

SEM APERTO



TRANSFORMAÇÃO INTELIGENTE

Projeto
Maurício Karam

12m²

O arquiteto Maurício Karam, de São Paulo, SP, utilizou uma viga de madeira na altura dos armários como prateleira para objetos decorativos, otimizando o espaço. A estética mais clássica foi proporcionada pelo móvel com revestimento laminado de madeira jacarandá. Piso de cimento queimado e paredes revestidas com lajotas na cor preto brilhante (Portobello) completam o ambiente, onde há também as bancadas em granito bruto São Gabriel.

CORREDORES PODEM VIRAR COZINHAS FUNCIONAIS E ELEGANTES COM ALGUNS CUIDADOS NA ELABORAÇÃO DA ÁREA

Texto Cristina Tavelin

Fotos [1] Divulgação/Daniel Mansur, [2] Divulgação/J. Vilhora e [3] Gui Morelli

Por mais reduzida que seja a metragem de uma residência, sempre há um jeitinho de incluir uma cozinha, no mínimo, aconchegante. Para isso, é necessário identificar espaços que possam ser otimizados - a exemplo dos corredores. De acordo com a *designer* de interiores Iara Santos, de Belo Horizonte, MG, no caso dessas áreas mais compridas e estreitas alguns aspectos devem ser levados em consideração para se desenvolver um cômodo funcional. Nesse sentido, um estudo detalhado de *layout* precisa ser conduzido. "Com a ajuda de marcenaria sob medida é possível encaixar todos os eletrodomésticos e as estruturas verticais se tornam grandes aliadas. A iluminação é outro item muito importante nesse tipo de espaço, pois geralmente não há janelas, então depende-se de um bom projeto luminotécnico", avalia.

Considerando as medidas de cada corredor, a distribuição também será diferente. "Para as cozinhas mais extensas é preciso colocar os equipamentos de trabalho próximos uns aos outros para garantir a funcionalidade", destaca a arquiteta Patrícia Duarte, de Santo André, SP. Incluir o famoso triângulo de trabalho - geladeira, fogão e pia - é tarefa difícil nesse caso. Quando impossível, a dica é ao menos não deixar o fogão ao lado da geladeira para que as diferentes temperaturas não interfiram no desempenho dos equipamentos.

"A melhor posição das peças, em qualquer formato, sempre segue os procedimentos da preparação da comida: geladeira, bancada para lavar e preparar os alimentos e cocção, com forno e fogão. É uma sequência que precisa ser respeitada na hora de fazer o *layout*, principalmente quando houver pouco espaço", recorda o arquiteto Roberto Aracri, de Búzios, RJ. No mais, vale a pena observar os pontos positivos e as possibilidades da área enxuta ao invés de reclamar por mais espaço. "Use aquilo que tem a seu favor. No caso, as paredes", finaliza Iara.

