INFORME

ÁREA COCINAS 2021

Por Mónica Fernández de Béjar

K14. Boffi

Smart kitchen. Unidad central de inteligencia

ROOM
DISEÑO+ARQUITECTURA+CREACIÓN CONTEMPORÁNEA

ÍNDICE

P. 3 ..... ***Smart kitchen.*** Unidad central de inteligencia

P. 4 ..... Domótica. De las ***app*** a la cocina inteligente

P. 5 ..... ***Zafiro.*** Baraza

P. 6 ..... ***ABB-free@home®.*** La cocina inteligente ha l legado para quedarse

P. 7 ..... Materiales. Hacia el impacto cero

P. 7 ..... ***Ethereal.*** Silestone

P. 8 ..... *Alvic.* Innovación, creatividad y circularidad

P. 9 ..... ***EGGER PerfectSense®.*** El lacado en la cocina contemporánea

P. 10 ..... FORMICA. La superficie feliz

P. 11 ..... ***Hortelanos en casa***

P. 11 ..... ***Plantcube.*** Agrilution

P. 12 ..... ***Oasi.*** Stefano Boeri. Aran Cucine

P. 13 ..... De la cocina casillero de Charlotte Perriand a la corrala gentrificada

P. 13 ..... ***Pompei.*** Scic

P. 13 ..... ***Kitchen for Life.*** Paula Rosales

P. 14 ..... ***AK_04_01.*** Arrital

P. 15 ..... ***Derimade Nogal.*** DOCA

P. 16 ..... ***Alea Pro.*** Poliform

P. 17 ..... ***Kitchen Blade Lab.*** Modulnova

P. 17 ..... ***k14.*** Boffi

P. 18 ..... ***Artematica.*** Valcucine

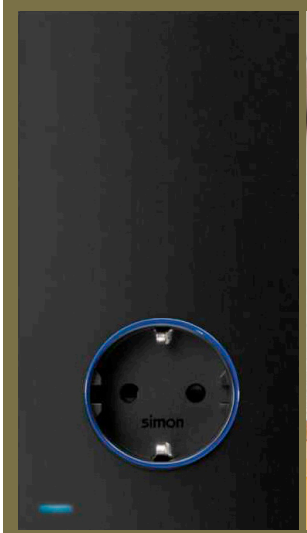
P. 18 ..... ***Fine Cashmere.*** Cocinas Santos

Smart kitchen. Unidad central de inteligencia

Interior noche, cena de amigos. Ni un móvil sobre la mesa. La conversación fluye ininterrumpida y ocurrente cuando, de pronto, como un afilado cuchillo de chef, el soniquete de una notificación abre una herida en medio de una velada pretendidamente analógica. Se instala un silencio espeso entre los comensales, un silencio de reprobación. Alguien traga saliva y se justifica: “Perdonad, es la melodía de mi frigorífico, debe de ser algo importante”. La reacción no se hace esperar: “Oh, bueno, en ese caso, tranquilo, pasa a la cocina si quieres. Que no sea nada.”

¿Ficción? No tanto. El frigorífico se ha convertido en centro neurálgico de la cocina inteligente, esa que nos apunta si algo va mal, si falta verdura, si caducan los yogures, si el horno ya se encendió, si el asado va bien, si la reunión de padres es por la tarde o por la mañana, si hemos completado o no nuestras tareas cotidianas, si nuestro consumo energético aumentó... Y todo mientras nos va mostrando fotos de las vacaciones. Sabe cuántas veces abrimos sus puertas y a qué horas, cuenta con cámaras interiores que reproducen su contenido en pantalla y con sistemas de desinfección por frecuencia de luz. En fin, es nuestro nuevo mejor amigo, protector de la familia y memoria viva de nuestro presente.

Smart Kitchen. Porcelanosa



Hub Pro iO. Simon

Sapienstone

Invisible Pearl. Cooking Surfing Prime

Domótica. De las *app* a la cocina inteligente

La promesa de la domótica (*domus* + informática) consiste en una mayor calidad de vida: reducción del trabajo doméstico, aumento del bienestar y racionalización del consumo de energía. Aparte de las sensaciones placenteras de control y armonía que pueden experimentarse al circular por una casa domotizada, el argumento más utilizado por el sector y las autoridades es que el objetivo último de la automatización es el ahorro energético y la seguridad. Según el Instituto para la Diversificación y el Ahorro de Energía, IDAE, se puede llegar a economizar más del 50 % del consumo eléctrico de un hogar en función de múltiples variables.

El sistema domótico ABB-free@home® de Niessen busca aportar al usuario una mayor comodidad en el desarrollo de las actividades diarias de la cocina y, además, potenciar un uso preciso de la energía. Otras marcas líderes desarrollan también sistemas propios para la domotizacion de los hogares. Firmas de prestigio internacional como la alemana Gira o la española Simon Electric.

Y es que la *smart hom*e es impensable sin la *smart kitchen*. El diseño de aplicaciones está en auge y se compite por conseguir fidelizar al cliente con utilidades cada vez más sorprendentes. Un alto porcentaje de la gestión de la cocina puede realizarse en remoto sin tocar un solo mando *in situ*, activando electrodomésticos de todo tipo desde nuestro *smart phone*. La orquesta se deja dirigir sin rechistar, y de paso, aprende automáticamente a optimizarse a sí misma sin necesitarnos. En realidad, la revolución en la cocina ya ha tenido lugar y ahora lo que vivimos es su evolución.

Otras marcas españolas compiten igualmente a nivel internacional en esta carrera hacia la cocina inteligente que también añada lo saludable y sostenible a su propuesta. La firma Porcelanosa fue galardonada con el IF Design Award 2020 por su tipología de *smart kitchen,* que promueve la interacción con el usuario mediante sensores sabiamente ubicados en el mobiliario que integra nevera, lavavajillas, horno, fregadero y estantes.

EL FRIGORÍFICO SE HA CONVERTIDO EN CENTRO NEURÁLGICO DE LA COCINA INTELIGENTE, ESA QUE NOS APUNTA SI ALGO VA MAL, SI FALTA VERDURA, SI CADUCAN LOS YOGURES...

***FQ60NDF*. Smeg**

LG Signature con Wi-Fi InstaView™ Door-in-Door®

La mejor ergonomía y la tecnología más avanzada definen los componentes de la zona de aguas. Es interesante, en este sentido, el fregadero en fibra de carbono de la marca Schock: una curiosidad para cocinas ultraligeras, como las de exterior o las de embarcaciones.

La tecnología se aplica a la grifería con el objetivo de consumir lo imprescindible. Quadrodesign, Noken o Dornbracht nos ofrecen diferentes soluciones innovadoras. En este punto, Tres Grifería cuenta con grifos electrónicos con los que el consumo innecesario de agua tiene los días contados. Su maneta lateral sirve para regular la temperatura, y un sensor activa y desactiva el grifo, dejando que la corriente circule sin necesidad de tener un contacto constante con el sensor. También disponen de sistemas de seguridad para impedir que se queden abiertos. Funcionan a corriente y con pilas.

Grifo electrónico. **Tres Grifería**

ESSE Kitchen Inox. **Quadrodesign**

Zafiro. Barazza

La multifuncionalidad de los electrodomésticos de cocción está alcanzando cotas muy altas. El objetivo: la casa saludable. Barazza, especializada en alta tecnología para la cocina, ha presentado un sistema capaz de convertir el horno en un desinfectante de aire. Este se aspira a través de una serie de orificios colocados especialmente en la parte trasera del horno. Mediante la ventilación tangencial del aparato, una vez dentro, el aire es canalizado a través de un doble haz de luz ultravioleta germicida. Esta función es activable solo cuando no hay cocción en marcha, lo cual es tranquilizador. El nombre del horno no es baladí. Céfiro era —o es— el dios del viento del oeste, hijo de Eos. Céfiro era el viento más suave de todos, por lo que se deduce que el horno de Barazza soplará con delicadeza letal. Como dato pedante, Zefiro será siempre el protagonista de esa chacona de Monteverdi absolutamente deliciosa, más aún si es interpretada por Jaroussky.

ABB-free@home®

La cocina inteligente ha llegado para quedarse

La cocina es hoy día el centro de operaciones de cualquier vivienda y, como usuarios inquietos, queremos confort tecnológico, mayor seguridad cuando preparamos la comida y una eficacia energética comprometida con el planeta. La empresa española ABB-Niessen ha diseñado un sistema de automatización —ABB-free@home®— que resuelve las exigencias de este nuevo usuario.

Tecnología y sostenibilidad tienen que ser sinónimos

ABB-free@home® nos permite controlar la iluminación o programar lavadoras, cafeteras, extractores u hornos de manera fácil e intuitiva. Solo es necesario la aplicación o el panel táctil de ABB-free@home® para que los electrodomésticos o las diferentes escenas de luz se enciendan y se apaguen a unas horas determinadas y cumplan una función u otra. Incluso pueden controlarse cómodamente a través de los pulsadores de *Zenit* y *Sky Niessen*. ¿El objetivo? Consumir únicamente la energía imprescindible.

Seguridad por encima de todo

Cualquier actividad que se desarrolle dentro de la cocina debe ser segura. ABB-free@home® ofrece alarmas técnicas, combinadas con sensores de humo o detectores de CO. En caso de fuga de gas o de agua, nos alerta enviando notificaciones al *smartphone*. Y otro ejemplo de inteligencia tecnológica: apaga aquellos aparatos que no deben estar en funcionamiento cuando no hay nadie en casa. El horno, sin ir más lejos.

Confort contemporáneo

Mientras ponemos en práctica nuestras habilidades culinarias, pueden llamar a la puerta o queremos oír música, consultar una receta por internet o cargar el móvil. ABB-free@home® prevé todas esas situaciones sin que desatendamos nuestra labor. Con el videoportero *Welcome*, es posible visualizar y abrir la puerta de entrada desde nuestro móvil, tableta o monitor instalado en la cocina. Por su parte, el sistema de sonido *Hit by Niessen* reproduce emisoras de radio o fuentes externas de audio, sincronizándose con cualquier dispositivo *Bluetooth*. Además, al ser compatible con sistemas de sonido Sonos, podemos crear cualquier ambiente a través de la música. Con Niessen la cocina se convertirá en el mejor espacio de tu hogar.

Materiales. Hacia el impacto cero

Innovación, ética y estética. Esta es la pauta en el ecosistema de los materiales y acabados aplicados al diseño de cocinas. La potencialidad del reciclaje se testa para incorporar el mayor porcentaje posible de elementos recuperados, con el objetivo de responder a la exigencia, cada vez mayor, de consumidores finales y de prescriptores profesionales a la hora de planificar proyectos con un alto grado de sostenibilidad. La vida infinita también se acerca a encimeras, frentes, traseras, interiores, suelos y revestimiento de paredes. La innovación está presente en todo el proceso productivo para alcanzar el máximo nivel de ecoeficiencia.

La higiene y la prevención han ganado enteros por mor de la pandemia, ya estructural, de modo que la investigación y el desarrollo de los fabricantes se ha centrado más que nunca en garantizar superficies antitodo. A menudo trasladados de ámbitos contract —hospitales— y arquitectónicos —revestimientos exteriores—, son ya un requisito básico los materiales antibacterianos, antimanchas, resistentes a microarañazos y rayados, a la alta frecuencia de uso, a las temperaturas y a los impactos, a la humedad, a otros agentes deteriorantes y a todo tipo de infortunios.

Continúan liderando la piedra natural, la madera, los materiales compuestos y los metales. La belleza alcanza niveles inconcebibles y lo táctil se trabaja con el mismo esmero que lo visual y funcional. La sorpresa matérica aparece también en las combinaciones inesperadas que incorporan el latón, el bronce o el cobre, junto a maderas y mármoles. La libertad creativa es total. El diseño y el interiorismo viven un momento de expansión. Y aquí hay que hablar de firmas como Finsa, Porcelanosa, Egger, Cosentino, Alvic, Formica, Neolith, Compac o Portasur. Cada una de ellas está dedicando un gran esfuerzo en I+D+I para conseguir productos respetuosos con el entorno, de una gran durabilidad y de una mayor eficacia en cuanto a higiene.

Ethereal. Silestone

Está claro que la naturaleza es la diseñadora suprema. Esto no quiere decir que los materiales que la emulan no alcancen categorías elevadas de belleza y generen emoción, además de resultar muy interesantes por sus propiedades. En este ámbito, Silestone by Cosentino es una de las marcas más innovadoras y respetadas del mercado internacional. Recientemente ha presentado una colección de colores para ampliar su serie *Ethereal*: cuatro gamas de estilo marmoleado que "reinterpretan las tonalidades del cielo", de ahí su nombre y levedad visual.

Pero este material incorpora un valor invisible a los ojos: una nueva y exclusiva tecnología pionera, HybriQ+®, que revoluciona tanto la composición del producto —reduciendo la presencia de sílice cristalina en la fórmula— como el proceso de fabricación. La innovación de la compañía se traduce en un nuevo modelo productivo marcado por el cuidado medioambiental, su apuesta por la economía circular y la gestión sostenible. Con HybriQ+® en la fabricación de Silestone® se emplea un 99% de agua reutilizada de los procesos industriales, el 100% de energía eléctrica renovable y un mínimo de un 20% de materias primas recicladas.

Alvic

Innovación, creatividad y circularidad

El mantra de la sostenibilidad es abordable desde distintos ángulos. Uno de ellos es, sin duda, la vida útil de productos, materiales y tecnologías. Cuanto más larga, más sostenible. Si se pueden ofrecer segundas y terceras vidas, mejor aún: la obsolescencia programada debe pasar a la historia. De esta búsqueda surgen elementos diferenciadores que definen el esfuerzo de las marcas por responder a los grandes desafíos que están transformando la industria.

El caso de Alvic es especialmente interesante. La firma es reconocida por sus superficies y componentes de alta calidad. Paneles, interiores, frentes, puertas y encimeras —realizados con sus acabados *Luxe*, *Zénit* y *Syncron*— ofrecen una gama amplísima de diseños que multiplican las posibilidades estéticas en el entorno de la cocina: monocolores de tendencia, cromacidad, efectos madera, piedra, textiles, metálicos... Sin embargo, la visión de Alvic va mucho más allá de cuestiones creativas en relación a la optimización de los materiales que conforman sus cocinas. El compromiso de la empresa ha dado un paso adelante a favor de la protección y el cuidado de nuestro planeta.

Sus productos son fabricados siguiendo una política de respeto al medioambiente, tanto en el empleo de materias primas certificadas como en los procesos de elaboración. El reto de Alvic es desarrollar componentes cada vez más eficientes y resistentes al uso diario para que incrementen su durabilidad y vida útil.

Sin entrar en profundidades técnicas, hay que decir que las superficies Alvic son fabricadas con tableros que incluyen más del 30% de material reciclado en madera, y que este porcentaje se incrementa cada año. La compañía promueve, además, una economía circular en la que los productos son a su vez reciclables: mediante su triturado y reutilización para la fabricación de nuevos tableros, se reinicia un nuevo ciclo de vida. Incluso se emplean los excedentes como combustible reciclable en su propio suministro de energía industrial. Toda una conquista para el planeta, que se concreta en superficies funcionales y sofisticadas con las que Alvic embellece el ámbito de la cocina y el hogar desde una base de responsabilidad ambiental.

EGGER PerfectSense®

El lacado en la cocina contemporánea

Foto: ©Egger

Foto: Monika Piecha Ziolkowska © Egger

EGGER sigue desarrollando sus superficies en mate y ultrabrillo. *PerfectSense®* es una gama que lleva más de cinco años impresionando al sector con sus propiedades visuales y hápticas, además de su calidad. Pero el fabricante de productos derivados de la madera EGGER no se queda en sus éxitos pasados: sigue desarrollando los populares tableros lacados *PerfectSense®* mates y ultrabrillantes, para que los clientes puedan crear nuevos estándares en el diseño de muebles y equipamiento interior.

La cartera de productos de EGGER incluye cantos ABS y cantos de acento PMMA a juego, para crear diseños visualmente atractivos en todos los tableros lacados *PerfectSense®* en *Premium Matt* y *Premium Gloss.* Para completar el aspecto mate o de ultrabrillo, hay disponibles laminados *PerfectSense® Topmatt* o *HighGloss*. La nueva encimera *PerfectSense® Topmatt* con canto se puede usar para cocinas mates coordinadas. “Así ofrecemos la solución idónea para todas las ideas de diseño en el sofisticado acabado mate o brillo”, afirma Hubert Höglauer.

Pero no todo es estética. “Nuestro innovador sistema de lacado —continúa Hubert Höglauer— ha optimizado la resistencia a microarañazos y rayado de nuestros tableros lacados mates, por lo que vamos a ampliar la gama de aplicaciones del producto a las superficies horizontales como mesas, encimeras y estantes”. Esto es una noticia relevante en el sector, ya que supone la ansiada expansión del “territorio lacado”, históricamente circunscrito a “lo vertical”.

PerfectSense® ofrece, además, una altísima higiene antibacteriana y una gran resistencia al calor, al vapor de agua y a las manchas convencionales. Sus propiedades antihuella reducen también el esfuerzo de limpieza —ideal para los colores oscuros tan en boga—. Además, el tablero de soporte de *MDF* de EGGER cuenta con un 87% de materiales procedentes de fuentes renovables. Todo un logro que confirma, una vez más, que la investigación de componentes en el ámbito de la cocina es una de las claves del futuro.

Foto: ©Egger

Formica

La superficie feliz

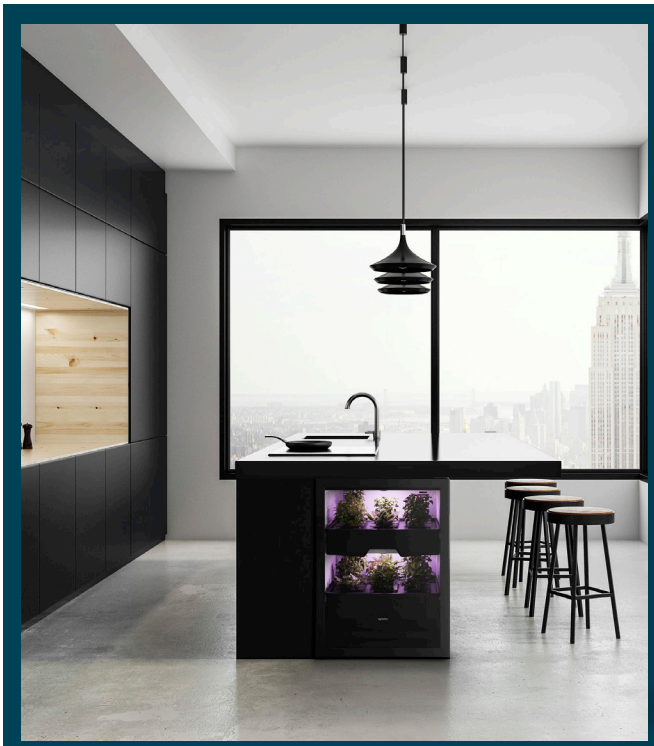
Junto al baño, probablemente la cocina sea el área de la casa que más ha evolucionado en el último siglo. Nuevas necesidades y nuevos hábitos, pero también nuevos materiales. Y aquí Formica tiene mucho que decir. De hecho, el mundo del hábitat alcanza un hito en 1913. Es el momento en que el ingeniero norteamericano Daniel J. O'Conor patenta un proceso de fabricación de aislantes laminados de alta presión. Es el punto de partida de Formica Products Company —fundada por el propio O´Conor—, que en 1927 creará el primer laminado decorativo con resinas; un elemento que cambiará la historia del mobiliario y, desde luego, la de la cocina.

Su expansión fue imparable. Europa lo adoptó sin titubeos a partir de 1946, cuando llegó a un continente devastado y en plena reconstrucción. ¿Qué ofrecía? Resistencia, durabilidad y buen precio. En los memorables anuncios de Formica, las familias sonreían en ambientes de una funcionalidad racionalista bajo el eslogan *Happy Surfaces*. Los años 50, 60 y 70 son un idilio con la creatividad, y la firma conoce un auge que graba su nombre a fuego en el inconsciente del consumidor.

Hoy Formica Group continúa a la vanguardia del diseño y la innovación. Sus productos promueven un entorno más saludable con un material sostenible que forma parte de la actual cultura del hábitat: el laminado de alta presión (HPL). Sus más recientes colecciones para el diseño de mobiliario de cocina (*Formica Cabinet Doorline*, *Formica Topline*, *ColorCore Compact* y *Formica Vita Collection*) aportan a las superficies nuevos acabados, una amplísima gama de colores y texturas y una mayor resistencia al desgaste y a la abrasión. Con más de un siglo de vida, Formica ha conseguido que la cocina ocupe una posición muy principal en el estatus doméstico, y que siga siendo una zona del hogar abierta a la innovación y al cambio.

Hortelanos en casa

Está muy bien el control hands free de la cocina, pero el anhelo de naturaleza crece al ritmo de la deshumanización. Cada vez hay más huertos urbanos, más edificios-jardín, más ciudades-bosque, más repoblación del campo. Nuevos electrodomésticos nos permiten cultivar en la cocina, sentir que recolectamos y que somos relativamente independientes. ¿Hasta dónde pueden llegar los cultivos hidropónicos domésticos? Aún no hay una respuesta clara a esta cuestión. Pero los tejados liberados han pasado de ser soportes de placas solares a ser huertos puestos a disposición de la ciudadanía. Porque el tema de la sostenibilidad ya no se limita a la protección de la naturaleza; requiere más bien una reflexión general sobre la calidad de vida. Restablecer una relación sana —y sobre todo recíproca— entre el hombre y el medioambiente, algo fundamental para la supervivencia del planeta, pero también para nuestro bienestar psicológico.



Plantcube. Agrilution

Agrilution ha lanzado este año el huerto *Plantcube*. Precisamente en forma de cubo, esta pequeña zona de cultivo puede ubicarse incorporada al módulo de isla, como un electrodoméstico más. Mediante el uso de su *app*, podemos planificar el cuidado de nuestra miniplantación y, al mismo tiempo, recibir notificaciones en el teléfono sobre su estado, sobre cómo tratar a los diferentes tipos de plantas o cuándo recolectar.

Oasi. Stefano Boeri Aran Cucine

Mucho más que una cocina, *Oasi* es la síntesis ideal de una visión de futuro. El rasgo distintivo de *Oasi* es un árbol colocado en el centro de la isla. La esencialidad del diseño logra ocultar la extraordinaria investigación, desde el punto de vista de la innovación y la tecnología, que ha permitido realizar el monobloque multifunción que actúa como cocina. Siguiendo el principio de la circularidad, es posible girar alrededor de la estructura *free-standing* y llevar a cabo todos los procedimientos que tienen que ver con los alimentos: conservación, preparación, consumo y reciclado. Gracias al deslizamiento de dos "alas", la encimera se amplía convirtiéndose en una mesa de comedor que favorece la convivencia. Además, aprovechando el espacio interior de toda la instalación, se han creado compartimientos para la despensa, los electrodomésticos y un sistema de riego para el cultivo del árbol.

De la cocina casillero de Charlotte Perriand a la corrala gentrificada

Cuando el futuro tiene más de 60 años adquiere una categoría muy atractiva entre la arqueología de las intenciones y la realidad de lo alcanzado. Una vez que Perriand, Reich o Schütte-Lihotzky sientan las bases de la cocina mínima en los 20 y 30, esta vuelve a expandirse y surgen las visiones futuristas de los años 50 y 60. “La cocina del futuro” vivió épocas doradas entonces. Aquellos prototipos nos permitían controlar sistemas de acondicionamiento de aire; los electrodomésticos se escamoteaban y surgían desde debajo de las encimeras; los hornos recibían órdenes de cocción a través de la inserción de tarjetas perforadas (como los enormes ordenadores de entonces). Los dos “bloques” competían en una Guerra Fría del confort doméstico. La URSS pronosticaba la compra por videoconferencia y los EEUU convertían la cocina en un polo de avance tecnológico, como demuestran propuestas como *La Casa Eléctrica* de Westinghouse. La película *Mi tío*, de Jacques Tati, hace un balance irónico de todo esto.

En los años de la revolución *space age*, Luigi Colani hizo de la cocina una pequeña esfera independiente a modo de satélite doméstico. En medio de este delirio de liberación por la

Pompei. Scic

A partir de un material vivo y único, SCIC plantea una cocina integral llena de innovación. Su modelo *Pompei* se inspira en la gran ciudad enterrada bajo la furia del Vesubio en el año 79 d.C. La energía de la piedra se conjuga con la frialdad del acero satinado y los accesorios en nogal *canaletto* de tonalidad oscura. Su isla central se erige de manera contundente como un retazo de historia. Las puertas de lava volcánica, cortadas a medida, se encuentran esmaltadas con grabados artesanos del plano de la ciudad vieja con el anfiteatro, la Via dell’ Abbondanza y la Casa del Laberinto. Un gran homenaje al misterio de Pompeya en nuestro ambiente culinario.

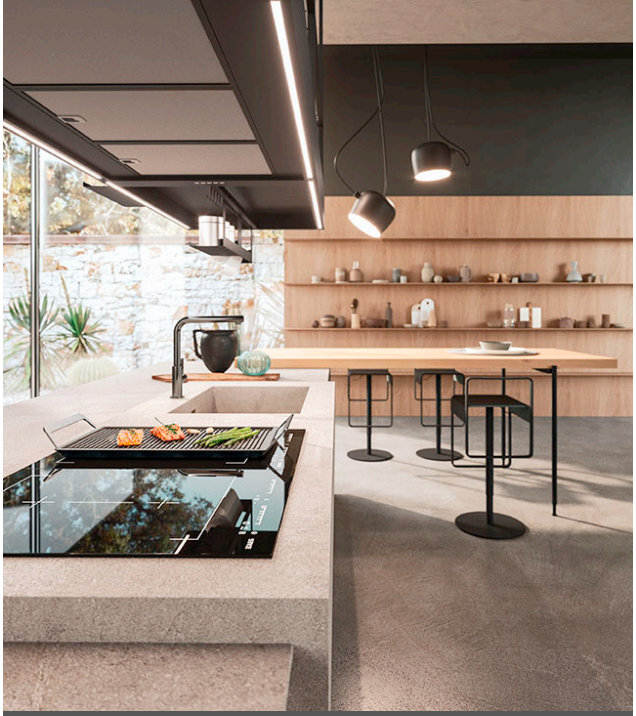
Kitchen for Life, Paula Rosales

Kitchen for Life, la propuesta vitalista, pragmática, ecosostenible y radicalmente desmontable y reutilizable de la interiorista Paula Rosales, es una línea de mobiliario de cocina ecológico, libre de cualquier tipo de tóxicos. Se trata de un sistema de almacenaje modulado que se adapta al espacio y a las personas. Consta de una estructura de base y una distribución interior extraíble, y ofrece posibilidades de paneles frontales en distintos materiales y colores, eso sí, siempre biosaludables. Fue la gran sorpresa en la última edición de Casa Decor.

automatización, Joe Colombo presentó en 1963 su *Mini-Kitchen*, un módulo rodante, escueto, multifunción y antitendencia, algo que ha extremado la firma Fabita con su propuesta de cocina hipermínima y chic. No obstante, estas tentativas han mutado hacia el *open concept* con el que dar a la cocina esa dimensión social tan indispensable hoy día. Muebles en península, en isla, en golfo, en línea o en ángulo derriban las fronteras con la sala de estar y convierten todo el espacio en una única estancia. Lo vemos en *Alea Pro* de Poliform, *AK_04* de Arrital, *Derimade Nogal* de DOCA o en la *Fine Cashmere* de Cocinas Santos. Ese espíritu abierto es ahora tan indispensable como la domótica o la grifería de última generación.

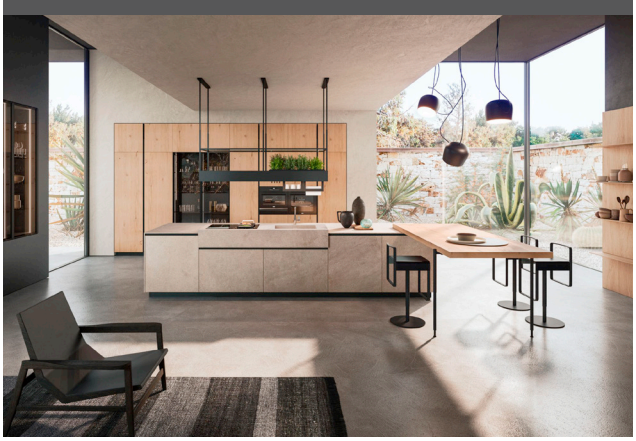
Desde hace algunos años, existen, sin embargo, proyectos residenciales con la cocina situada fuera de la vivienda en las zonas comunes. Entendida como un área compartida, esta forma de *coliving* está dirigida a un público joven, urbano, creativo y emprendedor. Lo que podríamos llamar "corrala gentrificada". De cualquier modo, la fórmula es añeja. Ahí están las históricas pensiones familiares para demostrarlo. También los hoteles más o menos lujosos en los que se permiten residentes fijos. O los apartamentos con servicios de cocina, lavandería y *concierge ad extensum*, como los ubicados en el complejo Canalejas, servidos por el Four Seasons.

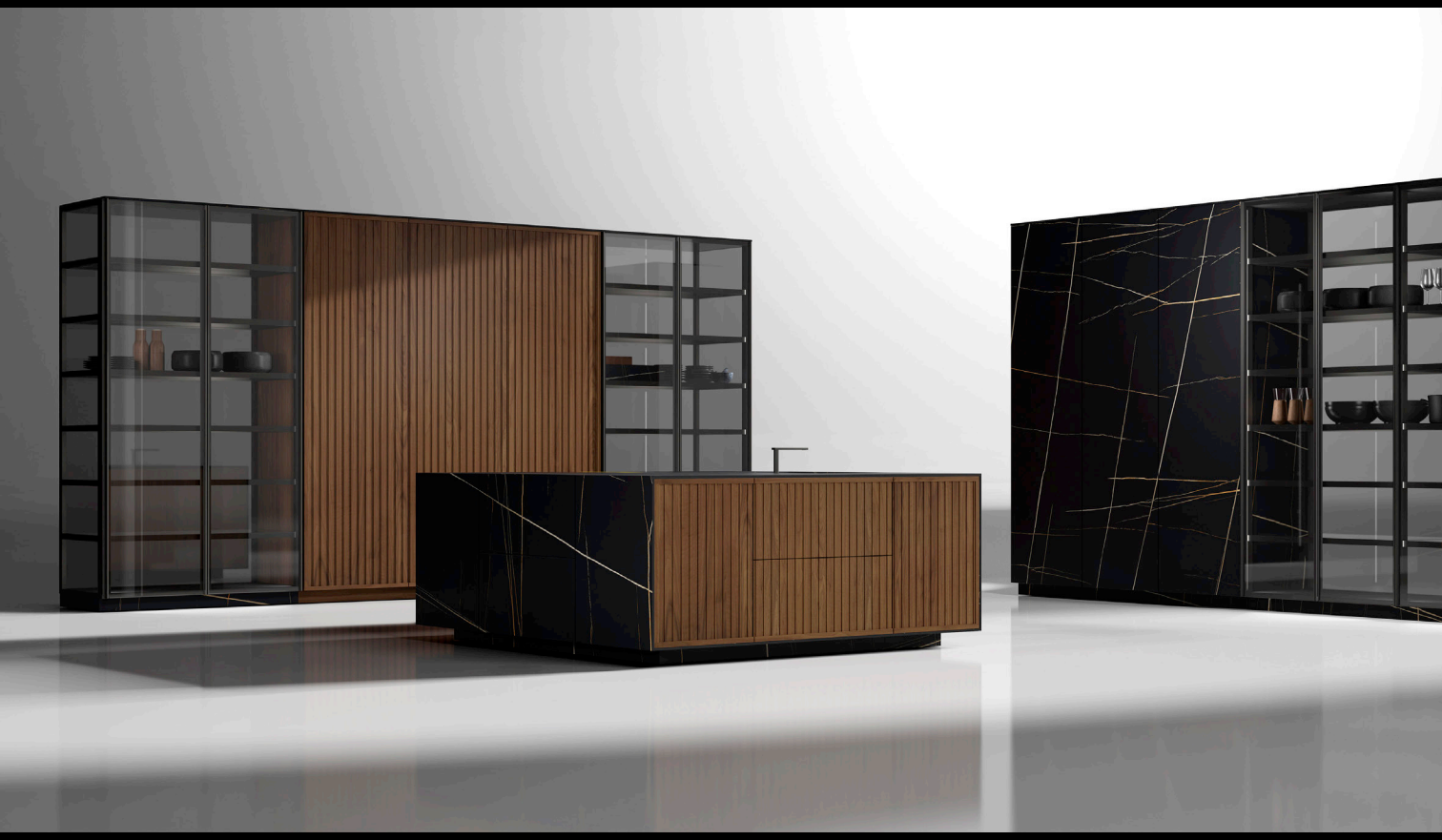
Desde la necesidad o el privilegio, la cocina fuera de casa recorre su propio camino, al igual que la vivienda colectiva o compartida (ya desideologizada). Y esto no solo se dirige a las generaciones más jóvenes, sino también a un público que desea un modelo diferente por considerarlo más humano y sostenible.

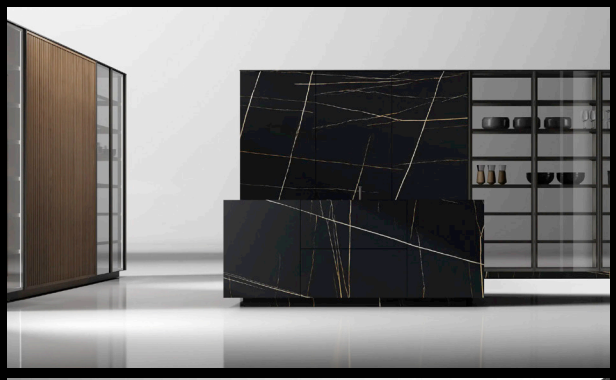


AK_04. Arrital

La marca italiana Arrital proyecta sus cocinas siguiendo siempre un cuatrinomio indiscutible. Este patrón está formado por la búsqueda de nuevos modelos, el diseño de última generación, la tecnología puntera y, por supuesto, la emoción, mucha emoción. El equilibrio entre estos cuatro rasgos es el que exhibe en su cocina *Ak_04*. Uno de sus puntos fuertes son las numerosas composiciones que permite. Los acabados de las superficies se muestran en una tonalidad luminosa que mezcla el *Fénix Negro Ingo* con el *Rovere Antico Biondo*; mientras que los marcos de las puertas se encuadran en aluminio. Además, Arrital se suma al reto del ecodiseño utilizando un sistema de reciclado de materiales para aportar más durabilidad a sus componentes; y un tratamiento nanotecnológico antihuellas e hidrorepelente. Cocinar en un ambiente sostenible nunca fue tan fácil.







Derimade Nogal. DOCA

Una visión ergonómica y arquitectónica impregna el diseño de todas las cocinas de la firma española DOCA. Con componentes de gran durabilidad y una apariencia completamente contemporánea, la atmósfera que generan es agradable y cómoda para el usuario. Tras la apertura de *New Showroom Barcelona* —el tercer *showroom* abierto en España— DOCA ha presentado uno de sus nuevos modelos: *Derimade Nogal.* En esta cocina, distribuida en una isla central y dos vitrinas Glax, destaca su marcada linealidad. El cristal *gris fumé* difumina los contornos de los aparadores ampliando el área de almacenamiento, mientras que la zona principal guarda en sí una perfecta geometría cuadrangular. Esta combinación perfecta de porcelánico negro, cristal y madera de nogal crea una escenografía llena de contrastes en la que todos los elementos dialogan en completa sintonía. La cocina entendida como una estancia abierta a la geometría de los grandes volúmenes.

Alea Pro. Poliform

El nuevo modelo *Alea Pro* de Poliform se presenta como un *restyling* del icónico *Alea*, en el que se puede atisbar un diseño lineal mucho más marcado. Este sistema integral centra sus particularidades en la redefinición de detalles formales y acabados ya existentes, otorgándoles más matices. Además, se han incluido otros elementos, como el perfil de las ranuras de apertura y el borde superior biselado de las puertas con tiradores a juego. *Alea Pro* es sinónimo de minimalismo, y su ligereza dinámica se crea a partir de volúmenes geométricos y superficies planas que permiten múltiples opciones materiales en todos los muebles: laminado, melanina, lacado, acrícilico, madera, acero, vidrio, piedra o mármol. Esta posibilidad combinatoria también se traslada a su disponibilidad tanto en isla como en pared, respetando su almacenaje y su carácter modular en paneles superiores y bajos.

Blade Lab. Modulnova

La cocina de gran entidad y sólidos volúmenes continúa su evolución, manteniendo en su ADN la concisión de formas, la sobriedad cromática y la exclusividad en los materiales. Modulnova trabaja en este tipo de búsqueda estilística que, a su vez, es el continente de sistemas técnicos sofisticados fruto de la investigación. La firma acaba de presentar en la Milan Design Week su *Kitchen Blade Lab*. *Blade* significa hoja de espada o cuchilla, de manera que el nombre anticipa la afilada pulcritud de su perfil, por obra de los diseñadores Carlo Presotto y Andrea Bassanello, que han hecho de la piedra la protagonista absoluta de la composición. Además, su I+D+I aplicado a nuevas soluciones estilísticas y formales no podría encontrar mejor ejemplo en un lenguaje contemporáneo que representa más de lo que aparenta.

k14. Boffi

Para la firma Boffi, la cocina es un lugar social y de reunión familiar. Con su clásico modelo *K14,* diseñado por Norbert Wangen, rinde homenaje a este rasgo, que se ve potenciado por un concepto compacto y de unidad. Su volumen central muestra un carácter monolítico, cuyo borde biselado permite una encimera suspendida que aporta más ligereza al conjunto. En esta reedición, se introducen nuevos materiales para las superficies y las puertas, que van desde la madera al mármol o del acero al Corian. La integración de *K14* en el espacio es completamente natural, convirtiéndose en el epicentro de la casa gracias a su pureza lineal y a su estructura modular rigurosa.

Artematica. Valcucine

Basándose en los tres grandes pilares de Valcucine —bienestar, durabilidad e innovación— la cocina *Artematica* unifica creatividad, juego cromático y geometría en su configuración con aristas y perfiles redondeados. Sus múltiples combinaciones dan lugar a un sinfín de posibilidades materiales y mínimos detalles. La estructura de alumino en las puertas se puede unir al elegante cristal, pero también a las maderas con fuerte tacto, a las superficies lacadas o a los laminados metálicos. Diseñada por Gabriele Centazzo, *Artematica* muestra la unicidad propia de una obra de arte, la cualidad de una cocina hecha para el gusto más personal.

Fine Cashmere. Santos

El grupo Santos rompe el estigma de la cocina como sala aislada —dedicada exclusivamente al trabajo manual— para presentarla a modo de lugar protagonista y núcleo de reunión completamente integrado con el resto de estancias. *Fine Cashmere* derriba las fronteras por medio de armarios modulares, vitrinas de vidrio ahumado y una isla que lleva a sus laterales todo el equipamiento. Este volumen se alza sobre una base de zócalo en aluminio negro que parece hacerlo levitar. La pureza de sus líneas aporta levedad al conjunto y nos introduce en una cocina donde las barreras no son necesarias para mantener la fluidez, el orden y una esencialidad minimalista.

ROOM

DISEÑO+ARQUITECTURA+CREACIÓN CONTEMPORÁNEA