

Quiero reformar la cocina. La estética es importante, pero lo que va a hacer que 'funcione' son aspectos más prácticos como el orden de los electrodomésticos

SI VAS A HACER UNA REFORMA TEN EN CUENTA...

► **Lo ideal es crear un triángulo de trabajo** colocando en un vértice la zona de fregadero y preparación; en otro el de placa y horno (cocción); y, por último, el de almacenaje: frigo y despensa.

► Deja una **distancia mínima de unos 50 centímetros** entre los electrodomésticos principales: cocina, fregadero y frigorífico.

► **No se debe instalar la placa de cocción al lado del frigorífico, ni de un mueble columna o pared.** Dejar mínimo 45-50 cm a cada lado de la placa para cocinar.

► Evita situar el **fregadero al lado de una pared o mueble columna** para poder movernos mejor en el espacio.

► Por supuesto, **no colocar fregadero y placa juntos**, ya sea de gas, vitro o inducción.

► **Si eres diestro, lo ideal es colocar el lavavajillas a la derecha del fregadero** aunque, si no se puede, tampoco resulta tan incómodo que esté a la izquierda. En cualquier caso, lo importante es que esté junto al fregadero.

DISTRIBUCIÓN ÓPTIMA DE UNA COCINA SEGÚN SU FORMA Y TAMAÑO

CON ISLA

Opciones:

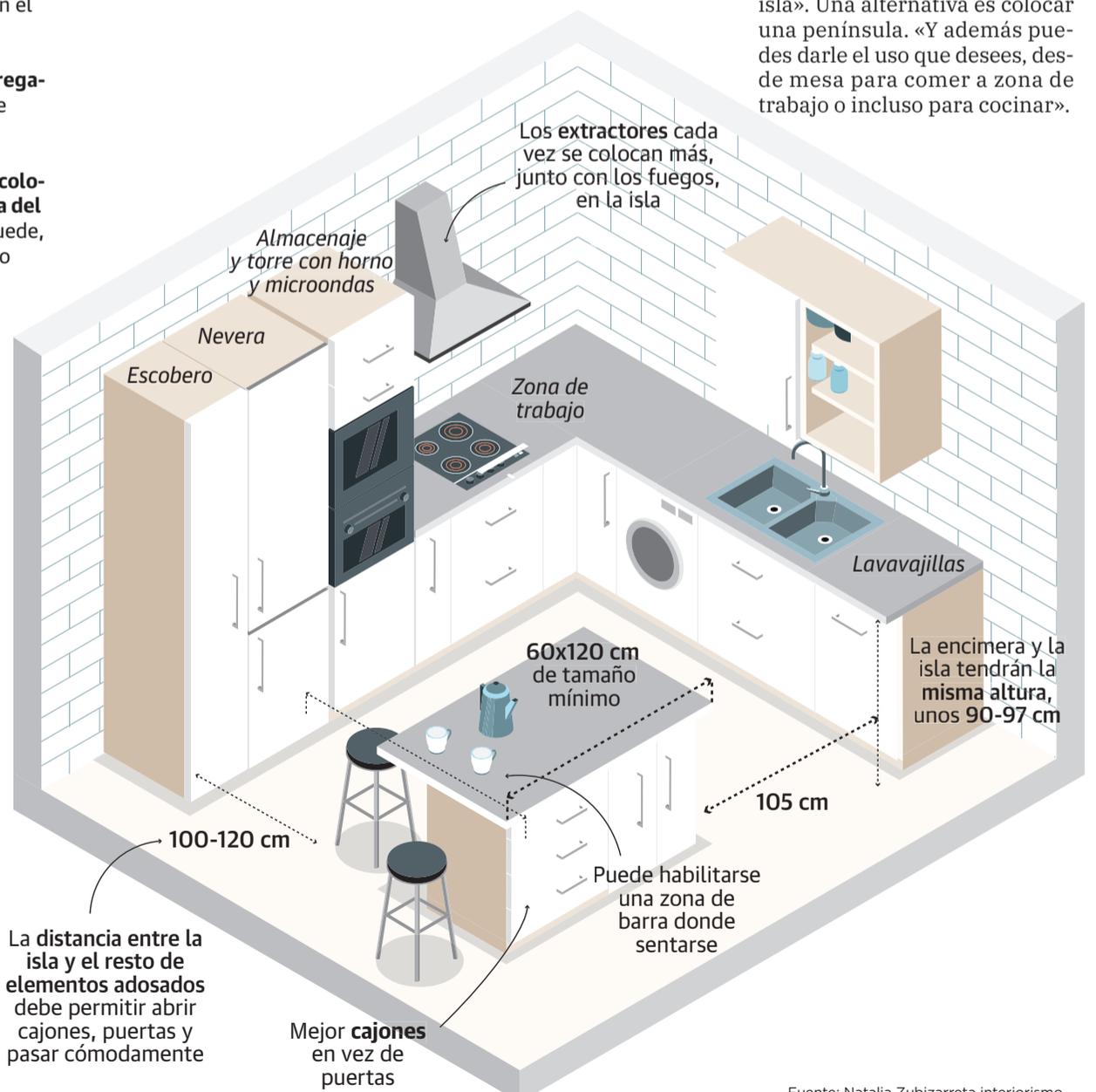
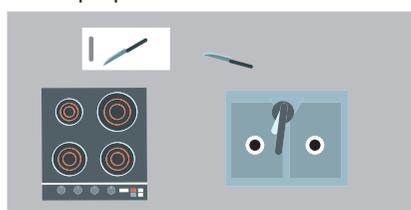
Aparte del almacenaje y/o barra, en la isla puede ponerse la zona de cocinado.

Es aconsejable mantener los siguientes elementos juntos:

1. Zona despejada para la preparación de alimentos

2. Placa de cocción

3. Fregadero



CARMEN BARREIRO



La cocina se ha convertido en el corazón de muchas casas, tanto que una de las distribuciones más demandadas en los últimos años consiste, precisamente, en derribar los tabiques para que comparta espacio con el salón y el comedor. Pero una cosa es la cocina ideal que tenemos en la cabeza –casi siempre enorme, con una isla, muebles de diseño, electrodomésticos de última generación...– y otra muy diferente lo que realmente podemos hacer con el espacio y el dinero del que disponemos. «Cuando vamos a diseñar la cocina de nuestros sueños, generalmente pensamos en hacer algo impresionante. Sin embargo, debemos tener en consideración otros factores más prácticos como, por ejemplo, los metros cuadrados, el tamaño de la familia –tanto presente como futura–, el presupuesto... Si no lo hacemos así, podemos acabar con una cocina que no cumpla nuestras necesidades o gustos y, lo que es peor, terminaríamos por gastar mucho más dinero en remodelaciones posteriores», advierte la interiorista Natalia Zubizarreta. Pensar bien la distribución es una de las

claves para que esta zona de la casa 'funcione'. «No tiene ningún sentido diseñar una cocina muy bonita si después no nos resulta funcional o no responde a lo que realmente necesitamos», advierte la experta. Estas son las recomendaciones de Natalia Zubizarreta para sacarle chispas a la reforma de una cocina sea cual sea su tamaño.

Abierta a la sala

Explica la interiorista que cualquier cocina se puede hacer abierta a la zona contigua, independientemente de su distribución. «Si la idea es separar los dos espacios mediante un cerramiento a medida de cristal, metal o madera lo ideal sería tener un hueco libre de al menos metro y medio para poder instalar dos puertas correderas». Un consejo: los muebles extraíbles son ideales para personas mayores o para quien no se quiere agachar a rebuscar en el fondo de los armarios. Eso sí, la reforma se encarece.

Con isla central

Es el sueño de muchos propietarios, pero no siempre se puede hacer o, directamente, no compensa por falta de espacio. «Estos diseños son perfectos si te gusta interactuar con tus invitados y tener luz natural, porque se trata de espacios muy abiertos. Ahora bien, si la cocina no es muy grande, mejor olvídate de la isla». Una alternativa es colocar una península. «Y además puedes darle el uso que desees, desde mesa para comer a zona de trabajo o incluso para cocinar».