



4

Facilitar el trabajo

4. En esta composición de la nueva cocina "Ylenia" de ARAN CUCINE, el centro de cocción se ubica en una estructura que elimina el tradicional zócalo para convertirla en un elemento suspendido que confiere dinamismo al conjunto.

5. Además de los elementos modulares, la cocina "Diesel" de SCAVOLINI permite acoplar unidades de libre instalación para adaptarse a cualquier necesidad. Se trata de la colección Misfits compuesta por carros, mesas y muebles contenedores.

Los muebles se pueden distribuir de diferentes maneras según los metros disponibles: en línea, con dos frentes en paralelo, en forma de "L" y de "U". En plantas alargadas y estrechas lo ideal es disponer de una cocina distribuida en línea. Si la anchura lo permite, entonces optaremos por un diseño en paralelo con la zona de aguas y el centro de cocción enfrentados. Uno de los extremos puede reservarse al office para acortar la sensación de tubo.

El diseño de una cocina en "L" resulta ideal en espacios cuadrados. Se trata de un apéndice del mobiliario que se separa de la pared y se extiende al centro de la estancia. Resulta ideal para ampliar el número de armarios, disfrutar de un office y situar la zona de aguas o el centro de cocción acompañado de una campana extractora cenital.

Podemos utilizar la disposición en "U" siempre que tengamos como mínimo una cocina de 2,20x2,20 m para poder reservar un espacio central de 1,20 m. Al tratarse de tres frentes consecutivos, las distancias son cortas y todo está a nuestro alcance. Normalmente, la zona de aguas se sitúa en el centro, dejando a ambos lados el centro de cocción y de despensa, respectivamente. En cualquier caso, el mobiliario debe garantizar que el usuario se sienta cómodo a la hora de trabajar.



5 Armarios extras



10. Las barras para fijar a la pared son siempre eficaces: nos permiten tener los condimentos y utensilios de mayor uso a mano sin obstaculizar al usuario mientras trabaja en la encimera. Cocina "Diesel" de **SCAVOLINI**.

11. En la serie "Luxe" encontramos módulos altos equipados con sistema de apertura basculante y posición fija, que permiten trabajar cómodamente mientras el mueble permanece abierto. De **SUPERQUICK COCINAS**.

12. El mobiliario de **DOIMO** dispone de gran variedad de accesorios funcionales como la columna de almacenaje con bandejas independientes que incorporan barras separadoras, contenedores especiales, etc.



11 Puertas abiertas

12 Mini despensa

Antepecho y algo más

tancia. Debemos contar con el número de enchufes necesarios y cerca de la zona de trabajo donde vayan a utilizarse.

3. Agrupar los elementos en zonas funcionales nos ahorrará movimientos innecesarios. Es el caso de la lavadora, secadora, armarios para los detergentes y cubos de ropa sucia; que juntos pueden constituir un eficaz rincón de lavandería.

