



<<Estudio LEdesign4u  
Foto: Jordi Canosa  
Estilismo: Mar Gausachs

# La tecnología en las cocinas está servida

Las cocinas actuales ofrecen un cuidado diseño, combinando innovadoras soluciones, sin olvidar las tendencias. Te lo cuentan los estudios Vertex, Marta Aracil Interiorismo & Decoración, Obra de Eva, Patty O'Galiano Interiorismo & Reformas y LEdesign4u.

**T**odos los estudios de interiorismo consultados coinciden en la evolución que han vivido las cocinas. Antes, básicamente se consideraban el espacio de la casa dedicado a cocinar y a almacenar los alimentos y, por contra, hoy en día *“es una de las estancias con más vida e importancia, convirtiéndose en un espacio polivalente: donde se reúne la familia, se sirven comidas informales, te tomas el café por las mañanas... De ahí que, para adaptarse a nuestras necesidades y diferentes estilos de vida, la cocina está en constante innovación”*, declara **Patty O’Galiano**, interiorista y fundadora de **Patty O’Galiano Interiorismo & Reformas**.

Para las interioristas **Elena Llorente** y **Loreto Prieto**, del estudio **LEdesign4u**, *“las cocinas se han convertido en la estrella del hogar, son el nexo de unión de una familia y, por tanto, de un proyecto”*. Opinión que comparte **Marta Aracil Interiorismo & Decoración**, fundadora del estudio que lleva su nombre, añadiendo que a ella, siempre que sea posible, le gusta que la cocina *“se comunique con otros espacios o, en su defecto, que tenga un aporte de personalidad muy grande para que sea acogedora y den muchas ganas de estar en ella”*.

### Diseños innovadores para cocinas abiertas

Según O’Galiano, uno de los aspectos que evidencia la innovación de las cocinas está en que *“se van acercando cada vez más al área de estar, de ahí que no se hace extraño ver cocinas integradas en el salón-comedor”*. En este sentido, Llorente y Prieto no tienen ninguna duda: *“El concepto de cocina abierta es un claro ganador, por eso es de vital importancia tanto su diseño como la selección de sus materiales, ya que van a convertirse en una propia extensión del salón o del comedor”*.

El diseño de cocinas está en constante movimiento y, según la *diseñadora de interiores Chus Amice*, de **Vertex**, *“nos estamos encontrando con una nueva demanda que es la versatilidad, es decir, que se pueda decidir si cocina abierta o cerrada”*. Reconoce que la abierta es la tipología que más demandan los clientes, *“pero solicitan también que en momentos necesarios se puedan separar”*, puntualiza, en alusión a los posibles ruidos, olores, etc. que pueden molestar a las personas que están en un espacio u otro compartido. Y esto es posible cerrando ocasionalmente la cocina con una puerta de cristal, de forma que la relación visual se mantiene.

### Las tendencias cada vez más libres en cocinas

*“Gracias a la libertad que ofrecen los nuevos procesos tecnológicos, los diseños de hoy en día son mucho más flexibles”*, comentan en **LEdesign4u**. Las cocinas actualmente presentan formas curvas y orgánicas, palilleras de madera, entelados y porcelánicos en sus frentes, es decir, *“una oda al diseño”*. A la pregunta sobre qué tendencia destacarían, las dos interioristas reconocen que la respuesta es difícil: *“Diríamos que la libre expresión y los contrastes, tanto por tonos como por materiales y formas”*.

Para **Vertex**, a nivel estético, las tendencias en cocinas ofrecen materiales naturales y tonalidades que unen la cocina con el espacio del salón/comedor, en atmósferas más cálidas donde esté presente la madera. También destaca las placas de cocción con extractores integrados y frontales de cocina y encimeras con texturas: frontales enmarcados alistonados, encimeras que se marquen vetas del mármol, maderas con barnices mates y efectos lo más naturales posible. En cuanto a los colores, aquellos que nos unen a la tierra (verdes, ocre y rojizas). Los mismos tonos que destaca **Marta Aracil**, quien declara que vuelve a tener mucho auge el color en las cocinas, preferiblemente abiertas. En cualquier caso, la interiorista sevillana lo tiene claro: *“Al final, es una cuestión de estilo de cada uno. Que la cocina hable de quienes la habitan y del entorno en el que están”*. Un trabajo que realizan conjuntamente interioristas y proveedores de cocinas, ya que *“juntos llegamos a la solución más óptima para cada cliente”*, afirma **Eva Martínez**.



<<Estudio Obra de Eva  
Foto: Jordi Canosa  
Estilismo: Mar Gausachs

Esta demandada apuesta por las cocinas abiertas al salón/comedor, para LEdesign4u, responde al concepto de cocina innovadora en la medida *“que no pone límites en la integración de los distintos diseños de los espacios”*. Según este estudio madrileño, se está normalizando la presencia del porcelánico en el mobiliario de living y de estratificados que imitan a la perfección la madera natural y que aportan la calidez apropiada a las zonas de estar. En otras palabras: *“Asociamos el diseño a la funcionalidad, de tal forma que una cocina, que es una estancia bastante sufrida por el uso que conlleva, puede ofrecer hoy en día el mismo tratamiento y cuidado en su diseño como puede ser el mobiliario del salón o del comedor”*, explican Elena Llorente y Loreto Prieto.

### Nuevos materiales que integran electrodomésticos silenciosos

O’Galiano reflexiona acerca del valor de los materiales: *“Para mi, una de las partes más importantes y que pasan más desapercibidas al diseñar una cocina es la elección de los materiales”*. Y, precisamente, los nuevos materiales son indispensables a la hora de hablar de innovación en la cocina. Desde Vertex ponen varios ejemplos, con encimeras más resistentes, frontales dotados de nanotecnología para evitar posibles arañazos, sin olvidar las encimeras sintéticas con efecto de piedras naturales. En cuanto al mobiliario de cocina, la apuesta son los materiales respetuosos con el medioambiente, utilizando tableros libres de formaldehídos o lacas/colas libres de sustancias nocivas.

Todos los materiales, ya sean para suelos, paredes, encimeras o mobiliario, han de ser capaces de ofrecer facilidad de limpieza, higiene, comodidad de trabajo, resistencia al calor y a las rayaduras, y soportar el paso del tiempo.

En cuanto a los electrodomésticos, la integración completa de estos es ya una demanda generalizada, para así *“poder esconder los elementos menos decorativos, como el horno, el lavavajillas, etc.”*, dicen desde LEdesign4u. Para ello, ganan mucha fuerza las puertas escamoteables que, *“aparte de la estética que aportan, se esconden dentro de los propios muebles, evitando así obstaculizar la circulación del espacio”*. Por su parte, Vertex añade la mejora de los herrajes y las guías de cajones que resistan todo el peso y que el ‘abrir y cerrar’ se haga de la manera más suave posible.

**Eva Martínez**, diseñadora de interiores y fundadora del estudio *Obra de Eva*, cuando proyecta el diseño de una cocina, busca *“los materiales más novedosos y respetuosos con el medioambiente y la salud de las personas”*, así como la última tecnología en electrodomésticos *“en base a productos de bajo consumo energético que facilitan mucho la vida a los usuarios”*. En este sentido, es fundamen-

tal seleccionar proveedores de cocinas *“que cuenten con la misma sensibilidad con la que nosotras tratamos los proyectos”*, explican las fundadoras de LEdesign4u. Además de la calidad, durabilidad y sostenibilidad, es clave contar con un amplio abanico de materiales *“para no ofrecer límites a la hora de proyectar los diseños”*. Y todo esto ha de verse reflejado en la calidad de la puesta en escena, en el funcionamiento de los herrajes y en la garantía de los productos. Electrodomésticos más silenciosos -especialmente en las cocinas abiertas- y con más prestaciones para cocinar de forma saludable, están entre las características que destaca también Chus Amice.



<<Vertex  
Foto: Daniel Mascarell



<<Estudio Patty O’Galiano Interiorismo & Reformas

Todo este innovador equipamiento de la cocina, perfectamente integrado para evitar el ruido visual, no tendría sentido sin un cuidado diseño que resulte funcional



### La tecnología en la cocina ha llegado para quedarse

Hoy en día estamos cada vez más acostumbrados a convivir con las nuevas tecnologías, y en las viviendas no es una excepción. Concretamente en la cocina, este tema se implementa, sobre todo, en los electrodomésticos, haciéndola más inteligente y convirtiéndola “en el centro tecnológico de nuestras viviendas”, opina Patty O’Galiano. ¿Dónde sino podemos ver tantos equipamientos? Encimeras sobre las que se puede cocinar, campanas que desaparecen en la encimera o en el techo, hornos con control remoto donde puedes descargarte recetas, neveras con conectividad, aparatos que reducen los tiempos de cocinado, sistemas de recirculación en las campanas para no tener pérdidas de energía (*passive house*), etc.

Vertex, por su parte, añade la característica *Homeconnect*, que no es otra cosa que la posibilidad de controlar los electrodomésticos desde el móvil. Valgan algunos ejemplos: encender y apagar la campana extractora, activar la lavadora desde el trabajo para que al llegar solo haya que tenderla, cámaras en el interior de la nevera para que, desde el súper, podamos saber si nos falta algún alimento concreto o, incluso, recibir una alerta en el móvil cuando la cena esté lista.

Pero todo este innovador equipamiento de la cocina, perfectamente integrado para evitar el ruido

visual, no tendría sentido sin un cuidado diseño que resulte funcional y que ponga el foco también en la fluidez del trabajo, una buena ventilación, el confort acústico y térmico, la higiene, una estudiada iluminación, etc. Para esta última, LEdesign4u apuesta por la domótica con la idea de generar distintas escenas lumínicas en un mismo espacio.

Claro que no todos los clientes responden igual ante el proyecto de una nueva cocina. Según Eva Martínez, los más jóvenes “son conscientes de la necesidad de usar materiales más novedosos, así como productos más respetuosos con el planeta, y les entusiasma el uso de las nuevas tecnologías”. Respecto a los clientes de mayor edad, dice la fundadora de Obra de Eva, “de entrada les cuesta hacerse a la idea de controlar los electrodomésticos con una aplicación, aunque cuando se habitan al entorno, aprecian dichas ventajas”. Según O’Galiano, los clientes suelen preguntar por las tecnologías más conocidas o, si no, ella misma les propone aquellas que les podrían venir bien y que ellos quizás no saben que existen.

Como bien dice la interiorista Marta Aracil, “la innovación va de la mano de la optimización. Hay que crear nuevos espacios adaptados a las necesidades reales que el cliente tiene, con un diseño estudiado que genere una buena armonía en el conjunto de la cocina”. ■