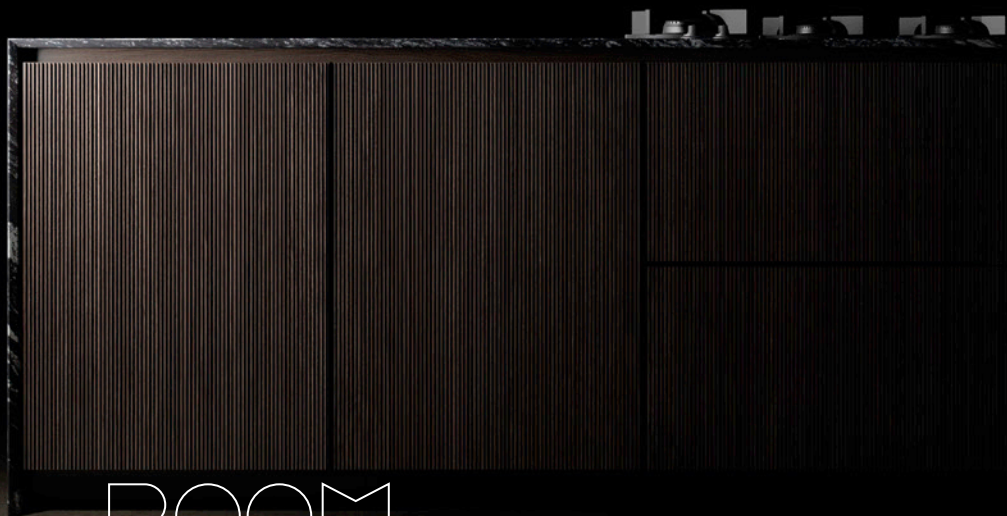


ROOM IT

ÁREA _ COCINAS 2023

La cocina. El laboratorio artesanal



ÍNDICE

P. 3.....	La cocina. El laboratorio artesanal
P. 5.....	<i>Mondial</i> . Siematic
P. 6.....	<i>Angón Kaoba Brillo</i> . DOCA
P. 7.....	Colección Kensington. Antalia
P. 7.....	<i>Nautila</i> . Arrital
P. 8.....	Entrevista Roberto Gavazzi. CEO Boffi
P. 9.....	<i>Case 5.0</i> . Boffi
P. 10.....	<i>Boost Stone Ivory</i> . Atlas Concorde
P. 11.....	<i>Taj Mahal Almond</i> . Ascale
P. 12.....	Alvic Center . Servicios a la medida de tus proyectos
P. 13.....	<i>Round Inox</i> , <i>Arquitect</i> y <i>Bridge Slim</i> . Grifería Noken
P. 14.....	<i>Le Chic Collection</i> . Silestone®
P. 14.....	<i>Flooring Aqua CLIC it!</i> . EGGER
P. 15.....	<i>Matt Collection</i> . FINSA
P. 15.....	TRES Grifería

La cocina. El laboratorio artesanal

Texto: Alba Moon

Artesanía entre fogones

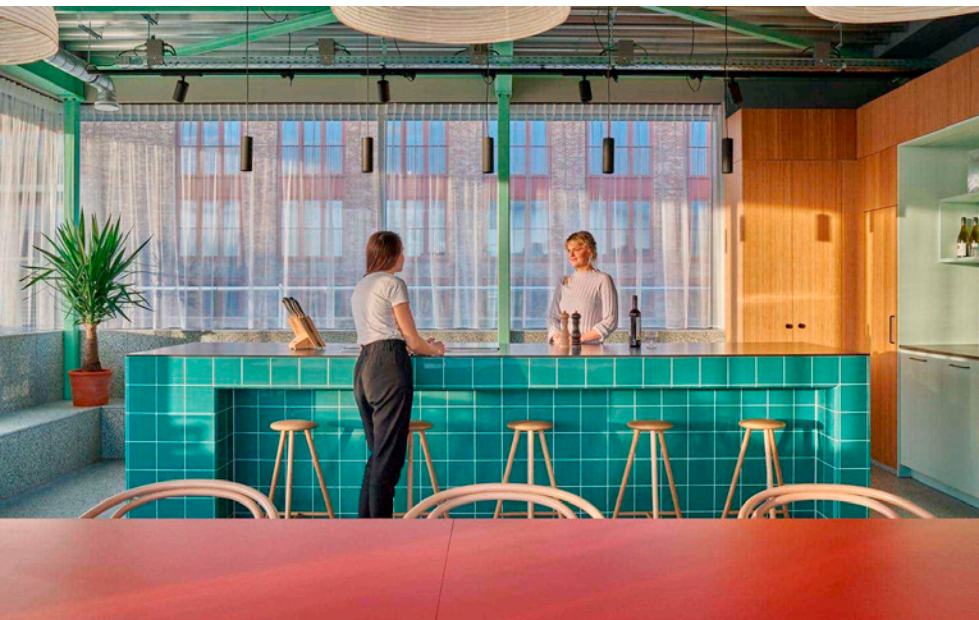
La nostalgia —o el amor al pasado— mantiene viva la llama que aprecia la tradición y esos procesos que se transmiten de una generación a otra como un secreto hermético. Así surgen los espacios donde la materia prima no evoluciona hacia lo artificialmente serializado, sino hacia la pureza de lo inimitable. Hablamos de los talleres de maestros artesanos que siguen en pie pese al paso del tiempo, pero también del taller que tiene toda casa: la cocina, el reducto doméstico dedicado a la ciencia del *handmade*.

Si William Morris resucitase en pleno siglo XXI, se habría hecho chef. Sus creaciones *Arts & Crafts* destilaban un gusto por lo exquisito y cuidado igual que aquello que se cuece en los restaurantes de la Gault-Millau. Pero como decía Otl Aicher en su libro *La cocina para cocinar* (1982): “El cocinar no es elitista. No necesita museos ni ministerios. Puede hacerse a pequeña escala”, y esa pequeña escala no es otra que la vinculada a nuestras viviendas. Nace así un deseo de “desenvolverse en consonancia con utensilios y herramientas” que nos permitan desarrollar nuestra labor con el mayor confort y en un entorno híbrido, en el que las proezas tecnológicas no se disocian totalmente de los procedimientos originarios.

Del taller a la isla de cocina

De esa manera nos lo cuenta Roberto Gavazzi, CEO de Boffi, a propósito de su sistema *CASE 5.0*: “En la historia del diseño de Boffi, la narrativa principal siempre ha sido la unión de la artesanía y la tecnología avanzada. Creo que, hoy en día, la gente tiende a mirar cada vez más la forma en que se hicieron las cosas antes. Es una especie de tendencia de regreso a las raíces”. Si lo pensamos así, poner la carne al fuego fue uno de los primeros contactos de la humanidad con el trabajo manual. Todo lo demás ha sido fruto del refinamiento; de la necesidad de delimitar un espacio como hace el artesano para llevar a cabo su obra.

De esta acción brota una variedad tipológica que ha ido mutando hasta las tendencias de más éxito. Cocinas abiertas de barreras difusas, que descansan sobre suelos resistentes —mención especial a los de EGGER— y que invitan a la experimentación sobre un bloque modular que todo lo integra: desde encimeras de porcelánico con grandes prestaciones —véase las de la serie *Le Chic* de Silestone o el ejemplo *Taj Mahal Almond* de Ascale by TAU— a griferías de última generación, como las de TRES o Noken. Sin duda, esta visión convierte la isla de cocina en un laboratorio artesanal sobre el que desplegar el ejercicio culinario. También en “una expresión



Domus Houthaven Coliving. Shift Architecture Urbanism

de la propia personalidad”, como afirma André Backemeier, *Creative Director* de SieMatic.

Hablamos de un *todo en uno* equipado con los instrumentos necesarios como nos lo cuenta Gavazzi: “Tabla de cortar, *cruets* de aceite, estantes de especias, enchufes empotrados, fregaderos grandes...” Por eso mismo, firmas de la talla de Arrital en su sistema *Nautila* o Antalia en su colección *Kensington* ponen de manifiesto cómo la isla es mucho más que una solución estética adaptada al gusto contemporáneo. A fin de cuentas, su utilidad es idéntica a la de la mesa de trabajo de orfebres, ebanistas o talabarteros; solo que en este caso con una belleza que oscila entre acabados de madera, como exhibe Doca en su modelo *Angón Kaoba Brillo*; de mármol, como el *Calacatta Apuano* de Atlas Concorde; o también, los guiños a la piedra que muestran los laminados de Finsa en *Marmol Artemisa Teide*. Aunque eso sí, siempre apostando por la atemporalidad.

La cocina de la generación Z

Los catálogos de las marcas se traducen en triunfos al focalizar su oferta más allá de la demanda momentánea: saben muy bien que es imprescindible mirar al futuro. Dice Gavazzi que las nuevas generaciones viven la cocina como una estancia “en la que no solo experimentan con la comida, sino que se ha convertido en un ambiente que permite construir relaciones y disfrutar de la familia”. Esto nos lleva a pensar en cómo este taller tradicionalmente

centrado en la práctica artesana se ha transformado en un centro neurálgico “espacioso, pero no demasiado” donde socializar. Mismo sitio, pero doble función.

Fieles seguidores de una sostenibilidad real —con dinámicas como el *second hand*— y la preocupación por componentes ecológicos, *centennials* y *millennials* entienden la importancia de adaptarse a lo que ya existe. Por ello apenas cuestionan la fisonomía elemental y primigenia de la cocina, y eso que desde que existe Youtube no necesitan libros de recetas. Según Gavazzi, lo que estos jóvenes desean es “algo funcional y minimalista a la vez”. Y en esto, la estructura en isla o en península —como las ya mencionadas— posee una presencia privilegiada, ya que “mientras unos trabajan, otros pueden comer sobre ella”.

La flexibilidad por encima de todas las cosas es parte del ADN de los nacidos en el nuevo milenio. También lo frenético frente a la pausa, de ahí que la cocina del futuro pueda llevar el *multitasking* al mobiliario. Sin embargo, ante el bombardeo de notificaciones, la tendencia del *slow living* también parece calar en estas generaciones, que buscan conectar con aquello que no conocieron. Estar expuestos a inteligencias artificiales, automatización o máquinas robóticas que resuelven todos los problemas provoca temor a perder las antiguas costumbres. Nos hallamos ante un cambio de paradigma en la vida humana, y ya se sabe que, en los saltos cuánticos, siempre existe cierto vértigo. Quizás por eso, a pesar de que lo *smart* gane terreno, hay algo que en la cocina nunca cambia: el valor de aquello que se produce con las manos. |



MONDIAL. SIEMATIC

Celebrar la artesanía en el armazón de una cocina es la estrategia que SieMatic ha desarrollado en su modelo *Mondial*. Su estética expresiva y con carácter ahonda en la idiosincrasia formal y en los materiales naturales, gracias a una manufactura a la altura de los grandes artesanos. Como nos decía André Backemeier, *Creative Director* de la firma, “la máxima de nuestro catálogo no solo es una cocina atemporalmente elegante, sino seleccionar todos sus elementos con mucha sensibilidad”. Y los contornos de *Mondial* son el mejor ejemplo para ilustrar el arte de combinar figuras y componentes dispares entre sí, pero equilibradamente compatibles. Una unión de cubos geométricos y semicírculos que se adhieren a su bloque modular; pero también un diálogo entre la madera y la piedra, entre la ligereza visual de las vitrinas afiligranadas y la contundencia de la encimera de cuarcita oscura. Solo así se logra el acabado perfecto: ese que siempre consigue emocionar.

ANGÓN KAOPA BRILLO. DOCA

El ser humano ha dejado de ser un salvaje porque ha logrado domesticar su entorno. Fijándonos en el uso de la madera a lo largo de la historia, esta ha pasado de ser un elemento del que obtener energía a convertirse en un soporte con el que protegernos de la intemperie o hacer mobiliario; por ejemplo, el de nuestras cocinas. Lo que revela que, aunque el acto de preparar la comida sea milenario, nuestras exigencias han cambiado. Y en este sentido, Doca ha sabido perfilar el uso de la madera con una elegancia artesanal.

Lo vemos en su modo de tratar los materiales, de insertar nuevos componentes con el mismo respeto que siente el artesano por sus propias tradiciones. Así sucede en su mítico modelo *Angón*, donde se ha cambiado la madera de Mocca acabada en mate por la nueva Kaoba Brillo. El artificio de Doca reside en la capacidad de la firma para establecer verdaderos laboratorios culinarios con pocos elementos. Un puzzle arquitectónico donde todo encaja con una presencialidad notoria. En este caso, la zona en isla se ha visto completada con una mesa integrada en piedra natural, revestida frontalmente por chapa de madera. Una mesa de trabajo que se combina con las vitrinas *Ideco* y las puertas escamoteables con los famosos tiradores *Lyon*. Síntesis y funcionalidad que Doca nos muestra permanentemente en cada uno de sus *showrooms*, y que sus maestros ebanistas han sabido recoger en toda su esencia.





COLECCIÓN KENSINGTON. ANTALIA

Avanzar al mismo ritmo que las demandas de las nuevas generaciones es ser parte de la vanguardia. Y en Antalia lo ponen de manifiesto al apostar por las necesidades que van surgiendo en una estancia como la cocina, que ha evolucionado de área destinada al ejercicio culinario a un lugar social donde dar rienda suelta a las conversaciones. Así es como su Colección *Kensington* aparece en el radar de lo que el presente nos adelanta de cara al mañana. La funcionalidad de su diseño reside en su fisonomía compacta y en una estética que armoniza y abraza el eclecticismo: generando espacios nuevos o fusionándose con la propia sala de estar. Un conjunto donde la integración de materiales en estructuras metálicas, en zonas de almacenamiento o en vitrinas traslúcidas —como en los modelos *Roma*, *Lyon* o *Florida*— conviven con detalles de ornamento muy *minimal*. Y es que Antalia lo tiene claro: la cocina del futuro será social o no será.



NAUTILA. ARRITAL

El *multitasking* se ha apoderado de nuestras vidas y, aunque siga en auge la tendencia que proclama el *slow living*, se requieren ambientes donde las múltiples funciones no estén limitadas. Igual que el capitán Nemo vivía y recorría los mares en el gran submarino *Nautilus*, Arrital nos trae una microarquitectura sobre la que navegar en nuestra aventura culinaria sin dejar de lado otras tareas. Firmada por Franco Driusso, *Nautila* es un conjunto orgánico que rinde homenaje a la proporción del racionalismo geométrico. La elegancia formal de su diseño brinda una estabilidad escenográfica que se ve culminada en su sistema puente *Alu_Bridge*, patentado por la firma italiana: un troquel de aluminio sin juntas visibles y de acabado personalizable que transforma la usabilidad de esta estancia. Una opción donde se han seleccionado componentes estéticos de alto rendimiento, como puertas con soporte acanalado y de texturas 3D, zonas de almacenamiento *Sipario* o módulos base con vitrinas *GEM*. Toda una experiencia *high tech* que Arrital confecciona dominando a la perfección el número áureo.





Boffi es una empresa italiana que ofrece soluciones innovadoras de mobiliario para interiores con materiales sostenibles, siempre teniendo en cuenta las raíces y los valores tradicionales.

ENTREVISTA

ROBERTO GAVAZZI

CEO de BOFFI

ROOM Diseño.– En el contexto genérico del mundo del diseño se ha empezado a focalizar la mirada en la artesanía. Y dentro del terreno culinario, esta tendencia ha dado lugar a un nuevo concepto: el de la cocina como laboratorio artesanal. En este sentido, ¿aplican criterios artesanales a la hora de concebir su mobiliario?

Roberto Gavazzi.– Por supuesto. En la historia de Boffi, la narrativa principal siempre ha sido la unión de la artesanía y de la tecnología avanzada. Creo que, hoy en día, la gente tiende a fijarse cada vez más en la forma en que se hacían las cosas. Es una especie de tendencia de regreso a las raíces.

ROOM Diseño.– Siguiendo la misma premisa, se podría decir que la isla de cocina ya no se percibe como una solución puramente estética y funcional para el hábitat, sino que se ha convertido en un espacio de trabajo. A la luz de este nuevo *workplace*, ¿qué soluciones ergonómicas ofrecen en su catálogo?

Roberto Gavazzi.– Los clientes han descubierto el placer de cocinar y vivir la cocina como el gran núcleo del hogar. Por esa

razón en Boffi nos hemos asegurado de ofrecer características que permitan un fácil uso del mobiliario en esta estancia, incluyendo la isla de cocina. Por ejemplo, rieles equipados en la parte superior con todas las utilidades, como tabla de cortar, vinagreras de aceite, estantes para especias, enchufes empotrados, fregaderos grandes, etc.

ROOM Diseño.– ¿Cómo conviven en Boffi los materiales nobles y sostenibles tratados con mimo artesanal con la tecnología más avanzada aplicada al campo del diseño de cocinas?

Roberto Gavazzi.– Se necesita mucho cuidado y conocimiento de los materiales. Es por eso que nuestros departamentos de investigación y desarrollo los investigan arduamente para que se puedan combinar con nuestro funcionamiento técnico, sin perder de vista la sostenibilidad.

ROOM Diseño.– Las generaciones futuras (*millennials*, *zillennials*, *Generación Z*, etc.) tienen sus propias necesidades en cuanto al concepto de vivienda, de interiorismos y, por supuesto, cocinas.

CASE 5.0. BOFFI

Si la configuración del hábitat está moviéndose hacia nuevas direcciones, la cocina no se queda rezagada en un segundo plano. Los modelos habitacionales están transformándose de cara a los más jóvenes en *colivings*, donde las zonas comunes tienen cada vez más notoriedad. Ante el incremento de este tipo de viviendas, es importante plantear cocinas resistentes, con dimensiones sugerentes y gran adaptabilidad para su uso diario. Esto es justo lo que Roberto Gavazzi, CEO de Boffi, nos cuenta sobre su cocina *CASE 5.0*: un sistema que tiene proporciones y características que permiten cubrir estas necesidades. “Muchas personas pueden usarlo como espacio de trabajo, mientras que otras pueden trabajar o comer en la península. Es muy flexible en este sentido”. Con 20 años a sus espaldas e ideado por Piero Lissoni, este conjunto adopta nuevas estéticas y prestaciones en su estructura, como las penínsulas deslizantes, la incorporación de fregaderos o las puertas en vidrio con distintos acabados. Un *rebranding* que responde a los nuevos tiempos, a las utilidades recientes y, por supuesto, a las generaciones que vienen.

¿Han sabido identificar estas nuevas necesidades? ¿Han empezado a pensar en estas generaciones a la hora de diseñar sus cocinas? ¿Cómo crees que será la cocina de alguien que actualmente tiene, por ejemplo, 25 años en el futuro?

Roberto Gavazzi.— Las nuevas generaciones ahora viven la cocina como el espacio en el que experimentan no solo con la comida, sino que se ha convertido en un ambiente que permite construir relaciones y disfrutar con la familia. La cocina del futuro será espaciosa, pero no demasiado: lo suficiente como para sentirse cómodo a la hora de usarla. Además ofrecerá zonas de almacenamiento de herramientas y lugares adecuados para sentarse cómodamente. Algo funcional y minimalista a la vez.

ROOM Diseño.— A propósito de estas nuevas generaciones, hay una tendencia a vivir en *colivings* donde la cocina es un área compartida. ¿Su catálogo incluye el diseño de estos modelos de cocinas flexibles?

Roberto Gavazzi.— Sí, por ejemplo, el sistema de cocina *CASE 5.0* tiene unas dimensiones y características que lo permiten. Muchas personas pueden utilizar la cocina, mientras que otras pueden comer o trabajar sobre la península. Es muy flexible en este sentido.





BOOST STONE IVORY. ATLAS CONCORDE

Cuando se trata de materiales que han de revestir las superficies de nuestras cocinas, siempre se exige algo más que belleza. La línea Atlas Plan de la marca Atlas Concorde aúna estética y función en sus grandes losas de porcelana, como vemos en una de sus últimas novedades: *Boost Stone Ivory*. Paredes, suelos, islas de cocina, frentes de mobiliario... Ningún rincón queda fuera de su acogedor fondo en blanco marfil ni de su alto rendimiento en resistencia, fácil limpieza y durabilidad. Para construir un taller propio en la cocina es importante seleccionar aquello que nos sirva y nos alegre la vista. Por ello el modelo *Boost Stone Ivory* tiene la posibilidad de múltiples acabados al gusto de cualquier generación. De esa manera, Atlas Concorde nos permite enfatizar el diseño artesanal y el efecto de la piedra más pura en el entorno más vivo de la casa.

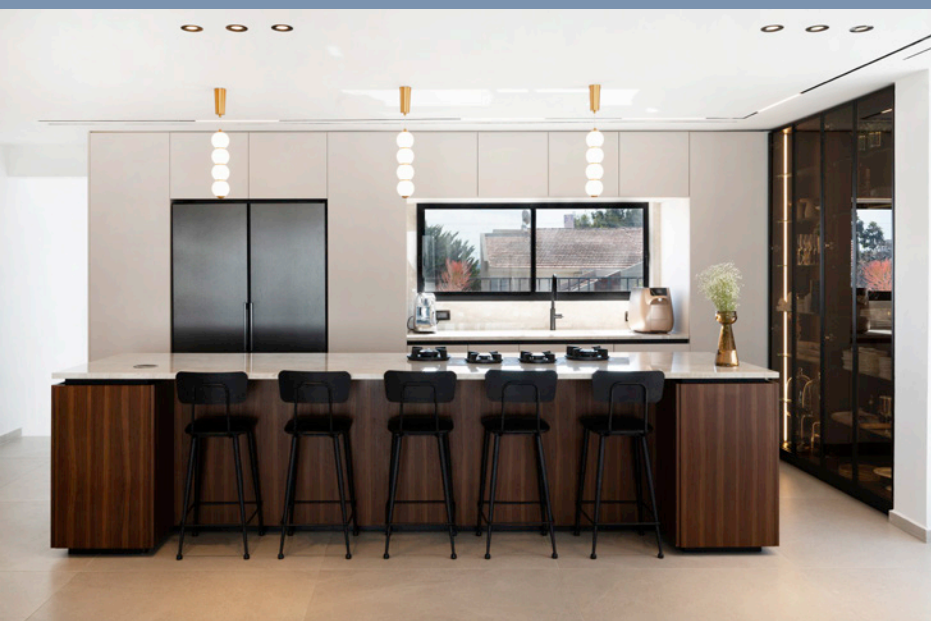




TAJ MAHAL ALMOND. ASCALE

El poeta Rabindranath Tagore describió el Taj Mahal como “una lágrima en la mejilla del tiempo”. Al verlo, se entiende que la historia detrás de esta tumba sacra nos habla de amor y de belleza; pero también de imposibles: jamás se ha vuelto a erigir una obra arquitectónica de idénticas proporciones. Una proeza artesanal considerada una joya constructiva. Nombrada como una de las siete maravillas del mundo, su color blanco es una de sus señas de identidad, igual que la medida decorativa que la acompaña. Y ahora, en el nuevo porcelánico de gran formato *Taj Mahal Almond* de Ascale by TAU, esa delicada pureza también parece encontrar su sitio en la cocina.

El templo del hogar ya no sirve solo para preparar la comida, sino también para la contemplación. Es lo que sucede al otear el aspecto marmóreo del revestimiento *Taj Mahal Almond*: un tumulto de vetas que proyectan historias desconocidas sobre un fondo en crudo. Como sucede en el monumento hindú, la labor de refinamiento ha sido indispensable para jugar con las perspectivas y amplificar la percepción del espacio gracias a su impacto níveo. Junto a su capacidad para servir de encimera o combinarse con electrodomésticos, accesorios y mobiliario, Ascale by TAU lo pone a prueba haciéndolo resistente a manchas, a arañazos y al desgaste diario. Belleza y funcionalidad para un porcelánico cargado de elegancia.





ALVIC CENTER. SERVICIOS A LA MEDIDA DE TUS PROYECTOS

Lograr que el cuerpo encaje en una prenda es fruto de una ciencia exacta. Así lo han demostrado los mejores sastres cuando combinan estética y funcionalidad en un ejercicio donde se requiere precisión y adaptabilidad. Una filosofía que, desde hace más de 30 años, la firma Alvic reivindica en sus Alvic Centers. Hablamos de 42 centros ubicados en distintos puntos de España donde arquitectos e interioristas pueden encontrar las respuestas a todas las demandas para sus proyectos: desde materiales de alta calidad procedentes de sus fábricas, una gama de más de 150 diseños y 40 modelos de puerta, hasta las últimas tendencias aplicadas en superficies para el hogar.

Estas prestaciones van acompañadas de un asesoramiento de calidad y un tiempo récord en su ejecución y entrega. Con ello, los

Alvic Centers acogen la morfología de un verdadero taller artesanal acompañado de un *showroom* con cocinas, muebles de baño y armarios, donde el cuidado y la atención al detalle son los grandes pilares sobre los que se asienta. Una prestación *bespoke* con la que personalizar los requerimientos de cualquier profesional.

En esta línea del hecho a medida, Alvic Center nos brinda una nueva herramienta para el desarrollo más efectivo de diseños complejos. Nos referimos a su nuevo servicio de encimeras a medida Stratagem que facilita la posibilidad de concebir una de las partes más importantes de la cocina: la encimera. Con el respaldo de más de 70 modelos y dos tipologías —Compacto y HPL—, Stratagem concibe la encimera de cualquier proyecto, entregándola cortada, mecanizada y lista para su instalación. Lo que supone no solo ahorro de tiempo y esfuerzo, sino la posibilidad de que la cocina se ajuste totalmente al espacio de nuestras viviendas.



ROUND INOX, ARQUITECT Y BRIDGE SLIM. GRIFERÍA NOKEN

La grifería de Noken Porcelanosa se concibe bajo los mismos parámetros de excelencia con los que un experto ceramista da forma precisa a sus piezas sobre el torno. No solo se percibe la exclusividad de su diseño y el sentido funcional de su estructura, sino también un elemento más: el rasgo escultural de sus grifos. Con estos ítems es fácil advertir su carácter irremplazable. De hecho, Noken Porcelanosa realza la capacidad de sus grifos para contorsionarse o establecer alianzas con la geometría. Sin olvidar, por supuesto, la apuesta por la sostenibilidad en su uso.

Así se observa en *Round Inox*: una curva de perfecta sintonía que defiende un sistema ECO en su *modus operandi* con el ahorro de agua. Mientras que de corte más bauhasiano, *Arquitect* desvela la rectitud lineal más esbelta, con un caño tubular giratorio y maneta ancha. Y si pensamos en lo híbrido de los dos modelos anteriores, *Bridge Slim* acoge en su armazón un caño extensible, giratorio y alargado, capaz de alcanzar cualquier parte gracias a su ducha extraíble. Con la misma audacia con la que el artesano pinta sus creaciones, la grifería de Noken Porcelanosa se ilustra con una selección de acabados en cromo, titanio o negro mate. Porque si para el alfarero el torno es la herramienta clave, la grifería lo es para todos los que disfrutan de la creatividad culinaria.

Round Inox Cobre Cepillado. Noken

Bridge Slim Cobre. Noken



Arquitect Negro Mate. Noken



LE CHIC COLLECTION. SILESTONE®

Trabajar el material respetando los rasgos de su naturaleza es una de las máximas de la artesanía, pero también de Silestone® by Cosentino. Por eso en su propuesta *Le Chic* reivindica los patrones más expresivos de su superficie mineral híbrida, convirtiendo la cocina en un espacio de elegancia nobiliaria. Desde su sede en Cantoria, Silestone® by Cosentino nos traslada con esta colección a un imaginario palaciego del más puro estilo dieciochesco. Nos conduce por el ocre y azulado paisaje parisino (*Parisian Blue*), por el clasicismo nívico de las joyas de la corona (*Eclectic Pearl*), por la exuberancia dorada de Versailles (*Versailles Ivory*), por la sutileza plateada de la era victoriana (*Victorian Silver*), por los suelos volcánicos del Etna (*Bohemian Flame*) o por el cielo estrellado de una noche llena de sueños (*Romantic Ash*). Una serie compuesta por seis modelos diferentes que cuentan historias distintas, pero que tienen un nexo en común: la veta vibrante, el destello metálico, la profundidad del fondo y el refinamiento de la evolución tecnológica de Cosentino.



Romantic Ash. Silestone®



FLOORING AQUA CLIC IT!. EGGER

La cocina es una estancia que va mucho más allá del descanso: es el taller donde se lleva a cabo el trabajo más manual de la casa. Y en un lugar así, resulta imprescindible contar con los materiales más adecuados y resistentes para poder soportar la actividad diaria. Acostumbrados a dividir los ambientes con distintos suelos, la firma de laminados EGGER ofrece una alternativa mucho más cálida, duradera e integradora: emplear derivados de la madera en sus versiones más actuales para cubrir la superficie del hogar. 25 modelos integran su nueva colección de *flooring*, entre ellos el discreto *EL1004 Acacia Sheffield* o el clásico *EL1010 en Roble Victoria*. Todos ellos poseen una característica única, la de su sistema impermeable de instalación *Aqua CLIC it!* con sus múltiples prestaciones: resistente al agua, a las manchas, a arañazos, a impactos, fáciles de limpiar y, además, antideslizantes y antibacterianos. Un conjunto de propiedades en dos formatos —*Large* o *Classic*— que nos presentan a EGGER como la opción más selecta y acertada para confiar siempre en el suelo que pisamos.

MATT COLLECTION. FINSA

¿Se puede *hogarizar* la cocina para desligarla de su imaginario de taller aséptico? Con los revestimientos de Finsa todo es posible. La técnica y precisión de la firma maderera gallega ha logrado darle un toque mucho más cálido a este espacio apostando por su material estrella y por la tendencia más atemporal: el uso del color. Siguiendo estas premisas, Finsa ha proyectado *Ideal Matt* y *Technical Matt*, dos colecciones de superficies mate y antihuellas para embellecer los frentes del mobiliario y cumplir con todas las exigencias de higiene y sostenibilidad. Mientas *Ideal Matt* confía en la apariencia metalizada con gamas como el champán o el titanio para uso vertical, *Technical Matt* se deja llevar por el cromatismo azul y verdoso —incluyendo también efecto mármol— para aplicarse tanto vertical como horizontalmente. Y es que, si la cocina es ese lugar donde la vida confluye y se desarrolla, nada mejor que convertirla estéticamente en el corazón de la casa.



TRES GRIFERÍA

Además de cuberterías, electrodomésticos y sartenes, en el mundo culinario hay un elemento indispensable: un grifo de última generación que se adapte a nuestros propósitos. Y cuando se trata de encontrar el idóneo, en la empresa TRES son expertos en presentarnos los modelos más contemporáneos y funcionales. En su amplio catálogo podemos hallar distintas tipologías: griferías monomando que regulan el caudal y la temperatura; grifos de caño flexible que cambian la dirección del chorro; grifos con caño extraíble que permiten una mayor libertad de uso a la hora de lavar utensilios o, incluso, grifos semiindustriales de corte más profesional. Nada como el poder de la elección para configurar nuestra propia cocina, sobre todo teniendo en cuenta que TRES fabrica productos accesibles enfocados a hacer más agradable el consumo responsable del agua.

ROOM