

---

# Las mejoras que necesita tu cocina

*Desde arreglar desperfectos hasta reformarla para cambiar su distribución, la cocina siempre se puede renovar y adoptar un concepto diferente, por muy poco que modifiques en ella. Lo importante es que cada aporte que hagas esté bien planificado.*

FOTOS: iStock, Tinda's Project, Ikea y Casa.

## Tres ambientes en uno

Nos referimos a una cocina integrada: salón, comedor y cocina. Si es de obra nueva, se determina la cocina abierta junto al comedor y el salón, para disponer estas tres atmósferas en un único ambiente diáfano. En una reforma, se abre la cocina, normalmente tirando los tabiques colindantes a salón y comedor, y se prescinde de todas las puertas que los separan.



## Consejos para conseguir una cocina abierta

La diseñadora e interiorista **Eva Mesa**, de **Tinda's Project**, nos da estos consejos.

- **Distribución bien pensada 'a priori'**. Empieza con la ubicación de las zonas de aguas y de cocción, a partir de las cuales se proyectará el resto del equipamiento y mobiliario.
- **Formas de separar (o no)**. Suelen ser los propios muebles los que determinan los diferentes ambientes. Pero hay quien prefiere algún elemento constructivo que visualmente separe la cocina del resto de forma sutil: un murete a media altura, una pared de cristal o pilares maestros.
- **Islas, funcionales y estéticas**. Muchas veces se usan también como separador ambiental. El planteamiento es un bloque de trabajo que sirve de zona auxiliar, pero que también se puede destinar a la zona de agua o de cocción. Se demanda mucho que incluya un espacio en el que comer, como mesa adosada o barra con taburetes. Como mueble que es, también se aprovecha para almacenaje, según hacia la zona a la que mire. Es decir, la que da al salón puede tener alguna estantería para elementos decorativos o la del comedor, cajones para mantelerías, cubertería, etc.
- **Acabados prácticos**. Ayudan a integrar el ambiente. Los revestimientos y el pavimento han de ser muy resistentes y de limpieza fácil teniendo en cuenta que se manipulan grasas, aceites, vino, etc. A efectos prácticos, en el caso de una cocina abierta, puede ser una opción que el suelo sea el mismo que en el salón y el comedor para potenciar la continuidad visual, pero, en otros, se apuesta por uno diferente, para destacar que es otra estancia.



## Manchas resistentes en el mármol

Si has descubierto una mancha en tu encimera de mármol, no te preocupes: podemos contarte un remedio. O, al menos, la forma de mejorar un poco el problema. Si la mancha es muy persistente, usa una solución de tres partes de agua destilada y una de peróxido de hidrógeno con gotas de amoníaco. Aplícalo con una brocha y luego, con un cepillo de uñas, insiste y déjalo unos minutos hasta que actúe. ¡No olvides limpiar muy bien la zona con agua clara y, sobre todo, protege tus vías respiratorias con una mascarilla y la piel con unos buenos guantes.



## Gana espacio liberando la encimera

Los expertos de **Ikea** nos recuerdan que la primera necesidad que tiene cualquier cocina es el espacio para poder trabajar en ella a gusto. Si quieres aprovechar al máximo esta zona y ganar un poquito más de amplitud y libertad de movimiento, uno de los trucos más sencillos y eficaces es sacarle partido al almacenaje vertical. ¿Cómo se hace eso? Fácil. Puedes añadir rieles colgantes para colocar tus utensilios, secar los platos, poner a secar plantas aromáticas. Ten en cuenta la altura de la cocina, tanto el hueco entre la encimera y los armarios, como la parte superior y la campana extractora. Además, en el hueco interior de los armarios, a veces, pierdes mucho espacio o se te desordena todo lo que pones allí. No dudes en hacerte con buenos organizadores para estos efectos. En las fotos te mostramos unos modelos de Ikea, que te serán de utilidad.