

## 5 Preguntas Sobre Función De Cocina Integral

Cuando pensamos en remodelar o adquirir una cocina integral lo principal es pensar en las necesidades que tenemos ya que recordemos que la cocina es un lugar 100% funcional por lo que deberemos contestarnos las siguientes preguntas:

### 1.- Para cuantas personas se va a cocinar?, Que equipos son los mejores para mis necesidades?

Esto definirá en gran parte los tamaños de los equipos como la estufa, el refrigerador y la tarja a mayor cantidad de gente obviamente los equipos tendrán que tener mayor capacidad lo cual nos definirá el área que tenemos para muebles, al igual ver las necesidades de los equipos, por ejemplo:

**Estufa:** utiliza ollas de dimensiones muy grandes que ocupan una hornilla de mayor tamaño?, le gustaría que tuviera el comal integrado o prefiere mas hornillas?, la requiere grande o pequeña porque su familia así es?.

**Horno:** realmente quiero un horno?, que tan grande lo quiero? como para un pavo grande para navidad o solo para algunas galletas y comida para mi pequeña familia? Eléctrico o de gas? a lo mejor usted prefiere un horno a vapor o solo el microondas.

**Tarja:** que tan grande la quiero?, para lavar muchos trastes?, solo para enjuagar y prefiero una lavavajillas?, quiero dos tinas o solo una?, prefiero el escurridero integrado o dos tinas con un escurridero interno?

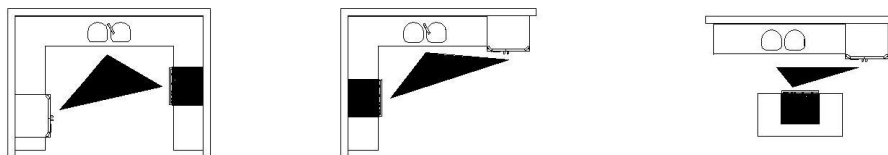
**Refrigerador:** cuantas veces compro productos que requieren refrigeración a la semana?, requiero congelador grande o pequeño?, lo quiero con fabrica de hielos o prefiero una fabrica independiente?, lo necesito grande por mis necesidades de almacenamiento?

### 2.- La quieres solo para cocinar o también para desayunar?

De esto dependerá si queremos con desayunado o no, quizás solo quiera dejar un espacio al centro para una mesa independiente de la cocina, a lo mejor prefiera una isla con un desayunador integrado. Obviamente esto también dependerá mucho del espacio con el que disponemos. Pregunta cuantas personas maximo van a desayunar a la vez?

### 3.- Donde es mejor la ubicación de los electrodomésticos?

Recordemos que para esto es indispensable siempre pensar en el triangulo funcional,





#### 4.- Que tanto espacio requiero para almacenamiento?

Abra casos en los que se tenga una despensa independiente por lo que la cocina solo se va a guardar lo de uso común como vajillas y despensa de uso continuo como especias, por lo cual podrás prescindir de alacenas y lockers o quizás no sea tu caso y requieres mucha area de almacenamiento para guardar esto.

#### 5.- Te gusta la funcionalidad sin preocuparte por los costos?

Para esto están disponibles en el mercado accesorios estéticos que te servirán para organizar tus cubiertos, tu basura, el garrafón de agua, los platos, despensa, botellas, etc. los hay muchísimos y de diferentes precios y calidades.

Lo básico que te recomiendo es poner un organizador para cubiertos, un porta-garrafón y un basurero para que al final no termines poniendo algo que no tiene nada que ver con tu decoración o te quite área de trabajo.

Tienes niños, te preocupa su seguridad? También hay accesorios para esto, visibles u ocultos

**Estas son unas de las 5 preguntas básicas que deberás considerar una vez que decidas comprar una cocina nueva, una vez resuelto esto puedes preocuparte por el estilo.....**

**TE ESPERAMOS PARA RESOLVER TUS DUDAS Y APOYARTE PARA EL DISEÑO DE TU COCINA IDEAL**