

## 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<sup>a</sup> 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**".