



Muy funcional y llena de luz

Tres son los rasgos diferenciadores de esta acogedora cocina: su carácter práctico, su abundante luminosidad y su completo equipamiento, con electrodomésticos de diseño, muchos módulos de almacenaje y un confortable comedor de diario.

Realización: Jordi Miralles / Texto: Adriana Salvador

El mobiliario es un diseño de **Molins Interiors** que combina frentes laminados en blanco brillante con otros de roble natural. La campana es la E-260, de **Pando**, mientras que el horno S45MFX, el horno a vapor S45VX2 y el microondas S45MX son de **Smeg**.



A TENER EN CUENTA

Las baterías de cocina se distinguen por su alta calidad, su bello diseño y su gran funcionalidad.

Batería de 5 piezas de aluminio fundido con asas de silicona	unos 235 €
Batería de 5 piezas de acero inoxidable	unos 250 €
Batería de 10 piezas de aluminio	unos 144 €
Batería de 5 piezas de acero inoxidable brillante y mate	unos 300 €

El alma de esta vivienda de nueva construcción ubicada en la localidad barcelonesa de Sant Andreu de Llavaneres es su cocina, de generosas dimensiones (casi 30 m²) y planta en forma de L. Entre sus virtudes se cuentan su gran entrada de luz natural y su espíritu funcional, materializado en una cómoda distribución del espacio, con isla central de trabajo. El equipo de interioristas de Molins Interiors firma el diseño y el equipamiento de todo el ambiente.

La estancia se estructura en tres áreas claramente definidas: el comedor de diario, la cocina propiamente dicha y la zona de almacenaje. La primera se distingue visualmente por el pavimento, ya que mientras las demás se han cubierto con un porcelánico de gran for-

mato en una suave tonalidad neutra (suministrado por Azul Acocsa), en el office se ha recurrido a un parquet tricapa de roble austriaco. También de roble, pero con un acabado blanqueado, es la mesa de esta zona. Con capacidad para siete u ocho comensales, se acompaña de seis sillas Masters, de Kartell, y de una original lámpara de suspensión (modelo Pirce, de Artemide). Una de las primeras decisiones tomadas por el equipo de Molins Interiors fue la ubicación de este comedor de diario, ya que desde él puede disfrutarse del paisaje —con el mar como telón de fondo— mientras se saborea una deliciosa comida o cena.

Un espacio luminoso y atemporal

A juego con el office, el mobiliario de cocina combina frentes laminados en blanco brillante con otros de roble natural. Se trata →

Las encimeras de cocina, de **Silestone Blanco Zeus**, integran dos fregaderos. Tanto la placa de inducción total CX 480 como la plancha *teppan yaki* VP 421 llevan la firma de **Gaggenau**.



Esencia y diseño

Tan importante como crear una cocina cómoda es conseguir una estética potente. Por ello en este proyecto se iluminaron las baldas de la pared con LED, pues destacan la presencia de los elementos allí depositados. Las sillas del office son el modelo Masters, un diseño de Philippe Starck y Eugeni Quitllet para Kartell realizado en polipropileno.



El office lo integran una mesa de roble diseñada por **Molins Interiors** y seis sillas Masters, de **Kartell**. La lámpara de suspensión es la Pirce, de **Artemide**.

Los armarios de la zona de almacenaje ofrecen mucho espacio para guardar, mientras que sus frentes acristalados permiten ver las vajillas y la cristalería expuestas en su interior. El suelo porcelánico de gran tamaño fue suministrado por **Azul Acocsa**.

de un diseño de Molins Interiors que potencia más si cabe la gran luminosidad del ambiente, al igual que ocurre con la encimera de trabajo, de Silestone Blanco Zeus.

La pureza del blanco se exhibe en todo su esplendor en la isla central, donde se ha situado el área de cocción. La integran una placa de inducción total y una plancha *teppan yaki* (de Gaggenau), así como una potente campana extractora empotrada en el techo (de Pando) que se acciona mediante mando a distancia. Junto a esta zona se encuentra un pequeño fregadero de un solo seno (de Silestone) acompañado por un mezclador bimando.

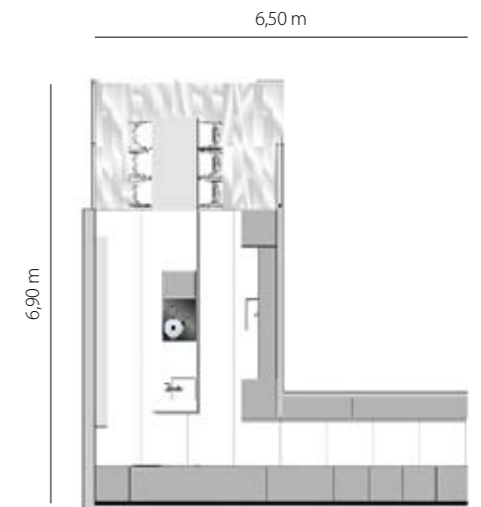
A la medida de sus usuarios

En el frente adosado al muro se dispuso una segunda zona de aguas idéntica a la anterior, aunque en esta ocasión la grifería es un modelo

de estética semiprofesional. Varios armarios de diferente capacidad completan el equipamiento de esta área; destacan las vitrinas superiores con frentes de cristal, que contribuyen a que el ambiente no se vea demasiado recargado.

En perpendicular a esta zona están los módulos de almacenaje, en los que se encastran algunos electrodomésticos, como el horno compacto multifunción, el microondas con grill, el horno a vapor y los dos congeladores integrables 144 AP (todo, de Smeg). El espacio para guardar de la cocina también incluye diversos armarios con frentes transparentes e iluminación interna, donde la propietaria exhibe y disfruta de una de sus aficiones: las vajillas y la cristalería.

También la iluminación se cuidó al máximo: junto con los focos del techo, se dispusieron LED en algunos módulos y en las baldas del muro para añadir calidez a la estancia. ■



Total: 28,02 m²

Con vistas al jardín

1. Las generosas dimensiones de la estancia y la gran L que dibuja su planta permitieron crear dos zonas bien diferenciadas: la cocina propiamente dicha y el área de almacenaje.
2. La ubicación del comedor de diario junto a la isla central de trabajo acorta de forma notable los desplazamientos por el ambiente.
3. La estancia disfruta de la abundante entrada de luz natural que se filtra desde los ventanales acristalados que comunican con el jardín.