

## 10 CUCINE che ti semplificano la vita

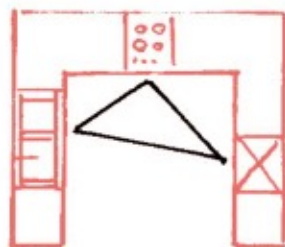
### Parola d'ordine: ergonomia

Mentre si cucina, l'ideale è spostarsi il meno possibile fra i tre punti nevralgici: frigorifero/dispensa, lavello e zona cottura devono essere ravvicinati ma avere tra di loro un piano di lavoro utile di almeno 40/60 cm



IL FORNO a 90 cm di altezza è una comodità in più: hai sempre il contenuto ben visibile e lo usi senza chinarti.

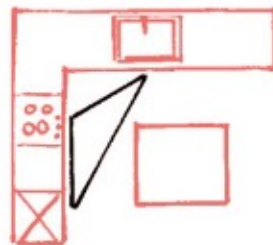
### Triangolo ergonomico



CUCINA A U

I cibi devono passare con pochi movimenti da frigo/dispensa al lavello e ai fuochi, che vanno ai vertici di un triangolo.

**1** L'ideale è la cucina che ti avvolge: i 3 elementi principali si mettono uno per lato.



CUCINA A ELLE

**2** Nella cucina ad angolo, due elementi vanno su un lato e uno sull'altro: se hai l'isola, questa non deve intralciare il passaggio, quindi avvicina all'angolo fuochi e lavello.

## { FOCUS }

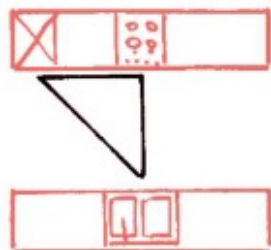
I **PENSILI A PONTE** che incorniciano il piano di lavoro hanno un canale con striscia a Led che permette di illuminare al meglio il piano di lavoro.

QUESTA CUCINA È: Mira, con penisola, con ante in laminato Strips Urban Steel, moduli a giorno in laccato opaco Nero Ardesia, top in Laminato Top Steel (sp. 2 cm) e piano isola in Laminato Pietra Abyss (sp. 6 cm). Profilo maniglia e gola Round in Alluminio finitura Nero opaco [Scavolini].

TRA BASE E PENSILI lo spazio è attrezzato con una boiserie dai ripiani in metallo in cui tenere condimenti e utensili a portata di mano.



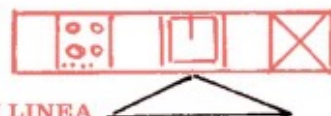
IL MISCELATORE MONOCOMANDO ruota e ha la doccetta staccabile, per dirigere il getto d'acqua in ogni parte del lavello.



CUCINA IN PARALLELO

**3** Hai i mobili su due pareti opposte? Installa frigorifero, dispensa e fuochi su un lato e il lavello sull'altro avendo l'accortezza di disporre gli ultimi due uno davanti all'altro.

**4** Nelle disposizioni in linea, ovviamente il triangolo è 'schiacciato' ma l'importante è che fra i 3 elementi, che sono uno accanto all'altro, ci sia una parte di piano di almeno 40/60 cm per lavorare con agio.



CUCINA IN LINEA