

DYNAMIC SPACE – Diseñador de zonas

Determine su propio espacio de almacenaje que necesita

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



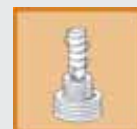
Cubertería adicional
(cubertería de plata)



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



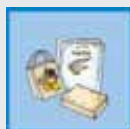
- Productos de limpieza
(aclarador, producto de limpieza multiuso, esponja para frotar, etc.)



- 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.)



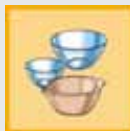
- Instrumentos y material auxiliar**
(abrelatas, utensilio para machacar ajos, etc.)



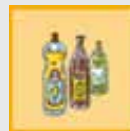
- Cuchillos de mesa**



- Tabla de cortar**



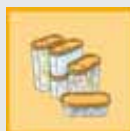
- Cuencos para mezclar**



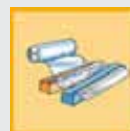
- Aceite y vinagre**



- Especias**



- Ingredientes y alimentos abiertos**



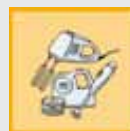
- Películas transparentes y bolsas**
para envolver y congelar (bolsas, plástico y papel aluminio)



- Papel de cocina**



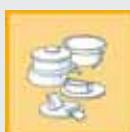
- Balanza**



- 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



Lago Ladoga, No. 220, Col. Anáhuac,
Deleg. Miguel Hidalgo, C.P. 11320,
México D.F. Tels: (55) 5554 2577

