



Fecha: 11-07-2018
Fuente: Las Últimas Noticias
Pag: 20
Art: 2
Título: Por qué es mejor tener cajones que muebles con puertas en la cocina

Tamaño: 28,3x26,9
Cm2: 761,6

Tiraje: 86.632
Lectoría: 235.434
Favorabilidad: No Definida



“El fondo de un cajón debiera ser de una placa de no menos de 9 mm de espesor”, explica Rosario Etcheverry.

Tres profesionales cuentan cómo acondicionar este problemático espacio de la casa

Por qué es mejor tener cajones que muebles con puertas en la cocina

El cajón permite una vista general de lo que está guardado, dice una arquitecta. “Los vasos, platos chicos y cubiertos deberían estar siempre guardados más a la mano”, dice un experto.



Fecha: 11-07-2018
Fuente: Las Últimas Noticias
Pag: 20
Art: 3
Título: Por qué es mejor tener cajones que muebles con puertas en la cocina

Tamaño: 27,2x22,2
Cm2: 603,5

Tiraje: 86.632
Lectoría: 235.434
Favorabilidad: No Definida

RODRIGO SEPÚLVEDA S.

Paradoja de muchos hogares del siglo 21: la cocina, pese a ser uno de los lugares de la casa que más se ocupan, es también uno de los espacios más pequeños e incómodos. El mal uso de los muebles es uno de los motivos de esto. Rodrigo Aljaro, gerente general de Grupo Gourmet (<http://www.grupo-gourmet.cl>), empresa especializada en arquitectura gastronómica, da un consejo básico para partir: "Los vasos, platos chicos y cubiertos son las cosas que más ocupas en una cocina, por lo tanto deberían estar siempre guardados más a la mano. Y los vasos siempre deben ir en los compartimientos superiores porque pesan menos, a diferencia de las fuentes, ollas y vajillas que deben ir en estantes inferiores".

Cajones, no puertas. La arquitecta Rosario Etcheverry, socia de Estudio Lengua (<https://www.estudio-lengua.cl>), ha sido testigo en su trabajo remodelando y diseñando cocinas de la muerte paulatina de los estantes con puertas. Hoy, asegura, lo que la lleva son las cajoneras. "Al sacar el cajón hacia afuera tienes la visión general de todo lo que hay dentro. En un estante cuesta ver o tomar lo

que quedó muy atrás. Los cajones son muy útiles sobre todo para ollas o fuentes grandes, y no solo para los cubiertos, como se usa comúnmente", plantea.

¿Y si se desfondan? "No sé si hay una mejor receta para evitar que los cajones se desfonden que trabajar con un buen mueblista, que emplee buenos materiales y no ahorre en el espesor de las planchas con las que se arman los cajones", aconseja Etcheverry, y añade: "El fondo de un cajón debiera ser de una placa de no menos de 9 mm de espesor, ojalá de MDF enchapado, que es muy resistente. Todo cajón tiene su vida útil. Si se desfonda, lo mejor es reemplazarlo nomás".

¿Exceso de electrodomésticos? Entre el microondas, horno eléctrico, hervidor, cafetera, tostadora, juguera y

quién sabe qué más, puede perder todo el espacio útil del mesón de la cocina. La arquitecta Rosario Etcheverry propone meter mano con una intervención mayor.

"Si hay espacio, se puede instalar una torre o mueble de piso a cielo, donde tengas compartimientos para cada artefacto. Muchos electrodomésticos se pueden embutir en el espacio y solo necesitas abrir puertas, como los microondas. Una forma más artesanal es instalar repisas a media altura. La cosa es que no estén sobre el mesón", detalla.

El buffet. El exceso de elementos en la cocina podría tener una solución fuera de sus límites. "Los vasos y cubiertos podrían estar en otro lugar de la casa, como el comedor, en un mueble tipo buffet, ya que son elementos que se ocupan más en los comedores, no en las cocinas. Así desocupas espacio importante en ésta y los tienes a la mano donde los vas a ocupar con mayor frecuencia", aconseja Joel Solorza, chef, administrador hotelero y director de la Escuela de Gastronomía de Universidad

de las Américas.

Adiós, manillas. Es algo más estético que funcional, pero según cuenta Rosario Etcheverry, hoy los muebles de cocina modernos prescindan de las manillas o tiradores en sus puertas. "Las cocinas dejaron de ser un lugar oscuro, apartado y muchas veces están incorporadas al comedor porque es un lugar en el que se está mucho tiempo. Al eliminar las manillas de los muebles se logra que el mobiliario de este espacio se integre mejor al resto de la decoración", dice y explica cómo se podría acondicionar una puerta para abrirla sin usar una manilla: "Se pueden diseñar puertas que vengán con un corte en unos 45° en la parte superior, para que se pueda meter la mano y abrirla sin problemas".

Basureros afuera. Mucha gente deja el tiesto de la basura dentro del mueble bajo el lavaplatos, junto con los productos y utensilios de aseo. Rodrigo Aljaro recomienda desterrar esta costumbre.

"Primero, por un tema de espacio. Sacando el basurero desocupas al tiro un lugar importante dentro de los muebles. Y, segundo y más importante, por higiene. Puede producirse contaminación cruzada con los artículos de aseo no desinfectantes, como los paños. Comprando un basurero de acero inoxidable se lo puede dejar en algún rincón de la cocina sin problemas, ya que son estéticos y se pueden lavar y desinfectar fácil", dice.

"La cocina es un lugar de mucho maltrato por el uso de cuchillos y de químicos"

Rodrigo Aljaro.