

CUOCERE

Piano:

è possibile selezionare la tipologia di apparecchiature domestiche o professionali (fuochi, induzione, piastra) in base alle abitudini di chi cucina e alle necessità di performance della cucina.

Forno:

sotto il piano di lavoro o a colonna, ad un'altezza ergonomica consigliata tra i 600 e i 1800 mm dal pavimento. Per le caratteristiche consultare la sezione Elettrodomestici.

Cappa:

a parete o ad isola, posizionata al di sopra della zona di cottura, ad un'altezza superiore rispetto a quella di chi cucina. Il motore rispecchia le necessità di ogni singolo impianto e può essere posizionato internamente o esternamente.

