



Il grande formato in cucina: quando il forno da 90 cm ridefinisce il progetto

La cucina contemporanea si adatta a nuove abitudini culinarie, cambiando formati di apparecchi che richiedono una modulazione precisa degli spazi, una revisione della distribuzione degli altri elementi tecnici e un'attenta valutazione degli aspetti impiantistici

Nella progettazione della cucina contemporanea uno degli spostamenti più significativi degli ultimi anni riguarda le dimensioni dei singoli apparecchi. Al forno da 60 centimetri, standard consolidato per decenni, si affianca oggi il formato da 90 cm, un tempo confinato al segmento professionale e ora sempre più presente nelle residenze private, dai loft urbani ristrutturati alle nuove costruzioni di fascia alta. Non è un semplice incremento di ingombro: è una scelta che ridisegna i rapporti proporzionali del blocco cucina e chiede al progettista un approccio ripensato.

Un fenomeno culturale prima che dimensionale

La crescente domanda di forni di grande formato non nasce dal nulla. È il riflesso di abitudini di cottura mutate, sospinte dal ritorno delle riunioni familiari intorno al tavolo, dalla diffusione della cucina come pratica di piacere e non solo di sussistenza, dalla popolarità di preparazioni a base di teglie grandi come arrostiti, focacce, torte salate. In parallelo, la cucina domestica ha

assorbito modelli di riferimento provenienti dal mondo della ristorazione, dove i forni professionali hanno sempre avuto capienze superiori.

Il progettista si trova quindi davanti a una richiesta che ha ragioni concrete, non semplicemente aspirazionali. Un forno da 90 cm offre una cavità utile che supera i 100 litri, contro i 65-75 litri di un formato standard: una differenza che si traduce nella possibilità di cuocere due teglie grandi sullo stesso ripiano, di ospitare un tacchino o un cappone intero durante le feste, di preparare quantità significative senza dover ricorrere a doppi passaggi.

Il grande formato entra nel progetto: implicazioni dimensionali

Introdurre un [forno da incasso di grande formato](#) nel progetto significa ripensare la modulazione del blocco cucina. Il vano da 90 cm richiede una programmazione precisa dei mobili adiacenti e, spesso, una revisione della distribuzione degli altri elementi tecnici, dalla cappa alla lavastoviglie fino al piano cottura, che in molti progetti viene coordinato con lo stesso passo dimensionale per coerenza formale.

La quota di installazione va a sua volta ricalibrata. Un forno posizionato a colonna, all'altezza degli occhi, con questa dimensione richiede un vano superiore libero di respiro visivo e strutturale; installato invece sotto piano, l'estensione orizzontale interagisce con la profondità del top e con la posizione del piano cottura sovrastante, che nel caso dei formati professionali è tipicamente da 90 cm o più.

Aspetti impiantistici da anticipare in fase di progetto

Le potenze in gioco sui forni da 90 cm sono generalmente superiori rispetto ai formati standard, con assorbimenti che possono raggiungere i nelle configurazioni multifunzione con doppia cavità. In fase di progetto, questo comporta la specifica di una linea dedicata con protezione dimensionata al carico e, nei casi di ristrutturazione, la verifica della potenza contrattuale disponibile, che su un contatore domestico standard da 3 kW risulta insufficiente se il forno lavora contemporaneamente ad altri carichi rilevanti.

L'areazione del vano è un secondo tema tecnico da anticipare: le indicazioni del produttore prescrivono aperture di ventilazione dimensionate al calore dissipato, che in un formato più grande è naturalmente superiore. Ignorare questo dettaglio in fase progettuale comporta interventi correttivi complessi in cantiere.

Costruzione e sicurezza: cosa specificare nei capitolati

La qualità costruttiva assume un peso specifico maggiore sui grandi formati, dove le sollecitazioni termiche sui componenti sono più intense e le tolleranze meccaniche più critiche. I capitolati orientati alla durata prevedono cavità in acciaio inox, guarnizioni multiple sulla porta, vetri stratificati e sistemi di raffreddamento tangenziale che mantengono controllata la temperatura frontale durante l'uso. Sul fronte della sicurezza sono da specificare il blocco porta per bambini, lo spegnimento automatico e i sistemi di rilevamento anomalie sui componenti riscaldanti.

Aziende italiane come [SMEG](#) articolano su questa dimensione una gamma dedicata, con controlli documentati sulla filiera dei materiali e produzione presso lo stabilimento emiliano. Il grande formato non è, dunque, una moda destinata a esaurirsi. È il segno di un cambiamento nel modo in cui la cucina viene abitata e progettata, con conseguenze che vanno oltre la scelta dell'apparecchio e coinvolgono l'intero equilibrio dell'ambiente. Riconoscerlo in fase di progetto, e trattarlo come tale, è ciò che distingue un intervento tecnicamente corretto da uno realmente compiuto sul piano architettonico.