

ESTANCIAS

Las 3 reglas de oro (y muchas ideas) de las cocinas pequeñas. ¡Palabra de interiorista!

Reducir a tres todos los trucos que puedes llevar a cabo en una cocina pequeña, no es fácil... Pero lo hemos hecho con la ayuda de 5 interioristas. ¿Quieres descubrir cuáles son?

[Cocinas](#)[Espacios pequeños](#)

> Descubre de la mano de 5 interioristas cuáles son las tres reglas de oro de las cocinas pequeñas. Foto: El Mueble



Almudena Carmona
Periodista especializada
en decoración

Actualizado a 02 de febrero de 2023, 18:17

Hemos preguntado a cinco interioristas cuáles son para ellos las tres reglas de oro de las [cocinas pequeñas](#). Nos han dado muchas ideas, pero **todas giran en torno a estos tres conceptos: color, distribución y orden**. Te interesará conocerlas, si tienes una cocina pequeña y quieres ampliarla visualmente.

1. PRIMERA REGLA DE ORO: UTILIZAR COLORES CLAROS

Todos los interioristas a los que hemos preguntado son unánimes. La primera regla de oro a la hora de decorar una cocina pequeña tiene que ver con utilizar colores claros **"tanto en el mobiliario de cocina como en los revestimientos**, ya que aportarán amplitud y luminosidad", afirma Rober Quiñones-Her de RQH Interiorismo. **"Y también utilizar tonos claros y neutros en la encimera"**, apunta Eva Mesa de Tinda's Project. Estas [cocinas blancas](#) demuestran por qué son nuestras favoritas.

5. APROVECHAR LA LUZ NATURAL

¡Qué importante es la iluminación natural en cualquier espacio y si es pequeño más todavía! La interiorista Eva Mesa, de Tinda's Project asegura que la luz natural en una cocina pequeña **beneficia la apariencia de sus dimensiones**. "Es importante, por tanto, tener en cuenta dónde están esas aperturas de luz ya que **condicionarán la nueva distribución**".

6. APOSTAR POR MUEBLES A MEDIDA

Otro truco que tiene mucho que ver con la distribución es este que nos sugiere M^a José Gómez, de Luzio Studio: "Al diseñar el mobiliario a medida en una cocina pequeña se logra **aprovechar al máximo los espacios**".

De la misma opinión es Eva Mesa, de Tinda's Project: "Trabajar el mobiliario a medida es la mejor opción para ganar cada centímetro, **evitar rincones muertos y generar mayor espacio de almacenaje**. Y más, si se trata de una cocina con una delimitación más bien peculiar".

7. ABRIR LA COCINA PEQUEÑA AL SALÓN COMEDOR TOTALMENTE...

Las cocinas abiertas son tendencia y para los interioristas consultados un buen truco para hacer crecer una cocina pequeña. "Abrir espacios uniendo la cocina a otra estancia, **de forma abierta o semiabierta**, resulta importante para aumentar visualmente sus centímetros", afirma rotunda Pia Capdevila.

"Unificar salón y cocina siempre que se pueda tirando el tabique dará amplitud a una cocina pequeña y **se aprovechará más el espacio**", apunta Rober Quiñones-Her. "En una cocina abierta es clave **unificar el pavimento con el comedor y el salón** para dar continuidad. Si se diferencia, se acentúa su pequeña dimensión", interviene Eva Mesa.

8. ...O SEMIABRIRLA CON UN CERRAMIENTO ACRISTALADO

"Las cocinas abiertas son un imprescindible en nuestros trabajos, afirma Eva Mesa. Y cuando se nos presenta una cocina de pequeñas dimensiones, en la mayoría de los casos, nos planteamos abrirla e integrarla al salón comedor con la intención de **crear un único ambiente diáfano** entre estas tres estancias. Y si esta opción no convence, nuestra alternativa en algunos proyectos ha sido sustituir las paredes divisorias de la cocina por paredes de cristal. **Así se mantiene su autonomía a la vez que se integra visualmente el espacio**".

"Abrir la cocina al salón o al pasillo con un cerramiento permite aislar los olores, comunicar ambos espacios y **generar una mayor entrada de luz**", apostilla Raquel González.

9. RECURRIR A TIRADORES INTEGRADOS

Muy en la línea de elegir el mobiliario en colores claros y neutros está el siguiente truco para ampliar una cocina pequeña. Bien pintarlos del mismo color para que se mimeticen con el mueble o bien "recurrir a tiradores integrados, por ejemplo **tipo gola o push**, para las puertas del mobiliario, afirma Rober Quiñones-Her. Es bueno **elegir modelos que no llamen mucho la atención** y recarguen el espacio".

Un aspecto que también pone en práctica el estudio Tinda's Project. "Optar por frontales de cocina sin tiradores **ayuda a aligerar más el espacio**", comenta Eva Mesa.

10. PANELAR LOS ELECTRODOMÉSTICOS PARA INTEGRARLOS MEJOR

En el capítulo de los electrodomésticos y su distribución hay mucha pana que cortar. Primero y principal "hay que pensar muy bien **cuáles se van a necesitar** ya que quitan mucho espacio, algo vital en una cocina pequeña", afirma Pia Capdevila. Una vez decididos, una excelente idea es "panelarlos **para que pasen desapercibidos**", apunta Raquel González.

De la misma opinión es Eva Mesa: "Con el objetivo de buscar la uniformidad visual siempre recomendamos integrar los electrodomésticos, como la nevera, el lavavajillas o la campana extractora, para que no cojan protagonismo en el espacio. Con esto **se conseguirá un espacio más limpio y ordenado**".