

[Home](#) >> [Cucina](#) >> [Materiali](#)

Top cucina: guida alla scelta

Grazie all'innovazione tecnologica, anche i top cucina diventano sempre più belli e resistenti. Ecco 29 cucine di cui vi raccontiamo materiali e caratteristiche del piano di lavoro: dall'acciaio inox al gres, dai laminati alle pietre tecniche fino ai solid surface.



A cura di Monica Mattiacci

Pubblicato il 21/08/2025 | Aggiornato il 21/08/2025



Nell'acquisto della cucina ci si concentra principalmente sulla finitura e sul colore delle ante, ma non va trascurata la scelta del top o piano di lavoro, termine che chiarisce quale sia il suo scopo principale. La **resistenza** è forse la prima qualità che si chiede al piano di lavoro, che supporta e sostiene le attività di preparazione dei cibi. Sottoposto a usura quotidiana, deve essere **funzionale, durevole e igienico**. Quale scegliere in base a differenze tecniche ed estetiche dei materiali, dai classici a quelli più tecnologici?

Quindi **gli aspetti da considerare** sono sostanzialmente due: il primo è **estetico**, il **top deve cioè accordarsi con lo stile della composizione e con il resto degli arredi**. Il secondo è funzionale perché deve avere precise **qualità tecniche**: igiene, innanzitutto, grazie a una superficie compatta e priva di punti in cui si possano annidare sporco e batteri; idrorepellenza, per evitare infiltrazioni d'acqua; resistenza meccanica, cioè capacità di resistere agli urti, alle abrasioni e al calore. Dev'essere infine facile da pulire, riparabile, o ancor meglio, non richiedere manutenzione.

Altezze diverse per i piani cucina: più dinamismo alla composizione

Piani composti da un **mix di linee curve e rettilinee**, disposti su **diverse altezze**, dai colori e materiali **dissonanti giustapposti conferiscono dinamicità e varietà agli ambienti**. Vediamo i vantaggi che offrono di volta in volta le sopraccitate soluzioni. Rompere una composizione lineare con **linee curve dal punto di vista funzionale offre la possibilità di guadagnare centimetri in più sul piano d'appoggio**. L'introduzione di elementi con linee curve, inoltre, permette di **separare i piani di lavoro, che pur restano vicini e dunque facilmente accessibili con minimi spostamenti**. **Giocare su diverse altezze accentua ancora di più la differenziazione delle funzioni**. In particolare, i modelli di [cucina](#) moderni tendono ad affiancare i piani di lavoro, solitamente di altezza 85/90 cm, a quelli per il pranzo. In questi accostamenti, i banconi snack con sgabelli risultano rialzati rispetto a lavelli e fornelli. Discorso diverso vale per i tavoli, la cui altezza standard è di 75 cm, quindi più bassa. **Un gioco di saliscendi che muove i volumi e diventa la soluzione ideale per ambienti open space**, specie se di grandi dimensioni. **Colori e finiture vengono mixati in tantissimi abbinamenti compositivi** e lo spazio ne acquista in personalità. La [scelta dei materiali](#) è strettamente connessa alla destinazione d'uso del piano; per le [tinte](#) ci si può sbizzarrire pur prestando sempre attenzione all'armonia stilistica complessiva.

Top cucina: foto e dettagli



Un resistente e pratico piano in Acciaio Scuro, con la zona lavaggio integrata e lo schienale coordinato completato dal progetto Line System con mensole e contenitori, per Mia di Scavolini la cucina ad angolo con le ante delle basi in Fenix NTM® Rosso Jaipur e quelle dei pensili e delle colonne impiallacciate Rovere Carbone. Prezzo su richiesta. <http://www.scavolini.com>

Note materiale: L'acciaio è un materiale elegante e moderno con un notevole impatto visivo e tecnologico, particolarmente forte e resistente. È per questo che si adatta perfettamente a una cucina come Mia by Carlo Cracco, combinando esigenze di design con caratteristiche di lunga durata. Per mantenerlo sempre lucido e brillante, dopo l'uso, pulirlo con acqua e sapone o con un detersivo neutro, strofinando con una spugna di materiale sintetico nel verso della satinatura. Successivamente, risciacquare e asciugare il piano con un panno morbido o in microfibra. Per le macchie più ostinate, si possono usare aceto bianco caldo o alcool denaturato, seguiti da un'accurata asciugatura.



Stile classico per la cucina **Carattere di Scavolini** sottolineato dalle ante in laccato lucido Visone e Grigio Titanio e dal piano in pregiato marmo Grigio Billiemi con i fuochi integrati. Lo schienale attrezzato Opus in metallo verniciato nei colori Desert e Silver Dark completa e rende funzionale la composizione. Prezzo su richiesta. <http://www.scavolini.com>

Note materiale: il marmo esprime tutta la robustezza e la luminosità naturale della pietra. Per mantenerne l'aspetto nel tempo, è importante fare attenzione agli urti causati da oggetti pesanti che potrebbero scalfirne la superficie e i bordi, e rimuovere immediatamente le macchie fresche. Per la normale manutenzione, utilizzare acqua tiepida e detersivi neutri o specifici per la pulizia dei marmi.



Le basi della cucina **Motus di Scavolini** hanno le ante in decorativo Rovere Gessato, il piano di lavoro è realizzato in laminato Pietra Venus e accoglie il lavello incassato e il piano cottura. Sotto i pensili nella colorazione Grigio Gabbiano è collocata la barra portaccessori Sign in alluminio con mensole e ganci per avere tutto a portata di mano. Prezzo su richiesta. <http://www.scavolini.com>

Note materiale: il top in laminato è il più comune e si caratterizza per la sua durezza/resistenza e per la vasta gamma di colorazioni e finiture disponibili. Richiede una limitata manutenzione e resiste bene a urti, abrasioni o graffi. Tuttavia, è sensibile al calore: ricorda sempre di usare un sottopentola per non danneggiarlo. Per la pulizia quotidiana del piano in laminato, si consiglia l'uso di un panno microfibra inumidito con acqua tiepida o con l'aggiunta di un detergente neutro delicato.



Una colorazione intensa per il piano di lavoro e lo schienale della cucina **Mira di Scavolini** che sono realizzati in Quarzite Brown Chocolate. Le ante delle basi e dei pensili in laccato dogato opaco Tortora danno vita a un raffinato contrasto con quelli dei pensili a sviluppo verticale in laccato opaco Ruggine. Prezzo su richiesta. <http://www.scavolini.com>

Note materiali: La quarzite è una pietra di grande resistenza e durezza, estratta in blocchi da cave presenti in diversi paesi. Questo blocchi vengono successivamente tagliati per creare lastre più sottili, le quali sono levigate su una faccia per ottenere una superficie liscia e uniforme. Alla fine del processo di lavorazione, sulla lastra di quarzite viene applicato un protettivo contro macchie e corrosione, che possono verificarsi a causa del contatto con sostanze organiche a base acida, come limone e vino.



La cucina lineare **Lumina di Scavolini** è caratterizzata dalle basi con ante in Laminato Urban Steel e dal piano top in Quarz Calypso. I pensili con le ante in Decorativo Oriental Light e il Sistema Setup con le ante in lamiera forata Round completano la composizione. Prezzo su richiesta.

<http://www.scavolini.com>

Note materiale: Il Quarzo, che ha l'aspetto della pietra naturale, è molto resistente ma è importante non appoggiarvi direttamente sopra pentole bollenti. È igienico e facile da pulire, ma si deve evitare l'uso di alcool perché potrebbe lasciare aloni; è meglio utilizzare prodotti specifici. Per la pulizia quotidiana del piano, si consiglia di utilizzare un panno in microfibra imbevuto d'acqua o un detergente neutro, lasciarlo agire in base al livello di sporco presente, quindi passare un panno in microfibra asciutto e pulito.



Ha il piano realizzato in Gres Porcellanato Calacatta Oro Alux la composizione lineare **Libra di Scavolini** che è composta dalle basi con ante in vetro opaco Perlage, affiancate a quelle in vetro dogato Perlage. I pensili verticali hanno le ante con il telaio Alluminio nella finitura Acciaio Scuro e la rete metallica Round. Prezzo su richiesta. <http://www.scavolini.com>

Note materiale: Il gres porcellanato è una ceramica a pasta compatta e dura, non porosa e molto resistente al calore. È caratterizzato da giunture quasi impercettibili ne facilitano la manutenzione. Per pulirlo, è sufficiente utilizzare un panno in microfibra imbevuto d'acqua o di un detergente neutro, risciacquare e asciugare con un panno asciutto e pulito. Per evitare macchie permanenti, si consiglia di rimuoverle immediatamente.