



¿CÓMO ILUMINAR LA COCINA?

La cocina suele ser la zona más utilizada de la casa. Aunque es fundamentalmente un área de trabajo para preparación y limpieza de alimentos, a menudo se la utiliza también con otros fines: comedor de diario, trabajos caseros, juegos, entretenimientos. Por esta razón, la iluminación de esta zona debe ser funcional, versátil y práctica.

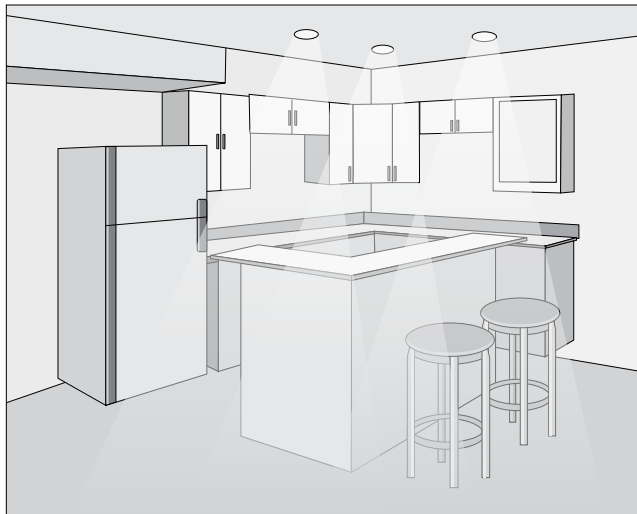


Una combinación de iluminación general, de trabajo y acentual permitirá realizar mejor esos trabajos y ayudará a reducir riesgos de accidentes.

En las áreas de servicios y cocinas, se recomienda una tonalidad de luz que discrimine bien los colores pues permitirá percibir con exactitud la frescura de los alimentos. Para una cocina pequeña, lo más cómodo y práctico es un equipo con tubos fluorescentes altamente eficientes tipo "TLD color 83" o similar.

¿CUÁNTO, CÓMO Y DÓNDE ILUMINAR?

1 Iluminación general



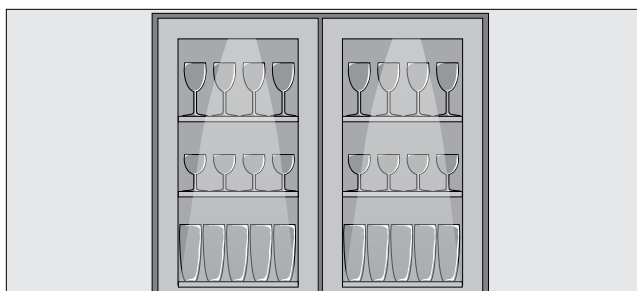
- La iluminación general es necesaria para poder ver al interior de muebles y cajones y para facilitar el desplazamiento de las personas.
- La mejor forma de conseguirla es mediante equipos fluorescentes o con un surtido de focos bien repartidos.
- Los fluorescentes producen mayor cantidad de luz a un menor costo.
- Los focos tienen la ventaja de ser muy flexibles pues se instalan fácilmente en cualquier punto de la cocina, sin importar forma ni tamaño, permitiendo conseguir una iluminación pareja.

2 Iluminación acentual



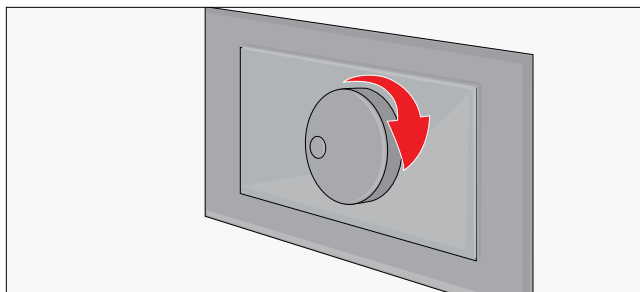
- La iluminación acentual es necesaria para iluminar objetos especiales presentes en muchas casas, tales como una campana de cocina interesante, una pizarra o un cuadro.
- La idea es conseguir resaltar o dar un aspecto especial a la cocina.
- En muebles con puertas de vidrio puede instalar también luz interior para crear una atmósfera acogedora y entregar otra fuente de luz acentual.

3 Iluminación de trabajo



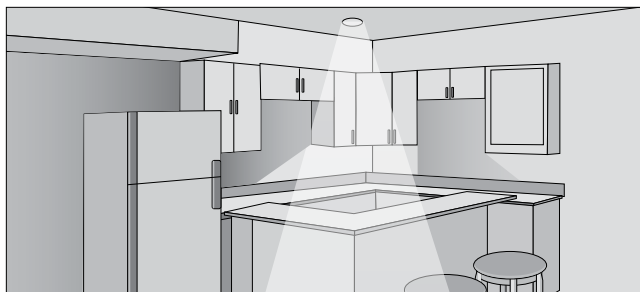
- Hay algunas cubiertas en la cocina que quedan en sombra producto de los muebles murales, esas zonas hay que iluminarlas muy bien ya que es ahí donde se trabaja con cuchillos u otros accesorios. Para dar luz a los mesones se puede instalar debajo de los muebles murales tubos fluorescentes o cintas led, así al trabajar no se tendrá sombras que interfieran.

4 Dimmer (control de iluminación)



- El dimmer permite que una persona fije la cantidad de luz necesaria para una determinada actividad: preparación de alimentos, una comida rápida o desayunos. Tenga presente que los dimmers normales funcionan sólo con lámparas incandescentes.

5 Errores típicos



- **Mala reproducción de color:** si instala en su cocina ampolletas con baja reproducción de colores, podría no ser capaz de detectar alimentos impropios para el consumo. En estas áreas usar siempre lámparas con buena reproducción de colores.
- **Una sola luz al centro:** Si instala sólo una luz, al centro de su cocina, dejará en sombras las zonas de trabajo.