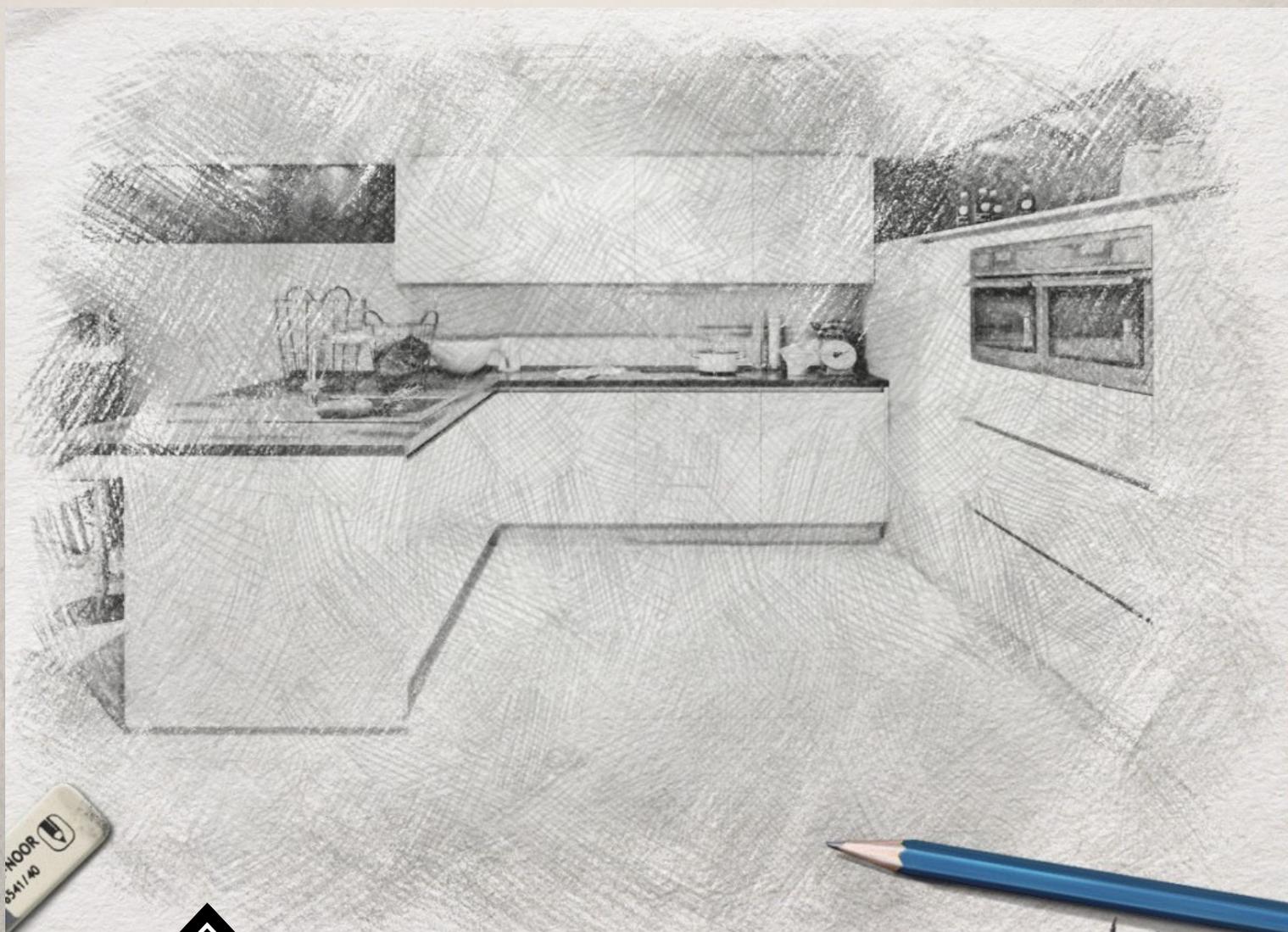


LE 10 COSE CHE NON POSSONO MANCARE NELLA TUA CUCINA DEI SOGNI



di Domenico Morena


Mobili
Di LILLO
Scenografie D'interni

COME RENDERE PERFETTA LA TUA CUCINA DEI SOGNI



Ciao, sono Domenico Morena e dopo aver arredato oltre 1300 cucine nel corso degli ultimi dieci anni, ho acquisito una esperienza forte ed un'autorità di settore grazie alle quali la nostra azienda è diventata un punto di riferimento non solo sul territorio, ma anche a livello nazionale, tanto che i nostri stessi fornitori storici sempre più spesso realizzano e modificano i prodotti secondo le nostre specifiche tecniche.

Se anche tu vuoi scoprire quali sono le cose che davvero non possono mancare in una cucina da sogno, leggi questo report che ho preparato per te. Goditi la lettura.



1. APERTURE AUTOMATICHE



Alcuni lo chiamano comfort, altri lusso. Per noi di Mobili Di LiLLO si tratta di innovazioni che aprono la strada al futuro. Come quando manca regolarmente una mano libera per aprire, per esempio quando si buttano i rifiuti o si spostano pile di piatti, pentole grandi o casse di bottiglie: per gestire cassettoni grandi e pesanti, per aprire il cassetto più basso o i cassetti per zoccolo senza doversi piegare o sforzare la schiena. Il sistema al quale non dovresti mai rinunciare è quello che consente di aprire il cassetto attrezzato per la raccolta differenziata semplicemente azionando il meccanismo con la punta del piede, in questo modo anche se hai



le mani leggermente sporche o umide, non dovrai sporcare la cucina, perchè ti basterà utilizzare la punta del piede...

Ma questo non posso descriverlo a parole, ti tocca venire a vederlo dal vivo in showroom ad Atena Lucana (SA).

2. ATTEZZATURA INTERNA

Spesso quando effettuiamo i nostri acquisti non prestiamo molta attenzione ai dettagli responsabili del deterioramento del nostro mobile, ma ci soffermiamo solo sugli aspetti più esterni: colore, rifiniture, accessori. In realtà sono proprio i dettagli a fare la differenza: diamo ad esempio un'occhiata alle attrezzature interne dei nostri mobili da cucina: binari dei cassetti che non agevolano più una facile scorrevolezza, griglie dello scolapiatti piene di ruggine, cerniere che cedono squilibrando l'assetto delle ante, maniglie incerte che rischiano di rimanerci in mano. Evitiamo di trovarci in futuro di fronte a situazioni del genere, scegliamo con cura le attrezzature interne della nostra prossima cucina.

Noi di Mobili Di LiLLO abbiamo pensato che la realizzazione della cucina dei sogni passa anche attraverso la possibilità di scegliere gli accessori e l'attrezzatura che rendono la cucina comoda ed esclusiva, grazie all'utilizzo di cassetti attrezzati, ad estrazione totale e con chiusure rallentate ed ammortizzate, soluzioni per dividere in maniera ordinata i cestoni, le colonne dispensa estraibili, i portaspezie, porta posate, porta coltelli. Abbiamo persino messo l'affettatrice in un cassetto e la macchina per il sottovuoto. Ecco perchè abbiamo preso tutto questo e lo abbiamo portato nelle nostre cucine per darti davvero il massimo e per non farti mai dire: "Ah se l'avessi saputo prima..."



3. LAVASTOVIGLIE ALTA

Questa è una rivoluzione in cucina, se hai mai utilizzato una lavastoviglie, saprai certamente che si tratta di un elettrodomestico eccezionale che semplifica tantissimo la vita quotidiana, una delle migliori invenzioni dello scorso secolo. C'è solo un problema, nessuno ha mai pensato, fino ad ora, ad inventare un sistema per avere la lavastoviglie in posizione rialzata in modo da non doversi piegare fino a terra per caricare e svuotare il cesto inferiore che tra l'altro è anche quello più utilizzato. Negli ultimi trent'anni ce la siamo tanto raccontata con il fatto di quanto fosse comodo installare il forno alto su una colonna, in modo da non doversi piegare, ecc. Si ma quante volte lo usi il forno in una settimana, due volte? Ma diciamo pure che tu voglia utilizzarlo tutti i giorni, l'operazione è la seguente, inforna la teglia, controlla un paio di volte se sta cuocendo e poi sforna, hai dovuto piegarti 4 volte, mentre immagina di dover caricare e scaricare una lavastoviglie per 4 persone; ti toccherà piegarti una ventina di volte per fare il carico e un'altra ventina di volte per scaricare la lavastoviglie. Ecco perchè non puoi rinunciare ad una lavastoviglie alta. Ma c'è un problema, questa tecnologia l'abbiamo solo noi, perciò ti aspettiamo per mostrartela dal vivo.



4. UN FORNO CHE SI PULISCE DA SOLO

Lo so, ti capisco. Pulire il forno fa schifo. Il problema è che non puoi in nessun modo evitarlo.

Se hai già un forno e lo usi, conosci la più grande verità di questo mondo: potrai anche scegliere la cucina più bella e funzionale di questo mondo ma non potrai sottrarti all'incubo di tutti i cuochi: la pulizia.

È statisticamente provato che l'elettrodomestico più noioso da pulire e mantenere è lui: il forno.

Ovviamente, a meno che tu non abbia qualcuno che pulisce ciò che utilizzi ogni volta che entri in cucina, devi fare i conti con questa realtà scomoda e fastidiosa. Se stai scegliendo la tua cucina nuova però, dovresti sentirti sollevata perchè esiste e noi lo stiamo proponendo con successo, il forno che si pulisce da solo.

Sì, i forni autopulenti sono una valida soluzione per chi non ha tempo e voglia di pulire il forno manualmente. Questi forni hanno i pannelli interni fatti di un materiale speciale, che non lascia depositare i grassi e che si pulisce durante il normale funzionamento del forno.

Non dimenticare che noi di Mobili Di LiLLO siamo così attenti alle tue esigenze e siamo così sicuri di farti le domande giuste e di saper ascoltare che tue risposte, che ti diamo la Garanzia 100% Soddisfatto o Rimborsato.



5. UN OTTIMO PIANO DI LAVORO

In cucina non puoi rinunciare ad un comodo piano di lavoro, non so dirvi quante persone giustificano il fatto che debbano cambiare cucina dicendo che “non hanno spazio in cucina”. Un piano di lavoro striminzito può costituire un ostacolo enorme, se stai pensando ad una nuova cucina o magari alla tua "prima" cucina, le nostre soluzioni ti aiuteranno a ottimizzare la tua cucina per disporre di più spazio per la preparazione del cibo, affinché lo chef che è in te possa dare il suo meglio. Nel caso la tua cucina non sia molto grande, consigliamo sempre di inserire un piano di lavoro, o un banco snack a scomparsa, che magari resta chiuso all'interno di un cassetto e puoi estarlo solo all'occorrenza.

Vivere la cucina vuol dire lavare, sminuzzare, impastare, condire, cuocere e, alla fine, pulire... Sono attività quotidiane che avvengono tutte sui top e piani di lavoro che devono risultare pratici e funzionali, ma anche resistenti e facili da tenere puliti.

Noi abbiamo selezionato 3 tipologie di top con oltre mille combinazioni di colori. Con possibilità di scegliere piani di lavoro funzionali e pratici, come quelli in laminato di ultima generazione che offrono un'ottima resistenza. Passando poi per la gamma Silestone davvero duraturi e di gran pregio. Fino ad arrivare al massimo che il mercato può offrire in termini di resistenza al calore le lastre in Dekton che permettono l'appoggio di pentole bollenti direttamente sul top cucina senza alterarne il colore o la struttura.



6. UNA CAPPA DAVVERO POTENTE

Fino a qualche anno fa la cappa non era nemmeno considerata come un elettrodomestico indispensabile, figurati se in fase di acquisto si calcolava la sua funzionalità.

Probabilmente ti starai chiedendo se sia possibile fare in modo che quando cucini delle bistecche la puzza di carne non arrivi fino in camera da letto... E se ci sarà mai la possibilità di fare una frittura senza impuzzolire gli indumenti tuoi e dei tuoi ospiti.

Non voglio tenerti sulle spine, la possibilità c'è, noi di Mobili Di LiLLO grazie ad un accurato studio volumetrico della tua cucina facciamo sempre in modo che la cappa sia accuratamente calibrata alla portata di aspirazione necessaria a depurare completamente l'aria. A te non resta fare altro che accenderla...



7. UN ANGOLO DAVVERO SFRUTTABILE



Per esperienza posso assicurarti che nelle composizioni ad “elle”, il vano angolare è quasi sempre difficile da raggiungere perché troppo profondo e poco accessibile. Abbiamo risolto questa problematica con soluzioni ad hoc.

Se ben organizzata una composizione angolare, anche se piccola, è in grado di contenere tutto il necessario, senza costringere a rinunciare alle comodità. Infatti, a fare la differenza tra i diversi modelli di cucina, oltre alla finitura delle ante, sono gli accessori. Quindi le soluzioni con cassettoni, cestelli a estrazione totale o ripiani estraibili rotanti sono più pratici e capienti rispetto ai tradizionali ripiani.

Con Helle Kitchen abbiamo creato dei sistemi brevettati per le basi ed i pensili ad angolo che permettono di recuperare il 40% di spazio in più, azionabili con un semplice tocco, senza dover fare il contorsionista e senza azionare meccanismi scomodi e complicati.

ti aspettiamo in negozio per venire a provarli.

8. UN'OTTIMA ILLUMINAZIONE

La luce è simbolo di vita e divertimento, è sempre stata una fonte di ispirazione per pittori, poeti e pensatori. Ma nella nostra vita di tutti i giorni svolge anche un ruolo importante, influenza lo stato d'animo e l'umore. La cucina, che sia concentrata sulla zona di lavoro o sulla zona living, dovrebbe essere luminosa ed accogliente, piacevolmente familiare, ma soprattutto dovrebbe rendere i colori del cibo e vestire gli arredi nel modo più naturale, e quindi rendere il tutto più appetitoso possibile. I sistemi a led illuminano alla perfezione il piano di lavoro e al contempo creano piacevoli effetti d'atmosfera. Un'illuminazione studiata alla perfezione ti aiuterà a lavorare in maniera sicura e distesa, ovviamente con la luce andiamo a creare una vera e propria atmosfera che non farà altro che far nascere in te e nei tuoi ospiti un effetto "Wow" che difficilmente dimenticheranno.



9. SISTEMA PER RACCOLTA DIFFERENZIATA

Combinare un sistema per la raccolta differenziata di particolare pregio con una pratica organizzazione della base sottolavello mette a disposizione in un batter d'occhio aree di lavoro libere nella zona lavello, supportando così perfettamente l'interazione fra lavello, miscelatore ed accessori.

In un attimo puoi far sparire le lattine vuote, il vetro da raccolta differenziata oppure i rifiuti organici - e questo anche in conformità ai requisiti comunali in materia di smaltimento separato dei rifiuti.

Con sistemi per la raccolta differenziata attentamente studiati per varietà di dimensioni e di allestimenti, Mobili Di LILLO offre soluzioni ottimali per nuclei familiari di qualsiasi grandezza e per tutte le più comuni basi sottolavello – sia con sistema a cassettoni ad estrazione frontale che ad anta battente di tutte le misure.

In tal modo il comfort in cucina aumenta durevolmente, aggiungendosi alla possibilità di sfruttare perfettamente lo spazio a disposizione nella base sottolavello.

Ti aspetto in negozio per mostrarti delle soluzioni che di sicuro ti lasceranno a bocca aperta.



10. UNA GARANZIA FORTE



Chiedilo sempre al tuo rivenditore, "Cosa succede se poi esce qualche problema?" se la risposta non ti convince chiedilo ancora, se hai dei dubbi gira i tacchi e cambia negozio.

Le nostre cucine sono studiate e progettate per avere una garanzia di funzionamento ineccepibile di almeno 15 ANNI.

E questo te lo mettiamo per iscritto e lo sottoscriviamo.

Nonostante scegliamo i migliori prodotti sul mercato, può capitare che tu possa avere bisogno di assistenza sul prodotto, anche a distanza di molto tempo.

Noi siamo sempre reperibili e sempre disponibili, non esiste un solo cliente che possa smentire questo fatto.

Una chiara assistenza post vendita è un requisito fondamentale per non incorrere in brutte sorprese, è oggi più che mai un elemento fondamentale per generare soddisfazione e fidelizzazione del cliente. Ciononostante, troppo spesso le aziende del settore tendono a vedere il post-vendita come un puro costo, da contenere il più possibile. Sarà poi il mercato (e, quindi, tu cliente) a scegliere se premiare o meno le aziende come la nostra, che si proporranno come più attente al servizio e ad aspetti che vanno oltre il prezzo e la vendita.



Questa piccola guida è giunta al termine spero che i consigli che ti ho dispensato siano stato graditi e che possano aiutarti nel progettare la tua prossima cucina, o forse la tua prima cucina.

Ti confesso che alcuni, anzi, molti di queste cose che io reputo indispensabili possono mettere in crisi la maggioranza dei venditori di cucine che potresti interpellare nella ricerca della tua cucina.

Se ti rendi conto che le cose non quadrano o se semplicemente preferisci non perdere tempo ed energie alla ricerca della soluzione "perfetta", allora contattami direttamente via email:

info@mobilidilillo.it oppure via telefono allo **097571175**

sarò davvero felice di analizzare la tua soluzione e di proporti il meglio al fine di rendere la tua vita in cucina, da oggi in poi, assolutamente un'esperienza migliore, più appagante e più comoda in assoluto, affinché tu possa percepire la reale differenza e la nostra capacità di superare le aspettative dei nostri clienti.

Grazie.

Dai un'occhiata al nostro sito:

www.mobilidilillo.it

al nostro brand di cucine:

www.hellekitchen.it

ed alle testimonianze dei nostri clienti soddisfatti:

www.mobilidilillo.it/testimonianze

