

N.11 NOVEMBRE 2018 2€



COSE di CASA

IL MENSILE PER VIVERE MEGLIO LA CASA

170 MQ PER MAXI FAMIGLIA
CON SCELTE STRATEGICHE

UN BILOCALE DI 45 MQ
CON 2 SPAZI DI SERVIZIO

75 MQ VALORIZZATI
DA PAVIMENTI E DECORI

IDEE DA COPIARE

- SFRUTTARE AL CENTIMETRO **IL CORRIDOIO**
- LA LIBRERIA **SOSPESA** IN FERRO E LEGNO D'ABETE

LETTI TESSILI E BIANCHERIA

BAGNO A PICCOLI PREZZI

IN CUCINA: LA ZONA COTTURA

PANCHETTE MULTIFUNZIONE

LE PIANTE D'APPARTAMENTO
CHE MIGLIORANO L'ARIA

RUMORI IN CASA? COSA FARE

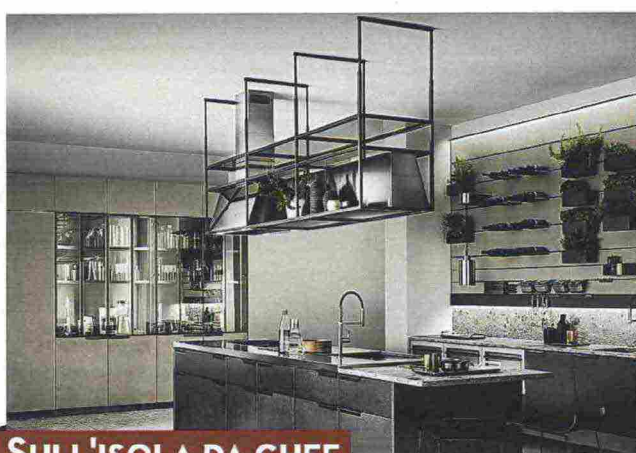
CUOCERE A VAPORE

CERTIFICAZIONE APE
PER LE ABITAZIONI

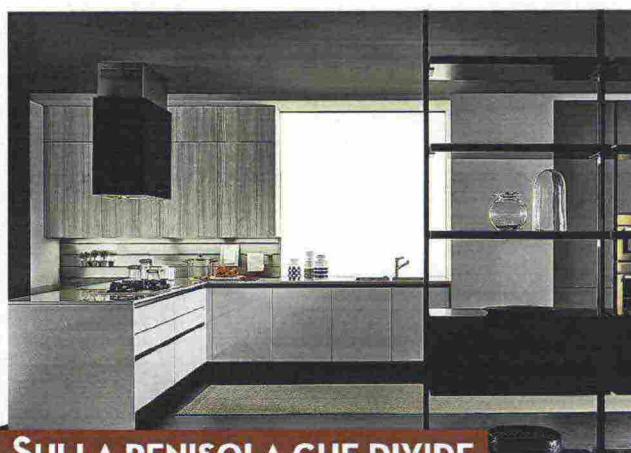
ACCORDI
di stili
e materiali

COME PROGETTARE LA ZONA COTTURA

FORNELLO + CAPPA, UNA DELLE "COPPIE" PIÙ PROBLEMATICHE DA RISOLVERE QUANDO SI TRATTA DI ACQUISTARE LA CUCINA, MA ANCOR DI PIÙ QUANDO SI INTENDE CAMBIARE LA POSIZIONE DEL BLOCCO OPERATIVO. QUATTRO LE PRINCIPALI TIPOLOGIE, CON GLI ELETTRODOMESTICI PIÙ ADATTI PER CIASCUNA



SULL'ISOLA DA CHEF



SULLA PENISOLA CHE DIVIDE



TRADIZIONALE, A PARETE



MIMETIZZATA NEL BANCONE

Per cucinare serve, ovviamente, un piano cottura. Ma di che tipo? Oggi l'offerta è vasta, perché accanto ai tradizionali - ma sempre attuali - **bruciatori a gas**, si stanno diffondendo le **piastre a induzione** (che possono essere di differenti modelli, come vedremo). A volte, la scelta dell'una o dell'altra tipologia dipende dalla possibilità o meno di poter espellere i fumi di cottura attraverso la **canna fuma-**

ria, che non sempre è presente, tramite una **cappa**. Anche la posizione degli altri impianti (elettrico, gas e idrico), se già esistenti, vincola le scelte progettuali e il tipo di composizione. Una zona cottura sull'isola, in particolare, non è sempre semplice facile da ricavare, quando sostituisce una cucina a parete. Al contrario, se l'intervento non cambia tipologia, ci saranno meno vincoli e quindi i lavori saranno semplificati.

SOLUZIONI

MIMETIZZATA NEL BANCONE

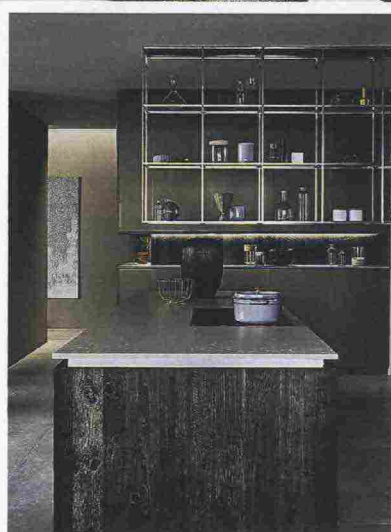
LA ZONA COTTURA SULL'ISOLA PUÒ ESSERE INVISIBILE: ALLORA, NON SOLO I FUOCHI, MA ANCHE LA CAPPA SI FONDE CON IL TOP. IL RISULTATO? UN AMBIENTE PIÙ ARIOSO CON LA SUPERFICIE DI LAVORO SFRUTTATA AL MASSIMO



Il piano di lavoro più è ampio, più è comodo: qui è interrotto solo dalla piastra a induzione con sistema aspirante integrato. I moduli sospesi e bifacciali definiscono la zona operativa, mantenendola in continuità con il living.

SE LA PIANTA È DI MEDIE DIMENSIONI

non si deve rinunciare a trasformare la vecchia cucina in una composizione con un'isola operativa. Basta fare delle scelte. Come sempre, la prima riguarda la cappa, il cui collegamento alla canna fumaria può non essere semplicissimo; lo stesso apparecchio, poi, può risultare ingombrante. La zona cottura potrebbe essere attrezzata con una piastra a induzione con sistema di aspirazione integrato. Come risolvere, invece, la zona pranzo? Se non c'è spazio sufficiente, si può rinunciare a una soluzione tradizionale per un piano snack collegato al bancone, spostando il tavolo o, in alternativa, se ne può acquistare uno trasformabile.



Lounge di Veneta Cucine (www.venetacucine.com) è in abete ossidato (isola e pensile sopra lavello) e laccato metallo liquido bronzo (colonne, pensili sopra colonna ed elementi living). Il top e lo schienale della zona lavaggio sono in quarzo. Una base da 60 cm, con anta, costa da 477 euro.