

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

Cosa deve avere una cucina per essere funzionale?

Le cucine funzionali sono provviste di tutte quelle soluzioni ergonomiche e intelligenti che ci fanno risparmiare spazio, tempo e fatica. Ecco una selezione di proposte con gli elementi indispensabili per rendere la cucina pratica che non penalizzi l'estetica.



A cura di Tatiana Ceruti

Pubblicato il 12/04/2022 | Aggiornato il 12/04/2022



Contenuti trattati

- [Cosa deve esserci in una cucina](#)
- [Sistemi trasformabili per spazi mini](#)
- [Smaltire l'acqua](#)

[» Mostra tutti](#)

Qual è la cucina “migliore” che si possa scegliere? Quella che ci piace esteticamente, certo, ma anche che sia funzionale. Che abbia, cioè, delle caratteristiche che ci semplifichino la vita. Innanzitutto, non si può prescindere, infatti, dal considerare i criteri di base fondamentali, primo fra tutti lo **spazio a disposizione**. E poi in quanti siamo in famiglia, se amiamo ricevere, se vogliamo cimentarci in patti da chef, se la vogliamo aperta sul living ma in realtà quasi invisibile, se c'è la possibilità di un locale dedicato e quindi possiamo attrezzarla con tutte le ultime offerte hi-tech. Ed è proprio su questo che le proposte e le soluzioni di questo post si concentrano: in tanti o pochi metri quadrati possono trovare posto il meglio della praticità, del comfort e del design.

Cosa deve esserci in una cucina

Il mix di colonne e vani a giorno offre grande funzionalità. Inoltre, in un ambiente open, le variazioni di volumi, materiali e finiture muovono la composizione, vivacizzando l'insieme

La **colonna** si caratterizza per le ante a scomparsa nella profondità del mobile e può accogliere attrezzature e elettrodomestici che, quando non utilizzati, risultano nascosti.

Il vano più ampio è equipaggiato con **capienti cestoni** in cui tenere pentole, strumenti di lavoro, spezie e alimenti a lunga conservazione.

Molto funzionali e utili sono il **piano estraibile** e la **barra porta utensili**. Vicino al blocco di colonne, la grande isola con ante in alluminio anodizzato nero ospita la zona cottura, completa di canale attrezzato per lavorare più comodamente e coronata dalla cappa coordinata.



BoxLife di Scavolini

Nella composizione del **Sistema BoxLife di Scavolini**, dotata di colonne attrezzate e dispensa, le capienti armadiature sono impiallacciate Rovere Grafite, con maniglie incassate in finitura Bronzo. Basi e pensili sono in laccato opaco Grigio Chiaro, abbinati a mensole in acciaio e al gres Arabescato lucido dell'isola e degli schienali. Prezzo da rivenditore. www.scavolini.com

L'angolo tra due pareti è spesso difficile da "risolvere": servono quindi elementi funzionali in grado di sfruttare bene lo spazio

Per la cucina con sviluppo angolare, la colonna è attrezzata all'interno con vassoi girevoli e estraibili: così, accedere al contenuto è facilissimo. Grazie alla **forma ergonomica dei ripiani** che compongono il funzionale meccanismo Le Mans, **si sfruttano anche gli "angoli morti" del vano**, aumentando la superficie utile fino al 70%. Robusti e regolabili in altezza, ruotano e possono essere estratti in modo agevole.