

PROGETTARE

cucina a isola

cosa devi sapere per crearla a casa tua

Richiede spazi adeguati e **impianti ad hoc**, ma non è un sogno impossibile. Anzi! Vuoi provarci? Scopri le misure e segui i **nostri consigli** DI ELENA FAVETTI



L'isola operativa, magari con piano snack, è il simbolo per eccellenza della convivialità perché rende la preparazione dei cibi un evento da condividere con la famiglia o gli ospiti. Ecco cosa devi sapere per progettare. **GLI SPAZI.** Prima di tutto considera che intorno all'isola occorre una fascia di 90 cm da lasciare libera per il passaggio. L'isola serve da contenitore e piano di lavoro? Può avere un ingombro di soli cm 120x60; se si aggiunge il bancone snack la profondità sale a cm 100 (60 di base + 40 di top a sbalzo). Se la si attrezza come zona operativa con i soli fuochi la larghezza diventa di cm 180 (60 di fuochi + 60 per lato per appoggiare pentole&Co.); se c'è solamente il lavello si aggiungono altri 20 cm (quello a due vasche misura almeno cm 80 + 60 per parte ai lati). Se l'isola è completa (fuochi + lavello) servono cm 60 di top + 60 di piano cottura + 40 di top + 80 di lavandino + 60 di top, quindi cm 300 (o un'isola quadrata da 180x130 con cottura e lavaggio fronteggiati su lati opposti). **GLI IMPIANTI.** Gas, acqua ed elettricità vanno portati a pavimento in corrispondenza del piano fuochi e del lavello. Inoltre occorre prevedere un controsoffitto per accogliere il tubo di scarico della cappa che, ovviamente, scenderà dall'alto.

L'ISOLA È 'SOCIAL'

Ideale l'organizzazione proposta dalla cucina Motus di Scavolini: il bancone operativo (cm 240x110) con lavello, fuochi e piano snack, è al centro e fa da filtro-connessione tra cucina e living. L'area di contenimento è organizzata in colonne lungo la parete di fondo.

Cucini a vista? Fallo con stile! Ecco 2 proposte belle e funzionali per cuocere e servire



IL CENTROTAVOLA
Disegnato da Gio Ponti, è formato da 2 coppe uguali in acciaio da usare, anche separatamente, come portafrutta [Sambonet, Ø cm 24 €439,90].



LA CASSERUOLA
Terra.Cotto Salvia: la pentola in terracotta dal design moderno per una cucina tradizionale [From Sambonet to Kitchen, Ø cm 24 €64,90].