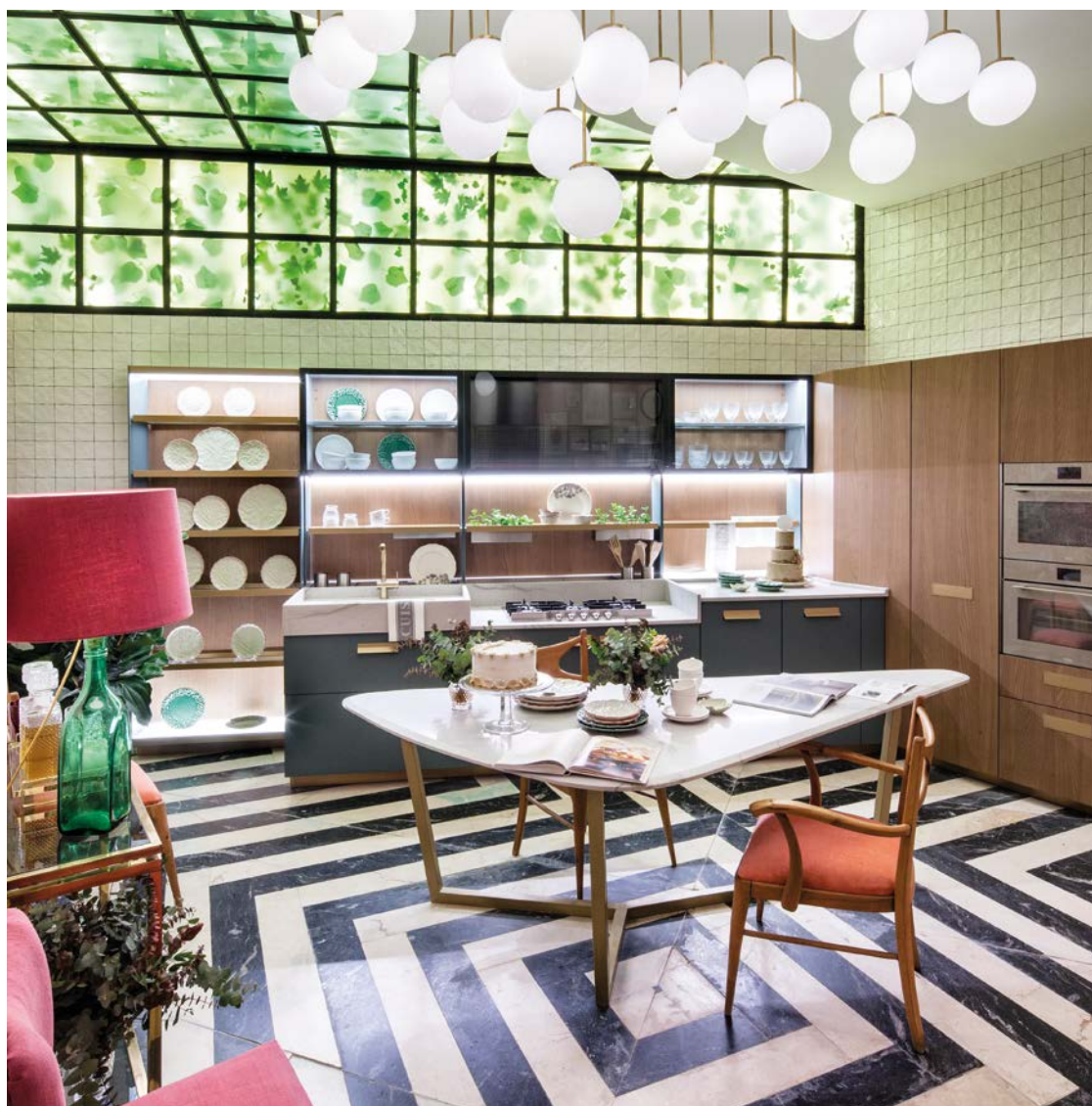


BEATRIZ SÁNCHEZ, INTERIORISTA Y DIRECTORA CREATIVA DE DOSDE INTERIORISMO



<<Casa Decor 2018

# “El A-B-C del proyecto de una cocina es ergonomía, funcionalidad y estética”

Más de 30 años de experiencia a sus espaldas garantizan el trabajo que desarrolla Beatriz Sánchez, la fundadora del estudio madrileño especializado en cocinas Dosde Interiorismo. En sus genes pasteleros, el azúcar hizo que la cocina se convirtiera en su ‘espacio vitamina’.

## ¿Quién es Beatriz Sánchez?

Nieta e hija de pasteleros y 'albañila' de vocación. Siempre quiso hacer algo con ese toque mágico para la cocina, heredado de su azucarado pedigrí. Acabó estudiando diseño de interiores y convirtiéndose en una experta en eso de distribuir espacios y combinar estructuras. Es decir, eso de 'ponlo allí y tráelo acá', porque *"lo importante no son las cosas, sino lo que hacemos con ellas"*. Su vocación: darle forma al alma de la casa, la cocina.



Beatriz Sánchez

<<Foto: ©Ane Banaan

Empezó en el mundo de las cocinas hace más de tres décadas, pero fue en el año 2007 cuando decidió montar su propio estudio/showroom donde la idea no era solo vender muebles de cocina, *"sino que queremos darle una nueva magnitud a la cocina"*, explica **Beatriz Sánchez**, interiorista y directora creativa de Dosde Interiorismo, estudio especializado en cocinas a medida, situado en Madrid, siendo también consultoría para decoración. Ha participado en numerosos eventos vinculados al sector desde 2013, tan conocidos como Casa Decor, cita de referencia en la que ha estado presente en cuatro ediciones, la última, el pasado mayo de 2024. Y merece la pena destacar que *"nuestro showroom nos ha quedado tan bonito"* que lo alquilan para eventos, reuniones de trabajo, cenas privadas, presentación de productos, etc. Eso sí, todo lo montan alrededor de la cocina, *"como buen sarao"*. Trabaja indistintamente, tanto para el cliente final de forma directa, como para otros estudios que le solicitan el proyecto de este espacio dentro de una obra integral y, en ambos casos, reconoce que todo el proyecto gira entorno a la cocina, es decir, *"partimos de ahí para avanzar al resto de las estancias de la casa, porque es la base que me ayuda a elegir el resto de materiales"*. Así pues, esto reafirma su posicionamiento respecto a la importancia de la cocina, al decir que *"ahora no está relegada al fondo de un pasillo, sino que pasa a estar en el centro, a ser el corazón de la casa"*.

### Los clientes piden una cocina de calidad para compartir

La teoría profesional a la hora de proyectar una cocina es que su diseño vaya de la mano de una estudiada funcionalidad, formando un tándem necesario y deseado, que se consigue *"con un buen proyecto, escuchando al cliente y estudiando sus necesidades para adaptarlas al espacio que tiene"*, opina la interiorista. En la práctica, son muchas las dudas que preocupan a los clientes, entre las que Sánchez destaca: el deseo de tener mucha superficie de trabajo y mucha capacidad, que predominen las gavetas en lugar de las puer-

tas en los muebles bajos, que la campana aspire bien y que los electrodomésticos sean silenciosos. Y como petición general, lo que el cliente busca *"es que la cocina sea de calidad y agradable de estar, ya que es un espacio para compartir"*.

También es cierto, dice, que estas peticiones dependen mucho de la edad del cliente, de su condición social y de muchos otros aspectos, pero *"lo que prima desde hace tiempo es integrar la cocina en el salón, una idea cada vez más incorporada en los proyectos"*, explica.

De hecho, esta tendencia de abrir la cocina al salón conocida como 'Open Space' tiene su origen en los Estados Unidos, si bien es cierto que, tras la pandemia, en nuestro país, se reforzó más esta idea que sigue en auge y que ha llegado al gran público. Pero Beatriz Sánchez, personalmente, reconoce que no le gusta. *"Prefiero separar los espacios con unas puertas de cristal. La cocina es un espacio ruidoso y sucio. La cocina y el salón deben estar próximos, sí, pero debe de haber una barrera que visualmente los mantenga unidos, pero que nos permita diferenciar los dos espacios en un momento dado"*, dice, para añadir la apreciación particular de que *"no es lo mismo vivir solo que tener una familia con hijos, mascotas, etc."*

Al hilo de esta tendencia que lleva ya tiempo aplicándose y sigue latente, le preguntamos por otras que quiera destacar relacionadas con las cocinas y alude a las cocinas exteriores, que *"están entrando con fuerza"*, así como el concepto de las lavanderías, que *"se está desarrollando mucho"*. Y en cuanto a las tendencias en materiales, habla de aquellos que recuerdan a las piedras areniscas y destaca colores como el arena y el terracota.

### Innovación y sostenibilidad, imprescindibles en la cocina

En cualquier proyecto de cocina, el A-B-C imprescindible, según la fundadora del estudio Dosde Interiorismo, es *"ergonomía, funcionalidad y estética"*. Y en ello se incluye la innovación, porque *"la cocina es un espacio tecnológico, aunque visual-*

**"La cocina es el centro neurálgico donde se cuece todo. Es el hogar, la vida de puertas para adentro"**



<<Showroom Dosde Interiorismo  
Foto: ©Alejandro Cayetano





<< Casa Decor 2021  
Foto: ©Luis Hevia



<< Casa Decor 2024  
Foto: ©Asier Rua

## ¿Cómo es la cocina ideal de Beatriz Sánchez?

Mi cocina ideal es un espacio amplio, unido visualmente al salón, con una gran ventana que dé a un jardín, terraza o patio con muchas plantas. Con techos altos, iluminación artificial muy estudiada y que, dependiendo de lo que se haga o del número de personas que haya en la cocina, pueda matizarla más o menos. Luz íntima y cálida cuando estoy sola y cuando hay más personas, poder gradualmente tener más luz. Ahora mismo opto por los tonos claros, pero soy muy fan de incluir color, texturas, papeles pintados... Me encanta arriesgarme. Mi cocina ideal deberá tener un espacio donde poner una mesa para, no solo comer, sino también poder "estar", sola o en compañía. Tener una isla no es mi prioridad.

mente no lo parezca. Aunque no nos guste que parezca un laboratorio, queremos materiales orgánicos, amables, pero siempre tecnológicos", comenta. Algunos de estos ejemplos de innovación son: disponer de electrodomésticos de última generación o que los frentes y las superficies de trabajo sean resistentes, impermeables y que no se manchen. Y todo esto solo es posible gracias a las tecnologías. Y con la sostenibilidad pasa lo mismo. "Debemos ser conscientes que no solo es importante utilizar materiales sostenibles, sino también recuperar y reutilizar", considera la interiorista.

Con tantos años de experiencia a sus espaldas, Beatriz Sánchez comenta que ha tenido la oportunidad de conocer a muchos fabricantes de muebles de cocina, encimeras y electrodomésticos, pero afirma que básicamente trabaja siempre con las mismas marcas. Y para que un proveedor forme parte de su cartera, dice que lo más importante es que el producto le guste. "Después, ha de ser accesible, que sus protocolos no compliquen la comunicación y que tenga capacidad de reacción cuando surge un problema". ■