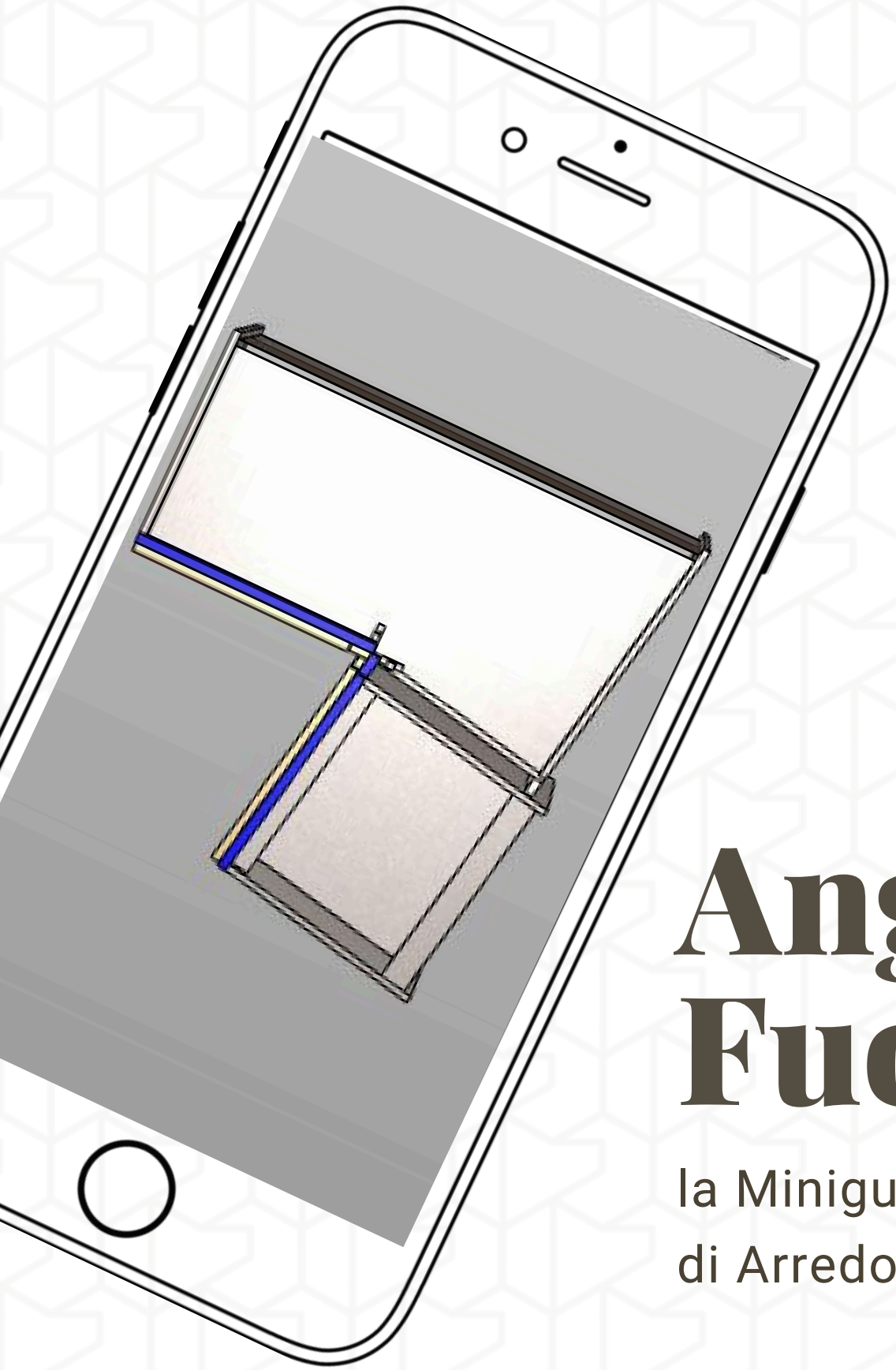


Arredo
Cucina
Academy

Angolo Fuorisquadro

la Miniguida completa
di Arredo Cucina Academy

INDICE:

1. L’ANGOLO FUORISQUADRO
2. ESEMPIO DI ANGOLO APERTO A 93°
3. ESEMPIO DI ANGOLO APERTO A 120°
4. COSA CAMBIA NELLA PROGETTAZIONE
5. IL RILIEVO E LA GESTIONE DELL'ANGOLO
6. GLI ERRORI DA EVITARE

1. L’ANGOLO FUORISQUADRO

Il fuorisquadro è una condizione in cui gli angoli di una stanza non sono perfettamente a 90°.

È una situazione molto più comune di quanto si pensi e può coinvolgere uno o più angoli all'interno del progetto cucina.

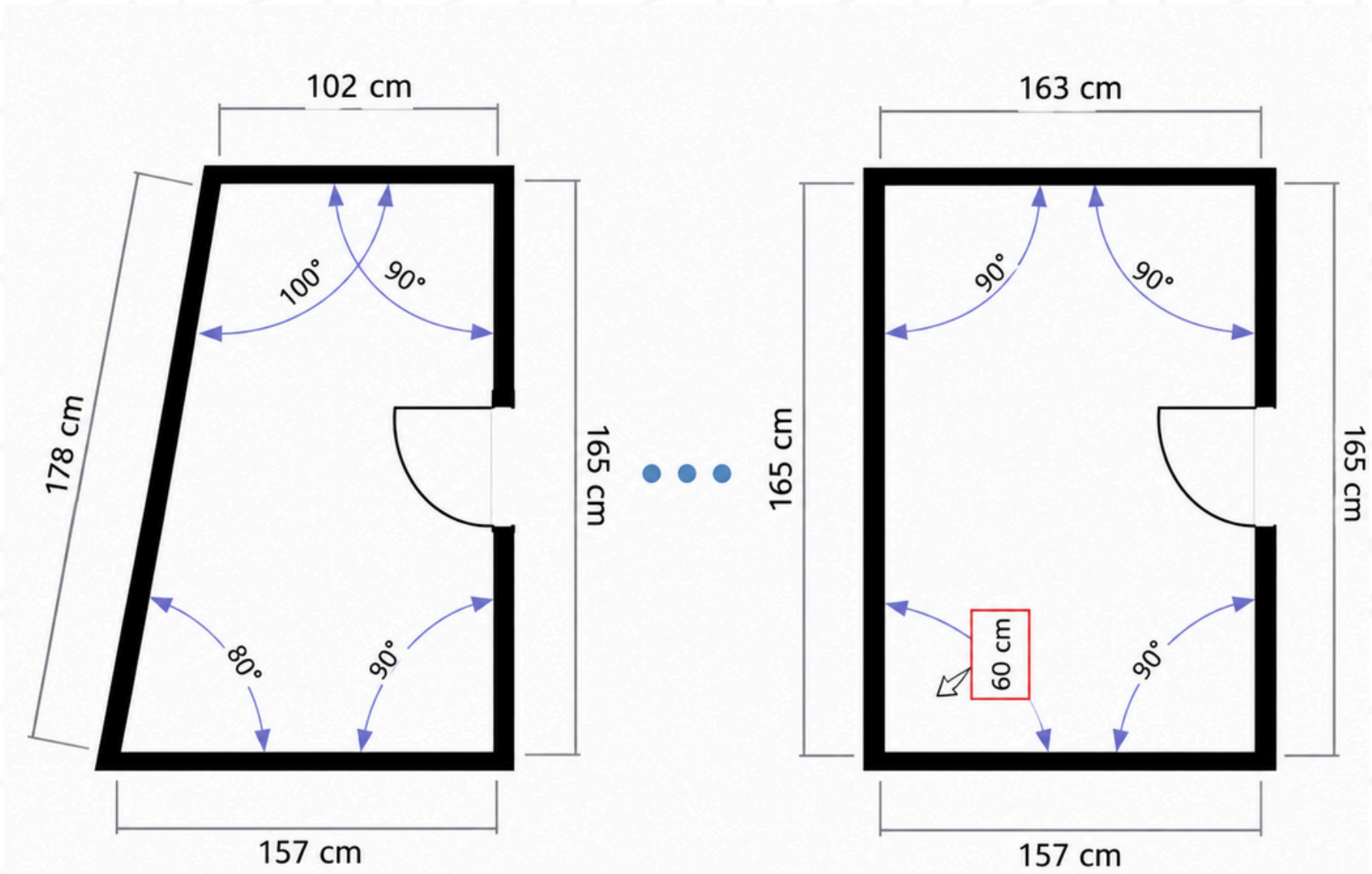
Perché è importante accorgersene?

Perché un angolo fuori squadro influenza direttamente le misure reali della stanza.

Se non viene considerato durante il rilievo e la progettazione, le misure possono risultare teoricamente corrette, ma praticamente sbagliate.

Questo può causare:

- Difficoltà nell'inserimento dei mobili.
- Disallineamenti tra basi e pareti.
- Problemi nell'apertura di ante e cassetti.
- Possibili collisioni tra elementi della cucina.



UN ANGOLO FUORISQUADRO SI PUÒ GESTIRE?

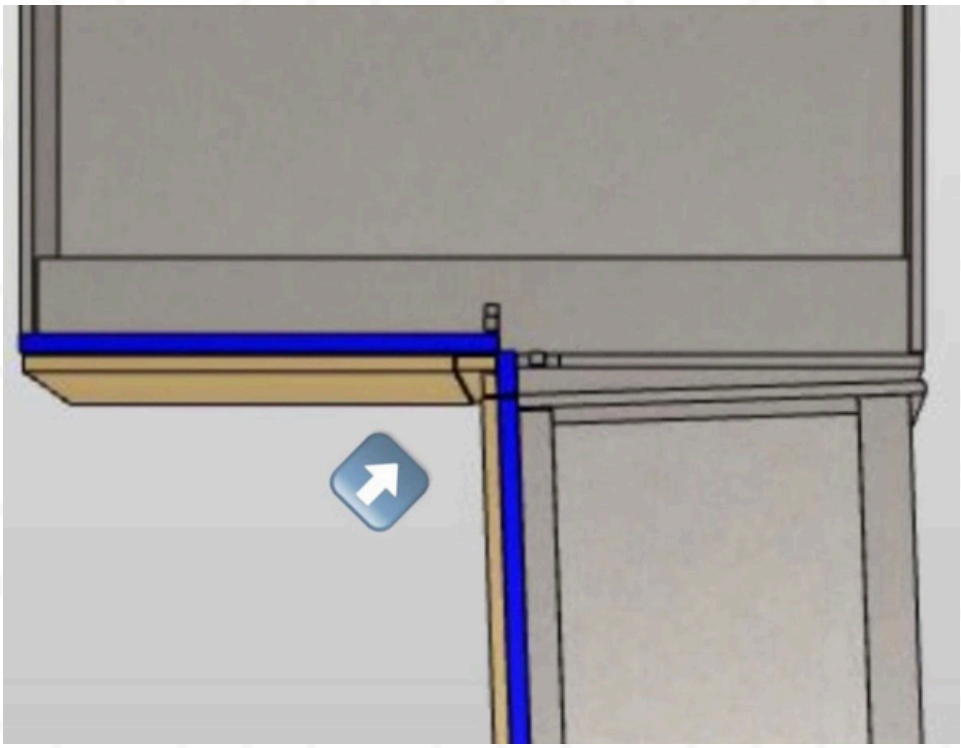
Le possibilità offerte dalle aziende:

Le aziende produttrici possono gestire lavorazioni fuorisquadro sia sul top sia sulle basi, in base alle caratteristiche del prodotto e alle lavorazioni disponibili.

La gestione dell'angolo può richiedere interventi diversi: in alcuni casi è sufficiente lavorare il massellino angolare, mentre in altri è necessario modificare anche la forma della base.

Il punto fondamentale: non tutti gli angoli fuorisquadro si risolvono nello stesso modo. La soluzione dipende dall'ampiezza dell'angolo e dalla configurazione della cucina.

2. ESEMPIO DI ANGOLO APERTO A 93°

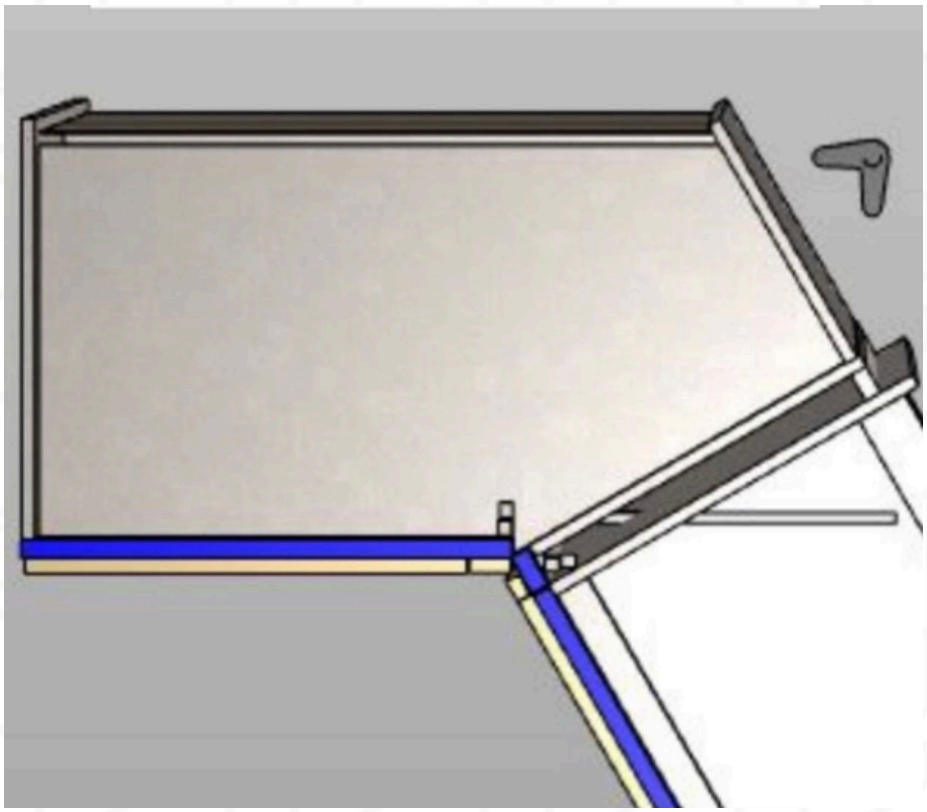


Nell'esempio in questione, l'angolo apre a 93° anziché a 90°.

In questo caso è sufficiente intervenire con una lavorazione sul massellino angolare.

La base, invece, non cambia forma.

3. ESEMPIO DI ANGOLO APERTO A 120°



In questo caso l'angolo apre a 120°.

La differenza rispetto a un angolo retto è più ampia e non è sufficiente intervenire soltanto sul massellino angolare.

È necessario modificare anche la forma della base, così da adattarla alla geometria reale dell'ambiente.

4. COSA CAMBIA NELLA PROGETTAZIONE

Confronto tra i due esempi:

Angolo aperto a 93°:

Nell'esempio analizzato, la lavorazione interessa il massellino angolare. La forma della base rimane invariata.

Angolo aperto a 120°:

Nell'esempio analizzato, la sola lavorazione del massellino non è sufficiente. Deve cambiare anche la forma della base.

Il confronto dimostra che la misurazione dell'angolo non è un dettaglio secondario: è un'informazione che può determinare il tipo di lavorazione necessario per realizzare la cucina.

5. IL RILIEVO E LA GESTIONE DELL'ANGOLO

Quando si rileva una stanza, non basta misurare la lunghezza delle pareti: è importante verificare anche gli angoli e le eventuali irregolarità.

Un angolo fuorisquadro può essere gestito, ma la soluzione deve essere individuata prima di definire i mobili e procedere con l'ordine.

Ricorda:
• Misura gli angoli reali della stanza.
• Verifica le lavorazioni disponibili con l'azienda produttrice.
• Controlla la compatibilità tra basi, top e pareti.
• Non affidarti soltanto alle misure teoriche della pianta.

I nostri **percorsi**:

🎓 **Percorso completo** progettazione cucina

Per architetti, Interiors, liberi professionisti, falegnami, venditori di mobili, arredatori.

🤝 **Formazione per aziende** di arredamento

Perchè **sceglierci**?

🎓 La **Prima Scuola in Italia** specializzata nella progettazione cucina

💼 **Più di 500** professionisti formati

💻 **Supporto Live** e materiale sempre disponibile

Contatti

📞 353 4826820 (WhatsApp)

📧 giada@arredocucinahub.com

🌐 arredocucinaacademy.com

