



Las lámparas que encontrarías en una nave sirven para una cocina profesional. Gasby, verde, de House Doctor (280 €) y roja (99,99 € en Maisons du Monde).

midiseño
+ PRACTICO

1

Si existe un espacio de la casa que ha evolucionado con el tiempo, ese es, sin duda, la cocina. Según un estudio realizado por Leroy Merlin tras encuestar a más de 2.000 personas, la mayoría considera que la cocina ha ganado protagonismo como un lugar íntimo que se comparte con la familia y los amigos. Equipada con más electrodomésticos, muebles e iluminación que hace 25 años, pasamos muchas horas en ella. Y, a más presencia, mayor gasto energético. □□□



2

¿Eres todo un chef? La grifería Sensate te permitirá abrir el grifo con el dorso de la mano (591,20 € en cromo). Es de Jacob Delafon.



3

ESTÉTICA PROFESIONAL

1 EN ACERO

Cuando pensamos en la cocina de un chef prestigioso, imaginamos un laboratorio repleto de muebles de acero. Y esa estética, ahora se traslada al ámbito privado. Para que los muebles no queden decorados con marcas de dedos, busca un acabado antihuellas. **Cocina Metod con puertas y frentes Grevsta y encimera Ekbacken** (565 € sin electrodomésticos). Todo, de Ikea.

2 MUEBLES VOLADOS

Al carecer de zócalo inferior, el **modelo Ego**, de la firma Abimis, permite que el cuerpo se acerque por completo a la encimera para trabajar cómodamente.

Su diseño se inspira en la experiencia de los *caterings* profesionales, pero trasladado al uso doméstico. Realizado en acero tecnológico, la superficie no acumula olores ni desprende sustancias a la comida. ¿Te has fijado en el diseño curvo de sus puertas? Están alineadas en una estructura con bisagras ocultas.

3 UNA COCINA DE CERÁMICA

El **programa LiberaMente**, de la firma Scavolini, unifica el ambiente al usar una delgada capa de cerámica porcelánica en los frentes de los armarios, a juego con la encimera. Disponible en 14 colores, resiste el agua, los cortes, las abrasiones y las temperaturas elevadas.