Guía de cocinas AMK

Mantenimiento de cocinas

Información para clientes, comercio y montadores

Este folleto describe los materiales que se utilizan en la construcción de cocinas, sus características habituales e indica el mantenimiento necesario. El contenido ofrece, principalmente al comprador, información clara y concisa sobre estos temas.

Esta información sirve al mismo tiempo de guía para empresas del sector de las cocinas, y las empresas asociadas a AMK pueden adoptarla de forma total o parcial. De aquí no se desprende ninguna vinculación legal.

Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)

Contenido

Funciones y uso de la cocina 2

Consejos para su utilización 4

Consejos de mantenimiento 8

Resumen 13

Un pequeño compendio de material 14

No todos los frontales blancos son iguales 18

La encimera 20

Aviso legal 24

1. FUNCIONES Y USO DE LA COCINA

Uso Mantenimiento Material

Como ocurre en todos los objetos de la vida cotidiana, la apariencia de las cocinas equipadas modernas ha cambiado considerablemente. Antes los equipamientos de las cocinas consistían fundamentalmente en elementos sueltos como encimera, fuegos y fregadero. El trabajo en la cocina requería gran parte del día y consistía, principalmente, en cocinar, ordenar y limpiar. Esto se debía a los largos tiempos de preparación habituales en aquel entonces. Y también se debía a las superficies de trabajo y las funciones que no estaban relacionadas y originaban largos recorridos.

Con la introducción de la cocina equipada, el trabajo en la cocina se revolucionó por completo. Las superficies de trabajo y las funciones dispuestas de forma inteligente se encargan de que hoy en día cocinar sea una tarea agradable. En consecuencia, era inevitable cambiar los requisitos que se planteaban a las cocinas. Además de las meras «funciones de trabajo», actualmente también se le otorga un gran valor a crear un ambiente agradable.

La cocina ha pasado de ser un «taller» a convertirse en un espacio en el que nos sentimos bien. Por eso en una cocina actual se utilizan materiales que originalmente solamente se utilizaban en la zona de estar. Aunque la calidad de estos materiales se ha mejorado notablemente para satisfacer los requisitos de la cocina, siguen exigiendo un mantenimiento especial sobre el que queremos hablar aquí.

AMK

www.amk.de

2. CONSEJOS PARA SU UTILIZACIÓN

Trabajar en la cocina también implica tratar con altas temperaturas, vapor de agua y humedad. Además, muchos alimentos producen manchas persistentes. Aunque los materiales que se utilizan actualmente en los muebles son resistentes contra la mayoría de esfuerzos a los que se someten, todo tiene su límite, algo que se debe a las propiedades específicas de los materiales. Para que no se produzcan daños en una cocina y la pueda disfrutar durante mucho tiempo deberá seguir unos pocos, pero importantes, consejos en el cuidado de su cocina.

Cuando cocine abra con regularidad la **ventana de la cocina.**

Asimismo, tenga en cuenta obligatoriamente la información del producto del fabricante correspondiente.

Normalmente en la cocina se suelen utilizar muebles de madera. Estos son sensibles a la humedad. Si tiene cuidado con la humedad evitará daños en los muebles.

Utilice **habitualmente la campana extractora.** Antes de cocinar encienda la campana con una potencia moderada y después de cocinar tenga en cuenta el vapor que queda. Después de cocinar seque con un paño el vapor que haya en los armarios.

Ajuste el nivel de potencia de la campana extractora a sus hábitos de cocina personales y a las condiciones del espacio. Para ello le servirá de ayuda el manual de instrucciones de la campana extractora.

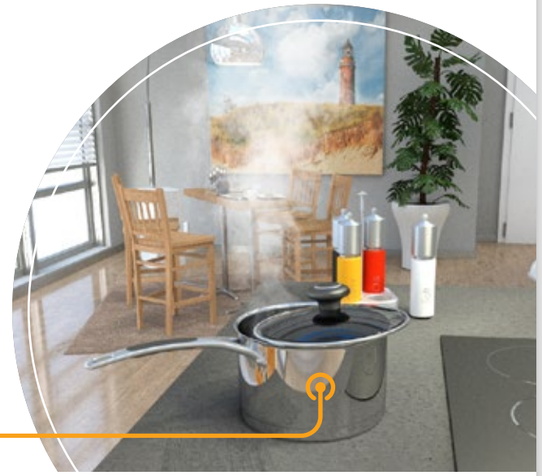
Para poder eliminar mejor la humedad originada durante la cocción es muy útil observar las indicaciones de limpieza y de mantenimiento del fabricante de la campana correspondiente y limpiar o cambiar el filtro con regularidad.

Evite que el agua se derrame.
Y esto ocurre:
seque la superficie inmediatamente, ¡incluida el agua derramada debajo de la cafetera!

No abra el lavavajillas hasta pasados unos 20 minutos después de finalizar el programa, para que el vapor pueda condensarse dentro del lavavajillas No abra el lavavajillas durante el lavado en marcha. Si necesita algo urgentemente: abra totalmente la puerta del lavavajillas, coja el objeto que necesite y vuélvalo a cerrar del todo (no lo deje entreabierto). **Después de abrirlo retire las gotas de vapor de agua de los muebles de al lado.** Si su lavavajillas tiene una función de apertura automática para el secado, el lavavajillas regula automáticamente la cantidad de vapor. **Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante que figuran en las instrucciones de servicio y de montaje.**

Observación:
La cocina debe tener una temperatura moderada para que los vapores calientes (humos, vapores) no se adhieran a las superficies frías de los muebles.

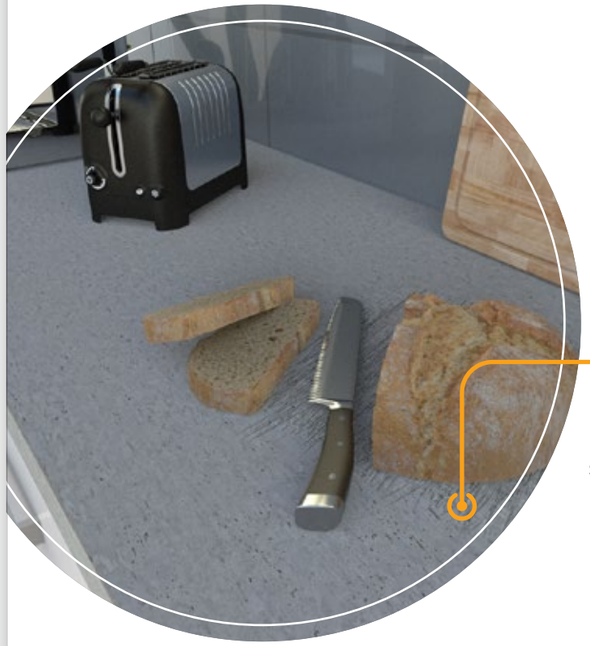
No deje **ollas calientes** sin salvamanteles de protección **sobre la encimera** u otros muebles de la cocina.



2. CONSEJOS PARA SU UTILIZACIÓN

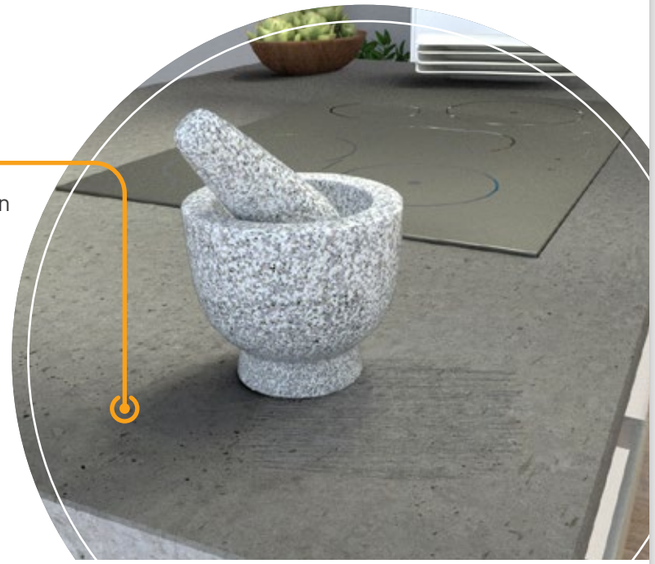
No coloque **ningún aparato que genere vapor o calor**, por ejemplo, la cafetera, hervidor o tostadora, **debajo de los armarios de pared**. A la larga, tanto el vapor como las altas temperaturas dañan sus muebles. Por lo tanto: lo mejor es que seque el vapor inmediatamente y retire el agua derramada. Para ello tenga en cuenta las instrucciones de uso del fabricante de los aparatos.

Verifique con regularidad el **desagüe de agua condensada** de su frigorífico para que no se atasque y el agua de condensación que rebose no dañe sus muebles.



No corte nunca alimentos directamente sobre la encimera, sino utilice una **madera adecuada**.

La vajilla de gres tiene en la parte inferior un borde sin esmaltar. Por eso si estas piezas se mueven sobre la encimera se pueden producir arañazos.



3. CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

En primer lugar, se debe consultar la información del producto y las instrucciones de mantenimiento de los fabricantes correspondientes! Debido a propiedades del material especiales pueden diferir de nuestros siguientes consejos.

Si cuida su cocina con regularidad mantendrá su valor y prolongará notablemente la durabilidad. Además, mantendrá su cocina en un estado higiénico perfecto.

- En principio utilice solamente detergentes suaves y solubles en agua (por ejemplo jabón neutro), que se especifiquen expresamente en la información del producto para muebles de cocina.
- Lo mejor es que utilice un paño suave sin pelusas o una gamuza. No todos los paños son adecuados para la limpieza. Tenga en cuenta las indicaciones de mantenimiento específicas del fabricante. Preste atención a utilizar solamente paños o trapos completamente limpios.
- Retire la suciedad lo antes posible. Las manchas recientes se quitan mucho más fácil y, normalmente, por completo.
- Después de limpiar los muebles de la cocina séquelos por completo.

En ningún caso utilice disolventes, polvos abrasivos, lana de acero o estropajos metálicos, porque estropean la superficie de tal manera que ya no es posible arreglarla.

No utilice **nunca un limpiador de vapor** ni una manguera de agua.

Madera lacada

Las superficies de madera lacada se limpian con agua templada, un detergente suave y un paño humedecido. Después seque la superficie a fondo en el sentido de la estructura. Para las manchas especialmente persistentes, el detergente se puede utilizan sin diluir o también se puede utilizar limpiacristales. Por seguridad, compruebe en un lugar poco visible si el detergente ataca a la superficie.

Los lustramuebles o productos similares no son adecuados para el mantenimiento, ya que contienen disolventes y grasas, y a menudo forman una película que cambia la apariencia.

Madera encerada o lubricada

Las encimeras, frontales y laterales (chapados) de madera maciza se deben tratar con aceite especial o cera del fabricante. A pesar de este tratamiento, la protección contra las manchas (por ejemplo contra fruta o verdura con colores intensos) no es completa. Limpie la encimera con un detergente doméstico suave y, si es necesario, con un cepillo de mano y seque la encimera a fondo. Después, la encimera se debe tratar de nuevo con el producto recomendado por el fabricante. Una encimera de madera maciza se adapta a la humedad del aire del espacio en donde se halla. Evite que el agua se retenga en las superficies, porque el producto se podría combar y la superficie hacerse rugosa.

Superficies de plástico (frontales, cuerpos y encimera)

Existen diferentes superficies de plástico. Por eso tenga en cuenta la información del producto del fabricante. Por regla general se limpian con un detergente doméstico y un paño suave y después se aclaran con agua limpia y se secan a fondo. Para las manchas especialmente persistentes, el detergente se puede utilizan sin diluir o también se puede utilizar limpiacristales. Por seguridad, compruebe en un lugar poco visible si el detergente ataca a la superficie.

Evite que se forme humedad a lo largo de los cantos y las juntas de los muebles.

Superficies «mate»

El efecto de suavidad de las superficies de los muebles de cocina se consigue gracias a una estructura especial de las superficies. Esto hace que las superficies sean sensibles a los líquidos muy colorantes, como el zumo de grosellas, el kétchup o el vino tinto, incluso a las grasas. En este caso es muy importante limpiar las superficies inmediatamente. Si la mancha se seca, en la mayoría de los casos ya no se puede quitar por completo. Con detergentes más agresivos o abrasivos, la superficie se pule y se forma una mancha brillante visible.
Existen diferentes materiales para superficies «mate». Por eso debe consultar la información del producto del fabricante.

3. CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

Superficies brillantes

Existen diferentes materiales para superficies brillantes. Por eso debe consultar la información del producto del fabricante. Limpie las superficies brillantes exclusivamente con una gamuza suave, limpia y húmeda o un paño suave y limpio. Las partículas de suciedad más pequeñas de los paños provocan arañazos. En casos excepcionales, con suciedad persistente también se puede utilizar un detergente doméstico suave no abrasivo. Después pase un paño húmedo por la superficie y séquela a fondo. No todos los paños son adecuados para limpiar superficies brillantes lacadas. Tenga en cuenta también las indicaciones de mantenimiento específicas del fabricante.

Encimeras de piedra natural

Se utilizan diferentes materiales. Es normal que se aprecie un cierto proceso de envejecimiento y rastros del uso. Tenga en cuenta obligatoriamente la información del producto específica y las instrucciones de mantenimiento del fabricante. La grasa, el aceite y otros líquidos habituales en el comercio se deben retirar inmediatamente para que no dejen manchas permanentes. Después aclare la superficie con agua y un paño limpio.

Coloque las ollas calientes siempre sobre un salvamanteles para evitar manchas y fisuras.

Es recomendable renovar todos los años la impregnación después de una limpieza a fondo previa.

Composite de cuarzo

Según las indicaciones del fabricante, una limpieza correcta es un requisito indispensable para un uso duradero y continuo. Tenga en cuenta obligatoriamente la información del producto específica y las instrucciones de mantenimiento del fabricante. La grasa, el aceite y otros líquidos habituales en el comercio se deben retirar inmediatamente para que no dejen manchas permanentes. Después aclare la superficie con agua y un paño limpio. Coloque las ollas calientes siempre sobre un salvamanteles para evitar manchas y fisuras.

Cerámica:

Según las indicaciones del fabricante, una limpieza correcta es un requisito indispensable para un uso duradero y continuo. Tenga en cuenta obligatoriamente la información del producto específica y las instrucciones de mantenimiento del fabricante. La grasa, el aceite y otros líquidos habituales en el comercio se deben retirar inmediatamente para que no dejen manchas permanentes. Después aclare la superficie con agua y un paño limpio.

Encimeras de material mineral

Se utilizan diferentes materiales. Por tanto, tenga en cuenta obligatoriamente la información del producto específica y las instrucciones de mantenimiento del fabricante. La grasa, el aceite y otros líquidos habituales en el comercio se deben retirar inmediatamente para que no dejen manchas permanentes.

Encimeras laminadas

No deje nunca objetos húmedos (por ejemplo la cafetera, paños de limpieza) sobre las juntas de las encimeras para que no se produzcan hinchamientos debido a la penetración de humedad. Lo mismo ocurre con las juntas entre la superficie de la encimera y los rebordes (por ejemplo los cantos gruesos).

Superficies de cristal

El cristal se puede limpiar con un detergente suave con una esponja o un trapo y también con limpiacristales habituales. Se debe evitar un uso inadecuado que suponga abrasión, arañazos o cortar sobre el cristal. Para evitar arañazos al cortar utilice una superficie para cortar alimentos. Al limpiar las superficies de cristal satinadas no se debe utilizar ningún detergente que contenga silicona ni ácido. En las superficies satinadas, las sustancias que contienen grasa o aceite dejan manchas con un ligero efecto de sombreado que se pueden eliminar con un limpiacristales.

Placas de vitrocerámica

La suciedad que no se ha quemado se puede eliminar con un paño húmedo sin detergentes adicionales. La abrasión metálica de las bases de las ollas, las manchas de cal y de agua se eliminan con un limpiador de acero inoxidable o un limpiador especial para vitrocerámica.

La suciedad quemada se elimina con una rasqueta mejor cuando todavía está caliente. Para el azúcar o los ingredientes que tienen azúcar, la suciedad se debe eliminar inmediatamente.

3. CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

Fregaderos de plástico (material compuesto)

Para limpiar los fregaderos de plástico puede utilizar detergentes convencionales o detergentes domésticos no abrasivos. La suciedad persistente se trata con un detergente para lavavajillas. Las manchas de cal se pueden eliminar muy bien con vinagre o descalcificador. Atención: utilice estos productos solamente en fregaderos de plástico. En otras piezas de plástico se pueden producir daños.
¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!

Acero inoxidable

Para el mantenimiento es suficiente con un detergente convencional. Solo para acero inoxidable sin recubrimiento de protección antihuellas: la suciedad persistente y las manchas de agua se pueden eliminar con un detergente destinado para acero inoxidable. Para las superficies de acero inoxidable tanto pulidas como cepilladas, los fabricantes ofrecen detergentes de limpieza y de mantenimiento especiales.

Aluminio

Normalmente las superficies de aluminio se limpian con un paño húmedo, suave sin otro producto adicional. Para evitar las manchas de agua se recomienda secar a fondo la superficie de aluminio. En caso de suciedad intensa se puede utilizar detergente de lavavajillas, un limpiacristales o productos para aluminio. ¡No utilice detergentes alcalinos ni abrasivos!

Otras superficies metálicas (por ejemplo, tiradores, herrajes, sistemas de división interiores)

Si es necesario, las superficies se deben limpiar solamente con un paño húmedo. No utilice detergentes agresivos ni abrasivos.

Campanas extractoras

Además de la limpieza habitual de la carcasa, el filtro de grasa, si es metálico, se debe limpiar con regularidad con lejía o detergente para lavavajillas. Los filtros de fibra para grasa se deben cambiar. En las campanas extractoras con funcionamiento de recirculación de aire, el filtro de carbón activado se debe cambiar cada 3 a 6 meses. ¡Tenga en cuenta también las indicaciones del fabricante!

Hornos

La mejor forma de limpiar el interior del horno es utilizando un detergente convencional, siempre que aún esté caliente y la suciedad no se haya quemado. Para la suciedad persistente puede utilizar un detergente limpiahornos especial.
¡Tenga en cuenta también las indicaciones del fabricante y las indicaciones del detergente!

Frigoríficos

Por motivos higiénicos, cada seis meses será necesario hacer una limpieza general de su frigorífico. Para ello desconecte el frigorífico, deje que se descongele y retire todos los estantes y las cestas. Elimine también cualquier resto que haya en el desagüe de condensado situado en el extremo inferior de la pared posterior de su frigorífico. Para la limpieza se recomienda utilizar un detergente suave con un paño suave.

¡Tenga en cuenta también las indicaciones del fabricante!

4. RESUMEN

Como puede apreciar, el mantenimiento del frigorífico no entraña ningún misterio. Tampoco necesita ningún arsenal de productos químicos para deshacerse de las manchas. En la mayoría de los casos, sirven de ayuda, como se ha descrito, un detergente doméstico suave convencional y un paño suave o una gamuza. En las instrucciones de uso del fabricante de los muebles, electrodomésticos y accesorios encontrará información específica sobre el mantenimiento concreto de su cocina.

Como con toda la suciedad, lo importante es eliminar las manchas rápidamente, después seguirá disfrutando durante mucho tiempo de su nueva cocina.

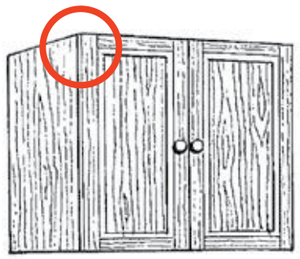
Esta información de uso de AMK son recomendaciones para la limpieza y el mantenimiento de muebles de cocina. Se basan en ensayos de laboratorio y en experiencias adquiridas en la práctica y corresponden al estado actual de los conocimientos. En caso de duda deberá probar en un lugar poco visible si el detergente utilizado ataca a la superficie. Con la información de uso no pretendemos ser exhaustivos, porque cada vez aparecen materiales nuevos en el mercado que no se han podido tener en cuenta en esta documentación. ¡Por eso, tenga en cuenta siempre la información del producto y las indicaciones de uso y de mantenimiento del fabricante de su cocina!

5. UN PEQUEÑO COMPENDIO DE MATERIAL

Madera maciza o materiales derivados de madera

La madera maciza es un material vivo que reacciona especialmente con la humedad del aire. Se dice que la madera «está viva». Aunque el tratamiento de las superficies puede ralentizar las propiedades específicas del material, no puede evitarlas por completo. Procure que la humedad del aire de su cocina se sitúe preferiblemente entre un 40 % y un 60 % (humedad relativa del aire).
Si este nivel se sobrepasa o no se alcanza durante un espacio de tiempo breve de dos a tres días no supone ningún efecto negativo. A propósito, con esta humedad relativa del aire se sentirá más cómodo.

Hinchamiento y retracción de madera maciza



Saliente
debido a hinchamiento

Retroceso
debido a retracción

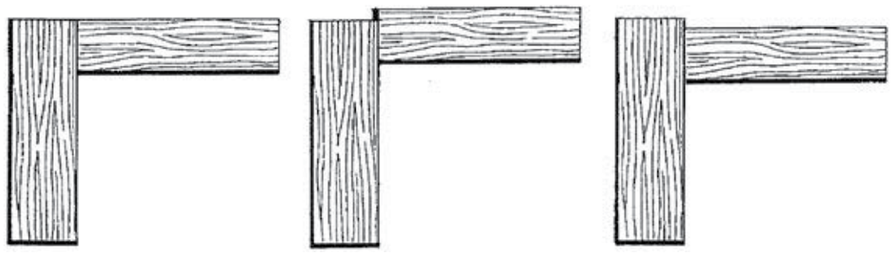


Fig. 1:
Humedad del aire normal

Fig. 2:
Humedad del aire elevada

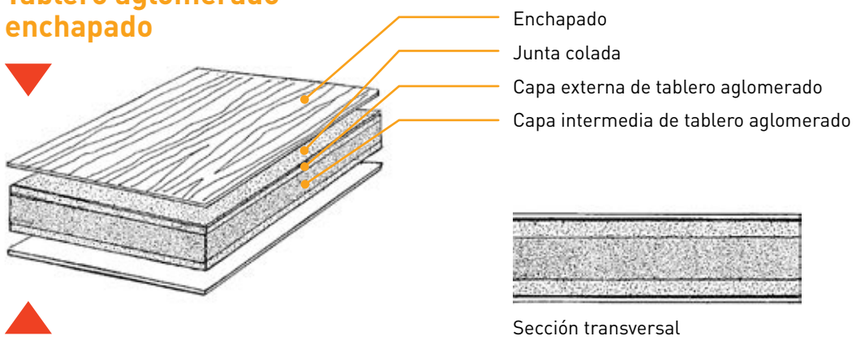
Fig. 3:
Humedad del aire reducida

Como es un producto natural, la madera –condicionada por las diferentes regiones de crecimiento– está sometida a pequeñas fluctuaciones en el color y en la estructura. Para los amantes de la madera maciza, esto es una característica de calidad.

Enchapado

El enchapado es una madera maciza cortada delgada, con un espesor máximo de 8 mm. Mediante el laminado de los materiales derivados de madera se consigue una apariencia similar a la madera maciza y al mismo tiempo se reduce la sensibilidad frente a las fluctuaciones de la humedad del aire.

Tablero aglomerado enchapado



Materiales derivados de madera, por ejemplo tableros aglomerados, HDF (de fibras alta densidad) y MDF (de fibra de densidad media)

Material derivado de madera es el término general para el material de tableros que se fabrica con fibras, virutas o enchapados de madera. El tablero aglomerado se fabrica con aglomerado de madera laminadas a alta presión y a temperaturas en torno a 100 °C. La capa intermedia está formada por virutas gruesas, la capa exterior, por virutas finas. De este modo se forma un efecto de tablazón que garantiza la estabilidad dimensional del tablero. Los tableros aglomerados se recubren siempre con enchapado o plástico por ambos lados.
El tablero HDF (HDF = tablero de fibra de alta densidad) y el tablero MDF (MDF = tablero de fibra de densidad media) se fabrican de forma similar al tablero aglomerado. A diferencia de los tableros aglomerados, aquí se utilizan fibras de madera finas, lo que también implica un mayor peso. Los tableros de HDF y de MDF tienen una superficie prácticamente cerrada y son especialmente adecuados para material de base de frontales de láminas 3D y frontales lacados en color.

Plásticos

Los plásticos se utilizan, principalmente, como superficie de frontales y cuerpos.
Se diferencia entre duroplásticos y termoplásticos. Como duroplástico se utiliza resina de melamina. La resina de melamina tiene un uso muy versátil. La decoración puede tener un estampado o ser unicolor. Es especialmente cómodo para la limpieza ya que, por regla general, tiene una superficie lisa y cerrada. Para las encimeras se utilizan especialmente laminados compuestos de melamina, que cumplen los requisitos especiales de las encimeras. El termoplástico se utiliza en la superficie de los frontales. La ventaja consiste en que los perfiles de las superficies se pueden diseñar sin juntas.

5. UN PEQUEÑO COMPENDIO DE MATERIAL

Metales (acero inoxidable y aluminio)

En la cocina, los metales están técnicamente necesarios o sirven como mejora del aspecto. Se utilizan, entre otros, en electrodomésticos, fregaderos, encimeras, revestimientos de nichos, tiradores y zócalos. Principalmente se utiliza acero inoxidable y aluminio.

Lacas

Se utilizan sistemas de lacas respetuosos con el medioambiente. Estos protegen la superficie de los muebles. Se aplican como laca transparente o laca de color, entre mate y brillante, o como laca estructurada. Los materiales portantes metálicos (piezas de herrajes) también se utilizan con pintura en polvo, para lo cual el polvo de laca seco se cura mediante calor sobre la superficie portante.

Aceites y ceras

En la madera maciza y los enchapados se consigue una superficie especial con aceites o ceras. Se realza la estructura natural de la madera sin que se vea una película en la superficie. Un inconveniente es la sensibilidad a las manchas, porque no hay ninguna capa de protección.

Encimera de cristal

El uso de cristal sirve para realzar el aspecto y destaca por su fácil limpieza y su resistencia térmica.

Piedra natural

Como piedra natural para encimeras se utiliza, sobre todo, una piedra dura (por ejemplo granito). Cada encimera de piedra natural es una pieza única, de modo que las diferentes encimeras se diferencian en color y en estructura. En las diferentes piedras duras, debido a los capilares que tienen en mayor o menor medida, fisuras o juntas más grandes o más pequeñas, es necesario aplicar una impregnación de fábrica.
Gracias a la impregnación se retrasa la absorción de líquido, pero no se evita. La capacidad de difusión de vapor se mantiene por completo. Si la piedra natural está impregnada, la impregnación se deberá renovar con el paso del tiempo. Esto no solo depende de la piedra natural utilizada, sino también del grado de utilización. Cabe esperar que se cree una pátina (signos de uso). El fabricante de la encimera le podrá informar con más detalle.

Composite de cuarzo

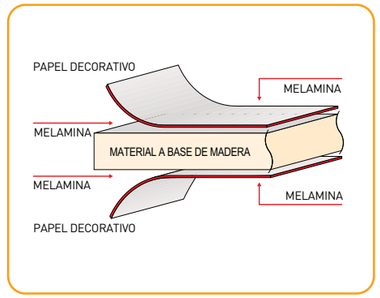
El composite de cuarzo para encimeras es un material de alta tecnología. El composite de cuarzo se compone de diferentes materiales (aprox. 93 % de cuarzo, aprox. 7 % de aglutinante, polvo mineral y otros materiales auxiliares). Está disponible en numerosas variantes. Cada encimera se fabrica como una pieza única. Por regla general, las encimeras de composite de cuarzo están fabricadas y certificadas para el contacto directo con los alimentos según el reglamento (CE) n. 1935/2004 y el reglamento (UE) n. 10/2011. Una característica típica de los materiales de composite de cuarzo es la existencia de puntos o de pigmentos y poros. Gracias a la buena densidad de la superficie, el composite de cuarzo pulido solamente se debe limpiar, no requiere mantenimiento. Pero que esté exento de mantenimiento no significa que sea autolimpiable.

Cerámica:

La cerámica se fabrica con materias primas naturales, cuidadosamente seleccionadas (alúmina, feldespato, arena de cuarzo, minerales). Mediante el proceso de sinterización térmica (superior a 1 200 °C), la cerámica se convierte en un producto con una dureza al rayado muy alta. La cerámica tiene un grado de absorción de casi cero y, por ello, es impermeable al agua y resistente a los líquidos. El material no libera sustancias nocivas y es perfectamente idóneo para el contacto directo con los alimentos. Otra ventaja de su uso en la cocina es que la cerámica es resistente a las altas temperaturas y se limpia muy fácil. La cerámica no requiere mantenimiento. Pero que esté exento de mantenimiento no significa que sea autolimpiable. Es resistente contra casi todos los productos químicos habituales en el hogar. La cerámica es resistente a la coloración permanente y relativamente resistente a abrasión. Es habitual la existencia de puntos o de pigmentos.

6. NO TODOS LOS FRONTALES BLANCOS SON IGUALES: BREVE INFORMACIÓN SOBRE LOS MATERIALES

Las cocinas se componen de numerosos componentes y piezas sueltas. Desde el punto de vista de la apariencia exterior, el frontal de la cocina cobra una gran importancia, pues simboliza la impresión general de la planificación de la cocina. ¿Pero qué se esconde detrás de numerosos términos técnicos que se mencionan en el momento de la venta o en la oferta? Su asesor técnico se lo explicará con mucho gusto: aquí encontrará los principales términos.

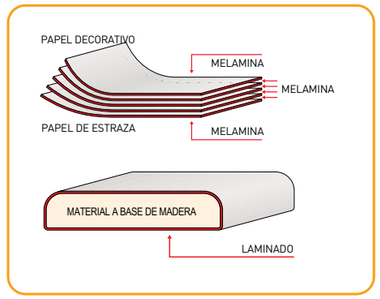


1. Frontales de melamina (recubrimiento directo)

VENTAJAS: los frontales de melamina permiten realizar múltiples motivos decorativos, coloreados con un solo tono o impresos con motivos de madera. Los materiales que se obtienen son relativamente económicos, fáciles de cuidar y muy resistentes, y por eso son el material óptimo para los muebles de cocina.

CAMPO DE APLICACIÓN: material para frontales y cuerpos.

PROCESO DE PRODUCCIÓN: en los llamados frontales de melamina, los papeles decorados embebidos en resina se colocan mediante presión y alta temperatura arriba y abajo en tableros de derivado de madera (tableros aglomerados o MDF) en un proceso de producción de un paso. Durante el prensado en caliente, la capa de resina de melamina se funde entre el papel y el tablero, y forma una unión irreversible. Los elementos de estructuración de la prensa influyen en la superficie. Esta puede presentar estructuras finas, lo que, desde la percepción háptica, puede proporcionar reproducciones de madera muy buenas.

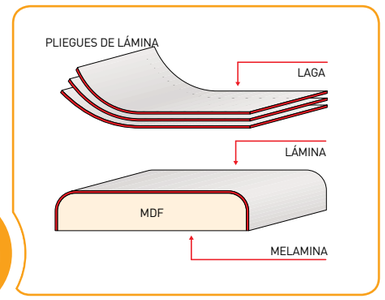


2. Frontales de laminado (paso de trabajo de dos fases)

VENTAJAS: los frontales de laminado son extremadamente resistentes y sólidos, también exigen poco mantenimiento y se pueden postformar, por lo tanto, sin juntas en la vertical (frontal) ni en la horizontal (canto en N de la encimera). La superficie tiene varias capas, de modo que es más gruesa que los frontales de melamina. De manera que el material es más duro, no tiene poros y es más resistente que la melamina o el material con recubrimiento directo. Además, existe la posibilidad de una formación sin juntas de los cantos, el llamado postformado. Con este proceso de conformado a presión y aplicación de calor, el laminado se forma en el canto ya redondeado o perfilado.

CAMPO DE APLICACIÓN: material del frontal y la encimera.

PROCESO DE PRODUCCIÓN: en un proceso de producción de dos pasos se prensan varias capas de papeles decorativos y de melaza impregnados en resina de melamina formando el laminado y se colocan en tableros de derivado de madera (tableros aglomerados o de MDF). El material del laminado tiene un espesor máximo de un milímetro. También aquí, con unos elementos de estructuración en la chapa de prensado se obtienen efectos en la superficie (de brillante a estructurado)

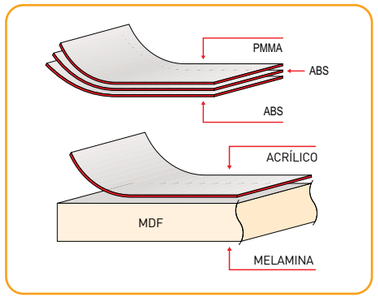


3. Frontales de láminas (lisas o laminadas, por ejemplo laminado de pintura)

VENTAJAS: los frontales de láminas son resistentes a las influencias de la cocina. No tienen competidores en cuanto a la relación calidad-precio, de modo que constituyen una alternativa de apariencia atractiva a los frontales de madera y lacados.

CAMPO DE APLICACIÓN: material del frontal.

PROCESO DE PRODUCCIÓN: aquí varias capas de material polímero se prensan en caliente y después se pintan y se estampan. Un tablero laminado –normalmente MDF– se envuelve en toda su superficie y por los cantos con esta lámina polímera que se ha creado sin contracción posterior. El lado posterior del frontal suele ser de plástico.

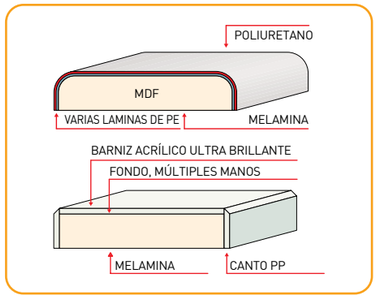


4. Frontales de acrílico

VENTAJAS: los frontales de acrílico ofrecen un gran brillo y una elevada profundidad de brillo que recuerda al vidrio, pero más ligero y más económico, y se puede trabajar con herramientas normales para madera. Con los frontales de acrílico también se pueden obtener perfectamente efectos metálicos. La facilidad de mantenimiento se caracteriza por la posibilidad de poder rectificar los pequeños arañazos con un pulido.

CAMPO DE APLICACIÓN: material del frontal.

PROCESO DE PRODUCCIÓN: varias capas de plásticos polímeros dan como resultado un material con un espesor de hasta cinco milímetros. La capa de cubierta es de acrílico, PMMA o plexiglás. El material se pega en toda su superficie en un tablero de MDF recubierto de melamina.

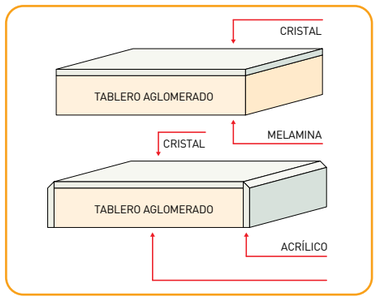


5. Frontales lacados

VENTAJAS: las superficies lacadas se pueden fabricar con una gran variedad en mate o brillo. Son de un material puramente estético, resistentes y fáciles de limpiar.

CAMPO DE APLICACIÓN: materiales para frontales y elementos adyacentes.

PROCESO DE PRODUCCIÓN: en los frontales lacados, en primer lugar, el material de base MDF con una parte posterior de melamina se corta y se perfila. Varias capas de laca de imprimación o de poliéster se aplican como relleno, se rectifican y se endurecen.

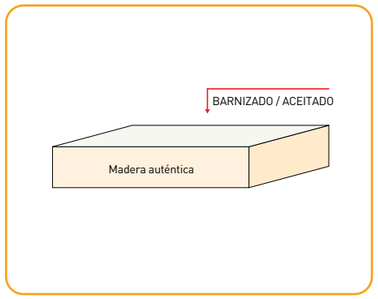


6. Frontales de cristal

VENTAJAS: los frontales de cristal son muy atractivos, ofrecen un brillo elegante y son muy resistentes. La placa de vidrio se puede lacar previamente por la parte trasera o imprimir digitalmente y aplicarle una imprimación sellante.

CAMPO DE APLICACIÓN: material para frontales, nichos y encimeras.

PROCESO DE PRODUCCIÓN: el material de base es un tablero laminado en el que en la mayoría de los casos se pega una plancha de cristal de seguridad ESG (cristal de seguridad). a menudo, para proteger los cantos laterales se coloca un canto perimetral de acrílico (PMMA o también plexiglás). La producción y la colocación son muy costosas.



7. Frontales de madera auténtica

VENTAJAS: naturaleza en estado puro, así son los frontales de madera auténtica. La madera es una materia prima natural que mantiene su belleza natural y su individualidad gracias a un lacado o lubricado resistente. Cada frontal es una pieza única e incomparable.

CAMPO DE APLICACIÓN: materiales para frontales y elementos adyacentes.

PROCESO DE PRODUCCIÓN: las piezas del marco consisten, principalmente, en madera maciza laminada (madera laminada). El pánel y las piezas delanteras de los cajones están enchapados. Para que los marcos y el pánel tengan la misma apariencia, los marcos se pueden enchapar por delante y por detrás.
El material de base es muy costoso y por eso se sitúa en el segmento de precios superior de los distintos grupos de modelos.

7. LA ENCIMERA: LA BASE PARA MUCHOS TRABAJOS DE LA COCINA

La encimera es el elemento predominante y con su función de diseño del espacio y su tamaño determina la impresión general de la cocina. No solo es la superficie principal para preparar los platos, sino también para todos los trabajos que tienen lugar en la cocina. Por lo tanto, todos los materiales que se utilizan como material para la encimera deben cumplir los requisitos de las superficies higiénicas en caso de contacto directo con los alimentos y, al mismo tiempo, deben ser muy robustos. La variedad es amplia y abarca desde piedra natural, pasando por composite de cuarzo, cerámica, acero inoxidable, cristal, material mineral, laminado, hasta madera maciza.

Material mineral

Los materiales minerales tienen una háptica agradable y no solo son muy bonitos, sino que, sobre todo, son muy versátiles. El material consiste en una masa acrílica con minerales y pigmentos de color y se puede dar la forma que se desee sin juntas.
Se pueden elegir numerosos colores.

Cerámica

La cerámica es el material artificial más antiguo de la humanidad. Las materias primas naturales quemadas son tan densas que cumplen los requisitos más estrictos en materia de higiene, incluso para el uso diario. La paleta de colores apenas tiene límites. El tacto especial de la superficie hace que este material sea muy interesante.

Laminado/material derivado de la madera

En el laminado, un tablero de material derivado de la madera forma el material de base. Gracias al papel decorado especial se forman colores unitarios, así como imitaciones a la madera y decoraciones de fantasía con un tacto especial. Las apariencias especiales de la superficie como la madera «recién cortada» de moda pueden realzar muy bien el aspecto de los frontales de los muebles.

Madera maciza

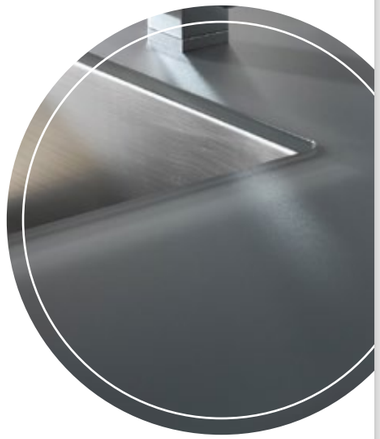
La madera maciza es uno de los materiales más finos y valiosos de la naturaleza. El material proporciona un aspecto cálido y un ambiente agradable. Gracias a una buena calidad de la madera certificada se obtiene un valor especialmente alto y también una pieza única para la encimera.

Piedra natural

La piedra natural es un material natural exclusivo. Gracias a sus propiedades destacadas, como un grado de dureza muy alto, la resistencia térmica fuerte o la posibilidad de realizar un diseño de color natural diferente, este material también es muy apropiado para someterse a las exigencias importantes de una cocina. Además de granito, también se utiliza basalto, cuarcita, anortosita, diorita, sienita, gabro, pizarra y muchos otros.

Composite de cuarzo

El composite de cuarzo es un material muy resistente, compuesto en parte de materias primas naturales (generalmente hasta un 93 % de cuarzo) y en parte biorresinas. La enorme variedad de colores hace posible satisfacer casi todos los deseos de coloración. Las superficies pulidas e higiénicas están probadas y son extraordinariamente adecuadas para el contacto directo diario con los alimentos. (Solicite el certificado correspondiente).



Cristal

El cristal presenta una apariencia muy noble y elegante. La tecnología ha avanzado mucho, de modo que las técnicas de impresión o de lacado en la parte trasera del cristal permiten obtener fotografías y efectos cromáticos.

Acero inoxidable

Ahora las encimeras de acero inoxidable proporcionan una apariencia profesional con una larga durabilidad. Los recubrimientos especiales se encargan de que el material sea resistente a los arañazos y conserve durante mucho tiempo su atractivo.

NOTAS

AMK Die Moderne Küche Service GmbH

AHORA NUEVO EN:

www.amk-ratgeber-kueche.de

La nueva dirección de Internet, cuando se trata de cocinas.

AMK Service GmbH

TAG..DER KÜCHE

Todos los años el último sábado de septiembre

Más información en:
www.tag-der-kueche.de

Aviso legal

Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)
Harrlachweg 4 ■ 68163 Mannheim ■ Alemania

Teléfono: +49 (0) 621 85 06 100
Telefax: +49 (0) 621 85 06 101

Correo electrónico: info@amk.de ■ www.amk.de

Diseño y visualización 3D: Lemm Werbeagentur GmbH ■ www.lemm.de

Existen otros materiales que se utilizan en la cocina que no hemos mencionado.
Por ello, tenga en cuenta siempre la «Información del producto y de mantenimiento» del fabricante correspondiente, para que su cocina no se dañe con el uso y el mantenimiento.

Versión 10/2021