsissima	Discreta
		Opaca	Scarsa	Scarsissima	Scarsissima	Discreta
	Trattato con impregnante nanotecnologico	Lucida	Discreta	Scarsissima	Scarsissima	Discreta
		Opaca	Discreta	Scarsissima	Scarsissima	Discreta
Granito	Media vari graniti trattati con impregnante tradizionale	Lucida	Discreta	Ottima	Buona	Semplice
		Opaca	Scarsa	Ottima	Buona	Discreta
		Fiammata	Scarsa	Ottima	Buona	Discreta
	Media vari graniti trattati con impregnante nanotecnologico	Lucida	Buona	Ottima	Buona	Semplice
		Opaca	Buona	Ottima	Buona	Discreta-Buona
		Fiammata	Buona	Ottima	Buona	Discreta-Buona
Ceramica	Media risultati varie marche	Semiopaca	Ottima	Ottima	Ottima	Buona



Molto importante in cucina è la valutazione della resistenza al calore del piano di lavoro. Abbiamo spesso visto piani rovinati da caffettiere appena tolte dal fuoco o da pentole troppo larghe e sporgenti che riverberano il calore sul piano di lavoro. Soprattutto i piani cottura con le griglie più basse possono far raggiungere al piano di lavoro temperature molto elevate. Per questo Valcucine li sconsiglia.

La prova di resistenza al calore è stata realizzata appoggiando sui materiali da analizzare un apposito oggetto cilindrico riscaldato alle seguenti temperature: 140°C, 180°C, 210°C. Il risultato è stato definito come punto di resistenza al calore rispetto a queste tre temperature. Abbiamo stabilito un limite di 210°C perchè riteniamo che sia la temperatura massima che un oggetto possa raggiungere in un normale uso in cucina. Dato che

la prova si ferma a 210°C, non viene definito a quale temperatura massima oltre i 210°C il materiale possa rovinarsi. Esempio: una caffettiera appena tolta dal fuoco raggiunge i 180°C/ 190°C. Esempio di lettura dei risultati riportati nella tabella:
1. **se un materiale a 140°C non risulta rovinato e a 180°C sì, il risultato è “+ di 140°C, - di 180°C”.**
2. **se un materiale a 140°C è già rovinato il**

risultato è “- di 140°C”.
3. **se un materiale a 210°C non è rovinato, il risultato è “+ di 210°C”.**

Commento dei risultati delle prove di resistenza al calore

Se la resistenza al calore è l'elemento che si valuta come più importante, sconsigliamo l'uso di materiali contenenti resine che ramolliscono se

esposti ad alte temperature. Se questi materiali vengono scelti per altre caratteristiche positive, consigliamo di utilizzare dei sottopentola per appoggiare sul piano oggetti particolarmente caldi. La valutazione del conglomerato di quarzo è stata riportata in tabella come media fra i vari marchi. Abbiamo comunque riscontrato grandi differenze tra i materiali appartenenti a marchi diversi: alcuni resistono a “- di 140°C”, uno solo a “+

di 210°C”. Se il consumatore ritiene che questo dato sia molto importante, può realizzare una prova richiedendo al venditore un campione del materiale che desidera acquistare e appoggiarci sopra, per venti minuti, una caffettiera lasciata sul fuoco fino a tre minuti dopo che il caffè è salito. La caffettiera in questo modo può raggiungere i 190°C, temperatura sufficientemente alta per valutare la resistenza al calore della superficie.



MATERIALE	TIPO	FINITURA	RESISTENZA AL CALORE
Acciaio	18/8 AISI 304, spessore 1 mm, supportato	Lucida	+ di 210°C
		Satinata	+ di 210°C
		Goffrata	+ di 210°C
Resina acrilica caricata	Media risultati varie marche	Opaca	- di 140°C
Conglomerato di quarzo	Media risultati varie marche	Lucida	- di 140°C
		Opaca	- di 140°C
Laminato	H.P.L.	Liscia	- di 180°C + di 140°C
		Goffrata	- di 210°C + di 180°C
Vetro	Temperato	Lucida	+ di 210°C
	Temperato, indurito in superficie con nanotecnologie	Satinata	+ di 210°C
		Satinata	+ di 210°C
Marmo	Bianco Carrara trattato con impregnante tradizionale	Lucida	+ di 210°C
	Bianco Carrara trattato con impregnante nanotecnologico	Opaca	+ di 210°C
		Lucida	+ di 210°C
Granito	Media fra vari graniti trattati con impregnante tradizionale	Opaca	+ di 210°C
		Fiammata	+ di 210°C
		Lucida	+ di 210°C
	Media fra vari graniti trattati con impregnante nanotecnologico	Opaca	+ di 210°C
		Fiammata	+ di 210°C
		Lucida	+ di 210°C
Ceramica	Media risultati varie marche	Semiopaca	+ di 210°C

Resistenza alla contusione

Le cause più frequenti di ammaccatura e scheggiatura del piano di lavoro sono rappresentate dalla caduta di oggetti dai pensili e di attrezzi appuntiti con la punta rivolta verso il piano.

Per testare la resistenza alla contusione dei vari materiali il laboratorio di Valcucine ha eseguito quattro prove lasciando cadere sulle superfici quattro diversi oggetti:

- una pentola di 2200 gr. con lo spigolo, da un'altezza di 60 cm.;
- un barattolo di Nutella di 395 gr. con il fondo inclinato per formare uno spigolo, da un'altezza di 60 cm, corrispondente alla distanza del pensile dal piano;
- un coltello di 145 gr. con la punta rivolta verso il piano da un'altezza di 30 cm (distanza tra punta e piano);
- una sfera di ferro del peso di 500 gr. da un'altezza di 100 cm.

Nella tabella sono riportati i risultati di tali prove classificate con le seguenti terminologie:

- **Ammaccatura:** superficie deformata senza asportazione di materiale;

- **Scheggiatura:** superficie deformata con asportazione di materiale.

Ai due difetti sono stati attribuiti cinque livelli di gravità:

1. nessuna deformazione;
2. leggera ammaccatura (difetto quasi invisibile) e leggera scheggiatura (difetto quasi invisibile);
3. evidente ammaccatura (difetto visibile) ed evidente scheggiatura (difetto visibile);
4. grave ammaccatura (difetto gravemente visibile) e grave scheggiatura (difetto gravemente visibile);
5. rottura piano (difetto che richiede la sostituzione del piano).

Commento dei risultati delle prove di resistenza alla contusione

Le prove sono state messe a punto nel Laboratorio Qualità Valcucine ricostruendo le reali condizioni di possibile contusione del piano di lavoro

esattamente come avviene nell'utilizzo quotidiano di una cucina.

Tutte le analisi sono state eseguite su materiali di qualità superiore: ad esempio per il laminato abbiamo preso in considerazione solo quello H.P.L., ottenuto ad alta pressione, attualmente il migliore in commercio.

Per il vetro abbiamo considerato solo quello temperato, che ha una resistenza 4 volte superiore rispetto al vetro non temperato. Per la ceramica abbiamo utilizzato due tipi di supporto e li abbiamo rappresentati entrambi, perché con il supporto non adatto il piano può addirittura rompersi completamente.

Nonostante l'utilizzo di prodotti di ottima qualità, non esiste in natura un materiale resistente a tutte le prove effettuate, le quali sono sicuramente accentuate rispetto all'uso normale in cucina, ma che in alcuni casi possono verificarsi.

Per questi motivi è consigliabile prestare la massima attenzione a non lasciare cadere oggetti pesanti o appuntiti sul piano di lavoro.



MATERIALE	TIPO	FINITURA	DANNO DA CADUTA PENTOLA	DANNO DA CADUTA VASO NUTELLA	DANNO DA CADUTA COLTELLO	DANNO DA CADUTA SFERA
Acciaio	18/8 AISI 304, spessore 1 mm supportato	Lucida	Grave ammaccatura	Grave ammaccatura	Grave ammaccatura	Grave ammaccatura
		Satinata	Grave ammaccatura	Grave ammaccatura	Grave ammaccatura	Grave ammaccatura
		Goffrata	Grave ammaccatura	Grave ammaccatura	Grave ammaccatura	Grave ammaccatura
Resina acrilica caricata	Media risultati varie marche	Semiopaca	Leggera ammaccatura	Leggera ammaccatura	Evidente scheggiatura	Nessuna deformazione
Conglomerato di quarzo	Media risultati varie marche	Lucida	Leggera ammaccatura	Evidente ammaccatura	Evidente scheggiatura	Leggera ammaccatura
		Opaca	Leggera ammaccatura	Nessuna variazione	Leggera scheggiatura	Nessuna deformazione
Laminato	H.P.L., spessore 0,9 mm, placcato su base in truciolare	Liscia	Grave ammaccatura	Evidente ammaccatura	Grave scheggiatura	Leggera ammaccatura
		Goffrata	Leggera ammaccatura	Nessuna deformazione	Evidente scheggiatura	Nessuna deformazione
	H.P.L., spessore 2 mm, placcato su base in truciolare prodotto Valcucine	Liscia	Leggera ammaccatura	Leggera ammaccatura	Grave scheggiatura	Nessuna deformazione
		Goffrata	Nessuna deformazione	Nessuna deformazione	Evidente scheggiatura	Nessuna deformazione
Vetro	Temperato	Lucida	Leggera scheggiatura	Leggera scheggiatura	Evidente scheggiatura	Nessuna deformazione
		Satinata	Leggera scheggiatura	Leggera scheggiatura	Evidente scheggiatura	Leggera scheggiatura
Marmo	Bianco Carrara	Lucida	Leggera scheggiatura	Leggera scheggiatura	Evidente scheggiatura	Evidente ammaccatura
		Opaca	Leggera scheggiatura	Leggera scheggiatura	Evidente scheggiatura	Evidente ammaccatura
Granito	Media fra vari graniti	Lucida	Leggera ammaccatura	Leggera ammaccatura	Leggera scheggiatura	Nessuna deformazione
		Opaca	Leggera ammaccatura	Leggera ammaccatura	Leggera scheggiatura	Nessuna deformazione
		Fiammata	Leggera ammaccatura	Leggera ammaccatura	Leggera scheggiatura	Nessuna deformazione
Ceramica	Ceramica non supportata o supportata con materiali non idonei	Lucida	Rottura piano	Rottura piano	Leggera ammaccatura	Rottura piano
		Semiopaca	Rottura piano	Rottura piano	Nessuna deformazione	Rottura piano
Ceramica	Ceramica con supporto speciale Valcucine	Semiopaca	Leggera ammaccatura	Nessuna deformazione	Nessuna deformazione	Nessuna deformazione

Igienicità della superficie

In laboratorio è stata eseguita la prova per testare l'igienicità dei materiali, imbrattando la superficie con una miscela rappresentativa di sporco da cucina formata da latte e tuorlo d'uovo.

La miscela è stata lasciata in loco per 16 ore e poi pulita con un panno imbevuto di soluzione detergente neutra.

Infine è stata fatta una valutazione per stabilire se ci fosse una differenza significativa di proliferazione batterica tra la parte imbrattata e pulita e quella non imbrattata.

I risultati delle prove sono stati riportati nella tabella e classificati come igienicità della superficie: Scarsa, Discreta, Discreta-Buona, Buona, Buona-Ottima e Ottima.

Noi consigliamo comunque di scegliere il piano di lavoro liberamente, a prescindere dal

problema dell'igienicità della superficie. Vogliamo ricordare che in passato nelle macellerie veniva utilizzato un ceppo di legno per tagliare la carne cruda e ciò non causava necessariamente l'insorgenza di malattie dovute alla scarsa igiene. Probabilmente si era creato un equilibrio fra “scarsa igiene” e “maggiori anticorpi”.

Tuttavia se si vuole avere libertà di scelta e nello stesso tempo evitare questo problema, in presenza di materiali porosi come il marmo, ci si può dotare di un tagliere igienico in polietilene dove svolgere tutte quelle operazioni che possono far proliferare dei batteri come, ad esempio, impastare una torta con latte e uova o tagliare della carne cruda.

Commento dei risultati della prova di igienicità della superficie

Come si vede nella tabella, i materiali utilizzati per il piano di lavoro, possono avere superfici più o meno igieniche. Spesso anche la **finitura della superficie** influisce sulla prova: in genere più la superficie è ruvida e opaca, più tende a trattenere particelle di residuo anche dopo la pulizia, favorendo la successiva proliferazione dei batteri. Tra le novità che il mercato inizia a proporre per migliorare l'igienicità della superficie, c'è quella di inglobare nei materiali che lo permettono, delle particelle d'argento che esercitano un' azione antibatterica. Valcucine sta testando questo tipo di superfici, ma non avendo ancora sufficienti dati aggiornati a disposizione, non è in grado di proporveli nella tabella a lato.



MATERIALE	TIPO	FINITURA	IGIENICITA' DELLA SUPERFICIE
Acciaio	18/8 AISI 304, spessore 1 mm, supportato	Lucida	Ottima
		Satinata	Ottima
		Goffrata	Buona - Ottima
Resina acrilica caricata	Media fra varie marche	Semiopaca	Ottima
Conglomerato di quarzo	Non trattato	Lucida	Buona - Ottima
	Trattato con impregnante tradizionale	Opaca	Buona
	Trattato con impregnante nanotecnologico	Opaca	Buona
Laminato	H.P.L., spessore 0,9 mm, placcato su base in truciolare	Liscia	Ottima
		Goffrata	Buona - Ottima
	H.P.L., spessore 2 mm, placcato su base in truciolare	Liscia	Ottima
		Goffrata	Buona - Ottima
	H.P.L., spessore 10 mm, non placcato	Liscia	Ottima
		Goffrata	Buona - Ottima
Vetro	Temperato	Lucida	Ottima
		Satinata	Ottima
	Temperato, indurito in superficie con nanotecnologie	Satinata	Ottima
Marmo	Bianco Carrara, trattato con impregnante tradizionale	Lucida	Discreta
		Opaca	Scarsa
	Bianco Carrara, trattato con impregnante nanotecnologico	Lucida	Buona
		Opaca	Discreta
Granito	Media fra vari graniti trattati con impregnante tradizionale	Lucida	Discreta
		Opaca	Scarsa
		Fiammata	Scarsa
	Media fra vari graniti trattati con impregnanti nanotecnologici	Lucida	Buona
		Opaca	Discreta - Buona
		Fiammata	Discreta - Buona
Ceramica	Media risultati varie marche	Lucida	Ottima
		Semiopaca	Ottima

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.

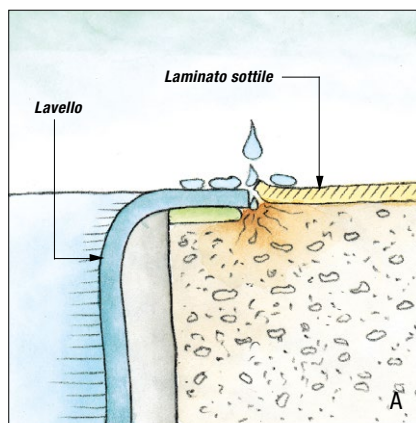
- A.** Spesso i lavelli “a filo” vengono montati su top con laminato di spessore 0,6 mm, provocando così delle infiltrazioni d’acqua tra il laminato ed il truciolo sottostante.
- B.** Valcucine ha introdotto un laminato con spessore 2 mm, che consente di ricavare una sede con profondità 1 mm sulla quale 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.



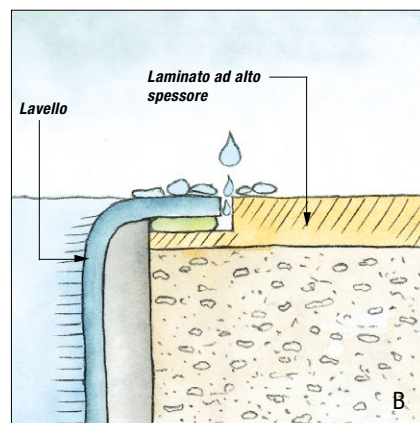
Lavello tradizionale



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.

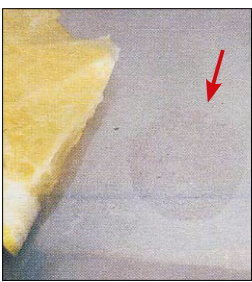


Il piano in acciaio è uno tra i più indicati per l'uso in cucina però deve essere accettato con qualche alone e con i micrograffi che inevitabilmente si formano sulla sua superficie.

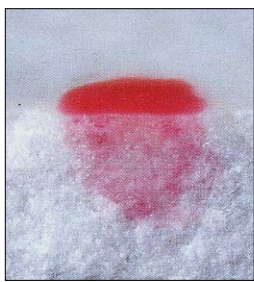
Che differenza c'è tra marmo e granito?

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.

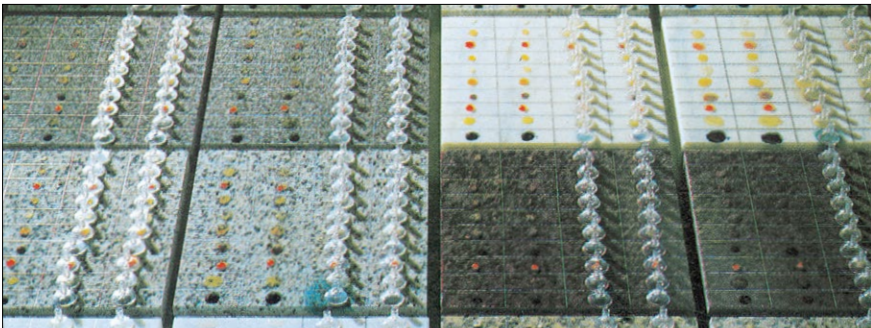
Il trattamento va ripetuto una o due volte all'anno. Valcucine esegue prove in laboratorio per scegliere l'impregnante migliore, che comunque **non garantisce una resistenza assoluta.**



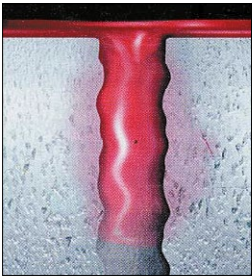
Macchia di corrosione determinata dalla reazione chimica tra l'acido e il carbonato di calcio del marmo.



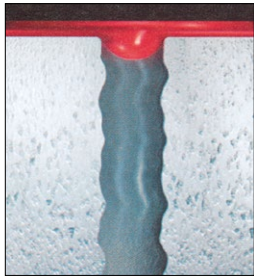
Macchia di colore determinata dall'infiltrazione di liquidi colorati nei pori del marmo o del granito.



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 perchè 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.

La radioattività naturale dei graniti

Valcucine ha analizzato la radioattività presente nei graniti e nel marmo (vedi tabella). I graniti presentano una certa radioattività naturale, il marmo una radioattività molto bassa (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.



Piano in marmo

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
²³⁸ U (uranio 238)	< 38,9	< 23,1	< 30,6	< 49,4	< 11,1
²³⁵ U (uranio 235)	< 32,7	< 18	< 24,3	< 39,5	< 9,32
²²⁶ Ra (radio 226)	98,1	15	81,6	50,2	12,3
²²⁸ Ra (radio 228)	86,1	20,5	26,2	215	< 1,28
²²⁸ Th (torio 228)	72,3	20,1	17,1	214	< 2,53

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.



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.

I piani conglomerati 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.

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 140°C, senza interporre un sottopentola.



Vi ricordiamo che i piani conglomerati non sono 100% naturali in quanto contengono una percentuale di resina sintetica.

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-



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

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 impedire 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 10 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.



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. I risultati delle prove di

laboratorio sui materiali che abbiamo inserito in questa guida possono aiutarvi nella scelta. 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;

2. in laminato melaminico colorato o con venature finto legno;

3. in materiale termoplastico (generalmente PVC o il più ecologico PET), 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, con buona resistenza al graffio, all'abrasione, al calore.

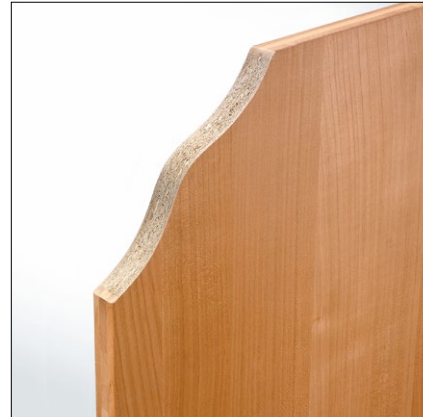
Dal punto di vista estetico invece il legno è senza dubbio il materiale che più di ogni altro sa trasmettere un senso piacevole di calore alla cucina.



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 in legno 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.



Anta bordata

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 termoisolanti 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.

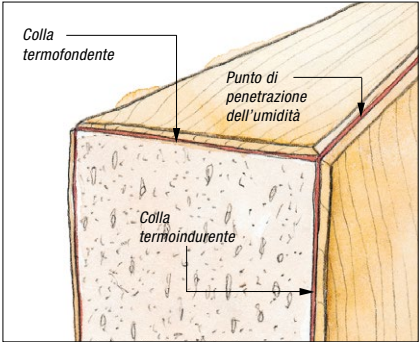


Anta premassellata

Se acquistate ante rivestite, preferite quelle premassellate.

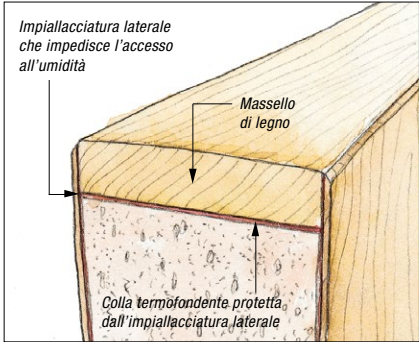
Le ante in legno bordate e premassellate a confronto

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.



L'anta legno di Artematica è premassellata. Dopo un'ora di esposizione al vapore non subisce alterazioni.



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.

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 abbatta il 90% in meno di alberi).

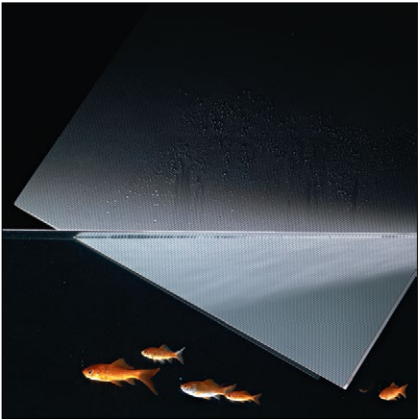
Le ante in laminato stratificato Valcucine sono totalmente indifferenti all'umidità e al calore: possono infatti rimanere immerse nell'acqua per un lungo periodo di tempo senza danneggiarsi. Non hanno bordi incollati che possono scollarsi in quanto il pannello è stratificato in tutto lo spessore ed in un'unica lavorazione. Per questo Valcucine ha ottenuto il premio per l'innovazione dal Presidente della Repubblica Italiana.



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.

L'anta laccata

L'anta laccata viene prodotta utilizzando un pannello di base in *medium density* ricoperto con *vernici poliestere* o *poliuretaniche*. 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 pesanti: possono compromettere la tenuta delle cerniere e l'allineamento delle ante

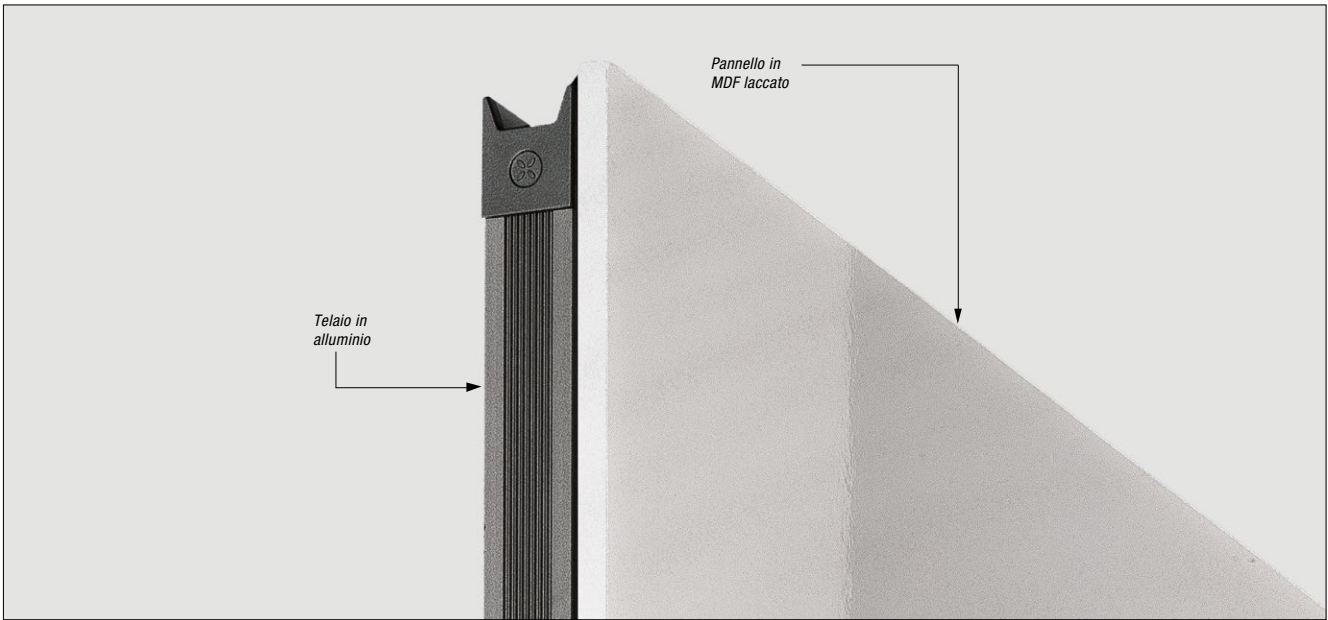
Valcucine ha risolto il problema del peso eccessivo delle ante laccate con il modello Artematica riducendo lo spessore del pannello a 6 mm e creando un supporto estremamente tecnologico in alluminio. E' stato ridotto così il peso dell'anta di oltre il 50%.

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.



Anta laccata Artematica

*Scegliete ante laccate che abbiano un peso sopportabile dalle cerniere.
Fate attenzione alle ante molto opache: si sporciano 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.

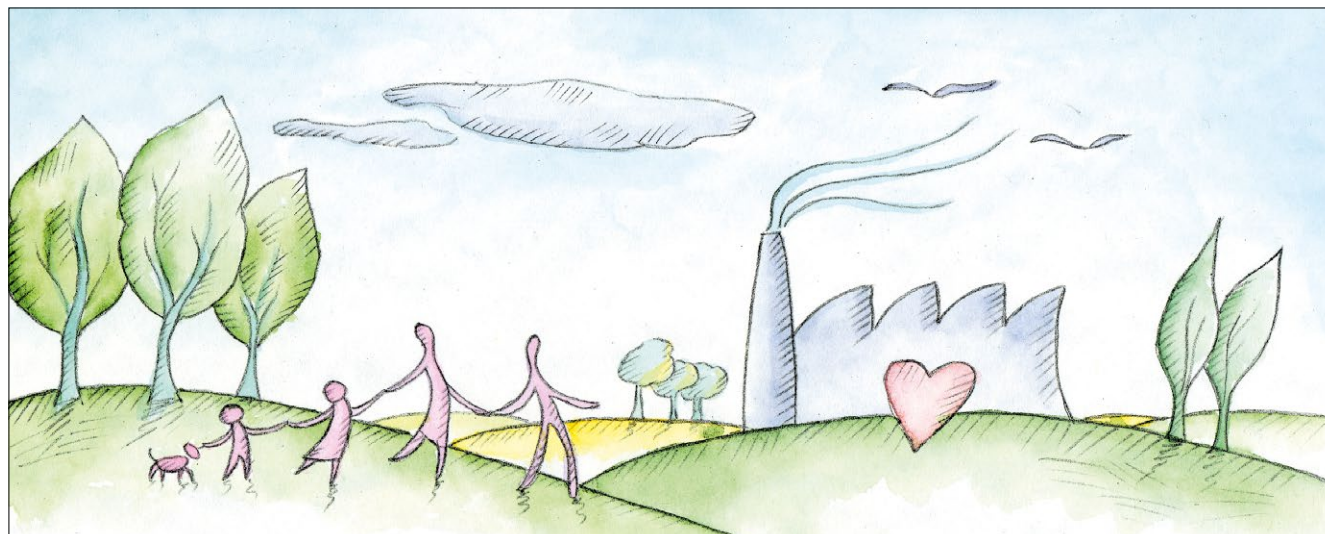
Egli desidera essere informato se l'oggetto che sta acquistando è stato prodotto secondo una filosofia che rispetta l'ambiente e che salvaguarda la salute dell'uomo. Moltissime aziende etichettano i propri prodotti con la parola "ecologico". Ma "ecologico" significa privo di impatto

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

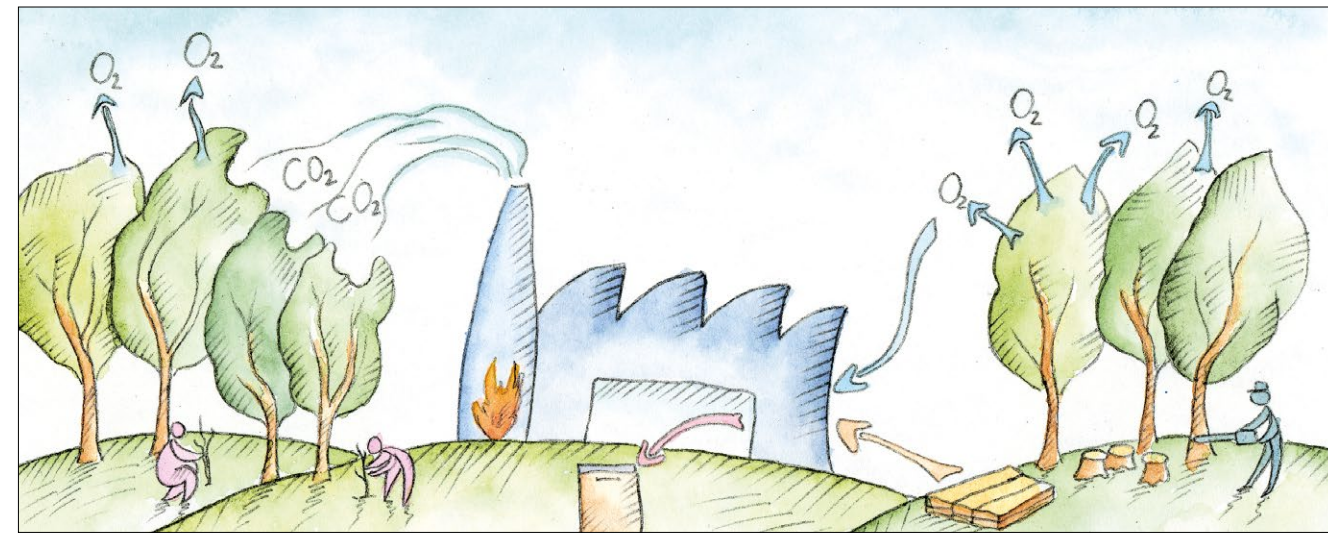
Tutte le fabbriche che producono beni di consumo provocano un impatto ambientale negativo più o meno grande, in quanto utilizzano risorse naturali ed energia, liberando nell'atmosfera massicce quantità di anidride carbonica, primo responsabile dell'effetto serra.

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.

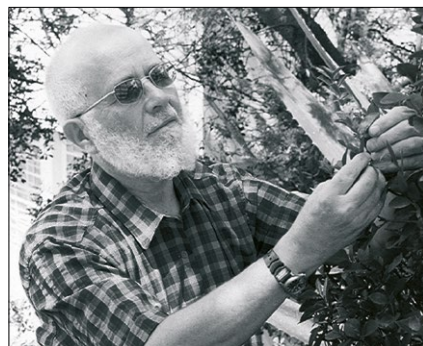
Utilizza come materia prima l'anidride carbonica ed elimina come scarto di produzione l'ossigeno, elemento indispensabile alla nostra esistenza.

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;



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

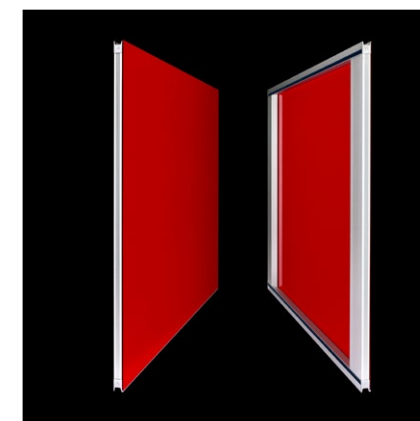
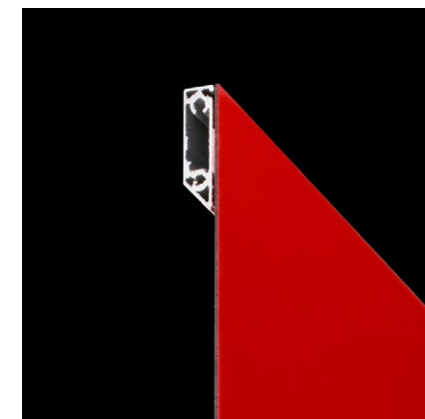
Oggi anche il settore industriale ha il dovere di ideare nuove strategie che permettano di produrre in maniera ecocompatibile. È risaputo che qualsiasi oggetto creato artificialmente dall'uomo provoca un impatto ambientale più o meno grande, ma l'uomo può fare molto

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.

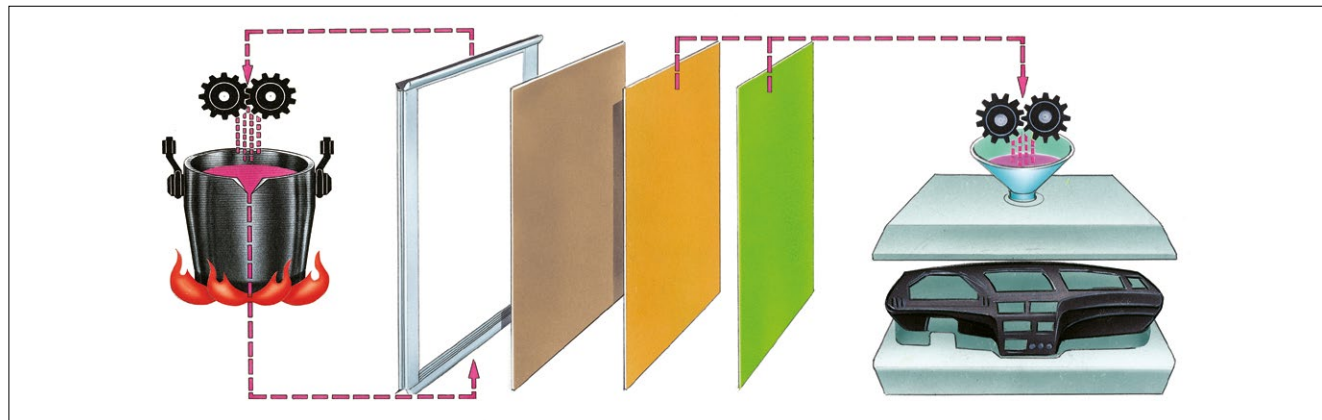
Il telaio strutturale in alluminio è riciclabile al 100%.

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

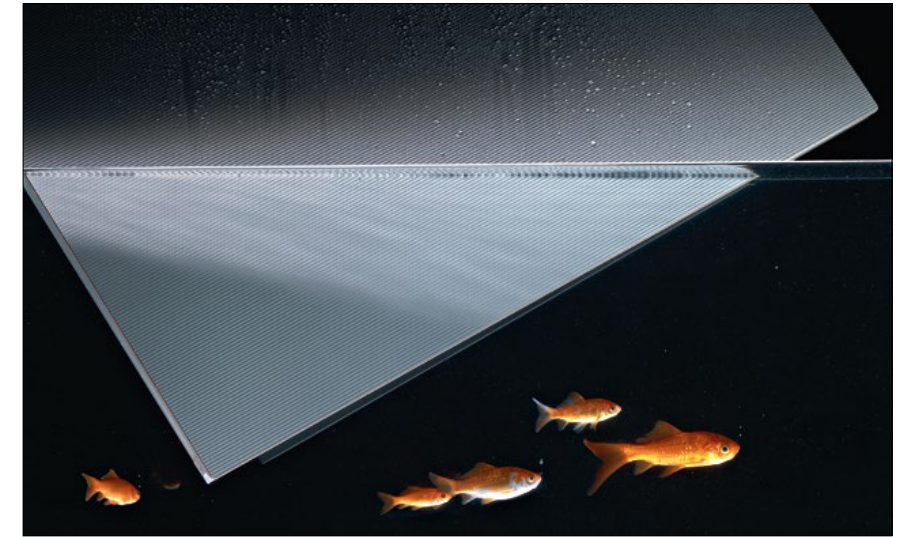


Ciclo di riciclaggio di un'anta composta dal telaio strutturale in alluminio e da pannelli estetici in laminato stratificato

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 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 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.

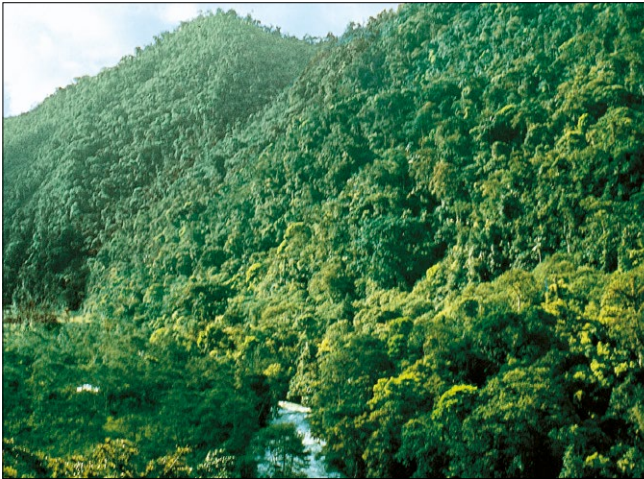


Utilizzo di legno non proveniente da foresta primaria

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.



Il rispetto per la salute dell'uomo: il controllo delle emissioni tossiche

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/m³	11
Metiletilchetone	µg/m³	13
Etile acetato	µg/m³	4
i-Butile acetato	µg/m³	36
n-Butile acetato	µg/m³	21
Xileni isomeri	µg/m³	5
Stirene	µg/m³	23
Metossipropanolo acetato	µg/m³	133
Etossipropanolo acetato	µg/m³	61
Dimetilformamide	µg/m³	33
Aldeide esanoica	µg/m³	9
Cicloesanone	µg/m³	3
Butilcellosolve	µg/m³	7
Benzaldeide	µg/m³	2
Acido acetico	µg/m³	63
Benzoato di metile	µg/m³	3
Dimetil idrossi acetofenone	µg/m³	13
S.O.V. totali		µg/m³ 440

Sostanze emesse in 1 mc 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 Cernobyl 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 Cernobyl.



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

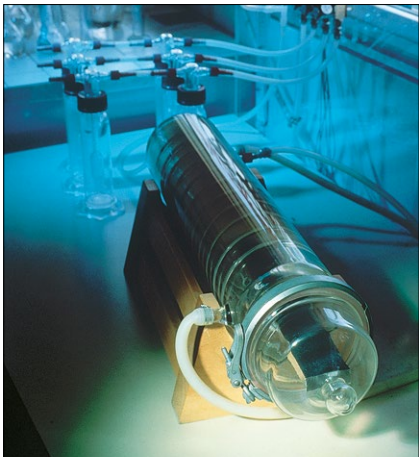


La formaldeide

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".

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

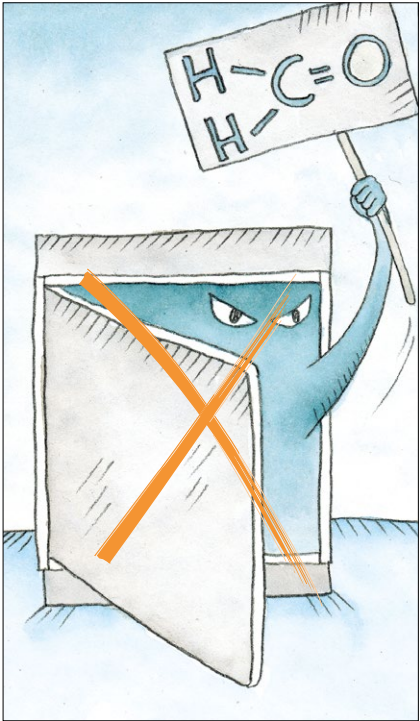
Tabella comparativa contenuto di formaldeide nei pannelli di particelle di legno (truciolari).

Nazione	Normativa	Metodo della camera da 1 m³ su prodotto normalizzato	Media delle analisi eseguite da Valcucine su prodotto non normalizzato
Italia	E1	< 0,124 mg/m³	da 0,5 a 15,0 mg/m³
Germania	E1	< 0,124 mg/m³	—
Giappone	F4 Stelle	< 0,055 mg/m³	—

< Indica un valore uguale o inferiore al dato riportato

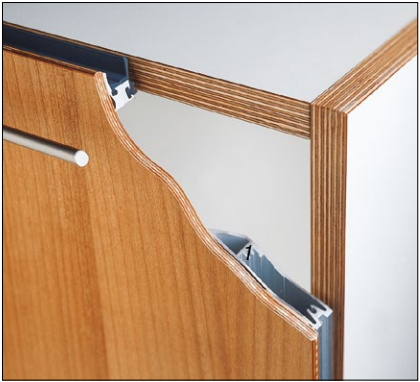
La cucina in legno, ma senza truciolare

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 trafilé 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:

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



Artematica Vetro



Riciclantica con ante in alluminio 100% riciclabili





SISTEMA INVITRUM

La verniciatura all'acqua

Uno dei più gravi problemi di inquinamento della produzione di mobili è l'evaporazione dei solventi sintetici contenuti nelle vernici.

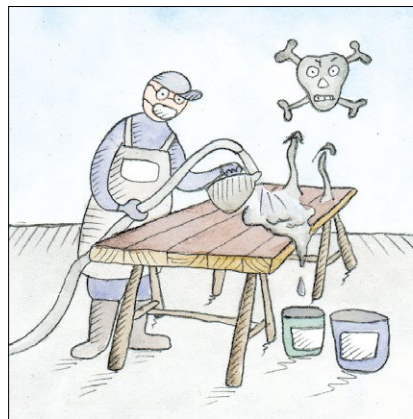
Un mobilificio di medie dimensioni immette nell'aria ogni giorno tonnellate di solventi potenzialmente cancerogeni, inquinando l'ambiente di lavoro e le aree limitrofe al sito.

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.

Tutti i legni Valcucine hanno una buona resistenza alla macchia.

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.



Verniciatura a solvente sintetico



Verniciatura di finitura all'acqua Valcucine



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

Durante la cottura dei cibi si producono odori, vapori e gas combustibili 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 15 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 15 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.

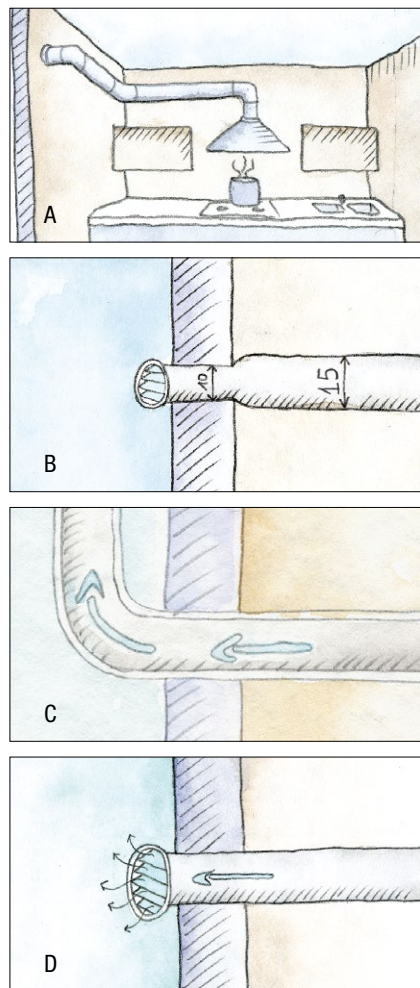
Dall'analisi delle richieste di intervento per scarsa aspirazione della cappa, abbiamo osservato che molti problemi sono dovuti ad una sua errata installazione. Di seguito riportiamo suggerimenti utili per un corretto funzionamento.

A. Il tubo di aspirazione non deve avere troppe curve (in ogni curva si perde circa il 20% del potere aspirante).

B. Il foro sul muro non deve essere troppo piccolo, altrimenti il tubo da 15 cm viene schiacciato all'interno del foro da 10 cm, creando una strozzatura.

C. Assicuratevi che il tubo abbia gomiti stondati e non ad angolo retto.

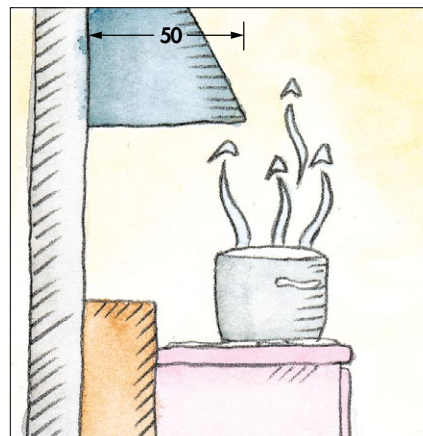
D. La griglia posta all'esterno del foro, deve essere a maglia larga o apribile all'accensione della cappa. Griglie non adatte possono ridurre il potere aspirante del 90%.



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

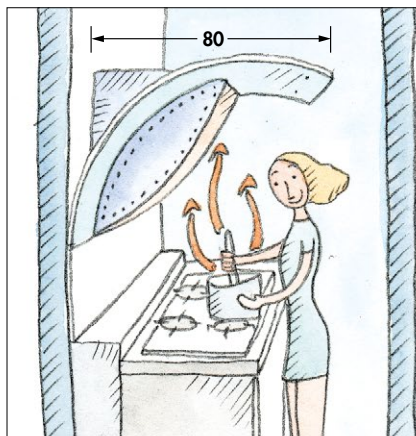


Con la profondità 80cm è indispensabile l'utilizzo di cappe appositamente studiate, per evitare che i vapori e gli odori delle pentole posizionate sui fornelli più esterni non vengano catturati e rimangano all'interno della cucina. Il canale attrezzato Valcucine è stato imitato da molte aziende che non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

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 Franganite 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?

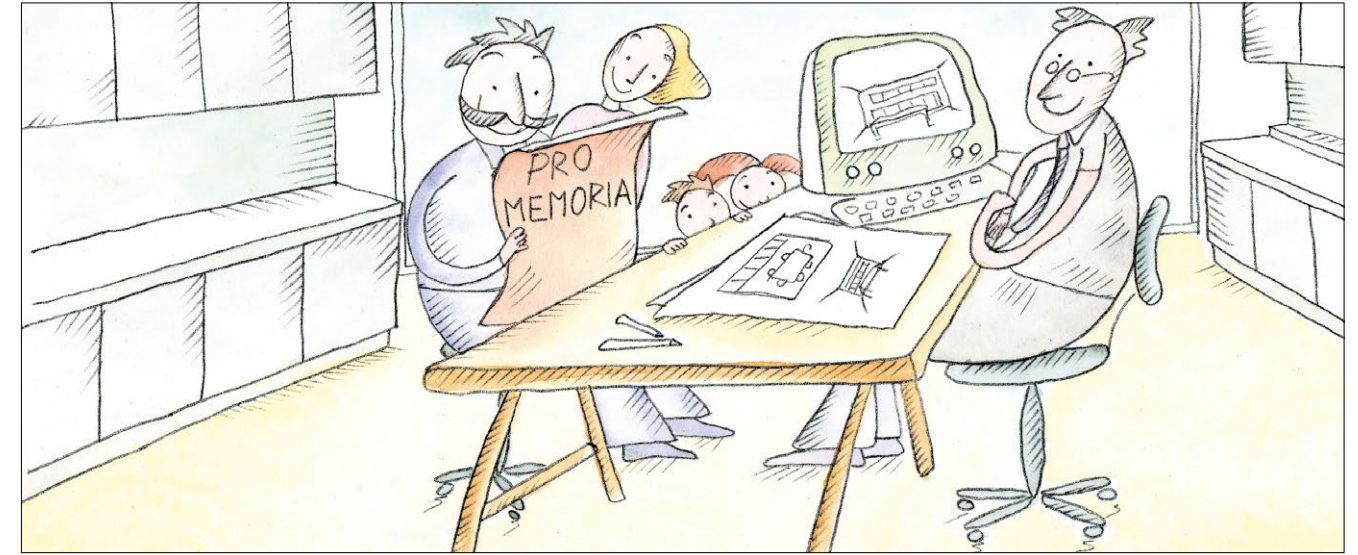
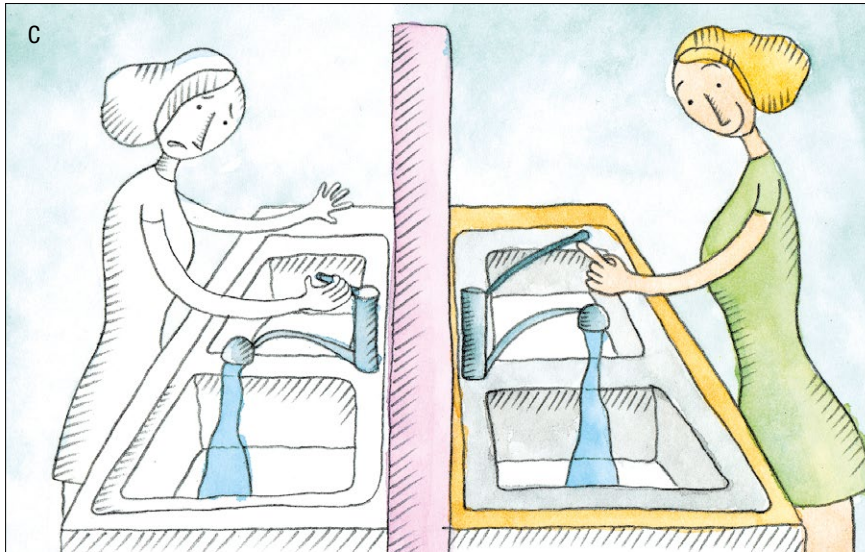
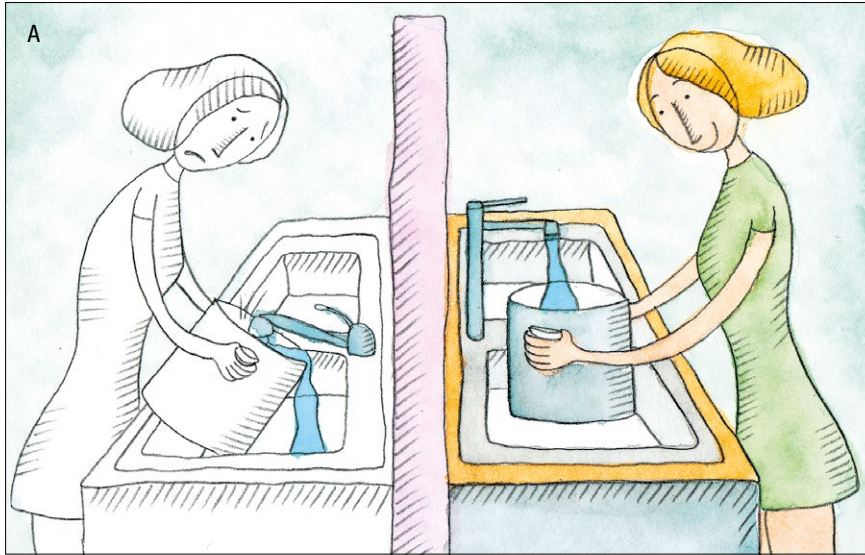
Con l'inserimento della lavastoviglie, diventa quasi superfluo l'utilizzo di un lavello con due vasche.

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 scolatura 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.

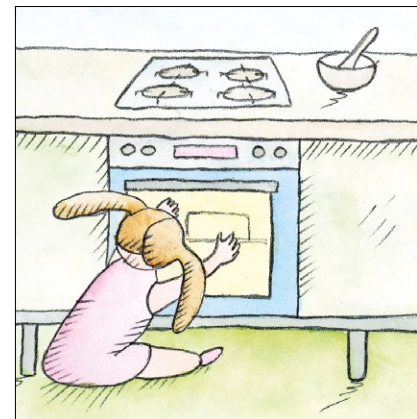
- A. È necessario valutare la forma del rubinetto per verificare che la bocca abbia un'altezza rispetto alla vasca che favorisca l'inserimento anche di grandi pentole e di grandi vasi di fiori.
- B. Per garantire la purezza dell'acqua oggi sono disponibili dei depuratori da posizionare sotto il lavello. 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.



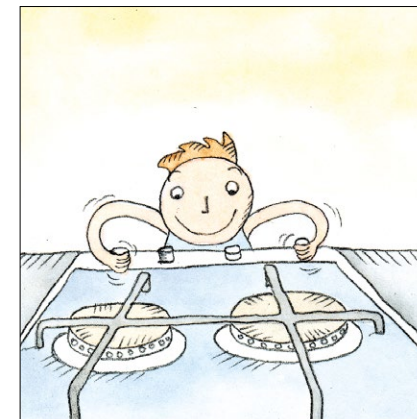
1. Verificate che i prodotti che acquistate siano dotati di seri marchi di qualità.
2. Valutate la durata della garanzia, leggete attentamente le clausole che spesso vanno ad annullare la realtà della garanzia.
3. Prima di acquistare un mobile in nobilitato melaminico richiedete la documentazione che 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.

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 sicurezza in cucina anche per i vostri bambini



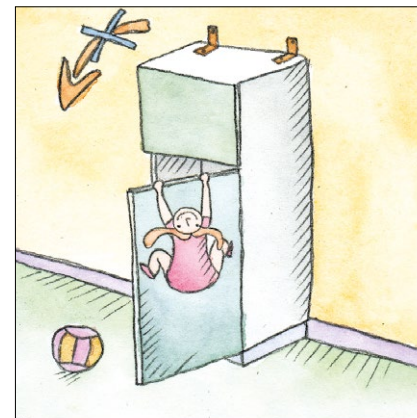
La porta del forno, anche durante la cottura, deve rimanere fredda.



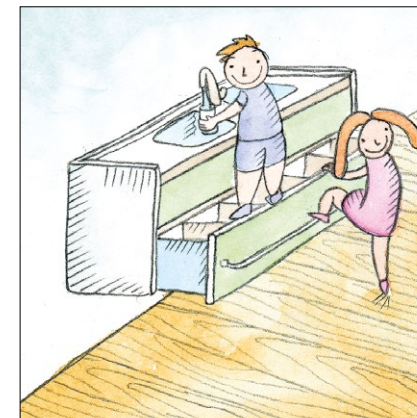
Acquistate un piano cottura provvisto di valvola di sicurezza.



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

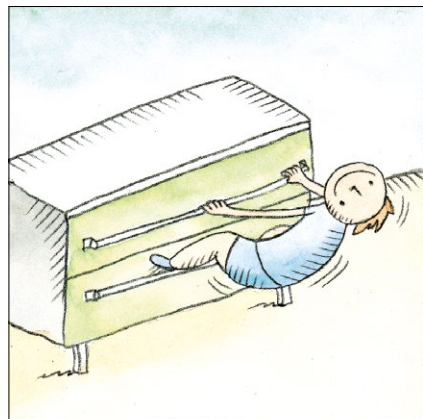


Controllate che le colonne abbiano sistemi di aggancio antiribaltamento.

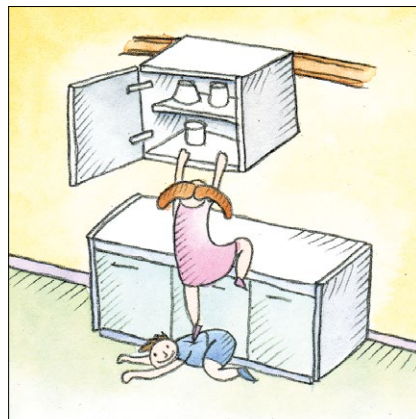


Le basi sospese devono avere un sistema di aggancio collaudato.

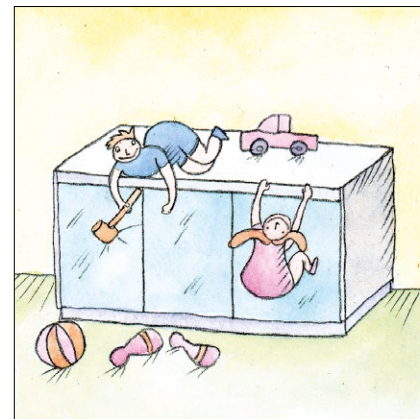
Domande importanti da chiedere all'atto dell'acquisto



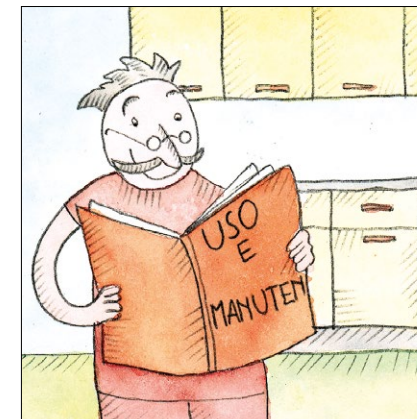
Fate inserire nei cassetti e nei cestoni un dispositivo che consenta l'apertura solo intervenendo con un magnete.



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



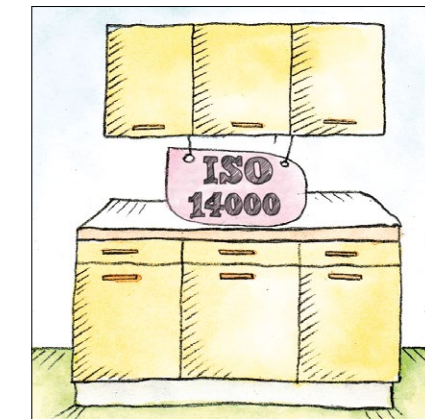
Pretendete che tutti i vetri dei ripiani e delle ante siano temprati, per resistere maggiormente agli urti.



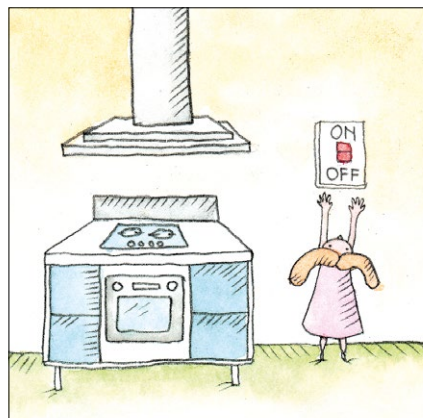
La cucina è corredata di un manuale d'uso e manutenzione?



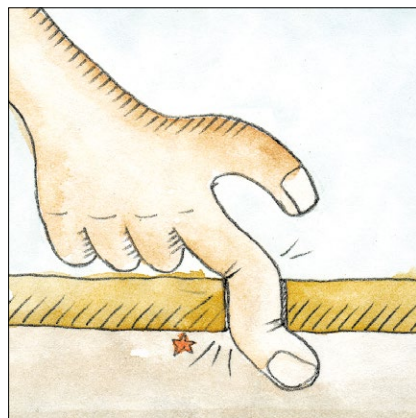
La cucina è provvista di chiari schemi per facilitare il montaggio?



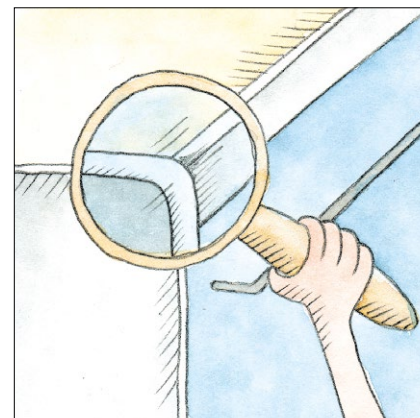
L'azienda che produce la cucina ha il marchio ambientale ISO 14000?



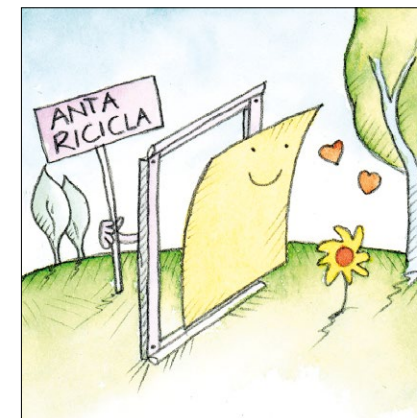
Prevedete un interruttore generale non raggiungibile dai bambini per interrompere l'erogazione di corrente al forno.



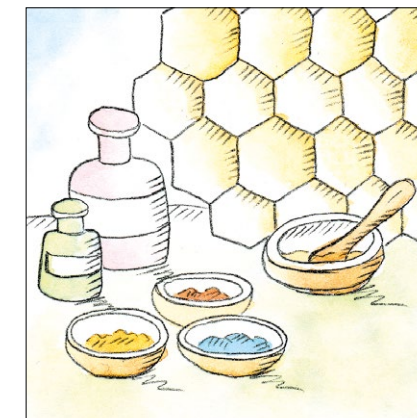
Se cassetti e ante non hanno maniglie per l'apertura, ma un semplice foro, controllate che non sia troppo stretto.



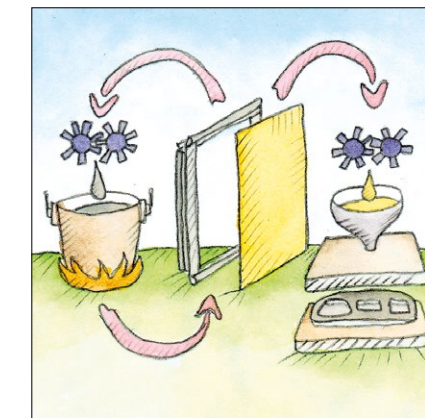
Verificate che tutti gli spigoli siano arrotondati.



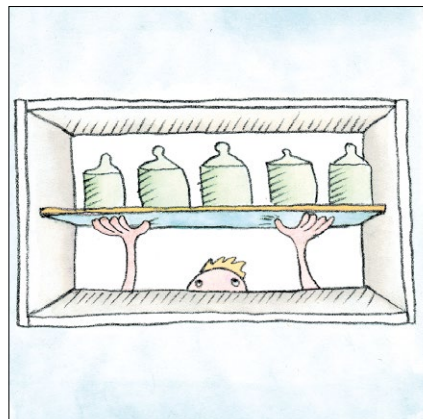
La ditta produttrice lavora per ridurre l'impatto ambientale?



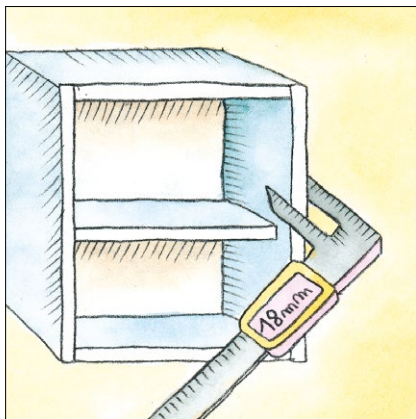
Sono previsti sistemi per ridurre al minimo le emissioni tossiche?



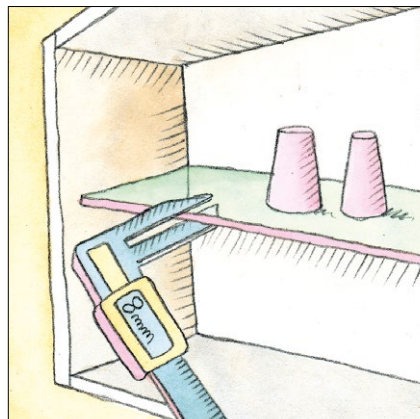
I vari elementi della cucina sono riciclabili?



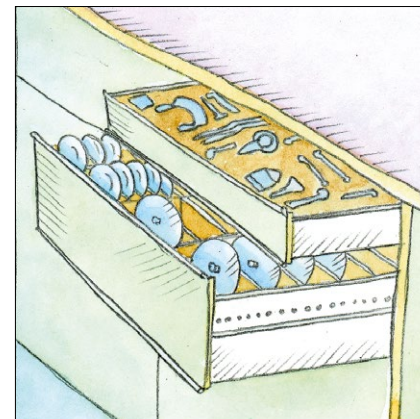
I ripiani lunghi dei pensili e delle basi hanno un sistema di rinforzo che contrasta la flessione?



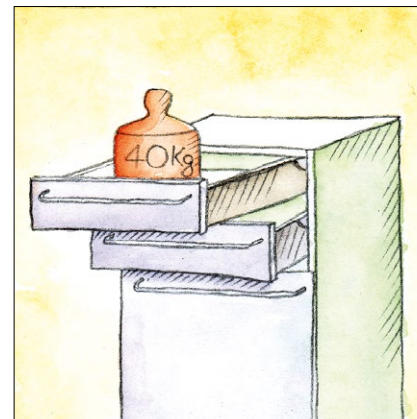
Il fusto in truciolare ha uno spessore di almeno 18 mm?



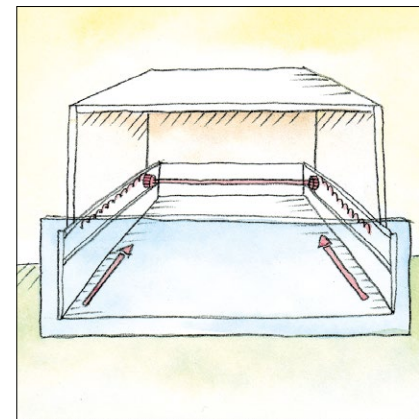
I ripiani in vetro hanno uno spessore di almeno 8-10 mm? Sono temprati?



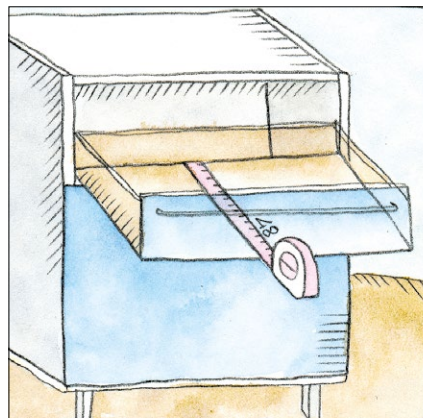
I cestoni ed i cassetti sono attrezzati con specifici accessori e divisori che bloccano il contenuto e consentono di avere tutto più in ordine?



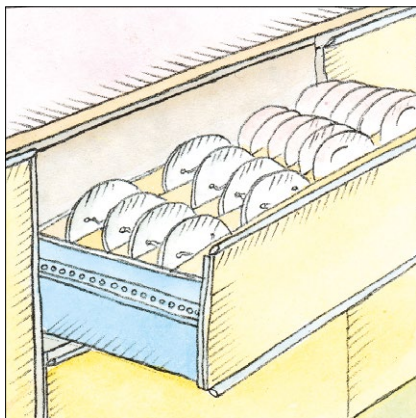
Le guide hanno una portata di 40 kg per i cassetti e 50 o 70 kg per i cestoni? Hanno il richiamo automatico di chiusura? Hanno uno scorrimento leggero e silenzioso? Hanno il fermo di fine corsa?



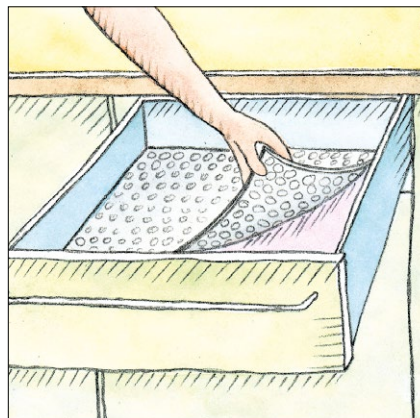
I cestoni da 90 e 120 cm sono dotati di dispositivo che facilita l'estrazione parallela?



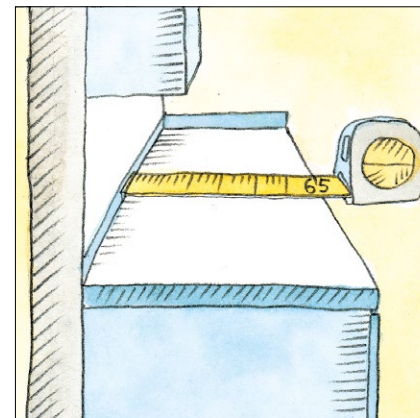
Fusti, cassetti, cestoni hanno adeguate misure di contenimento?



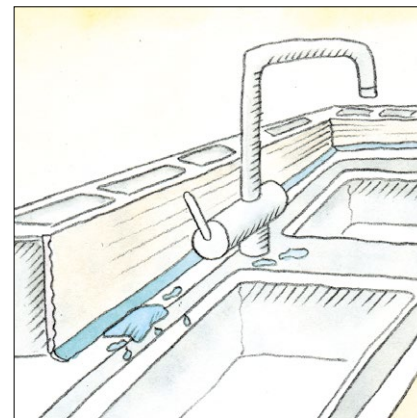
I cestoni sono dotati di sponde laterali di contenimento che evitano la fuoriuscita del contenuto?



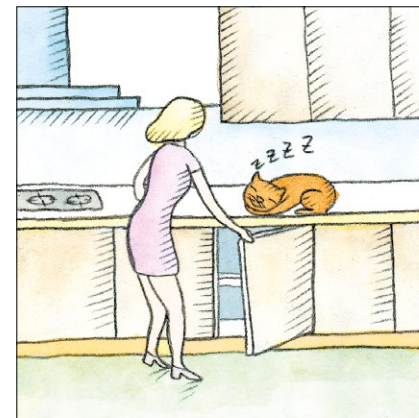
I cestoni ed i cassetti sono provvisti di tappetino in gomma che facilita la pulizia ed evita l'abrasione del fondo?



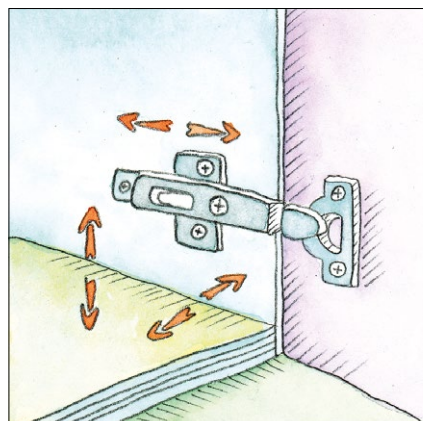
Il piano è profondo almeno 65 cm?



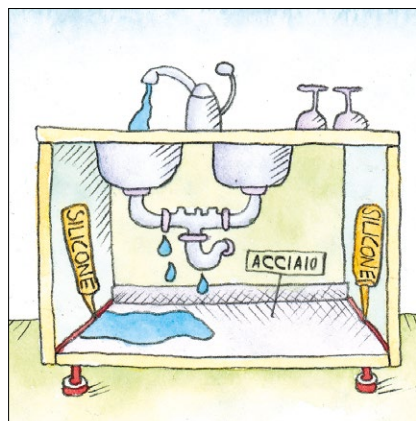
Le guarnizioni di tenuta all'acqua sono in gomma silconica, materiale indistruttibile?



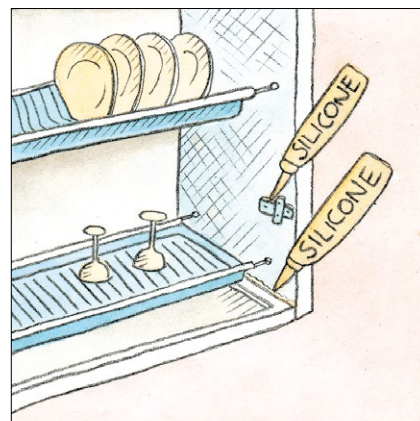
Le ante hanno un sistema di battuta soffice che garantisce una chiusura silenziosa?



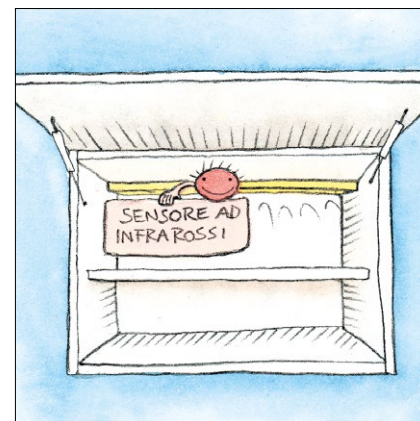
Le cerniere sono regolabili in 3 direzioni con un sistema di regolazione semplificato? Sono ad aggancio automatico? Sono state collaudate secondo le normative tedesche?



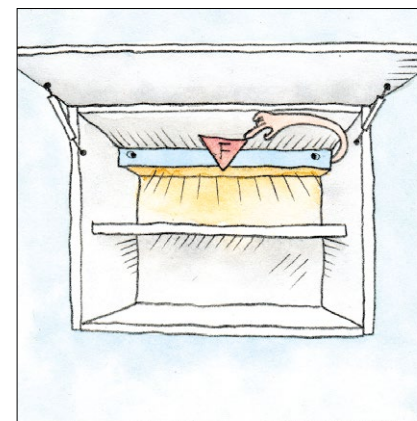
Il fondo del mobile lavello è rivestito in acciaio? È stato sigillato nei possibili punti di infiltrazione? I piedini sono avvitati alla parte inferiore del mobile senza forare la protezione in acciaio?



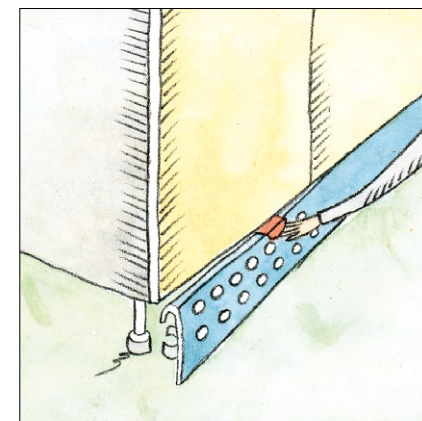
I fianchi del pensile scolapiatti sono rivestiti in acciaio? Sono stati sigillati nei possibili punti di infiltrazione? Le griglie sono in acciaio inox 18/8?



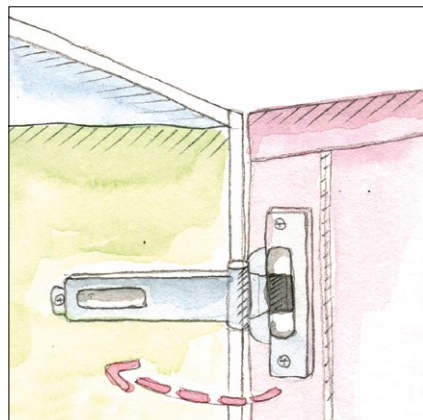
Le lampade interne ai mobili hanno sensori per l'accensione e lo spegnimento automatico per risparmiare energia?



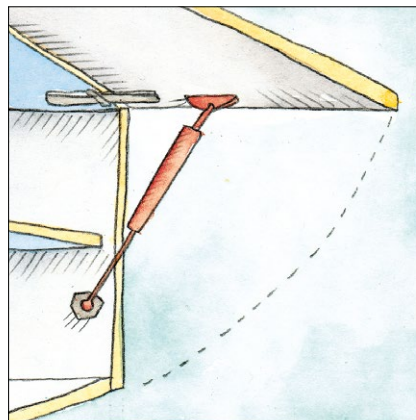
Le lampade sono marchiate con doppia M o con l'equivalente F? Solo se possiedono tale marchio possono essere applicate a prodotti infiammabili.



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?



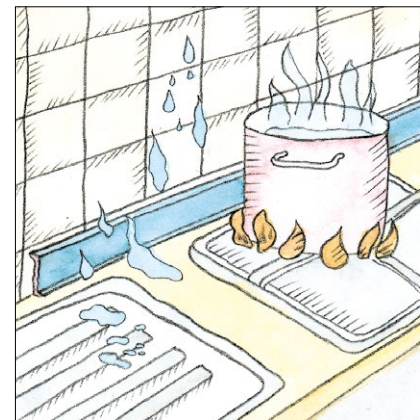
Le cerniere sono ammortizzate?



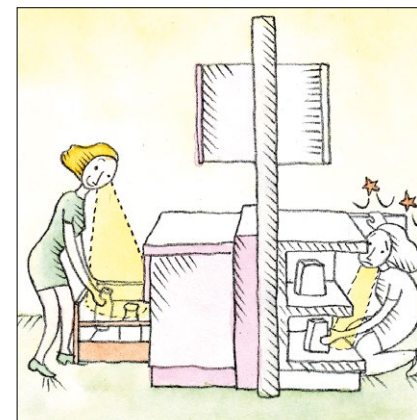
Le ante a ribalta hanno sistemi di apertura con pistoni oleodinamici?



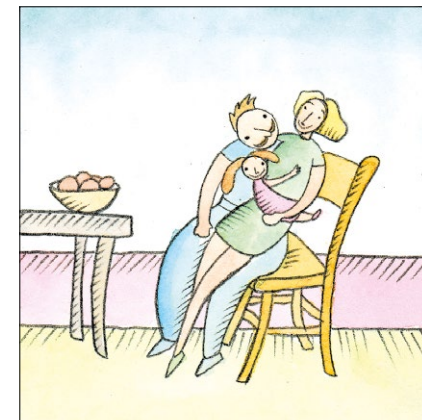
Il fondo del mobile frigorifero è idrorepellente per proteggere il fusto da eventuali perdite d'acqua?



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?



Avete analizzato seriamente l'ergonomia?



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. Grazie alla sua igenicità 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 rendono 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, rammoliscono 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 i laminati stratificati 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

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 o PET 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 PET, 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.

PET

Ha caratteristiche simili al PVC ma ha il grande vantaggio ecologico che, al contrario del PVC, durante la combustione non produce diossina.

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, PET, 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 poliuretanica

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 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 questa guida 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.com

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





GENIUS LOCI

Design Gabriele Centazzo

Il luogo della personalizzazione.

Come gli antichi secretaire, Genius Loci ha nel cassetto uno spazio segreto, intimo, complice.

Un cassetto che non è solo spazio funzionale - ingegnoso risultato permesso dalla dematerializzazione del piano - ma diventa una linea forte che attraversa la matericità delle superfici, segno di continuità o distinzione, è il cuore della personalizzazione, il gioiello prezioso che - con diverse finiture e lavorazioni artigianali - rende la cucina assolutamente unica, dall'estetica eterna in quanto espressione del gusto di chi l'ha voluta.





ARTEMATICA

Design Gabriele Centazzo

L'arte dei volumi puri.

Nessuna linea di confine tra creatività e innovazione, tra l'arte del gioco di colori e materiali e la matematica dei volumi puri. La nostra intuizione, la possibilità di utilizzare materiali "puri", non accoppiati, sulla struttura in alluminio delle ante, si apre a infinite soluzioni e combinazioni.

Dal gioco raffinato del vetro, in ogni colore e finitura, ai legni dalle forti sensazioni tattili, dalle superfici laccate ai laminati metallici.

L'espressione del gusto personale di ogni Cliente diventa eterna, fino a raggiungere l'unicità tipica di un'opera d'arte, rappresentata nella trasparenza del vetro.

Artematica è stata studiata nei dettagli per rendere i gesti più semplici e disinvolti, le chiusure morbide, per rispettare i più elevati standard di sicurezza tramite la stondatura lungo gli spigoli e i profili.





RICICLANTICA

Design Gabriele Centazzo

La cucina eco-tech.

Abbiamo lavorato sulla massima dematerializzazione delle ante in risposta alle esigenze di perfetta funzionalità e finezza delle linee. Riciclantica è la “leggerezza resistente”: sulla struttura in alluminio - resistente ad acqua, vapore e calore - si inserisce l'anta più sottile e leggera al mondo.

Questo permette di modulare la progettazione anche con elementi sospesi, dando massima libertà compositiva e di movimento, creando un sistema dal design grafico, contemporaneo, durevole e all'avanguardia.

Data la forte riduzione della quantità totale di materiale utilizzato - oltre alla scelta di finiture eco-tech - Riciclantica è anche una soluzione estremamente eco-compatibile, pensata per chi rivolge massima attenzione al proprio benessere, ma anche all'armonia con l'ambiente naturale. Sostenibile e al tempo stesso innovativa.





FORMA MENTIS

Design Gabriele Centazzo

Alla ricerca della matericità.

Il nostro modo di pensare la cucina è orientato ad una progettazione che sia poliedrica e declinabile in base alle esigenze di chi la vive, oltre che sempre funzionale, perché per noi benessere e necessità della persona sono il cuore di ciò che creiamo.

La forma e la matericità delle ante di Forma Mentis – costruite con bordi inclinati e micro-rigati – sono studiate per agevolare la presa e l'apertura senza maniglie, consentendo al contempo massima pulizia estetica e praticità d'uso.

Inoltre, i profili metallici salva spigolo inseriti su ante e piani contribuiscono a incrementarne la resistenza nel tempo.

Energia espressiva e distintività sono in perfetta sincronia: è possibile caratterizzare l'estetica della cucina grazie alla scelta dello spessore del piano, della tipologia di gola, dei profili dalle diverse soluzioni cromatiche e delle loro combinazioni.



Ideazione: Gabriele Centazzo

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

I prodotti, i dettagli, le caratteristiche e le qualità tecniche descritte e fotografate si riferiscono al listino Valcucine alla data di stampa della guida. 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.

Stampa: Marzo 2017

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

valcucine.com **bioforest.it**



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