SER PROFESIONAL ES QUE HABLEN BIEN DE TI

El espacio mínimo que se debe dejar para trabajar (trocear, cortar...) debe ser mayor o igual a:

60 cm

Junto a la zona de fuego y del lavabo debe haber hueco para preparar la comida y escurrir los platos ≥:

30 cm

La encimera es un punto clave en la cocina, debes advertir a los clientes de las opciones que hay en el mercado para poder sacar el mayor beneficio de la misma en su día a día.
Resistencia, limpieza, colores... la importancia de los bordes, si tiene un ángulo bordeado facilitará su limpieza y si la esquina es biselada o con borde inclinado de unos 5 mm evitará que se derramen los líquidos y que se puedan estropear los muebles inferiores.

El profesional al servicio del cliente

¿Cómo hacer una cocina pequeña más funcional?

OTROS CONSEJOS PRO YA PUBLICADOS: Cómo conseguir un hogar más saludable, cómo hacer suelos radiantes en viviendas con poca altura, cómo ganar en confort y seguridad en la obra, qué debo saber sobre el revestimiento de piscinas (II), cómo instalar bien una ventana de techo y qué tener en cuenta, cómo realizar una correcta limpieza final de obra, BIM, Cómo estar al día del sistema de construcción del futuro, Cómo realizar fachadas descontaminantes...

Consejos Pro 71

Promueve:

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

terrapilar
MATERIALES PARA CREAR

¿Cómo podemos conseguir una cocina accesible?

Conseguir una buena cocina es contar con armarios eficientes y para ello debemos tener en cuenta las siguentes claves en cada uno de los tipos de armarios de cocina:

1.- Armarios inferiores. Es fundamental tener en cuenta las alturas de los mismos para que sean accesibles y eviten posiciones incómodas o dañinas a largo plazo, aunque suele haber medidas estándar más baratas es aconsejable preocuparse por ello para ganar confort y bienestar a nuestros clientes durante muchos años. Además hay varios tipos de armarios para el almacenaje:
- los de estanterías, suelen ser más baratos pero menos accesibles al fondo,
- los de cajones, algo más caros pero que merecen la pena puesto que facilitan el acceso a toda su capacidad sin necesidad de agacharse y se puede ver de un vistazo todo lo que se guarde...

Si tu cliente no tiene mucho presupuesto puedes combinar ambos armarios y aprovechar los espacios de más uso (zona de trabajo) o los espacios menos accesibles o pequeños para colocar los armarios de cajones. Para las zonas esquineras siempre es bueno disponer accesorios extraíbles o giratorios para que se pueda acceder a todos los objetos que se guarden en ellos.

2.- Armarios de pared. Debes tener en cuenta la altura de la cocina, por muy alta que sea la cocina si tu cliente no llega hasta el techo no tiene sentido disponer muebles de más que engrosen la factura. Es mejor poner muebles de puertas verticales que son más accesibles que las abatibles hacia arriba. Los microondas y pequeños electrodomésticos es mejor situarlos en las zonas intermedias y no en estos armarios para facilitar el día a día de los usuarios. Debemos dejarlos para las cosas más ligeras.

3.- Armarios de suelo a techo. Son buenos para poder disponer el horno y el microondas a una altura cómoda, pero no suelen ser muy prácticos en las cocinas pequeñas porque pierdes espacio de encimera.

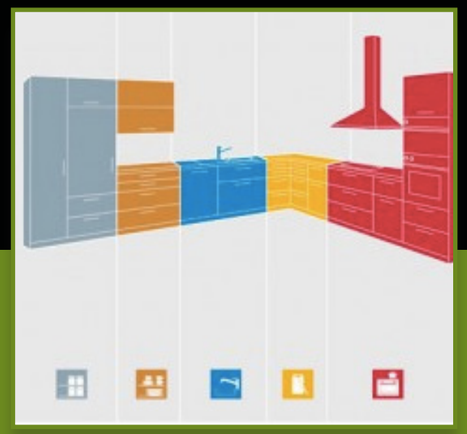
Algo que no debemos olvidar a la hora de reformar una cocina es de la **iluminación** de las zonas de trabajo, bajo los armarios superiores, por ejemplo.

Las lámparas bajo los armarios se conectan a la corriente. Lo mejor es plantearlo de antemano, para poder tener los enchufes que necesites en las paredes correctas.

Fuente: Un hogar para vivir. De Lu Wei.
Para más información técnica sobre diseño de cocinas o ver otros consejos o ideas sobre reforma puedes seguir nuestro blog en: http://www.cuidatucasa.com/blog/

¿Cómo conseguir una cocina eficiente sin espacio?

Para que una cocina cumpla con su función, se debe ejecutar a la perfección, eficientemente y sin contratiempos, los cinco pasos del proceso de cocinar: Coger, Lavar, Cortar, Cocinar y Emplatar.



1.- Coger: los ingredientes que vamos a cocinar.
2.- Lavar: los ingredientes en el fregadero.
3.- Cortar: los ingredientes sobre la encimera.
4.- Cocinar: en el fogón, vitro...
5.- Emplatar: Colocar la comida en los platos.

Cuando la cocina es muy pequeña es imprescindible hacer un uso eficiente del espacio disponible para maximizar la productividad.
Para ello, debemos centrar la reforma de la cocina en 2 pasos en los que también debemos implicar al usuario para que pueda conseguir la cocina deseada:

Paso número 1.- El diseño ideal para conseguir una cocina eficiente:
Hay 4 tipos principales de distribución para las cocinas pequeñas o medianas.
- Forma de “I”: una sóla línea.
- Forma de “L”: en esquina.

- Forma de “U”: con dos esquinas.
- Forma “II”: dos encimeras paralelas enfrentadas.

Esta estudiado que se saca mayor eficiencia en una cocina de forma “U” ya que tenemos el espacio de cocinar sin interrupciones por lo que conseguiremos ganar tiempo a nuestros clientes y se convencerán de la solución.
Pero esta forma no siempre es viable, el espacio de cocina debe cumplir: ser un espacio rectangular y que ninguna de las puertas (de paso o terraza/balcón) den en el lado corto. Si cumplimos estos requisitos podemos proceder a realizar una distribución en “U” consiguiendo una secuencia de pasos sin interrupciones.

Paso número 2.- Diferenciar las áreas de actuación:
Dentro de los 5 pasos del proceso de cocinar hay algunos de ellos que vendrán predeterminados como el frigorífico, el fregadero o el fogón en función de la elección del cliente, pero quedan por definir los espacios que rodean estos: la zona de cortar (la más importante debe ser el doble de las otras dos), la de emplatado y de secado.