

COCINAS CJR

**¿QUÉ CAMPANA PONGO
EN UNA COCINA CON
ISLA O PENÍNSULA
ABIERTA?**



WWW.COCINASCJR.COM

COCINOLOGÍA



Elegir la campana para una cocina con isla o península abierta al salón parece, a primera vista, un simple trámite técnico. Sin embargo, basta observar cómo se integra en el espacio para entender que no es solo un elemento funcional: es una pieza que condiciona la experiencia y la estética del conjunto.

Por eso, antes de decidir casi por inercia, conviene explorar las opciones. En las cocinas abiertas, la ventilación ya no se esconde: se diseña, se afina y se convierte en parte del lenguaje visual del espacio compartido.

La clave está en equilibrar potencia y presencia. Porque una buena extracción no tiene por qué invadir ni romper la armonía; al contrario, cuando se elige bien, puede desaparecer... o convertirse en un gesto de diseño que conecta cocina y salón con naturalidad.

COCINOLOGÍA

LA CAMPANA DE TECHO MINIMALISTA Y LIMPIA VISUALMENTE

Libera completamente la isla o península de obstáculos visuales y permite que la cocina respire en modo limpio y continuo. Es la elección perfecta cuando el diseño manda y la mirada quiere viajar sin interrupciones entre cocina y salón. Eso sí, su discreción exige precisión: una buena planificación, potencia suficiente y una instalación bien pensada.

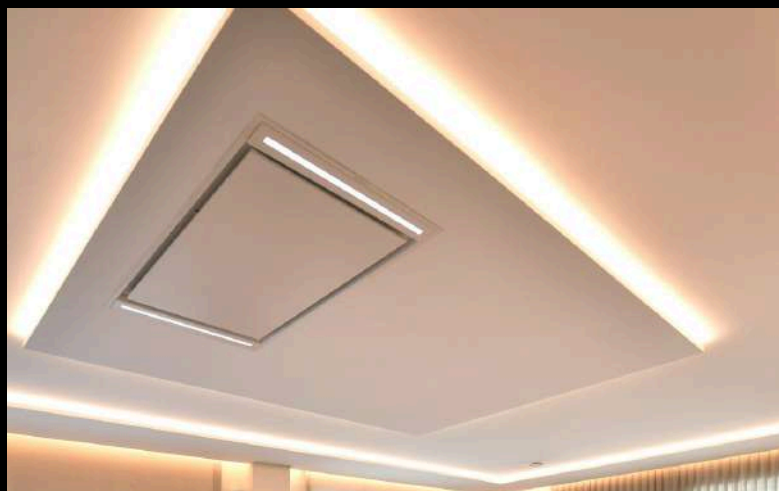
El primer punto clave es el espacio disponible en el techo o en el falso techo. No todas las campanas caben en cualquier estructura, así que es fundamental prever la altura necesaria y coordinarla con iluminación, climatización y otros elementos técnicos.

Después está el recorrido del conducto. Cuanto más corto y directo, mejor rendimiento. Cada codo, cada metro extra, añade dificultad: puede hacerlo, pero pierde eficacia. Por eso, planificar bien la salida de humos desde el inicio del proyecto marca la diferencia.

La potencia también juega un papel importante, especialmente en cocinas abiertas al salón. Aquí no basta con “cumplir”: hay que asegurar una buena captación del humo en un espacio más amplio y sin barreras. A menudo, esto implica optar por modelos más potentes o incluso sobredimensionar ligeramente la solución.

En definitiva, la campana de techo es una decisión que empieza mucho antes de encender los fogones. Cuando se planifica bien, desaparece a la vista... pero se nota en todo lo demás.

NITRO 360 DE FRECAN



HAZ CLICK EN LA IMAGEN PARA VER EL VÍDEO

COCINOLOGÍA

CAMPANA DECORATIVA COLGANTE ESTÉTICA ELEGANTE

Aquí la campana no se esconde: posa. La campana decorativa suspendida convierte la isla o península en escenario y se transforma en una pieza casi escultórica que dialoga con el resto del espacio.

Ideal para quienes entienden la cocina como un lugar para vivirla y mostrarla, este tipo de campana suma carácter y define el ambiente. La clave está en elegir bien su forma y acabado: no se trata solo de extraer, sino de aportar identidad sin eclipsar el conjunto.

El primer punto clave es la fijación al techo. No basta con anclarla sin más: muchas de estas campanas tienen un peso considerable y requieren refuerzos estructurales, especialmente si el techo es de pladur. Prever estos anclajes desde el inicio evita sorpresas y garantiza seguridad a largo plazo.

Después entra en juego la altura. Colgarla demasiado baja puede invadir la zona de trabajo y romper la comodidad visual y funcional; demasiado alta, pierde eficacia en la captación de humos.

El recorrido del conducto también es protagonista. Al estar en el centro de la estancia, hay que definir cómo y por dónde se canaliza la extracción sin comprometer la estética. En algunos casos, esto implica crear falsos techos o soluciones decorativas que integren el conducto como parte del diseño.

Otro aspecto importante es la iluminación. Muchas campanas decorativas incorporan luz propia, pero no siempre es suficiente ni está pensada como iluminación principal de la isla. Coordinarla con otros puntos de luz evita sombras incómodas y mejora la experiencia de uso.

IKONA MAXXI PURE DE ELICA



HAZ CLICK EN LA IMAGEN PARA VER EL VÍDEO

COCINOLOGÍA

CAMPANA ESCAMOTEABLE DESAPARECE EN LA ENCIMERA

La campana escamoteable juega al escondite con elegancia. Aparece cuando la necesitas y desaparece cuando no, dejando la isla completamente despejada y lista para cualquier otro uso.

Es una solución muy afinada para cocinas abiertas donde cada centímetro visual cuenta. Eso sí, su magia tiene límites físicos: la extracción desde abajo requiere una buena elección de placa, potencia y hábitos de cocción que acompañen.

El primer factor crítico es el espacio inferior. A diferencia de otros sistemas, aquí la extracción necesita “vivir” debajo de la encimera, lo que implica reservar volumen en los muebles bajos o incluso en el propio suelo técnico. Esto puede condicionar el diseño.

Muy ligado a esto está el recorrido del conducto de extracción. En muchos casos, el aire debe desplazarse horizontalmente o hacia el suelo antes de salir al exterior, lo que exige trayectorias muy bien planificadas para no perder eficacia. Cuanto más directo y limpio el recorrido, mejor rendimiento del sistema.

También hay que tener en cuenta el mantenimiento y accesibilidad. Aunque el sistema desaparezca en el uso diario, necesita espacio suficiente para limpieza y posibles revisiones técnicas. Si esto no se prevé, lo invisible puede volverse incómodo.

IQ700 EXTRACTOR DE ENCIMERA TELESCÓPICO 80 CM CRISTAL, NEGRO LD88WMM66 DE SIEMENS



HAZ CLICK EN LA IMAGEN PARA VER EL VÍDEO

COCINOLOGÍA

PLACA CON EXTRACTOR INTEGRADO LA ESTRELLA DE LAS TENDENCIAS

La placa con extractor integrado es la fusión definitiva: cocinar y aspirar en un solo gesto. Sin elementos adicionales, sin interrupciones visuales, sin techos que intervenir.

Pensada para quienes buscan la máxima simplificación, esta opción condensa tecnología y diseño en una superficie compacta. La clave está en entender bien el uso diario: es cómoda, eficiente y muy limpia visualmente, pero requiere elegir modelos que realmente estén a la altura del ritmo de la cocina.

El primer aspecto clave es el espacio técnico inferior. Aunque desde arriba todo parece minimalista, bajo la placa hay un sistema de ventilación que necesita altura libre suficiente para conductos, motor (según modelo) o filtros. Esto condiciona el diseño del mueble de isla desde el principio, no como un añadido posterior.

El recorrido del aire es otro punto decisivo. La eficiencia depende de que el flujo sea lo más directo posible hacia el exterior o hacia el sistema de recirculación. En islas, esto suele implicar planificar el suelo técnico o la ruta de extracción desde la fase de obra.

Bien instalada, esta solución es casi una pieza de ingeniería silenciosa: desaparece como campana... y aparece como experiencia de cocina totalmente libre.

BORA X PURE



HAZ CLICK EN LA IMAGEN PARA VER EL VÍDEO



¿QUIERES QUE DISEÑEMOS TU COCINA PERO VIVES FUERA DE LEÓN (ESPAÑA)?

¿Qué cocina quieres compartir? ¿Disfrutar? ¿Reír? ¿Hablar? ¿Llenar? ¿Picotear...? Esa cocina que refleja tu estilo y se adapta a tu día a día. ¡Nosotros te ayudamos a hacerla realidad!

No importa dónde estés, **diseñamos tu cocina 100% online**. ¡Sí, como lo lees! Con solo rellenar un formulario con los detalles de tu espacio, nosotros nos encargamos del resto.

¡Dos formas de hacer magia juntos!

- Asesoramiento con videollamada. Organizaremos una videollamada de 1 hora para poder explicarte perfectamente el proyecto que hemos diseñado especialmente para ti.
- Dossier completo de diseño. Te enviaremos un Dossier Completo con todas las explicaciones detalladas y características de tu diseño personalizado, fotorrealismos y los planos que necesitas para tu proyecto. ¡Fácil, rápido y sin complicaciones!

¡Vamos a diseñar juntos la cocina que siempre has querido vivir!



www.cocinascjr.com



987 236 697



C/ Posadera Aldonza, 7, 24007 (León)



¡MÁS INFO AQUÍ!

COCINOLOGÍA

¿Y TÚ? ¿QUÉ COCINA QUIERES VIVIR?

Si este número te ha inspirado, imagina lo que podemos hacer con tu cocina. ¿Qué cocina quieres compartir? ¿Qué cocina quieres disfrutar?

¿Cómo podemos ayudarte? Nuestro servicio de interiorismo está diseñado para aquellas personas que desean dar un paso más allá de las opciones genéricas y buscan un diseño hecho a medida, con una planificación detallada que elimine riesgos y maximice el potencial del espacio. Para ello, te ofrecemos un primer proyecto de interiorismo que incluye:

- **Medición Profesional Previa:** Dentro de un radio de **15 - 20 km**, un técnico profesional del equipo CJR visita el espacio para tomar medidas precisas y fotografías de referencia.
- **Infografías a Color, moodboard y acceso digital:** Entre 5 - 10 infografías y 1 moodboard disponibles en el área privada de clientes en nuestra web.
- **Plano en Planta:** Representación detallada del diseño.
- **Presupuesto Detallado:** Incluyendo electrodomésticos y accesorios.
- **Simulación en 3D:** Accesible mediante un enlace seguro para ver el diseño en 3D en el móvil.
- **Flexibilidad:** **Un cambio incluido** sobre el proyecto inicial.

¿Quieres conocer más información sobre nuestro proyecto de interiorismo personalizado? ¡Contacta con nuestro estudio!



www.cocinascjr.com



987 236 697



C/ Posadera Aldonza, 7, 24007 (León)





www.cocinascjr.com

987 236 697



- ¿Qué cocina quieres compartir?
- ¿Qué cocina quieres disfrutar?
- ¿Qué cocina quieres reír?
- ¿Qué cocina quieres cenar?
- ¿Qué cocina quieres hablar?
- ¿Qué cocina quieres llenar?
- ¿Qué cocina quieres desayunar?
- ¿Qué cocina quieres vaciar?
- ¿Qué cocina quieres desordenar?
- ¿Qué cocina quieres madrugar?
- ¿Qué cocina quieres picotear?
- ¿Qué cocina quieres soñar?

¿QUÉ COCINA QUIERES VIVIR?