

magazine

Lili
ESTEFAN

CELEBRA SUS 30...

DOMINANDO EL ART BASEL

LOS TOPS
DE NUESTRA CIUDAD

AMANDO Y REGALANDO



Enero/Febrero 2016
US \$3.29



venuemagazine.com

los secretos de una GRAN COCINA

Por Hernán Arriaga y Fabio Lopes



Foto por: Andrew Frade

Siempre tuve una fascinación por las piedras naturales; el mármol es una de mis favoritas a usar cuando me siento a crear y de todos los tipos mi favorito siempre fue el Calacatta Gold, que combina a la perfección con cualquier otro color usado en los muebles ya que su blanca y tonos dorados y grisáceos en sus venas son exquisitos y con una presencia única.

Para los pisos, las opciones son muchísimas y casi todas son válidas, por supuesto en el ambiente adecuado. Los pisos de madera, por ejemplo, son divinos para una cocina, aunque si esta es de mucho tráfico o uso, el mantenimiento puede ser un peso. Las piedras naturales como la caliza, el mármol o incluso mi favorita, el mosaico de baldosas cubanas o cerámicas españolas son muy representativas de los años 20, 30 y 40 y quedan como un toque educativo y *trendsetting* para un diseño moderno.



“Tanto las cocinas modernas como las tradicionales bien pensadas pueden ser completamente autofuncionales y ambas son de un uso increíblemente práctico”.



Para poder comenzar a pensar en rehacer una cocina cuyo diseño sea no solo bello sino también práctico, debemos tener muchísimas cosas en cuenta, pero el foco principal debería ser siempre el estilo y la funcionalidad del ambiente. Como se darán cuenta, el blanco es nuestro color favorito para usar en cocinas; el mensaje es cálido, limpio y distinguido desde un principio y también permite que el ambiente se vea más grande.

Tanto las cocinas modernas como las tradicionales bien pensadas pueden ser completamente autofuncionales y ambas son de un uso increíblemente práctico. La elección del estilo a tomar en cuenta en cada trabajo es siempre dictada por el lugar en el que estará ubicada la cocina y de si se trata de una casa tradicional o moderna o simplemente un apartamento.

La cocina es el corazón de una casa; es donde no solo se preparan las comidas diarias sino que también por alguna razón u otra siempre terminamos todos reunidos en algún rincón de ella. El diseño de los muebles y su distribución es sumamente importante en todo diseño; las alacenas deberían de ser siempre espaciosas y al alcance cómodo de cualquiera. Una buena distribución de especias también es un detalle que no solo distingue sino que ayuda en el uso diario, algo práctico al momento de cocinar. De ser posible, me gusta distribuir los espacios para las vajillas de diario y la formal con un *approach* completamente diferente para cada una. La vajilla de diario no necesariamente tiene que ser exhibida, pero sí debería estar a un alcance rápido y cómodo para su uso continuo. Las vajillas formales son siempre aquellas que se colocan en vitrinas para que se aprecien como parte del ambiente y solo se usan en momentos especiales.



Después de tantos años de probar tantas compañías de electrodomésticos, llegué a la conclusión de que es mejor quedarme con tres que funcionan impecablemente y están muy bien afianzadas en el mercado: Subzero, Wolf and Miele. Están siempre a la cabeza en cuanto a diseño, tecnología y calidad.

Lo cierto es que para que una cocina sea realmente de un uso diario exitoso, no solo necesita estar estéticamente conectada a la casa, sino que es imprescindible pensar en el buen funcionamiento de cada uno de estos elementos ya mencionados, ya sea independientemente uno del otro o en un conjunto de condiciones que solo mejoran el estilo de vida de quienes viven en el hogar y les permite utilizar el espacio sin condiciones y con plena satisfacción.