

Décor

cozinhas

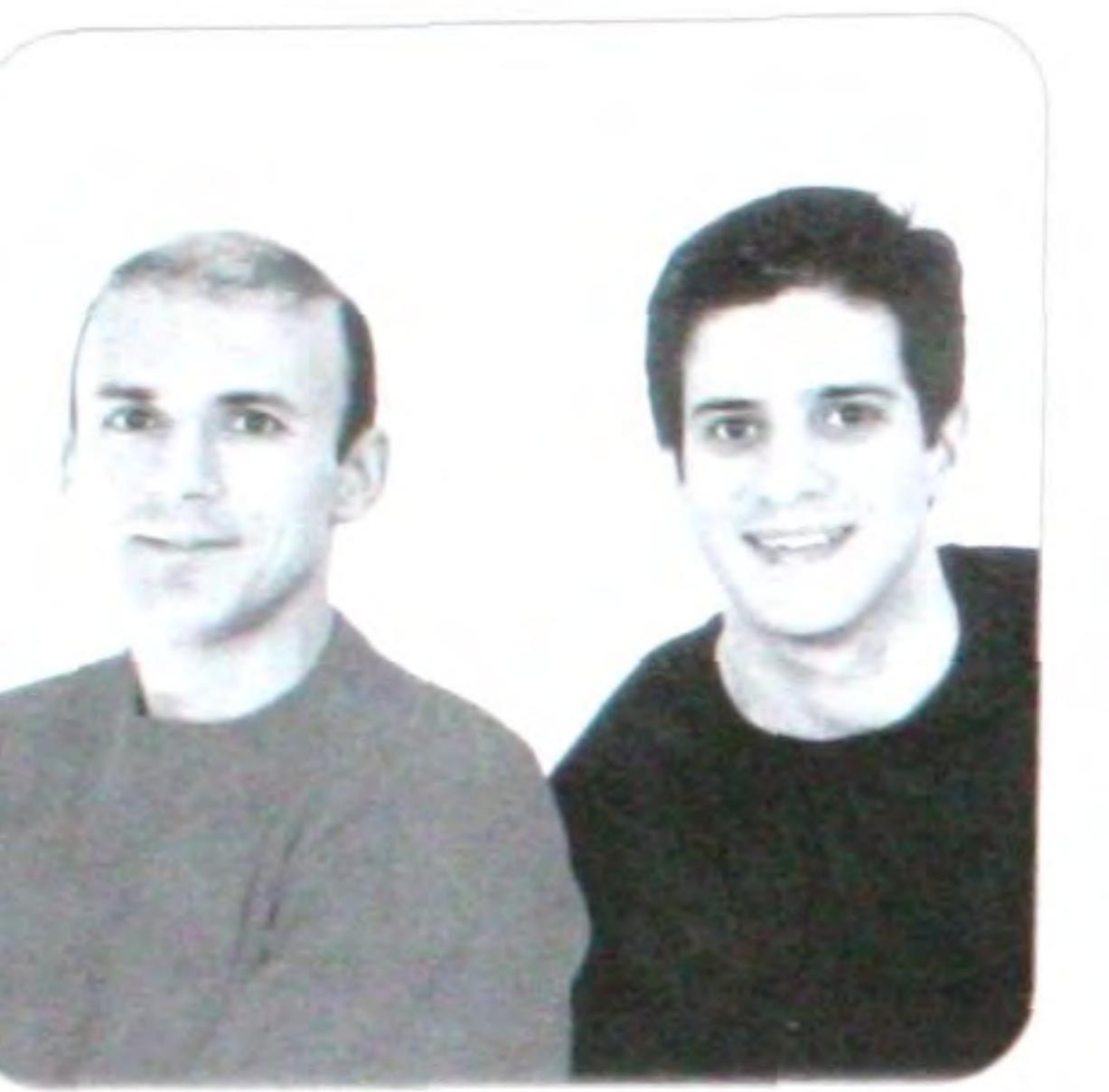
Décor[®]



editora
Décor

Vol. 6

Zezinho Santos e André Cavendish



A proposta do projeto é uma cozinha em que se possa cozinhar e pronto. "Preferimos não fragmentar o ambiente, então fizemos uma única e grande cozinha", afirmam os profissionais. Tendo como cliente Alexandre Faeirstein, chef e restauranteur recifense, o espaço tem 30,5 m² de área e foi desenvolvido a partir de seus gostos e preferências.

A atividade de cozinhar está focada no centro da área: uma grande bancada, com 4,00 x 0,90 m, e tampo de inox que ocupa o centro do ambiente. Nela estão as cubas e o cooktop.

Segundo as preferências de Alexandre, foi criada uma cozinha com materiais naturais e brutos, em contraposição ao inox da bancada no centro do ambiente. Duas paredes são revestidas com régulas de assoalho, e outra apresenta blocos de cimento sem revestimento, brutos, da forma em que são colocados para construir as paredes. Contrastando com os materiais brutos e naturais das paredes, o forro em gesso foi pintado com tinta preta alto brilho, ficando com a aparência de uma resina. "Os materiais brutos e naturais utilizados na cozinha não são comuns em projetos de cozinha em Recife. Alexandre é um cliente ousado, e isso permitiu as liberdades de concepção e de materiais", acrescentam Zezinho e André.



Fotógrafos



Pessoal: Lulu Pinheiro



Ambientes: Viviane Freyre



Concebida para um conhecido chef recifense, a cozinha tem layout diferenciado e materiais inusitados.

Ao fundo, na estante, os utensílios ficam expostos e facilmente acessíveis.



A parede, ao fundo, foi revestida com blocos de cimento de 20 x 40 cm. O forro foi pintado com tinta alto brilho na cor preta. A iluminação é quente e aconchegante.



A ilha central - com fôrno de madeira, churrasqueira e cooktop - é a vista



O churrasqueira, que não pode ser removido, foi abraçado pela ilha.

