



# ABIERTA A LA LUZ NATURAL

La distribución y la elección del color blanco como gran protagonista multiplican la claridad de esta cocina

ESTILISMO: ITZIAR UNZURRUNZAGA FOTOS: ADOLFO FERNÁNDEZ TEXTO: PILAR CALLEJA PLANO: ÀNGELS BUXÓ

Una cuidada elección del mobiliario, tanto del material como de la organización de los armarios, y una estudiada distribución son los pilares básicos en los que se apoya el diseño de esta cocina, un proyecto dirigido por la tienda estudio Marina Diseño y Foraster Arquitectos. Cuando los propietarios contactaron con esta firma de arquitectos surgió la idea de abrir la casa en general y la cocina en particular al exterior. “Era una manera de disfrutar del paisaje desde cualquier punto y más desde aquí, ya que les encanta cocinar y pasan muchas horas en la cocina. Así, se imponía sustituir los muros por grandes aberturas acristaladas con el fin de conseguir esta premisa y al tiempo contar con el máximo de horas de luz”, explican los arquitectos. Una luminosidad que tiene su mejor aliado en una distribución que mantiene despejadas todas las aberturas al jardín. ▷



## ⌘ GRIFERÍA

Se ha elegido un modelo mono-mando de caño extraíble en forma de L y con un original mando. Es de la firma Bulthaup.

## » PROYECTO

Esta cocina la han realizado Marina Diseño y Foraster Arquitectos. El mobiliario, de acrílico brillante, es de Bulthaup.







**» EN PARALELO**  
 La zona de trabajo se ha distribuido en paralelo con una península y un frente de suelo a techo que integra los hornos.

**» VAJILLERO**  
 El interior del cajón se ha equipado con unos pivotes de madera que evitan que los platos se muevan y se rocen entre sí.

**» FRIGORÍFICO**

Esta cocina se ha equipado con un completo frigorífico side by side de Sub-Zero que cuenta con una gran vinoteca.

El material elegido para los muebles, un acrílico blanco brillante, refuerza aún más esta luminosidad, junto con las paredes, que se forraron con paneles de cristal blanco. “Esta opción no solo es estética, sino también funcional, ya que permite integrar baldas y barras, y apoyar los libros de cocina, una petición de la propietaria, a quien le encanta cocinar”, apuntan los interioristas. Por esta razón, se optó por una península, en lugar de una isla, que cierra la zona de cocción y suma espacio de trabajo, además de módulos de puertas y grandes gavetas con una completa organización interior para tener todo en orden. ▶







#### » OFFICE

La península, además de separar visualmente la zona de trabajo del office, se convierte en un práctico pasaplatos.

#### MESA

Los caminos de mesa se pueden adquirir en Ne-reis. La vajilla estampada con flores azules es una propuesta de Becara.

#### » PRÁCTICAS BALDAS

Las paredes se han revestido con paneles de cristal blanco en los que se pueden instalar baldas o barras para colgar utensilios.

La búsqueda de la funcionalidad, con la elección de unos electrodomésticos con las máximas prestaciones y con el aire industrial del acero, se combinó con detalles que aportan calidez al espacio. En este sentido, se eligió un pavimento de gres porcelánico que imita a la madera, se cuidó especialmente la iluminación, con focos y fluorescentes, y se instaló una barra de arce natural sobre la península, una solución muy práctica que se convierte en el punto de encuentro entre el que cocina y sus invitados. Además, esta barra separa visualmente la zona de trabajo del office, donde se vuelve a jugar con el blanco y la madera. □



