

GUÍA DEFINITIVA DE DECORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COCINAS OPTIMIZADAS



Cuando proyectamos una cocina y deseamos que sea ergonómica, cómoda y este optimizada hay que tener en cuenta la circulación que existe dentro de las cocinas. Hay que colocar los elementos dentro de la cocina de forma que no entorpezca el uso de esta.

ENCUENTRA TU COCINA IDEAL AQUÍ

ÍNDICE

PÁG.1

INTRODUCCIÓN:

LA PREPARACIÓN DE UNA COMIDA

PÁG.2

PASOS GENERALES

PARA LA **DISTRIBUCIÓN DE UNA COCINA**

PÁG.4

TIPOLOGÍA

PÁG.5

COCINA **CON ISLA**

PÁG.7

COCINA **PENÍNSULA**

PÁG.9

COCINA **EN "L"**

PÁG.11

COCINA **EN "U"**

PÁG.13

COCINA **"L INVERTIDA"**

PÁG.15

COCINA **EN "I"**

PÁG.17

COCINA **EN "PARALELO"**

LA PREPARACIÓN DE UNA COMIDA SE PUEDE **RESUMIR EN 3 PASOS GENERALES:**

- 1 Almacenaje de productos**
- 2 Preparación de los alimentos**
- 3 Lavado**

Para identificar hasta que punto has optimizado la circulación de tu cocina ten en cuenta **“el triángulo de actividad”**, cuanto menos se toquen los vértices, más cómodo te resultará preparar tus recetas favoritas para tu familia e invitados.

Ten en cuenta que la preparación de una comida entra en juego distintos condicionantes. A veces se cocina solo, otras en familia.

Esto significa que las personas no se deben de entorpecer la circulación durante el proceso.

Los módulos estándares de las cocinas son generalmente múltiplos de 60cm.

Es decir, la medida de una lavadora 60x60, **un mueble estándar de cocina 60x60 cm, 120x60 cm, un lavavajillas familiar 60x60 cm, etc.**

Si el comedor está fuera de la cocina, ten en cuenta el facilitar el acceso a la zona de comedor, el paso debe de ser cómodo y suficientemente amplio para pasar con bandejas o platos grandes y que pueden ir caliente. Por lo que facilitar esa circulación será imprescindible.

PASOS GENERALES PARA DISTRIBUIR UNA COCINA:

1

Mirar donde están situados las instalaciones actuales

y pensar si las vamos a mover de sitio.

2

Situar las actividades

que se van a desarrollar en la cocina.

3

Situar los elementos principales

para comprobar que la circulación funciona utilizando el triángulo de actividad.

4

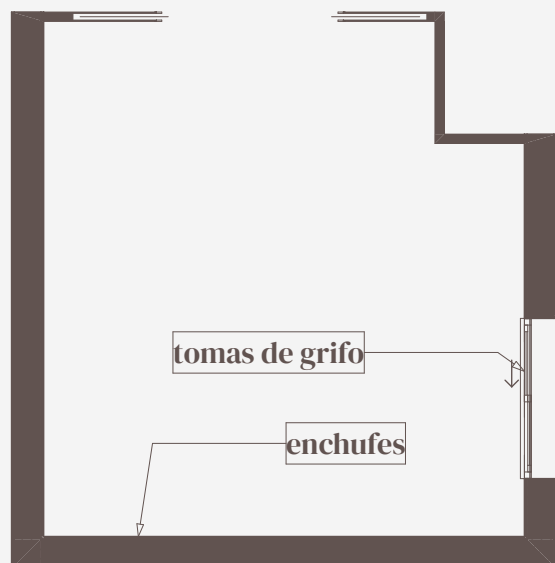
Situar el resto de mueble,

piensa que los muebles de cajones se pueden adaptar a la medida que necesites.

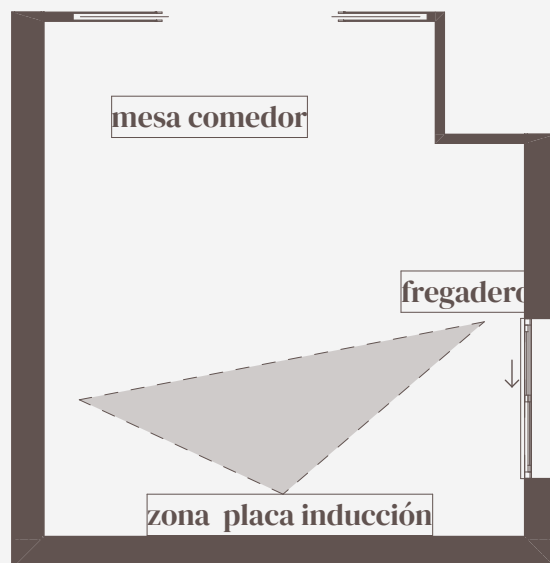


PASOS GENERALES PARA DISTRIBUIR UNA COCINA / PLANOS:

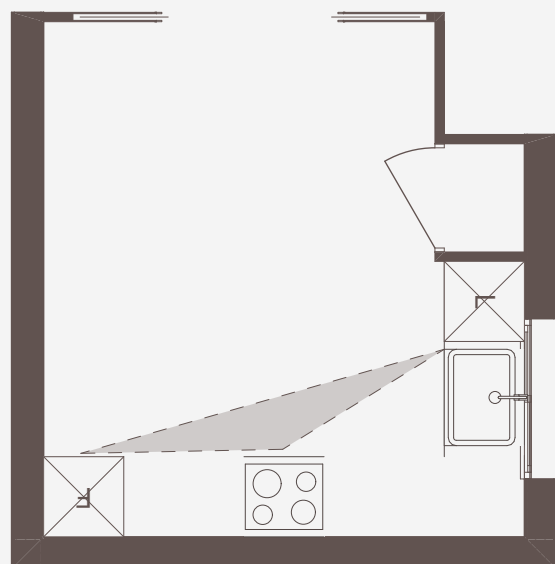
1- IDENTIFICA LAS INSTALACIONES



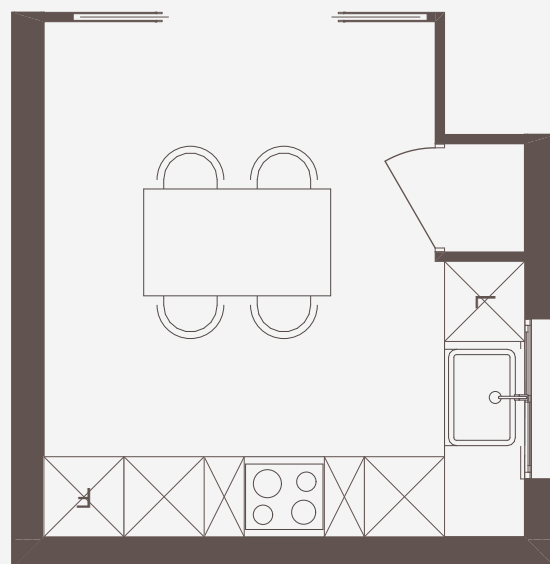
2- SITUA LAS ACTIVIDADES



3- DIBUJA EL TRIANGULO DE ACTIVIDAD



4- COLOCA EL RESTO DE MUEBLES



TIPOLOGÍA DE COCINAS

tipologia



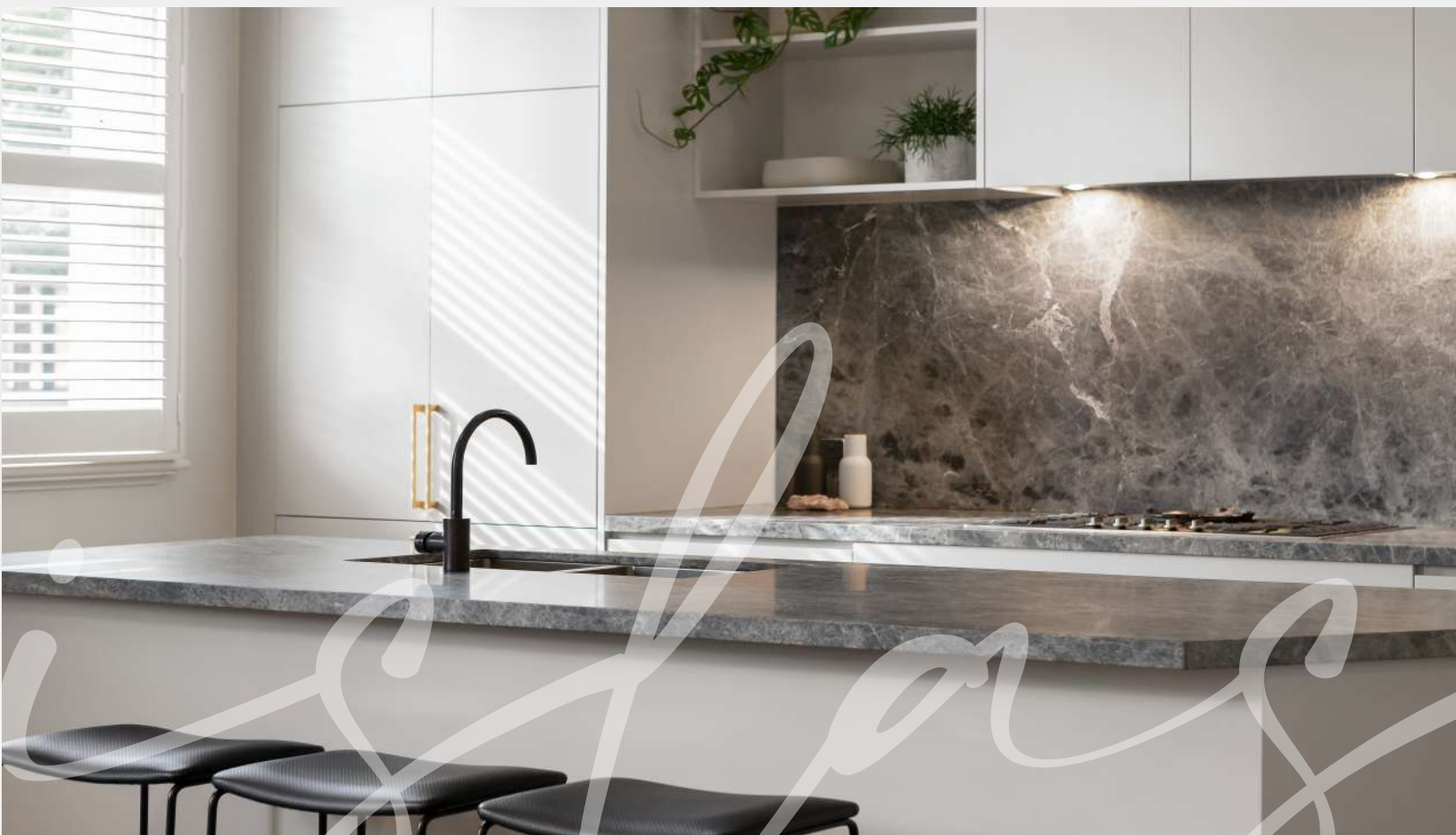
COCINA CON ISLA

Es la opción más deseada.

Se necesita una superficie amplia para poder colocar una isla, una alternativa a la isla es colocar una península.

Suelen ser cocinas abiertas, donde se une el salón con la cocina, una opción ideal para optimizar el espacio.

El inconveniente serán los olores, los cuales puedes controlarlos mediante un buen extractor.



Architectural floor plan of a kitchen. The plan shows a central island with a sink and stove, and a surrounding countertop with a refrigerator (F), a freezer (C), and a sink (B). Dimensions are provided in meters (m). The overall width is 3.00 m (60 + 60 + 60 + 1.40 + 60 + 60). The overall depth is 2.40 m (92 + 90 + 59). The island is 1.40 m wide and 0.90 m deep. The countertop is 1.00 m high. The refrigerator (F) is 0.60 m wide and 0.59 m high. The freezer (C) is 0.60 m wide and 0.59 m high. The sink (B) is 1.40 m wide and 0.90 m high. The plan also shows a window (LV) and a door (L).

COCINA PENINSULA

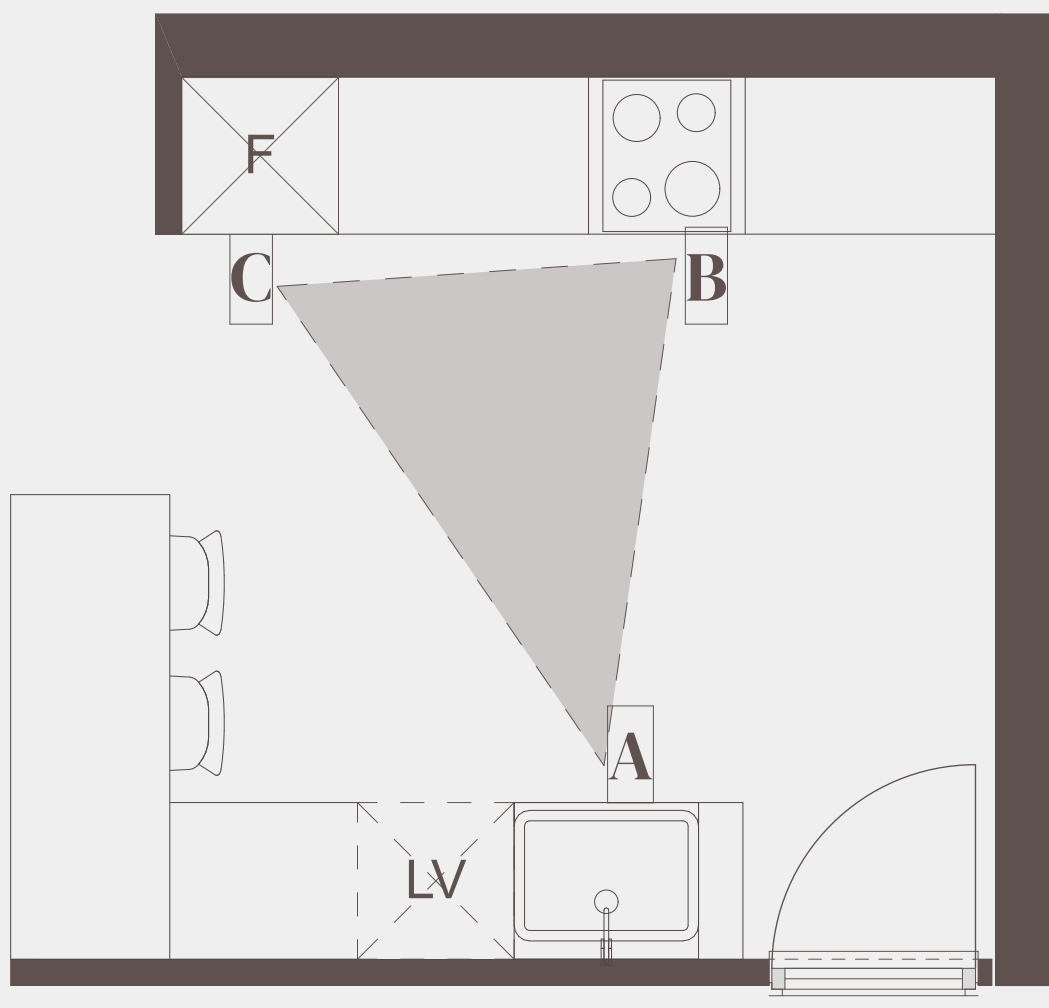
La prima de la cocina con isla, suelen ser espacios abiertos, pero donde no disponemos de suficiente espacio para poder tener una circulación cerrada.

Si la estancia no es grande, en vez de tener una barra amplia, podremos colocar una barra mas fina y utilizarla como zona de desayuno y apoyo a la hora de preparar la comida como zona de trabajo.

peninsular



COCINA PENINSULA



peninsula

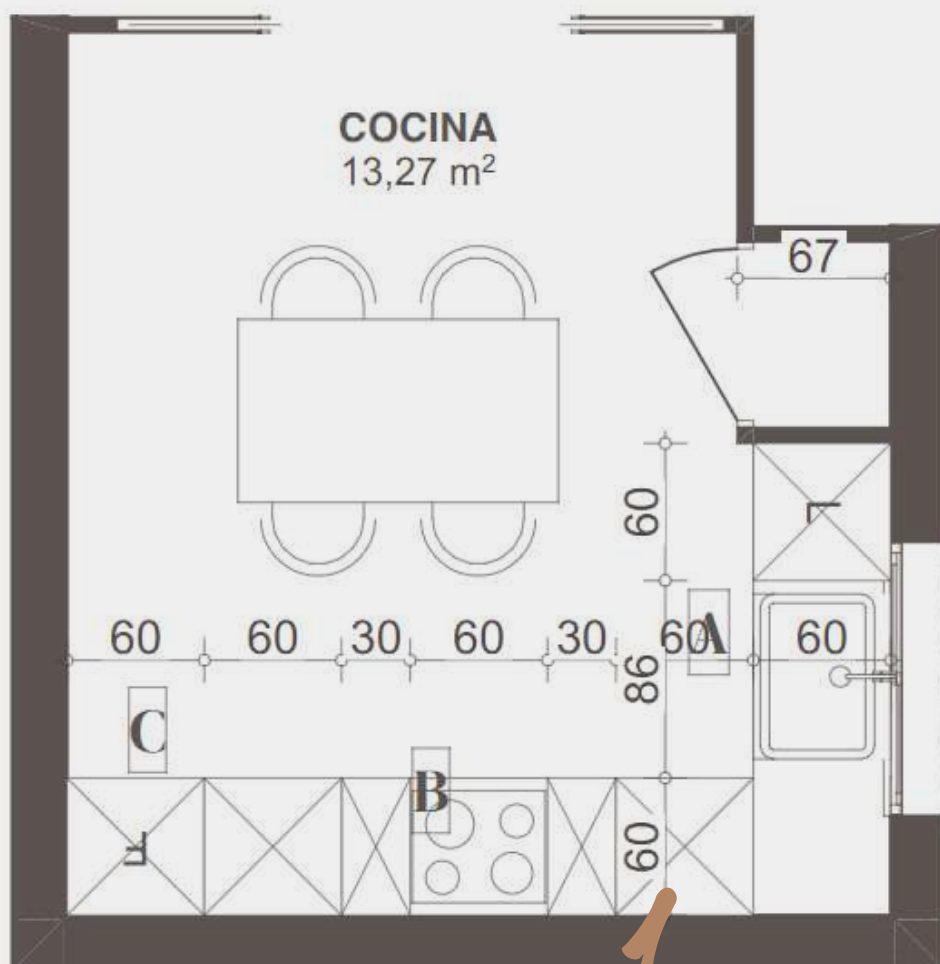
COCINA EN L

Por norma general son estancias de amplias dimensiones.

Son fáciles de distribuir, hay que tener cuidado con el triángulo, no debe de ser muy pequeño, de lo contrario se tratará de una cocina incómoda y poco ergonómica, donde la circulación se cruzará y no resultará cómodo.



COCINA EN "L"



en L

COCINA EN U

Es ideal para aprovechar todas las paredes de la cocina. Suelen ser cocinas con mucha zona de trabajo, donde preparar la comida.

La geometría de la estancia se presta a colocar una zona de desayuno.



Technical drawing of a kitchen layout. The drawing shows a rectangular room with a sink, a stove, and a refrigerator. Dimensions are given in centimeters. The sink is located at the top right, with a width of 62 cm and a depth of 60 cm. The stove is located at the bottom left, with a width of 62 cm and a depth of 92 cm. The refrigerator is located at the bottom right, with a width of 60 cm and a depth of 1,28 m. The distance between the sink and the stove is 90 cm. The distance between the stove and the refrigerator is 60 cm. The distance between the sink and the refrigerator is 60 cm. The drawing also shows a window at the top left and a door at the bottom right.

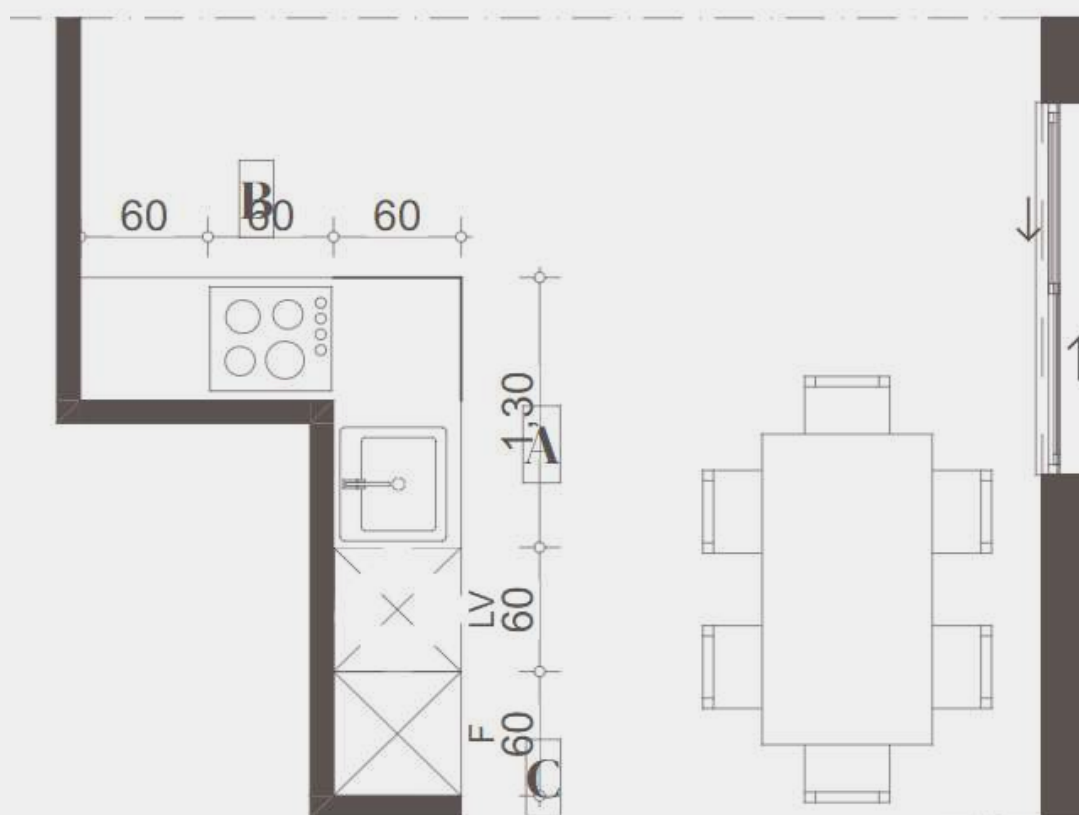
en U

COCINA "L" INVERTIDA

Es la distribución más extraña y que menos veces veremos.

Pero si se da el caso de poder diseñar una cocina de estas características, suele resultar muy cómoda, ya que en por el ángulo abierto de la encimera no te cruzas en ningún momento si estáis cocinando en familia.



COCINA "L"
INVERTIDA**COCINA EN "L" INVERTIDA***L invertida*

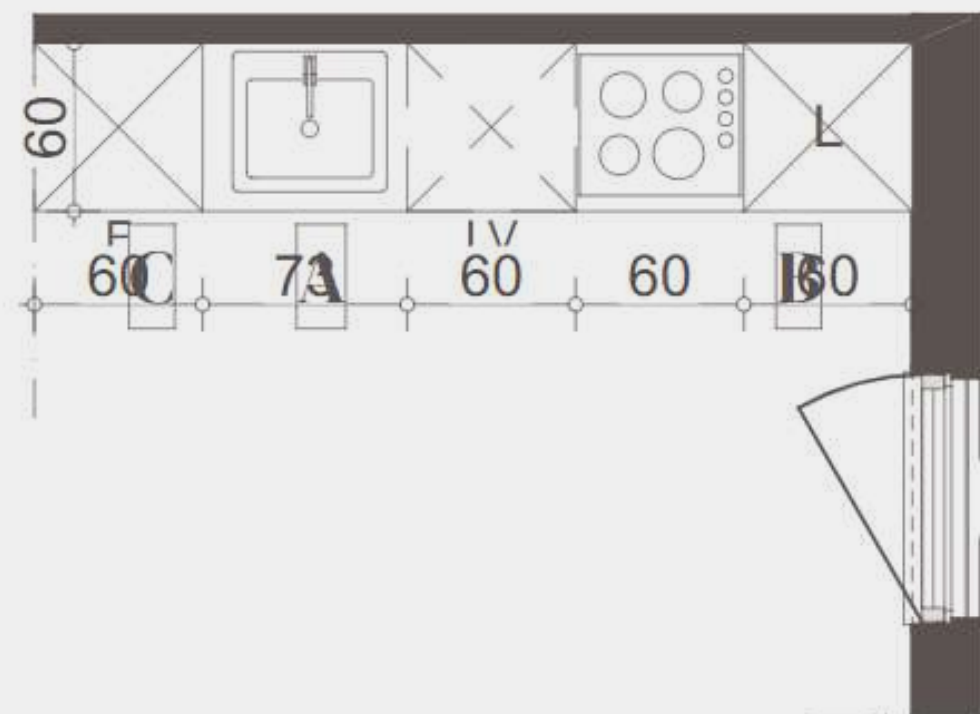
COCINA EN "I"

Ideales para pisos.

Con pocos metros cuadrados, sueles estar abiertar a un salón, lo ideal colocar una barra móvil donde poner unos taburetes, este espacio te permitirá ampliar tu zona de trabajo.



COCINA EN "I"



en i

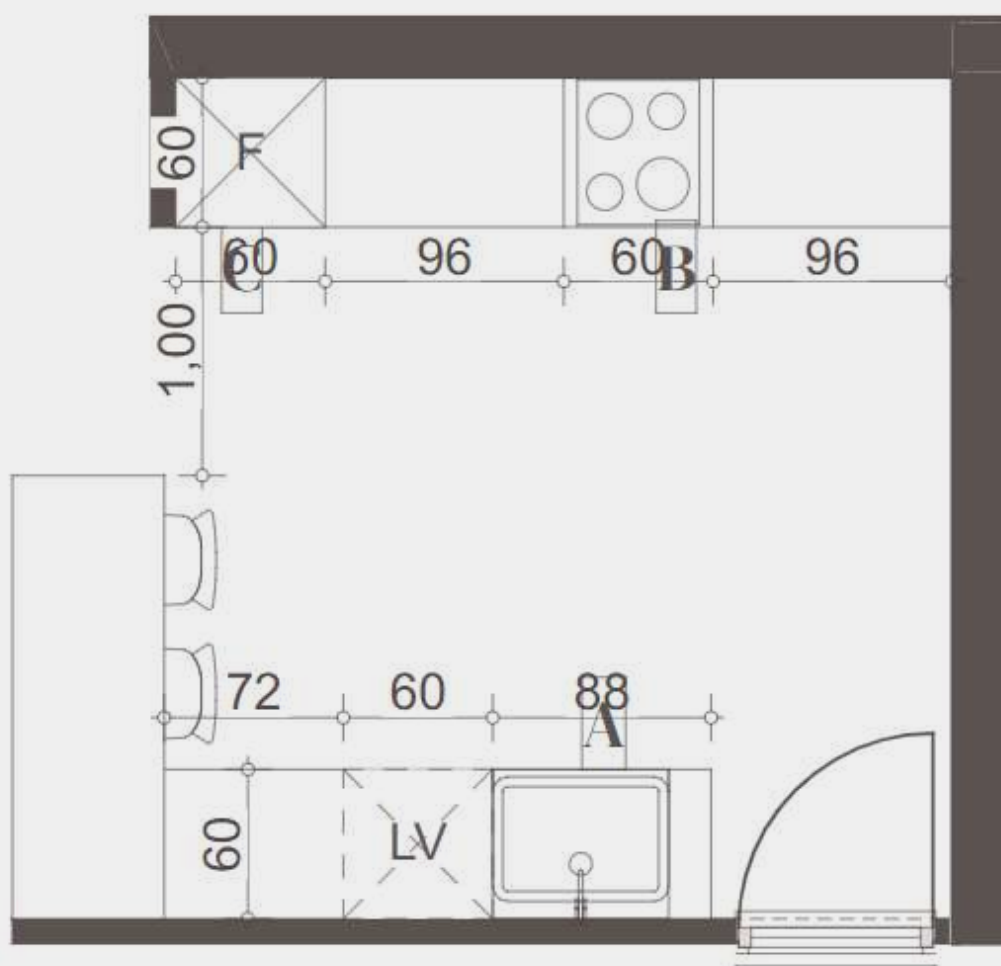
COCINA EN "PARALELO"

Por norma general se encuentran en estancias rectangulares, es difícil encontrar una zona para comedor, es por esto que lo ideal es crear la zona comedor en una habitación contigua o en su defecto, colocar una barra de desayuno, la cual te ampliará la zona de trabajo a la hora de cocinar.



COCINA EN "PARALELO"

COCINA EN "PARALELO"



en paralelo



DOMUS
create