



<<Estudio Ana Pérez Interiorista

Encimeras, el espacio de la cocina donde todo sucede

A las ya conocidas y exigidas características de estética, durabilidad y funcionalidad de las encimeras, se suman otras posibilidades más relacionadas con las nuevas demandas de sostenibilidad e innovación.

Nadie pone en duda que la cocina siempre ha sido el corazón de la casa y *“ahora más que nunca es el articulador del resto de los espacios. Aumenta en dimensiones, y gana en adaptabilidad y apertura”*, opinan desde Cosentino. Según **Gabriela Vila**, *su analista de tendencias*, éstas hablan de las formas de conexión y escape que necesitamos en nuestro hogar como refugio y reflejo de nosotros mismos, *“y todo ello se aplica a la elección concreta de nuestra encimera”*, afirma. ¿Y qué tiene la encimera para que su papel resulte tan importante? Pues que es *“el espacio de la cocina donde todo sucede”*, explica **Javier Guardiola**, *director comercial XTONE de Porcelanosa Grupo*. Y lo justifica explicando que en España la cuota de mercado de materiales de alto valor añadido ha crecido durante los últimos años *“porque a la encimera se le pide mucho y es un elemento fundamental en la inversión de la renovación de una cocina”*. Para **Juan Luis Palacios**, *product manager de Alvic Center*, la



<<Estudio Ana Pérez Interiorista
©Juanjo Cruz



<<Grupo Porcelanosa

relevancia de la encimera reside en que *“es la superficie de trabajo de una cocina, la que más sufre el día a día y la que está en contacto con los diferentes productos y alimentos que utilizamos”*.

Integración total en el proyecto de interiorismo de la cocina

Son muchas e interesantes las razones técnicas y constructivas que exponen los fabricantes de encimeras a la hora de hablar de este elemento imprescindible de la cocina, aunque también cabe destacar la visión del consumidor, cada vez más exigente con lo que busca y quiere para esta estancia, unas razones más motivadas con el aspecto estético y práctico y que tienen mucho que ver con las tendencias. De hecho, como dicen en Porcelanosa, *“se requiere que sea un elemento que combine a la perfección características técnicas y estéticas”*.

Y luego también está la valoración del profesional del interiorismo que, respecto a las encimeras, según **Ana Pérez**, gerente y directora creativa del estudio Ana Pérez Interiorista, se centra en la estética y la durabilidad. *“Estéticamente me ha de encajar en el proyecto y también ha de perdurar bien durante muchos años, sin olvidar que ha de ser de un material práctico. Y todo el conjunto ha de llevar a disponer de una encimera cómoda en la que se pueda trabajar y cocinar”*.

Todos los materiales que conforman las encimeras están hechos para combinar con muchos tipos de cocina distintos. *“La decisión más importante que debe tomar el cliente al elegir el diseño de la encimera es optar por una integración total a nivel cromático, o bien algo que sea más protagonista en toda la cocina, pero eso ya es cuestión de gustos”*, declara Javier Guardiola. En este sentido, Ana Pérez explica que, en sus trabajos, ella no analiza cada pieza por separado, sino que lo engloba en el contexto *“porque me gusta trabajar los proyectos de forma global con el objetivo de crear un ambiente armónico y para ello necesito que todas las piezas encajen bien”*. Cuando llega el momento de elegir la encimera, la interiorista valenciana toma la decisión de un modelo u otro en función del conjunto. *“Lo baso, sobre todo, en la armonía de color y de estilo, siempre teniendo en cuenta que sea práctica, funcional y que perdure en el tiempo”*.

Acabados naturales y materiales sostenibles y antibacterianos

En línea con el argumento de que la cocina se considera un espacio también de bienestar, esto se traduce, según Cosentino, en unas tendencias a la búsqueda de materiales que desprendan calma, con texturas suaves y matices

cálidos, tonalidades tierra, barro *“y acabados que imitan técnicas manuales que perpetúan la tradición y conectan con el pasado”*, explica Gabriela Vila. Coincide con Juan Luis Palacios, quien comenta que actualmente las tendencias de acabados quieren transmitir *“sensaciones naturales, como las maderas y piedras, buscando poco contraste con el resto del mobiliario”*. Por su parte, desde Porcelanosa Grupo auguran que se van a ver *“más encimeras de colores oscuros acentuadas por algunos matices que combinen con otros elementos de la cocina, como la grifería, que está evolucionando al cobre y bronce”*. Y Javier Guardiola también añade el inciso de una tendencia muy fuerte *“en el color verde que acompaña perfectamente a esos muebles oscuros y da un toque de elegancia clásica en hogares donde tenemos la cocina integrada en el salón”*. Si hablamos de tendencias en materiales, *“en gran parte de Europa sigue predominando la encimera de laminado de alta presión (HPL) con el*

El consumidor es cada vez más exigente con lo que busca y quiere para su cocina



<<Alvic



<<Cosentino



<<Grupo Top Form

interior en tablero aglomerado”, comentan desde Alvic Center. Añaden también que cada vez están adquiriendo más relevancia *“las encimeras de tablero compacto, un producto con altas prestaciones de calidad, resistencia y durabilidad, y con una gran variedad de acabados y diseños”*. Y, sobre las preferencias del usuario final a la hora de elegir encimera, la interiorista Ana Pérez explica que este tiene en cuenta cómo se va a limpiar, qué tolera y qué no (calor, rayadas, humedad...), etc. *“Lo que observo en los clientes es que les preocupa mucho esa practicidad, conocer todas las características. Después se dejan mucho aconsejar por el profesional a la hora de elegir el material y el acabado”*, añade.

Innovar en aplicaciones más allá de la encimera

Por su parte, **Tamara López**, responsable de comunicación y marketing digital del Grupo Top Form, introduce también, a la hora de hablar de tendencias, la importancia de los materiales antibacterianos, *“una característica que se pueda combinar en diferentes planos, es decir, horizontal para la encimera y vertical para el frente de cocción, ambos con el mismo material”*. Esta aplicación en diferentes áreas potencia la utilidad de las encimeras, un aspecto que López destaca a la hora de hablar de innovación en el sector, incluyendo *“la búsqueda de nuevos soportes, grosores y diseños que respondan a la perfección a estos criterios que marca la demanda”*. Y como novedad, resalta la incursión de la domótica en la cocina con el desarrollo de grandes productos, como la unión de los fuegos con la encimera, *“una de las más revolucionarias por su belleza estética”*.

Sobre la aplicación del mismo material más allá de la encimera, en Cosentino destacan que superficies innovadoras de naturaleza pétreo, como las denominadas porcelánicas o de alta resistencia, *“han supuesto un enorme avance en las posibilidades de diseño y decoración en la cocina”*. En su caso, el Silestone o el Dekton que se

pueden aplicar en revestimientos de pared, soiería y fregaderos, e incluso revestir los muebles con este último. El objetivo es siempre *“dar una continuidad de calidad y prestaciones superiores que van desde la encimera o isla de cocina a toda la estancia”*, comenta Gabriela Vila.

Retomando la importancia de la encimera como superficie esencial del trabajo en la cocina y teniendo en cuenta la sujeción de elementos como la placa, el fregadero o el grifo, *“la encimera ha de estar perfectamente instalada, nivelada y sellada para evitar filtraciones o también daños en la propia encimera”*, explican desde Alvic Center. La empresa ha dado un paso más en la personalización del servicio ofreciendo un producto a medida que implica cero manipulaciones de la encimera, ya que ésta viene preparada y terminada con el diseño elegido, fresados, uniones, emboquillados, terminación de los cantos, etc., lista para su instalación y recortando tiempos, una ventaja muy valorada por los profesionales. ■

Todos los materiales que conforman las encimeras están hechos para combinar con muchos tipos de cocina distintos

