

Ideas y Tendencias

INTERIORES

AÑO 20 NÚMERO 230 PVP 3,00 €

35
PIEZAS
PARA
DISFRUTAR
DEL EXTERIOR

CON ESTILO

*Ideas para
iluminar el jardín
o la terraza*

AL AIRE LIBRE

*Los imprescindibles
para espacios
'outdoor'*

**DE BUENA
PLANTA**

*Las mejores
ideas para
distribuir
tu cocina*

Con ganas de

VERANO

UN EDÉN EN CASA

PRISHA PUBLICACIONES



9 771575 854008
CANARIAS 3,15€ / PORTUGAL (CONT) 3,50€



CON ISLA CENTRAL

Ideal en estancias de gran tamaño

Esta disposición de los elementos precisa de espacios amplios y preferiblemente de planta cuadrada o rectangular. Además, resulta muy práctica, pues incrementa el espacio para guardar, multiplica la superficie de trabajo y organiza los recorridos a su alrededor. Y, como en este ambiente, de **Alvic**, puede albergar la zona de aguas, cocción y el office.



EN UN SOLO FRENTE

En ambientes estrechos y abiertos

Alinear todos los elementos en una misma pared es la mejor solución cuando el espacio escasea o la cocina se abre al salón-comedor, como esta, de **Scavolini**. Como ventajas destaca que es fácil de limpiar, ya que no tiene rincones de difícil acceso, y que resulta cómoda a la hora de trabajar y moverse por la estancia.

PARA QUE LA COCINA SEA CÓMODA Y PRÁCTICA DEBE CONTAR CON UN ÓPTIMO TRIÁNGULO DE TRABAJO. ES DECIR, CON UNA LÍNEA IMAGINARIA QUE UNA LAS ZONAS DE ALMACENAMIENTO, AGUAS Y COCCIÓN, ACORTANDO ASÍ LOS RECORRIDOS POR LA ESTANCIA



Tamara López

Responsable de Marketing Digital y Comunicación, de Antalia

Dar con la mejor distribución de la cocina es clave para disfrutar de una estancia más práctica, que facilite las tareas cotidianas y sea un fiel reflejo de lo que se precisa en cada caso. Pero, ¿cómo conseguirlo? Teniendo en cuenta cómo es el espacio existente y cómo serán las diferentes tareas que en él se realizarán. Para ello es básico hacerse estas preguntas: ¿es un ambiente con mucha vida o solo se usa los fines de semana, por ejemplo? ¿Cuántos miembros de la familia viven en la vivienda? ¿Hay niños pequeños? ¿Cuál es la frecuencia de compra? Todo ello determinará qué tipo de muebles se precisan: hasta el techo, de apertura vertical, armarios des-penseros... También permitirá saber cómo deben ser la organización interna y los electrodomésticos: combi o *side by side*, placa de gas o inducción total, horno u horno-microondas...

IDEAS

NO EXISTE UNA DISTRIBUCIÓN IDEAL PARA TODAS LAS COCINAS, SINO QUE LA MEJOR EN CADA CASO SERÁ AQUELLA QUE SE ADAPTE AL MÁXIMO AL ESPACIO Y A LOS REQUERIMIENTOS CONCRETOS DE LOS USUARIOS