

Home >> Cucina >> Cucine moderne

Progettare la zona cottura: soluzioni in pianta su isola, penisola o a parete

Quattro progetti per la zona cottura in cucina: per dilettarsi ai fornelli in tutta comodità e con risultati soddisfacenti, grazie anche agli apparecchi performanti di nuova generazione.



A cura di Architetto Ornella Musilli, Tatiana Ceruti

Pubblicato il 12/10/2023 | Aggiornato il 12/10/2023



Qualcuno pensa che in futuro, a causa della crescita del food delivery, si prepareranno sempre meno pietanze in casa, fino ad assistere (si ipotizza nel 2030!) alla **fine della cucina intesa come "zona cottura"**. Ma è davvero così? In realtà, mai come in questi anni, c'è stata una **riscoperta dell'arte culinaria**, sia dal punto di vista dell'attenzione alle **materie prime** (i consumatori sono sempre più attenti e consapevoli), sia della soddisfazione nel cimentarsi in **preparazioni elaborate**. Allo stesso tempo, i ritmi di vita impongono la scelta di soluzioni pratiche e di elettrodomestici performanti. A partire dal **"trio" piano cottura – cappa – forno**. Ma quali tipologie scegliere e come organizzarli bene nell'area di lavoro?

Isola con grande zona cottura e area lavaggio

Superattrezzata, è il sogno di chi nutre una vera passione per la cucina e ama condividere il momento della preparazione. **Richiede spazio**, non può in genere essere inserita in una tradizionale cucina separata. Può essere però prevista anche in un **soggiorno cucina di dimensioni “normali”**, e diventarne così il cuore operativo e conviviale.

Libertà di movimento e possibilità di lavorare rivolgendosi ad altre persone sono le principali caratteristiche della zona cottura sull'isola. La distanza dalle pareti richiede una progettazione attenta, soprattutto quando, dovendo rinnovare i mobili della cucina, si intende cambiare sia il tipo di piano cottura, sia la sua collocazione.

Occorre perciò decidere prima l'esatta disposizione dell'isola nell'ambiente. Per evitare grossi interventi murari, la soluzione più pratica è la **costruzione di una pedana** in cui collocare gli impianti (idrico, elettrico ed eventualmente del gas) e di un controsoffitto, per la cappa.

Per le **prese degli elettrodomestici** sarà utile prevedere delle “torrette” a scomparsa e barre a led sul bancone per illuminare efficacemente il top.



Isola della cucina Mia by Carlo Cracco di Scavolini

Tutta la zona operativa è ospitata sull'isola, che offre anche un'ampia superficie di lavoro e un piccolo piano snack. Il bancone è coronato da cappa e pensile con vani portaoggetti. L'isola della cucina Mia by Carlo Cracco di Scavolini in acciaio scuro, ha il top in acciaio inox (H 5 cm) e piano snack in gres Ceppo di Grè (H 3 cm). Di fianco, gli armadi per contenere piccoli elettrodomestici hanno ante a libro con telaio in alluminio, finitura acciaio scuro e vetri stopsol chiaro. Prezzo da rivenditore. www.scavolini.com



Cucina Mia by Carlo Cracco di Scavolini

Anche se a vista sul soggiorno, l'isola può nascondere elettrodomestici, come il forno o la lavastoviglie, incassati nelle sue basi. Per quanto riguarda lavello e fuochi, oltre alle soluzioni filotop, si possono prevedere dei piani scorrevoli che coprono, all'occorrenza, la zona operativa. Soluzioni che permettono di aumentare la superficie di lavoro quando gli elementi sottostanti non sono utilizzati.

Penisola attrezzata con piano cottura e cappa lampadario



Dandy Plus di Scavolini

Il colore dominante di **Dandy Plus di Scavolini** è il Bianco Prestige di maniglie e ante, affiancato all'effetto marmo del top in gres Abitum Calacatta Delicato (H 1,2 cm). Accanto al piano cottura, la **Task Bar in alluminio con l'assistente vocale Alexa** e lo slot rotondo che ospita funzioni smart, tra cui le porte USB. Prezzo da rivenditore. www.scavolini.com

<https://www.cosedicasa.com/cucina/cucine-moderne/progettare-la-zona-cottura-soluzioni-in-pianta-su-isola-penisola-o-a-parete-50994>