

Tutti i prodotti sono selezionati in piena autonomia editoriale. Se acquisti uno di questi prodotti potremmo ricevere una commissione.



SCAVOLINI

# 5 trucchi infallibili per avere una cucina più ordinata

Avere una cucina ordinata è importante per sfruttare al meglio uno degli ambienti più vissuti della casa. Qui alcuni consigli per riuscire nell'impresa senza trascurare la dimensione estetica

DI LIDIA PREGNOLATO

25 MARZO 2023

**U**na **cucina ordinata** non è solo bella da vedere, ma anche funzionale e pratica. Piani estraibili, contenitori a vista, tavoli da lavoro ampi e ben illuminati: ecco alcuni elementi sicuramente da considerare per uno degli ambienti più vissuti della casa.

**Ma come organizzare la cucina** in modo efficace? Cuochi e designer lo sanno bene: il segreto sta nella presenza degli accessori giusti e in qualche accorgimento in grado di semplificarci la vita.

## Primo step: decluttering

**Ovvero eliminare il superfluo.** La pratica può essere applicata a qualunque ambiente della casa, ma risulterà particolarmente utile in cucina. Iniziate dalle ante della dispensa e dai cassetti: **tirate tutto fuori e iniziate l'opera di rinnovamento.** E se notate oggetti di cui non riconoscete l'utilità, significa che non vi servono: non esitate ed eliminarli.

Anche **spostare le cose che si usano poco** può aiutare **a fare spazio e ad avere una cucina ordinata**, del resto perché tenere per forza in cucina l'intero set di pentole e tutti gli elettrodomestici? Per quanto sia utile una macchina per il pane, ad esempio, probabilmente non la utilizzerete tutti i giorni. Riponetela quindi su uno scaffale inutilizzato oppure nello sgabuzzino.

## Secondo step: l'importanza dei contenitori

I cassetti della **cucina** sono pieni di cianfrusaglie accumulate? Ogni volta che vi serve qualcosa perdetevi ore a cercarla ovunque? L'ordine è fondamentale, ma per sistemare ogni cosa in maniera impeccabile è altrettanto necessario dotarsi degli accessori giusti. Ecco perché **i contenitori sono fondamentali**.

Potete collocarli all'interno delle ante della cucina, in modo da potervi riporre tutto ciò che può servire e volete tenere a portata di mano. Anche contenitori per la pasta, i biscotti, le farine e tutti i cibi che occupano spazio sui ripiani possono rivelarsi una scelta saggia, oltre che salutare nel conservare gli alimenti. Per pasta, riso, cereali e legumi usate **contenitori di vetro** chiusi ermeticamente, per **biscotti, caffè e fette biscottate** perfetti i barattoli in latta o ceramica opache per tenerli al riparo dalla luce e per **la farina** andranno benissimo **contenitori in plastica** con coperchio, per proteggere l'alimento da piccoli insetti.

Potete poi suddividere ad esempio tutto l'occorrente per la colazione su uno scaffale, tutte le conserve e gli oli su un altro e così via.

Cercate solo di **non riempire gli scaffali fino all'orlo**. Lasciate sempre dello spazio nel caso in cui dovrete aggiungere altre cose e soprattutto per avere sempre la situazione sott'occhio.

## Terzo step: gli utensili a vista

Mestoli, forbici, coltelli da carne: quello che si utilizza più frequentemente potete **appenderlo ad appositi ganci per mensola**. Gli utensili così sistemati non sono soltanto belli da vedere ma anche molto comodi.

Ovviamente, per applicare i ganci necessari avrete bisogno di una mensola. In questo modo, riuscirete a ordinare qualsiasi spazio, **bypassando i classici cassetti** sia in termini di praticità che di impatto visivo.

## Quarto step: dispensa sempre pulita

Prima di mettere in ordine la dispensa, è bene svuotarla del tutto e verificare che non ci siano alimenti scaduti o non più commestibili. Questa operazione va ripetuta regolarmente **ogni tre o sei mesi**. Se barattoli e confezioni non sono ben sigillati possono trasformarsi in **un'irresistibile calamita per gli insetti**. Vi è mai

capitato di trovare farfalline svolazzare intorno alla farina o formiche correre sugli scaffali?

Finita la fase di pulizia, **decidete un metodo per dividere i cibi e sistemarli al meglio**. Potete classificarli per tipologia e per dimensione delle scatole (tutti i packaging ingombranti sul retro).

## Quinto step: luce

Abbiamo visto fin qui le migliori da apportare dal punto di vista pratico per fare ordine. Ma per poter cucinare in maniera agevole non si può prescindere da **una buona illuminazione** del piano di lavoro.

Nel caso in cui la luce naturale sia carente per la mancanza di finestre, **aggiungete punti luci artificiali o applique** che illuminino direttamente il piano. Potrete preparare così tutte le tue prelibatezze senza che nulla vi sfugga.

Altre storie di *Vanity Fair* che vi possono interessare:

- **Il tavolo di design da affittare e altri consigli per arredare low budget**
- **Feng Shui in cucina: come creare un ambiente equilibrato e accogliente**



## Musa di Scavolini

Ricercatezza, versatilità e innovazione: queste le peculiarità di **Musa**, la cucina Scavolini, Vuesse Design. Un programma pensato per esaltare lo stile contemporaneo e l'eleganza formale grazie a una nuova modularità e all'ampia gamma di finiture che consentono di creare infiniti scenari, all'insegna della più ampia personalizzazione. La particolarità del modello è delineata anche **dall'anta telaio vetro**, disponibile in versione liscia o dogata verticale e orizzontale, in tinta unita oppure nei tre colori perlati.