

A continuación incluimos una lista de control que debe utilizar como punto de partida al consultar con el diseñador de la cocina: de este modo no pasará por alto elementos fundamentales y el diseñador podrá tratar cada punto detalladamente.

### 1. Tenga en cuenta la disposición actual y futura de su cocina.

Se sabe, por experiencia, que una cocina dura 20 años, por lo que merece la pena tener en cuenta los deseos y necesidades a la hora de adquirir una. A fin de cuentas, la cocina es la habitación en la que más tiempo se pasa, por lo que nos debe resultar agradable todos los días.

#### Espacio disponible.

Se trata de una información muy importante, ya que determina el espacio disponible para la nueva cocina. No sólo es vital delimitar el espacio de la cocina, sino también otras características importantes como, por ejemplo,

- indicar dónde están las distintas tomas (corriente, agua, etc.)
- indicar las medidas y altura de las ventanas
- especificar espacios de almacenamiento alternativos en la casa
- establecer la posición de la mesa
- determinar la superficie de la cocina (largo, ancho, altura)

La primera vez que consulte con el fabricante de cocinas, lleve consigo un plano lo más detallado posible.

#### Información acerca de la vivienda y datos específicos de la persona.

Con el fin de estar bien preparado para diseñar la cocina de sus sueños, es importante que la persona encargada de la planificación esté familiarizada con

- el tamaño de la vivienda
- las zonas de estar, cocina y comedor
- los hábitos de compra
- la función de la cocina (centro de comunicación, cocina sólo para trabajar, etc.)

Además de esta información general, hay otros detalles como

- la estatura de la persona (para determinar la altura óptima de trabajo)
- si la persona es diestra o zurda (importante para disponer correctamente las zonas)
- los artículos que se van a guardar en la cocina

que también desempeñan un papel importante.

### 2. Determine el espacio de almacenaje que necesita.



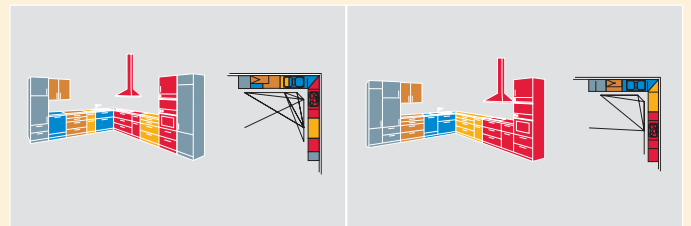
Mejor utilizar el diseñador de zonas en:  
[www.dynamicspace.com](http://www.dynamicspace.com)

### 3. Diseñe con zonas de cocina.

Todo buen diseño de cocina comienza por planificar las distintas zonas de trabajo. Las cinco zonas de la cocina DYNAMIC SPACE son (ejemplo para diestros):



La disposición y separación deben ajustarse a sus necesidades personales y a las tareas que realice en la cocina. Con una correcta disposición se acortan los desplazamientos y se aligeran los procesos.

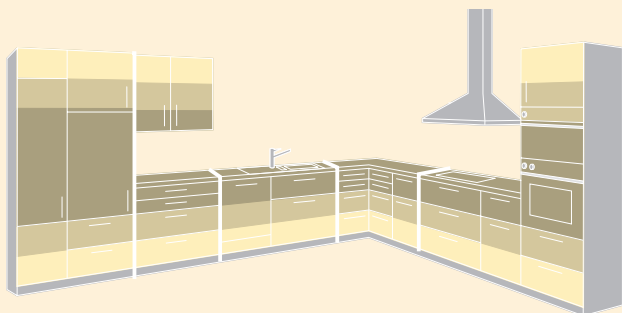


Preste atención a la disposición de las zonas de la cocina.

- Cocina para diestros
- Cocina para zurdos

#### 4. Planifique la colocación de los artículos en los niveles adecuados desde el punto de vista ergonómico.

Así también se ahorra tiempo en las tareas cotidianas en la cocina.



- Artículos de uso habitual
- Artículos de uso menos habitual
- Artículos poco utilizados

##### Productos de uso habitual:

- en módulos extraíbles de acceso fácil y rápido justo debajo de la encimera de trabajo
- en el primer nivel de los armarios altos

##### Artículos de uso menos habitual:

- por encima y por debajo de esta zona

##### Artículos poco utilizados:

- en el nivel superior de los armarios altos
- en el nivel inferior de los armarios bajos

#### 5. Decídase por armarios especiales para determinados artículos.

##### Despensas:

- Pan
- Café, té y cacao
- Conservas
- Cereales
- Pasta, arroz y guarniciones (envases sin abrir)
- Productos precocinados
- Azúcar, harina y sémolas
- Alimentos fríos (frigorífico, congelador)
- Golosinas, frutos secos y artículos "para picar"



##### Armarios bajos con cajones y módulos extraíbles

###### (Zona de almacenaje):

- Cubertería de mesa
- Vajilla
- Juego de café
- Vasos, cuencos de postre
- Recipientes de plástico
- Piezas pequeñas



##### Armario para lavavajillas:

- Separación de residuos
- Útiles de limpieza
- Productos de limpieza
- Detergente y pastillas para el lavavajillas
- Bolsas de basura
- Paños de cocina
- Bolsas de la compra



##### Rinconera

###### (p.ej. Zona de Preparación):

- Utensilios de cocina
- Instrumentos y material auxiliar
- Diversos electrodomésticos de pequeño tamaño
- Tabla de cortar
- Vinagre, aceite, salsas...
- Especias
- Cuencos para mezclar
- Robot de cocina
- Balanza
- Recipientes de plástico (llenos)



##### Armario bajo con cacerolero

###### (Zona de Cocina):

- Útiles de cocina
- Sartenes
- Cacerolas
- Batería de cocina especial
- Bandejas de repostería y rejillas
- Moldes y papel de repostería
- Útiles e ingredientes de repostería
- Agarradores
- Libros de cocina
- Manuales de instrucciones



##### armario bajo con botellero extraíble

###### (Zona de Cocina):

- Aceite, vinagre y salsas



### 6. Prevea extensiones con traseras altas y laterales cerrados.

Una cuestión importante en los armarios despenseros o caceroleros, donde los objetos se guardan apilados. ¡De esta forma puede ganar hasta un 55% de espacio de almacenaje en cada extensión! Además:

- Los módulos extraíbles se llenan hasta más arriba
- Se evita que los productos se caigan
- Los elementos rígidos (asas de las cacerolas) no sobresalen



### 7. No instale puertas en los armarios bajos.

Las puertas en los armarios inferiores no son convenientes desde el punto de vista ergonómico: el contenido del armario no se ve a simple vista, por lo que el esfuerzo es mayor. Tiene que agacharse y en ocasiones retirar parte del contenido del armario para acceder a los objetos situados más al fondo.



Sin embargo, los cajones y extensiones permiten ver cómodamente el contenido y ofrecen un acceso óptimo.

### 8. Elija extensiones totales.

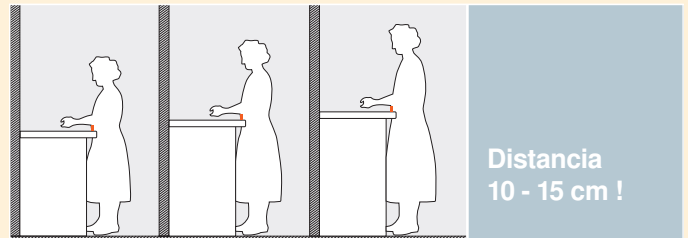
Las extensiones totales tienen la ventaja, frente a la extensión parcial, de que los cajones, extensiones o extensiones interiores se pueden extraer completamente fuera del armario.

Esto significa que puede visualizar el contenido total del interior del armario e igualmente puede acceder cómodamente a todos los productos.



### 9. Ajuste las alturas de trabajo a su estatura.

La altura de la encimera de trabajo de la cocina debe adecuarse a su altura y no al revés.



A continuación exponemos varias reglas para determinar la altura de la encimera: con los codos flexionados, la distancia entre el codo y la encimera debe ser de unos 10 - 15 cm.

- El cuerpo soporta menos carga

Tenga también en cuenta que las distintas tareas requieren a veces que la superficie de trabajo esté a otra altura. También resulta beneficioso para la espalda por ejemplo:

- Un lavavajillas instalado más alto y encastrado
- una encimera de cocción más baja

### 10. Acuérdesse de planificar suficiente superficie de trabajo en la cocina.

En la zona de preparación se encuentra la superficie de trabajo principal. Esta superficie de trabajo entre el fregadero y las placas de la cocina debe tener las medidas correctas y ha de estar bien iluminada. Esta debe contar con 90 cm de ancho.



### 11. Procure una organización lógica de los artículos con divisiones internas.

#### ¡El orden es la mitad de la vida de la cocina!

Con el sistema de organización flexible ORGA-LINE, puede concebir a su gusto los cajones y extensiones. El sistema ofrece láminas, divisiones longitudinales y transversales de calidad superior. Son realmente fáciles de mantener e incluso son aptas para lavavajillas.



### 12. Compruebe que los herrajes de la cocina se corresponden con los estándares actuales.

La innovadora amortiguación de BLUMOTION asegura un cierre suave y silencioso de puertas y módulos extraíbles, independientemente de la fuerza con la que se cierre el cajón, el módulo extraíble o la puerta. ¡Experimentará el confort día a día!



Con ORGA-LINE puede organizar prácticamente cualquier cosa, según sus necesidades:



■ Comestibles



■ Cubertería de mesa

■ Piezas pequeñas

■ Platos

■ Recipientes de plástico



■ Utensilios de limpieza



■ Utensilios de cocina

■ Especias

■ Botellas / Tablas de cortar



■ Útiles de cocina

■ Cacerolas / Tapaderas

■ Sartenes

### Tome notas sobre el diseño de la cocina:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---