

Progettare una cucina: 10 consigli utili da tenere a mente

scritto da Redazione | 13/07/2019



In caso di una ristrutturazione o di giovani alla loro prima casa, organizzare la stanza più importante non è sempre facile; se non ci aiuta un arredatore, rischiamo di fare scelte sbagliate. Ecco 10 consigli utili da tenere a mente



La **cucina è il fulcro della casa**, la stanza in cui si trascorrono più ore in famiglia o da soli. Negli ultimi anni, ha sostituito il soggiorno anche quando arrivano ospiti; farli accomodare in questa zona, infatti, vuol dire esprimere una genuina familiarità, prepararagli un buon caffè oppure il dolce appena sfornato. In pratica, farli sentire a casa.

Per coloro che amano cucinare, che siano semplici appassionati oppure food blogger che hanno trasformato un interesse in lavoro, la **cucina è anche un luogo funzionale** che deve essere comodo, pratico, **facile da riordinare e pulire**. Anche l'estetica vuole la sua parte e, tutti sappiamo, che circondarsi di un ambiente piacevole fa bene anche allo spirito.

Progettare una cucina: funzionalità e budget

Conciliare tutte queste esigenze non è facile anche perché gli appartamenti moderni non offrono tanto spazio e spesso bisogna concentrare, in pochi metri quadri, mobili, pensili, tavolo, sedie e tutti gli elettrodomestici necessari.

Chi ha la possibilità di farsi aiutare da un arredatore esperto oppure ha un talento personale ed è capace di progettare una cucina da solo, è sicuramente agevolato anche perché la rete mette a disposizione tanti siti interessanti come, ad esempio, [homelook.it](https://www.homelook.it), una piattaforma dedicata all'arredamento in cui si trovano tante notizie su prodotti, negozi, foto e consigli dei professionisti.

Per tutti gli altri proveremo a fornire qualche **indicazione utile per orientarsi tra misure, materiali, mobili, spazi, elettrodomestici e design**.

1. Conoscere le proprie possibilità

La prima fase per progettare una cucina è la più importante e la più delicata; bisogna **decidere quali sono le proprie effettive esigenze e qual è il budget a disposizione**. Ma attenzione, è

fondamentale anche essere predisposti ad accettare dei compromessi tra ciò che sogniamo e ciò che può adattarsi alla nostra casa e alle nostre tasche. Per fortuna tutti noi conosciamo i famosi centri commerciali che vendono mobili e oggettistica bella a prezzi davvero accessibili capaci di accontentare tutti.

2. Mascherare il disordine

Se la nostra cucina non è una stanza distinta ma a vista, tipica di molte abitazioni moderne in cui la notiamo appena entrati, la progettazione deve **rendere poco visibile il lavello e il piano cottura** in modo da non dare una brutta impressione a un ospite improvviso oppure al vicino che ci suoni per chiederci il sale (chissà se nelle grandi città esiste ancora questa solidarietà, ma è un altro discorso...). Tutto deve potersi riordinare facilmente e velocemente; pertanto scegliamo ampi cassetti, piani di lavoro a scomparsa, ante scorrevoli che risultano anche meno ingombranti

3. Razionalizzare gli spazi

Innanzitutto l'altezza dei piani di lavoro e dei pensili deve adeguarsi alla nostra altezza; una persona di bassa statura non deve soffrire tutti i giorni per la scomodità; deve raggiungere agevolmente ogni cosa e le varie provviste dai pensili. In secondo luogo, va deciso dove sistemare la parte "operativa" con lavello, piano cottura e forno, e quella dove si mangia da occupare con tavolo e sedie.

Se lo spazio a disposizione sul piano cottura è scarso, è preferibile che il tavolo sia vicino, in modo che possa diventare un comodo piano di lavoro per impastare, frullare, decorare etc. Un altro consiglio è quello di aggiungere una piastra in vetro per il piano cottura; oltre a proteggere le piastrelle da grasso e schizzi, quando i fuochi saranno spenti diventerà un appoggio utilissimo per un dolce ad esempio.

4. Pensili e cassetti spaziosi

Lo spazio in cucina non è mai abbastanza. Tra pentole, stoviglie, elettrodomestici da lavoro, provviste e biancheria, i mobili scoppiano. Pertanto scegliamo **pensili molto spaziosi**, sfruttando tutta l'altezza; sui ripiani superiori andremo a sistemare le vettovaglie che utilizziamo più di rado. Stesso discorso per i cassetti: ordiniamoli grandi, profondi, agevoli da aprire e chiudere; magari inseriamo dei separatori interni che consentano di sistemare gli oggetti con un certo criterio per trovarli facilmente quando ne abbiamo bisogno.

5. Gli elettrodomestici giusti

Dal lato degli elettrodomestici, oggi la tecnologia ci viene in aiuto e lavelli, forni a microonde, **piani cottura a gas moderni** sono disponibili in varie dimensioni e finiture. Se lo spazio a disposizione è poco possiamo decidere di optare per lavastoviglie più piccole delle misure standard, un **microonde da incasso** che magari venga sistemato in una colonna (scopri di più), oppure **piani cottura a gas 4 fuochi** che non sono particolarmente ingombranti.

6. Lavello e fuoco vicini

Il lavello e la zona cottura vanno disposti vicini per lavorare con più comodità; se riusciamo ad intervallarli con un piano di lavoro è meglio.



7. Materiali pratici

I materiali sono molto più importanti di quanto si pensi quando si vuole **progettare una cucina comoda** che si pulisca con facilità. Se abbiamo dei bambini in casa evitiamo **ante laccate e quasi a specchio**. Sono bellissime e luminose però, inevitabilmente, mostrano ogni impronta delle mani, magari sporche di cioccolata o di altro. In alternativa in commercio ci sono finiture laminate che, soprattutto quando sono opache, nascondono meglio il grasso e lo sporco.

8. L'importanza dei ripiani

Sui ripiani il classico acciaio per decenni è apparso la scelta ideale. Resiste al calore e si pulisce velocemente con un panno umido o semplice aceto di mele. Ma attenzione, non tutti gli acciai sono uguali; quelli di buona qualità sono satinati, antigraffio e resistenti agli acidi ma sono anche costosi. Se si risparmia, si dovrà accettare una qualità molto più bassa. L'alternativa sono materiali più versatili come il laminato, l'HPL, il quarzo oppure l'Okite.

9. Non esagerare con gli oggetti a vista

Oggi il design prevede la pulizia delle linee, l'essenzialità e l'integrità. Il disordine non va più di moda e, diciamo pure, non è nemmeno piacevole da gestire. Riduciamo al minimo oggetti e attrezzi da lavoro a vista: danno un'idea di trasandatezza e poi raccoltono polvere, schizzi e grasso. Scegliamo poche cose e, quando le acquistiamo, verificiamo che possano andare in lavastoviglie, in questo modo saranno pulite in un attimo.

10. Ogni cosa al suo posto

I ritmi della vita moderna sono veloci e quindi il tempo dedicato alla cucina è sempre di meno.

Teniamo tutto a portata di mano: sale, olio, aromi, spezie magari all'interno di un mobile o di una mensola facilmente accessibile.

L'articolo contiene informazione pubblicitaria e link sponsorizzati.