

cocinas
punto.com

Guía útil para diseñar tu propia cocina

**La cocina de
tus sueños**

● Índice de contenidos



- 4 **1** Un espacio vacío y múltiples posibilidades
- 6 **2** Repartir el espacio
- 8 **3** Consejos para tener en cuenta
- 10 **4**Cuál es la distribución más adecuada
- 11 **5** Reciclaje
- 12 **6** Materiales: Durabilidad - Limpieza - Resistencia
- 14 **7** Herrajes y Tiradores
- 16 **8** Electrodomésticos
- 18 **9** Encimeras, una decisión importante
- 20 **10** Tecnología aplicada al mueble: Precisión - Rapidez - Control
- 22 **11** La cara de la cocina: Las puertas
- 23 **12** Limpieza y mantenimiento

Cocinas.com Más de 20 años contigo

La cocina que deseas al mejor precio, con la calidad y el estilo que necesitas

Cocinas.com es una red de tiendas que suministra cocinas de alta calidad en flat-pack preparadas para ser montadas por ti mismo o por un especialista. Tú decides hasta dónde quieres llegar y esta guía te ayudará.

Nacemos en el año 2010, pero ya hemos cumplido dos décadas de experiencia. Porque somos un grupo empresarial con más de 20 años de dedicación en exclusiva a la fabricación, gestión logística, asistencia y comercialización de muebles de cocina en todo el mundo. Esto nos permite ser fuertes, competitivos y revolucionarios.

Por logística, por calidad, por precio y por servicio hemos reunido la oferta más completa de muebles de cocina, con un diseño innovador y una renovación constante para ofrecerte los materiales más nuevos y resistentes.

Llegar hasta aquí es el resultado de mucho esfuerzo y, sobre todo, de darle la vuelta al sector. Empezamos desde el cliente hacia nosotros, eliminamos procesos y costes innecesarios y de esa manera llegamos a la competitividad: tener la cocina que deseas al mejor precio, con la calidad y el estilo que realmente quieres. Sin límites, y con un compromiso que nos lleva a **entregar la cocina en un plazo máximo de 5 días si así se desea. Cuando tienes una ilusión, ¿por qué esperar?**



» La cocina de tus sueños... paso a paso



Este catálogo es mucho más que un manual... es un proyecto en el que varias empresas del sector nos hemos unido con el objetivo de ayudarte a elegir la cocina perfecta. Un proyecto que nace con la idea de crear una herramienta para facilitar a nuestros clientes las decisiones y los pasos que dar a la hora de comprar una cocina. Medir el espacio, pasando por decidir el diseño, los materiales, la iluminación, los electrodomésticos o los accesorios más adecuados son sólo algunos de los puntos en los que te asesoraremos en estas páginas para que hagas realidad la cocina de tus sueños...

1

Un espacio vacío y múltiples posibilidades

Planificación: Medir el espacio

Antes de empezar a buscar la cocina de tus sueños, tienes que tener en cuenta cuál es el espacio del que dispones. Es fundamental empezar a tomar medidas y anotar los diferentes obstáculos con los que te encontrarás.

Una buena medición del espacio del que dispones para tu cocina evitará sobresaltos a la hora del diseño y la colocación de los diferentes departamentos.

Necesitamos: lápiz y goma, un metro y una hoja cuadrículada para facilitar el escalado.

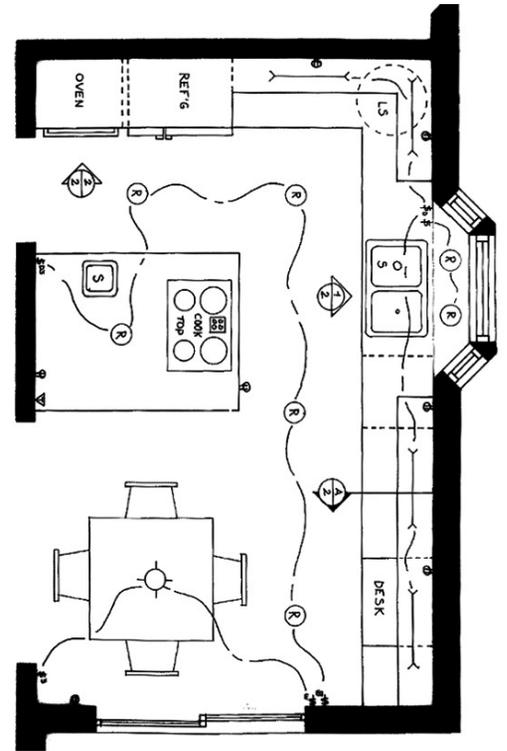
Además de medir, es muy importante identificar los elementos clave para la instalación de la cocina: tomas eléctricas, tomas de agua, extracción de humos, y cualquier otro elemento que sea inamovible como, por ejemplo, una caldera o las columnas.



Guía útil para diseñar tu propia cocina

» Pasos para medir:

- 1 Empezamos por medir la longitud y la anchura de las **paredes**. Es conveniente realizar esta medición desde diferentes puntos ya que en ocasiones las habitaciones presentan irregularidades.
- 2 Tomamos la **altura de la cocina** (desde el suelo al techo) desde diferentes puntos y anotamos el de menor medida.
- 3 Medimos las **puertas y ventanas** (incluidos marcos), señalizando la apertura de éstas y la distancia entre éstas y ambas paredes.
- 4 Anotamos todas estas medidas en un **plano general** de la cocina (vista desde arriba). Si no tenemos papel cuadriculado, lo marcaremos en centímetros. Y señalaremos también la ubicación de las diferentes tomas (electricidad, agua,...)
- 5 Indicamos, si hubiera, la dimensión de **vigas y columnas** con el mayor detalle posible.



No olvidemos!

- ✓ Anotar las referencias de los electrodomésticos que se quieran conservar y sus medidas.
- ✓ Tener en cuenta los deseos individuales: horno y micro a la altura de la vista, campana integrada o decorativa, electrodomésticos integrados o de libre instalación, etc.





2

Repartir el espacio

Comodidad - Fluidez - Flexibilidad

Es importante tener en cuenta las diferentes zonas que componen una cocina: **almacenaje, lavado y cocción**. Ubicarlas adecuadamente es crucial para conseguir un triángulo de trabajo ergonómico, con un flujo natural y todo al alcance. Para un resultado óptimo te recomendamos colocar juntos los elementos que se van a usar al mismo tiempo, con el objetivo de no tener que moverlos constantemente.



» Triángulo de trabajo

Las principales funciones de la cocina se realizan entre la placa, el fregadero y el frigorífico. Estos tres puntos y la línea imaginaria que los une componen lo que los expertos en cocinas llaman el “triángulo de trabajo”:



Guía útil para diseñar tu propia cocina



Si crees que no tienes espacio suficiente en tu casa para una cocina triangular, no te preocupes: el triángulo de trabajo puede conseguirse con muchas distribuciones diferentes, según las preferencias y la forma del espacio. Una cocina en línea bien distribuida será igual de cómoda y práctica.





3

Consejos para tener en cuenta:

»» Frigorífico

Es, normalmente, la pieza más grande de la cocina, por lo que no debería ser lo primero que se vea al entrar para que no de sensación de agobio. Hay que tener especial cuidado con los frigoríficos grandes ya que necesitarán más separación desde la pared para abrir y cerrar la puerta.



»» Zonas de placa y fregadero

Habitualmente están en el mismo frente y siempre separadas entre sí para poder manipular los alimentos cuando se esté cocinando. El fregadero será mejor con esquinas redondeadas que cuadradas y cuanto más grande sea, más útil resultará.

La campana debe ser igual o mayor que la superficie de la placa, así evitaremos que con el tiempo se deterioren los costados de los muebles que están en contacto con ella. Cerca de la placa es importante disponer de un cajonero donde podamos tener los cubiertos para manipular los alimentos cocinados.

»» Horno y micro

Para aprovechar al máximo el espacio podemos colocar una columna con horno y microondas. Si los ubicamos a la altura de los ojos, será mucho más cómodo trabajar con ellos. El horno puede ser de 45 cm en lugar de 60 cm.

»» Lavavajillas

Para mayor comodidad, colocarlo a la derecha del fregadero si eres diestro y a la izquierda si eres zurdo.

»» Cajones

Son los muebles más prácticos dentro de las cocinas. Unos buenos cajones de extracción total de la marca Blum nos permitirán un mejor almacenamiento y mayor accesibilidad. No podremos vivir sin ellos.



» Despensa

Es muy útil dejar disponible un armario en la cocina para despensa, no importa que sea de poco fondo, así podemos ver mejor de lo que disponemos o lo que nos hace falta. Si las despensas son de más fondo una buena opción es organizarlas con cestas extraíbles.



» Puertas de los muebles

Aunque parezca lo contrario las puertas en brillo son más limpias que las de tono mate. En las mate se notan más las huellas, por el contrario las puertas en brillo se limpian más fácilmente.

Materiales como el PET son idóneos para mantener la cocina siempre limpia con poco esfuerzo. En cocinas pequeñas es recomendable colocar puertas en tonos claros que dan luminosidad y sensación de amplitud a la estancia.

» Herraje esquinero

Si tus muebles hacen esquina, como es el caso de la distribución en U o en L, piensa en incorporar un herraje esquinero para aprovechar al máximo ese hueco.



Guía útil para diseñar tu propia cocina



» Puntos de luz en la cocina

Es un aspecto muy importante sobre todo a la hora de cocinar. Es preciso tener en cuenta que aunque tengamos luces en el techo, a la hora de cocinar nos hará sombra. Podemos utilizar la luz de la campana que nos ayudara a ver el color y las texturas de los alimentos cuando estemos cocinando. Colocar luces en la bases de los muebles también es una solución muy práctica además de ser decorativa.

- » **Ubica el fregadero junto a la ventana.** Ahorrarás energía y contarás con la mejor fuente de luz que existe.
- » **Lámpara de techo.** Suspendida sobre la mesa proporciona una iluminación ambiental.
- » **Superficie de trabajo.** Es necesaria una iluminación puntual. Si tienes armarios altos, coloca fluorescentes debajo de ellos.

Guía útil para diseñar tu propia cocina

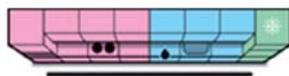


4 ¿Cuál es la distribución más adecuada?

Una vez tengamos las medidas del espacio, podemos estudiar las distribuciones de cocina más habituales para ver cuál se adapta a nuestras necesidades y dimensiones. Con unos cuantos principios básicos, puedes diseñar una cocina que satisfaga perfectamente tus necesidades, te ahorre tiempo y esfuerzo, y contribuya a que tengas un mejor día a día.

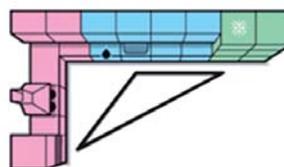
Aunque dependerá del tamaño y la forma del espacio que tengas, te ofrecemos varias opciones para adaptar la distribución de la cocina a tus necesidades:

1 Cocina de una sola línea



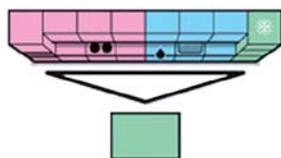
Solución práctica de cocina en hilera donde el triángulo de trabajo se reduce a una línea recta.

3 Cocina en forma de L



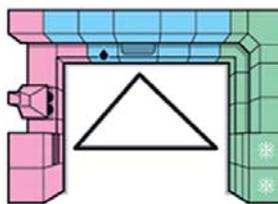
Ideal si quieres tener una pequeña mesa de comedor o isla de cocina. También es una buena forma de sacar más partido a una esquina y para integrar la cocina en un comedor. Es muy cómoda para trabajar dos personas al mismo tiempo.

2 Cocina con isla



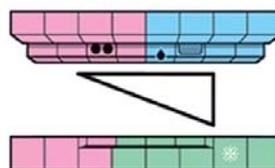
Una isla proporciona mucho almacenaje y una mayor superficie de trabajo. El principal aspecto para tener en cuenta es que se necesita al menos un espacio de 1,20 metros alrededor de la isla para trabajar cómodamente por lo que tu cocina tiene que ser grande. Una vez superada esta condición, las ventajas son varias ya que se dispone de un espacio de trabajo más cómodo y más sitio para almacenaje. Jugando con las alturas, contarás con un estupendo espacio para comer, ya sea en forma de barra alta o con una silla de altura normal.

4 Cocina en forma de U



Si dispones de un espacio amplio, una cocina en forma de U te proporciona el máximo espacio y muchas opciones de almacenaje, y lo deja todo al alcance. Si la cocina es muy grande, es importante que los puntos del triángulo de trabajo no estén muy distantes entre sí. Las tres paredes contiguas reducen los desplazamientos innecesarios y es una opción ventajosa en un espacio compacto.

5 Cocina en paralelo



Ideal para preparar comida, y ofrece dos zonas para trabajar y almacenar, una enfrente de la otra. De hecho, es la favorita de muchos chefs profesionales. Dos frentes amueblados son la solución para una cocina ancha. No debe existir menos de 1,20 metros entre ellos, de lo contrario, teniendo en cuenta las aperturas del mobiliario, resultará incómodo.

5

Reciclaje

Con la excusa de la falta de espacio en casa, mucha gente termina por no reciclar los desechos que diariamente genera. Sin embargo, no es necesario disponer de una vivienda muy grande para poder hacerle un hueco a esta importante tarea. Despójate de la falta de costumbre y la pereza, y colabora con el cuidado del medio ambiente.

Por muy pequeña que sea nuestra cocina, si nos lo proponemos, siempre podemos encontrar nuevos rincones en ella.

Una idea habitual es colgar en la puerta del armario de debajo del fregadero el contenedor de basura orgánica. De esta forma, lo tendremos siempre a mano a la hora de cocinar.



Este armario, el de debajo del fregadero, también puede ser de gran utilidad a la hora de almacenar los distintos cubos para el reciclaje: el del plástico, el del vidrio, de orgánica y el del papel. Para este caso, existe gran variedad de cubos extraíbles y/o giratorios diseñados exclusivamente para este tipo de muebles de cocina.

Otra opción típica es la de aprovechar cualquier esquina o rincón muerto de la cocina para colocar contenedores apilables, modulares o papeleras con múltiples divisiones para la recogida selectiva de los residuos. La ventaja principal que tiene la alternativa suelo es que se trata de un punto de reciclaje de fácil acceso, lo que facilita el vaciado. Si tenemos estanterías abiertas en este espacio, siempre podemos optar por colocar los cubos o contenedores en la parte baja de éstas, así no nos molestarán al pasar y su presencia se disimulará más.

Guía útil para diseñar tu propia cocina



Módulos interiores. Estabilidad y seguridad.

Nuestros interiores tienen una gran estabilidad y soportan más peso porque el espesor que suministramos es de 19 mm frente a los 16 convencionales de otras marcas.



Puertas de cocina. Hasta 10 años de garantía

Son la cara de la cocina y sabemos que es una de las cosas más importantes, por ello, tenemos un amplio abanico de colores, materiales, formas, etc. Aunque la garantía de los muebles de cocina suele ser de dos años, en Cocinas.com queremos ponértelo más fácil. Por eso te ofrecemos mucho más, y en varios modelos te garantizamos hasta 10 años de garantía, ya sea por cambio de color, flexión o torsión y delaminación. Porque estamos tan seguros de la calidad de nuestro material, y sabemos que soportarán ampliamente este plazo.

Es el caso de las puertas de los modelos SIPO-024, SIPO-034 y SIPO-035 con puertas PET en alto brillo. El PET es un material de altísima calidad (actualmente, la más alta del mercado) que nos ofrece una resistencia al calor muy superior a las puertas en polilaminado. Mientras que estas últimas vienen a soportar, sin sufrir daños, unos 70° de calor, el PET soporta hasta 140° gracias a que tiene menor contenido en elasticina.

Cocinas.com se apoya en los fabricantes más importantes de puertas de cocina: **Logisiete** en España y **3B** en Italia.

6

Materiales: Durabilidad y Resistencia

¿Cuáles son los materiales más adecuados para la cocina?

En la cocina, al igual que en el resto de la casa, es importante el diseño, pero en la cocina además hay que tener en cuenta que es una **zona de trabajo en la que hay fuego, agua, herramientas...** Por eso es fundamental seleccionar bien los materiales que se van a utilizar. También es un área pensada para durar al menos 10 años, por lo que la calidad de cada uno de los elementos es un factor importante para evitar contratiempos a corto plazo.

Más de 100 modelos de puertas a tu disposición

- **Laminado:** Puerta canteada con tecnología Slim Line que potencia la adherencia del canto al panel y consigue que las juntas no se aprecien. Disponible en 20 colores.
- **Ecolux:** Última generación de material de altísima resistencia al rayado y brillo efecto espejo.
- **Almic:** Puerta en DM recubierta de un folio almic y pegado con cola Pur (es una cola especial, muy resistente que evita que se despegue el folio con el exceso de calor).
- **Puertas recubiertas en PET y PO:** Puerta en DM recubierta del material PET en alto brillo. El PET es un material excelente, de la más alta calidad en el mercado. Nos ofrece una resistencia al calor muy superior a otros materiales.
- **Ibañeta Inox, vainilla, fox maple y Caribe blanco (SIPO-020-021-022-043):** Puerta en DM recubierta del material PO. Este material ofrece las mismas características que el PET, pero en lugar de ser en brillo es en mate y nos ofrece un tacto seda muy agradable.
- **Ibañeta teka y antracita (SIPO-036-037):** Puerta en DM recubierta en Polilaminado. En ambos casos se trata de una buena imitación a la madera.
- **Puertas lacadas:** Interior DM, lacada en brillo pulido. Sus 22 mm de espesor le dan mayor empaque y presencia. Lo característico de esta puerta, tan demandada hoy en día, es que lleva uñero incorporado por lo que no necesita tirador. Disponible en: blanco, arena, capuchino, gris claro, gris oscuro, gris grafito, negro y rojo.





Made in Italy

IDEAS INNOVADORAS

3B ECOLUX®



ECOLUX® es una nueva generación de paneles fabricados con un revestimiento endurecido UV en PET Im con excelente brillo y características de alta resistencia al rayado.



Más de 90 grados de brillo con una mayor profundidad y nitidez. Este alto brillo no pierde su calidad con el paso del tiempo.



Superior resistencia al rayado y a la abrasión con una superficie endurecida UV.



Trasera del panel melamínica (más dureza, mayor resistencia a los arañazos y fácil limpieza de superficies).



Fácil mecanización debido a su mayor adhesión entre superficie de alto brillo y el panel de DM.



Respetuoso con el medio ambiente. 100% libre de PVC, muy baja emisión de formaldehyde y VOC. Carb - Certificación P2 y FSC.



3B S.p.A. Via delle Industrie, 1 - 31040 Salgareda (TV) Italy Phone +39 0422 747053 www.3bspa.com

Guía útil para diseñar tu propia cocina

Los tiradores son el toque final para nuestra cocina, y aportarán un estilo más rústico o más moderno, dependiendo del diseño. Es importante que sean fáciles de limpiar y que no tengan esquinas muy pronunciadas, sobre todo si hay niños pequeños, con el fin de evitar que se golpeen.



Otras opciones

Existen muchos modelos de muebles de cocina con uñero incorporado o tiradores casi invisibles. Este tipo de puertas van con un rebaje de lado a lado que actúa como agarradero.

A la hora de pensar en el diseño de este tipo de cocinas, hay que tener en cuenta:

- Intentar que los electrodomésticos queden lo más integrados posibles. Las lavadoras y lavavajillas son lo más sencillo de integrar, y ya no hay tanta diferencia en precio para este tipo de electrodomésticos como hace años. Aunque el frigorífico es más complicado de integrar, hoy en día hay algunos que no pierden tanto espacio.
- Es importante que los uñeros queden todos a la misma altura y no poner muchos cajones para que no se vean demasiados cortes. Por ejemplo, en los muebles bajos, mejor cazoleros que cajones y cuanto más grandes, mejor quedará.

7 Herrajes y Tiradores

En este apartado contamos con la experiencia y calidad de Blum en:

- **Cajones soft-closing.** Con extensión total y controlada además de un deslizamiento ligero.

Perfiles de acero en blanco seda.

Montaje del frontal sin herramientas.

Cierre suave y silencioso.



- **Bisagras clip-top.** Blumotion integrado en la cazoleta. Cierre suave y silencioso para cualquier tamaño de puerta. Pestaña para desactivar blumotion. Nuevo punto de giro para puertas más gruesas. Regulación perfecta y sin herramientas para su instalación.

- **Aventos HK** para armarios altos.

Cierre suave, sin esfuerzos, y silencioso.

Apertura fácil, se detiene en cualquier posición y ofrece un excelente acceso al interior del cuerpo.

Adecuado con cornisas o listones cuadrados.

- Robustas patas de expansión por presión, no por golpeado.
- Muebles únicos en melaminas de alto gramaje y espesor tanto en el mueble como en la trasera, lo que evita que se comben.



Aventos HK muebles abatibles



Bisagras clip-top cierre suave

Los compases abatibles brindan confort de movimiento en armarios colgantes

Los compases abatibles en los armarios colgantes tienen ventajas ergonómicas y están muy de moda. A diferencia de las puertas, pueden abrirse hacia arriba libremente por encima de la cabeza del usuario del mueble.



Copyright Blum · KLA25ES11_E_Presse LIGHTHOUSE.de

Con su programa AVENTOS, Blum ofrece diferentes modelos de herrajes para compases abatibles en la cocina y en toda la vivienda. AVENTOS HK es la solución ideal para compases abatibles en altura en armarios medianos a pequeños que requieren poco espacio hacia arriba – como, por ejemplo, en las soluciones de montaje sobre el refrigerador –. Los compases se pueden detener a cualquier altura y se quedan en esa posición para volverlos a cerrar cómodamente.



Julius Blum GmbH, Industriestraße 1, 6973 Höchst,
Tel.: +43 5578 705-0, info@blum.com, www.blum.com

Perfecting motion 

Guía útil para diseñar tu propia cocina

8

Electrodomésticos inteligentes

Más ahorro, mayor comodidad

Con la aparición de los electrodomésticos de última generación podemos hacer de nuestras cocinas espacios confortables donde el avance tecnológico es el protagonista.

Con este nuevo equipamiento doméstico, las familias del siglo XXI disfrutarán de una mayor comodidad, además de conseguir una forma de cocinar más sostenible y, a su vez, más rentable.

Estos son algunos de los nuevos electrodomésticos para cocinas inteligentes:

- » Frigorífico con ordenador conectado a Internet, con radio y televisión, recuerda los alimentos que faltan y los que van a caducar. Además, se puede hacer la compra desde casa y es capaz de proponer recetas.
- » Lavadora por ultrasonido: emplea un sistema que permite lavar sin usar detergente, además de ser capaz de distinguir el color de la ropa y de autoprogramarse.
- » Hornos equipados con conexión Wifi entre otras funciones. Marcas como Balay y su horno AutoChef son una gran ayuda a la hora de cocinar. Dispone de 10 recetas preprogramadas en las que sólo hay que introducir el peso del alimento y este se cocina de forma automática.
- » Lavavajillas. Los modelos presentan avances para obtener los mejores resultados de lavado con un ahorro energético de hasta el 50%.



Una buena idea para personas altas es sacar hacia afuera la zona de cocción (placa) para no golpearse contra la campana.

Nuevos hornos Balay con función Auto Chef



Cocinar con el horno nunca fue tan fácil. Balay ha desarrollado recetas tradicionales de la cocina española para que su resultado en el horno sea perfecto y muy a nuestro gusto.

Se trata de **10 nuevas recetas preprogramadas** que se ejecutan de forma totalmente automática, incluyendo el modo de calentamiento y el tiempo de cocción necesarios. Así, podrás hacer fácilmente una paella, una dorada a la sal o una empanada, entre otras recetas.

Esto supone una gran comodidad y un considerable ahorro de tiempo, con la garantía de saber que el resultado será el mismo de siempre.

Muy fácil: con la función Auto Chef de Balay simplemente hay que seleccionar el número de programa, introducir el peso de los alimentos a cocinar y aparecerá automáticamente el tiempo necesario de cocción. El horno dejará de calentar al concluir el tiempo, avisando con una señal acústica.



Gracias
por elegirnos




Por un mundo más cómodo



Teka HYDROCLEAN®

Un vaso de agua y el horno limpio en veinticuatro minutos sin apenas esfuerzo.

Teka presenta la tecnología más avanzada del mercado, con su nuevo sistema HYDROCLEAN. El único horno que, gracias a su esmalte especial, se limpia con agua vaporizada, de una forma 100% natural y eficiente en tan sólo 24 minutos.

El esmalte Teka Hydroclean® es el único del mercado que ha sido desarrollado inspirado en la naturaleza. Su microestructura esta basada en la de las hojas de la planta de loto. Esta planta es conocida por sus propiedades auto-limpiantes, denominado "efecto loto". Gracias a esta tecnología, aplicada a la cavidad del horno y a las bandejas, se consigue que se repela la suciedad producida durante el proceso de cocinado.



Principales ventajas:



COMODIDAD: Además del interior del horno, elementos adicionales como las bandejas de cocinado incorporan también la tecnología Hydroclean® para facilitar la limpieza de las mismas.



AHORRO: Al ser un ciclo de limpieza más corto y a menor temperatura que otros sistemas de limpieza existentes, los niveles de ahorro energéticos son elevados.



SEGURIDAD: Al apenas superar los 60°C en el interior del horno e incluir una fase de enfriamiento en el ciclo de limpieza, se evita el riesgo de quemaduras.



DURABILIDAD: Hydroclean® es más que un simple recubrimiento. Es una revolución práctica que no se deteriora con el tiempo ni pierde capacidad de limpieza con el uso.

Guía útil para diseñar tu propia cocina

9 Encimeras, una decisión importante

Encimeras de granito

- Son de gran dureza.
- Casi imposibles de rayar.
- Resisten ácidos y golpes, son muy sufridas.
- Al ser muy poroso el granito, las manchas penetran, sobre todo el aceite, y pueden quedar de forma permanente.
- Resiste totalmente el calor, por lo que se pueden apoyar las ollas y cazuelas calientes sin ningún problema.
- Existen varios colores, y tal vez, uno de los más populares para cocinas sea el granito rosa o también el gris perla. No hay tanta variedad como en el cuarzo compacto, pero cada vez surgen nuevos colores y presentaciones.
- En cuanto a precios, los granitos nacionales suelen ser algo más baratos que el cuarzo compacto, pero los granitos de importación están en la misma franja de precios que el compac, por ejemplo.

Elegir la encimera es una de las decisiones más importantes cuando se está reformando o amueblando la cocina por primera vez. No es fácil tomar esta decisión, ya que este elemento suele ser muy visible en el diseño de las cocinas. Para elegir una buena encimera, tendrás que **tener en cuenta** varios factores: **duración** (no es lo mismo una encimera para una vivienda de alquiler que para una vivienda propia), **presupuesto y mantenimiento**.

Existen diferentes tipos de encimeras. Trataremos de explicar las ventajas y desventajas para que puedas elegir la mejor opción dependiendo de las circunstancias.

Encimeras de cuarzo compacto Silestone®

- Material de gran dureza
- Difícil de rayar
- Se limpia con facilidad
- Resiste bien el agua y los golpes
- Hay que tener cuidado con las altas temperaturas, por lo que es mejor usar protectores para algo que salga directamente del fuego o del horno.
- Existen varias marcas comerciales, desde la más conocida como Silestone®, hasta un gran abanico de colores y diseños.
- Son muy bonitas y de fácil mantenimiento.

Encimeras de Mármol

El mármol es de características bastante similares al granito, aunque un tanto más delicado, sobre todo con manchas y ácidos. Otra de las desventajas es que pierde brillo con facilidad. Es bastante resistente a las rayaduras, pero no a los golpes fuertes. En cuanto a la estética, tiene un diseño muy elegante, pero la encimera de mármol es más complicada de mantener.

Encimeras de madera

Son de gran belleza y versatilidad decorativa, con gran variedad de colores y ambientes, desde rústicos hasta modernos. Dan calidez a la cocina.

A pesar de que suelen estar bien barnizadas son muy porosas, por lo que las manchas penetran con facilidad, se rayan enseguida y el mantenimiento en general es delicado. Además, el uso constante del agua en la cocina podría afectar a su duración.

Encimeras de acero

Recomendable para cocineros "casi profesionales" o apasionados del diseño industrial. Destaca por su higiene, además resiste perfectamente al calor y a los ácidos. Es también un material muy caro y de aspecto muy frío.

Encimeras de formica y materiales sintéticos

Son el material más barato y fácil de mantener, resiste golpes, calor y rayones. Se trata de un aglomerado de madera con una capa superior que imita diferentes acabados a gusto (madera, piedra, aluminio, color). Pero hay que tener cuidado con el agua, ya que se deteriora más fácilmente, y por lo tanto su duración es menor. Es la solución para presupuestos ajustados o para situaciones más provisionales.

Encimeras de Corian

Permiten moldear encimera y fregadero en una pieza. Es un material bastante caro, se moldea con mucha facilidad, pero es duro, no se raya y es ideal para las juntas. Resiste totalmente el agua y hay más de cien colores.

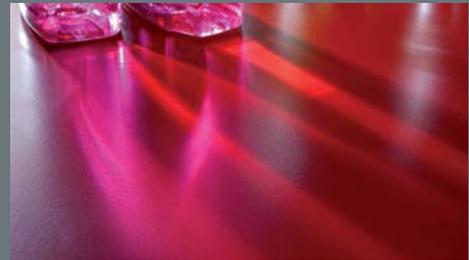
Encimeras porcelánicas

Son una novedad en el mercado y promete ser un material revolucionario para todas las superficies que requieran de la máxima resistencia, tanto al calor y altas temperaturas, como a los impactos y a los rayados. Además es 100% ecológica, antibacteriana y no se mancha.

Suede, la textura más sensual de Silestone®

Grupo Cosentino, líder mundial en desarrollo, producción y distribución de superficies de cuarzo y otras piedras naturales, lanza al mercado Suede, un nuevo acabado con textura mate para su superficie de cuarzo Silestone®.

Desarrollada por el departamento de I+D de Grupo Cosentino para responder a las demandas del mercado, la superficie con textura Suede transmite una percepción sensorial única al tacto por su belleza y elegancia.



Silestone® Suede ofrece un acabado mate al que no es necesario aplicar ningún producto para realzar su tono, tiene un extraordinario comportamiento contra las manchas, tacto suave y muy agradable, y una consistencia total del color.

El nuevo acabado Suede está disponible inicialmente en una lista de más 30 colores distintos y su aplicación ideal es para uso como encimera y aplacados, ya que su mantenimiento diario es muy sencillo y se limpia fácilmente con agua y jabón.

Suede, al igual que las otras dos terminaciones de Silestone®, Pulido y Volcano, incorpora la propiedad bacteriostática propia de Silestone®, que garantiza máxima higiene en todas sus aplicaciones.



Guía útil para diseñar tu propia cocina



10 Tecnología aplicada al mueble

Precisión - Rapidez - Control

Cocinas.com, en su ansia por ofrecer la máxima calidad al mejor precio, ha optado desde el principio por rodearse de los mejores fabricantes del mundo, cada uno en su especialidad, consiguiendo de esta forma la más alta tecnología aplicada a los productos que ofrece:

Puertas termoconformadas

Son láminas de folio procedentes de distintos materiales, siempre mirando el lado ecológico de estos, como el PET o el PO, pegadas mediante calor en una base de DM. **Fabricadas por 3-B**, fabricante italiano, número uno en el mercado e implantado en todo el mundo. Esta empresa, que está constantemente desarrollando nuevos productos, consigue siempre ir por delante del resto de fabricantes ofreciendo calidades y novedades que marcan la tendencia en el mercado.

Puertas canteadas

Se trata de puertas que se cortan a la medida requerida. El corte se cubre con un canto decorativo que da el acabado final del producto. Las puertas de este tipo que ofrece Cocinas.com son de la mejor calidad que existe en el mercado, gracias a la alta tecnología que se consigue con las máquinas compradas a Novorex. La canteadora Slim line que se utiliza en nuestro proceso productivo, hace que la unión del canto a la puerta sea perfecta, inapreciable a simple vista.



Slim Line, canteado perfecto de **novorex**

Para una buena durabilidad de sus puertas, el sistema de canteado utilizado es básico.

El sistema SLIM LINE que **novorex** proporciona al fabricante, le permite conseguir un acabado visiblemente perfecto y un rendimiento en el tiempo superior al que podrían soportar puertas canteadas mediante sistemas tradicionales de canteado.

SLIM LINE consiste básicamente en aplicar de forma plana y uniforme la cola en el canto, en lugar de sobre el panel como es lo habitual. Con ello se consigue una mayor adherencia del mismo sobre el lado del panel, garantizando la durabilidad y perfecto estado en el tiempo, y un hilo de cola uniforme en la unión de ambos.

Al aplicar la cola en el canto en lugar de sobre el panel, se evita que haya un exceso de humedad en el panel, lo que proporciona mejor estado del panel en el tiempo.

Además, SLIM LINE permite utilizar cualquier canto standard.



El sistema SLIM LINE es exclusivo de **estefani**; ha pasado la certificación de CATAS, el más relevante Instituto Independiente Italiano del sector de la madera-mueble, en la cual se certifica que SLIM LINE supera con creces los objetivos en cuanto a las especificaciones técnicas y cualitativas de los elementos realizados con SLIM LINE se refiere.





Las puertas de cocina son la parte más visible de la cocina, lo que hace que ésta parezca más moderna, más clásica, más viva... Es la gran diferencia visual entre una cocina y otra. Para que las puertas no vayan perdiendo brillo o vayan cambiando de color, es importante asegurarse de que estamos comprando unas puertas de calidad, fabricadas con la última tecnología y que nos asegure, que van a perdurar en el tiempo en el mismo estado.

Al ser un lugar de trabajo, las puertas, más que cualquier otro elemento, están expuestas a fuertes temperaturas, humedad, cambios de calor y sólo los materiales más resistentes permanecen como el primer día durante años.



Cocinas.com cuenta con la experiencia de la empresa **Logisiete**, especializada en la fabricación y distribución de puertas de cocina.

LOGISIETE

Logisiete ofrece a Cocinas.com su almacén logístico que permite enviar la cocina totalmente montada en un plazo de una semana.

12

Limpieza y mantenimiento

El mantenimiento es esencial para que nuestra cocina perdure perfecta durante más tiempo. Hay que recordar que es una zona de trabajo, con altas temperaturas y que requiere un especial cuidado.

Como punto de partida, es muy importante la primera limpieza que se dé a las puertas. Debe hacerse cuando la cocina está recién montada. Las puertas tendrán unos plásticos protectores para que no se rayen y no deben quitarse hasta que no se haya limpiado el suelo y el resto de la estancia.

Una vez hecho esto, se puede retirar el plástico protector y se deberá dejar reposar, sin limpiar al menos en 24 horas. Será al día siguiente cuando se limpiará cualquier resto de polvo o suciedad.

- » **Limpieza:** Con un trapo húmedo 100% algodón ecológico y jabón pH neutro.
- » **Advertencia:** Nunca se debe limpiar inmediatamente después de haberle quitado los plásticos. Dejar que la puerta respire unas horas antes de hacer cualquier limpieza
- » **Evitar siempre:** Estropajos y jabones abrasivos. Así conseguiremos una mayor resistencia al rayado y un brillo más espectacular en las puertas con acabado brillo.



En la limpieza diaria debemos utilizar jabón pH neutro y un paño ligeramente humedecido, no demasiado mojado, ya que la humedad no es buena para los muebles. Si hay un exceso de agua, esta puede penetrar con el paso del tiempo en el mueble, llegando a hincharlo y estropearlo.

Seamos cautos desde el principio. Con estas pautas disfrutaremos de nuestra perfecta cocina durante más tiempo

Hay zonas problemáticas que requieren una atención especial

- ✓ **Zona de hornos y lavavajillas:** Estos electrodomésticos generan mucho calor y pueden llegar a estropear los muebles que estén junto a ellos. Es muy importante no abrirlos cuando estén calientes, hay que esperar a que se enfríen y sólo abrirlos cuando sea estrictamente necesario.
- ✓ **Campana extractora:** Es importante que exista una correcta salida de humos y una buena ventilación en la cocina para que no se llene de humos. Puede ser un problema con las campanas integradas por estar más cercanas a los muebles.
- ✓ **Fregadero:** Cuidado con el agua del fregadero, que no caiga sobre el mueble para que no se estropee.

**CENTRAL**

P.I. AU 17 - 1.1
31230 VIANA
Tel.: 948 446 914

BOADILLA

C/ Impresores 22, Urb. Prado Espino
28660 BOADILLA DEL MONTE
Tel.: 916 330 298

BARAKALDO-BILBAO

C/ Retuerto 53
48903 BARAKALDO
Tel.: 948 446 631

CORELLA

Av. Navarra s/n
31591 CORELLA
Tel.: 948 780 912

ZARAGOZA

Av. Hispanidad, 13 local 2
05009 ZARAGOZA
Tel.: 976 973 111-626 829 324

VITORIA

C/ Arkatxa 1, Pab.2
01006 VITORIA
Tel: 945 156 184

AZPEITIA

Arretxe Kalea, 15
20730 AZPEITIA
Tel.: 659 554 469

PALMA

C/ Bisbe Bernat Nadal, 3
07010 PALMA DE MALLORCA
Tel.: 871 948 065

TALAVERA DE LA REINA

Av. Francisco Aguirre, 179
45600 TALAVERA DE LA REINA
Tel.: 925 684 417

GANDÍA

C/ Sant Vicent Ferrer, 24
46702 GANDÍA
Tel.: 962 877 707

ALHAURÍN DE LA TORRE

Pol. Comercial San Antonio, 3
29130 MÁLAGA
Tel.: 951 254 930

COÍN

Av. Fuengirola, blq. 3 bajo
29100 Coín MÁLAGA

VÉLEZ MÁLAGA

Camino del Higueral, 52
29700 Vélez MÁLAGA

LEÓN

Ctra. Valladolid, km 320,5 nave B2
24227 Alto del Portillo
VALDELAFUENTE-LEÓN
Tel.: 657 983 620

TORREMOLINOS

C/ Antonio Alcaide, Nº14-16
29620 Torremolinos
Tel.: 952 380 055

VILLAROBLEDO

Av. Reyes Católicos, 136
02600 Villarrobledo ALBACETE
Tel.: 967 147 280

ALBACETE

C/ San Antonio, 11
02001 ALBACETE
Tel.: 967 147 280

BRIVIESCA

Santa María Encimera, 20
09240 Briviesca BURGOS
Tel.: 947 480 048



... y más de 20
delegaciones
en Francia

www.cocinas.com



Síguenos en las redes sociales:



Teléfono de atención al cliente

948 44 66 31

