



■ Kitchen ■ Closet ■ Bathroom

* SINCE - 1982 *

intelligent
kitchens

Intelligent Kitchens funciona sin importar la distribución o forma que tenga su cocina. Descubra cómo, en el siguiente apartado a doble página.



Intelligent Kitchens: la cocina inteligente para un mayor confort

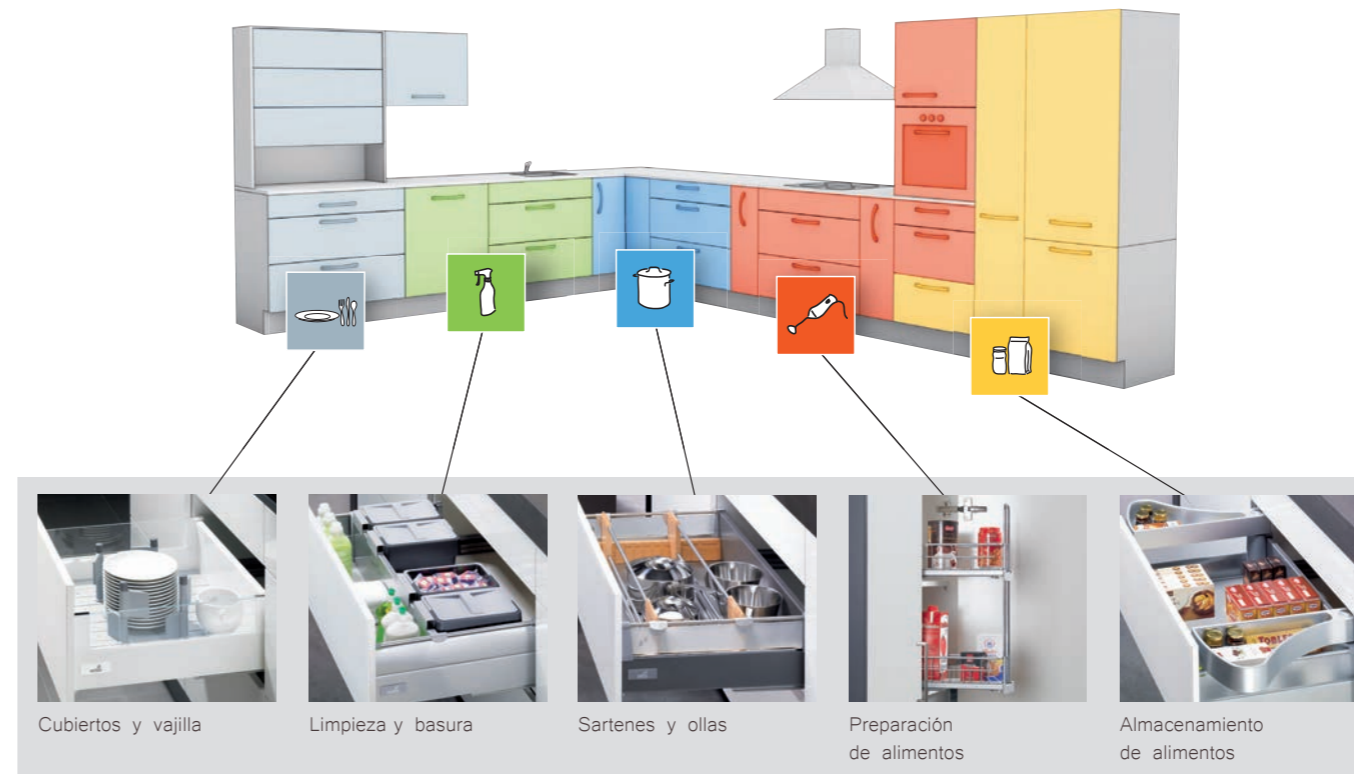
Podemos definir una cocina de muchas maneras: moderna o tradicional, práctica u hogareña, lujosa o sencilla. Pero hay un adjetivo que no debe faltar, la cocina debe ser inteligente.

Dicho de otra manera: Una cocina debe estar bien pensada, analizada y perfectamente organizada. En una cocina inteligente, puede ahorrar mucho tiempo y trabajo mientras cocina y realiza otras actividades. Puede hacer un óptimo uso del espacio de almacenamiento y tener todo a mano. Al mismo tiempo, estará teniendo en cuenta su salud.

Distancias cortas

La Guía Intelligent Kitchens clasifica la cocina en cinco áreas funcionales. Si se planifica la cocina basándose en este concepto, se obtienen varios beneficios: Al trabajar continuamente en la cocina, se beneficia de las distancias cortas, y los procesos de trabajo resultan eficientes y ergonómicos.

Pensando en su salud Intelligent Kitchens le ayuda a diseñar su cocina con un sentido ergonómico de acuerdo a sus necesidades. Esto le quita peso de encima favoreciendo su salud, al ajustar las alturas de las diferentes zonas de trabajo según la estatura de la persona que más utilice la cocina, así como el óptimo uso del espacio de almacenamiento. Colocar extraíbles tanto en los módulos inferiores como superiores, puede hacer realmente milagros.



Cubiertos y vajilla

Limpieza y basura

Sartenes y ollas

Preparación de alimentos

Almacenamiento de alimentos

Los tres aspectos clave

Siempre que planifique o compre una cocina, tenga en cuenta estos tres aspectos:

- Distancias cortas
- Ergonomía
- Organización inteligente de los espacios interiores en sus muebles

Hettich, el especialista en herrajes innovadores, proporciona en esta guía de Intelligent Kitchens ideas y sugerencias valiosas para planificar una cocina inteligente.



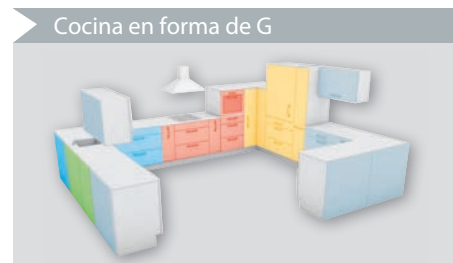
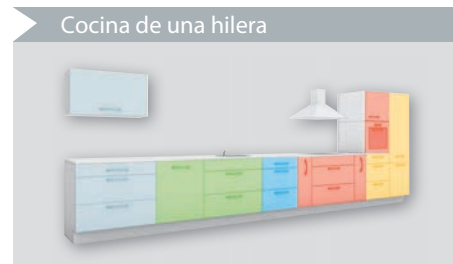
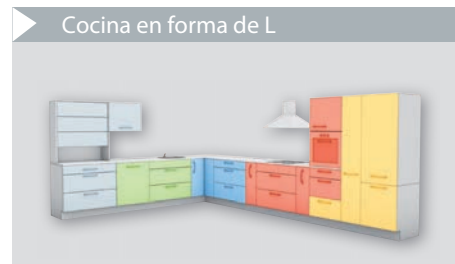
SANICOC
INTERNACIONAL

Cómo escoger la cocina adecuada

El diseño de cada cocina es diferente ya que depende del espacio que tiene disponible para ella. Ya sea la cocina en forma de "L" o isla, de una o dos hileras, o en forma de "U", cada espacio puede ser distribuido y planificado de una manera inteligente.

¿Cómo se imagina la cocina de sus sueños? ¿Qué forma de cocina prefiere? No importa su elección, lo importante es planificar cuidadosamente los aspectos prácticos de una cocina. Organizarla en cinco áreas funcionales, de manera lógica y ordenada, significará minimizar el esfuerzo de la rutina de trabajo en una cocina. Con distancias cortas, buenos flujos de trabajo y menos esfuerzo físico.

¿Cómo lograr que Intelligent Kitchens funcione de acuerdo a la distribución de su cocina? Los esquemas que se muestran a continuación le darán la respuesta.



Áreas funcionales



Almacenamiento de alimentos



Preparación de alimentos



Sartenes y ollas



Limpieza y basura



Cubiertos y vajilla

El test de inteligencia para su cocina

Esta lista le muestra de qué manera tan lógica trabaja Intelligent Kitchens.

Y ¿cuán inteligente es su cocina? ¡Haga el test!

Distribución

Alimentos al lado de la placa y el horno

Sartenes y ollas al lado de la placa y el horno

Sartenes y ollas al lado del lavavajillas

Cubiertos y vajilla al lado del lavavajillas

Bote de basura al lado / bajo el fregadero

Productos de limpieza al lado / bajo el fregadero

Cubiertos y vajilla cerca de la mesa

Beneficio

> Al alcance de la mano

> Al alcance de la mano

> Un guardado rápido

> Un guardado rápido

> Fácil eliminación de desperdicios

> Al alcance de la mano

> Poner la mesa más rápido

Las cinco áreas funcionales son uno de los aspectos clave de Intelligent Kitchens: Debe guardar vajilla, alimentos, etc. en el área de la cocina asignada. Esto elimina recorridos innecesarios y le ahorra tiempo de búsqueda.

