

[Home](#) >> [Cucina](#) >> [Progetti](#)

La cucina a U, anche asimmetrica, ergonomica e funzionale

Perfettamente funzionale per gli ambienti piccoli come in quelli grandi, la cucina "a golfo" può essere realizzata quando il locale è sufficientemente largo per avere anche un lato centrale.

A cura di Studio Bariatti, Monica Mattiacci

Publicato il 27/02/2025 | Aggiornato il 27/02/2025



Si parla di **cucina a U**, detta anche **a ferro di cavallo** o **a golfo**, quando la composizione si sviluppa su tre lati consecutivi.

Alla cucina a U si può dedicare uno spazio all'interno della **soggiorno open space** o anche un **locale a sé**, ma non occorre disporre di un ambiente molto grande.

I lati possono essere **tutti lungo le pareti** oppure a volte essere costituiti da **una penisola** (che divide l'ambiente da quello adiacente) oppure possono essere **tutti a centro stanza**, così che la U è in realtà un'isola composita.

Che misure deve avere la cucina per una comoda composizione a U

Per poter aprire tutte le ante in contemporanea e garantire comodi passaggi, il lato centrale della U deve misurare in totale almeno $60+60+160$ cm (due profondità dei moduli e il passaggio nel mezzo). Se non si ambisce però all'apertura contemporanea di tutti i moduli, anche perché comunque magari si lavora da soli in cucina, può bastare una misura inferiore del lato in mezzo.

Perché l'operatività sia comoda e agevole, i percorsi non devono però essere troppo lunghi: si può considerare generalizzando che la somma dei tre lati non debba superare in totale i 6 metri e mezzo, così da evitare movimenti inutili.

Quali funzioni sui tre lati? Il triangolo di lavoro

La cucina a U permette di realizzare perfettamente l'ergonomico "triangolo di lavoro" ossia la corretta disposizione delle tre aree principali di attività perché ci si possa muovere agevolmente: l'area lavaggio (con il lavello ed eventualmente la lavastoviglie), l'area cottura (con i fuochi, la cappa e eventualmente il forno) e la zona conservazione con il frigorifero e la dispensa.

I tre lati della cucina a U infatti possono essere dedicati ad una funzione specifica e collegati tra loro da comodi piani di lavoro e di appoggio. Spesso un lato può essere costituito in toto o in parte da un **bancone snack** o da un tavolo, ideale continuazione del piano di lavoro.

I lati fronteggianti devono essere uguali?

La composizione può essere regolare e simmetrica a seconda delle caratteristiche della [planimetria](#) dell'ambiente. Si avrà o meno la possibilità o meno di avere le **due pareti parallele della stessa lunghezza** con un risultato simmetrico oppure diversa con un effetto più mosso e articolato.



Ha le ante lisce realizzate in PET nella raffinata e luminosa colorazione Pioggia la grande cucina a golfo **Formalia di Scavolini**. Lateralmente è presente la penisola attrezzata con il lavello e il bancone snack da un lato e la grande armadiatura a colonne dall'altro. Prezzo su richiesta.

<http://www.scavolini.com>