

Tre modi per guadagnare spazio in una cucina piccola

Pubblicato: Lunedì 27 Febbraio 2023



Dedicare **poco spazio alla cucina** è davvero un paradosso, perché se esiste una stanza che ha bisogno di tanto spazio per stipare mobili, elettrodomestici, conserve, scorte, questa è proprio la cucina, eppure spesso è proprio quello che accade.

Le dimensioni sempre più contenute delle abitazioni, infatti, impongono spesso di dotarsi più di **angoli cottura** che di vere e proprie cucine, in modo da lasciare spazio alla zona giorno, per ospitare amici, o alla camera da letto, dove posizionare una cabina armadio. L'**arredamento cucina**, a volte, è quindi relegato al minimo e solo a una piccola parete attrezzata.

In tutte queste circostanze la **progettazione** dell'ambiente deve essere addirittura **sartoriale**, per riuscire a ricavare quei centimetri utili da sfruttare per riporre tutto il necessario, in una delle stanze più vissute della casa.

Soprattutto se si ha dimestichezza tra i fornelli, infatti, si passerà molto tempo in questo ambiente, alle prese con diverse preparazioni, e il rischio di non riuscire a trovare lo spazio per poggiare anche solo un piatto, immersi nel disordine, è davvero elevato.

Come fare allora per riuscire a **ricavare spazio** lì dove questo non c'è?

Mobili su misura

Tutte le case produttrici di arredi, al momento della scelta, sono in grado di personalizzare i **mobili della cucina** per renderli **su misura**. Spesso, infatti, specie nelle cucine di minori dimensioni le dimensioni sono fuori standard e bisogna dare tagli diversi ai pensili e ai piani cottura, così da rendere tutti gli spazi funzionali.

In un ambiente stretto e lungo, dove c'è poca profondità, ma si ha un soffitto alto, si può sfruttare ad esempio l'**altezza** e strutturare i pensili in modo da guadagnare spazio. Si possono anche sfruttare gli angoli o prevedere elettrodomestici di dimensioni minori. Esistono infatti molti **elettrodomestici in formato XS**, che ben si prestano a cucine di piccole dimensioni.

Progetta un ambiente unico

Se di **angolo cottura** si deve trattare, a questo punto, meglio integrarlo con la **zona giorno**, sfruttando in maniera creativa quegli arredi che creano una soluzione di continuità tra i due ambienti, pur mantenendoli distinti.

Può essere il caso di un'**isola libreria**, che sfrutta la doppia faccia del **mobile isola** per proporsi da una parte come piano cottura o tavolo da pranzo e dall'altra strutturata con tante **nicchie** in cui riporre complementi d'arredo e libri per la zona giorno. Allo stesso modo si può sfruttare una **piccola parete attrezzata**, sullo sfondo della cucina, per riporre cristalli e pentole.

Con un po' di creatività si possono unire i due ambienti in modo armonioso ed esteticamente lineare.

Punta sugli organizer

Al di là dei semplici mobili, importanti per conservare scorte e utensili, sono molto utili tutti quegli oggetti e piccoli arredi utili a **organizzare lo spazio** dentro e fuori gli scomparti.

Lo scopo è quello di tenere tutto in ordine, pulito e allo stesso tempo rendere lo spazio **funzionale**, così da riuscire a sfruttare ogni angolo interno ed esterno agli arredi.

Contenitori, scatole, boccette, mensole interne, servono a raccogliere gli oggetti e tenerli insieme. Questo vale per gli scaffali e il frigo, in cui si tende a inserire quello che si acquista senza un ordine preciso e dimenticarsene perché magari coperto dalla spesa più recente.

Può valere la pena, lì dove la disposizione dell'arredo lo permette, sfruttare anche **soluzioni a giorno**, per appendere o poggiare stoviglie, mestoli, posate, bicchieri e quanto non trova spazio all'interno dei pensili.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it