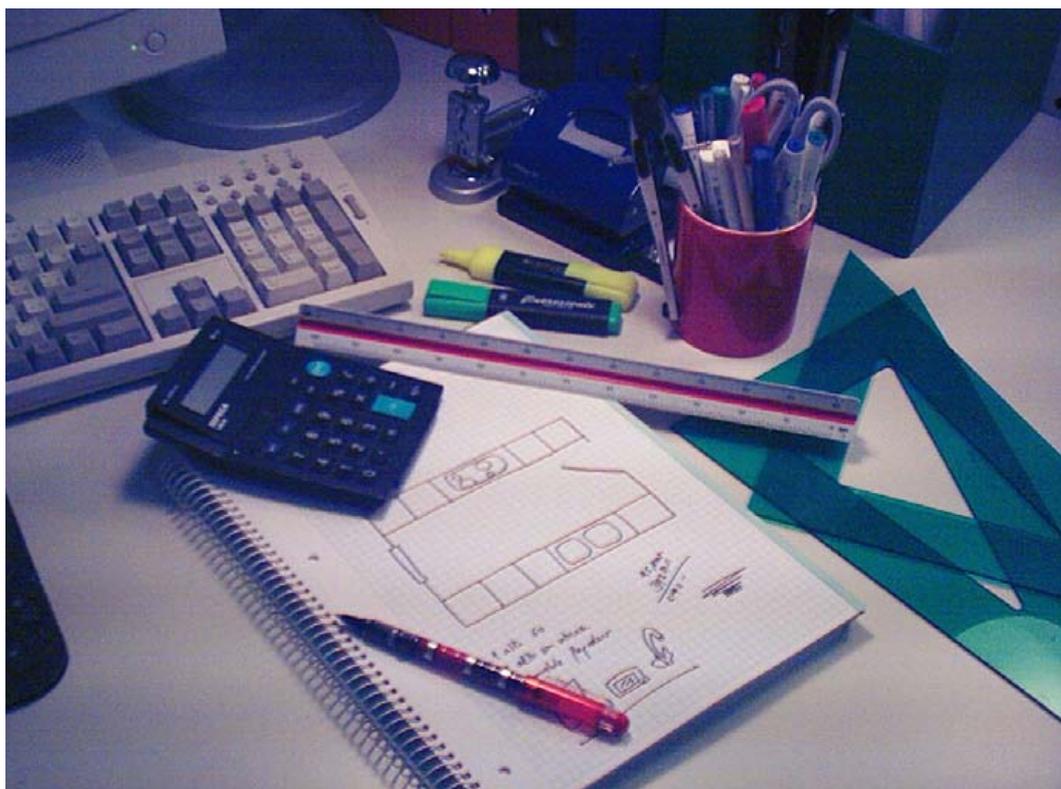


# Diseño de cocinas



A la hora de proyectar tu cocina nueva o reformar la que ya tienes, debes tener en cuenta en su diseño todos los aspectos funcionales que recoge esta ficha.

Recuerda que en la Guía de Cocinas, puedes consultar los diseños disponibles de muebles altos, bajos y de columna, así como los modelos, medidas exactas y precios.

1

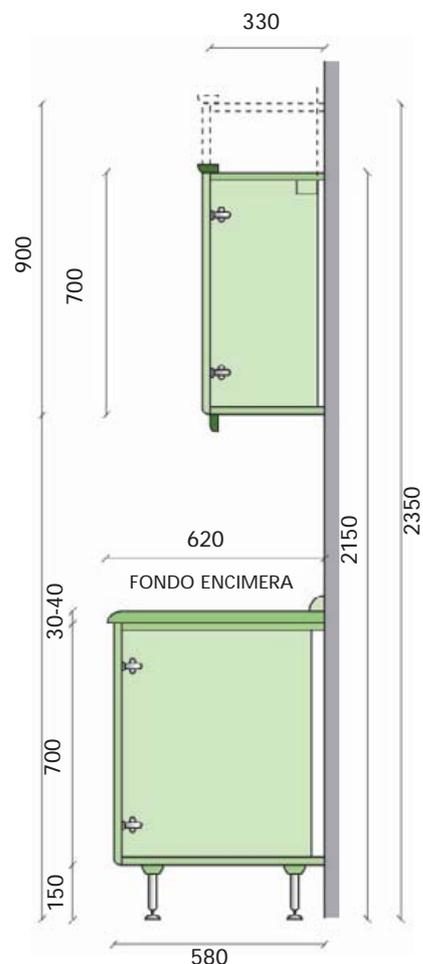
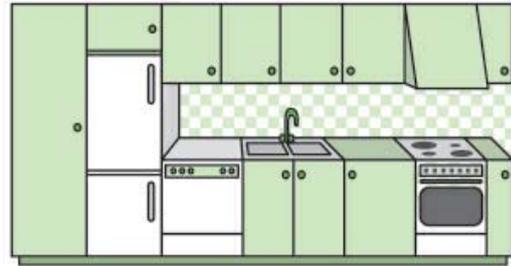
## Muebles y accesorios

### 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. 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.



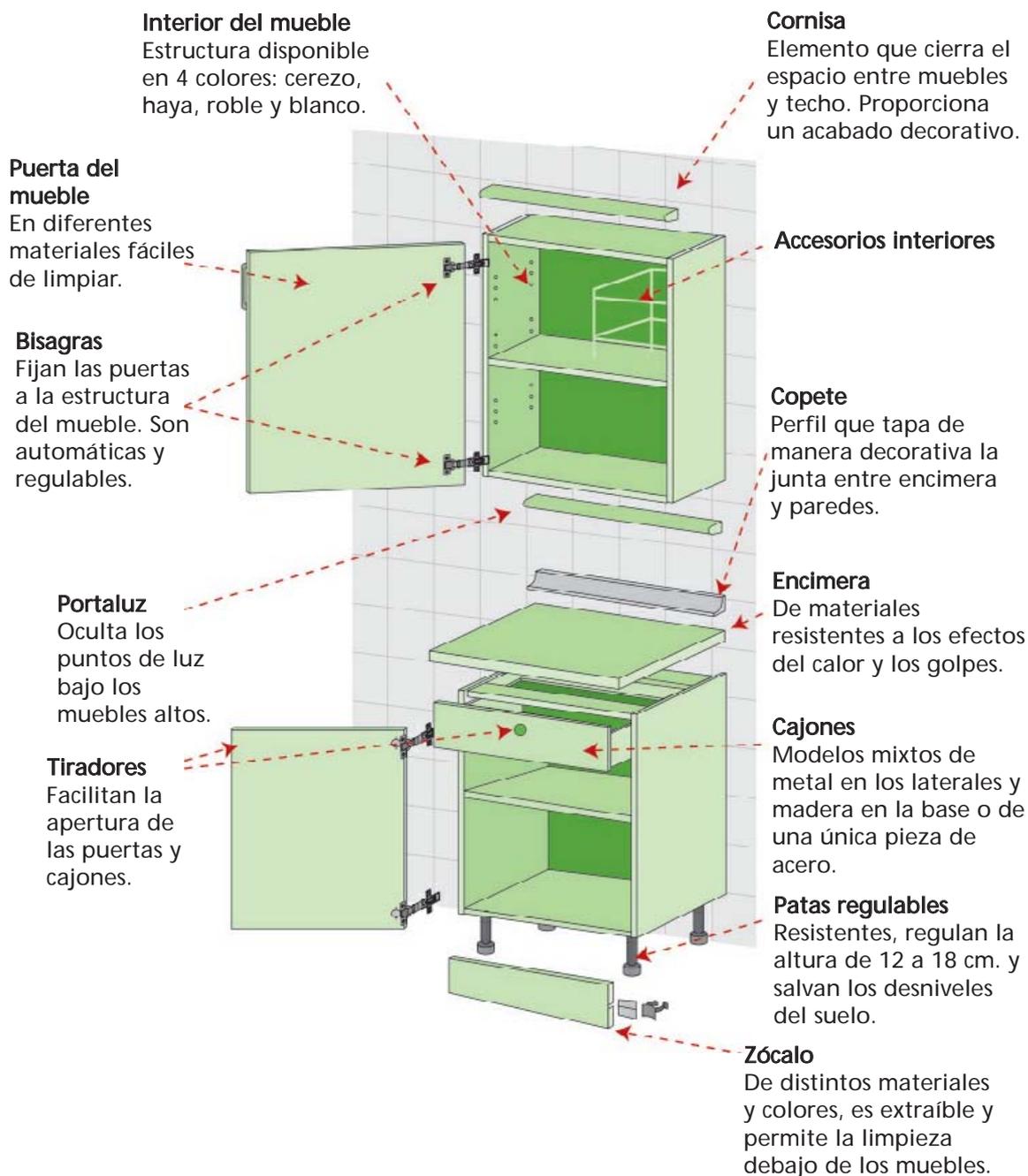
### M E D I D A S

*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



## TIPOS DE ACCESORIOS

### - Accesorios interiores

Existe una amplia gama de elementos que, colocados en el interior de los armarios, ayudan a optimizar el espacio disponible.

### - Accesorios murales

Se sitúan en la pared, entre los muebles altos y bajos, y sirven para tener todos los utensilios ordenados y a mano.

## 2

# Tu proyecto

Estos son los pasos que debes seguir para diseñar tu cocina:

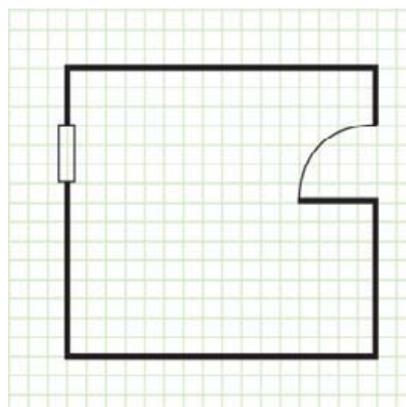
### A. TOMA LAS MEDIDAS

- Longitud y anchura de la cocina.
- Altura del suelo al techo.
- Puerta y marco:
  - Distancia pared - puerta.
  - Apertura (a derecha o izquierda)
- Ventana y marco:
  - Distancia pared - ventana.
  - Tipo (corredera o batiente).
  - Apertura (a derecha o izquierda).
- Otras medidas: radiadores, desagües, llaves de paso, tomas de agua y gas, enchufes, conductos de ventilación...
- Electrodomésticos.
- Fregadero.

### CONSEJO

*Las medidas de la altura y el ancho de las paredes deben tomarse en distintos lugares pues, a veces, las paredes y el suelo presentan irregularidades. Se debe anotar siempre la medida más corta.*

### EJEMPLO DE PLANO SOBRE UNA CUADRÍCULA



### B. DIBUJA UN PLANO DE PLANTA

- 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 las tomas de gas, electricidad y agua y los conductos de ventilación.

### CONSEJO

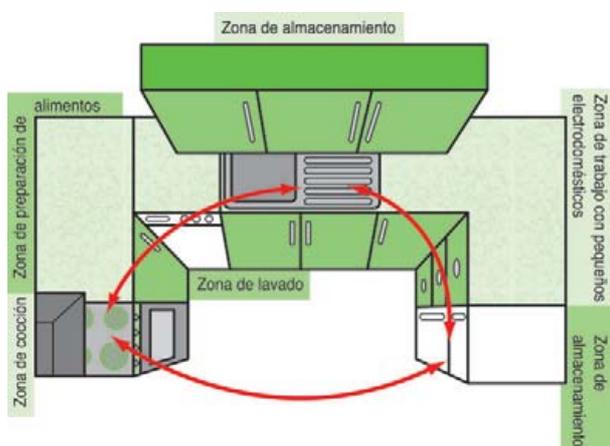
*Una escala cómoda para utilizar en una hoja de tamaño Din A4 es 1:20. Trabajar en una escala 1:20 significa que cualquier medida que se tome de la realidad, se dibuja 20 veces menor en el plano. Por ejemplo, una pared de 350 cm, se representará en el plano por un trazo de 17,5 cm ( $350 / 20 = 17,5$ ). De este modo todas las medidas que se toman quedan proporcionales en el plano.*

## C. 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 las tomas 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 las correspondientes tomas de agua, tuberías de desagüe y tomas de corriente específicas.

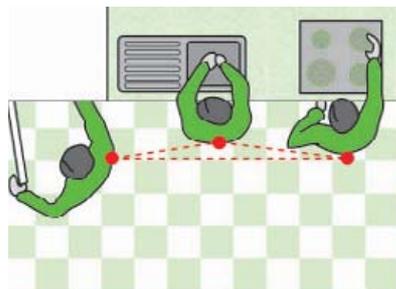
Se suman a este apartado el cubo de basura, útiles de limpieza y productos de droguería.

## • 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.

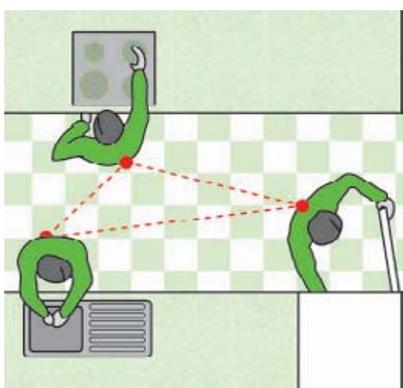
### - EN LÍNEA

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

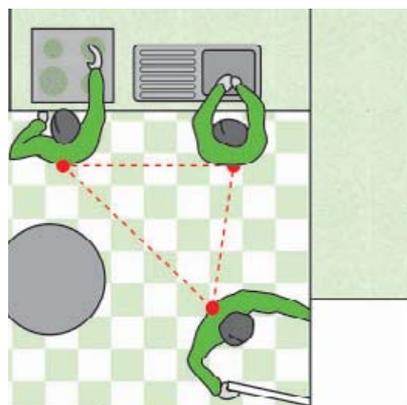
Si la cocina es ancha y alargada, lo mejor es colocar dos frentes de muebles en paralelo. Esta opción también es idónea en cocinas con dos puertas opuestas, ya que deja la zona central como pasillo.

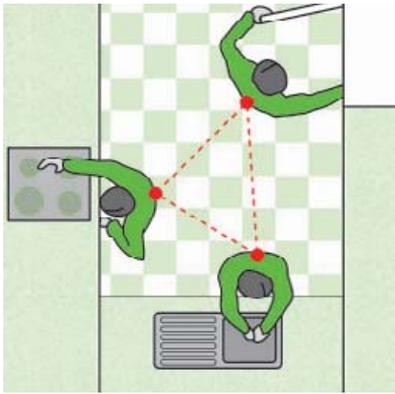


Es muy importante que en una cocina en paralelo haya un mínimo de 120 cm entre las dos filas de armarios para que se puedan abrir las puertas sin dificultad.

### - 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.



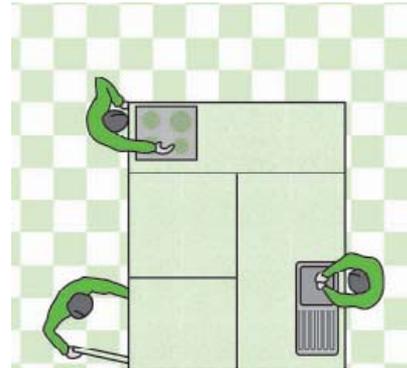


#### - EN "U"

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

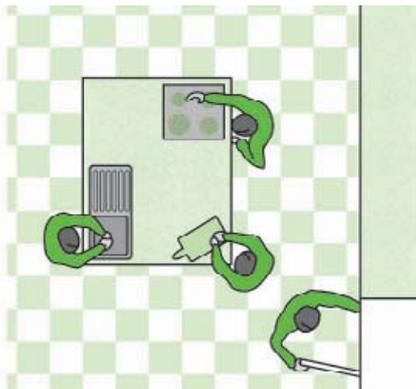
Los elementos se sitúan perpendicularmente sobre una de las paredes de manera que el ambiente se abre hacia el centro. De resultados estéticos muy agradables.



#### - 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.

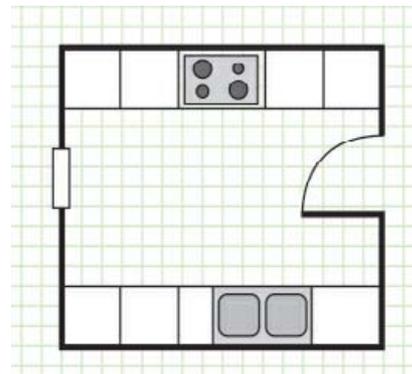


## D. UBICA LOS MUEBLES

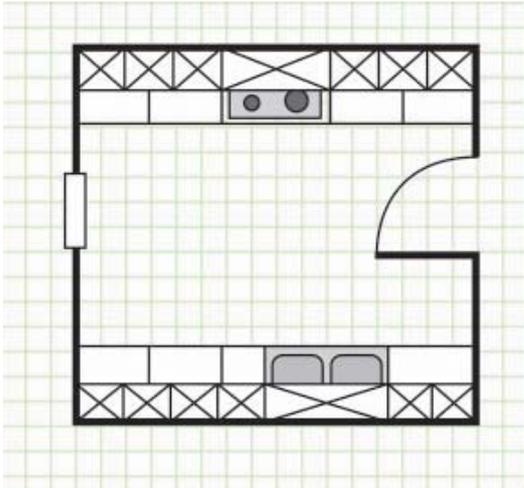
Una vez que has reflexionado sobre la mejor distribución, ya puedes empezar a situar los elementos sobre el plano.

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

- Placa de cocción, horno eléctrico y microondas (Zona de cocción).
- Frigorífico 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 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.

- Coloca al menos una vitrina para aligerar el peso visual de los muebles altos.

- Con el mismo objetivo, puedes utilizar costados de muebles a modo de baldas.

Otros consejos muy útiles:

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





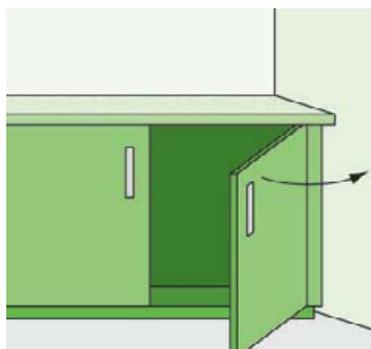
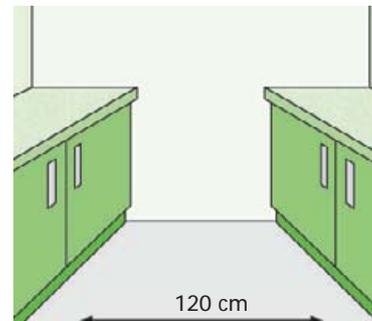
- 2 No coloques un grifo delante de una ventana que se abra hacia adentro.

- 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.