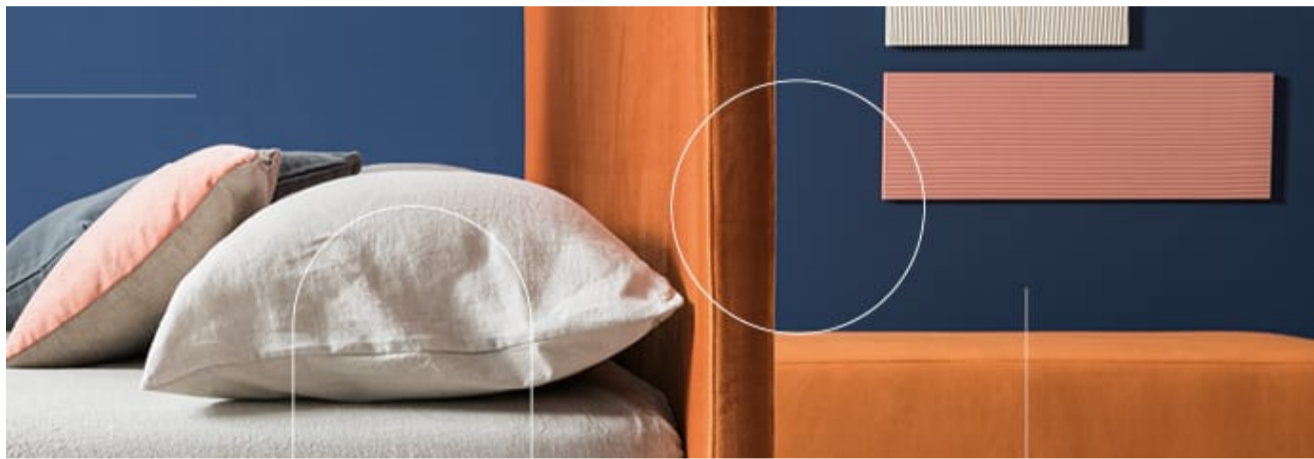




## Progettare una cucina angolare? Ecco come fare

[HOME](#) - [Cucine](#) - [Cucine Moderne](#) - [Scopri come progettare le cucine moderne ad angolo](#)



Ennerev  
Prezzi leggeri,  
sogni possibili!

Scopri la promozione  
sui nuovi letti matrimoniali

### In questo articolo:

1. [Pro e contro di una cucina angolare](#)
2. [Come disporre lavello e piano cottura in una cucina ad angolo](#)
3. [Gli errori da evitare nella progettazione](#)
4. [Le misure minime di una cucina angolare](#)

**VIESSMANN**

Leader internazionale nel riscaldamento

**5**  
196

Lasci

### La Redazione Consigli

I migliori articoli su Arredamento.it



GUIDA ALLA SCELTA DELLE NUOVE  
CUCINE BIANCHE MODERNE



LE 7 MIGLIORI  
CUCINE ANGOLARI

**BIANCHE**

[Cucine ad Angolo](#) [Veneta Cucine](#) [Aran Cucine](#) [Doimo Cucine](#)

## Pro e contro di una cucina angolare

Redazione - 22 ottobre 2019



[Carrera F1 Bianco Riso Plus 811 di Veneta Cucine](#)

La scelta di inserimento di una cucina a "L" all'interno di un ambiente, prevede senza alcun dubbio pro e contro rispetto ad una cucina lineare.

Infatti, nella cucina angolare avremmo senza dubbio, necessità di inserimento di **attrezzature interne angolari**, fondamentali per l'ottimizzazione e un pratico sfruttamento dello spazio interno.

Senza l'impiego di queste attrezzature, la cucina ad angolo perderebbe spazio contenitivo e al tempo stesso, praticità di utilizzo.

Inoltre, è fondamentale, quando possibile, nelle cucine con disposizione ad angolo, scegliere lavandini o piani cottura che possano essere inseriti anche con disposizione angolare, allo scopo di sfruttare al massimo questi spazi che diversamente, come spesso accade, resterebbero inutilizzati.

Come possiamo osservare nella foto la cucina Carrera F1 Bianco Riso Plus 811 di

Veneta Cucine, bianca, moderna e lineare con particolari di inserti in legno naturale chiaro, è fondamentale l'ottimizzazione dello spazio interno e del piano di lavoro, affinché l'[arredo](#) risulti funzionale e pratico nell'utilizzo.

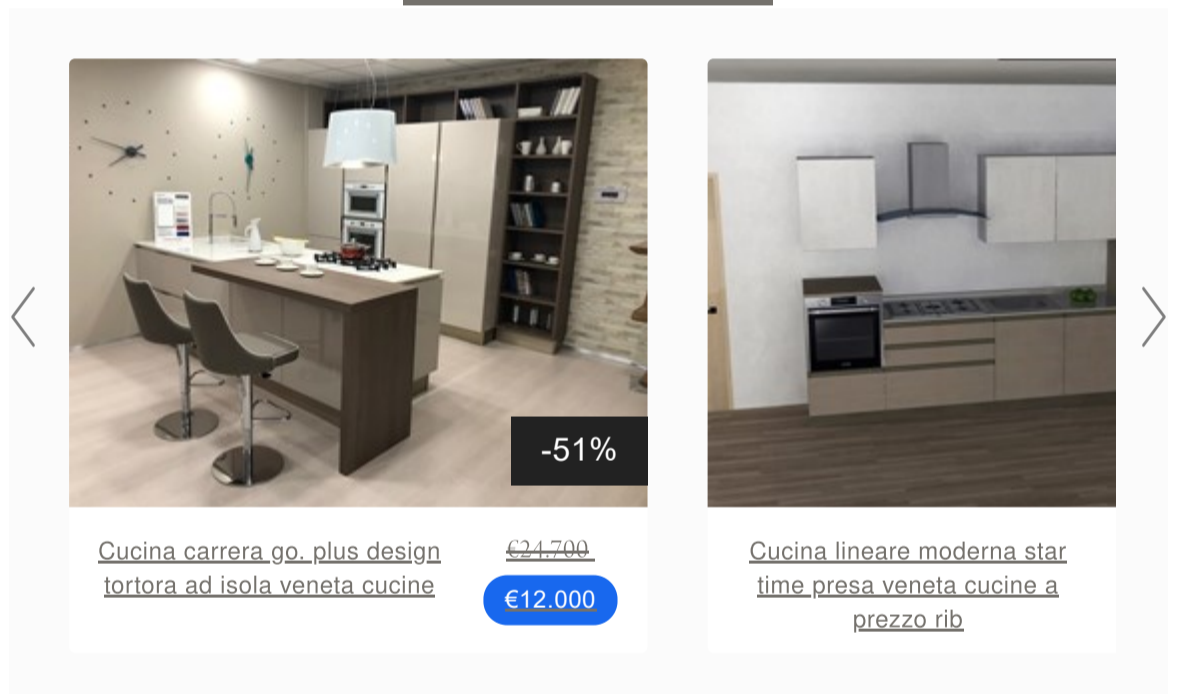
I **pro di una cucina** di questo tipo sono:

- possibilità di inserimento anche in spazi ristretti,
- [sfruttamento massimo delle pareti della zona cucina](#),
- funzionalità di utilizzo anche in caso di spazi di piccole dimensioni,
- particolari [giochi di altezze e movimentazione](#) della conformazione in pianta dell'arredo,
- utilizzo di attrezzature interne pratiche e funzionali per il massimo sfruttamento dello spazio contenitivo.

I **contro della cucina a L** sono:

- possibilità limitata di inserimento di cassettoni di ampie dimensioni,
- [necessità di accessori interni angolari](#) per sfruttamento spazi che diversamente andrebbero persi,
- possibilità di risulta di angoli ciechi,
- scomodità di utilizzo nel caso di piani angolari,
- [piano di lavoro ridotto](#) poiché eccessivamente spezzettato nei modelli di piccole dimensioni.

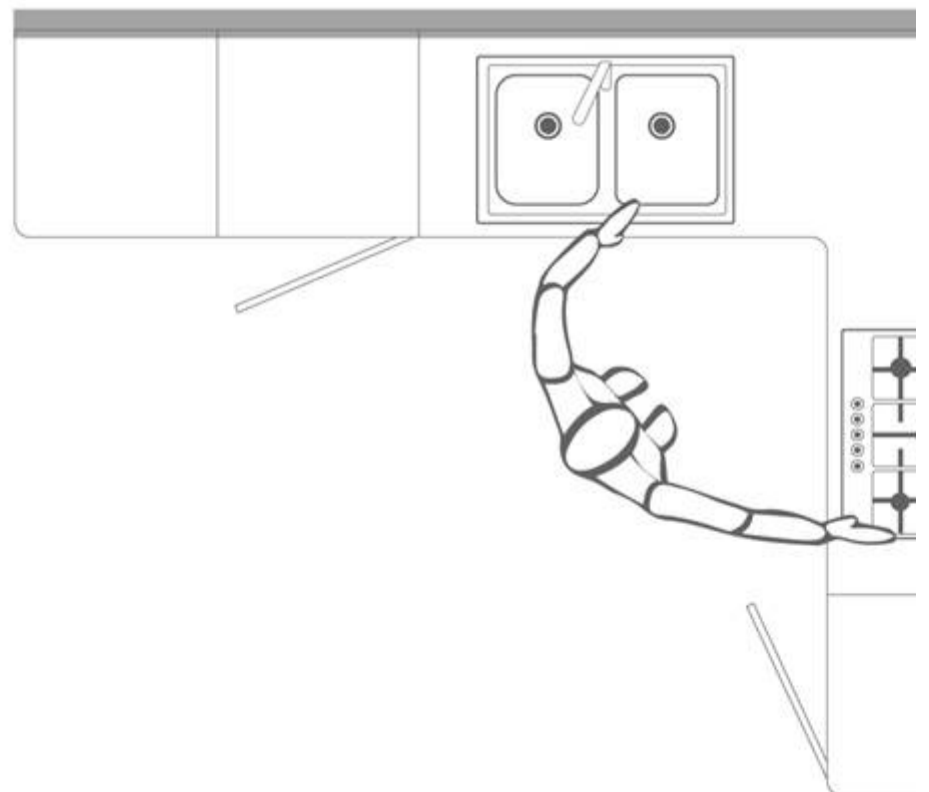
## Offerte Outlet



[Cucina carrera go..plus design tortora ad isola veneta cucine](#) ~~€24.700~~ **€12.000**

[Cucina lineare moderna star time presa veneta cucine a prezzo rib](#)

**Come disporre lavello e piano cottura in una cucina ad angolo**



Nella progettazione di una cucina angolare è fondamentale, in primis, provvedere alla sistemazione del lavello e del piano cottura.

- La combinazione più pratica consiste nell'addossare all'angolo, da una parte e dall'altra dell'arredo, **un piano cottura e un lavello lineari**, affinché siano vicini tra loro per un utilizzo pratico e funzionale ma al tempo stesso, non angolari, lasciando libero lo spazio di piano tra loro per poter cucinare. In questo modo, avremo un pratico e ottimale sfruttamento dello spazio e molto piano di lavoro libero per la preparazione dei cibi.
- Se invece, desideriamo sfruttare l'angolo inserendo uno dei due elementi per avere più piano di lavoro lineare, potremo andare a inserire un **piano cottura angolare** ottimizzando in questo modo l'angolo in maniera intelligente. Avremo così completato la zona utile per la cottura dei cibi, lasciando al piano di lavoro importante spazio utilizzabile. In questo caso il lavello potrà essere disposto a lato del piano cottura, indifferentemente a destra oppure a sinistra in base alle preferenze dell'utilizzatore finale.
- Altra possibile alternativa, disporre un **lavello ad angolo a doppia vasca** con sgocciolatoio centrale oppure scegliere un lavello a vasca unica e di grandi dimensioni con sgocciolatoio e vaschetta ridotta a lato dello stesso.

Oggi è possibile inserire nelle **cucine ad angolo** moderne e contemporanee, soluzioni di lavelli innovativi in materiale composito, se necessita, anche a scomparsa con copertura scorrevole all'interno del piano di lavoro.

## Gli errori da evitare nella progettazione



Cucina laccata Aspen di Doimo Cucine

Quando si deve **arredare** una cucina, è importante valutare diversi parametri al fine di evitare errori di progettazione che porterebbero ad una soluzione di arredo poco funzionale o addirittura scomoda.

È importante, in primo luogo, considerare le **abitudini e le richieste del fruitore** finale, affinché le cucine moderne ad angolo assolvano le prestazioni richieste per un buon utilizzo nel tempo.

Esempio di progettazione esteticamente impeccabile e molto funzionale a livello di prestazioni, la cucina angolare laccata Aspen di Doimo Cucine, che osserviamo in foto: design moderno, leggerezza e praticità si coniugano alla perfezione con l'inserimento di un piano sospeso per implementare lo spazio di lavoro utile.

Per una corretta progettazione, **sarà importante valutare:**

- lo spazio a disposizione per una adeguata e funzionale progettazione dell'arredo,
- la presenza di tutte le attrezzature necessarie per un buon utilizzo,
- la disposizione degli elettrodomestici correlata alle abitudini dell'utilizzatore

- la disposizione degli elettrodomestici correlata alle abitudini dell'utilizzatore,
- una buona ottimizzazione degli spazi aperti/chiusi,
- le altezze e le dimensioni dei pensili valutati in relazione all'utente finale,
- la profondità del mobile cucina da appoggio a terra,
- un'accurata scelta dei materiali del piano di lavoro,
- una corretta valutazione elettrodomestici da incasso oppure freestanding,
- una ponderata valutazione degli elettrodomestici riguardo la classe energetica,
- i colori e la luminosità dell'ambiente di partenza per definire corretti accostamenti cromatici.

## Le misure minime di una cucina angolare



Cucina moderna Penelope di Aran Cucine

Al giorno d'oggi è possibile avere anche piccole cucine angolari davvero funzionali che assolvano alle richieste e alle necessità in spazi ridotti, come ad esempio la Cucina moderna Penelope di Aran Cucine, che in un unico angolo racchiude tutto il necessario: lavello e piano cottura, lavastoviglie e piano di lavoro con penisola in legno naturale.

Infatti, se si desidera installare una **piccola cucina ad angolo** ingombrando lo spazio minore possibile, si può valutare una soluzione che comprenda:

- lavabo quadrato o circolare ad una vasca sola,
- piano cottura a doppi fuochi con disposizione verticale con possibilità di aggiunta di fuochi supplementari in blocchi di due in due,
- colonna forno con microonde e forno elettrico oppure se lo si desidera, combinato per ridurre l'ingombro,
- lavastoviglie tradizionale 12-14 coperti oppure di dimensioni ridotte per 8 coperti,
- frigorifero in soluzione freestanding per evitare problemi di incasso.

La cosa fondamentale è valutare lo **spazio necessario di inserimento** di ogni elemento: le misure dei moduli da incasso tradizionali si aggirano intorno ai 60 cm per lavastoviglie, piani cottura a 4 fuochi e forno ma possiamo anche trovare soluzioni di elettrodomestici di dimensioni ridotte, di circa 40 cm utili ad inserimento in mini cucine o cucine ad angolo il cui spazio destinato sia piuttosto ridotto.

Infine poi, con le soluzioni di fuochi singoli, sarà possibile creare composizioni su misura in base alle necessità di spazio o alle richieste estetiche.

Non è possibile definire una misura in termini di centimetri in riferimento alle dimensioni minime di una cucina ad "L", poiché questo dipende prevalentemente dalle scelte degli accessori e degli elettrodomestici che si andranno ad inserire.

Senza dubbio, disporre una colonna forno e dei pensili a tutta altezza e profondità, permetterà di ottimizzare lo spazio di contenimento e ridurre la dimensione della cucina senza perdere di funzionalità.