

**B** POSSO AIUTARTI? . CASA



# In cucina punta sui dettagli

Scegliere un modello che ti piace non basta. Considera anche il tuo stile di vita. Così sarà più facile creare lo spazio giusto in cui muoversi avendo tutto a portata di mano

di Elena Cattaneo — [@elecatta](#)

## PER COMPRARE AL MEGLIO

Quando devi acquistare un nuovo elettrodomestico vai in crisi? Euronics ti dà una mano a orientarti tra le diverse proposte, con indicazioni su caratteristiche tecniche, vantaggi e plus. Clicca sul sito [cds.euronics.it](http://cds.euronics.it) e troverai la Guida all'acquisto che, di volta in volta, sarà dedicata a un elettrodomestico. Il primo speciale mette a confronto 20 asciugatrici delle migliori marche.

**È** l'ambiente della casa dove si trascorre la maggior parte del tempo. Per preparare da mangiare, ma anche studiare, lavorare, guardare la tivù. Ecco perché, nel tempo, le proposte delle aziende si sono evolute per rispondere alle specifiche esigenze, di spazio e di utilizzo. C'è chi desidera un locale indipendente, e chi, invece, ama gli

spazi aperti e preferisce inserire la cucina nella zona soggiorno. Grazie ai modelli oggi disponibili, ognuno può avere un progetto su misura: ciò che conta è la possibilità di scegliere un'attrezzatura che corrisponda alle proprie necessità ed abitudini. **In una cucina comoda è il dettaglio che fa la differenza.** Ecco quindi quattro soluzioni furbe che ti possono facilitare la vita.



Per chi cerca un'atmosfera pratica e moderna la penisola in cucina è la soluzione giusta. Inoltre se la scegli con il piano rivolto verso il centro della stanza otterrai più spazio libero a parete da utilizzare per i mobili o per un piano da lavoro in più.

**Nella foto:** la particolarità di questa proposta, realizzata con il programma Kai di Arredo3, è avere un vero e proprio tavolo. Ha la forma di una penisola ma la comodità di una scrivania ed è integrato alla boiserie che riveste la parete. Ciò permette, rispetto alle soluzioni classiche più alte, di mangiare, disegnare o fare i compiti, seduti su una sedia e non sugli sgabelli.



L'arredamento delle case non è mai definitivo, perché si trasforma con il tempo. Se, per esempio, in cucina accumuli oggetti e accessori, è il momento di trovare una soluzione.

**Nella foto:** per non sostituire i mobili, punta su una nuova attrezzatura a parete. Attraverso tre semplici guide verticali e una serie di ripiani di dimensioni diverse (sistema Algot, Ikea), la parte superiore è diventata una scaffalatura a vista; al centro c'è un comodo piano d'appoggio e, in basso, lo spazio ospita i contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti (Sortera).

## Controlla la dispensa

Organizzazione vuol dire, anche, ordine. Per sistemare tutto al meglio ognuno può seguire le sue abitudini, ma ci sono due regole fondamentali da cui cominciare.

1. Fai una lista degli ingredienti che per te sono indispensabili (sale, zucchero, farina, olio), appendila all'interno dell'anta e tienila sempre aggiornata.
2. I cibi devono essere facili da trovare: riponili in contenitori trasparenti o aggiungi un'etichetta evidente sulle confezioni, e cerca di sistemare nel ripiano più accessibile quelli che usi tutti i giorni. Infine, ricordati di non accumulare troppe scorte.



Se la tua cucina è a vista sul soggiorno, per evitare composizioni disordinate e poco armoniche, scegli un sistema di contenitori che nasconda gli elettrodomestici dietro alle ante con una sequenza di moduli di diverse misure. È anche un modo per sfruttare angoli poco utilizzati, come un disimpegno o una parte del corridoio.

**Nella foto:** il programma di armadi con tecnologia Switch, caratterizzata dall'anta a scomparsa, si può abbinare a diversi modelli di Scavolini. Qui è inserito nella cucina Carattere, con i moduli sopra colonna che sfruttano lo spazio al centimetro in altezza.



Gli utensili piccoli sembrano facili da sistemare. I mestoli in un vaso, i coltelli nel ceppo, le spezie nei barattoli. Poi i contenitori finiscono sul piano accanto ai fornelli, dove non rimane spazio per lavorare.

**Nella foto:** Oltre ai tradizionali cestelli portapentole, ci sono cassettoni predisposti sotto il piano cottura per sistemare i piccoli utensili che restano a portata di mano. Quelli che vedi qui sopra sono larghi 90 cm, ma puoi scegliere portaposate e portaccessori in legno adatti a cassetti da 30 a 120 cm, per tutti i modelli di cucina dell'azienda (Mercatone Uno).