

Fecha: 25-05-2025
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias
 Tipo: Noticia general

Pág.: 9
 Cm2: 446,6
 VPE: \$ 2.456.027

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: No Definida

Título: Antes y después: cómo quedó esta cocina con dos islas

La cocina original tiene un gran mesón curvo y tres puestos.

La cocina más reciente añade un mesón que incluye la cocina encimera. El otro tiene el lavaplatos.



ZILLOW.COM

FRANCISCA ORELLANA

Los Ríos Pavic eligieron este estilo para su casa: en un mesón tienen el lavaplatos y en el otro, la encimera.

En las fotos que acompañan esta nota se pueden ver el antes y el después de la cocina de la mansión que venderán Marcelo Ríos y Paula Pavic, en Sarasota, Estados Unidos. Se ven la cocina original, cómo era cuando compraron la casa en 2021, y cómo quedó tras la remodelación. La cocina nueva está en el primero de los tres pisos que tiene la propiedad. Su particularidad es que tiene dos islas: un mesón donde está el lavaplatos y el lavavajilla y otro pensado para compartir con la familia o invitados mientras se cocina. Allí están la encimera, las ollas inteligentes y el robot de cocina, más seis taburetes para sentarse. La cocina cuenta además con dos refri-

Se llaman family room y se usan para transformar el espacio en un centro social

Antes y después: cómo quedó esta cocina con dos islas

geradores de dos puertas.

A la derecha de estas dos islas, está el comedor principal, con diez puestos. Son espacios grandes porque son una familia numerosa, con cinco niños.

El portal de venta de propiedades Zillow.com guarda imágenes de la casa original, cuando estaba a la venta en 2018, donde se puede ver una cocina más pequeña, también de estilo abierto, pero con un mesón largo, que incluye el lavaplatos y espacio para tres puestos. Hay una campana moderna, un refrigerador de doble puerta y muebles en su mayoría ubi-

cados bajo el mesón.

"Normalmente las casas de lujo tienen dos islas de cocina. Se conocen como family room, porque la cocina se ha transformado en centro de convivencia. Se invita a comer y no se sale de la cocina. Es más cómodo porque puedes cocinar en una isla y en la otra preparar todo. En las casas grandes, cuando hay espacio, se puede hacer lo que la imaginación quiera", dice el inversionista inmobiliario Felipe Viel.

Coincide Matías Daroch, arquitecto chileno radicado en Miami, fundador de la oficina de viviendas de lujo MIK Architecture: "Las dos islas funcionan

como comedor de diario y es más práctico para integrar la cocina en eventos sociales, por ejemplo".

La casa es grande, pero de todos modos privada, dice el fundador de Miaminmobiliario.com Carlos Bar-
 lart.

"Lo más probable es que el futuro comprador sea una familia numerosa que se está trasladando desde otro estado o incluso desde otra ciudad en Florida en búsqueda de mayor privacidad y tranquilidad. No sería raro que se venda rápido ya que la demanda de este tipo de propiedades en Florida es inelástica", asegura.