

# RI-STRUTTURA

HOME DESIGN STUDIO

## Cosa sapere prima di progettare la tua CUCINA

Scopri quali sono i trucchi per una  
disposizione ottimale

ROBERTA ROMITI Architetto d'Interni

---

Progettazione di ambienti abitativi

IL TUO PROGETTO, LA TUA CASA

334 2785454  
info@ristruttura.site

## 1. INTRODUZIONE.

Progettare una cucina richiede alcune accortezze. Infatti oltre all' aspetto estetico, bisogna tenere in considerazione anche il suo aspetto strutturale.

Scopri insieme a me come rendere la tua cucina bella e funzionale!

## 2. QUALI SONO I PUNTI STRATEGICI PER GARANTIRE UNA CUCINA BEN DISPOSTA E FUNZIONALE?

Ti sei mai chiesto perché alcune cucine, seppur bellissime a primo impatto, non ti catturano abbastanza a lungo da farti venir voglia di passarci del tempo?

Questo accade perché si è posta attenzione puramente sull' aspetto estetico, ma non su quello funzionale!

Quindi, arrivati a questo punto, su cosa si concentra una buona progettazione?

Vediamo insieme alcuni aspetti da tenere in considerazione, prima di iniziare la progettazione vera e propria!

Il primo punto da cui partire è: dove posizioniamo la cucina? Abbiamo un' area completamente dedicata a questa stanza, oppure ci troviamo di fronte ad un open space? E di conseguenza dove sono collocate le **FINESTRE** (o portefinestre)?

Sembra davvero strano dover partire proprio dalle finestre, ma incentrare la progettazione su questo elemento, ti aiuterà moltissimo!

- Infatti, nonostante, per legge, le cucine debbano essere provviste di cappe aspiranti, per garantire un ricircolo opportuno e sicuro dell' aria, è importante collocare l' area cottura (piano a induzione, a gas o elettrico che sia) in modo tale da non essere troppo lontano da un' areazione diretta e naturale, e che quindi sia soggetta ad una *corrente di areazione*.

- ▶ Inoltre la collocazione dei moduli di una cucina deve essere progettata in modo tale da permettere l'apertura agevole delle finestre (o portefinestre) e il passaggio delle persone.

Questo pone l'accento su un'altra considerazione da fare, e che molto spesso, non viene tenuta a mente.

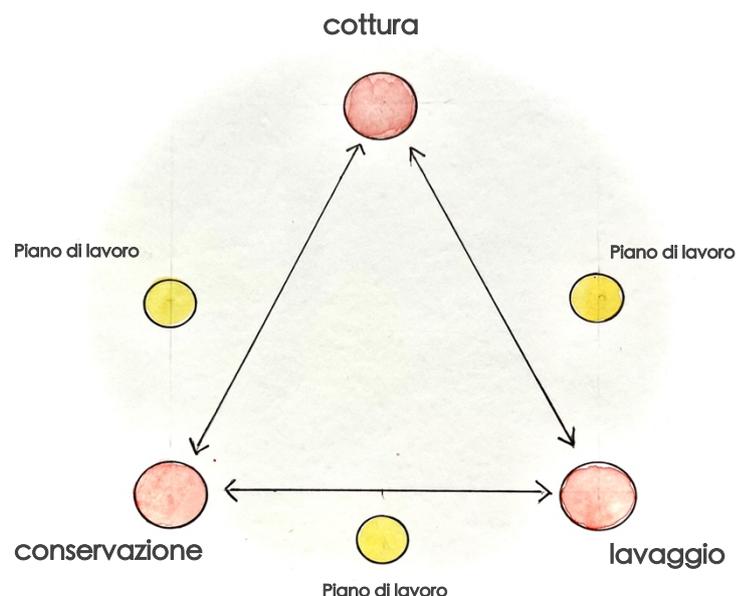
- ▶ Una cucina comoda e funzionale, sarà anche una cucina che non si svilupperà sotto una finestra, soprattutto se questa è battente.

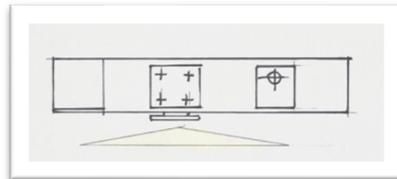
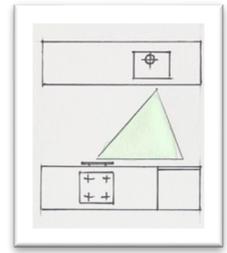
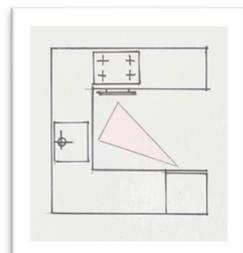
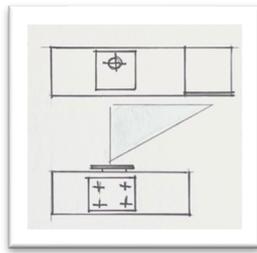
Ovviamente ci sono dei casi in cui è necessario utilizzare anche questa porzione di spazio, ma consiglio sempre di partire da soluzioni alternative.

Altro punto da tenere ben in mente, è la **REGOLA DEL TRINAGOLO**...la consoci?

- ▶ Secondo tale regola, le aree operative di una cucina, cioè, area cottura, area lavaggio e area di conservazione, occupano tre apici di un triangolo immaginario.

Una volta stabilita la posizione del piano cottura, secondo quanto detto precedentemente, si può quindi andare a determinare tutto il resto dell'arredo, tenendo a mente proprio questa regola! Il risultato? una cucina funzionale e agevole!!





A questo punto ti faccio una domanda...

Cosa non può mancare in una cucina? ... lo so, non è la prima cosa che ti viene in mente, ma ...è la **LUCE!**

- Fondamentale, per accentuare gli spazi e le emozioni! Infatti che sia naturale o artificiale, questa deve garantire funzionalità ma anche emotività all' ambiente!

Come si fa a lavorare con la luce?

Ovviamente si parte dalla **luce naturale**, quella che abbiamo a disposizione in primo luogo.

Si dovrà capire se è sufficiente o meno e dovrà essere accompagnata oppure accentuata, laddove necessario, dalla luce artificiale.

Ovviamente **la luce artificiale** sarà protagonista in tutte le condizioni in cui la luce naturale è insufficiente o inesistente.

- La luce artificiale sarà un tuo ottimo alleato andando a collocarsi in punti strategici!
- Ricorda! Non basta mettere un lampadario o un faretto, ma occorre studiare opportunamente lo spazio a disposizione!
- In base alla funzione che andrà ad avere la luce artificiale, e il suo utilizzo, questa dovrà essere fredda, neutra o calda!

### 3. RICAPITOLIAMO.

Una buona progettazione ha bisogno di tre punti cardine dai quali partire, indipendentemente dallo stile e dai colori scelti.

- ▶ Collocazione
- ▶ Regola del triangolo
- ▶ Luce

...Ed ora realizza la cucina dei tuoi sogni!!!!