

## SER PROFESIONAL ES QUE HABLEN BIEN DE TI

La altura de trabajo optimizada recomendada para la placa de cocción por debajo del codo es de:

Sin embargo, para el fregadero, la altura de trabajo recomendada por debajo del codo para una isla es de:

25 cm      10 cm

En Europa se asocia cada vez más la cocina con la diversión y calidad de vida, y se tiende a preferir una transición fluida de la cocina a la zona de estar, por ello las proyecciones de cocinas abiertas se van incrementando paulatinamente.

Los que se deciden por esta distribución también suelen optar por una buena mesa y cómodas sillas para disfrutar de las delicias gastronómicas en compañía de sus compañías preferidas.



**OTROS CONSEJOS PRO YA PUBLICADOS:** Seguridad en caso de incendio, Seguridad y salud de utilización, ¡Vuelta al cole! Soluciones, ¿Cómo elegir las juntas cerámicas, Cómo presentar un pto (II), Cómo cerrar la terraza, Cómo entender el mundo e las Passivhaus, LEED, BREEAM, VERDE, Cómo ahorrar y vivir mejor, qué debo saber sobre suelos radiante, cómo solucionar las goteras, Cómo nos influyen las nuevas medidas tributarias, por qué son necesarias las juntas de dilatación, Qué debo saber sobre eflorescencias...

Promueve:

**andimac** ASOCIACIÓN NACIONAL DE  
DISTRIBUIDORES DE CERÁMICA Y  
MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN  
**CONTIGO**

## El profesional al servicio del cliente



¿Qué tipos de distribución son mejores para cada cocina?

# Consejos Pro 43

**terrapilar**  
MATERIALES PARA CREAR

## La importancia de una buena distribución

En base al plano de una cocina ya podemos decidir cuál va a ser la mejor distribución para nuestra cocina. Generalmente la cocina se divide en tres sectores indispensables que forman el triángulo de trabajo, zona de cocción, de aguas y de almacenaje. Cada una de ellas deberá contar con un espacio suficiente en el que poder trabajar cómodamente, pero no deben estar muy alejadas entre sí, para tener todo a mano y evitar desplazamientos innecesarios. En ellas tendremos en cuenta:

- 1.- Zona de cocción, placa, horno, microondas, campana extractora: tomas de gas y electricidad.
- 2.- Zona de aguas, fregadero y lavavajillas: tomas de agua, electricidad y desagües.
- 3.- Zona de almacenaje, frigorífico y despensa: toma de electricidad.

Una organización bien pensada de los electrodomésticos y del espacio del armario orientada a la funcionalidad y al diseño de la cocina contribuye notablemente a que el trabajo en la cocina sea fluido, garantizando así un elevado nivel práctico. Es muy importante combinar razonablemente los procesos de trabajo y organización del espacio organizando alimentos, utillajes y electrodomésticos de modo que se ahorren movimientos y tiempo. También deben tenerse en cuenta las costumbres de los usuarios cuando cocinan, comen y compran.

Otro aspecto importante a tener en cuenta es que los muebles que pongamos sean saludables, es decir, que no tengan formaldehídos. Para la fabricación de los muebles de cocina se utilizan sobre todo madera y derivadas. Estos materiales tienen diferentes componentes, uno de ellos es el formaldehído, clasificado como potencialmente cancerígeno. El formaldehído es un compuesto químico que está presente en el agua, la fruta y la madera, por ejemplo, pero que también se puede añadir a través de procesos industriales. Para evitar problemas de salud, existen unos estrictos requisitos que regulan las emisiones de formaldehído de los muebles.

Los formaldehídos están especialmente presentes en los tableros de partículas, desde el aglomerado hasta el DM, pasando por los contrachapados o los tableros OSB. Los que más se suelen utilizar en la fabricación de mobiliario de cocina son los tableros aglomerados.

Para más información técnica sobre recomendaciones básicas, cocinas sostenibles y otros temas relacionados con cocinas consultar el blog de cuida tu casa: <http://www.cuidatucasa.com/blog/>

Fuente: Cuidatucasa y AMC.



## Formas básicas para instalaciones funcionales

**Algunas alternativas actuales a los materiales con formaldehídos son las maderas macizas, los tableros aglomerados certificados y aquellos con acabados libres de emisiones.**



A continuación ofreceremos algunas formas básicas para instalaciones funcionales:

- **Cocina de una fila**, como solución básica, deberá tener una longitud mínima de 3,60 m para que resulte funcional.
- **Cocina de dos filas**, ofrece más comodidad al ser dos recorridos más cortos. Deberá preverse para ello, como mínimo 1,20 m entre dos filas de armarios, toda vez que hay que incluir la necesidad de espacio para abrir las puertas.
- **La forma en L**, apropiada para las cocinas con determinadas posiciones de puertas y ventanas, acondicionando un lugar para comer.
- **La forma en G o en U**, resultan aún más confortables, pero debemos contar con una anchura mínima de 2,40 m.
- **En Isla o cocina independiente**, si disponemos de una cocina de grandes dimensiones, podemos instalar una isla central. Deberemos contar con un espacio mínimo libre alrededor de 90 cm, precisaremos también, llevar a la parte central instalaciones de agua y luz.



La combinación de cocina-comedor-estar es la referencia, y no solo en los edificios de nueva construcción. Si el cliente desea una apertura hacia el salón y la realización parece posible, la planificación de una cocina independiente será la solución habitual a día de hoy. De este modo, cocinar se convierte en el centro de las

actividades, junto con la familia y los amigos, siempre en contacto visual con los que están presentes. En el caso de una cocina independiente, el espacio necesario no será mayor que para una cocina en "U", porque la isla o la península sustituye la pared que la separa del salón. Además, se puede utilizar como barra.

La elección del **material para la encimera** es básica si quieres tener garantía de durabilidad. Debes tener presente: **Resistencia a altas temperaturas, rayado y abrasión, impermeables y bajo nivel de absorción, fácil de limpiar e higiénica.**