

Projekt „Mehr als Wohnen“

Material

Einsatz von lokalen Rohstoffen
Geringer Materialeinsatz durch Leichtbauplatten

Gesundheit / Komfort

Antibakterielle Arbeitsplatte
Glatte/glänzende Oberflächen sind hygienisch u. einfacher zu reinigen

Energieverbrauch

Wärmerückgewinnung für handwarmes Wasser
Energieeffizienz A+ und A++ beim Kühlschrank
Umlufthaube (gemäss Minergie P Standard)
Conduction Kochfeld spart mehr als 50% Strom
Sensortechnik hilft beim Wassersparen

Nachhaltigkeit



Die Schweizer Küchenmacher

www.piatti.ch

Piatti präsentiert ein Küchenkonzept, das aus einzelnen Modulen besteht. Je nach Nutzungsintensität werden daraus Küchen in passender Grösse zusammengestellt (Makro-, Mikro- und Nanoküchen).

Die Module sind mit modernster Umwelt- und Küchentechnik versehen. So definiert sich die Nachhaltigkeit dieses Küchenkonzept bei Piatti über vier Elemente: ein möglichst geringer Materialeinsatz, ein hoher Hygienelevel und Nutzungskomfort, möglichst geringer Energieverbrauch bei der Nutzung und ein minimaler Einsatz von grauer Energie von der Planung bis zur Montage.

Planung

Micro Küchen

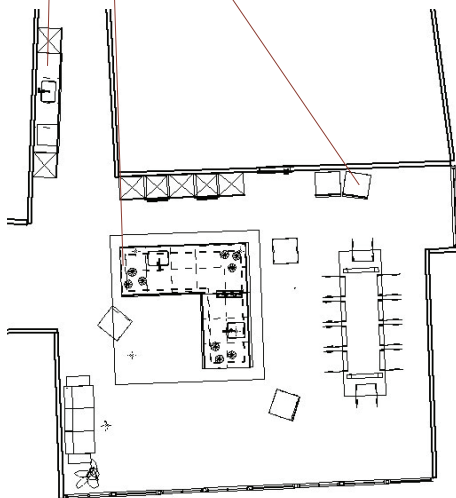
Aufwärmen von Fast Food, Tee zum Slow Food, Salat und Kaffee

Macro Küche

Grosse Arbeitsfläche, mehrere Kochfelder und Wasserstellen, für jede Wohnung ein abschliessbares Kühlschrankfach

Nano Küche

Privates Vorratselement, Kochfeld und Tischelement für eigene Wohnung oder Verlängerung des Gesellschaftstisches
Nano Küchen Bahnhof



Chatten über die Ereignisse des Tages
Abluftsystem ohne Sichtbehinderung
Kühlschränken: für jeden seine Kühlbox
Frische Kräuter direkt aus der Küche
Frontenleasing
Gemeinsam Kochen (Social Cooking)

Wohnkomfort