

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

Dove mettere il forno nella composizione cucina? In una colonna o nelle basi?

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

Pubblicato il 09/02/2022 | Aggiornato il 10/02/2022



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



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

<https://www.cosedicasa.com/cucina/progetti-cucina/dove-mettere-il-forno-nella-composizione-cucina-in-una-colonna-o-nelle-basi-36544>