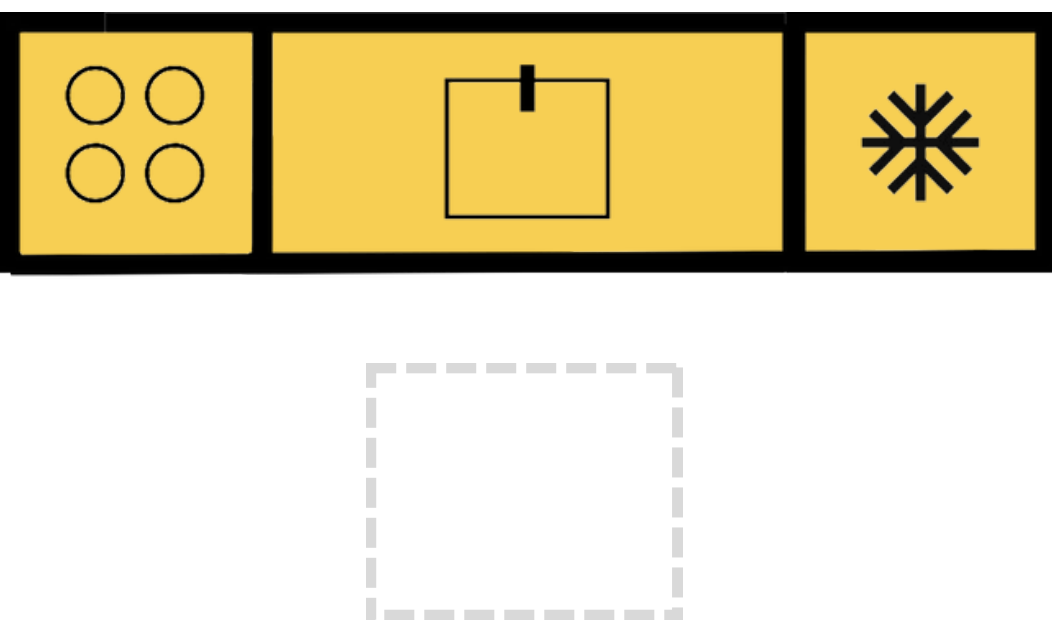


PASO 1

Identifica tu tipo de cocina

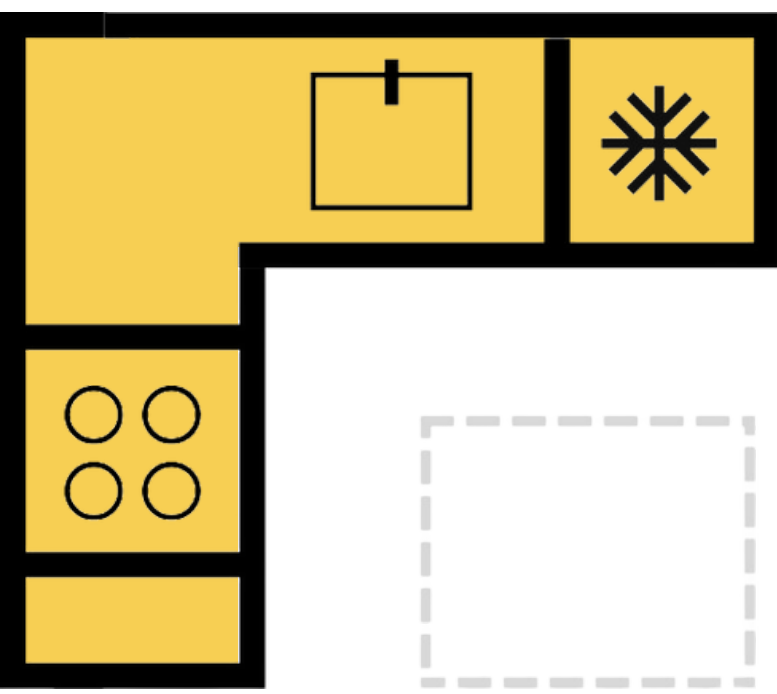
Lineal

Todos los elementos están en una sola pared.



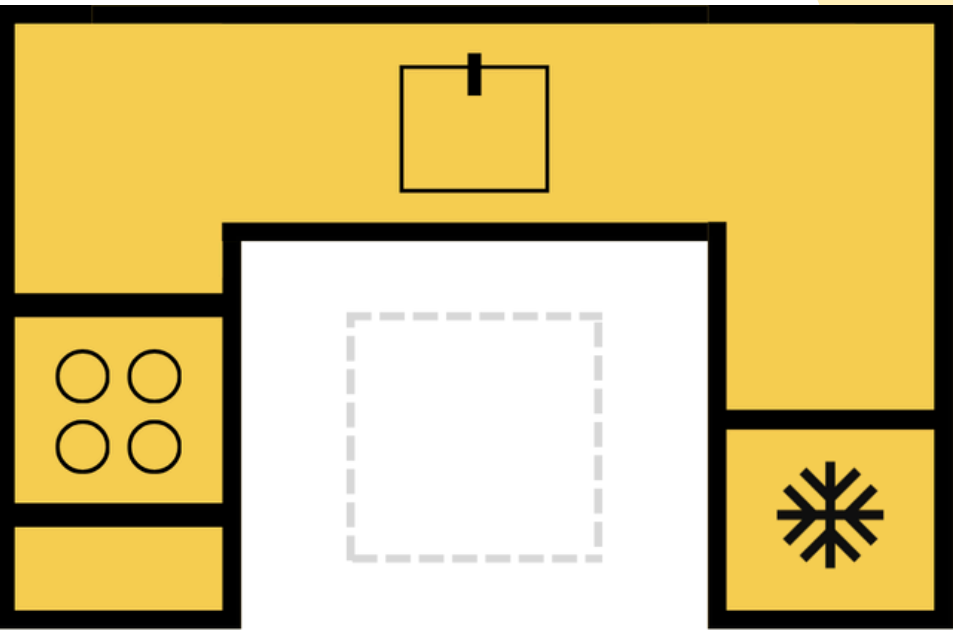
En L

Distribuida en dos paredes contiguas.



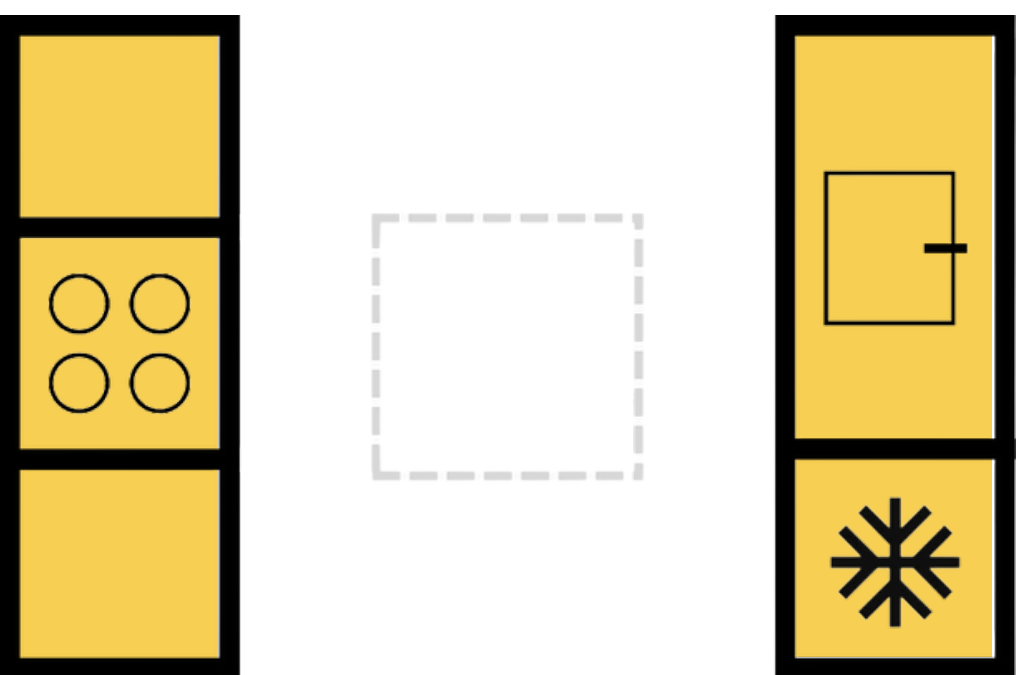
En U

Ocupa tres paredes



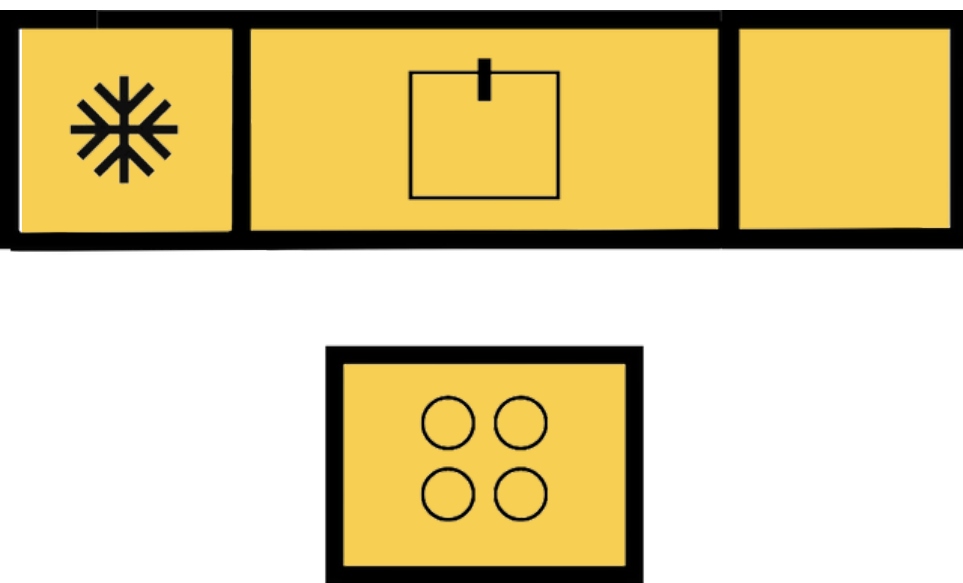
En pasillo

Dos líneas paralelas.



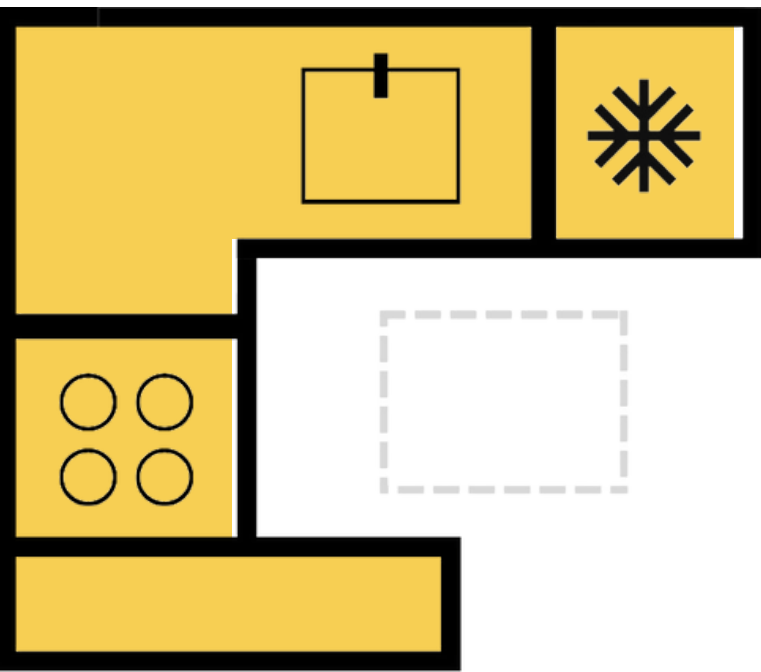
Con isla

Incluye una superficie central independiente.



Con península

Similar a la isla, pero unida a una pared o mueble.



Hej!

Te recomendamos seguir esta guía para la medición previa a tu cita de planificación



PASO 2

Toma fotografías del espacio

Para una mejor comprensión del espacio, toma fotos desde diferentes ángulos, incluyendo:

- Vista general de la cocina actual.
- Detalles de paredes, ventanas y puertas.
- Ubicación de enchufes, tuberías y electrodomésticos fijos.



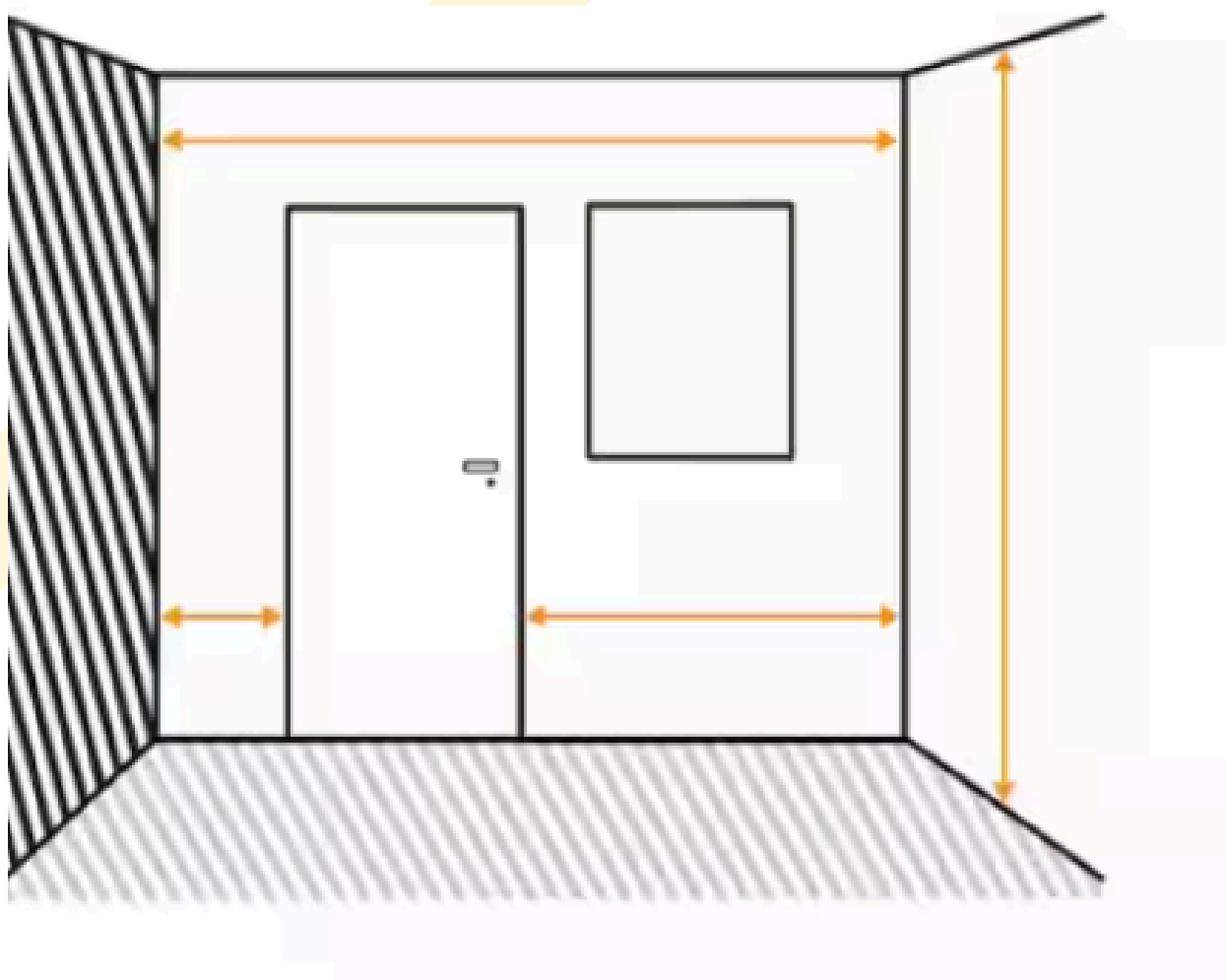
PASO 3

Toma las medidas

Compártenos unas medidas básicas de tu cocina y podremos entender mejor tu espacio, así comenzaremos la planificación con una idea más clara y ajustada a tus necesidades.

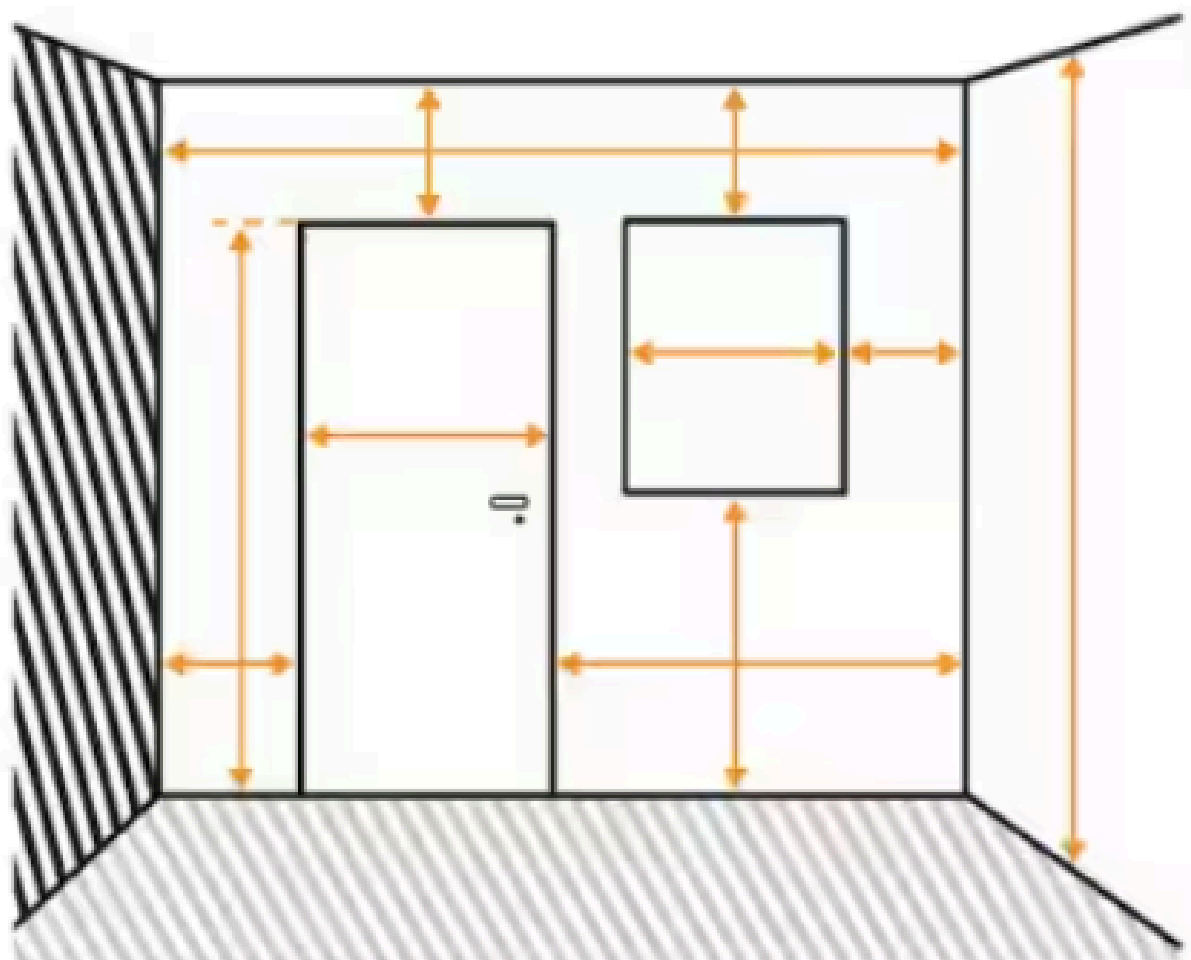
Dimensiones generales

Ancho y alto de cada muro en la cocina.



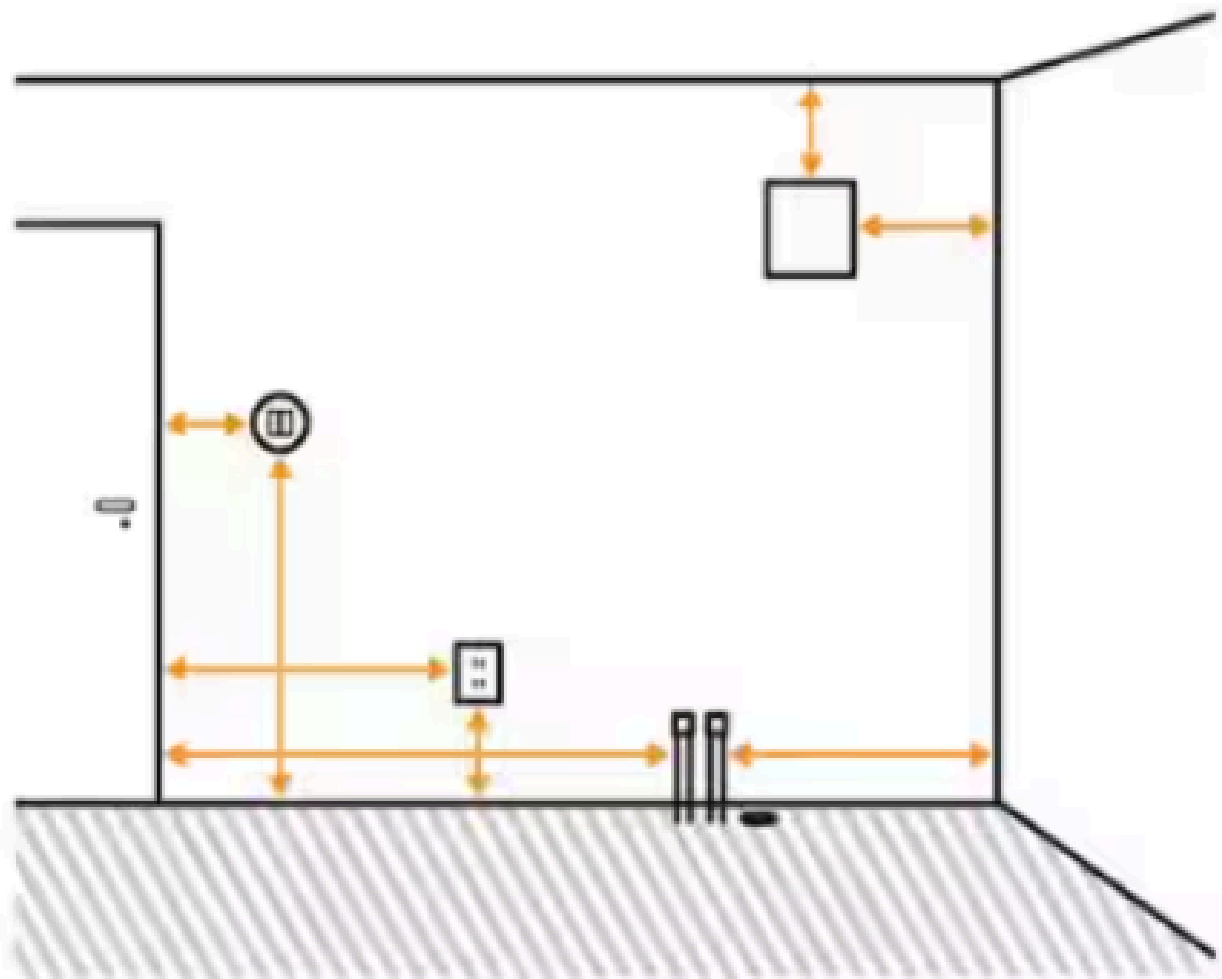
Ventanas y puertas

Medir tamaño y sus respectivas distancias al suelo, al techo y a las esquinas incluyendo dirección de apertura.



Otros elementos

Ubicación de tuberías de agua y desagües, tuberías de gas y tomas eléctricas.



Al respaldo encontrarás la tabla en la que puedes anotar las medidas de tu cocina



Tabla de medidas

✱ Solo aplican las medidas de los espacios en blanco

Elemento	Ancho (cm)	Alto (cm)	Distancia desde el piso	Distancia desde el techo	Distancia desde esquina izquierda	Distancia desde esquina derecha
Muro 1						
Muro 2						
Muro 3						
Muro 4						
Ventana 1						
Ventana 2						
Ventana 3						
Puerta						
Tuberías de agua						
Llave de gas						
Toma de electricidad 1						
Toma de electricidad 2						
Toma de electricidad 3						
Toma de electricidad 4						

Notas

