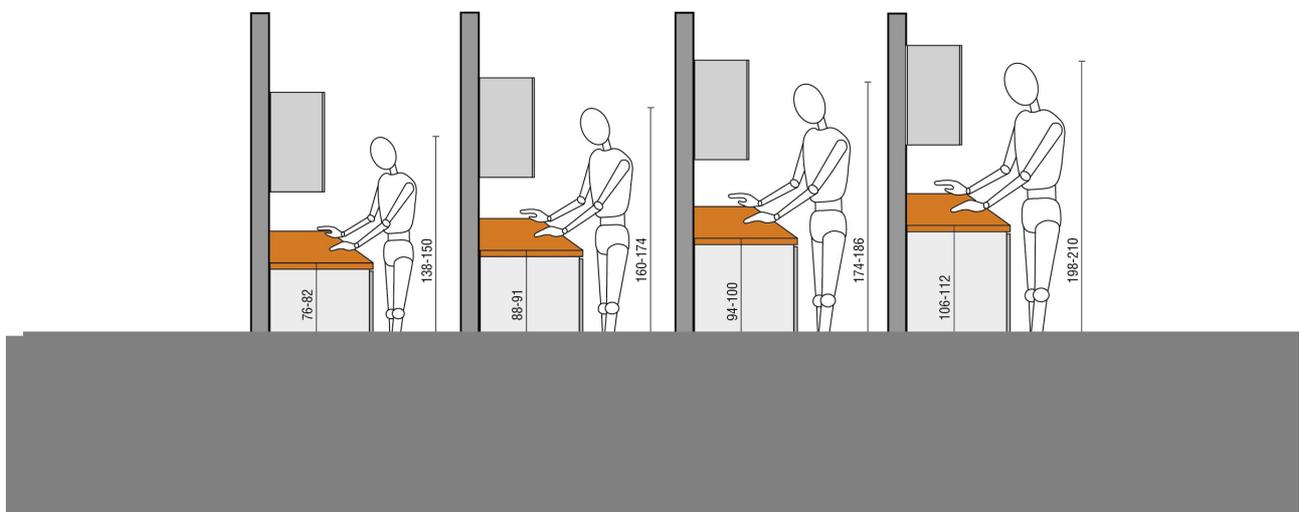


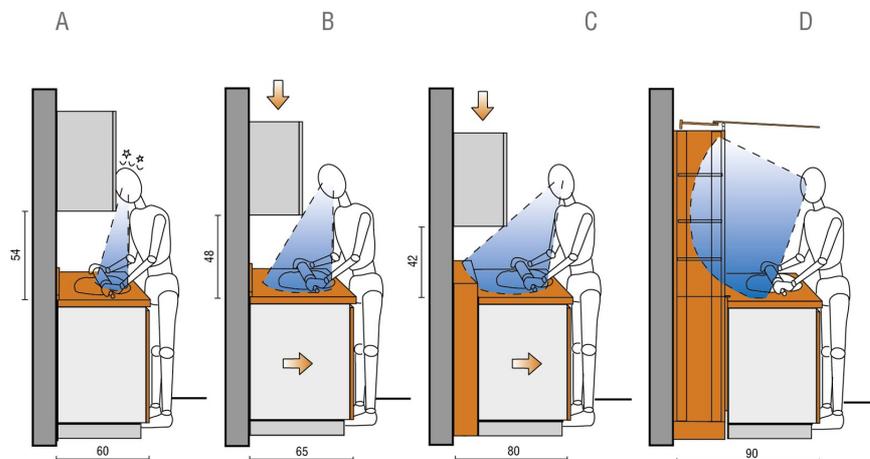
# Altezza e profondità piano cucina

## Altezza e profondità sul piano di lavoro

Lavorare in piedi davanti ad un piano troppo basso o troppo alto, obbliga ad assumere posizioni scorrette che, a lungo andare, possono avere gravi conseguenze per la nostra salute fisica. Visto il progressivo aumento della statura media dell'uomo, è opportuno che anche l'altezza dei piani della cucina vari in base alle esigenze dell'utilizzatore. In questo modo egli potrà lavorare più comodamente. È importante decidere a priori l'altezza del piano di lavoro, perché essa determina anche la posizione delle prese di corrente, la posizione dei pensili e l'altezza del foro della cappa.



Inoltre, come già spiegato in precedenza, la tradizionale profondità delle basi di 60cm, si è evoluta verso misure superiori e più ergonomiche. Questo perché, aumentando la profondità delle basi è possibile abbassare i pensili, che risultano così in una posizione più ergonomica.



A - Per la profondità tradizionale di 60cm, l'altezza dello schienale consigliata è 54cm, misura necessaria per permettere una sufficiente visibilità sul piano di lavoro. Il pensile però provoca un senso di chiusura e la sua posizione rende difficoltosa la visibilità e la prensione del contenuto.

B - Aumentando la profondità della base a 65 o 70cm, è possibile abbassare il pensile che risulta più facilmente visibile e raggiungibile. Si determina così un minore senso di chiusura e una migliore visibilità sul piano di lavoro. L'altezza dello schienale consigliata è 48cm.

C - Soluzioni alternative, quali la profondità 80cm, che abbina alla base da 60cm uno speciale canale attrezzato, permettono una maggiore visibilità sul piano di lavoro. La distanza consigliata dei pensili dal piano è di 42cm. Il contenuto del pensile risulta completamente visibile e accessibile anche nei ripiani superiori.