¿Cuál es la mejor distribución para una cocina?

Noticias 24hs | 13/01/2025 | 18:38



Contar con profesionales que sean capaces de diseñar escuchando a quienes van a convivir con ese espacio es básico para acertar

Según los expertos, a la hora de decidir la distribución de una cocina hay dos modelos que funcionan prácticamente en todos los espacios: el diseño en L o en U.

Ambas opciones tienen ventajas específicas dependiendo del espacio disponible y las necesidades de los usuarios, pero son, sin duda, junto con el diseño lineal, los más aplicados en los nuevos apartamentos y en las reformas.

¿Cuáles son las principales diferencias y recomendaciones?

Desde L' Eix, expertos en el sector y en orientar en la distribución de muebles de cocina a sus clientes, tienen claras cuáles son las peculiaridades.

“Una cocina en L consiste en dos tramos de encimera dispuestos en ángulo recto, generalmente ocupando dos paredes adyacentes. Suelen ser las que mejor encajan en espacios pequeños y tienen muchas ventajas” explican.

Entre ellas, el aprovechamiento del espacio al maximizar el uso de las esquinas y permitiendo colocar estratégicamente el llamado triángulo de trabajo (cocción, lavado y almacenaje). Además, esta posición permite integrarse en un comedor a través de una barra, dando una sensación de amplitud.

Lo que recomiendan es un mobiliario modular que permita el uso de muebles a medida para aprovechar al máximo la anchura y altura, integrando en el diseño electrodomésticos compactos y aprovechando la calidez y sensación que dan los tonos claros.

Por el contrario, un diseño en U demanda el uso de tres paredes, dando más espacio para encimera, armarios y cajones. Este diseño permite diferenciar la cocina de otras áreas de la vivienda, permitiendo además a varias personas estar trabajando en su superficie sin complicación.

Para adaptarla a viviendas de pocos metros, se recomienda usar muebles con menos fondo e incluso plantear una península que funcione como encimera y como mesa.

“En este caso, hay soluciones que permiten incorporar barras abatibles o incorporar mesas plegables que garanticen ser recogidas cuando se necesite más espacio y desplegarse cuando se vayan a usar” explican.

A este tipo de diseños hay que completarlos con una iluminación eficiente, con acabados que permitan disfrutar del reflejo de la luz para agrandar visualmente los espacios y, de gustar, con diseños minimalistas que prioricen las líneas simples.

Contar con profesionales que sean capaces de diseñar escuchando a quienes van a convivir con ese espacio es básico para acertar. La cocina, aunque no lo parezca, forma parte del corazón de una vivienda y es clave que sea práctica, cómoda e invite a disfrutarla.

Autor: Redacción

https://gironanoticies.com/noticia/258916-cual-es-la-mejor-distribucion-para-una-cocina.htm