

Per una scelta personalizzata della cucina

## Piano cottura prêt-à-porter

CUCINE CARROZZATE, PIANI A INCASSO, A GAS, ELETTRICI... L'ANGOLO COTTURA, PER IL CUOCO DI CASA, È COME UN ABITO, DEVE ASSECONDARE GUSTO ESTETICO, PRATICITÀ E MOVIMENTI. LA GEOMETRIA DELLE GRIGLIE È UNO DEI CRITERI-CHIAVE, PERCHÉ C'È CHI TRASCINA LE PENTOLE E C'È CHI LE SOLLEVA

La scelta del piano cottura per un cuoco è paragonabile alla scelta di un abito per la sposa. Deve calzare alla perfezione. Se anche noi, e in particolare la scrivente, non ci ritenessimo principesse dei fornelli ma dovessimo comunque accingerci all'acquisto, dovremmo valutare alcuni aspetti di fondamentale importanza, onde

evitare spiacevoli ripensamenti. Non è questo il luogo dove disquisire in merito alle aziende produttrici, cioè alla "marca" del piano cottura. Ma è buona norma informarsi, prima dell'acquisto, se è attivo in zona un valido centro assistenza o se è possibile fare intervenire celermente un tecnico in caso di guasti o rotture.

In ogni caso, quindi, sia che ci si rivolga a un oggetto di fascia alta che di fascia media o bassa, la legge tutela l'acquisto a prescindere dalla cifra sborsata. Altra cosa è il design, le aziende che investono sulla ricerca e sulla resa estetica devono affrontare inevitabilmente costi maggiori e quindi riversarli, purtroppo, sull'utente finale.

### Cucine carrozzate

Detto ciò, il primo bivio al quale ci troviamo di fronte nello scegliere il nostro futuro strumento di lavoro è lo spirito che la nostra cucina ha o dovrà avere e se vogliamo un piano cottura freestanding o da incassare nel top della cucina. Nel primo caso, le più belle sono certamente quelle carrozzate, alimentate a gas, che ricordano le antiche e importanti cucine europee con solide griglie in ghisa e dettagli cromati o ottonati. La casa di charme in centro storico o la villa in campagna di antica fattura esalteranno il loro spazio operativo inserendo uno di questi pezzi tra i top in pietra, in marmo ma anche tra i più tecnici corian o acciaio. Noi possiamo



### ▲ Piano cottura a incasso

Il piano cottura a incasso, con i "fuochi" integrati nel piano di lavoro, è perfetto per le composizioni minimali, con piano a filo del top, senza gradino tra la parte esterna del piano cottura e il piano di lavoro di lavoro.

### ► Le cucine carrozzate

Le cucine carrozzate, alimentate a gas, con griglie in ghisa e dettagli cromati o ottonati, rappresentano una scelta perfetta per la casa di charme in centro storico o per la villa in campagna. È possibile puntare su colori diversi (bianco, nero, ma anche rossi, ocra, blu, verdi), composizioni personalizzate (magari con doppio forno, a gas ed elettrico, friggitorici, cottura a bagnomaria, vapore e maxigriglia) e dimensioni appropriate all'ambiente.





### ▲ Piano cottura in appoggio

Preferito dalla maggioranza delle famiglie è il classico piano in appoggio, con pomoli laterali o frontali. Attenzione, in quest'ultimo caso, alla scelta delle griglie superiori, ben più vincolanti dei materiali della parte sottostante.

mo divertirci scegliendo il colore (oltre al bianco e al nero, splendidi anche i rossi, gli ocra, i blu, i verdi) e anche la composizione. Le cucine più esigenti, infatti, si attrezzano con il doppio forno, a gas ed elettrico, per garantire a ogni cibo la giusta cottura. Le amanti delle cotture speciali inseriranno friggitrici, cottura a bagnomaria, vapore e maxigriglia. Il tutto ovviamente proporzionato allo spazio a disposizione, questi mobili infatti possono misurare da un minimo di novanta centimetri a una composizione su misura illimitata.

### Cuochi al top

Nel secondo caso, invece, i "fuochi", come spesso vengono denominati, si integrano nel piano di lavoro formando con esso un tutt'uno che rende l'immagine della cucina lineare e pulita. Perfetto

per le composizioni minimali con il piano a filo del top, cioè senza alcun gradino tra la parte esterna del piano cottura e il piano di lavoro di lavoro, di qualsiasi materiale esso sia.

### Una "griglia" di possibilità

Preferito dalla maggioranza delle famiglie è il classico in appoggio, con pomoli laterali o frontali, che rappresentano una scelta soggettiva e ininfluyente sulla capacità di utilizzo. Ciò che invece va tenuto presente in quest'ultimo caso è la scelta delle griglie superiori. Infatti, mentre possiamo sbizzarrirci nella scelta dei materiali della parte sottostante, acciaio piuttosto che granite, smalto piuttosto che vetroceramica, dobbiamo scegliere con accuratezza quale tipologia di griglie inserire.

Quelle in ghisa, predilette dagli

### ▼ Ghisa da chef

Le griglie in ghisa sono preferite dagli chef perché più stabili. Un po' più pesanti da maneggiare, hanno il vantaggio di conferire alla zona cottura un aspetto molto professionale.



### ► Acciaio e praticità

Le griglie in acciaio hanno caratteristiche opposte a quelle in ghisa: più leggere e sottili, sono perfette per chi fa un uso della cucina razionale e sbrigativo.

chef perché più stabili, sono ovviamente anche più pesanti da muovere ma conferiscono alla zona cottura un aspetto molto professionale. Quelle in acciaio, più leggere e sottili hanno invece caratteristiche opposte, vengono quindi preferite da chi fa un uso della cucina razionale e sbrigativo. In entrambi i casi, la padrona di casa deve riflettere sulla modalità con la quale gestisce il movimento delle pentole. Se prima, durante o dopo la cottura ha l'abitudine di trascinare la pentola sui fuochi, dovrà indirizzarsi verso l'acquisto di un piano con griglie continue. Se invece la alza, può optare per le griglie singole che coprono solo l'area relativa al diffusore di calore, lasciando a vista tutta la rimanente superficie.

### Piani elettrici

Fino a ora abbiamo preso in considerazione solamente piani di cottura alimentati a gas. Negli ultimi anni invece una grossa fetta di mercato è stata conquistata dai piani elettrici. Risolto il problema del consumo, piuttosto elevato, dai 3 ai 5 kw, con un aumento di potenza o con l'aggiunta di pannelli solari, possiamo lavorare su di una superficie totalmente piatta, quindi semplicissima da pulire, e che, quando non utilizzata, diviene piano di lavoro a tutti gli effetti. Prima sono nati quelli in vetro ceramica, scaldati da resistenze



### ▲ Griglie singole

I cuochi che, invece di trascinare, hanno l'abitudine di alzare le pentole possono optare per le griglie singole che coprono solo l'area relativa al diffusore di calore.



per produrre il calore che poi, per contatto, viene trasmesso alla pentola. Il piano diviene quindi fonte di calore con la peculiarità negativa di apparire freddo ma di essere bollente e quindi molto pericoloso per i piccoli di casa e per le mamme poco accorte.

### Piani a induzione

La ricerca ci ha poi fornito l'alternativa con i piani a induzione. Qui le onde elettromagnetiche generano calore direttamente nella pentola che diventa la fonte di calore stessa. La superficie appare fredda e lo è realmente, solo la pentola è calda. In più non vi è bisogno di accensione o spegnimento, il piano legge da sé la presenza o meno di un oggetto da scaldare. Da questo appare chiaro come possa avere un'efficienza maggiore rispetto al primo, tanto da poter essere considerato da molti uno strumento con un costo di esercizio paragonabile, se non addirittura inferiore, a quello dei piani a gas.

Per utilizzarlo occorre però dotarsi di pentole con contenuto ferroso, non necessariamente nuove. Per identificare quelle idonee basta appoggiare un magnete (anche quello decorativo attaccato al frigorifero dopo la canonica gita a Frasassi...) alla base del tegame e vedere se rimane attaccato. Allora testiamo le pentole, i consumi, il budget, lo spazio e la nostra predisposizione all'una o all'altra tipologia e... finalmente cuociamo!

### ▲ Griglie continue

Un cuoco provetto, nella scelta del piano cottura, dovrebbe riflettere anche sul modo in cui maneggia le pentole. Chi ha l'abitudine di trascinare la pentola sui fuochi dovrà puntare su un piano con griglie continue.



### ▲ Piani cottura elettrici

Non può mancare uno sguardo ai piani cottura elettrici. A fronte del consumo piuttosto elevato, questi consentono di lavorare su una superficie totalmente piatta, quindi agevole da pulire e, se spenta, utilizzabile anche come piano di lavoro.

L'esperto



**Studio Stefania Sanna**

interior designer

via Don Bughetti, 1/a

40026 Imola (BO)

e-mail: [posta@stefaniasanna.it](mailto:posta@stefaniasanna.it)

[www.stefaniasanna.it](http://www.stefaniasanna.it)