

Arredo cucina, consigli per elementi e accessori

Pubblicato: Lunedì 29 Agosto 2022



Arredare la propria cucina al meglio dotandola di ogni strumento per qualsiasi necessità. Un ambiente della casa che un tempo era visto solo per il lato funzionale legato alla preparazione di pranzi e cene, quindi un posto da sfruttare il minimo indispensabile. Oggi la cucina è diventata un qualcosa di molto differente, un ambiente da vivere a pieno e nel quale trascorrere buona parte delle giornate.

Complice anche il Covid con i suoi lockdown, durante i quali si è trascorso tantissimo tempo ai fornelli improvvisandosi chef, preparando il pane in casa, studiando ricette da condividere magari sui social. E anche questa dei social è una tendenza che influisce molto sulla diffusione del concetto del food: su Instagram in particolare impazzano foto e trend legati a questo comparto, così come i vari filoni dei reality sulla cucina non hanno fatto altro che incrementare l'interesse.

Risultato di questo, oggi si assiste ad una proliferazione di accessori ed elementi di arredo per la cucina adatti ad ogni necessità, spesso necessari altre volte piccoli 'capricci'. Quali sono i più diffusi? Scopriamoli con il supporto di [Cucina Comoda](#), che propone un elenco dei migliori elettrodomestici per la cucina.

1. **Impastatrice:** immancabile ormai nelle cucine degli italiani. Un'impastatrice è un elettrodomestico utile per varie necessità, dal frullare fino allo sbattere passando per il montare la panna. Il tutto riferito a qualsiasi ingrediente, così da consentire di realizzare impasti per pizze ad esempio, torte ripiene, dolci ecc....
2. **Macchina per la pasta:** fare la pasta in casa, un'attitudine tramandata dalle generazioni precedenti e che oggi sta riprendendo quota. Questo strumento consente di preparare la sfoglia per la pasta direttamente a casa, semplicemente acquistando i giusti ingredienti, e di andarla poi a

tagliare in diverse forme così da poter preparare, anche autonomamente, diverse tipologie di pasta, da quella corta a quella lunga.

3. **Macchina per il pane:** non solo pasta, quella di fare il pane in casa è stata probabilmente la tendenza più in voga durante il covid e i susseguenti lock down. Una passione per molti italiani che amano sentire il profumo del pane fresco fatto in casa, di mattina, e che per questo ricorrono all'acquisto di macchine per fare il pane. Anche qui è fondamentale avere i giusti ingredienti per dare vita ad un risultato soddisfacente.
4. **Estrattori di succo:** da qualche anno la filosofia healthy ha preso il sopravvento e si fa sempre più attenzione a quello che si mangia. Gli estratti di frutta o di verdura sono tra gli alimenti più completi e nutrienti, oltre che salutari per il proprio organismo. Un bicchiere di salute che può essere preparato avendo in casa un estrattore, che non vanno a frullare distruggendo anche le sostanze nutritive, ma che consente di dar vita a succhi con un maggior numero di vitamine, senza distruggerle.
5. **Gasatore di acqua:** ultimo esempio, il gasatore di acqua. Un elettrodomestico che ha il vantaggio di garantire comodità in quanto chi lo acquista potrà poi evitare di sobbarcarsi l'acquisto e il trasporto di casse di acqua gassata al supermercato. Il che rappresenta anche una scelta ecologica in un momento nel quale lo smaltimento della plastica è un grande problema per l'ambiente.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it