

Guía para el diseño de Cocinas

1

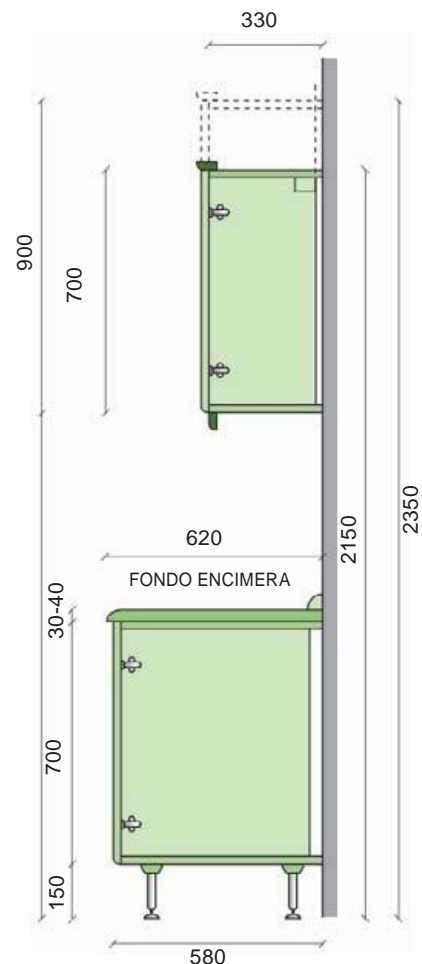
Muebles y accesorios

TIPOS DE MUEBLES

Muebles altos, llevan puerta o vitrina. La altura es de 70 cm pero, en los Proyectos de cocina a medida, también se puede optar por los de 90 cm.

Muebles bajos, tienen patas regulables o banquinas. Llevan puerta, cajones o caceroleros. Existen módulos para instalar el fregadero, el horno u otros electrodomésticos. La altura oscila entre 85 y 90 cm.

Muebles de columna, con patas regulables y diferentes estantes en el interior. Algunos están adaptados para colocar hornos o microondas.



MEDIDAS

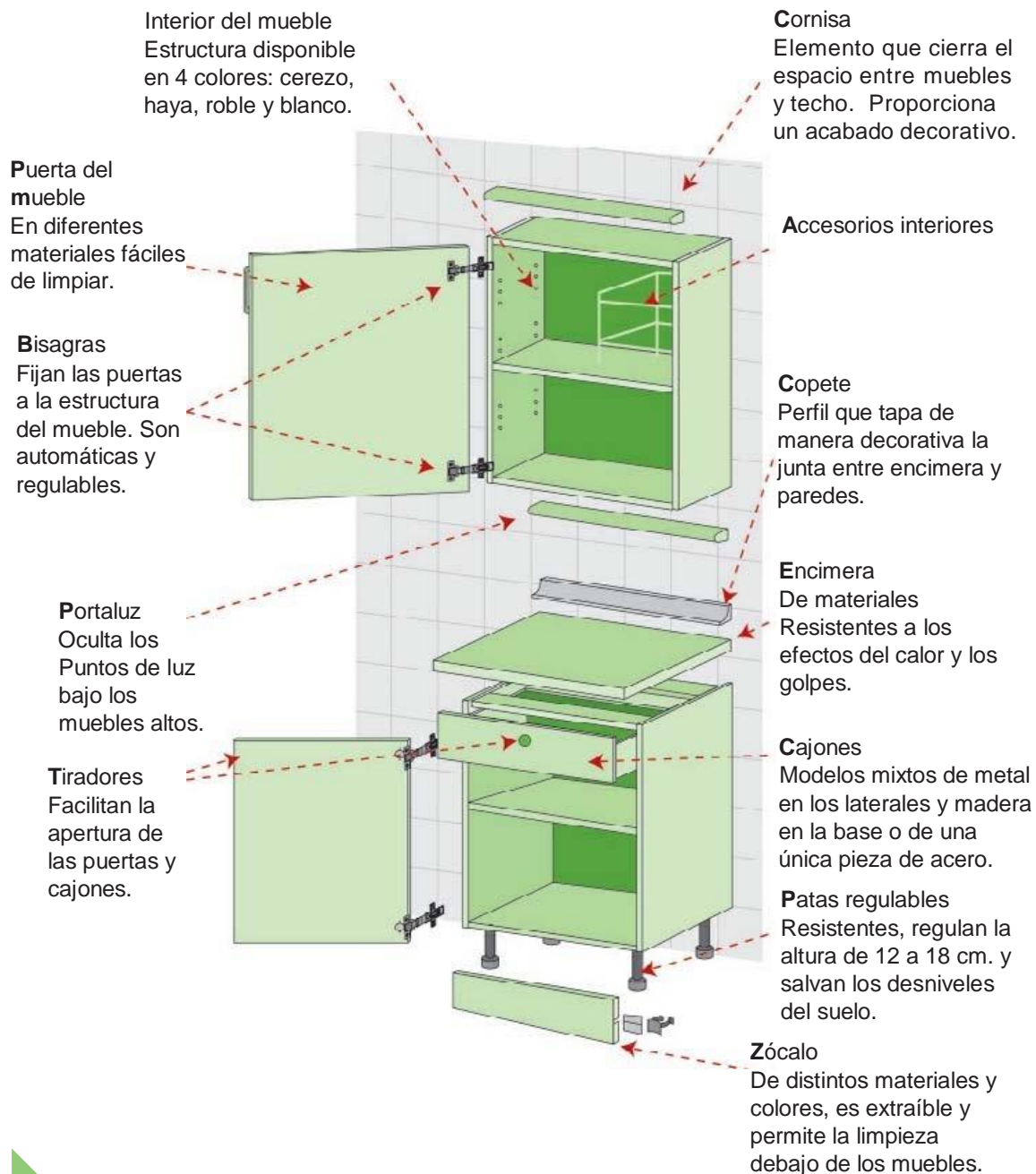
La profundidad de los muebles altos es de 30 cm. y la de los bajos, de 60 cm.

Te ofrecemos un amplio número de medidas para aprovechar tu espacio al máximo:

30, 35, 40, 45, 50, 60, 70, 80 y 90 cm. de Ancho.

Los muebles de anchura superior a 60 cm. llevan siempre dos puertas.

ELEMENTOS



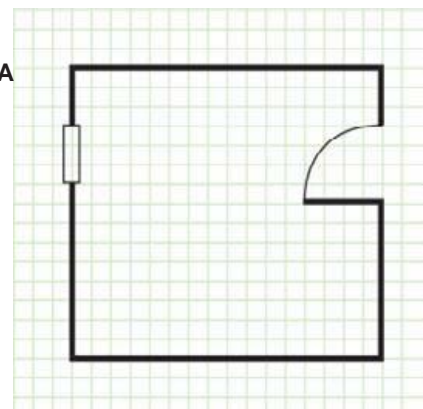
2

Tu proyecto

DIBUJA UN PLANO DE PLANTA

EJEMPLO DE PLANO SOBRE UNA CUADRÍCULA

- Una vez tomadas las medidas, dibuja un **PLANO DE PLANTA INICIAL** de la cocina a escala que plasme la superficie y el perímetro de la cocina con sus ventanas y puertas.
- Indica también en este plano la posición de la toma de gas, electricidad y agua y los conductos de ventilación.

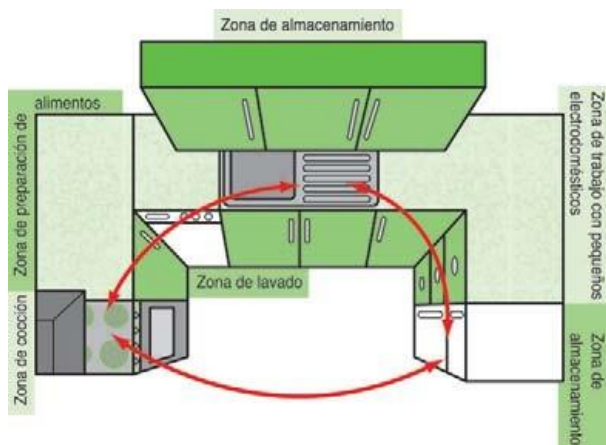


PIENSA EN LA DISTRIBUCIÓN

• Importancia del triángulo de trabajo

Una cocina tiene al menos tres zonas o sectores indispensables, las cuales conforman un triángulo que determina los desplazamientos más frecuentes del usuario: Zona de cocción, Zona de lavado y Zona de almacenamiento de alimentos.

Dado el tipo de movimientos que requiere el trabajo en la cocina, la mejor distribución será aquella que facilite al máximo tu trabajo, evitando paseos inútiles y procurando que todo esté en orden y a mano.



Zona de cocción

Aquí se incluyen la placa de cocina, el horno y el microondas. Además se integran la campana extractora, utensilios de cocina, condimentos y aceites. Hay que tener en cuenta la toma de electricidad o gas.

Zona de preparación de alimentos

Está compuesta por las superficies de trabajo. Una encimera a ambos lados de la placa y del fregadero facilita la preparación de los alimentos y la utilización de los pequeños electrodomésticos.

Zona de almacenamiento

Área destinada al almacenamiento y conservación de alimentos. Los naturales perecederos hay que colocarlos en el frigorífico. Los de caducidad prolongada, conservas y bebidas, en los diferentes muebles o cestas, que harán las funciones de despensa.

Zona de lavado

Con el fregadero, escurridor y lavavajillas. Hay que prever la correspondiente toma de agua, tuberías de desagüe y tomas de corriente específicas.

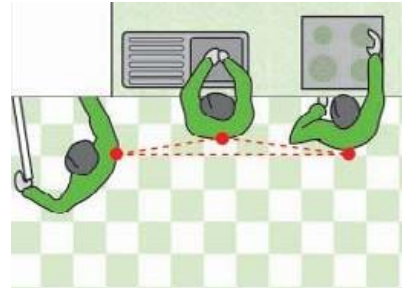
Se suman a este apartado el cubo de basura, útiles de limpieza y productos de droguería.

• Distribuciones más frecuentes

El espacio disponible y su configuración también condicionan la distribución de la cocina. A continuación te presentamos las distribuciones de cocinas más frecuentes y te explicamos en qué casos ayudan a optimizar el espacio.

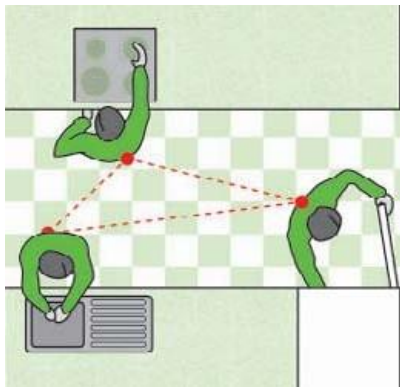
- EN LÍNEA

La solución a cocinas de planta estrecha y alargada, sobre todo si cuentan con menos de 2 metros de ancho. Para aumentar la capacidad de almacenaje en este tipo de estancias es mejor contar con armarios altos.



- EN PARALELO

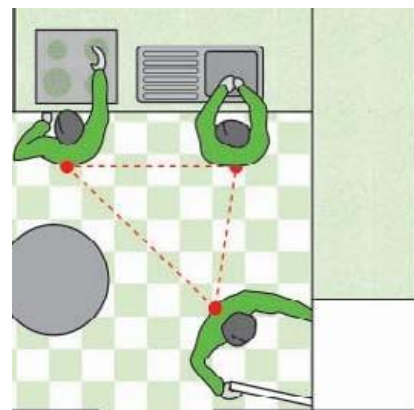
Si la cocina es ancha y alargada, lo mejor es colocar dos frentes de muebles en paralelo. Esta opción también es idónea en cocinas con dos puertas opuestas, ya que deja la zona central como pasillo.

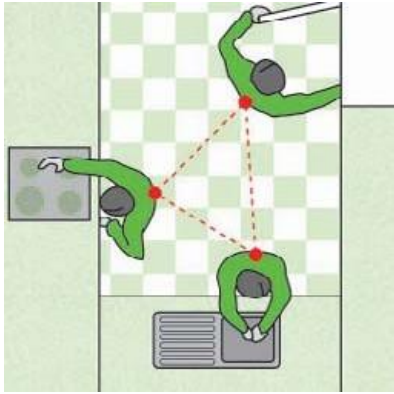


Es muy importante que en una cocina en paralelo haya un mínimo de 120 cm entre las dos filas de armarios para que se puedan abrir las puertas sin dificultad.

- EN "L"

Los muebles se disponen en dos paredes contiguas. Recomendable en cocinas medianas y grandes. Permite disponer de espacios auxiliares para comer en ella.



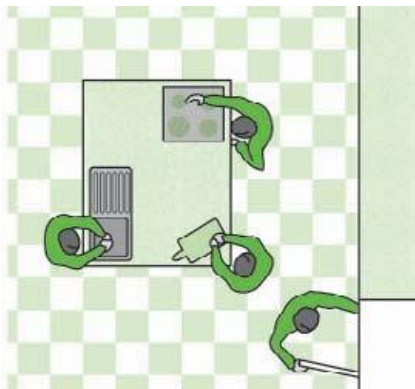
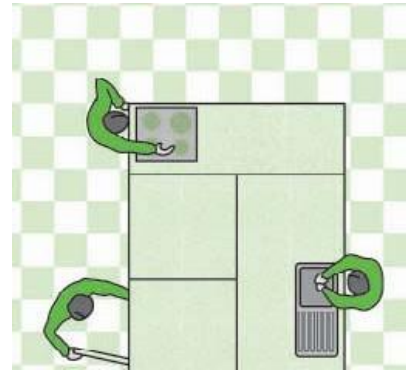


- EN "U"

En plantas cuadradas de gran amplitud, la mejor disposición es en forma de "U". Ocupa tres paredes y es muy cómoda cuando dos o más personas trabajan en la cocina.

- EN PENÍNSULA

Los elementos se sitúan perpendicularmente sobre una de las paredes de manera que el ambiente se abre hacia el centro. De resultados estéticos muy agradables.



- EN ISLA

Si disponemos de una cocina de dimensiones generosas, otra opción consiste en instalar una isla central, alrededor de la cual debe quedar un espacio libre de al menos 90 cm para permitir la circulación.

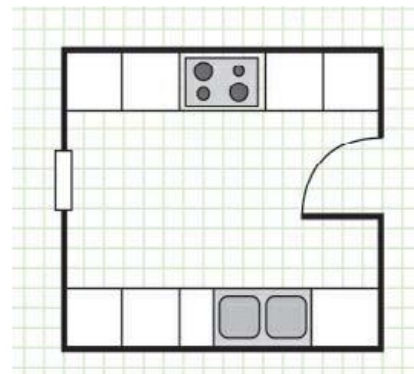
Requiere instalaciones de agua, gas y electricidad bajo el pavimento.

UBICA LOS MUEBLES

Una vez que has reflexionado sobre la mejor distribución, ya puedes empezar a situar los elementos sobre el plano.

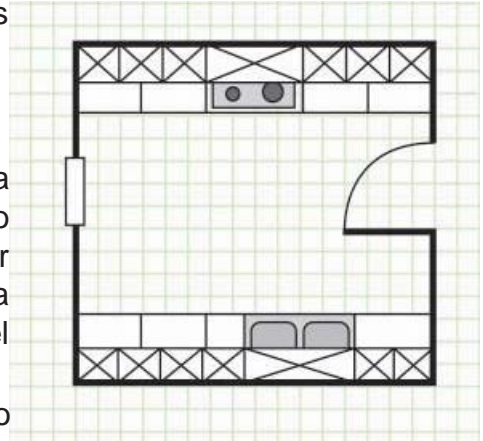
Coloca en primer lugar los componentes básicos del triángulo de trabajo:

- Placa de cocción, horno eléctrico y microondas (Zona de cocción).
- Refrigerífico y congelador (Zona de almacenamiento y conservación de alimentos).
- Fregadero (Zona de lavado).



A continuación, ubica los muebles, siguiendo estas recomendaciones:

- Comienza por distribuir los muebles bajos, preferiblemente, por un rincón.
- Coloca un mueble para el fregadero.
- Sitúa el lavavajillas junto al fregadero.
- Decide si el horno se va a situar bajo la placa de cocción o en una columna. Si no hay limitación de espacio, es mejor colocarlo en una columna pues resulta mucho más cómodo y queda fuera del alcance de los niños más pequeños.
- Prevé al menos un cajón cerca de la placa o cocina para guardar los utensilios de cocina (espumadera, pinzas, cazo, etc.)
- Recuerda que los caceroleros permiten aprovechar eficazmente el interior de los muebles bajos y tener a mano las cazuelas y las sartenes.
- Continúa ubicando los muebles altos.



Otros consejos muy útiles:

- 1 Comprueba que hay un mínimo de 60 cm entre la cocina y el fregadero.



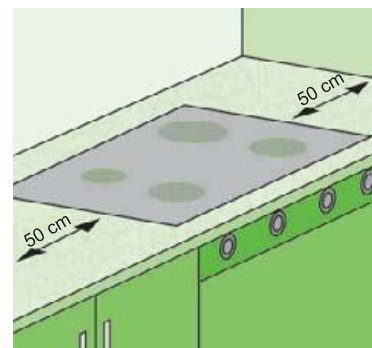
- 2 No coloques un grifo delante de una ventana que se abra hacia adentro.



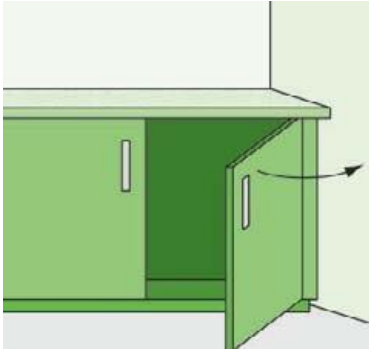
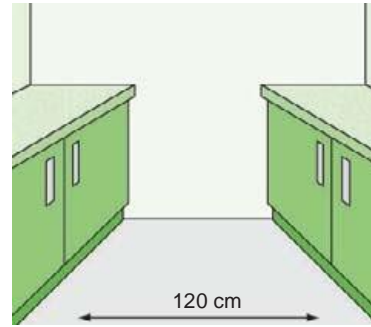
- 3 Calcula como mínimo 50 cm de encimera a cada lado de la placa de cocción.



- 4 No sitúes ni el fregadero ni la placa pegados a una columna o a una pared.



- 5 Si distribuyes la cocina en paralelo, no olvides que debe haber siempre un mínimo de 120 cm entre las dos filas de muebles.



- 6 Si pones electrodomésticos o muebles con la puerta o cajones pegados a la pared, es necesario que preveas una separación de 10 cm para poder abrir las puertas. El hueco se disimula durante la instalación con una regleta de 10 cm del mismo material que las puertas de los armarios. Esto es especialmente importante cuando coloques accesorios extraíbles en el mueble, pues tendrás que poder abrir la puerta por completo.

- 7 Planifica la distribución de suficientes enchufes en las zonas de preparación de alimentos para conectar los pequeños electrodomésticos y trabajar cómodamente con ellos.



- 8 Evita la instalación de cajones cerca de la placa o el horno que puedan utilizar los niños para acceder a las zonas calientes.