COCINAS MONTEGAR

Distribuir el mobiliario de cocina de manera efectiva



Distribuir el mobiliario de cocina eficazmente requiere organizar el espacio basado en el "triángulo de trabajo" (zona de cocción, lavado y almacenamiento), idealmente en forma de L, U o paralelo para mayor eficiencia.

Se deben dejar al menos 40-60 cm de encimera a los lados de la placa y mantener una distancia de 100-120 cm entre muebles enfrentados.

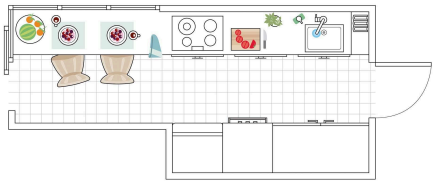
- **Tipos de Distribución:**
  - **En L:** Ideal para cocinas cuadradas o pequeñas, maximiza las esquinas y permite organizar bien el flujo.



  - **En Paralelo (dos frentes):** Muy eficiente para espacios estrechos y alargados, separa la zona de cocción/lavado de la de almacenamiento.



  - **En Línea:** La mejor opción para espacios muy pequeños, colocando electrodomésticos en una sola pared para despejar el centro.



  - **Con Isla:** Para cocinas amplias, ideal para integrar la cocina con el salón.



- **Consejos Funcionales:**
    - **Maximizar Almacenaje:** Utilizar muebles hasta el techo para aprovechar la verticalidad.



    - **Distancias Clave:** Dejar entre 50-70 cm entre la encimera y los armarios altos.



- **Muebles a Medida:** Usar muebles de fondo reducido en zonas estrechas para maximizar el espacio.



- **Iluminación:** Instalar luces empotradas o tiras LED bajo los armarios altos para la zona de trabajo.



- **Organización Interna:** Separar la vajilla de los alimentos y utilizar cajones extraíbles en los rincones de las distribuciones en L para mejorar el acceso.

