

{ FOCUS }

CUCINA

Guida alla scelta

Devi comprare la cucina? Per progettarela parti da come la usi, affinché ti rispecchi e ti asseconi mentre prepari i cibi. Devi organizzarla in modo che ciò che ti serve sia vicino e in ordine lasciando libero il piano di lavoro, che rispetti il triangolo ergonomico (scopri cos'è voltando pagina) e che i materiali siano durevoli e facili da pulire...

- ✓ PROGETTARE
- ✓ ORGANIZZARE
- ✓ LAVARE ✓ CUCINARE
- ✓ GRANDI E PICCOLI
ELETTRODOMESTICI

LA CUCINA PERFETTA *guida alla scelta*

PROGETTARE

Cosa sapere quando devi acquistare la cucina: materiali, dimensioni e attrezzature per non sbagliare

La cucina meglio organizzata è quella che rispecchia il triangolo ergonomico: lavaggio, cottura e conservazione (frigo e dispensa) vanno messi ai vertici di un triangolo immaginario in modo che mentre prepari i cibi tu sia al centro e ti debba muovere il meno possibile. Qui trovi tutti i nostri suggerimenti per organizzare gli spazi dentro e fuori i mobili per evitare di sprecare centimetri preziosi e tempo utile mentre ti dedichi alla preparazione dei tuoi piatti preferiti!



SPALLA A VISTA?

Organizzala con un modulo a giorno dotato di ripiani sui quali potrai tenere sia i libri di cucina sia delle piantine aromatiche. Basta una profondità di 20-30 cm.

NELL'ANGOLO

Per la base scegli dei ripiani estraibili e sul top puoi tenere un vano aperto per la macchina per il caffè pronta all'uso.

QUESTA CUCINA È: Moda di [Scavolini] con ante in laccato opaco Grigio Chiaro e maniglie in Acciaio finitura satinata; pensili con ante telaio Alluminio Champagne e vetro Bronzo trasparente. Top in grès Lightstone e piano snack in Laminato Burnt Wood. Barre in alluminio Sign con luce.

COLONNE

Oltre a quelle da 60 cm ora ci sono profonde 75 per gli elettrodomestici di taglia XL. Per la dispensa, i ripiani a estrazione totale sono davvero super!

IL FORNO

Grazie alle molteplici funzioni, comprese le microonde, è alleato irrinunciabile. È più comodo se incassato in una colonna in alto.

Per dare praticità ed eleganza alla cucina scegli top e alzata paraspruzzi nello stesso materiale e finitura.

{ FOCUS }

BOISERIE

Oggi non è più una semplice fascia paraspruzzi ma si può attrezzare con barre a cui fissare mensole e accessori come il portarotolo e perfino le luci.

PENSILI CHIUSI

Ideali per stoviglie di uso quotidiano: se hanno ante in vetro aggiungono valore estetico (e richiedono ordine).

ILLUMINAZIONE

I Led da fissare sotto i pensili sono perfetti per illuminare al meglio il piano di lavoro.



ZONA COTTURA

Se non ami le cappe a vista o preferisci pensili solo contenitivi ci sono i piani che hanno la cappa integrata: una soluzione molto efficiente e salvaspazio; oppure ci sono quelle incassate nel top.

IL LAVELLO

L'ideale è integrato nel top, nello stesso materiale: grès oppure un materiale tecnico come il Dekton e il Solid Surface, facili da pulire. La lavastoviglie va a non più di 40 cm di distanza.

IL BANCO SNACK

Non è pensato solo per la colazione o un pranzo veloce ma, se della stessa altezza del top della cucina, diventa un piano di lavoro in più decisamente prezioso!