

AD COCINAS

ARCHITECTURAL DIGEST • LAS COCINAS MÁS BELLAS DEL MUNDO

INGREDIENTES DE PRIMERA

Las piezas decorativas clave para llenar de estilo el corazón del hogar

8

EXPERTOS

Revelan sus secretos profesionales para crear la cocina perfecta

DISEÑO CON SAZÓN

EN COLABORACIÓN CON

NUESTROS FAVORITOS

SHOWROOMS + COCINAS DE AUTOR + INTERIORISMO + AMBIENTES Y MARIDAJE

PRIME BLEND



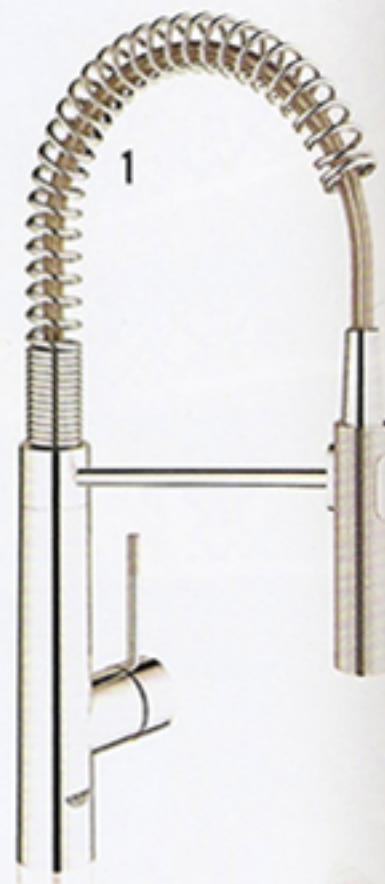
LOS RECUBRIMIENTOS son fundamentales al diseñar una cocina de exteriores, y su elección depende de las condiciones climáticas. El hormigón, por ejemplo, es duradero y puede pintarse o

decorarse con estampados. Soporta el clima crudo y la lluvia si está bien sellado. Ofrece muchas opciones de color y textura; puede aparentar piedra, madera o ladrillo.

El granito, una piedra natural, es usado en cocinas interiores y exteriores y resiste a la mayoría de las condiciones climáticas. Los mosaicos de porcelana o cerámica para uso externo están disponibles en diversos colores. Maderas resistentes, como la teca, han tomado auge en las últimas tendencias del diseño de cocinas exteriores.

Quién es quién

Diseñadora de interiores de profesión, Sandra Espinet es miembro de la American Society of Interior Designers, y recibió el grado de "Associate of Arts" del New England School of Design en Boston. También cuenta con una maestría de Diseño de Producción de Cinematografía por el American Film Institute de Los Ángeles. Desde el 2000 vive en San José del Cabo, Baja California Sur, donde fundó la compañía Square One Diseño de Interiores y Mobiliario, la cual ofrece atención personalizada e integral a sus clientes.



Deleite a los sentidos

En los últimos años, la popularidad de las cocinas exteriores ha crecido al grado de brindar los mismos lujos que las tradicionales. La interiorista Sandra Espinet nos comparte los elementos clave para hacer de una cocina exterior tu lugar favorito.

POR MARÍA ELENA ESPINOSA

Planear la distribución de una cocina en el exterior es uno de los retos más significativos de la arquitectura, pues se deben considerar factores como la dirección del viento, las condiciones ambientales y las características del entorno. Su diseño puede tener la simplicidad de una parrilla, un refrigerador y un comedor, o la complejidad de un espacio interior en el que intervienen elementos como el mobiliario, accesorios, asador, chimenea y decoración, entre otros. No obstante, existen tres factores determinantes para su integración: la elección de los recubrimientos, el mobiliario y los instrumentos de cocina. ♦





5



EL MOBILIARIO juega un papel preponderante en la estética y la funcionalidad de la cocina. Ya que se integra a un escenario específico, como si se

tratara de un lienzo, donde la armonía depende del cuidadoso detalle que se tiene con las formas, los colores, los materiales, las texturas de cada superficie y su efecto en cada uno de los objetos que componen el ambiente. Se puede considerar colocar aparatos extras como un enfriador para vinos, calentadores para patio, una máquina para hielo e incluso un horno para pizzas para crear una exquisita cocina en el exterior.



6



7



9

8



ENCONTRAR LOS INSTRUMENTOS ADECUADOS

para una cocina interior es difícil, pero cocinar al aire libre implica

consideraciones distintas. La portabilidad y durabilidad de los utensilios son cruciales. Deben buscarse elementos (principalmente de acero inoxidable) cuyo diseño facilite su almacenaje, transportación y uso extremo. Finalmente, se debe planear la iluminación; las lámparas arbotantes son muy útiles cuando no hay techos.

Al ser un espacio que requiere mayor cuidado en su planeación y creación, lo mejor es acudir a un experto. Es importante la elección de materiales no inflamables. Las estructuras de metal, ladrillos o piedras son útiles para construir un área que incluya un refrigerador, pileta de lavar, alacenas, cajones u otros componentes.

LOS FAVORITOS DE SANDRA EN LA COCINA

1. Grifo Minta de Grohe. 2. Grill de exteriores GE Monogram. 3. Mesa Fibonacci Fondo de Janus et Cie. 4. Cuchillo de cerámica de Neoflam. 5. Azulejos para las paredes exteriores de Dune. 6. Comedor concebido por Sandra Espinet; la mesa tiene base de piedra de Formations y cubierta de mármol en café. El candil es de herrería, diseñado especialmente para este proyecto. Jarrón de Marruecos pintado a mano. 7. Fábrica de hielos GE Monogram. 8. Botaneros de la colección Artesano Original de Villeroy & Boch. 9. Bowl de Crate&Barrel.