

Casa

interiores & paisagismo



VERDE DÁ O TOM
Escura ou clara, a cor vai predominar no design de interiores da próxima temporada



PRIMEIRO APÊ
Jovem casal faz um projeto descolado com orçamento limitado

ILHA NA COZINHA

Tem para todos os gostos, bolsos e tamanhos. Realize já o sonho de ter a sua!

25
IDEIAS VIÁVEIS PARA TER UM BANHEIRO DE SPA

O LUXO MINIMALISTA

Com o uso de poucos materiais, esse estilo propõe menos desperdícios e gastos. Só excede em elegância

EDIÇÃO 164 - PREÇO R\$ 17,00



QUARTOS PARA BRINCAR: COM ESCORREGADOR, PAREDE DE ESCALADA, CASINHA DE BONECA...



PODE SONHAR QUE DÁ!

Ilhas ou penínsulas, a moda de eliminar paredes, tirar a bancada de dentro da cozinha e dar a ela o protagonismo da casa é mais viável do que parece. Fomos atrás de dicas para você realizar esse sonho na sua casa ou apartamento, seja ele do tamanho que for!

TEXTO Simone Serpa

CAPRICHE NA BANCADA

Quem disse que só imóveis enormes têm direito à ilha na cozinha? Esse imóvel de 67 m² ganhou a sua. Para conseguir isso, a arquiteta Larissa Zimmermann, do LZ Estúdio, eliminou paredes e integrou sala, cozinha e varanda. Nesse novo layout, a ilha foi o ponto de partida, o centro de tudo. Fogão de quatro bocas com forno, adega e pia foram embutidos na bancada de corian. Essa é uma dica importante: como a bancada é parte da sala, vale a pena escolher um material que seja prático e funcional, é claro, mas também bonito e elegante. Um granito comum acabaria com a sofisticação da ilha

FOTOS: FALESSANDRO GUIMARÃES/DIVULGAÇÃO



DEPENDENDO DO USO, COIFA É FUNDAMENTAL

No apartamento de 109 m², a ilha surgiu para otimizar o espaço. Saiu a parede e entrou a bancada, onde foi instalado apenas o fogão. Como o projeto criado por Vinícia Brandão é para um casal com filho, o uso do fogão é diário e, nesses casos, é primordial colocar uma coifa ou o cheiro da comida irá se espalhar pela casa. Na base da bancada de concreto moldado in loco e revestimento de cimento queimado, deu para colocar armário porque o forno e outros eletrodomésticos estão na torre ao lado toda revestida de melamínico para lousa

FOTOS: RENATO NAVARRO/DIVULGAÇÃO



BOA CIRCULAÇÃO E MULTIFUNÇÃOALIDADE

A cozinha não precisa ter 100 m², como é o caso desta projetada por Léo Shehtman, para caber uma ilha. Mas o arquiteto recomenda que se tenha, pelo menos 1 m, de circulação à volta dela para que seja usada de modo confortável. As funções de uma ilha também não são padrão: ela pode ser para cozinhar, lavar ou preparar alimentos ou apenas um apoio. Nesta ideia de Léo, além da pia e fogão, ela também serve de aparador ou bufê com armários na parte de baixo