

# Espíritu intenso y REFINADO

Una elegante cocina que se organiza en un ambiente luminoso y acogedor y que combina la belleza de una estética contemporánea con algunos elementos arquitectónicos recuperados. Serena y equilibrada, es perfecta para trajar y disfrutar en compañía. Un proyecto que firma Docrys Cocinas

abajar

Realización Santos Fotos David Frutos Texto Manuela de Peña

EL MOBILIARIO de cocina es el Line-L, de Santos. La grifería monomando Linus-S y el fregadero bajo encimera Andano 500-U, en acero inoxidable, son de Blanco, mientras que los taburetes corresponden al modelo Sam, de Vimens.



Ubicada en el madrileño barrio de Salamanca, esta vivienda alberga una espaciosa cocina en la que se ha primado al máximo la funcionalidad. El equipo de Docrys & DC fue el encargado del proyecto, y quien decidió optar por una distribución del espacio que tiene muy en cuenta la amplia cristalería que comunica con la terraza exterior y desde la que se filtra toda la luz que recibe el espacio. Para potenciarla recurrieron a una paleta cromática domi-

nada por el blanco, presente tanto en paredes, suelos y techo, como en puertas, lámparas y mobiliario. Para este último se decantaron por el laminado Line-L Blanco Polar, de Santos, un diseño contemporáneo que, con su perfil minimalista de líneas rectas y frentes

EN EL MISMO LINEAL de muebles se suceden un frigorífico de integración total, un horno y un microondas, de Neff. A su lado, un armario oculta la columna de lavadora y secadora. Ambas, de Miele.

“TAN IMPORTANTE COMO ELEGIR EL COLOR Y EL ACABADO DEL MOBILIARIO DE COCINA ES VALORAR SU RESISTENCIA FRENTE A GOLPES, MANCHAS, CAMBIOS TÉRMICOS Y LA ACCIÓN DE LA HUMEDAD”

Equipo de Docrys & DC

lisos, armoniza con otros elementos más clásicos, como el pavimento de mármol o las vigas de madera. Por contra, el color negro reservado a encimeras, taburetes, carpintería de la cristalería y frentes de vidrio de los módulos superiores aporta una elegante nota de contraste, que confiere mayor profundidad al conjunto.

La cocina se articula alrededor de una isla central que, además de mucho espacio para guardar, alberga la zona de aguas y un práctico comedor de diario. En perpendicular se dispuso un lineal de columnas que aglutina varios electrodomésticos y módulos de servicio a un lado y, al otro, una composición de muebles altos y bajos que acogen la zona de cocción. El equipamiento se completa con otro frente de armarios superiores e inferiores, situado detrás de la isla.

Los módulos con cajones a tres niveles de diferente capacidad, las vitrinas altas con puertas de apertura plegable o el sistema de gola continua, que permite abrir todos los armarios en cualquier punto, son algunas de las prestaciones de esta funcional cocina.

VER GUÍA DE TIENDAS

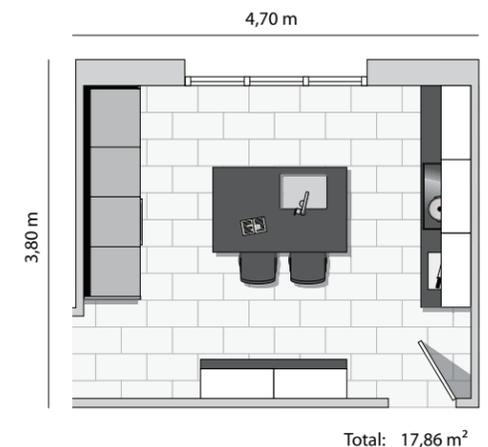
BAJO los armarios superiores se han dispuesto varias tiras led, de d'Aqua, ideales para iluminar el plano de trabajo. Encimera de granito y suelo de mármol.



#### A TENER EN CUENTA

Para cocinar y manipular los alimentos con total seguridad es preciso que la encimera reciba mayor cantidad de luz que el resto de la estancia, lo que se consigue instalando linestras o LEDs bajo los armarios

Regletas led de 55 cm de ancho, con 6 W de potencia y una intensidad lumínica de 600 lúmenes	unos 40 €
Panel led en color plata con 5 W de potencia y una intensidad de la luz de 150 lúmenes (12 x 8 x 2 cm)	unos 32 €
Kit de tres focos led, de 1,5 W de potencia y una intensidad de 150 lúmenes. Pueden instalarse en superficie o empotrados	unos 28 €
Regleta led con 30 W de potencia y una intensidad de la luz de 1.800 lúmenes. Mide 5 cm de ancho x 1,15 cm de alto	unos 182 €



LA PLANTA marcadamente rectangular de la estancia y la amplitud del espacio favorecieron una distribución con isla, en torno a la cual se organizan tres frentes de armarios de gran capacidad. Una disposición que favorece la entrada de luz natural, reduce los desplazamientos y resulta muy cómoda para trabajar.