

ABIMIS

BENEFICI
E VANTAGGI
DI UNA CUCINA
IN ACCIAIO INOX



Quando si decide di **progettare una cucina professionale ad uso domestico**, uno degli aspetti più importanti, è **la scelta dei materiali**.

Perché se l'aspetto estetico è fondamentale, l'acquisto di componenti di qualità, adeguati all'uso che spazio si farà dello spazio, è **garanzia di durata nel tempo, di sicurezza e, perché no, anche di resa estetica**.

Fra i tanti materiali, tradizionali e tecnologici che oggi animano questo ambiente della casa, **l'acciaio inox, l'anima della cucina**, riveste un ruolo molto importante: **è un materiale che gode di notevoli pregi**.

Gli elementi che compongono questa lega, sono utilizzati sia per la creazione di pentole resistenti capaci di **condurre in modo ottimale il calore**, sia per la realizzazione di elementi inox per cucine professionali. Ottimo conduttore di calore e **resistente all'usura**, non si può dire che questo materiale sia poco duttile.

Dalle cucine dei più grandi chef al mondo fino ai nuovi ambienti cucina, **l'acciaio è diventato un vero e proprio must sia per le sue ottime caratteristiche** che per il suo indubbio **fascino estetico**.

Scopriamo insieme **quali sono i benefici e i vantaggi di una cucina professionale in acciaio inox**.

Cucina professionale, trendy e di design: l'acciaio inox non lascia nulla al caso

Fra i pregi più noti e riconosciuti dell'acciaio inox, troviamo senza ombra di dubbio **un'ottima resistenza agli urti, agli agenti esterni, alla corrosione e ai deterioramenti dati dall'usura**, ma anche **un'ottima igienizzazione** delle superfici e grande facilità di manutenzione.

L'acciaio inox è un materiale che gode di **ottime caratteristiche tecniche ed estetiche**, prime fra tutte la resistenza e la massiccia quantità di cromo che **ne impedisce la formazione di ruggine e la corrosione** nel caso in cui venga sottoposto all'esposizione continua di acqua ed aria.





Un materiale come l'acciaio inox è **adatto ed essere adoperato ovunque in un'abitazione**, ma in particolare si rivela **ottimale per quelle superfici, quegli elementi di arredo e oggetti funzionali che vengono sottoposti a forti sollecitazioni** o che sono spesso a contatto con l'acqua.

Oltre alla resistenza agli agenti atmosferici, il materiale presenta anche altre caratteristiche di origine tecnica molto rilevanti che lo rendono **particolarmente adatto nell'impiego delle cucine di origine professionale**; infatti risulta essere durevole nel tempo, biologicamente puro, riciclabile al 100%, **facile da lavare e collocabile anche in ambienti esterni**.

Insomma: **un materiale eterno, affascinante e funzionale** che invecchia piano piano senza perdere nessuna delle sue caratteristiche. Dal punto di vista stilistico, **può essere ben abbinato e calibrato ad altri materiali**: tutte le valutazioni vanno considerate in fase progettuale.

Scopriamo **qualche interessante soluzione d'arredo e qualche consiglio su come usarlo**, comporlo e abbinarlo.

Attenzione ai materiali delle superfici

Essendo **il materiale più utilizzato nelle cucine dei grandi chef**, oggi la cucina in acciaio inox è di grande tendenza. La ritrovata passione per i fornelli porta a realizzazioni sempre più professionali e accurate ed in questo l'acciaio riveste un ruolo di grande protagonista.

Resistente, durevole, igienico e brillante, sposa tutte le caratteristiche necessarie a chi desidera puntare al massimo. Attenzione però: in casa la scelta va fatta con equilibrio, assecondando i desideri, ma considerando anche l'effetto estetico e pratico finale.



Per questo, se si opta per una cucina interamente realizzata in acciaio – che sia un modello in linea o una più contemporanea isola centrale – non vanno trascurati alcuni aspetti fondamentali, fra questi, l'eventuale scelta delle superfici che rivestiranno l'ambiente.

Legno, pietra, resina colorata, ceramica e cementine decorate possono essere le soluzioni più indicate per interrompere la “rigorosità” del materiale tecnico e donare all'ambiente equilibrio e calore.

Ciò che più conta è sicuramente **la qualità della lega**, una componente fondamentale se si desidera realizzare qualcosa che non dia problemi in fatto di graffi e segni, e che abbia una buona resa. L'acciaio è infatti indicato per le superfici che possono essere sottoposte a forti sollecitazioni o che possono entrare spesso in contatto con umidità e acqua.

Per questo motivo, **in cucina trova larghissimo impiego** sia che lo si utilizzi esclusivamente per la **zona lavaggio/cottura**, sia che lo si predisponga, come sempre più spesso accade, per l'intero blocco delle preparazioni.

Dal punto di vista estetico, scegliere l'acciaio come elemento guida della cucina denota **una grande personalità, una voglia di praticità e il desiderio di un'estetica forte e accattivante.**



La soluzione ottimale per ogni ambiente della cucina

Questo materiale **si presta anche in situazioni non particolarmente ampie.** L'azione riflettente del metallo, infatti, dona luminosità all'intorno e **conferisce profondità ad angoli e pareti**, movimentando e ampliando i volumi.



Un tocco di stile, anche per una sola parte della cucina

Che si tratti esclusivamente di un piano, del blocco free standing lavello/fuochi o dell'intero sistema cucina corredato di pensili, **questo materiale movimenterà e regalerà ampiezza a situazioni altrimenti anguste;** inoltre sarà **il perfetto compromesso fra estetica e qualità.**

È opportuno però non dimenticare di bilanciare i colori e i materiali per evitare un'eccessiva freddezza nel risultato finale.

Per rinnovare una cucina, niente di meglio dell'acciaio inox

Accostare l'acciaio a materiali diversi, mantenendo una superficie unica, è un'ottima soluzione.

Una scelta che sposa praticità ed estetica e che ben si adatta a cucine, nuove o da rinnovare, di ogni genere. Basterà realizzare un nuovo piano su misura che tiene insieme le cose, mantenendo inalterate le altre parti e la cucina prenderà subito un nuovo aspetto.



Perfetto, anche per gli elettrodomestici e complementi

Fra le opzioni più gettonate c'è quella di **scegliere l'acciaio inox non come unico materiale d'arredo, ma come elemento per le componenti più funzionali** che compongono l'ambiente cucina.

Per esempio, per il blocco delle preparazioni (comprensivo di cappa e fuochi) e per il lavello. L'idea di unire questo materiale riflettente con altre superfici più tradizionali e pratiche come il legno o la ceramica, **è un ottimo compromesso, non soltanto stilistico, ma anche economico.**

La versatilità che permette di puntare al mix

Scegliere l'acciaio inox per tutte le parti della cucina più a stretto contatto con l'acqua, quindi usurabili, può risultare una soluzione utile e pratica. Inoltre, **puntare su elettrodomestici dall'aspetto "splendente"** può dare allo spazio **un tocco molto professionale** e piacevole.

Per evitare però che lo spazio risulti troppo freddo e asettico, **meglio preferire rivestimenti colorati e superfici calde.**



Anche in giardino, l'acciaio inox è un'ottima opzione

L'acciaio inox è un materiale **perfetto anche per attrezzare funzionali cucine da esterno**. Resistente, pratico e opportunamente trattato per questo impiego, sarà assolutamente **performante per realizzare piani cottura, top e lavelli di una cucina da disporre in giardino** o per l'angolo cottura di uno spazioso terrazzo.



In tantissimi casi, dotarsi di una cucina professionale ad uso domestico in acciaio inox rappresenta la soluzione ottimale. L'acciaio inossidabile, oltre ad essere molto resistente al calore, agli urti e alle macchie, è **il materiale più igienico che si possa trovare**. A prescindere dall'arredamento della cucina, un piano di lavoro in acciaio inox **è un oggetto di design, sempre di moda, pratico e funzionale**.

In sostanza, **una delle scelte più moderne e d'effetto per una cucina contemporanea e professionale** al tempo stesso, è quella di installarvi **un piano di lavoro in acciaio inox**, materiale elegante, pratico ed igienico. Una superficie continua, priva di giunzioni e fughe. Senza contare che una cucina in acciaio **è riciclabile al 100%**.

Una cucina in acciaio inox **è un risparmio in tutti i sensi**: di tempo, di denaro. Di fatti, non c'è assolutamente il bisogno di prodotti mirabolanti per mantenerlo pulito nel tempo. **Una cucina in acciaio inox va usata senza nessuna paura di rovinarla.**

La cucina in acciaio inox, igienica ed economica, **è sempre pronta ad accogliere il nostro estro culinario quotidiano**, dato che diventa un piano di lavoro comodo e pratico grazie alla duttilità e alla versatilità di un materiale come l'acciaio.

Senza ombra di dubbio, la scelta di una cucina in acciaio inox **non deluderà gli amanti del buon cibo**, e donerà all'ambiente di lavoro **quel tocco di stile** ulteriore che non guasta mai.



ABIMIS

ABIMIS è un marchio PRISMA

PRISMA S.R.L.

Via dell'industria, 4

31020 – S.Polo di Piave (TV) – Italia

C.F. e P.IVA IT 01636190264

Tel: +39 0422 8021

Fax: +39 0422 856188

Email: info@abimis.com

abimis.com