

ELEGANZA E CONVIVIALITÀ

CONIUGANDO LA FUNZIONALITÀ CON L'ESTETICA, LA CUCINE CON ISOLA RAPPRESENTANO UNA SOLUZIONE OTTIMALE PER CHI DESIDERA UN AMBIENTE "PROFESSIONALE", COMODO E RICERCATO

a cura di LEONARDO SELVETTI foto di MARCO MAROTTO

Spazi e distanze

INTORNO AL BANCONE DEVE ESSERE LASCIATO LO SPAZIO SUFFICIENTE PER POTERSI MUOVERE IN MANIERA AGEVOLE E IN TUTTA SICUREZZA. ALL'INCIRCA, È BENE AVERE ALMENO UN METRO DI SPAZIO TRA I MOBILI A PARETE DELLA CUCINA E L'ISOLA E UNO SPAZIO DI 70-80 CENTIMETRI DI LARGHEZZA AD OGNI LATO DEL BANCONE.



progetto dello studio Brain Factory Architecture & Design www.brainfactory.it

Progettazione

IN FASE DI PROGETTO, OCCORRE DECIDERE L'ESATTA DISPOSIZIONE DELL'ISOLA NELL'AMBIENTE. PER EVITARE GRANDI INTERVENTI MURARI, UNA SOLUZIONE È QUELLA DI COSTRUZIONE UNA PEDANA IN CUI COLLOCARE GLI IMPIANTI E DI UN CONTROSOFFITTO PER LA CAPPA.

Sempre più spesso, la cucina deve rispondere a esigenze di praticità, convivialità ed estetica. Soluzione di grande tendenza in arredamento è quella con isola, che consente di unire design di alto valore e ampia funzionalità in termini di piani d'appoggio.

Nello specifico, l'isola è un blocco posto al centro della cucina e sfruttabile solo come piano di lavoro e tavolo oppure attrezzata con elettrodomestici. In questo secondo caso, le pareti possono accogliere frigorifero, forno e dispensa, mentre la superficie può ospitare piano cottura e lavelli. Lo spazio sottostante, inoltre, permette l'inserimento di sportelli e cassetti. L'isola può svolgere un importante ruolo anche a livello di distribuzione degli spazi, dividendo la zona living dalla cucina negli open-space. Per essere installata, però, questa tipologia di cucina richiede precise specifiche in termini di spazio e di allacci.

Open space

LE SOLUZIONI CON ISOLA RICHIEDONO MOLTO SPAZIO, NON SEMPRE DISPONIBILE NELLE TRADIZIONALI CUCINE SEPARATE. UNA SOLUZIONE È QUELLA DI ESTENDERE LA CUCINA ALLA STANZA ADIACENTE E CREARE UN OPEN SPACE CON LA ZONA LIVING, DI CUI L'ISOLA SARÀ L'ELEMENTO DIVISORIO.



Disposizione mobili

È POSSIBILE SCEGLIERE TRA PIÙ ASSETTI DELLA CUCINA CON ISOLA. AD ESEMPIO, CON I MOBILI DISPOSTI A C, A L O IN LINEA. SE QUESTI SARANNO PROVISTI DI ELETTRODOMESTICI, L'ISOLA CENTRALE POTRÀ ESSERE RIDOTTA AL MINIMO - A LIVELLO DI FUNZIONALITÀ E DI SUPERFICIE - E USATA COME SEMPLICE BANCONE.

Allacci e impianti

QUALORA SI INTENDESSE INSERIRE SULL'ISOLA IL PIANO COTTURA, SARÀ NECESSARIO FAR ARRIVARE AL CENTRO DELLA CUCINA LE TUBAZIONI E GLI ATTACCHI ELETTRICI E/O DEL GAS, NONCHÉ PRESE DI CORRENTE. SE L'ISOLA OSPITERÀ ANCHE LAVELLO E LAVASTOVIGLIE, INOLTRE, SERVIRÀ PORTARE AD ESSA ANCHE GLI IMPIANTI DI CARICO E SCARICO DELL'ACQUA.



Lavello e fuochi

OLTRE ALLE SOLUZIONI FILOTOP, È POSSIBILE PREVEDERE APPOSITI PIANI SCORREVOLI PER COPRIRE LA ZONA OPERATIVA. QUESTI CONSENTONO DI AUMENTARE LA SUPERFICIE DI LAVORO QUANDO GLI ELEMENTI SOTTOSTANTI NON VENGONO USATI.