

# LA GIUSTA ANGOLAZIONE

Progettare una composizione con penisola o con due lati perpendicolari garantisce **ampia libertà di manovra** a due o anche più persone



Con una doppia fila di basi che si innestano a T nella cucina lungo la parete, per le varie preparazioni ci si può fronteggiare - per la gran parte delle operazioni - utilizzando i piani adiacenti

## QUASI SPECULARE

Il volume tecnico (con zona cottura e lavaggio) posizionato centralmente è inquadrato da una struttura a parete a ponte, che divide in due ampie zone lo spazio disponibile, creando aree di lavoro ben separate.

**Mira di Scavolini** ([www.scavolini.com](http://www.scavolini.com)), contraddistinta da ante dal profilo a L, qui in elegante laminato Strips Urban Steel, ha una inusuale penisola centrale con piano in laminato Pietra Abyss spesso 6 cm, che si differenzia da quello sulle basi a parete in Top Steel spesso 2 cm. Gli elementi a giorno, laccati Nero Ardesia Opaco, richiamano cromaticamente il profilo maniglia e la gola Round in alluminio finitura nero opaco. Prezzo su richiesta.