

PROGETTARE 1

# IL TRIANGOLO ERGONOMICO





*I tre punti focali in cucina sono le zone cottura, lavaggio e quella per la conservazione dei cibi. La loro corretta disposizione è fondamentale*



**L**a funzione primaria della cucina consiste nel conservare e preparare i cibi; in più, perché le varie fasi del cucinare siano facilitate al massimo, occorre che le tre zone interessate (frigo/dispensa, fuochi/forno e lavello) siano posizionate ai 3 vertici di **un triangolo definito ergonomico** (evidenziato nelle piante di queste pagine) in modo da ridurre gli spostamenti tra un punto e l'altro, al minimo indispensabile.

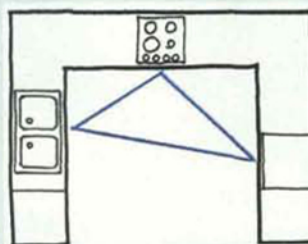
✓ **Come funziona:** i cibi devono passare con pochi movimenti dal frigo, o dalla dispensa, al lavello e da qui ai fuochi. La soluzione in foto è ideale: con due passi si va dal frigo al lavandino e ruotando su se stessi si raggiunge la zona fuochi. Allo stesso modo mentre si cuoce, è importante avere accanto (o sotto) pentole, spezie e condimenti.

✓ **Il top di lavoro** deve svilupparsi il più possibile tra lavello e fuochi (minimo 40 cm): tagliare, impastare, sbucciare, frullare tra queste due aree consente di raggiungere senza fatica una padella già sul fuoco o il rubinetto per un risciacquo del cibo.

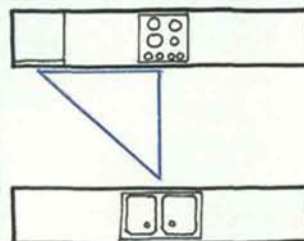
#### IPERFUNZIONALE A 'ELLE'

Tra fuochi e lavello c'è un ampio piano di lavoro angolare e tutto è a portata di mano in questa cucina ad angolo con penisola Diesel Social Kitchen. Basi con ante in Rovere nodato laccate tinta Tempera Military, top in Quartz color Phuket in finitura Wave e pensili con telaio in legno e vetro retinato [Scavolini].

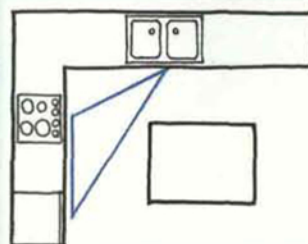
### 3 SOLUZIONI ALTERNATIVE



**Composizione a U:** i 3 vertici del triangolo sono sui 3 lati della cucina separati da piani di lavoro. Una soluzione ottimale soprattutto in spazi ristretti nei quali in pratica basta ruotare su se stessi mentre si preparano i cibi.



**Composizione su 2 linee:** la cucina è rettangolare con un lato occupato da frigo più fuochi e l'altro che ospita il lavello. Perché questa disposizione risulti confortevole cottura e lavaggio devono essere uno di fronte all'altro.



**Composizione con isola:** se non ospita fuochi o lavello (da posizionare in corrispondenza tra di loro) ma serve da piano di appoggio e lavoro, è bene che sia collocata al di fuori del triangolo ergonomico perché non sia d'intralcio.