



UN PROYECTO HECHO A MEDIDA

El mobiliario de esta cocina, abierta al salón, se adapta al espacio para sacarle el máximo partido posible

ESTILISMO: ISABEL NÚÑEZ FOTOS: LLUÍS SANS TEXTO: HELENA MIGUEIZ PLANO: ÀNGELS BUXÓ

a mejor imagen para describir esta cocina es la de un traje hecho a medida, y es la que utiliza su creador, el interiorista Ramón Pérez del estudio dwg Interiorisme. Con más de 25 años en el oficio, es ahora cuando este interiorista puede hacer lo que siempre ha querido: "Ofrecer a la gente una cocina que responda a su forma de vivir, de cocinar, de comer, de comprar... Eso sólo es posible si tienes absoluta libertad para diseñar el mobiliario, y no me refiero sólo a los acabados, hablo del tamaño, la forma, el diseño, los materiales, hasta las bisagras", explica Ramón. Por eso hace ya tiempo que trabaja con el mismo fabricante, Delola Cocinas, "los únicos que yo conozco dispuestos a fabricarte hasta el último cajón con unas medidas especiales y sin un sobrecoste que lo haga inviable", como los cajones de hasta 120 cm de ancho que equipan casi todos los módulos bajos. >



★ ENCIMERA
Para la isla se ha
elegido una gran
encimera de Corian que integra,
sin juntas, dos
fregaderos del
mismo material.

» PROYECTO Esta cocina es un trabajo del interiorista Ramón Pérez, de dwg Interiorisme, conjuntamente con Delola Cocinas.







CUBERTERO El interior del cajón se ha equipado con un cubertero de madera con varios compartimentos que facilita el orden.

» ABIERTA AL SALÓN Una puerta corredera de cristal transparente separa la cocina del salón, aumentando sensación de profundidad.

Amplia, luminosa, contemporánea..., tales eran los adjetivos utilizados por los propietarios para describir al interiorista su cocina ideal. A ello añadían otro deseo: que, sin dejar de ser funcional, no pareciera una cocina, algo muy comprensible, puesto que unas enormes puertas correderas de cristal se encargan de ofrecer una excelente panorámica de la cocina desde el salón comedor. "Por eso lo que aparece en primer plano es la isla, donde quedan concentradas las zonas de lavado, cocción y office, rodeada de paredes forradas de muebles columna con los electrodomésticos integrados", detalla Ramón.







☼ DESPENSA Los frentes de armarios para almacenar, que integran los hornos, se han distribuido en U alrededor de la isla.

MESA El individual de bambú color camel, la vajilla de formas geométricas y la bandeja de roble blanco están en Vinçon.

» COMPLETA ISLA La isla concentra toda la superficie de trabajo, la zona de cocción, la de aguas y gran parte del almacenaje.

La sutileza de la distribución se ve secundada por el blanco absoluto que se apodera de todo: desde los frentes de estratificado de alta presión hasta la gran superficie de Corian de la encimera. El contrapunto lo introduce un gres porcelánico de gran formato (las piezas miden 120 x 160 cm) con el que se ha querido dar un aire industrial a la cocina, "como si fueran las grandes planchas de hierro utilizadas en los astilleros", puntualiza Ramón. Por último, la iluminación es a la carta, puesto que los focos empotrados ofrecen luz fluorescente, más general, halógena, más ambiental, y una combinación de ambas. \square

