

_KITCHEN MODULAR SYSTEM

_PROGETTO

Kitchen modular system è un progetto che coniuga il concetto di design brutalista con tutte quelle caratteristiche che una cucina deve avere. L'obiettivo è creare una cucina facilmente assemblabile, componibile, che può crescere nel tempo soddisfacendo i bisogni di una famiglia. Il concept del design brutalista è quello di mettere a nudo, ovvero di mostrare il prodotto così come viene realizzato, lasciando a vista il 'brutto'.

_PROGETTI DI RIFERIMENTO



Bodbyn
Azienda: Ikea



Riciolantica
Azienda: Valcucine



Zenit
Azienda: Rimadesio



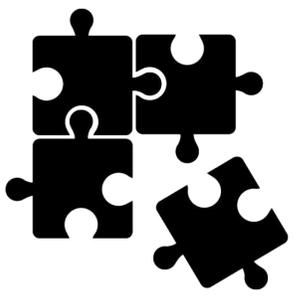
Patricia Urquiola/Boffi
Azienda: Boffi



Meccanica
Azienda: Valcucine

PROGETTI OSSERVATI

_OBIETTIVI DI PROGETTO



FLESSIBILITA' / componibilità



MONTAGGIO E SMONTAGGIO



ABBATTIMENTO COSTI



FACILITA' DI TRASPORTO



Le marionette
Designer: De Lucchi



Slash
Designer: Dragos Motica



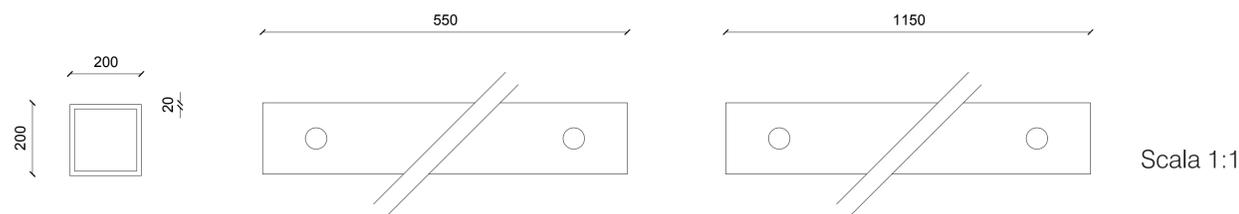
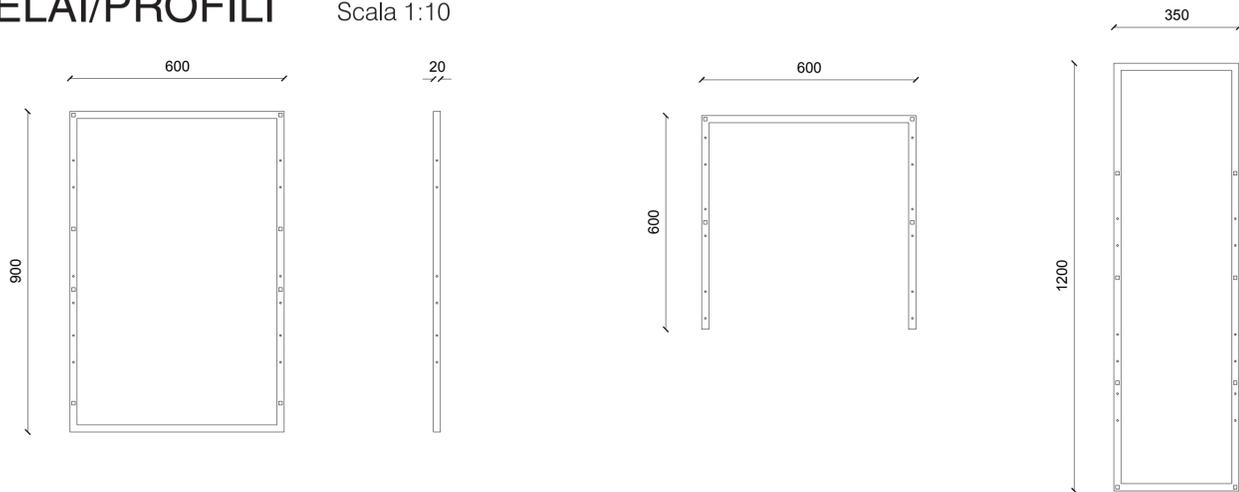
Anzi
Azienda: Montaag

DESIGN BRUTALISTA

_KITCHEN MODULAR SYSTEM

_TELAI/PROFILI

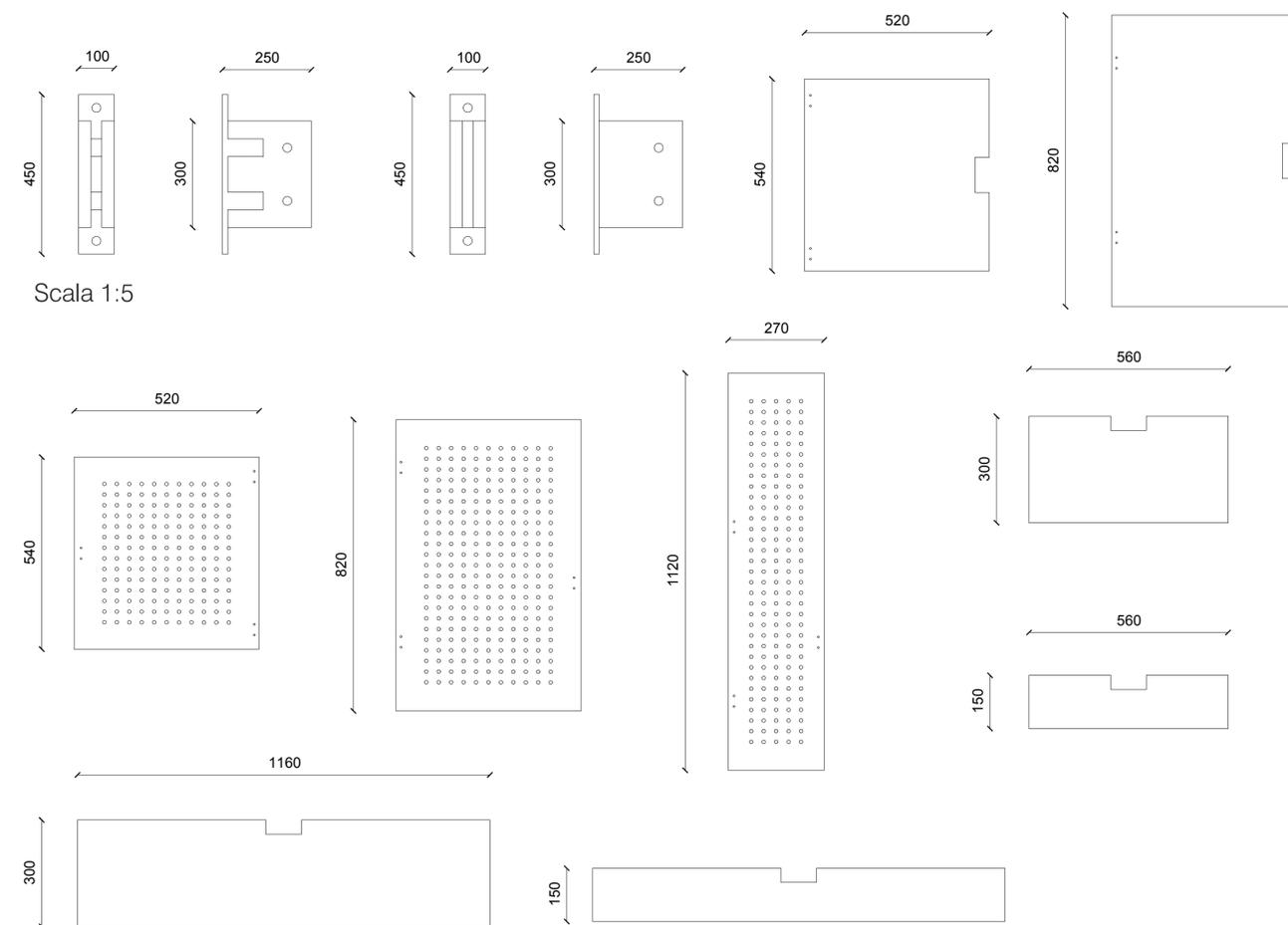
Scala 1:10



Scala 1:1

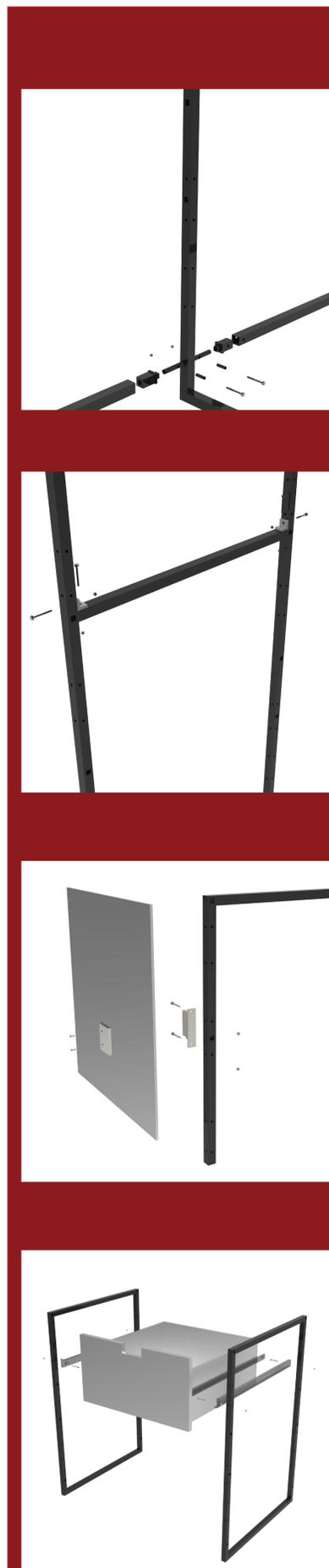
_ELEMENTI DI CHIUSURA

Scala 1:10



Scala 1:5

MONTAGGI



_AMBIENTAZIONI



_KITCHEN MODULAR SYSTEM

Il progetto di un sistema modulare componibile nasce con l'intento di creare una cucina 'fai da te', adattandosi ad un atteggiamento che si fa sempre più nomade e alle richieste di lavoro, che diventano sempre più flessibili.



Questo sistema per cucine si pone come obiettivo la più totale libertà realizzativa, con la possibilità di poter creare una composizione di volta in volta irripetibile e di svilupparla/ampliarla seguendo i propri bisogni anche nel tempo.

L'idea è quella di un sistema per cucine di facile assemblaggio, che si sviluppa sulla base di pochi componenti studiati per creare infinite combinazioni sia in termini di uso, sia in termini di intercambiabilità fra i componenti stessi.



Progetto di tesi

Studente:
Lelli Federico

Università degli studi di Camerino
Scuola di ateneo Architettura e Design *Eduardo Vittoria* – Ascoli Piceno
Corso di Laurea in Disegno Industriale e Ambientale

TESI DI LAUREA
A.A. 2017/2018

Prof. Andrea Lupacchini

Progetto di tesi

Lelli Federico

Indice

Presentazione	5
La cucina	11
Ricerca preliminare	29
Il design brutalista	71
Il progetto	83
Telai	86
Pinze e pannelli	90
Cassetti	94
Top	96
Piastrina forno	98
Ambientazioni	101
Valutazione economica	106

Presentazione

La cucina. E' il cuore operativo della casa. Nell' ambiente cucina svolgono attività quotidiane legate al rito del cibo e della convivialità, in cui si vive e si condivide. Uno spazio sempre più living dove il design in cucina diventa specchio dello stile e della personalità di tutta la casa, in cui trovano posto arredi funzionali ma dal grande contenuto di design, fatti di materiali pregiati e di tecnologie d'avanguardia.

Storia. La storia della cucina italiana (intesa come ambiente fisico adibito alla preparazione dei cibi) cambia nel tempo e nei diversi stati sociali. Quando si parla di cucine dei tempi antichi, si pensa generalmente a quelle dei signori, dei ricchi borghesi, che disponevano di luoghi specificatamente concepiti come tali e con del personale ad hoc. Per i meno abbienti non esisteva nulla di tutto ciò. È solamente nel Rinascimento, quando la pietra rimpiazza il legno nelle costruzioni, che una stanza intera dell'abitazione è destinata alla cucina. Luogo di vita dotato prima di tutto di un camino, che si arricchirà poi della catena sul focolare e del girarrosto, e nel XVIII secolo di una muratura, permettendo così di preparare dei piatti più raffinati. La cucina conquista così il suo posto all'interno della casa e la sua dotazione non cessa di perfezionarsi a seguito delle innovazioni legate alla rivoluzione industriale: la cucina in ghisa del 1830 circa, poi il gas verso il 1850 e a partire dal 1930, l'elettricità. Fino all'Ottocento e per buona parte del Novecento nelle case borghesi la cucina, come la dispensa o altri locali di servizio, era un luogo riservato ai domestici, la padrona di casa vi entrava per organizzare o controllare il lavoro, il padrone di casa non vi entrava affatto, nelle case del popolo, invece, la cucina, spesso, era l'unico ambiente dove si viveva, si preparavano i cibi, ci si scaldava intorno al focolare. Il cambiamento nell'arredamento della cucina inizia quando le classi lavoratrici diventano meno povere e, contemporaneamente, sempre meno famiglie possono permettersi personale di servizio, ormai diventato troppo costoso, a quel punto la cucina diviene un luogo dove la donna trascorre molto tempo e desidera, perciò, che sia un ambiente funzionale e piacevole. All'indomani della prima guerra mondiale venne creata la Frankfurt Kitchen (1926-1927 da Grete Schutte-Lihotzky, prima opera del genere concepita da un architetto donna ed ora esposta al museo MOMA di New York). Questo modello di cucina venne realizzato in migliaia di copie per l'arredamento di alloggi pubblici che le aziende della zona di Francoforte costruivano. Dal design compatto ed ergonomico riflettevano il progetto di trasformare in modo positivo la vita delle famiglie medie. La creazione delle cucine divenne, in seguito, terreno di prova per i nuovi materiali e tecnologie con una particolare attenzione alla praticità ed all'igiene ed anche alla razionalizzazione che potesse contribuire al risparmio di tempo. Dopo la seconda guerra mondiale la cucina divenne il primo ambiente da ricostruire e tanti mobili italiani si trasformarono in imprenditori proprio in questo settore. Sempre più numerose donne italiane iniziarono a lavorare e la sera non avevano voglia di restare da sole a lavorare in cucina, così questa stanza arredata con le nuove cucine realizzate in quegli anni divenne il centro della casa, un ambiente da mostrare anche agli ospiti, dove mangiare tutti insieme, il nucleo della vita familiare. Nel primo dopoguerra i Designer italiani crearono opere che hanno lasciato il segno come il frigorifero (primo frigorifero d'autore ideato nel 1954 da Marco Zanuso) o la prima cucina componibile (intesa come attrezzature inserite all'interno di mobili pensati e prodotti dall'industria) creata da Augusto Magnaghi sempre nel 1954 e premiata con il "Compasso d'Oro" per "la sua indipendenza stilistica rispetto al dilagante modello americano". I designer italiani, infatti, pur partendo dallo studio dei modelli stranieri, volevano creare un proprio stile basato sulla scelta

dei materiali (come l'ulivo e il frassino), dei colori e delle luci che rendessero questa stanza sì funzionale, ma anche calda ed accogliente. Nel 1963 Joe Colombo ideò la Mini-Kitchen: un monoblocco su ruote che in un solo metro cubo conteneva tutto l'occorrente per cucinare (il modello originale in legno è esposto al MOMA). Negli anni Cinquanta la cucina si componeva di mobili indipendenti, con il frigorifero e la cucina a gas posti anch'essi liberamente e senza vincoli di posizionamento. Gli elettrodomestici sono solo free standing e iniziano a farsi notare all'interno della cucina; soprattutto il frigorifero con linee bombate e arrotondate, spigoli curvi e angoli smussati, apribile con maniglia orizzontale in metallo. Spesso gli apparecchi non venivano realizzati in bianco, ma in colori tenui come il panna e il crema, come le cucine a gas, molto diffuse nelle case degli italiani. Le cucine cosiddette economiche avevano piani cottura circolari su cui appoggiare direttamente le pentole, comandati da manopole e, nella parte inferiore, il forno apribile con una manopola e senza alcun vetro. La lavatrice in genere aveva linee circolari ed era una sorta di grande catino in cui la biancheria veniva caricata dall'alto, sempre con tonalità tenui.

Il 3 gennaio 1954 la Rai Radiotelevisione Italiana inizia ufficialmente le trasmissioni e il televisore, anche se molto lentamente, inizia a comparire nelle case degli italiani. Si tratta di apparecchi ingombranti e in legno, imponenti a causa della forma allungata del tubo catodico e dell'elettronica a valvole. Negli anni '70 si crearono i primi modelli ad incasso e si inserirono il congelatore e la lavastoviglie, inoltre per rispondere alle esigenze della clientela di avere un luogo personalizzato si crearono le prime cucine su misura. Risale, poi, al 1988 la creazione, da parte di Luca Meda di "Nuvola" la prima cucina sospesa. Negli ultimi anni la cucina ha subito un'ulteriore evoluzione aprendosi al living. Le zone operative sono spesso state inserite nella penisola che contiene lavabo e fornello e che è solo una parte del grande spazio contenente salotto e sala da pranzo. Ciò che importa per i costruttori è ormai riuscire ad unire materiali ricercati, insieme eco-compatibili ed accessibili, alle ultime novità tecnologiche perché questo spazio sia sempre più funzionale ed accogliente.

La cucina al MoMa. La cucina, luogo carico di simboli, sinonimo e icona della famiglia entra nel museo d'Arte Moderna di New York (MoMa) nel 2010 che da settembre a marzo presenta Counter Space: Design and the Modern Kitchen, una mostra che esamina la cucina e la sua riprogettazione continua come barometro dei mutamenti sociali e tecnologici del ventesimo secolo, momento nel quale la cucina è diventata spazio di grande significato simbolico e pratico.

Il cuore della mostra, che espone centinaia di oggetti, stampe, progetti, dipinti, sono alcune recenti acquisizioni del museo, come le iconiche "Frankfurt Kitchen". Ideate nel 1926-27 da Grete Schütte-Lihotzky, prima opera del genere concepita da un architetto donna.

All'indomani della Prima guerra mondiale, migliaia di queste cucine furono fabbricate per gli alloggi pubblici delle aziende in fase di costruzione attorno a Francoforte, in Germania, nell'ambito di un programma globale di modernizzazione della città e della società. Il design compatto ed ergonomico di Schütte-Lihotzky, il suo approccio integrato allo "stoccaggio" dei cibi, degli elettrodomestici e delle superfici di lavoro, riflette un impegno ambizioso a trasformare su larga scala le vite della gente normale. Storicamente, le cucine erano spesso squallide, poco ventilate, e nascoste alla vista in uno scantinato o in un luogo assimilabile, ma già sul finire del XIX secolo la cucina è diventata un ponte del pensiero moderno verso la sfera domestica. Terreno di prova per i nuovi materiali, tecnologie e fonti di energia, in cui i progettisti si sono cimentati affrontando crescenti preoccupazioni tutte moderne come l'igiene, l'efficienza e l'organizzazione razionale dello spazio. A partire dalle innovazioni di Schütte-Lihotzky e dei suoi contemporanei negli anni '20, le cucine hanno continuato ad articolare, ed a volte ad attivare molteplici sfide: i nostri rapporti col cibo, gli atteggiamenti popolari sul ruolo delle donne, la vita familiare, il consumismo, e perfino l'ideologia politica, come nel caso della celebrata "cena dibattito" del 1959 tra Richard Nixon e Nikita Krusciov a Mosca, nel pieno della Guerra Fredda.

La mostra comincia nel primo Novecento analizzando l'idea del risparmiare lavoro. La cucina allora diventa razionale come una "fabbrica" o come un "laboratorio". Dalla cucina di Francoforte, alle forme impilabili degli articoli di vetro Wagenfeld Cubus del 1938, ai poster rilasciati dal ministero britannico dell'informazione durante la Seconda guerra mondiale, l'ethos dominante è quello del lavoro, della parsimonia, e dell'igiene. Un passo dopo – siamo intorno al 1950 – e i temi portanti diventano quelli del design ergonomico, funzionale e tecnologico; dell'innovazione costante, mentre si sposta il baricentro di scelta dei consumatori verso la "piacevolezza" della cucina, come dimostrano i coloratissimi Tupperware degli anni '50 o il collage del 1963 "Still life" di Tom Wesselmann. Ma la realtà della cucina non è solo quella immaginata dai designer, l'elemento umano che la vive la carica carica alternativamente di nevrosi, frustrazioni o di piacevolenze e socialità. Racconterà anche questo la mostra di New York attraverso fotografie, stampe, lavori multimediali e installazioni scultoree che evidenziano come la cucina abbia permeato anche la pratica artistica in virtù

di quel valore simbolico che dalla fine degli anni '60 ha acceso di dibattiti intorno all'economia, alla politica, al sesso. Proprio per raccontare questo periodo è stata scelta, oltre ad una Francoforte del '68 una cucina italiana, prodotta dalla Snaidero, una di quelle componibili che rappresentarono il sogno proibito di tante donne nell'Italia del boom. A completarle una serie di oggetti di design, molti dei quali rappresentano i tempi che cambiano: apparecchi alimentati a gas e ad elettricità (del 1907 un bollitore progettato da Peter Behrens per AEG), oggetti in alluminio, in vetro resistente al calore, utensili da cucina in acciaio e le plastiche colorate che vanno dal secchio firmato Gino Colombini 1957, al giapponese dispensatore di cibo del 1970, e poi progetti architettonici, manifesti, fotografie d'archivio, e opere selezionate, tutte tratte dalla collezione del MoMA, tra cui "pezzi" di Cindy Sherman, William Eggleston, Andy Warhol e Claes Oldenburg.

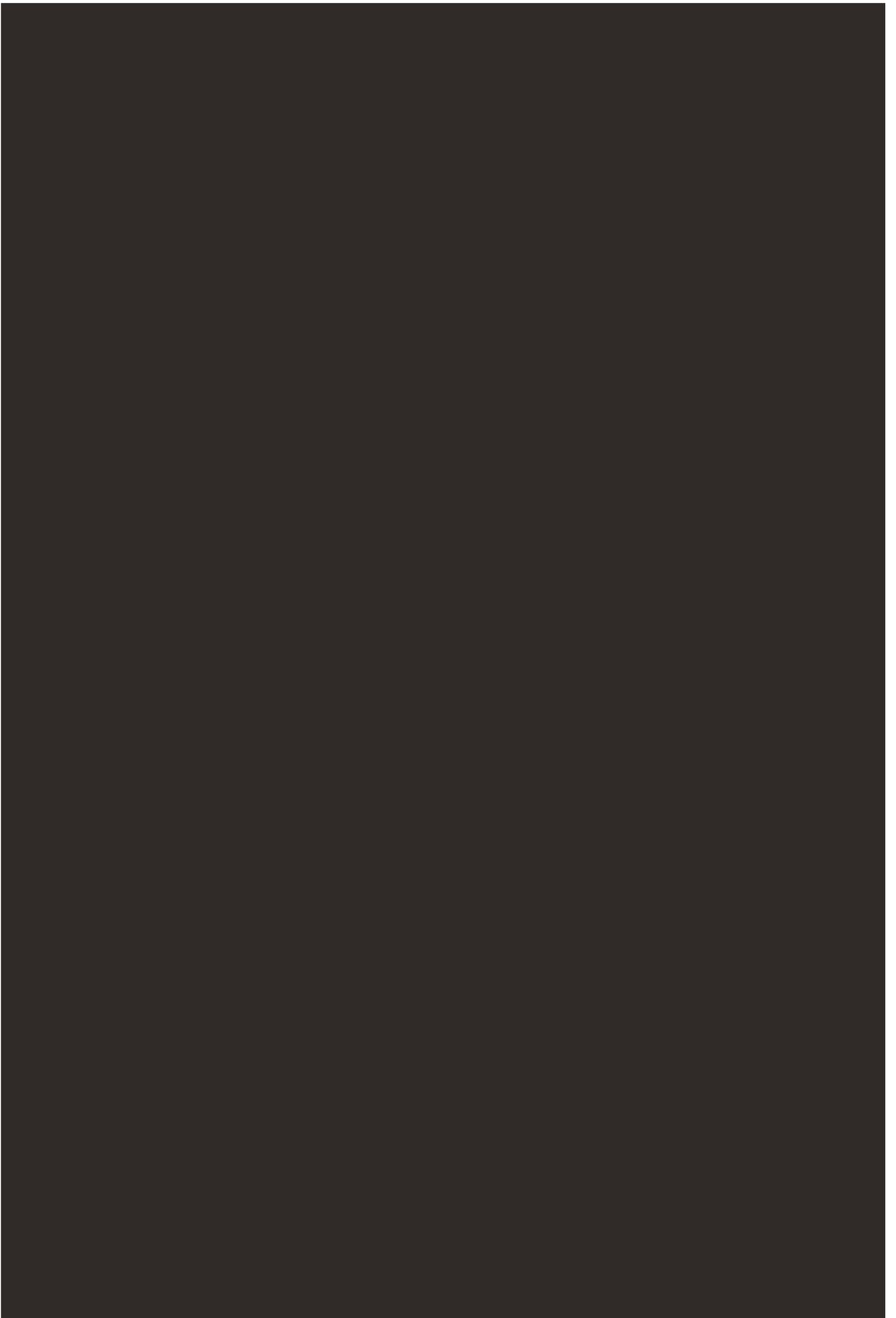
La mostra vuole essere anche un omaggio al contributo delle donne, non solo come, consumatrici e utenti privilegiate della cucina domestica, ma anche come innovatrici, architetti, designer, e come artisti che hanno affrontato criticamente la cultura della cucina e dei miti.

La cucina nel futuro. Se nelle abitazioni costruite negli anni Sessanta, nel 95% dei casi la cucina era un locale a sé stante, negli ultimi 10 anni si è integrata con il soggiorno. In un immobile di 100 mq, l'area living oggi è circa il 40-45% del totale nel caso di cucina open space e 35% nel caso di cucina separata.

Ancora, quarant'anni fa la camera da letto era considerata un ambiente più centrale nella vita domestica e la sua superficie poteva arrivare a misurare fino a 20 mq all'interno di un appartamento di 100 mq. Oggi, in appartamenti delle stesse dimensioni, la camera da letto misura in media circa 13 mq. La storia delle costruzioni ci insegna che da sempre la cucina viene considerata il cuore della casa, quasi certamente perché è l'unico spazio da sempre custode del calore, fonte di trasformazione degli alimenti. A partire dal XVIII secolo, tuttavia, la cucina perde questo suo ruolo di fulcro, quando le classi aristocratiche e borghesi cominciano a relegarla in una posizione occulta, considerandola zona plebea, perché rumorosa e puzzolente, da tenere il più possibile separata dal soggiorno. Agli inizi del XX secolo comincia una revisione razionalista della cucina, per riscattarla come macchina efficiente. In questa mutazione della cucina attuale verso una crescente importanza - è infatti il luogo della casa in cui più si investe - i materiali che costituiscono le superfici rivestono un ruolo strategico. Originariamente in cucina si utilizzavano ceramica e rivestimenti in materiali naturali, in ogni caso fragili, mentre oggi nuovi materiali offrono resistenza e variazioni estetiche alternative. Per risolvere i vecchi inconvenienti si è ricorsi alla creazione di materiali composti omogenei. Tutto questo, però, non basta più. Si presenta la necessità di miglioramenti tecnici, a suo tempo prerogativa della Rivoluzione Industriale e oggi imposti dall'era digitale che vuole integrare domotica e interazione per l'ottimizzazione della cucina.

Gli architetti oggi si immaginano una cucina iper-tecnologica, ma che non opprime l'utente; che anzi sia comprensibile e dotata di interfaccia intuitiva. La cucina confermerà anche nel prossimo futuro il proprio ruolo centrale all'interno dell'ambiente domestico e diventerà uno spazio sempre più multifunzionale. Lo spazio cucina atterverrà anche una fase di notevoli cambiamenti dal punto di vista tecnologico: la connettività e i cosiddetti dispositivi «intelligenti» non solo faciliteranno gli acquisti online, la preparazione dei cibi e il bucato, ma influiranno attivamente sulle nostre modalità di interazione con l'ambiente circostante, permettendoci di cucinare, telefonare o addirittura guardare la tv di lavoro. Questi fattori contribuiranno pertanto ad avvicinare sempre più la cucina domestica a quella professionale, dotandola di attrezzature fino ad oggi prerogativa dei soli ambienti professionali, trasformandola in un veicolo per la diffusione delle conoscenze legate agli alimenti, alla nutrizione e, più in generale, alla cultura del cibo. In questo scenario già sul mercato ci sono, alla portata di tutte le tasche, alcuni elettrodomestici che percorrono i tempi. Ad esempio l'italiana Candy ha presentato il primo forno interamente full touch. Si tratta di «Wtc Watching, Touching, Cooking», un forno da incasso universale che sullo sportello ha integrato uno schermo da 19 pollici. Dispone di una telecamera integrata che mostra in diretta l'interno per controllare lo stato di cottura senza aprire lo sportello. L'immagine è anche ripetuta su smartphone e tablet e consente il controllo a distanza. Per quanto riguarda il frigorifero, con tutta probabilità siamo di fronte a un ennesimo passaggio che rivoluzionerà i metodi casalinghi di conservazione del cibo.

Più attenzione ai bisogni. Oggi poi oltre a curare il design e l'occupazione degli spazi disponibili, chi progetta le cucine del futuro fa sempre più attenzione alla psicologia e alla abitudini di chi le abita. È così che i forni si sono lievemente allargati, per far cuocere insieme per esempio un buon arrosto accanto a una teglia di patate, così come per assecondare il bisogno di creatività ai fornelli, i piani cottura e lavoro si sono allargati e prolungati. Cucinare è sempre più un'abitudine sociale e la cucina contemporanea è ancora una volta il cuore della casa.



La cucina

Ergonomia

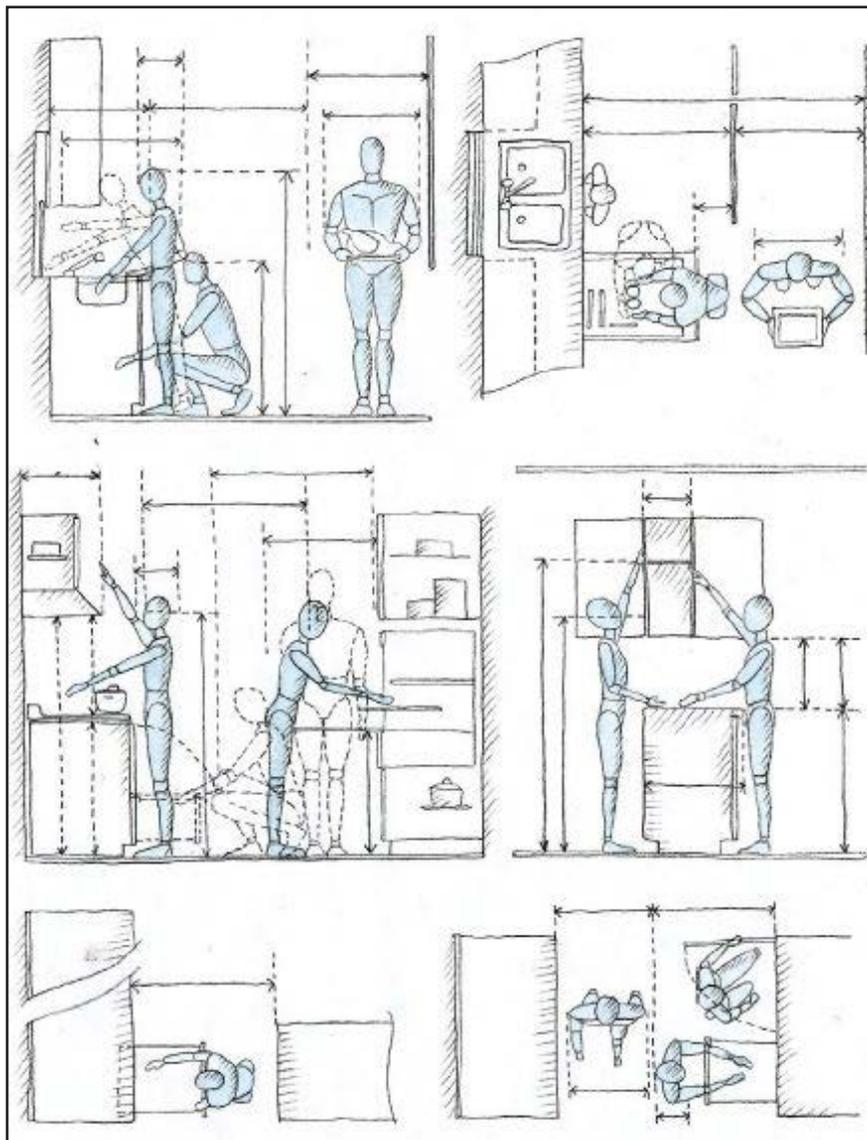
Un altro fattore molto importante per la valutazione della cucina, è lo studio ergonomico.

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

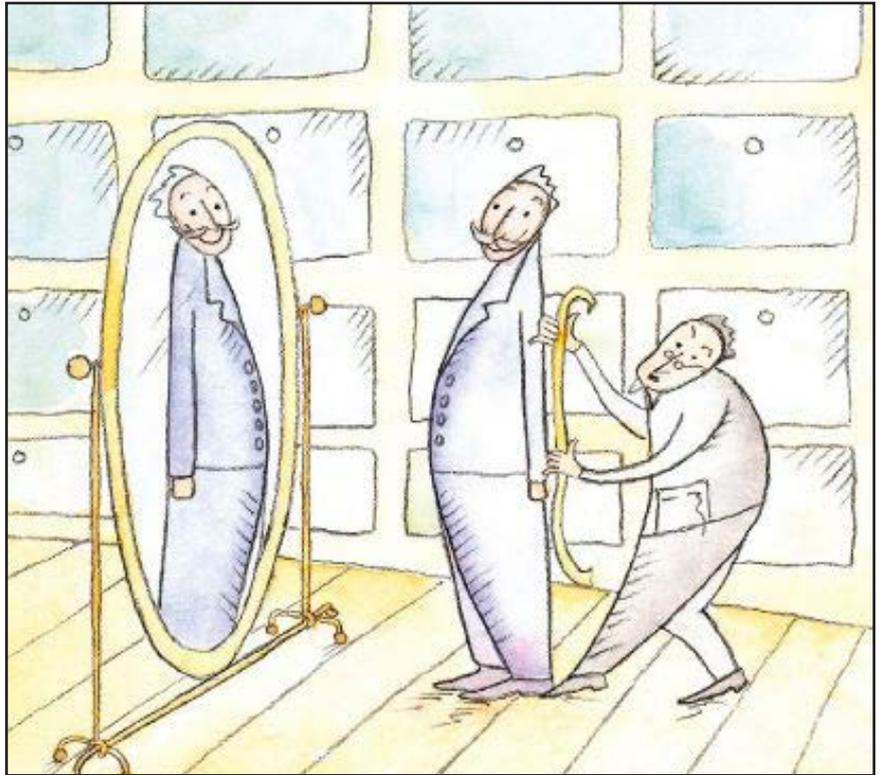
La cucina è il luogo dove si svolge la maggior parte delle azioni quotidiane: si prepara il cibo, lo si cucina, lo si consuma. La necessità di avere tutto a portata di mano e di muoversi liberamente e comodamente senza affaticarsi, molto spesso non viene soddisfatta a causa dei mobili che non sono stati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



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.



La cucina deve essere adattata alle vostre esigenze fisiche.

Altezze

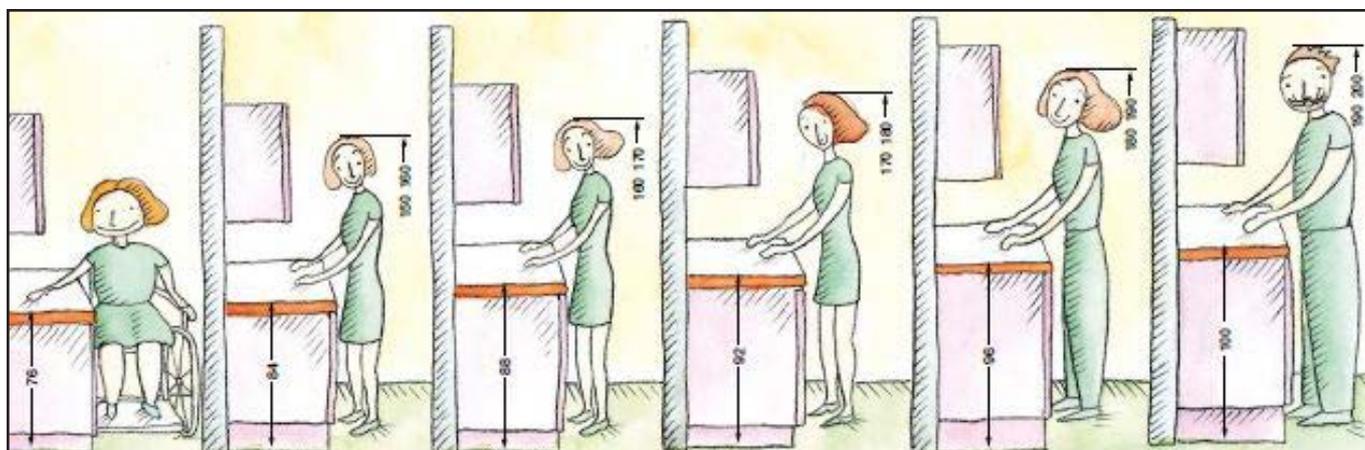
Lavorare in piedi davanti ad un piano troppo basso o troppo alto, obbliga ad assumere posizioni scorrette che, a lungo andare, possono avere gravi conseguenze per la schiena.

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.



L'altezza del piano deve essere in funzione della vostra statura.

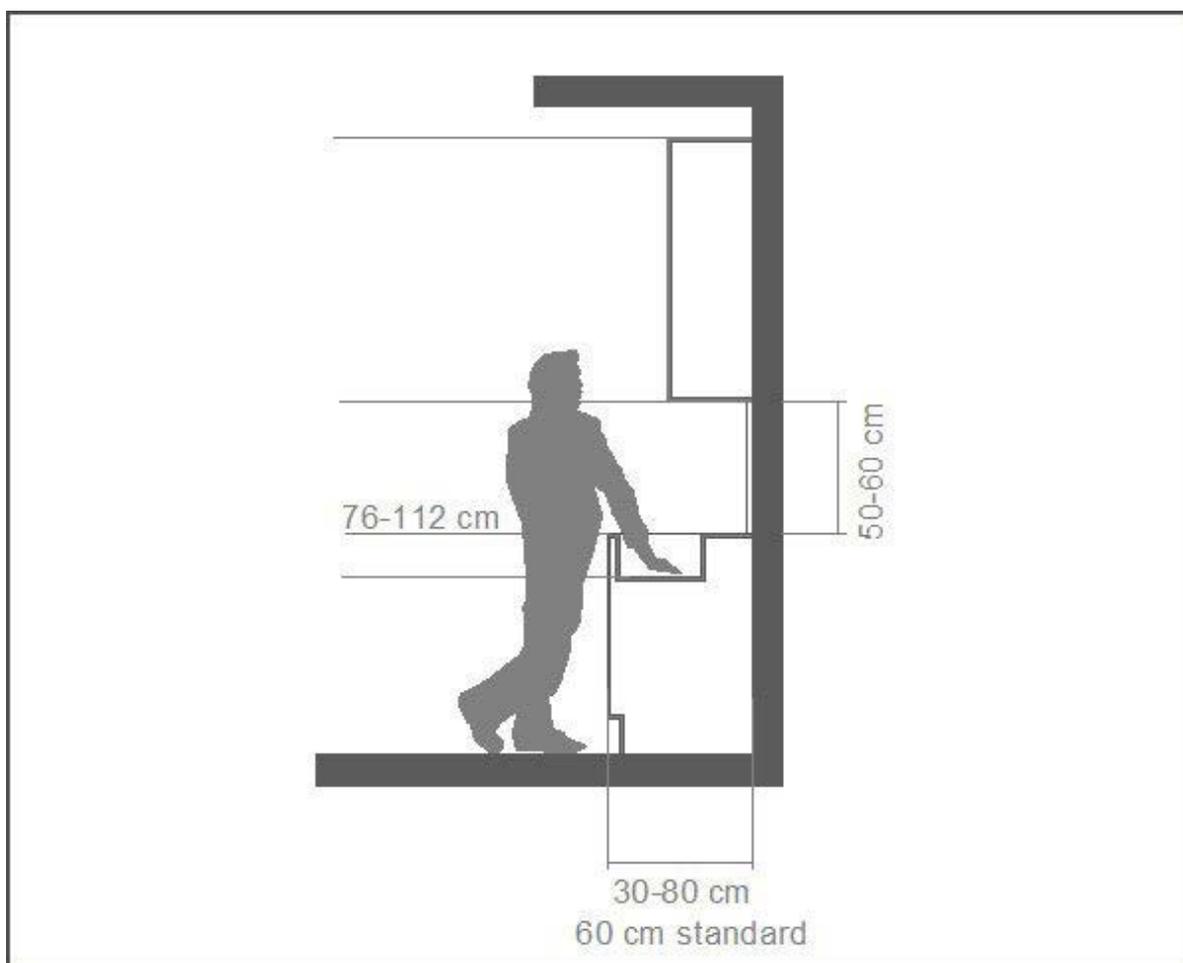
Profondità

Misure profondità cucina elemento importante: in base alle dimensioni della stanza possono variare da 30 a 80 cm.

La profondità standard delle cucine è di 60 cm circa, in maniera tale da incorporare senza problemi i vari elettrodomestici contenendoli sopra o sotto il piano di lavoro.

In ambienti stretti e lunghi tuttavia possono essere sicuramente utili mobili profondi 30-45 cm. Cucine con profondità aumentata, molti si

chiedono se è possibile realizzarle. In passato ci sono state alcune timide proposte da parte di alcune primarie aziende che poi non hanno dato seguito alla produzione pur avendone vendute alcune. Di fatto venivano consegnate cucine con solo le spalle da 70-80 cm, ma in realtà ai mobili non corrispondeva una reale aumentata capienza delle basi, dei cassetti e dei cestoni.



Tipi di cucina

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.



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.



Controllare sempre che l'altezza del piano di lavoro sia adatta alla vostra statura.

Cucina con zoccolo

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

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



Cucina con piedini

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

Svantaggi: utilizzando le basi H60, si ha minore spazio disponibile.



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.



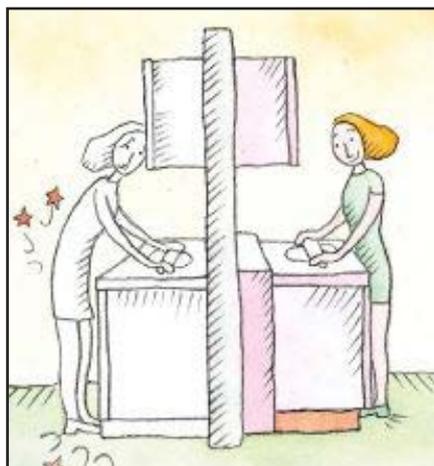
Zoccolo e piedino

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 diritta.

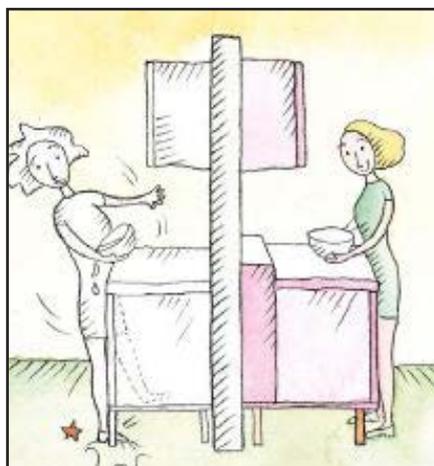


Troppo pericoloso negli spostamenti laterali

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.

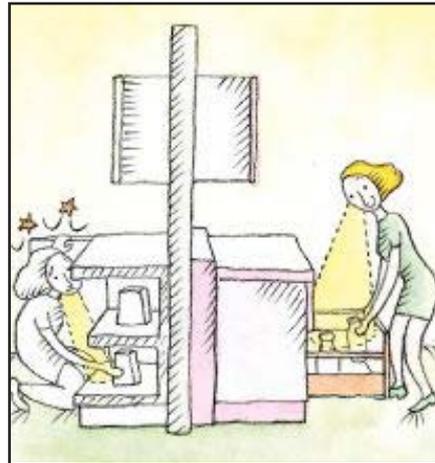


I piedini devo permettere gli spostamenti laterali.

Basi attrezzate

Troppo scomodo per prelevare e riporre

Le basi tradizionali con ripiano obbligano a chinarsi per prelevare o per riporre la merce.

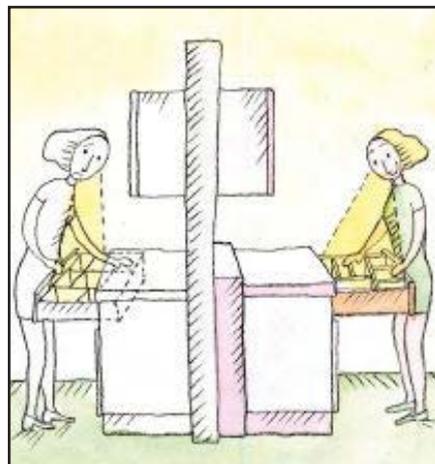


Libertà di vedere e di prendere

Con il cestone ad estrazione totale, tutto il contenuto della base è a vista, sempre in ordine e a portata di mano.

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.

Bisogna scegliere basi comode cestoni ed attrezzateli in base alle vostre esigenze.

Colonne

L'uso delle colonne in cucina permette di creare anche in uno spazio ristretto un grande contenimento.

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

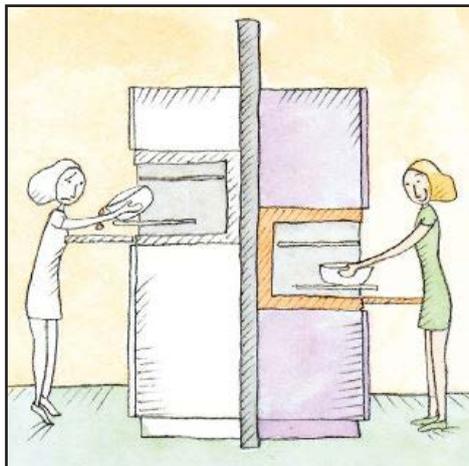


Prevedere una comoda dispensa realizzata con le colonne.

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.



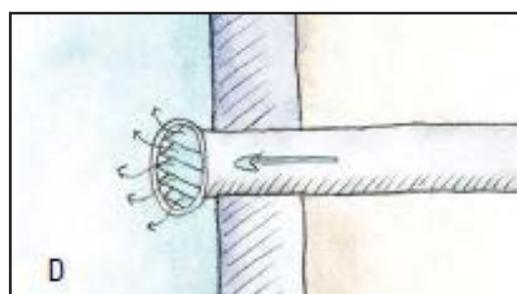
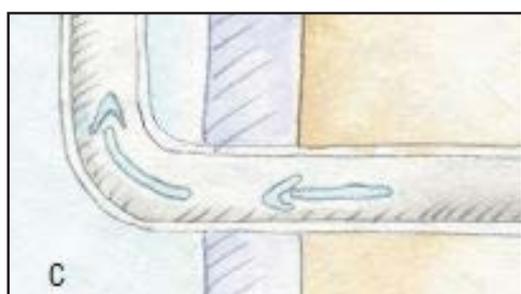
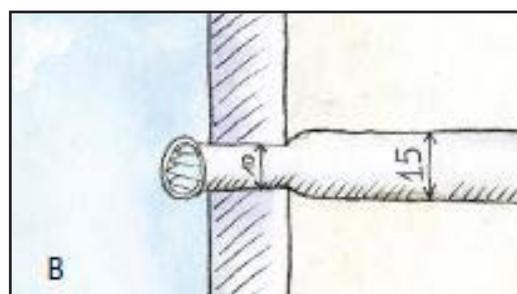
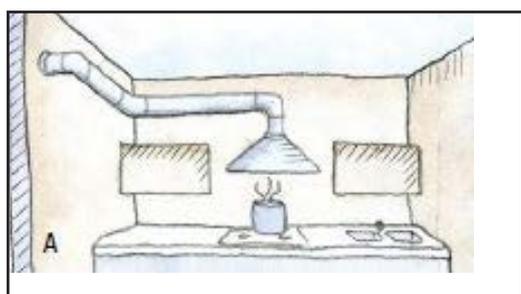
Posizione del forno adatta alla vostra statura.

Cappa

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.

Il cuore della cappa è il motore, che ne determina la capacità aspirante. 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.



La potenza del motore deve assicurare una perfetta aspirazione.



Lavello

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.

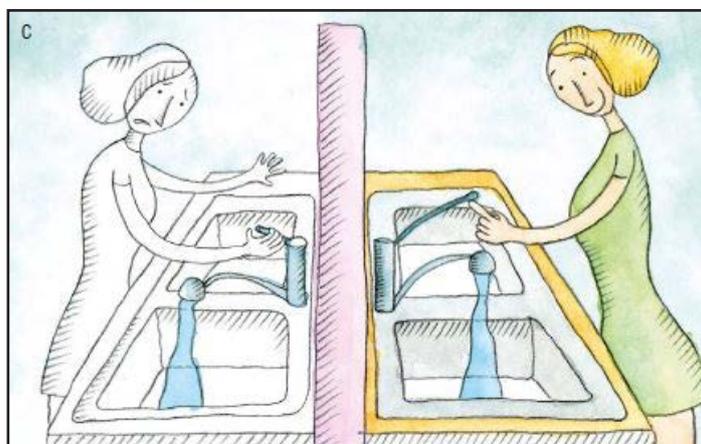
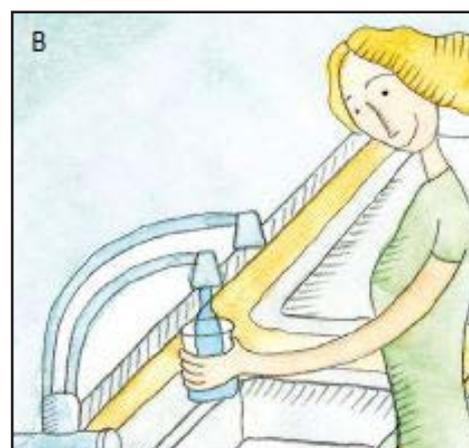
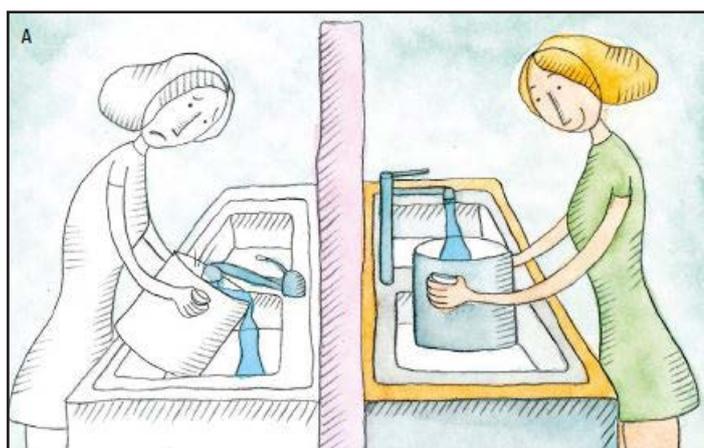


Rubinetto

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.



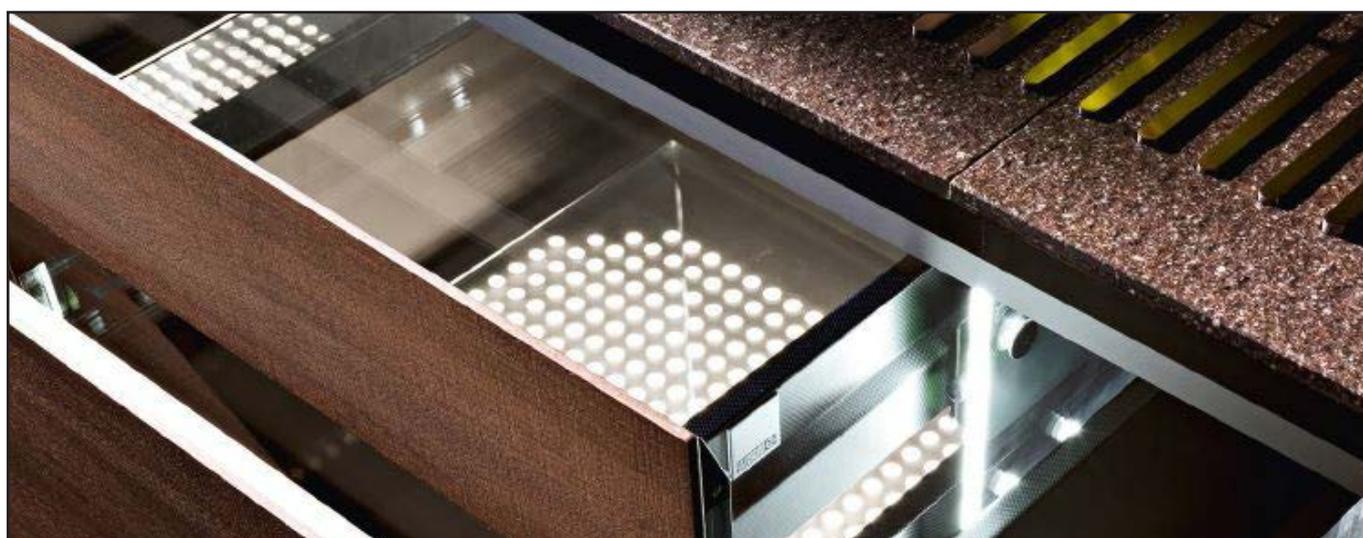
Deve favorire l'inserimento di grandi pentole.

Ante

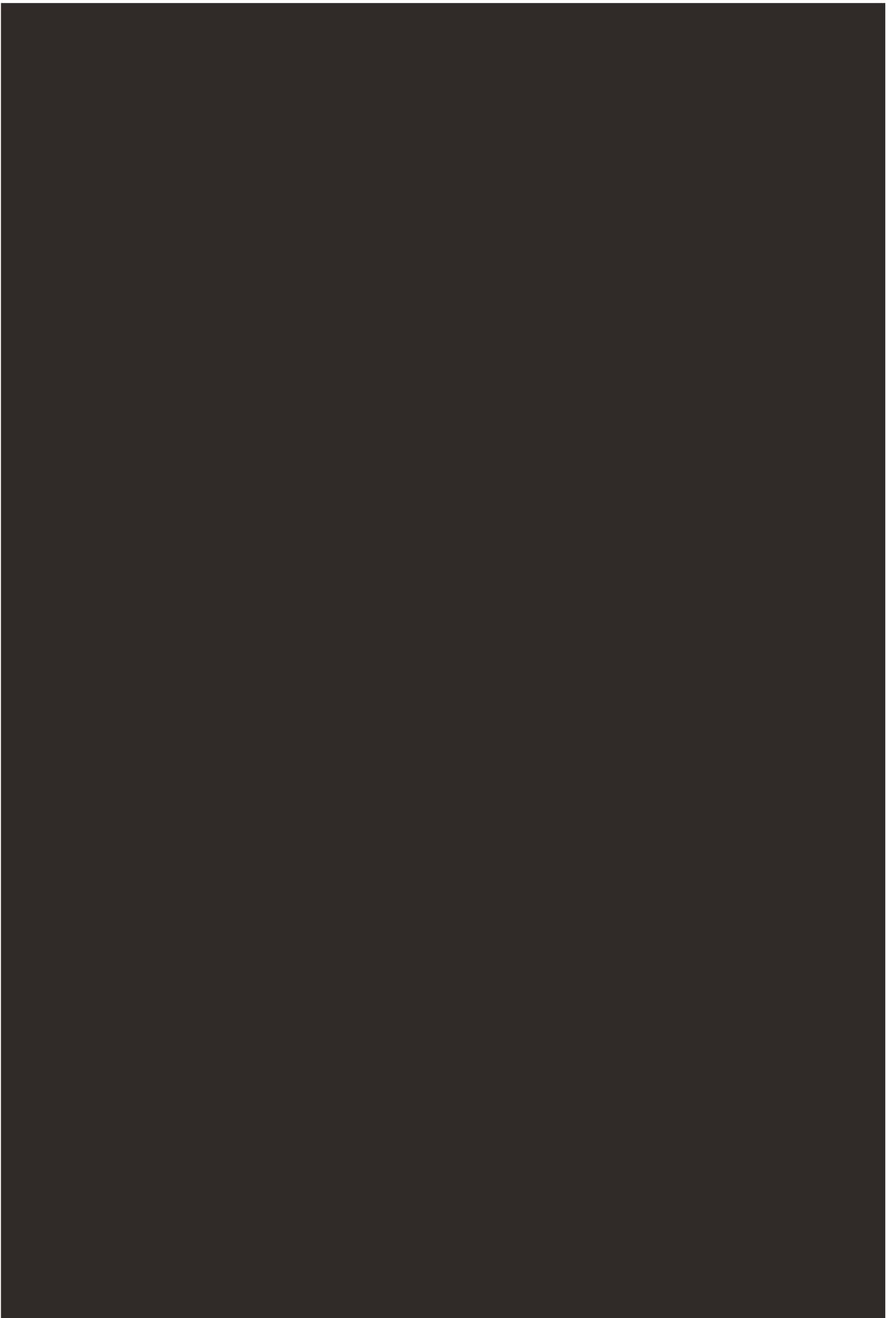
Le ante sono la parte della cucina che personalizza maggiormente il suo aspetto estetico e, assieme al piano, sono l'elemento più soggetto ad usura. È necessario quindi prima dell'acquisto valutare attentamente la loro qualità.

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

Inoltre esiste un grosso lavoro di imitazione, che rende ancora più problematico al consumatore identificare la qualità del prodotto. Uno dei difetti più frequente riscontrato è 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.



Scegliere tenendo conto dei vantaggi e degli svantaggi dei diversi materiali.



Ricerca preliminare

urqiola-boffi.

Il progetto

Si tratta di una cucina che esce dagli schemi tradizionali di progettazione per costruzione della struttura, uso dei materiali e modularità; dedica una particolare attenzione alla combinazione dei materiali, tutti selezionati, con poche eccezioni, per una soluzione ecosostenibile.

La struttura in ferro, realizzata in maniera rigorosa, tiene una serie di materiali di supporto e di chiusura.

Tiene le mensole e il rubinetto con un sistema molto pulito, ma funziona anche come un grande drenaggio, per mettere a scolare le tazzine ma anche per tenere le piante e bagnarle realmente. Contiene inoltre tutti i collegamenti elettrici, e può essere infine utilizzato come contenitore.



“Ho immaginato una cucina fatta di materiali tattili, in grado di creare composizioni articolate e diverse dimensioni, ma sempre con tutti gli strumenti necessari pronti all’uso”

Il progetto

Realizzata con una struttura in tubolare di metallo, prevede una serie di moduli che, opportunamente combinati fra loro, generano composizioni articolate con tutte le funzioni necessarie per l’uso.

Impreziosisce il progetto la presenza di un canale che diventa un porta-oggetti da piano attrezzato, aumentando così il contenimento con piccoli accessori e l’emissione in metallo con illuminazione LED integrate. Infine completano il progetto un grande lavello in pietra su disegno esclusivo e dei tavoli penisola in legno massello fissi o scorrevoli per uso snack.



Il progetto

Per cercare di migliorare la qualità del lavoro in cucina, Valcucine ha brevettato il sistema ergonomico New Logica System.

Questo schienale ha una struttura in alluminio con ripiani in vetro. E' in grado di ospitare e nascondere, all'occorrenza. Lo schienale si chiude con un gesto grazie ad un meccanismo a scorrimento verticale.

L'anta superiore in vetro temprato anch'essa super leggera, ha una apertura basculante dotata di un bilancere che permette una comoda apertura evitando l'utilizzo di cerniere, pistoni, frizioni e molle usurabili nel tempo. Tutte le parti in vetro sono garantite 15 anni contro l'eventuale rottura totale.

La cucina è composta da una base da 120 cm con cestoni estraibili e cassetto interno porta posate, lavastoviglie, una base da 60 cm con cestone per raccolta differenziata e una base da 120 cm. I cestoni superiori si aprono tramite gola, quelli inferiori hanno meccanismo push pull. Sul top scorre un ampio tagliere in acero massello che permette di spostare facilmente la zona di lavoro.

La composizione è completata da due colonne in vetro temprato bianco lucido, che creano continuità con lo schienale attrezzato ma sono indipendenti e quindi posizionabili anche su un'altra parete.



new logica system.



“Lo schienale ha una struttura in alluminio con ripiani in vetro e schienale retro illuminato. E’ in grado di ospitare e nascondere tutte le attrezzature da cucina permettendo di avere tutto a portata di mano”





Dettagli

piccola ecooking di clei.

Il progetto

Ha avuto un grande successo al Salone del Mobile 2013. Il nome scelto dimostra la filosofia del prodotto: ECO come ecosostenibile - COOKING come cucinare. Ecooking è ecologica, organizzabile, compatta, flessibile, green, ideale per lo spazio domestico multifunzionale e per le aree break office. Completa di elettrodomestici - piano cottura ad induzione, forno a microonde, frigorifero, cappa aspirante e lavastoviglie - la cucina di Clei comprende anche sistemi di purificazione dell'aria, pannelli solari e un orto verticale. Tre tavoli estraibili e il lavello completano Ecooking. Sostenibilità economica ed energetica si fondono in un progetto originale, capace di interpretare e risolvere le problematiche dell'abitare contemporaneo in modo innovativo ed ecologico, come dice il nome stesso. L'unità è come un "totem" attorno al quale ruota tutto il necessario. "Le parti mobili ruotano attorno ad un perno centrale, che costituisce anche il tubo di scarico della lavastoviglie e del lavello. Questa rotazione consente lo sviluppo in pochissimo spazio, di una cucina completa: il lavello è affiancato dal piano cottura e supportato dalla superficie di lavoro".





solaris.

Il progetto

Un'isola leggera, servizievole, in grado di accogliere attorno a sé più funzioni contemporaneamente. Solaris, l'isola free standing in Corian®, dalla forma moderna e affusolata. La carenatura sottopiano è interamente in acciaio inox. L'irradiazione luminosa diffusamente morbida è ottenuta mediante una lampada, finitura Corian®, dotata di schermo in vetro opalino e montata su un'asta tubolare in acciaio. Sulle facciate sono alloggiati l'interruttore per la lampada e le prese di corrente per i piccoli elettrodomestici. I tubi del gas, del carico e scarico dell'acqua ed i cavi per l'alimentazione elettrica sono invece alloggiati in una struttura modulare e flessibile in acciaio inox.





Top Corian®.
Lampada Neon schermata
con vetro madras.
Vertebra In acciaio inox
composta da moduli
snodabili.
Cassettiera Contenitore su 4
ruote piroettanti con
cassetti/cestello rivestiti in
Corian®.

Realizzata da Pietro Arosio, lui stesso afferma che Solaris "non assomiglia a nessun' altra cucina". La sua sagoma è quella di un ampio tavolo con le gambe in acciaio. Sul piano bianco si intravede la sagoma di un lavello, con un coreografico rubinetto a doccia e protetto da uno schermo a mensola. Accanto al lavello, il piano cottura in vetroceramica senza comandi o griglie in rilievo. Il resto è adibito a tavolo e a piano di lavoro. Sotto questa sagoma in Corian spunta una cassettiera, dotata di ruote per essere trascinata dove è più comoda. Arriva a terra anche una "vertebra" d'acciaio che nasconde lo scarico del lavello.

stella.

Il progetto

Mondo Convenienza è un'azienda italiana specializzata nella grande distribuzione organizzata di mobili e complementi d'arredo ad un costo competitivo e accessibile a tutti ed in soli 30 anni di attività si è affermata tra i primi distributori specializzati nell'arredamento per la casa. Varietà, convenienza, progettazione su misura, trasporto e montaggio a casa: questo un valore aggiunto che solo Mondo Convenienza può garantire.

Il cliente è da sempre al centro delle scelte e del modo di operare di Mondo Convenienza. Dal momento in cui entra in store, non viene mai lasciato



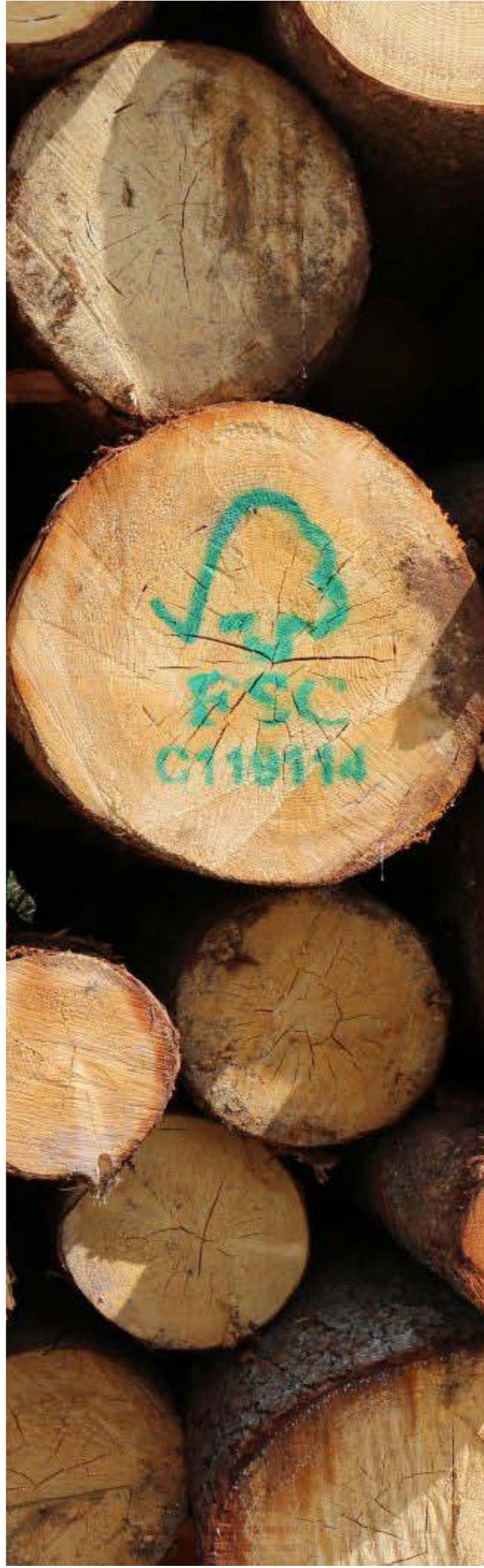
“Utente sempre al centro del progetto. Progettazione su misura. Si possono utilizzare anche gli angoli della casa con una composizione che gira e che abbraccia l’ambiente”

solo. Gli addetti del punto vendita sono dei veri e propri consulenti che assistono i visitatori fin dalla fase di progettazione, tramite software in 3D dedicati che consentono di predisporre disegni e preventivi dettagliati. Questa collezione, disponibile in tante finiture di colore tra cui l'effetto olmo naturale, ti permette di studiare una cucina in maniera pratica. La collezione Stella propone una cucina completa con colonna frigo e colonna forno da 60 cm, base da 90 cm, sottolavello e scolapiatti da 120 cm, zoccolo da 12 cm, top h 4 cm, alzatina da 210 cm, cappa filtrante, lavello 1 vasca e gocciolatoio, forno, piano cottura e frigo/congelatore. Le maniglie sono in metallo, finitura cromata.



Il progetto

RUBIKA è una cucina compatta multifunzionale che risponde alle esigenze di ottimizzazione dello spazio all'interno dell'ambiente domestico. Prodotto flessibile e compattabile è fruibile a 360° analogamente a quanto avviene con i carrelli delle officine meccaniche. Rubika è la fusione tra tavolo e basi operative (lavello e piano cottura) che, ruotate, consentono diverse possibilità di organizzare la zona di preparazione/consumo. Rubika utilizza esclusivamente materiali eco-compatibili, legno certificato FSC-Forest Stewardship Council e colorazioni con vernici ad acqua..



rubika.



**“Prodotto flessibile
e compattabile
è fruibile a 360°
analogamente a
quanto avviene con i
carrelli delle officine
meccaniche”**





Varie combinazioni

cucina tedesca à la carte.

Il progetto

La cucina à la carte del marchio tedesco Stadtnomaden abbatte i componenti tradizionali della cucina in moduli compatti, rendendola facile da installare in qualsiasi ambiente. Elegante e adattabile, A la carte può creare configurazioni eleganti di qualsiasi forma e design funzionale. I creatori di questa cucina hanno davvero abbracciato la realtà dei limiti di spazio. È possibile utilizzare anche i boschetti tra i moduli: grazie agli intelligenti accessori si trasformano in contenitori o superfici aggiuntive.

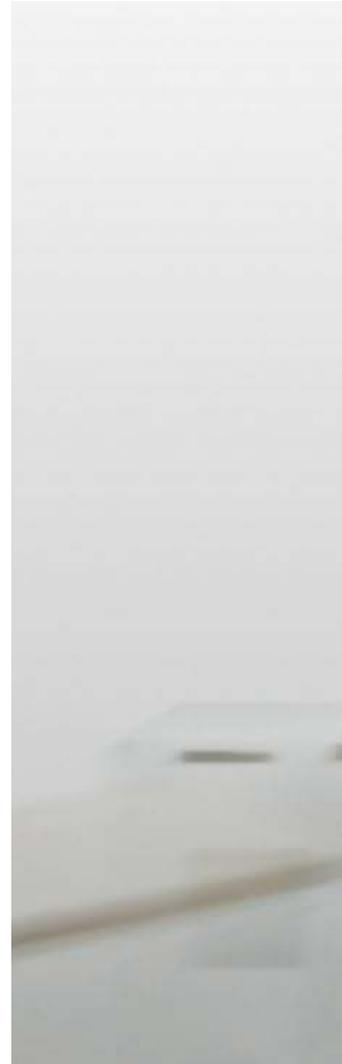




boffi.

Il progetto

La Minikitchen realizzata da Boffi nel 1963 è un'unità completa che riassume in sé tutto ciò che compone una cucina, anche se in miniatura: frigorifero, piano cottura, contenitori, cassetti, piano di lavoro estraibile, prese per piccoli elettrodomestici, tagliere. Il tutto su ruote, e dunque liberamente posizionabile. Un progetto che anticipa in modo sorprendente i cambiamenti della società e le tendenze dell'abitare, se si pensa alle odierne necessità dei single, alle abitazioni-studio, al co-working, ai monolocali sempre più piccoli o ai loft privi di una suddivisione classica degli spazi.





“Ho progettato pezzi di mobili proporzionati alla casa non solo nello spazio, ma anche in termini di tempo, elastici, flessibili, articolati ed estensibili”

È costituito da una struttura metallica tubolare composta da moduli.

La struttura offre:

- due diverse altezze: sospeso o montato a pavimento per apparecchi sotto-montati;
 - porte con telaio in alluminio e decorate con vari materiali;
 - struttura sovrastante in metallo tubolare dove possono essere collocati ganci per mestoli, mensole, luci a LED ;
 - grande lavello in pietra ;
 - tavoli penisola in legno massello che possono essere fissi, estraibili o scorrevoli, per uso snack.
- Concepita negli anni '60 in legno, Minikitchen è ora disponibile anche in Corian® o compensato marino per uso esterno.

off kitchen.

Il progetto visivo

Uno spazio reversibile. Una sala riunioni di un ufficio contemporaneo si trasforma in una funzionale mini-cucina in legno.

Una cucina a scomparsa che riesce a caratterizzare con stile l'ambiente di lavoro, trasformandolo: un piano di lavoro che diventa scrivania o tavolo riunioni ma che all'occorrenza è ancora...cucina! Un prodotto che si distingue per la sua assoluta versatilità e poliedricità, multifunzione, trasformista e non convenzionale: è Off Kitchen.

Si tratta di una cucina dal carattere "friendly", accattivante, che attira giovani creativi desiderosi di lavorare ma che fanno del loro ufficio



“Le cucine a scomparsa rendono l’ambiente cucina integrato con l’ambiente living. Queste consentono di nascondere zone operative, elettrodomestici e altri spazi funzionali.”

anche uno spazio conviviale ironico e informale. E' così che deve essere vissuta Off Kitchen: una serie di elementi che nascondono una cucina completa, un tavolo, un piano di lavoro trasformabile, configurabile in tantissimi modi grazie alle sue gambe che nascondono ogni tipo di tecnologia innovativa.

Una cucina moderna e dinamica, dallo stile fortemente minimalista ma che regala un'esperienza divertente e informale grazie a una gestualità che si fa “magica” facendo apparire e scomparire soluzioni inedite.

Off Kitchen è stata ideata e progettata da Daniele Bedini.



Il progetto

Cucina monoblocco Kitchen Box by Clei è una minicucina trasformabile. La cucina si compone con un mobile monoblocco lineare e componibile, collegato ad un'anta attrezzata girevole con apertura a libro, che funge anche da sistema di chiusura per nascondere la cucina all'occorrenza. L'anta attrezzata girevole, con apertura dx o sx, è organizzata a dispensa e con un piano tavolo integrato a ribalta, che all'apertura si allinea con il top del monoblocco, raddoppiando così lo spazio utile come piano di lavoro. Il piano tavolo integrato può essere aperto e utilizzato anche quando l'anta attrezzata è chiusa.



scomparsa clei.



“La cucina è predisposta per l’inserimento di un dispositivo che disattiva piano cottura e forno quando questa è chiusa. Con l’apertura dell’anta l’alimentazione si riattiva”





Particolari

cucina a scomparsa in pietra TM Italia.

Il progetto

Una cucina in pietra che si rivela all'interno di un mobile in olmo a tutta altezza.

Una cucina a scomparsa in pietra di Corinto macrata che si cela all'interno di colonne con ante a pacchetto rientranti in essenza di olmo.

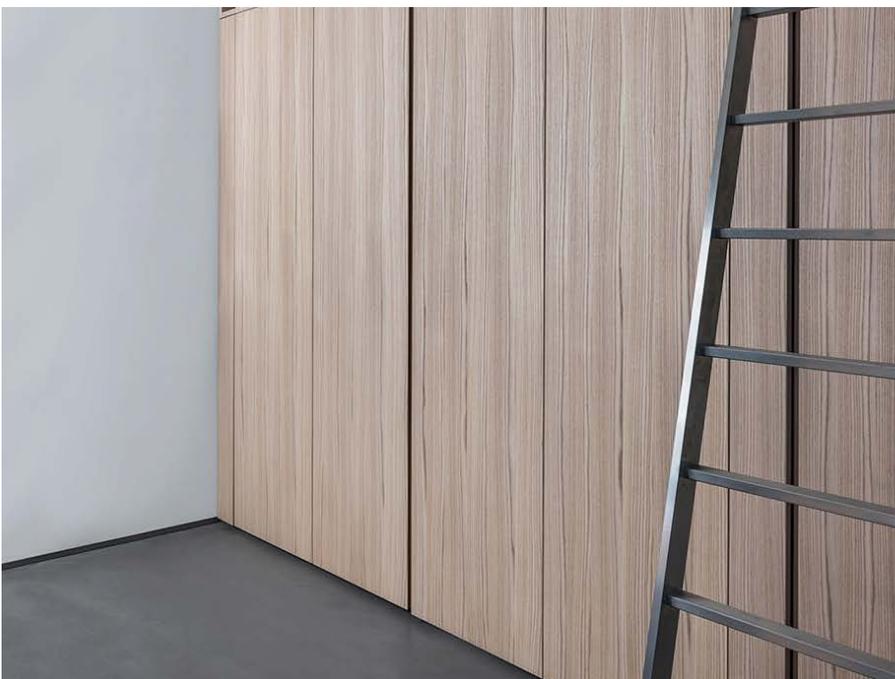
Una composizione compatta sviluppata integralmente su concept T45.

Sul piano di lavoro trovano spazio una vasca assemblata, anch'essa realizzata in pietra di Corinto, e un piano cottura a induzione filotop.

Il mobile a piena altezza è stato realizzato su misura e presenta ante e vani a giorno in essenza di olmo. Completa la composizione una scala in acciaio satinato, ancorata al mobile con una staffa, realizzata su disegno.

Una cucina a scomparsa che esalta la capacità sartoriale di TM Italia.

Disegnata da Lauren Nicholas.





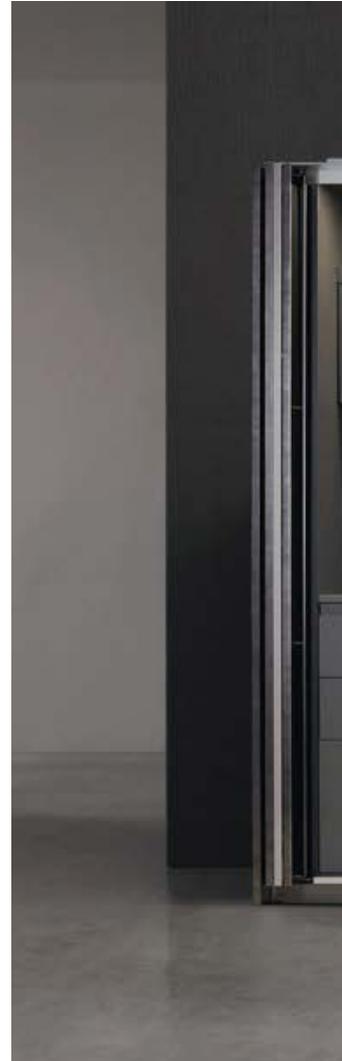
on/off boffi.

Il progetto visivo

La cucina che scompare nasce per rispondere a un'esigenza di spazio, proprio così al centro delle priorità dei designer delle linee d'arredamento c'è lo spazio.

Quindi il salva spazio viene utilizzato sia nel caso di poco spazio a disposizione e quindi la necessità di utilizzare uno stesso ambiente per più funzioni, e poi anche per motivi di praticità.

La comodità di una cucina di questo tipo si riscontra quando arrivano ospiti all'improvviso e voi magari avete ancora piatti da lavare e la cucina in disordine. In questo caso basta un tocco e come per magia la cucina scompare lasciando tutto in ordine.





La cucina che scompare è molto utile nel caso di spazi abitativi molto ristretti, tipo monocali, bilocali, dove per necessità si devono fare conciliare in uno stesso spazio più mobili.

La ‘scomparsa’ della cucina avviene tramite dei pannelli e sipari che sono montati appositamente su dei meccanismi scorrevoli che permettono di far scomparire la cucina all’occorrenza.

Sono stati molti i designer che hanno realizzato delle cucine a scomparsa, che si sono sbizzarriti creandone anche delle versioni futuristiche, purtroppo alle volte però non sempre molto accessibili per quanto riguarda i costi. La cucina che scompare di Boffi è essenzialmente una cucina lineare e molto elegante dove predomina l’acciaio.

ecolube.

Il progetto

Una delle maggiori sfide attuali è quella di progettare soluzioni d'arredo ergonomiche ed ecologiche, capaci nel frattempo di soddisfare le esigenze dei consumatori d'avere prodotti di design, innovativi ed eleganti. Ottenere un ambiente cucina ecologico e funzionale offre un grande risparmio economico e incide sulla produzioni di scarti e rifiuti. Il primo aspetto da considerare è la scelta dei materiali, la qualità in questo campo gioca un ruolo fondamentale. Non basta solo avere a disposizione materiali naturali non trattati con solventi o con agenti chimici dannosi per la salute, occorre anche la certificazione che ne attesti la provenienza e la produzione nel rispetto dell'ambiente. Utilizzare



“L’impiego di materiali di qualità aumenta la longevità della composizione riducendo gli interventi di manutenzione e garantisce una tutela dell’ambiente”

un legno certificato permette lavorazioni altamente specializzate volte a preservarne la naturale bellezza.

Infine l’attenzione per il riciclo che coincide con la scelta di utilizzare pannelli ecologici totalmente riciclabili, compatibili con le sostanze alimentari. In questo senso è importante anche impiegare per la loro produzione solo energia pulita, in un’ottica globale di ecosostenibilità che consente alle cucine di essere realizzate sempre nel pieno rispetto della natura. Oltre all’indubbio vantaggio per l’ambiente i pannelli ecologici certificati sono importanti per la salute poiché garantiscono una bassissima emissione di formaldeide.



Il progetto

Progetto realizzato da Alessio Bassan cucina eco è un progetto coraggioso poichè viene utilizzato un nuovo materiale ecologico. Il surplus è dato dal design rigoroso ed al tempo stesso originale, con una superficie a scacchiera che esalta le qualità estetiche del prodotto. PaperStone è il marchio registrato di un materiale estremamente interessante dal punto di vista ambientale. Insieme al legno naturale (quasi grezzo o pochissimo lavorato), al legno di recupero e alle stoffe di riciclo, costituisce una delle ultime tendenze dell'arredocasa, un settore sempre più attento all'ecosostenibilità. Il PaperStone è un materiale composito certificato ottenuto da fibre carta riciclata per ufficio post-consumo e da resine 100% naturali prodotte con acqua e oli ricavati dai gusci dell'anacardo. Ha la resistenza dell'acciaio e la bellezza della pietra, non si graffia, è idrorepellente, resistente agli acidi, antibatterico e con una buona resistenza al fuoco. Può essere lavorato con le stesse macchine e gli utensili che si utilizzano per il legno in falegnameria. La resina da cui è costituito non emette formaldeide.

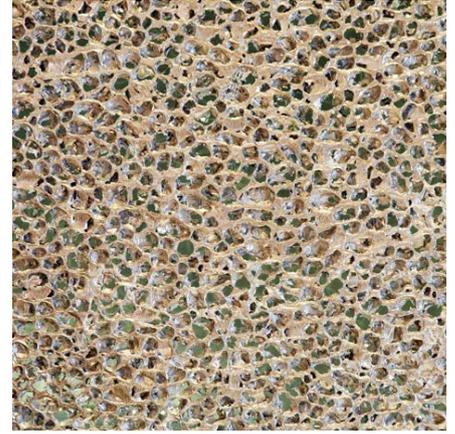


cucina eco.



“Nell’arredamento può essere utilizzato sia per strutture orizzontali che verticali, come piani per tavoli, top e banconi per cucine, mobili per esterni, pareti, pavimentazioni, davanzali e soglie di porte”





Particolari

oreadi green kitchen TM Italia.

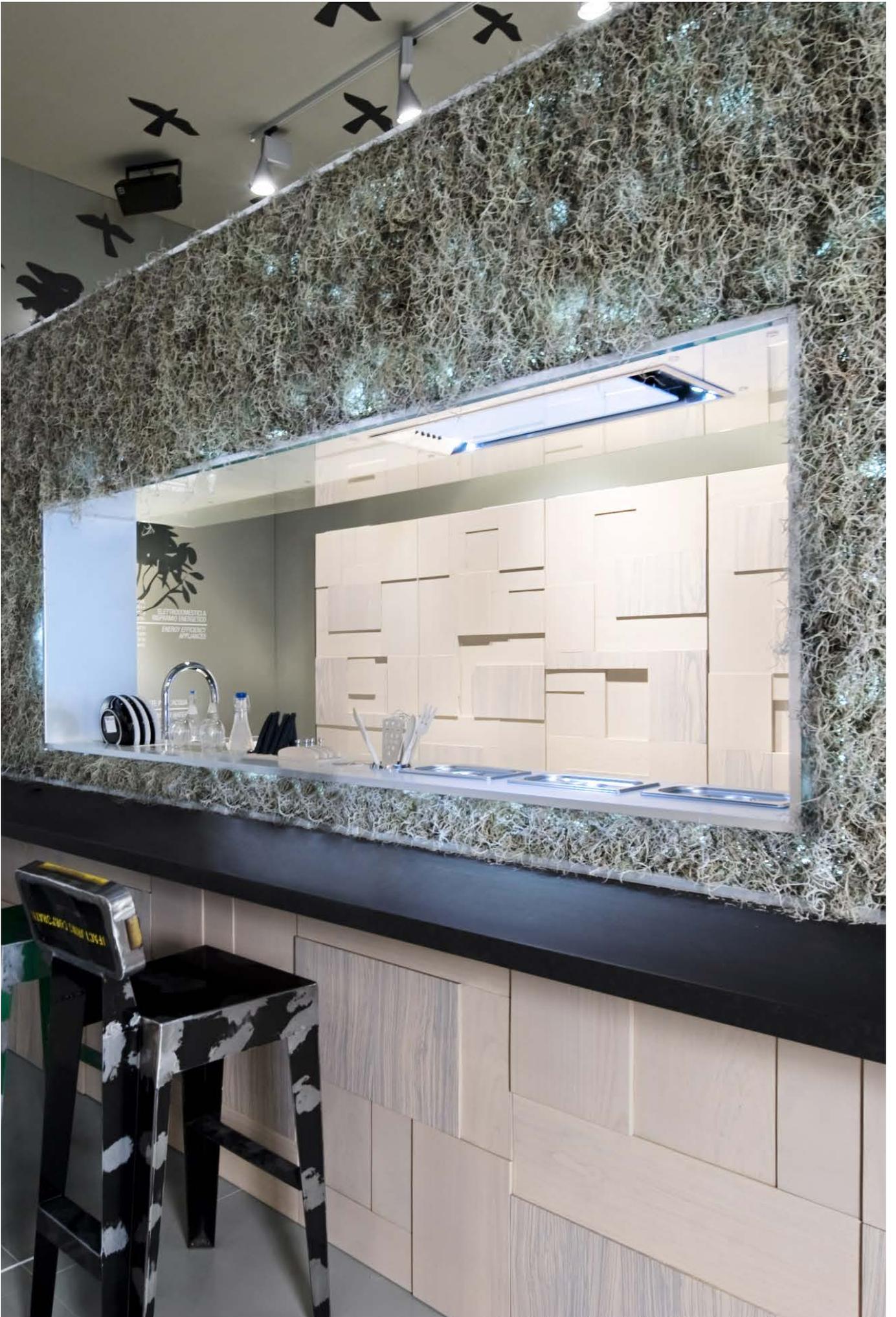
Il progetto

Oreadi deve il suo nome alle ninfe della mitologia greca che popolavano valli e montagne. Un nome che i progettisti Angela Sanfrancesco e Daniele Galloppo hanno scelto per comunicarne la natura ecologica. Oreadi però non è solo una cucina ma è uno straordinario esempio di ecosostenibilità. Un'intensa relazione tra scienza ed etica, un messaggio molto profondo, che non è possibile progettare senza tener conto del mondo in cui viviamo e delle sue problematiche: una coscienza nuova nei confronti del nostro futuro.

Un bellissimo esempio di come l'artificio, in questo caso la tecnologia, e la natura collaborano l'uno con l'altro per creare innovazione. L'artificio diventa una vera e propria piattaforma per lo sviluppo della natura.

Infatti due dei tre volumi che compongono Oreadi fanno da supporto e contenitore per diverse tipologie di piante. Il volume più basso è adibito ad orto, mentre il volume verticale ospita una pianta tropicale, la Tillandsia Usneoides, in grado di depurare l'aria fino a 50 mq all'intorno. Il terzo volume è il cuore della cucina e funge sia





orto.

Il progetto visivo

Una cucina dal design modernissimo con un orto perfettamente funzionante perché dotato di impianto di irrigazione e luci per favorire la fotosintesi clorofilliana. Il pensile si apre elettricamente anche a distanza per consentire la scomparsa totale di forno, microonde, macchina del caffè e lavastoviglie.

Le cappe, che sembrano lampadari, filtrano l'aria della stanza senza la necessità di applicare un tubo esterno. I piani cottura ad induzione a basso consumo energetico, sono montati a filo per favorire sempre la rapidità di cottura e facilità di pulizia.





“Preparare gustose pietanze con erbe aromatiche fresche e coltivate direttamente nella propria cucina, diventa realtà con Orto Cucina”

Un'altro aspetto di rilievo é il piano di lavoro saldato con i fianchi laterali e il contorno inferiore per garantire un blocco unico privo di tagli e quindi escludendo tutte le infiltrazioni di sporco. Il piccolo orto è dotato di un vero e proprio impianto di irrigazione temporizzato e un sistema di illuminazione capace di favorire la fotosintesi clorofilliana. Ed ecco che le piante fioriscono in una nicchia ricavata al di sotto dell'isola.

Finiture della Composizione:

Isola: ante laccato bianco opaco, pannello frontale noce nazionale.

Pensile laccato bianco opaco e Top Corian bianco
Colonne noce nazionale.

libreria lago.

Il progetto

Leggera e dinamica, la libreria che abbatte i vincoli strutturali. Lo spessore della libreria è 30mm, appoggiata a terra o sospesa, integrabile con i contenitori del sistema 36e8, per offrire soluzioni di contenimento funzionali e modulari in grado di sfruttare lo spazio al centimetro. Nel fianco si nasconde un sistema di fissaggio a parete brevettato che permette per la prima volta la sospensione di una libreria. L'abbattimento dei vincoli strutturali consente di comporre forme dinamiche ed espressive, adattandosi ad ogni spazio e contesto. Queste librerie possono scendere anche dal soffitto creando scenografiche composizioni che aiutano ad organizzare e dividere lo spazio in modo originale.



“Libreria a giorno a parete componibile in legno che abbatte tutti i vincoli strutturali consentendo di comporre forme dinamiche ed espressive adattandosi ad ogni tipo di spazio”

Nella soluzione a giorno, la luce filtra liberamente, rendendo gli ambienti leggeri; le librerie con schienali danno vita a vere e proprie pareti divisorie. Grazie al contrasto fra lo spessore delle mensole e la struttura portante con montanti in vetro, la libreria Air di Lago sembra galleggiare nell'aria. Il sistema Air offre una grande libertà nel disegno delle composizioni e le mensole bifacciali sono adatte anche per creare librerie per il centro stanza.



Il progetto

Come suggerisce il nome, Libera permette una piena libertà di personalizzazione: grazie al magnetismo, puoi comporre la libreria a seconda delle tue esigenze e a seconda dei tuoi gusti.

In particolare, puoi combinare un numero di ripiani a scelta, da un minimo di due ad un massimo di otto: così, se la tua collezione di libri aumenta, non sarà un problema aggiungere un altro ripiano.

Inoltre, puoi creare liberamente la tua composizione, selezionando i sostegni verticali – disponibili a forma di “L” o a forma di “C” – in modo da ricavare delle nicchie dove potrai conservare i libri ai quali sei più affezionato.

Anche i sostegni verticali possono essere spostati e riposizionati in qualsiasi momento, grazie ad un sistema magnetico nascosto che ti permette di fissarli ai ripiani – sia in legno che in metallo.

I ripiani in legno della libreria Libera 45 nascondono un'anima metallica che permette ai sostegni magnetici di fissarsi nella posizione desiderata e di essere poi rimossi o spostati in qualsiasi momento, in totale libertà.

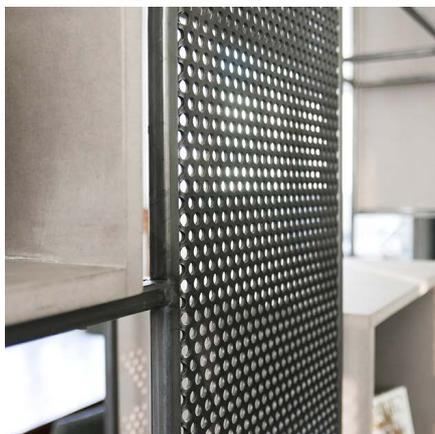
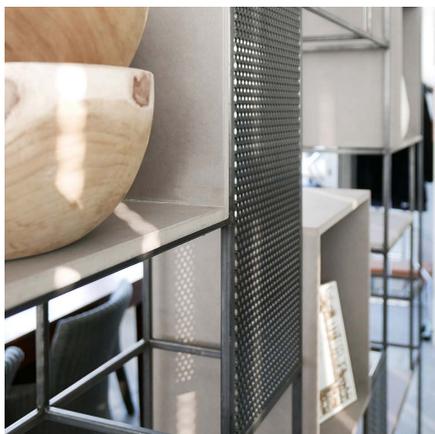


libera 45.



“Si tratta di una libreria freestanding componibile in legno e metallo che sfrutta la tecnologia di Magnetika per rendere superflui i tradizionali sistemi di fissaggio senza l'utilizzo di chiodi e viti”





Particolari

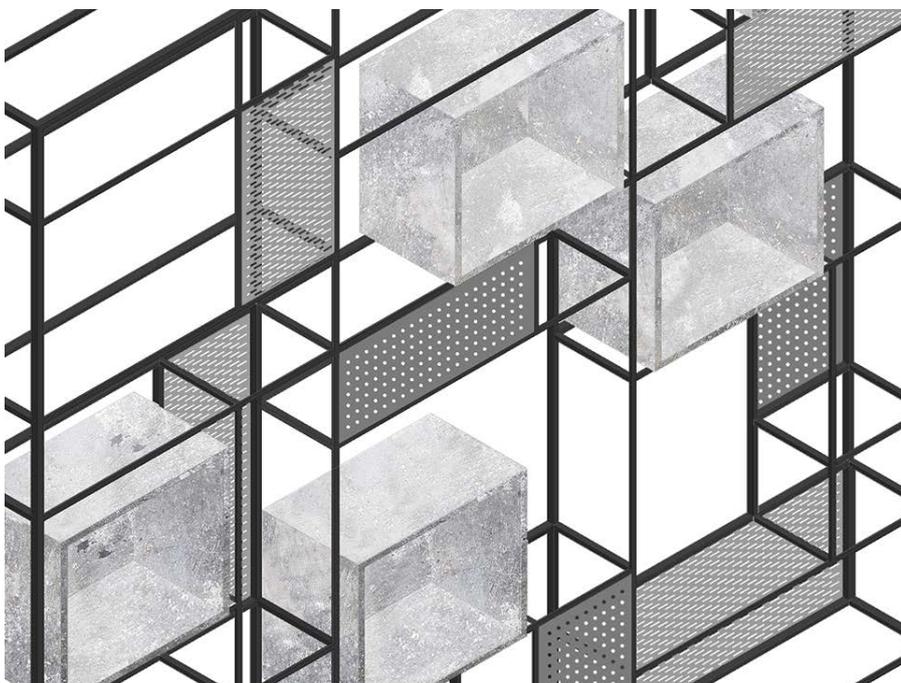
modular bookcase MIB Jab studio.

Il progetto

Disegnata per l'ufficio openspace di un'azienda che lavora nel campo della decorazione d'interni con lo scopo di arredare, dividere e contenere allo stesso tempo. Dividere, anche se con una certa continuità, due spazi lavorativi differenti. MIB è una parete divisoria. È un telaio. È una libreria. È una vetrina. Il progetto nasce da un cubo di lato 90, che si moltiplica e divide nello spazio secondo una precisa regola di sottomultipli che nell'insieme crea una griglia variegata.

Concettualmente MIB può essere scomposta in tre elementi principali: il telaio, i cubi e le griglie. Il telaio è formato da tubolari di ferro a sezione quadrata saldati tra loro, e si sviluppa da pavimento a soffitto. I cubi, ovvero le teche dei prodotti, sono realizzati in mdf denso colorato in pasta. Si è scelto, pur utilizzando materiali diversi, di rendere una certa continuità tra il grigio dell'mdf e il ferro lasciato al naturale, per dedicare l'attenzione al prodotto esposto.

Le griglie, con due diversi pattern di lamiera forata, si posizionano da entrambi i lati del telaio, rendendo la libreria un oggetto finito da entrambe le parti.





wind.

Il progetto

Sistema giorno Wind realizzato da Giuseppe Bavuso.

Wind è l'archetipo della libreria nella nuova interpretazione Rimadesio: un sistema modulare che coniuga leggerezza estetica e innovazione tecnologica.

Il fulcro del progetto, interamente in alluminio, è rappresentato dall'unione fra ripiani estrusi e montanti in pressofusione, in versione centrale e terminale, che con il loro design esclusivo definiscono l'estetica del sistema.

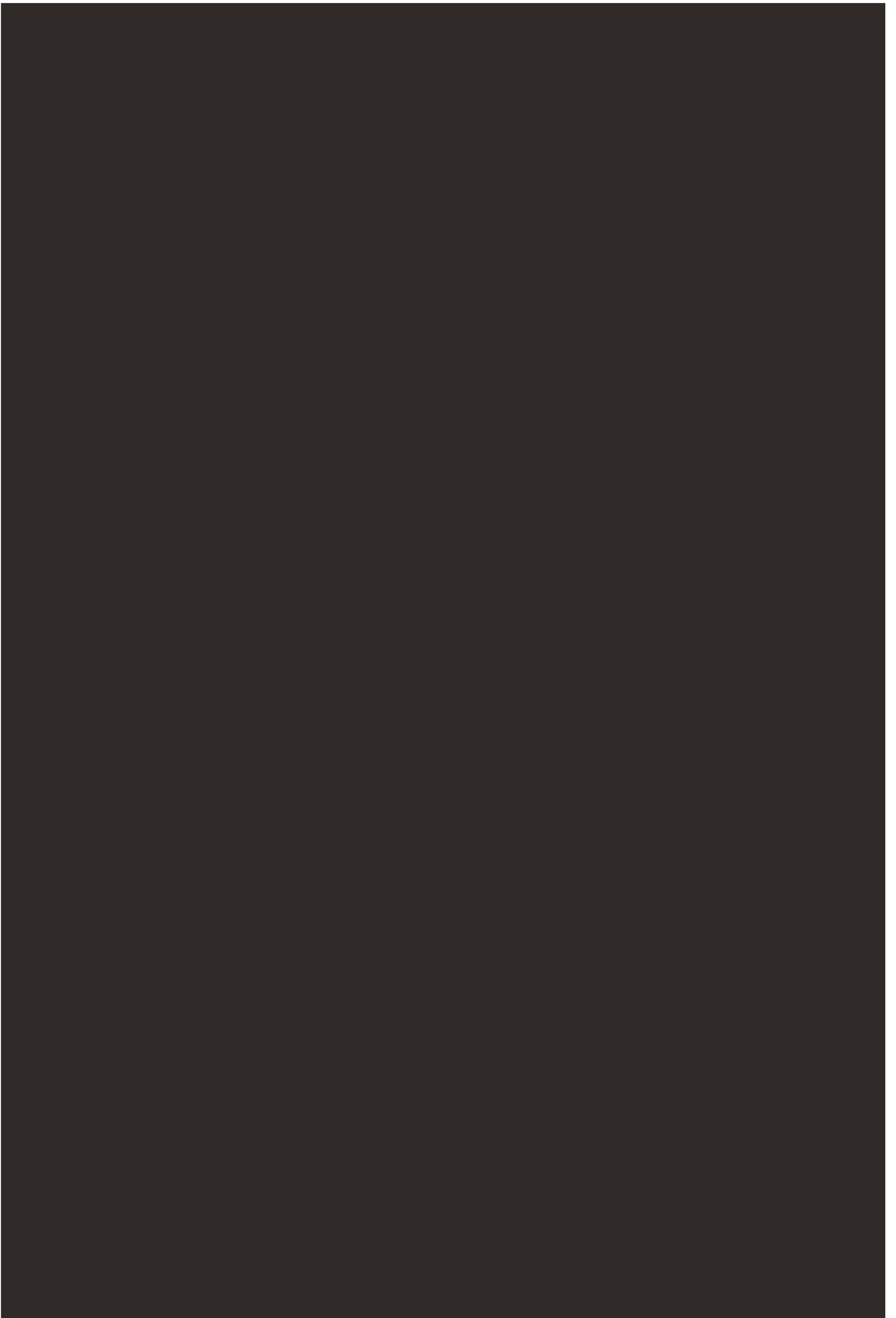
La componibilità verticale di Wind avviene tramite giunti di collegamento





“Alluminio e vetro sono i materiali principali che interpretano diverse concezioni progettuali del concept di libreria, garantendo sempre il massimo risultato in termini di originalità estetica e affidabilità strutturale”

in nylon fibra che si innestano nei montanti e garantiscono la massima stabilità. Elemento terminale di ogni composizione è il top laccato e stratificato in mdf rivestito da una doppia lastra di alluminio. Le librerie Rimadesio sono contraddistinte dalla versatilità compositiva e da esclusive soluzioni tecniche, che ne ampliano le possibilità funzionali.



Il design brutalista

Il brutalismo. Con questo termine si sta ad indicare una corrente architettonica vista come il superamento del movimento moderno. Il termine nasce nel 1954 in Inghilterra e deriva dal *béton brut* di Le Corbusier, che caratterizza l'Unité d'Habitation di Marsiglia. Questa corrente che ha avuto i suoi momenti di maggiore gloria nel mondo anglosassone degli anni cinquanta fino alla fine degli anni settanta, ha infatti avuto un impatto magistrale sulla scena mondiale del design contemporaneo. Il brutalismo è caratterizzato da un utilizzo importante del cemento che, unito a forme plastiche lavorate e plasmate nei particolari, mettono in evidenza la potenza della struttura. I volumi delle membrature risultano robusti e accentuati, mentre le forme e i materiali si modellano dello spazio creando una connessione con ciò che sta attorno. Oggi abbiamo quindi deciso di parlarvi del brutalismo, avendo selezionato fotografie che meglio possono esprimerne questo concetto di architettura dalle forme decise e dai materiali pesanti.

Come detto, il brutalismo è una corrente che deriva dall'architettura moderna, influenzata principalmente dall'architetto francese Le Corbusier, soprattutto per i suoi progetti su larga scala come le unità abitative di Marsiglia e Berlino, oltre che l'architettura magistrale di Chandigarh in India.

Con il progressivo decadimento del movimento moderno, il brutalismo si fa sempre più strada, complice un'architettura semplice, ripetitiva e fatta di materiali grezzi che garantisce la possibilità di creare grandi opere ad un costo ridotto. Gli architetti Alison e Peter Smithson e il critico Reyner Banham, a partire dalla prima metà degli anni cinquanta, definiscono un complesso di esperienze architettoniche che, denunciando la degradazione "manieristica" del razionalismo, traggono una nuova vitalità e nuove potenzialità dall'universo tecnologico. La particolarità del brutalismo sta nell'intento di mettere in vista tutti i componenti materiali dell'architettura e quindi le forme rudi e i materiali grezzi. Il primo edificio del brutalismo si può considerare la scuola di Hunstanton, costruita nel 1954, dove gli Smithson lasciarono volutamente in vista gli impianti tecnici della costruzione. Con questo movimento si cerca di andare contro la cultura formalista del tempo, cercando di dare un'idea di bello architettonico che non si rifà unicamente all'estetica dei materiali, ma anche alla forza delle forme. Il movimento crescerà d'importanza in tutto il mondo occidentale, soprattutto in Europa e in America. Tuttavia, a cavallo degli anni settanta subirà un calo diventando sempre meno popolare a causa dell'avvento del post-modernismo, guidato dal critico di architettura Charles Jencks e dalla coppia Robert Venturi e Denise Scott Brown.

Come accennato in precedenza, il movimento brutalista mira a mettere in discussione i valori estetici dell'architettura di quel tempo cercando un vero e proprio contrasto. Queste idee sono parte della intensa situazione socio-economica dell'epoca: dopo la seconda guerra mondiale, le città europee ebbero necessità di costruire nuovi edifici, dato il gran numero di quelli danneggiati o completamente distrutti dai bombardamenti. Il Brutalismo ha risposto con la sua architettura ripetitiva, grezza e poco costosa a questo bisogno, ricevendo un grande consenso da parte della società, soprattutto dai partiti di sinistra sostenuti da socialismo e comunismo. Questo è uno dei motivi per cui trovare palazzi di chiaro stampo brutalista nell'ex Unione Sovietica non è un caso: dai primi anni cinquanta fino alla caduta del Muro di Berlino, questo genere di architettura ha trovato nell'URSS una vera e propria culla.

anZi.

Il progetto

Dopo lo speaker senza fili è il turno della macchina da caffè in calcestruzzo. L'idea nasce a Berkley, in California, a partire da una riflessione sullo stato attuale del design applicato all'universo del caffè. Artefice del progetto è lo studio creativo Montaag in collaborazione con un'officina di riparazione locale.

«Stranamente c'è poca creatività nel mondo delle macchine da caffè, soprattutto se teniamo conto dei progressi fatti nell'architettura di interni e nell'ambito degli elettrodomestici presenti in cucina», spiega Per Ivar Selvaag, direttore di Montaag. «AnZa si configura come un parallelepipedo in cemento di forte impatto visivo caratterizzato da



**“C’è poca
creatività nel
mondo.**

**Il progetto ha preso
vita dalla passione
per il buon caffè
e dalla noia per
le tradizionali
macchine da caffè;
l’obiettivo è portare
novità in cucina”**

dettagli in acciaio, ottone e ceramica. Il risultato non è una semplice macchina da caffè ma una vera opera scultorea. Accanto alla versione in calcestruzzo, Montaag ha realizzato anche un’elegante alternativa in Corian bianco, anch’essa dotata di integrazione IoT e connettività da remoto che ne consente la programmazione in base alle proprie abitudini.

Per acquistarla bisognerà aspettare un po’: durante il mese di agosto verrà lanciata una campagna di raccolta fondi su Kickstarter per dare inizio alla produzione, con ogni probabilità AnZa sarà disponibile a partire dal 2018.



Il progetto

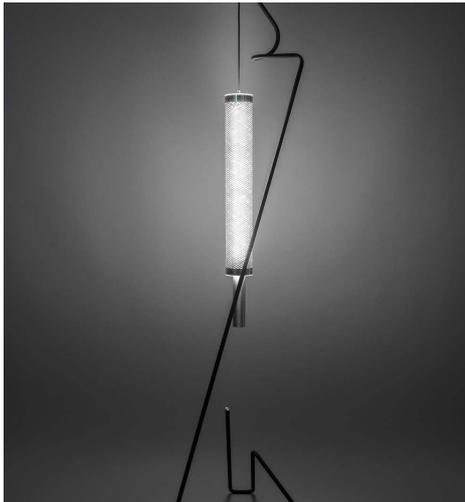
Progetto realizzato da Benedetta Tagliabue, Kate Floor è una lampada da terra con doppia accensione.

Due sono quindi le luci che si possono ottenere: diffuse attraverso l'ombra o indirette attraverso il diametro superiore del paralume.

Il design dell'asta da sostenere e quello del paralume in metacrilato e maglia di metallo così come la finitura degli steli con vernice nera opaca soft touch lo caratterizzano come una moderna interpretazione delle lanterne cinesi. Dimensioni: 560 x 2050 mm.



kate lamp.



“Lampada da parete con doppia accensione. Si possono ottenere due luci diverse: una diffusa attraverso il paralume, l'altra indiretta attraverso il diametro superiore del paralume”





Collezione

le marionette De Lucchi Mario Rossi.

Il progetto

De Lucchi considera l'aria e il tempo come le materie le più preziose che l'uomo ha a sua disposizione ma anche quelle che più ha contribuito a rovinare e sprecare, da cui la necessità di recuperarle allo scopo di rigenerarle e trasformarle in qualità, sensoriali e spirituali, perché siano in armonia con il bisogno di migliorare l'ambito vitale collettivo. Il suo operato è stato sempre accompagnato dalla ricerca personale sui temi del progetto, del disegno, della tecnologia e dell'artigianato. Nel 1990 ha creato Produzione Privata, una piccola impresa nel cui ambito Michele De Lucchi disegna prodotti che vengono realizzati impiegando tecniche e mestieri artigianali.

Sono numerosi i riconoscimenti internazionali e i premi che ha ottenuto nella sua carriera, come lo sono i musei internazionali che hanno esposto i suoi progetti, i suoi lavori.

Alcune delle sue realizzazioni, acquisite recentemente dal Centro Pompidou di Parigi, sono esposte nelle sale della collezione permanente del museo fino al 30 ottobre 2004.





impronta.

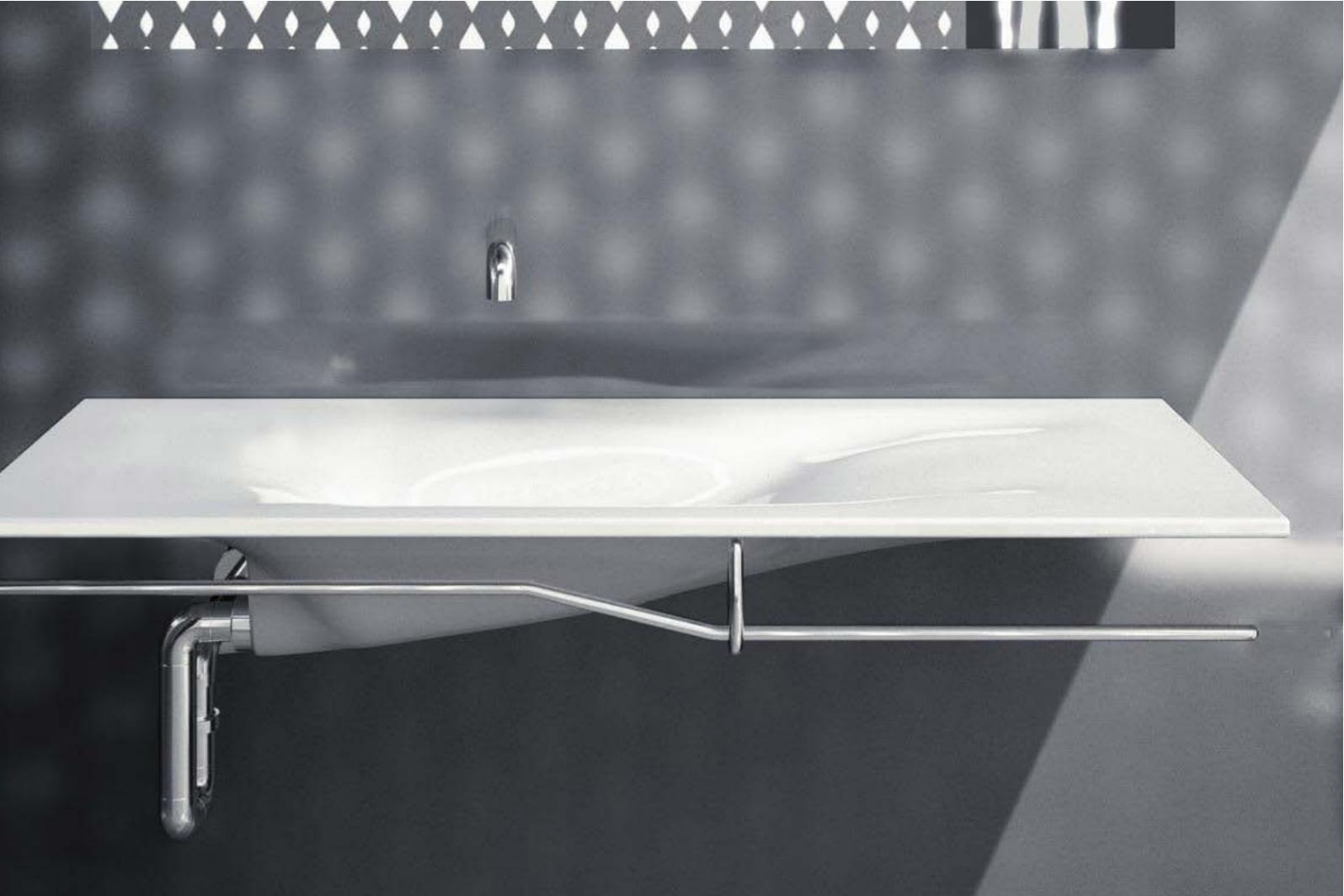
Il progetto

Nell'ambito del progetto "Catalano per l'Architettura" nasce la serie Impronta. La matrice organica, messa abilmente a contrasto con strutture e geometrie più razionali, diventa il filo conduttore della collezione.

Un lavabo da incasso 80x45 cm, un piatto doccia 120x80 cm e uno specchio retroilluminato, che vanno ad aggiungersi al lavabo 125x50 cm, capostipite della serie, integrato da un portasciugamani dal disegno originale e unico, ed alla cassettera in acciaio lucido con piedini in alluminio cromato.

Incorniciato da un perimetro quadrangolare regolare, il piatto doccia

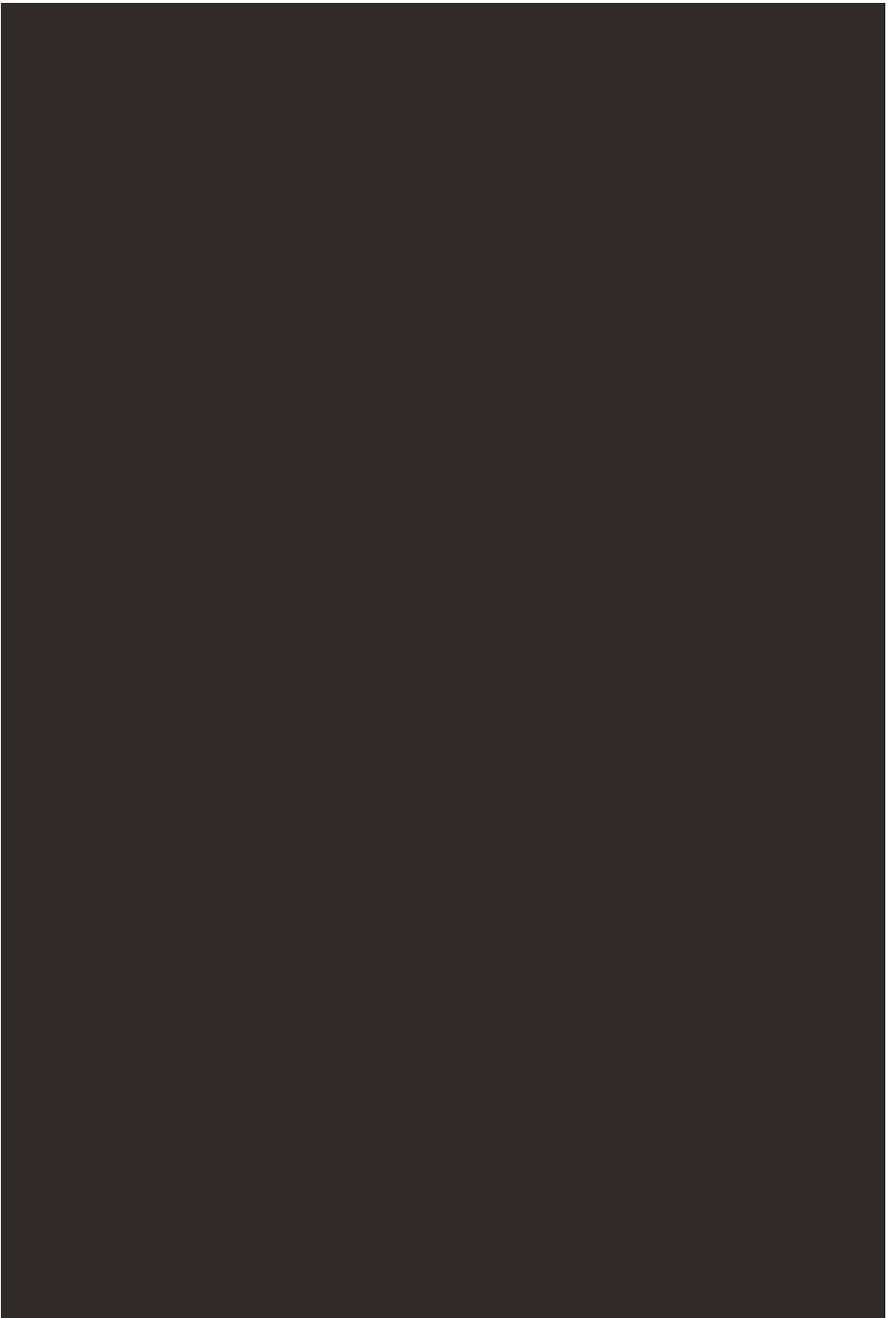




**“Il piatto doccia riprende
dalla natura un delicato
elemento, evocando
superfici di sabbia modellate
dalle onde del mare”**

riprende dalla natura un delicato elemento, evocando superfici di sabbia modellate dalle onde del mare, in cui l'acqua scorre in sinuosi avvallamenti che diventano l'originale motivo antiscivolo. Balze di ceramica si sovrappongono a formare il lavabo, un catino quasi scavato nella materia, mentre lo specchio trasforma il concept originario in un sapiente gioco di trasparenze e luce.

Originale il sistema di scarico a vista laterale dei lavabi, pensati per alloggiare rubinetteria monoforo, triforo e da parete.



Progetto

Obiettivi di progetto

Kitchen modular system è un progetto che coniuga il concetto di design brutalista con tutte quelle caratteristiche che una cucina stessa deve avere. L'obiettivo è creare una cucina facilmente assemblabile, componibile, con pochi elementi che può crescere nel tempo soddisfacendo i bisogni di una famiglia. Il concept del design brutalista è quello di mettere a nudo, ovvero di mostrare il prodotto così come viene realizzato.

_PROGETTI DI RIFERIMENTO



Urquiola, Boffi

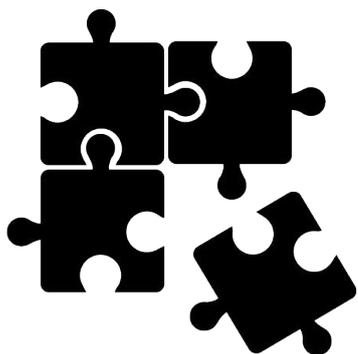


Meccanica, Valcucine

_AZIENDE DI RIFERIMENTO



_OBIETTIVI



Flessibilità/componibilità



Montaggio/smontaggio



Abbattimento costi



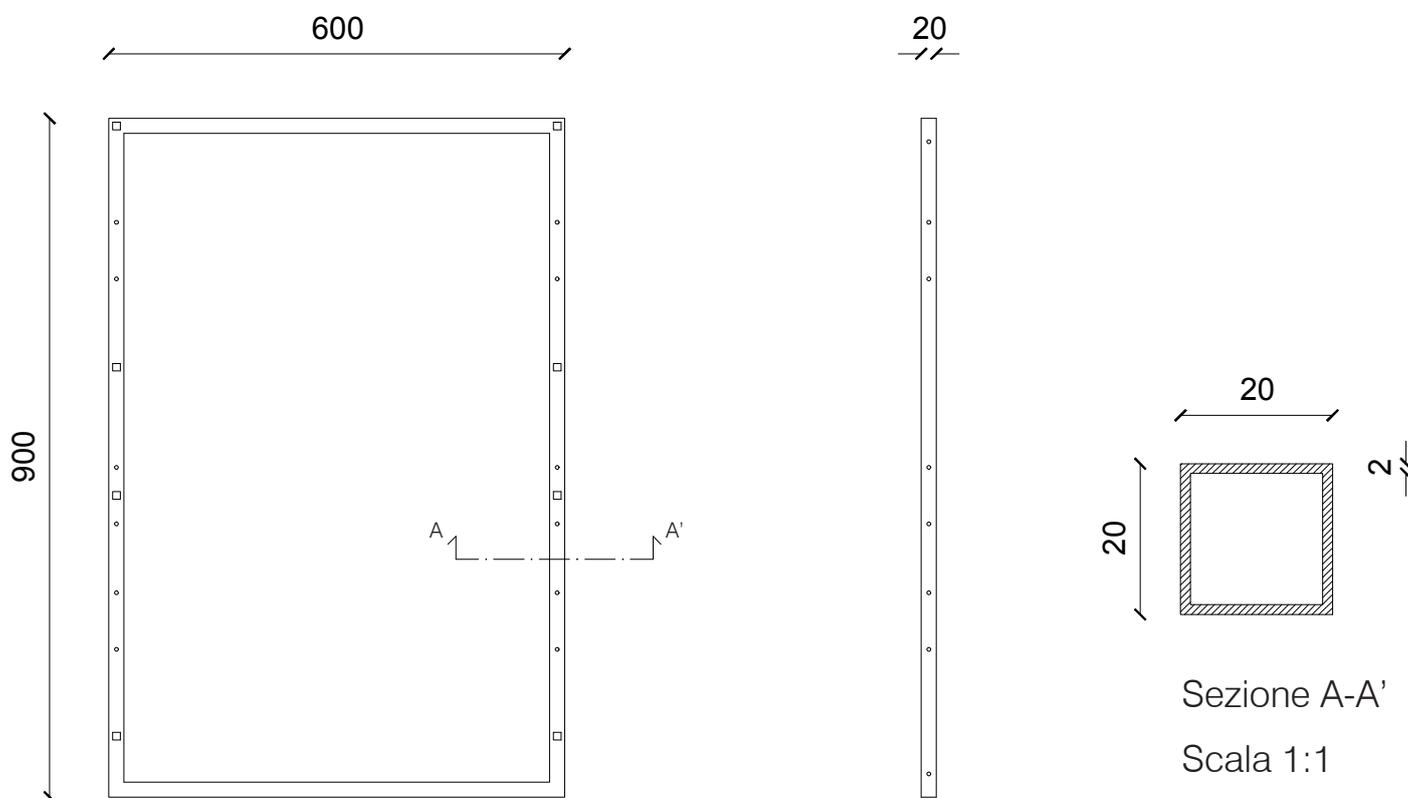
Facilità di trasporto

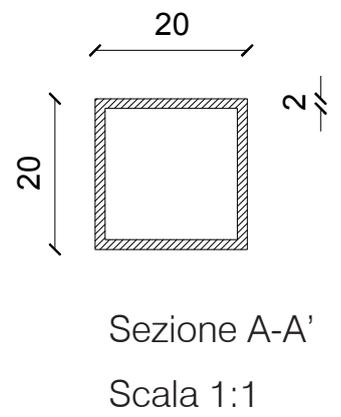
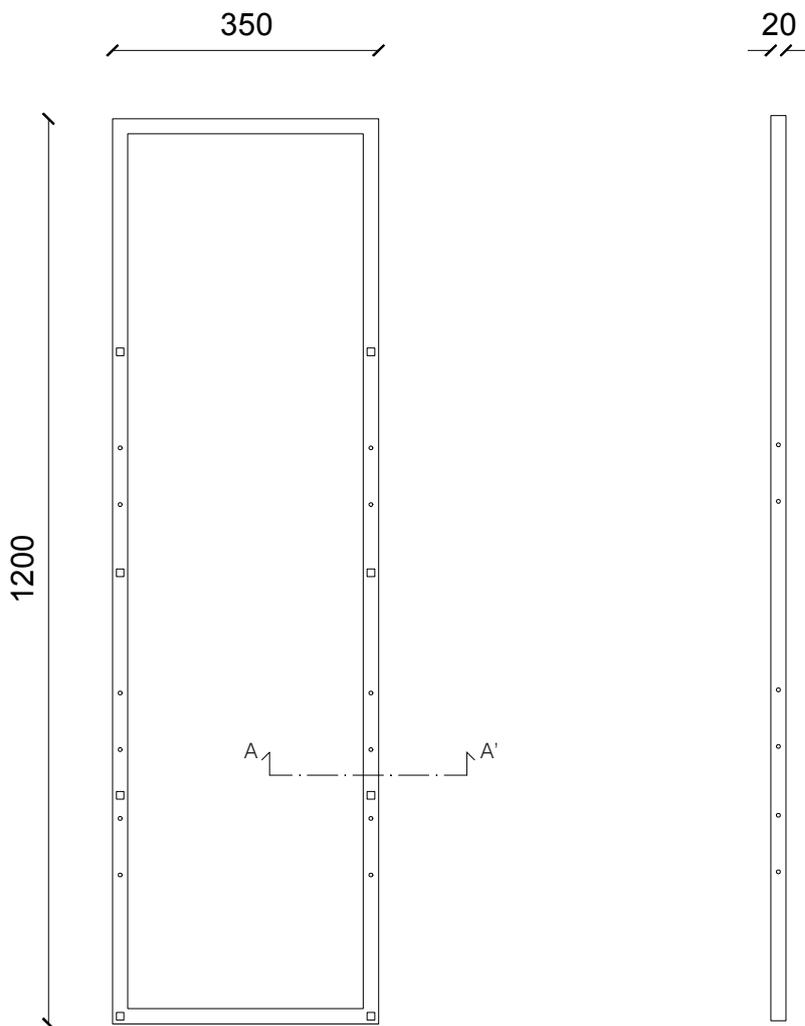
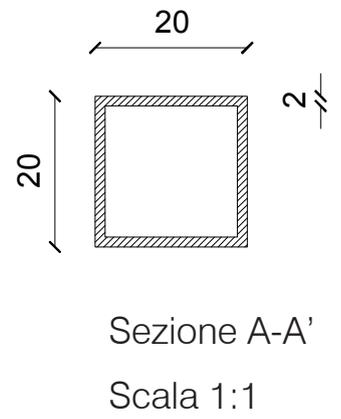
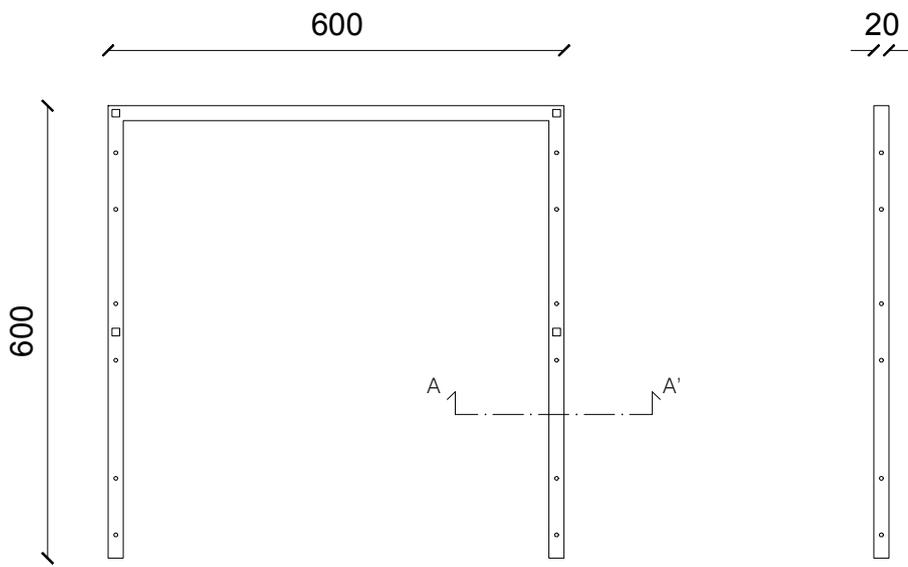
Telai

La struttura è composta da tre telai differenti: uno da 900x600 mm per la base, uno da 600x600 mm per le colonne ed il forno ed infine uno da 1200x35 mm per i pensili. Ho realizzato profili forati qualora si volesse chiudere il telaio e per l'eventuale insrimento dei cassetti. I tre telai possono essere assemblati orizzontalmente con due profili a scelta, uno da 550mm e l'altro da 1150mm, tramite tre pezzi speciali di chiusura. Quest' ultimi si assemblano attraverso un incastro(anche con il

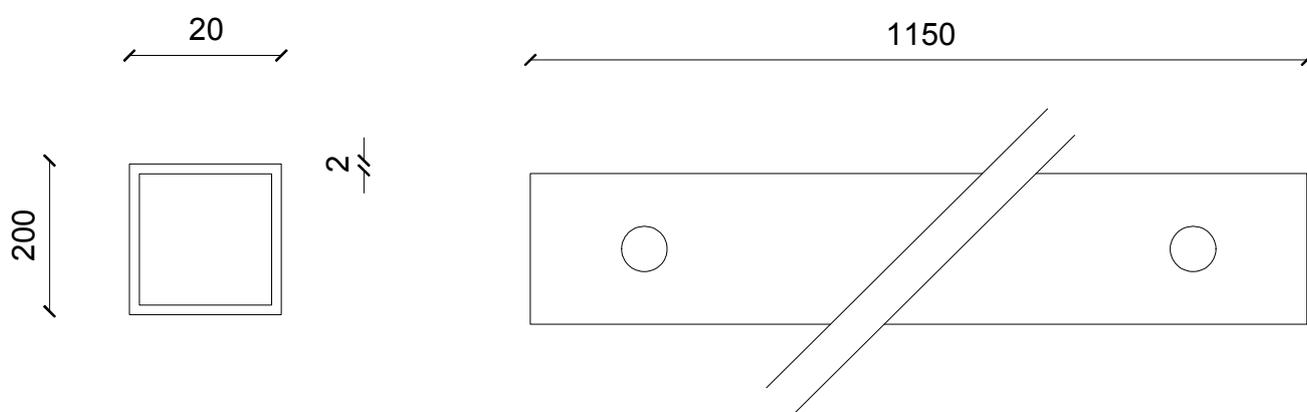
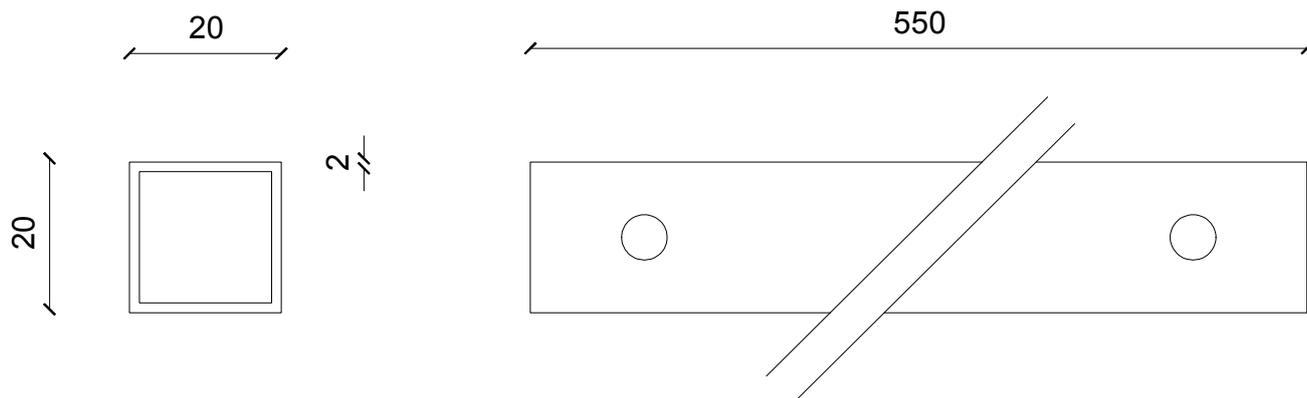
telaio), a sua volta fissato da una doppia vite 'dado e rondella'. Il telaio da 600mm può essere fissato verticalmente al telaio della base(900mm) per realizzare le colonne. Questo avviene tramite un pezzo di ferro con forma ad L che viene fissato sia lateralmente(telaio 600x600mm) sia sotto con il telaio della base. Il pezzo ad L utilizzato viene posto su tutti i lati in modo tale da stabilizzare la struttura. Il telaio per i pensili viene invece fissato al soffitto.

_TELAI (scala 1:10)

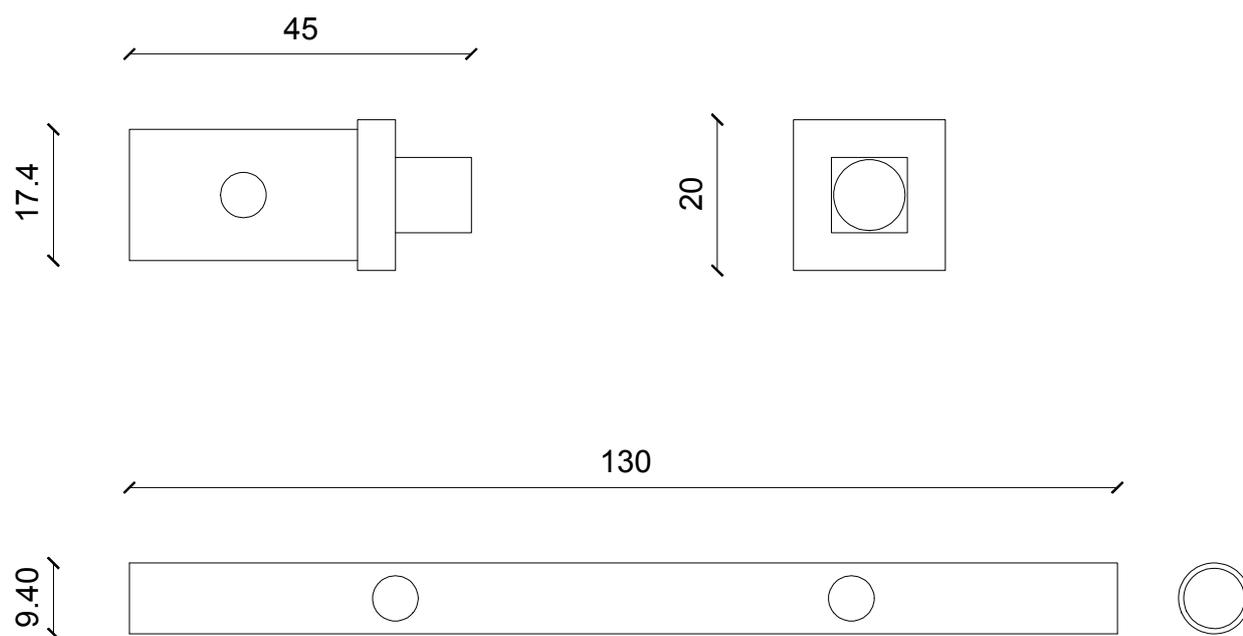


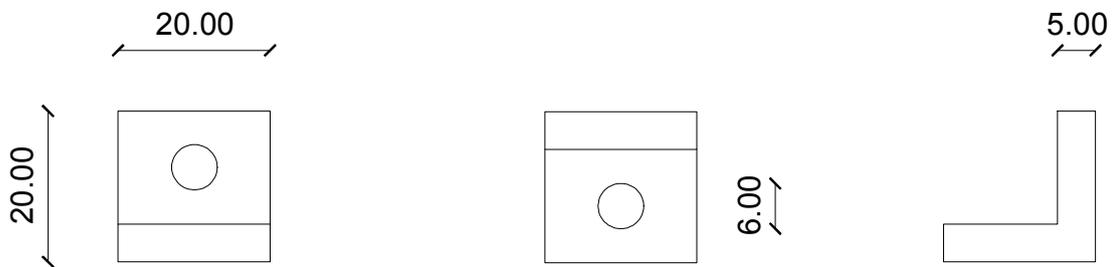
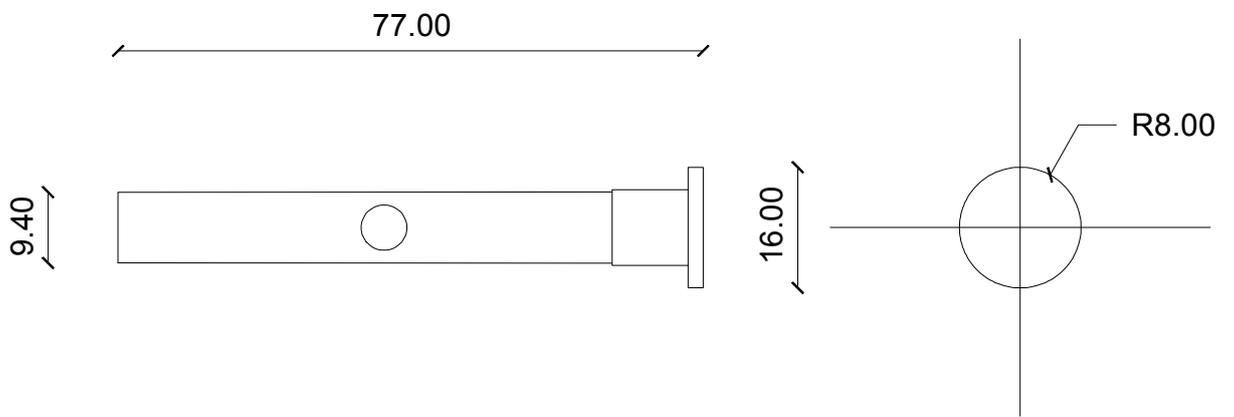
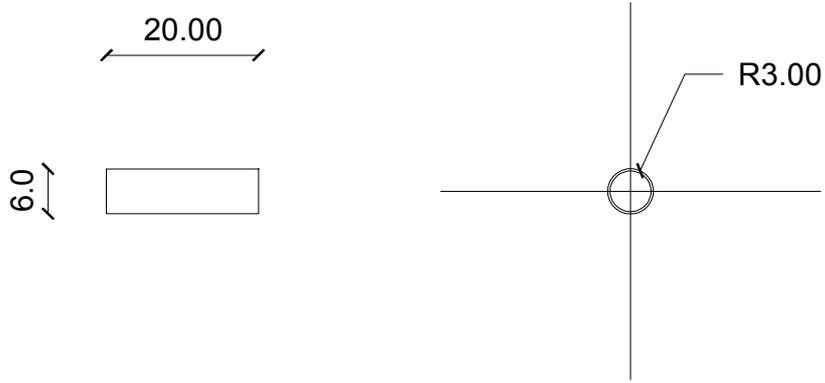


_PROFILI (scala 1:1)

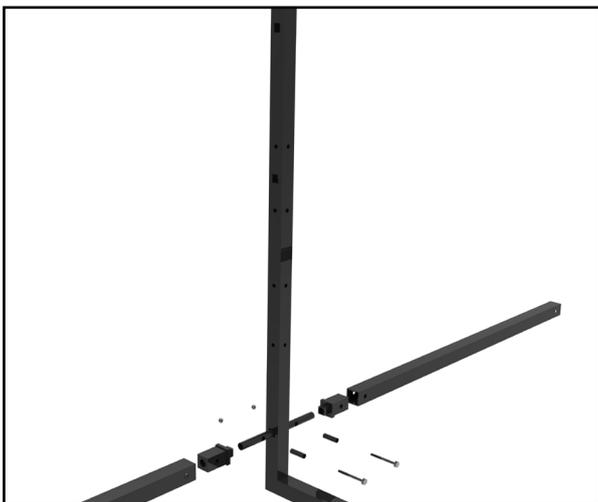


_PEZZI SPECIALI (scala 1:1)





_ASSEMBLAGGI

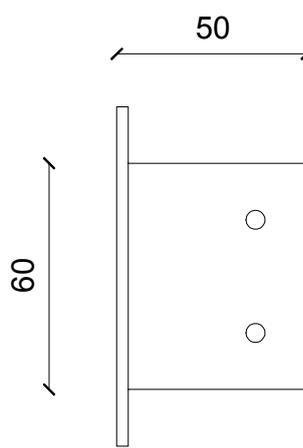
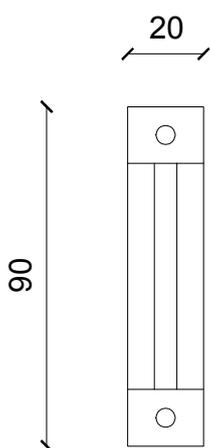
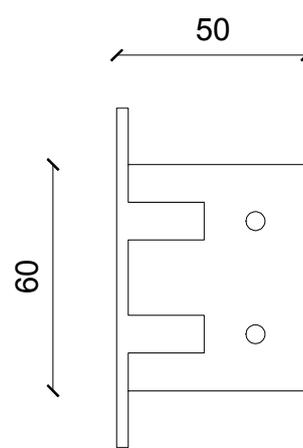
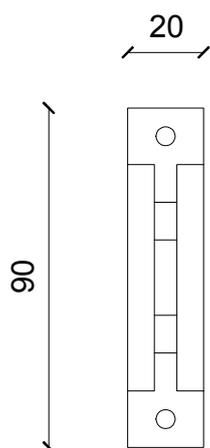


Pinze/pannelli/ante

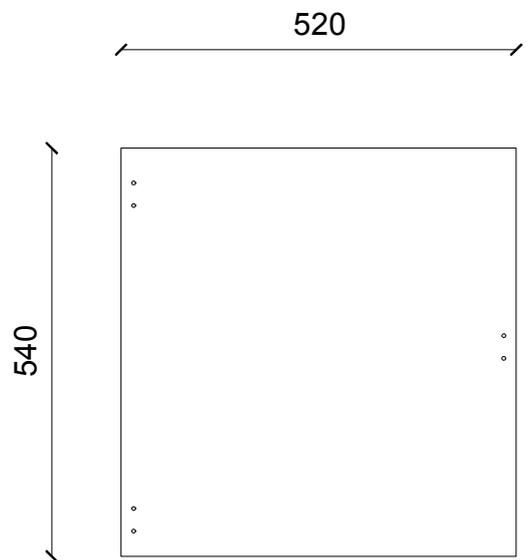
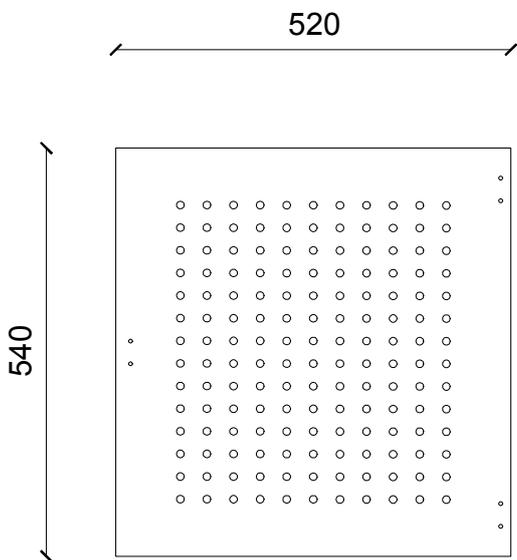
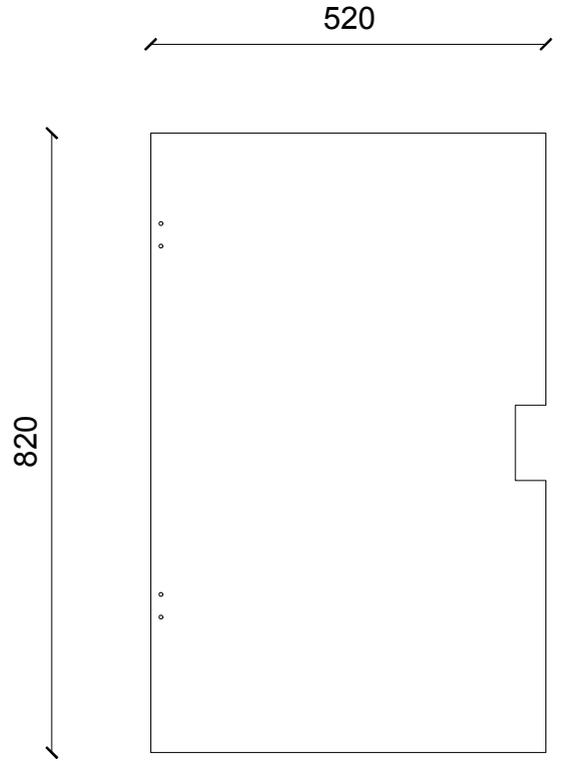
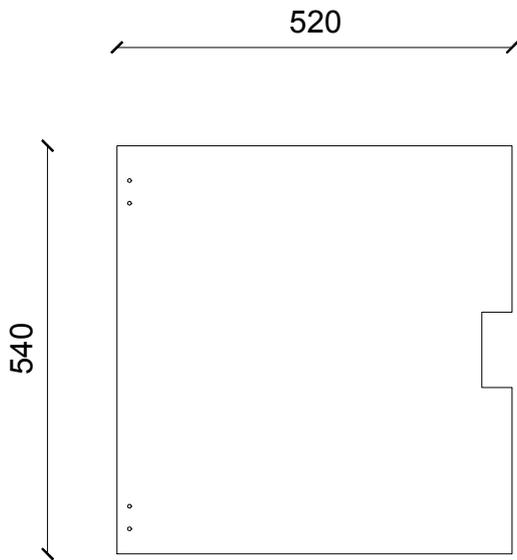
Qualora si volesse chiudere il telaio per non lasciarlo a vista ho realizzato due pinze differenti: una fissa per i pannelli laterali; l'altra mobile con rotella centrale per consentire l'apertura dell'anta. Ho preso spunto dalle pinze utilizzate per il fissaggio dei pannelli di vetro riadattando quest'ultime alla mia struttura. Il fissaggio avviene posizionando il pannello in laminato all'interno della pinza e successivamente viene fissato con due viti che passano

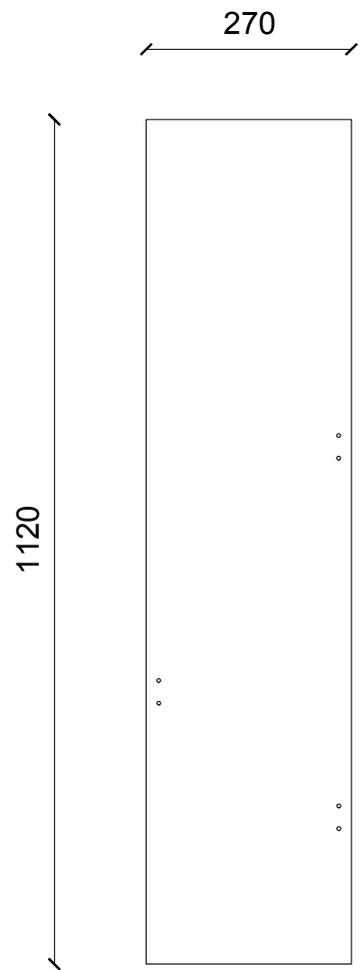
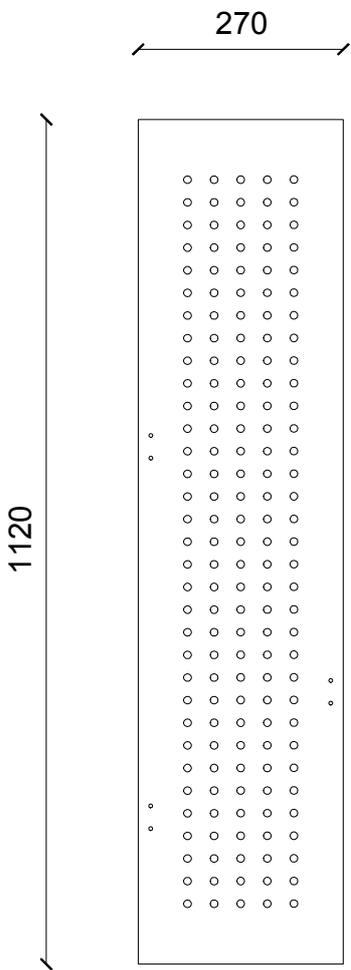
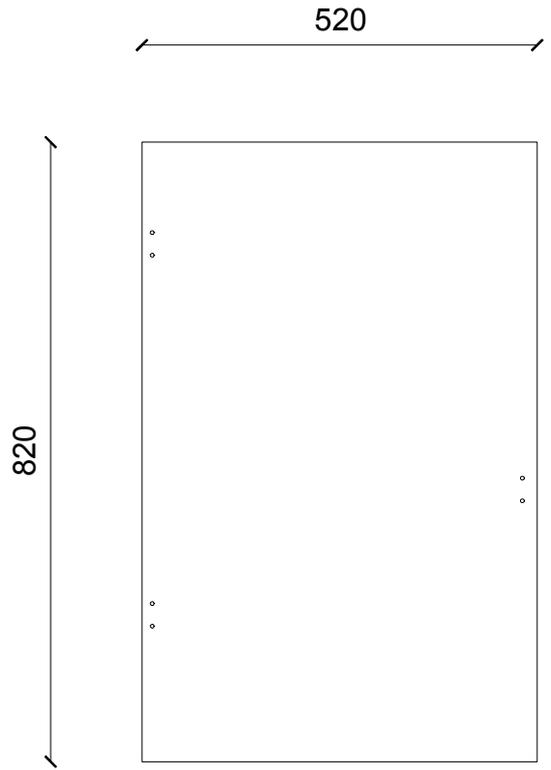
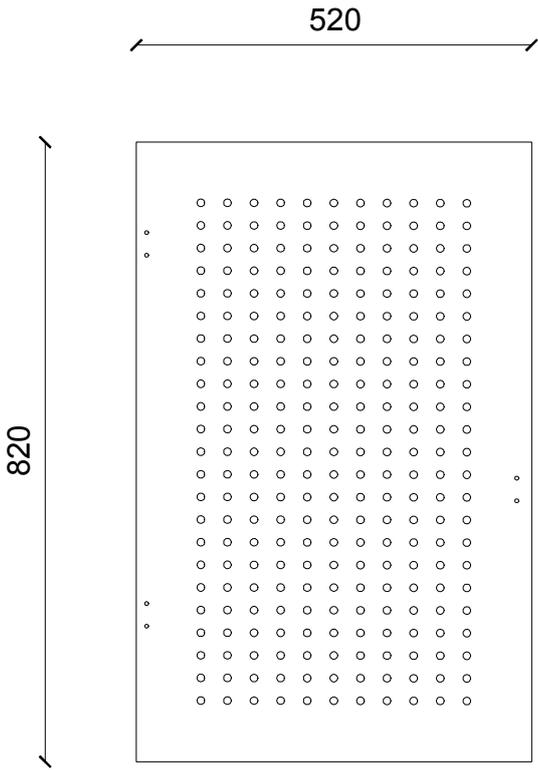
attraverso la pinza e il pannello. Le pinze hanno due fori alle estremità per poi essere bullonate al telaio principale con la doppia vite dado e rondella. Per quanto riguarda i pannelli sono in laminato di 6 mm e ne sono stati realizzati 3: uno per ogni telaio. Sono stati realizzati dei pannelli forati della stessa dimensione per permettere l'inserimento di un tondino reggipiano che a sua volta funge da base del ripiano stesso.

_PINZE (scala 1:5)

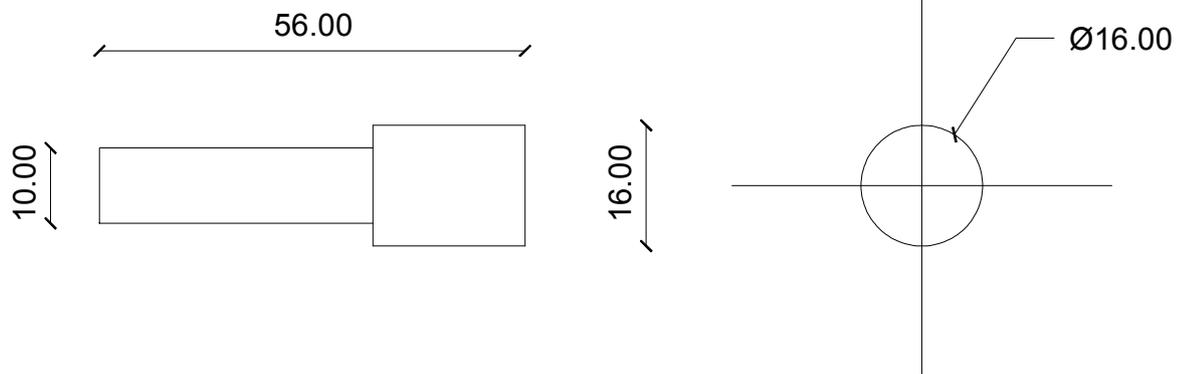


_PANNELLI (scala 1:10)

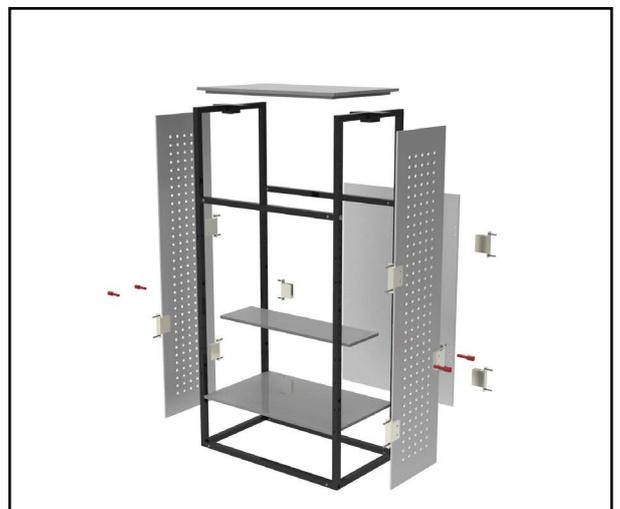




_TONDINO REGGIPIANO (scala 1:1)



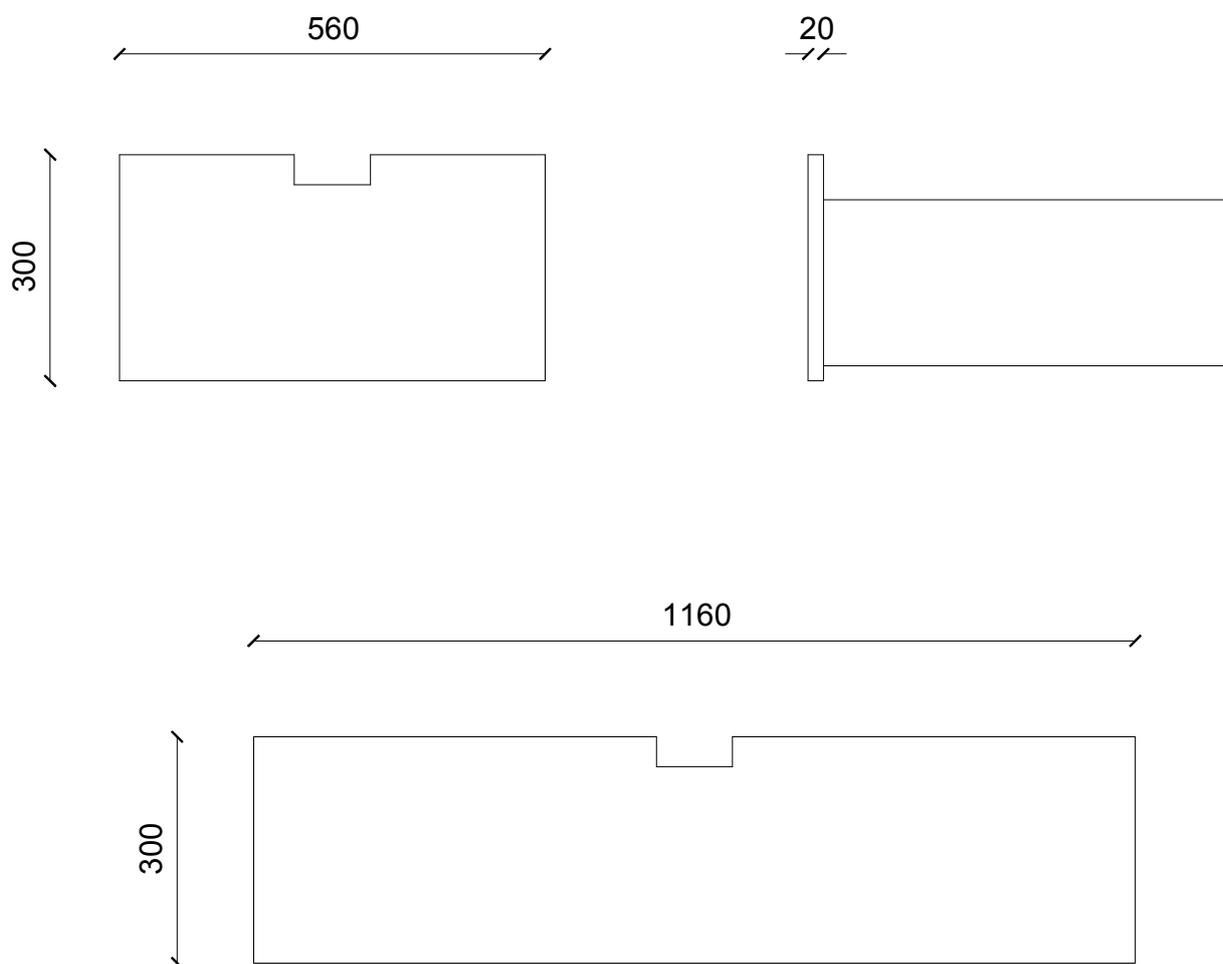
_ASSEMBLAGGI

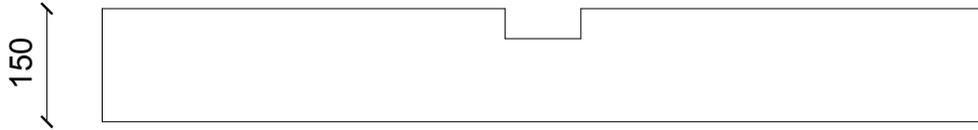
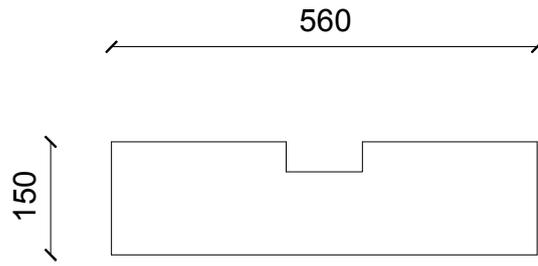


Cassetti

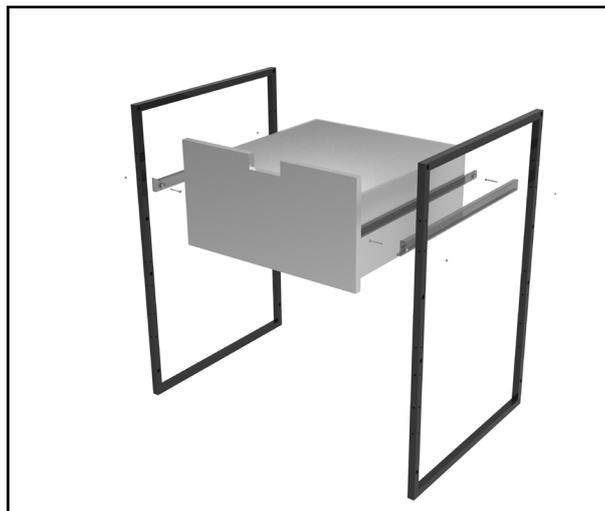
Sono stati realizzati quattro tipi di cassetti differenti, due per il profilo da 550 mm e due per il profilo da 1150 mm. I cassetti hanno la stessa profondità e larghezza con altezza differente rispettivamente di 150 e 300 mm. Il loro fissaggio avviene tramite bullonatura al telaio principale della guida, nella quale scorre il cassetto. Sono state scelte delle guide scorrevoli con rotella.

_CASSETTI (scala 1:10)



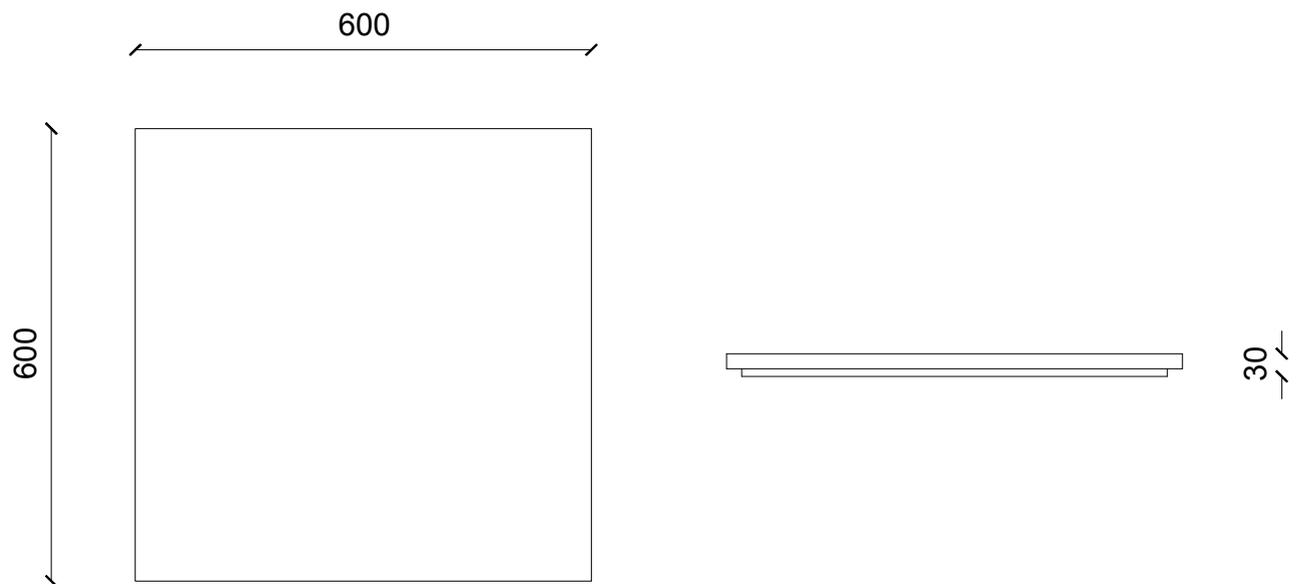


_ASSEMBLAGGI



Top

I top, con spessore di 20 mm, sono sagomati e vengono inseriti in appoggio nella struttura principale.

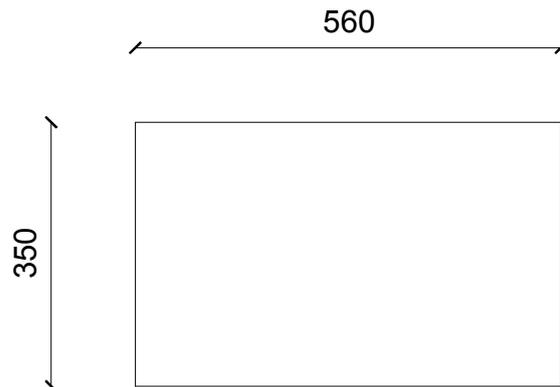
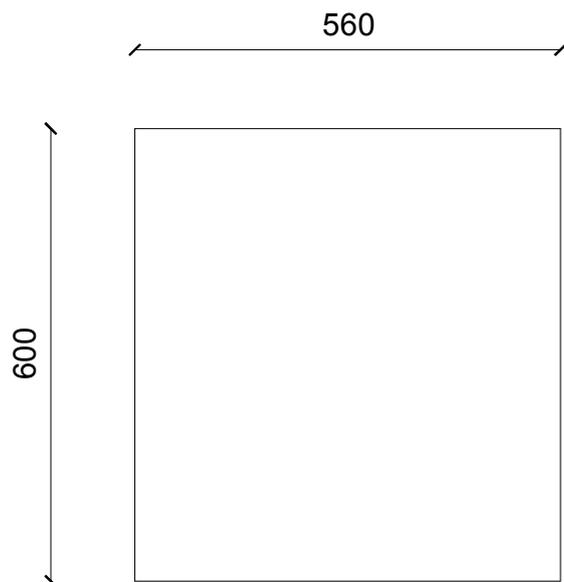


_ASSEMBLAGGIO



Piani

I piani sono anch'essi sagomati ed hanno uno spessore di 10 mm. Vengono inseriti in appoggio nella struttura. Sono stati realizzati due piani di appoggio, uno per i pensili ed uno per la base.

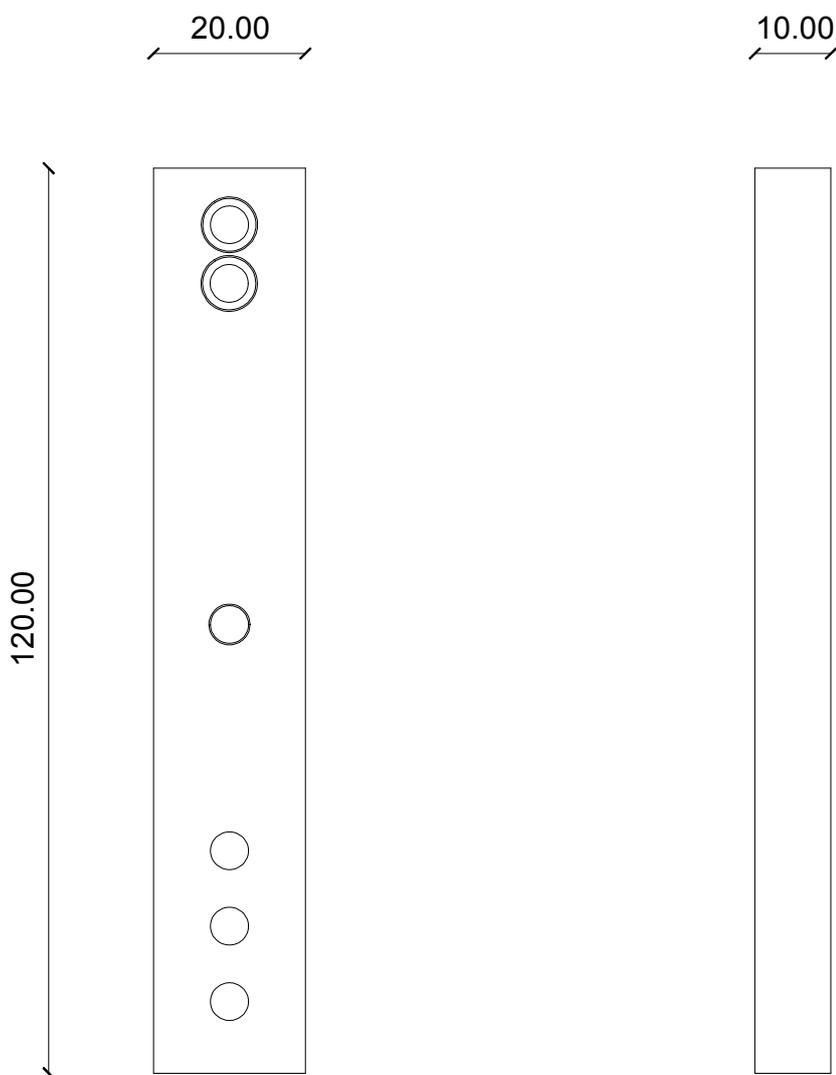


_ASSEMBLAGGIO



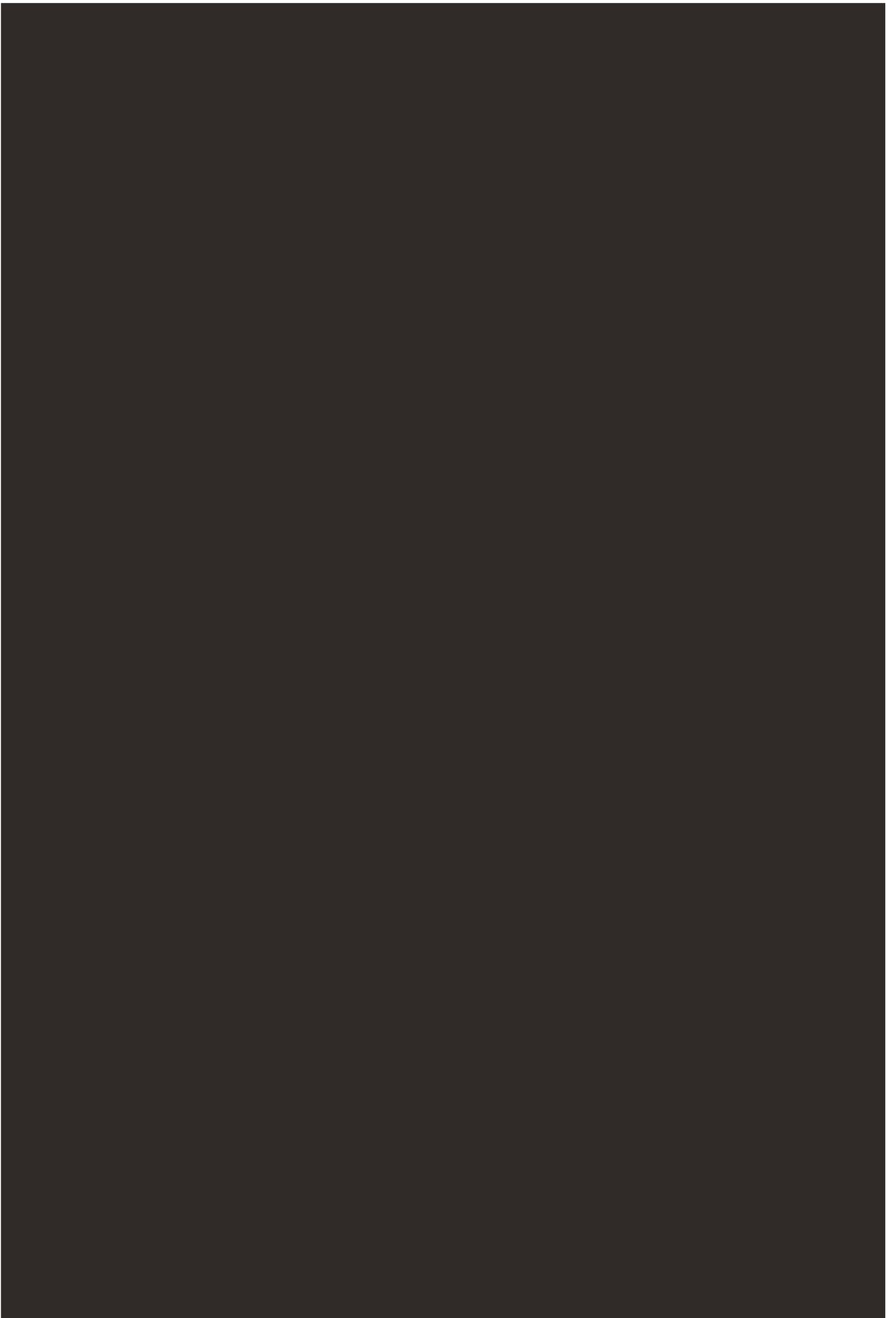
Piastrina forno

Il fissaggio del forno sul telaio avviene tramite una piastrina universale. Ho preso la distanza dei fori che vengono fatti nelle scocche dei forni di varie aziende. Una volta fatto ciò le ho riportate sulla piastrina insieme ai fori del mio telaio. Fissando la piastrina al telaio principale qualunque forno ci verrà incassato ci sarà il foro della scocca riportato sulla piastrina.



_ASSEMBLAGGIO





Ambientazioni

Crescere nel tempo

Questa cucina nasce con l'idea di poter crescere durante il corso degli anni a seconda delle esigenze di ciascuna famiglia. Si può partire quindi da una cucina da 1,20m fino ad arrivare a cucine di normali dimensioni.





Configurazioni

Un'altro punto di forza di questo sistema è la possibilità di creare infinite configurazioni con gli stessi numeri di pezzi. Si pone come obiettivo la più totale libertà realizzativa con la possibilità di creare una composizione di volta in volta irripetibile. L'idea è quella di un sistema di facile assemblaggio che si sviluppa sulla base di pochi componenti studiati per creare infinite combinazioni sia in termini di uso sia in termini di intercambiabilità

fra i componenti stessi. Di seguito tre combinazioni di cucina; cucina a muro, ad angolo e ad isola realizzate sempre con lo stesso numero di pezzi.





Valutazione economica

€	2,00	costo al metro lineare			peso barra 2x2x2 mm	1,13kg
dimensioni					costo ferro unitario	
	0,6	0,9	3		€	6,00
	0,6	0,6	1,8		€	3,60
	0,3	1,2	3		€	6,00
	0,58		0,58		€	1,16
	1,16		1,16		€	2,32
€	0,40	92				

Ho riportato di seguito i costi del valore del ferro al metro lineare ed ho calcolato il prezzo dei miei tre telai. Inoltre basandomi sui prezzi presenti nel mercato, mi solo calcolato il valore dei pezzi che compongono la cucina. In conclusione, ho inserito il prezzo complessivo della cucina della pagina precedente con il rispettivo numero dei pezzi.

	costo lavorazione al kg	€	2,00			
	costo unitario totale	numero dei pezzi			peso totale	
	€	12,78	6	€	76,68	20,34
	€	7,67	6	€	46,01	12,204
	€	12,78	3	€	38,34	10,17
	€	2,47	40	€	98,83	26,216
	€	4,94	6	€	29,65	7,8648
				€	289,51	76,7948
				€	36,80	
		imponibile		€	326,31	
		iva 22%		€	71,79	
		totale		€	398,10	

	prezzo unitario	n° elementi	
pinze	3,00 €	15	45,00 €
pinze con cerniera	8,00 €	4	32,00 €
pannello laminato forata 54*52 sp. 6 mm	6,55 €	0	- €
pannello laminato 54*52 sp. 6 mm	3,28 €	4	13,11 €
pannello laminato 82*52 sp. 6 mm	4,98 €	1	4,98 €
pannello laminato forata 82*52 sp. 6 mm	9,95 €	0	- €
pannello laminato 27*112 sp. 6 mm	3,53 €	0	- €
pannello laminato forata 27*112 sp. 6 mm	7,06 €	2	14,12 €
pannello laminato 56*35 sp. 10 mm	2,29 €	10	22,88 €
pannello laminato 56*60 sp. 10 mm	3,92 €	10	39,22 €
top sp 2 cm	4,97 €	3	14,91 €
cassetto 1,16*0,56*0,3	37,18 €	0	- €
cassetto	25,05 €	1	25,05 €
cassetto 0,56*0,56*0,3	31,73 €	0	- €
cassetto	13,29 €	1	13,29 €
		imponibile	€ 211,26
		iva 22%	€ 46,48
		totale	€ 257,73
	struttura + finiture		€ 655,83

Sitografia

<http://www.valcucine.com/>

<https://www.boffi.com/it-it/>

<https://www.ikea.com/it/it/>

<https://www.mondoconv.it/>

<http://www.ernestomeda.it/>

<https://thevision.com/architettura/cemento-brutalista/>

<http://www.abitare.it/it/tag/brutalismo/>

https://www.domusweb.it/it/portfolio/2016/03/22/roberto_conte_architettura_brutalista.html

<http://living.corriere.it/case/atmosfera/ispirazioni-brutalismo-case-in-cemento/>

<http://www.micheledelucchi.it/>

<https://www.tmitalia.it/>

<http://www.clei.it/>

<http://cucineditalia.com/c-come-cucina/>

<https://www.cucinelube.it/>

<http://www.rimadesio.it/ita/>

<http://www.jabstudio.it/>

