



30 WEBINAR GRATUITI DAL 13 AL 15 SETTEMBRE

UN GRANDE EVENTO DIGITALE DEDICATO ALLA CASA SOSTENIBILE DI DOMANI

Scopri
il solare
termico
Paradigma

 **CasaOggiDomani**
La casa intelligente, connessa e sostenibile

Scopri
il solare
termico
Paradigma

Cerca ...



IMPIANTI CASA

ENERGIA

RISTRUTTURARE

ELETTRODOMESTICI

AMBIENTI

APPROFONDIMENTI

NEWS

AZIENDE

PRODOTTI

NEWSLETTER

— Migliori il comfort estivo

— Puoi ridurre i consumi di gas per il riscaldamento in inverno

VIESSMANN

Cucine smart pensate nel rispetto e in armonia con l'ambiente

08/09/2022

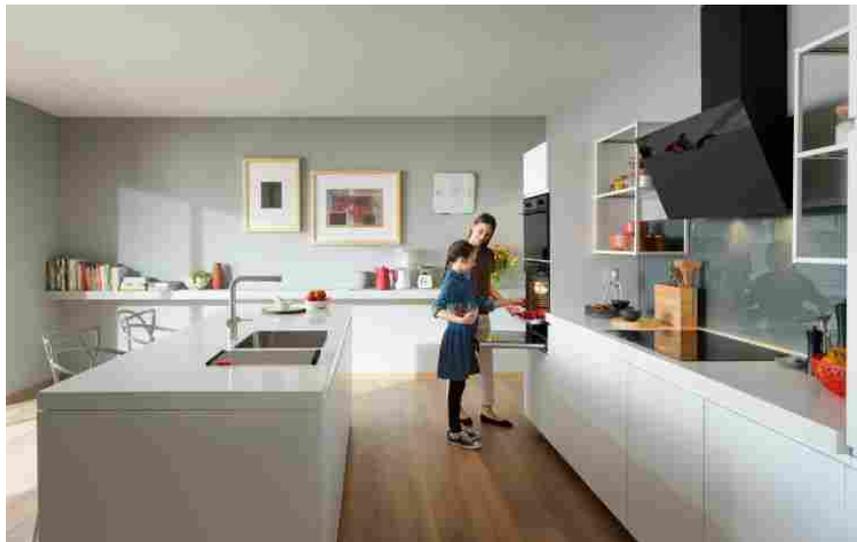


L'ESPERTO RISPONDE



Le cucine smart stanno diventando il nostro futuro. Dai materiali ottenuti da processi consapevoli, agli elettrodomestici in Classe A, nell'ambiente più vissuto della casa si affermano stili di vita sostenibili e ritmi mutuati dalle leggi della natura, grazie anche agli innovativi contenuti tecnologici.

A cura di: Claudia Capperucci



Indice degli argomenti:

- [Meglio preferire materiali certificati e innovativi](#)
- [Superfici "consapevoli" per vere cucine smart](#)
- [Elettrodomestici: intelligenti e super connessi](#)
- [Classi energetiche: come è cambiata l'etichetta](#)
- [La classifica degli elettrodomestici più energivori](#)

Il futuro è già dentro alle nostre abitazioni, a partire proprio dalle nostre cucine smart. Mai come in questo periodo storico si è sentito il bisogno stringente di trovare soluzioni abitative sostenibili, dispositivi intelligenti in grado di funzionare al meglio con un impiego misurato delle risorse energetiche, materiali e piani di lavoro versatili e funzionali, ma che impattino di meno sull'ambiente, soluzioni salubri che ci facciano sentire al sicuro almeno tra le mura di casa. Il concetto di "efficientamento" pervade ormai ogni nostra azione, nell'obiettivo di salvaguardare l'ambiente e permetterci di mantenere i nostri stili di vita (o quantomeno di modificarli solo in minima parte) con un sempre minor dispendio di energie.

In cucina la tecnologia è al servizio del risparmio energetico, ma come si riesce nel dettaglio ad economizzare in un ambiente dove tutto (o quasi) richiede approvvigionamento energetico e quali dispositivi di ultima generazione segnano un cambiamento netto rispetto al passato? Gran parte del lavoro in questo senso è affidato agli elettrodomestici di nuova generazione. Ma le nuove cucine smart (come alcuni sistemi visti a EuroCucina 2022), hanno anche altre caratteristiche innovative, come i materiali, per esempio, spesso ottenuti da processi sostenibili che



Giardino condominiale, chi paga la manutenzione e "bonus verde"

Un giardino condominiale conferisce un valore aggiunto, ma può essere causa di conflitto quando si parla di dividere le spese, ordinarie, straordinarie o relative al bonus verde. Ecco cosa prevede la normativa.



rispettano la filiera circolare; o concept di nuova generazione che non impattano sull'ambiente.



Cosmolite® di Stone Italiana

Meglio preferire materiali certificati e innovativi

Premesso che i pannelli italiani e quindi i prodotti con essi realizzati, come mobili e pavimenti, devono essere caratterizzati da bassi livelli di emissione di formaldeide E1 (la dichiarazione che le produzioni sono in classe E1 è obbligatoria e non può essere in alcun modo sostituita da altre informazioni), vi sono differenti gradi di sensibilità a questo tema da parte delle aziende produttrici. Alcune di esse, per esempio, aderiscono anche ad altre certificazioni di carattere volontario come il **CATAS Quality Award** (marchio che attesta i bassi valori di formaldeide dei propri prodotti prendendo in analisi tutte le fasi di produzione), al fine di valorizzare il prodotto. L'ente CATAS, nato più di mezzo secolo fa in Friuli Venezia Giulia per rispondere alle esigenze delle aziende del "Triangolo della sedia", è uno dei più accreditati laboratori per i test sui prodotti del comparto legno-arredo.

Nell'ambito del legno e della sostenibilità dei prodotti altre certificazioni importanti sono: **FSC (Forest Stewardship Council)** e **PEFC (Programma per il riconoscimento di schemi nazionali di Certificazione Forestale)**, entrambi monitorano gli schemi di certificazione forestale, attestando che la provenienza dei legnami deriva da coltivazioni consapevoli e controllate (le foreste a marchio FSC sono suddivise in porzioni che vengono circolarmente fatte riposare per 30 anni dopo il taglio degli alberi. Presentano alberi adatti a questo ecosistema e questa gestione permette che i terreni si rigenerino naturalmente.

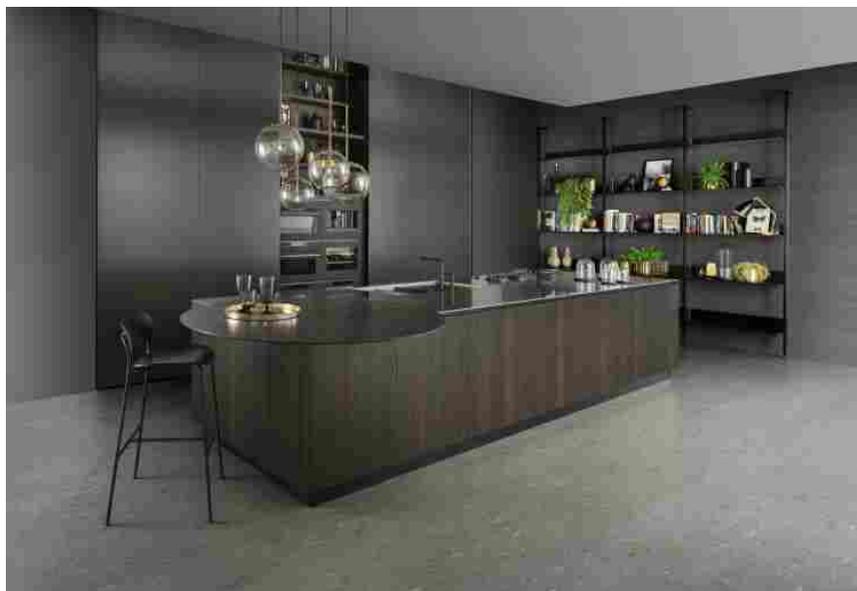


Cosmolite® di Stone Italiana e il duo Kia e Petra (@bellatable, food & lifestyle blogger nominate Food Influencer dell'anno 2021)

Superfici "consapevoli" per vere cucine smart

Siamo a Helsinki, in Finlandia, sul set di "Bella Table" dove il duo Kia e Petra (@bellatable, food & lifestyle blogger nominate Food Influencer dell'anno 2021) presentano ricette consapevoli, compiendo le stesse scelte anche per le strutture e gli elementi della propria cucina.

Cosmolite® di Stone Italiana riveste la cucina a isola centrale, il piano di lavoro in fondo alla stanza, dove è collocato il lavabo, e il backsplash a parete. Infine, la lastra Cosmolite è stata impiegata anche come complemento d'arredo nelle mensole dell'armadio per gli utensili. Le superfici sono composte interamente da inerti da riciclo pre-consumo diversi dal quarzo.



D12 Composizione 3 Design R&S di Doimo Cucine

Doimo Cucine presenta **D12 Composizione 3 Design R&S Doimo Cucine**. L'anta (spessa 12 cm come suggerisce il nome della composizione) è leggera e riciclabile perché fatta 100% in alluminio, da rivestire con fogli in materiali diversi o verniciare. Il marchio si è adeguato alla normativa in materia emissioni nocive dal 2008, prendendo come riferimento il quadro giapponese di certificazione F****. La struttura delle cucine e i ripiani sono composti da pannelli di particelle di legno pressate, spessi 18 mm e idrofughi.



CUCINAN'D'O di Aran è un progetto realizzato dallo chef Davide Oldani

La proposta **CUCINAN'D'O** di Aran presentata all'ultima edizione di **EuroCucina 2022** è un progetto realizzato dallo chef Davide Oldani e disegnata in collaborazione con Attila Veress che ben esprime il concetto di **sostenibilità** come filosofia e stile di vita: eliminare gli eccessi non solo nella parte più operativa con la zona cottura a induzione e la composizione di mensole in alluminio nero integrata nel piano da lavoro con top in acciaio inox, ma anche nel sistema ad ante a scomparsa che si espande lungo tutta la parete della cucina, segno di estrema **essenzialità**.



CUCINAN'D'O di Aran è un progetto realizzato dallo chef Davide Oldani

Il progetto permette, inoltre, di sfruttare al meglio lo spazio conviviale: al suo interno, grazie alla suddivisione in scomparti declinata in piani estraibili, cassetti ed elettrodomestici ad incasso, la conservazione delle materie prime e la fase di lavorazione sono facilitate dal **layout che rende tutto "a portata di mano"**. Ma la **sostenibilità** sta anche nei materiali e nelle finiture utilizzate per il legno. I prodotti

Aran sono certificati FSC.

Elettrodomestici: intelligenti e super connessi

Un capitolo a parte meritano gli **elettrodomestici**, il prodotto che primo tra tutti ha dato il via alla transizione ecologica in questo ambiente della casa. In linea generale possiamo dire che le qualità degli apparecchi tecnologici più smart in cucina sono sicuramente due: **sensibilità e personalizzazione**.

In questo binomio risiede il cambio di passo anche in ottica di risparmio energetico. Sensori di rilevamento, programmi preimpostati e timer concorrono a creare un ambiente studiato ad hoc per “autogestirsi”, massimizzare il controllo della preparazione nelle diverse fasi e correggere alcune impostazioni in itinere se necessario. In questo risiede la possibilità di **ottimizzare i consumi**. La sensibilità delle nuove tecnologie permette un livello di flessibilità maggiore rispetto ai sistemi del passato e tale elasticità è la caratteristica chiave, il valore aggiunto che apre al concetto di “razionalizzazione dei processi e delle risorse”. Inoltre molti di essi sono dotati di sensore Wi-Fi che li connette a smartphone, tablet, pc e smart TV, un valore aggiunto per la razionalizzazione dei consumi perché grazie alla gestione da remoto gli sprechi sono praticamente azzerati.



I forni della linea Galileo Omnichef di Smeg

In questo senso, **Smeg** propone una cucina smart e intuitiva con i forni della linea **Galileo Omnichef**, dotati di sonda multipoint, che monitorano la temperatura in tre diversi punti dell'ingrediente, dal cuore alla superficie. Il sistema Fill and Hide permette di **riempire il serbatoio in ogni momento, anche a forno chiuso** durante la cottura. Con una capacità di 2l, il serbatoio consente di cucinare fino a 13 ore con attivazione di vapore al 20% e fino a 2 ore e 15 minuti con attivazione di vapore al 100%, ricaricandolo quando necessario. E grazie alla combinazione delle tre tecnologie di cottura, è possibile ottenere un **risparmio energetico fino al 25%**

rispetto alla cottura tradizionale.



Modello di forno multifunzione BBIMM13400CSW Gamma Beyond di Beko

Oppure Beko con il modello di forno multifunzione BBIMM13400CSW Gamma Beyond (come altri prodotti del marchio) con tecnologia HomeWhiz che permette di monitorare e gestire l'apparecchio anche da remoto attraverso la app dedicata su smartphone, tablet, pc o smart TV per vere cucine smart del futuro. L'app permette di: consultare e impostare ricette, visualizzare uno storico delle attività di utilizzo, ottenere dati di performance ed eventualmente anche consigli sull'utilizzo del forno nelle fasce orarie più economiche.

Inoltre, la funzione **Booster** accorcia i tempi di pre-riscaldamento del forno, consentendo di raggiungere la temperatura di 200°C in soli 6 minuti riducendo fino al 35% il tempo necessario per raggiungere la temperatura desiderata del forno.



Modello di forno multifunzione BBIMM13400CSW Gamma Beyond di Beko

Classi energetiche: come è cambiata l'etichetta

Dal 1° marzo 2021 l'etichetta che troviamo sugli elettrodomestici è leggermente diversa: **le classi energetiche vanno da A a G** (sono sparite le lettere con i + e i ++ della vecchia etichetta); il consumo energetico riportato, inoltre, è definito per ogni famiglia di prodotto: per lavatrici, lavastoviglie e lavasciuga il consumo per 100 cicli di lavaggio, quello annuo per i frigoriferi e quello per mille ore di utilizzo per gli schermi e le lampadine. Inoltre, ogni etichetta riporta il **codice QR** che permette di accedere a ulteriori informazioni attraverso lo smartphone. Sulla pagina dedicata viene indicato anche quanto risparmio consente in termini di consumi energetici l'apparecchio acquistato e, di riflesso, l'impatto sul livello di emissioni di CO2.



CLASSIFICA ELETTRODOMESTICI PIÙ ENERGIVORI

	ELETTRODOMESTICO	CONSUMO ORARIO	COSTO IN BOLLETTA
1	Stufetta elettrica	2,0 kWh	0,90 €/ora
2	Bollitore	1,6 kWh	0,73 €/ora
3	Asciugacapelli	1,6 kWh	0,72 €/ora
4	Friggitrice ad aria	1,5 kWh	0,68 €/ora
5	Piastra capelli	1,3 kWh	0,59 €/ora
6	Asciugatrice	1,2 kWh	0,53 €/ora
7	Ferro da stiro	1,0 kWh	0,45 €/ora
8	Forno elettrico	0,9 kWh	0,42 €/ora
9	Aspirapolvere	0,8 kWh	0,36 €/ora
10	Condizionatore	0,7 kWh	0,32 €/ora
11	Lavatrice	0,3 kWh	0,14 €/ora
12	Lavastoviglie	0,3 kWh	0,11 €/ora

La classifica degli elettrodomestici più energivori

Selectra, la web company che orienta nella scelta del fornitore di luce, gas, telefonia e internet, attraverso analisi di mercato, ha stilato di recente una classifica degli **elettrodomestici più dispendiosi** in fatto di energia e quindi più pesanti sulla bolletta. Molti di essi sono elettrodomestici che utilizziamo in cucina nelle diverse fasi di gestione e lavorazione del cibo, dalla conservazione alla pulizia delle stoviglie. **Tra i primi posti ci sono: bollitore, friggitrice e forno.** La lavastoviglie si trova solo in 12esima posizione. Il consiglio per possedere vere **cucine smart** e innovative è quello di acquistare apparecchi in classe energetica alta e di fare quanto più spesso possibile programmi Eco che ormai sono disponibili in tutti i modelli.

I piani a induzione sono elettrodomestici che stanno riscuotendo negli ultimi tempi grande interesse e preferenza poiché oltre all'aspetto estetico, questi sistemi garantiscono differenti vantaggi riconducibili in primis a un minor consumo dovuto anche alla velocità di cottura e alla maggiore sicurezza di utilizzo.



Piano a induzione Area (modello SIA1963DS) della Smeg

L'ultimo modello proposto da Smeg è **Area** (Area Vivo Screen Max SIA1963D e SIA1963DS) con il sistema Eco-Logic Advance che consente di moderare la potenza fino a 2400 W e di personalizzare tutti i parametri di impostazione per rispondere ad ogni esigenza e assicurare massima flessibilità. I comandi TFT 7" ad alta risoluzione presentano, inoltre, una vasta **gamma di funzioni personalizzabili**. Il display mostra la posizione, la dimensione e la forma della pentola e la funzione Follow Pot consente di spostare liberamente le pentole sul piano mantenendo le impostazioni iniziali, senza doversi attenere ad aree di cottura preimpostate.

La funzione Auto-pot detection, inoltre, è studiata per **riconoscere la posizione delle pentole sul piano**, risparmiando all'utente di dover attivare l'area corretta. In aggiunta alle tradizionali funzioni di cottura, il piano a induzione Area TFT è dotato di timer indipendenti e funzioni dedicate per massimizzare il controllo sulla preparazione, tra cui la possibilità di sciogliere ingredienti a 44°C, il mantenimento in temperatura a 70°C e la funzione bollore a 92°C.

Franke (foto in apertura) per il futuro delle **cucine smart** invece punta su **Maris Drip Free**, linea di **cappe in Classe A** che combattono gli odori e la condensa grazie a due elementi riscaldanti: un pannello di vetro e una componente aggiuntiva sul fondo del prodotto, che evitano la formazione di gocciolamenti d'acqua.

