

COSAS de CASA

TRUCOS DE
EXPERTO PARA
TENER EL ARMARIO
PERFECTO

10 IDEAS
PARA DAR
EN EL CLAVO
AL ILUMINAR

CÓMO MONTAR
UN COMEDOR EN
UN SALÓN MINI

Qué es mejor

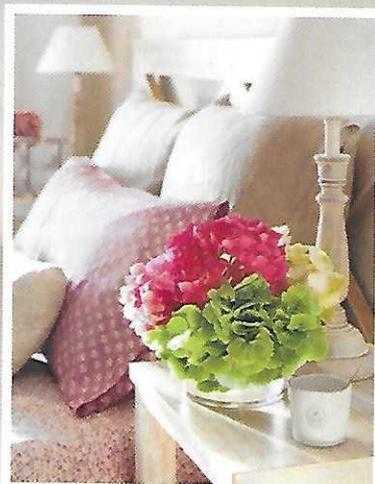
¿COCINA
ABIERTA
O CERRADA?

LA MEJOR GUÍA
CAZACHOLLOS
DE INTERNET

5 DE LOS
SITIOS CON
MÁS GÉRMESES
¡ESTÁN EN
EL SALÓN!

Limpiar
el parqueté

LOS ERRORES
QUE ESTROPEAN
EL SUELO



GANA TIEMPO AL
LIMPIAR LA CASA

¡TENEMOS UN
PLAN INFALIBLE!

Sólo 1€

Pisos mini

12 SITIOS DE ORO PARA GUARDAR



Cocina abierta o c

Hay factores que inclinan la balanza de un lado o de otro. Una interiorista nos explica los pros y los contras y dos lectoras nos cuentan su experiencia

TEXTOS: CRISTINA BISBAL



LA COCINA ABIERTA ESTÁ DE MODA

“En los últimos años, la cocina ha pasado de ser un espacio de trabajo, oculto a los ojos de los que no habitaban la casa, a convertirse en una parte importante de la zona pública de la vivienda”.

ALICIA MESA
Interiorista

Estos son los pros y los contras

A FAVOR DE LA COCINA ABIERTA. “Incorporando los metros de la cocina al salón comedor, e independientemente del tamaño que tenga la vivienda, no se gana espacio, pero sí sensación de amplitud”.

EN CONTRA. “Una cocina abierta es un escaparate. Si no está en perfecto estado, no debes mostrarla. Para una familia con mucha actividad culinaria, quizá no sea la mejor opción”.

SOLUCIÓN INTERMEDIA. “Puedes colocar vidrios y grandes puertas correderas que permitan abrir o cerrar y ocultar el espacio según te interese”.

Si quieres integrar la cocina

IGUALA LA ALTURA DE LOS TECHOS. “Además de tirar algún tabique, para integrar cocina y salón hay que demoler los techos para igualar su altura (el de la cocina suele ser más bajo que el del salón)”.

PON UN SUELO SIN OBRA. “Se puede igualar con el resto de la casa para dar continuidad. No hace falta levantar los suelos; puede ponerse una tarima flotante o un suelo vinílico”.

UNIFICA PAREDES. “El acabado debe ser el mismo en toda la zona. Hay que proteger las paredes a la vista con un vidrio o un frontis del mismo material que la encimera”.

Cómo iluminar una cocina abierta

NO PONGAS UNA ÚNICA LUCES EMPOTRADAS Y S
BLANCA. “La iluminación de la cocina es ahora parte de la del salón y debe estar estudiada. Nada de tener una única luz blanca y plana para toda la cocina, porque es fría”.

LUCES EMPOTRADAS Y S
PENDIDAS. “Aconsejo instalar entre 2 y 5 puntos empotrados en el falso techo de la cocina y luminarias suspendidas sobre la barra o mesa baja”.

LEDS BAJO LOS MUEBL
“Además de la luz que incorpora la campana hay que colocar tiras de leds en la parte inferior de los muebles altos para iluminar la encimera”.

COCINA ABIERTA: LO MÁS IMPORTANTE ES LA UBICACIÓN DE LA CAMPANA

Su correcta instalación es esencial para evitar que los olores se dispersen; según Cocinas Schmidt, el enclave de la campana es prioritario: “Debe tener salida al exterior a través de un tubo conductor de PVC lo más corto y recto posible. Si no habría que optar por una campana de recirculación (no necesitan salida, utilizan filtros para recircular el aire), pero no

se aconsejan porque pierden mucha capacidad de succión”. La capacidad de succión (se mide en m³/h) y la potencia de la campana determinan su capacidad de absorción. “La elección dependerá de los hábitos de cocina, los metros, el tamaño de la placa...”, no hay una recomendación estándar. Aunque el mínimo sería de 650 m³/h”, dicen en C. Schmidt.



EL EXPERIENCIA en cocinas aconseja

Cerrada: tú eliges



ILLUSTRACIONES/REBA

“NO SOPORTO LOS HUMOS Y OLORES POR TODA LA CASA”



Patricia López es una firme defensora de la cocina con puertas: “Salón y cocina tienen funciones diferentes y necesitan espacios diferentes”.

• **“Me gusta porque...”** La cocina no siempre está en perfecto estado de revista, así que, cuando vienen amigos o familia a comer, cierro la puerta y disfruto más de la visita”.

• **“No me gusta abierta porque...”** Los humos manchan paredes y tapicerías, y algunas no son tan fáciles de lavar como las cortinas. Por no hablar del olor, que lo impregna horas o días”.



REBA CROMA/REBA

**Cocina abierta:
lectora a favor**

“DESDE LA COCINA AYUDO A MIS HIJOS CON LOS DEBERES”



Camino Richi, otra lectora de Cosas de casa, está entusiasmada con su cocina integrada en el salón: “No te pierdes la tertulia cuando has de ir a la cocina”.

• **“Me gusta porque...”** Cuando mis hijos eran pequeños, al cocinar los tenía a la vista jugando. Ahora les gusta hacer los deberes en el comedor por si necesitan que les eche una mano”.

• **“No me gusta cerrada porque...”** En casa de mis padres las mejores conversaciones siempre tenían lugar en la cocina, pero no había suficiente espacio para estar los seis hermanos a la vez.