



## TREND CUCINA

*L'isola organizzata come nei ristoranti top*



**FUNZIONALE** Il sistema Lab a vista ha la struttura in alluminio nero anodizzato e lo schienale in TSS Opus Calce.

In alcuni ristoranti di alto livello il tavolo dello chef è il più ambito perché consente di mangiare in cucina mentre si segue la preparazione dei cibi. E anche a casa l'isola con zona operativa e banco snack diventa il posto migliore per preparare i cibi insieme a famiglia e amici. Ma tutto deve essere organizzato al meglio, per non sprecare spazio né tempo prezioso, con materiali belli

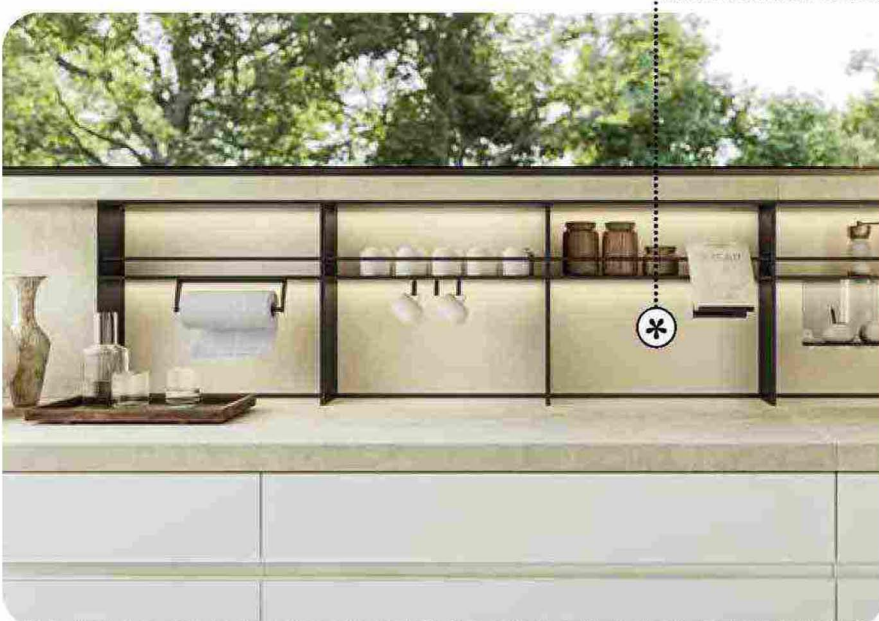
e resistenti e soluzioni ergonomiche. Come in questa composizione del modello Margo Antis di Euromobil che lungo la parete ha le colonne per contenere e per ospitare gli elettrodomestici (con la cantinetta!) e lascia la zona di lavoro sull'isola tra piano a induzione e lavello. Lo spazio ideale tra di loro? Servono almeno 60 cm più 40 ai lati, e davanti minimo 40 cm per il banco snack.

**QUESTA CUCINA È:**  
**Margo di Euromobil** con isola Antis Pro Up in laccato opaco texturizzato Bianco e maniglia Pro Up in laccato opaco Bianco più top in Laminam Terra di Matera; colonne Margo in laccato opaco texturizzato Bianco e maniglia Giro Nero assoluto opaco.



### LA BASE

Per lavorare al meglio, pentole, accessori e piatti devono essere facilmente accessibili: i moduli sotto il top si organizzano con cassetti e cestoni in cui tutto è tenuto in ordine con appositi divisori. Il movimento ammortizzato e push-pull evita di dover tirare e spingere il cassetto fino in fondo: basta semplicemente toccare anche col fianco per aprirlo e chiuderlo, anche quando le mani sono sporche.



### LA BOISERIE

Qui è agganciata a parete ma esiste anche in versione 'freestanding': la scaffalatura sottile in metallo fissata sul piano di lavoro è uno strumento utilissimo per poter tenere bicchieri, condimenti e utensili a portata di mano quando si cucina e si apparecchia, lasciando libero il top per lavorare con agio.