

DISEÑO DE COCINA

Que cómo defino uno de mis últimos diseños de cocina realizados?

Sencillamente práctico, funcional, ordenado, con gran capacidad de almacenaje y de trabajo, moderno, minimalista y sobretodo que cuando entras en la estancia te invita a quedarte, a charlar junto a la gran isla, a cocinar...

La gran isla es un elemento social, un punto de reunión que a la vez facilita la libre circulación de la estancia. Además es zona contenedora a dos caras.

El frente de cocina es de almacenamiento vertical de cristal blanco y tirador gola. Un gran armario con puertas escamoteables aloja la zona de lavado y a su vez integra un armario de apertura vertical y trasera de cristal blanco.

Este tipo de almacenamiento facilita el orden, la gestión de los interiores y hace que ganemos en tiempo y en energía.

La iluminación general proviene de un perfil de 4 metros de cartón yeso empotrado en techo y perfil metálico con LED, haciendo efecto de bañador de pared. En la zona de la isla nos apoyamos con una luminaria colgante de 125 cm de Artemide con líneas muy sencillas pero con un resultado lumínico muy alto.

La ausencia de color hace destacar los tres materiales utilizados: cristal, madera y krion.

La estancia tiene unos 24 metros cuadrados.

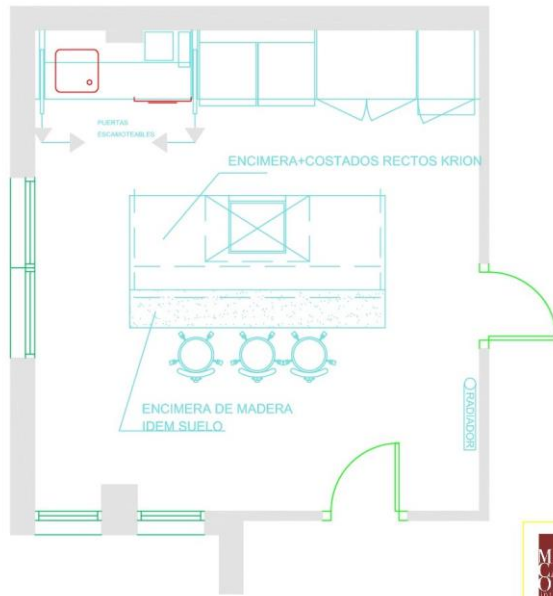








PLANTA DISTRIBUCION



MARI
CARMEN
ORTUÑO
ARQUITECTA