

*Ideas y Tendencias*

# INTERIORES

AÑO 17 NÚMERO 202 PVP 2,95 €

## **Tendencias**

*El nuevo art déco:  
oro, lamé, terciopelo...*

**+42  
PIEZAS  
PARA LOS  
PEQUES**



**Design Lovers**

*Rincones de  
trabajo en casa*

**GALERÍAS  
DE ARTE**

*ESPACIOS  
CON ALMA*

# Deco

# CALMA

PRISMA PUBLICACIONES



9 771575 854008 00202  
CANARIAS 3,10€ / PORTUGAL (CONTI) 3,40€

## ADOSAR UNA MESA

Las cocinas con isla y península ofrecen un amplio abanico de opciones a la hora de crear un office. Entre ellas está la de adosar una mesa a uno de los laterales de las mismas, una medida que permite acompañar a quien cocina, simplifica las tareas cotidianas a la hora de poner y retirar la mesa, y ofrece una extensa superficie de trabajo añadida. En esta cocina, de **Scavolini**, se ha apostado por una barra situada a la misma altura que la encimera, si bien lo más habitual es que se sitúe en un plano inferior.



## BARRAS ALTAS

La altura perfecta para cocinar no tiene porqué ser la misma que la altura ideal para desayunar, merendar o hacer los deberes. Por eso, una buena solución son las barras altas, que aseguran la máxima comodidad a los usuarios. Para remarcar aún más la diferencia de altura, se suelen escoger en un material diferente al de la encimera -en la imagen, un diseño en piedra sinterizada, de **Lapitec**-, lo que ayuda a delimitar visualmente ambas áreas. Así, pueden ser de madera, resina, sintéticas, acero inoxidable...

## PIEZAS VERSÁTILES

Aunque pueda pensarse que para habilitar un office se precisa de un espacio muy grande, lo cierto es que no es así. Más allá de las islas y penínsulas (junto a estas líneas un ambiente equipado con piezas de **Neolith**), existen soluciones muy diversas. Entre ellas, los tableros escamoteables, las mesas con ruedas que se integran en el mobiliario cuando están recogidas, las piezas suspendidas, los elementos abatibles... Todos ellos pueden elaborarse en infinidad de materiales y acabados, por lo que se adaptan a todo tipo de gustos y bolsillos.

