

Casa

interiores & paisagismo

NEO DÉCO
O estilo dá um toque moderno à estética elegante e luxuosa do art déco



SOFÁ + TAPETE
FAÇA A COMBINAÇÃO PERFEITA

GRANDES IDEIAS PARA COZINHAS PEQUENAS

O JARDIM INVADIR A CASA

Conheça as tendências do paisagismo e espalhe verde e tranquilidade por todos os ambientes

PROJETO TREND
GEOMETRIA MONOCROMIA, E MOBILIÁRIO CURVO SE COMBINAM EM UM SÓ APÊ!

DICAS PARA O QUARTO DE DORMIR SER TAMBÉM O DE TRABALHAR



1 Para começar, quem quer churrasqueira em apartamento precisa verificar se o imóvel tem um *shaft* (duto de fumaça) e dispor das condições para a colocação de acordo com as normas do condomínio.

2 “No caso dos apartamentos, nem sempre a proposta já existente do *shaft* e da estrutura do prédio para condução da fumaça é a melhor. Por isso, recomendo consultar um técnico especializado para analisar o potencial do motor e a captação da fumaça em relação ao desenho da churrasqueira”, diz a designer de interiores Raquel Braga.

3 O layout da varanda deve ser definido a partir da instalação dos equipamentos. “Sem a devida atenção com a parte técnica, nada feito. Em edifícios, é estritamente proibido que a fumaça saia pelas janelas, mesmo que pela própria varanda”, ressalta Erika. Portanto, verificar a necessidade de coifa, duto ou chaminé para exaustão, além da churrasqueira, é fundamental. “As dimensões e a estrutura do duto (que pode ser de alvenaria ou metal) podem variar conforme o tamanho da coifa. A exaustão da fumaça pode acontecer de forma natural, com uma chaminé de, no mínimo, 2 m de altura, ou a forçada, com o auxílio de motor”, explica Renato.



ESTÚDIO VISTA - FOTO: JULIA BEBER/POVULGARIZAÇÃO

4

A churrasqueira pode ser de carvão, a gás ou elétrica, mas a escolha depende tanto das especificidades do local quanto do desejo do morador. O arquiteto Renato Andrade, do escritório Andrade & Mello Arquitetura, enfatiza que, embora os modelos com carvão sejam os mais tradicionais, as versões a gás têm conquistado as pessoas em função da rapidez para assar as carnes, eficiência e praticidade para limpar. Entretanto, a decisão implica na necessidade de uma rede de gás, seja natural ou botijão, e um ponto de elétrica, já que a tubulação precisa ser adaptada no piso ou na parede. “E não podemos nos esquecer que, antes de iniciar a obra, é necessário a autorização do condomínio”, lembra a arquiteta Erika Mello, do mesmo escritório. Por fim, na impossibilidade de optar por carvão ou gás, é possível contar com as churrasqueiras elétricas e as portáteis.



DEGRACE ARQUITETURA - FOTO: JULIA ROYDA/POVULGARIZAÇÃO

5

Ter uma base de apoio para as carnes e para os utensílios do churrasco é essencial, assim como conforto e funcionalidade. Invista em uma bancada com pia para a preparação dos alimentos, armários de armazenagem e uma área de circulação para o churrasqueiro. "Na bancada, prefira materiais resistentes a manchas, que ocorrem pelo sangue da carne ou pelo carvão, e a riscos, provenientes de facas, espetos ou grelhas", indicam Renato e Erika.



PROJETO: ANGRA DESIGN. FOTO: ALE RODRIGUES/DIVULGAÇÃO



APTO 41 - FOTO: GISELE RAMPALAZZO/DIVULGAÇÃO

6 A designer de interiores Raquel Braga diz ainda que, para a bancada e o frontão, é importante pensar em opções que suportem bem a mudança de temperatura (por causa do calor da churrasqueira), sejam resistentes a gordura e produtos abrasivos e, sobretudo, sejam fáceis de limpar. "Gosto muito do desempenho do Dekton, mas é caro. Uma sugestão para quem não deseja investir muito é o espelho ou a chapa de inox no frontão e o granito na bancada", afirma Raquel.

7 O local de churrasco acaba sujando muito, por isso, dê a preferência por revestimentos de parede e piso de fácil manutenção. "A parte interna da churrasqueira convencional pode ser revestida com tijolos refratários, pois suportam altas temperaturas e têm um bom custo e benefício. Já as churrasqueiras a gás dispensam revestimentos", garante Raquel.

8 Como deixar o ambiente moderno? "Esconda a coifa com um fechamento reto, no mesmo tom da parede. Se as paredes laterais forem revestidas com cerâmica, aposte no mesmo modelo para ocultar a coifa", recomenda a designer de interiores.



10 Acessórios de apoio ao churrasqueiro ajudam a enfeitar a área, como uma bela tábua de madeira ou cerâmica para servir e cilindros com frutas para preparar drinques. Prateleiras ou nichos na marcenaria podem expor livros de culinária, objetos e louças vistosas. Tábua para churrasco (40 x 30 cm) de teca com acabamento envernizado, R\$ 364,80, na Tramontina Store.



9 A marcenaria dos armários também ajuda a dar o ar moderno ao espaço, se tiver o desenho em linhas retas, os puxadores ocultos, as portas e as bancadas faceadas. Os móveis podem ser de madeira em tom natural ou em fórmica de tons neutros.

MAGE ARQUITETURA - FOTO: MARIANA CREZ/DIVULGAÇÃO

11

Se o espaço for generoso, vale investir num carrinho de apoio para servir bebidas de forma convidativa. Ou numa adega ou até numa cervejeira compactas.

PROJETO: PATI CELIO. FOTO: LUIS GOMES/DIVULGAÇÃO



12 Nem sempre o balcão é a melhor escolha como apoio para servir e realizar as refeições, pois muitas vezes ele é fixo e limita a disposição do espaço. Nesse caso, use um carrinho auxiliar próprio para churrasco e uma mesa redonda pequena com cadeiras ou banquinhos. Mesa Ovni (80 cm), R\$ 960, na Tok&Stok.

