

Diseño Interior

INTERIORISMO ARQUITECTURA Y DISEÑO

Nº 333 • 5,90 €
REVISTA MENSUAL
BELGICA 12,20 €
PORTUGAL 5,90 €
GRECIA 12,50 €
SUIZA 12,50 CHF
ANDORRA 5,90 €

ESPECIAL

COCINAS & BAÑOS

PIG Design Aixopluc

Bushman Dreyfus White

Houses & Susanna Cots

Urban Soul Project

5 Sólidos Sinmas Costa

Herrero&Vázquez

Productos Tendencias

INTERIORES ESPACIOS DE ACOGIDA



PROYECTOS Nildo José Henkin Shavit Sabo Project Sandra Soler Formafatal
EVVO Retail SaloneSatellite, una historia de amor Iluminación Climatización



10



11



12

SON NEOLITH NERO Y NEOLITH STATUARIO SILK, DE NEOLITH. 10. ASPEN + D23, DOIMO. FRENTE EN ESQUINA CON COLUMNAS EN SYNCHROFACE ROBLE Y VITRINAS CON TRASERA EN EL MISMO MATERIAL. MUEBLES BAJOS XMATT MALTO Y ALTOS EN GRES NERO GRECO, IGUAL QUE LA ENCIMERA. LA GOLA EN GRES, QUE CONTINÚA EN EL LATERAL Y EN EL FREGADERO, LE DA UN CARÁCTER ESCULTÓRICO A LOS VOLÚMENES.

11. GROHE BLUE, GROHE. SISTEMA QUE PROPORCIONA AGUA FILTRADA Y REFRIGERADA CON TRES GRADOS DE CARBONATACIÓN (SIN GAS, CON GAS O CON POCO GAS) DIRECTAMENTE DEL GRIFO DE LA COCINA. 12. AK 04, ARRITAL. COCINA DISEÑADA POR FRANCO DRIUSSO QUE UNE FLEXIBILIDAD DE COMPOSICIÓN, TECNOLOGÍA Y NUEVOS MATERIALES. CON UN MARCO PATENTADO PARA LAS PUERTAS DE ALUMINIO EXTRUIDO, QUE SE COMBINA CON FRENTE DE 4 Y 6 MM. EN LA IMAGEN, COLUMNA EQUIPADA EXTRAÍBLE

de espacio de encuentro de las nuevas cocinas. **3 COCINA PARA LA SALUD.** La circunstancia de la pandemia ha convertido la salud en la principal preocupación ciudadana y, en lo que afecta a las cocinas, no ha hecho más que reforzar un fenómeno que ya se venía observando con anterioridad, la conciencia del papel que desempeña la cocina en el cuidado y el bienestar. El mencionado estudio detecta un cambio de hábitos en relación a la alimentación, tanto en lo relativo a la procedencia de los alimentos como a la manera de cocinarlos, con un 41% que dice consumir menos procesados y un 31 que afirma

cocinar adecuadamente. Esto, junto a la nueva conciencia sobre la higiene en los hábitos cotidianos, ha comportado cambios a la hora de comprar, almacenar y preparar los alimentos y con ello la introducción de nuevas maneras de proyectar y organizar las cocinas. En ese sentido, las superficies de trabajo han cobrado un gran protagonismo como garantes de una perfecta higiene, pero sin renunciar a su importante papel estético. Las encimeras son hoy, además de aliadas de la salud, verdaderos lienzos donde expresar los gustos, estilos y estéticas de los usuarios de la cocina. ■