AMK küchenstandards

Estándares de cocina

Un ESTÁNDAR es una forma unificadora o unitaria, en gran medida reconocida y en la mayoría de los casos aplicada (o al menos deseada) para fabricar o realizar algo que se imponga frente a otras formas.

El ESTÁNDAR se basa en resultados de la ciencia y de la técnica y tiene el objetivo de fomentar el bien común.

Ocho estándares

La compra de una cocina nueva es una inversión con la que se debe disfrutar durante muchos años. La asociación Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e. V. (AMK) ha definido ocho estándares para el diseño moderno de una cocina, para que una cocina nueva cumpla el estado actual de la técnica y realice durante mucho tiempo sus tareas de forma óptima y además facilite el trabajo.

Estos estándares se basan en los resultados obtenidos en un estudio de ergonomía realizado por el instituto de ciencias del trabajo Institut für Arbeitswissenschaften (IAD) de la Universidad Técnica de Darmstadt y que fue encargado por AMK.

La AMK es la asociación profesional y de servicios de todo el sector de las cocinas. A ella pertenecen más de 140 empresas asociadas, entre ellas numerosos fabricantes de muebles de cocina, electrodomésticos, fregaderos, accesorios y sus proveedores, así como cooperaciones comerciales para empresas de cocinas y de servicios del sector. En la definición de los estándares de la cocina se incluyen los conocimientos técnicos y la experiencia de todo el sector de las cocinas.

Los ochos estándares de equipamiento forman un hilo conductor a lo largo de este folleto y ayudan a tomar la decisión correcta a la hora de invertir en una cocina nueva.

AMK küchenstandards

1. DISEÑO DE COCINAS MODERNO Y PERSONAL
1.1. Elección del estilo de cocina 04
1.2. Elección de la forma de la cocina 06
1.3. Elección del material 08
1.4. Planificación de las luces 10

2. ERGONOMÍA
2.1. Desarrollo funcional del trabajo 12
2.2. Electrodomésticos de montaje alto 14
2.3. Planificación inteligente de la cocina 16

3. MODERNOS SISTEMAS DE ARMARIOS
3.1. Cómoda técnica de cajones 18
3.2. Sistema de apertura en frontales sin tiradores

4. APARATOS ELÉCTRICOS
4.1. Electrodomésticos de última generación 20
4.2. Zonas climáticas 21
4.3. Inducción 22
4.4. Modernos sistemas de ventilación 23
4.5. Hornear y cocinar al vapor 24
4.6. Cocina inteligente 26

5. COCINA SILENCIOSA 28

6. FREGADEROS FUNCIONALES 29

7. SEPARACIÓN DE RESIDUOS 30

8. COCINA ECOLÓGICA
8.1. Aparatos respetuosos con los recursos 31

Frontales con marcos, líneas claras, colores naturales y tiradores vintage adecuados para un estilo de casa de campo moderna.

Cada cocina es una pieza única.

En la era de la individualidad, en la planificación de la cocina se pueden hacer realidad muchos deseos. Cada una de las cocinas planificadas es una pieza única que consta de numerosos componentes perfectamente armonizados.

Modernidad atemporal: las superficies metálicas como el bronce y las estanterías negro mate son la tendencia actual.

Estilo de casa de campo con muchas facetas.
Algo característico del estilo de las casas de campo son los frontales con marcos que hacen que el aspecto pueda ser muy variado. Pueden ser humildes o estar profusamente adornadas, y reflejan posibilidades de diseño que abarcan desde lo clásico a la modernidad urbana. Algunos detalles como tiradores caprichosos, patrones tradicionales como cuadrados o decoraciones florales complementan el estilo.

Modernidad atemporal.
El estilo industrial y el estilo nórdico representan actualmente a la cocina moderna. El llamado estilo industrial se caracteriza por superficies metálicas, hormigón y piedra, así como estanterías metálicas de color negro mate. Combinado con madera, se crea una interesante mezcla de materiales. El estilo nórdico se consigue con superficies naturales o de efecto natural, colores pastel y maderas resistentes adecuadas para cocinas. Así la cocina consigue un efecto de claridad y amplitud.

Diseño abierto.
La tendencia es un diseño abierto de la planta, en la que la zona de estar y el comedor, así como la cocina se comunican en un espacio continuo. Por eso numerosos fabricantes de cocinas ofrecen diseños globales. Es decir: viviendas completas se pueden equipar con muebles de cocina.
Estos no son solo idénticos en lo que respecta a los materiales, apariencia y tacto, sino que también se benefician de la funcionalidad, los mecanismos y las superficies de trabajo de alta calidad o de los inteligentes sistemas de almacenaje.

Las cocinas abiertas están de moda.

La cocina ideal para cada espacio.

Una pregunta decisiva a la hora de realizar la cocina de sus sueños: ¿qué forma va a tener la nueva cocina?

Cocina en L:
perfecta para cocinas pequeñas.
La cocina en L es una solución que requiere poco espacio pero que ofrece mucho espacio de almacenaje. Con inteligentes soluciones de armarios, por ejemplo, un carrusel en el rincón, se aprovecha cada centímetro.

Cocina en U:
aprovechamiento óptimo del espacio.
Con la forma en U se crea una gran superficie de trabajo y para depositar objetos. Por ello es muy funcional y el espacio disponible se aprovecha al máximo. Importante: bien utilizados, los rincones pueden ser un espacio milagroso.

Cocina con isla:
amplia elegancia
Una cocina con isla se puede realizar si la superficie disponible es de, al menos, 15 m2. Alrededor de la isla debe haber un radio mínimo de 120 cm al resto de armarios para el paso.

La distribución correcta para cada forma de cocina:
Las zonas
APROVISIONAMIENTO,
ALMACENAJE,
LAVADO,
PREPARACIÓN Y
COCCIÓN/HORNEADO, dispuestas con lógica, se encargan de que los procesos de trabajo sean los correctos.
Más información al respecto en la página 12.

Cocina en G: ideal para familias
La cocina en G es muy apropiada para una planificación abierta hacia la zona de estar. Gracias a la amplia oferta de espacio, esta solución es ideal para familias.

Línea de cocina:
espacios pequeños aprovechados al máximo
Una línea de cocina es la solución preferible cuando la vivienda y el presupuesto son reducidos o cuando se trata de la vivienda de una sola persona. Es indispensable planificar armarios colgados para aprovechar el espacio disponible.

Cocina en paralelo:
la multiusos
La cocina en paralelo es adecuada para espacios pequeños y plantas abiertas, en donde la segunda línea se puede utilizar como separador de espacio o isla. Recuerde: el radio de movimiento entre las líneas debe medir como mínimo 120 cm.

Buque insignia de la cocina.

Los frontales es lo primero que se ve de la cocina y conforman la apariencia total de la misma. Para ello existe una gran selección de materiales: por ejemplo superficies en las que no se ven las huellas de los dedos, o imitaciones de madera que tienen esa apariencia y se sienten como el original.

AUNQUE LOS FRONTALES SON ELEMENTOS QUE PREDOMINAN EN LA COCINA, no se deben ver como algo aislado, sino siempre en relación con la encimera, la pared posterior del nicho y el fregadero.Los materiales deben armonizar.Las encimeras se fabrican, por ejemplo, de piedra natural, cuarzo, cerámica, cristal, material mineral, laminado o madera maciza. A menudo, para la pared posterior del nicho se utiliza el mismo material. Los fregaderos también suelen ser de diferentes materiales.Seguramente el clásico es el de acero inoxidable. Pero hay variantes populares como el cromado, la cerámica, el cristal o el granito.

Frontales de enchapado, también frontales de madera auténtica: el enchapado se coloca sobre un tablero de aglomerado o MDF. Por ello son más económicos que la madera maciza, pero convencen por su apariencia natural.

Frontales lacados: en los frontales lacados se puede elegir entre alto brillo y mate.

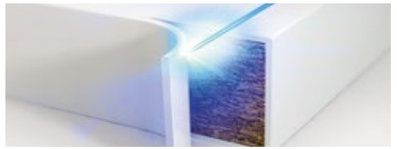
Frontales de plástico: los fabricantes de cocinas ofrecen tres tipos de frontales de plástico. En los frontales de láminas, la lámina se pega con resina de melamina directamente en el tablero de base.

VENTAJAS, POR EJEMPLO EN LOS FRONTALES LACADOS: Se pueden fabricar en el color que se quiera. Además, son muy resistentes y fáciles de limpiar.

Se trata de un método de fabricación económico, de manera que este tipo de frontales se incluye dentro del nivel de precios bajos. Son sólidos y fáciles de mantener. En comparación, los frontales de laminado tienen una estructura con varias capas. Aquí la cubierta también la forma una lámina decorativa. La superficie también es fácil de limpiar, resistente a altas temperaturas hasta 230 °C, resistente a los ácidos, a los arañazos, los impactos y, en la mayoría de los casos, al corte.

Frontales de cristal : Frontales de cristal Muy elegantes y marcando tendencia. Los frontales de cristal son sólidos, resistentes al calor y muy higiénicos. Hacen que los pequeños espacios parezcan amplios. No obstante, no se pueden evitar las huellas de los dedos, y las manchas de agua también se ven rápidamente.

Característica de calidad del «canteado láser»: gracias a la moderna tecnología láser, los cantos y el tablero de base se funden entre sí. Se forma lo que se llama la «junta cero». La junta ya no se aprecia a simple vista y proporciona una ventaja en higiene y durabilidad en los muebles de cocina.

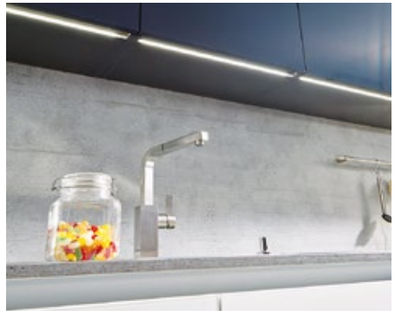


ILUMINACIÓN DE LA ENCIMERA SIN SOMBRAS. Para poder trabajar bien es importante contar con una iluminación clara, sin sombras en la encimera. Aquí es ideal la iluminación debajo de los armarios de pared o debajo de los estantes.

La cocina es mucho más que un lugar para cocinar; precisamente desde que cocinar y vivir están cada vez más entrelazados.

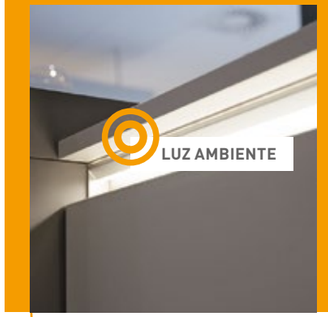
En consecuencia, también han cambiado los requisitos de la iluminación.
La luz de trabajo profesional para todos los cocineros aficionados es tan importante como un ambiente agradable cuando se come en familia o entre amigos. Para poder satisfacer los diferentes requisitos existen tres tipos de iluminación: luz de trabajo, luz ambiente e iluminación del comedor.

La luz de trabajo no debe hacer sombra.
Aquí la luz del techo no es apropiada. Lo ideal son fuentes luminosas debajo de los armarios de pared. Mediante modernas luces LED de ahorro energético es posible lograr una iluminación económica, respetuosa con el medioambiente y además agradable. La cocina adquiere un carácter de habitabilidad gracias a una luz ambiente utilizada con sistema. Esto se puede conseguir, por ejemplo, con tiradores tipo gola iluminados o armarios de pared y, en general, con luz ambiente. Un color de luz de ajuste individualizado y la función de atenuación contribuyen a la sensación de bienestar. Para el comedor y la isla de cocción son óptimas las lámparas colgadas.



LOS CAJONES ILUMINADOS con una iluminación agradable ayudan a ver hasta el último rincón.

Así determina la iluminación.



ES IMPORTANTE UNA ILUMINACIÓN ADECUADA.

También a la hora de comer, los miembros de la familia y los invitados se quieren mirar a los ojos y no directamente a una lámpara colgada demasiado baja. En las lámparas colgadas, la distancia entre el tablero de la mesa y la fuente luminosa debe medir entre 60 cm y 70 cm: ya sea en la mesa para comer o en un mostrador más alto de la cocina.Precisamente en las cocinas domésticas, las lámparas de luces LED atenuables, que varían su intensidad, y las luces indirectas favorecen el ambiente de bienestar. Los armarios de pared iluminados proporcionan un buen ambiente y se convierten en el blanco de todas las miradas. Algo muy práctico: el ajuste del color de la luz y la función de atenuación mediante control remoto o teléfono inteligente y tableta con una aplicación.Las campanas modernas tipo lámpara colgada proporcionan aire limpio y la luz adecuada para cocinar.

Recorridos cortos, ahorro de tiempo, mantenimiento sencillo.

En la cocina se charla, se lee el periódico y se escucha música acompañados de una copa de buen vino. Pero con todo su ambiente agradable, la cocina es un espacio de trabajo en el que principalmente se cocina, se hornea y se friega. Por eso la cocina se debe planificar con cabeza.

POR ESTE MOTIVO, LOS PLANIFICADORES DE COCINAS DIVIDEN CINCO ZONAS: APROVISIONAMIENTO, ALMACENAJE, LAVADO, PREPARACIÓN, COCCIÓN/HORNEADO de forma consecuente. Así los recorridos hasta los alimentos y los utensilios de cocina son cortos, se ahorra tiempo, además, los aparatos son fáciles de manejar y el mantenimiento de la cocina es sencillo. Además, se cuida la espalda, porque se eliminan reclinaciones innecesarias y se evitan posturas incorrectas.

NOTABLE AUMENTO DEL CONFORT Con la disposición de zonas de trabajo se pueden optimizar los recorridos y los procesos de trabajo. Se evitan recorridos innecesarios y se aseguran procesos fluidos.

En la zona de la cocina «aprovisionamiento» se incluye también el frigorífico. Debe haber espacio suficiente para alimentos y estar fácilmente accesible.

Los cajones anchos o los despenseros extraíbles son muy adecuados para ello.

Las tazas, platos, vasos o los cubiertos se deben guardar en algún lugar. Quien ponga la mesa no tiene por qué hacer recorridos innecesarios. Lo mismo ocurre cuando la zona de «almacenaje» se sitúa cerca del lavavajillas y del fregadero.

Al lado del fregadero se coloca la zona de «preparación». Porque donde se preparan las comidas debe ser un lugar limpio e higiénico. La zona de preparación es la superficie de trabajo principal y debe tener una anchura mínima de 90 cm. Allí se guardan las especias, los cuchillos, así como el vinagre y el aceite. Lo ideal es que la zona de preparación esté justo al lado de la zona de «cocción y horneado». Allí se guardan las ollas, sartenes y los utensilios para cocinar. Los cajones bajos anchos ofrecen un espacio de almacenaje muy grande.

Siempre a la altura de los ojos.

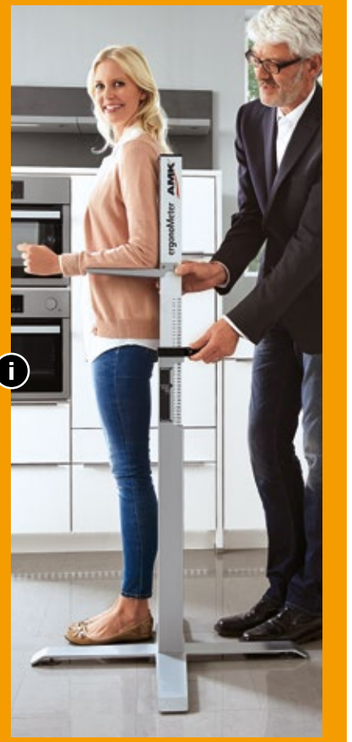
Los electrodomésticos de montaje alto son cómodos de manejar y evitan las molestas posturas reclinadas.

El horno y el cocedor al vapor se deben planificar a una altura en la que el usuario pueda retirar los alimentos cocinados cómodamente con los brazos flexionados. Otra ventaja: los gratinados, la verdura al horno y el asado del domingo se pueden vigilar continuamente. Si debido al espacio

solamente se puede integrar un electrodoméstico montado en alto, este será el que se utilice con más frecuencia.

LAVAVAJILLAS MONTADO EN ALTO. Cargar el lavavajillas también es mucho más fácil a la altura del tronco: se carga y descarga en un santiamén.

LOS APARATOS MONTADOS EN ALTO no solo tienen sentido desde un punto de vista ergonómico y por eso cuidadosos con la espalda, sino que también facilitan el trabajo cotidiano. Siempre todo a la vista: la carga y la descarga se facilita enormemente.



ergonoMeter© de AMK

En pocos minutos, con ayuda del ergonoMeter® de AMK se determina la altura de trabajo óptima. Para ello la referencia más importante es la altura del codo. La altura de trabajo correcta se sitúa entre 10 cm y 15 cm por debajo del codo. Aquí el valor ideal se puede ampliar con una tolerancia de 5 cm hacia abajo y 10 cm hacia arriba, para que dos personas de estatura diferente puedan trabajar juntas en una cocina.

LA ALTURA DE TRABAJO debe situarse entre 10 y 15 cm por debajo del codo. Como en la placa de cocción es el borde de la olla el que marca la altura de trabajo, tiene sentido rebajar la placa unos 25 cm.

Descargar la espalda.

A la hora de planificar la cocina es importante tener en cuenta planteamientos ergonómicos. Esto significa que las condiciones de trabajo se adapten al usuario y no al revés.

Las alturas de trabajo correctas de la placa de cocción, fregadero y superficie de trabajo, así como de los electrodomésticos montados en alto como el horno y el lavavajillas no solo aumentan el confort, sino que favorecen un trabajo cuidadoso con la espalda. Las alturas individualizadas de la nueva cocina planificada se pueden determinar de forma rápida y sencilla con el ergonoMeter© de AMK. Aquí no solo importa la estatura, sino la altura del codo. La altura de la encimera debe situarse entre 10 y 15 cm por debajo del codo. Si es posible realizarlo en la planificación, también es importante rebajar la placa de cocción 25 cm, ya que en este caso la altura de trabajo la marca el borde de la olla.

Por el contrario, el fregadero se puede montar más alto, ya que el fondo se considera el nivel de trabajo.

Algunos fabricantes de cocinas también ofrecen islas y superficies de trabajo con un ajuste eléctrico. Esto es especialmente práctico cuando en el hogar viven niños o una pareja con una estatura notable diferente.

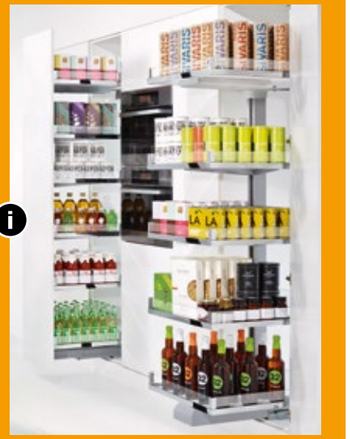
Los cajones mecánicos o eléctricos también ofrecen ventajas en una planificación inteligente de la cocina. Se pueden abrir y cerrar con facilidad, independientemente de cuántos platos u ollas pesadas y sartenes se guarden. De este modo también se evitan posturas incorrectas y dolores de espalda.

PARA UNA ESPALDA SANA. Si la altura de trabajo no se ajusta a la estatura de la persona pueden aparecer dolores de espalda.

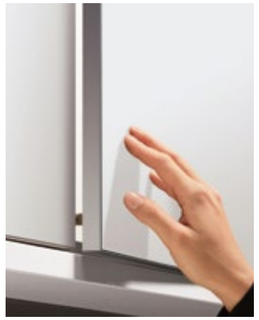
ALTURA DE TRABAJO OPCIONAL. Desde un punto de vista ergonómico tiene sentido adaptar el bloque de la cocina y, con ello, la altura de trabajo a las necesidades personales.

Una situación habitual: una cazuela que solo se utiliza de vez en cuando desaparece en el último rincón del armario. Pero cuando se quiere utilizar, en primer lugar, hay que sacar todos los utensilios de cocina. En una cocina moderna, esta situación ha pasado a la historia. Porque los diferentes tipos de armarios garantizan que se vean bien todos los utensilios almacenados.

Todo a la vista.



EL ARMARIO QUE REFLEJA MEJOR ESTE PRINCIPIO ES EL DESPENSERO EXTRAÍBLE (ARMARIO DE FARMACIA). En una pequeña superficie se aprovecha al máximo el espacio de almacenaje. Con el despensero extraíble se pueden ver por ambos lados los alimentos y los utensilios guardados. Se pueden sacar cómodamente, ya que al abrir, el contenido sale por completo del cuerpo del armario. Esta extracción completa tiene sentido en toda la línea inferior. Con cajones muy profundos se gana espacio de almacenaje.



UNA VARIANTE POPULAR entre los sistemas de manejo son los herrajes mecánicos Push-to-open. Los cajones, puertas y demás elementos se abren hasta un punto determinado cuando se presionan. Este sistema es especialmente práctico cuando, por ejemplo, se tienen las dos manos ocupadas y sin embargo el cajón se puede abrir al presionarlo con la rodilla.

Soluciones inteligentes.

El diseño plácido y elegante de las cocinas sin tiradores sigue estando muy de moda. Contribuye a la transición fluida hacia la zona de estar y ofrece una gran libertad de diseño. Para abrir y cerrar los cajones, armarios altos y puertas sin tiradores se ofrecen diferentes sistemas de manejo.

Se encargan de que las puertas de los armarios y los cajones se muevan sin esfuerzo y cómodamente. Se hace una diferencia entre tiradores tipo gola, apertura mecánica y eléctrica de puertas y cajones. Los tiradores tipo gola se integran en las puertas y en los cajones en el borde superior o en el lateral.Un pequeño inconveniente: los tiradores tipo gola –al igual que los cantos biselados– interrumpen la linealidad de la cocina sin tiradores. El sistema de apertura eléctrico funciona de forma similar a los herrajes mecánicos, pero es aún más sensible.

Un ligero toque es suficiente para abrir los elementos. Las puertas de los armarios altos se pueden volver a cerrar presionando una tecla, lo que es ideal para personas más bajas. En los cajones es suficiente con una ligera presión y se cierran con suavidad y silenciosos.

Más allá de los estándares.

Frigorífico, placa de cocina, lavavajillas y horno: son aparatos estándar que se encuentran en cualquier cocina moderna. Pero esta selección se puede ampliar según las preferencias personales.

Los hornos pueden aunar varios aparatos en uno; pueden tener la función de microondas o cuentan con una técnica al vapor. En otros hornos está montada adicionalmente la función Sous Vide (al vacío). Para ello, una envasadora al vacío competa la cocina, ya que todos los ingredientes se introducen crudos y fríos en una bolsa al vacío estanca al aire, después se cocinan cuidadosamente a baja temperatura con la función «Sous Vide» o también los alimentos se pueden mantener durante más tiempo.

Muchos hornos disponen también del programa de pirólisis. Para ello, el hornose calienta a una temperatura superior a 500 °C. Debido a las altas temperaturas, todas las sustancias orgánicas se desintegran. Lo que queda son cenizas que se pueden recoger fácilmente. Se acabó con la molesta limpieza del horno.

Las combinaciones de refrigeración-congelación también tienen funciones especiales. Las tecnologías como la zona de cero grados en el frigorífico hacen posible que los alimentos se conserven claramente durante más tiempo y los sistemas «No Frost» del congelador eliminan la necesidad de una descongelación manual. Las diferentes posibilidades de disponer el interior facilitan la distribución de los productos congelados. Habitualmente hay cajones en los congeladores.

Los lavavajillas de última generación se adaptan claramente mejor a las necesidades de los usuarios y se caracterizan por la máxima flexibilidad. Ya sean con bandeja para los cubiertos, iluminación LED o cestas que se levantan que ayudan a cuidar la espalda.

Quien abre un frigorífico moderno se da cuenta en seguida de la flexibilidad de su interior. Los cajones, contenedores del interior de la puerta, cajas y botelleros ayudan a mantener una visión general y a guardar los alimentos mejor.

Algunos estantes se pueden colocar casi a cualquier altura que se dese. Además, hay compartimentos y cajones telescópicos que se pueden sacar fácilmente incluso estando llenos.

Actualmente, los cajones de cero grados forman parte del equipamiento estándar de los frigoríficos modernos. En estos cajones fríos se mantiene una temperatura baja y para determinados tipos de fruta, verduras y lechugas hay una mayor humedad que en el resto del frigorífico. Los alimentos como la carne, pescado, embutidos y productos lácteos necesitan menos humedad. De este modo los alimentos se conservan durante más tiempo. La temperatura es de unos 0 °C. En el resto del frigorífico, en el que se guardan bebidas, alimentos envasados, mantequilla y huevos, la temperatura oscila entre 4 °C y 10 °C.

¿Descongelar el congelador? Gracias al sistema automático de descongelación o la función No Frost, este trabajo ha pasado a la historia. Con el sistema de descongelación automático, el agua de la descongelación se recoge en la parte trasera del aparato, se dirige a un recipiente y allí se evapora. La técnica No Frost reduce la humedad del aire y distribuye aire frío de forma uniforme que evita la formación de hielo. A la larga ambos efectos ahorran energía.

Las placas de inducción tienen numerosas ventajas. Ofrecen una mayor seguridad, porque no se calienta la superficie de cocción de la vitrocerámica, sino solamente la olla. Aunque la placa irradia algo de calor es imposible quemarse con la placa de inducción.

Por eso si la cazuela se derrama, el alimento derramado no se quema. Además, la placa de inducción se desconecta automáticamente cuando la sartén o la olla no se encuentran sobre la placa. Además, el consumo energético es reducido. Un ejemplo: el agua hierve el doble de rápido con inducción que con gas.

Ahora en el mercado hay aparatos que cuentan con un sistema de extracción de humos –llamado «Downdraft»–, que se sitúa en el centro o en la parte frontal de la placa. Los humos se aspiran directamente donde se forman.

VARIANTES INTERESANTES PARA LOS FANS DEL DISEÑO:

No solo existen placas de inducción de color negro, sino también en un elegante gris o incluso en un original blanco.

Paquete de ventajas convincente.

LAS PLACAS DE INDUCCIÓN ofrecen actualmente muchas cosas. Los modelos más recientes cuentan con un sensor de cocción que, gracias a la más moderna tecnología de control, proporciona un grado de cocción óptimo de los alimentos, ya sea un huevo, un filete, tofu o verdura. Además, es posible conectar de forma flexible las zonas de cocción formando una superficie continua, de modo que también se puedan calentar de forma rápida y uniforme grandes parrillas.

Los sistemas de extracción de humos han registrado recientemente un desarrollo asombroso.

Ya no se limitan solo a su función, estas joyas pueden darle un toque muy particular a cada cocina.
Hoy en día, algunas campanas extractoras se camuflan en una lámpara de diseño. Se fabrican con cristal multicolor, cuelgan de unas finas varillas y están equipadas con lámparas LED.Además, son muy eficientes a la hora de eliminar los olores.

Para personas altas o dependiendo del diseño que se desee son apropiadas las ergonómicas campanas inclinadas.

Una joya funcional.

AIRE DE CIRCULACIÓN Y AIRE DE SALIDA

En los sistemas de extracción de humos con funcionamiento de circulación de aire, los vapores de la cocción, consistentes en humos, grasa y humedad, que se forman durante la cocción, no se dirigen hacia el exterior. Un filtro de grasa y olores limpia el aire y lo dirige de vuelta a la cocina. Los filtros de olores de carbón activado integrados se deben cambiar con regularidad. Por el contrario, en la variante de aire de salida, los vapores de la cocción se dirigen directamente al exterior a través de un tubo. Con el funcionamiento de aire de salida hay que garantizar suficiente aire de entrada. En los modelos modernos existe la posibilidad de conmutar entre los dos tipos de funcionamiento. Los sistemas de extracción de humos del funcionamiento de circulación de aire pueden ser más ruidosos que con el funcionamiento de aire de salida.

Aquí la campana de extracción en posición inclinada ofrece libertad de movimiento y una visión sin obstáculos sobre la placa de cocción. Para aquellas personas que prefieran que el sistema de extracción pase aún más desapercibido existen los extractores justo al lado de la placa. Actualmente existen tres sistemas de este tipo. **Los extractores «downdraft»** se montan directamente detrás de la placa de cocción en la encimera y si es necesario se levantan. **Los extractores de placa** están integrados en la placa de cocción. Otra variante son los **extractores de mesa**, que se integran a lado de la placa de cocción o entre dos placas de cocción estrechas. Estos sistemas de extracción son idóneos para islas de cocción o cocinas abiertas.

Hay momentos en los que la puerta del horno entorpece el paso. En cocinas pequeñas, por ejemplo, o cuando se deben guardar varias bandejas. Para estos casos, la industria ha desarrollado **APARATOS CON PUERTAS ESCAMOTEABLES.**

Si el horno no tiene una puerta de carro extraíble en el que se pueden sacar por completo las bandejas y la rejilla del horno, entonces se pueden utilizar los **RAÍLES TELESCÓPICOS:** con ellos las bandejas también se pueden sacar por completo del horno y se aumenta considerablemente el confort.

APARATOS CON APARIENCIA ARMONIZADA ENTRE SÍ.

Si se planifica una cocina nueva, el comprador de la cocina tiene la posibilidad de pedir todos los electrodomésticos con una apariencia unitaria: desde el horno, pasando por el cocedor al vapor, hasta la cafetera.

Hornear y cocinar al vapor.

EL ERGONÓMICO HORNO MONTADO EN ALTO es muy popular en las modernas cocinas domésticas. Colocado prácticamente a la altura de los ojos, el cocinero vigila siempre el contenido del horno y preparar la comida se hace más cómodo.

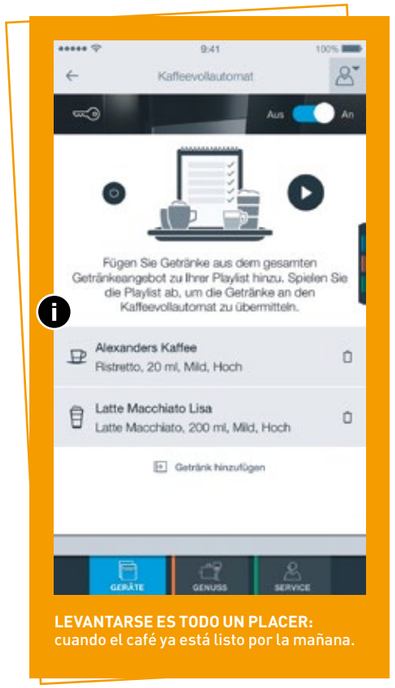
Los nuevos desarrollos se encargan de que el nivel técnico siga avanzando.

Una extracción completa permite cargar el horno de forma fácil y segura, los recubrimientos antihuellas mantienen los frontales de acero sin la molestia de huellas. Los inteligentes programas automáticos le ayudan al cocinero aficionado a preparar menús completos o a limpiar el horno automáticamente. Hoy en día, muchas de estas funciones se pueden controlar, si se desea, con el teléfono inteligente o la tableta.

Los cocedores al vapor son cada vez más populares. Porque la preparación de alimentos al vapor es un método de cocción especialmente cuidadoso, ya que se mantienen por completo los aromas naturales y las vitaminas de los alimentos. Quien no pueda o no quiera tener dos aparatos en su cocina, no tiene por qué prescindir de las ventajas del cocedor al vapor: los aparatos combinados permiten bien hornear o cocinar al vapor en un solo aparato o bien suministran vapor de agua a los alimentos mientras se asan u hornean. De este modo los alimentos se mantienen tiernos y jugosos.

Ayuda inteligente.

Los aparatos electrodomésticos de última generación son inteligentes. Es decir: El horno, la cafetera automática, el lavavajillas o el frigorífico y la iluminación se pueden controlar mediante aplicaciones con el teléfono inteligente o la tableta. Esto facilita el día a día. Pero esto no ha hecho más que empezar: el final del desarrollo inteligente queda todavía muy lejano.



LEVANTARSE ES TODO UN PLACER:
cuando el café ya está listo por la mañana.

Es una idea maravillosa:
Cuando todavía estás en la cama, la cafetera automática se enciende, busca su especialidad de café creada al efecto y calienta el horno a la temperatura adecuada para hornear los panecillos. Entre tanto llega un mensaje push-up de que el lavavajillas ha acabado. Su momento de inicio también se ha controlado con el teléfono inteligente. Estas no son ideas del futuro, sino la realidad. Existen muchos otros ejemplos de cocina inteligente: las placas de cocción se comunican directamente con los extractores de humos, que ajustan automáticamente su rendimiento de extracción a la formación de vapor. En los frigoríficos hay cámaras instaladas que cada vez que se cierra la puerta del frigorífico hacen fotografías del interior. Estas imágenes se pueden consultar en todo momento a través del teléfono inteligente o de la tableta.

El software de reconocimiento de voz
se está viendo cada vez más a menudo en la cocina. A través de los servicios de voz, los usuarios tienen acceso a un asistente personal. Este puede buscar recetas, poner música o apuntar artículos en la lista de la compra.

Apenas se oye.

La reducción del ruido en la cocina es un asunto importante, especialmente en las cocinas abiertas de una vivienda. Aquí se incluye una apertura y un cierre extremadamente silenciosos de cajones y puertas, sobre todo, el lavavajillas, los sistemas de extracción de humos y los frigoríficos.

Motores, compresores o bombas: los lavavajillas, frigoríficos y sistemas de extracción de humos tienen componentes que, habitualmente, generan mucho ruido. Tampoco los hornos funcionan sin ruido. Los zumbidos, traqueteos, chirridos y silbidos se perciben con frecuencia con desagrado, sobre todo si se trata de una cocina abierta.

Por eso los fabricantes han buscado soluciones para ajustar al mínimo el nivel de ruido. Y lo han conseguido: ahora muchos aparatos tienen un nivel acústico de funcionamiento inferior a 40 decibelios. A modo comparativo: un susurro alcanza los 30 decibelios. Por lo tanto, se puede mantener una conversación sin ningún problema, incluso si hay varios aparatos funcionando a pleno rendimiento simultáneamente. Y de repente nos preguntamos: ¿no había puesto yo el lavavajillas?

Agua hirviendo al momento.

Es el puesto de trabajo número 1: el fregadero. Por eso a los fregaderos, grifos y accesorios hay que prestarles una atención especial a la hora de planificar la cocina.

Los fregaderos de acero inoxidable son un clásico. Ahora, en las cocinas modernas ya se han ido introduciendo cada vez más colores para el fregadero. Se pueden fabricar esmaltados, de cerámica o de material plástico. El granito, el mármol y otros tipos de piedra también son adecuados para los fregaderos.

Todos estos materiales tienen características importantes en común: son higiénicos, sólidos y fáciles de limpiar. Además los fabricantes ofrecen una gran selección de accesorios para optimizar los procesos de trabajo, como escurridores o maderas para cortar a medida.
Los grifos también se fabrican con las formas y materiales más diversos, y con las funciones más variadas.

Los grifos ducha con un tubo flexible son tan prácticos como los grifos con sensor integrado, con el que se puede abrir o cerrar el chorro de agua sin contacto. Asimismo, se ofrecen grifos en los que al pulsar un botón sale agua caliente o incluso hirviendo y al mismo tiempo filtran el agua del grifo.

Lo mejor: se mantienen los minerales.

Bien pensado.

Un sistema de residuos está bien pensado cuando facilita enormemente el proceso de trabajo en la cocina.

El sistema de residuos se encuentra, en la mayoría de los casos, justo debajo del fregadero. Si allí se instala, por ejemplo, un calentador, un grifo para agua hirviendo o un sistema de desagüe, el espacio queda muy limitado. Además, hay que decidir cuántos cubos de la basura debe tener el sistema. ¿Es suficiente con un cubo para basura normal y otro para orgánica? ¿O también hace falta una separación para papel y plástico? Asimismo, se plantea la cuestión de si hace falta más espacio de almacenaje para los utensilios de limpieza y fregado. En este caso será necesario otro cajón organizador.

UN SISTEMA DE APERTURA ELÉCTRICO O MECÁNICO

es muy útil para este armario bajo. Al final suele ocurrir que tenemos basura en ambas manos. De este modo el cajón se puede abrir muy fácilmente con la rodilla.

Pensando en el medioambiente y en la economía doméstica.

Alrededor de la mitad del consumo de electricidad y aproximadamente el 18 % del consumo de agua de un hogar se deben a los electrodomésticos. Los frigoríficos, lavavajillas, hornos y demás aparatos viejos consumen mucho más que los modernos. Además del confort que ofrecen, cuidan el medioambiente y la economía doméstica.

En los lavavajillas se ahorra directamente el doble: electricidad y agua, en donde ambos cuentan, porque cuanta menos agua se necesita, menos se debe calentar. Los aparatos modernos pueden consumir tan solo 6 litros por lavado.

AHORRO ENERGÉTICO.

La etiqueta energética sirve de orientación: con la letra «A» se identifican los aparatos electrodomésticos más eficientes energéticamente. Es decir: Si ahorran energía, son buenos para el medioambiente y cuidan la economía doméstica.

Refrigerar y congelar se lleva una quinta parte del consumo eléctrico del hogar. Por término medio, en Alemania el frigorífico tiene más de 10 años. Además del ahorro, aquí cobran importancia también las técnicas modernas como el cajón de cero grados.Con él los alimentos se conservan mucho más tiempo y se tiene que tirar menos comida.

Ahorro energético al cocinar y al hornear: precisamente el horno consume mucha energía. No en vano, los proveedores de energía hablan de los típicos picos de consumo durante las Navidades, cuando muchos hogares utilizan el horno al mismo tiempo. Ahora los aparatos modernos ya son mucho más ahorrativos. Quien utiliza un cocedor de vapor o equipa su cocina con placas de inducción, puede cocinar a un precio más económico.

EDITOR:
AMK Die Moderne Küche
Service GmbH
Harrlachweg 4
D-68163 Mannheim
Teléfono +49 621 8506-116
Fax +49 621 8506-101
info@amk.de · www.amk.de

CONCEPTO Y ASESORAMIENTO PROFESIONAL:
Arbeitsgemeinschaft
Die Moderne Küche e.V. (AMK),
empresas asociadas a AMK y
miembros del grupo de trabajo de AMK

CONCEPTO Y TEXTO:
GOOS Communication

DISEÑO Y COMPOSICIÓN:
Vogelsänger

FOTOGRAFÍAS:
Las fotografías de productos
de este folleto proceden de catálogos
de las empresas asociadas a AMK.

Todos los derechos reservados.
Reproducción y publicación,
también en extracto, solo con
autorización escrita del editor.

10-2021