





CASE RISTRUTTURARE CASA

ARREDAMENTO

CUCINA

BAGNO ELETTRODOMESTICI

FAI DA TE CASA IN FIORE

NORMATIVA E LEGGE

L'ESPERTO RISPONDE

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.

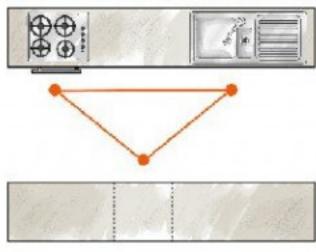
## Decidere sulla base di un ideale triangolo di lavoro

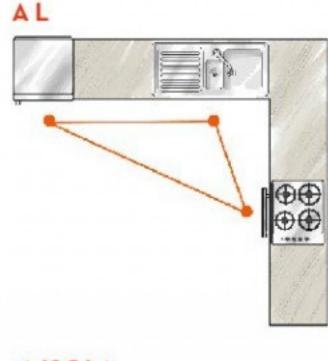
La posizione migliore del forno, dunque, può essere valutata anche in base a quella di altre funzioni e si fa in genere riferimento al cosiddetto "triangolo di lavoro", che raffigura la collocazione ideale di zona lavaggio (lavello e lavastoviglie), zona cottura, zona conservazione del cibo (dispensa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

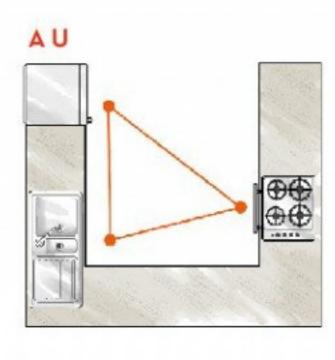
Le tre funzioni sono rappresentate dai vertici del triangolo, mentre lungo i lati va previsto il piano di lavoro. Per quanto l'abbondanza di spazio sia in assoluto un plus, la somma dei tre lati non dovrebbe superare i 650 cm; un'eccessiva distanza tra le postazioni potrebbe essere controproducente perché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

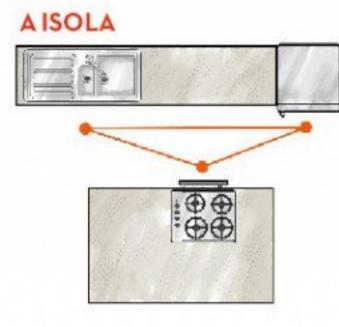
Nei locali quadrati o rettangolari in cui sia possibile sfruttare due lati o meglio ancora tre, è facile individuare il triangolo di lavoro per la perfetta ergonomia. Di seguito le principali soluzioni.

## COMPOSIZIONI PARALLELE









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.

## LA COMPOSIZIONE LINEARE





Si sviluppa ad angolo il modello Zoe di CREO Kitchens che si apre sulla zona giorno ed è caratterizzato dalla presenza di mobili contenitore con uno stile moderno in acrilico opaco nei toni del bianco e del verse fiordo. Il forno è sistemato in basso tra le basi candide. Lo schienale effetto legno, coordinato con il top, ne sottolinea lo stile nordico. Prezzo su richiesta. www.creokitchens.it