

Lista de comprobación

Planifique una cocina totalmente individual para Ud. De manera sencilla, rápida y confortable. La lista de comprobación y la planificación por sistema de módulos le ayudan a elegir por orden de prioridades. Está a su disposición nuestro programa de cocinas interactivo VK 3 (Cocina virtual) para poder hacer un plano detallado de la cocina ideal para Ud., que proporciona una representaciones 3D de un realismo excepcional.

1 PREMISAS CONSTRUCTIVAS Y DE ESPACIO

Dibuje Ud. la planta de su cocinas a escala sobre la hoja de plano contigua.

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Medidas | <input type="checkbox"/> Conducciones de agua y de desagüe |
| <input type="checkbox"/> Rincones de la estancia (si no son de 90°) | <input type="checkbox"/> Bases de enchufe y conducciones eléctricas para electrodomésticos e iluminación |
| <input type="checkbox"/> Medidas y tipo de apertura de las puertas (Cómo se abre la puerta?) | <input type="checkbox"/> Conexión horno |
| <input type="checkbox"/> Medidas de ventana y alturas de barandillas | <input type="checkbox"/> si procede, bases de enchufe de rincón |
| <input type="checkbox"/> Posición y medidas de los radiadores | |

2 DESEOS PERSONALES

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Isla de coccion | <input type="checkbox"/> Material (cristal, aluminio, acero inoxidable) |
| <input type="checkbox"/> Espacio comedor con mesa para x personas | <input type="checkbox"/> Dos alturas para aumentar la superficie de trabajo |
| <input type="checkbox"/> Solución de barra americana | <input type="checkbox"/> Mesa elevable |
| <input type="checkbox"/> Sistemas entremuebles | <input type="checkbox"/> Sistemas de clasificación de desperdicios |
| <input type="checkbox"/> Sistemas de iluminación | <input type="checkbox"/> Otros |

3 TIPO DE COCINA

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> de una linea | <input type="checkbox"/> Forma L |
| <input type="checkbox"/> de dos lineas | <input type="checkbox"/> Forma U |
| <input type="checkbox"/> cerrada hacia la zona de estar | <input type="checkbox"/> Cocina con solución isla |
| <input type="checkbox"/> abierta hacia la zona de estar | |

4 ERGONOMÍA

- distintas alturas de trabajo para las zona de cocción/fregado/preparación
- electrodomésticos a media altura (lavavajillas, horno etc.)
- Muebles de colgar con puertas plegables o persianas, que permiten más libertad de movimiento
- Gavetas en lugar de puertas para facilitar la visibilidad y el acceso más fácil

5 OPTIMIZACIÓN DEL ESPACIO DE ALMACENAJE

- Muebles y encimera de fondo especial
- Sistema de muebles de ricón
- Gavetas de zócalo
- Gavetas de ancho especial
- Muebles de colgar de mayor altura

6 ELECTRODOMÉSTICOS Y FREGADERO

- Zona de cocción (eléctrica, vitrocerámica o gas)
- Horno
- Microondas
- Campana extractora
- Frigorífico
- Congelador
- Lavavajillas
- Electrodomésticos combinados
- Pequeños electrodomésticos
- Otros aparatos
- Fregadero (material, fregadero de ricón, cantidad y función de los senos etc.)