

Cucine in linea, se lo spazio libero è su una sola parete

Le cucine in linea sono sicuramente le composizioni più “semplici”. E proprio per questo vanno ben valorizzate.

Qualche decennio fa, la cucina in linea era la soluzione obbligata per quei locali non troppo grandi, in cui i mobili dovevano essere messi tutti su una parete lasciando il resto dello spazio libero per muoversi e aprire le ante. A volte si trattava di **piccoli angoli cottura o cucinotti**, come si chiamavano fino agli anni 70, altre volte invece di locali non molto larghi (spesso con in fondo la finestra o la portafinestra a un battente) che venivano arredati su un lato mentre sull'altro non era possibile mettere nulla, se non magari un piccolo tavolo.

Ora, invece, **spesso la cucina in linea viene scelta anche per ambienti doppi con cucina e soggiorno insieme** e non necessariamente cucine separate strette. Mentre negli open space al centro viene spesso prevista un'isola, quando la cucina è tutta su un lato **nel mezzo si sistema di solito la zona pranzo**, arredata con un tavolo tradizionale. In alcuni casi però viene invece previsto **al termine della composizione un piano snack o un tavolo**.

Quale sequenza per le funzioni nella cucina su una parete?

Per rendere ottimali e più fluidi i movimenti all'interno della cucina è preferibile disporre le funzioni lasciando fra la zona lavaggio e i fuochi una parte di piano libera per la preparazione, ma anche per tenere, quando possibile, lontana l'acqua dal piano cottura, perché può accidentalmente infiltrarsi più facilmente sotto ai fornelli.

Frigorifero e forno posso essere sistemati ai lati della composizione, anche vicini. Una volta si sconsigliava questo posizionamento perché il primo non subisse l'eccessivo calore del secondo, ma attualmente gli elettrodomestici sono ben isolati e non vi sono problemi di sorta. **Inserire entrambi invece al termine della composizione in armadiature a colonna è la soluzione più praticata**, funzionale e anche esteticamente valida. A cura di Studio Bariatti - Pubblicato il 02/11/2021



Si sviluppa su un'unica parete la cucina componibile in linea **Logica di Valdesign** che è caratterizzata da una ricercata forma a cornice che racchiude la zona operativa. Le basi, le colonne e i pensili sono realizzati in laccato Nero opaco come gli zoccoli e le gole; il top è in Laminam Nero assoluto. I pensili con le ante in Nobiletato Noce cenere, con una profondità ridotta, “spezzano” e illuminano la composizione. Un modulo base da 60 cm con un'anta a battente (escluso top, zoccolo e gola), prezzo 309 euro. www.valdesigncucine.eu