

Home >> Cucina

Cucine con piani cottura grandi

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

Pubblicato il 10/03/2022 | Aggiornato il 10/03/2022



Contenuti trattati

- [Quanto è grande il piano cottura e come si incassa](#)
- [Cucine con bancone snack](#)
- [Zona cottura grande e tavolo integrato](#)

[» Mostra tutti](#)

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.



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