



Práctica, diáfana y con estilo

La completa reforma del espacio existente dio como resultado una estancia llena de luz, funcional y plenamente integrada en el resto de zonas de día de la vivienda. Un proyecto de gran personalidad.

Estilismo: Isabel y Manu Núñez / Fotografía: Jordi Miralles / Texto: Manuela de Peña

La integración de la cocina en el salón comedor es una tendencia al alza hoy en día. Todo son ventajas: se incrementan notablemente los metros del ambiente, se gana en luminosidad y se favorece que quien cocina pueda hacerlo en compañía de familiares y amigos. En el caso concreto de esta cocina, los propietarios de la vivienda contaron con el asesoramiento y la experiencia de la interiorista Ana López de la Casa, del estudio JML Realizamos, quien desarrolló el proyecto.

Plano de trabajo frente al comedor

La rehabilitación del espacio fue total, ya que es el resultado de unificar dos pisos muy compartimentados. En la nueva distribución del ambiente se rentabilizaron al →

A TENER EN CUENTA

Los individuales visten la mesa, al tiempo que añaden un toque muy personal a los offices y comedores.

De algodón 100%
(33 x 48 cm) unos **8 €**

De hoja de palma
(37 cm de Ø) unos **4 €**

De polipropileno
(37 x 37 cm) unos **2,50 €**

De junco marino con
hilo de poliéster 100%
(37 cm de Ø) unos **5 €**

máximo los metros y se optó por una cocina abierta al resto de zonas de día de la casa. La planta resultante, marcadamente rectangular, favoreció una disposición en U de los elementos con península de trabajo. Ésta actúa como práctico pasaplato, al tiempo que ayuda a delimitar visualmente los distintos usos del ambiente, lo que también se consigue con el cambio de pavimento: parquet flotante de roble (de Park House) y portland marengo en piezas de 60 x 60 cm.

La península centraliza las principales funciones de la cocina, pues alberga las zonas de aguas y cocción. La primera la integran un fregadero de un solo seno y un mezclador monomando, mientras que la segunda se compone de una potente campana extractora (Palma, de Gutmann), de una placa vitrocerámica de inducción y de una plancha *teppan yaki* (ambas, de Küppersbusch). Asimismo, cuenta con un funcional office, ya que uno de sus extremos se ha dejado volado con este fin. Los taburetes, con estructura de cromo satinado y asientos y respaldos tapizados en piel, son los Oasi SG Two, de Emmei. Para la encimera de trabajo y la estructura

que da forma a la península se ha recurrido al modelo Unsuí, de la serie Zen, de Silestone.

En perpendicular a esta zona, bajo el amplio ventanal que comunica con el exterior, se dispuso una segunda zona de aguas, más grande que la anterior y provista de un práctico dosificador de jabón. Delola Cocinas firma el mobiliario de estas áreas, al igual que el de los módulos de almacenaje, con puertas a medida en acero inoxidable. En esta área se han situado asimismo todos los electrodomésticos: un frigorífico y un congelador de integración total, un horno, un horno a vapor, un microondas y una cafetera (todo de Küppersbusch). Junto a la zona de lectura se instaló además una vinoteca (de Liebherr).

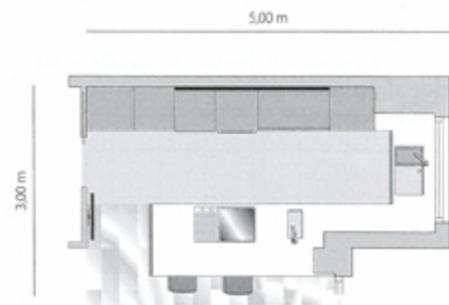
Cálido y sofisticado

En cuanto a la iluminación, la interiorista planteó un ambiente luminoso gracias a los *downlights* cuadrados de bajo consumo (de la marca Dailux), repartidos por todo el techo. ■



El mobiliario es de la firma **Delola Cocinas**, mientras que la encimera es el modelo Unsuí, de la serie Zen, de **Silestone**. Campana extractora de **Gutmann** y electrodomésticos de **Küppersbusch**. Tanto la vajilla y la cubertería, como la bandeja y los individuales, son de **Villeroy & Boch**.

La mesa de comedor es un diseño de la interiorista Ana López de la Casa, del estudio **JML Realizamos**. Sobre la misma, piezas de porcelana de **Villeroy & Boch**. Las lámparas de suspensión, en cristal soplado de Murano, son las Olívia 45, de **Marset**.



Total: 15 m²

Un proyecto realizado a medida y abierto al salón comedor

1. La planta marcadamente rectangular de la cocina condicionó la distribución de la misma, cuyos frentes dibujan una gran U.
2. Las generosas dimensiones de la península de trabajo permitieron aglutinar en ella las diferentes áreas, ya que acoge tanto una de las zonas de aguas y la de cocción, como un amplio rincón destinado a desayunos y comidas informales.
3. Los armarios de almacenaje integran también algunos de los principales electrodomésticos, como los hornos y el frigorífico.
4. La luz natural se filtra a raudales desde las amplias aberturas al exterior, llenando el ambiente de una gran calidez.



Ergonomía y máxima calidad

La **revolución** que hace unos años experimentó la cocina se traduce actualmente en muebles más duraderos, en materiales más higiénicos y resistentes, y en electrodomésticos capaces de facilitar las tareas cotidianas y embellecer la estancia con sus innovadores diseños.

Buena muestra de todo ello la encontramos en este

ambiente, donde la cuidadosa selección de aparatos busca simplificar al máximo el trabajo diario. Es el caso tanto de la plancha *teppan yaki* como de la vitrocerámica de inducción y la cafetera integrada. Sin olvidarse del horno compacto, el horno de vapor, el microondas, el frigorífico ni el congelador. Todo, de Küppersbusch. La vinoteca lleva la firma de Liebherr.

