Publicado en Madrid el 30/07/2021

# [10 consejos cruciales para diseñar una cocina perfecta según Guialmar](http://www.notasdeprensa.es)

## El diseño es el paso principal para crear un espacio acorde a las necesidades de funcionalidad y estilo de una cocina

 Todo el mundo sabe que el estilo, los acabados y colores son puntos importantes en la creación de la cocina ideal. Sin embargo, gracias a su complejidad, son pocos los que le prestan la atención suficiente en cuanto a la distribución de la cocina. Es cierto que no existe la distribución perfecta para una cocina, no hay nada mejor que crear un espacio bonito y funcional adaptado a las preferencias de cada uno. Guialmar, empresa fabricante de cocinas de vidrio y acero inoxidable, da las claves sobre como diseñar la cocina perfecta y cuáles son las tendencias. 10 Tips para la cocina perfecta Separar las distintas zonasA pesar de ser conocido como un único espacio, la cocina tiene diversas zonas dentro del mismo ambiente diferenciadas por sus funciones. “La zona de cocción por ejemplo, es la zona donde es posible hornear, freír o cocer alimentos. Esta área debe estar ubicada al lado de la zona de preparación, un espacio destinado para preparar los alimentos y el almacenamiento de los utensilios”, señala Guialmar. Normalmente, el horno se ubica en la zona de cocción; sin embargo, hay quienes prefieren darle su espacio en una parte más central de la cocina. Por otro lado, la zona de limpieza va enfocada principalmente junto al fregadero y en algunos casos, al lavavajillas. Finalmente, el área de despensa es el lugar donde colocar los alimentos, productos enlatados, dulces, etc, al igual que la zona donde debe estar el refrigerador. Organizar de forma creativaEs un error convertir la cocina en un espacio demasiado lleno de cosas, pero sí es cierto, que normalmente, en la cocina, son necesarios muchos utiensilios. Por eso, es necesario organizar de manera estratégica cada uno de los elementos en la cocina. “Los cajones con rieles o los colgadores con ganchos son ideales para almacenar y mantener al alcance las tazas, copas y vasos. Los armarios y organizadores tampoco pueden faltar, de esta forma, mantendrás despejada el resto de la cocina”, recalca Guialmar. Convertir el color en aliadoTanto si se cuenta con una cocina pequeña como grande, los colores son la mejor solución para reducir o aumentar el espacio. Dependiendo del caso, es posible utilizar tonos agradables a la vista que vayan con el estilo de la cocina para crear el efecto que se necesita. Si lo que se necesita es ampliar visualmente el espacio, es necesario incluir colores claros que darán amplitud y luz a la cocina. Por el contrario, un tono oscuro provocará un efecto de espacio pequeño, destaca. Duplicar electrodomésticosPara deleitar a un gran numero de invitados o si se es familia numerosa, se puede considerar duplicar los electrodomésticos que se utilizan con más frecuencia. Tener dos hornos o dos microondas, permitirá preparar las comidas con mayor rapidez, siempre que el espacio lo permita. Instalar un grifo abatible y extensibleLos grifos abatibles están ideados para poder plegarlos si la ventana de la cocina está justo sobre el fregadero. Los grifos abatibles permiten abrir sin problema la ventana. Además, contar con un gripo extensible, permitirá un mejor manejo para lavar los utensilios de cocina o llenar ollas de agua. Añadir un punto de reciclajeCuidar el planeta está a la orden del día, y se debe tener en cuenta a la hora de diseñar la cocina. Para ello, es importante contar con un punto de reciclaje en la cocina. Bien en alguna estancia colindante o bien dentro de la propia cocina, deberemos crear un punto donde poder reciclar la basura. Actualmente existen distintos diseños de papeleras para que al reciclar mantengamos el diseño de la cocina. Cocina con islaSi la cocina permite poner una encimera en el centro de mínimo 90 cm, diseñar una isla es la idea perfecta para crear una cocina moderna. Como ventajas, una isla permite organizar los alimentos si dispone de un armario debajo de la encimera, preparar los alimentos con mayor amplitud y crear un espacio idílico para reunir a la familia en la cocina. Mucha luzDiseñar la cocina con tonos claros, espacios abiertos y cristaleras, dará un efecto más luminoso y amplio a la cocina. Con la instalación de una luz constante y uniforme a través de focos con una gran apertura focal, se creará una mayor expansión de la luz, dando una mayor dimensión a la cocina. Y otra opción es “crear cocinas de concepto abierto y si no se quiere renunciar a la intimidad, siempre se puede añadir un separador de ambiente de vidrio y estructura que le darán el toque perfecto y permitirán el paso de la luz natural”. Que no falten enchufesLas cocinas modernas destacan por contar con todo tipo de electrodomésticos. Atrás quedó calentar en los fuegos de gas todos los alimentos, ahora hay una cafetera para preparar el café, una tetera para hervir el agua, un microondas para calentar rápidamente e incluso un robot de cocina que permita preparar las comidas de una forma diferente. Por ello, es importante contar con enchufes distribuidos a lo largo de la cocina y colocarlos estratégicamente dependiendo de donde estén ubicados los diferentes electrodomésticos. Fácil de limpiarLas cocinas del siglo XXI reclaman una limpieza fácil y rápida. Normalmente, no se cuenta con mucho tiempo para dedicarle a la limpieza de la cocina, y aunque se disponga de ello nadie quiere emplear mucho tiempo en ello. Por ello, es importante crear y diseñar una cocina lo más fácil y práctica posible. En Guialmar, “siempre recomendamos utilizar forrados de paredes de vidrio templado que no llevan ningún tipo de junta y es mucho más fácil de limpiar". Con estos 10 tips que trae Guialmar, se podrá crear un espacio lleno de funcionalidad, sencillez y modernidad. Guialmar es una empresa de Madrid fundada en 2004, especialista en la fabricación de cocinas de vidrio y acero inoxidable para la decoración y reforma de todo tipo de hogares. Guialmar CBC / de César Pastor LLopis, 2 28031 MadridTeléfono: 650 982 580www.guialmaraceroycristal.es

**Datos de contacto:**

Guialmar CB

www.guialmaraceroycristal.es

650 982 580

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/10-consejos-cruciales-para-disenar-una-cocina](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Interiorismo Madrid Construcción y Materiales



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)