

# PENSARE IN PICCOLO PER UN GRANDE RISULTATO

Non sempre servono ampie superfici e tanto volume o composizioni extra large: anche una soluzione compatta può risultare **funzionale, se ben pensata** e dotata di tutto il necessario. Tre suggerimenti organizzativi e altrettanti **progetti a cui ispirarsi**

**Q**uando si pensa a una cucina mini ci si immagina un'ambientazione minimal, molto simile a ciò che si trova a bordo di una barca o di una roulotte. Il punto di partenza è in effetti lo stesso, ma sono differenti le modalità di sviluppo del concetto. Compatto e ristretto può infatti essere l'andamento line-

are delle basi - seppure, grazie alle proposte delle aziende, estremamente ricco di dettagli e nel contempo pratico - così come per contrasto anche quello del locale in cui è inserita la zona operativa. La libertà progettuale è in entrambi i casi estremamente elevata, basta fare riferimento a poche regole essenziali.

## DIMENSIONI MINIME DELL'AMBIENTE

Per legge (DM del 5 luglio 1975), l'altezza deve essere almeno di 2,70 m (salvo deroghe per le zone montane), ma non si parla di superficie minima. Si precisa però che un soggiorno deve essere almeno di 14 mq e questa misura vale anche in caso si opti per una zona cottura aperta sul living. Ogni Regolamento Edilizio comunale può poi dare dei limiti precisi: per esempio quello di Milano riporta una **superficie minima di 5 mq**, mentre altri arrivano **fino a 9 mq**. E sempre nel capoluogo lombardo un soggiorno con angolo cottura deve essere almeno di 17 mq.

## MODULARITÀ PER LA FLESSIBILITÀ COMPOSITIVA

La larghezza di riferimento di basi e pensili è **60 cm**, che può calare a **40-45 cm** (o crescere fino a 80/90/120 cm). • Mobili più stretti, larghi **15-30 cm**, sono utili a completamento dell'insieme, organizzati spesso con carrelli estraibili.

## RIDUZIONE DI SCALA

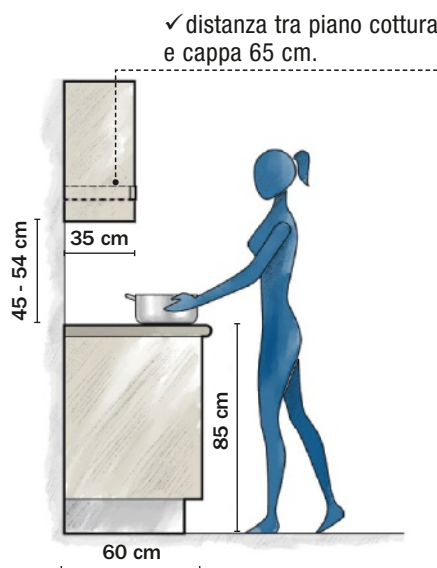
La dimensione comune degli elettrodomestici è **L 60 x P 60 cm**, ma per esigenze diverse vengono prodotti modelli anche in versione compatta: è il caso delle lavastoviglie e dei forni larghi **45 cm**. • Stessa cosa per i lavelli, a vasca unica, da **30-45 cm** a seconda se dotati o meno di piano d'appoggio per le stoviglie, e dei piani cottura da **30-40 cm**.

## ARIA E LUCE

Secondo le norme, l'illuminazione naturale deve essere diretta e adeguata: quindi le finestre devono assicurare un valore di luce diurna media non inferiore al 2%, con superficie trasparente apribile non minore di 1/8 della superficie del locale. L'aspirazione di fumi, vapori, esalazioni nei punti di produzione è sempre obbligatoria, anche quando il "posto cottura" sia annesso al soggiorno. Solo consigliata, invece, con un piano a induzione.

## MISURE OTTIMALI PER TUTTI

Tutto è opinabile, in base alle proprie abitudini e soprattutto all'altezza fisica, ma per gli arredi esistono dei valori standard, che rendono l'insieme ergonomico per gran parte delle persone.



Importanti sono anche le distanze tra blocchi operativi o eventuale isola o tavolo, perché si deve considerare lo spazio di apertura di ante e sportelli degli elettrodomestici: il minimo sono 120 cm.



Diesel Social Kitchen di Scavolini ([www.scavolini.it](http://www.scavolini.it)) mescola il piacere di cucinare a quello delle relazioni anche in poco spazio. Ante delle basi e telaio dei pensili (con vetro retinato e cappa integrata) in Rovere Nodato laccato Tempra Military, maniglie Flight Case in Acciaio Spotless Metal, top in Quartz color Phuket finitura Wave. Il carrello Misfit Cart è in metallo verniciato Tempra Indigo. Prezzo su preventivo.