



¿CÓMO DISEÑAR? SU COCINA

Protagonica en todo hogar moderno, la cocina debe ser bonita y acogedora, pero especialmente cómoda, práctica y funcional. A la hora de plantearse su diseño considere estos aspectos, basados en la experiencia de los especialistas.

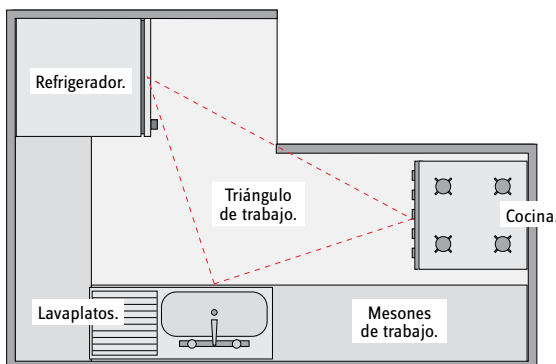
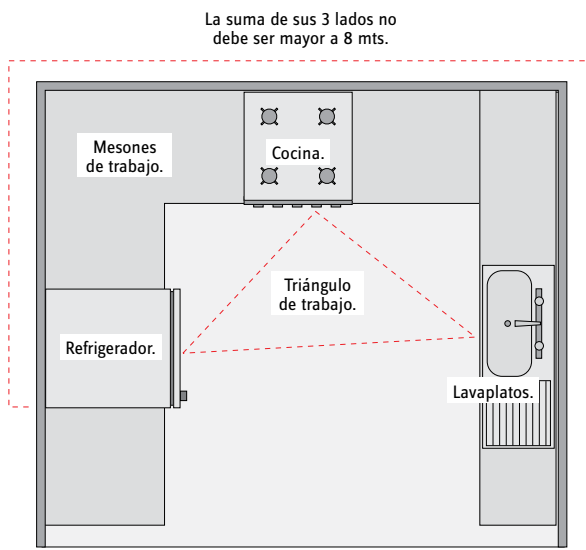


Al momento de construir o renovar una cocina hay que plantearse los usos y protagonismo que tendrá este espacio dentro de la casa. Algunos aspectos importantes: cantidad de gente que trabajará simultáneamente en la cocina, qué clase de cocinero trabajará, si abastecerá su cocina a diario o necesitará destinar espacio para guardar provisiones por un tiempo largo, si tiene suficiente ventilación, si se usará la cocina como lugar de reunión diaria de la familia y si se necesita destinar un sector para el lavado de ropa.

ANTES DE COMENZAR

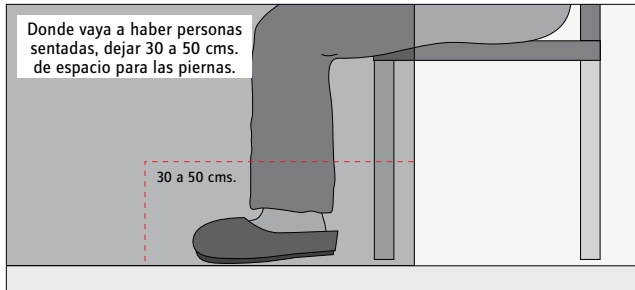
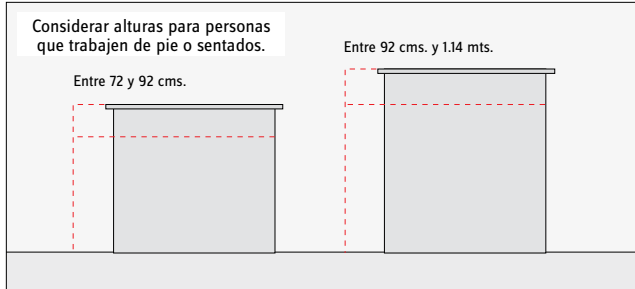
- Si se tiene la opción de escoger la ubicación de la cocina, asegurarse que el trayecto entre ella y el comedor sea lo más corto y expedito posible. Desechar, si se puede, los desniveles entre ambos espacios: no sólo serán incómodos y cansadores al servir o retirar la mesa, sino que además resultarán peligrosos. Preocuparse de la luz natural y la orientación de la habitación.

1 Definir el "triángulo de trabajo"



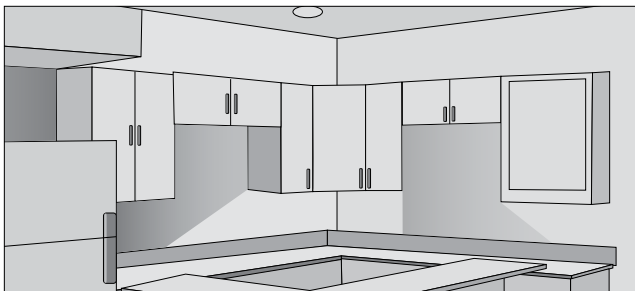
- En una cocina funcional, la "unión" del refrigerador, la cocina y el lavaplatos debe formar lo que se conoce como "triángulo de trabajo".
- En cada vértice de este triángulo o, en torno a ellos, se desarrollan las actividades más importantes y propias de la cocina: preparación, cocción y limpieza de los alimentos.
- El "triángulo de trabajo" es la distancia más corta entre el refrigerador, la superficie principal de cocción y el lavaplatos. Su correcto diseño asegura que las actividades de cocción se centren en una sola área, dejando todo lo necesario al alcance de la mano.
- Para que el triángulo funcione en forma óptima, la suma de sus 3 lados no debe ser mayor a 8 mts. y, por separado, ninguno debe ser menor a 1,20 mts. ni mayor a 2,70 mts.

2 Instalar mesones y muebles base



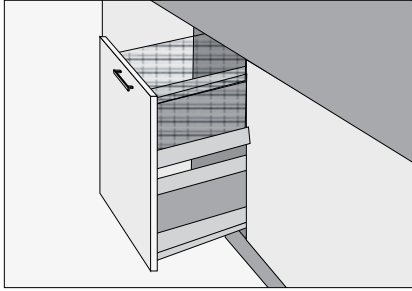
- Las superficies de trabajo son importantes elementos para un cocinero. Considerar alturas que resulten útiles para personas de distintos tamaños y que trabajen de diferentes formas, de pie o sentados.
- Trabajar al menos 2 alturas de mesones: una entre 72 y 92 cms. y otra, entre 92 cms. y 1.14 mts. Así contará con un mesón adecuado para cada tarea y aportará un elemento adicional de diseño.
- En donde vaya a haber personas sentadas (comedor de diario, península, isla o bar) dejar al menos 30 a 50 cms. de espacio libre para las piernas.
- Distribuir cubiertas a ambos lados de la zona de cocción y, si fuera posible, profundizar la cubierta más allá de los fuegos, para tener a mano un recipiente con cucharas de madera, utensilios, el salero u otros elementos.
- Para que los pies no choquen con los muebles base al utilizar su cubierta, retroceder los zócalos respecto al plano vertical del mueble. Con 7,5 cms. mínimo, tanto en altura como en profundidad se podrá trabajar más cómodo.
- Redondear las esquinas abiertas de los muebles.

3 Instalar muebles murales



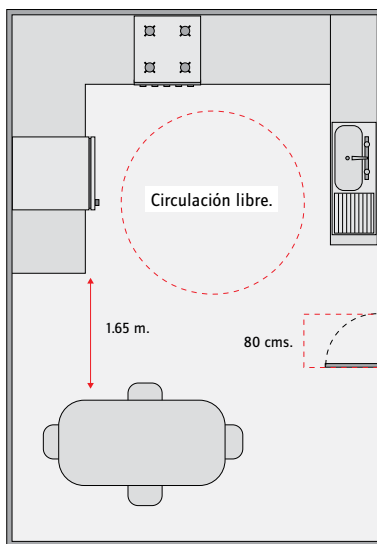
- No todos los muebles de pared tienen que estar a la misma altura. Se pueden subir o bajar para acomodarlos mejor a los distintos niveles de cubiertas.
- Si se quiere, colgar también gabinetes sobre la campana de cocina, horno o refrigerador, pero no dejar instalados electrodomésticos dentro de ellos.

4 Maximizar el espacio de almacenamiento



- Agregar cajones y repisas extensibles donde sea posible. Las extensiones ubicadas en los muebles base, mejoran la accesibilidad de los rincones.
- Diseñar cajones de diferentes medidas entre los muebles base y los muebles colgantes: tendrá más espacio para almacenar y agregará interés al diseño.

5 Examinar circulaciones y accesos

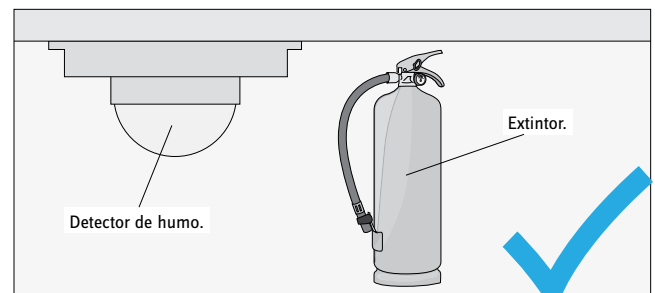


- Ninguna circulación importante debe atravesar el "triángulo de trabajo".
- En zonas con asientos, dejar al menos 90 cms. libres desde el borde del mesón o mesa hasta un muro o similar. El mismo ancho servirá para pasillos de poco uso.
- Si en la cocina trabaja sólo 1 cocinero, bastará con dejar 1.10 mts. de ancho para los pasillos que rodeen las islas de trabajo y 0.76 mts. para el resto. Pero si trabajan 2 cocineros simultáneamente, amplíelo a 1.25 mts.
- Las puertas necesitan un ancho mínimo de 80 cms. y no más de 60 cms. de profundidad en el sentido del desplazamiento. Un típico error es no considerar un ancho de puerta suficiente como para poder entrar con el refrigerador que se quiere tener.
- Cuidar que no se produzcan interferencias entre la puerta de entrada y las puertas de muebles y equipos.

6 Cocina

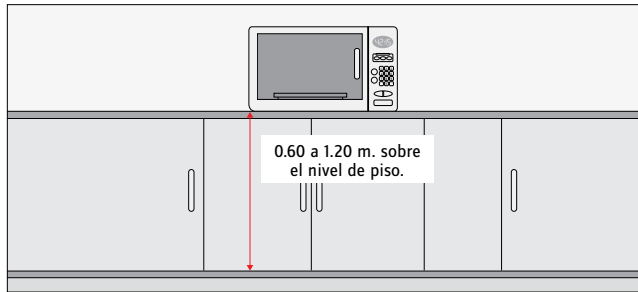


- Nunca instalar el área de los fuegos frente o debajo de una ventana que se pueda abrir. El viento podría apagar el fuego y dejar escapando el gas.
- Nunca poner cortinas sobre ventanas que queden ubicadas por encima del área de cocción pues podrían inflamarse.



- Considerar extintores, sistemas detectores de humo y sistemas de ventilación sobre los espacios de cocina.
- Si no se puede evitar tener que poner su refrigerador junto al horno, separarlos mediante un panel de aglomerado.

7 Microondas

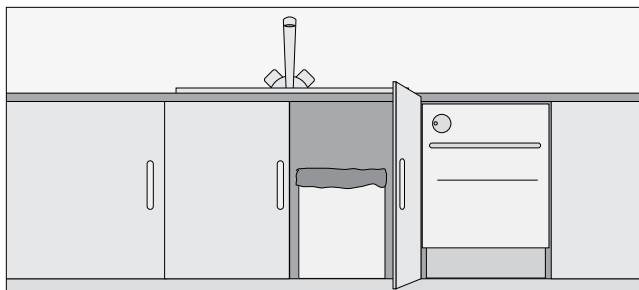


- La mejor ubicación dependerá de la forma en que se use la cocina.
- Desde el punto de vista de la seguridad y la accesibilidad, es conveniente ubicarlo adyacente a mesones de trabajo y en una posición tal que la parte inferior de él quede entre 0.60 a 1.20 m. sobre el nivel de piso.
- Considerar una ventilación adecuada en torno a él.

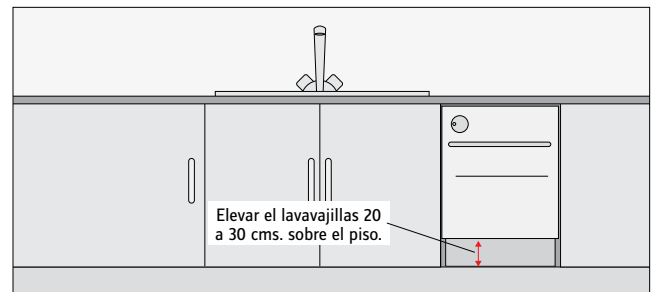
9 Analizar las alternativas de color

- Al escoger el color de la cocina, considerar las sensaciones que los diferentes tonos producen dentro de un espacio. Podrán hacer cambiar completamente la percepción visual y la "atmósfera" de su cocina.
- La sensación de orden dentro de una cocina puede acentuarse con una gama de colores limitada.

11 Definir el área para la basura



8 Revisar la ubicación del lavaplatos y lavavajillas



- Una vez instalado, el lavaplatos será el elemento más difícil de mover dentro de su cocina, pues trae asociada toda una red de cañerías, de modo que, si todavía no se instala, analizar cuidadosamente su próxima ubicación, y, si se va a remodelar, saber que será más económico no moverlo de su ubicación actual.
- Si se considera sólo 1 lavaplatos ubicarlo entre o frente al sector de cocina, refrigerador o área de preparación.
- Elevar el lavavajillas 20 a 30 cms. sobre el piso, para facilitar el proceso de carga y descarga (esto generará una variación en la altura de la cubierta).

10 Revisar la instalación eléctrica

- Además de contar con los enchufes y protecciones necesarias para cada zona, no olvidar examinar la iluminación general y la luz de apoyo sobre el lavaplatos, cocina y áreas de trabajo.