

ARQUITECTURA y DISEÑO

ABRIL 2022 · 10€
arquitecturaydiseno.es

JARDÍN Y
TERRAZA 2022
LOS 50 DISEÑOS
MÁS BRILLANTES
DEL AÑO

L A
B U E N A
C O C I N A

LAS MEJORES MARCAS, AUTORES Y PROYECTOS DE COCINA PARA UNA REFORMA PERFECTA

10 € - PVP CANARIAS 10,15 €





Cocina Formalia de Scavolini, diseño de Vittore Nioiu, con puertas molduradas.

FUNCIONALIDAD A LO GRANDE

Un uso más intensivo de la cocina supone mayores necesidades de almacenamiento, no solo para los alimentos, sino también para el creciente arsenal de utensilios y pequeños electrodomésticos que facilitan los nuevos hábitos culinarios. Por eso, en los elementos inferiores se imponen los cajones de grandes dimensiones y anchos de hasta 90 cm en detrimento de los armarios con puerta, que dificultan el acceso al interior. Una forma de ganar espacio es renunciar al zócalo, que de todas formas no se va a utilizar, y elevar la altura de los armarios hasta los 80 cm, lo que de paso permite conseguir una altura de trabajo correcta en la encimera.

¿El fin del triángulo de trabajo?

La pandemia ha consolidado el papel de la cocina como centro neurálgico de la casa, no solo para cocinar, sino también para muchas otras actividades. Como resultado, uno de los conceptos "tótem" en el diseño de este espacio, el triángulo de la cocina –la zona de trabajo optimizada entre los fuegos, el frigorífico y el fregadero–, está en entredicho. Para el diseñador neoyorquino Young Huh, "el triángulo de trabajo se ha quedado pequeño porque ahora hay varios cocineros en un hogar". Y quien dice cocineros dice personas haciendo otras cosas. Un ejemplo serían las pequeñas zonas de office auxiliares, con cafetera integrada para pequeñas pausas, que se incorporan a los armarios murales y quedan ocultas por puertas cuando no se utilizan.



Sistema Metod con acabados Sinarp/ Hasslarp, con detalles de roble macizo. IKEA.