

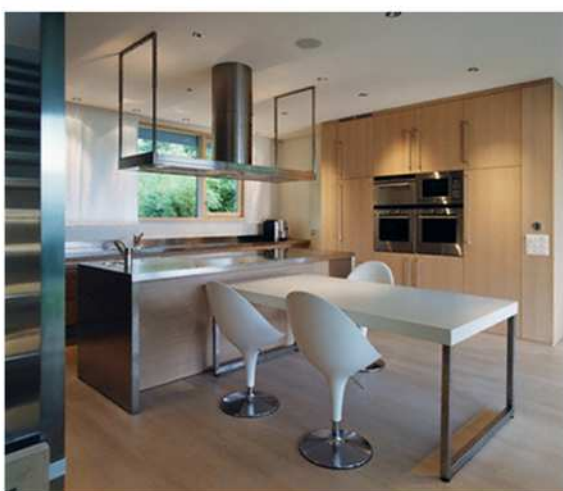


Cozinhas com ilha

Inspirado no conceito americano, a cozinha em ilha é cada vez mais uma presença nos lares, por todo o mundo, e Portugal não é excepção. Mas ao incluir esta tipologia no projecto, é necessário fazer uma ponderação e ter consciência das mais-valias dessa opção.



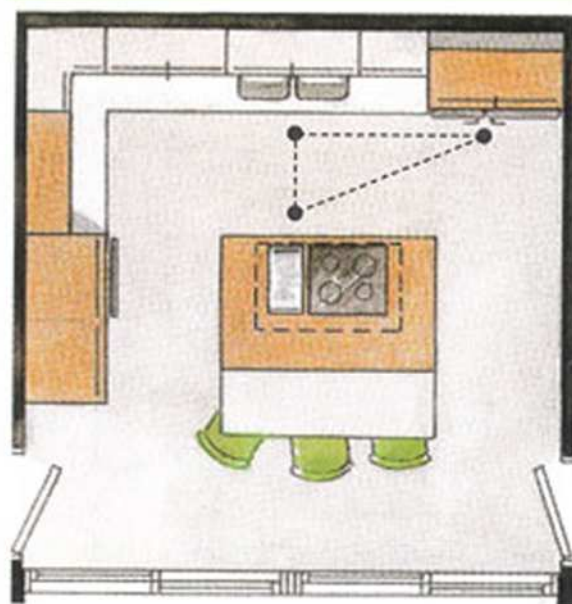
Hoje em dia mais de 80% das pessoas que adquirem ou alteram a casa, classificam a cozinha, como uma área de grande importância no seu quotidiano, dado o tempo que é passado lá. Com a forte oferta de mercado nesta área, a variedade é larga, e os preços até convidativos. A opção da cozinha em ilha nem sempre é a mais adequada. A selecção ideal está em conseguir o aproveitamento do espaço disponível, de forma a dar resposta a todas as necessidades, alcançando uma cozinha bem conseguida.



Sem dúvida que a ilha, é a opção perfeita para cozinhas com grandes áreas, ou habitações em open-space, e esteticamente fica impecável. Para demarcar as zonas de estar e funcional, quando a cozinha e a sala são em espaço comum, são uma boa ideia, principalmente se a ilha tiver uma dimensão considerável, que realmente faça essa distinção. No entanto não se deve cair no erro, de preencher a cozinha com a ilha e ficar sem área útil para a circulação e para uma boa utilização do espaço.



Para projectar a cozinha uma das regras que contribui para que a funcionalidade esteja garantida, é o triângulo de trabalho, basicamente a relação entre os três componentes principais deste espaço: o frigorífico, o lava-loiça, e o fogão/forno. Ou seja para a confecção de alimentos é necessário passar por estas três estações, e a forma como se define a circulação entre elas é fulcral. Na cozinha com ilha, esta regra não é excepção, portanto ao eleger quais os elementos que irão estar presentes na ilha, há que ter em conta essa mesma relação.



A distância mínima de 90cm entre a bancada principal e a ilha é aconselhável, proporciona assim uma boa mobilidade e a abertura de armários e electrodomésticos sem qualquer transtorno.



Realizar um estudo indicando quais as necessidades e objectivos para este espaço, e em seguida consultar várias empresas do ramo para que apresentem propostas, pode ser uma boa solução para tomar a decisão final. Há que ter em conta quais os electrodomésticos que se pretendem, encastráveis ou não. E quais as funções que se pretendem alojar na ilha, o lava-loiça, o fogão, ambos, ou apenas uma área de arrumação e de auxílio à bancada principal.



Assim a funcionalidade e adaptação ao espaço o permita, as ilhas podem assumir várias formas. Quadrada, rectangular, oval, em curva, em "U" ou em "L". Ao seleccionar essa mesma forma, assim se define e se limita a acessibilidade às áreas de trabalho. Já existem modelos em que toda a cozinha se concentra na própria ilha.



A luminária a utilizar para se ajustar à ilha também deve ser alvo de alguma reflexão, pois na presença de um exaustor, caso aí fique o fogão/placas, deve-se escolher um aparelho que já inclua uma boa iluminação. Caso tenha outra a utilidade, uma luz a incidir em particular na ilha poderá ser adequado. A estética pode ser um complemento, mas a funcionalidade deve prevalecer já que a actividade de preparação de alimentos e refeições, exige uma luz com maior densidade. Nas imagens verificam-se duas boas opções.



Vantagens:

A ilha é um elemento presente na cozinha contemporânea, e pode considerar-se uma "ponte" entre a área funcional e a área social.

- Serve como apoio para o trabalho na cozinha,
- Pode ter a função de zona para tomar refeições,
- Espaço extra para arrumação, evitando mais armários ou arrumaos no resto da cozinha,
- Acessível pelos quatro lados, o que permite que várias pessoas trabalhem em simultâneo.

