

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

# Dove mettere il forno nella composizione cucina? In una colonna o nelle basi? Più di 20 composizioni cui ispirarsi

Scegliere dove collocare il forno all'interno della cucina, anche in versione doppia o con microonde a incasso, può porre di fronte a qualche dubbio. Ecco qualche consiglio, accompagnato da una selezione di cucine in cui il forno è sistemato nelle colonne a parete o nelle basi, in posizione tradizionale, oppure anche in coppia, affiancato uno all'altro.

A cura di Studio Bariatti, Monica Mattiacci

Publicato il 18/05/2023 | Aggiornato il 18/05/2023

Studio Bariatti



Quando **si progetta la cucina**, con l'architetto che segue l'intera ristrutturazione/rinnovo della casa o con quello dello showroom dove si chiede un preventivo o si devono acquistare i mobili, la posizione di alcuni elementi è fortemente vincolata dalla presenza degli **attacchi di acqua**, gas e **corrente**.

Per quanto riguarda il forno, l'attacco del gas e della corrente vicino è ovviamente imprescindibile, ma si ha margine di poterlo collocare in un punto piuttosto che in un altro.

## Decidere sulla base di un ideale triangolo di lavoro

La posizione migliore del forno, dunque, può essere valutata anche in base a quella di altre funzioni e si fa in genere riferimento al cosiddetto "triangolo di lavoro", che raffigura la **collocazione ideale di zona lavaggio (lavello e lavastoviglie), zona cottura, zona conservazione del cibo (dispensa e frigorifero)**. L'obiettivo è quello di ridurre gli ostacoli al movimento fra questi 3 punti cruciali.

Le tre funzioni sono rappresentate dai vertici del triangolo, mentre lungo i lati va previsto il piano di lavoro. Per quanto l'abbondanza di spazio sia in assoluto un plus, la **somma dei tre lati non dovrebbe superare i 650 cm**; un'eccessiva distanza tra le postazioni potrebbe essere controproducente perché se risultano troppo lontane costringono a "camminare troppo" per spostarsi da una all'altra.

Nei locali quadrati o rettangolari in cui sia possibile sfruttare due lati o meglio ancora tre, è facile individuare il triangolo di lavoro per la perfetta ergonomia. Di seguito le principali soluzioni.

**Due lati paralleli:** con piani di lavoro su entrambi i lati o con un lato a colonne, si ha una disposizione **ottimale**; per aprire comodamente le ante di basi o colonne, la distanza tra le due dev'essere di **almeno 120 cm**.

**Cucina a L** (anche con un lato a **penisola** e non addossato a parete): è la classica soluzione utilizzata in una cucina abbastanza piccola ma comunque separata. I mobili disposti lungo 2 pareti ad angolo fanno sì che le funzioni si dividano due su una e una sull'altra. Piano cottura, lavello e frigorifero risultano sufficientemente distanziati. Al centro stanza può essere previsto il tavolo, magari un modello **allungabile**, da aprire solo quando serve.

**Cucina a U:** Non adatta ad ambienti lunghi e stretti, è distribuita su tre lati e le funzioni possono essere ciascuna su un lato oppure anche due su uno.

**Cucina con isola:** la parte cottura è spesso collocata nell'isola, così che chi cucina possa stare rivolto verso eventuali ospiti, ma nel modulo a centro stanza possono essere previste sia la zona cottura, sia quella di lavaggio, soprattutto se la parete di fondo è attrezzata con **armadiature a colonna**. Per essere comodi, in questo caso, l'isola deve avere dimensioni di almeno L 300 x P 90/120 cm.

**Cucina in linea su una sola parete:** nella composizione lineare l'ideale triangolo risulta come totalmente "schiacciato" al punto da essere una linea; la soluzione è condizionata in genere dalla presenza degli impianti su una sola parete o dalla non disponibilità di altre pareti libere. La cucina così organizzata prevede frigorifero, lavello e piano cottura con il forno sottostante tutti su un'unica linea e sono accessibili senza soluzione di continuità. Per accogliere attrezzature ed **elettrodomestici**, la parete dovrebbe essere di almeno 360 cm, riducibili eventualmente a 300, con qualche rinuncia.

## Cucine con forno nella base



### Libra di Scavolini

Il modello **Libra di Scavolini** è composto da un'isola con le ante laccate opaco effetto perlato Perlage e da una composizione lineare caratterizzata da elementi, a terra e pensili, con telaio Alluminio finitura Acciaio Scuro con vetro Stopsol Chiaro e da colonne con le ante impiallacciate dogate Rovere Pepper. Il forno è posizionato in basso, tra le basi dell'isola attrezzata con il lavello e la zona cottura. Prezzo su richiesta. [www.scavolini.com](http://www.scavolini.com)



### Diesel Social Kitchen di Scavolini

Una ricercata colorazione nero tempera opaco per la cucina **Diesel Social Kitchen di Scavolini** che ha le basi con le ante in Rovere nodato laccato tra cui trova posto il forno. La composizione ha una forma ad angolo con penisola aperta sul living, I dettagli in acciaio Spotless Metal come il bancone snack e il telaio dei pensili in vetro retinato ne accentuano lo stile industrial contemporaneo. Prezzo su richiesta. [www.scavolini.com](http://www.scavolini.com)