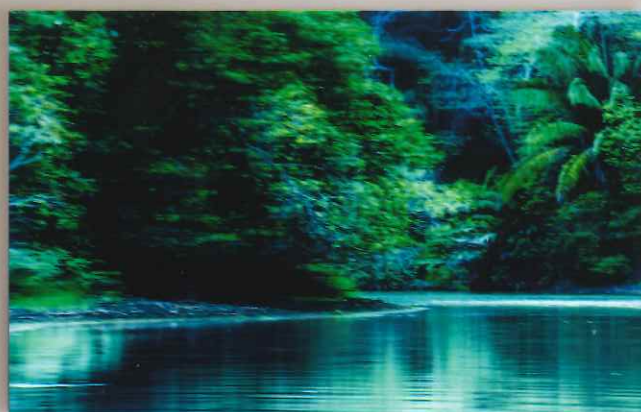


Ideas y Tendencias

INTERIORES

AÑO 18 NÚMERO 206 PVP 2,95 €

30
PIEZAS
LLEGA EL NUEVO
'LOOK'
URBANO



LOVE&ART
LOS ESPACIOS
QUE AMAN
NUESTROS
INTERIORISTAS

Artesanía
Las manos
expertas
que triunfan

SE LLEVA
COLOR
VIOLETA
ORO Y
MÁRMOL
ESCUPTURAS
LUMINICAS

Vive el
ARTE

PRISMA PUBLICACIONES



CANARIAS 3,10€ / PORTUGAL (CONT) 3,40€

PRÁCTICA

SI ESTÁS PENSANDO EN VENDER O ALQUILAR TU CASA, TOMA NOTA DE LOS CONSEJOS DE NUESTRAS 'HOME STAGERS' (¡SON IMPRESCINDIBLES!). SI POR EL CONTRARIO, TE PLANTEAS REFORMAR LA COCINA, TE DAMOS LAS CLAVES PARA QUE LAS OBRAS SEAN UN ÉXITO. ADEMÁS, TE ACERCAMOS LO ÚLTIMO EN MAMPARAS DE BAÑO



DISEÑAR UN OFFICE en la cocina es una excelente opción para desayunos o comidas informales. En la imagen, Carattere, de **Scavolini** (pág. 150).



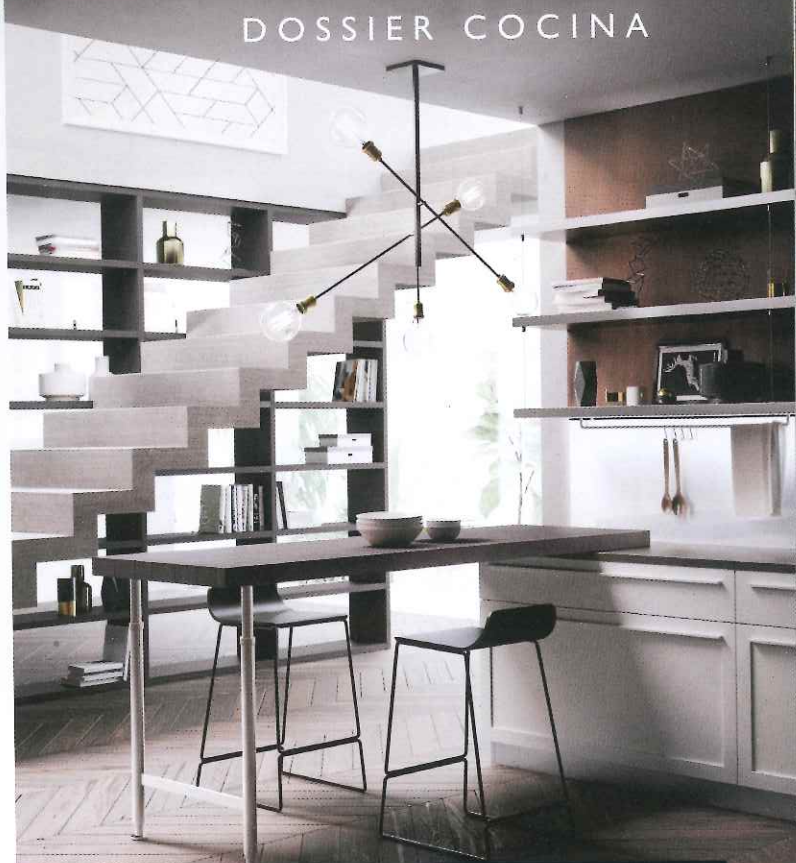
2 AMBIENTES 100% SEGUROS

La cocina es una de estancias con algunos riesgos de sufrir ccidentes, por lo que conviene extremar las precauciones, sobre todo si hay niños. Lo ideal es impedir que puedan acceder al interior del ambiente, pero si no es posible existen distintos dispositivos de seguridad infantil, como barreras para fogones (un diseño de **Baby Dan**), topes para ventanas...



4 COMPLETA ZONA DE AGUAS

A la hora de equipar la zona de aguas de la cocina conviene saber que los fregaderos de un solo seno o los que combinan una cubeta grande con otra auxiliar son los que marcan tendencia, tal y como se aprecia en este ambiente, de **Ikea**. En cuanto a las griferías, se imponen los modelos monomando que contribuyen al ahorro de agua, así como los mezcladores con caño giratorio de 360° y las piezas que ofrecen distintos tipos de chorros.



3 ACOGEDORES COMEDORES DE DIARIO

Los offices son el lugar ideal para comidas rápidas e informales, pero también para conversar con la familia, hacer los deberes... Por eso es importante que, con independencia de sus metros, todas las cocinas dispongan de uno, ya sea en un rincón -como se observa en esta estancia, de **Scavolini**- o en el centro del espacio. Se pueden usar mesas exentas, barras voladas, elementos abatibles...



5 ILUMINAR BIEN CADA ZONA

Junto con una óptima entrada de luz natural, la cocina debe contar con un iluminación general homogénea, mientras que las zonas de trabajo precisan de mayor cantidad de luz para trabajar con seguridad. Por eso, los módulos superiores equipados con una práctica luz puntual en su parte inferior -como en esta estancia, de **Leicht**-resultan muy útiles.