



“El diseño de la cocina se piensa ahora más que nunca”

Desde TPC Cocinas son conscientes de que, entre las tendencias en diseño de muebles de cocina actuales, resaltan dos grandes ámbitos: medio ambiente y bienestar. El lacado supermate, antihuella y autorregenerativo Tmatt, junto con la tecnología de inducción inteligente e invisible Cooking Surface, son sus productos estrella para conseguir la cocina soñada.

La pandemia del Covid-19 y, más concretamente, el confinamiento, han supuesto una nueva concepción de las viviendas. Más espacio, exteriores y lugares donde trabajar son ahora preferencias. De modo que las viviendas se renuevan para conseguir una mejor calidad de vida, y la cocina se ha convertido en la estancia más importante del hogar. *“La cocina siempre ha sido un lugar de ajetreo y de vida familiar. Pero la pandemia y los consiguientes confinamientos han hecho que se convierta definitivamente en el centro del hogar, un espacio polivalente de la casa en el que todos, desde grandes a pequeños, tienen cabida”*, destaca **Rosa Bergés**, responsable de Marketing de TPC Cocinas.

“Cada vez más, nuestros clientes nos piden un diseño más funcional para la cocina, con el objetivo de hacerla más participe de la vida familiar y más cómoda, porque ya no sólo vamos a la cocina a cocinar, sino que compartimos muchos más momentos en ella”. Está claro que el Covid-19 está cambiando las preferencias de los clientes a la hora de elegir su nueva cocina. Y así lo ve la experta de TPC Cocinas: *“El diseño de la coci-*

na se piensa ahora más que nunca. La ayuda de un buen profesional a la hora de definir los espacios y sacar el máximo partido al ambiente se ha vuelto indispensable después de la pandemia. La gente no busca solo renovar los muebles de cocina sino añadir una propuesta de valor para convertir la cocina en un espacio amigable y cómodo de la casa”.

Tendencias en diseño de muebles de cocina

Para Rosa Bergés, entre las tendencias en diseño de muebles de cocina actuales, resaltan dos grandes ámbitos: medio ambiente y bienestar: *“Las cocinas de ahora dan protagonismo a la naturaleza”*. Así, comenta que triunfan los materiales naturales, los colores claros, tierras y verdes, los electrodomésticos eficientes y las luces suaves y de bajo consumo. *“Además, en el diseño se busca conseguir espacios minimalistas, amplios y funcionales para conseguir armonía. Las cocinas se convierten en espacios multifuncionales y multitarea, abiertos al resto de la casa, que nos hagan sentir a gusto”*.

En su opinión, hay tres cosas que no pueden faltar en una cocina: un buen diseño, materiales resistentes y de calidad, y electrodomésticos eficientes. *“Lo principal es hacer un diseño de cocina con una buena distribución. Si cuentas con la ayuda de un profesional es ideal, porque te ayudará a optimizar al máximo el espacio y conseguir el estilo deseado”*, explica.

A la hora de elegir materiales, la responsable de Marketing de TPC Cocinas opina que es importante tener en cuenta la resistencia y el uso que le vamos a dar, tanto a los muebles de cocina como a la encimera: *“Debemos elegir los electrodomésticos que sean más eficientes y menos perjudiciales para el medio ambiente para que tengan una durabilidad mayor y nos ayuden en el ahorro del hogar”*.

¿Cómo conseguir una cocina atractiva y funcional?

Actualmente, y en general, las viviendas son más reducidas. De manera que los consumidores deben adecuarse a los espacios de cada casa. Es posible conseguir una cocina atractiva y funcional, aunque no tengamos amplias superficies. Según Rosa Bergés, ello no es difícil porque existen multitud de complementos y accesorios que ayudan a aprovechar al máximo los espacios y conseguir definir un buen triángulo de trabajo (zona de aguas, zona de cocción y zona de almacenaje) a pesar de no tener mucho espacio.

Mientras que, si tenemos un presupuesto reducido para invertir en la cocina, *“una buena propuesta es cambiar los frentes de la cocina, aprovechando la estructura ya existente, y sustituir la encimera por*

un material más innovador como el porcelánico, por ejemplo. Se consigue un resultado espectacular con un presupuesto muy ajustado”.

Otra opción que le dará el toque personal a la cocina, prosigue la experta, es estrenar tiradores o pomos para los muebles de cocina: *“Se puede arriesgar con colores y acabados tendencia como el negro o dorado y, si además se aprovecha para sustituir la grifería, se pueden combinar para dar un total look a la cocina y que parezca otra”*.

Cocina y tecnología, de la mano

La tecnología entra de lleno en todas las estancias de la casa y la cocina adopta la digitalización de diferentes formas: *“La tecnología ha irrumpido con fuerza a la cocina y, cada vez más, vemos soluciones innovadoras en las cocinas de hoy en día. La domótica en la cocina nos permite controlar electrodomésticos, fuegos y encimeras, hasta la recarga de teléfonos móvil”*.

Además, destaca otra de las innovaciones: el *Cooking Surface* integrado en las encimeras porcelánicas, una inducción inteligente e invisible ideal para ganar espacio en la zona de cocinado.

Novedades para una cocina de ensueño

La responsable de Marketing de la compañía destaca, entre las novedades de TPC Cocinas, su producto estrella, el lacado supermate, antihuela y autorregenerativo Tmatt: *“La colección Tmatt se amplía con nuevos colores que aportan frescura a toda la colección: desde el verde Smeraldo, el rojo Terracotta y tonos como el azul marino Blu o el Lignite. Para conseguir composiciones infinitas se añaden los New Woods, el Tmatt Legno Fumè, Tmatt Elba y Tmatt Toscano, colores elegantes y suaves que aportan la calidez y naturalidad de la madera”*. Sin olvidar la innovadora tecnología de inducción inteligente e invisible *Cooking Surface* antes mencionada que, *“integrada en nuestros porcelánicos, son nuestros productos estrella para conseguir la cocina soñada”*, detalla Bergés.

Buena marcha del sector

El sector del mueble de cocina español goza de una buena salud y todo apunta que la pandemia ha tenido algo que ver. *“Los confinamientos y el tiempo que tuvimos que pasar en casa hicieron que mucha gente se replanteara el uso que le daba a la cocina para darle más versatilidad. Eso supuso un repunte en proyectos y ventas, y el sector respondió bien a la demanda”*, responde Rosa Bergés. Cree que es una tendencia que ha venido para quedarse y que, junto a la sostenibilidad y las nuevas tecnologías, son el futuro del sector. ■



Rosa Bergés

“Ya no sólo vamos a la cocina a cocinar, sino que compartimos muchos más momentos en ella”