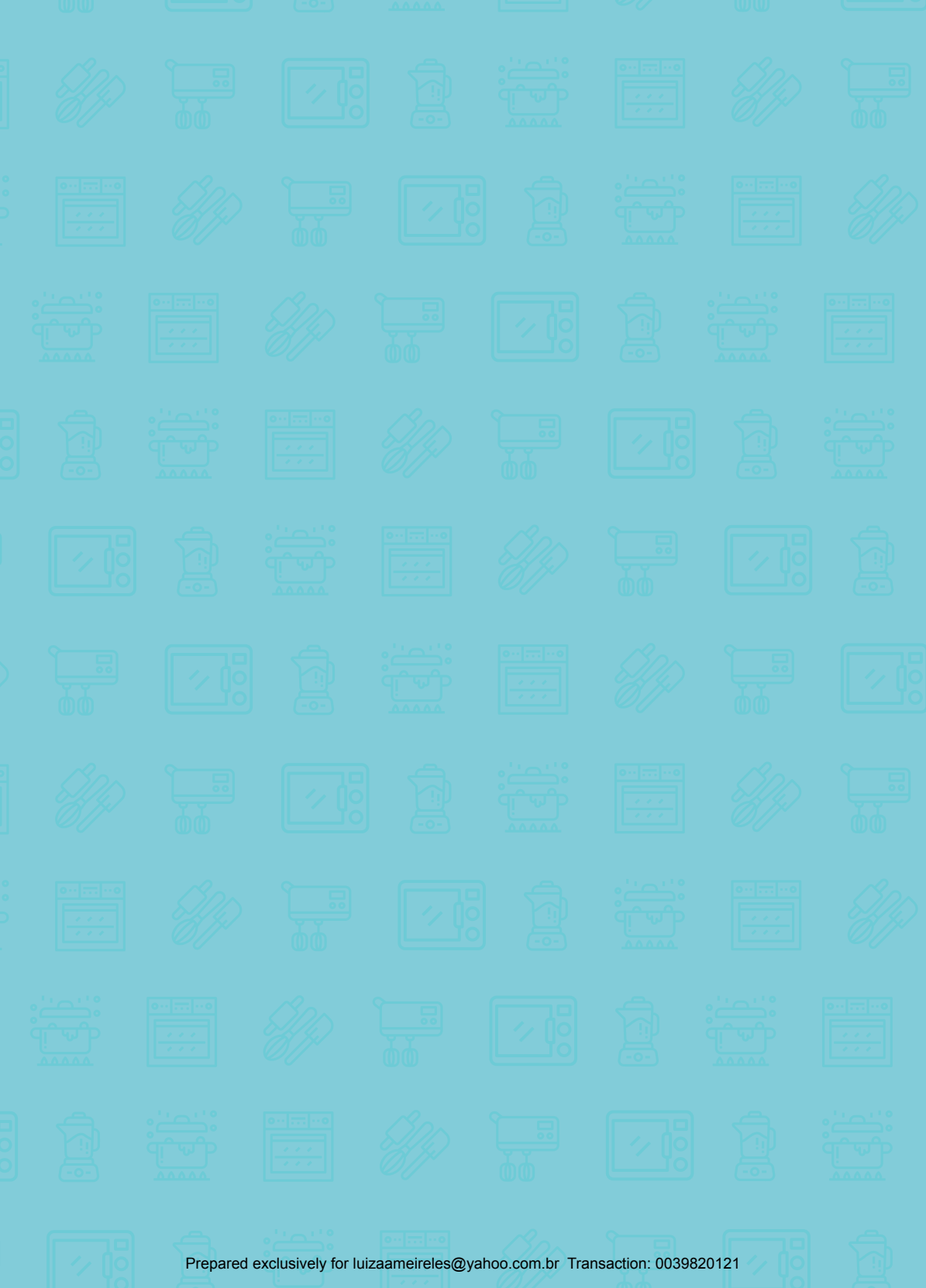
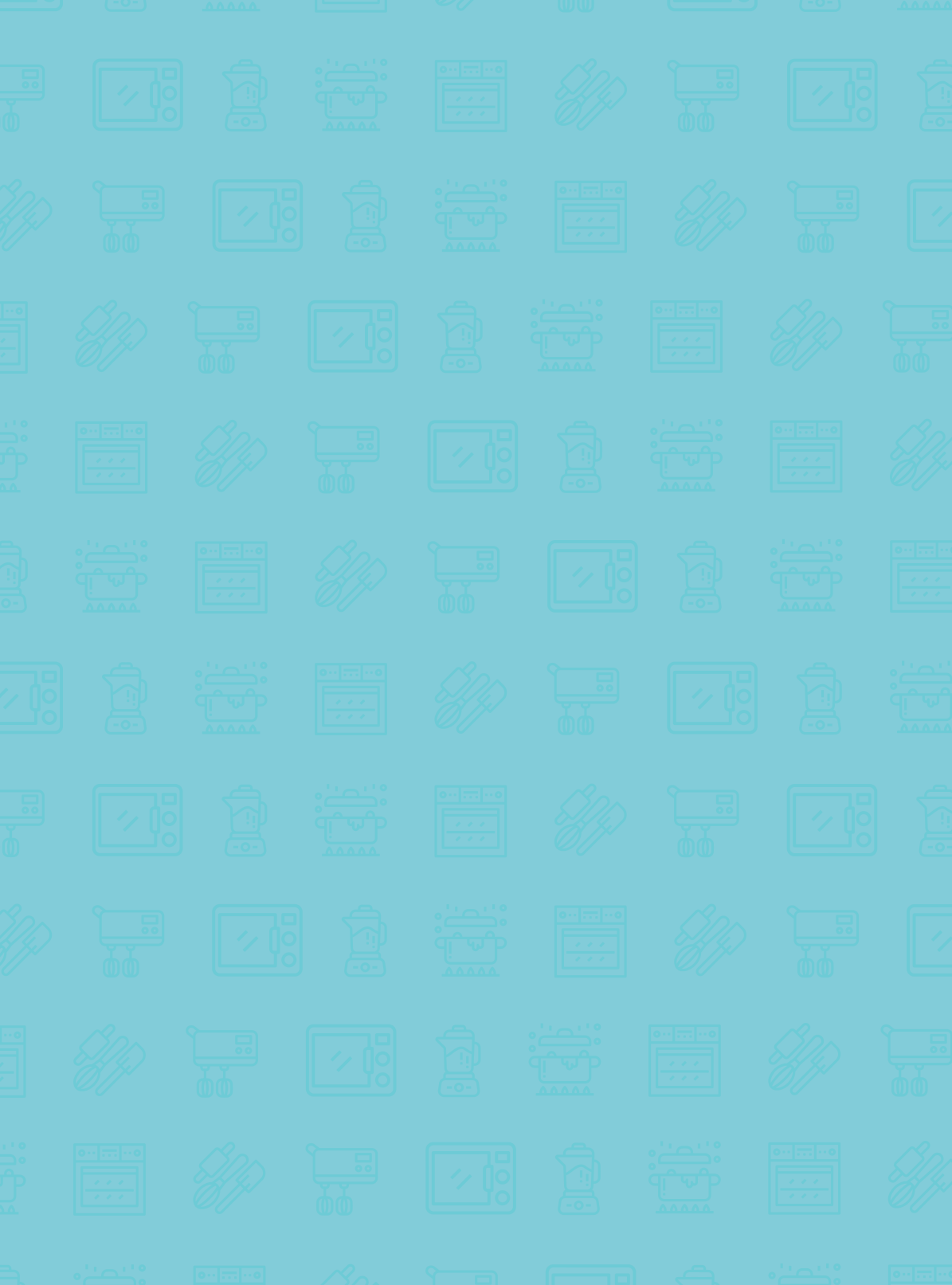


guia de
DETALHAMENTO

RENATA POCZTARUK

AFINIZA
COZINHA





COMO COMEÇAMOS UM PROJETO DE COZINHA?

Na teoria, realiza-se a medição, verifica-se os pontos existentes, analisa-se as condições construtivas e acabamentos, faz-se um layout, escolhe os materiais, aprova, detalha e faz a obra, certo? Não tão certo...

Não é tão simples assim!

Antes de mais nada, para iniciar qualquer projeto, o profissional deve realizar o levantamento arquitetônico. Conhecer o local e suas condições é essencial para fazer qualquer projeto.

É preciso fazer reunião com o cliente para compreender melhor as suas necessidades, gostos, desejos e analisar bem as questões financeiras.

Visitar o local, fazer a medição, levantamento arquitetônico, análise técnica é básico para iniciar o processo criativo.

Dados são muito importantes para desenvolver qualquer projeto, seja residencial ou comercial. Quanto mais informações você tiver, mais fácil e mais rápido será a evolução do seu projeto!

O desafio dos arquitetos é conseguir visualizar espacialmente suas ideias e representa-las através da concepção do layout, planta baixa. Tudo é uma questão de percepção e prática.

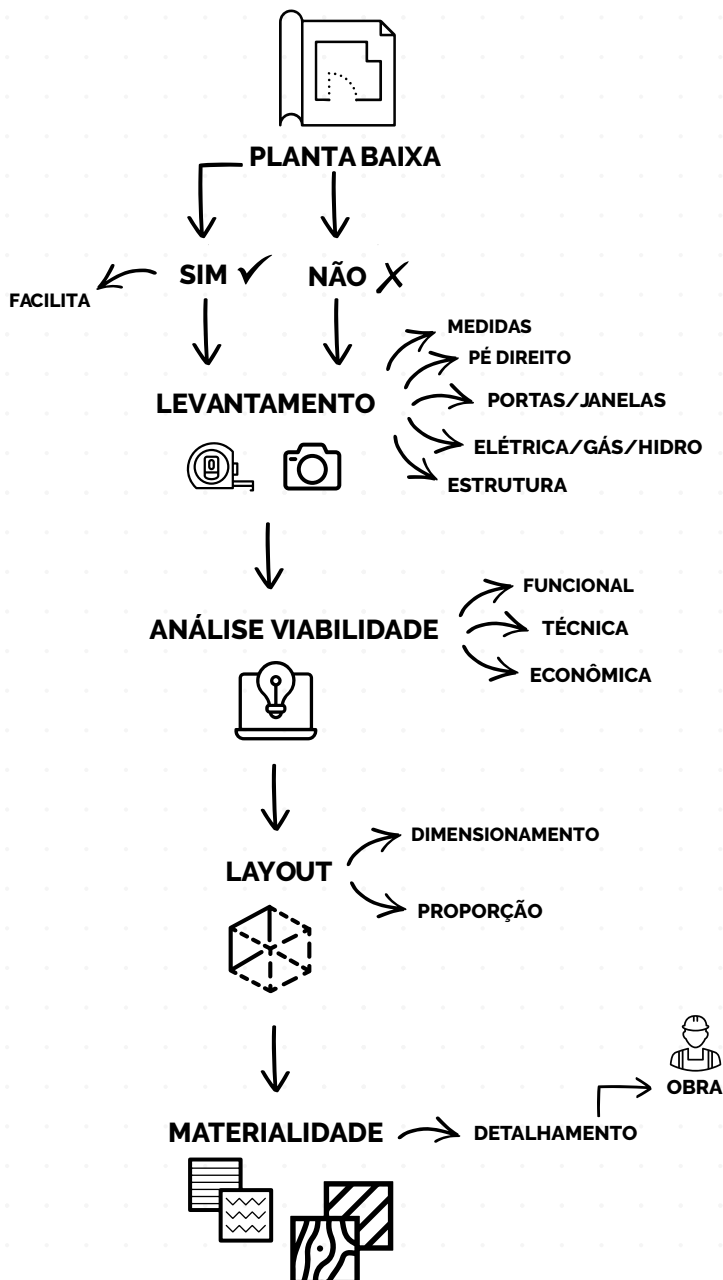
Neste guia, vamos abranger o tema cozinhas. Em cozinhas, além do projeto arquitetônico, temos intercorrência de projetos complementares como hidráulico, elétrico, estrutural e eles devem ser considerados e analisados sempre!

Trabalhei 4 anos projetando cozinhas, não sou especialista, mas espero que a minha experiência ajude muito vocês!

Com carinho, 

Renata Pozstaruk

FLUXOGRAMA PROJETO



A cozinha é um ambiente que vem conquistando cada vez mais lugar nos projetos. Além de ser um dos ambientes mais utilizados da casa, onde as refeições são preparadas, possui também função social. Quem não gosta de sentar na copa para ler um jornal e tomar um café? Voltar do trabalho, da festa na madrugada e fazer um lanche?

O projeto da cozinha deve responder a uma série de particularidades a fim de trazer funcionalidade e, ao mesmo tempo, tornar o ambiente agradável e confortável, causando uma sensação de bem estar!

Antes de começar o projeto, é fundamental entender **como o ambiente será utilizado!** Profissionais devem compreender o ambiente da cozinha como um local que precisa ser muito bem planejado, deve ser concebido para quem for de fato utilizar.

Um projeto é um planejamento! A cozinha possui fluxos e áreas de trabalho e isso precisa ser levado em conta desde o início do projeto!

Gosto não se discute, estilo quanto a materialidade, cada um tem o seu, mas um bom projeto leva em consideração um escopo e segue a risca o seu planejamento!



Levantamento arquitetônico

A fase inicial é fundamental! Todo projeto deve ser planejado para garantir eficiência no produto final! No projeto arquitetônico é essencial que sejam coletadas todas as informações do local antes de iniciar qualquer desenho técnico ou antes de planejar qualquer reforma ou remodelação!

O levantamento arquitetônico, para mim, é uma das etapas mais importantes do processo. Quanto maior o número de informações, mais fácil fica para projetar depois! Conhecer o local, suas medidas, suas características é básico!

Levantamento Arquitetônico: envolve a medição do ambiente
Projeto Arquitetônico: representação concreta do espaço idealizado

Nesta etapa precisamos levantar dados, como por exemplo, saber as distâncias do local (largura, profundidade, pé direito), espessura das paredes, tipos de paredes (gesso, alvenaria...), tamanho das esquadrias, posicionamento das esquadrias, altura do peitoril, posicionamento dos elementos estruturais (pilares/vigas), tipos de acabamentos existentes, enfim, uma série de itens que são muito importantes. Para facilitar e não faltar informações na hora de projetar, criamos para vocês um checklist!



A etapa de levantamento tem como objetivo levantar TODAS INFORMAÇÕES POSSÍVEIS antes da concepção do projeto!

→ #DICADOGUIA

CHECKLIST: MEDIÇÃO

1. ORIENTAÇÃO SOLAR

Faça a marcação, caso consiga no local. Se não, verifique!

Tem Planta Baixa? Orientação Solar? Onde é o Norte?



SIM! Imprima e level!



NÃO? Leve seu kit completo para medição

2. COTAS/MEDIDAS



Medida do perímetro



Largura e comprimento em todos os sentidos



Distância entre os vãos (portas e janelas)



Espessura das paredes

3. SISTEMA CONSTRUTIVO



Alvenaria



Bloco



Gesso



Outros

Dependendo do sistema construtivo, precisamos tomar alguns cuidados! Paredes em gesso são ótimas para passar tubulação, mas suportam menos peso que alvenaria (por exemplo)

→ #DICADOGUIA

4. ESQUADRIAS

Verifique as medidas e dimensões das esquadrias.



Porta: LARGURA X ALTURA



Janelas: LARGURA X ALTURA/PEITORIL



Verifique a tipologia das esquadrias:

TIPOLOGIA DAS ESQUADRIAS MAIS UTILIZADAS

PM – PORTA MADEIRA

PA – PORTA DE ALUMÍNIO

PF – PORTA DE FERRO

JA – JANELA DE ALUMÍNIO

JF – JANELA DE FERRO

PCF – PORTA CORTA FOGO

As esquadrias podem ser de diferentes cores, materiais, preste mais atenção nisso!

COMPLEMENTOS:

B – BASCULANTE

C – CORRER

D – DRYWALL

P – PERSIANA

PV – PELE VIDRO

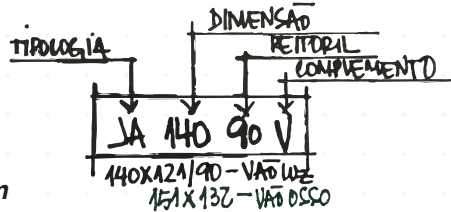
V – VENEZIANA

Vi- VIDRO

Va – VIDRO ARAMADO

Vs – VISOR (Vidro a PROVA DE BALAS)

Elas podem ter diferentes acabamentos!



#DICADELEGENDA

5. PÉ DIREITO

Altura do piso ao teto. Aproveite e verifique qual o sistema de forro/teto (caso houver).

☐ Pé Direito

6. FORRO/TETO

Qual o tipo de acabamento? Muda o projeto de iluminação, logo, preste bem atenção!

☐ Gesso Convencional

☐ Gesso Acartonado

☐ Madeira

☐ Pvc

☐ Laje

☐ Outros

7. ESTRUTURA

Marcação Estrutural

- ☐ Pilares
- ☐ Vigas
- ☐ Outros

8. PROJETOS COMPLEMENTARES

- ☒ Pontos Hidráulicos
- ☒ Posição Ponto Gás
- ☒ Saída Ventilação (Coifa)
- ☒ Pontos Elétricos (Tomados)
- ☒ Posicionamentos Interruptores + Pontos de Luz
- ☒ Outros



USE DIFERENTES CORES PARA FAZER A MARCAÇÃO

9. ACABAMENTO

- | | |
|--------------------------------------|--|
| <input type="radio"/> Tipos de Piso | <input type="radio"/> Abacabamento do Revestimento |
| <input type="radio"/> Tipos de Pedra | <input type="radio"/> Modelo Cuba |
| <input type="radio"/> Modelos Metais | <input type="radio"/> Outros |

10. MOBILIÁRIO

Faça a marcação e medição do mobiliário existente (quando houver).

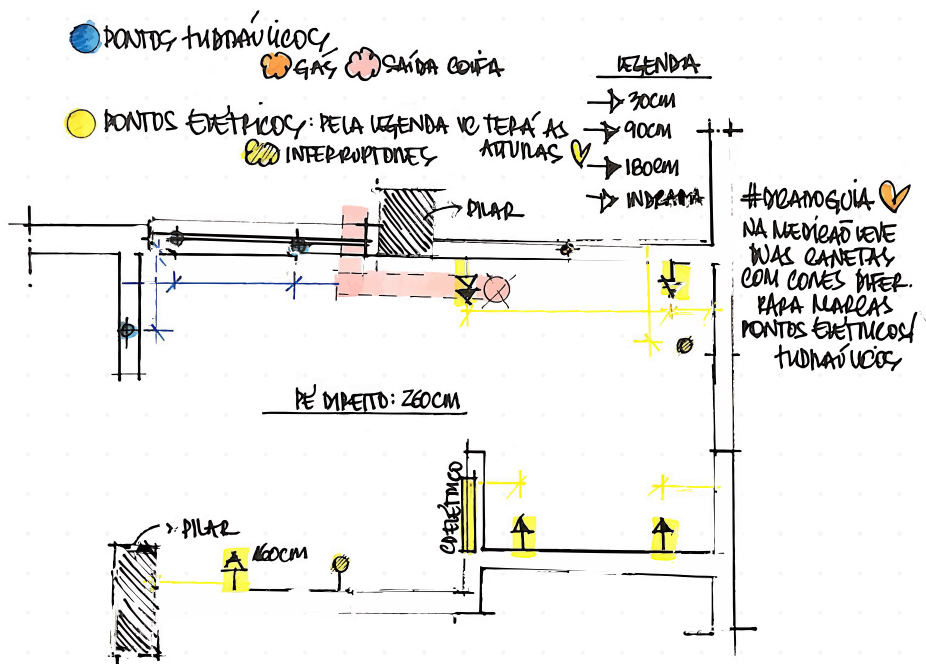
- ☐ Bancada Inferior
- ☐ Bancada Superior
- ☐ Outros



PLANTA BAIXA: PAREDES

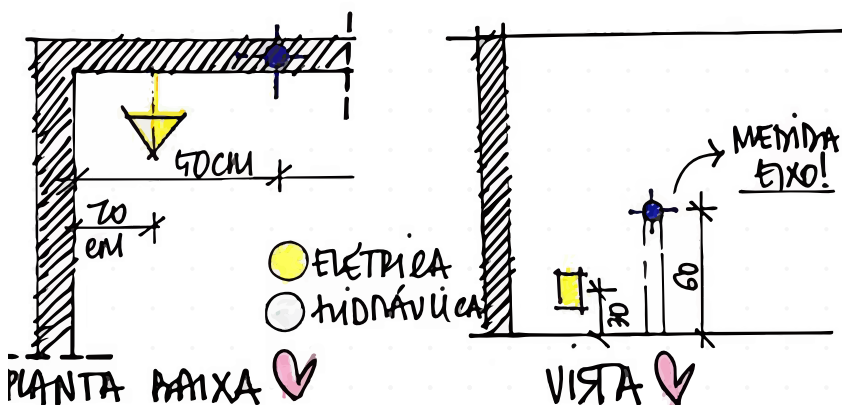


PLANTA BAIXA PONTOS COMPLEMENTARES



Tudo que for levantado em planta baixa, procure representar em vista!

Em **PLANTA BAIXA** marcamos as larguras, comprimentos, distâncias e em **VISTA** as alturas!

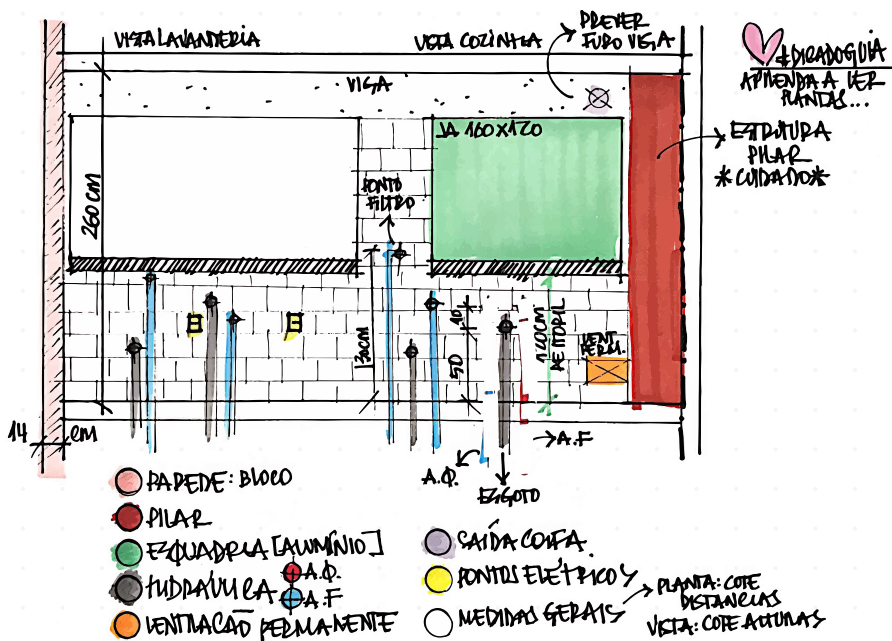


* VEVE SEMPRE OS CONES PARA MENCIONAR AS MARCAÇÕES!

Como já falamos, fique atento às seguintes marcações (estes elementos são diretrizes para qualquer projeto de cozinha)

- Ponto de gás
- Pontos Hidráulicos (água, esgoto, posição do aquecedor)
- Ventilação (saída da coifa)
- Elétrica (voltagens, posicionamento, posição CD ELÉTRICO)

QUANTO MAIS VOCÊ ESTUDAR, MAIS FÁCIL FICA DE PROJETAR



Solicite os projetos complementares para as construtoras.

→ #DICADOGUIA

Registro fotográfico

O trabalho de um profissional não se resume a desenhos técnicos! O processo de projeto inicial no momento em que o espaço pode ser percebido, imaginado!

Não aposte apenas na memória, o registro fotográfico servirá para tirar dúvidas e confirmar as informações! Depois, tirar fotos é uma maneira simples de fazer qualquer conferência sem ter que visitar o local novamente. **Fazer duas vezes a mesma coisa é retrabalho!**

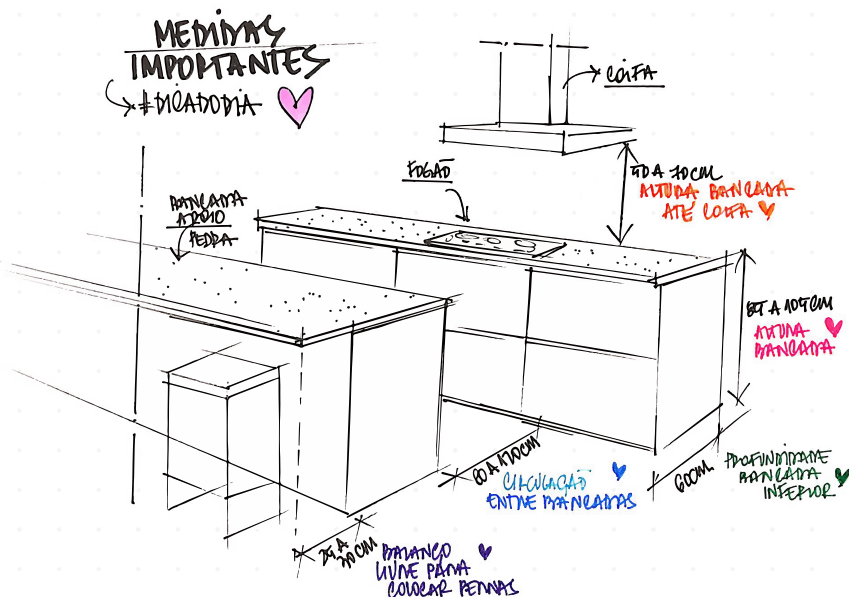


Layout

O layout é uma ferramenta determinante para a definição do funcionamento de um ambiente, seja ele qual for. É através dele que respeitamos as circulações e estudamos as melhores opções para torná-lo mais funcional e agradável. No projeto de cozinha, é fundamental considerar o tempo e a praticidade que o usuário deve utilizar para desenvolver suas tarefas e, é claro, quais tarefas acontecerão no dia a dia.

Buscando projetar uma cozinha funcional, comece entendendo o sistema de triangulação, que é a relação entre **Pia x Cuba x Geladeira x Fogão**. Estes elementos, bem posicionados, otimizam as tarefas e reduzem o tempo de preparo dos alimentos. Sugere-se que estejam, preferencialmente, distribuídos de forma triangular.

Outro aspecto que devemos considerar são as proporções entre profundidade, altura e largura dos modulados e suas distâncias ideais. Respeite as circulações mínimas, levando em consideração segurança e conforto entre os equipamentos e os mobiliários, **PLANEJE, PROJETE,**



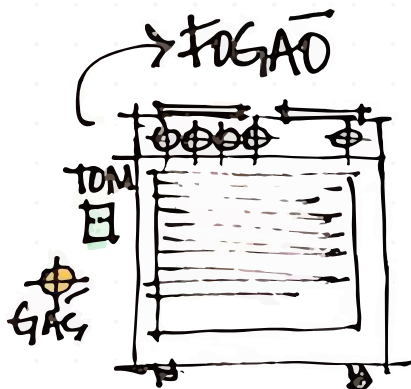
Complementares

PONTO DE GÁS

A posição do ponto de gás interfere diretamente na posição do fogão. O ponto de gás deve ser de fácil acesso para que, caso necessário, seja fechado ou desligado rapidamente! Confira sempre o tipo de gás (convencional ou natural), todas estas informações irão agilizar o processo depois.

O ponto de gás deve estar no máximo a 1,25m do fogão (medida máxima da mangueira de plástico que é utilizada para instalação), A altura do ponto de gás recomendada é de 30 a 70cm do piso (considere sempre a posição do eixo até o piso).

Fogão convencional ou de embutir, posicione sempre na lateral! Para cooktop deixe pelo menos 15cm livre para a instalação e o ponto de gás pode ficar logo abaixo. Caso seja utilizado um forno abaixo do cooktop, o ponto deve ser posicionado na lateral!



HIDRÁULICA

Acredito que o maior receio, para não dizer medo, na hora de qualquer instalação na cozinha é de furar um cano e inundar a casa. Exatamente por isso, o projeto hidráulico é de extrema importância! Com o

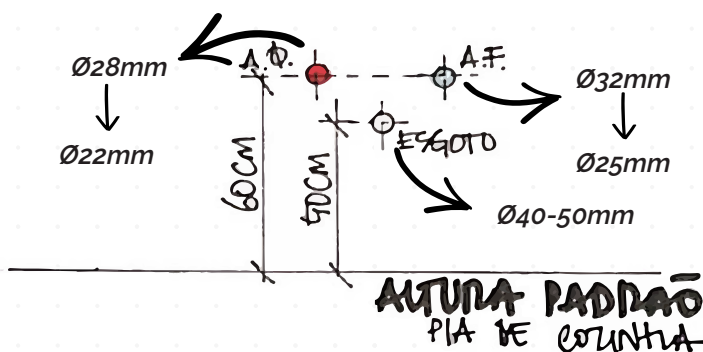
projeto, além de ter o dimensionamento das tubulações, você saberá onde elas (água fria, água quente e esgoto) passam. Para cada aparelho hidráulico (torneira/piso, filtro, máquina de lavar louça) existe uma altura ideal/padrão, essas alturas não são regidas por normas, por isso podem ser modificadas conforme a necessidade!

Torneira Bancada: Água Fria + Água Quente (60cm) Esgoto (50cm)

Torneira de Parede: Água Fria + Água Quente (110-120cm)

Lava Louça (85cm)

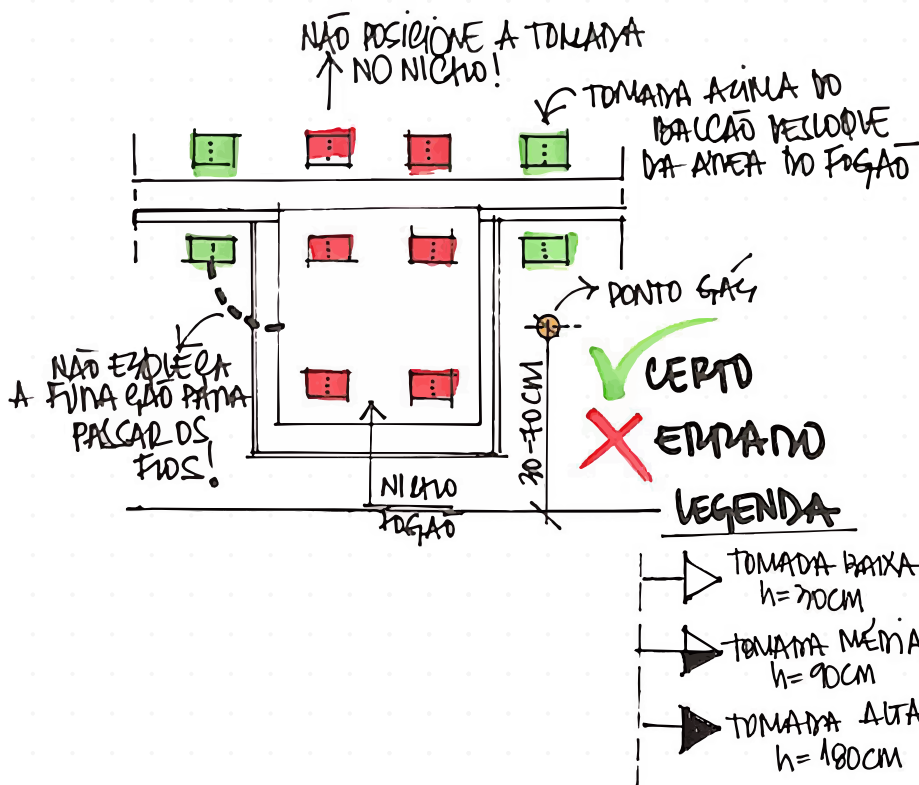
Filtro (120-140cm)



ELÉTRICA

Existem muitos projetos com tomadas insuficientes, mal dimensionamento dos circuitos, instalações precárias... por isso precisamos sempre prestar atenção e solicitar ajuda quando necessário para que tenhamos segurança neste ambiente! O projeto que irá definir a quantidade de pontos de tomada e circuitos!

A cozinha é o espaço que possui muitas possibilidades de instalações de aparelhos e equipamentos. Vai variar de projeto para projeto! Cada aparelho conta com uma carga necessária para sua instalação elétrica (cuide sempre com a voltagem na hora de distribuir os pontos), sendo assim, para cada projeto teremos um tipo de distribuição de tomadas e pontos de luz. **Certifique-se de que o eletricista irá separar os circuitos de elétrica e iluminação (pontos de tomada em um circuito separado de pontos de iluminação).**



EQUIPAMENTOS E SUAS NECESSIDADES

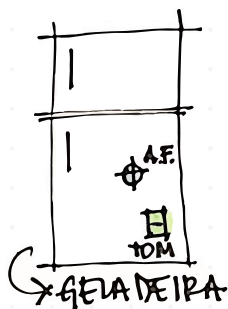
GELADEIRA

Saída Ventilação

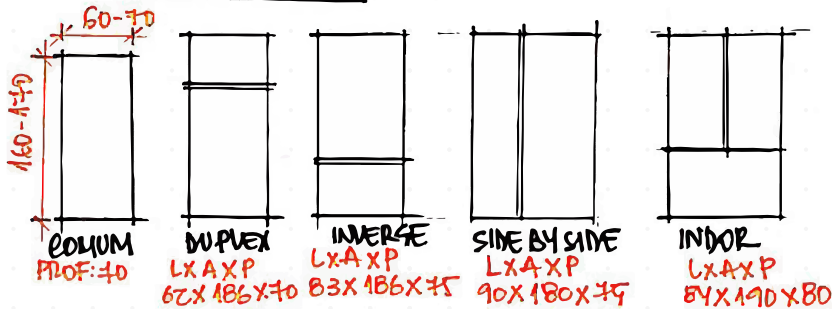
Tomada simples

Ponto de água (quando houver necessidade)

Tomada simples, verificar sempre a voltagem! Existem modelos de geladeira que possuem ponto de água, para isso deve ser previsto o ponto hidráulico.



GELADEIRA * MEDIDAS APROXIMATIVAS

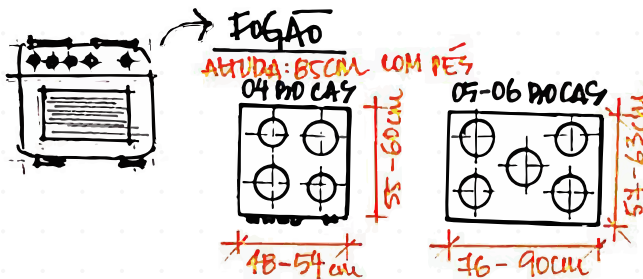


FOGÃO/COOKTOP

Tomada simples

Tomada simples, verificar sempre a voltagem.

O posicionamento vai variar com o tipo de aparelho, procure não deixar o ponto elétrico atrás do fogão!

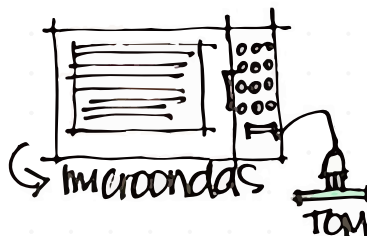


MICROONDAS

Tomada simples

Tomada simples, verificar sempre a voltagem!

Cuidado com o posicionamento da tomada! Caso ela fique atrás do móvel, lembre-se que a flecha possui uma espessura considerável e muitas vezes o aparelho fica "saltado" para frente em função disso. Se puder, coloque na lateral ou na própria prateleira!



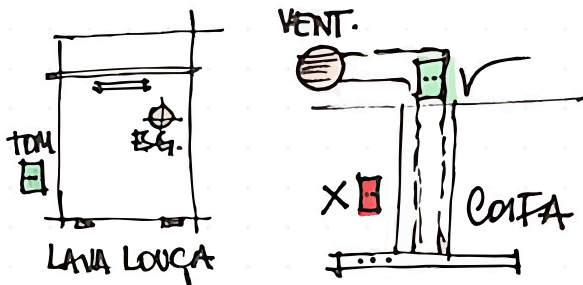
LAVA LOUÇAS

Tomada 03 pinos

Ponto de água

Saída de esgoto

A tomada dever ser de 03 pinos, verifique a necessidade de um disjuntor separado para este equipamento.



COIFA

Tomada simples

Saída de ventilação

Atenção para uma dica estética: O ponto da coifa normalmente fica a 180cm do piso, e quando não cuidamos ele fica aparente, em função disso, nos meus projetos eu deixo a previsão do ponto sempre no forro, assim a tomada não fica aparente!

DEPURADOR

Tomada simples

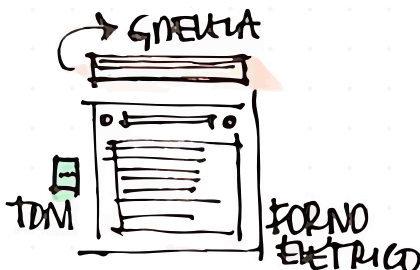
Tomada simples, verificar sempre a voltagem!

FORNO ELÉTRICO

Grelha para ventilar

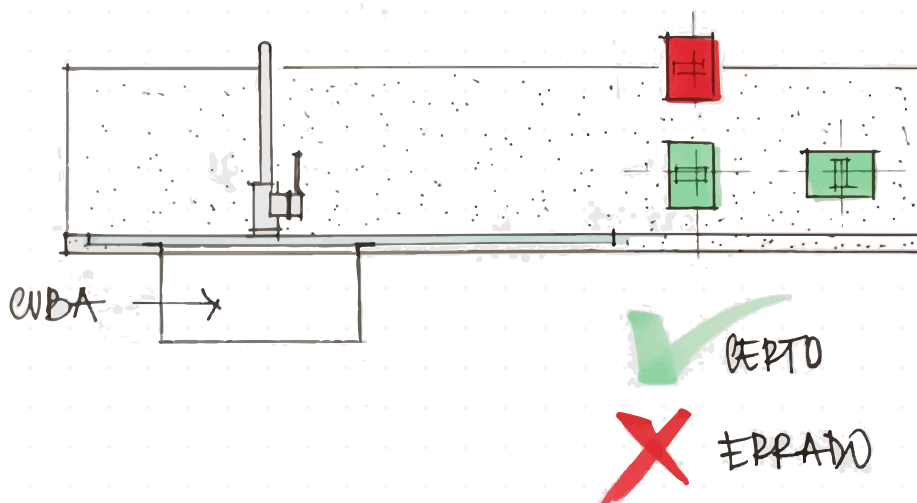
Tomada 220v fio secção de 4mm

Tomada simples, porém 220v e o fio para proteção deve ser de secção de 4mm! Verifique a necessidade de criar um circuito separado para o forno.



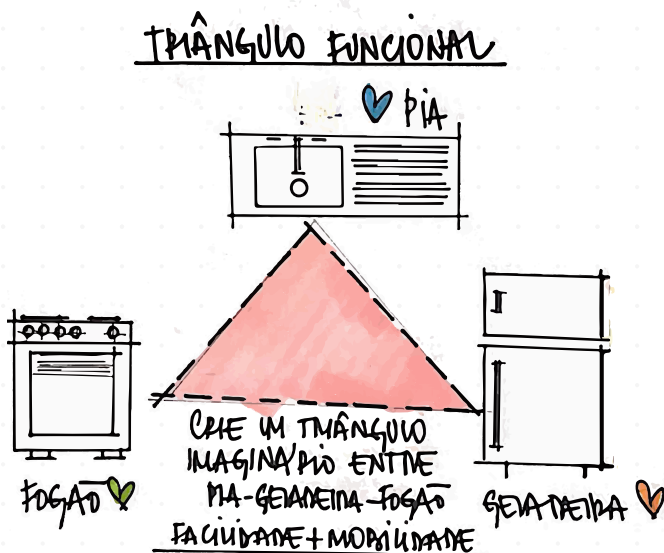
TOMADAS BANCADA

O posicionamento irá depender do projeto, verifique sempre as necessidades do cliente para saber quais aparelhos ele irá utilizar! Deixe sempre previsão de pelo menos **uma tomada 10A e uma tomada 20A**. Se possível, troque o acabamento (espelho da tomada) para a cor do seu projeto, suaviza muita a aparência!



Triângulo funcional

Triângulo de trabalho é o nome dado ao ciclo de trabalho formado pela **geladeira, fogão e pia!** Em uma cozinha, a boa construção deste triângulo facilita o dia a dia pois reduz as movimentações desnecessárias dentro do ambiente! Se possível leve em consideração a disposição destes equipamentos e sua cozinha será bem planejada.



1. DESPENTE O TRIÂNGULO FUNCIONAL
2. LAVA COISA EM SEU USAR
- RESPEITE CIRCULAÇÕES -
3. CUIDADO COM A ILUMINAÇÃO
4. NÃO ESQUEÇA A ALÇA MONTADA!



→ ALÇA MONTADA
* DEBAIXO NA PEDRA

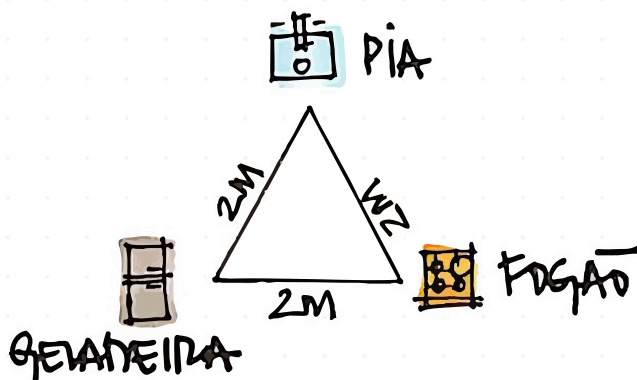
5. VENTILAÇÃO: CUIDADO
• JANELA • EXAUSTOR
6. PENSE NOS PEQUENOS DETALHES!



→ AONDE?
E OS TEMPOS?

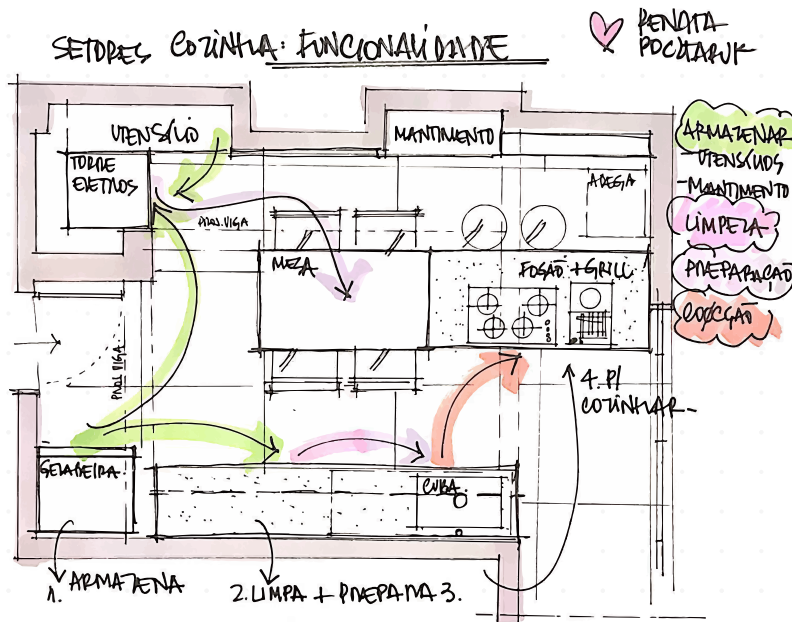
7. CUIDADO PARA NÃO DEIXAR NUNCA NA MÃO O PROJETO QUE O CLIENTE VAI CANSAR DEPOIS
8. FAÇA UM BOM DETALHAMENTO

O triângulo coloca em contato três pontos importantes do projeto, mas para o triângulo ser funcional, a distância entre os pontos não pode ser maior que 2m e a área não deve ser maior que 6m.



Lembre-se que a disposição do layout vai depender sempre do espaço disponível! Podemos ter diversos tipos de configurações de cozinha: em L, em U, em linha, com ilha, vai depender sempre do espaço, como já falamos.

A teoria do triângulo existe devido ao fato de ser um ambiente cheio de atividades e assim deve ser um local seguro para se trabalhar e funcional! Em restaurantes, cozinhas industriais, talvez seja necessário estudar e avaliar a necessidade da implantação do triângulo funcional! Cada vez mais a cozinha vem sendo destaque nos projetos por ter diferentes usos, diferentes ideias, diferentes formatos, diferentes aplicações. Se seu cliente for descolado, planeje de forma natural, criativa, flexível, não pense só no triângulo, mas sim na rotina do dia a dia do cliente. Em arquitetura, não existe certo e errado, existem padrões, normas que devem ser seguidas para segurança, mas se você puder - e souber - faça do seu jeito!



No projeto acima, o triângulo não cumpre as regras, mas ele foi desenvolvido para a família e, como a cliente mesmo diz:

"É muito funcional!! Estou super satisfeita com o resultado do projeto! Uma coisa é o projeto no papel e outra é o dia a dia. É uma delícia cozinhar e compartilhar as refeições nessa cozinha."

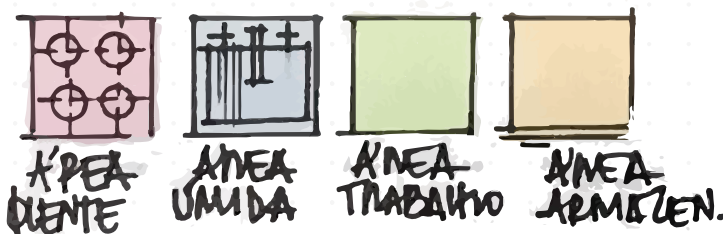
Não é em todos os espaços que conseguimos respeitar a distribuição do triângulo, mas de fato a sua aplicação traz comodidade e facilidade de movimentação! Talvez o dia a dia de muitas pessoas hoje faz com que o triângulo não se aplique. Os hábitos e necessidades mudaram, a falta de tempo faz parte da rotina. Talvez hoje, em dias corridos, seja necessário se antenar na posição do microondas ou na instalação de uma máquina de lavar louças para a cozinha ser considerada de fato funcional! **Para ser funcional precisa funcionar para quem for usar!**

Muitas cozinhas têm sido utilizadas hoje como espaço multiuso para receber amigos, tomar um café lendo um livro, fazer lição de casa com os filhos, enfim, as necessidades mudaram, por isso, leve em consideração os hábitos de quem for utilizá-la na hora de projetar!

O MUNDO NÃO VAI MUDAR, O MUNDO JÁ MUDOU!

Setorização de ambiente

A distribuição do espaço tem relação direta com o processo do dia a dia. Podemos dividir o ambiente em "zonas" ou "áreas" que sempre devem ser levadas em consideração na hora de desenvolver um projeto.



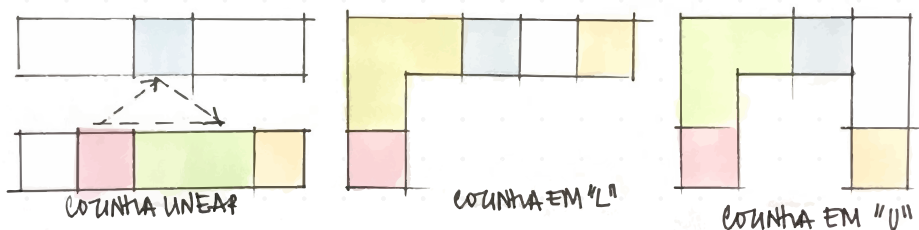
ÁREA DE TRABALHO: Espaço de apoio, espaço para preparação, bancada de trabalho

ÁREA QUENTE: Espaço para cozinhar, área de cocção, área do forno/fogão.

ÁREA MOLHADA: Espaço da pia, área de limpeza.

ÁREA DE ARMAZENAGEM: Espaço para armazenamento, espaço que podemos chamar de despensa ou então espaço para armazenar utensílios.

A zona da pia (área molhada), a zona do trabalho (preparação) e a zona quente (cocção) podem gerar um triângulo funcional ou então a funcionalidade pode depender de acordo com a rotina que acontecerá no ambiente.



Tipos de cozinha

Para escolher o melhor formato, configuração, tipo de layout da cozinha, precisamos sempre levar em consideração o formato do ambiente. Precisamos analisar e definir qual será a melhor disposição com o melhor aproveitamento do espaço. Existem tipologias comuns, mas nada impede que o profissional crie a sua própria configuração. Essa é a parte boa da arquitetura: a criação. Cuide apenas para ser funcional e fique atento, principalmente, para o dimensionamento dos espaços e circulações.

Como falamos, a melhor forma de dimensionar o espaço é conhecer o local e entender como ele irá funcionar no dia a dia.

Quem vai usar? Mais de uma pessoa?
Quais os hábitos?
Gostam de cozinhar?
Usam mais o forno?
Fazem refeições na cozinha?
Para qual finalidade ela será utilizada?

Uma boa reunião de briefing levantando sempre as principais necessidades irá facilitar todo o processo de desenvolvimento e criação.

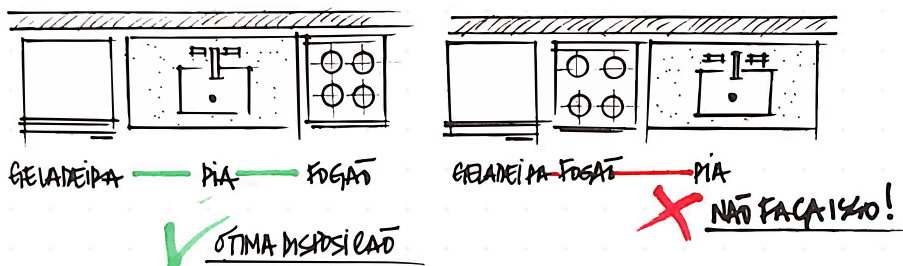
Evite circulações cruzadas quando houver mais de uma pessoa trabalhando!

→ #DICADOGUIA

Na hora de materializar, entenda o que o cliente gosta, mas sempre pergunte o que ele não gosta! Um projeto é a realização do sonho, **faça com que seu cliente fique sempre satisfeito. Atendendo seus pedidos!**

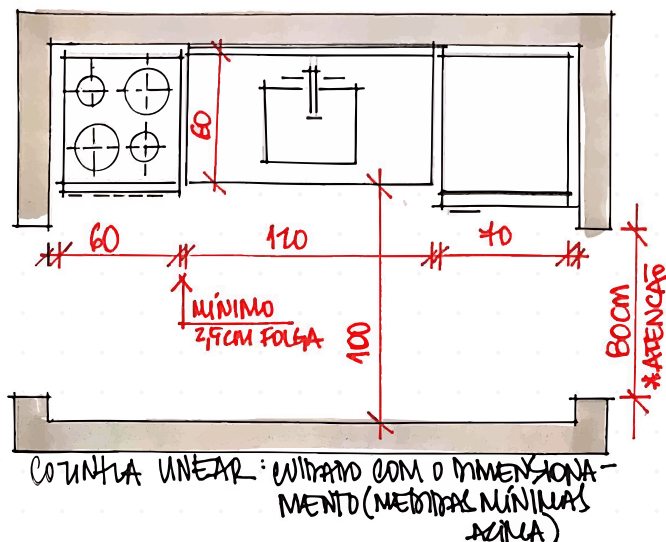
COZINHA LINEAR

A cozinha linear é aquela em que o fogão, pia e geladeira ficam alinhados sobre uma bancada. Como vocês podem perceber, não forma um triângulo de trabalho, os equipamentos ficam lado a lado e, se bem posicionados, tornam-se muitos funcionais!



O ideal é que a pia fique entre o fogão e a geladeira e, entre eles, tenha sempre uma bancada de apoio. Muitas vezes, em ambientes integrados, como lofts ou apartamentos modernos, encontramos essa situação. Este tipo de configuração é utilizado em ambientes pequenos ou largos!

Atenção as medidas mínimas da cozinha! Consulte sempre o código de obra do seu município!



A cozinha linear é muito usual em apartamentos populares. Ambientes menores precisam ser sempre muito bem aproveitados; uma ótima ideia é utilizar armários superiores na parede, deixando sempre a bancada livre.



COZINHA PARALELA

É aquela onde existem duas bancadas alinhadas, uma de frente para a outra (geralmente encostada na parede). Podem ser utilizadas em muitas situações. Os pontos do triângulo podem ser distribuídos nas duas bancadas, mas o ideal é deixar a pia e o fogão na mesma bancada e a geladeira e a área de armazenamento na bancada oposta.

#ATENÇÃO

Quando houver a situação onde a circulação do ambiente seja passagem para outros cômodos, fique atento ao dimensionamento da circulação!

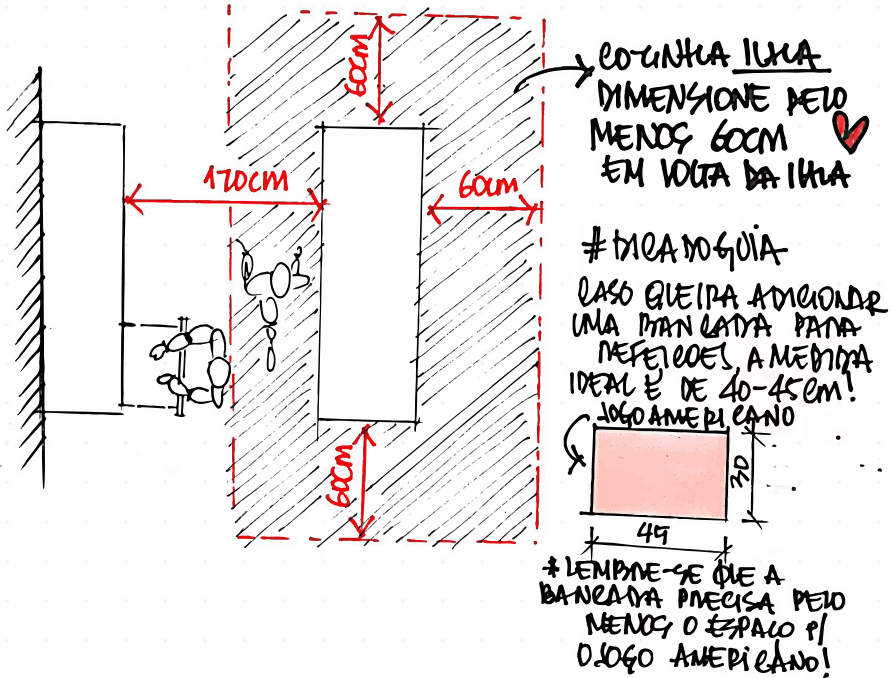
COZINHA EM ILHA

É o sonho de consumo de muitas pessoas, principalmente daqueles que gostam de cozinhar. Atualmente, a cozinha em ilha está em alta! Esta configuração é recomendada para lares que gostam de receber amigos, confraternizar, afinal, a bancada no meio possibilita que todos fiquem de frente ou na volta da pessoa que está preparando a refeição.

Em apartamentos compactos, é uma boa solução para ampliar e integrar ambientes. Fique atento às questões técnicas e estruturais e também, nos projetos complementares, veja sempre a possibilidade deslocar os pontos hidráulicos, elétricos, paredes...

As cozinhas deste formato normalmente possuem duas bancadas de trabalho, uma encostada na parede e outra paralela, a qual chamamos de ilha. Nesta ilha pode estar o fogão/cooktop ou, em algumas situações, até mesmo a pia. Tome cuidado sempre com a circulação.

A ilha deve respeitar a distância mínima de 120cm entre as duas bancadas e, pelo menos, prever 60cm em toda circulação de entorno. As ilhas podem ter armários inferiores e serem acompanhadas por mesas ou bancadas de refeições.



COZINHA EM "U"

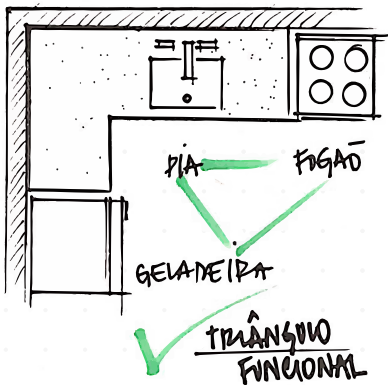
A cozinha em "U" é aquela que utiliza três paredes para apoiar as bancadas, formando assim um "U". Nesta tipologia, a circulação fica fácil e bem distribuída. Todos os setores da cozinha ficam próximos, com boas áreas de apoio entre eles. É uma configuração versátil e que reduz muitos deslocamentos.

Ideal para ambientes mais largos que permitam um corredor entre armários de 120cm a 150cm. Neste caso, o triângulo de trabalho é muito funcional.

COZINHA EM "L"

Seguindo o mesmo conceito da cozinha em "U", a tipologia "L" acaba deixando um bom espaço para circulação. Para este layout é importante ter um espaço mais amplo. Esta configuração é muito utilizada em ambientes onde é necessário ter uma mesa, desta forma, acaba funcionando como copa-cozinha.

Na distribuição, são utilizadas duas paredes ortogonais. O ideal é sempre deixar o fogão perto da pia. Posicione os eletrodomésticos como preferir, procure aproveitar os cantos!



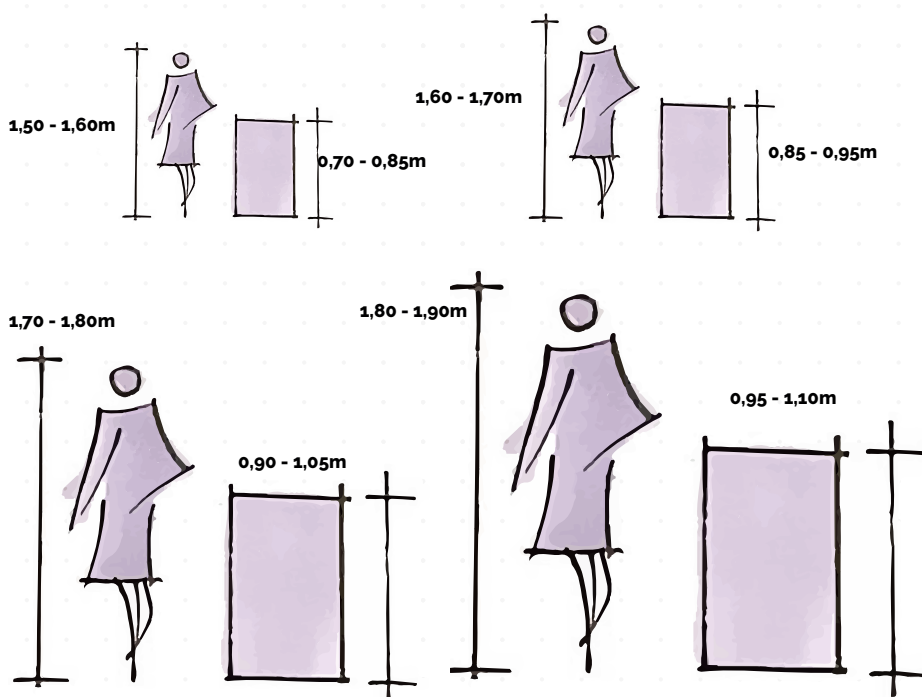
LAYOUT COZINHA
*EVITAR COM A DISPOSIÇÃO
DOS EQUIPAMENTOS
↓
#DICADOMIA ♡

Ergonomia

Utilizar soluções ergonômicas nos ambientes é uma iniciativa que pode aumentar significativamente os níveis de satisfação, eficácia e eficiência do projeto. Uma cozinha ideal deve levar em consideração, sempre, a estatura do cliente!

É muito desconfortável preparar alguma coisa em uma bancada que precisamos ficar curvados ou na ponta dos pés, não acham?

ALTURA DA PESSOA X PLATAFORMA DE TRABALHO



Apesar de existirem medidas que são chamadas padrões, a vantagem das cozinhas planejadas é o poder de adaptar estas medidas ao padrão de cada situação familiar.

Os balcões, por exemplo, podem estar entre 85cm a 105cm do nível do piso, dependendo da altura do usuário. Entre o armário inferior e o superior a distância pode variar de 40 a 70cm. Para o módulo inferior a medida ideal é de 55 a 65cm e para o módulo superior de 20 a 40cm!

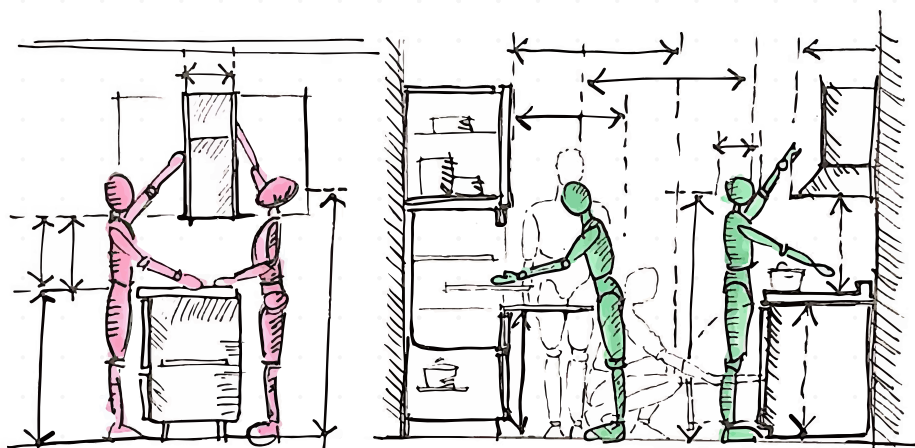
Em caso de uso de rodapé, uma dica é deixar uma base de 10cm de altura recuando 10cm, assim os pés podem se acomodar sobre essa plataforma!

Armários suspensos, fique atento sempre ao sistema construtivo das paredes! Uma boa medida é de 15cm do piso quando suspenso, mas esta medida pode variar de 10 a 25cm!

A beleza em união com uma ergonomia bem planejada faz toda a diferença.

Um bom planejamento faz toda a diferença!

BELEZA + ERGONOMIA = AMBIENTE PERFEITO



Dimensionamento

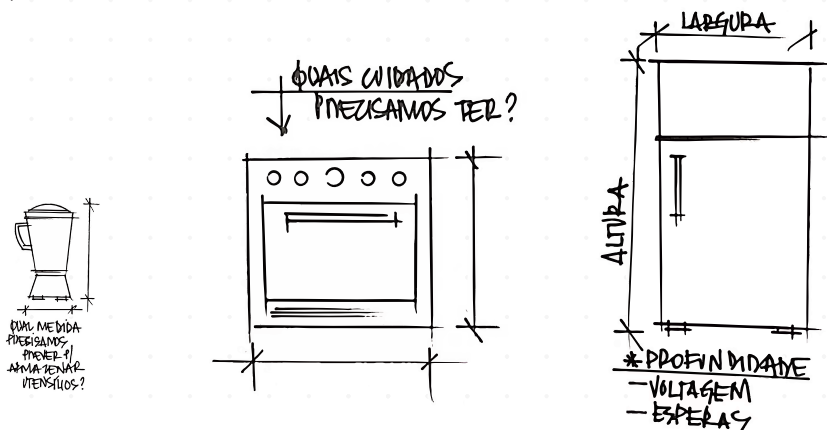
Uma cozinha bem projetada traz grandes benefícios para todos!

Precisamos analisar sempre o dimensionamento, fluxos, funcionalidade, questões técnicas, parte estética e orçamento para que o projeto seja perfeito! Funcionalidade tem muito a ver com dimensionamento, visando sempre o máximo conforto no local.

Um bom projeto organiza o ambiente de forma prática, aproveitando e prevendo os espaços adequados para mobiliário e circulação. Se na hora de projetar você considerar cada objeto que precisa estar no seu respectivo local, não vai faltar espaço para nada! Liste os itens e os encaixe nos espaços projetados!

Ergonomia é fundamental, pois ajuda a prevenir dores nas costas - por exemplo - e contribui para a disposição funcional. Para dimensionar, precisamos saber "o tamanho das coisas". É necessário observar o espaço e realizar adequações. Pense sempre qual a melhor solução levando em consideração as proporções, harmonia e equilíbrio.

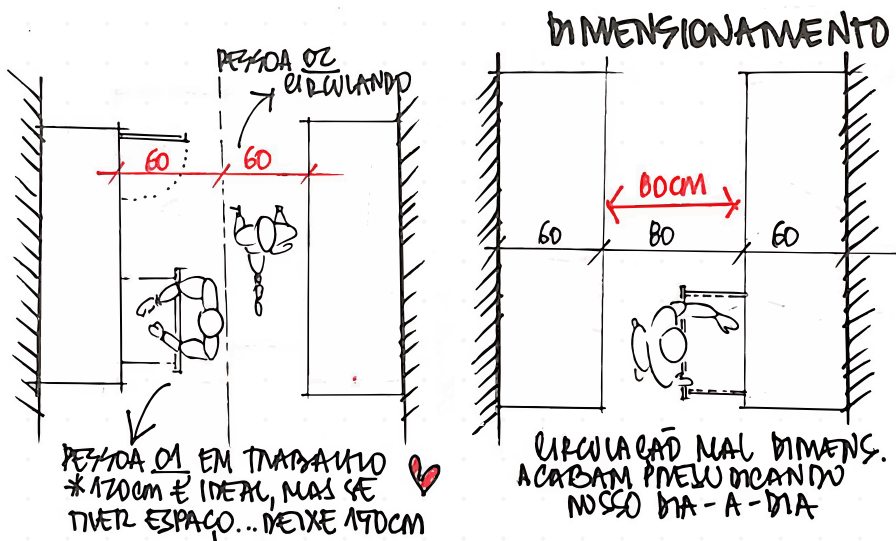
Para fazer um projeto precisamos estudar as alturas, larguras e comprimentos dos mobiliários! Precisamos dimensionar a circulação, pensar na parte complementar como projeto elétrico, hidráulico e de iluminação! Um projeto é um conjunto de itens que bem elaborados nos proporcionam um resultado final de sucesso.



CIRCULAÇÃO

Quando pensamos na medida necessária para passagem entre móveis, o mínimo é 60cm, mas em uma cozinha onde precisamos abrir uma gaveta, abrir a porta do forno, da geladeira, a medida mínima é de 80cm.

Quando tivermos dois balcões, um com uma pia e outro com um fogão, pense que para cada trabalho (caso haja duas pessoas trabalhando) precisamos 60cm, então o ideal é deixar uma distância de 120cm entre balcões, quem sabe até mais (150cm).



Ilha de cozinha como já mostramos nas tipologias, é importante manter 120cm entre os balcões e prever pelo menos 60cm no entorno dela!

Nem sempre conseguimos atender ao ideal devido às particularidades de cada planta baixa, contudo nossa **#dicadoguia** quanto a circulação: sempre que possível estabeleça um corredor de 1m de largura sem barreiras! Essa distância garante a mobilidade de duas pessoas, enquanto uma usa a bancada, pia ou fogão, a outra poderá transitar com segurança, principalmente neste ambiente onde é normal circular com pratos quentes!

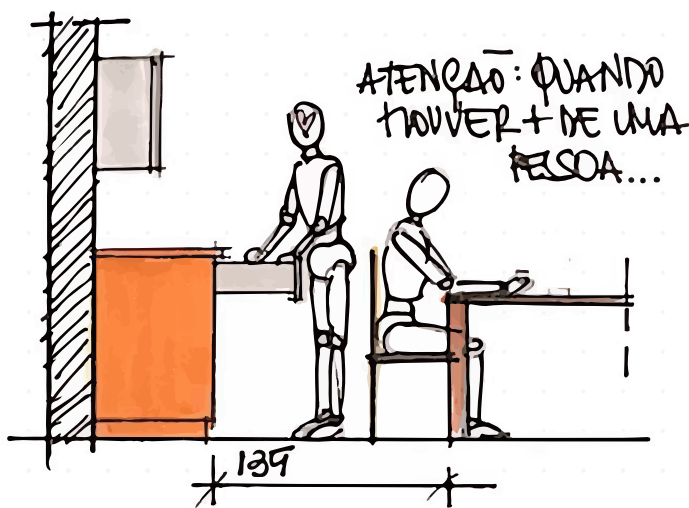
MOBILIÁRIO

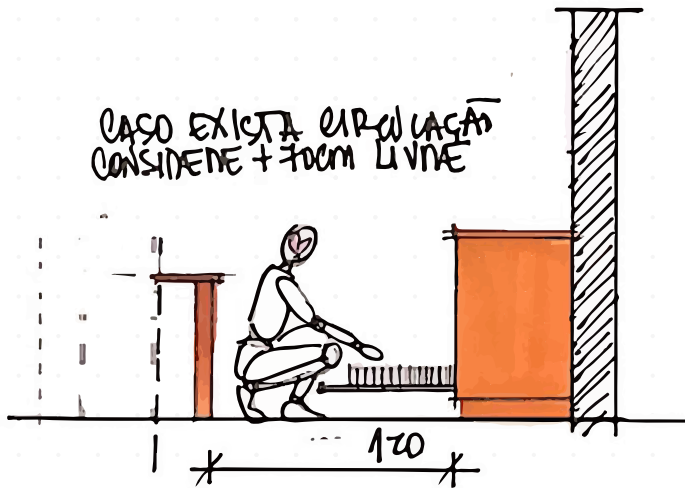
ARMÁRIO INFERIOR

Quando pensamos na medida necessária para passagem entre móveis e porta, o mínimo é 60cm, mas em uma cozinha onde precisamos abrir uma gaveta, abrir a porta do forno, abrir a geladeira, a medida mínima é de 80cm.

#CURIOSIDADE

A profundidade do balcão pode variar de 55cm a 65cm. Altura, como vimos, depende da estatura do cliente, mas 91cm é o ideal.

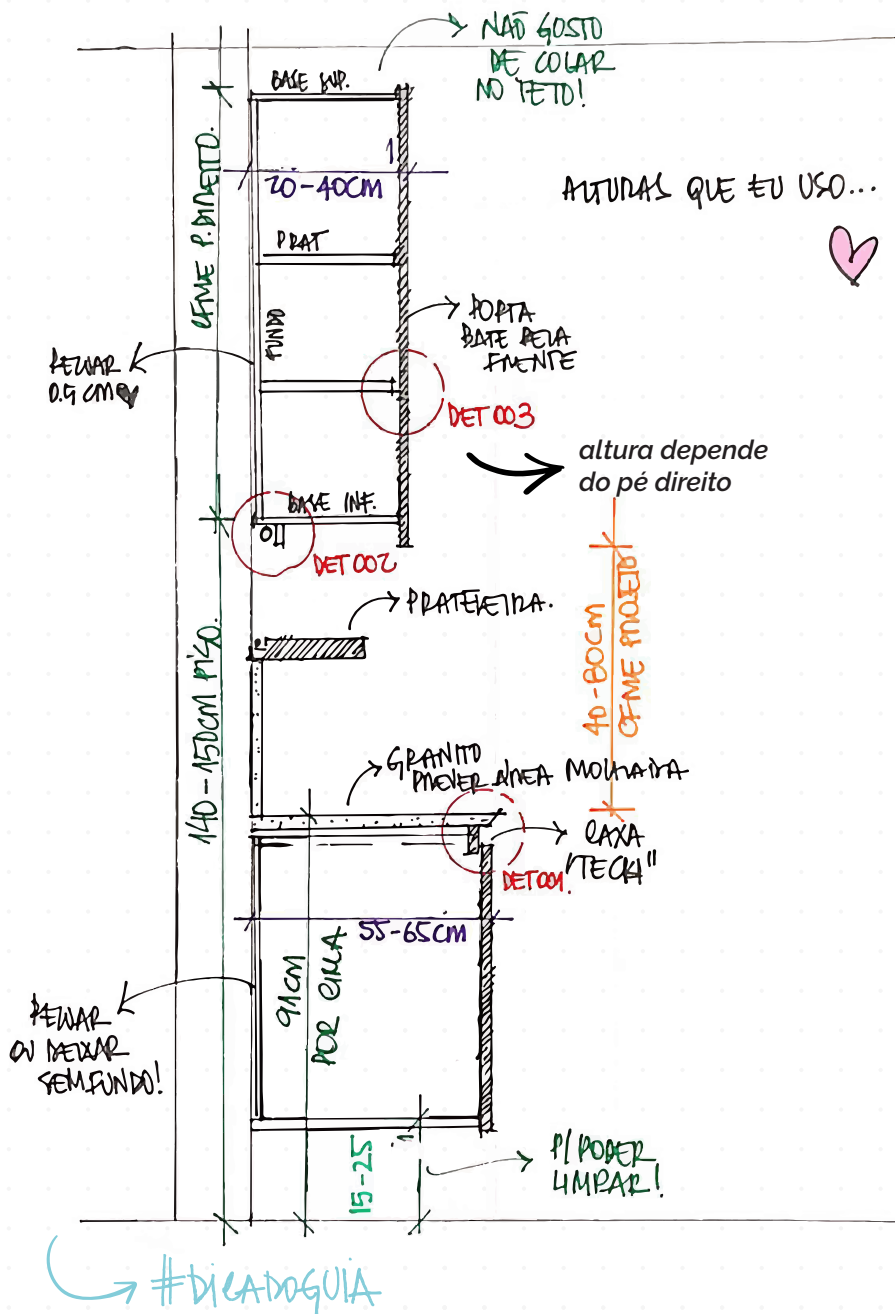




ARMÁRIO SUPERIOR

Armários aéreos podem variar a medida. Sempre pense qual a necessidade de armazenamento para definir a profundidade! O recomendado é de 30 a 40cm, mas quanto mais alto for o armário, mais difícil de alcançar o fundo, então pense nisso na hora de projetar. 30cm muitas vezes não guarda um prato!

Em relação a distância entre o armário inferior do armário superior, ela pode variar entre 40 e 80cm, depende muito do projeto. Ergonomicamente a medida ideal é afastar o armário superior 1450cm do piso (cuidado sempre com a estatura do seu cliente),



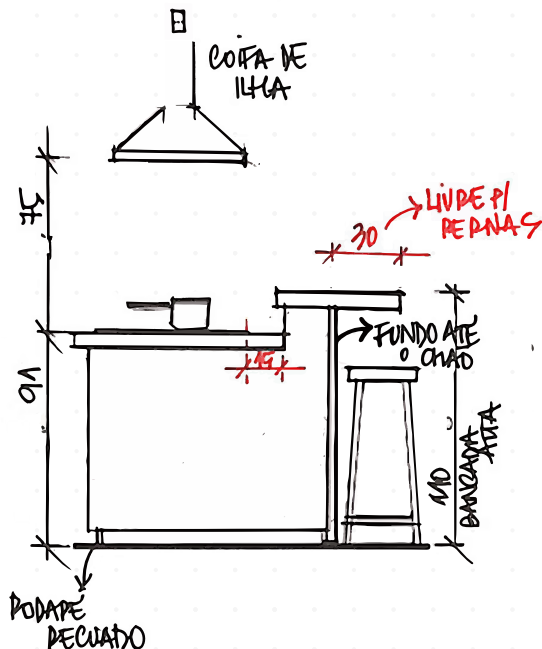
A setorização dos armários deve buscar sempre racionalidade! Próximo ao fogão coloque as panelas, temperos, talheres de preparo; Próximo a pia deixe sempre um lugar para panos de prato, materiais de limpeza, lixo orgânico.

Se houver uma mesa de refeições no ambiente, coloque os armários com pratos e talheres, caso contrário, posicione os mesmos de forma que eles estejam de fácil acesso e deslocamento para quem for montar a mesa de café, almoço, jantar!

ELETRODOMÉSTICOS

Atenção redobrada às posições da geladeira e do fogão. Esses equipamentos geram calor que precisa circular, assim, não encoste os mesmos em paredes ou móveis! O manual técnico de cada produto informa os distanciamentos específicos, mas, de modo geral, o vão sugerido por nossos consultores é de 10cm de cada lado.

Quando criamos um tamponamento ou nicho na geladeira, normalmente, dimensionamos a prateleira com profundidade abaixo, mais curta para solucionar a questão da ventilação



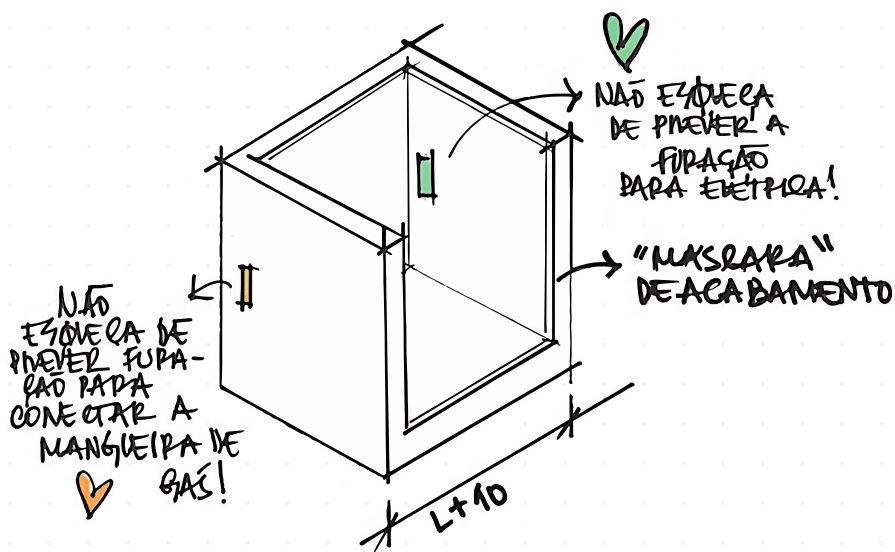
FOGÃO

Quanto ao fogão, que pode ser um embutido tradicional com forno, ou ainda um cooktop elétrico ou a gás, este deve estar próximo a pia e de preferência, com uma área de transição entre ambos para acomodar as panelas quentes e permitir o preparo dos alimentos. Esta área pode ser entre 90cm a 1,20cm. O Exaustor ou coifa geralmente fica a uma altura mínima de 50cm da bancada e pode chegar até 70cm da mesma.

Em um fogão convencional é interessante que tenha um espaço de 65cm livre a sua frente para que se consiga fazer a limpeza interna ou a retirada dos recipientes internos!

Existe uma grande variedade de equipamentos, mas os mais utilizados são os EMBUTIDOS ou COM PÉ e o COOKTOP. Hoje o fogão de indução tem sido uma solução para apartamentos pequenos. Embutidos: necessário fazer uma caixa para sustentar o fogão e uma máscara para tapar as folgas.

NIEMO PARA EMBUTIR O FOGÃO



COOKTOP

Cuidado com a espessura do equipamento na hora de fazer o desenho da pedra e tipo de mobiliário. Em algumas situações, principalmente, quando existe uma gaveta logo abaixo, ele pode atrapalhar a abertura da mesma.

Posicione o ponto de gás ao lado do equipamento! Não deve ficar atrás do mesmo. Não esqueça de deixar a espera elétrica! Confira se é gás natural para solicitar o adaptador na hora da instalação!

→ #DICADOGUIA

COLUNA DE FORNOS

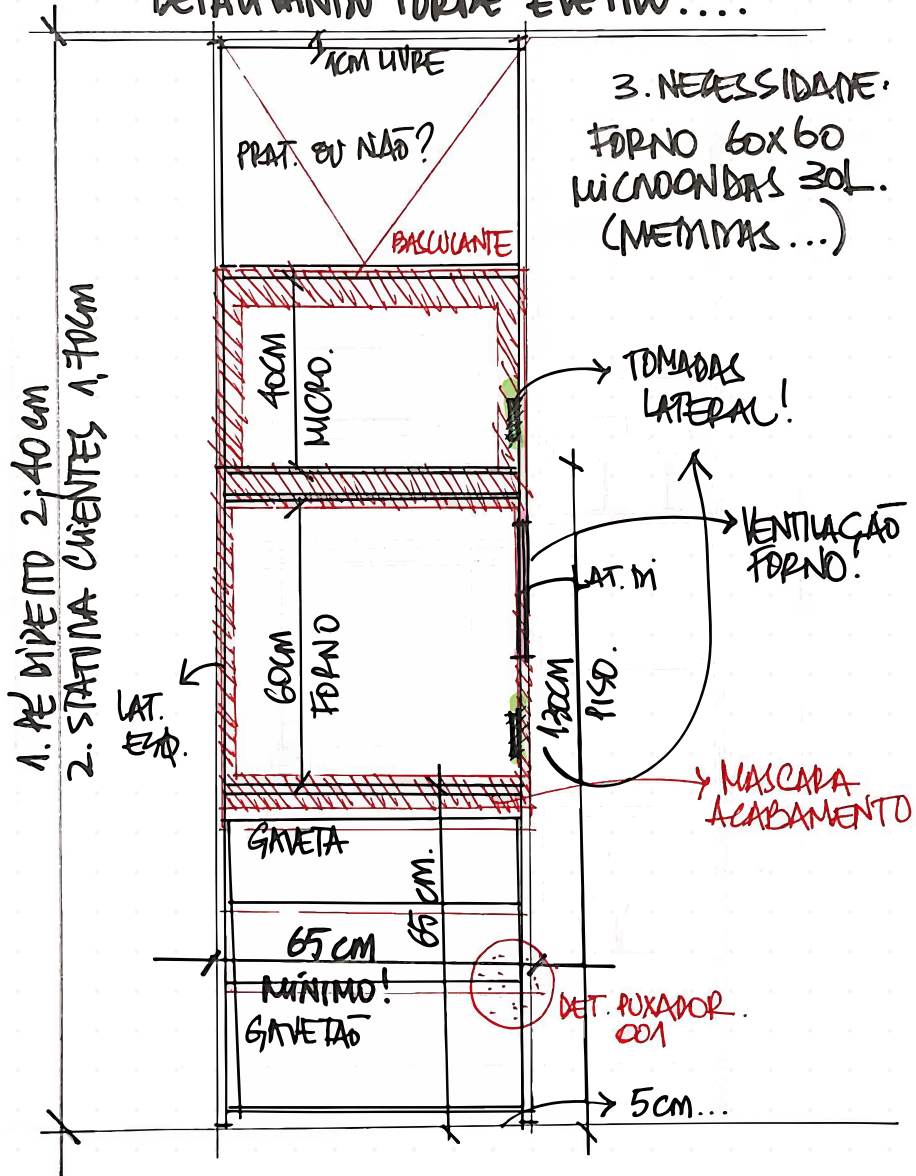
Quando criamos uma coluna ou torre de eletros, precisamos nos ater as questões de altura.

Forno **microondas** deve estar à altura dos olhos, seu centro pode estar entre 130cm e 150cm do piso, já que sua porta abre lateralmente. O **forno elétrico** pode ser acomodado logo abaixo do microondas, entre 90cm a 97cm do seu centro. Lembre-se de prever ventilação para estas torres, elas podem ficar a frente ou nas laterais do modulado!

Procure afastar as colunas de forno do fogão para que os eletrodomésticos não fiquem engordurados.

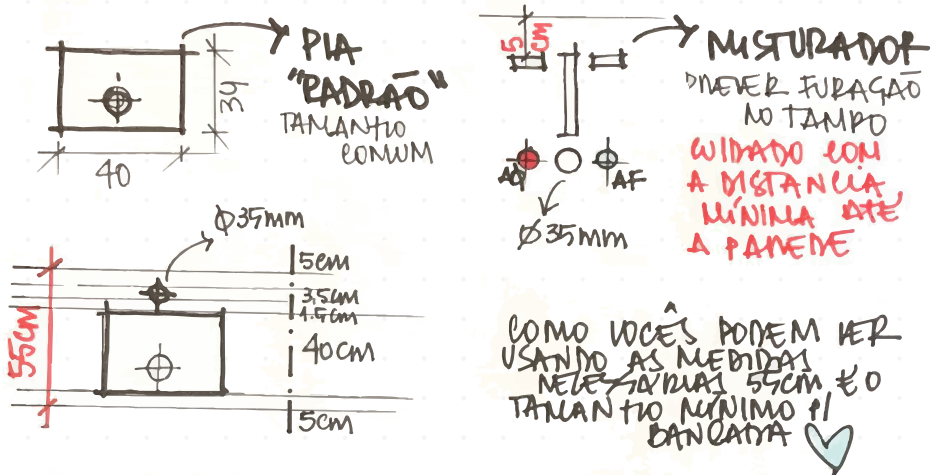


DETALHANDO TORRE EVETIVO....

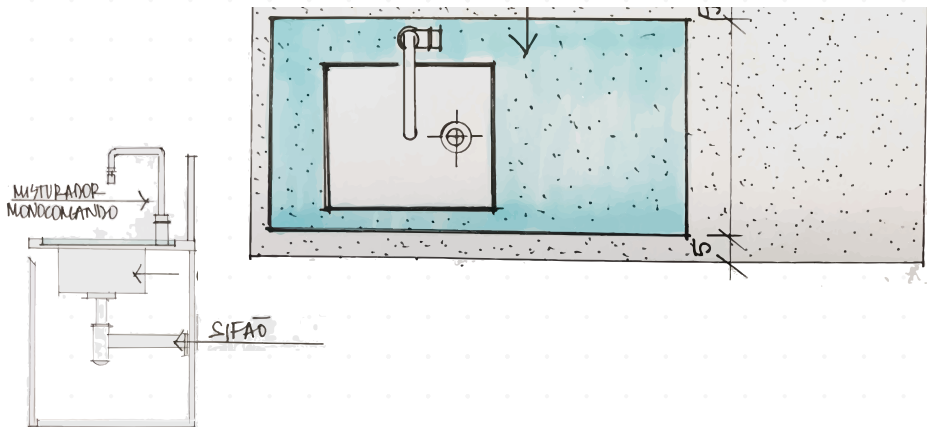


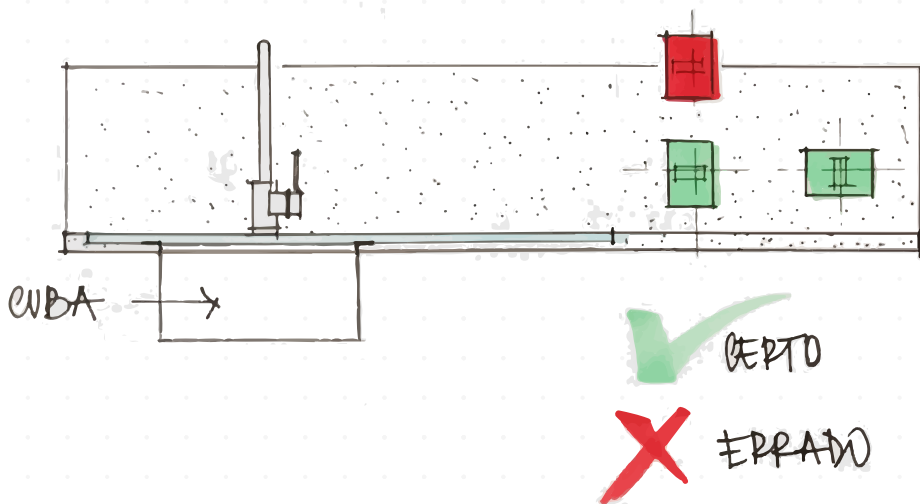
PIA

A pia com certeza é um dos pontos mais importantes do espaço, então, sempre que possível posicione-a de frente para a janela ou para a área de maior luminosidade. A cozinha precisa de muita luz, principalmente na hora de lavar e preparar os alimentos. Cuidado com as alturas e larguras das cubas. É necessário prever sempre o espaço para o misturador e torneira. Sua profundidade ideal, com o balcão pronto, é de 60cm!



PROFUNDIDADE IDEAL → 55 A 65cm





BANCADAS

Seja por uma preferência quanto a organização do espaço ou pela simples falta de espaço para a decoração com uma mesa, a utilização de bancadas vem tornando-se uma escolha cada vez mais frequente nos projetos. As cozinhas que possuem espaços reduzidos, devem ter preferência por não colocação de mesas, e sim pela utilização de bancadas. E para isto, também existem cuidados específicos para que o corpo fique plenamente confortável.

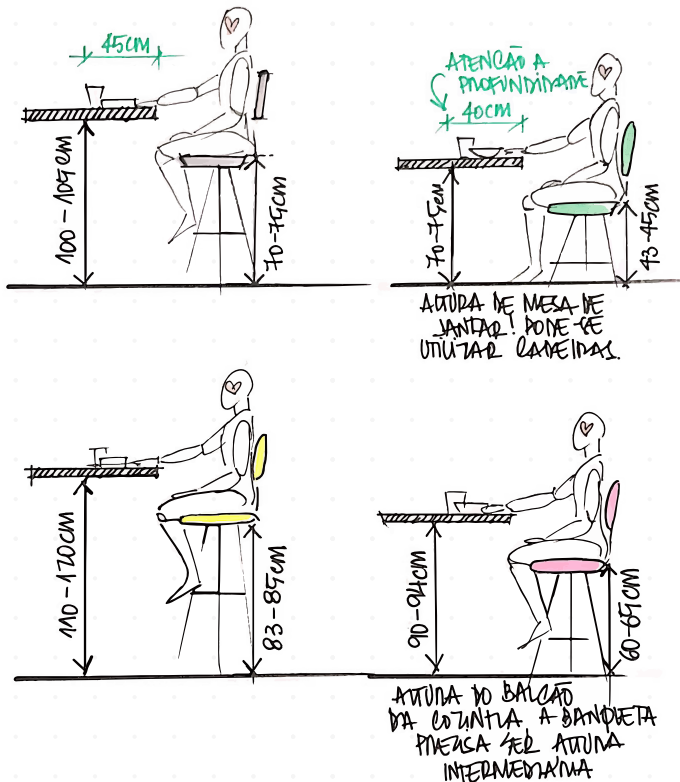
As bancadas são sempre muito úteis, podemos utilizá-las para realizar refeições, servir como apoio, passa-pratos quando ela está entre a cozinha e a sala de estar (em ambiente integrados).

Fique atento na hora de escolher a altura da bancada, ela pode ser baixa (tipo mesa de jantar), média (altura da cozinha) e alta (com 100 – 110cm).

Baixa: 70 – 75cm
Média: 90cm
Alta: 100-110cm

→ #DICADOGUIA

MESAS TIPO BANCADA



Ao escolher cadeiras, banquetas, o recomendado é deixar livre de 20 a 30cm para as pernas e a profundidade ideal é de 45cm (lembre-se que além do prato, precisamos colocar o copo, o jogo americano...). Quando a bancada for baixa, podemos utilizar cadeiras. Neste caso, o espaço livre pode ser de 40cm!

GAVETAS

As gavetas facilitam o acesso a tudo. Elas podem variar de acordo com o que for guardado, por isso: planeje bem os espaços! **Dez centímetros (10cm) é o tamanho mínimo para gaveta de talheres!**

Todas as nossas dicas são de medidas bem usuais, que utilizamos na maioria dos projetos, porém, cada projeto de cozinha vai ter suas características com fatores que irão afetar diretamente em todos os pontos que levantamos até agora. Busque estar sempre atento!

Tomadas + iluminação

A instalação de tomadas na cozinha é essencial, já que, boa parte, se não todos os aparelhos utilizados, demandam energia elétrica. Devido à umidade do ambiente e a presença constante de utensílios metálicos, é necessário que estas instalações sigam um conjunto de medidas de segurança. Defina espaços na bancada sempre pensando no uso.

Procure não deixar as tomadas muito próximas a pia por questões de segurança!

A cozinha é uma das áreas mais movimentadas da casa. Precisamos de claridade para preparar os alimentos, por isso este ambiente exige uma boa iluminação! Antes de iniciar qualquer projeto de iluminação, precisamos ter o LAYOUT do ambiente, disposição do mobiliário, aberturas, pé direito, tipo de forro! A escolha dos revestimentos e cor tanto na parede quanto no mobiliário e piso interferem também na boa iluminação do espaço.

A iluminação pode ser distribuída e ter diversos circuitos na cozinha. Isso tudo precisa ser planejado!

Precisamos sempre de uma iluminação principal, que chamamos de iluminação GERAL! Esta iluminação costuma ser feita com painéis, placas de LED e luminárias maiores! Esta luz deve ser confortável e ao mesmo tempo suficiente para iluminar o espaço! Para decorar e criar diferentes pontos de efeito, pense em LED nos armários, bancada, ou então luminárias embutidas no móvel. Este tipo de iluminação chamamos de DECORATIVA!

Nos pontos que merecem ser destacados e precisam entrar em evidência, use dicróicas, ar70, mini-dicróicas que são lâmpadas de DESTAQUE! Podemos criar diferentes cenas no ambiente, para isso, precisamos de um super planejamento!

Uma cozinha precisa de uma boa iluminação. Sempre que possível, explore ao máximo a luz natural do ambiente. A cozinha é um ambiente de trabalho, visibilidade geral é muito importante de forma que o ideal é pensar em uma iluminação homogênea, bem distribuída! Procure evitar sombras principalmente na área de trabalho.

O ideal para esse tipo de ambiente é utilizar lâmpadas com um alto Índice de Reprodução de Cor (IRC), de forma a enxergar com precisão os alimentos na hora de cozinhar. Lembre-se quanto maior o IRC, mais próximo do real se parece o objeto. Um projeto ideal para este ambiente possui iluminação geral e pontos de apoio, ou seja, outros pontos e tipos de iluminação!

Exemplo de Projeto

Nosso ambiente é pouco iluminado naturalmente, então precisamos um bom projeto para ter uma boa iluminação na cozinha.

Iluminação Geral

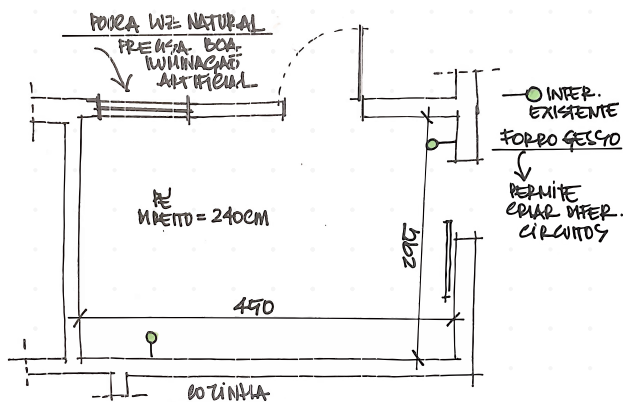
O Pannel LED possui um alto Fluxo Luminoso e existe uma grande variedade quanto a formas e tamanho. Procure distribuir ele corretamente no ambiente.

Iluminação Decorativa

Para criar cenas e deixar o ambiente mais aconchegante escolhemos uma Iluminação direta na bancada com pendentes e lâmpadas dicróicas de 2700k. Neste ponto utilizamos o dimer para controlar a intensidade da luz. Não esqueça de comprar lâmpadas LED dimerizáveis para utilizar o dimer. Fita de LED é uma ótima opção para instalar no mobiliário, além de ser um ponto de apoio, é possível deixar ligada à noite, por exemplo, assim a iluminação decorativa acaba funcionando como um "sinalizador", legal né?

Iluminação de Destaque

Para iluminar a Cristaleira, criamos uma iluminação direcionada a ela com lâmpadas mini dicróica.



Revestimentos

Materializar o ambiente, a fase de acabamentos é sempre a melhor parte do projeto, né? Nesta etapa, conseguimos colocar nossas ideias em forma de cores e texturas para chegar em um resultado final!

Quando a escolha de acabamentos for para a cozinha, precisamos ter cuidado redobrado, principalmente quanto a pisos e paredes! Escolha sempre um revestimento que seja resistente, lavável e funcional já que, além de ser uma área de muita circulação, requer muita praticidade na limpeza!

FUNCIONALIDADE + ESTÉTICA esse é sempre o resultado ideal!

Na hora da escolher os revestimentos, lembre-se de que a água, o vapor e a gordura estão em contato direto com os revestimentos! Sem dúvidas, a melhor escolha para a cozinha serão os revestimentos cerâmicos, os clássicos azulejos cerâmicos ou porcelanato.

Revestimentos como pastilhas de vidro, madeira, pedra ou cimento queimado também podem ser utilizados, mas cuidado com o local de aplicação!

A área da bancada e do fogão é a mais crítica, por isso, recomendamos protegê-la utilizando um revestimento adequado para tal. Desta forma, será mais prático e fácil realizar a limpeza! O Segredo para uma escolha bem sucedida está no equilíbrio visual!

A escolha do piso para a cozinha é de muita importância no projeto, mas além da estética existem outros fatores que precisamos levar em consideração já que é um ambiente muito utilizado. O tipo de acabamento precisa ser resistente pois, além de ser uma área úmida, podem haver respingos de gordura!

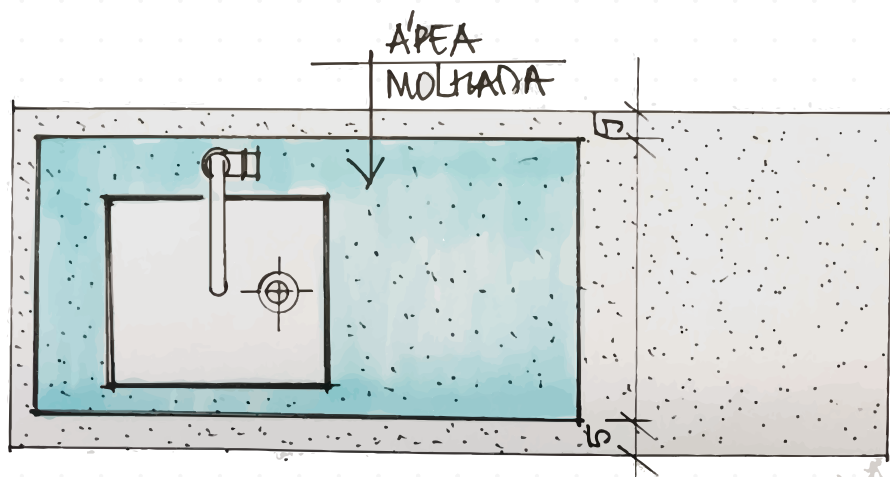
Qual o piso ideal? Na verdade, o piso ideal é o que mais se adequa as necessidades do projeto. Existem alguns que é possível descartar, mas quem irá determinar será sempre o cliente com dicas do profissional que estiver orientando-o. Para a cozinha, o piso precisa ser resistente ao tráfego, lavável e não escorregadio!

O tipo de acabamento é muito importante e merece atenção. Procure sempre escolher acabamentos menos lisos, com menor brilho para evitar escorregões! O ideal é avaliar quem irá utilizar. No caso de idosos e jovens, opte sempre por um piso antiderrapante!

Se você escolher um revestimento polido, com brilho, procure manter um tapete antiderrapante no espaço ao redor da bancada e pia.

Cimento Queimado
Porcelanato (sem brilho)
Granito
Ladrilho Hidráulico
Cerâmica

Na cozinha, principalmente na área molhada e na área quente se utiliza pedra pela facilidade de limpeza e boa estética que esta proporciona ao espaço!



Existem novos materiais que vêm sendo utilizados, mas em termos de custo-benefício, talvez o granito seja sempre a melhor opção! Além do granito podemos utilizar o quartzo, silestone, dekton. O importante é sempre avaliar a questão do custo e da escolha do cliente!

A materialidade irá depender de cada projeto. Na hora de detalhar, sempre que possível projete na área da pia um rebaixo, o qual chamamos de área molhada.

O espelho de granito é muito importante para a proteção na parede, analise sempre o posicionamento das tomadas para que elas fiquem dentro do espelho de granito ou fora. Tente não deixar metade metade, pois fica feio!

Para resolver a questão da altura, uma boa solução é girar a tomada no sentido vertical!

O granito é um material excelente para a cozinha, pois é extremamente fácil de limpar, não precisa de manutenção, possui alta qualidade, diversidade de acabamento, preços razoáveis, não absorve água e não mancha com facilidade. Talvez esteticamente ele não seja o mais bonito, mas funciona muito bem!

Muitas pessoas possuem dúvidas na hora de escolher silestone ou dekton para a bancada na cozinha. O Silestone é feito a partir de uma mistura de quartzo puro e minerais refinados. Este material é indicado para qualquer tipo de bancada, principalmente cozinhas. Sua superfície é não porosa e altamente resistente a manchas como a de café, limão, azeite, vinagre. Além disso, possui uma proteção bacteriostática que evita a propagação de bactérias. O Dekton é uma mistura sintética refinada de porcelana, vidro e quartzo. Ele acaba sendo mais caro por ser importado. Além disso, possui um alto nível de resistência a riscos, manchas e calor. Sua porosidade é zero. Este material não precisa ser impermeabilizado!

ACABAMENTO DE MOBILIÁRIO

A madeira é a estrutura dos móveis e geralmente são em **MDP** ou **MDF**, essa seria a parte interna (existem diversas cores que podem ser utilizadas na estrutura, corpo do móvel). O diferencial em cada projeto é sempre o acabamento que pode variar! Tipos de acabamentos mais utilizados: revestimentos em pintura brilhante ou fosca, vidros, laminados imitando madeira, aço escovado, pedra, o acabamento que irá definir o estilo do projeto, a parte estética!

MELAMÍNICO ou LAMINADO

É considerado de média resistência a abrasão, por isso, é menos utilizado em tampos de mesas e armários de cozinha, sendo mais empregado na "caixa" dos móveis, parte estrutural. Basicamente, pode-se dizer que é um mdf ou mdp revestido com o acabamento e levado a uma prensa plana aonde sofre efeitos de temperatura e pressão, fundindo o acabamento ao painel! Nas laterais para dar acabamento é colocada uma fita de borda, então ele pode ser facilmente reconhecido já que a borda chega

de topo, diferente da pintura ou laca que por ser pintada é igual em todos os lados e bordas, sem marcações! Existem laminados de baixa pressão, que são menos resistentes e de alta pressão, mais resistentes.

O vidro tem sido muito utilizado principalmente em portas e gavetas por ser fácil de limpar e ter uma imensidade de opções de cores e acabamentos! Cuidado ao utilizar na cozinha que por ser vidro, a gordura aparece facilmente. O vidro causa leveza e também dá um contraste nas texturas. Adoro misturar texturas, variar uma mesma cor em diferentes acabamentos!

LACA ou PINTURA

Os móveis laqueados ou pintados possuem uma beleza única devido ao seu processo de pintura. Para laquear um móvel são necessárias várias camadas de pintura e polimento. A sua aparência é sempre lisa, ela pode ser fosca ou com brilho, os móveis com acabamento em laca pedem um investimento e cuidado maior. Não é muito recomendado móveis de laca em locais próximos à bancadas de cozinhas já que o uso é muito frequente podendo assim causar danos ao material.

MADEIRA NATURAL

A madeira natural também pode ser um tipo de acabamento para as cozinhas. Ela pode receber variações de acabamentos como verniz e polimentos, porém este tipo de material é mais caro. Cuidado sempre com o orçamento do cliente!

Você sabe o que é tamponamento?

Tamponamento nada mais é que colocar bordas extras ao móvel deixando-o mais robusto e elegante. Ele desempenha apenas função estética!

Em cozinhas com conceito moderno, não usamos tamponamento, já em ambientes mais clássicos podemos inclusive detalhar este tipo de acabamento! Essa técnica também é conhecida como borda de armários.

#DICADOGUIA

A espessura de uma chapa é de 18mm, depois disso vem o piso de acabamento! Para ter uma espessura maior, duplicamos a chapa. Por isso aumenta o custo ao aumentar a espessura. Mais espesso, mais mate-

rial, mais caro! O limite da chapa é de 2730mm então, se sua bancada for maior, será necessário emendas. Pense sempre em como o material irá chegar a casa do cliente, se for elevador, meça o tamanho máximo para não aumentar ainda mais o seu custo com içamento!

Cuide sempre os tamanhos e medidas com o fornecedor que você escolher, pode sempre variar! se você aproveitou bem nossas dicas, agora já pode fazer um detalhamento perfeito para o seu projeto!

TIPOS DE PUXADOR/CAVA

