

Lista di controllo per la pianificazione della cucina

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: _____

Lista di controllo per la pianificazione della cucina

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 vitroceramica
- 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
- Faretto 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:

Lista di controllo per la pianificazione della cucina

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/ CaesarStone/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):

Che cosa trovate di particolarmente buono?

Altre note

Note

Cosa vi disturba della vostra cucina attuale?