

LA ZONA COTTURA

L'organizzazione dello spazio cucina deve tenere conto delle necessità funzionali di diverse zone operative. Ogni zona deve essere il più possibile razionale e funzionale deve essere la sua connessione con le altre. In queste pagine vediamo diversi tipi di zone cottura, che evidenziano i diversi elementi che la compongono, fuochi, cappe, contenitori, piani di lavoro.



La soluzione illustrata sopra mostra una zona cottura dall'immagine tradizionale. Una grande cappa sovrasta la zona dei fuochi, affiancata da comodi piani di appoggio laterali. La mensola della cappa funge anche da elegante e funzionale ripiano dove tenere a portata di mano l'occorrente per cucinare. L'insieme è particolarmente gradevole per la scelta dei materiali.

Nell'immagine in alto è illustrato un elemento che non serve direttamente alla cottura, ma che deve essere attiguo, per comodità, a questa zona. Si tratta del frigorifero, che in questo caso è presentato in una originale versione, in lamiera smaltata a colori brillanti: blu, rosso, giallo, verde e inox. ("Magnum", Boffi)