

# las nuevas **barras**

BUSCAN LA FUNCIONALIDAD Y EL APROVECHAMIENTO DEL ESPACIO, DOS CLAVES QUE LAS ESTÁN CONVIRTIENDO EN EL TOP DE LAS SOLUCIONES EN LA COCINA ACTUAL. GRANDES, PEQUEÑAS, CORREDERAS, INTEGRADAS... HAZ SITIO A LA BARRA.

realización y texto: M. Jesús Revilla Fotos: Comunicación 90

## DOBLE USO

Una barra adosada a la isla central se funda con ella hasta formar un bloque único y funcional. La solución de las nuevas superficies y cocinas. Como complemento, las ellas. Cielis, una colección de Leves, Altan y Mólina para Apet procedente de Inter Space. El diseño de este espacio contó con el apoyo de Estil y Estil.



#### DESAYUNO PARA DOS

Abrir el espacio, ganar comodidad. En esta cocina basta con una pequeña mesa proyectada en vidrio con la estructura, en este caso de Silestone Blanco. La idea, en gran medida, con el espacio Terry de Decorsys.



#### ISLA DE VIDRIO VOLADA

Colgado de la isla central con una mesa de cristal es la solución del proyecto Decorsys, ideado por Luca & Orlando para Silestone. Esta línea destaca por su fuerte ergonomía y funcionalidad, que junta las estéticas e integra múltiples posibilidades de personalización.



#### TODO EN LÍNEA

Desde la pared arriba un módulo que recoge parte de los usos de servicio: las zonas de fregadero y de cocina, inversión de acero inoxidable.

A continuación se prolonga la mesa isla, en acero y roble. Un proyecto de Linares Cebal realizado por Decorsys.



**ELEMENTO SEPARADOR**  
Una ligera barra de DMU  
forada con un mesa  
para decoración y  
marca el paso a la cocina  
desde el salón. El  
mobiliario ha sido  
realizado por Carpintería  
Dedicas según un diseño  
del arquitecto Juan Colado,  
artífice del proyecto.



**APUNTA EN LA  
TENDENCIA**  
Una estructura en chapa  
de roble con forma  
de L. Inverteble respecto  
igualmente sobre el  
blanco central de la  
cocina. Se trata de una  
gran innovación por  
Agencia. El conjunto  
pertenece al proyecto  
Alcornoque de Quins.



**JUNTO AL FUEGO**  
La isla central, creada en  
roble por el arquitecto  
Néstor Salazar, se ha  
diseñado para dar más  
servicio que como  
mesa para el desayuno.  
El pie central sigue estando  
para los visitantes y  
fueron concebidos en la  
zona de trabajo.