



PATRICIA SÁNCHEZ-ESCALONILLA, Responsable de Comunicación y Marketing Digital, de Antalia

Elegir una cocina es una decisión muy importante, tanto si se trata de la primera cocina de tu vida como si vas a reformar la que ya tienes. Es una elección que nos puede hacer la vida más fácil... o más complicada. Por ello, es imprescindible tener muy claro qué se quiere, qué estilo de vida se lleva, cuales son las opciones que el mercado de cocinas nos ofrece y qué posibilidades económicas y de espacio tenemos a nuestro alcance. A continuación, te ofrecemos los mejores consejos para elegir bien la distribución de una cocina y acertar seguro.

. PUNTO DE PARTIDA: ESPACIO

Para rentabilizar al máximo los metros de la estancia es muy importante analizar con detenimiento la forma de la planta y sus posibles desniveles, retranqueos, pilares, etc. Determinar cómo será el trabajo que se realice en la cocina es un punto muy importante a la hora de diseñar este espacio de la casa, ya que cada tarea requiere de una solución específica. Las propuestas han de ir dirigidas a hacer más cómoda y fácil las tareas en ella. Hoy en día disponemos de soluciones para todo tipo de ambientes: muebles que llegan hasta el techo, módulos con frente de persiana, armarios altos de apertura paralela, oblicua o plegable, multitud de sistemas de cajón con extracción total, estantes a la vista, armarios de limpieza, etc.

. ESPÍRITU PRÁCTICO: ERGONO-MIA. Una correcta organización del espacio es clave para lograr una cocina funcional y ergonómica. La actividad habitual en esta estancia se basa en movimientos repetitivos que se realizan todos los días, por lo que hay que cuidar al máximo y con mimo su diseño

y el mobiliario elegido, que debe aunar resistencia y funcionalidad a partes iguales. Del estudio de estos hábitos se deriva el desarrollo de los diferentes sistemas de organización interior y exterior de los espacios, como los cajones amplios para las ollas, las sartenes... Además, también hay que pensar si se va a necesitar espacio para guardar aparatos y utensilios de cocina y que estos deben estar ubicados en un lugar adecuado que facilite al máximo las labores cotidianas.

. ESPACIOS AMPLIOS: COCINAS EN ISLA O PENINSULA

Siempre que el espacio no sea un problema en la cocina, resulta muy práctico optar por una distribución con isla central o península. Ambos elementos sacan el máximo partido a los metros, multiplican la superficie de encimera e incrementan de forma significativa el espacio para guardar. Además, son perfectas para crear una zona de comidas rápidas e informales, lo que se consigue con tan solo prolongar uno de los laterales de las encimeras o dejando hueco un espacio bajo las mismas.

POCOS METROS: COCINAS EN 🕇 LÍNEA. EN PARALELO. EN L O EN U

En cocinas de reducidas dimensiones, por el contrario, se recomienda optar por una distribución en línea, en paralelo, en L o en U. De su elección dependerá tanto la forma de la planta como los metros del ambiente y las necesidades de sus usuarios. Si la forma de la planta es cuadrada, la forma mas indicada es la que dibuja una gran U, que permite trabajar a gusto y de forma cómoda. Una distribución en paralelo y en línea optimizará espacios en cocinas alargadas, utilizando muebles altos con sistemas abatibles. Y por último, una disposición de los elementos en L creará numerosas zonas de almacenaje -también con muebles rinconeros-, así como amplias superficies de trabajo.

5. ELIGE CIERRES SENCILLOS
En el mercado hay tiradores y accesorios de todo tipo, por lo que es muy importante decantarse por un tirador o sistema de apertura que te guste, pero que al mismo tiempo resulte realmente práctico para que puedas abrirlo con comodidad en cualquier situación. Imagina que tienes las manos mojadas y no logras abrir un cajón o un mueble. Algo que puede ocurrir siempre que escojas un modelo muy bonito pero poco funcional. Piensa además que, dependiendo de las dimensiones de los tiradores y del número de muebles de cocina, el resultado puede resultar algo pesado a nivel visual.

COCINA / DISTRIBUCIÓN

precisan asimismo de una planta rectangular y, como las islas, son perfectas para delimitar espacios, como barras para comidas informales, y para aumentar la capacidad de almacenaje y la superficie de trabajo. Por su parte, las cocinas en U son ideales en estancias cuadradas y son una de las más prácticas, ya que permiten tenerlo todo al alcance de la mano y favorecen que dos personas puedan estar trabajando al mismo tiempo sin molestarse. La distribución en L también resulta muy funcional, pues favorece crear un cómodo triángulo de trabajo entre las distintas áreas (cocción, aguas y almacenaje) e integrar un office, al tiempo que puede adaptarse a cualquier cocina, pero sobre todo a las cuadradas o rectangulares. Este tipo de planta también es efectiva a la hora de disponer dos frentes de muebles en paralelo, mientras que en cocinas muy estrechas (unos 150 cm), la mejor distribución pasa por alinear todos los elementos en una misma pared.



LA DISTRIBUCIÓN EN L deja libre un amplio espacio central, que puede aprovecharse para instalar un comedor de diario, ya sea en medio del ambiente o adosado a uno de sus laterales.



Foto: Scavolini