

Cocina nueva

Es una reforma "para muchos años" y merece la pena que busques lo mejor. Armarios capaces, encimera resistente, una zona de aguas comodísima y electrodomésticos a la última... Te explicamos sus claves paso a paso

¿CÓMO ELEGIR LOS ARMARIOS?

DE MADERA

Unos muebles de madera para una cocina de unos 10 m² tienen un precio medio de 10.000 €. Siempre serán elegantes, atemporales, cálidos y resistentes. Busca, eso sí, una madera de calidad para aguantar la humedad, el calor y los productos químicos.

Pros Es duradera y no pasa de moda.

Contras Es la más delicada y requiere de cuidados especiales.

LAMINADOS

Este tipo de muebles son la alternativa más económica y la más comercial (calcula unos 7.000 € para una cocina de unos 10 m²). Puedes encontrar muchos acabados y además muy realistas. Es resistente al desgaste, el calor, las manchas y la humedad.

Pros Fácil de limpiar y resistente.

Contras Su apariencia no es la más natural.

LACADOS

Son los muebles más caros (a partir de 12.000 € para una cocina de unos 10 m²). Son decorativos y muy resistentes, también al rayado. La laca se aplica en sucesivas capas y mientras más capas tenga el mueble, más resistente será.

Pros El acabado es espectacular y hay variedad de colores.

Contras El proceso es manual, lo que encarece el precio.

TRIÁNGULO DE TRABAJO

Cuando planifiques tu cocina, distribúyela como un triángulo imaginario con tres puntas: zona de almacenaje, zona de lavado y zona de cocción. Evitarás desplazamientos de más y en el día a día te resultará más cómoda al cocinar o recoger

¿POR QUÉ ESCOGER CAJONES?

Por comodidad Tal y como nos explican desde la firma de cocinas Santos, "la zona de muebles bajos debe ser la más ergonómica. Los cajones y los muebles extraíbles te dan una visión total de los contenidos y facilitan el acceso". Son mucho

más cómodos, por eso ahora la mayoría de firmas de cocinas e interioristas los recomiendan.

El precio Más que los materiales, lo que marca el precio de los muebles son sus interiores: los accesorios, los cajones o gaveteros y los módulos extraíbles.



COCINA CON ISLA
Cocina diseñada por
la interiorista Natalia
Zubizarreta.

AL DETALLE

Esta cocina es el modelo **Época de Santos**. Se trata de un modelo lacado a dos caras en acabado Seda Mate. Su aspecto es clásico, pero está equipada al detalle, con amplios cajones en la zona baja. La isla se compone de encimera y dos módulos con cajones.



Dudas frecuentes

¿CON O SIN TIRADORES?

Las puertas y cajones sin tiradores ofrecen una imagen más moderna, integran mejor una cocina abierta y son más fáciles de limpiar. A su favor, los tiradores tienen su comodidad y que aportan personalidad a la cocina.

¿PANELADOS SÍ O NO?

Integrar los electrodomésticos es la mejor solución para conseguir una cocina más ligera visualmente. Quedan ocultos y pasan desapercibidos. Eso sí, las dimensiones no son las estándar: suelen ser un poco más estrechos.

¿HASTA EL TECHO?

Muchas cocinas modernas se diseñan hasta el techo, para aprovechar mejor el espacio. En su contra, su difícil acceso y el aumento de precio.

¿CUÁNTO TARDA?

Si encargas muebles a medida, pueden ser 5 o 6 semanas. Una reforma integral, unas 2 o 3 semanas.

CÓMO PLANIFICAR LOS ARMARIOS

ZONA BAJA La planificación debería empezar por los armarios esquineros, el mueble bajofregadero, el lavavajillas y el mueble bajo placa, que marcan la distribución. Un consejo: es mejor tener pocos muebles anchos que muchos estrechos. Su capacidad se aprovecha mejor. Existen módulos hasta de 120 cm de ancho y los gabinetes aguantan hasta 25 kg.

ZONA ALTA Los frentes basculantes evitan golpes y dejan a la vista todo el contenido. Pero resultan bastante más caros que las puertas. Para saber qué colocar dentro, analiza las áreas en que está distribuida la cocina. Platos y vasos estarán bien cerca del fregadero y del lavavajillas. En la zona de cocción, reserva sitio para una pequeña despensa.

3 CLAVES PARA TU COCINA NUEVA

MEDIDAS

Los armarios tienen una medida estándar de 60 cm de fondo y un ancho desde los 30 hasta los 120 cm. La clave para que tu cocina resulte cómoda es que la superficie de trabajo entre el fregadero y la placa de cocción tenga un mínimo de 60 cm. Lo óptimo son 90 cm.

ALTURAS

Las campanas de pared o encastre deben situarse a una altura de entre 60 y 70 cm de la zona de cocinado. Las de techo o isla funcionan bien a 140 cm. Si colocas el horno en columna, asegúrate de poder abrirlo cómodamente, a la altura de la cintura es perfecto.

COLORES

Si eliges una cocina blanca, aseguras su atemporalidad, ligereza y luminosidad. Nunca pasará de moda. Aunque si es blanca nuclear puede pecar de fría. Para darle calidez, complétala con una encimera o unos suelos de madera, o de tonos visón o un blanco marfil.

"Quiero comer en la cocina"

¿Tu cocina es abierta? Si la respuesta es afirmativa, una isla puede hacer las funciones de barra, si prolongas la encimera unos 60 cm. Además te servirá para delimitar visualmente ambas zonas y si la equipas con cajones ganarás almacenaje.

¿Tu cocina es pequeña? Un office para cuatro requiere entre 4 y 6 m². La mejor idea para aprovechar el espacio es adosar a la pared una mesa con un banco o una barra. Una mesa redonda (de un diámetro de unos 76 cm) es buena solución.



BLANCO Y NEGRO
Modelo Metod de Ikea, con acabados de puertas y cajones Bodbyn.



MUY ELEGANTE
Modelo Delinea blanco y dorado de Scavolini.



MADERA Y VISIÓN
Mod. Serie 90 de Dica para Casa Decor, con isla y con office.



DOBLES CAJONES
Modelo Wabi Bottega Caliza Silk de Porcelanosa. Con encimera Xtone, de Urbatek.