

Come arredare la cucina?

Pubblicato: Domenica 29 Gennaio 2023



La cucina si è trasformata nel corso del tempo nella stanza nevralgica della casa, frequentata da tutti i membri della famiglia e usata non solo per cucinare ma anche per conversare e passare del tempo piacevole insieme.

Pertanto, al momento di scegliere il suo arredo, è opportuno considerare sia il design sia la funzionalità, optando per dei mobili eleganti e raffinati, che nascondono pensili e piani d'appoggio per avere un buon margine di manovra.

Sia che si abbia una cucina a vista sul salotto sia che sia realizzata separatamente, in questo articolo vedremo nel dettaglio come arredarla al meglio sia come mobilio sia come complementi di arredo.

Scegliere uno stile e portalo avanti

Il primo passo da compiere quando si arreda una cucina è scegliere uno stile univoco. In questo modo si evita un'accozzaglia di elementi distanti fra loro, che creano un effetto caotico e poco armonico.

Classico o moderno, importante adattare gli elettrodomestici e i complementi di arredo, puntando su pochi pezzi principali mirati ma anche su tessuti e stoviglie dello stesso mood.

L'importanza dell'illuminazione

Il secondo passo da compiere è quello di optare per la giusta illuminazione, che possa esaltare le aree meglio riuscite e celare le parti ancora da perfezionare.

E' bene puntare su luci calde, che favoriscono l'intimità della conversazione e rendono lo spazio più accogliente, piuttosto che quelle fredde che invece sono più austere e adatte a uno studio professionale.

Realizzare un punto luce sopra al tavolo, che scende leggermente per circoscrivere l'area deputata al pasto, e altri che illuminano in modo strategico il piano di lavoro può essere una buona soluzione.

Elettrodomestici funzionali ed eleganti

Il mondo degli elettrodomestici è in continua evoluzione e pertanto potrai optare per la combinazione più adatta per le tue esigenze.

I modelli moderni e i-tech, in acciaio cromato che non arrugginisce e ben si sposa con ogni genere di arredo sono molto in voga.

Sul piano da lavoro si possono inserire alcuni piccoli elettrodomestici di design, come il tostapane laccato in colori pastello oppure il frullatore in un raffinato nero lucido.

Si può optare per un frigorifero a incasso oppure acquistare uno di quei modelli extra con doppio sportello, ideali per le famiglie numerose e molto di moda nelle cucine moderne.

I complementi di arredo

Dopo aver dato uno stile lineare alla cucina e averla dotata di anima ben precisa, è giunto il momento di completare l'arredo con dei complementi utili sia a livello funzionale sia per arredare.

Alcuni collezionano tazze e mug, inserendoli all'interno di una credenza trasparente o addirittura ancorandoli a dei ganci sulla parete per creare un divertente e comodo decoro personalizzato.

Ogni membro della famiglia avrà sempre a disposizione la sua tazza e potrà fare colazione con stile ed eleganza.

In questa pagina <https://www.coin.it/it-it/casa/tavola-e-cucina/tazze%2C-mug-e-tazzine/>, ad esempio, è possibile trovare alcuni fra i migliori modelli del mercato, di diversi stili e colori. Ancora, si può giocare con i piatti riponendoli a vista, con il centrotavola oppure con i tessuti, che rivestono un ruolo essenziale per donare un tocco di colore a tutto l'ambiente circostante.

Scegliere delle tende che possano richiamare i cuscini delle sedie ed un runner che decori il tavolo senza appesantirlo troppo sono due piccoli suggerimenti da tener presente.

Pavimento e rivestimenti della cucina

I mobili della cucina catturano lo sguardo per primi, ma non bisogna sottovalutare l'ambiente all'interno del quale sono inseriti quindi il pavimento e le pareti. Se la casa è già dotata di mattonelle rustiche in cotto, meglio optare per uno stile classico e leggermente country, per evitare un contrasto eccessivo e dissonante.

Se invece c'è un parquet chiaro e naturale, meglio rimanere su questo mood e optare per un bancone bianco con rifiniture legno, per realizzare un'atmosfera rilassante ed eco.

Per gli amanti del moderno, perché non scegliere le attualissime resine, che lasciano la superficie liscia e lucida, con un intrigante effetto bagnato che non funge solo da sfondo dell'ambiente circostante.

Dietro ai fuochi puoi realizzare un bordo di piastrelle da selezionare in un colore neutro per avere una base universale oppure divertirti con colori originali che donano un tocco di creatività all'ambiente.

Non bisogna dimenticare di considerare pure la tipologia di porte e infissi, così che tutto l'insieme si integri perfettamente e l'arredo sia armonico nella sua totalità.

Quali fuochi scegliere?

I fuochi sono un elemento essenziale della cucina e pertanto meritano di essere scelti con cura. Una modalità elegante e raffinata è quella dei fuochi a induzione, che basano la propria funzionalità su una piastra piatta che si scalda rapidamente ma che non genera una vera e propria fiamma.

Oltre allo stile di un simile prodotto, i clienti apprezzano notevolmente la pratica pulizia che è possibile fare al termine della cottura, senza nessuna componente da smontare.

Ovviamente se opti per una variante di questo genere dovrai acquistare solo stoviglie particolari, che si prestano a essere usate su questa piastra e hanno una base idonea.

In alternativa, si può puntare sui fuochi tradizionali, mettendo due o quattro postazioni a seconda dello spazio.

Arredare con le piante

Le piante all'interno della casa sono divenute un vero e proprio must have, arrivando addirittura ad ornare stanza particolari come la cucina. Il consiglio è di scegliere una pianta ricadente, così da posizionarla in alto e far scendere le foglie in maniera delicata.

Fare attenzione all'esposizione e selezionare solo varianti da interno e che non richiedono la presenza costante di raggi solari.

Importante scegliere un vaso che riprenda i colori dell'ambiente e che possa caratterizzarlo al meglio, magari in corda, ceramica o smalto decorato.

Anche delle varianti grasse di piccole dimensioni si prestano a completare il decoro dei pensili, così come la realizzazione di un orto verticale di erbe aromatiche, da tenere direttamente a disposizione mentre si cucina.

Materiali resistenti e intramontabili

La scelta dei materiali è essenziale quando si progetta una cucina, poiché si presume che la sua durata sia lunga nel tempo. Scegliere un piano resistente, come ad esempio quelli in marmo, di gran moda secondo le ultime tendenze del mercato.

Optare per mobili e pensili solidi, opachi o lucidi a seconda del proprio gusto, in legno o resine moderne a seconda dell'effetto finale che si desidera creare.

Attenzione ai materiali degli elettrodomestici, che devono sopportare l'usura e lo sbalzo di temperatura per assicurare un ottimo risultato nel tempo. Il consiglio è di compiere un investimento iniziale leggermente superiore per non doverci mettere più le mani nel breve termine.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

