

# Cucine con piani cottura grandi: più di 20 composizioni

A chi ama cucinare, poter disporre di una grande zona cottura in cucina - oltre a offrire maggiore comodità dal punto di vista operativo - regala quel tocco da chef stellato che non può non dare qualche piccola soddisfazione. E nelle versioni con isola o penisola affacciate sul soggiorno anche la convivialità risulta premiata.

A cura di Studio Bariatti, Alma Dainesi

Publicato il 08/06/2023 | Aggiornato il 08/06/2023

Studio Bariatti



La zona cottura è il fulcro della cucina, il vero cuore operativo. Poter disporre di una zona cottura di grandi dimensioni dà a tutto l'ambiente una marcia in più. Dal punto di vista funzionale prima di tutto, perché garantisce prestazioni professionali, degne di uno chef, ma anche da un punto di vista estetico. Perché una zona cottura maxi è inserita in composizioni spesso scenografiche che puntano su dettagli costruttivi al top.

La cucina diventa così un ambiente sempre più conviviale, spesso [aperto sul soggiorno](#), dove condividere con gli amici non solo i pranzi e le cene, ma anche il momento della preparazione dei piatti.

## Quanto è grande il piano cottura e come si incassa

Le misure più diffuse per il piano cottura sono L 60, 70, 75 e 90 cm, la profondità è standard (circa 50 cm, come standard è in genere quella delle basi di circa 60 cm).

I piani cottura vengono inseriti in un foro realizzato nel [top](#) della cucina: le dimensioni standard dell'apertura sono di 56 x 48 cm per i modelli da 60, 70 e 75 cm. **Se il piano è da 90 cm, occorre un foro maggiore, di circa 83 x 48 cm.**

L'importante è considerare lo spessore della "cassetta", cioè la parte sottostante la placca con i fuochi che contiene i supporti dei bruciatori: tale spessore, a seconda della tipologia, varia tra i 3,5 e i 6,5 mm. **L'incasso può essere effettuato sopra una base o anche a cavallo tra due moduli.** Nella parte inferiore si può installare il forno, la lavastoviglie o un vano contenitore.

A seconda del modello, il piano viene incassato sovrappiano, a semifilo (la placca sporge di circa 3 mm) o filotop (senza differenza di spessore tra il top e la placca); il perimetro è sigillato da una guarnizione protettiva gommata.

## Cucine con bancone snack

In numerosi modelli, la zona cottura grande è sistemata sull'isola attrezzata, per permettere di accedervi comodamente e di ottimizzare il flusso di lavoro. E tanti di questi modelli integrano anche un [bancone snack](#) completo di [sgabelli](#) dove consumare colazione o pranzo.



### Musa di Scavolini

Ante impiallacciate dogate Rovere Pecan per le basi dell'isola nella composizione Musa di Scavolini che è **dotata di un ampio piano cottura inserito nel piano in Gres Porcellanato Invisible Light**; lateralmente è presente un piano banco colazione con la zona lavaggio realizzato in Acciaio Scuro. Prezzo su richiesta. [www.scavolini.com](http://www.scavolini.com)



### Cucina LiberaMente di Scavolini

Trova posto sotto la cappa sospesa design l'isola nella cucina LiberaMente di Scavolini. **Le basi dell'isola e i pensili sono impiallacciati Rovere Dune**, le ante in Fenix NTM® Rosso Jaipur illuminano l'ambiente. Il piano dell'isola in cui si inserisce il grande piano cottura ad induzione è in Quarz Coral Clay. Prezzo su richiesta. [www.scavolini.com](http://www.scavolini.com)

<https://www.cosedicasa.com/cucina/progetti-cucina/cucine-con-piani-cottura-grandi-piu-di-20-composizioni-95930>