

EL MUEBLE

Nº 621 • www.elmueble.com

CASA SANA

- ♥ COLORES QUE CUIDAN TU SALUD
- ♥ LOS 10 MATERIALES MÁS SALUDABLES

LIMPIEZA EXPRÉS

LA CASA A PUNTO EN 5, 15 Y 30 MINUTOS

¿COMEMOS FUERA?

4 COMEDORES EN EL PORCHE

CASAS ABIERTAS A LA LUZ

POCOS METROS

ESPACIO PARA TODO

CONSIGUE UNA DISTRIBUCIÓN PERFECTA

AHORA SOLO 2,50€

ESPECIAL
COCINAS
Y BAÑOS
*Más personales,
más prácticos.*



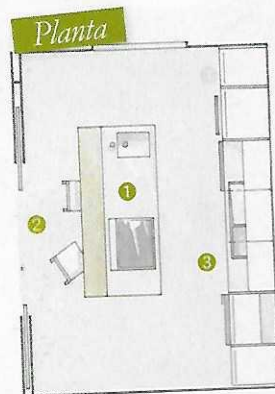
LAVABLES

Mobiliario lacado en
blanco, de Deulonder
Arquitectura Domèstica.
Hornos de Gaggenau.





Una isla central para cocinar y comer



- 1. LA BARRA** de desayunos, más alta que la encimera, solo mide 30 cm de ancho.
- 2. LA CIRCULACIÓN** Para tener 1 m libre alrededor de la isla, la puerta de la cocina se eligió corredera. Es de cristal, para no perder luz.
- 3. EN UN FRENTE** La pared del fondo proporciona todo el almacenaje necesario.



- 1. LOS HORNOS** instalados uno sobre el otro, a media altura, facilitan el acceso a su contenido y evitan forzar la postura.
- 2. SEGUNDO FREGADERO** Junto al lavavajillas, muy

útil para dejar los platos antes de ponerlos a lavar. Es de un único seno.

- 3. ESCOBERO** El último armario de la cocina es alto, perfecto para guardar la escoba y el aspirador.



ALICIA MESA
ARQUITECTA DE INTERIORES

"TODOS LOS ARMARIOS EN UNA PARED"

"En cocinas estrechas es preferible amueblar solo una pared, hasta el techo, para facilitar el paso y el uso de todos los elementos. Pon la nevera siempre en uno de los extremos, de forma que no moleste al abrirla, y aprovecha el espacio libre superior para ganar

almacenaje. Crea una columna de electrodomésticos con el microondas arriba, el horno en el centro y el lavavajillas abajo. Pero ten cuidado de que no queden demasiado altos, debes poder acceder a todos fácilmente. En cocinas de planta cuadrada, una

distribución en "L" ofrece más capacidad e almacenaje y si tienes suficientes metros, puedes planificar una isla de trabajo con armarios inferiores. Eso sí, ten en cuenta que si enfrentas muebles, ha de quedar como mínimo 1 m de distancia entre ellos".

"Los lavavajillas y lavadoras de 45 cm de ancho en lugar de 60, las columnas extraíbles de almacenaje de menos de 30 cm y los módulos de escombros-despensero de 35-40 cm son ideales para cocinas mini".