

COCINAS+baños

casaviva

NÚMERO 92 ESPAÑA 4 €

tendencias
ESPACIOS ABIERTOS

Ventajas de
una vinoteca

DOSSIER:
SUPERFICIES
DE TRABAJO

Aires nórdicos en la cocina

Hidromasajes
y mamparas de baño

SOLUCIONES
SANITARIOS EN SUSPENSIÓN



COCINA COMPLETA





CON VOCACIÓN DE **dinamismo**

● FOTOGRAFÍAS: ICONNO
TEXTOS: ADA MARQUÉS

El equipo de Iconno-SieMatic, conjuntamente con la interiorista Isabel Laranjinha, realiza en Madrid un proyecto de cocina minimalista que busca la elegancia atemporal, jugando con tonos neutros y accesorios sofisticados.



A modern kitchen interior featuring a large island with a dark countertop and a built-in cooktop. Two stainless steel pots are on the cooktop. The island is surrounded by white bar stools with wooden backs. In the background, a large partition made of vertical wooden slats separates the kitchen from a living area. The living area has a white sofa and large windows. The ceiling has exposed wooden beams and modern pendant lights.

En el diseño de todo el proyecto está muy presente la separación de espacios

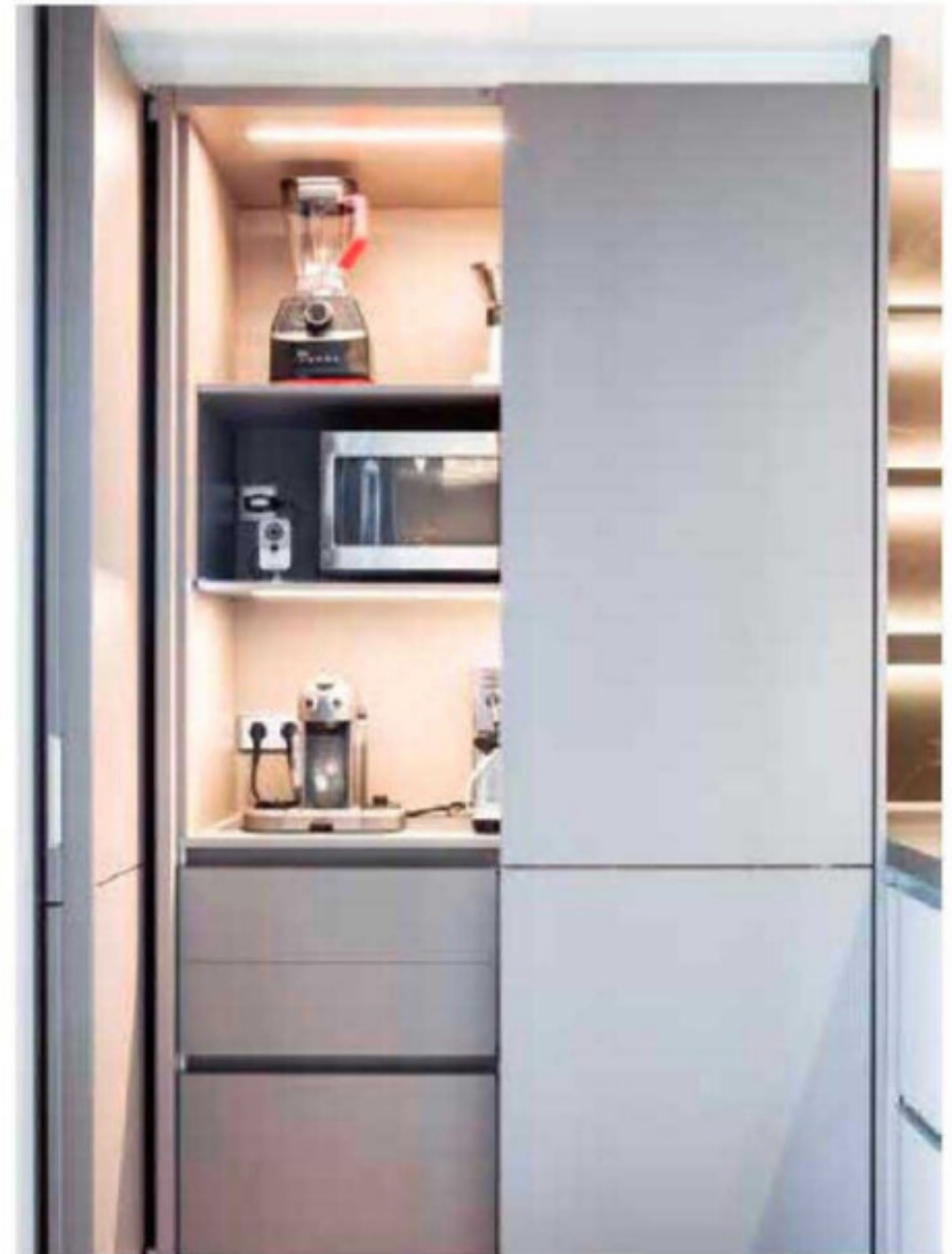
Los muebles que se han empleado en este cálido proyecto son de SieMatic. Una gran península parte desde el centro flanqueada por columnas cerradas hasta el techo y la encimera

Pulpis de Neolith, que recubre la pared central como eje del proyecto, incorporando estantes Eos de Rimadesio con iluminación y objetos decorativos de nogal.

COCINA COMPLETA

A la izquierda se sitúan dos prácticas columnas escamoteables en las que tener conectado y a mano, los pequeños aparatos, envasador y cafetera. A la derecha, un lavavajillas en alto integrado, amplios hornos de Wolf, vinoteca y frigorífico de Sub Zero.

Se ha creado una estancia con mucha personalidad



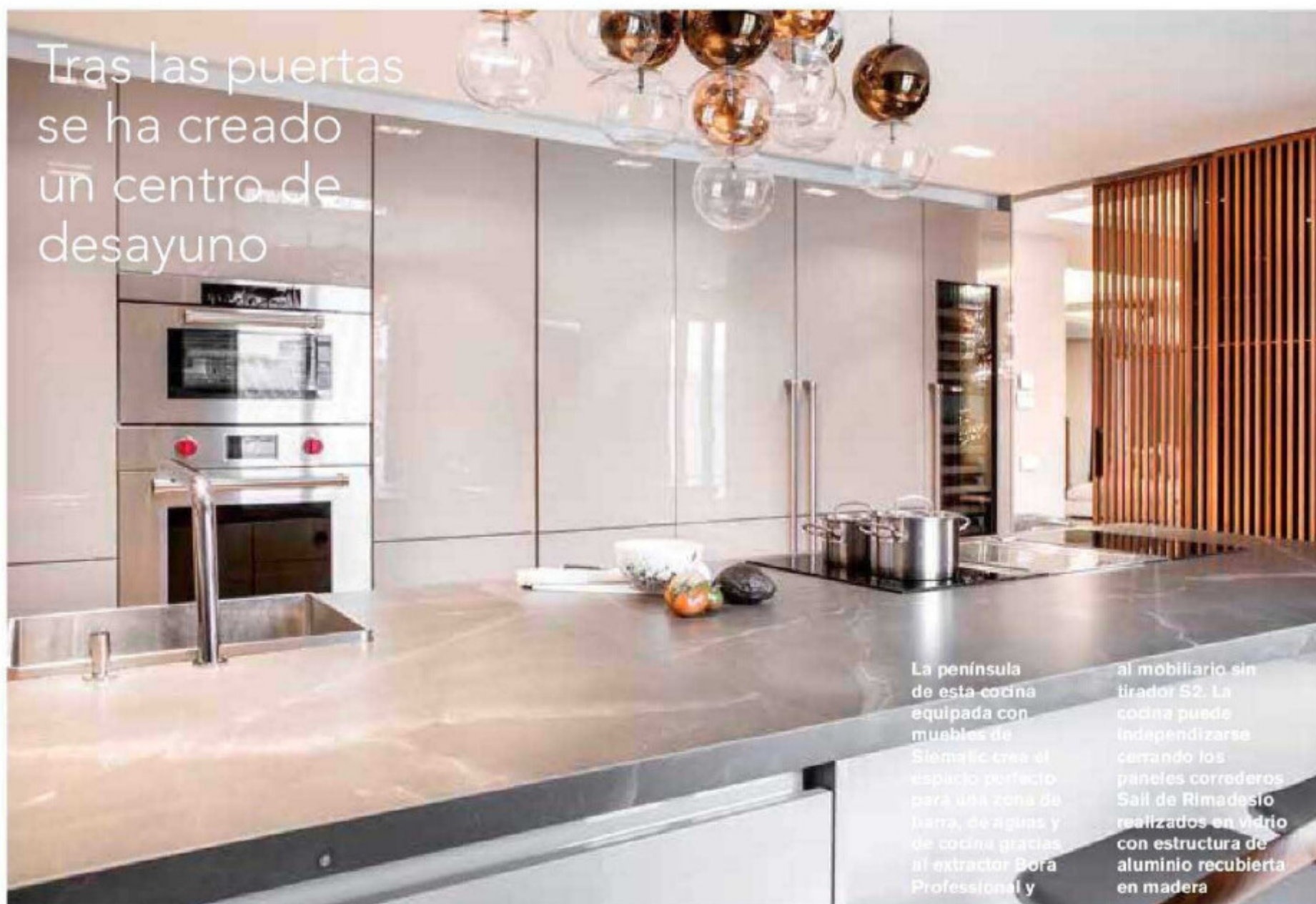
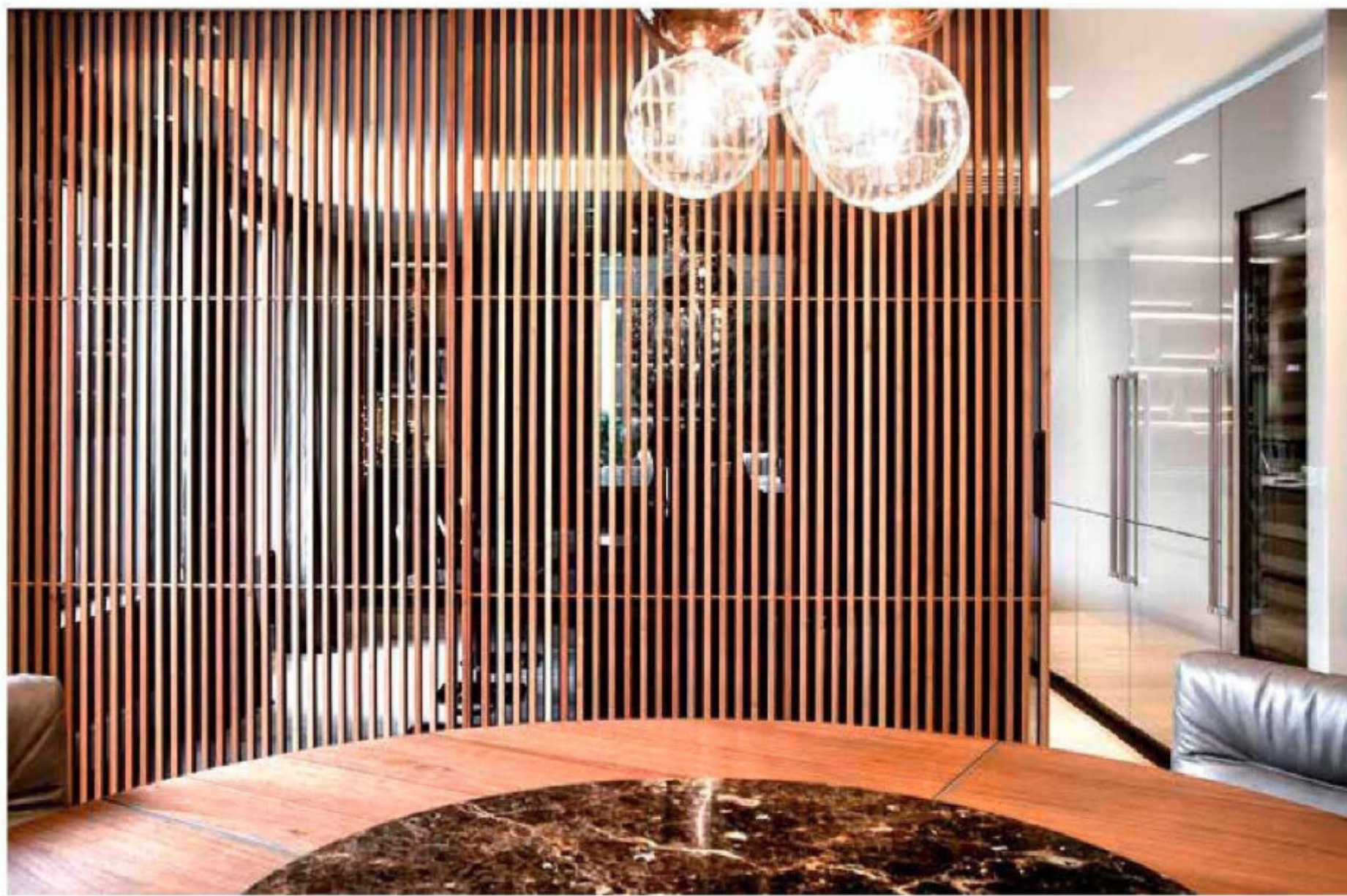
En la madrileña zona del paseo de Recoletos, Iconno-SieMatic ha realizado un nuevo proyecto de interiorismo en colaboración con el estudio de Isabel Laranjinha. Se trata del diseño de una cocina de tamaño medio y en el que se ha trabajado también la separación con la zona de estar, convirtiendo la cocina en un espacio abierto y de uso más dinámico y variado que el de preparar alimentos.

En el diseño de todo el proyecto ha estado muy presente esta función de separar espacios, proporcionando a la vez intimidad para ambas zonas, pero sin desconectarlas por completo y añadiendo además un toque de elegancia a través del uso de paneles correderos de Rimadesio. En concreto se ha utilizado el diseño Sail de la marca, que se compone de listones de madera Essenza.

Ya dentro de la cocina, destaca el uso de puertas escamoteables que protegen y esconden a la vista de los habitantes de la casa y los invitados los electrodomésticos de alta gama que se han empleado en la reforma.

En este sentido, se ha creado un "centro de desayuno" tras dichas puertas, que atesora, entre otras cosas, el microondas y una cafetera exprés que hará las delicias de los amantes del buen café a cualquier hora del día. También destaca la

COCINA COMPLETA



Ventajas de una vinoteca



1. Protegen al vino de la luz y el calor. La posición de las botellas en horizontal mantiene el corcho húmedo. Algo muy importante y vital para vinos que no se van a beber en el momento. La humedad relativa dentro de la vinoteca es perfecta. Se evita que surjan malos olores gracias a los filtros.

2. Se pueden guardar vinos para envejecer, vinos de consumo próximo, o ambas cosas. Las vinotecas y los botelleros deben estar colocados de forma estratégica ya que hay partes de la casa donde existen mayores variaciones de temperaturas o éstas son más altas o más frías.

3. Generalmente incluyen botelleros con guías telescópicas y dos zonas de temperatura controladas individualmente. Dos zonas de control de temperatura independiente para la conservación profesional de vinos tintos y blancos. Control electrónico de temperatura: fija la temperatura deseada de forma clara y sencilla. Puerta de cristal con filtro de protección ultravioleta que protege la calidad de los vinos. En las imágenes, una vinoteca doble de Gaggenau y una pequeña de Pando.



El equipamiento de la cocina
es muy completo

En esta cocina
destaca la zona con
banquetas altas,
diseño de Flexform,
que además de
para picar entre
horas, merendar
o desayunar, se

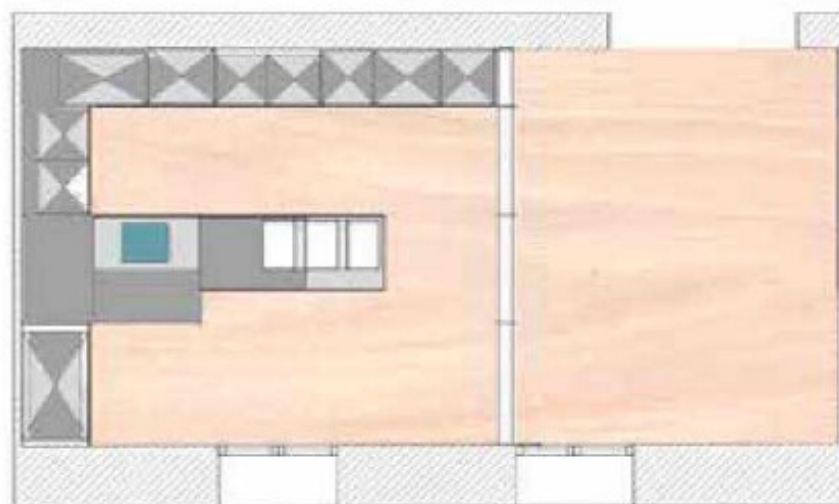
convierte a menudo
en una zona para
charlas animadas
y reuniones
inesperadas en
torno a una copa
de buen vino o una
cerveza.





zona con taburetes altos, diseño de Flexform, que además de para picar entre horas, merendar o desayunar, se convierte a menudo en una zona para charlas animadas y reuniones inesperadas en torno a una copa de buen vino o una cerveza. Se integra, gracias a una zona de la encimera volada que sobresale, en la península central, plenamente funcional y operativa, que cuenta con zona de agua y zona de cocción, y que continúa hasta la pared.

Esta solución aporta mucha personalidad a la estancia y se ha trabajado en conjunto con el estudio de la interiorista. En la zona donde acaba, en la pared, incorpora unas baldas iluminadas también de Rimadesio, lo que la convierte en algo más decorativo que funcional, dada su menor accesibilidad. Esto permite darle algo de uso, pero sobre todo no enfatizar en exceso ese volumen dentro del espacio. Por lo demás, el equipamiento de la cocina es muy completo, como se puede ver en su frente de columnas que incluye vinoteca, frigorífico, congelador y hornos de alta gama. Y con un detalle a destacar: el lavavajillas integrado se sitúa en alto, lo que es más práctico y ergonómico. ■



FICHA TÉCNICA

PROYECTO: ICONNO E ISABEL LARANJINHA

MOBILIARIO DE COCINA: SIEMATIC

ELECTRODOMÉSTICOS: WOLF, SUBZERO, BORA

TABURETES: FLEXFORM

ENCIMERA: NEOLITH

ESTANTES: RIMADESIO