

Lo más importante en una cocina nueva es:
poder disfrutarla durante muchos años



Contenido

¿Su cocina debe tener buen aspecto y disponer de un equipo de alta calidad? Por suerte, las cocinas de hoy en día tienen mucho más que ofrecer. De hecho, la cocina moderna se fabrica actualmente de forma personalizada, atendiendo a sus necesidades y costumbres cotidianas. El resultado: Mayor calidad en el aprovechamiento del espacio y movimiento.

Sabemos, por experiencia, que una cocina dura 20 años, por lo que merece la pena tener en cuenta los deseos y necesidades a la hora de adquirir una. A fin de cuentas, la cocina es la habitación en la que más tiempo pasamos, por lo que nos debe resultar agradable todos los días. Este es precisamente el objetivo de DYNAMIC SPACE: la iniciativa del fabricante de herrajes Blum.

En las páginas siguientes le ofrecemos algunos consejos y algunas propuestas que conviene tener en cuenta a la hora de elegir su cocina y antes de comprarla.

4 DYNAMIC SPACE

6 Espacio de almacenaje

8 Planificación de las zonas

12 Despensa

14 Almacenar

16 Lavado

18 Preparación

20 Cocinar

22 Detalles de equipamiento

24 Diseñador de zonas

DYNAMIC SPACE



i

¿Quién sabe de DYNAMIC SPACE?

Nos encargamos de transmitir todo nuestro conocimiento sobre DYNAMIC SPACE al diseñador de cocinas. Plantéele cualquier pregunta y coménteles sus deseos y necesidades; así podrá obtener una nueva cocina que se adapte a su forma de vida.

Para muchos hogares, la adquisición de una cocina es una gran inversión. A la hora de hacer números muchos comparan la compra de una cocina con la compra de un coche nuevo.

Pero, ¿acaso conducimos el mismo coche durante 20 años? Porque esta es la vida media de una cocina. ¿Qué estándares aplicaríamos a un coche que vamos a utilizar durante tanto tiempo y de una forma tan intensiva? ¿Esperamos demasiado poco de nuestra cocina nueva? Y de ser así, ¿qué aspectos debemos observar especialmente? De todas, esta última pregunta nos ha mantenido ocupados largo tiempo en Blum y nos ha movido a buscar respuestas nuevas.

**El resultado es DYNAMIC SPACE –
la base para un estándar nuevo de cocina.**



¿En qué consiste realmente DYNAMIC SPACE?

1 Planificar suficiente espacio de almacenamiento

La mayor parte de los compradores de cocinas se dan cuenta demasiado tarde de que necesitaban más espacio de almacenamiento. Este fallo se puede evitar si antes de diseñar la cocina se calcula el espacio de almacenamiento que se necesita mediante el diseñador de zonas de Blum.



2 Planificar cinco zonas en la cocina

Todo buen diseño de cocina comienza por planificar las distintas zonas de trabajo. Los cinco espacios DYNAMIC SPACE son (configuración para diestros): despensa, almacenaje, lavado, preparación y cocción. La configuración y separación deben ajustarse a sus necesidades personales y a las tareas que realice en la cocina.



3 Evitar las puertas en armarios inferiores

Las puertas en los armarios inferiores no son convenientes desde el punto de vista ergonómico: el contenido del armario no se ve a simple vista, por lo que el esfuerzo es mayor, teniendo que agacharse y en ocasiones retirar parte del contenido del armario para acceder a los artículos situados más al fondo. Sin embargo, los cajones y módulos extraíbles ofrecen una buena visualización del contenido y un acceso directo.



4 Conviene elegir extracciones totales con divisiones internas

Los cajones y los módulos extraíbles con extracción total, ofrecen una cómoda ventaja adicional. A diferencia de la extensión parcial, tienen la ventaja de que se puede visualizar y acceder hasta el rincón más remoto. Las divisiones internas aportan una mejor organización y una perfecta visualización del contenido.



5 Compruebe que el funcionamiento perfecto de los herrajes ofrece una calidad perfecta de movimientos

Las soluciones en herrajes de gran calidad de Blum introducen el movimiento perfecto en la cocina. El objetivo: lograr que abrir y cerrar un mueble se convierta en una experiencia con la que disfrutar.

