

# COCINAS

By SALA BAÑO  
2021

**G\*GRASS®**

**CAJÓN NOVA PRO SCALA:** VERSATILIDAD, ESTÉTICA NEUTRAL, FUNCIONALIDAD Y CALIDAD



Roca ha elevado la altura de su programa de cocinas Cosmo para facilitar el trabajo diario.



Las zonas de lavado y cocción se pueden agrupar en una misma isla de trabajo como ésta, equipada con grifería de Grohe.



Colección Roka de Rekker.

La zona de almacenamiento de comida: el frigorífico o refrigerador y los muebles de almacenaje para alimentos secos, conservas y condimentos.

La zona de preparación y limpieza donde está el fregadero para lavar. Y, finalmente, la zona de cocción en la que se colocan los fuegos.

La mejor distribución para que el triángulo de trabajo en la cocina esté bien configurado es la que permite trazar tres líneas rectas entre las diferentes zonas obteniendo así la distribución del triángulo imaginario, cuyos vértices serán las tres áreas mencionadas.

Este recurso permite organizar los recorridos dentro de la cocina, independientemente de si se trata de una estan-

cia donde los muebles se han colocado en dos paredes enfrentadas, en forma de L, en forma de U o con una isla de trabajo en el centro. En cualquier caso, el triángulo permite visualizar la coreografía de la persona que trabaja en su interior y garantiza que todo está a mano y la distribución es racional.

La isla enfrentada a la pared de almacenaje es un recurso sensacional para conseguir que la persona que cocina se relacione con quienes están esperando o preparando la mesa. Es cómoda, permite trazar un amplio triángulo de trabajo y relaja la distribución. En ocasiones, aparece rematada por una barra con taburetes. ¿El inconveniente? Necesita de un espacio amplio para su instalación.

El diseño de la casa se centra en el bienestar físico y emocional de las personas



La estantería suspendida de Elica resulta de gran utilidad en un espacio abierto e integrado.

# REKKER PRESENTA LA EVOLUCIÓN DE LA COLECCIÓN ROKA: MÁS PURA, ELEGANTE Y ARRIESGADA



El modelo destaca por los materiales, la técnica, la estética y por la especial atención que presta a los accesorios

La nueva colección Roka de Cocinas Rekker se presentó recientemente en sociedad con un showcooking en directo de mano de los chefs Carlos Allue (Chef ejecutivo del Restaurante "La Xarxa", Grupo Varela) y de Mireia Girbau (Chef ejecutivo y cofundadora de Espai Nómada).

Rekker es innovación al servicio del diseño. Es arte, minimalismo y belleza. La firma cuenta con más de 30 años de experiencia en el diseño y la fabricación de muebles de cocina y crea cocinas que desatan pasiones, como ROKA, una cocina de diseño elaborado y fuera de lo convencional. Es la apuesta más innovadora y arriesgada de la marca que cautiva tanto por los materiales, como por la técnica y la estética. Ahora, la colección evoluciona y es más pura y elegante.

#### Material: gres porcelánico.

El gres porcelánico reducido a la mínima expresión (9 mm) es el material escogido en la elaboración de puertas y frentes, consiguiendo un diseño sofisticado y minimalista a la vez que compacto y muy resistente. Esta opción permite elegir nuestra composición de cocina entre infinitos acabados y colores pudiéndose adaptar a cualquier tipo de espacio o ambiente.

El sistema de fijación, donde se omite el taladro de cazoleta, permite trabajar con gruesos mínimos de 9 mm manteniendo el mismo diseño tanto en la cara externa como en la interna del mobiliario.

#### Accesorios para disfrutar.

En Rekker son conscientes de la importancia de mimar cada elemento de la cocina, prueba de ello es la especial atención que su equipo de diseño presta en el desarrollo de los accesorios. El objetivo es ofrecer soluciones de organización y maximización del espacio combinando diseño y funcionalidad. Accesorios para cajones, extraíbles e intercambiables que permiten customizar su interior según las necesidades de cada hogar.

#### Estructuras metálicas sobre encimera.

Es una solución que aporta un elemento adicional de almacenamiento sobre la isla, a la vez que favorece la separación de ambientes.



DISFRUTA DE LA COCINA SIN LÍMITES.

Outdoor Kitchen  
[www.cocinasrekker.com](http://www.cocinasrekker.com)

