



# Ergonomía y calidez

Materiales y diseños de última generación se combinan con acierto en esta cocina para crear un ambiente en el que sus propietarios puedan trabajar cómodamente, sin realizar sobreesfuerzos.

Estilismo: Ana León / Fotografía: Paco Román / Texto: Paula Fernández

uando José Luis García Iannini, del estudio Liancos Arquitectos, tomó las riendas de la reforma integral de esta vivienda sopesó todas las necesidades a las que la cocina debía dar respuesta. Sin embargo, la primera decisión estuvo condicionada por el conjunto de la obra, ya que para sacar mayor partido a la distribución de la casa hubo que desplazar la cocina, con lo que desapareció la ventana al exterior y se perdió la entrada de luz natural. El contratiempo se solucionó con la abertura de un lucernario en la cubierta, cuyo doble techo de escayola oculta, además, una iluminación perimetral en su interior. El mismo recurso se utiliza para otorgar luminosidad al office.

El siguiente paso fue dar respuesta a las necesidades presentes y futuras de los propietarios, →

#### A TENER EN CUENTA

**Las encimeras** sintéticas destacan por su resistencia al calor y a los impactos, y por su facilidad de mantenimiento.

Cristalan desde 500 €/m

Ir'o desde 250 €/m

Silestone unos 240 €/m

Marmol Compac desde 200 €/m

Cristalite unos 500 €/m

Quartz Compac desde 250 €/m

unos 450 €/m

Corian



## Un singular antepecho lleno de soluciones

La pared multifuncional es el elemento estructural básico del sistema b3, de Bulthaup: un sólido armazón, de acero, se fija al suelo y a la pared y, sobre éste, se montan los perfiles horizontales que asumen la carga y sobre los que se disponen, a su vez, los módulos del mobiliario integral, los paneles, los electrodomésticos... En el caso del antepecho, las cajas funcionales descansan sobre la pared trasera, en el espacio comprendido entre la encimera y los armarios superiores, en una

posición ergonómicamente idónea. A ello hay que sumar su flexibilidad de uso y su gran capacidad de almacenamiento, ya que disponen de un espacio específico para guardar especias, cuchillos, pequeños recipientes... En definitiva, todo lo necesario para la manipulación diaria de los alimentos.

Estas cajas ocultan su contenido tras unos frentes de vidrio opaco, de fácil limpieza, y permiten un cómodo acceso a su contenido gracias a su sistema de apertura abatible.









→ un matrimonio de edad avanzada. Por este motivo, el mobiliario debía evitar el almacenaje en las zonas altas o muy bajas, dado el esfuerzo que supone estirarse o agacharse. El programa escogido por el arquitecto (System b3, de Bulthaup) responde a la perfección a tales necesidades ergonómicas, ya que todo está al alcance de la mano, en una zona intermedia. Además, gracias a un sistema funcional de vanguardia, el antepecho se convierte en parte integrante de la encimera y ofrece espacio para guardar algunos de los elementos de uso diario como cubiertos, recipientes básicos de cocina...

#### Una circulación generosa

El programa de distribución del espacio —de unos 32 m² si se tiene en cuenta la zona de office—debía responder a unas distancias de circulación amplias y sencillas. Así, en la cocina propiamente dicha el mobiliario se distribuye en dos frentes paralelos, con una isla central de trabajo que acoge la zona de cocción, equipada con una placa de inducción y un extractor elevable integrado en la encimera. Ésta se ha realizado con una piedra sintética no porosa, de apenas 10 mm de grosor, que destaca por su elevada resistencia. Desarrollada por Bulthaup, tiene una estructura estratificada que contiene capas de láminas de metal y de material sintético, lo que le permite absorber las presiones que actúan sobre ella además de soportar altas temperaturas.

La zona de aguas, por su parte, destaca por su enorme flexibilidad, ya que alberga tanto dos lavavajillas, perfectamente integrados, como una grifería monomando y un amplio seno rectangular, cuyos bordes están soldados con láser >







→ a la encimera, una técnica innovadora y apenas perceptible. En esta área se ha prescindido de armarios elevados, sustituyéndolos por unas decorativas baldas voladas, un enclave perfecto para depositar algunos objetos de menaje de uso habitual o variados elementos decorativos.

Finalmente, la zona de almacenaje se ha situado en el muro opuesto. Compuesta por una serie de armarios, de gran capacidad, que van de suelo a techo, alberga, además, diferentes electrodomésticos encastrados como el horno, el microondas y el calientaplatos. Todo, de Gaggenau.

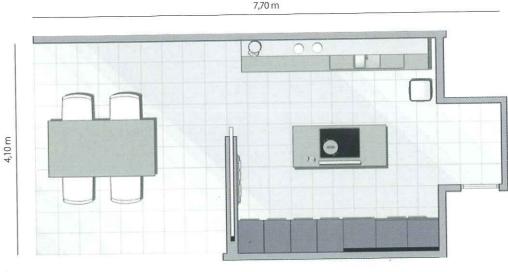
Respecto al office, hay que destacar que se encuentra situado en un plano anexo, independizado de la cocina mediante una puerta de celosía, de madera tropical, que ha sido diseñada por el arquitecto del proyecto y realizada por Decoraciones Incorporadas. Para crear una cierta continuidad visual entre ambos espacios se han prolongado los paneles de la pared y se ha colocado un mueble, para almacenar la vajilla, del mismo sistema Bulthaup b3.

#### Escueta paleta de materiales

En lo relativo a los acabados, el mobiliario combina madera y laca blanca, mientras que el antepecho es de cristal al ácido, lo que permite mantener oculto su contenido y resulta mucho más ligero a nivel visual. Los paneles de los muros, sobre los que se fija el sistema del mobiliario, también son de madera y la perfilería (los cantos), de aluminio. Mientras, sobre los paramentos, pintados de blanco, se filtran sin problemas los rayos de luz cenital.

La puerta corredera, con diseño de celosía y fabricada con madera tropical, es un diseño del arquitecto José Luis García lannini. La mesa se ha vestido con caminos de mesa y menaje, de Habitat.

La mesa, de Molteni, se ha adquirido en Oboe, escogiéndose un sobre de madera de notable grosor, con un acabado muy similar al del mobiliario de cocina. Las sillas se han tapizado en crudo.



### Espacio flexible y libre circulación

1. La cocina, distribuida en paralelo, cuenta, también, con una isla central que alberga la zona de cocción. La principal característica de esta área es la campana extractora, oculta en la encimera cuando no se utiliza.

2. Excepto en la zona de almacenamiento se han eliminado los módulos superiores para evitar sobreesfuerzos innecesarios. De esta manera, todo queda al alcance de la mano en una zona intermedia, por lo que no es preciso agacharse o estirarse.

Total: 28,97 m<sup>2</sup>