

## 5 stili per 10 cucine: la nostra guida alla scelta



Questa cucina è Jeometrica di [Scavolini] con ante di basi e colonne in Decorativo Bianco Puro più ante dei pensili in Decorativo Paprika su telaio Titanio e maniglie in metallo finitura Titanio; top in Abitum Grès Pietra Avorio, accanto ai pensili, mensole con schienale in Decorativo Macaron con profilo in Alluminio Titanio. Tavolo Hover abbinato a sedie Pin.

1/10

[CasaFacile](#) > [Arredare](#) > [Cucina](#) > **5 stili per 10 cucine: la nostra guida alla scelta**

25 Ottobre 2024



*La cucina che vorresti è ricca di accessori e dettagli pratici? In materiali e forme contemporanei? Con linee che evocano ricordi d'un tempo? Tu sogna e noi ti aiutiamo a scegliere il modello in cui ti sentirai davvero bene*

## 1. La cucina versatile

Se ami le soluzioni che possono adattarsi a tuoi cambi di vita e di gusto nel tempo, opta per un modello versatile che risponda ai tuoi desideri ed esigenze non solo al momento dell'acquisto ma anche in futuro. Oltre a permetterti di scegliere tra finiture e colori pressoché infiniti, deve avere una serie di complementi in grado di evolvere insieme a te per aiutarti a viverla in un modo sempre pratico e sereno.

**Tieni d'occhio questi particolari:** alcune cucine hanno schienali forati che permettono di inserire, in base alle esigenze, mensole, contenitori, accessori e piccoli complementi, la cui posizione può anche essere modificata nel tempo. Scegli anche frontali 'intercambiabili', così se ti stufi del colore o dell'essenza puoi solo modificare i pannelli e non tutta la struttura.

## 2. La cucina rétro/moderna

Ammettiamolo: una cucina in legno dal mood rétro ci fa subito tornare all'infanzia... Perché rinunciare al calore di un tempo quando a uno stile che richiama il passato possiamo abbinare soluzioni tecnologiche moderne? Bene, queste cucine sono proprio così: classiche-contemporanee!

**Tieni d'occhio questi particolari:** la credenza era un must nelle cucine di un tempo, poi anche per questioni di spazio si è andata un po' perdendo. Oggi torna alla ribalta soprattutto negli open space per tenere in mostra il servizio bello, ma con discrezione. Per il piano puoi optare per il grès, che oggi è in grado di riprodurre fedelmente l'estetica di tantissimi materiali naturali come il marmo. Il vantaggio? È più leggero e facile da mantenere.

## 3. La cucina eco-friendly

La salute nostra e del pianeta sta a cuore a tutti: oggi è possibile realizzare un'intera cucina con materiali green perché riciclabili o in parte già riciclati. Alluminio, legno e vetro per ante e piani ma anche materiali ceramici di nuova generazione per i top sono quelli che ci aiutano a essere eco.

**Tieni d'occhio questi particolari:** anche gli elettrodomestici contribuiscono ad abbattere i consumi di energia domestica. I nuovi piani a induzione, per esempio, hanno funzioni smart che ti permettono di impostare in automatico i tempi di cottura e quindi di ridurre i consumi elettrici. In commercio trovi anche frigoriferi realizzati con plastica riciclata proveniente da modelli dismessi.

## 4. La cucina superorganizzata

La parola d'ordine è 'vietato sprecare spazio' quindi servono soluzioni per tenere tutto in ordine nei cassetti così come in pensili e colonne e sfruttare al massimo anche gli angoli con elementi estraibili che ne rendano totalmente accessibili gli interni.

**Tieni d'occhio questi particolari:**

1. Nella base del piano cottura riponi tutto quello che va sul fuoco come pentole e padelle, organizzate e impilate dentro a cassettoni. Vicino al forno metti teglie e pirofile. Tieni vicino i condimenti ma non a contatto con calore e vapori (a circa 30 cm).
2. I piatti meglio tenerli in una colonna a metà altezza per non doverti piegare per prenderli; bicchieri, tazze e ciotole vanno nella parte più bassa dei pensili così da essere facilmente raggiungibili.
3. Organizza la dispensa in una colonna dotata di ripiani estraibili in modo da avere tutto ben visibile quando li tiri fuori: ad altezza occhi metti quello che usi più frequentemente (pasta, riso e condimenti), in basso le bottiglie e in alto lo scatolame.
4. Il top deve essere libero: tienici soltanto un paio di piccoli elettrodomestici che usi sempre, gli altri vanno in basi e pensili.

## 5. La cucina a scomparsa

È un po' il sogno di tutti poter nascondere in un armadio le zone operative della cucina per fare subito ordine... Si può grazie a moduli super attrezzati – con mensole, luci e prese elettriche – che si chiudono con comode ante rientranti salvaspazio. È la soluzione ideale per chi non ama la cucina a vista ma ha il living open space; è perfetta per i disordinati: quando ci sono ospiti basta chiudere le ante e quello che è fuori posto non si vede; i moduli si possono predisporre con prese di corrente fisse o anche spostabili lungo barre 'elettrificate'.

**Tieni d'occhio questi particolari:** ci sono modelli a scomparsa chiusi da ante a libro che si raccolgono e rientrano ai lati dei moduli stessi, così da non ingombrare una volta aperti. Un meccanismo speciale rende semplici e 'leggere' apertura e chiusura. Per gli amanti e gli esperti del vino c'è anche l'armadio freestanding da attrezzare internamente come cantina o per preparare i cocktail.



Questa cucina è Jeometrica di [Scavolini] qui in color Selva e Soft Beige, i frontali montati su telai in alluminio si possono avere in Decorativo, vetro, grès, impiallacciato, Fenix e laccato per oltre 100 colori e finiture diverse.

2/10