

LA GUÍA PARA TU COCINA IDEAL





Diseña tu cocina

Diseñar una cocina puede ser una experiencia transformadora... o una fuente de frustración si no se planifica bien. Esta guía fue pensada para ayudarte a tomar decisiones informadas y evitar errores comunes. Desde los primeros pasos hasta la elección del proveedor ideal, acá vas a encontrar todo lo que necesitás saber.



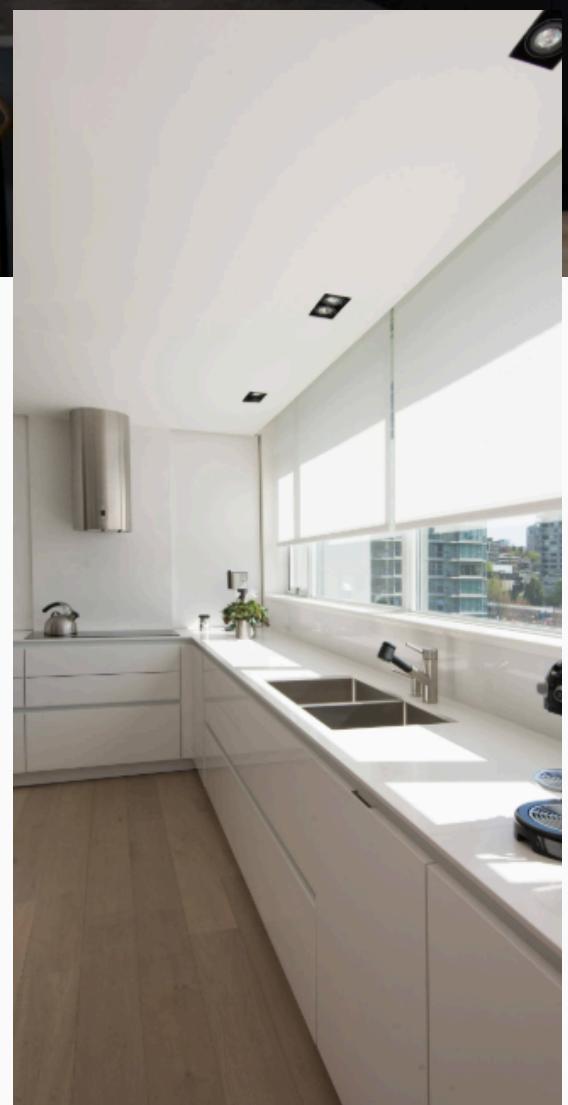
“Tu cocina no es solo un lugar para cocinar, es un reflejo de cómo vivís, de lo que valorás. Diseñarla bien es una inversión en tu día a día.”



1. Conocé tus necesidades y tu estilo de vida

Antes de ver diseños o materiales, es importante entender cómo usás tu cocina en el día a día:

- ¿Cuántas personas la usan?
- ¿Se cocina a diario o sólo ocasionalmente?
- ¿Se cocina solo/a o acompañado/a?
- ¿Qué electrodomésticos necesitás sí o sí?
- ¿Hay niños o mascotas que requieran mayor seguridad?



Sugerencia: Hacé una lista de lo que te gusta y lo que no te gusta de tu cocina actual. Eso ya es un excelente punto de partida.

2. Medición y relevamiento del espacio

Es fundamental conocer el espacio en el que se va a trabajar:



- Medidas exactas del ambiente.
- Ubicación de enchufes, tomas de agua, gas, ventanas y puertas.
- Obstáculo estructurales (columnas, caños, desniveles, etc.).
- Tomar fotos del espacio actual desde distintos ángulos (pueden ser muy útiles en el diseño).
- Identificar si habrá que realizar reformas (cambiar pisos, caños, revestimientos, etc.).

Sugerencia: Aunque podés tomar medidas por tu cuenta, contar con la ayuda de un profesional asegura un relevamiento preciso, lo que evita errores costosos más adelante.



3. Distribución funcional

Una cocina debe ser cómoda y permitir un flujo de trabajo ágil. Algunos tipos de distribución comunes:

- Lineal: todo en una pared (ideal para espacios chicos).
- En L o en U: permiten más superficie y mejor circulación.
- Con isla o barra: funcional y estética, requiere espacio.

Además, considerá el famoso “triángulo de trabajo”: la cocina, la piletta y la heladera deben estar ubicadas estratégicamente para facilitar el movimiento.

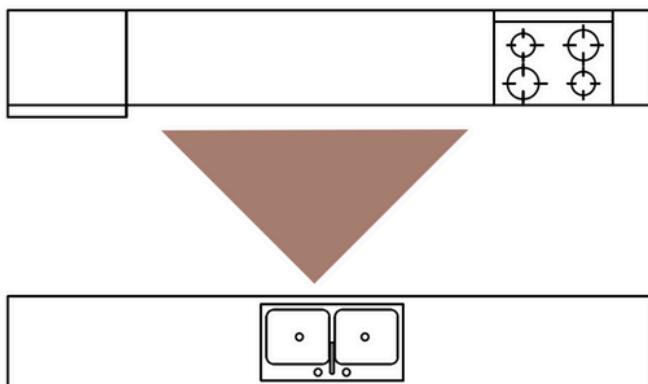


Sugerencia: Pensá cómo te movés al cocinar. Cada persona tiene su rutina y eso debe reflejarse en el diseño.

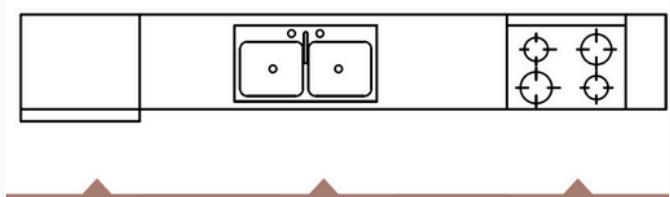
3. Distribución funcional

Te mostramos algunos ejemplos del triangulo de trabajo en cada tipo de cocina

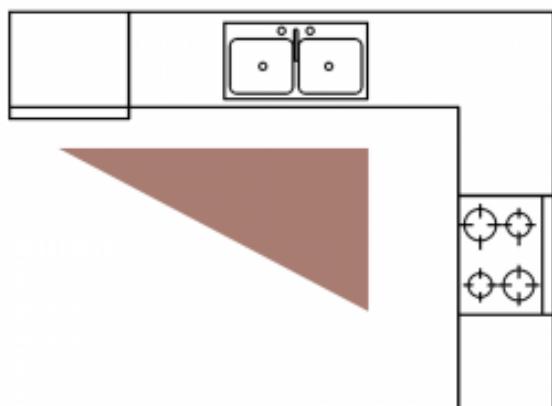
EN PARALELO



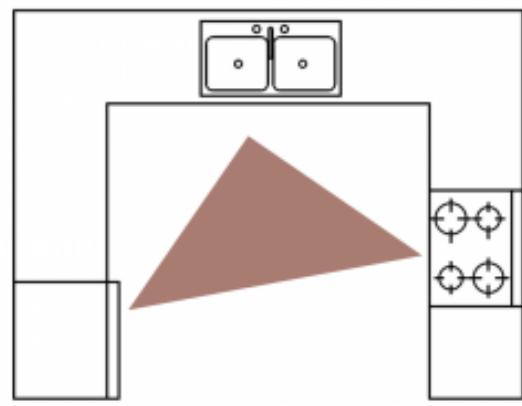
EN LÍNEA



EN "L"



EN "U"





4. Materiales y componentes

Elegir materiales de calidad es clave para que la cocina dure muchos años. Algunos aspectos a tener en cuenta:

- Placas (melamínico, MDF, etc)
- Mesadas: granito, cuarzo, mármol, porcelanato. Evaluá durabilidad, estética y mantenimiento.
- Herrajes: muchas veces se subestiman, pero son fundamentales. Elegí guías, bisagras y sistemas de apertura de marcas reconocidas.
- Accesorios: grifería, pileta, zócalos, tiradores... todo suma, tanto en estética como en funcionalidad.



Sugerencia: No te dejes llevar solo por la apariencia. Consultá sobre durabilidad, garantía y uso real.

5. Estética y diseño personalizado



Tu cocina también tiene que gustarte y reflejar tu estilo. Algunos puntos importantes:

- Colores y combinaciones: tonos claros amplían visualmente; los oscuros dan sofisticación.
- Tipo de puertas: lisas, enmarcadas, laqueadas con o sin tiradores.
- Estantes abiertos o cerrados: prácticos y decorativos, pero también requieren más mantenimiento.
- Iluminación: fundamental para cocinar y crear ambiente. Se puede incorporar en muebles, alacenas, bajo mesada, etc.

Sugerencia: Buscá un equilibrio entre lo que te gusta visualmente y lo que realmente vas a usar todos los días.

6. Presupuesto claro y realista

Antes de avanzar, definí cuánto estás dispuesto/a a invertir. Pero no te fijes solo en el precio final:

- Pedí presupuestos detallados por ítem (mobiliario, mesadas, accesorios)
- Compará materiales, marcas, sistemas de apertura y calidad de terminación.
- Evaluá si incluye diseño, entrega, colocación y garantía.



Sugerencia: Lo barato a veces sale caro. Un presupuesto demasiado bajo puede implicar materiales de baja calidad o falta de servicio postventa.



7. Evaluación del proveedor o fabricante

Una de las decisiones más importantes es con quién vas a hacer tu cocina. Algunos criterios a tener en cuenta:

- ¿Diseñan a medida o trabajan con módulos estándar?
- ¿Realizan relevamiento previo?
- ¿Presentan planos o renders en 3D antes de fabricar?
- ¿Qué materiales y herrajes usan? ¿Qué marcas?
- ¿Incluyen colocación con personal propio o tercerizan?
- ¿Qué garantías ofrecen y por cuánto tiempo?

Sugerencia: Una buena empresa no tiene problema en mostrarte cómo trabaja ni en responder a todas tus preguntas

8. Proceso de diseño y aprobación

Una vez que el proveedor está elegido, asegurate de:

- Revisar con calma el diseño presentado.
- Asegurarte de que todo esté bien detallado: medidas, colores, materiales, accesorios.
- Hacer todos los ajustes necesarios antes de aprobar.
- Firmar una orden de trabajo con condiciones claras (tiempos, pagos, alcance).



Sugerencia: Tomate el tiempo de revisar todo con calma. Una cocina bien planificada desde el inicio evita retrabajos, ahorra tiempo y garantiza mejores resultados.

9. Fabricación y colocación:



Con el diseño aprobado, comienza la etapa de fabricación y colocación. Este proceso debe ser tan cuidado como el diseño mismo.

- Confirmá los tiempos estimados de fabricación y entrega.
- Verificá quién será responsable de la colocación: ¿es personal propio o tercerizan?
- Asegurate de que los instaladores tengan experiencia y cuidado con tu hogar
- Al finalizar, revisá que todo coincida con lo acordado (materiales, medidas, terminaciones).

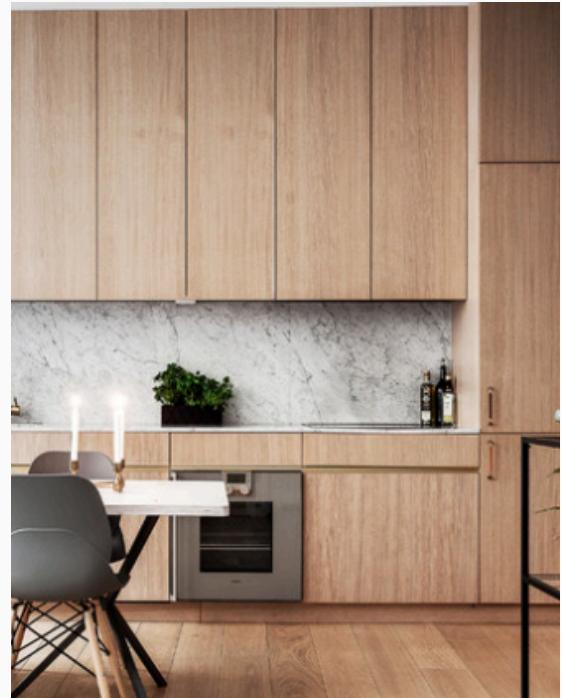
Sugerencia: La calidad de la instalación impacta directamente en el resultado final. No subestimes esta etapa: un buen diseño mal colocado pierde todo su valor.



10. Mantenimiento y uso

Una buena cocina también necesita buenos hábitos:

- Limpiá las superficies con productos suaves (no abrasivos).
- Evitá dejar agua estancada o humedad constante en los bordes.
- Si algo falla, contactá a la empresa para activar la garantía (si la tiene).



Sugerencia: Pedí siempre una guía de uso y mantenimiento al finalizar el proyecto.

Planificación inteligente: tu checklist de cocina

Una herramienta para ayudarte a tomar cada decisión con claridad, sin dejar nada afuera.

ITEMS	✓ / X	NOTAS
Cantidad de personas que usarán la cocina		
Frecuencia de uso (diaria / ocasional)		
Tipo de distribución (En L, En U, Lineal, con isla / Barra)		
Electrodomésticos que se deben incluir		
Estilo deseado (moderno, clásico, minimalista, nórdico, etc.)		
Colores principales		
Colores secundarios o combinaciones		
Material para puertas (melamínico, laqueado, maderas, etc.)		
Textura o acabado de las puertas (mate, alto brillo, brillo 20, etc.)		

ITEMS	✓ / X	NOTAS
Tipo de tiradores (convencionales, tipo J, sistema push)		
Material de mesada (granito, cuarzo, mármol, porcelanato)		
Tipo de pileta		
Grifería		
Sistemas de apertura (Guías, bisagras con cierre suave, cestos extraíbles)		
Iluminación LED integrada (bajo alacena, decorativa)		
Estantes abiertos o vitrinas decorativas		
Tipo de zócalos (de aluminio, melamínicos, etc)		
Zonas de guardado requeridas (alacenas, columna, despensa)		

ITEMS	✓ / X	NOTAS
Espacio para comedor diario o desayunador		
Revestimientos de pared		
Espacio para reciclaje o separación de residuos		
Presupuesto estimado		
Fecha deseada de entrega		
¿Requiere reformas previas? (caños, electricidad, revestimientos)		
Elementos prioritarios o imprescindibles		
¿Qué no te gustaría que tenga tu nueva cocina?		

DEKKA

¿Listo para dar el primer paso?
Contactanos y te acompañamos a
diseñar una cocina pensada para
vos.

www.dekka.com.uy | @dekka.uy

DEKKA

Contacto

09677626

Web. www.dekka.com.uy

Social Media: @dekka.uy

contacto@dekka.com.uy

