



El papel fundamental (¡y valorado!) de los herrajes en la cocina

Hemos querido saber de primera mano la opinión de Vontrueba Studio, María del Valle Interiorismo y Alberto Torres Estudio de Interiorismo acerca de la importancia de los herrajes en el diseño de sus cocinas y, por ende, en la funcionalidad del día a día de sus clientes, además de sus soluciones de almacenamiento más recomendadas.

Para poner en valor los herrajes, nada mejor que preguntar a los estudios de interiorismo que cada día trabajan el diseño de cocinas en sus proyectos. Según **María del Valle**, interiorista y fundadora del estudio que lleva su nombre, los herrajes “son esenciales, más allá de ser simples accesorios. Funcionan como la columna vertebral del mobiliario”. La arquitecta e interiorista **Carmen Trueba**, directora y fundadora de Vontrueba Studio, también lo tiene claro: “Los herrajes no son solo accesorios, sino elementos fundamentales en el diseño y la funcionalidad de una cocina. Además, la calidad de estos componentes influye directamente en la durabilidad del mobiliario”. Por su parte, **Alberto Torres**, interiorista y fundador de su estudio homónimo, opina que los herrajes “son mucho más que un detalle técnico en la cocina. Son los que determinan cómo se usa el espacio en el día a día. No basta con que una cocina sea bonita; tiene que ser cómoda, funcional y durar muchos años en perfecto estado”. Con esta carta de presentación en la que coinciden todos los profesionales del diseño de in-

teriores consultados, está claro que los herrajes presumen de una alta consideración en el sector, con el foco puesto en el uso diario que es, a fin de cuentas, donde se va a reflejar la calidad de éstos. “Un buen herraje hace que un cajón se deslice suavemente sin golpes, que una puerta se abra sin esfuerzo o que un armario aproveche hasta el último rincón sin complicaciones. Son pequeños detalles que marcan una gran diferencia en la experiencia del usuario”, declara Torres. Es evidente que influyen mucho en la comodidad, en la ergonomía y en la optimización del espacio, pero, sobre todo, “un buen herraje puede marcar la diferencia entre una cocina estéticamente atractiva pero poco práctica, y una que realmente facilita el día a día del usuario”, opinan en Vontrueba Studio.

Las soluciones de almacenamiento que destacan los interioristas

Los herrajes dan lugar a las diferentes soluciones de almacenamiento que deben ofrecer las cocinas y, entre todas las existentes, cada estudio suele destacar algunas más que otras, dependiendo

“Los herrajes son esenciales, más allá de ser simples accesorios. Funcionan como la columna vertebral del mobiliario” (María del Valle Interiorismo)





<<Alberto Torres
Estudio de Interiorismo
Foto ©AmadorToril

también de sus propios proyectos. Para María del Valle, son fundamentales los sistemas de extracción completa para cajones que permiten un acceso total y organizado al contenido, maximizando el espacio disponible. *“Estos sistemas no solo ofrecen una mejor visibilidad y accesibilidad, sino que también soportan más peso y utilizan mecanismos de cierre suave para una experiencia de uso superior. Revolucionaron las cocinas hace unos años, pero siguen perfeccionándose con el paso del tiempo”*, explica. De hecho, en las preferencias por los organizadores personalizables de los cajones coinciden los tres estudios, ya que mantienen el orden sin ocupar espacio extra, y aprovechan al máximo el espacio disponible sin sacrificar accesibilidad ni diseño.

Trueba destaca también los sistemas extraíbles y modulares, especialmente los que optimizan esquinas y espacios altos, como los mecanismos tipo ‘Le Mans’. Una solución que aplaude también Torres son las columnas extraíbles para despensa, *“donde todo está a la vista y accesible sin tener que rebuscar en el fondo de un armario”*. Por su parte, Del Valle considera otro gran avance, las puertas escamoteables, y no solo como una solución estética, sino por que ofrecen mejoras significativas en la funcionalidad y optimización de los espacios de cocina, algo esencial en el diseño de interiores contemporáneo. Y añade: *“Son un claro ejemplo de cómo la innovación en herrajes puede contribuir*



<<Alberto Torres
Estudio de Interiorismo
Foto ©AmadorToril

“Nuestro trabajo es ayudar al cliente a visualizar cómo será su día a día en la cocina y proponerle soluciones que hagan su vida más fácil” (Alberto Torres Estudio de Interiorismo)

significativamente a la calidad y la experiencia del espacio interior. El único 'pero' es que todavía su precio es elevado, pero los avances técnicos permitirán que vayan bajando de precio y sean más accesibles para más usuarios".

Con la idea de facilitar al máximo la vida de sus clientes, en el estudio de Alberto Torres, para los rincones difíciles, recomiendan las bandejas giratorias como una de las mejores opciones, pero reconocen que "han surgido sistemas de bandejas extraíbles con movimiento sincronizado que optimizan aún más el espacio". Otra solución cada vez más demandada, añaden, son los cajones con compartimentos refrigerados, que permiten conservar alimentos frescos sin necesidad de ocupar espacio en el frigorífico.

Con todo, resulta clave encontrar el equilibrio entre el diseño y el almacenamiento, siendo éste el máximo representante funcional en la estancia, "porque la cocina tiene que ser tanto práctica como estéticamente agradable", opina Torres. El interiorista madrileño explica que muchas veces el cliente pide cocinas de líneas muy limpias, sin tiradores visibles, y es ahí donde entran en juego los sistemas Gola o *push-to-open*, que permiten abrir puertas y cajones de forma fácil o con un simple toque. También trabajan con sistemas de apertura eléctrica que abren cajones y armarios con una ligera presión, "algo muy útil cuando se tienen las manos ocupadas".

El cliente final necesita asesoramiento sobre los herrajes

Con la misma aseveración sobre la importancia de unos buenos herrajes, los interioristas también coinciden en las consideraciones del cliente final sobre estos elementos de la cocina: "No suele estar completamente informado" (Trueba); "no son conscientes de la importancia de los herrajes" (Del Valle), o "algunos vienen con ideas muy claras porque han investigado mucho, pero la mayoría necesita asesoramiento" (Torres), aseguran.

En Vontrueba Studio comentan que los clientes a menudo priorizan la estética sin considerar la funcionalidad y la calidad de estos elementos, de ahí que sea consciente que parte de su trabajo consiste en "asesorarles, mostrándoles las distintas opciones que hay y ayudándoles a tomar decisiones que combinen diseño, comodidad y durabilidad". Una situación con la que se encuentran a menudo en el estudio de Alberto Torres es que el cliente llega pensando en una cocina con armarios tradicionales, pero cuando le muestran soluciones innovadoras, como los estantes retráctiles, los módulos deslizantes ocultos o los cajones con tomas de carga para dispositivos, "se dan cuenta de que hay opciones mucho más cómodas y funcio-

nales. Nuestro trabajo es ayudarle a visualizar cómo será su día a día en la cocina y proponerle soluciones que hagan su vida más fácil", afirma.

El equipo de María del Valle trata de mostrar al cliente de qué manera estos elementos influyen en la calidad y funcionalidad de sus cocinas. Para ello, durante el proceso de diseño, explica que acompañan a sus clientes "para que puedan ver y valorar las opciones disponibles (que cada vez son más) y cómo las distintas opciones pueden mejorar su experiencia diaria en la cocina. Para eso estamos nosotros y nuestros proveedores de cocinas".

¿Qué se valora de un proveedor de herrajes?

Y, hablando de proveedores, también hemos querido conocer la opinión de estos estudios acerca de cuáles son los aspectos que más valoran, y todos ellos coinciden en la calidad de los materiales, la innovación en el diseño y la precisión de la ingeniería. Yendo un poco más al detalle sobre el tema, Carmen Trueba explica que busca proveedores que ofrezcan herrajes robustos, con guías y bisagras de cierre amortiguado, que garantizan un uso silencioso y fluido. "Además, valoro que estén alineados con tendencias sostenibles y ofrecen opciones en materiales reciclables o con certificaciones ecológicas. La variedad y la capacidad de personalización también son aspectos fundamentales", afirma la arquitecta e interiorista murciana. En la tendencia sobre la sostenibilidad, coincide con Alberto Torres, quien se fija mucho de un proveedor de herrajes en la suavidad del movimiento, es decir, que un cajón se deslice sin esfuerzo, que una bisagra no se descentre con el tiempo o que un sistema de cierre amortiguado evite los golpes. "Todo ello marca la diferencia en la durabilidad de la cocina", opina. En materia de innovación, aplaude los nuevos sistemas de apertura por reconocimiento de voz o por sensores de movimiento, ideales para cocinas inteligentes. También los frentes de muebles con perfiles iluminados que, además de aportar un toque moderno, ayudan a mejorar la visibilidad en el interior de los armarios.

Estas tecnologías avanzadas que garantizan un encaje y funcionamiento perfectos son las que valora Del Valle de las marcas *premium*, junto con el uso de materiales de alta durabilidad, como el acero inoxidable y aleaciones de zinc. Destaca que estas características "no solo mejoran la estética y la funcionalidad de los herrajes, sino que también prolongan su vida útil y ofrecen una mejor experiencia de usuario con innovaciones, como sistemas de cierre suave y mecanismos 'push-to-open', que consiguen a la vez cocinas más elegantes, con un diseño más actual y que dan mucho juego a los diseñadores de interiores para ofrecer un mejor servicio a sus clientes". ■

"Busco proveedores que ofrezcan herrajes robustos, con guías y bisagras de cierre amortiguado, que garantizan un uso silencioso y fluido" (Vontrueba Studio)