

Detalles prácticos

Para cocinas más eficaces

EL EQUIPAMIENTO IDEAL ES AQUEL QUE GARANTIZA COMODIDAD Y ESTÉTICA, PARA QUE TODOS LOS ELEMENTOS QUE LO FORMAN PUEDAN TRABAJAR EN EQUIPO CON LAS MÁXIMAS GARANTÍAS Y BAJO UN ESTILO GLOBAL, ACORDE A LAS PREFERENCIAS DEL USUARIO.

Contar con un proyecto claro y detallado que responda a nuestros objetivos es fundamental para obtener el mejor resultado a la hora de equipar una nueva cocina.

Distribución: la disposición del mobiliario no puede elegirse por capricho, sino en función de la forma y características de la estancia junto al tipo de instalaciones necesarias. La ubicación de las diferentes áreas de maniobra debe regirse por las normas que garantizan la funcionalidad de una cocina.

Lo ideal es que las partes dedicadas al almacenamiento, lavado y cocción formen un triángulo que ahorre desplazamientos innecesarios. Pero esto no siempre es posible porque las medidas y la forma de cada planta condiciona el emplazamiento de los elementos.

Si se trata de una estancia muy alargada conviene disponer de los elementos de manera lineal, para no entorpecer la circulación en el interior de la dependencia. Si es lo bastante ancha, se pueden habilitar dos frentes paralelos



En pocos centímetros el programa de muebles "Diesel" acoge zona de aguas, centro de cocción y un pequeño office donde dos comensales pueden desayunar y realizar las comidas rápidas. De SCAVOLINI.

y dejar uno de los extremos para crear el office que, además, minimizará la sensación de tubo. En las plantas cuadradas se repartirá a lo largo de las paredes contiguas creando una distribución en "L", y si el espacio lo permite, en forma de "U".

Por lo general, las penínsulas y las islas de trabajo son elementos propios de las superficies desahogadas que deben respetar una zona de paso con una anchura mínima de 120 cm, para no entorpecer la apertura de las puertas o el paso de las personas.