



küche
cuisine
cucina
cuschina

Guida alla cucina

Sulla strada verso la cucina dei vostri sogni





Indice

1. Prefazione	5
----------------------	----------

2. Guida	7-17
Le basi	
A cosa dovete prestare attenzione	7
Piantine	
Una varietà di possibilità	8
Design	
Frontali, coperture, maniglie e luci	13
Mobili	
Funzionalità e tecnica	15
Apparecchi	
Non lasciare nulla al desiderio	17

3. Appendice	18-27
Lista di controllo	
Come prepararsi	18
Modello di griglia	
Griglia planimetrica per la pianificazione	24
Enciclopedia	
L'ABC della cucina	26



Prefazione

Se state pensando di acquistare una nuova cucina o di ristrutturarla, state per fare un investimento a lungo termine. Una buona preparazione strutturata e una riflessione sulle vostre esigenze attuali e future sono fondamentali per il successo del vostro progetto. Questa guida serve a preparare il primo colloquio con il vostro o la vostra specialista di cucina.

Il vostro specialista di cucine ha una vasta esperienza e una conoscenza versatile. Si occupa quotidianamente di cucina, cottura, design e funzionalità. Questa è la base per comprendere le vostre esigenze e visioni e dar loro forma nell'ambito di un progetto di pianificazione. Potete trovare il partner giusto nella vostra zona su www.küche-schweiz.ch alla voce «Trova un professionista della cucina».

Questa guida alla cucina vi aiuterà a prepararvi per la consultazione con il vostro specialista di cucine di Cucina Svizzera. Essa fornisce le conoscenze di base e mostra le possibilità e i limiti. La guida alla cucina aiuta a far sì che le vostre idee e visioni si trasformino nella cucina perfetta per voi, in grado di soddisfare le vostre esigenze.

Sulla base delle informazioni ricavate dalla consultazione congiunta, il vostro specialista di cucine elaborerà un progetto con un preventivo che rispecchi i vostri desideri. La pianificazione è un processo che richiede creatività, conoscenze tecniche e tempo per realizzare le vostre idee. L'offerta è il risultato di ampie considerazioni, chiarimenti e calcoli.

Ogni membro dell'associazione di categoria è in grado di soddisfare le diverse e spesso complesse esigenze di una nuova cucina sotto tutti i punti di vista. Vi auguriamo ogni bene per la vostra nuova cucina.

Cordiali saluti

Rainer Klein

Direttore generale Cucina Svizzera



Le basi

A cosa dovete prestare attenzione

La vostra nuova cucina è un investimento a lungo termine. La qualità della lavorazione è quindi particolarmente importante. I costi complessivi per la vita della cucina pesano più dei costi di acquisto puro. È particolarmente importante che sappiate di avere al vostro fianco uno specialista di cucine affidabile, che vi guiderà con competenza in questo processo, vi consiglierà e curerà i vostri interessi.

Affinché i vostri desideri e le vostre idee possano essere armonizzati con lo spazio a vostra disposizione, di solito si tengono diversi incontri di consultazione.

Quanto più chiari saranno i vostri desideri e le vostre esigenze, tanto più mirata ed efficace sarà la proposta di design che lo specialista di cucine vi presenterà. Questo contiene già un alto livello di dettaglio ed è significativo. A questo si associano servizi di pianificazione e creatività, chiarimenti e molto altro. È consuetudine e giustificato che questo servizio possa essere addebitato al cliente.

Quanto più accuratamente vengono preparati la progettazione e il preventivo, tanto minori saranno gli errori di costruzione, i difetti e gli spiacevoli costi di seguito. Un buon specialista di cucine fornisce tutti i servizi necessari. Sfruttate il know-how dello specialista nella progettazione, nel coordinamento e nell'organizzazione (architetto, artigiani) della costruzione della vostra cucina. Così potrete godervi la vostra nuova cucina ogni giorno per gli anni a venire.

Piantine

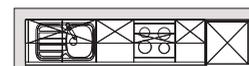
Una varietà di possibilità

La cucina come laboratorio, luogo di incontro e di celebrazione della cucina dovrebbe sempre essere progettata in modo che l'attività principale sia rivolta verso la vista o verso la comunicazione (tavolo/soggiorno). Il lavoro in cucina è suddiviso per il 70% nell'area di preparazione e lavaggio e per il 30% nell'area di cottura.

In fase di progettazione, assicuratevi che i passaggi siano brevi e che la disposizione dei mobili e delle apparecchiature sia ergonomica per i vostri processi di lavoro. Fate uno schizzo della cucina dei vostri sogni il più dettagliato possibile e discutetene con il vostro specialista. Egli conosce i principi di pianificazione, utilizza ogni spazio in modo ottimale e realizza le vostre visioni nel miglior modo possibile.

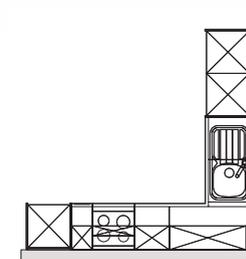
Cose da considerare quando si progetta la cucina

- Possibilità di cambiare la pavimentazione durante la ristrutturazione
- Altezza dei radiatori e delle finestre
- Rischi di collisione negli angoli
- Una cucina abitabile rappresentativa richiede circa 18–25 metri quadrati.



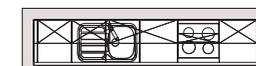
1 Cucina a linea singola

Adatto ad appartamenti piccoli o con una sola parete mobile. Tutte le funzioni nel minimo spazio. Anche in questo caso sono possibili soluzioni creative.



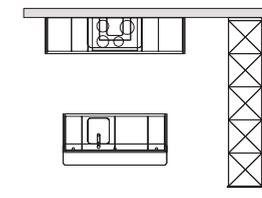
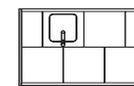
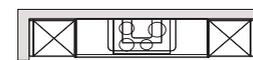
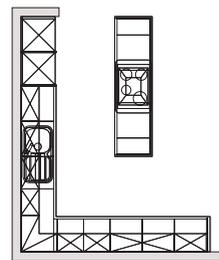
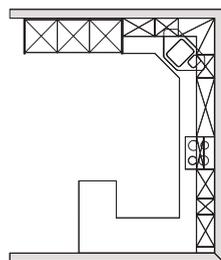
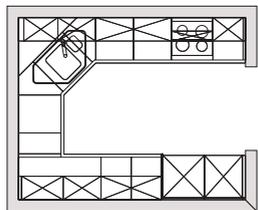
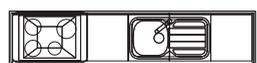
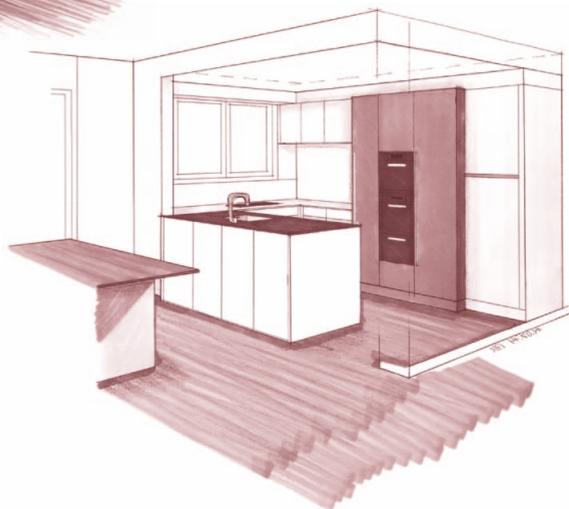
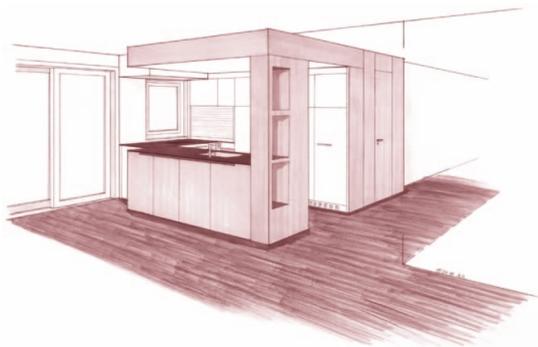
2 Cucina a L

Con questa versatile forma di cucina, le distanze sono ridotte e sono possibili molte varianti di progettazione. Questa forma di cucina è particolarmente adatta a stanze con due o più porte.



3a Cucina a due linee

Più spazio significa più superfici di lavoro. La disposizione a due file apre un'ampia gamma di opzioni di progettazione e consente un uso ottimale dello spazio. Questa variante è ideale se ci sono porte o finestre sui lati stretti della stanza.



3b Cucina a due linee in spazio aperto (con parete fissa).

Funzioni a parete come frigorifero, forno, forno a vapore, robot da cucina, provviste, ecc. Isola indipendente con centro di lavaggio e cottura (utilizzabile su due lati).

4 Cucina a U

Con uno spazio sufficiente, la forma a U offre una superficie di lavoro e di stoccaggio particolarmente ampia in cucina e consente di lavorare in modo ottimale.

5 Cucina con penisola

Se la cucina e la zona giorno/pranzo confluiscono l'una nell'altra, questa planimetria è ideale, con la penisola che spesso assume la funzione di divisorio visivo.

6 Cucina con isola di cottura

Se sono disponibili almeno 15 m², questa variante architettonicamente rappresentativa è una buona scelta. L'isola può essere progettata solo come centro di preparazione o con un piano di cottura. In questo caso, sono adatti i moderni sistemi che sostituiscono la cappa aspirante.

7 La cucina a due file con isola di lavaggio e di lavoro.

Questa disposizione crea una generosa superficie di lavoro centrale con un punto d'acqua. È possibile lavorare su tutti i lati. Gli armadietti alti con forno e frigorifero sono posizionati a sinistra e a destra della zona cottura.

8 Cucina con tre centri di lavoro

Da un lato gli armadietti alti per raffreddare, cuocere e cuocere a vapore (macchina del caffè e utensili da cucina). Dall'altro lato, il pensile come fornello. E l'isola di lavaggio o di lavoro come centro di preparazione.



Design

Frontali, coperture, maniglie e luci

Gli sviluppi sociali, nuovi modi di abitare e le innovazioni tecniche determinano le tendenze della cucina. Armonia, funzionalità e design coordinato sono nella sensibilità di ogni individuo. La gamma di colori, forme e materiali non è mai stata così ampia come oggi.

Nel suo showroom, lo specialista di cucine vi presenta i diversi materiali e forme. Date un'occhiata alle cucine di riferimento e realizzate le vostre idee con il vostro stile personale. Il vostro specialista di cucine conosce i prodotti e le tendenze più recenti e vi aiuterà a fare la scelta giusta.

Suggerimenti per la costruzione della cucina

- Dare voce a tutti gli utenti fin dalla fase di pianificazione e progettazione.
- Considerare le condizioni di luce della stanza.
- Confronta i sistemi di illuminazione a LED
- Controllare la funzionalità delle maniglie o dei sistemi senza maniglie.



Mobili

Funzionalità e tecnica

Che si tratti di soggiorno, sala da pranzo o cucina di lavoro: grazie alla tecnica odierna, forma e funzione si uniscono.

Lasciate che lo specialista di cucine vi illustri la gamma di perfezionamenti tecnici e pratici. Cassetti con chiusura ammortizzata, cassetti estraibili per mobili alti, soluzioni angolari, sistemi di separazione dei rifiuti e molto altro ancora contribuiscono a rendere la cucina un piacere senza sforzo.

Consigli per una cucina pratica

- Una superficie di lavoro sufficiente tra la cottura e il lavaggio
- Ergonomia – adattato alla corporatura dell'utente
- Sfruttare al meglio le soluzioni angolari
- Illuminazione del piano di lavoro
- Prevedere le prese di corrente



Apparecchi

Non lasciare nulla al desiderio

Il vostro specialista di cucina vi introdurrà alle più recenti tecniche di cottura refrigerazione, tenendo conto delle vostre abitudini culinarie individuali. Aria di scarico o aria di ricircolo, cappa o aspiratore per piano di cottura? Il vostro specialista di cucine vi mostrerà la soluzione di cappa aspirante più adatta a voi.

Che si tratti di forni, apparecchi per la cottura o la cottura a vapore, forni combinati, microonde, frigoriferi, lavastoviglie a risparmio energetico e idrico, piani di cottura a induzione, griglie da tavolo, acqua bollente o gassata dal rubinetto e molto altro ancora, il vostro specialista di cucine conosce la vasta gamma e può consigliarvi al meglio.

Consigli utili per il vostro piacere di cucinare

- **Imparare a conoscere le nuove tecniche di cucina e le proprie abitudini**
- **Assicurare i condotti dell'aria di scarico nei nuovi progetti**
- **Considerare il concetto di ventilazione generale per tutte le zone (soggiorno, cucina e zona umida) già in fase di progettazione.**
- **Ottimizzare il percorso delle tubazioni sanitarie**
- **In caso di estrazione dell'aria da Minergie, fornire una ventilazione controllata per evitare problemi con il caminetto.**
- **Se è prevista la certificazione Minergie, tenere conto dei requisiti e degli standard nella fase di progettazione.**

Lista di controllo

Come prepararsi

La lista di controllo e i vostri appunti sono la base per il professionista della cucina per registrare le vostre esigenze e visioni e per consigliarvi in modo ottimale per la cucina dei vostri sogni.

Informazioni generali

Quante persone sono presenti nel vostro nucleo familiare?

■ Numero: _____

Quante persone cucinano contemporaneamente?

■ Numero: _____

Per quante persone cucinate regolarmente?

■ Numero: _____

Come e con quale frequenza cucina?

- Quotidianamente
- Raramente
- Occasionalmente
- Professionalmente
- Hobby
- Con il minimo sforzo

A cosa serve la cucina?

- Per cucinare
- Per mangiare
- Per vivere
- Lavorare
- Altro:

Ci sono animali domestici in casa?

■ Se sì, quali? _____

■ Di quale spazio hanno bisogno gli animali domestici in cucina?

Per mangiare _____

Come posto per dormire _____

Qual è il vostro comportamento d'acquisto?

- Grandi quantità e volumi
- Regolarmente in piccole quantità

Pianificazione dello spazio di stoccaggio: quali sono le vostre esigenze di spazio per la conservazione degli alimenti?

- Alto
- Medio
- Basso

Modifiche strutturali

Dove si trova la cucina?

- In un vecchio edificio (ristrutturazione)
- In un nuovo edificio

Quanti anni volete che duri la nuova cucina?

■ Numero: _____

Sono previste modifiche strutturali alla cucina?

- No
- Sì, quali?

Su cosa si concentra l'attenzione?

- Materiali ecologici
- Risparmio energetico
- Facilità di cura
- Estetica
- Spazio

Per la nuova costruzione

Come deve essere posizionata la nuova cucina?

- Aperta sul soggiorno
- Semiaperta al soggiorno
- Chiusa e separata dal soggiorno

Che forma deve avere la cucina?

- Cucina a linea singola
- Cucina a L
- Cucina a due linee
- Cucina a due linee in open space (con parete fissa)
- Cucina a U
- Cucina con penisola
- Cucina con isola di cottura
- Cucina a due linee con isola di lavaggio e di lavoro
- Cucina con tre centri di lavoro

Attrezzatura da cucina

Se volete mangiare nella vostra cucina:

Dimensioni del tavolo della cucina?

- Solo per piccoli pasti
- Per pasti più abbondanti
- Lunghezza x larghezza (cm):

Per quante persone?

■ Numero: _____

Come desidera il tavolo?

- A libera installazione
- Annesso

Di cosa deve essere assolutamente dotata la vostra cucina?

- Cassetti stretti
Numero: _____
- Cassetti ampi
Numero: _____
- Cassetto per bottiglie
- Cassetto per pentole
- Cassetto per le scorte
- Armadio portaoggetti
- Armadi alti con ripiani
- Armadio per la pulizia
- Sistema dei rifiuti
- Scomparto per strofinacci
- Passavivande
- Altro:

Spazio richiesto:

	molto	medio	poco
Posate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Stoviglie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pentole	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bicchieri e tazze	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Accessori per la cottura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Piccoli elettrodomestici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Forniture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spezie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bottiglie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Elettrodomestici

Per la cottura:

- Piano cottura in vetroceramica
- Piano cottura a induzione
- Stufa a legna
- Piano cottura a gas
- Piano cottura wok
- Teppan Yaki

Per la cottura al forno:

- Forno ad altezza di lavoro
- Forno autopulente
- Forno a microonde
- Microonde combinato
- Cuocitore a vapore/steamer
- Vaporetto combinato

Per raffreddare:

- Ad altezza di lavoro
- Frigorifero senza vano congelatore
- Frigorifero con vano congelatore
- Frigorifero e congelatore a 2 porte
- Congelatore separato
- Frigorifero a libera installazione
- 130–140 litri
- 190–220 litri
- 240–260 litri
- 260–320 litri

- Zona a zero gradi
- Armadio per il vino

Lavastoviglie:

- Installazione ergonomica
- Grande capacità
- Con cassetto portaposate
- Con programma di carico parziale

Cappa aspirante:

- Estensibile
- Sulla parete
- Incasso nel piano cottura
- Cappa a isola
- Cappa dell'aria di scarico (cappello)
- Cappa di ricircolo (senza condotto di scarico)
- Ventilatore da tavolo
- Ventilatore a soffitto

Altri elettrodomestici:

- Gelatiera
 - Macchina da caffè
 - Cassetto di riscaldamento
 - Sistema audio
 - Altro:
-
-
-
-
-

Marchi degli apparecchi:

Lavello

- 1 lavello
 - 2 lavelli
 - Lavello grande
 - Lavello per residui
 - Lavandino con scarico
 - Tavola di drenaggio
 - Distributore di detersivo incorporato
 - Altro:
-
-

Rubinetteria

- Rubinetto con bocca girevole
 - Rubinetto con bocca estraibile/doccia supplementare
 - Controllo elettronico (infrarossi, touch, ecc.)
 - Soluzione anti-collisione con finestra
 - Acqua bollente dal rubinetto
 - Soda dal rubinetto dell'acqua
 - Illuminazione
 - Altro:
-
-

Stile

- Moderno
 - Minimalista
 - Rustico
 - Mediterraneo
 - Retro
 - Insolito
 - Altro:
-
-
-
-
-

Colori

- Chiaro
 - Scuro
 - Forte
 - Discreto
 - Caldo
 - Fresco
 - Contrasto
 - Altro:
-
-

Luce/Illuminazione

- Finestre
 - Faretti a soffitto
 - Plafoniere
 - Sistema di illuminazione a LED
 - Luci a parete
 - Lampade su pensili
 - Illuminazione interna degli armadi
 - Illuminazione del piano di lavoro
 - Regolabile
 - Illuminazione dedicata in tutta la cucina. Descrizione:
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

I materiali

Frontali della cucina:

- Lucentezza della resina sintetica
 - Resina sintetica opaca
 - Struttura in resina sintetica
 - Lacca ad alta lucentezza
 - Vernice opaca
 - Lacca strutturata
 - Legno
 - Colore del metallo
 - Acciaio inox
 - Vetro
 - Altro:
-

Superfici di lavoro (copertura delle sottostrutture):

- Granito, pietre naturali
 - Materiali per superfici solide (Corian/HiMacs/Varicor/Staron ecc.)
 - Calcestruzzo
 - Acciaio al cromo (acciaio inox, ecc.)
 - Resina sintetica
 - Materiali compositi (Silestone/Caesar-Stone/Zodiaq ecc.)
 - Ceramica (Dekton, ecc.)
 - Legno
 - Scheda a nucleo solido
 - Vetro (Acilux/Floatlux ecc.)
 - Altro:
-

Parete posteriore:

- Pannelli
- Gesso
- Legno
- Vetro
- Pareti posteriori in vetro illuminate a LED

- Vetro con stampa digitale individuale
 - Specchi
 - Granito
 - Materiali per superfici solide
 - Materiali compositi
 - Altro:
-

Durante la conversione

Su quale parete si trovano gli impianti idrici?

Descrizione:

Come viene riscaldato l'ambiente?

- Riscaldamento a pavimento
- Riscaldamento sotto la finestra
- Davanti a un muro
- In una nicchia a muro

Quante prese sono necessarie?

- Numero: _____

Avete progetti, schizzi di planimetrie?

- Sì
- No

Investimenti/budget

Quanto volete investire?

Franchi (circa):

Note

Cosa vi disturba della vostra cucina attuale?

Che cosa trovate di particolarmente buono?

Altre note

Modello di griglia

Griglia planimetrica per la pianificazione

Designazione dell'oggetto

Nome del proprietario dell'edificio

Via

CAP/Luogo

Telefono

Fax

E-mail

Inserire le dimensioni e i dettagli di seguito

Dimensioni della stanza (lunghezza × larghezza × altezza)

Finestre (altezza del davanzale, altezza e larghezza della finestra)

Porte (larghezza, altezza, lato di apertura)

Radiatori (larghezza, altezza, profondità)

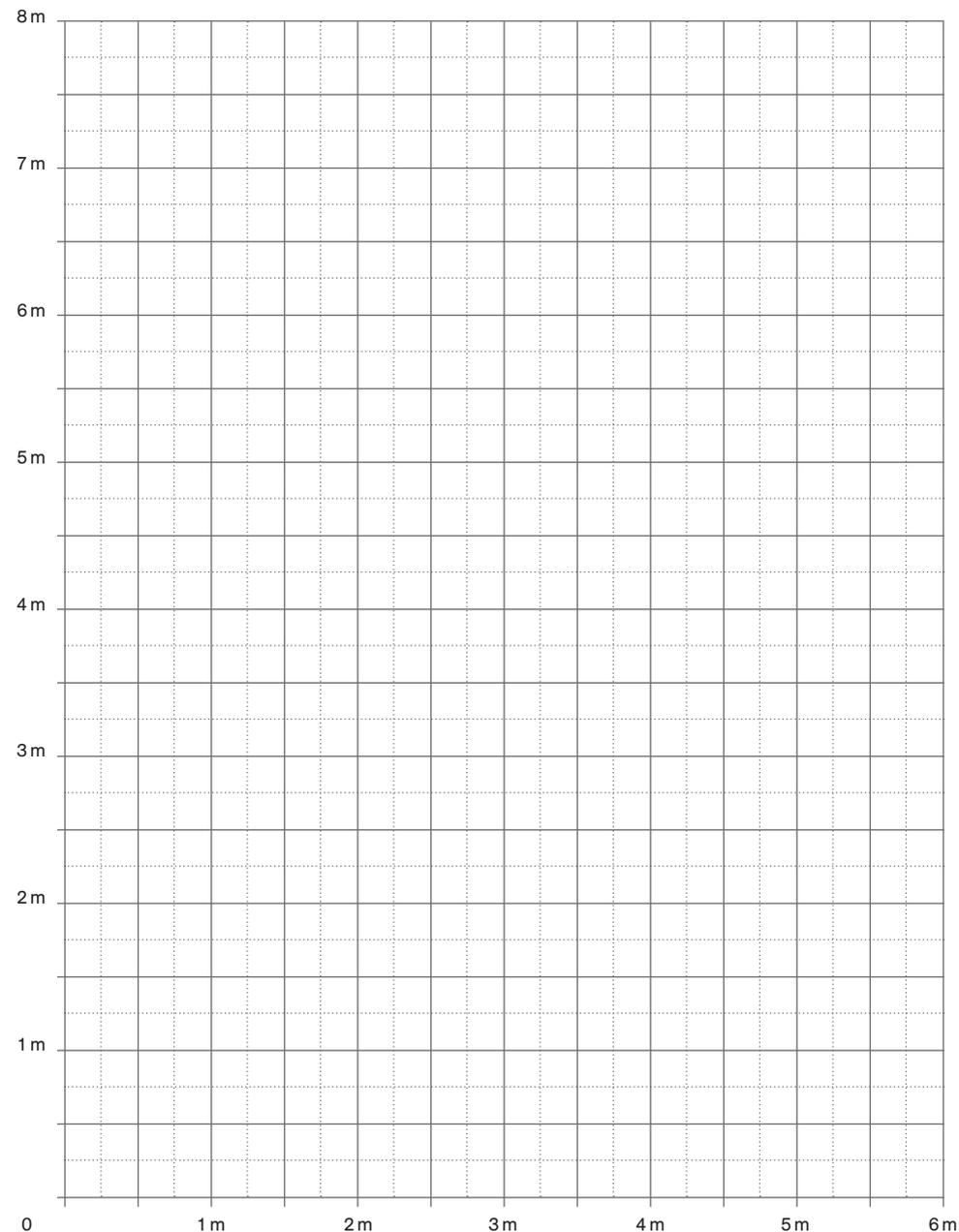
Sporgenze della parete (larghezza, altezza, profondità)

Allacciamenti (acqua, elettricità, ventilazione)

Note

Inserite qui la forma della vostra pianta e le dimensioni

Scala 1:50 (1 cm corrisponde a 50 cm nella realtà)



Enciclopedia

L'ABC della cucina

Qui troverete una breve spiegazione dei termini più importanti relativi alla cucina.

Acciaio al cromo (CNS)	Acciaio inossidabile misto a cromo/nichel
Ammortizzazione dei cassetti	Ammortizzazione attiva della guida del cassetto
Aria calda	Aria riscaldata nella parte posteriore della camera di cottura. Questo viene soffiato attraverso una ventola nell'intera camera di cottura.
Batteria	Sinonimo di rubinetto, detto anche miscelatore, ad esempio rubinetto con dispositivo di regolazione dell'acqua fredda e calda.
Blumotion	Ammortizzatori per cassetti e porte. Prodotto da Blum
Bordo in resina sintetica	Bordo in resina sintetica
Bordo spesso	Bordo in plastica a tinta unita, spessore 1 – 3 mm
Cappa di aspirazione a ricircolo	Il vapore prodotto durante la cottura entra nella cappa di aspirazione. Il vapore passa attraverso un filtro antigrasso e un filtro a carboni attivi. Quest'ultimo lega le particelle di odore sgradevole nel vapore. Il vapore purificato viene restituito all'ambiente abitativo.
Carcassa	Mobili senza frontale
Catalisi	Una «autopulizia» del forno. Le piastre catalitiche rivestite del forno assorbono gli schizzi di grasso e i vapori. Questi vengono bruciati durante il processo di cottura.
Cerniere	Attacco rotante per i frontali dei mobili da cucina
Completamente integrato	Frontale di mobili preassemblati per lavastoviglie e frigoriferi. Ciò significa che l'apparecchio non è visibile dall'esterno.
Cornice decorativa	Telaio metallico per il fissaggio del rivestimento anteriore (resina sintetica 0,8 mm)
Cottura a vapore	Cottura a vapore (con o senza pressione)
ESG	Vetro di sicurezza temperato; vetro appositamente temperato, più resistente agli urti e al calore rispetto al normale vetro float.
Filtro a carbone attivo	Filtro che contiene carbone attivo. Il carbone attivo è poroso e a grana fine. Lega le particelle di odori molesti e purifica l'aria della stanza. I filtri a carbone attivo hanno una durata di conservazione compresa tra 3 mesi e 5 anni, a seconda del produttore.
Filtro a carbone attivo di lunga durata	Filtro a carboni attivi rigenerabile con una durata di circa 3 anni.
Forno a convezione	Aria riscaldata internamente dal calore superiore e inferiore, fatta circolare dal ventilatore
Frontali in legno massiccio	Fronti con pannelli continui in legno, per lo più con cornice e pannello di tamponamento
Fronte in lamina	Sottili pellicole di plastica disegnate senza soluzione di continuità sui frontali delle cucine
Fronti	Ante di mobili e frontali di cassetti
Gneiss	Pietra laminata, adatta solo in modo condizionale per i piani della cucina

Granito	Roccia dura/roccia profonda, adatta per piani di cucina
Impiallacciatura	Fogli sottili di legno duro o tenero
Incollato in fabbrica	Pannello in resina sintetica incollato in fabbrica, con uno spessore di circa 0,4 mm.
Lato visibile	Lato finale visibile dei mobili da cucina, di solito nel design frontale.
Lavelli	Bacino d'acqua
Legno duro	Legno ad alta densità specifica
Marmo	Calcare cristallizzato. Non adatto ai piani della cucina
Microonde	Onde elettroniche che riscaldano le molecole d'acqua attraverso le oscillazioni
Miscelatore	Rubinetto con miscelatore monocomando per acqua calda e fredda
Multiplex	Tavole di legno sottili incollate trasversalmente l'una all'altra
Pannello del soffitto	Finitura tra il soffitto e gli armadietti/cabine alte
Pannello MDF	Pannello di fibra a media densità, pannello di fibra di legno prodotto con un legante (colla).
Pannello posteriore in vetro	Parete posteriore in vetro dietro la copertura della cucina
Parzialmente integrato	Frontale di mobili preassemblati per lavastoviglie e frigoriferi. Il pannello di controllo rimane visibile.
Piano cottura in ceramica	Termine comune per indicare un piano di cottura in vetroceramica
Pirolisi	Autopulizia del forno mediante riscaldamento della camera di cottura a 500 °C
Planilaque	Marchio per un vetro float laccato. Il rivestimento laccato opaco e colorato viene applicato sul retro del vetro.
Plastica	Plastica (dura), un materiale malleabile che consente la fabbricazione di un'ampia varietà di prodotti e forme.
Resina sintetica	Strati di carta impregnati di resina fenolica incollati con strato decorativo
Rivestimento	Rivestimento (resina sintetica) che viene incollato su un substrato (solitamente un pannello di truciolato) su entrambi i lati.
Rivestito	Materiale di supporto, solitamente truciolato o pannello in resina sintetica, incollato con uno spessore di $\pm 0,8$ cm. Sono prodotti da produttori o fornitori di cucine.
Rubinetto	Ad esempio, rubinetto dell'acqua o rubinetto della cucina
Scaffale	Elemento di arredo aperto
Scatola a muro	Involucro metallico per l'aria di scarico, incassato nella parete esterna
Sezione gocciolante	Vassoio per scolare le stoviglie bagnate
Supplemento	Compensatore di parete regolabile lateralmente
Teppan Yaki	Griglia di superficie giapponese con piastra in acciaio cromato montata sul coperchio
Truciolato	Trucioli di legno pressati in pannelli con l'aggiunta di una colla di resina sintetica
Vetro Lacobel	Marchio per vetro float con rovescio spruzzato bianco o colorato
Vetro satinato	Vetro trasparente verdastro scintillante per finestre
Vetro smerigliato	Vetro ruvido su un lato
VSG	Due o più lastre di vetro unite in modo indissolubile con un foglio di alluminio
Wok	Padella di cottura asiatica curva
Zoccolo	Sottostruttura di supporto per mobili da cucina
Zona a zero gradi	Zona di freschezza speciale nel frigorifero per verdure e insalate



küche
cuisine
cucina
cuschina

Feldmatt 1, 6030 Ebikon, Telefono 041 440 59 70, info@kueche-schweiz.ch, www.kueche-schweiz.ch

Le immagini sono state fornite da:



LAUFEN



WESCO

