

# Mayores funciones, diseño y emoción



## Extracciones totales para una visibilidad y un acceso óptimos

Las extracciones totales tienen la ventaja, frente a la extensión parcial, de que los cajones, módulos extraíbles o caceroleros interiores se pueden extraer completamente fuera del armario. Esto significa que puede visualizar el contenido total del interior del módulo extraíble e igualmente puede acceder cómodamente a todos los productos. Según la versión, las extracciones totales admiten hasta 80 kg. de carga. Gracias al deslizamiento ultraligero TANDEM, estable en los laterales, se logra el máximo confort de uso.

## i

### Cómo conseguir todavía más espacio de almacenamiento

Las extracciones totales pueden equiparse de traseras más altas y costados cerrados, de modo que puedan llenarse hasta mayor altura. De esta manera se evita el riesgo de que se caigan los objetos y los elementos rígidos no sobresalen por los laterales. Una cuestión importante en las despensas, caceroleros o espacios para contenedores de plástico, donde los objetos se guardan apilados. ¡De esta forma puede ganar hasta un 55% de espacio de almacenaje en cada módulo extraíble!

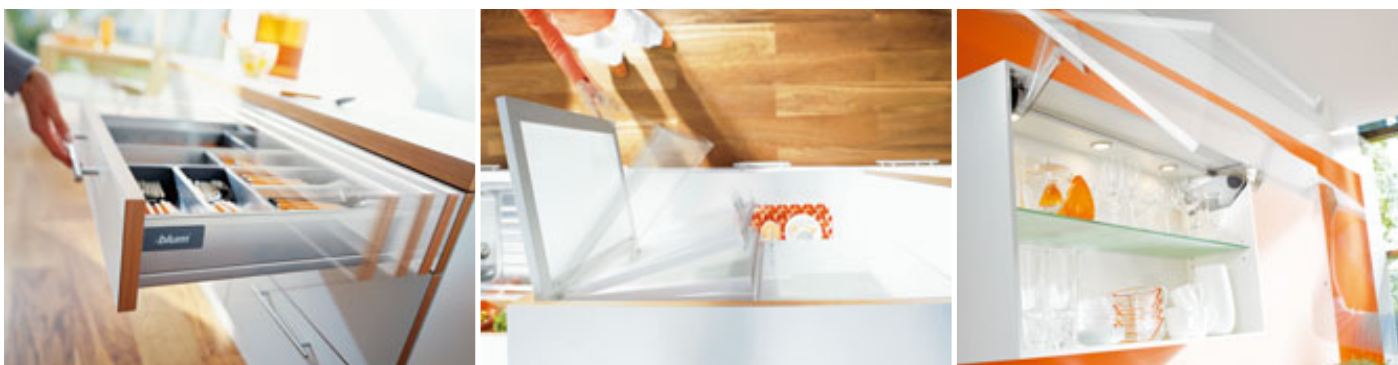




**Todo a la vista, todo a mano**

¡El orden es la mitad de la vida de la cocina! Con el sistema de división flexible de ORGA-LINE, puede diseñar a su gusto los cajones y módulos extraíbles. El sistema ofrece Ccubetas inox., divisiones longitudinales y transversales de calidad superior. Son realmente fáciles de mantener y aptas para lavavajillas.

Con ORGA-LINE puede organizar prácticamente cualquier cosa, según sus necesidades: puede guardar los cubiertos de diario y cubertería de cocina, piezas pequeñas, comestibles y envases de plástico, así como cacerolas, platos o botellas, colocados de una forma tan cómoda que dará envidia.



**BLUMOTION:  
El movimiento perfecto, suave y silencioso**



Con BLUMOTION, innovadora tecnología de Blum, puede cerrar silenciosa y suavemente toda clase de módulos extraíbles, cajones y puertas. Independientemente del peso que soporte un cajón o de la fuerza

con que se cierre una puerta o un compás, BLUMOTION se adapta a todas las situaciones y garantiza un proceso de cierre regular, suave y silencioso.

# Su planificador de zonas personal DYNAMIC SPACE resulta ideal para organizar los artículos en la cocina

## ¿Cuánto espacio de almacenaje necesita?

Todo buen diseño de cocina comienza por planificar las distintas zonas de trabajo. Las cinco zonas de DYNAMIC SPACE son despensa, almacenar, lavado, preparación y cocina. La disposición y separación deben ajustarse a sus necesidades personales y a las tareas que realice en la cocina. Con una correcta disposición se acortan los desplazamientos y se aligeran los procesos.

## Planificación precisa del espacio de almacenamiento

La siguiente lista de comprobación le ayudará a transmitir al diseñador de cocinas sus necesidades de espacio de almacenaje en cada una de las zonas. Marque exclusivamente los artículos que realmente desea tener en la cocina. Así, por ejemplo, si desea guardar su servicio de café de 64 piezas en la vitrina del salón, ya no resulta relevante en la cocina.

## Espacio disponible

Se trata de una información muy importante, ya que determina el espacio disponible para la nueva cocina. No sólo es vital delimitar el espacio de la cocina, sino también otras características importantes como, por ejemplo,

- indicar dónde están las distintas tomas (corriente, agua, etc.)
- indicar las dimensiones y altura de las ventanas
- especificar espacios de almacenamiento alternativos en la casa
- establecer la posición de la mesa
- determinar la superficie de la cocina (largo, ancho, altura)

La primera vez que consulte con el fabricante de cocinas, lleve consigo un plano lo más detallado posible. Con el fin de estar bien preparado para diseñar la cocina de sus sueños, es importante que la persona encargada de la planificación esté familiarizada con

- el tamaño de la vivienda
- las zonas de estar, cocina y comedor
- los hábitos de compra
- la función de la cocina (centro de comunicación, cocina sólo para trabajar, etc.)

Junto con esta información de carácter general, los siguientes datos juegan un papel importante:

- la estatura de la persona (para determinar la altura óptima de trabajo)
- si la persona es diestra o zurda (importante para disponer correctamente las zonas)
- artículos que han de guardarse y colocarse en la cocina



## Zona de Despensa

En esta zona se almacenan los productos típicos, por ejemplo, conservas, arroz, pasta y alimentos refrigerados.

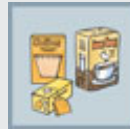


Pan

Para anotar:



Utensilios para usar durante el desayuno  
(Copos de cereales, muesli, etc.)



Café, té y cacao



Pasta, arroz y guarniciones  
(envases sin abrir)



Ingredientes  
(azúcar, harina, sémolas, etc.)



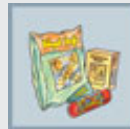
Productos precocinados y a medio cocinar  
(a temperatura ambiente)



Conservas y contenedores de cristal desechables



Bebidas (a temperatura ambiente)



Alimentos para picar y chucherías



Alimentos infantiles

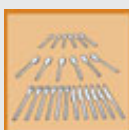


Frigorífico o combinación de frigorífico y congelador

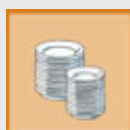


## Zona de Almacenamiento

Esta zona de la cocina sirve para colocar los artículos de consumo como la vajilla, la cristalería, la cubertería. Marque exclusivamente los artículos que desea tener en la cocina.



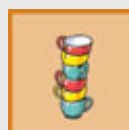
Cubertería



Vajilla



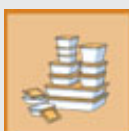
Vasos de uso cotidiano



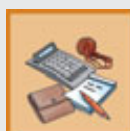
Juego de café



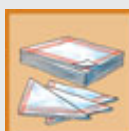
Cuencos de postre



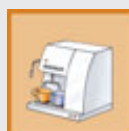
Contenedores de plástico vacíos



Piezas pequeñas y otros artículos



Servilletas



Cafetera



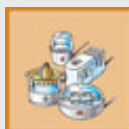
Tostadora



Cortador multiuso



Hervidor de agua



pequeño electrodoméstico  
varios usos (hervidor, exprimidor, cortador)



Tablas para aperitivo



Jarras y jarrones



Decoración para la mesa



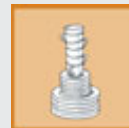
Cubertería adicional  
(cubertería de plata)



Vajilla adicional  
(vajilla de fin de semana, etc.)



Vasos adicionales  
(vasos atractivos, etc.)



Juego de café adicional  
(vajilla de fin de semana, etc.)



Vajilla para fondue



Raclette o grill de mesa



Medicamentos



## Zona de lavado

Además del fregadero y el lavavajillas, en esta zona se encuentran repisas, espacio para contenedores de basura y productos y utensilios de limpieza.



- Separación de residuos y productos reciclables



- Útiles de limpieza  
(esponjas, cepillos, detergente, etc.)



- Pastillas para el lavavajillas



- Productos de limpieza  
(aclarador, producto de limpieza multiuso, esponja para frotar, etc.)



- Toallas y trapos para la vajilla



- Bolsas de basura



- Bolsas de la compra  
(moldes y papel de repostería, etc.)



- Piensos para animales



- Fregadero



- Lavavajillas



- Calentador

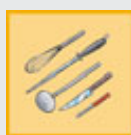


- Útiles de limpieza  
(aspiradora, escoba, etc.)



## Zona de Preparación

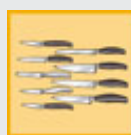
Esta zona es uno de los principales espacios de trabajo de la cocina. En ella se realizan la mayor parte de tareas de preparación. En esta zona conviene guardar la cubertería de cocina, las especias y muchos otros artículos.



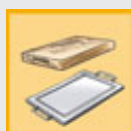
- Cubertería de cocina**  
(cucharas para remover, cortador de pizzas, etc.)



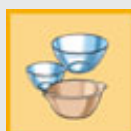
- Instrumentos y material auxiliar**  
(abrelatas, utensilio para machacar ajos, etc.)



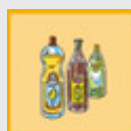
- Cuchillos de mesa**



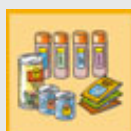
- Tabla de cortar**



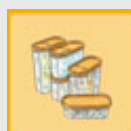
- Cuencos para mezclar**



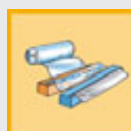
- Aceite y vinagre**



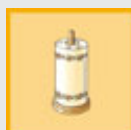
- Especias**



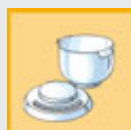
- Ingredientes y alimentos abiertos**



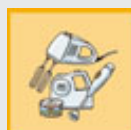
- Películas transparentes y bolsas**  
para envolver y congelar (bolsas, plástico y papel aluminio)



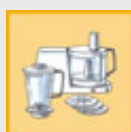
- Papel de cocina**



- Balanza**



- Aparatos eléctricos**  
(batidora manual, etc.)



- Robot de cocina**



- Accesorios del robot de cocina**



## Zona para **Cocinar**

En esta zona de la cocina se encuentra la encimera, el horno, los aparatos de cocción al vapor, el microondas, la campana extractora, las cacerolas, las sartenes, los útiles de cocina y las bandejas de repostería.



- Útiles de cocina  
(espumadera, cuchara para cocinar, etc.)



- Ollas y tapaderas



- Sartenes



- Wok



- Batería de cocina especial  
(recipientes para hornear)



- Fuentes para el horno



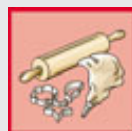
- Moldes de repostería



- Bandejas de repostería/ rejillas



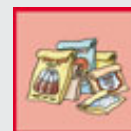
- Agarradores



- Útiles de repostería  
(inyectar nata, despegar galletas, colador de fideos, etc...)



- Papel de repostería



- Ingredientes para hornear  
(levadura, harina, cacao, etc.)



- Libros de cocina



- Encimera



- Campana extractora



- Horno



- Microondas/aparato para cocinar al vapor