

REVISTA DE INTERIORISMO, DECORACIÓN Y DISEÑO CONTEMPORÁNEOS

casaVIVA

NÚMERO 242 ESPAÑA 4 €

DISFRUTAR LA PISCINA
UNA ISLA EN LA COCINA
VIVIENDA FRENTE AL MAR
EQUIPOS DE COCCIÓN

dossier:
mesas y sillas

*NUEVOS
TERRITORIOS
DE COLOR*



CASAS QUE
MIRAN AL
infinito





Isla de cocina: una nueva vida

La distribución y equipamiento de una vivienda debe responder a las necesidades reales de sus usuarios. Con esta idea en mente, la pareja protagonista de esta reforma decidió cambiar su piso en la ciudad por una casa donde la cocina se organiza alrededor de una gran isla central, que aglutina las principales funciones.



PROYECTO: **SANTIAGO INTERIORES**. ARQUITECTURA: **JOSÉ A. GÓMEZ**.
 ESTILISMO: **KORNELIA OSICKA**. MOBILIARIO: **SANTOS**.
 FOTOGRAFÍAS: **ESTHER TABOADA**.

La ubicación, en las afueras de un pequeño pueblo pesquero, fue uno de los alicientes que les animó a trasladarse. Se trataba de un entorno privilegiado, en el que los niños podrían jugar con libertad, y en el que todos disfrutarían con calma de su vida en familia.

El otro aliciente, sin duda, era la necesidad de contar con un hogar diseñado a medida, especialmente en lo que respecta a la cocina. Su estilo de vida no les exige contar con amplios espacios de almacenaje, ya que suelen comprar las provisiones que necesitan para el día a día o, como mucho, para una semana.

Tampoco necesitan un office, pues almuerzan fuera de casa y siempre cenan en el salón, así que en la cocina solo se reúnen para desayunar. El arquitecto situó la cocina en una habitación que recibe la luz del sol prácticamente durante todo el día, a través de un ventanal y una amplia puerta acristalada. La tonalidad clara de paredes, techo, puertas, muebles altos y encimeras potencia esta luminosidad natural, contrastando



La estancia funciona como antesala de un espectacular jardín exterior



Santiago Interiores organiza la estancia alrededor de una gran isla central, que aglutina las principales funciones de la cocina: amplia superficie de trabajo, zona de cocción con módulo portaplaca estructurado en

tres niveles de cajones y zona de lavado con mueble portafregadero y lavavajillas integrado. Además, en su cara exterior, la encimera funciona como una práctica barra para desayunos y comidas rápidas.

con los grises que aportan volumen y carácter al conjunto. Además, la estancia funciona como antesala de un espectacular jardín exterior, ideal para organizar un picoteo o merienda cuando acompaña el buen tiempo.

Tras la intervención los propietarios disponen de una cocina pensada para ellos, en la que el ambiente luminoso, cálido y agradable invita a arrancar cada día con una carga extra de vitalidad y optimismo. El amueblamiento de la estancia se completa con un lineal que combina armarios columna, muebles bajos y vitrinas, ubicado en paralelo a la isla. Los armarios columna, situados en los extremos de este bloque, incorporan electrodomésticos y espacios de almacenaje en un espacio compacto y organizado: frigorífico, horno, microondas, despensa y portaútiles de limpieza. La parte baja de las columnas se equipa con



El programa Intra-E de Santos cuenta con un exclusivo sistema de apertura, desarrollado por la empresa, en el que la gola se adapta para adquirir las funciones de tirador. La total ausencia de

tirador tradicional aporta belleza y funcionalidad, pues los frentes lisos favorecen la integración del mobiliario con la arquitectura de la estancia y facilitan las labores de limpieza.

cajones interiores que facilitan el acceso y la localización de contenidos. En la zona central, dos muebles bajos con encimera ofrecen una superficie adicional de trabajo, ideal para trabajar con pequeños electrodomésticos. Sobre estos módulos se disponen dos armarios vitrina que, en la parte inferior, incluyen iluminación con focos Led para la zona de preparación. Su sistema de apertura plegable permite que las puertas se plieguen completamente hasta la parte más alta, por lo que es posible trabajar sin molestias con los muebles abiertos. Con esta distribución se consigue una cocina versátil, cómoda y práctica, en la que se evitan los desplazamientos innecesarios a la hora de preparar un plato. Además, el espacio despejado alrededor de la isla favorece la libertad de movimientos, permitiendo que varios usuarios compartan tareas sin molestarse.