



# NOTA DE PRENSA

## Decálogo para planificar la cocina perfecta

Èggo aporta las diez claves para acertar en el diseño y la elección de la cocina, la tercera mayor inversión de la familia española

30 de mayo de 2016

Diseño de trabajo en triángulo e iluminación multiambiente son dos de las claves para lograr una cocina tan operativa como bella. La cocina ha alcanzado su merecido reconocimiento al quedar atrás el tiempo en que era una pieza de servicio para convertirse en una estancia donde se desarrolla parte de la vida cotidiana. Hoy es un espacio social, agradable, polivalente y en muchos casos abierto al salón o al resto de la casa, en el que se elaboran los alimentos pero también se disfruta de una conversación, e incluso es escenario de vivencias con los amigos y el lugar en el que se hacen los deberes.

[Èggo kitchen house](#), compañía de origen belga especializada en la venta de muebles de cocina, consciente del papel protagonista que ha adquirido esta pieza en los hogares, ofrece múltiples soluciones para dar respuesta a los diferentes gustos, necesidades y presupuestos.

Ideas frescas, diseños contemporáneos siempre a medida, y la mejor calidad de fabricación alemana a precios asequibles es el compromiso de la firma con los consumidores, a quienes además ofrecen diez años de garantía. Las propuestas de la marca incluyen siempre los electrodomésticos y la encimera, que igual que los muebles abarcan diferentes gamas para amoldarse al presupuesto del usuario, así como los servicios de transporte y montaje.

En el centro comercial La Gavia de Madrid se ubica el centro piloto de la compañía en España, donde un equipo de expertos acompañan a los visitantes en el proceso de creación y planificación de "la cocina de mi vida", como reza el eslogan de la casa. Para el responsable Comercial y de



Marketing, Alberto Terán, antes de “vestir” una cocina o de reformar la actual merece la pena destinar un tiempo a considerar algunos aspectos que harán de este espacio un lugar de referencia en el hogar. “Tener claros los hábitos diarios, los gestos más cotidianos garantiza que la cocina se adapte por completo a lo que se busca y dé cobertura a las necesidades de cada usuario”.

### **Decálogo**

El equipo de **èggo** ha desarrollado un decálogo para ayudar en la elección de la cocina, que es la tercera mayor inversión que realizan las familias a lo largo de su vida, después de la compra de la vivienda y el coche. Estos son los puntos que animan a valorar antes de decidir sobre el diseño de esta estancia:

1. **Tomar nota de las medidas y de los elementos fijos.** Es el primer paso para conocer con precisión el espacio disponible. También hay que considerar los elementos fijos o que no deseen moverse, como las salidas de humos o la toma de agua porque marcarán las opciones de planificación de la cocina. Otros elementos básicos a tener en cuenta son las puertas y los accesos a otras habitaciones o terraza, además de las ventanas. Por último, hay que prestar atención a temas legales como los sistemas de evacuación de gases o salida de la caldera, que no deben taparse en ningún caso.
2. **Las paredes también marcan estilo.** Las últimas tendencias para su decoración incorporan el papel pintado siempre que sea vinílico, la pintura lavable o los azulejos hidráulicos. La pintura es hoy la mejor opción porque permitirá en el futuro hacer cambios rápidos si se quiere dar un “nuevo aire” a la cocina sin necesidad de grandes inversiones, puesto que los diseños de la cocina actual perduran más en el tiempo que los elementos de pared. **Èggo** recomienda pintar en vez de alicatar las paredes que quedan fuera de las zonas de trabajo (lavado y cocción), revistiendo estas con paneles decorativos, por ejemplo, de cristal o de material de encimera.
3. **El suelo, práctico pero con gancho.** Optar por lo práctico es básico en este terreno, pero sin renunciar a la estética. El de tipo porcelánico debe ser del mayor tamaño posible para evitar que anide la suciedad en las juntas, otra tendencia es el laminado imitando madera.
4. **Organización en triángulo.** La cocina cuenta con tres zonas de trabajo diferenciadas: cocción, lavado y almacenaje. La ubicación de la de cocción, pese al aumento en el uso de campanas extractoras de recirculación, sigue marcada por la salida de humos que indica dónde colocar la campana extractora y debajo de ella la placa. En esta zona también irán el horno y el microondas. La zona de lavado y preparación de alimentos precisa de desagües y toma de agua para conectar el grifo, fregadero y el lavavajillas. En la de almacenaje estarán el frigorífico, despensas, columnas y armarios. Tener claras las prioridades es importante para optar por el tipo de estructura más conveniente. **Èggo** ofrece diferentes alturas de muebles, de zócalos, de armarios o de

encimeras. Por ejemplo, un lavavajillas en altura, dentro de una columna cerca de la zona del fregadero, permitirá meter dentro los platos, cubiertos o los vasos sin necesidad de agacharse ni realizar desplazamientos inútiles.

5. **Adaptar la distribución al espacio.** Cada cocina es diferente por sus dimensiones y su forma y estos datos son esenciales para definir su diseño. En el caso de cocinas alargadas con menos de 2 metros de ancho se recomienda la distribución tradicional en línea. Para cocinas alargadas y anchas es preferible el montaje en paralelo. La distribución en "L" permite dotar de gran espacio de almacenaje, zonas amplias de trabajo, sin elementos que impidan la circulación y reservar un área para comer. Si la planta es cuadrada es mejor una distribución en "U" en la que se puede incluir una península. Finalmente, la isla, tan de moda en los últimos años, requiere disponer como mínimo de 15 m<sup>2</sup>, y se ha de considerar un espacio de, al menos, 0,90 m alrededor para que la circulación y la apertura de los armarios y electrodomésticos no encuentre obstáculos. En los casos de cocinas abiertas a otras estancias de la casa es, sin duda, la opción idónea.
6. **Apostar por muebles a la medida y ensamblados en fábrica.** Esta es la opción de mayor calidad y durabilidad ya que el ensamblaje, con el encolado y prensado en fábrica aporta una robustez imposible de lograr con muebles en *kit*. Los muebles ensamblados en fábrica proporcionan acabados y ángulos homogéneos, lo que garantizará el correcto funcionamiento durante muchos años. Lo mismo sucede con los accesorios, guías de cajones y gavetas, las bisagras de las puertas o los herrajes de los abatibles, que han de montarse en fábrica y con la maquinaria adecuada, y nunca por los montadores en la casa de los clientes, para garantizar que seguirán haciendo su función como el primer día.
7. **Electrodomésticos según las necesidades.** Siempre hay que considerarlos puesto que forman parte del presupuesto y son una partida importante. Es fundamental valorar las necesidades reales del usuario para elegir el frigorífico que responda a los requisitos de capacidad y a las costumbres de compra de la familia. De igual forma, las costumbres y técnicas preferidas a la hora de cocinar definirán el tipo de horno o encimera de cocción. En el caso de la campana, lo mejor es elegir un modelo que garantice una correcta absorción y un bajo nivel sonoro, puntos imprescindibles en el caso de una cocina integrada en el salón. Por este motivo, **èggo** incorpora en todos sus proyectos y presupuestos los electrodomésticos ofreciendo una extensa gama en prestaciones y diferentes calidades.
8. **Encimera, tan resistente como bella.** Cumple una doble función. Por un lado, es uno de los elementos decorativos que más llaman la atención y marcan el acabado de la cocina; por otro, al ser un elemento de trabajo en el que se desarrollan múltiples tareas, ha de ser resistente. Hoy los materiales más indicados son los porcelánicos, que aguantan altísimas temperaturas y son inmunes al rayado. Otra opción son las

encimeras de cuarzo compacto que también son muy resistentes y fáciles de limpiar, aunque no tan resistentes al calor. El granito va perdiendo adeptos y solo el granito negro goza de las preferencias del público. Una opción más económica son las encimeras laminadas o estratificadas. A la hora de los acabados y si el material lo permite, son preferibles con acabados en canto redondeado. Las que lo tienen liso son más delicadas aunque de aspecto más moderno.

9. **Grifos y fregaderos, que su diseño no reste utilidad.** Hay piezas decorativas casi de colección, si bien en estos elementos debe imponerse lo práctico. Se debe considerar la posibilidad de elegir un grifo extraíble o de "ducha", que hoy están al alcance de todos los bolsillos, y es de gran ayuda para limpiar piezas de menaje grandes, llenar el cubo de la fregona... Respecto al fregadero dependerá en gran medida del espacio y del mueble en el que va instalado, si es pequeño, lo mejor es elegirlo de un solo seno. Cuando el espacio lo permita, lo ideal es optar por un fregadero de la máxima capacidad que permita el mueble, en el que sea posible introducir las bandejas del horno o bien un modelo de dos senos. Un aspecto básico a la hora de elegir el fregadero es su facilidad de limpieza, por lo que es preferible inclinarse por los de líneas rectas, sin ornamentos en el exterior, mientras que el interior debe mantener una curva con un radio 15 para combinar diseño y practicidad.
  
10. **Iluminación adecuada a cada momento.** Se ha de buscar el equilibrio entre la máxima funcionalidad y la creación de un ambiente acogedor, asegurándose de que las zonas de trabajo quedan bien iluminadas. Hoy, la opción dominante es la iluminación *led* por ser la más económica y porque no aporta temperatura. Se puede instalar cerca de cualquier elemento e incluso dentro o debajo de los muebles sin que sufran daño. Los sistemas de iluminación *led* de **èggo** permiten crear, mediante reguladores a distancia, distintos ambientes según la necesidad y el momento.

En todo caso, el diseño y planificación de la cocina debe contar con el sello personal de quien la va a utilizar y disfrutar. A partir de las preferencias se puede seleccionar entre una amplia variedad de posibilidades. Por ejemplo, cuando se prefiere un espacio para el desayuno, una zona de trabajo en alto, un ambiente para tomar el aperitivo con los amigos mientras se cocina, lo idóneo es una barra de apoyo combinada con banquetas.

Una vez que se tenga clara toda la información, lo mejor es dedicar un tiempo a reflexionar y poner las ideas en orden. El siguiente paso, contar con la ayuda y consejo de un experto para desarrollarlas de manera profesional.

## RECURSOS

### Las últimas colecciones èggo

#### **Colección Tendencia**

Cocinas de la máxima calidad alemana y con un diseño atemporal. Un estilo por el que no pasará el tiempo y que permanecerá siempre actual. Aprovechar el espacio y la resistencia al paso del tiempo, son las ideas que inspiran a los diseñadores de èggo. Los colores, las líneas y la armonía de estas cocinas son un fiel reflejo de la vida contemporánea.

#### **Colección Design**

Cocinas de diseño, líneas rectas y puras que tienen su máxima expresión en la serie Line-N de cocinas sin tirador. Esta colección ofrece una estética que transmite la esencia de la cocina moderna desde el primer instante; el diseño conlleva practicidad y ergonomía. En èggo el diseño es sinónimo de precio asequible.

#### **Colección Cottage**

Cocinas de estilo tradicional, con modelos de aire provenzal que se inspiran en los sabores de la campiña y envuelven en un suave perfume de pan tostado. Las puertas en tonos cálidos y elegantes permiten vestir las cocinas con colores que dan luz y calor al hogar. Esta colección expresa a la perfección un estilo de vida y una manera de comunicarse con el entorno.

Para descargar imágenes, pulsa en el enlace y entrarás en el [Espacio de prensa](#).

Contacto

**Araceli Hernández Teresa**

by FDS GROUP CONSULTING

[ahernandezteresa@gmail.com](mailto:ahernandezteresa@gmail.com)

[@AraceliHTeresa](#)

---

**Èggo Kitchen House** es una cadena internacional de tiendas especializadas en muebles de cocina de calidad alemana y hechos a medida. De origen belga, cuenta con 53 puntos de venta en Europa, una facturación anual superior a los 100 millones de euros y una media de venta de 17.000 cocinas cada año. En España está presente en el centro comercial La Gavia (Madrid), punto de partida de su expansión a través de franquicias, con el objetivo de abrir cinco puntos de venta este año y 30 establecimientos en los próximos cinco.