



ASÍ SE OBTIENE UNA COCINA PRÁCTICA



Buenos procesos de trabajo, espacios de almacenamiento suficiente y gran comodidad de movimiento, las tres características de una cocina práctica.

Si tienes en cuenta estos aspectos, obtendrá de modo muy sencillo la cocina adecuada para usted.

¡Déjese inspirar por ellas!



ASÍ SE FACILITA EL TRABAJO

EN MENÚ DE CAJONES

ORGA-LINE: Todo a la vista, todo a mano



EN MENÚ DE ALACENAS

ALACENA SWING: Comodidad de movimiento y libertad de diseño.



ALACENA MEDIA FREE PLUS: Una obra de arte para compases abatibles.



ALACENA BAJA FREE: Gran comodidad para compases pequeños.



ALACENA HL: Especial comodidad mediante elevación vertical. Tendrá todo a mano donde realmente lo necesite.





ZONAS DE LA COCINA

Una vez que usted haya analizado sus costumbres para cocinar, se podrá comenzar con el diseño. De este modo definirá áreas de trabajo que dispondrá en las denominadas zonas



Zona de "despensa"

En la zona de despensa se guardan los alimentos. Durante la planificación, aquí se debería tener en cuenta un acceso fácil.



Zona de "almacenaje"

En la zona de almacenaje se encuentran los cubiertos, la vajilla y los platos. Por lo tanto, resulta práctico que el lavavajillas esté situado cerca.



Zona de "lavado"

En el centro de la zona de lavado se encuentran el lavavajillas y el fregadero. Aquí se deberían guardar directamente los utensilios de fregar para ahorrar trayectos innecesarios.



Zona de "preparación"

Entre la zona de cocinar y de lavado se encuentran todos los utensilios necesarios para la preparación de alimentos. En los módulos extraíbles siempre se encuentran al alcance de la mano y directamente en la superficie de trabajo.



Zona de "cocinar/hornear"

Directamente junto a la encimera se debería planificar lugar para cacerolas, sartenes y útiles de cocina.

Las cinco zonas de cocina se pueden aplicar a todas las cocinas, independientemente de su tamaño y forma. Para las personas diestras, las zonas de despensa, almacenaje, lavado, preparación y cocinar/hornear están dispuestas en el sentido de las agujas del reloj. Para las personas zurdas la disposición es exactamente al revés.



Cocina en U



Cocina con isla



Cocina en G



Cocina en L



Cocina en dos líneas



Cocina en línea