



¿CÓMO PLANIFICAR LA COCINA?

La cocina es una de las zona más complejas de casa, en ella se trabaja con fuego o calor, se refrigera, se manipulan cubiertos, se almacenan productos, y todo esto con una gran cantidad de accesorios y utensilios para cada una de las tareas. Por eso se hace muy necesario el mantenimiento del orden para que todas las actividades que realizamos dentro de ella resulten más fáciles.

Materiales

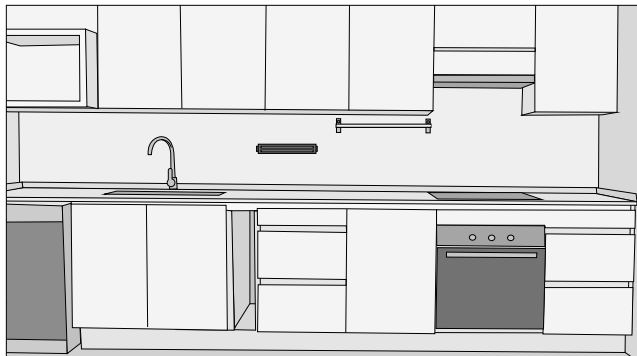
- Imán para cuchillos
- Portabandejas
- Especiero
- Portarrollo
- Gancho
- Repisa Esquinera
- Cesta cierre suave 400mm
- Organizador ollas y sartenes
- Organizadores tipo
- Colgador de paños
- Basurero colgante
- Cubiertero colgante
- Licorero 2113x
- Organizador de huevos
- Organizador freezer
- Colgador menaje
- Barra para colgar



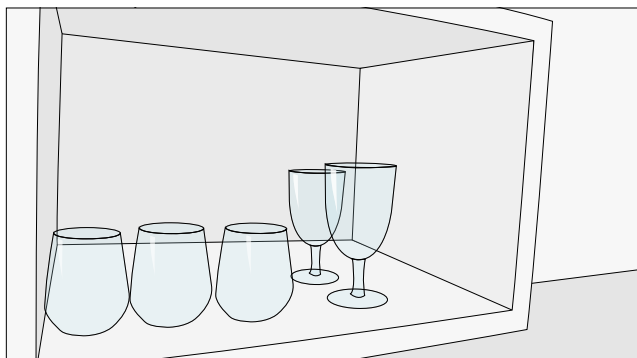
La idea de este tutorial es entregar los principios básicos de la organización de la cocina desde el punto de vista del diseño de interiores, haciéndonos cargo de todas las funciones de la cocina y aprovechando las invenciones más prácticas disponibles.

PASOS A SEGUIR:

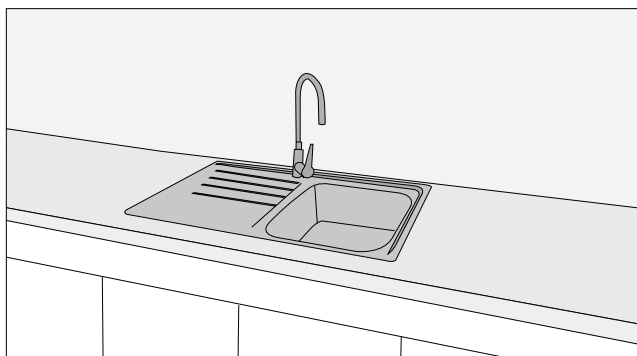
1 Identifica las zonas de la cocina



- **Preparación:** es la principal zona de la cocina ya que aquí se realizan la mayor parte de los trabajos, es donde está el fuego, los hornos (tradicional y microondas) y la campana de extracción de aire. En este tutorial, sumaremos ollas y sartenes a esta zona.



- **Almacenamiento:** para guardar todo lo que sea menaje, cristalería, cubiertos y otros utensilios como fuentes y organizadores plásticos con tapa.



- **Lavado:** en este espacio encontramos, además del lavaplatos y el secador al costado, el basurero y el sitio donde se guardan los utensilios de limpieza.



- **Despensa:** es donde van todos los alimentos. Lo tradicional es contar solo con los alimentos no perecibles. No es conveniente que la despensa esté ubicada cerca de la zona de los fuegos, ya que queremos que los alimentos se mantengan en un lugar fresco y seco.

Barra para colgar

La presencia de una barra en esta zona puede resultar de gran ayuda, no sólo para los paños sino para utensilios. Por lo mismo debe ser firme y estar al alcance de la mano.

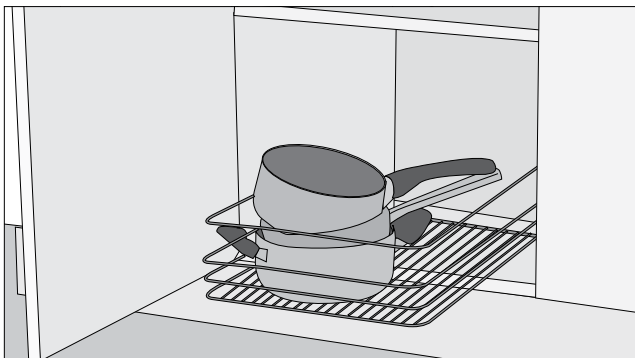
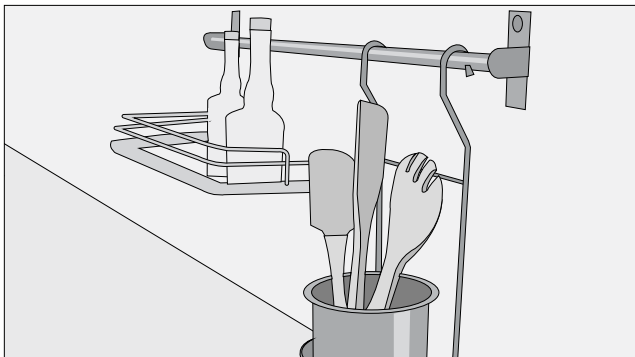


Imán

La mayor virtud de los imanes para cuchillos es que permiten tener esta delicada pero fundamental herramienta de la cocina ordenada y a la vista, ahorrándonos tener que guardarlos en un cajón, con el consiguiente peligro del contacto con sus hojas cada vez que saquemos uno de ahí.



2 Zona de preparación



- Ya que éste es el lugar de trabajo, donde picamos, mezclamos o amasamos, necesitamos espacio para trabajar con comodidad y además tener a mano cuchillos u otras herramientas. En ese sentido, podemos instalar una barra para colgar los utensilios que más usamos, dejándolos a la vista y de paso ahorrando espacio en los muebles. Otra opción es fijar un imán para mantener los cuchillos pegados a la pared desde sus hojas.
- También mantendremos en esta zona todas las ollas y sartenes, los que guardaremos separados de sus tapas para no perder su espacio interior, evitando además que mantengan humedad. Las tapas de las ollas se pueden poner ordenadas dentro de un cajón con bastante altura, o en un portatapa que se cuelga en algún muro.
- Las tablas, cuando no están a la vista colgadas de un gancho y las bandejas pueden almacenarse utilizando portabandejas, los que aprovechan el espacio que hay al reverso de las puertas.
- En esta zona caben el toallero de papel, o elementos como los especieros, que idealmente deben ir colgados para ahorrar espacio y estar a la mano.

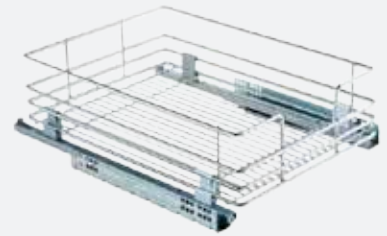
Portatapas

Por sus dimensiones, el almacenamiento de las ollas puede demandar una cantidad de espacio excesiva. Por eso, este sencillo colgador se hace cargo de las tapas para permitir utilizar el espacio interior de ollas y encajar las más pequeñas dentro de las más grandes.

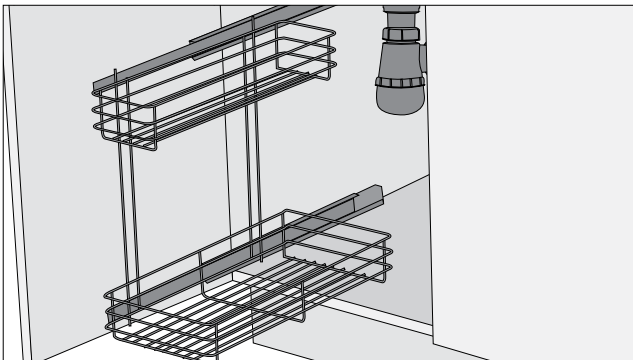


Extensibles

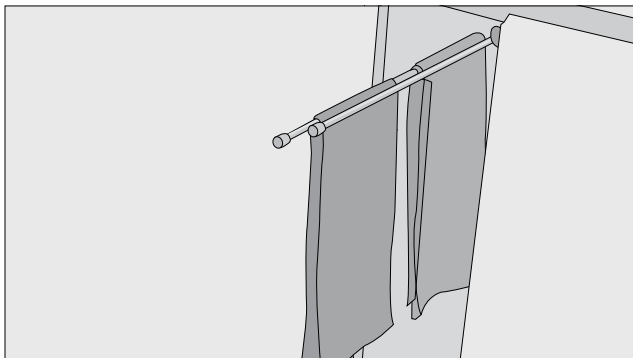
La capacidad extensible de un organizador permite, en el caso de los cajones, acceder a todo su espacio, no sólo el más cercano al cuerpo del usuario, como puede pasar con los cajones tradicionales. El mismo tipo de rieles resultan sumamente prácticos cuando se utilizan para colgar bolsas o canastillos en la cara interior de las puertas de los muebles. Además, evitan esfuerzo y los movimientos bruscos que acortarán la vida útil de los muebles de cocina.



3 Zona de lavado



- El compartimento que hay debajo del lavaplatos es acaso el más incómodo de la cocina, esto debido al sifón con el que nos vamos a encontrar, y porque por la misma razón no siempre usamos organizadores en su interior. Nuestra propuesta es aprovechar las puertas usando modelos extensibles que no choquen con la parte inferior del lavaplatos.
- En el interior podemos poner organizador tipo repisa donde podamos mantener los productos de limpieza, que sean fáciles de lavar y que nos les afecte la humedad o una eventual filtración.



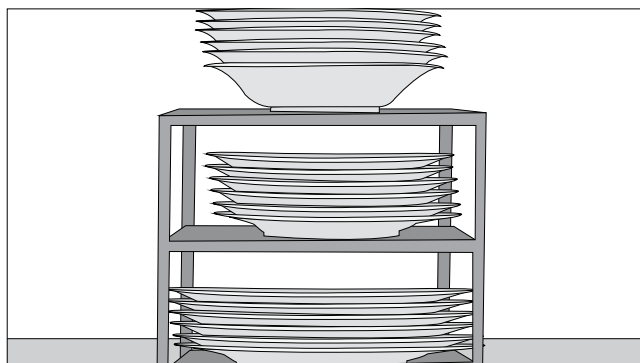
- El espacio interior de la puerta también puede aprovecharse instalándole un basurero colgante. Los nuevos modelos son mucho más prácticos y cómodos que los de antaño.
- También existen colgadores de paños que podemos poner por fuera y que permiten colgar más de una unidad.

Esquinero

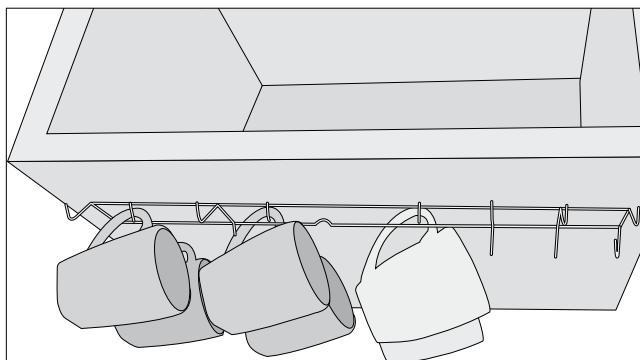
El espacio interior de los muebles es cuadrado y los platos son redondo; ante esto un organizador esquinero aprovecha el espacio perdido como soporte, permitiendo ordenar los platos, uno sobre otro, pero sin apilarlos, ya que sus repisas obligan a separarlos por grupos. Además de práctico, resulta muy seguro, especialmente cuando se ha ubicado en altura.



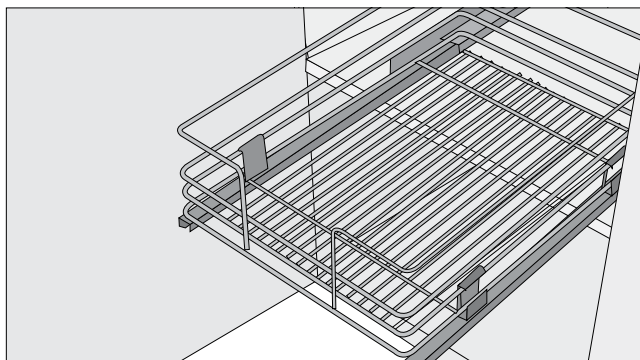
4 Zona de almacenaje



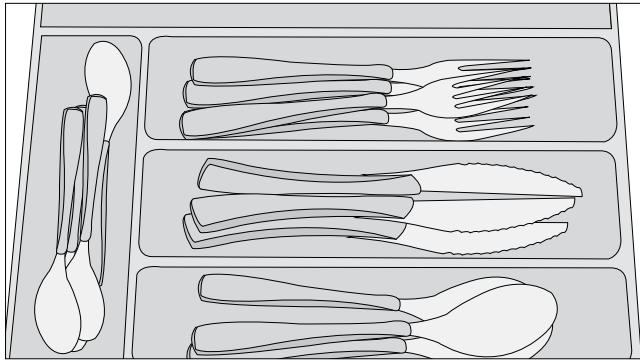
- Especialmente cuando se trate de compartimentos en altura, no es buena idea apilar platos e incluso formar torres con ellos. Para evitar eso existen organizadores con niveles, que permiten ordenarlos de acuerdo a su tamaño.



- Un colgador de tazas las mantendrá libres del polvo y, ya que son de uso diario, muy accesibles para el usuario.



- La implementación de un riel telescópico en un cajón hará una gran diferencia: más práctico y fácil de aprovechar, ya que propicia el orden y permite el acceso a todo el espacio interior.



- Un buen organizador de cubiertos es fundamental para mantenerlos ordenados y clasificados.

Acrílico

La organización de los alimentos en envases acrílicos, además de permitir saber qué guardamos en su interior sin necesidad de abrirlos, los protege del frío directo del refrigerador.

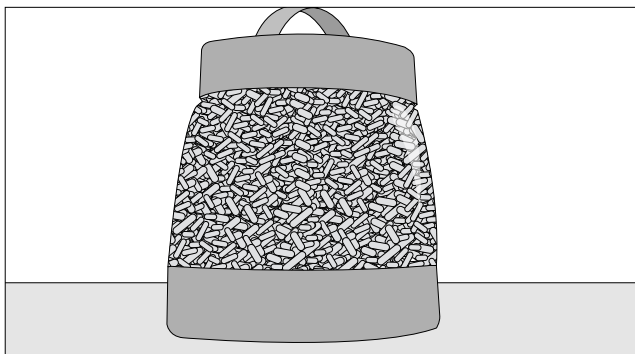


Repisas doble altura

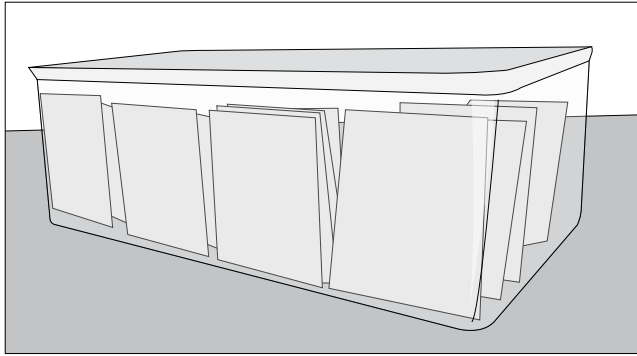
Es habitual que utilicemos la superficie de la repisa en la despensa o en el refrigerador, y quede desaprovechado el espacio restante hacia arriba, hasta la siguiente repisa. Este tipo de organizadores se hace cargo de eso, doblando incluso la capacidad de almacenaje de un compartimento.



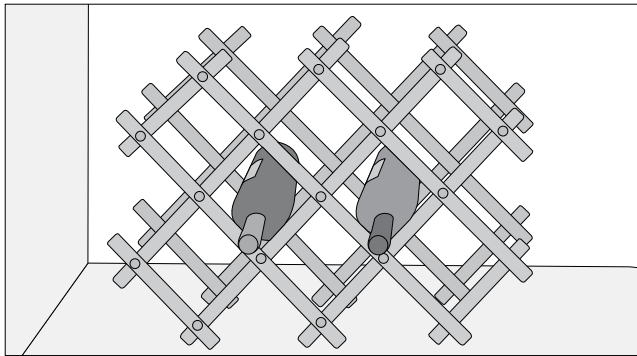
5 Zona de la despensa



- Para maximizar el siempre escaso recurso del espacio de esta zona se puede utilizar organizadores con repisa.
- Alimentos como legumbres y pastas es mejor sacarlos de sus paquetes y guardarlos en frascos herméticos con mayor capacidad y más fáciles de acomodar.



- Las bolsas de té o infusiones se pueden mantener en una única caja, resistente, con mayor capacidad y más fácil de guardar, además de estética para poner en la mesa.



- Una forma cómoda y segura de guardar botellas es usando un licorero, el que además permite mantenerlas en posición horizontal, que es como debe almacenarse el vino.