

APROVECHAR CADA METRO

Saca partido al espacio y disfruta de una cocina cómoda y bien equipada

Conseguir la máxima capacidad de almacenaje

Una de las claves en las cocinas donde escasean los metros es ganar una buena capacidad de almacenaje sin recargar el espacio. Es la manera de mantener despejada y bien ordenada la zona de trabajo, un aspecto muy importante en cocinas pequeñas. La mejor solución es realizar un frente de armarios empotrados de suelo a techo donde también se integren los hornos y el frigorífico. Para no recargar la estancia es preferible elegir frontales lisos, sin tiradores, y de un color claro similar al de la pared, de forma que se integren mejor en el ambiente. Otra manera de ganar metros y amplitud es eliminar tabiques y puertas para abrir la cocina al resto de la casa. Lo más habitual es unirla con el comedor y con la zona de estar.

ABIERTA AL COMEDOR

Una península es la única separación entre la cocina y el comedor, en este proyecto realizado por el equipo de Ábaton.



1. DISTRIBUIDA EN PARALELO

La zona de trabajo se ha agrupado en la península, situada en paralelo a un frente de armarios, de suelo a techo, dedicado a almacenaje y a ocultar los electrodomésticos.

2. FRONTALES LISOS

Al ser una cocina abierta, sin tabiques ni puertas que la aislen, se han elegido unos frontales lisos para el frente de almacenaje. Así se integra mejor en el comedor.

3. UNA GRAN CAMPANA

Para evitar que los humos y malos olores lleguen al comedor, las cocinas abiertas deben ir equipadas con campanas con una gran capacidad de extracción.

4. BARRA DE DESAYUNO

En la parte de la península que da al comedor, la encimera se ha dejado volada para ganar una práctica barra para los desayunos o las comidas más informales.

distribuir cocina

La distribución en forma U acerca las distintas áreas de la cocina y ofrece una mayor superficie de encimera para trabajar



Una distribución calculada al milímetro

En cocinas pequeñas es necesario planificar bien el espacio para dar con la distribución que mejor aproveche los metros. Si la cocina es cuadrada o rectangular con suficiente anchura, una buena elección es una distribución en forma de U, con la que ganaremos superficie de trabajo. En la pared que quede libre podemos situar un frente de armarios dedicado al almacenaje y en el que integrar los hornos. La organización en forma de U permite ganar en uno de los frentes una barra de desayunos que puede cumplir las funciones de office cuando no hay suficiente espacio para equipar un comedor de diario. Para disponer de una barra de desayunos basta dejar la encimera volada en uno de los frentes, libre de módulos bajos.

APROVECHAR LA LUZ

La organización de la zona de trabajo favorece la entrada de la luz natural. Proyecto de Pilar Massanet y Laura Ramos, de Kitchen Çon.



1. ORGANIZADA EN FORMA DE U

La organización de la zona de trabajo en forma de U es la que asegura una mayor superficie de trabajo y crea un triángulo muy cómodo entre la zona de aguas, de cocción y de almacenaje.

2. ARMARIOS CLAROS

En cocinas pequeñas, lo más aconsejable es optar por armarios de colores claros que potencian la amplitud y la luminosidad. Los colores oscuros empequeñecen visualmente el espacio.

3. BALDAS MUY PRÁCTICAS

A ambos lados de la ventana se han instalado unas baldas para ganar espacio de almacén sin perder metros útiles. También se ha instalado una barra de acero para colgar algunos utensilios.

4. GANAR UN OFFICE

Uno de los frentes de la zona de trabajo se ha dejado libre de módulos bajos para ganar una pequeña mesa que cumple las funciones de un office sin ocupar apenas espacio.

distribuir cocina

En una cocina distribuida en un único frente hay que dejar un mínimo de 45 cm entre la zona de cocción, la de aguas y el frigorífico

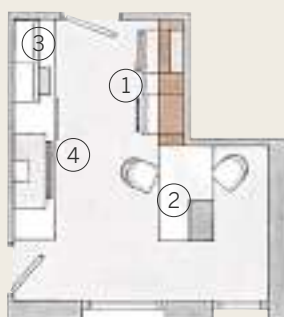


Agrupar la zona de trabajo en un único frente

La mejor opción para lograr una zona de trabajo cómoda y completa, en cocinas estrechas y rectangulares, es la distribución en línea. En un único frente se puede instalar la zona de cocción y la de aguas dejando entre ellas un mínimo de 45 cm de encimera libre. Lo ideal es situar en un extremo el frigorífico y, si se quiere ganar más capacidad de almacenaje, instalar algunos módulos altos, que, para que resulten más ligeros, pueden tener los frontales de cristal. En la pared que queda libre se puede colocar una barra para ganar una pequeña zona de office. En esta cocina, además, junto a la barra se situó el frigorífico, los hornos en columna y algunos armarios para disponer de una mayor capacidad de almacenaje.

MUY CÓMODA

Agrupar la zona de trabajo en un único frente facilita las tareas y resulta muy práctica. Mobiliario de Leicht para Zelari de Nuzzi.



1. UN FRENTE EXTRA

Aunque la zona de trabajo se ha agrupado en un único frente, se ha aprovechado la amplitud de la planta para crear un pequeña zona de armarios que integra el frigorífico.

2. MESA Y PENÍNSULA

La falta de espacio ha obligado a adosar una mesa en la pared para disfrutar de una zona de office. Esta mesa también se convierte en una superficie de trabajo extra si es necesario.

3. MÓDULOS ALTOS

Una manera de ganar más capacidad de almacenaje en la cocina es instalar módulos altos en la zona de trabajo. Para aligerarlos, se puede optar por unos frontales de cristal.

4. COLORES CONTRASTADOS

Para romper el fuerte protagonismo del blanco, uno de los frentes de trabajo se ha elegido de una tonalidad oscura. Un contraste muy decorativo que no empequeñece el espacio.

distribuir cocina

Unas baldas o unos módulos altos son buenas soluciones para ganar más capacidad de almacenaje sin perder metros útiles

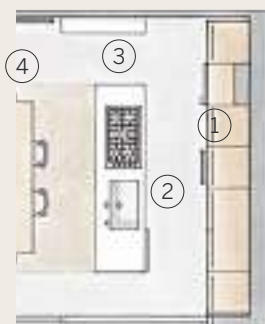


Dos frentes en paralelo con una pequeña isla

Si se dispone de suficiente anchura en la cocina, una buena elección es instalar dos frentes en paralelo, una distribución que ofrecerá más superficie de trabajo y espacio de almacenamiento. En cocinas abiertas al comedor, una alternativa es mantener un frente hasta el techo, donde ubicar la despensa, el frigorífico y los hornos, y completar la zona de trabajo con una pequeña isla, donde ubicar la zona de cocción y de aguas. Además, con esta organización, la isla sirve para marcar la separación entre la cocina y el comedor, y se convierte en un práctico pasaplatos. Entre la zona de trabajo y el comedor es aconsejable dejar unos 120 cm como mínimo para pasar cómodamente y abrir sin problemas los cajones y armarios.

GANAR AMPLITUD

En este proyecto de la arquitecta Carmen Rivera se ha abierto la cocina al comedor para ganar comodidad y amplitud visual.



1. UN FRENTE DE ALMACÉN

La pared del fondo de la cocina se ha aprovechado al máximo con un frente de armarios hasta el techo que sirve de despensa y donde se ha integrado el frigorífico y los hornos.

2. UNA PEQUEÑA ISLA CENTRAL

Para no recargar el espacio con otro frente, se ha preferido abrir la cocina al comedor y organizar la zona de trabajo en una isla. En ella se agrupan la zona de cocción y de aguas.

3. BALDAS MUY LIGERAS

En una de las paredes libres se han instalado unas baldas perfectas para algunos utensilios de uso diario. Al ser de color blanco, como la pared, quedan muy bien integradas.

4. ABIERTA A LA LUZ NATURAL

Otro motivo para abrir la cocina al comedor es permitir que la luz natural llegue hasta la cocina. El ventanal situado junto al comedor asegura la luminosidad del espacio.

distribuir cocina

En cocinas pequeñas con suficiente anchura, vale la pena dejar un espacio central libre para instalar un comedor de diario

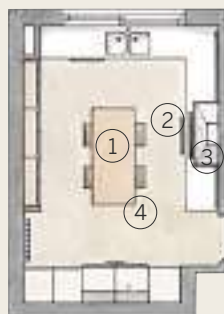


Una distribución que se adapte bien a la planta

Para sacar partido al espacio, la distribución de la cocina debe adaptarse a la forma de la planta. Si la cocina es cuadrada, una distribución en forma de L permitirá disponer de una zona de trabajo cómoda y amplia, y dejará un espacio central libre donde se puede ubicar el office. La organización en L permite disponer de dos frentes donde instalar módulos bajos que ofrecerán una buena capacidad de almacenaje. Si no se quiere recurrir a frentes de armarios hasta el techo o a las semicolumnas, que pueden recargar el espacio, se puede instalar el horno debajo de la placa de cocción. La falta de metros no impide recurrir a soluciones decorativas que darán personalidad a la cocina, como las campanas de obra o la instalación de apliques.

ESPACIO DESPEJADO

La distribución en L crea cocinas despejadas y muy cómodas. Proyecto de Lluïsa Deulonder, de Deulonder Arquitectura Domèstica.



1. UN COMEDOR DE DIARIO

Si la planta es ancha, vale la pena optar por una distribución en U o en L que deje un espacio central libre para un comedor de diario. Entre éste y los armarios debe haber unos 120 cm.

2. UBICAR EL HORNO

Una buena solución, si la cocina no cuenta con columnas o semicolumnas, es integrar el horno bajo la placa de cocción. Se puede optar por un horno que también sea microondas.

3. UNA CAMPANA DE OBRA

Para dar un ligero aire rústico a la cocina, se puede realizar una decorativa campana de obra que oculte unos sistemas de extracción de gran potencia y con las prestaciones más novedosas.

4. COLORES CÁLIDOS

La mesa de madera, las sillas de mimbre y la pared pintada de una tonalidad crema potencian la calidez de la cocina que disfruta de luz natural y de unas vistas que dan amplitud.

ESTILISMO: AEM FOTOS: F. SCHEFFEL, C. ARAGONES, G. ARCHE, E. PONS, LL. SANS, TEXTO: E. PUIG PLANOS: A. BUXÓ

DIRECCIONES EN PÁGINAS FINALES