

CHECK LIST



cucina

Proprio come quando si cucina, anche nella progettazione e configurazione della cucina stessa è tutta una questione di ingredienti: ogni cuoca, ogni cuoco ha uno stile personale, adopera utensili diversi e ha bisogno di spazi particolari. Per questo la cucina dovrebbe essere fatta esattamente a misura delle esigenze e dei desideri di chi la utilizzerà.

La nostra checklist intende offrire domande di base sulle quali riflettere prima ancora di incontrare il nostro partner TEAM 7 per una consulenza, in modo da costruire una base ottimale per il progetto della vostra cucina TEAM 7 in legno naturale.

Buona progettazione!

TEAM 7



PERSONALIZZAZIONE

QUANTE PERSONE VIVONO IN CASA?

adulti

bambini

QUANTE PERSONE UTILizzeranno LA CUCINA?

1-2 persone

3-4 persone

5 persone o più

QUANTO SONO ALTE LE PERSONE CHE LAVORANO SOLITAMENTE NELLA CUCINA?

persona più piccola

persona più alta

altezza cm

altezza cm

altezza al gomito cm *

altezza al gomito cm *

destrimano

destrimano

mancino

mancino

DESIDERATE ALTEZZE DI LAVORO DIVERSE PER LE ZONE DI COTTURA, DI LAVORO E DEL LAVELLO?

sì

no

*altezza al gomito cm: distanza del gomito dal pavimento

QUANTO SPESSO CUCINATE?

ogni giorno più volte a settimana solo nel fine settimana raramente / a cadenza irregolare

COME CUCINATE?

cucina elaborata cucina rapida e semplice dipende

IN CUCINA UTILIZZATE DISPOSITIVI ELETTRONICI?

smartphone tablet TV altro:

LA CUCINA SERVE ANCHE PER ALTRE ATTIVITÀ?

home office attività scolastiche dei bambini altro:

VI PIACE CUCINARE CON TUTTA LA FAMIGLIA O CON AMICI?

sì no

DOVE MANGIATE, SIA DA SOLI CHE CON LA FAMIGLIA?

in cucina nella zona pranzo nel living

DOVE VI PIACE RICEVERE OSPITI DI SOLITO?

in cucina nella zona pranzo nel living

DESIDERATE UNA ZONA DEDICATA AI PASTI IN CUCINA? SE SÌ, DI CHE TIPO?

bancone bar tavolo a penisola tavolo e sedie indipendenti a centro stanza o in un angolo

La zona per i pasti deve poter ospitare persone.



ARCHITETTURA

DOVE SARÀ COLLOCATA LA CUCINA?

in una stanza separata

in un open space

QUAL È LA SUPERFICIE A DISPOSIZIONE (IN METRI)?

lunghezza

larghezza

altezza

SONO NECESSARIE MODIFICHE SPECIALI (AD ESEMPIO PER TETTO INCLINATO)?

sì

no

SONO DISPONIBILI STANZE ULTERIORI NELLE IMMEDIATE VICINANZE?

dispensa

ripostiglio

cantina

COM'È L'EDIFICIO?

casa indipendente

edificio preesistente

di proprietà

appartamento

nuova costruzione

in affitto

La cucina si trova al

piano.

QUALI TIPI DI UTENZE SONO DISPONIBILI?

elettricità gas

COME AVVIENE LA FORNITURA DI ACQUA CALDA?

impianto centralizzato, dal rubinetto separatamente, da uno scaldacqua istantaneo

COME SONO FATTI I MURI?

muro in mattoni muro in cemento parete a secco / cartongesso legno massello

altro:

QUANTA LUCE NATURALE ARRIVA IN CUCINA?

1 finestra 2 finestre 3 finestre o più nessuna finestra



CONFI- GURAZIONE

QUALE COMPOSIZIONE PREFERITE TRA QUELLE PRESENTI NEL CATALOGO CUCINE TEAM 7 ATTUALE? (MODELLO, PAGINA DEL CATALOGO)

QUALE FORMA PREFERITE PER LA CUCINA?

in linea



due linee



forma a L



forma a U



in linea con isola di cottura



forma a L con isola di cottura



COME DOVREBBE APPARIRE LA CUCINA?

soprattutto armadi con ante

con elementi di design a giorno, vetrine, scaffali o mensole

QUALE ESSENZA DESIDERATE?



ontano



faggio



faggio selvatico



rovere



rovere
selvatico*



ciliegio



noce



noce
selvatico*



rovere olio
bianco



rovere selvatico
olio bianco*

DESIDERATE PARTICOLARI IN CERAMICA?

sì

no

DESIDERATE PARTICOLARI IN VETRO COLORATO?

sì

no

QUALE MATERIALE PREFERITE PER IL PIANO DI LAVORO?

legno naturale

ceramica

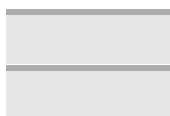
pietra naturale

QUALE TIPO DI MANIGLIA PREFERITE?

profili

maniglie ad asta

senza maniglie



QUANTO SPAZIO SERVE?

- alimenti
- bicchieri e stoviglie
- posate e utensili da cucina
- ciotole e contenitori per la conservazione
- pentole e padelle
- utensili da forno
- robot da cucina e macchine da caffè
- sistema per la raccolta differenziata
- detersivi per stoviglie & co. e utensili per lavare i piatti
- altri strumenti per la pulizia (ad es. aspirapolvere o scopa)

poco

molto

*variante selvatica disponibile solo per i frontali



DOTAZIONI

QUALI ELETTRODOMESTICI DEVONO ESSERE PRESENTI IN CUCINA?

cuocere in forno/riscaldare

forno da incasso in una base

forno da incasso in una colonna

vaporiera

microonde

altri desideri:

cottura

induzione

vetroceramica

gas

altri desideri:

aspirazione fumi

cappa aspirante

cappa filtrante a ricircolo

a parete

cappa per isola

a incasso in un pensile

a soffitto

da piano

altri desideri:

raffreddare/congelare

frigorifero

larghezza

altezza

congelatore

larghezza

altezza

combinazione frigorifero/congelatore

larghezza

altezza

cantinetta vini

da incasso

libera installazione

altri desideri:

lavastoviglie

nella base	parzialmente integrata (con comandi visibili)
nella colonna	integrata (no comandi visibili)

altri elettrodomestici

robot da cucina	macchina da caffè	bollitore	affettatrice	tostapane
altri				

COME DEVONO ESSERE IL LAVELLO E I RUBINETTI?

una vasca	con gocciolatoio
due vasche	con sistema di depurazione dell'acqua (acqua bollente, fredda o frizzante)
con doccetta estraibile	

QUANDO DEVE ESSERE INSTALLATA LA CUCINA?