

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



Contenuti trattati

- [Decidere sulla base di un ideale triangolo di lavoro](#)
- [Cucina con forno in colonna, insieme al microonde](#)
- [Cucine con doppio forno affiancato](#)

[» Mostra tutti](#)

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.



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

[Dove mettere il forno nella composizione cucina? In una colonna o nelle basi? - Cose di Casa](#)