

Las medidas que **nadie te dice.**

Lo que define si tu cocina es cómoda o un problema para siempre.

Una cocina linda puede ser **incómoda.**

Los problemas de una cocina no se ven en una foto: se sienten cuando cocinás. Estas son las medidas que revisamos en cada proyecto, en un solo lugar.

01 Alturas

02 Profundidades

03 Circulaciones

04 Zona de trabajo

05 Campana

06 Electrodomésticos

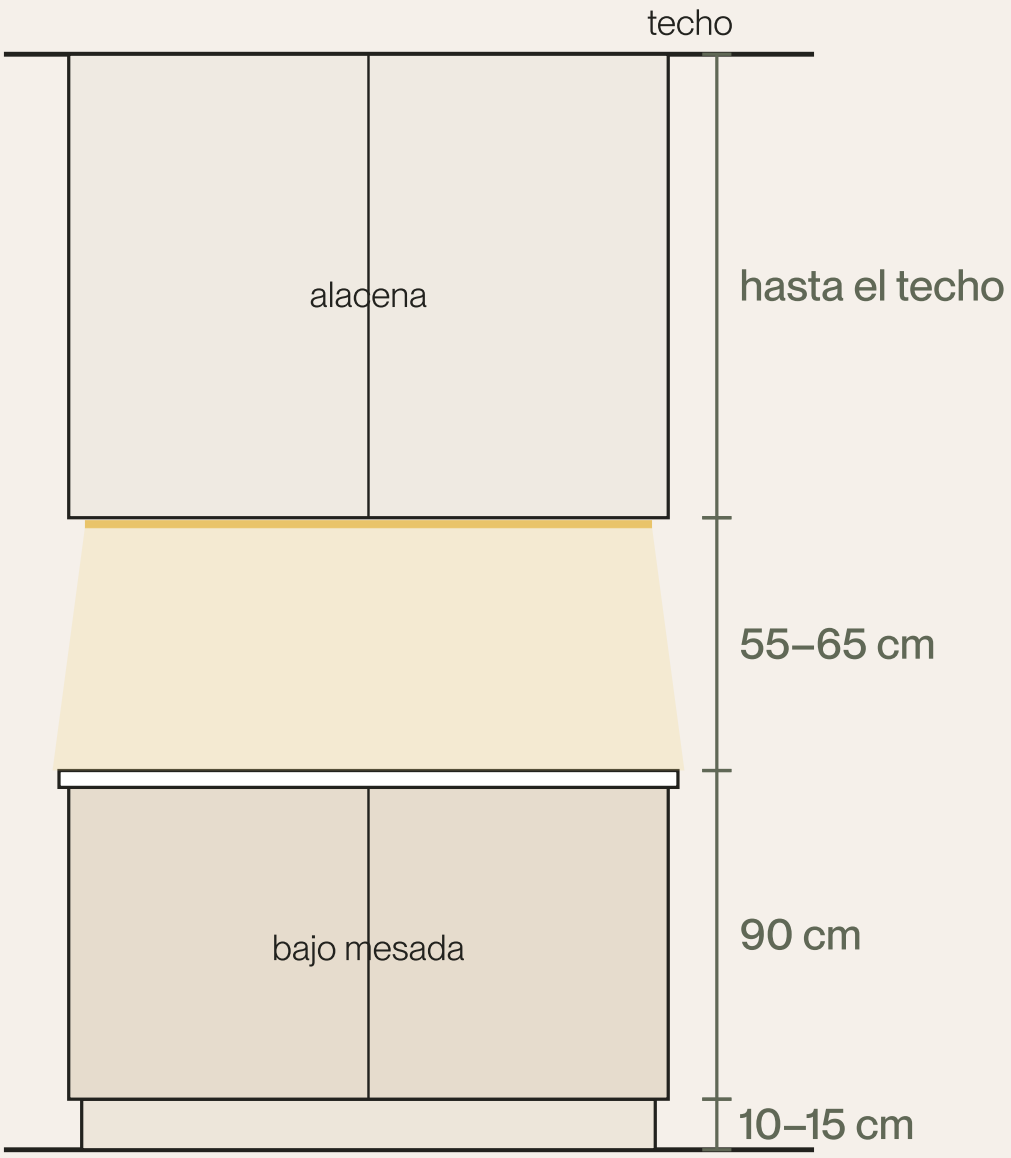
07 Isla y barra

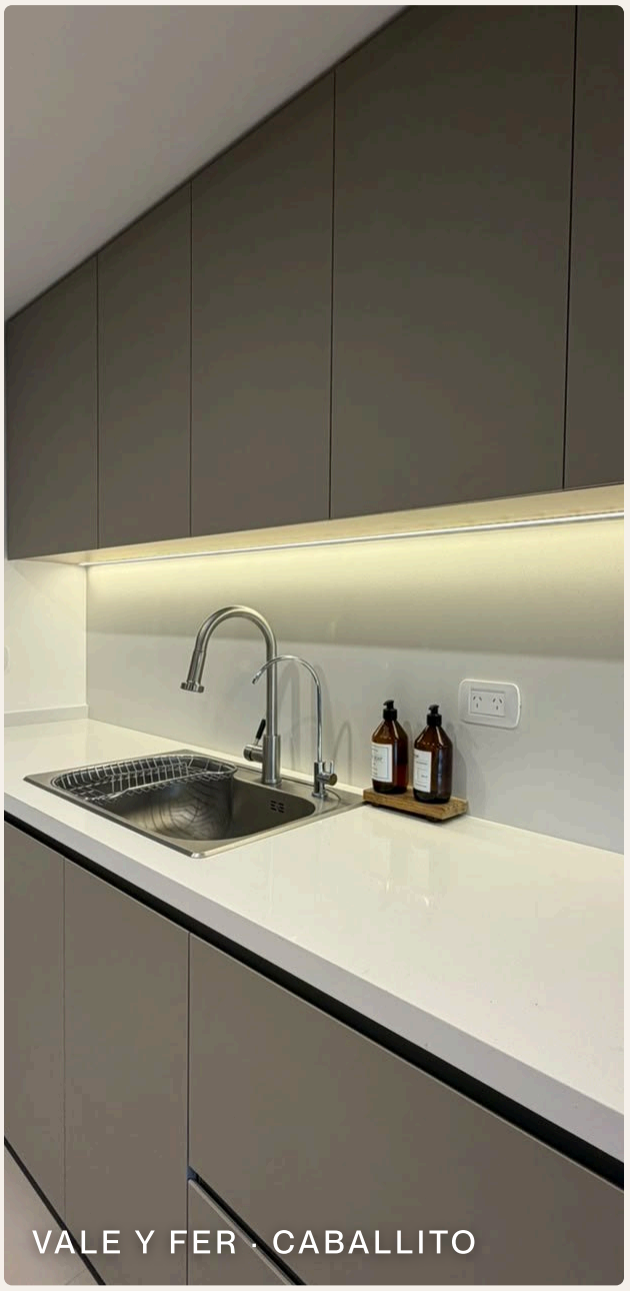
08 Enchufes y luz



Alturas.

La medida que más se siente en la espalda.





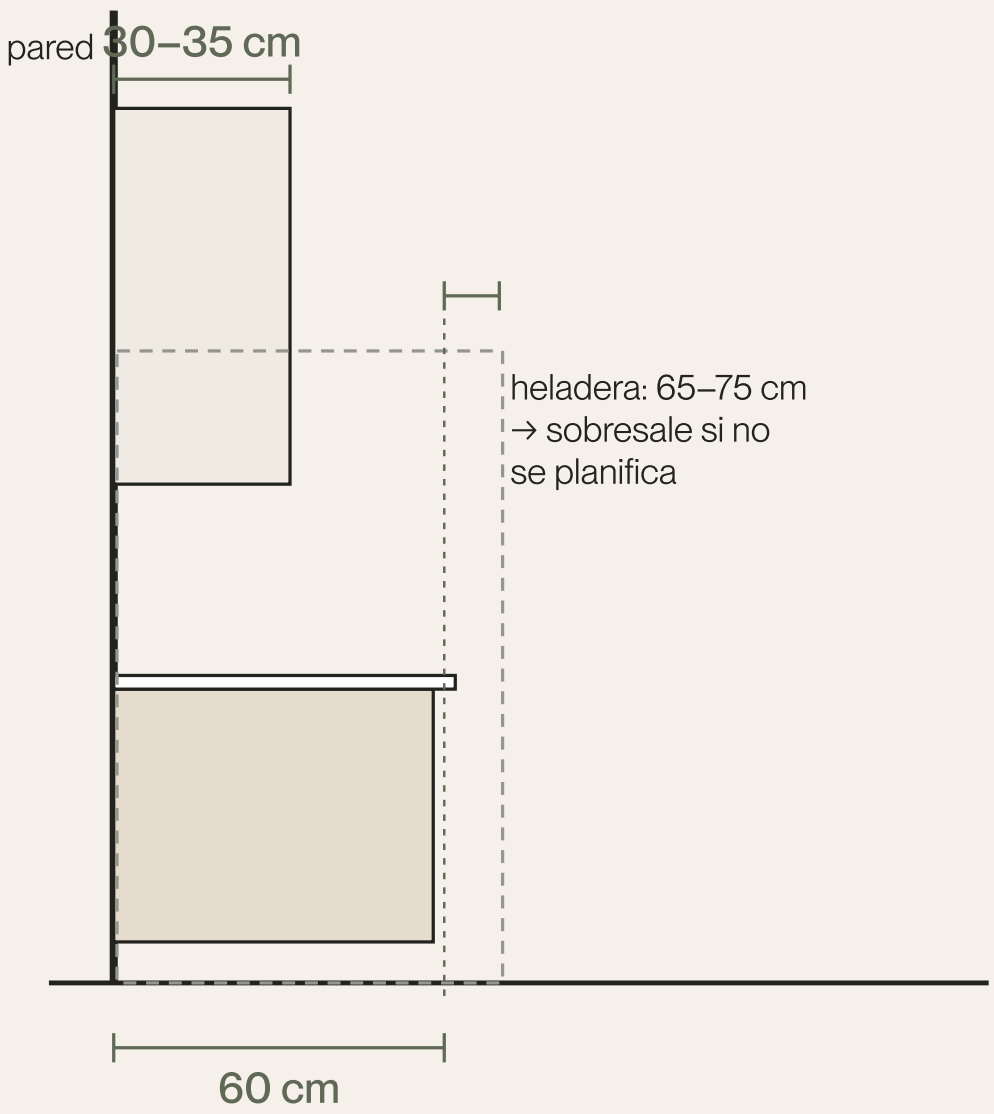
+ Mesada a 90 cm es el estándar. Si quien más cocina es muy alto o muy bajo, se ajusta entre 85 y 95.

+ Entre mesada y alacena, 55 a 65 cm: menos, y no entran los electros; más, y no llegás al estante.

+ Alacenas hasta el techo: más guardado y nada de polvo arriba.

Profundidades.

Lo que decide si algo sobresale o queda integrado.




SEBAS Y CARLA · DEVOTO

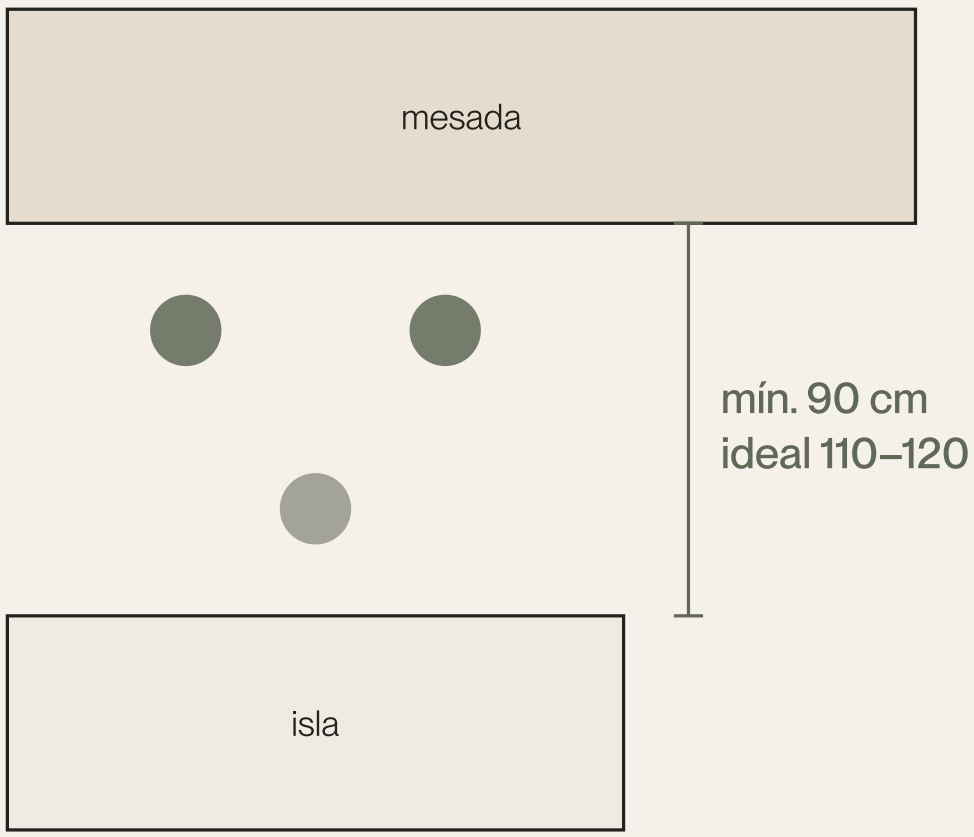
+ Bajo mesada: 60 cm de profundidad. La mesada vuela 2 cm más.

+ Alacena: 30 a 35 cm. Más profunda, te golpeás la cabeza.

+ Heladera: 65 a 75 cm. Si no la planificás desde el diseño, sobresale.

Circulaciones.

El espacio que no se ve pero se usa todo el día.



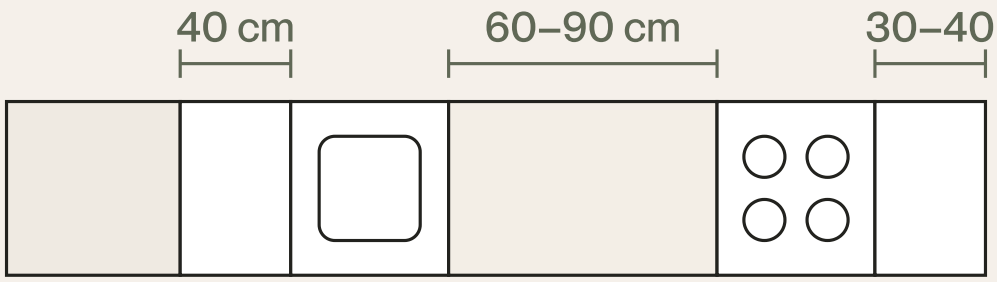
Si cocinan dos personas a la vez, apuntá a 120 cm.



+ Pasillo entre muebles: mínimo 90 cm.
+ Entre isla y mesada: 100 a 120 cm.
+ Pensá en puertas abiertas: horno y lavavajillas abiertos no pueden bloquear el paso.

Zona de **trabajo.**

Donde realmente cocinás.



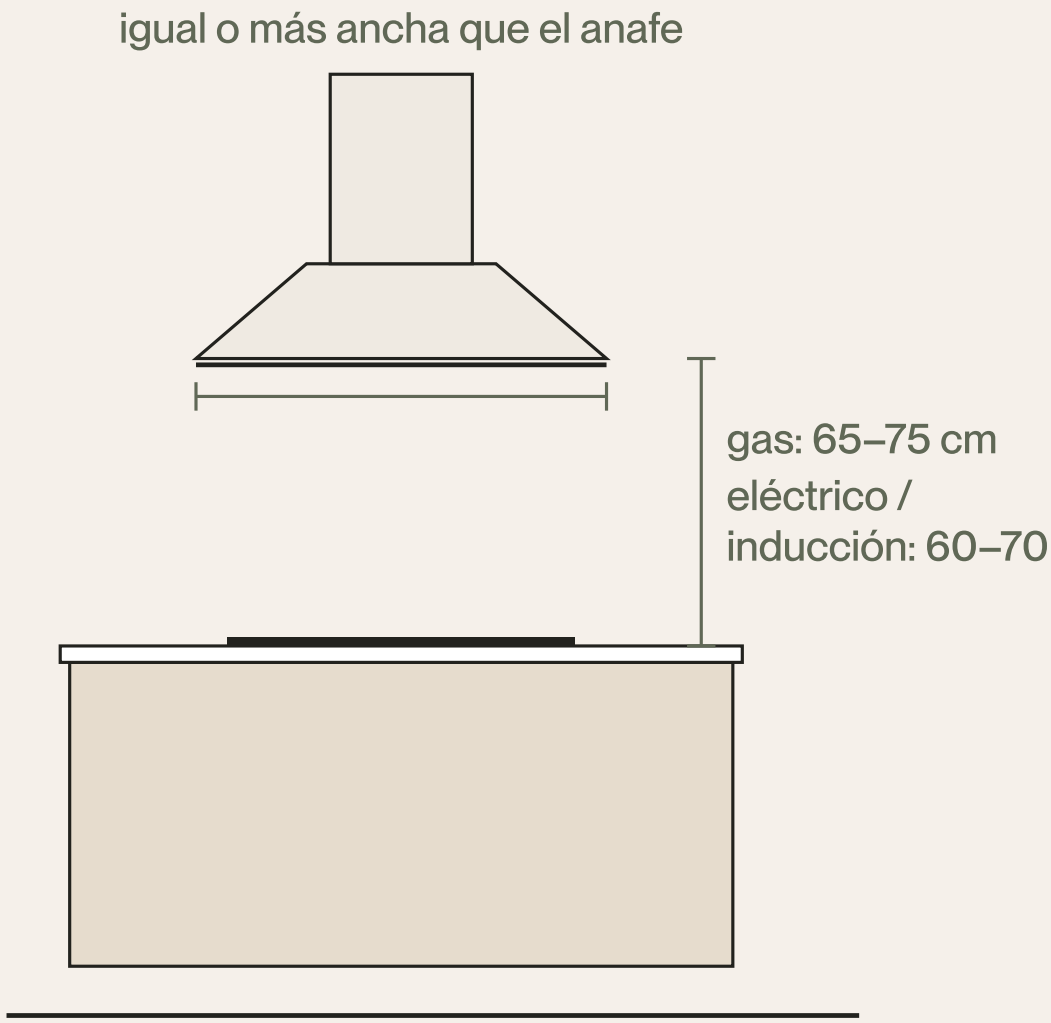




+ Entre bacha y anafe, dejá 60 a 90 cm libres: es tu mesa de trabajo.
+ Al lado del anafe, 30 a 40 cm para apoyar ollas.
+ Al lado de la heladera, 40 cm para apoyar lo que sacás.

La campana.

Muy alta no aspira; muy baja te molesta.




NATALIA · MARTÍNEZ

+ Sobre anafe a gas: 65 a 75 cm.

+ Sobre eléctrico o inducción: 60 a 70 cm.

+ Evitá una ventana detrás del anafe: el viento apaga la llama y las cortinas son un riesgo.

Electrodomésticos.

Elegilos antes de cerrar el diseño del mueble, no después.

Lavavajillas

45 o 60 cm de ancho. Dejá 1 m libre adelante para abrirlo y cargarlo.

Heladera

Respetá la ventilación que pide el manual, arriba y atrás.

Horno en columna

Con la base entre 80 y 90 cm del piso: no te agachás.

Microondas

Nunca más alto que tus hombros.



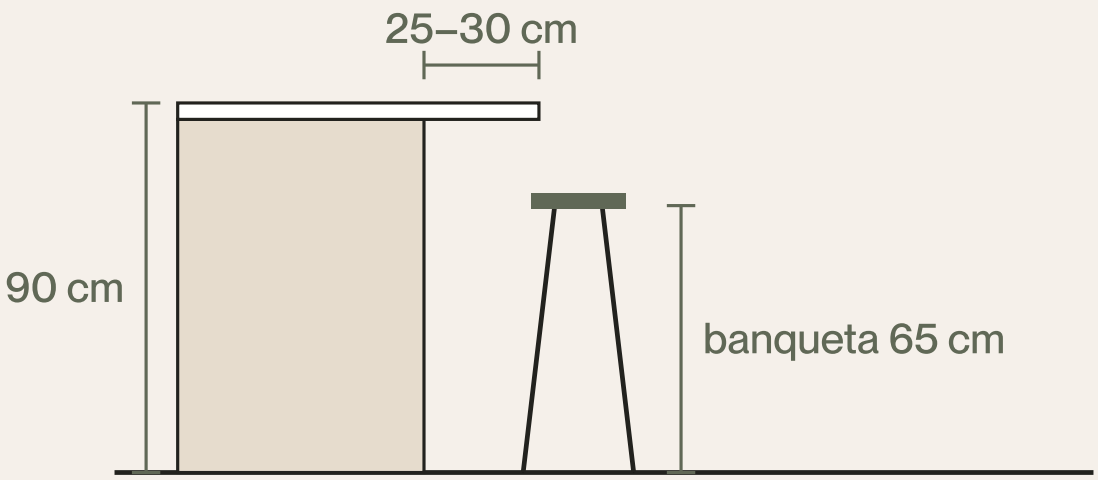
LAVAVAJILLAS INTEGRADO

+ Con las medidas exactas de cada electro, el mueble se diseña a su alrededor y queda integrado.

Isla y **barra.**

Para que sentarse sea cómodo, no un adorno.

Mesada a 90 → banqueta de 65
Barra a 105–110 → banqueta de 75–80
60 cm de ancho por persona sentada



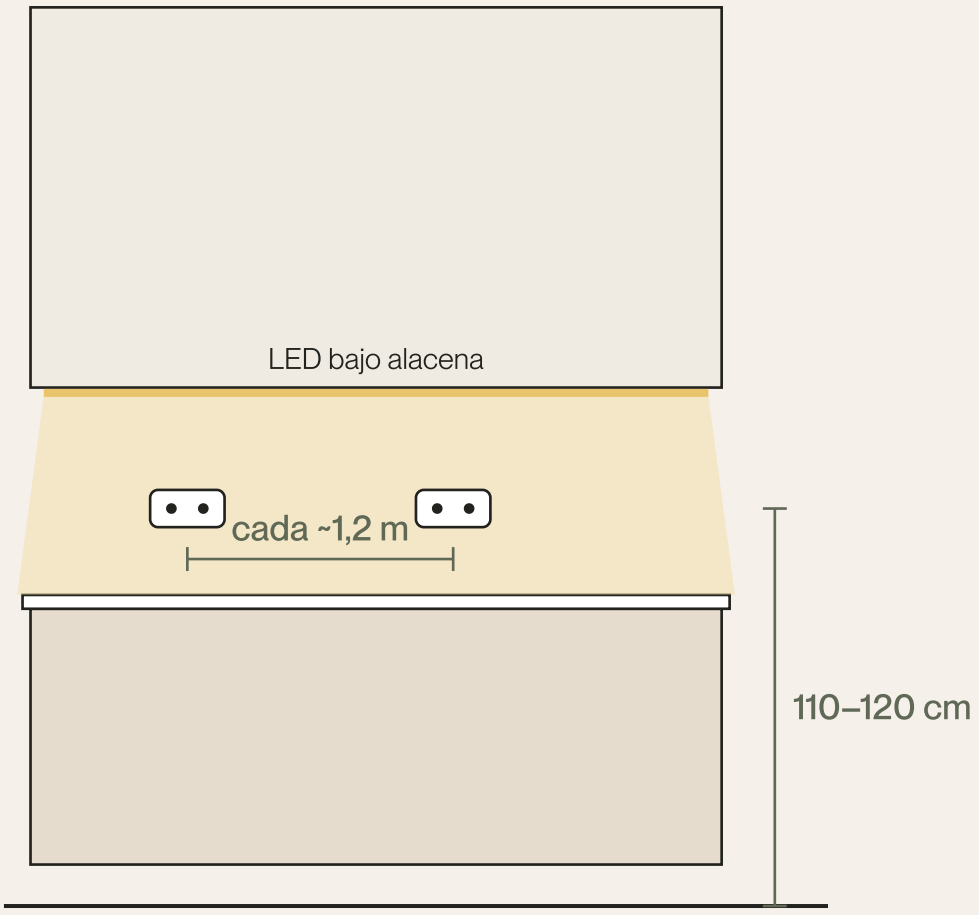


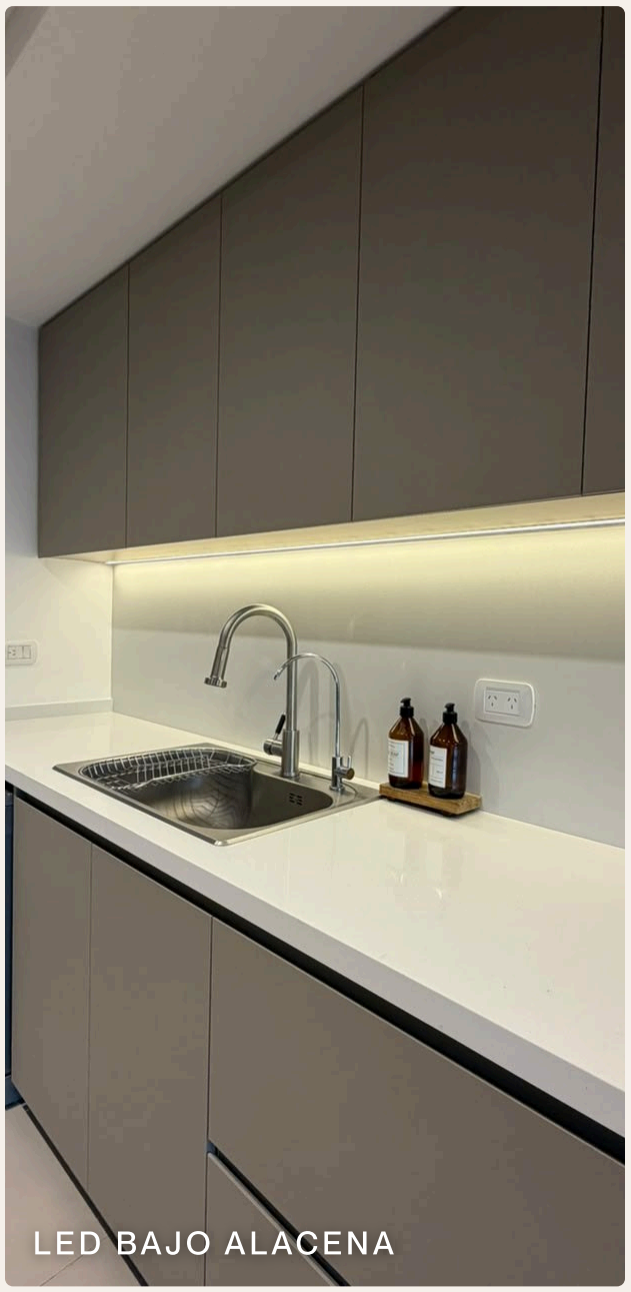
+ Voladizo de 25 a 30 cm para que entren las rodillas.

+ La altura de la banqueta depende de la mesada, no al revés.

Enchufes y luz.

Lo que se olvida y después no tiene arreglo fácil.





+ Tomas sobre mesada a 110–120 cm del piso, uno doble cada 1,2 m aprox.

+ Tomas propios para horno, lavavajillas, heladera, microondas y campana.

+ LED bajo alacena: sin él cocinás en tu propia sombra.

Ahora sabés qué medir. Lo difícil es que todo entre.

Cada cocina tiene sus propias medidas. Las combinamos por vos: diseño, renders y planos técnicos listos para tu carpintero.



Agendá tu llamada →

Medidas de referencia. Cada proyecto se ajusta a las personas que lo usan, al espacio y a los electrodomésticos elegidos.