



## Diseño en las Cocinas

un espacio de intercambio

En los últimos años, la cocina es sin duda uno de los lugares de la casa que más ha cambiado. Hace algo más de una década era prácticamente impensable que una cocina pudiese ser un entorno en el que cupiera el diseño y la innovación, puesto que primaba casi exclusivamente la funcionalidad. Sólo las cocinas de más alto nivel incorporaban alguna atención al diseño. Ahora, esta estancia también ha de ser agradable, un lugar de intercambio y en el que la belleza no esté reñida con los aspectos prácticos.

Foto: Compac



A diferencia de la corriente actual, la vertiente estética nunca fue la más cuidada al diseñar las cocinas en el pasado. Además, cuando había un esmero superior en este campo, la tendencia habitual solía ser casi ineludiblemente hacia un tipo de decoración rústico, y en el que predominaba la madera sobre el resto. Sin embargo, hoy en día la cocina ha dejado de ser un lugar cerrado y escasamente expuesto a las visitas para convertirse en uno de los espacios más vistosos del hogar, y una de las estancias que más marcan la diferencia. La cocina no es sólo el lugar donde se prepara la comida, sino también un espacio de encuentro e interacción. Fruto de esta evolución ha llegado una enorme variedad de conceptos, con cocinas en las que encajan casi todos los colores y materiales. “La cocina ha dejado de ser un espacio reservado únicamente a la rutinaria tarea de cocinar para convertirse en uno de los principales puntos de reunión del hogar y protagonista absoluta de la vida cotidiana. Por ello, los diseñadores piensan en ella en términos de comodidad, funcionalidad y diseño”, explica Mikel Sampedro, director de marketing de la especialista en encimeras Compac. De este modo, poco a poco se ha ido demostrando que una cocina práctica puede ser también bonita, un lugar en el que se puede estar a gusto y, además, estar orgulloso de enseñar a las visitas. Todo ello porque “las

tendencias en diseño, colores y formas están cambiando”, declara José Carlos Aranaz, arquitecto y responsable del canal proyectista de Cosentino, empresa propietaria de la marca de encimeras Silestone. “El minimalismo y los detalles exclusivos y únicos conforman los hogares más vanguardistas”, añade.

Asimismo, la cadena mueblista Xey indica que “el mundo actual es cada vez más complejo. El hogar es un lugar de descanso también para la vista, con cocinas de gran claridad y simplicidad, subrayando la importancia del todo sobre las partes, formas simples y geométricas, fáciles de limpiar y mantener. Además, la cocina en ‘L’ sigue tan vigente como siempre, ya que el tipo de distribución está condicionado al espacio del que se dispone para el amueblamiento, así como a las necesidades del usuario”.

Por su parte, Julio Domínguez, gerente de la Asociación Española de Fabricantes de Muebles de Cocina (AMC), resalta “la integración de cocina y salón en un único espacio”. Así, Domínguez apunta dos motivos que desencadenan esto: “el incremento del protagonismo de la cocina en el conjunto de la casa y la reducción del espacio en las viviendas”.

Desde Forlady, José María Orchondo, Responsable del Departamento de Diseño, incide en la tendencia hacia “las cocinas tipo ‘laboratorio’, austeras, asépticas,

combinando maderas y pizarras, pero, sobre todo, un minimalismo con toques de color algo más sugerentes. Eso sí, manteniendo la limpieza y racionalidad del producto”. Además, la empresa proveedora de muebles resalta la “combinación de distintos materiales, maderas con acero o piedras sintéticas, mármoles, etc., pero ante todo marcados por las tecnologías más punteras. Incluso las cocinas más clásicas o rústicas se combinan con elementos más modernos y urbanos, como encimeras más innovadoras y electrodomésticos de acero, etc.”.

### El mobiliario, la base

Entre todos los elementos de la cocina, no cabe duda de que el mobiliario es la base, lo que marca el criterio de toda la cocina y unifica su estilo, condicionando muchas de las decisiones que se tomen posteriormente. Además, éste cumple misiones fundamentales, como albergar los electrodomésticos y ofrecer soporte a los distintos elementos de la cocina (encimera, fregadero, etc.), ofrecer espacios para guardar el menaje, etc. Por ello, la elección de un estilo de muebles y una disposición de los mismos será el primer factor a considerar.

Como explica Jesús Gimeno, director del Canal de Estudios de Cocina de Grupo Electrolux, “lo que se lleva en la actualidad



Foto: Master Kitchen

en cuanto a muebles de cocina son las líneas rectas y horizontales, con gavetas amplias y mejor aprovechamiento de todos los espacios. Alto diseño pero muy ligado a la practicidad”. En una línea similar, Aarón Zubieta, responsable de la cadena mueblista Master Kitchen, afirma que “las principales tendencias apuntan hacia cocinas modernas, con líneas rectas, brillos, lacas-brillo y colores vivos. Y este año se impone el frente de color blanco brillo. Pero, sobre todo, se trata de mobiliario que aporta comodidad al usuario mediante accesorios y muebles especiales para aprovechar lo mejor posible el espacio, como armarios de grandes dimensiones, de rincón bajos y de rincón ‘columna’ con accesorios”. Asimismo, Orchondo se resalta que “en el mobiliario se busca una distribución interior pensada para su máximo aprovechamiento, como en cajones y cestas con todo tipo de accesorios para clasificar los productos”. Por su parte, Domínguez resalta la mayor inclinación a la “personalización del mueble por el cliente, bien sea escogiendo entre diseños preconcebidos o a través de la elección de imágenes que se proyectan sobre el mueble, así como vidrios con diferentes serigrafías”.

Y desde Xey se apunta que “aparecen cada vez más cocinas que nos recuerdan estilos decorativos de las décadas de los 60 y 70 como reclamo en la forma, pero manteniendo la funcionalidad. Mientras tanto, el color es, sin duda, el principal protagonista de este movimiento. Así, se combina con tonos sobrios para crear un contraste entre muebles altos y bajos, a la vez que se juega con materiales neutros, como la madera o el acero”.

Además, hay que hacer especial hincapié en una serie de características que debemos repasar individualmente:

### El valor añadido de una cocina integral

La cocina no es una estancia cualquiera de la vivienda, es mucho más. De hecho, es uno de los espacios que más se valoran a la hora de adquirir una vivienda. Por eso, una cocina bien equipada puede ser un reclamo ideal y una manera de generar valor añadido a una casa, especialmente interesante en un momento en el que las ventas son más difíciles de concretar. Como expresa Fernando Okina (Fagor), “una cocina no es la suma de unos electrodomésticos y unos muebles, sino la creación de un ambiente agradable que combina estos dos aspectos y muchas cosas más. Hasta los pequeños detalles son importantes para sentirnos a gusto. Podemos pensar en la cocina como la estancia más utilizada en una casa, tanto para cocinar como para la vida social; tanto para la propia familia como para los invitados. Allí se habla, se discute, se ríe... en fin, el centro de la vida social es la cocina”.

Así, los fabricantes de todos los elementos que convergen en este espacio son conscientes de esta demanda. “Se puede decir que en los últimos tiempos se aprecia que las promotoras y constructoras, es decir, la obra nueva, están apostando también cada vez más por utilizar marcas y materiales de calidad que aporten una diferenciación positiva y exclusiva. Como ejemplo, el propio uso de nuestros productos en obra nueva está creciendo enormemente en los últimos años, lo que nos indica que en un momento de coyuntura desfavorable en el mercado de la construcción, los prescriptores deben ser conscientes de que los materiales que apuestan por la innovación constante y por aportar valores añadidos deben ser claves”, puntualiza José Carlos Aranaz (Cosentino).

En la misma línea, Mikel Sampedro (Compac) indica que “debido a la amplia oferta de productos existentes en el mercado, los prescriptores son cada día más exigentes a la hora de elegir los materiales que desean para sus hogares. Por ello, la inclusión en la memorias de calidades de las viviendas de nuevas construcciones de superficies de valor añadido es un aliciente en el momento de tomar una decisión tan importante como la elección de una vivienda, ya que garantizan la calidad del producto”.

Por su parte, en Forlady se resalta que “la instalación de muebles de cocina en la vivienda de nueva construcción constituye un servicio muy valorado por el cliente, que en su momento daba lugar a una ventaja diferencial. Actualmente, y considerando que la práctica totalidad de las viviendas incluyen la instalación de muebles de cocina, la ventaja diferencial se obtiene a partir de equipamientos muy completos y, muy especialmente, si los mismos pueden calificarse como producto de diseño”.



Foto: Forlady





### Encimeras, la superficie de trabajo

Disponer de un lugar apropiado para preparar los alimentos es esencial. Si además esta superficie nos ofrece ventajas añadidas, mucho mejor. Será por eso que las encimeras sean uno de los elementos de la cocina que mayor innovación ha experimentado en los últimos años.

**Mejores propiedades.** El gerente de AMC reseña innovaciones como el tratamiento superficial antibacterias o la mayor resistencia al impacto. "Si a un material con propiedades físico-mecánicas inmejorables y con la capacidad de generar múltiples diseños, se une la tranquilidad de la propiedad antibacterias y, por tanto, la máxima higiene en la cocina, se obtiene un producto preparado para atender las necesidades actuales y futuras de las familias más exigentes", apunta Aranaz. Además, Sampedro recuerda que "la mínima absorción, fácil limpieza y bajo mantenimiento de las encimeras de cuarzo las convierten en una opción altamente recomendable para las cocinas".

**Colores y materiales.** Como anota Domínguez, se emplean "colores vivos y sin límites en variedad, así como múltiples materiales: acero, granito, mármol, poliméricos, composites, cristal, resinas sintéticas, etc., e incluso cristal con impresión personalizada". Además, podemos ver cantos en acero inoxidable. Todo ello, sin descuidar al cliente tradicional, con "materiales nobles, líneas clásicas y colores suaves, que aportan elegancia y confort", apunta el responsable de Compac.

**Fregaderos integrados.** Algunos de los principales fabricantes de encimeras de cuarzo están desarrollando fregaderos con los mismos materiales de sus productos. "El resultado son unas composiciones de diseño exclusivo y practicidad inigualables, que aúnan

**Automatismos.** El gerente de AMC indica que los automatismos son "un valor en alza", y explica que cada vez se incorporan con mayor frecuencia sistemas como "muebles altos y encimeras regulables en altura, aperturas automáticas de puertas y cajones, soluciones de iluminación mediante sensores, incluso pantallas planas y altavoces integrados en los muebles".

**Vitrinas y frentes.** Desde AMC se apunta que la corriente principal va hacia vitrinas "de vidrio normal o templado, pero también en metacrilato y con vinilos impresos", mientras que los frentes tienden a "estratificados, con acabado pétreo, así como la utilización de pieles sintéticas o cristal y lacas de alto brillo".



Foto: Cosentino

Se imponen las encimeras atrevidas, aunque negro, blanco y rojo siguen siendo los colores básicos, combinados con dorados, plateados y contrastes entre claros y oscuros

**Color.** Orchondo indica que "se busca conseguir un ambiente singular y desenfadado. Se va desde encimeras atrevidas, con una paleta de colores infinita, mientras negro, blanco y rojo siguen siendo los básicos, aunque combinados con dorados, plateados y contrastes entre claros y oscuros, así como beige y grises que sustituyen a los metálicos tradicionales". De una manera similar, desde AMC se dice que "dominan el blanco y el negro, con cierto espacio para el gris". Y Aranaz incide en que "los colores totalmente planos son los de mayor demanda en la actualidad: verde, blanco, rojo, negro...".

**Materiales.** "La laca y el cristal o los altos brillos en laminados son los dominantes", explica Jose María Orchondo. Por su parte, Domínguez señala que "cada vez con mayor profusión, se tiende hacia vidrio, madera, plástico, metal, porcelana, laminados, sintéticos, cuarzo, acero, mármol... Y en la madera, el protagonista es el nogal".

la elegancia e higiene con la probada durabilidad y resistencia del cuarzo", explica el responsable de Cosentino.

**Complementos.** Para armonizar todo el conjunto de la cocina es posible incorporar detalles que combinan con las encimeras, tales como rosetones y cenefas, que, tal y como afirma Sampedro, "se adaptan a las exigencias de cada usuario".

### Grifería: hegemonía del monomando

Los grifos que podemos ver en las cocinas actuales apuestan claramente por dos líneas: la funcionalidad y el acabado "industrial". Además, debemos tener en cuenta que el grifo debe conjugar su diseño con el del resto del mobiliario de la cocina. Por ello, el cromado es el acabado más frecuente, puesto que permite su combinación casi con cualquier estilo de

cocina. Por otro lado, es inevitable hablar del absoluto dominio de los aparatos monomando, gracias a su capacidad para aunar la facilidad y rapidez de uso y el diseño.

Las principales tendencia en grifería se vertebran en tres líneas:

**Estética.** Domínguez hace hincapié en los "diseños minimalistas y vanguardistas, con formas sencillas, así como toques de iluminación autoalimentados con turbinas, es decir, sin cables". También podemos citar la llegada del acabado en acero inoxidable, en combinación con los acabados que se están imponiendo en el entorno, como los de fregaderos o, en general, en toda la gama de electrodomésticos, por ejemplo.

**Funcionalidad.** Como se resalta en AMC, es frecuente ver sistemas de rotación de hasta 360°, monocromados

retraíbles, conmutadores integrados de vacío y abatibles, todo ello en aras de la ergonomía, la facilidad de limpieza y la comodidad de uso. Conviene anotar la penetración de los grifos que sustituyen el tradicional caño por un muelle y un flexible en su interior, y con salida de ducha con distintos tipos de chorro, una opción hasta ahora casi exclusiva de cocinas industriales.

**Tecnología.** En este sentido, las innovaciones apuntan hacia "el ahorro de agua, el control de la temperatura y los reguladores de flujo máximo", indica Domínguez. Asimismo, cabría recordar la aún tímida entrada de grifos con dispositivos electrónicos. Incluso estamos viendo grifos con leds que se iluminan en rojo o en azul según la temperatura del agua.

En definitiva, como resume Christopher Pound, Marketing Manager de Hansgrohe, "la tendencia en grifería de cocina se caracteriza por un diseño simple, vanguardista y funcional, donde la recta linealidad se mezcla con la suavidad de las curvas. Además, el caño alto y extraíble con diferentes tipos de chorro predomina en el nuevo estilo de cocina".

Si a un material con propiedades físico-mecánicas inmejorables y con la capacidad de generar múltiples diseños, se une la tranquilidad la máxima higiene en la cocina, se obtiene un producto preparado para atender las necesidades actuales y futuras de las familias más exigentes

### 100% ANTIBACTERIAS, 100% TRANQUILIDAD



NUEVA SERIE LIFE!



LAS ENCIMERAS SILESTONE® SON ÚNICAS. ÚNICAS PORQUE INCORPORAN LA EXCLUSIVA PROTECCIÓN ANTIBACTERIAS DE MICROBAN®, APORTAN HIGIENE Y FRENAN EL CRECIMIENTO DE BACTERIAS POTENCIALMENTE DANINAS.

SILESTONE® ES LA ÚNICA ENCIMERA QUE TE PERMITE ELEGIR ENTRE MÁS DE 60 COLORES Y TEXTURAS CON PRESENCIA EN MÁS DE 80 PAÍSES.

EXIGE LA AUTENTICIDAD DE TU ENCIMERA SILESTONE®. RECHAZA IMITACIONES.

WWW.SILESTONE.COM / TEL. INFO: 902 444 175



SILESTONE  
by COSENTINO

ENCIMERAS ANTIBACTERIAS





## ¿Qué atender al diseñar la cocina?

La cocina es un lugar en el que sentirse cómodo es esencial, por lo que habrá que cuidar con especial mimo el diseño y cada uno de los detalles para evitar que el usuario final no quede satisfecho. Pero, ¿cuáles son los principales condicionantes?

Desde Forlady se hace especial hincapié en las determinaciones que impone la arquitectura, que "da forma y volumen y que, atendiendo a la planificación de los accesos y las acometidas para las instalaciones, nos puede marcar el orden de las zonas de trabajo: almacenamiento, frío, fregadero y lavavajillas, encimeras de trabajo, zona de cocción y, en el caso de que la hayamos de planificar dentro del espacio de la cocina, zona de lavado y lavadora. Lógicamente, el ideal para planificar las instalaciones adecuadamente es partir de un anteproyecto previo, estudiado y aceptado, que pueda convertirse en real, o en la definición más aproximada". Además, la empresa mueblista recuerda que "no debemos dejar de lado la opinión del propietario o usuario final. Él es quien manda y nuestro trabajo consiste en saber dirigir el proyecto, que resulte satisfactorio, haciendo lo que realmente sea de su entero agrado. Por otro lado, no siempre tenemos la fortuna de trabajar directamente con el cliente final, conociendo sus gustos y costumbres. Cuando nuestro cliente es el promotor, arquitecto o constructor, debemos utilizar la experiencia y la comunicación para, entre todos, llegar a cumplir las necesidades de ese propietario final".

Y desde Xey se explica que "a la hora de planificar el amueblamiento y equipamiento de interiores de una cocina hay que tener en cuenta, por un lado, la dimensión de la estancia y, por otro, las necesidades de los habitantes de la casa. No es igual amueblar un mismo espacio para una cocina destinada a una familia de 4 personas que para ser utilizada por 1 ó 2 individuos. Por ello, a la hora de proyectar el amueblamiento de esta estancia es muy importante tener en cuenta ambos factores". En este línea, Aarón Zubieta (Master Kitchen) opina que "el aspecto más importante que el vendedor de cocinas debe tener en cuenta son las necesidades del cliente y conocer cuestiones como, por ejemplo, cuántas personas son en la familia, si cocinan mucho o poco, sus edades... Junto a ello, por supuesto, el presupuesto con el que se cuenta. En cuanto al proyecto en sí, lo primordial es conocer todas las medidas iniciales de la cocina al milímetro". En este sentido, desde Xey se recuerda que "hay que tener en cuenta dónde están situadas las tomas de agua y desagües, las ventanas y puertas y si hay alguna irregularidad en las paredes que obligue a reducir el fondo o ancho de los armarios o a realizar ingletes en las encimeras".

Por otro lado, Xey recomienda "que no falten muebles bajo encimera con cajoneros de gran capacidad para almacenar menaje, cajones para cubertería, muebles que incluyan varios cubos de basura para el reciclaje de los diferentes tipos de desperdicios, etc. Por otra parte, dependiendo del espacio de la cocina, podrá colocarse alguna columna para almacenaje de escobas y otros utensilios de limpieza o alguna columna para alojar alimentos no perecederos, así como una amplia superficie de trabajo para la preparación de alimentos".

En cuanto al mobiliario, según Julio Domínguez (AMC), "para proyectar una cocina hay que tener en cuenta algunos elementos absolutamente fundamentales". Son los siguientes:

**Software.** "Se ha de utilizar un programa de ordenador profesional, que ponga en nuestras manos un sistema de diseño que evite errores de bulto. Hay alrededor de una docena de programas de gran calidad. Si realizamos un proyecto 'a mano', podemos cometer errores de consecuencias difíciles de corregir", apunta Domínguez.

**Montaje.** "Los montadores de la cocina han de ser unos profesionales cualificados", recuerda. "Si disponemos de montadores que no son lo suficientemente profesionales, podemos tener graves problemas de montaje. Y si surgen -siempre surgen-, no darán con la solución adecuada", añade.

**La marca, esencial.** "Es importante elegir una marca conocida y solvente, con capacidad de solucionar problemas sobrevenidos en el montaje o posteriormente. Debemos pedirle una garantía por escrito de, como mínimo, tres años. Si queremos tener una garantía casi absoluta sobre el montaje, nuestro consejo es elegir una marca con certificado Aenor en muebles de cocina. En España hay dos docenas de marcas que cumplen ese requisito", matiza. Además, Domínguez incide en que "si utilizamos una marca poco solvente, quizá no quieran saber nada de nuestros problemas posventa, mientras que si no utilizamos marcas de calidad reconocida, la calidad de nuestra cocina quizá sea más aparente que real y nos puede dar un disgusto a medio plazo, con posibles soluciones molestas y caras".

En cuanto a la grifería, Pound (Hansgrohe) resalta que hay que "prestar especial atención a las formas ergonómicas que puedan ser analógicas con el mundo que nos rodea. Así, el acabado debe ser de alta calidad, con tacto agradable y confort de uso de los grifos monomando".

## Electrodomésticos para una vida más fácil

También han progresado en los últimos años los electrodomésticos. Así, ahora no son sólo máquinas tecnológicamente avanzadas, sino que se "visten" por fuera para adaptarse a todos los entornos y convertirse, por derecho propio, en elementos activos en la decoración de la cocina. ¿Lo más reciente? Fernando Okina, jefe de Formación de Fagor Electrodomésticos realza que "las últimas tendencias son la utilización de materiales nobles, como el acero inoxidable, el empleo de mucho vidrio y el avance hacia electrónicas cada vez más sofisticadas, que integren animaciones, movimiento, etc. Es decir, que los electrodomésticos cada vez se esconden menos, son protagonistas 'per se' y cada vez están más 'vivos'". Okina resalta el importante papel de la cocina en nuestra cotidianidad e incide en que "el ambiente tiene que ser el idóneo y los electrodomésticos deben ayudar a ello con características como estéticas agradables, silencio en su funcionamiento, reducción de malos olores y potenciación de los buenos...". En cualquier caso, podríamos hablar de cinco tendencias bien definidas en el equipamiento de las cocinas:

**Última tecnología.** Los electrodomésticos no dejan de incorporar adelantos que hacen que su uso sea más sencillo, eficiente y cómodo. "Destaca el fuerte crecimiento de la pirólisis en hornos, consistente en una función de autolimpieza que calienta el horno a 500 °C. En encimeras, prima la inducción y el cambio de 4 a 3 fuegos, con zonas gigantes", indica Zubieta.

**Estética y belleza.** Los fabricantes miman los detalles estéticos de sus productos. Por ejemplo, las campanas extractoras se han convertido en elementos decorativos perfectamente integrados en su entorno. El responsable de Master Kitchen explica que "la tendencia emergente es el producto en acero, con electrónica avanzada -grandes displays, etc.-, pero que, al mismo tiempo, constituya un elemento decorativo". Además, junto a la increíble penetración de la estética en acero inox desplegada en los últimos años, ahora empezamos a ver otras propuestas más atrevidas, como aparatos en negro piano o en colores planos y brillantes. Incluso hay fabricantes que ofrecen la opción de personalizar sus equipos. Por otro lado, hay una clara tendencia hacia el aumento de la presencia del cristal, que cobra mayor relevancia y superficie respecto al acero.

**Funcionalidad.** Las vitrocerámicas de inducción o los hornos autolimpiables mediante la tecnología de la pirólisis o con programas de cocción automáticos son claros ejemplos de cómo los electrodomésticos nos hacen la vida más sencilla.

**Ahorro energético.** Los aparatos han superado la clasificación energética 'A' y los modelos más avanzados ya incorporan etiquetas 'A+' o 'A++'. Además, los equipos de lavado (lavadoras y lavavajillas) no atienden sólo a la reducción de la factura eléctrica, sino que también están minimizando el consumo de agua.

**Integración con el mueble de cocina.** La inmensa mayoría de los fabricantes incluye en su catálogo una nutrida oferta de equipos 'built in'. Así, Gimeno recuerda que "encastre implica acoplar un objeto dentro de otro, y eso es precisamente lo que hacen los productos integrables: introducirse en los muebles de la cocina de tal forma que el conjunto ofrezca una visión estética agradable y alineada. La búsqueda de diseños de cocinas cada vez más perfectos es lo que ha motivado a los fabricantes de electrodomésticos a buscar soluciones de productos cada vez más acordes a las tendencias de los

Despierta tus sentidos

www.euroalfi.com

EUROALFI, S.L. Fiero de la Salut, s/n • 08980 Sant Feliu de L.L. • Barcelona • Spain • Tel.: +34 93 632 72 32 • Fax: +34 93 666 08 94 • euroalfi@euroalfi.com





muebles de cocina". Igualmente, Zubieta reseña que "los fabricantes han realizado una fuerte inversión en la creación de nuevos conceptos en producto de encastre, con una importante mejora de sus diseños en los últimos años"

#### El papel de la venta directa

Finalmente, hemos de hablar de la venta directa a la construcción, un fenómeno que se ha dado en España en los últimos años. En la época de los mayores crecimientos del sector inmobiliario, muchos de los fabricantes de los diferentes elementos que confluyen en la cocina apostaron por abrir un canal directo de venta a promotores y constructoras. Como explica Orchondo, "la venta directa al sector de la construcción tiene una participación muy importante sobre el total de la cifra de facturación y facilita una información de interés para el profesional de este sector, incidiendo positivamente en el diseño del producto vivienda". Del mismo modo, el responsable de Electrolux señala que "es un canal que ha surgido a raíz del 'boom' inmobiliario en España y, sobre todo, en zonas turísticas", pero reconoce que, aunque es un canal que apoyan y desarrollan, "dada la reciente recesión en las ventas de inmuebles, ha acusado un leve descenso".

En esta situación, habrá que ver cuál es la evolución del entorno para comprobar si los fabricantes profundizan en este canal o, por el contrario, vuelven al camino tradicional, estrechando sus relaciones con mayoristas y establecimientos mueblistas.

#### Cocinas Colectivas: el desafío de un intensivo

Una vertiente nada desdeñable en el mercado de las cocinas es el equipamiento de aquellas destinadas a usos "industriales", es decir, las instaladas en restaurantes o lugares donde se han de preparar alimentos para grandes grupos de personas.

Estas cocinas se caracterizan por ser entornos en los que deben primar los aspectos prácticos, que sean tan resistentes como para soportar un uso muy intensivo y diario, que dispongan de múltiples espacios en los que los muchos compañeros presentes puedan trabajar simultáneamente las materias primas sin interferir en la actividad del resto, y con varios hogares para cocinar los alimentos, que haya distintos puntos donde albergar el menaje de cocina... Además, deben ser lugares que permitan el mantenimiento de unas óptimas condiciones de salubridad e higiene, imprescindibles en una cocina de estas características, de donde saldrán platos para un significativo número de comensales.

Sin embargo, en un sitio donde la funcionalidad es tan importante, el diseño también ha encontrado su hueco. Como explica Raquel González, responsable de Comunicación e Imagen de Flores Valles, empresa especializada en el diseño e instalación de cocinas industriales, se apuesta por "líneas rectas, diseños muy prácticos y con acabados modernos y de fácil limpieza. El objetivo es conseguir espacios que inviten a trabajar más cómodamente, ya que están pensados para facilitar al máximo la labor del cocinero". Por lo que se refiere a los materiales, González señala que "el acero inoxidable sigue siendo el rey", aunque reseña que en muchos casos se están incorporando a las mesas encimeras de materiales como el cuarzo.

Además, desde Flores Valles se apuntan algunos consejos a la hora de planificar e instalar una cocina de estas características. "Generalmente, el inicio de las tareas vinculadas a la instalación de una cocina colectiva exige una redefinición previa de todo el espacio para ajustar y realizar el proyecto definitivo, sobre el cual se va a fabricar el equipamiento. Este punto es clave para evitar problemas posteriores", resalta González. Por otro lado, recuerda la importancia de atender a otros aspectos que van solapados en el caso de estas cocinas. Así explica que "el diseño de la instalación debe cumplir unos requisitos legales, operativos y funcionales, como seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales, tipo de cocina a elaborar, etc., mientras que el equipamiento concreto será en función de las necesidades actuales y futuras de la instalación".

# clever



designed by Silvia Murano



### Algunos errores y consejos

En ocasiones, las instalaciones pueden presentar deficiencias que el usuario final no va a dejar de notar. Unas tendrán soluciones más simples que otras, pero lo que es evidente es que la mejor manera de evitar complicaciones futuras es trabajar de la mejor manera posible para conseguir que dichas incidencias desaparezcan. Por ejemplo, Aarón Zubieta (Master Kitchen) explica que “el problema más habitual suele ser que se realicen cocinas valorando más el diseño que la funcionalidad, o bien que no se considere la combinación práctica de los distintos elementos que se van a instalar, con lo que el montaje resulta, en ocasiones, especialmente complicado”. De esta manera, tal vez se consiga una cocina con un acabado estético satisfactorio, pero que no satisfará las necesidades del usuario y que quizá origine sus quejas. Por otro lado, según se señala desde Forlady, uno de los problemas más frecuentes consiste en “no tener en cuenta la consulta al profesional antes de planificar las instalaciones. Es un error no disponer de un buen anteproyecto previo que nos ayude a planificar adecuadamente todas las necesidades, que el cliente no se asesore lo suficiente y a tiempo para, antes de tomar una decisión importante, tener claras cuáles

son sus necesidades”. Así, la firma mueblista considera que “el mejor consejo para un buen diseño es contar con un buen profesional. A partir de aquí, que el cliente, imponiendo sus gustos y costumbres, se deje conducir. Es importante que haga un buen acopio de información que le ayude a saber lo que quiere y que sepa comunicarlo al profesional para que le ayude a realizar el mejor de los proyectos. Además, no hay que dejar que el tiempo nos imponga”.

Respecto a la grifería, Christopher Pound (Hansgrohe) indica que “los errores de instalación que puedan surgir son principalmente por falta de información acerca del producto”, mientras que recomienda “comprar grifos que certifiquen una garantía de calidad tanto en funcionalidad como en diseño”. En este sentido, el responsable de Hansgrohe incide en que “es importante el material de la grifería, puesto que se trata de grifos muy expuestos a todo tipo de adversidades, más agresivas que las que sufren los elementos del cuarto de baño. Por otra parte, la ventaja del caño extraíble y giratorio hace más fácil el uso del agua en las labores del hogar”.



Foto: Compac

**Blomberg®**  
desde 1883

## Tecnología y sencillez SmarTouch™

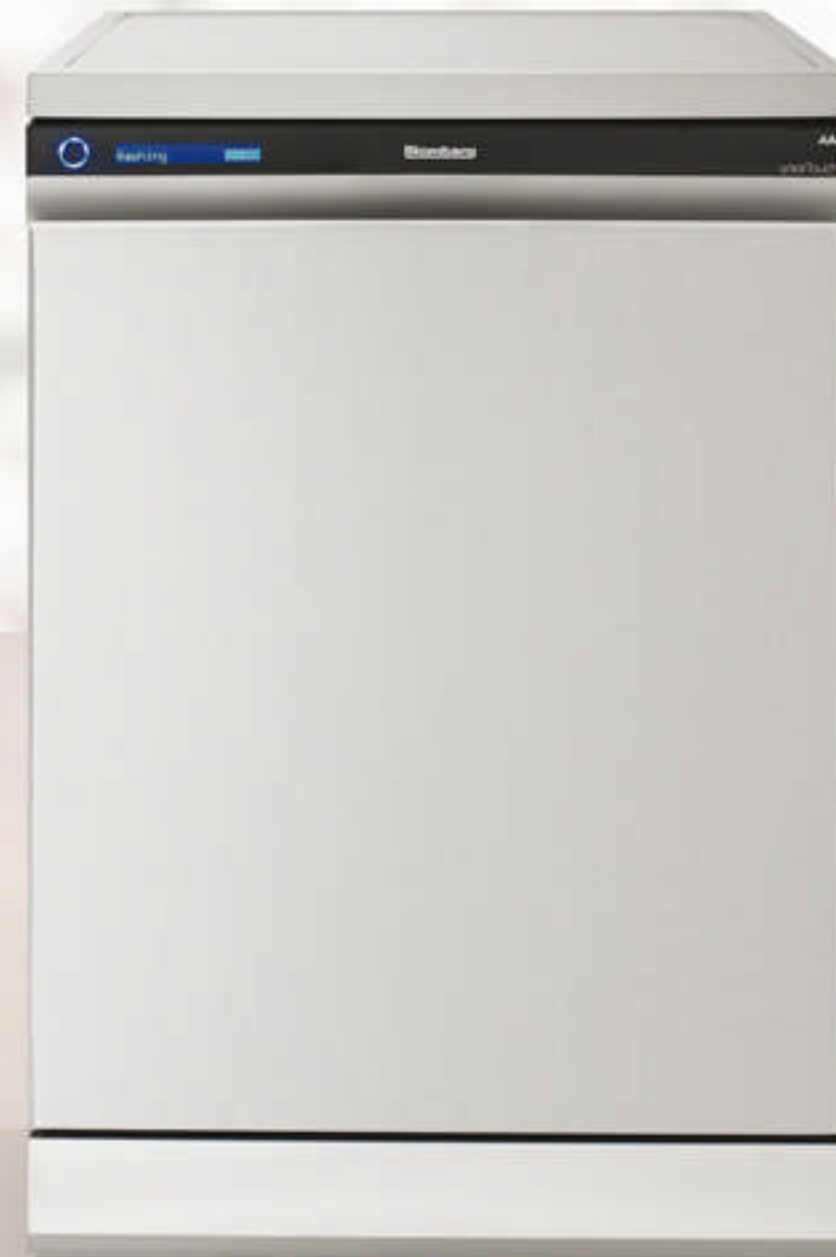


Un nuevo concepto  
de lavavajillas  
**SmarTouch**

Atrae tu atención



Innovación aplicada  
en un sólo botón,  
para hacerte  
la vida más sencilla



**LSY**  
COMPANIES

Distribuidor en exclusiva para España  
LSY Companies BVBA Spain  
C/ Marconi 18  
28823 Coslada, MADRID  
Tel : 91 485 29 30  
Fax : 91 669 22 01  
E-mail: comercial@lsycompanies.eu