

CUCINE IN LINEA

CONCENTRATE SU **UNA SOLA PARETE**, MA NON NECESSARIAMENTE MINI, SI PRESTANO A PIÙ INTERPRETAZIONI: SONO L'IDEALE SIA IN AMBIENTI STRETTI SIA IN SOGGIORNI OPEN. SEMPLIFICANO AL MASSIMO LA SEQUENZA DI LAVORO DELLA ZONA OPERATIVA E POSSONO STARE IN UNA NICCHIA O DIETRO UNA QUINTA.

✓ SALVASPAZIO

✓ INTEGRATE NEL LIVING

✓ SCHERMABILI



CON UN TAVOLINO-SCRITTOIO

Le funzionalità del soggiorno sono trasferite ed estese anche alla cucina: i pensili sono "bassi", intervallati da vani a giorno, disponibili in diverse cromie, da combinare con elementi divisorii. Il top si prolunga fino a definire una piccola zona isolata, dove si può far colazione o lavorare.

Foodshelf di Scavolini ha basi con ante in decorativo grigio terra con presa a 45°. Il top è in laminato frassino natura spessore 4 cm; la continuità tra basi e pensili è data dallo schienale in laminato frassino natura.

FOTOGIA



VARIETÀ DI ALTEZZE

Grande dinamicità alla composizione è data dalle diverse altezze di basi, pensili e colonne che offrono anche pratici piani d'appoggio con funzioni differenti: a livello più basso per cucinare, sopra il forno per appoggiare piatti e pentole e più in alto per sistemare gli oggetti, anche a scopo puramente decorativo.

Si sviluppa in 480 cm la composizione Marsiglia di Mobilturi in bianco e cenere finitura lucida larice con elementi a giorno colorati. Una base con 2 cestoni ammortizzati a estrazione totale misura L 90 x P 56 x H 72 cm e costa 260 euro (Iva esclusa).

I vari moduli vanno disposti secondo la logica della **sequenza di lavoro** più ergonomica: estrazione del cibo (frigorifero), taglio (piano di lavoro), lavaggio (lavello, meglio se doppio), cottura (fuochi), tutti intervallati da piani di lavoro. Davanti, per aprire agevolmente le ante e muoversi con facilità, occorrono almeno 100 cm.

LA COMPOSIZIONE IDEALE STA IN 420 CM

