

[Home](#) » [Cucina](#) » [Cucine moderne](#)

Cucina: funzionale e pratica, non solo bella

Ergonomia, interni superorganizzati e facilmente accessibili, maggiore capacità di contenimento: sono fattori decisivi nella progettazione di una cucina che risponda alle esigenze di utilizzo quotidiano e del nostro stile di vita.

Publicato ib8/01/2019 | Aggiornato ib8/01/2019



Lo spazio in cucina è fondamentale: in quanto ambiente principalmente di lavoro, oltre che all'estetica, va data priorità agli aspetti più "pratici", come la possibilità di muoversi liberamente, di avere facile accesso agli interni dei mobili, di avere a portata di mano ciò che più serve e di poter [contenere il più possibile](#).

Se le dimensioni dell'ambiente cucina sono ridotte, il problema può essere risolto in diversi modi: primo fra tutti, sfruttare lo spazio in altezza, innanzitutto con le [armadiature](#), che hanno una profondità maggiore rispetto ai pensili, cui possono essere aggiunti anche elementi sopra colonna, per poter arrivare fino al soffitto, se necessario. Oppure con pensili in doppia fila: i vani superiori saranno destinati a stoviglie, conserve o utensili di uso non quotidiano. In aggiunta, [scegliere moduli più capienti](#), per esempio più profondi dello standard, o con lo [zoccolino ridotto](#), recuperando spazio in altezza.



Dall'effetto molto naturale, grazie al trattamento di termostrutturazione, la cucina è in quercia medio dek e silk grigio tortora, con top in Fenix grigio Londra. Una base da 60 cm con anta costa a partire da 220 euro. Ethica.Go di Veneta Cucine www.venetacucine.com

Leggi anche:



Cucine con penisola grande: per separare, contenere, pranzare



Cucina bianca: il fascino eterno della luminosità



Dentro i mobili della cucina: spazio in più, facile da usare



Cucine: qual è il legno più richiesto e venduto?