MOBILIARIO Y SUPERFICIES DE COCINA

CUANDO DISEÑO Y MATERIALES TRABAJAN COMO UN ÚNICO SISTEMA



La cocina actual exige que estética, ergonomía y técnica funcionen como un único sistema. En este contexto, los fabricantes de mobiliario y superficies aportan al interiorista y al prescriptor el conocimiento de sus productos y el respaldo técnico necesarios para traducir las expectativas del cliente en soluciones viables, duraderas y adaptadas al uso. Además, la coordinación entre estos profesionales permite integrar mobiliario, superficies y equipamiento sin perder de vista las necesidades de cada proyecto.

En este reportaje, ALVIC, ANTALIA, BROADVIEW MATERIALS EUROPE, COCINAS RÍO, CUPA STONE, DELAMORA, EDELMANN KITCHEN, GRUPO COECO, MOBALCO, NATURIA KITCHEN, REKKER, SCHMIDT y VENUX comparten su experiencia sobre esa relación entre diseño y técnica, abordan las decisiones que influyen en la resistencia, la higiene y el mantenimiento, y ofrecen criterios para valorar las propuestas que se perfilan hacia 2027, según las necesidades de cada cocina.

La elección del mobiliario y las encimeras es una de las decisiones con mayor peso económico en el proyecto de cocina. Según el balance de 2025 de la Asociación de Mobiliario de Cocina (AMC), publicado en abril de 2026, representan el 48 % y el 22 % del valor total de una cocina, respectivamente. El dato de las encimeras no incluye otras superficies, como frentes o revestimientos. La facturación de las empresas asociadas aumentó ese año un 3,36 %, con un crecimiento del 4,37 % entre los fabricantes de mobiliario de cocina. AMC relaciona esta evolución con la reforma, la personalización y el protagonismo de la cocina como espacio de convivencia. Para el interiorista, las posibilidades que ofrecen muebles y superficies deben ajustarse al espacio disponible, al presupuesto y a las necesidades del cliente.

La colaboración con los fabricantes permite conocer las opciones y los requisitos técnicos de cada producto y coordinar soluciones de distintos procesos de fabricación. El proyecto es el punto de encuentro donde esas posibilidades se concretan en un conjunto coherente.

Definir la cocina y sus compatibilidades

La distribución de una cocina condiciona las instalaciones, las superficies, el equipamiento y la forma de trabajar y moverse

MOBILIARIO Y SUPERFICIES DE COCINA

CUANDO DISEÑO Y MATERIALES TRABAJAN COMO UN ÚNICO SISTEMA



La cocina actual exige que estética, ergonomía y técnica funcionen como un único sistema. En este contexto, los fabricantes de mobiliario y superficies aportan al interiorista y al prescriptor el conocimiento de sus productos y el respaldo técnico necesarios para traducir las expectativas del cliente en soluciones viables, duraderas y adaptadas al uso. Además, la coordinación entre estos profesionales permite integrar mobiliario, superficies y equipamiento sin perder de vista las necesidades de cada proyecto.

En este reportaje, ALVIC, ANTALIA, BROADVIEW MATERIALS EUROPE, COCINAS RÍO, CUPA STONE, DELAMORA, EDELMANN KITCHEN, GRUPO COECO, MOBALCO, NATURIA KITCHEN, REKKER, SCHMIDT y VENUX comparten su experiencia sobre esa relación entre diseño y técnica, abordan las decisiones que influyen en la resistencia, la higiene y el mantenimiento, y ofrecen criterios para valorar las propuestas que se perfilan hacia 2027, según las necesidades de cada cocina.

La elección del mobiliario y las encimeras es una de las decisiones con mayor peso económico en el proyecto de cocina. Según el balance de 2025 de la Asociación de Mobiliario de Cocina (AMC), publicado en abril de 2026, representan el 48 % y el 22 % del valor total de una cocina, respectivamente. El dato de las encimeras no incluye otras superficies, como frentes o revestimientos. La facturación de las empresas asociadas aumentó ese año un 3,36 %, con un crecimiento del 4,37 % entre los fabricantes de mobiliario de cocina. AMC relaciona esta evolución con la reforma, la personalización y el protagonismo de la cocina como espacio de convivencia. Para el interiorista, las posibilidades que ofrecen muebles y superficies deben ajustarse al espacio disponible, al presupuesto y a las necesidades del cliente.

La colaboración con los fabricantes permite conocer las opciones y los requisitos técnicos de cada producto y coordinar soluciones de distintos procesos de fabricación. El proyecto es el punto de encuentro donde esas posibilidades se concretan en un conjunto coherente.

Definir la cocina y sus compatibilidades

La distribución de una cocina condiciona las instalaciones, las superficies, el equipamiento y la forma de trabajar y moverse



Foto: EDELMANN KITCHEN

en ella. Por eso, antes de cerrar el diseño, conviene contrastar las necesidades del usuario con las posibilidades de fabricación y los requisitos de cada producto. Los participantes explican cómo coordinar estas decisiones y qué comprobar para evitar que una incompatibilidad comprometa el montaje o el uso cotidiano.

Para Anatoli Jiménez, director comercial y de Marketing de DELAMORA, fabricante madrileño de mobiliario de cocina a medida, el proyecto comienza por conocer a sus usuarios: “Creo que una de las primeras decisiones debe ser entender cómo se va a vivir esa cocina: quién la utiliza, cómo se mueve dentro de ella y qué relación tiene con el salón, el comedor o el resto de la vivienda. A partir de ahí se trabajan distribución, alturas, volúmenes, materiales y encuentros”.

La firma articula su relación con el interiorista a través de sus distribuidores, a quienes proporciona producto, herramientas técnicas y formación: “Son ellos los profesionales que están en contacto directo con el interiorista y con el cliente, los que conocen el proyecto y los que trasladan todas esas necesidades a una solución real. Nosotros, como fabricantes, estamos detrás aportando producto, capacidad técnica y soluciones que les permitan desarrollar ese proyecto con las mayores garantías”. Jiménez explica que muchos problemas proceden de la relación entre elementos: “Un electrodoméstico puede ser correcto, una encimera también y el mobiliario estar perfectamente fabricado, pero los tres deben haber sido pensados para trabajar juntos. Nosotros entendemos nuestra posición como un tercer apoyo dentro de esa relación entre interiorista y distribuidor. Nuestro trabajo no es sustituir al profesional que desarrolla el proyecto, sino poner a su disposición nuestro conocimiento técnico, nuestra capacidad industrial y las soluciones necesarias para hacerlo posible”.

ANTALIA, que fabrica mobiliario en Toledo y ofrece asesoramiento, diseño, suministro y montaje, concreta las comprobaciones previas. Su director comercial, Miguel Ángel García Vallejo, señala: “Antes de cerrar un proyecto, es fundamental verificar dimensiones reales de los electrodomésticos, requisitos de ventilación, necesidades de instalación eléctrica y fontanería, espesores de encimeras y sistemas de apertura del mobiliario. También es importante considerar aspectos menos visibles, como el peso de determinados materiales, las tolerancias de fabricación o la compatibilidad entre sistemas de extracción, fregaderos y placas de cocción”. Atribuye buena parte de las dificultades a la información incompleta o a cambios de última hora, y defiende una planificación detallada y una comunicación constante entre los profesionales: “En muchos casos aparecen interferencias entre electrodomésticos y muebles, limitaciones para la apertura de puertas y cajones o soluciones que, aunque resultan atractivas en el plano, pierden funcionalidad en el uso diario”.

La medición y los plazos forman parte de esa previsión para Iris Mujica, directora de Desarrollo de Negocio de NATURIA KITCHEN, fabricante de mobiliario a medida con fábrica en Madrid. Además de distribución, materiales, equipamiento y aperturas, considera críticos los plazos de entrega de cada material, que condicionan el calendario de obra. La firma conecta el diseño y la producción mediante sistemas ERP para validar las decisiones antes de fabricar. Mujica advierte de que una definición tardía puede obligar a modificar muebles ya fabricados cuando no se han tenido en cuenta las medidas o especificaciones de los electrodomésticos, o llevar a elegir encimeras inadecuadas para el uso previsto. “Nuestro

<<nuestra función como fabricantes es facilitar al distribuidor herramientas y soporte para anticiparse técnicamente>>

planteamiento es anticipar posibles incompatibilidades antes de fabricar, no durante el montaje. Para ello es clave medir en obra, desarrollar planos técnicos y suministrar mobiliario, encimera, herrajes y electrodomésticos desde un mismo equipo, con instalación propia".

La fabricación personalizada aporta margen para resolver espacios singulares y responder a las necesidades de cada cliente. Almudena G.ª Garayzabal, responsable de Comunicación y Marketing de GRUPO COECO, fabricante con fábrica propia en Madrid desde 1968, explica: "Nuestra experiencia en fabricación nos permite adaptar medidas, desarrollar soluciones especiales y resolver propuestas que difícilmente podrían ejecutarse con mobiliario estandarizado. Antes de fabricar, revisamos aspectos como las dimensiones y ventilación de los electrodomésticos, los sistemas de apertura, la resistencia de las superficies y los encuentros con los elementos arquitectónicos". A ello suma el montaje propio: "Además, contar con un equipo de montadores propios nos permite supervisar la ejecución, resolver los detalles técnicos y garantizar que el diseño proyectado se materialice con la máxima precisión".

Javier Castilla, CEO y director de Producto de REKKER, fabricante barcelonés de mobiliario personalizado, sitúa el problema en los detalles que no se contrastan: "Antes de cerrar el diseño conviene comprobar algo fundamental: que aquello que funciona gráficamente también pueda ejecutarse y utilizarse correctamente. Es especialmente importante revisar las dimensiones reales de los equipos, los espacios necesarios para su ventilación, los recorridos de puertas y cajones, los sistemas de fijación de la encimera y la posición de tomas eléctricas, agua o extracción. Muchos problemas de instalación no proceden de grandes errores de diseño, sino de pequeños detalles que no se han contrastado previamente: unos milímetros que impiden abrir correctamente un cajón, una instalación situada detrás de un mecanismo o una encimera que requiere unas condiciones de apoyo determinadas".

El fabricante francés SCHMIDT combina producción industrial bajo pedido con una red de tiendas de cocinas y mobiliario a medida. Stephanie Pecheur, responsable de Marketing y Comunicación de SCHMIDT España, añade el peso del equipamiento

Foto: ALVIC. Héctor Ruíz Velázquez



<<la definición temprana de recorridos, zonas de trabajo, puntos de agua y electricidad, dimensiones y sistemas de apertura garantizan que el conjunto funcione>>

y la correspondencia entre medidas previstas y reales: "También hay que considerar el peso de determinados equipamientos y superficies y su compatibilidad con la estructura del mobiliario. Durante la instalación, los problemas suelen aparecer cuando las medidas reales no coinciden con las previstas, especialmente en encuentros entre encimera, electrodomésticos, fregadero, grifería o módulos. Una correcta coordinación técnica desde el proyecto permite minimizar ajustes y garantizar un resultado preciso y duradero".

Desde MOBALCO, fabricante gallego de mobiliario vinculado al ecodiseño y la personalización, Naya Vidal, del departamento de Diseño y Desarrollo de Producto, recuerda que materiales como el acero inoxidable o la madera maciza tienen condicionantes propios de fabricación, comportamiento y mantenimiento que conviene consultar con el fabricante. En los encastres, cita un conflicto concreto: "A nivel técnico, uno de los puntos donde con más frecuencia surgen problemas de compatibilidad es en los lavavajillas y otros electrodomésticos bajo encimera cuando se combinan con apertura tipo gola. La razón está en las alturas finales de encastre: la gola ocupa parte de la altura disponible, y si no se tiene en cuenta desde el diseño, el hueco resultante puede no coincidir con las medidas que necesita el aparato. Por eso, conviene facilitarnos cuanto antes las fichas técnicas de los electrodomésticos definitivos".

La distribución especializada incorpora la experiencia de trasladar esas posibilidades al proyecto y coordinar su instalación. Pedro Baños, CEO de COCINAS RÍO, dedicada al diseño a medida, distribución e instalación de cocinas, advierte: "No basta con comprobar que un electrodoméstico cabe en el hueco. Hay que verificar cómo se instala, cómo ventila, cómo se abre y cómo se podrá acceder a él si necesita mantenimiento. Trabajamos con las fichas técnicas del modelo concreto, porque dos equipos aparentemente similares pueden tener requisitos distintos".

Baños señala también la necesidad de coordinar material, espesores, mecanizados, juntas y apoyos de las encimeras con el proveedor y el marmolista, especialmente en islas con vuelos, fregaderos bajo encimera o placas con extracción integrada. Esa previsión comienza al definir el uso: "Antes de elegir un acabado, necesitamos saber quién cocina, qué guarda, cómo compra y si ese espacio también se utiliza para comer, trabajar o recibir. Esa conversación es la que debe orientar la distribución". La revisión alcanza a los encuentros y al mantenimiento: "Otro punto clave es comprobar los encuentros: el recorrido de una puerta junto a una pared, la apertura del lavavajillas, la posición de la grifería frente a una ventana o la convivencia entre cajones, sifones y tomas. [...] Y hay algo que

ALVIC

HERMOSILLA 77

Un espacio diseñado para crear



Sesenta años transformando la manera de vivir

ALVIC celebra una historia marcada por el diseño, la innovación y la sostenibilidad. Una trayectoria que ha definido estándares, inspirado tendencias y continúa creando espacios que mejoran la vida de las personas.

Luxe® by ALVIC Zenit® by ALVIC interzum AWARD 2025 Best of the Best Syncron by ALVIC

alvic.com



Foto: ANTALIA

no debemos olvidar: una cocina tiene que poder mantenerse y repararse. La integración visual debe permitir acceder a conexiones y equipos cuando sea necesario".

Brenda Hernández Hurtado, Managing Partner de EDELMANN KITCHEN, que diseña e instala en España mobiliario de Häcker Küchen, amplía el análisis a las instalaciones que pueden afectar a la distribución o a los falsos techos: "Lo mismo sucede con las campanas de techo, sistemas de extracción, calderas, equipos de aerotermia u otras instalaciones técnicas que pueden afectar a la distribución, al mobiliario o a los falsos techos. [...] Por eso, el valor de una correcta selección no está únicamente en conseguir el mejor precio del aparato, sino en garantizar que el equipamiento elegido es adecuado para el proyecto y funcionará correctamente integrado en el conjunto de la cocina". Para la entrevistada, interiorista y estudio de cocina deben trabajar como un equipo, aportando conocimientos complementarios.

Las superficies requieren, además, coordinar las prestaciones con los acabados. GRUPO ALVIC, con sede en Jaén, fabrica paneles decorativos y componentes para mobiliario, con aplicaciones en frentes, costados y revestimientos. Su Product Manager, Laura Alarcón, recomienda definir la coherencia de acabados, el sistema de apertura y la modulación, porque los formatos influyen en el aprovechamiento del material, la continuidad de las vetas y los plazos. Entre las consecuencias de decidir por separado cita diferencias de tono o brillo, cantos que no casan con el frente y vetas sin continuidad. Para facilitar esa coordinación, Alarcón explica: "Con propuestas como nuestra Full Collection, que coordina materiales y acabados para dar coherencia a todo el espacio, y con una oferta de componentes cada vez más amplia, queremos que el interiorista pueda definir el conjunto desde el principio con la tranquilidad de que todo va a encajar".

También insiste en comprobar la idoneidad del material para cada aplicación: "No todas las superficies se comportan igual en horizontal que en vertical, ni frente al calor, la humedad o el roce continuo. Conviene revisar las fichas técnicas y los ensayos de resistencia al rayado, a la abrasión, a las manchas y a la luz, y no quedarse solo en la muestra". Entre los puntos críticos identifica la ventilación de los electrodomésticos, la protección frente al calor y al vapor, el sellado del fregadero y los cantos, cuya compatibilidad y aplicación deben evitar entradas de humedad. Añade la adecuación de los herrajes al grosor y al peso de los frentes.

BROADVIEW MATERIALS EUROPE reúne las marcas Formica®, Arpa®, FENIX®, Homapal® y Getacore®, con superficies para mobiliario, encimeras y revestimientos. Gema Bonilla, Marketing Manager, distingue los requisitos de cada aplicación: "Una encimera, un frente y un revestimiento pueden compartir un mismo lenguaje visual, pero necesitan prestaciones y soluciones constructivas diferentes". La firma ofrece asesoramiento y documentación técnica para su transformación, instalación y mantenimiento.

Bonilla explica que una encimera de poco espesor exige comprobar la convivencia de la placa con los cajones inferiores, además de validar apoyos, voladizos, mecanizados, uniones y fijaciones: "Cada material tiene requisitos propios, que conviene contrastar con su documentación técnica y con el profesional encargado de transformarlo". En uso, señala la exposición al agua, al vapor y al calor, el sellado y la accesibilidad para limpiar: "Los puntos más delicados suelen ser los recortes para fregaderos y placas, las juntas y los encuentros con paredes o electrodomésticos. Por eso, el diseño debe resolver estos detalles antes de la instalación".

CUPA STONE, perteneciente a Cupa Group, produce, transforma y distribuye piedra natural y comercializa superficies de cuarzo y porcelánicos. Su director general para Iberia, Guillermo Oviedo, relaciona las posibilidades del material con la previsión de dimensiones y encuentros: "Es fundamental prever desde el diseño aspectos como los espesores, las dimensiones y los encuentros entre materiales para evitar problemas durante la instalación. Con Ceratop®, damos respuesta a estas necesidades a través de formatos de 3.200 × 1.620 mm y espesores de 12 y 20 mm, que aportan versatilidad y facilitan su adaptación a diferentes proyectos de cocina".

Por último, VENUX, del Grupo STN y con sede en Nules, desarrolla superficies de piedra sinterizada para encimeras, revestimientos y mobiliario. Su director comercial, Álvaro Palencia, reclama una definición conjunta del espacio, la modulación y la superficie, especialmente en islas, voladizos y equipamiento integrado: "También deben definirse con antelación los encuentros, cantos, juntas, cambios de plano y posibles voladizos. En soluciones con fregaderos o placas integradas, estos aspectos adquieren especial relevancia, ya que requieren que diseño, transformación e instalación estén perfectamente coordinados. Lo mismo ocurre cuando se

<<conviene coordinar la elección de acabados y su coherencia entre frentes, costados, zócalos, paneles de pared y elementos horizontales; el sistema de apertura y la modulación>>

50 años diseñando cocinas pensadas para vivirlas



COCINASRIO.COM

@COCINASRIO



Foto: COCINAS RÍO. M. Yllera

busca continuidad de una misma superficie entre encimera, frente, isla o mobiliario". Para conseguirlo, insiste en que interiorista, fabricante, transformador e instalador trabajen con la misma información. Palencia advierte de las consecuencias de decidir demasiado tarde: "Pueden aparecer incompatibilidades dimensionales, encuentros difíciles de ejecutar, modificaciones en el mobiliario o la necesidad de renunciar a soluciones previstas inicialmente".

Diseñar para el uso cotidiano

La comodidad de una cocina se comprueba haciendo uso de ella. Acciones constantes y reiterativas como alcanzar un utensilio, abrir un cajón, preparar alimentos o limpiar una superficie o, en otras palabras, exigencias de ergonomía, resistencia e higiene afectan tanto al mobiliario como a los materiales y a los detalles de ejecución. Todas ellas son necesidades irrenunciables que exigen al fabricante innovar sus soluciones y les permiten trabajar codo con codo junto a prescriptores e interioristas.

Como agente intermedio, también es importante el papel del "distribuidor especializado en el diseño a medida e instalación de cocinas", como explica COCINAS RÍO: "Nuestra aportación consiste en escuchar al cliente, seleccionar las soluciones adecuadas de los fabricantes con los que trabajamos y coordinarlas en un proyecto adaptado a su vida. Lo que más nos piden es comodidad real. [...] Por eso damos tanta importancia a las alturas de trabajo, los recorridos, los sistemas de apertura y la accesibilidad del almacenaje. Un cajón bien organizado o un horno situado a una altura cómoda pueden marcar más diferencia que un detalle puramente decorativo. En resistencia y mantenimiento, no recomendamos un material solo por su apariencia. Valoramos el uso previsto y explicamos sus prestaciones, sus límites y los cuidados que indica el fabricante. No todas las superficies responden igual al calor, los golpes o los productos de limpieza. La higiene también depende de cómo se resuelve el proyecto: encuentros bien ejecutados, sellados adecuados y zonas accesibles para limpiar. Después de tantos años, tengo claro que el mejor diseño es aquel que el cliente disfruta sin tener que estar pendiente de protegerlo constantemente", concluye Pedro Baños.

Para DELAMORA, la información que llega desde el usuario hasta el fabricante a través de la distribución también forma parte del desarrollo de producto: "El usuario ha cambiado mucho y también lo ha hecho su nivel de exigencia. Hoy no basta con que una cocina sea bonita cuando se instala; tiene que seguir funcionando bien y manteniendo su aspecto después de muchos años de uso. Nuestros distribuidores nos trasladan diariamente esas nuevas necesidades porque son ellos quienes tienen el contacto directo con el cliente y conocen de primera mano cómo están cambiando sus prioridades. Esa información es muy importante para nosotros a la hora de evolucionar el producto. Estamos viendo una búsqueda clara de espacios más limpios visualmente, mejor organizados y fáciles de mantener. Esto afecta a los materiales, pero también al mobiliario: mayor capacidad de almacenaje, mejores accesos, herrajes más evolucionados, iluminación integrada y soluciones que facilitan el uso diario. La ergonomía también está ganando importancia. Cada proyecto y cada usuario son diferentes, y ahí vuelve a ser fundamental la capacidad del profesional para adaptar alturas, aperturas y soluciones interiores.

En materiales ocurre algo parecido -afirma Anatoli Jiménez-. El cliente quiere naturalidad, texturas y acabados muy cuidados, pero al mismo tiempo pide resistencia, higiene y facilidad de limpieza. Nuestra responsabilidad como fabricante es escuchar esas necesidades que nos llegan a través de nuestra red de distribución y convertirlas en soluciones fiables. Porque el buen diseño no debería limitarse al impacto visual inicial: debe facilitar la vida y seguir funcionando muchos años después".

Dando paso a los fabricantes, la organización y el acceso al almacenamiento son también aspectos centrales para Stephanie Pecheur (SCHMIDT España): "El mobiliario de cocina debe responder cada vez más a un uso intensivo y versátil. Desde Schmidt observamos una creciente demanda de soluciones que faciliten la organización, mejoren la ergonomía y permitan aprovechar cada centímetro sin renunciar al confort. Esto se traduce en sistemas de almacenamiento más accesibles, mecanismos de apertura y extracción pensados para el uso cotidiano y materiales resistentes al desgaste, la humedad y las manchas. La facilidad de limpieza y mantenimiento también adquiere un papel esencial, especialmente en una estancia donde funcionalidad, higiene y durabilidad deben convivir".

<<anticipar decisiones permite trabajar desde el inicio con las posibilidades reales del material y optimizar tanto el resultado estético como la ejecución>>

NATURIA KITCHEN

Tu aliado en la fabricación
e instalación de cocinas.



NATURIA KITCHEN GROUP

Contacto para profesionales:
Tlf: 910 688 494
profesionales@naturiakitchen.com

SHOWROOMS:
Studio Norte (Alcobendas)
Studio Sur (Humanes de Madrid)

Boutique Ros de Olano (Chamartín)
Boutique Alcalá (Corredor de Henares)
Boutique Moralzarzal (Sierra de Madrid)
Boutique Villarejo de Salvanés (Sureste de Madrid)

Naturia Kitchen Factory
Humanes de Madrid

www.naturiakitchen.com

Desde MOBALCO la evolución se concreta en las alturas de trabajo y en la incorporación de materiales vinculados a la cocina profesional: “La cocina ha dejado de ser un espacio meramente funcional para convertirse en el centro de la vida del hogar. Esto se traduce en mayores exigencias de ergonomía, resistencia y mantenimiento. Una de las muestras más claras es el incremento en la altura de los muebles bajos. A nivel ergonómico, resulta mucho más cómodo trabajar con una encimera algo más alta de lo que era habitual hace unos años, una tendencia que se repite en numerosos proyectos. En cuanto a materiales, el acero inoxidable está ganando un enorme protagonismo. Muy presente en las cocinas profesionales por su higiene y su durabilidad, está entrando con fuerza en los hogares. Nuestra Colección Chef defiende precisamente estos principios: llevar a la cocina de casa la funcionalidad y la robustez del entorno profesional”, explica Naya Vidal.

Ante la evolución de la cocina como espacio de convivencia, GRUPO COECO plantea la adaptación del mobiliario a sus usuarios: “Esta transformación exige soluciones cada vez más personalizadas. En Grupo Coeco apostamos por adaptar el mobiliario a las personas que van a utilizarlo: alturas de trabajo ajustadas a cada usuario, electrodomésticos elevados para facilitar su uso, cajones de extracción total y sistemas de almacenamiento que permiten aprovechar al máximo el espacio disponible. La resistencia y la durabilidad son igualmente fundamentales. Por eso prestamos especial atención a la selección de materiales, la calidad de los herrajes, la protección frente a la humedad y la precisión de los acabados. Entendemos que una cocina debe estar preparada para soportar el uso diario y conservar sus prestaciones a lo largo de los años. En cuanto a higiene y mantenimiento, cobran protagonismo las superficies continuas, los materiales fáciles de limpiar y las soluciones que reducen juntas y rincones donde pueda acumularse suciedad”.

La integración en el salón introduce otra necesidad, como señala Garayzabal: “También observamos una demanda creciente de cocinas capaces de integrarse completamente en el salón. Un ejemplo son las puertas escamoteables que presentamos en Casa Decor 2025, que permiten ocultar determinadas zonas de trabajo sin renunciar a su funcionalidad”.

Foto: GRUPO COECO



<<en las encimeras debemos coordinar material, espesor, mecanizados, juntas y apoyos con el proveedor y el marmolista>>

Javier Castilla (REKKER) relaciona la intensidad de uso con el diseño del mobiliario y sus detalles constructivos: “Desde nuestra experiencia, una de las principales transformaciones es que la cocina ha dejado de entenderse únicamente como un espacio funcional para convertirse en el verdadero corazón del hogar. Es un lugar donde se cocina, pero también donde se comparte, se conversa y transcurre buena parte de la vida cotidiana. Eso cambia necesariamente la manera de diseñarla. En REKKER buscamos que esa centralidad se traduzca en soluciones cómodas, resistentes y capaces de acompañar un uso muy intenso. La ergonomía es fundamental: alturas, aperturas, recorridos y sistemas de almacenamiento deben facilitar los gestos diarios y hacer que la cocina resulte intuitiva.

También adquieren cada vez más importancia la resistencia de los materiales y la facilidad de mantenimiento. Si la cocina es uno de los espacios más vividos de la casa, debe soportar humedad, calor, manchas, golpes y limpiezas frecuentes sin perder prestaciones ni calidad estética. La higiene forma parte de esa misma lógica, mediante superficies fáciles de limpiar, soluciones bien resueltas y detalles constructivos que eviten puntos difíciles de mantener. Al final, nuestro objetivo es crear cocinas pensadas para ser vividas: espacios que funcionen bien hoy, pero que también mantengan su calidad, confort y belleza con el paso del tiempo”.

Estas exigencias tienen una respuesta específica en el desarrollo de superficies para mobiliario, como especifica Laura Alarcón (ALVIC), que describe prestaciones y aplicaciones de sus distintas tecnologías: “La cocina ha dejado de ser un espacio aislado para convertirse en el centro de la vivienda, abierta al salón y con un uso mucho más intenso. Eso exige superficies que mantengan su aspecto con el paso del tiempo y que sean fáciles de cuidar. Nuestra respuesta pasa por la innovación en la superficie. Zenit 3.0, la nueva generación de nuestro lacado supermate, reconocida con el galardón ‘Best of the Best’ en Interzum 2025, ofrece mayor resistencia al rayado y una alta resistencia a la abrasión, lo que permite por primera vez su aplicación tanto en vertical como en horizontal. Mantiene su tacto sedoso y su tratamiento antihuella, muy valorado en frentes sin tirador, donde la mano está en contacto directo con la superficie. Syncron, nuestra superficie texturizada, incorpora un tratamiento antibacteriano y es fácil de limpiar, algo especialmente relevante en la cocina. Y Luxe sigue ofreciendo el alto brillo a quien busca un acabado más luminoso.

En ergonomía, la generalización de los frentes con gola o apertura push exige superficies que soporten el contacto diario sin marcarse. También crece la demanda de soluciones coordinadas que permitan llevar el mismo acabado a columnas, islas o paneles de pared. A todo ello se suma la

STROHM

Tu cocina. Tu inspiración



Lo llevábamos tiempo **cocinando...**

Nueva Grifería
de Cocina STROHM

www.strohm-teka.com



Foto: CUPA STONE

sostenibilidad, que ya es una exigencia más. En este sentido, el proceso de fabricación de Zenit 3.0 elimina las emisiones de compuestos orgánicos volátiles, y apostamos por la gestión forestal responsable en toda nuestra cadena".

La relación entre prestaciones técnicas y posibilidades de diseño es innegociable desde la perspectiva de Álvaro Palencia: "La evolución de la cocina hacia un espacio más abierto, social y multifuncional está modificando también las exigencias sobre los materiales. Las superficies deben responder a un uso cotidiano intenso y mantener sus prestaciones y apariencia a lo largo del tiempo. Desde el punto de vista del material, esto implica trabajar sobre aspectos como la resistencia, la baja porosidad, la facilidad de limpieza y el mantenimiento. En una superficie destinada a un uso diario, la prestación técnica debe estar integrada en el propio concepto de diseño y no entenderse como una característica añadida posteriormente. En VENUX apostamos por superficies capaces de responder simultáneamente a estas exigencias técnicas y a las necesidades creativas del proyecto. El objetivo es que prestaciones como resistencia, higiene o facilidad de mantenimiento no supongan una renuncia estética, sino que formen parte de una misma propuesta".

Gema Bonilla (BROADVIEW MATERIALS) también relaciona esas exigencias con la selección de cada superficie y su contribución a la comodidad de uso: "La cocina reúne cada vez más actividades: cocinar, compartir, trabajar o recibir. Esto exige superficies que soporten el uso cotidiano y se integren en espacios abiertos al resto de la vivienda. Desde Broadview Materials, respondemos con materiales complementarios y asesoramiento para seleccionar la solución adecuada para cada aplicación. La resistencia debe evaluarse según la exposición al desgaste, los impactos, las manchas, la humedad o el calor: un frente y una encimera tienen exigencias diferentes. La ergonomía requiere coordinación con el mobiliario. Los espesores, los cantos y los encuentros entre superficies contribuyen a la comodidad de uso. En higiene y mantenimiento, buscamos facilitar la limpieza mediante materiales adecuados y detalles accesibles. También es esencial explicar cómo cuidar cada superficie, porque su conservación depende de unas rutinas correctas. El reto es que la cocina mantenga su calidad estética y funcional con un mantenimiento asumible, adaptándose a las necesidades de quienes la utilizan".

Miguel Ángel García (ANTALIA) relaciona la robustez del mobiliario con las características de sus acabados: "El consumidor actual es mucho más exigente y busca cocinas donde combine el diseño, la funcionalidad y durabilidad. Ya no basta con que el espacio sea atractivo; debe responder a un uso intensivo y adaptarse a diferentes estilos de vida. Estamos observando una creciente demanda de soluciones ergonómicas que faciliten el acceso al almacenamiento, reduzcan esfuerzos y mejoren la experiencia diaria. Del mismo modo, aumentan las exigencias relacionadas con la resistencia al uso, la humedad, los impactos y el desgaste propio de una cocina familiar.

En ANTALIA respondemos a estas necesidades mediante el desarrollo de muebles cada vez más robustos, componentes de alta calidad y materiales seleccionados por su comportamiento a largo plazo. También prestamos especial atención a superficies fáciles de limpiar y mantener, con acabados que favorecen la higiene y simplifican el cuidado cotidiano y que además son responsables con el medio ambiente y proporcionando un tacto muy agradable. Como es el caso de nuestras superficies Pet, una superficie que está en tendencia en el sector de las cocinas y donde ANTALIA tiene la gama más amplia del mercado. Nuestro objetivo es ofrecer productos que mantengan su valor estético y funcional durante muchos años".

En opinión de Iris Mujica (NATURIA KITCHEN), la cocina "es el centro de la vivienda, se cocina, se trabaja y se recibe, y el usuario espera que conserve su aspecto con un mantenimiento sencillo", y la firma responde cuidando la "ergonomía: recomendamos cajones de extracción total, gavetas profundas y almacenaje interior que hacen todo mucho más accesible. Con sistemas de marcas de referencia como Blum o Grass, algunas soluciones alcanzan los 40 kg de carga. Resistencia: utilizamos estructuras robustas fabricadas con tableros de madera de alta resistencia, así como ensamblajes y herrajes pensados para miles de ciclos de uso. Higiene y mantenimiento: para los muebles de cocina recomendamos superficies con desarrollo de nanotecnología que permite una limpieza fácil y en algunos casos incluso pueden llegar a ser anti-huella. Respecto a las superficies de encimeras recomendamos materiales como los porcelánicos y los ultracompactos por su baja porosidad y facilidad de limpieza. Durabilidad y reparabilidad: fabricamos cocinas que duren y sean fáciles de reparar, para evitar sustituciones prematuras (lo que también forma parte de la sostenibilidad). También contamos con alguna colección que permite la reparación de microfisuras.

<<no todas las superficies se comportan igual en horizontal que en vertical, ni frente al calor, la humedad o el roce continuo. Conviene revisar las fichas técnicas y los ensayos de resistencia>>

DONDE NACE TU PRÓXIMO PROYECTO



antaliacocinas.com

ANTALIA



Foto: NATURIA KITCHEN

Detrás de ello hay una apuesta industrial: fabricación propia, sistemas ERP y maquinaria especializada con canteado LASER y PUR, perforación y ensamblaje automatizados, que garantizan tolerancias ajustadas y calidad constante. Para cada proyecto seleccionamos el material según su uso real, no solo su aspecto: no se exige lo mismo a una zona de cocción que a un frente de columna".

Por último, Brenda Hernández Hurtado (EDELMANN KITCHEN) resalta la importancia de considerar aspectos menos visibles de los materiales que, sin embargo, son imprescindibles en los proyectos profesionales: "El usuario actual espera que una cocina tenga una estética cuidada, pero también que resulte cómoda, resistente y fácil de mantener durante muchos años. Esta evolución está llevando a prestar más atención a aspectos que antes podían quedar en segundo plano. La ergonomía es fundamental: alturas de trabajo adecuadas, almacenamiento accesible, cajones de gran capacidad y soluciones que permiten organizar mejor el espacio reducen movimientos innecesarios y hacen más cómodo el uso cotidiano. También es importante adaptar el mobiliario a cada proyecto. Por ejemplo, ofrecemos diferentes profundidades de armarios, lo que permite optimizar el espacio disponible y responder a distintas necesidades de distribución y almacenamiento.

En paralelo, los materiales y acabados deben responder a un uso intensivo: superficies resistentes y fáciles de limpiar, interiores de mobiliario bien resueltos y herrajes fiables son cada vez más relevantes. La sostenibilidad también se aborda desde aspectos menos visibles, como las emisiones de formaldehído y su impacto en la calidad del aire interior. Es un aspecto poco conocido por el consumidor, pero los materiales derivados de la madera pueden emitir formaldehído durante su fabricación. Aunque estas emisiones están reguladas, son pocos los fabricantes que cuentan con certificaciones que garanticen niveles especialmente exigentes. En nuestro caso, contamos con certificaciones específicas que avalan el cumplimiento de estos estándares. La calidad, por tanto, va mucho más allá de lo visible: está en la ergonomía, la resistencia, el mantenimiento y también en aquello que no vemos, pero forma parte del entorno en el que vivimos".

Qué incorporar a los proyectos de 2027

Las previsiones de las firmas participantes para 2027 apuntan a una cocina más integrada en la vivienda, con continuidad entre espacios, funciones ocultas y nuevas propuestas de materiales, texturas y cocina exterior. Los participantes recomiendan valorar qué aporta cada novedad al proyecto y cómo responderá durante su vida útil.

En DISEÑANDO Interiorismo observamos ejemplos de esa evolución en Espacio Cocina SICI 2026, celebrado junto a Feria Hábitat València, donde participamos como media partner y expositor. En su espacio de debate Kitchen Lab, fabricantes de mobiliario, superficies y equipamiento e interioristas redefinieron el concepto de cocina contemporánea, pasando de un espacio de trabajo, a otro multifuncional, dinámico y social.

Respecto a la innovación relacionada con mobiliario y superficies de cocina, constatamos como tendencias la inducción invisible, controles táctiles y carga inalámbrica que mantienen la continuidad visual; y encimeras personalizables y fregaderos con zonas para lavar, cortar, escurrir y organizar; soluciones que amplían las funciones de la superficie de trabajo y su integración con el equipamiento.

Anatoli Jiménez, director Comercial y Marketing de DELAMORA, sitúa esa evolución en la relación entre el mobiliario de cocina y la arquitectura interior: "Más que hablar de una tendencia concreta, creo que 2027 va a consolidar una evolución que ya estamos viviendo: la cocina se integra definitivamente en la arquitectura interior de la vivienda. Veremos mobiliarios cada vez más arquitectónicos, composiciones que se prolongan hacia el salón, puertas escamoteables, zonas de trabajo que pueden ocultarse, iluminación integrada y una combinación mucho más natural de materiales y texturas. También seguiremos avanzando hacia superficies con mayores prestaciones técnicas y acabados capaces de transmitir sensaciones muy naturales.

En DELAMORA estamos trabajando precisamente en esa dirección, pero siempre pensando en que nuestras novedades tienen que convertirse en herramientas útiles para nuestros distribuidores. Son ellos quienes finalmente tienen que interpretar cada proyecto y saber cuándo una determinada solución aporta realmente valor.

Para nosotros, además, 2027 será un año especial por nuestro 50 aniversario y queremos aprovecharlo para seguir

<<muchos problemas de instalación no proceden de grandes errores de diseño, sino de pequeños detalles que no se han contrastado previamente>>

evolucionando nuestra forma de entender el mobiliario de cocina y su relación con el resto del espacio. Pero hay algo que considero importante: no deberíamos incorporar una novedad únicamente porque visualmente resulte atractiva. Hay que valorar cómo envejece, cómo se mantiene, cómo se repara, qué posibilidades reales ofrece y qué respaldo existe detrás. Las tendencias pasan. Un proyecto bien resuelto debe permanecer. Y para conseguirlo considero fundamental esa relación entre interiorista, distribuidor especializado y fabricante".

Javier Castilla, CEO y director de Producto de REKKER destaca la importancia de la continuidad espacial y material de las cocinas: "Más que una única novedad, creemos que en 2027 seguirá consolidándose una forma de proyectar la cocina cada vez más conectada con la arquitectura de la vivienda y con su entorno. La cocina ya no se entiende como una estancia aislada, sino como un espacio que se abre al comedor, al salón e incluso al exterior, generando una continuidad visual y material entre dentro y fuera. En este contexto, tendrán especial protagonismo las soluciones de mobiliario más depuradas, capaces de ocultar funciones cuando no están en uso y de reducir el ruido visual. Buscamos una mayor pureza formal, con volúmenes limpios, proporciones equilibradas y una presencia arquitectónica más serena. También veremos una apuesta clara por materiales nobles y honestos, con texturas naturales, vetas, piedras, maderas y superficies que transmitan autenticidad y envejezcan bien con el paso del tiempo. No se trata solo de cómo se ve un material, sino de cómo se toca, cómo se comporta y cómo dialoga con la luz y con el resto del espacio".

Desde la perspectiva de las superficies, Álvaro Palencia, director comercial de VENUX, relaciona esa integración con la posibilidad de extender un mismo lenguaje material a distintas aplicaciones: "De cara a los próximos años, consideramos especialmente relevante la evolución hacia soluciones más integradas y arquitectónicas, en las que mobiliario y superficies compartan un mismo lenguaje material. La cocina está cada vez más conectada con el resto de la vivienda y requiere soluciones capaces de generar continuidad entre encimeras, islas, frentes, puertas, revestimientos y otros elementos del espacio. Creemos que ganarán interés las superficies que permitan trabajar con diferentes aplicaciones y formatos manteniendo la misma identidad estética. Por otro lado, la sostenibilidad es otra de las variables que gana enteros año tras año en las decisiones de los consumidores de superficies y cocinas. Productos con baja huella de carbono, hechos de materiales reciclados o con procesos productivos sostenibles serán cada vez más valorados".

De cara a 2027, Naya Vidal -diseño y desarrollo de producto de MOBALCO- opina que "las cocinas abiertas y versátiles seguirán marcando tendencia. Los muebles de cocina forman ya parte del salón y, en muchos proyectos, buscan pasar casi desapercibidos, ocultando los electrodomésticos tras puertas



Acuerdos de colaboración para profesionales

edelmann
kitchen. german Made.



Foto: SCHMIDT ESPAÑA

retráctiles que integran la cocina en el resto de la estancia. Los materiales naturales, como la madera maciza, ganan un protagonismo especial, aportando calidez y carácter a los espacios. A ello se suman las formas orgánicas: los muebles curvos llegan a todas las estancias de la casa y suavizan los ambientes, tanto en islas de cocina como en zonas de columnas. Estas tendencias ya se reflejan en nuestra Colección Orgánica que, pese a haber nacido en 2004, sigue plenamente vigente. Combina puertas de madera maciza de roble tricapa, ondas que crean superficies únicas y costados curvos en la zona de columnas que acompañan a la estancia".

Almudena G.ª Garayzabal (GRUPO COECO) también prevé una mayor integración arquitectónica: "De cara a 2027, creemos que el futuro del diseño de cocinas estará marcado por la personalización, la integración arquitectónica y la durabilidad. Cada vez se buscan más espacios únicos, capaces de adaptarse al estilo de vida de sus propietarios y de integrarse de forma natural en el conjunto de la vivienda. En mobiliario, seguirán ganando protagonismo los frentes continuos, los armarios hasta el techo, las puertas escamoteables y las soluciones que permiten ocultar zonas de trabajo o almacenamiento. En superficies, destacarán los grandes formatos, las texturas naturales y los materiales resistentes y fáciles de mantener".

Para la firma, esa libertad de diseño requiere también capacidad de ejecución y respaldo posterior: "Además, disponer de montadores propios nos permite cuidar la ejecución hasta el último detalle, algo especialmente importante en proyectos personalizados y técnicamente exigentes. Todo ello está respaldado por nuestros 30 años de garantía en muebles y herrajes, que reflejan nuestra apuesta por la calidad y la durabilidad".

Guillermo Oviedo, director general de CUPA STONE Iberia, traslada esa búsqueda de naturalidad al desarrollo de las superficies: "De cara a 2027, vemos una clara tendencia hacia materiales con mayor personalidad, tonalidades cálidas y acabados naturales, inspirados en la naturaleza y capaces de aportar riqueza visual sin resultar excesivos. En Cupa Stone trasladamos estas tendencias a nuestra selección de producto y al desarrollo de nuestras marcas. Es el caso de Ceratop®, donde apostamos por la innovación en texturas, relieves y acabados inspirados en la piedra natural, combinando diseño y funcionalidad".

Brenda Hernández, Managing Partner de EDELMANN KITCHEN, anticipa nuevas posibilidades para materiales tradicionales que no solían utilizarse en el ámbito de la cocina: "Creo que veremos una evolución hacia materiales cada vez más naturales y arquitectónicos, pero adaptados a las exigencias reales de una cocina. Piedra natural, madera, granito, metal, linóleo o acabados minerales están adquiriendo mayor protagonismo, junto con nuevas soluciones que permiten trasladar estos materiales al mobiliario sin renunciar a funcionalidad y ergonomía. Hoy podemos trabajar con prácticamente todas las posibilidades de superficie y adaptarlas técnicamente al mobiliario de cocina: desde piedras naturales y granitos hasta maderas y soluciones de menor espesor. Un ejemplo especialmente interesante es la chapa de piedra, en la que se utiliza una fina capa de piedra natural sobre un soporte de tablero, consiguiendo el aspecto y el tacto de la piedra con una solución más ligera y adecuada para su aplicación en mobiliario.

Pero la innovación no debería valorarse únicamente por su apariencia. Detrás de cada nueva solución debe existir un desarrollo técnico que garantice su resistencia, comportamiento frente a la humedad y el calor, posibilidades de mecanizado, mantenimiento, reparación y compatibilidad con el sistema de mobiliario. Un fabricante fiable debe evaluar y certificar estas prestaciones antes de incorporar una solución al mercado, mientras que el papel del interiorista es conocerlas y utilizarlas para realizar una prescripción adecuada a cada proyecto. El verdadero avance está en conseguir que materiales asociados a la arquitectura puedan incorporarse a la cocina de forma técnicamente correcta, cómoda y duradera".

Laura Alarcón, Product Manager de GRUPO ALVIC, añade a la elección de acabados la disponibilidad de componentes coordinados y su reposición: "Para 2027 creemos que tendrán mayor interés las soluciones que combinen estética, prestaciones y coherencia en todo el proyecto. En diseño, seguirán ganando peso los acabados que transmiten calidez y naturalidad, como maderas con texturas sincronizadas muy realistas, piedras, textiles y tonos inspirados en la naturaleza, junto a supermates de tacto agradable. Veremos además más proyectos en los que el mismo material se extiende de la cocina al resto de la vivienda, con frentes, paneles y revestimientos coordinados. En prestaciones, la tendencia es clara, con superficies más resistentes, higiénicas y fáciles de mantener, capaces de trabajar en vertical y en horizontal. Y la sostenibilidad dejará de ser un valor añadido para convertirse en un requisito.
Más allá de la apariencia, recomendamos a los interioristas valorar cuatro aspectos: las prestaciones técnicas acreditadas mediante ensayos (rayado, abrasión, luz, manchas); la idoneidad del

<<el mejor diseño es aquel que el cliente disfruta sin tener que estar pendiente de protegerlo constantemente>>

material para cada zona, porque no es lo mismo un costado que un frente junto al horno; la disponibilidad de una gama completa de tableros, cantos y componentes que garantice la continuidad del acabado y su reposición en el futuro; y el impacto ambiental del material y de su proceso de fabricación".

Gema Bonilla, Marketing Manager de BROADVIEW MATERIALS, incorpora a esa valoración las condiciones de instalación y la información ambiental de los materiales: "De cara a 2027, creemos que tendrán especial interés las soluciones para una cocina más integrada, personalizable y agradable al tacto. Vemos recorrido en las superficies mates, las texturas con carácter, las curvas en el mobiliario y las interpretaciones contemporáneas de materiales naturales. También ganará relevancia la combinación coherente de materiales, asignando a cada superficie las prestaciones y la expresión que necesita cada zona. La continuidad entre frentes, encimeras y revestimientos puede construirse mediante colores y texturas complementarios.

Más allá de la apariencia, el interiorista debería valorar la idoneidad para el uso, los requisitos de instalación, el mantenimiento, la posibilidad de reparación y la disponibilidad de formatos. También conviene priorizar soluciones fáciles y rápidas de instalar, que respondan a los plazos ajustados de los proyectos y a la escasez de profesionales especializados. La información ambiental será otro criterio relevante: conviene analizar datos verificables, considerando su alcance, el ciclo de vida y la durabilidad del producto. Para nosotros, la innovación con mayor valor será aquella que combine libertad de diseño, fiabilidad técnica y una mejora concreta en la experiencia cotidiana de la cocina".

Iris Mujica (NATURIA KITCHEN) añade a esos criterios la capacidad de fabricar soluciones personalizadas, los plazos y la disponibilidad de materiales, centrando el interés en cuatro líneas: "Superficies sobrias o discretas y táctiles: ultramates antihuellas, maderas naturales y colores mates y tonos tierras. Encimeras de gran dureza y baja porosidad: porcelánicos, ultracompactos y sinterizados, en formatos grandes y con continuidad entre encimera, frente y mobiliario. Integración total: electrodomésticos y extracción integrados, mobiliario a medida tanto en dimensiones como en diseño y cocinas más abiertas al salón. Y materiales con menor huella (sostenibilidad): proximidad, contenido reciclado y productos reparables".

Antes de incorporar estas tendencias, Mujica aconseja valorar la viabilidad de fabricación y personalización, la resistencia al uso diario, el mantenimiento y la futura reposición de piezas, los plazos y la disponibilidad, la compatibilidad entre elementos y la sostenibilidad según el origen, la durabilidad y el transporte de los materiales. "Nuestra recomendación es ver y probar los materiales en un showroom y contar con el apoyo de especialistas del sector de cocinas antes de decidir, ya que la amplia diversidad de elementos a tener tomar en cuenta, así como aspectos propios de la obra, pueden







FOTO: DELAMORA

afectar todo el proceso de la misma. Para ello Naturia Kitchen dispone de 7 showrooms entre Studio Norte, Studio Sur y las Naturia Kitchen Boutiques como herramientas de trabajo a disposición de los profesionales".

La cocina exterior, la personalización y la evolución de las superficies serán tendencia según Miguel Ángel García, director comercial de ANTALIA: "Veremos una consolidación de materiales con una mayor carga tecnológica, capaces de ofrecer mejores prestaciones sin renunciar al diseño. Las superficies ultrarresistentes, los acabados con propiedades avanzadas y las soluciones sostenibles seguirán ganando protagonismo. En mobiliario, continuará creciendo la demanda de espacios más personalizados, sistemas de organización interior más sofisticados y propuestas que permitan integrar la cocina de forma natural en las áreas de convivencia del hogar. Algo que ya hemos podido comprobar en los últimos meses y que será una gran demanda para el 2027 será soluciones de cocina para el exterior. En ANTALIA no lo hemos dudado ni un segundo y por eso hemos postamos por una colección de cocina de exterior (ANTALIA Outdoor).

Además de todo esto, más allá de la estética y de nuevos productos, recomendamos a los interioristas analizar siempre el uso real de la cocina, ya que es una inversión para muchos años y las decisiones deben basarse tanto en la belleza del proyecto como en las prestaciones que ofrecerá a lo largo de toda su vida útil. La cocina se ha convertido en uno de los espacios más importantes del hogar. Por eso, nuestro reto como fabricantes no es únicamente crear muebles atractivos, sino desarrollar soluciones que mejoren la vida de las personas, aportando diseño, funcionalidad y durabilidad en la misma medida".

Stephanie Pecheur -Marketing y Comunicación de SCHMIDT España- relaciona el interés de las futuras soluciones con la optimización del espacio y la durabilidad, y vaticina que "seguirán ganando relevancia las soluciones que combinan diseño, funcionalidad y durabilidad: mobiliario con mayor capacidad de almacenamiento, sistemas que optimizan el espacio y superficies resistentes y fáciles de mantener. Más allá de la estética, los interioristas deberían valorar aspectos como la resistencia de los materiales, su comportamiento ante el uso cotidiano, la facilidad de mantenimiento, la ergonomía y su integración con el resto de elementos. La innovación tiene verdadero sentido cuando mejora la experiencia de uso y garantiza soluciones pensadas para acompañar al hogar durante años".

Cierra este recorrido Pedro Baños, CEO de COCINAS RÍO, con sugerencias para introducir las novedades según las condiciones específicas de cada proyecto. "Tendrán especial interés las soluciones que permitan integrar mejor la cocina en la vivienda sin restarle comodidad: mobiliario con más posibilidades de personalización, almacenaje interior bien resuelto y sistemas que permitan ocultar determinadas zonas de trabajo cuando no se utilizan. También veo recorrido en las superficies con textura y en las combinaciones de acabados que aportan calidez. Pero, más que una novedad concreta, me interesa cómo evolucionan las prestaciones y qué mejora aporta cada solución al uso cotidiano.

A los interioristas les recomendaría mirar más allá de la muestra. Un acabado hay que verlo con la iluminación del proyecto, tocarlo y entender cómo se limpia. También hay que comprobar su resistencia para el uso previsto, las condiciones de instalación, la posibilidad de reparación y la disponibilidad de recambios. Con los mecanismos y equipos sucede lo mismo: conviene valorar el espacio que necesitan, su mantenimiento y la asistencia técnica disponible. No todo lo nuevo tiene sentido en todas las cocinas. Nuestra responsabilidad es distinguir qué aporta valor a cada cliente y qué responde únicamente a una tendencia. Una buena elección debe seguir siendo acertada cuando pase el efecto de la novedad".

Calidad más allá de lo visible

Las valoraciones de fabricantes de mobiliario, fabricantes de superficies y distribuidores especializados permiten extraer una conclusión: elegir buenos productos no basta para resolver bien una cocina. Cada uno tiene requisitos que deben ser compatibles con los demás, desde las medidas y los apoyos hasta las aperturas, las conexiones y los cuidados. Su conocimiento técnico aporta al interiorista criterios para valorar esas relaciones y anticipar cómo funcionará el conjunto. Por ello, aunque las tendencias para 2027 apuntan a la ampliación de las posibilidades de diseño de la cocina, esto solo tendrá sentido si estética, viabilidad de instalación y respuesta al uso funcionan en conjunto, porque una cocina bien resuelta será aquella que conserve su coherencia cuando se estrene, cuando se utilice a diario y cuando, con el paso de los años, llegue el momento de elegir entre mantenerla, repararla o sustituirla. #

<<el usuario actual espera que una cocina tenga una estética cuidada, pero también que resulte cómoda, resistente y fácil de mantener>>

NUEVA FAMILIA CX - CONTROLADORES DE ESTANCIA KNX

Control y diseño único para cada espacio



Ultra intuitivos, elegantes y con un rendimiento excepcional.

Zennio®
TODO ESTÁ BAJO **CONTROL**

comercial@zenniospain.com
+34 916 507 031