

Guida alla scelta
dei materiali in cucina

METALLI



Ak_Project_05, Arrital

- 👉 Introduzione
- 👉 L'acciaio
- 👉 Caratteristiche
- 👉 Le molteplici finiture dell'acciaio
- 👉 Vantaggi dell'acciaio
- 👉 Svantaggi dell'acciaio
- 👉 Pulizia e manutenzione

I METALLI

Introduzione

Questo focus sui materiali con cui si realizzano le cucine è dedicato ai metalli. Ci occuperemo in particolare dell'acciaio, uno dei metalli più impiegati a vista in cucina, che caratterizza in modo evidente i mobili di questo ambiente sia dal punto di vista estetico sia per ciò che riguarda le prestazioni offerte dalle loro superfici, particolarmente importanti alla luce del gravoso utilizzo quoti-diano. Non ci occuperemo pertanto di altri metalli e in particolare dell'alluminio che, pur essendo impiegato piuttosto spesso nella realizzazione dei mobili delle cucine per la sua leggerezza abbinata a una buona resistenza, non rappresenta sostanzialmente la soluzione ideale per le superfici.

Testo di Franco Bulian e Andrea Giavon - vice direttore e direttore Catas*
Schemi e informazioni su prodotti commerciali
a cura della Redazione di Ambiente Cucina - Paola Leone

Parlando dell'acciaio, forse qualcuno ricorda che **si tratta di una lega costituita prevalentemente da ferro** al quale è stata aggiunta **una significativa quantità di carbonio**. Altri elementi conferiscono poi delle specifiche proprietà all'acciaio, un metallo di cui esistono moltissime varietà in relazione alla composizione e ai processi di produzione, che permettono di "declinarlo" sulla base degli

utilizzi ai quali verrà destinato. Nella produzione di cucine si impiega l'acciaio comunemente noto come **"inox", ovvero inossidabile**. Questo nome è dato agli acciai che possiedono **un contenuto di cromo molto elevato** (maggiore del 13 per cento) e che hanno la peculiarità di essere resistenti all'ossidazione, ovvero di non arrugginire per effetto dell'esposizione all'aria e all'acqua.



Il top in acciaio satinato dell'isola Ak_Project_05, di Arrital, con cottura a induzione integrata a filo e lavello saldato

Guida alla scelta dei materiali

Da un punto di vista scientifico questa importante proprietà viene conferita all'acciaio dalla formazione di uno strato superficiale di ossido di cromo, una sorta di "scudo" protettivo che impedisce all'ossigeno presente nell'atmosfera di venire a contatto con il ferro, prevenendone l'ossidazione.

Esistono **diverse varietà di acciaio inossidabile**, classificate sulla base di specifiche codificazioni definite da normative internazionali. La classificazione più nota e più utilizzata è quella dell'istituto americano del fer-

ro e dell'acciaio (American Iron and Steel Institute) le cui iniziali, seguite da un numero di tre cifre, identificano ciascuna tipologia di acciaio.

Nel caso delle cucine - e in particolare per i piani di lavoro - **l'acciaio più utilizzato è quello classificato come AISI 304**, che contiene cromo e nichel in determinate percentuali. A volte si indicano esplicitamente questi valori, come nel caso dell'acciaio inox 18/10, dove questi due numeri esprimono rispettivamente le percentuali del cromo (18 per cento) e del nichel (10 per cento).

La collezione Swing di Steel è perfetta per progettare cucine outdoor



Come già ricordato, **l'acciaio conferisce alla cucina una spiccata identità**, richiamando per certi versi l'immagine delle cucine del mondo della ristorazione professionale, che impiega questo metallo in modo quasi esclusivo per le sue **doti di resistenza, durevolezza e igienicità**. È proprio l'aspetto "professionale"

conferito dall'acciaio a essere spesso apprezzato dal mercato moderno, considerata l'attuale forte riscoperta e valorizzazione dell'ambiente cucina nell'ambito domestico.

Il saper cucinare è infatti diventata una tendenza molto forte e molto seguita, quasi uno status-symbol del nostro mondo, dove gli chef sono

Guida alla scelta dei materiali

chiamati a un ruolo oramai assimilabile a quello delle grandi star dello spettacolo.

Anche la cucina domestica è quindi oggi riscoperta in un'ottica diversa rispetto al passato, un ambiente che deve essere non solo estremamente

funzionale e pratico, ma anche dare una immagine di sé e del proprio modo di vedere la vita, oltre che del ceto di appartenenza, con una funzione di luogo di socializzazione e di incontro che può essere estremamente diversa da famiglia a famiglia.

LE MOLTEPLICI FINITURE DELL'ACCIAIO

L'aspetto estetico di una cucina in acciaio è dunque di forte impatto per **la connotazione professionale e l'originalità data dalla lucentezza tipica dei metalli**, un "effetto" che la rende immediatamente riconoscibile. La **finitura superficiale** può essere lucida, e quindi ancor più brillante, o **satinata**, così da renderla più elegante e discreta.

Esiste a tal proposito una classificazione delle finiture, definita da **una specifica norma europea** che utiliz-

za un codice formato da un numero che identifica il processo produttivo da cui deriva (1 per l'acciaio laminato a caldo; 2 per il laminato a freddo) e da una lettera che indica l'aspetto superficiale (a specchio, lucido, levigato, spazzolato, eccetera). Una ulteriore sigla che possiamo quindi trovare accanto a quella del tipo di acciaio e che ci fornisce altre indicazioni completando l'identificazione del materiale: la dicitura AISI 304 2B indica che si tratta di un acciaio inos-



La finitura del piano in acciaio Durinox di Blanco rende l'acciaio ancora più resistente e facile da pulire

Guida alla scelta dei materiali

sidabile laminato a freddo con rulli molto lucidi, che gli conferiscono un aspetto grigio-lattiginoso. Oltre che nella scelta, queste sigle ci possono anche aiutare negli eventuali abbinamenti di più elementi d'arredo, per quanto le sensazioni legate all'aspetto estetico di una cucina in acciaio sono comunque sempre

soggettive potendo determinare associazioni positive (stile professionale, eleganza, igiene) o negative (ambiente freddo, impersonale, eccessivo). La parte "visiva" ha evidentemente la sua importanza, ma è altrettanto rilevante una valutazione oggettiva dei pregi e difetti di questo materiale.

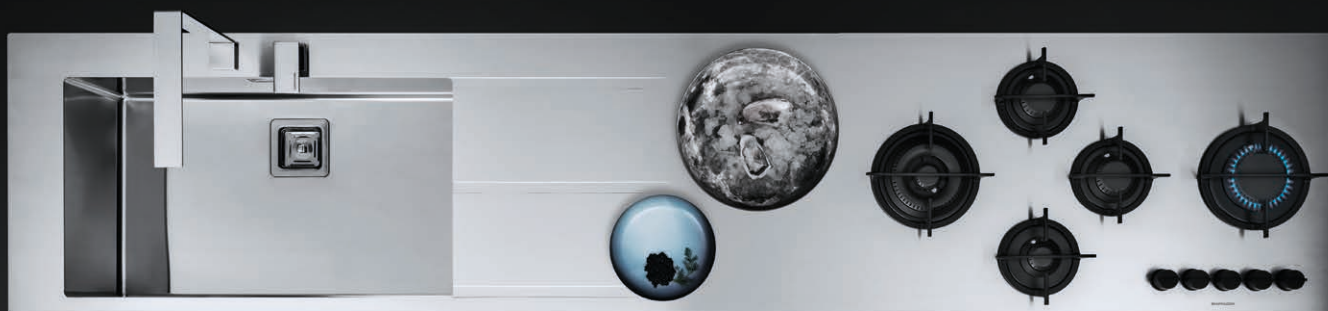
VANTAGGI DELL'ACCIAIO

Abbiamo già accennato al fatto che la cucina in acciaio presenta **diversi vantaggi di tipo pratico e funzionale**. Queste superfici sono infatti completamente inerti e impermeabili nei confronti dei liquidi, che non riescono quindi ad aggredirle e nemmeno a penetrare al loro interno. La possibilità di saldare un piano di lavoro con le altre parti della cucina, ad esempio i lavelli e il piano cottura, consente di ottenere **una continuità apprezzabile non solo dal punto di vista estetico, ma anche in termini di igienicità**, in quanto si evita la presenza di linee di giunzione che possano rappresentare potenziali zone di accumulo di sporco, con la conseguente, possibile proliferazione di microorganismi.

Anche **la resistenza al calore** è una

importante dote dell'acciaio, sulle cui superfici possono essere normalmente appoggiati contenitori caldi senza alcun problema. **La resistenza agli urti** può essere inoltre considerata come un'ulteriore proprietà positiva, in quanto l'acciaio non si rompe e non si crepa in caso di cadute accidentali di oggetti anche pesanti. C'è comunque da tener presente che, pur non rompendosi, l'acciaio si può ammaccare, anche se ciò non pregiudica comunque la funzionalità della superficie, perché si tratta di un danno di natura estetica. In termini generali **la "durabilità" dell'acciaio è sicuramente un fattore positivo**, non essendo soggetto a particolari fenomeni d'invecchiamento o di cambiamento d'aspetto in conseguenza di fattori esterni, quali la luce o il calore.

Con Mood Fusion, Barazza valorizza al massimo la capacità di lavorare l'acciaio. Il top integra la vasca e i bruciatori



SVANTAGGI DELL'ACCIAIO

Una prima annotazione da segnalare sulle cucine in acciaio è che l'aspetto "freddo" che possono trasmettere visivamente in realtà si può percepire, come reale sensazione fisica, al tatto. E' noto, infatti, che la conducibilità termica dei metalli è molto elevata e che pertanto il calore della nostra mano si disperde assai rapidamente al loro interno restituendoci, di conseguenza, una sensazione di freddezza quando li tocchiamo. Sebbene sia un materiale duro e resistente, è comunque buona regola evitare l'uso diretto sulle superfici realizzate con questo materiale di oggetti appuntiti, di lame taglienti o di materiali abrasivi.

Queste sollecitazioni possono infatti facilmente rovinare l'aspetto estetico di una superficie di acciaio, che effettivamente **non possiede una grande resistenza alla graffiatura**.

L'impiego di taglieri è dunque sempre raccomandato nelle normali attività che vengono svolte quotidianamente sulle superfici di lavoro delle cucine.

Per ciò che riguarda l'aspetto, è importante ricordare l'effetto di usura che può essere semplicemente legato all'impiego quotidiano di queste superfici, che nel tempo possono presentare zone con diversa brillantezza in conseguenza di un uso e di una pulizia più concentrati in alcune parti piuttosto che in altre.

Una particolarità importante da segnalare riguarda l'effetto "impronta": è noto che la pelle delle nostre mani rilascia delle piccolissime quantità di sostanze grasse sulle superfici che tocchiamo; su quelle metalliche, particolarmente lucenti, si formano per-

tanto delle **impronte ben visibili che richiedono un frequente intervento di pulizia**. Esistono in commercio acciai denominati commercialmente come "**anti-impronta**", ma è comunque bene sincerarsi della loro reale efficacia, specie se si considera questo effetto come elemento rilevante nella scelta della propria cucina.

Attenzione al **contatto prolungato con il sale** (il cloruro di sodio) e a qualsiasi soluzione che possa eventualmente contenere **sali a base di cloruri**: i cloruri hanno infatti la capacità di interagire con lo strato protettivo di ossido di cromo, indebolendone la capacità di

PRO E CONTRO DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO

I top e le superfici in acciaio presentano numerosi vantaggi a fronte di qualche piccola controindicazione dovuta sia alle peculiarità del materiale stesso sia in relazione al suo uso in cucina.

PRO:

- sono completamente inerti e impermeabili
- hanno un'elevata resistenza al calore
- sono resistenti agli urti: l'acciaio non si rompe e non si crepa in caso di cadute accidentali di oggetti pesanti
- sono durevoli: non invecchiano e non cambiano d'aspetto con luce o calore.

CONTRO:

- sono soggetti a impronte visibili che richiedono un frequente intervento di pulizia
- possiedono un'elevata conducibilità termica
- si graffiano facilmente
- aspetto "freddo"

Guida alla scelta dei materiali

proteggere l'acciaio dall'ossidazione. Un'ultima raccomandazione riguarda **il possibile contatto prolungato con altri oggetti metallici, che deve essere assolutamente evitato**: due metalli differenti posti a contatto in presenza di umidità possono dar luogo all'effetto "pila", ovvero all'ossidazione di quello meno nobile che tenderà rapidamen-

te a corrodersi (corrosione galvanica). L'acciaio inox è normalmente "più nobile" di altri metalli con cui potrebbe venire a contatto, ma è comunque sempre opportuno tenere separati metalli differenti non "dimenticando", ad esempio, alcun oggetto metallico appoggiato su queste superfici, specie in prossimità dei lavelli.

PULIZIA E MANUTENZIONE

La pulizia di una superficie di acciaio risulta alquanto **agevole e si può effettuare con panni morbidi imbevuti di blande soluzioni detergenti**. La pulizia andrebbe sempre completata con **l'asciugatura effettuata con un panno morbido**, così da rimuovere tutte le tracce di liquido eventualmente presenti sulla superficie. La pulizia dell'acciaio deve comunque essere effettuata **con una certa frequenza**,

sia per l'effetto "impronta" già citato sia perché le stesse gocce d'acqua possono produrre macchie di calcare dopo l'evaporazione, risultando particolarmente visibili su queste superfici. In ogni caso l'eventuale presenza di questi aloni può essere facilmente rimossa, prestando comunque la massima attenzione nell'evitare l'impiego di abrasivi, come pagliette metalliche o altri materiali simili.

Per maggiori informazioni sugli argomenti trattati in questi focus riguardanti i materiali impiegati per la produzione delle cucine è possibile consultare il libro scritto da Franco Bulian: "Materiali e Tecnologie dell'Industria del Mobile", L'Informa Professional, Udine, 2011.



TU23 di Rossana propone soluzioni da progettare all'interno di un sistema di armadiature. Nel dettaglio l'area cottura e lavaggio, rigorosamente in acciaio inox

IL CATAS E LE PROVE SUI METALLI

Nelle cucine per utilizzo domestico si fa largo uso di acciai (inox e non) anche per parti che non hanno la prevalente funzione di reggere i carichi che gli utilizzatori finali applicano quotidianamente sui mobili. Tra questi ricordiamo le maniglie delle ante, le cerniere, le barre orizzontali sul fronte cucina (importanti per le persone con ridotta mobilità), le strutture di sostegno dei pensili e delle basi laddove sono presenti dei carichi importanti, come ad esempio le colonne frigo.

Non ultimi sedie e sgabelli, che sono parte integrante dell'ambiente cucina.

In questi casi la prassi è quella di utilizzare acciai "non legati", ovvero non inossidabili, vista la facilità che questi materiali consentono nelle operazioni di saldatura. In tutti questi casi l'attenzione maggiore riguarda le loro caratteristiche meccaniche intese come capacità sia di sorreggere dei carichi anche gravosi, sia di sopportare sollecitazioni ripetute (a fatica) che inconsciamente applichiamo come consumatori ogni giorno e per più volte al giorno su vari elementi e dispositivi (le cerniere, le maniglie, le guide dei cassetti, eccetera).

A questi elementi si applica tutta una serie di normative tecniche che servono a verificare la loro resistenza e la loro durata nel tempo.

Oltre a questi collaudi - che vengono richiesti quotidianamente al Catas da parte dei produttori di mobili nazionali ed esteri - quello della verifica della resistenza alla corrosione degli elementi metallici di un mobile è certamente uno tra i più importanti.

La prova viene eseguita in una apposita camera dove viene prodotta un'atmosfera di acqua e sale molto corrosiva (nebbia salina). La "qualità" di una cucina riguarda non solo le superfici più ampie, ma si misura anche da piccoli particolari. La resistenza all'ossidazione di una cerniera, di una maniglia o di un cestello sgocciola-piatti non è dunque un dettaglio trascurabile nella valutazione globale di una cucina bella, funzionale e durevole.

** Il CATAS, il maggiore istituto di ricerca europeo nel settore legno-arredo, esegue oltre 12mila verifiche all'anno per controllare che i piani di lavoro delle cucine o le altre superfici di un mobile resistano al possibile degrado provocato dal contatto con i detergenti, dagli urti, dai graffi, dalla luce e da tutte le altre sollecitazioni che possono derivare dalla vicinanza di un mobile con un forno o con una lavastoviglie (acqua, vapore e calore). L'elevato numero di test e il continuo aumento di questo tipo di richieste testimoniano una crescita della sensibilità dei produttori di materie prime, dei mobilifici, dei distributori e anche degli utenti finali verso una conoscenza sempre più diretta, condivisa e puntuale delle prestazioni dei prodotti, così da rendere il mercato sempre più consapevole, trasparente e - perché no? - sereno.*



www.catas.it

ambiente**cucina**