

Planifica la cocina de tu vida

original

Si quieres tener un office, si sueñas con tener una isla o necesitas abrir la cocina al salón, aquí te contamos como se cumplen tus deseos

1 / 14



La clave está en las esquinas Esta distribución en L es la mejor en cocinas de planta cuadrada: optimiza el espacio y crea un eficaz y cómodo triángulo de trabajo entre las zonas de cocción, aguas y almacenaje. Es un diseño de Clara Valls con muebles de Gelse, encimera de Azul Acocsa y suelo laminado de Quick-Step (modelo Eligna).

Aprovecha un rincón, pon el office Un banco de 70 cm x 100 cm exprime al máximo el espacio de la otra esquina de la cocina. Caben 3 personas y sus asientos vienen con sorpresa: esconden unos prácticos cajones. El pie central de la mesa lo hace todo más cómodo. La mesa y los bancos fueron diseñados por Clara Valls y la lámpara de techo también es de su estudio.

Lo primero que llama la atención de esta cocina es el centro de cocción. Su aire retro y su color mint ha marcado el resto de la decoración con muebles y encimera en blanco, y paredes chocolate. El suelo

de barro (fíjate, colocado en espiga) remata el aire de campo. Es un proyecto de Lourdes Adell, de Deulonder, de donde proceden los muebles, las lámparas y la grifería.

Como la isla contiene la zona de cocción, la campana está en medio de todo, por eso debe ser decorativa, potente y silenciosa a la vez. La alternativa 'invisible' son las de superficie. Mobiliario de cocina en Coton et Bois y el pequeño taburete es de Cottage Little House.

Lo tiene todo en poco metros Sí, esta abierta pero se puede cerrar sin perder ni un centímetro de espacio ni una pizca de luz. ¡Y además tiene una isla! Esta cocina, cerrada entre paredes, sería la típica en paralelo. En cambio, estas correderas de cristal sin perfiles lo han cambiado todo. El mobiliario es de Logos y los electrodomésticos de Bosch. El diseño del espacio es de Del Pino & Del Valle.

Una solución y distribución muy similar puede tener unos materiales y un estilo totalmente diferente. Aquí el cerramiento no se quiere disimular, todo lo contrario, quiere todo el protagonismo para lucir ese aire industrial gracias al uso del hierro. Este proyecto de Vive Estudio además incorpora un office al final de la barra de la cocina.

Basta con prolongar la encimera 30 cm para tener una barra de desayunos en la isla. ¿Qué más se puede pedir? Fíjate de qué manera tan bonita se ha destacado la isla, rodeándola con un mosaico hidráulico. Toda la cocina es una perfecta combinación de antiguo (cuarterones, marmol blanco...) y actual (lámparas, taburetes...). Cocina diseñada por Deulonder.

Siempre es un acierto poner en un office pequeño una mesa redonda: al no tener esquinas parece más ligera y propicia largas sobremesas. La interiorista Marta Prats la ha elegido como la encimera, de haya alistonada. Las lámparas cesto consiguen un office tan cálido como cualquier comedor. El mobiliario es de Fusteria Catot, mesas y sillas de Indian & Pacific y lámparas de Maisons du Monde.

En esta cocina lo unifica todo: la encimera, los armarios, las paredes, el suelo y la isla. Su tono tostado destaca la madera y el suelo de mosaico hidráulico. El microcemento lo ha instalado Microempordà y el mobiliario Sais Carpintería. Taburete en Mercantic y lámpara de techo en Westwing.

Es la protagonista total por muchas razones: funciona como superficie de trabajo, tiene armarios por ambos lados y una increíble ala abatible que la convierte en zona de desayunos. Los muebles de roble, las vigas de pino, el suelo hidráulico y las encimeras de mármol blanco lo llenan todo de luz y calidez. Mobiliario y encimera de Schmidt Cocinas. Taburetes en Indian&Pacific.

Dentro de una estructura muy rústica (suelo de toba y vigas de madera), se levanta una cocina de madera muy práctica y moderna. La distribución en paralelo hace el trabajo fácil. Y prescindir de la puerta permite aprovechar al máximo el espacio y ganar sensación de amplitud. Mobiliario de cocina de Santos, electrodomésticos de Miele y alfombra de Gra.

¡Atrévete con el color! No solo porque el verde está de moda, no solo porque consigue darle un aire rústico encantador, también porque combinado con el blanco el resultado es luminoso y muy sofisticado. La campana empotrada, las barras para colgar, las vitrinas... todo huele a campo. Cocina proyectada por la constructora SIC Bosch y Deulonder.

En el mejor sitio de la cocina: entre la ventana y la isla. Esta mesa para cuatro continua con los materiales de la isla en la que se apoya y combina dos tipos de asientos: dos sillas y dos taburetes. Mira como se esconden detrás del office (en blanco, sin tiradores, de suelo a techo) unos armarios de gran capacidad. Mesa diseñada por Meritxell Ribé.

No nos cansamos de decir que un banco siempre es una buena solución y aquí lo vemos claramente: en un lado de la mesa caben dos sillas, en el otro, un banco para tres personas (incluso cuatro bien avenidas). Además parece tan cómodo como un sofá. Banco tapizado diseñado por Asun Antó. Mesa, sillas y lámpara en Coton et Bois. Mobiliario de cocina de Deulonder.

No es solo el centro de operaciones de la casa, la cocina es el lugar donde, lo queramos o no, nos acabamos juntando todos. Si la vida se cuece aquí, hagamos que sea más fácil, ¿no?.

Seguro que si pudiéramos pedir los famosos tres deseos al genio de la lámpara, elegiríamos algo así:

Primer deseo: "Que tengamos un espacio para estar juntos"

"Que el que cocina no se sienta aislado, que los niños puedan hacer sus deberes (ese gran clásico), que podamos cenar juntos..."

Para conseguir este deseo a lo mejor no necesitas más metros, puedes verlo realizado de dos maneras: creando una pequeña zona de office (recuerda: solo con añadir una repisa de 30 cm de fondo conseguimos una zona de desayuno, de cenas rápidas y de deberes en compañía) o abriendo la cocina hacia el salón. Parecen palabras mayores pero no te arrugues.

Investiga si puedes tirar media pared y no te preocupes por el almacenamiento, los armarios que tenías en la parte de arriba los puedes recuperar poniéndolos del otro lado. Y si te inquietan los olores o la independencia, hay solución, revisa las fotos anteriores, encontrarás buenas soluciones.

Segundo deseo: "Que mi cocina sea funcional"

"Que podamos circular todos bien, sin que parezca el camarote de los hermanos Marx; que tengamos espacio suficiente para preparar, cocinar y limpiar sin tener que jugar al Tetris..."

La manera más fácil de lograrlo es con una isla, ¿quieres saber si te cabe? Tu cocina debe tener, como mínimo, unos 10 m² para que te quepa.

- Una isla pequeña te ocupa unos 120 x 80 cm
- Una isla mediana 150 x 90 cm
- Una isla grande, 250 x 100 cm
- Además necesitas 90 cm alrededor y, cuando la isla es grande, es mejor que sea un poco más.

No te desesperes, si tu cocina es demasiado pequeña, recuerda que puedes plantearte abrirla: en este caso una isla puede ser una solución mucho mejor que la barra convencional.

Tercer deseo: "Que sea tan acogedora como el resto de la casa"

Aquí sí que no hay excusas que valgan, eso solo depende de ti. De escoger una lámpara especial, de colocar cojines en las sillas, de tener unas plantas aromáticas...