

Se diseñó todo, desde el audio con melodías muy sensoriales pensadas para contemplar, hasta los aromas que incluyen Sandro con té blanco. Es una experiencia completa al entrar, con elementos independientes que se unen y conforman la isla de la cocina.





/
ROMPER
el molde

DISEÑO DE SULKIN ASKENAZI ARQUITECTOS
POR DAVID SOLÍS
FOTOS ALEJANDRO X. GARCÍA S. + LEÓN GARCÍA ECHEAGARY

Una visita a la intervención de la cocina de Design House diseñada por la dupla
SULKIN ASKENAZI dentro de DESIGN WEEK 2020.

“La respuesta de los visitantes a nuestro espacio en Design House fue de
total aceptación y se volvió un icono instagrameable”, Gabriel Askenazi.

Para el despacho de arquitectos Sulkin Askenazi, intervenir el espacio de la cocina en Design House 2020 ha sido una experiencia increíble. El proyecto fue realizado en colaboración con Cocinas Valvo, y la idea que buscaron transmitir con su intervención es que el ambiente de una cocina sea sensorial, así como explotar los sentidos. No solo se enfocaron en el arte culinario y el gusto, sino que se procuró que el espacio despertara sensaciones visuales, táctiles, olfativas: todo.

“Se creó una cocina conceptual con volúmenes que conforman el espacio. En esta edición de Design House, a cada arquitecto, diseñador y marca le correspondió un espacio más libre de lo habitual cuando se hace intervención en una casa, ya que el lugar a intervenir fue un *coworking* y, al ser así, no hubo tantas restricciones; en esta ocasión se tenía una mayor libertad”, comenta Jack Sulkin.

“Realmente es un espacio de alta gama por la implementación de materiales como espejos, mármol y un toque especial gracias a la forma en la que se integró la grava en el piso. El proyecto es un excelente ejercicio para poder hacer arquitectura efímera al crear espacios en

“La idea fue hacer el espacio completamente sensorial y se cumple el objetivo desde que pones un pie ahí.

SE DESPIERTAN LOS SENTIDOS”.

GABRIEL ASKENAZI

donde no existe un cliente como tal. Es la oportunidad perfecta para volar la imaginación, y fue por eso que se tomó la decisión de hacer la cocina en fusión con Cocinas Valvo”, agrega Gabriel Askenazi.

La intención era mostrar una cocina fuera de lo tradicional, lograr que se descubra de otra forma; es por eso que el proyecto se nombró “Laberinto de ceniza”, pues hay una serie de volúmenes y columnas que parecen tótems, elaborados de madera carbonizada con una técnica japonesa. Algunas columnas emergen de la grava, otras del plafón, y el objetivo es que el usuario tenga que recorrer el espacio de cierta forma y que vaya descubriendo la cocina. Es un sitio pequeño, por lo que significó un gran reto, pero se decidió hacer ese juego con los espejos en el plafón y en los muros para lograr un sentimiento de amplitud y confusión. Como visitante, la sensación es que no sabes ni dónde comienza ni dónde termina; pareciera un mar con columnas que emergen del suelo y del techo. /





En el proyecto resaltan los detalles; todo está cuidado al máximo y sin perder de vista lo funcional de una cocina, que es primordial. Se cumplió la idea de salirse un poco de la caja, presentar un proyecto más atrevido y mostrarse creativos e individuales.