

COSE di CASA

il mensile per vivere meglio la casa

**Restyling contemporaneo
per interni classici**

**30 e 35 mq: mono e bilocale
con idee salvaspazio**

Da copiare

- ▶ Strutture geometriche che dividono e arredano
- ▶ 10 modi di rinnovare casa sfruttando i bonus fiscali

Salone del mobile
le anticipazioni

30 lampade superstar

**Guida all'acquisto
della cucina giusta**

Rivestimenti effetto naturale

**Bagno: tutto per il benessere,
dalla vasca alla sauna**

**Speciale: nuovo look
decorando le pareti**

N. 4 - APRILE 2015 € 2,00

*Zona giorno
open space*





Arredo3 è |

Arredo3 è **progetto**

Arredo3 è **futuro**

Arredo3 è **novità**

Arredo3 è **Moon**



BENVENUTI
IN CUCINA



arredo3.it

Mod. MOON

CUCINE

Il primo step è individuare le priorità: serve tanto spazio per la dispensa? Oppure sarebbe utile un maxi piano cottura o il tavolo da pranzo? Intorno all'**esigenza principale** si costruisce il progetto.



La penisola integra il banco snack, una scelta di tendenza alternativa al tavolo.

Caratterizzata da pensili doppi, la cucina abbina due finiture: griglia lucida e lino naturale. Il piano è in Okite® grigio di 2 cm di spessore. Siria di Arredo3.

Ragionare per macro aree

semplifica il disegno e soprattutto, in futuro, la vita in cucina, evitando di sprecare energie in passaggi troppo lunghi.

Le principali sono: conservazione, lavaggio e cottura, tra le quali inserire almeno due piani di lavoro, che costituiscono la quarta zona.



a) Conservare

Questa funzione è risolta

da un frigorifero per cibi freschi/congelati ed elementi dispensati per quelli meno deperibili: armadi, cestelli estraibili, cassetti, cestelli, ripiani chiusi da ante.

b) Lavare

Il lavello deve essere vicino alla zona cottura. Sotto va previsto lo spazio per la lavastoviglie, se possibile a destra o a sinistra, a seconda che si sia destro o mancino. E davanti occorre calcolare circa 1 metro per l'apertura.

c) Cuocere

All'estremità del perimetro si dispongono piano cottura e relativa cappa (a circa 60 cm di distanza). Meglio calcolare mensole o vani per conservare i condimenti che si usano per cucinare.

d) Preparare

I piani di lavoro hanno un'altezza da terra di circa 85 cm, pensati per persone di statura media ma possono essere adattati. La profondità è di 80 cm almeno, più profondi agevolano i movimenti, ulteriormente i movimenti.