

Docrys & DC ha desarrollado un proyecto muy especial para este chalet situado en una urbanización de Madrid, unificando **cocina** y comedor en un espacio único, amplio, diáfano y luminoso, pensado para favorecer la interacción entre los usuarios con independencia de la zona en la que se encuentren.



La estancia recibe abundante luz natural a través de amplios ventanales y puertas acristaladas que conducen a un espectacular jardín exterior. Este factor, determinante para el resultado final, se potencia con una paleta cromática dominada por el blanco, color que se aplica en paredes, techo, puertas y mobiliario de cocina.

Para este último se opta por el modelo LINE Blanco SM de **Santos**, un diseño de frentes lisos y sin tirador que, con su perfil minimalista de formas simples, se integra con total discreción en la arquitectura de la vivienda.





El predominio del blanco se puntúa con elegancia a través de detalles que confieren una marcada personalidad al espacio.

Así, el tono gris claro del pavimento de baldosa porcelánica aporta dimensión, equilibrio y uniformidad, mientras el papel pintado que cubre uno de los tabiques delimita la cocina con una llamativa nota de color. Por su parte, la mesa de madera maciza del comedor, con su carácter rústico, establece un vínculo natural entre el interior y el jardín exterior, dotando de calidez a un espacio destinado a disfrutar en familia.

La distribución del mobiliario establece un conjunto de volúmenes que permite sacar el máximo partido al espacio sin sobrecargarlo.

Dos islas multifunción dispuestas en el centro de la estancia actúan como áreas de trabajo, enfrentando las zonas de fregado y cocción para lograr mayor funcionalidad.

Una amplia composición de armarios columna completa el equipamiento de la cocina, reuniendo múltiples electrodomésticos y soluciones de almacenaje en un espacio compacto y organizado.

Esta distribución en perpendicular de islas y columnas facilita el trabajo en la cocina, reduciendo los desplazamientos necesarios a la hora de preparar y elaborar un plato.

Además, permite ganar amplios espacios libres para que los usuarios puedan moverse con comodidad y compartir tareas sin molestarse.



El frente liso sin tirador del modelo LINE destaca por tanto por su aportación estética como por su función práctica, pues cuenta con un sistema de gola continua que permite la apertura en cualquier punto. Para lograrlo, **Santos** fija un perfil de aluminio en el mueble que deja espacio para tirar del frente y poder abrirlo de forma cómoda y segura. Este sistema de gola se aplica tanto en los muebles bajos como en los módulos columna.

Santos ha desarrollado un sistema de ventilación para placas que permite mantener el diseño de los frentes y aprovechar el cajón situado bajo la placa. Se trata de un discreto rebaje fresado en la gola que, al mejorar la circulación del aire en la zona del electrodoméstico, contribuye a su correcto funcionamiento. **Santos** fabrica las partes de sus módulos portafregadero más susceptibles de entrar en contacto con el agua en tablero marino laminado, un material muy resistente a la humedad y el desgaste.



Presidiendo el centro de la estancia, dos amplias islas concentran las principales funciones de la cocina, ofreciendo amplias superficies de trabajo y múltiples soluciones de organización y almacenaje. La primera de ellas, situada frente a las puertas acristaladas que conducen al jardín, funciona como zona de fregado e incorpora, repartidos entre ambas caras, cuatro cajoneros, un lavavajillas integrado y un módulo portafregadero con cubos para reciclaje y espacio para útiles de limpieza. La segunda isla, dispuesta en paralelo detrás de la anterior, se destina a tareas de preparación y cocción, contando en su cara interior con un módulo portaplaca y tres amplios cajoneros organizados en tres niveles. Este sistema proporciona una visión panorámica de los contenidos, facilitando el acceso y la organización de menaje, loza, alimentos y utensilios de gran tamaño. En el primer nivel, las bandejas realizadas en madera natural facilitan la clasificación de los elementos de uso más frecuente. En el segundo nivel, el platero diseñado por Santos ayuda a ordenar la vajilla de forma segura, evitando que los platos se rocen. En el tercer nivel, pensado para albergar utensilios de gran tamaño, las cajas combinables también ayudan a guardar frutas y hortalizas.



La encimera de esta segunda isla se prolonga sobre su cara posterior, resultando perfecta como zona adicional de trabajo o como barra para desayunos y comidas rápidas. Esta barra, al igual que el fregadero, se orienta hacia los ventanales que dan al exterior, permitiendo que los usuarios saquen mayor partido tanto a la luz natural como a la espectacular vista panorámica.

En perpendicular a las islas, conformando un tabique más de la estancia, una composición de seis armarios columna completa el amoblamiento de la cocina.

En los extremos se sitúan dos módulos portaprovisiones con cajones interiores de extracción total y gran capacidad, que facilitan la organización de la compra y el acceso a las provisiones.

En el centro, cuatro armarios más integran horno, microondas, frigorífico y espacios de almacenaje. La columna de servicio se equipa con estantes en la parte alta y, en la baja, con cajones interiores que, al contar con frentes de altura superior a la convencional, evitan que vuelquen los contenidos.



Proyecto realizado por **Docrys Cocinas**, distribuidor de la marca Santos.

Avenida de la Osa Mayor, 29

28023 Madrid

T 913 071 207

F 913 572 011

diseno@docryscocinas.es

www.docryscocinas.es

FOTOGRAFÍA

David Frutos

