

# COCINAS+BAÑOS

casaviva

EDICIÓN MENSUAL

NÚMERO 61

AÑO UNDÉCIMO

ESPAÑA

2,90 €

**Diseñar espacios contemporáneos integrados**

**INFORME**  
EL OFFICE:  
ESPECIAL  
COMEDOR  
EN LA COCINA

**DOSSIER**  
SANITARIOS:  
DISEÑOS  
TRANSGRESORES

+TEMAS PRÁCTICOS:  
**ESTILO SIXTIES**  
CLAVES DE DISTRIBUCIÓN  
PARA AMBIENTES COMPACTOS  
BAÑOS QUE SE ASOMAN  
AL DORMITORIO



PORTUGAL CONT: € 2,90

S

## Sumario

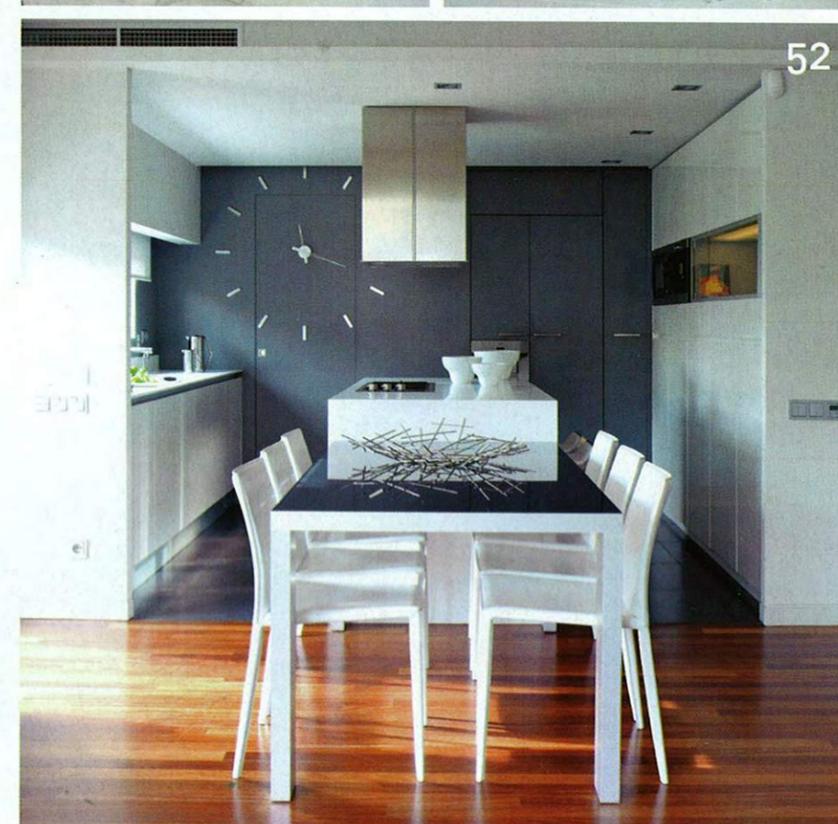
- 6 Editorial
- 8 Sugerencias
- 23 Tendencias: Poesía en el baño
- 24 Dietética: Las especias
- 26 Iluminación
- 27 Libros
- 28 Estilo
- 30 Salud: Los dolores de espalda
- 32 Verde ácido y blanco  
La fuerza de los contrastes
- 42 Sintético y cristal  
Las paredes hablan
- 52 Blanco y antracita  
Punto de encuentro familiar
- 62 Dossier: Sanitarios  
Diseños transgresores
- 70 Con vistas al mar  
Comodidad en horizontal
- 78 Sereno y amplio  
Relax sin límites
- 86 En un baño de la sierra  
Diálogo con la naturaleza
- 94 Informe: Office en la cocina  
El comedor perfecto
- 102 Nuevos locales
- 104 Preguntas y Respuestas
- 106 Noticias
- 110 Guía Útil
- 114 Avance



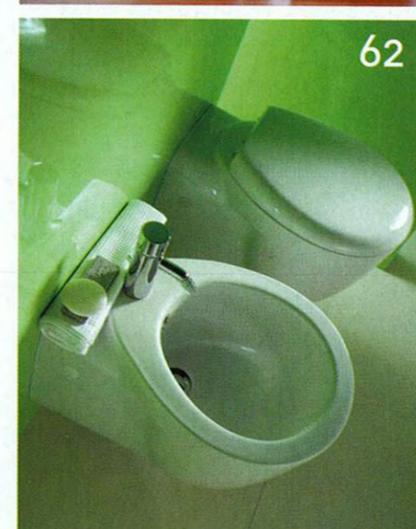
8



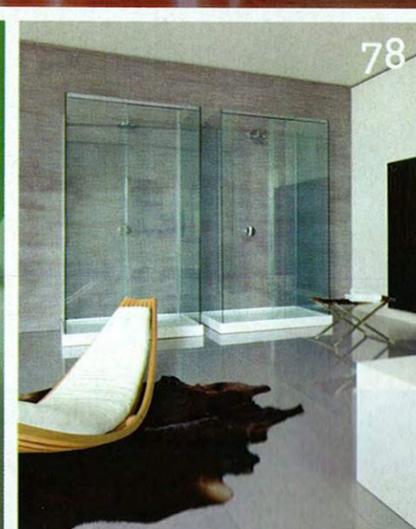
32



52



62



78

# Punto de encuentro FAMILIAR

Esta cocina se ha diseñado pensando en la convivencia familiar. Se ha creado un espacio amplio y cómodo donde poder pasar muchas horas de trabajo pero también de placer. La elección del mobiliario se ha visto condicionada por el resto de la vivienda, ya que la cocina conecta directamente con el living. La diferenciación de zonas se ha realizado colocando diversos tipos de pavimentos.



## Ficha técnica

PROYECTO: GLÒRIA DURAN TORRELLAS.  
T: 932 119 520

MOBILIARIO: DOIMO CUCINE

ENCIMERA: CORIAN

GRIFERÍA: BLANCO

PLACA COCCIÓN Y HORNO: FOSTER

CAMPANA: PANDO

VINOTECA: LIEBHERR

CAFETERA Y MICROONDAS: MIELE

FRIGORÍFICO: GAGGENAU

RELOJ PARED: NOMON

MESA: KRISTALIA

SILLAS: BONTEMPI

FOCOS EMPOTRABLES: DELTALIGHT

PAVIMENTO COCINA: GRES

PORCELÁNICO INALCO

PAVIMENTO OFFICE: TARIMA DE

BOLONDO NATURAL BARNIZADO

JARRA CRISTAL Y CUCHILLO: ROYALVKB

BANDEJA, BOLS Y CAFETERAS: MENU

(INFORMACIÓN SOBRE PUNTOS DE VENTA EN GUÍA ÚTIL)



★ ESTILISMO:  
COLOMBINA GÜMIL  
FOTOGRAFÍAS:  
LA FOTOGRAFICA  
TEXTOS:  
ANAÍS LÓPEZ





La disposición de los módulos en paralelo permite que varias personas convivan en la cocina

**Esta cocina comparte sala con el living.** No existen separaciones entre los ambientes y por esta razón se ha optado por escoger un mobiliario neutro, donde los colores blanco y gris antracita son los grandes protagonistas.

**La distribución de los módulos de la cocina** es fundamental para poder llevar a cabo las diferentes tareas de una forma cómoda y holgada. La ubicación del mobiliario estará siempre condicionada al espacio. En este caso, gracias a las grandes dimensiones de la sala se ha optado por una distribución en paralelo y se compone de una isla central y dos módulos que reposan contra sendas paredes. De esta manera se obtienen diferentes ventajas, ya que dicha disposición de los elementos permite aprovechar al máximo los metros disponibles. El extenso mueble colocado a lo largo de la cocina brinda mucho espacio de preparación y permite moverse con facilidad, además de favorecer la interacción de varias personas.



La cocina es el modelo Kata de Doimo Cucine en acabado lacado blanco brillo y encimera de Corian también en blanco. La placa de gas es el modelo Quadra 3G de Foster y sobre ella se ha colocado una campana modelo I-440 de Pando. El pavimento de la zona de cocina es gres porcelánico modelo Deep Black de Inalco y la zona de office se ha pavimentado con tarima de bolongo natural barnizado en acabado mate. Sobre la isla los bols son de Menu.

Cocinar con gas: una opción económica

**La cocción tradicional con gas presenta ciertas ventajas sobre la vitrocerámica.** La primera es el ahorro energético. Incluso a máxima potencia y con varios quemadores en marcha, una cocina a gas consume menos que las que utilizan otro tipo de energías.

**Además, el gran poder calorífico de las cocinas a gas** permite que funcionen todos los quemadores a la vez, pudiendo preparar varios platos, ahorrando tiempo y dinero.

**El gas se considera una energía limpia,** ya que en su composición carece de monóxido de carbono y en la combustión no produce residuos ni malos olores. Al tener una gran potencia, es más rápida que otros tipos de energía y proporciona calor al momento, lo que permite alcanzar su máximo calorífico al instante, evitando la pérdida de los colores, las texturas, las vitaminas y los nutrientes de los alimentos. El gas permite regular la llama, de forma instantánea y manual, desde el primer momento en que se enciende y sin necesidad de esperar a que se caliente la cocina, como pasa con la vitrocerámica.





## Un gran reloj en la pared

Escoger los complementos decorativos de la cocina es casi tan importante como la elección del mobiliario.

Es un ambiente práctico y funcional y los accesorios también han de cumplir esta premisa, para facilitar el trabajo del cocinero. El reloj es un complemento imprescindible en la cocina, ya que muchas recetas precisan de un tiempo de cocción muy preciso. Antes de decantarse por un modelo u otro, se ha de tener en cuenta ciertos aspectos:

1. La cocina es un espacio donde se llevan a cabo infinitud de actividades y por esta razón es preferible mantener la encimera o la mesa despejada. Un reloj de pared es la mejor elección.
2. Debe combinar con el esquema de diseño y color de toda la cocina. Siempre teniendo en cuenta los elementos fijos del ambiente, como el mobiliario, y se puede conseguir que el reloj acentúe el diseño integral, sin que destaque demasiado.
3. Para algunas recetas donde el tiempo se tiene que controlar de forma muy precisa es buena idea que incorpore segundero. Además, una alarma o temporizador acústico informará del momento exacto para retirar los alimentos del fuego.
4. Además, al tratarse de un espacio castigado por la humedad, las grasas y el tráfico humano, debe estar hecho de un material especialmente resistente y fácil de limpiar.



El fregadero se ha realizado a partir de la encimera de Corian y se ha equipado con grifería modelo Periscope de Blanco.

El gran reloj de pared, de la firma Nomon, es un diseño de Glòria Duran. La bandeja es de Menu y el cuchillo de Royalvkb.

En el centro se ha colocado un práctico módulo, accesible desde sus cuatro lados. Sobre este mueble se ha instalado la zona de cocción compuesta por una placa de gas de tres amplios fogones. Encima se puede ver una potente campana extractora tubular cuadrada, que evita que los olores se distribuyan por toda la sala. Este aspecto es fundamental en los proyectos donde la cocina comparte escenario con otras zonas de la vivienda.

Bajo la isla se ha colocado un gran horno y una vinoteca, ambos integrados en el mobiliario. Y es que ya no es necesario destinar un gran espacio para conservar el vino porque ahora

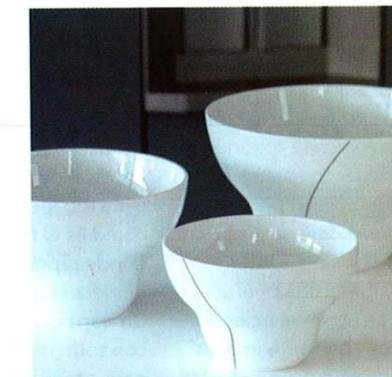
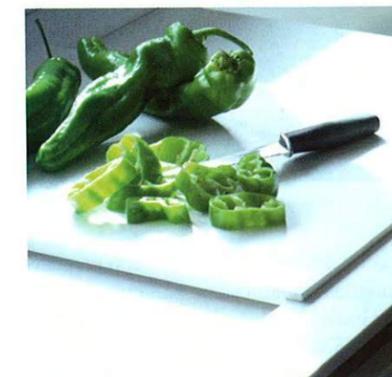
## La zona de aguas se ha situado bajo una ventana para disfrutar de las vistas y la luz natural

existen infinitas opciones para poder guardar los caldos más selectos. Tan sólo hay que asegurarse que el electrodoméstico escogido incluya ciertas características para conservar el vino en óptimas condiciones tales como la humedad, la temperatura, la oscuridad, la ausencia de olores y el reposo de los vinos.

Además, la isla se ha explotado al máximo y se ha integrado la zona de office en el mobiliario, como si se tratara de una extremidad, prolongando su longitud total. De esta manera la mesa de comedor actúa como elemento mixto: office para las comidas en familia o como encimera de trabajo para preparar los alimentos.



La mesa del office es el modelo Fifty de Kristalia en cristal de antracita y aluminio. Las sillas son el modelo Linda en cuero blanco de Bontempi. El frigorífico es el modelo IK 300-254 de Gaggenau que se ha panelado con frontales DM lacado gris.





La cafetera integrable Nespresso es el modelo CVA2660 y a su lado, el microondas modelo M8 160 son de Miele. Los focos empotrables son el modelo Minigríd de Deltalight.

La jarra de cristal es de Royalvkb y la cafetera sobre la encimera es de Menu. Bajo la isla el horno eléctrico es el modelo Maxi Kea 90 de Foster y la vinoteca modelo WTUes es de Liebherr.

Cuando la cocina comparte escenario con el living es imprescindible contar con una potente campana extractora

Para las comidas rápidas se ha dejado una zona en voladizo donde se han colocado dos taburetes, regulables en altura, perfectos para encajarlos bajo dicha prolongación.

La zona de aguas se ha colocado sobre un módulo que se encuentra contra la pared. Se ha aprovechado para instalar el fregadero debajo de una ventana para disfrutar tanto la luz natural como las vistas del jardín. Esta parte se ha equipado con un amplio fregadero cuadrado, un grifo monomando, un surtidor que descalcifica el agua para que salga potable y un dosificador de jabón. Este último elemento es uno de los más prácticos de la zona de aguas, ya que favorece la ergonomía al tener siempre a mano lo necesario para fregar los platos con total comodidad.

En el otro extremo de la sala se han colocado diversos armarios. Destacan por su imagen pulcra y minimalista, sin tiradores para que ningún elemento sobresalga. Estas puertas y cajones, que esconden la vajilla y el menaje, se abren ejerciendo una ligera presión. Estos mecanismos se hacen mediante imanes, así que para cerrar las puertas tan sólo es necesario acompañarlas

con un suave movimiento. Muchos de los cajones se presentan con cierre amortiguado para evitar golpes bruscos.

Siguiendo la filosofía del todo integrado, los electrodomésticos se han encastrado en el mobiliario. Así el microondas se ha colocado a la altura perfecta tanto de las manos como de los ojos. De esta manera no hace falta agacharse para poder retirar los alimentos con total comodidad. A su lado, se ha colocado una cafetera, también integrada en los armarios. Este electrodoméstico se ha convertido en uno de los elementos más prácticos e imprescindibles y por esta razón, la mayoría de las firmas incluyen sofisticados modelos, muy acordes con los diseños más actuales. Además, al incorporarlo al mobiliario se evita robar espacio en la encimera. Otro gran electrodoméstico, como es el frigorífico Side by Side, se ha panelado tras la pared donde reposa el impresionante reloj. Su presencia sólo se ve desvelada porque el surtidor de cubitos de hielo queda a la vista. Un espacio abierto, perfectamente comunicado y equipado con todo detalle, en tres dimensiones distintas pero compactas, para gozar de buenas sobremesas.

## ESENCIAL

1. La cocina comparte escenario con el living y, como no existen barreras físicas, se ha diferenciado cada zona con un cambio de pavimento.
2. La distribución del mobiliario se ha hecho en paralelo, lo que ha permitido colocar una isla central con office incorporado.
3. La luz natural es abundante gracias a las grandes ventanas del salón, haciendo que la iluminación se distribuya por toda la sala.

