COCINAINTEGRAL

Segundo trimestre 2024 - Nº. 139 - Órgano de difusión de AMC

f % @ in cocinaintegral.net

Tendencias

Cocinas para todos: adaptación a usuarios senior y con movilidad reducida

Producto

Milán, crisol de tendencias mundiales para la cocina

Producto

Soluciones de aspiración discretas, potentes y silenciosas

Ferias

Entrevista con Daniel Marco, Director de Espacio Cocina SICI







Imagen: Pianca Orizzonte. Salone del Mobile. Milano 2024 © Monica Spezia.

Cocinas que enamoran

i algo tienen las cocinas es que uno nunca se cansa de verlas. Así, en diferentes formas, tamaños, colores, disposiciones, con unos u otros materiales... las cocinas siempre gustan. Son como obras de arte que admirar.

En este número de COPCINA INTEGRAL, además, incluimos bastantes informaciones de cocinas, dadas las recientes celebraciones de las citas Eurocucina/FTK, y CasaDecor, donde este tipo de estancias han sido claramente protagonistas.

En este contexto, llama la atención el nivel de creatividad de diseñadores y marcas que no dejan de sorprendernos, porque, de algo tan sencillo y a la vez complejo como es una cocina, son capaces de realizar propuestas verdaderamente innovadoras.

Asimismo, los amantes de las cocinas están de suerte este año 2024, y es posible que se les acumule el trabajo, porque, además

de analizar las propuestas vistas en EuroCucina y CasaDecor, tienen todavía el cartucho de Espacio Cocina SICI. Y es que la principal feria de equipamiento de cocinas a nivel nacional, de carácter bienal, se celebrará este próximo otoño en Feria Valencia con importantes novedades, como nos explica su director, Daniel Marco en este número.

En este sentido, Espacio Cocina SICI 2024 vendrá con una mayor presencia de fabricantes de muebles de cocina, un nuevo formato, y un plus de estilo, ya que la zona expositiva estará diseñada por el prestigioso interiorista valenciano Ximo Roca.

Pero esto será a finales de septiembre/primeros de octubre. Así que, hasta entonces, y para ir abriendo boca, toma asiento, disfruta de la revista que tienes en tus manos, y sumérgete en el mundo de la cocina que -no sabemos muy bien por qué-, atrapa, cautiva y enamora.



139

Grass www.grass.eu





Dirección editorial / financiera Berta Doria direccion@doriagm.com

Redactor jefe Javier Gómez javier.gomez@doriagm.com

Redacción Lola Catalán / Pau Hernández lola.catalan@doriagm.com pau.hernandez@doriagm.com

Directora de publicidad *Luisa Perales* l.perales@doriagm.com

Dirección de arte / diseño *Xavier Lanzas* xavi@doriagm.com

DORIA GLOBAL MEDIA, S.L.

Sicilia, 93, ático - 08013 - Barcelona (España) Tel. 902 887 011 - Tel. (int.) +34 935 569 500

www.cocinaintegral.net / cocinaintegral@cocinaintegral.net

Órgano de difusión de la Asociación de Mobiliario de Cocina





Director Sebastián Acedo - AMC
Presidente Juan Luis Salvador - Antalia
Vicepresidenta Juana Pino
Pino Cocinas & Baños

Consejo Asesor

Fernando Cancio - Cancio Francisco Dávila - Mobalco Jesús Clemente - Cocinas Alve Jesús Garcia de la Mora - Delamora Cocinas Luis Vicens - Delta / DOCA / OB Marcos Fábregas - Häfele Santiago Palop - Emuca Vicente Sorlí - Arklam

C/ General Ramírez de Madrid, №8, Planta 7, ático 4 CP. 28020 Madrid (España) Tel. 618 999 747 www.amcocina.com / amc@amcocina.com

Editorial

03 Cocinas que enamoran

04 Sumario

Tendencias

06 Grupo KBV: "para afrontar los retos futuros es importante pertenecer a un grupo fuerte"

10 Formica: "valor y estética en muebles que perduran"

14 Grupo K3: "nos comprometemos a dar un servicio de atención al cliente excepcional"

18 Cemevisa refuerza su servicio de logística

20 Peka: 60 años de pasión y compromiso

22 Entrevista con Albert Viladrosa, CEO de Frecan, SLU

26 AMC celebra su asamblea más numerosa hasta la fecha

30 Cocinas para todos: adaptación a usuarios senior y con movilidad reducida

38 Breves





AMC

42 Breves

Producto

46 Milán, crisol de tendencias mundiales para la cocina

68 Soluciones de aspiración discretas, potentes y silenciosas









Ferias

77 Entrevista con Daniel Marco, Director de Espacio Cocina SICI

80 Buenas sensaciones en FIMMA + Maderalia 2024

86 Las nueve cocinas de Casa Decor 2024

90 Breves

- 91 Calendario
- 92 Empresas asociadas
- 98 Anunciantes









Con la reciente adquisición de Doca, el Grupo KBV se constituye como uno de los grandes líderes nacionales en la fabricación de mobiliario de cocina, con una facturación anual aproximada de 50 millones de euros

Grupo KBV: "para afrontar los retos futuros es importante pertenecer a un grupo fuerte"

mediados de abril, el grupo KBV, empresa participada por Abac Capital y propietaria de OB Cocinas y Delta, compró al fabricante tarraconense de cocinas Doca, dando lugar así al grupo fabricante de muebles de cocina líder a nivel nacional, con una facturación cercana a los



Tras un 2022 en el que había cierta curiosidad en el sector, hemos pasado a un 2023 y 2024 en el que cada vez más actores coinciden en que para poder afrontar los retos futuros es importante pertenecer a un grupo fuerte.

¿Cuál es la estrate-

gia de crecimiento del grupo KBV tras

la adquisición de

En el grupo KBV con-

tinuamos explorando

oportunidades en el

mercado y no descar-

tamos nuevas incorpo-

raciones en el futuro.

Doca?

50 millones de euros (20 de OB, 15 de Delta y otros 15 de Doca) y una red comercial de más de un millar de puntos de venta. Con las marcas Delta, OB Cocinas y Doca, y fábricas en La Rioja, Córdoba y Tarragona, el Grupo KBV emplea a más de 300 personas y vende sus cocinas, en España, Francia, EE.UU. y Portugal, por citar a los principales. Nos cuenta más detalles del grupo su CEO, Luis Vicens.

Adicionalmente, vamos a seguir explotando las sinergias en las compañías que actualmente forman nuestro grupo para seguir creciendo orgánicamente.

Recientemente han sumado Doca al proyecto de KBV. ¿Por qué? ¿Qué hace a Doca un buen candidato para ustedes?

La marca Doca es el complemento perfecto al portfolio que teníamos con OB y Delta. Doca cubre el segmento más premium del mercado y tiene una presencia internacional muy importante. Lo que nos abre muchas oportunidades para continuar con la estrategia de crecimiento del grupo KBV.

• Describa su principal producto para el sector cocina.

El Grupo KBV centra su actividad en la fabricación de muebles de cocina. Pero nuestra oferta es mucho más global y nos definimos como proveedores de soluciones para amueblar el hogar. Nuestros clientes pueden encontrar en nuestro portfolio muebles para el salón, muebles de baño o soluciones de ordenación como los armarios y los vestidores.

SOLUCIONES PARA EXTERIORES Preparados para la intemperie

- · Veosys: bisagra de acero inoxidable. Una todoterreno con una gran resistencia a la corrosión.
- · InnoTech Atira: personalización sin límites y diseño con carácter gracias a sus contornos rectos.
- · Quadro Compact: corredera especialmente diseñada para ambientes húmedos, fríos o cálidos.

Más información:





TENDENCIAS entrevista

Las tres empresas que conforman el Grupo KBV nos permiten dar soluciones desde el segmento medio hasta el seamento más premium. La capacidad productiva y el conocimiento de los distintos materiales nos permiten ofrecer todo tipo de soluciones fabricadas en casa. En nuestras fábricas: hacemos



Cocina Fenice Bronzo de Doca.

nuestros propios cascos, lacamos, trabajamos los chapados de madera, y hacemos nuestra propia perfilería de aluminio para vitrinas y accesorios.

 Hablemos de servicio. Enumere los servicios añadidos o relacionados con sus productos, ofrecidos por su empresa.
 ¿Con qué plazos de entrega trabajan? ¿Qué garantía tienen sus productos?

Gracias al alto nivel de capacitación de nuestro equipo, podemos ofrecer todo tipo de soluciones que se adapten al deseo del cliente y a las características del espacio a reformar. La flexibilidad y la adaptación son un valor añadido que nuestros clientes aprecian especialmente, al igual que la fiabilidad de las entregas, que garantizamos en plazos y cuidado, por usar transporte propio.

• ¿En qué canales tienen más presencia?

Nuestros canales más importantes son el retail y la construcción.

¿Cuál es la política de expansión de la empresa a corto y medio plazo?

El proyecto de crecimiento de KBV tiene dos estrategias principales. Una estrategia que busca un crecimiento inorgánico, mediante la adquisición de empresas ya establecidas en el mercado, y una estrategia de crecimiento orgánico que se concreta en cada una de las marcas de nuestro portfolio. Cada una de las marcas tiene una estrategia diferenciada y personalizada que

combina desarrollo de producto, presencialidad homogénea en todo el territorio, incremento de presencia en el extranjero y desarrollo de la marca.

• ¿Cómo siguen sus productos/servicios las tendencias en el diseño de mueble de cocinas? En KBV tenemos la suerte de contar con

equipos de diseño pro-

pios. Unos equipos con mucha experiencia en el sector y que no solo saben trasladar las tendencias del mercado a nuestra gama, sino que son creadores de tendencia. Nuestras colecciones disponen de acabados y puertas exclusivas que se han gestado internamente y que nos dan una exclusividad y diferenciación claves para nuestros clientes.

• ¿Cómo cerraron el ejercicio 2023 y que previsiones tienen de cara a 2024?

Cerramos el 2023 por encima del 2022, lo que nos ha permitido ganar cuota de mercado ante una situación de decrecimiento sectorial. Esto nos anima a seguir con la estrategia del Grupo KBV, que ha consistido en dar continuidad a las marcas. Todas las empresas de nuestro portfolio son marcas de éxito en su segmento. Con reconocimiento sectorial y cuya aportación a la cadena de valor de nuestros clientes es diferencial y destacada. Por último, y no por ello menos importante, debemos mencionar a los equipos internos, cuya dilatada experiencia y saber hacer, están haciendo este crecimiento posible.

• ¿Por qué forman parte de AMC y qué esperan de la asociación?¿Qué creen que pueden aportar ustedes a AMC?

Estamos asociados prácticamente desde nuestra creación. De la AMC esperamos que potencie la marca España en el sector de la cocina y nos ayude a generar sinergias con otros actores del sector. Además de ser miembros, participamos en muchos de los eventos que organiza y yo, personalmente, soy vocal de la asociación.

https://www.kbv-group.com/

silestonexM

MINERAL HYBRIQ SURFACES



La nueva generación de Superficies Minerales Híbridas

Designed by **COSENTINO**

SENSACIÓN DE PIEDRA NATURAL

PATRONES Y DISEÑOS ÚNICOS ALTA RESISTENCIA ACABADO

MAX. 10% SÍLICE CRISTALINA SELECCIÓN EXCLUSIVA

Entrevista con íñigo Badía Collada, Country Manager IBITEX (Iberia, Italia & Export) de Formica Group

Formica: "valor y estética en muebles que perduran"



ecir Formica es referirse al exitoso y conocido laminado decorativo que sigue marcando tendencia en el mercado. Pero, ¿quién está detrás? Hablamos de una empresa surgida el año 1913 en EE.UU. cuya filial ibérica cuenta con más de 43.500 metros cuadrados en sus instalaciones de Valencia, Madrid, Barcelona y Bilbao; que da trabajo a más de 200 personas y que factura unos 50 millones de euros de sus ventas en España, Portugal, Italia, el arco mediterráneo, Oriente Medio y Australasia.

Hablamos con Íñigo Badía Collada, Country Manager IBITEX (Iberia, Italia & Export) de Formica Group.

• Describa su principal producto para el sector cocina.

Formica, como creador original del laminado decorativo de alta presión, y hoy en día considerado el punto de referencia en el mercado, marcó un antes y un después en el mobiliario residencial, principalmente en las aplicaciones verticales y horizontales en la cocina. Su aportación a la creatividad y el diseño cambiaron la forma de entender la construcción moderna. Nuestra esencia está basada en la calidad y durabilidad del producto sin renunciar a las últimas tendencias decorativas e innovación técnica. Mientras otras alternativas de materiales presentes en el mercado apuntan a un producto estéticamente aceptable, pero de corta vida y menor durabilidad, Formica brinda soluciones que perduran en el tiempo con el mismo esplendor desde el primer hasta el último día. Formica acompaña a la marca dando valor al mueble sin deterioro a ojos del consumidor.

 Hablemos de servicio. Enumere los servicios añadidos o relacionados con sus productos, ofrecidos por su empresa.
 ¿Con qué plazos de entrega trabajan? ¿Qué garantía tienen sus productos?

Formica Group tiene 5 puntos de entrega en la península, además de una planta de fabricación única en nuestro territorio. Esto nos hace ser imbatibles en cuanto a huella de carbono originada en transporte sin renunciar a los plazos Nº1 del mercado.



TENDENCIAS entrevista



Podemos oscilar entre recogida inmediata, hasta 3-4 semanas, en función de volumen o complejidad. Colaboramos con una red de distribuidores y transformadores que nos permiten llegar hasta el rincón mas lejano de nuestra geografía. En los últimos años, alcanzamos la cifra de más de 1.500 clientes facturados. Pero para nosotros cada uno es único y especial. Su historia, su familia, su futuro,... esperamos continúe ligado a Formica por muchos años.

• ¿Cuál/es ha/n sido sus últimos lanzamientos (explíquelos brevemente) y qué respuesta están recibiendo por parte del mercado?

Además del sector propiamente de mobiliario de cocina, Formica está presente en diferentes áreas tan variopintas como el transporte marítimo, los autocares, hostelería o los vehículos camperizados. La experiencia en diferentes segmentos nos permite cruzar experiencias y desarrollar tecnologías que serán la base de nuestro futuro. La resistencia superficial de nuestras soluciones, los núcleos color, los laminados metálicos de alta resistencia y, por supuesto, nuestros laminados Younique personalizados con el diseño del cliente, fabricados en pocos días, son solo algunos de nuestros puntos diferenciadores. Un dato:la mayoría de las mesas de terraza decoradas que día a día resisten a la intemperie son Formica. iSalud!

• ¿En qué canales tienen más presencia?

Históricamente, la mayoría de nuestro negocio se canalizaba mediante el cliente fabricante de mobiliario. Actualmente, estos canales se dividen en distribución, fabricantes, OEM y carpintero instalador, etc. Yo diría que más importante que nuestra presencia en puntos de venta, merece la pena resaltar la labor de prescripción que realiza el equipo Formica. Asistencia diaria en forma de visita, evento, o formación on site donde compartimos conocimiento y experiencia con aquellos que definen o proyectan nuestros espacios futuros. Esta información será de suma utilidad para acertar en la selección de materiales que realmente represente el deseo del cliente final.

¿Qué buscan nuestros clientes? ¿Qué valoran? ¿Qué representa su marca? Siempre encontramos soluciones que sorprenden.

• ¿Cuál es su política de expansión a corto y medio plazo?

Actualmente, Formica pertenece al grupo Internacional Broadview. Un equipo líder mundial enfocado al mundo del laminado de alta presión. Su participación ha traído un nivel de profesionalidad en la gestión y de ilusión extraordinarios. Actualmente, nuestra estrategia pasa por consolidar una posición líder en el mercado peninsular en segmentos más tradicionales y crecer en segmentos de valor donde la calidad del producto prime sobre la rapidez o el coste. Sin olvidarnos, por supuesto, de nuestra presencia internacional, que actualmente nos aporta más del 20% de nuestro negocio.

• ¿Cómo siguen sus productos/servicios las tendencias en el diseño de mueble de cocinas?

Nuestro grupo dispone de dos centros creados ad hoc para el desarrollo de nuevas soluciones: desde el punto de vista de innovación en productos y tecnología tenemos "Nemho". Y desde el posicionamiento, tendencias y comercialización nos asiste "Musa". Una combinación de perfiles perfecta. Innovación norte europea y tendencia italiana. No podríamos haber pedido más.

• ¿Cómo han cerrado el ejercicio 2023 y qué previsiones tienen de cara a 2024?

Tras un año 2022 marcado por la alta volatilidad de materias primas y energía, Formica Group finalizó el ejercicio 2023 con un crecimiento positivo que, añadido a los proyectos de ahorro, nos permiten encarar nuestros próximos años con gran fortaleza. Las cifras son importantes, no cabe duda, pero creemos en el largo plazo y consideramos que nuestro mayor logro ha sido mantener la confianza de nuestra base de colaboradores/ clientes en momentos donde las dificultades de suministro y las rigideces del mercado, nuevamente, demostraron que Formica es el colaborador en quien confiar. www.formica.com



reddot winner 2024





ESPACIOS ÚNICOS PARA FAMILIAS ÚNICAS.



El esfuerzo para cumplir los plazos de entrega acordados y la comunicación constante y fluida con el cliente para informarles sobre el estado de su pedido son las señas de identidad de este distribuidor canario de cocinas

Grupo K3: "nos comprometemos a dar un servicio de atención al cliente excepcional"

I Grupo K3 es una empresa distribuidora de equipamiento de cocina nacida el año 2013 en el municipio tinerfeño de Arona, al sur de la isla, donde cuenta con una exposición de unos 250



En nuestra empresa nos diferenciamos por nuestro excelente servicio posventa y, además, trabajamos con las principales marcas del sector. Tenemos la flexibilidad para

metros cuadrados. Esta pequeña empresa, que factura cerca de medio millón de euros al año y da trabajo a tres personas, es el representante para Canarias de la empresa Amorim, fabricante de pavimento y revestimiento de paredes de corcho. Si bien ha realizado proyectos en todo el territorio nacional, su ámbito de actuación se centra principalmente en Canarias. A continuación, más detalles de la empresa.

• Describa su principal producto para el sector cocina.

La cocina es mucho más que una simple habitación en el hogar; es el corazón de la casa, donde se reúnen familiares y amigos para compartir momentos inolvidables. En Grupo K3 nos aseguramos de darle la importancia que se merece, proporcionando atención personalizada al cliente de principio a fin, con profesionales con más de 25 años en el sector. Nos encargamos de todos los detalles técnicos, desde la medición de la cocina hasta la instalación y, gracias a nuestros diseños personalizados, convertimos sus sueños en realidad.

ajustarnos a los gustos, necesidades y presupuesto de nuestros clientes en todo momento. Esto nos permite ofrecer soluciones personalizadas que satisfacen tanto sus requisitos específicos como sus expectativas de calidad y servicio.

 Hablemos de servicio. Enumere los servicios añadidos o relacionados con sus productos, ofrecidos por su empresa.
 ¿Con qué plazos de entrega trabajan? ¿Qué garantía tienen sus productos?

Nuestros servicios adicionales relacionados con nuestros productos incluyen:

- -Asesoramiento personalizado en la selección de productos.
- -Instalación profesional por parte de nuestro equipo técnico.
- -Servicio de atención al cliente para consultas y asistencia postventa.
- -Garantía de satisfacción del cliente, asegurando que estén satisfechos con su compra.





TENDENCIAS entrevista



En cuanto a los plazos de entrega, trabajamos con un período de entre 2 y 6 semanas, dependiendo del producto y la disponibilidad. Nos esforzamos por cumplir con los plazos de entrega acordados y mantenemos una comunicación constante con nuestros clientes para informarles sobre el estado de su pedido.

Por otra parte, ofrecemos una garantía de 2 años para el mobiliario, que cubre defectos de fabricación, y una garantía de 3 años para los electrodomésticos. Estamos comprometidos a garantizar la calidad y durabilidad de nuestros productos, y a proporcionar un servicio de atención al cliente excepcional en caso de cualquier problema o preocupación.

¿Cómo siguen sus productos/servicios las tendencias en el diseño de mueble de cocinas?

Nuestros productos y servicios están constantemente al tanto de las últimas tendencias en el diseño de muebles de cocina y cocinas. Participamos activamente en ferias y eventos relacionados con el sector, donde exploramos las últimas innovaciones, materiales y estilos en el diseño de cocinas. Esta participación nos permite mantenernos actualizados con las tendencias emergentes y nos brinda la oportunidad de colaborar con los principales actores del sector para ofrecer a nuestros clientes productos y servicios que estén a la vanguardia del diseño y la funcionalidad en cocinas.

• ¿Por qué han decidido asociarse a AMC y qué esperan de la asociación?¿Qué creen que pueden aportar ustedes a AMC? Nos asociamos a AMC debido a su reputación en la industria de muebles de cocina y esperamos de esta asociación una colaboración fructífera que nos permita ofrecer a nuestros clientes productos de la más alta calidad y estar a la vanguardia de las tendencias del sector. Confiamos en que esta asociación nos brindará acceso privilegiado a las últimas novedades, tecnolo-

gías y materiales en el diseño de cocinas, lo que nos permitirá mejorar nuestra oferta y satisfacer las necesidades de nuestros clientes de manera más efectiva. Estamos emocionados por trabajar junto a AMC para impulsar la excelencia en el diseño y la funcionalidad de cocinas, y estamos seguros de que esta asociación será mutuamente beneficiosa para ambas partes y para nuestros clientes.

• ¿Cuántas referencias ofrecen y qué modelos de cocina son los mejor comercializados?

Ofrecemos más de 100 referencias de encimeras, además de puertas de cocina en una amplia variedad de materiales, incluyendo polilaminados, acrílicos, estratificados, maderas macizas, semimacizas, y rechapadas, termolaminados y lacados. Entre los modelos de cocina más comercializados se encuentran aquellos que ofrecen una combinación de diseño moderno, durabilidad, estética y versatilidad, adaptándose a las necesidades y preferencias de nuestros clientes. Estos modelos destacan por estar fabricados con materiales como el PET, el acrílico, el polilaminado y el estratificado, los cuales reúnen una combinación ideal de características que los convierten en opciones populares entre nuestros clientes.

• ¿Cómo cerraron el ejercicio 2023 y qué previsiones tienen de cara a 2024?

El ejercicio 2023 concluyó satisfactoriamente, mostrando un desempeño estable y consistente. Sin embargo, mantenemos una visión optimista de cara al año 2024, con la firme convicción de mejorar considerablemente nuestros resultados. Estamos comprometidos a implementar estrategias proactivas y a aprovechar oportunidades emergentes para impulsar el crecimiento y la prosperidad de nuestra empresa en el próximo año.

• ¿Cómo valoran la pasada edición de Espacio Cocina-SICI en septiembre 2022 con Hábitat? ¿Qué esperan de la edición de este 2024?

La edición pasada de Espacio Cocina-SICI en septiembre de 2022 junto con Hábitat nos brindó una valiosa oportunidad para observar las últimas tendencias y novedades en muebles de cocina. Nuestra asistencia nos permitió obtener una visión más amplia del mercado y establecer contactos clave en la industria. Para la edición de 2024, esperamos seguir participando activamente como espectadores y continuar aprendiendo y creciendo con cada experiencia.



Cemevisa ha incorporado recientemente un nuevo programa para el seguimiento de pedidos que le permite tener la trazabilidad de toda la mercancía que sale de sus instalaciones y, a sus clientes, la posibilidad de realizar el seguimiento de los pedidos

Cemevisa refuerza su servicio de logística



Rubén Presmanes, Director de Logística de Cemevisa.

emevisa tiene muy claro la importancia del servicio. Por eso, su apuesta por la logística es clara. En este sentido, como explica Rubén Presmanes, director de Logística de Cemevisa y de las Plataformas Norte, se trata de un tema prioritario: "Sabemos de la importancia de las entregas en nuestro sector y lo tenemos muy presente, es por ello que nos adaptamos siempre a sus necesidades, entregando la mercancía en menos de 24h o en 6/8 semanas según nos demandan".

De este modo, Cemevisa cuenta con nueve plataformas de distribución que les permiten dar servicio en Aragón, Asturias, Baleares, Cantabria, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Cataluña, Levante, Galicia, Madrid, Murcia, País Vasco, Navarra y La Rioja. Asimismo, la empresa dispone también de una flota de 70 camiones que realizan las entregas diarias a los clientes.

Por otro lado, Cemevisa tiene igualmente una web que es una herramienta ad hoc para que la tienda haga sus presupuestos, pedidos y que, según Presmanes, es muy valorada por todo el sector. De este modo, el director de Logística de Cemevisa destaca: "no somos un proveedor más, sino un partner para nuestros clientes. Estamos aquí para brindarles apoyo integral en todas sus necesidades".

Nuevo software

Un ejemplo del compromiso de Cemevisa con el servicio y su apuesta por la logística es la reciente implementación de un nuevo software que, como explica Rubén Presmanes, les permite tener la trazabilidad de toda la mercancía que sale de sus instalaciones. "Todo el producto lo tenemos controlado y podemos ver "in situ" qué problemas y dónde suceden para dar solución inmediata", apunta. Así, gracias a este nuevo software, los clientes disponen de la información de la situación del albarán en todo momento, sin tener que llamar como hasta ahora a la oficina o al propio transportista. Además, se trata de un programa diseñado expresamente para los clientes de Cemevisa y muy fácil de utilizar: los clientes reciben un email con el tracking del pedido y pueden realizar el seguimiento del estado de los albaranes, independientemente de la agencia a través de la cual se le ha enviado la mercancía. Este avance tecnológico también ha permitido a la compañía eliminar por completo los albaranes en papel, siendo así más respetuosos con el medio ambiente.

Como nos cuenta el responsable de logística de Cemevisa, la implementación del software ha sido un proceso largo, por su complejidad, que les ha llevado casi 18 meses de trabajo y que seguirá con mejoras continuas. "Tenemos 9 plataformas y, en cada una de ellas, hay diferentes empresas logísticas, autónomos o agencias logísticas externas que hemos tenido que integrar, junto con sus vehículos. También dedicamos mucho tiempo a cada plataforma para realizar correctamente la integración paso a paso. Con cada plataforma hemos estado entre 45/60 días en fase de pruebas".

www.cemevisa.com



Peka, fabricante suizo de herrajes, celebra su 60 aniversario repasando sus seis décadas de innovación, trabajo y pasión

Peka: 60 años de pasión y compromiso



Los hermanos Beni y Sandra Weber, actuales responsables de Peka.

ste 2024, Peka cumple 60 años desarrollando y fabricando innovadoras soluciones de almacenamiento para la industria de la cocina y el mueble. Se trata de una efeméride que permite a la empresa suiza repasar su largo camino hasta aquí.

De hecho, los inicios de la empresa no fueron fáciles. Peka comenzó fabricando guías de rodillos para cajones extraíbles, un mercado difícil y saturado entonces al que se unió la crisis de la industria de la construcción suiza. En este contexto de dificultad, Ernst Weber contrató a su hijo Peter como director técnico, quien impulsó una cultura basada en la innovación de producto. Así, Peter Weber se dedicó a escuchar a los clientes y se puso a trabajar con ellos para resolver juntos sus desafíos.

Innovación

Uno de los primeros productos diseñados específicamente para la industria fue la despensa de madera con guías laterales que con el tiempo se mejoró, dando lugar a lo que hoy conocemos



como Despensa Hochschrank Standard, que sigue siendo uno de los productos favoritos del mercado. A lo largo de los 60 años de historia de la empresa, surgieron muchos productos innovadores que el mer-

El Magic Corner en sus inicios.

cado recibió con gran interés y que se han convertido en un estándar. Como el Magic Corner. "Cuando mostramos el producto por primera vez en la Interzum de 1989, fue tal el entusiasmo que el público literalmente desbordó nuestro stand", recuerda Peter Weber. Y aún hoy, la empresa sigue siendo un referente en tecnología, calidad y diseño, como demostró el año pasado con el lanzamiento del Oeko Complet Aqua, un sistema pionero de gestión de residuos, que permite albergar sistemas de filtrado y hervidores de agua, todo en un solo mueble. Peka siempre ha tenido la aspiración de llevar al mercado ideas originales. Más de 70 patentes internacionales suscriben esta capacidad de innovación y hacen que sus productos destaquen frente a las copias.

Peka está inseparablemente ligada a la familia Weber. Fundada por Ernst en 1964, creció y se internacionalizó de la mano de Peter y hoy, la empresa está dirigida por Beni, de la tercera generación. En estos 60 años, la familia Peka ha crecido enormemente y la convivencia es parte de la estrategia de la firma. "Una empresa de producción como la nuestra no vive de los productos, sino de las personas que desarrollan, producen y venden los productos", resume Beni Weber. Así, como explican en Peka, "en Mosen, Suiza, estampamos, soldamos, experimentamos, reímos, montamos, discutimos, planificamos, empaquetamos y hacemos muchas cosas más. Con pasión, optimizamos procesos, completamos cursos de formación y perfeccionamos productos y servicios". Junto con sus empleados, Peka también crece para desarrollar muchos más productos de valor especial que perdurarán por mucho tiempo.

www.peka.com

Cocinas bellas y atemporales, gracias a **Neolith**







De izquierda a derecha, Neolith Calacatta Roma, Neolith Cappadocia Sunset y Neolith Everest Sunrise.

través de sus últimos modelos, Everest Sunrise, Cappadocia Sunset y Calacatta Roma, Neolith responde a la actual tendencia de las cocinas abiertas y ordenadas, fáciles de mantener, funcionales, atractivas,...donde poder vivir nuevas experiencias y poder compartirlas. En este sentido, con sus nuevos lanzamientos, Neolith sigue a la búsqueda constante de la perfección y se inspira tanto en las maravillas de la naturaleza como en el estilo que desprende la arquitectura clásica para crear cocinas que responden a estos parámetros y que, además, rinden un tributo a la belleza atemporal.

Estos nuevos modelos están realizados con una selección de materias primas naturales, son 100% reciclables y no añaden sílice cristalina a su formulación. Se caracterizan por su diseño exclusivo, funcionalidad y durabilidad y por poseer unas propiedades técnicas superiores.

Basado en el esplendor de la Antigua Roma, **Neolith Calacatta Roma**, rinde homenaje al mármol italiano de Carrara, combinando la elegancia clásica con la sofisticación moderna. Sus vetas ocre y gris destacan sobre el fondo blanco, otorgando sobriedad y distinción. Es una opción ideal para espacios que requieren un toque de lujo y refinamiento, manteniendo al mismo tiempo la durabilidad y la funcionalidad.

Neolith Cappadocia Sunset transporta a la región de Capadocia, en el centro de Turquía. Esta zona lleva habitada durante miles de años y es el hogar de algunas de las formaciones rocosas más fascinantes del mundo. Ciudades subterráneas o paisajes lunares

provocados por erupciones volcánicas, así como los movimientos primitivos de la Tierra, han servido de inspiración para crear este modelo. Cappadocia Sunset evoca las texturas, el movimiento y el dinamismo de la región turca, sin comprometer la elegancia, neutralidad en el color y equilibrio que caracterizan a Neolith.

Por su parte, **Neolith Everest Sunrise** captura la serenidad y la majestuosidad del pico más alto del mundo, el Monte Everest. Representa una cuarcita impecable y perfectamente equilibrada que combina el color delicado y tranquilo que evocan las montañas del Himalaya y una chispa y brillo sutil de oro que nos transporta a los amaneceres desde su cima. Transmite elegancia, exclusividad y pureza y está diseñado para ser el centro de cualquier espacio de cocina o baño, iluminando cualquier estancia.

Cada uno de estos modelos se convierte en una obra de arte que no sólo transforma los espacios, sino que cuenta una historia única, a la par que aporta elegancia y funcionalidad.

Las superficies Neolith son altamente resistentes al rayado, las altas temperaturas y los rayos UV, y sus colores no se desvirtúan con el paso del tiempo y el uso continuado, incluso en los entornos más exigentes.

Neolith, recientemente, resultó ganadora de la 1ª mención del Premio al Mejor Proyecto Casa Decor 2024, que pone de manifiesto la innovación, diseño y sostenibilidad por la que Neolith aboga en todas sus creaciones y que además demuestra el carácter sostenible de la firma.





Albert Viladrosa

CEO de FRECAN, SLU

"No hay dudas en el mercado de lo que es y de lo que ofrece **Frecan**"

www.frecan.es

• Frecan ha vivido recientemente un importante cambio de propiedad que supone la salida de Gemba y la entrada de un nuevo socio fabricante de electrodomésticos . ¿A qué obedece este movimiento?

Normalmente, un fondo de inversión tiene un periodo establecido para generar la plusvalía prevista. En nuestro caso, Gemba decidió desinvertir por motivos de rentabilidad óptima y muy positiva. El nuevo socio industrial es un fabricante de componentes de electrodomésticos que espera obtener un mayor conocimiento del segmento de mercado donde Frecan opera desde hace tiempo.

 ¿Cuál es la solvencia, la dimensión y la experiencia de la sociedad que controla ahora Frecan?

Nuestro nuevo socio industrial tiene una solvencia contrastada en el sector de componentes electrónicos y gestiona dos plantas productivas para centrar su actividad en el sector electrodoméstico y otros. ¿De qué manera este movimiento va a afectar a Frecan a nivel de instalaciones, plantilla, estructura de negocio, estrategia de producto y expansión y relación con proveedores y clientes?

Pues, francamente, de una manera muy positiva, ya que uno de los puntos más interesantes para el futuro de Frecan es la capacidad real de crecimiento tanto comercial como industrial. Recientemente, hemos ampliado nuestra plantilla de personal fijo en nuestra producción y hemos ampliado el departamento de Exportación para poder acometer a corto plazo el plan de negocio inicial para esta nueva etapa.

Desde el punto de vista estratégico, vamos a consolidar nuestra posición en el mercado de mueble de cocina europeo, potenciando los productos manufacturados en Frecan y añadiendo otros productos muy interesantes para nuestro canal único de distribución.

Nuestro plan de negocio a medio y largo plazo se enmarca en esta misma estrategia definida recientemente y debe ser un modelo a seguir en nuestra actividad internacional. En este sentido, nuestra actividad en 24 países significa una inmejorable oportunidad para poder crecer y aumentar nuestra cifra de negocio. La relación con nuestros proveedores se ve mejorada, si cabe, al poder describir un plan de negocio y visión a largo plazo, requisito muy habitual en un socio industrial que focaliza sus esfuerzos en el crecimiento y no en el resultado a corto plazo. El conjunto de clientes y mercados atendidos por Frecan esperan una mayor relación y objetivos comunes al poder ofrecer a futuro nuevas líneas de negocio que se enmarcan en el entorno habitual del estudio de cocina.



DUALÍZATE

LED DUAL



Luz cálida de 2.700 K

Luz fría de 5.000 K

TENDENCIAS entrevista



Fábrica de Frecan en Sentmenat (Barcelona).

• El papel de fabricantes ha sido siempre un rasgo definitorio y diferenciador de Frecan. ¿Qué porcentaje de su catálogo se produce en Sentmenat y cuál es la viabilidad de dicha planta tras el cambio de propiedad?

Nuestra cifra de negocio está basada en producción propia, ya que representa un 80% de nuestra cifra total. Sin duda, nuestro ADN está basado en nuestra capacidad industrial, en nuestro I+D+i, en nuestro laboratorio de test y ensayos y, sobre todo, en nuestro activo humano.

En términos de rentabilidad, Frecan siempre ha focalizado sus esfuerzos en la especialidad de sus productos y soluciones. Nuestros competidores industriales son de un tamaño absolutamente distinto y Frecan es una empresa reconocida en el sector nacional e internacional por su dinamismo y cercanía al mercado, pudiéndose adaptar con mayor rapidez a nuevas tendencias o necesidades.

En términos de viabilidad, y como he dicho anteriormente, una de las razones de este cambio de propiedad ha sido la rentabilidad por lo que nuestra actual estructura de costes y gestión empresarial no solo se mantiene sino que se va a mejorar. Siendo el 80% de nuestro negocio lo que representa la producción propia, es evidente que vamos a potenciar todavía más la viabilidad de nuestra planta productiva. Sirva como ejemplo la ampliación de inversiones en activos industriales desde la entrada de nuestro nuevo socio.

• ¿Cómo fueron los resultados de Frecan en 2023 y qué previsiones hay para el cierre de 2024 y 2025?

Los resultados operativos del 2023 han sido excelentes. La previsible caída de la actividad internacional por el entorno económico y geopolítico ha sido compensado por un mayor resultado

en la actividad nacional. Nuestra previsión para este 2024 y 2025 es positiva, ya que queremos ampliar las actuales líneas de negocio con la incorporación de nuevos productos y de una marca premium propiedad de Frecan, de la cual podremos dar más detalles en unos meses. Esta estrategia será común para el mercado nacional y para el conjunto de la actividad internacional.

• El de Frecan no ha sido el único movimiento vivido en el sector de campanas extractoras a

nivel nacional. ¿Cómo ve actualmente el mercado en cuanto a presencia de marcas y de qué manera Frecan destaca entre sus competidores?

Pues de una manera muy clara: Frecan es una empresa fabricante, con un ADN explícito, con una estrategia clara y con una seriedad acreditada en el tiempo. Cada empresa o cada marca deben tener una identidad que las haga distintas de sus competidores. En Frecan, nuestro mensaje ha sido y es siempre el mismo. No hay dudas en el mercado de lo que somos, de lo que ofrecemos, de nuestros argumentos diferenciales y de nuestra identidad.

 Háblenos de las tendencias que siguen sus novedades de producto.

La evolución es evidente en nuestro sector. La tendencia en extracción se puede resumir en una palabra: recirculación. Frecan es el único fabricante europeo que ofrece hoy CINCO sistemas distintos de recirculación.

En relación a las placas de cocción, cada vez más se asocia la cocción a la extracción. Es evidente que las campanas de superficie han impactado y ayudado a que así sea. Por eso Frecan inició en su día una línea de placas de inducción que complementa nuestras campanas no solo desde el punto de vista comercial sino industrial, ya que en nuestra inducción el usuario encuentra los mandos o sensores para operar la campana de Frecan.

En relación a la gama de agua, nuestro actual portfolio ha significado un cambio importante por las novedades de medidas, acabados y materiales en fregaderos y por el cambio importante de gama en grifería donde, por ejemplo, podemos personalizar la maneta de un tipo de grifería con un material muy conocido y común en los proyectos de cocina.



Despensa compacta con extraíble frontal para orden y claridad organizativa en elementos estrechos. Cuando las cosas se ponen difíciles en la planificación de la cocina, el armario alto Standard acude al rescate.

peka

Luzernerstrasse 20, 6295 Mosen, Switzerland T +41 41 919 94 20, www.peka.com

Este armario alto es fácil de abrir incluso cuando está completamente cargado. Y como es accesible sin restricciones desde ambos lados, el armario alto Standard se puede usar en cualquier lugar.





El pasado 14 de mayo, en el marco de la feria FIMMA + Maderalia 2024, la Asociación de Mobiliario de Cocina, AMC, celebró su Asamblea General número 45, con la asistencia de más de 160 profesionales

AMC celebra su asamblea más numerosa hasta la fecha

Sebastián Acedo y Juan Luis Salvador, director y presidente de AMC, respectivamente, fueron los encargados guiar el evento. Tras repasar las cuentas del ejercicio anterior, se eligieron los cuatro nuevos miembros de la junta, en sustitución de los salientes José Manuel Pabón (Inko Cocinas), Anatoli Jiménez (Hítalo), Moisés Castillo (Pando) y Jordi Escalada (Whirlpool). De las candidaturas presentadas fueron nombrados Jesús García de la Mora (Delamora Cocinas); Jesús Clemente (Cocinas Alve); Marcos Fábregas (Häfele) y Santiago Palop (Emuca). Juan Luis Salvador agradeció el trabajo de los miembros de la junta salientes y dio la bienvenida a los nuevos.

Igualmente, se comentó el movimiento de asociados desde la anterior asamblea de 2023, con 14 altas y 4 bajas que dejan a la asociación con 133 asociados y 137 marcas representadas de los que el grupo más numeroso, con un 43%, son los fabricantes de mobiliario de cocina. En este punto, el presidente de AMC, Juan Luis Salvador señaló la diversificación y apertura de AMC hacia otros sectores relacionados, como el del mueble de hogar, en línea con lo que pide el mercado.

Espacio Cocina SICI

El punto siguiente se dedicó a la próxima edición de Espacio Cocina SICI, prevista en Valencia del 30 de septiembre al 3 de octubre. Daniel Marco y Rohan Fuster, responsables del salón en Feria Valencia, comentaron que las previsiones son muy buenas y se superarán los números de la edición de 2022.



Así, según explicaron, los pocos espacios disponibles se terminarán de confirmar en breve, por lo que el "lleno total" desde el punto de vista de la oferta está asegurado. Salvador también confirmó que hay ya 25 expositores fabricantes de muebles de cocina frente a los 14 de la edición de 2022 y explicó y mostró imágenes del nuevo espacio AMC Kitchen Lab de la feria, diseñado por Ximo Roca.

En este sentido, la mayor presencia de fabricantes de mobiliario de cocina y también de firmas extranjeras es ya un éxito, como comentó Juan Luis Salvador. Igualmente llena estará la feria Hábitat en la que se integra Espacio Cocina SICI, como explicó su director, Daniel Marco. En concreto, SICI ocupará el nivel 3 del pabellón 4. Según Marco, la tienda de mueble, visitante mayoritario de la feria Hábitat, está demandando cada vez más cocinas, por lo que la muestra es una oportunidad para las empresas que participen de este sector. Los convenios suscritos con los colegios de arquitectos e interioristas y la apuesta por el contract y los hoteles que se potenciará en la próxima cita de Hábitat Valencia beneficiará a todos los expositores.

Igualmente, Sebastián Acedo repasó las diferentes actividades organizadas o en las que participó AMC el pasado año, como visitas a empresas, jornadas técnicas y encuentros con otras asociaciones sectoriales, tanto nacionales como de otros países. Aquí tomó la palabra José Ramón Revert, presidente de Federación Hábitat de España (FhdE), de la que forma parte AMC. Revert dijo que han logrado constituirse como el principal

TENDENCIAS

interlocultor con las instituciones públicas para defender los intereses de la industria española del hábitat.

Más acciones de AMC mencionadas por Acedo fueron la colaboración con escuelas de diseño, las nuevas incorporaciones al Certificado de Sostenibilidad o el certificado para instaladores de mobiliario. Igualmente, recordó la gestión de subvenciones, la bolsa de empleo, las circulares o los informes sectoriales.

Por otro lado, la Asamblea de AMC, a iniciativa de Francisco Dávila de Mobalco y vocal de la junta directiva, quiso reconocer también el reciente Red Dot Award conseguido por la empresa asociada Rekker. Precisamente, su responsable, Javier Castilla, dijo que las firmas de AMC han de sacudirse los complejos, porque el producto de "la buena cocina hecha en casa" está en su meior momento y animó a todo el mundo a soñar a lo grande.

Seguidamente, Maripi Robles, de la agencia de comunicación "No solo una Idea", partner de AMC, habló de la importancia de la imagen para las empresas. También explicó algunas acciones impulsadas para dar a conocer lo bueno que hacen las empresas del sector en programas, medios y podcasts para llegar a actuales y potenciales compradores con una imagen fresca y natural, como la campaña para transmitir de forma cercana los valores de "la buena cocina hecha en casa". Esta campaña se basa en un decálogo que incluye las personas, la seguridad, la exclusividad, la conquista, la garantía, la innovación, la honestidad social, el compromiso sostenible, la excelencia y la identidad y que contará con diferentes acciones de disfusión, entre ellas un vídeo del que pudo verse un primera propuesta. Robles concluyó su intervención poniendo una canción compuesta al momento mediante inteligencia artificial con algunas de las palabras mencionadas hasta entonces en las diferentes intervenciones. De este modo, la IA sirvió para dar paso a las siguentes ponencias.

Ponentes invitados

De hecho, los platos fuertes de la Asamblea General de AMC 2024 fueron las intervenciones de Jorge Catalá, experto en retail y omnicanalidad, y del mago e ilusionista, Jorge Luengo. Jorge Catalá habló de cómo reducir la fricción en el proceso de compra y generar notoriedad de marca digitalmente. Para ello se refirió a su reciente experiencia de compra de una cocina y habló de cómo mejorar digitalmente dicho proceso. Catalá subrayó la importancia que clientes y mercado otorgan a la sostenibilidad,



Jorge Catalá.

especialmente en las generaciones más jóvenes. Igualmente, se refirió a la Inteligencia Artificial (IA) como aliada para las fases de diseño y personalización, además de en la optimización de la producción. A continuación, analizó casos reales de algunas tiendas con las que colabora, como la generación por IA de las descripciones y contenidos de sus fichas online de producto, y su traducción al portugués, con un gran ahorro de trabajo.

Del mismo modo, incidió en la creciente importancia de las ventas online y de internet como canal a considerar, no solo para la venta directa, sino como generador de información y experiencias a tener en cuenta por los compradores potenciales. Y es que casi el 60% de la gente que quiere comprar una cocina busca información en internet. Por eso, la web de una empresa es una herramienta fundamental. En este sentido, dijo que es importante dotarla de un propósito, que muestre bien el producto y que facilite la compra incorporando, por ejemplo, la red de tiendas, dejando muy claro dónde pueden adquirirse sus productos.

Así, es importante dar facilidades al posible cliente y ser capaces de ofrecer respuestas rápidas, porque, según su propia experiencia, la adquisición de una cocina es un proceso tedioso, repetitivo, poco ágil, largo y muy analógico. Y la digitalización puede ayudar a mejorar esto. Aconsejó invertir en marketing digital, conseguir que los clientes hablen bien a través de las redes sociales, apoyarse en expertos que sepan, y elaborar un plan.

Por su parte, Jorge Luengo captó la atención desde el primer momento con sus trucos, bromas y comentarios. Su espectáculo, desenfadado y divertido, incluyó asimismo potentes mensajes motivacionales. Entre ellos, la importancia para las empresas y marcas de aprender a contar historias con las que "enamorar" al cliente; el no competir en precio; la reformulación positiva; o la creación de un "efecto halo" que capte la atención de nuestro cliente y genere una imagen favorable de nosotros. Asimismo, se refirió a las personas y a las soluciones, como características definitorias del sector de la cocina en España.





FRENCH DOOR 36"

El hogar está en el detalle



Como un French Door 36" que te ofrece un control preciso de la temperatura con tres compartimentos independientes de refrigeración, incluyendo un cajón convertible.

Los fabricantes de mobiliario de cocina deben ofrecer soluciones atractivas y funcionales para todo tipo de públicos. Sin embargo, hay algunos grupos de usuarios que a menudo son olvidados por las marcas: las personas con movilidad reducida. Esto abre otro debate en torno a las capacidades que tienen los usuarios de edad avanzada

Cocinas para todos: adaptación a usuarios senior y con movilidad reducida

ay un factor innegable en la sociedad de hoy en día, que es el envejecimiento de la población en general. Más allá de la sociedad en sí, afecta a muchos otros ámbitos, como también lo es la industria y el comercio. No busca lo mismo un anciano de 85 años, que un trabajador de 50 o un joven de 25. No comparten qustos ni necesidades, tampoco en la cocina.

Por ello, las marcas del sector kitchen deben ofrecer soluciones adaptadas a todo tipo de públicos, tanto en estética como en seguridad y facilidad de uso. Un grupo similar en necesidades a estos usuarios senior, esto es, mayores de 65 años, son las personas con movilidad reducida. Se trata de consumidores con un rango de edad muy variado, que presentan una serie de requerimientos en su hogar y en la cocina distintos.



Varias marcas proponen cajones con bandejas extraíbles, como Saitra.



Los usuarios senior y las personas con movilidad reducida son consumidores con un rango de edad muy variado, que presentan ciertas necesidades en su hogar y cocina, como la adaptación de espacios, alturas y disposición de los muebles

Estos pasan por la adaptación de espacios, entradas, alturas y disposición de los muebles, para hacerles más fáciles los movimientos, el paso entre estancias y poner al alcance de su mano todo lo que necesitan.

Población afectada

Según datos del Instituto Nacional de Estadística (INE), en 2020 había 4,38 millones de personas con algún tipo de discapacidad o dependencia. Estas cifras incluyen las discapacidades intelectuales, que en principio en este reportaje no tenemos en cuenta. Respecto a la movilidad reducida, en concreto, la Confederación Española de Personas con Discapacidad Física y Orgánica (COCEMFE) lo cifró en 2,5 millones de personas en 2019. La gran mayoría de estas personas son mayores de 80 años, y casi el 60% son mujeres. Sin embargo, en los últimos años ha crecido el número de personas afectadas entre los 65 y 79 años.

TENDENCIAS



Delta Cocinas ofrece soluciones adaptadas a todo tipo de usuarios.

Estas cifras implican, de nuevo según el INE, que en el 20% de hogares en España vive al menos una persona falta de autonomía. Así, 1 de cada 5 hogares necesitarían ese tipo de adaptaciones que se comentaban. Por supuesto, más allá de la cocina, toda la vivienda requiere elementos diferenciales. Sin embargo, para facilitarles la vida a estos usuarios y permitirles llevar a cabo ciertas actividades con mayor independencia, que hasta ahora debían realizar con ayuda de otros, conviene hacer uso de determinados muebles y elementos. Concretamente, la cocina es un espacio que para ellos suele suponer un quebradero de cabeza y a la que suelen tener restringido el acceso.

En cuanto al envejecimiento poblacional, este va íntimamente relacionado con el aumento de personas con movilidad reducida, de hecho, puesto que la edad es un factor determinante en la aparición de este fenómeno. Volviendo a los datos, la Oficina Europea de Estadística, conocida como Eurostat, estableció que la proporción de mayores de 80 años se duplicó entre 2001 y 2020, alcanzando ya el 6% de la población en ese último año. Rebajando la franja a los mayores de 65 años, la proporción se establece en el 21%; a modo de contexto, la proporción de jóvenes de entre 0 y 19 años fue del 20%.

Este crecimiento de la población de edad avanzada, también llamados *seniors*, conlleva igualmente nuevas consideraciones en el diseño de los hogares, así como de los electrodomésticos. Desde puertas de armarios más ligeras, sistemas que no requieran una apertura y un cierre para evitar hacer fuerza, y herramientas automatizadas para minimizar riesgos, incluso reducir los despistes, frecuentes en las personas mayores, y aumentar así la seguridad del usuario.

A continuación, repasamos algunas de las propuestas y herramientas que distintas marcas y empresas del sector cocina ofrecen para este tipo de usuarios y grupos poblacionales.



Las soluciones de BC3

En BC3, se preocupan de atender las necesidades específicas de distintos segmentos de población, especialmente de los seniors y de las personas con problemas de movilidad. Desde la marca, defienden que las cocinas se pueden diseñar teniendo en cuenta su facilidad de uso, a través de características y soluciones adaptadas que contribuyan también a mejorar la accesibilidad y seguridad.



BC3 destaca la importancia de dejar un espacio bajo la encimera.

Algunas de las soluciones que ellos proponen pasan por dejar un espacio libre bajo las encimeras. Este espacio es fundamental para que este tipo de usuarios pueda acercarse lo suficiente a las áreas de trabajo sin tener que estirarse ni hacer grandes esfuerzos, sino con naturalidad. Esta cercanía al espacio de trabajo facilita la preparación de alimentos y otras actividades.

Otra de las innovaciones de BC3 son los armarios que presentan estantes extraíbles y giratorios. Este tipo de muebles de almacenamiento facilitan el acceso a los utensilios y alimentos. Se trata de un diseño ergonómico que da acceso a todo el contenido del armario con un simple movimiento.



Soluciones de almacenaje de BC3.

En esta misma línea, mencionan los sistemas de automatización. La instalación de grifos con sensores, luces automáticas que se enciendan al detectar movimiento cercano y sistemas de cierre automático para electrodomésticos que no se usen por un tiempo determinado, facilitan las tareas a este tipo de usuarios, que pueden reducir sus movimientos al no necesitar activar este tipo de mecanismos.

Otro punto muy importante, según apuntan desde BC3, es la iluminación. Aplicar luces adicionales en armarios u otros muebles es crucial para la seguridad y funcionalidad de la cocina, especialmente para usuarios con problemas de visión.

En cuanto al diseño general de la cocina como ambiente, el fabricante de muebles de cocina apunta a las formas en L o en U. Según explican desde la marca, este tipo de distribuciones permiten mayor maniobrabilidad y accesibilidad a todos los espacios de la cocina.



Diseño en forma de U con isla central, de BC3.

Por otro lado, hacen hincapié en el uso de puertas correderas en los muebles y espacios. Este tipo de puertas ocupan menos espacio y facilitan el acceso. De nuevo, se aprovechan mejor los recursos disponibles en la estancia.

Finalmente, desde BC3 proponen la integración de sistemas de asistencia virtual, que pueden proporcionar recetas, recordatorios de medicamentos y alertas de seguridad.

Todas estas soluciones, más allá de mejorar la calidad de vida, permiten también un entorno más cómodo y seguro para todos los usuarios.

La perspectiva en Hélice Cocinas

En Helice Cocinas, se muestran especialmente sensibilizados con las necesidades particulares. Por ello, ofrecen una diversa selección de productos y soluciones que les permitan disfrutar de cocinas cómodas, seguras y funcionales.

Destacan el uso de cocinas modulares, cuyos diseños se pueden adaptar en función de lo que necesite el consumidor. Asimismo, permite la personalización de la distribución de la cocina, siguiendo criterios estéticos y, por supuesto, funcionales, según cómo se sienta más cómodo cada usuario.

En cuanto a las encimeras, ponen de relieve la posibilidad de adaptar su altura, para mayor comodidad y seguridad. Asimismo, ofrecen sistemas adicionales de iluminación para los espacios de almacenamiento.

También resaltan la posibilidad de adaptar las cocinas y los muebles sin perder de vista la estética ni sus prestaciones tecnológicas. En este sentido, proponen electrodomésticos que cuenten con controles simples, que se añaden a esos muebles regulables en altura que mencionaban y a los espacios de almacenamiento de fácil acceso. En cuanto a tecnología, sugieren equipos como lavavajillas que cuenten con ciclos de lavado especializados, frigoríficos diseñados con compartimentos separados y más fácilmente alcanzables, así como hornos equipados con temporizadores automáticos y sensores de temperatura.

Las iniciativas de Delta Cocinas y Bais

Uno de los pioneros en adaptación de espacios fue Delta Cocinas. El fabricante mantiene una apuesta constante por la innovación a través del I+D+i y la sostenibilidad. En 2003, lanzaron



Delta Cocinas recurre a muebles modulares para mayor flexibilidad.

al mercado sus primeras soluciones adaptadas a este tipo de clientes. Desde hace ya seis años, la marca colabora en el desarrollo de mobiliario específico para el programa de televisión "Cocinar a Ciegas", donde Ángel Palacios, famoso cocinero con discapacidad visual severa, acerca y difunde el mundo de la gastronomía a todo el público, también personas con otras capacidades.

Para el programa, Delta desarrolla cocinas adaptadas, que se utilizan en el aula y en los platós de grabación. Asimismo, presentan una mini cocina portátil para formación en centros y asociaciones de discapacitados, incluidas zonas rurales o desfavorecidas.

En este sentido, desde Delta establecen dos factores determinantes en el futuro de la cocina. En primer lugar, hablan de unos cambios de hábito a la hora de cocinar. Se ha pasado de una cocina tradicional en el centro del hogar que recuerda a la típica abuela cocinera, a cocinas aisladas del resto de la casa para no permitir que esa tarea intervenga en el resto de espacios y, nuevamente, tras la pandemia, una cocina abierta al salón. Todos estos cambios demuestran que es la estancia que más evoluciona en los hogares. Sin embargo, esto supone una complejidad, velocidad de adaptación y, en definitiva, un reto para los fabricantes.

Por otro lado, la sociedad afronta un envejecimiento poblacional. Indudablemente, a medida que pasan los años, el cuerpo cambia, el estado físico se deteriora y nuestras capacidades no son las mismas. Por ello, más allá de la adaptación de ambientes para personas con algún tipo de discapacidad, también es prioritario adaptarse a los mayores, el sector poblacional con más dificultades y que cada vez es una parte más importante de la sociedad. Delta presentó en 2017 una nueva versión de cocina, que hacía la vida más fácil a usuarios con movilidad reducida, como pueden ser los ancianos.

En este sentido, desde Bais destacan a este grupo poblacional como uno de los prioritarios para el sector. Por ello, mencionan el uso de encimeras regulables en las cocinas de este tipo de usuarios, que cuenten además con elevadores en el interior de los muebles altos. A pesar de que consideran que las cocinas son cada vez más intuitivas, apuntan que todavía queda mucho camino por recorrer, y muchas innovaciones por presentar. Por su parte, solucionan las necesidades particulares con herrajes o accesorios de Häfele.

Las propuestas de Rekker, Cincocina e Inko

El principal foco para Rekker es la innovación, a través de la cual procuran ofrecer soluciones ajustadas a las necesidades del consumidor. Presentan cocinas de diseño ergonómico, pudiendo ajustar la altura de las encimeras, personalizar la colocación de electrodomésticos o usar bandejas extraíbles en armarios. Ejemplo de ello es el amplio catálogo de muebles esquineros que ofrecen, que permiten aprovechar el espacio y permiten un fácil acceso a aquello que se guarde en su interior.

En primer lugar, hacen gala de su sistema Step Comfort, que permite aprovechar el espacio de los zócalos inferiores de forma práctica y versátil. Se puede incluir un escalón para acceder a armarios superiores o como zona de almacenamiento adicional, si se desea.





Sistema Step Comfort de Rekker.

Otra de las opciones que ofrecen son sistemas de apertura y cierre automatizado. Los armarios pueden contar con cajones y puertas que se abran automáticamente, con solo tocar el frente o incluso con mando a distancia. Igualmente, se les puede incorporar iluminación interior para mejorar la visibilidad, así como sensores de movimiento.

En cambio, otros avances tecnológicos de Rekker pasan por el uso de enchufes móviles, que pueden añadirse, quitarse o moverse en función de las necesidades, y el sistema smart door, que incorpora una tablet para interactuar durante el cocinado.

Desde la compañía, defienden las cocinas sin barreras físicas, que apuesten por la funcionalidad, la tecnología y la seguridad. En Cincocina son también conscientes de la adaptación que necesitan este tipo de usuarios. Cuentan con un programa de mobiliario técnico amplio, así como con la posibilidad de fabricar medidas especiales para adaptarse a todo tipo de peticiones. Del mismo modo, ofrecen accesorios especiales integrados en el mobiliario que contribuyen a facilitar la vida de estos usuarios.

De hecho, se aventuran a incorporar soluciones de domótica, una de las herramientas que consideran de mayor utilidad para aquellas personas con dificultades de movilidad o que requieran reposo, e incluso la inteligencia artificial como posible protagonista de "las cocinas del futuro".

Por su parte, en Inko piensan también en estos colectivos con sus productos para cocina. La marca presenta flexibilidad en modulación y variedad de soluciones extraíbles para todo tipo de muebles, lo cual permite y hace más fácil la adaptación de las cocinas. Destacan además que, especialmente el segmento senior, valora que esta ergonomía y facilidad de uso se combine con un diseño cuidado, de estética elevada, y con capacidad de almacenaje.

Según explican desde la marca, ya han empezado a aplicar este tipo de cambios, también en sus cocinas actuales, dirigidas igualmente a la población general. Incorporan aperturas eléctricas y automatizadas, mayor equipamiento extraíble y soluciones de almacenaje de fácil acceso, entre otros. Combinado con una gran facilidad de configuración de las cocinas con amplia variedad de medidas, modelos y materiales, permiten adaptarse a todo tipo de espacios y estilos.

Antalia pone el foco en los seniors

Desde Antalia, enfocan sus soluciones en cubrir las necesidades de un mercado cada vez más envejecido. Por ello, aplican accesorios y elementos extraíbles, que faciliten el acceso a los productos almacenados y puedan facilitar las labores desarrolladas en la cocina.





Soluciones de almacenaje cómodo y flexible de Antalia.

Asimismo, aplican distintos sistemas de apertura y cierre automatizados, así como controles de iluminación también con sensores, que hacen que esta funcionalidad se eleve a su máxima expresión. Teniendo en cuenta todas estas innovaciones, hacen también énfasis en no tener que renunciar al diseño ni a la sostenibilidad de los muebles y materiales.

Amplio catálogo de Naturia Kitchen

Naturia Kitchen propone una variedad significativa de opciones para usuarios con problemas de movilidad. Ofrecen encimeras y mesas con alturas ajustables, sistemas extraíbles como despensas, rinconeros y balconeras, así como tiradores y pomos ergonómicos para un agarre fácil, de alta resistencia y con una estética sofisticada. Además, tanto cajones como puertas incorporan cierre suave, incluso aperturas y cierres automatizados, para prevenir accidentes.

Otra ayuda adicional es la integración de iluminación LED en los interiores de los muebles. Asimismo, proponen materiales que son fáciles de limpiar y mantener, para reducir el esfuerzo y el tiempo dedicado a la limpieza. Un ejemplo son los materiales ultra mate, que son antihuella y resisten muy bien los arañazos.



Tiradores ergonómicos de Naturia Kitchen.



Bandejas extraíbles en los cajones y armarios de Naturia Kitchen.



TENDENCIAS

Por otro lado, destacan el rol fundamental de la tecnología, también en los electrodomésticos. Sugieren la integración de alarmas y sensores que puedan detectar fugas de gas, escapes de agua e incluso incendios, alertando inmediatamente al usuario y a las autoridades, si es necesario. Igualmente, los suelos deberían adaptarse para incorporar superficies antideslizantes.

Aspectos clave para Hítalo

En Hítalo son también conscientes de cuán necesario es para estos usuarios la adaptación de los espacios, aunque señalan que queda todavía mucho camino por recorrer. Lo principal para la marca recae en la funcionalidad de la cocina, su accesibilidad y la seguridad de los consumidores.

Consideran que en España es posible adaptar las cocinas gracias a una fabricación "tradicionalmente artesanal, lejos del mueble modular predominante en otros países". Señalan asimismo los sistemas de apertura como las puertas coplanares o correderas, sistemas extraíbles y esos espacios libres que se pueden dejar bajo las encimeras. También destacan las funcionalidades inteligentes de los electrodomésticos y su integración en la cocina.

Estructuran sus propuestas en ocho puntos principales: automatización, flexibilidad en el diseño, ergonomía, seguridad, materiales avanzados, tecnologías, sostenibilidad y diseño inclusivo.

En cuanto a automatización, hacen referencia al uso de electrodomésticos inteligentes y conectados, así como a herramientas de control por voz y asistentes virtuales. Respecto al diseño flexible, proponen módulos ajustables y componentes móviles. Asimismo, para mejorar la ergonomía en la cocina, sugieren gabinetes de fácil acceso y superficies que sean multifuncionales.

Para mejorar la seguridad, son indispensables sistemas de monitoreo y emergencia, así como una iluminación inteligente. Siguiendo con el uso de materiales avanzados, proponen superficies antibacterianas y suelo antideslizante, para evitar resbalones. Las tecnologías asistenciales comprenden dispositivos de ayuda y monitoreo de la salud, mientras que recomiendan el uso de energías renovables, para no dejar de lado la sostenibilidad. Finalmente, en cuanto a diseño inclusivo, consideran que es importante implementar diseños accesibles en las cocinas, teniendo también en cuenta el criterio estético de cada usuario.

G10 se basa en los elementos extraíbles

Varias marcas han propuesto soluciones integrales de adaptación y diseños inclusivos, mientras que otras firmas se centran en elementos concretos que contribuyan a facilitar las labores en la cocina de usuarios con movilidad reducida.





Soluciones extraíbles de almacenaje y cajones esquineros, de G10.

Es el caso de G10, que ofrece soluciones de equipamiento con sistemas extraíbles, con amortiguación e iluminación. Estos equipos "todo en uno" incrementan la accesibilidad y funcionalidad, evitando al usuario tener que agacharse o estirarse, gracias a estanterías y bandejas que se deslizan suavemente, mecanismos de cierre suave y superficies antideslizantes.

Cuentan también con un catálogo de tiradores y pomos ergonómicos, que requieren menos esfuerzo y son de gran ayuda para personas con artritis o debilidad en las manos. En este sentido, los usuarios de mayor edad se beneficiarán enormemente de los conceptos de diseño universal en las cocinas de los próximos

años, según apuntan desde G10. La ergonomía avanzada se centrará en la minimización del esfuerzo físico, incluyendo la colocación estratégica de electrodomésticos.

Gamadecor y la adaptabilidad

Por su parte, desde Gamadecor cuentan con algún módulo específicamente adaptado para este tipo de usuarios. Hacen énfasis en la ergonomía de la cocina, así como de su distribución y dimensiones. La marca concreta que "se debe adaptar a la constitución física del usuario, tanto para garantizar su comodidad como para evitar lesiones físicas". Además, destacan el papel de la estética, para satisfacer al cliente y ofrecerle el mismo nivel de diseño que al resto de la población.



Gama Decor deja libre el espacio bajo el fregadero para usuarios con silla de ruedas.

Comentan la implementación de alturas adaptadas para que estos usuarios trabajen en una postura correcta y confortable; el uso de estantes y cajones accesibles y con visibilidad total, con iluminación adicional si es necesario, y la utilidad de los muebles modulables, con altura ajustable, para evitar posturas forzadas.

Diseño ergonómico, con Sola Cocinas

Siguiendo la tónica de lo visto hasta ahora, Sola Cocinas aúna diseño y funcionalidad a través de propuestas accesibles, cajones ergonómicos y puertas ligeras. Priorizando la seguridad, equipan las cocinas con superficies antideslizantes y una iluminación brillante, que se activa mediante sensores de movimiento.



Los cajones de Sola Cocinas cuentan con cierre suave y diseños ergonómicos.

Las propuestas de Zona Cocinas

En Zona Cocinas ofrecen también soluciones específicas, como alturas ajustables, puertas escamoteables, herrajes para muebles altos y controles fácilmente accesibles y operables. Asimismo, destacan la posibilidad de instalar sistemas eléctricos de movimiento asistido en puertas y cajones.

Una propuesta adicional de Zona Cocinas que resulta especialmente interesante es la identificación de muebles con sistema braille, si es necesario, para usuarios con visión reducida. Del mismo modo, para los usuarios senior, proponen la incorporación de tecnología inteligente y automatizada, desde encimeras ajustables hasta electrodomésticos controlados por voz.

Los accesorios de Saitra

Finalmente, Saitra pone en valor su línea de accesorios, con botelleros, paneros, tolvas y más productos que se pueden fabricar a medida, adaptándolas en altura, anchura y profundidad.



Saitra coloca microondas y horno a la altura del usuario.

Respecto a los próximos diseños en cocina que se verán, priorizan la accesibilidad, seguridad y usabilidad. La ergonomía supone también un valor añadido, con hornos y microondas a la altura del pecho, cajones con apertura fácil y estanterías extraíbles. Sugieren prescindir de los muebles en alto, de difícil acceso, y optimizando al máximo el almacenamiento de los bajos.

MOBALPA PRESENTA SU COLECCIÓN "AMBIENTE SIMBIÓTICO"

La empresa dedicada a fabricar y comercializar soluciones de mobiliario a medida Mobalpa presenta 'Ambiente Simbiótico', una nueva colección que incluye salón, comedor y cocina. El conjunto enfatiza las soluciones a medida y un diseño sereno y relajante extensible al resto de la vivienda.

"Ambiente Simbiótico" promueve el hogar como un santuario de bienestar, permitiendo disfrutar cada momento y encontrar un equilibrio en vidas ajetreadas. Presentada en esta casa arquitectónica de grandes volúmenes y altos techos, en la nueva colección predominan las formas orgánicas y los materiales de aspecto mineral.



ROADSHOW DE DAKE PARA PRESENTAR LAS NOVEDADES DE NOVY

De la mano de DAKE, su distribuidor ibérico, la marca de campanas extractoras Novy está recorriendo España y Portugal para dar a conocer sus últimas novedades de producto. De esta manera, a través de una showvan, el product manager y el director comercial de DAKE están acercando las innovaciones de la marca a los clientes.

La showvan, es una furgoneta especialmente equipada para exhibir y demostrar las últimas tecnologías de Novy. Así, entre los productos protagonistas del roadshow ibérico de la marca figuran los modelos Panorama, Easy, Pureline, Pendant, Shelf y Wall.

MODULNOVA AMPLÍA Y RENUEVA SU TIENDA DE BARCELONA

Modulnova presentó el pasado 6 de junio la ampliación y remodelación de su tienda insignia en Barcelona que ha pasado de ocupar 250 a 560 metros cuadrados, gracias a su expansión a un local contiguo. De este modo, el nuevo establecimiento Modulnova Barcelona muestra los valores de la marca en una exposición que incluye las diversas áreas sociales de la vivienda en las que conviven diseño y funcionalidad, superando, a través del

concepto de cocina abierta al resto del hogar, el viejo modelo de subdivisiones asociadas a los diferentes espacios.



NUEVA TIENDA DELTA ESTUDIO EN MADRID

Delta, fabricante de muebles de cocina riojano, informó a principios del pasado mes de junio de la inauguración de un nuevo punto de venta bajo su formato Delta Estudio en la ciudad de Madrid. Concretamente, la nueva tienda madrileña de Delta cocinas se halla situada en la zona de Nuevos Ministerios de la capital y se trata de la tercera bajo este formato que el fabricante inaugura en España. Con esta apertura, Delta busca consolidar su expansión nacional mediante la colaboración con sus distribuidores.

MIDEA ADQUIERE TEKA GROUP

Heritage B anunció el pasado 7 de junio un acuerdo para la venta de Teka Group a Midea. La operación permitirá a Teka mejorar y fortalecer su competitividad, manteniendo su trayectoria centenaria. Se espera que el acuerdo, sujeto a las aprobaciones de las autoridades competentes, se materialice en los próximos meses.

La compra de Teka Group por Midea permitirá a la primera continuar creciendo a nivel internacional. La transacción incluye las tres marcas del Grupo Teka: Teka, Küppersbusch e Intra, la marca de origen escandinavo especializada en soluciones para el hogar. De este modo, Midea impulsará y aumentará las capacidades de Teka Group en diferentes áreas.

En palabras del CEO de Teka Group, Mauro Correia, "estamos muy satisfechos con el acuerdo alcanzado. Tener la oportunidad de formar parte de Midea asegurará un futuro prometedor para la empresa y sus marcas".





Cada vez más a menudo en los muebles bajos de la cocina se instalan equipos o electrodomésticos que requieren aplicaciones y elaboraciones particulares para su alojamiento.

Para satisfacer esta necesidad, Scilm ha desarrollado Prima Base, una base para muebles que permite una gran libertad de aplicaciones como:

- Placas de cocina con campanas extractoras con cables-top
- → Sistemas de filtración del agua
- > Alimentaciones hidráulicas para islas y penínsulas



Tomás Eceiza Castillo — D,tec Agente para España y Portugal tel. +34 943.30.83.25 tomas@dtecsl.com

COSENTINO LANZA OFICIALMENTE EARTHIC BY SILESTONE XM

Después de mostrar por primera vez la nueva gama Earthic de Silestone XM en su instalación en el Fuorisalone de la Semana del Diseño de Milán, Cosentino lanza oficialmente esta innovación, en colaboración con el estudio italiano Formafantasma. Earthic by Silestone XM nace de un proyecto de investigación en formulación de materiales y sostenibilidad, realizado por la empresa española referente en superficies con el estudio de diseño italiano.



NUEVA REPRESENTADA DE D,TEC EN EL MERCADO ESPAÑOL

La firma d,tec, de representación de empresas internacionales de equipamiento para mueble y decoración, informó el pasado mes de mayo de la incorporación de una nueva marca a su oferta de representadas. Se trata del fabricante italiano de bisagras Danco, una compañía que ha sabido transformarse y pasar de ser una empresa de carácter familiar, a una sociedad industrial con una posición relevante en el mercado de bisagras para mobiliario.

DÉCIMO ANIVERSARIO DE ZONACOCINAS

El fabricante cordobés de mobiliario de cocina ZonaCocinas cumple este 2024 sus primeros diez años de trayectoria. Por este motivo, la firma hizo balance de esta primera década, mencionando su crecimiento y agradeciendo el papel que han jugado en esta evolución de la empresa los proveedores.

Para la empresa, la mentalidad colaborativa ha sido fundamental para poder ofrecer a sus clientes productos de la más alta calidad. Juntos han hecho posible el compromiso del fabricante

con la excelencia. En este sentido, ZonaCocinas también agradece la capacidad de sus proveedores para adaptarse y responder a sus necesidades en cada momento.



LAS VENTAS DE ELECTRODOMÉSTICOS DE GAMA BLANCA CAYERON CASI UN 5% HASTA ABRIL

APPLIA, asociación que agrupa a los principales fabricantes de electrodomésticos de gama blanca a nivel nacional, hizo públicos los datos estadísticos de las ventas de productos en el primer cuatrimestre de este 2024.

Así, según dicha entidad, las ventas de electrodomésticos de gama blanca entre enero y abril del presente ejercicio cayeron un 4,94% en valor y un 4,84% en unidades. Los datos de abril suponen una mejora de las ventas de más de 4 puntos porcentuales en comparación con las estadísticas de ventas acumuladas a marzo de 2024.

REKKER CONSIGUIÓ UN PREMIO RED DOT AWARD 2024

La cocina outdoor The Rok de Rekker recibió un prestigioso premio Red Dot Award 2024 por su diseño. Estos galardones son un referente internacional en el mundo del diseño desde hace casi 70 años. Por eso, el que Rekker haya sido el primer fabricante español de mobiliario de cocina que recibe tal distinción tiene un gran mérito. Con este premio, The Rok se posiciona como una de las mejores cocinas de exterior del mercado.









En esta página, renders de los espacios diseñados por Ximo Roca.

ESPACIO COCINA SICI 2024, CON EL SELLO DEL DISEÑADOR XIMO ROCA

Espacio Cocina SICI 2024 (Valencia, 30 de septiembre al 3 de octubre) contará con la impronta del interiorista Ximo Roca, encargado de diseñar todo el espacio expositivo del Pabellón 4 del Nivel 3 de Feria Valencia, donde se ubicará la muestra. En palabras del diseñador valenciano, "El proyecto que estamos desarrollando en colaboración con Feria Valencia y AMC para Espacio Cocina SICI abarca el diseño completo de todo el pabellón, desde la distribución de las zonas expositivas y el 'AMC Kitchen Lab', hasta la creación

de un espacio común y de encuentro. Esta visión global nos permite generar una mayor cohesión en el diseño de esta edición, creando así una experiencia de principio a fin en la que sentirse atraído a seguir descubriendo todo lo que esta feria ofrece".

Según Roca, el objetivo principal es "romper con lo preestablecido en el ámbito ferial. Cada vez son más las ferias a lo largo del mundo que apuestan por nuevos modelos que aporten un valor añadido a lo que convencionalmente encontramos en este tipo de exposiciones". El trabajo de Ximo Roca para esta edición de Espacio Cocina SICI se ha centrado en "desarrollar un espacio que beneficie a todos los fabricantes que participan; en el que los recorridos sean fluidos y se elimine la sensación de lugares con más o menos visibilidad, generando interés en cada rincón del pabellón. También nos hemos propuesto atraer a más gente a conocer Espacio Cocina SICI, a través de un diseño sorprendente e innovador, donde actividades como conferencias, encuentros, 'networking' o cocina en vivo se producirán en un espacio concebido expresamente para ello".

La participación de Ximo Roca en el proyecto de Espacio Cocina SICI le ha permitido acercarse a la realidad de la feria y poner el foco en las sinergias que se establecen especialmente entre el certamen de cocina y Feria Hábitat València. "Al tratarse de dos ámbitos tan relacionados entre sí, la celebración conjunta provoca una mayor oferta para el visitante general, que puede llegar a entenderlas como una misma feria. A su vez, para el visitante particular puede significar una nueva posibilidad de negocio que no se había planteado hasta ahora, y en la que se le da la opción de explorar otros mercados que tienen una estrecha relación", explica. En este sentido, Ximo Roca lo tiene claro: "Aunar fuerzas y hacer un llamamiento común al sector del mueble y el equipamiento general, beneficia a todos los agentes que intervienen en el proceso".

Para el presidente de AMC y de Espacio Cocina SICI, Juan Luis Salvador, la participación de Ximo Roca "supone un valor añadido importante para la próxima edición del certamen", y añade: "las ferias deben facilitar no solo el negocio entre expositor y visitante, sino que deben de suponer también una experiencia en todos los sentidos. Por primera vez Espacio Cocina SICI apuesta por una configuración diferente y revolucionaria en su escaparate que estoy seguro de que va a sorprender a todos".

Espacio Cocina SICI 2024 espera un "lleno total" con casi el doble de expositores fabricantes de mobiliario de cocina, tanto nacionales como extranjeros, junto a empresas de encimeras, electrodomésticos, software, fregaderos o grifería. Los nombres de los expositores confirmados pueden verse actualizados en:

https://espaciococina.feriavalencia.com/avance-de-expositores-2024/

















MASTERCLASS SOBRE TENDENCIAS EN EL DISEÑO DE COCINAS

El pasado 12 de junio, tuvo lugar una masterclass online organizada por la escuela de diseño Insenia de Madrid para analizar las

últimas tendencias en el diseño de cocinas y avanzar algunos detalles de la próxima edición del curso "Experto en diseño e implantación de cocinas residenciales" que tendrá lugar en septiembre.

Recordemos que el curso "Experto en diseño e implantación de cocinas residenciales", está organizado por Insenia, con el apoyo de la Asociación de Mobiliario de Cocina (AMC). Esta formación, que se imparte en formato online tiene una duración de 120 horas y puede realizarse en un plazo de hasta 12 meses. Asimismo, su programa formativo cuenta con 19 temas y un proyecto de fin de curso. Se trata de una formación bonificable a través de FUNDAE.

En la masterclass, la interiorista Silvia Trigeros condujo un coloquio titulado "Cocinas de Vanguardia: Descubre las Nuevas Tendencias" en el que compartió su visión sobre las últimas innovaciones en el diseño de cocinas con varias empresas asociadas a AMC, entre ellas Pino Cocinas, Cucine Home Group, Miele o Formica. El objetivo de la sesión fue servir de fuente de inspiración y conocimiento para todos los interesados en la materia. Concretamente, entre los temas tratados estuvo la iluminación y la ergonomía, el equipamiento y el mobiliario, los electrodomésticos o las últimas tendencias en revestimientos y encimeras.

TALLER SOBRE INTELIGENCIA ARTIFICIAL GENERATIVA EN LOS PROCESOS EMPRESARIALES DE LA INDUSTRIA DEL HÁBITAT

El próximo 27 junio, varias empresas de AMC van a participar en un taller informativo organizado por Investigate to Innovate (ITI) y ofrecido por la Federación de Industrias del Hábitat a sus asociados. En el taller, de unas 6 horas de duración, y previsto en la sede de ITI en Paterna (Valencia), se abordarán los últimos avances en esta tecnología desde el punto de vista de su aplicación para la automatización y la mejora de procesos en la empresa. Y, para ello, se expondrán potenciales usos y cómo poder sacar el máximo rendimiento de estas herramientas en el día a día.

Entre los objetivos del taller figuran: aclarar conceptos, gestionar expectativas, inspirar desde los ejemplos, identificar oportunidades y riesgos, generar ideas o casos de uso (CdU), ayudar a priorizar estos casos de uso, aportar una visión de medio-largo plazo, dotar de herramientas para ponerse en marcha y contribuir al fomento de la innovación en el sector

Este taller está dirigido a los departamentos de negocio de las empresas participantes (legal, marketing, operaciones, recursos humanos, etc.) con asistencia, en su caso, de los departamentos tecnológicos (preferible). La formación consta de una sesión funcional, con una aproximación teórica, posibles usos y riesgos y revisión de las principales herramientas existentes (texto, imagen, audio, video, buscadores, etc.). Igualmente, incluirá una demostración práctica de aplicación de la tecnología. Finalmente, también se ofrecerá una dinámica de casos de uso con un brainstorming interno, identificación de casos de uso potenciales y una reflexión estratégica.





MÁS EMPRESAS CONSIGUEN EL CERTIFICADO DE COCINA SOSTENIBLE

Los fabricantes de mobiliario de cocina BC3 y Zona Cocinas han conseguido el Certificado de Sostenibilidad para Mobiliario de Cocina, desarrollado por AMC y Tecnalia Certificación. De esta manera, se unen a las otras firmas que ya lo tenían: Antalia, Delta, Grupo Acb y Mobalco.

En concreto, el certificado de sostenibilidad para mobiliario de cocina, impulsado por AMC y desarrollado por Tecnalia Certificación, está basa-

do en la experiencia de esta última en la aplicación de esquemas internacionales de certificación en sostenibilidad y su conocimiento de los procesos de fabricación de este tipo de productos.

Para conseguir este certificado es imprescindible que los fabricantes de mobiliario de cocina desarrollen productos con menor impacto ambiental. Para ello han de tener en cuenta aspectos como los materiales utilizados, los procesos de fabricación, la organización interna de la empresa y, lógicamente, el producto acabado.

De esta manera, a través de la consecución de este certificado, las empresas garantizan un elevado nivel de calidad y sostenibilidad de sus productos. Se trata de un sello que refleja el compromiso con el medio ambiente y las personas de las empresas que lo ostentan, y que puede servir para diferenciarse positivamente de cara a los profesionales y al usuario final.

NUEVOS MIEMBROS ASOCIADOS DE AMC

Desde el último número de COCINA INTEGRAL se han producido nuevas incorporaciones de miembros asociados a AMC (ver listado completo al final de esta revista), que dejan a la asociación con 135 empresas asociadas y 139 marcas. Entre las nuevas firmas asociadas figuran:

- LAUDIOFORMA, S.L: Empresa alavesa especializada en ofrecer soluciones integrales para proyectos de construcción, reformas y diseño de interiores. Está integrada por un equipo de profesionales altamente cualificados y experimentados en el sector, con una trayectoria de más de 50 años.
- SNAIDERO RINO, SPA: Hablar de Snaidero es hacerlo de uno de los principales fabricantes italianos de cocinas. La firma nació en 1946 de la mano de su fundador, Rino Snaidero, que supo guiar a la empresa de la fabricación artesanal hasta la producción industrial de cocinas modulares revolucionarias en la actualidad. Snaidero está presente en 86 países con 800 tiendas.
- ULISES DESIGN, S.L: Esta empresa de A Coruña comercializa su software propio para el diseño y fabricación de cocinas Ulises, surgido de una necesidad real de una empresa fabricante de cocinas. Versatilidad, precisión y eficacia son términos que definen al programa de Ulises Design.
- LÍNEA 3 COCINAS: Estudio de diseño de cocinas de alta gama ubicado en el madrileño barrio de Chamartín. Junto al elevado nivel de sus propuestas, la empresa ofrece también un servicio premium caracterizado por el acompañamiento durante todo el proceso, desde la idea hasta el montaje.
- **KESSEBÖMER:** Con más de 70 años de experiencia en el sector del equipamiento de cocinas y hogar, la empresa alemana Kesseböhmer, cuenta con una decena de centros de producción en los que trabajan 3.500 personas. Cada año se procesan en sus plantas 60.000 toneladas de acero que se convierten en soluciones innovadoras y de alta calidad para sus clientes.



Del 15 al 21 de abril, tuvo lugar la Milano Design Week que concentró importantes eventos relacionados con el mundo del diseño y, en concreto, con el de la cocina, como la celebración del salón bienal EuroCucina/FTK en el marco del Salone del Mobile. Milano y todas las actividades paralelas del Fuorisalone

Milán, crisol de tendencias mundiales para la cocina



Cocina V3 de VIPP, presente en Eurocucina 2024.

OCINA INTEGRAL tuvo oportunidad de visitar la capital de la Lombardía durante esas fechas, y conocer de primera mano algunas de las propuestas más interesantes de las principales marcas del sector del equipamiento de cocinas.

Milán volvió a ser una fiesta internacional del diseño, concentrando durante la tercera semana de abril, numerosas propuestas de creadores, artistas y marcas de todo el mundo, en diferentes escenarios: el Salone del Mobile. Milano con la bienal Eurocucina/FTK, y las numerosas presentaciones y montajes realizados por toda la ciudad como parte del Fuorisalone y bajo el paraguas de la Milano Design Week 2024.

Entre las tendencias y los mensajes mostrados destacan la responsabilidad social y medioambiental, así como la vuelta a los valores de la artesanía. Todo ello, como no podía ser de otra manera, hábilmente entremezclado con tecnologías digitales; desde la narración de la autenticidad y la cultura del diseño (a través de objetos que regresan al mercado con una nueva apariencia para abrazar nuevas técnicas de construcción y materiales circulares) hasta sugerencias de diseño que vienen de lejos, como por ejemplo, Japón. Igualmente, vuelve con fuerza el tercer espacio, cuando se desdibujan los límites entre interior y exterior; así como las incursiones de la moda.

Por su parte, las formas amplían sus posibilidades abarcando desde lo escultórico y arquitectónico hasta lo suave y orgánico, desde el decorativismo hasta las líneas esenciales, desde la fluidez hasta la búsqueda de personalización o funcionalidad añadida. Una vez más, Milán ha mostrado el camino en un multiverso de formas, materiales y funciones.

Asimismo, la sostenibilidad, como el valor en los militares, se presupone y ya no es necesario alardear de ello, porque aparece una nueva dimensión por la que transitar: la de la ética, una visión que abarca no sólo el medio ambiente sino también aspectos sociales como la igualdad, la justicia, el valor y la inclusión. Muchos diseñadores también han adoptado desde hace tiempo estos conceptos, que afortunadamente ahora se enseñan en las escuelas para formar a las nuevas generaciones en los fundamentos de la profesión y que en Milán, algunas empresas mostraron que están empezando a implementarlos.

Cuando la cocina lo impregna todo

Con la cocina como clara protagonista, Eurocucina y FTK, reflejaron la cocina actual, pero también la que viene: espacios multifuncionales, versátiles y adaptables, con cada vez más tecnología, puestos al servicio de la cotidianeidad e integrantes de una estética que invade el hogar en su conjunto.

Ese enfoque holístico que cobra el diseño de interiores mantiene el papel protagonista de la cocina que gana más espacio traspasando las fronteras de otras estancias siempre a disposición de los usuarios. Por su parte, el diseño de cocinas refleja las narraciones y valores de una época compleja: el deseo de convivir, el bienestar, la serenidad y una comunión con la naturaleza y la sostenibilidad. Esto se materializa, por ejemplo, en espacios inspirados en el minimalismo escandinavo o japonés, con formas orgánicas, materiales y colores naturales que consiguen crear ambientes de disfrute y relax.

Así, la cocina convertida en corazón de la vivienda actual, ofrece un espacio abierto, fluido, híbrido e integrado. En este espacio multifuncional y versátil, el elemento central es la isla, que crece todavía más y debe estar bien equipada, con tecnología de vanguardia. Por eso se acompaña de nuevos elementos como bodegas y huertos de interior. También, de sistemas de puertas cada vez más sofisticados, que ocultan equipos, electrodomésticos, despensas y grifería.

Un elemento clave en la transición de la cocina al resto de la casa es la utilización de grandes mesas compartidas con el salón, creando un único espacio vital con continuidad estilística de zonas coherentes y homogéneas. Los elementos innovadores de diseño crean transiciones interesantes entre las cocinas y las salas de estar con transparencias y materiales de primera calidad: librerías articuladas, estanterías abiertas y sistemas de boiserie modulares unen los espacios.

Igualmente, como ya se ha apuntado, las cocinas tienden a dejar atrás los muros domésticos para instalarse en el exterior, como verdaderos elementos escultóricos de valor no solo funcional sino también decorativo. Perfectamente equipadas, también, con soluciones que combinan versatilidad, practicidad y materiales de alta calidad.

En las páginas que siguen frecemos algunas informaciones de lo visto tanto en el Salone del Mobile. Milano y Eurocucina/FTK, así como en el Fuorisalone y en la Milano Design Week 2024.



El Salone del Mobile. Milano

La edición de este año del Salone del Mobile. Milano cerró sus puertas habiendo recibido 361.417 visitantes, un 17% más que en la edición de 2023. Sin embargo, el año pasado, la feria no incluyó los salones EuroCucina y FTK.

Además, según la organización, este año la feria también incrementó el número de visitantes profesionales un 26,8%. Así, de éstos, el 65,8% fueron extranjeros. El dato confirma una vez más el papel clave del salón en la internacionalización de las empresas del sector, así como el valor de networking y la fuerza catalizadora de un evento que ha traspasado el perímetro de la dimensión ferial, involucrando a toda la ciudad con el "Fuorisalone".

En concreto, entre la procedencia de los visitantes internacionales destacan China, seguida de Alemania, España, Brasil, Francia, Estados Unidos, Polonia, Rusia, Suiza, Turquía, India, Reino Unido, Corea del Sur, Japón y Austria.

Otro apartado que registró igualmente crecimientos (un 18,8% más) fue el de la participación de estudiantes de diseño. En concreto, pasaron por el Salone del Mobile. Milano 13.556, de ellos, 8.368 italianos. Asimismo, la mayor cantidad de visitantes no profesionales tuvo lugar durante el fin de semana, con 32.567 asistentes.

En Eurocucina/FTK participaron 100 expositores, el 35% extranjeros, sobre una superficie de 24.000 m², en los pabellones 2 y 4.

www.salonemilano.it



Eggersmann / www.eggersmann.com

Gran estreno en Eurocucina



El fabricante alemán de cocinas premium Eggersmann participó por vez primera en EuroCucina con un "gran éxito de crítica" por las cocinas mostradas en la feria. Entre ellas figura **Skywalk** (en la imagen a la izquierda), que refleja el carácter inconformista de la marca y su apuesta por incorporar conceptos y materiales extraordinarios a la cocina.

De esta manera, la nueva cocina **Skywalk de Eggersmann** rompe el carácter monolítico de las islas de cocina clásicas, haciendo que los elementos de piedra parezcan flotar. Eggersmann lo consigue gracias a un elemento estructural central que garantiza la estabilidad y que permite alojar los diferentes elementos.

Este diseño destaca por el espectacular desplazamiento en diagonal entre los elementos principales que componen la isla (**piedra y latón**). Además, el efecto luminoso de esa división en diagonal crea una interesante simbiosis, una solución de detalles exclusiva de Eggersmann.

Nami, una isla escultural

Otra de las impactantes cocinas del stand de Eggersmann en Eurocucina 2024 fue **Nami**, desarrollada junto con el estudio de diseño neoyorquino **YabuPushelberg**. Esta isla de cocina está inspirada en el símbolo kanji de "ola" y "belleza" en japonés. Así, la forma de la isla evoca el fascinante encanto de las olas oceánicas. Igualmente cautivador y práctico, Nami armoniza la funcionalidad con la expresión artística para crear un lugar de encuentro experiencial.

Con estas propuestas, Eggersmann busca hacer realidad su misión de reinventar constantemente la cocina.



Snaidero / www.snaidero.com

Siguiendo el estilo de vida contemporáneo



Entre las diversas propuestas de cocina mostradas por Snaidero en Milán está Joy, que destaca por el valor duradero de los materiales y su atención al detalle. Snaidero enriquece el modelo con un diseño que enfatiza su simplicidad. Así, la nueva alineación de los tiradores dibuja volúmenes limpios, que se fusionan con la arquitectura y el estilo de vida contemporáneos.

Joy

En la cocina Joy, el sistema de muebles bajos monobloque de Snaidero, añade aún más flexibilidad. Mediante un flujo continuo entre la encimera y los frentes de los cajones es posible lograr una variedad de configuraciones, en línea con el propio

estilo, manteniendo una estética coordinada y fluida. En el rediseño de Joy, Snaidero ha puesto especial énfasis en los detalles funcionales. Así, el nuevo **sistema Domina**, colocado sobre la isla central, revoluciona el equipamiento de cocinas. Con su presencia audaz y funcional, Domina otorga creatividad vanguardista y estilo a la isla, amplificando su importancia en la cocina. Su estructura suspendida desde el techo no solo aporta espacios funcionales y atractivos, sino que también abre la puerta a una libertad sin precedentes en la elección de la campana integrada que puede ir dentro del propio sistema. La campana extragrande está personalizada con soportes para copas y una serie de microfocos ajustables que convierten a Domina en el escenario de un concierto en la cocina. También se puede personalizar con los materiales de la cocina, como en este caso el eucalipto frisé ahumado alto brillo.

Esta tendencia también se repite en el caso de la **boiserie Segno**: en su envolvente configuración en forma de U, esta obra maestra recrea la intimidad de un anfiteatro, donde cada momento de la vida en la cocina se celebra en un ambiente bañado por una luz que nunca es directa, pero se refleja en el eucalipto frisé ahumado de alto brillo. Dentro de este espacio, donde la estética se combina a la perfección con la funcionalidad, la boiserie Segno cobra protagonismo como elemento clave de conexión con la zona de estar.

El tema principal de esta composición es **la luz**, que envuelve completamente la estancia y fluye aún más hacia la parte trasera de la cocina donde se coloca sublimemente la **tira de luz Velo**, un elemento de gran impacto estético pero, sobre todo, funcional, iluminando las actividades cotidianas en la cocina. Los reflejos geométricos de la personalización frontal del efecto negro diamante de la tira Velo, enriquecida por la iluminación indirecta, añade un toque de naturalidad. Por su parte, accesorios como los soportes para copas y para

iPad, hábilmente integrados, ejemplifican la exquisita atención por el detalle.

El encanto de la cocina Joy se ve realzado por las puertas de los muebles bajos y altos en Ingo Black Fenix, complementadas con la mesa en laminado Ash Noir y las puertas Sipario en aluminio Diamond Black, con módulos Sipario perfectamente integrados. Estos elementos tangibles ejemplifican el compromiso de Snaidero con la meticulosa atención al detalle y la calidad de los materiales, reafirmando su posición como referente en el diseño de cocinas atemporales.







Veneta Cucine / www.venetacucine.com

"Más espacio, más libres"



Cocina Iconica.

Bajo el concepto 'Más espacio, más libres', y posicionando a la cocina en el epicentro de la vida cotidiana, Veneta Cucine participó en Eurocucina con un stand estructurado en un recorrido que vinculaba las habitaciones y la zona de estar, siendo la cocina el punto de apoyo entorno al cual giraban las diversas actividades diarias y el elemento esencial que armonizaba todo el ambiente. La atención por el detalle, la calidad de los materiales y las combinaciones cromáticas ofrecían una experiencia envolvente, mostrando una visión transversal del diseño moderno.

Icónica

La firma estuvo presente en la gran muestra de diseño a nivel europeo con sus últimas colecciones, entre las que destaca **Iconica**. El modelo rompía con los esquemas tradicionales y redefinía el estándar de diseño y funcionalidad en espacios culinarios. De forma innovadora, prescindía del perfil superior en los muebles bajos e introducía un sistema de alineación horizontal preciso y limpio que ofrece una propuesta estética más dinámica. Una representación, con una visión sin fisuras entre tapa y frente, gran capacidad de almacenaje y cajones dispuestos de forma escalonada para añadir volumetría, haciendo de Iconica la elección perfecta para quienes buscan una **cocina acogedora, cómoda y vanquardista**.

En el diseño mostrado en Eurocucina, la columna de paso equipada con puerta corredera fusionaba la zona de cocina con el salón, ampliando así el área disponible. La combinación de elementos, materiales y colores se erigía como un pilar fundamental delimitador. La cerámica de la encimera combinaba a la perfección con el tono de la puerta, fluyendo de forma natural. En la sala contigua, los elementos suspendidos de pared **Gravity** maximizaban el almacenamiento y añadían elegancia.

Como novedad, Veneta Cucine presentó una nueva versión de la gama, caracterizada por su **puerta de cristal (Vetro)**, que actúa como una extensión natural del diseño. El innovador acabado se fusiona con el entorno del salón, generando mayor profundidad visual. Esta actualización refuerza la identidad distintiva y ofrece una experiencia única en el diseño de interiores.

Esta composición de cocina presentada incorporaba todos los elementos esenciales para garantizar la practicidad y el fácil movimiento. La amplia isla central contaba con un mueble bajo coplanario de 75 cm de ancho con un mecanismo de apertura sencillo y eficiente. La **vitrina Sunset**, con iluminación LED horizontal, junto a la carpintería con paneles Groove, provista de luz integrada en los rieles y repisas, aportaban un look fresco y contemporáneo.



Iconica Vetro

Lube / www.cucinelube.it

"Exportando la cocina italiana"





Cocina Brera.

Flavour

Bajo el lema "Ser Lube significa estar siempre presente", el Grupo Lube mostró en Eurocucina 2024 su **vocación de internacionalidad**, poniendo a la **tienda certificada** en el centro de la experiencia de compra, un lugar capaz de emocionar, involucrar y ofrecer algo único y valioso a los clientes. Y es que el Grupo Lube asegura ser la primera empresa en Italia en certificar sus tiendas propias, proporcionando garantías adicionales de calidad, profesionalidad y servicio postventa para el consumidor final. Un sistema de servicios de alto valor añadido que refleja fielmente la misión del grupo.

Entre las novedades que el fabricante italiano mostró en su stand de Eurocucina figuran los modelos **Brera** y **Shade Lab**, así como las colecciones **Flavour**, **Immagina** y **Pantheon**. Precisamente este último modelo presenta una nueva línea **Chic**, una mezcla de diseño clásico e innovación. En su espacio de la feria, refinado y vanquardista, los visitantes pudieron admirar materiales verdes y eco sostenibles.

Asimismo, Lube aprovechó la pasada edición de Eurocucina para celebrar sus éxitos y su importante **expansión** tanto dentro como fuera de Italia, con numerosas aperturas de tiendas propias en todo el mundo. De hecho, el pasado mes de marzo, Lube inauguró establecimientos en Mallorca, Mumbai (India), y en el corazón de Londres. En España, además de Mallorca, su expansión continúa con las aperturas de Málaga, Torre del Mar (Málaga), A Coruña, Bellver de Cerdanya (Lleida), y la flagship store de Madrid.

Con un producto de calidad fabricado con materiales sostenibles y certificaciones verdes, el grupo Lube se plantea alcanzar las 800 tiendas en Italia para 2025 y consolidarse en los mercados internacionales. Se trata de un objetivo importante que implica recursos e inversiones significativos, como la construcción de una nueva fábrica focalizada específicamente para la exportación.



Immagina.



Pantheon.

Arredo3 / www.arredo3.it

La firma celebró su 40 aniversario





Modelos Glass 2.0 y Kalì.

Glass 2.0 y Asia.

Arredo3 celebró sus 40 años de trayectoria en el marco de la **Milano Design Week**. La firma presentó nuevos modelos exclusivos y llevó a cabo el evento "Life is Art" en su tienda de via Solferino, en Milán. Así su showroom se transformó en una galería de arte, un escenario animado por las actuaciones del artista pop Gianpiero D'Alessandro, presentadas por el crítico de arte Luca Cantore D'Amore.

Entre las cocinas mostradas estaba la composición mixta **Asia y Time**, caracterizada por el tirador Brera en bases y columnas. En la isla, el tirador tenía su versión pequeña en los cajones chapados en madera noce, combinado con frentes inferiores con perfil tirador en el mismo acabado, pero acanalado. El volumen lo completaba la colección Arco y sus líneas suaves en chapado noce. Formaban parte de la misma los lados redondeados de la isla, la barra de snacks ovalada y su soporte. Se combinaba con los muebles altos Time en lacado metalizado platino, también con laterales Arco. Enmedio estaba la boiserie LAB chapada en nogal con accesorios de aluminio negro. Las bases y la isla de cocina, del modelo **Asia**, estaban chapadas en noce, mientras que las encimeras eran de Laminam en la nueva versión Pietra Piasentina Taupe fiammata.

En la planta baja, podía verse la composición **Glass 2.0 con Kalì**, con el módulo Mover, y la librería Tuttotondo, utilizada como divisoria. También, la composición **Glass 2.0 + Asia** en negro con tonos lava. En el lado opuesto estaba el modelo Wega en PET gris pizarra mate.

Arredo3 también presentó su primer prototipo de cocina outdoor, denominado **Aura**. El aluminio, completamente reciclable, es el material principal utilizado para puertas, costados, respaldos y pies, mientras que la encimera, de gran espesor, es de Laminam Pietra Piasentina grigia fiammata, aunque puede ser también de acero. Estos elementos permiten incluir la cocina Aura como parte de la gama ecosostenible Gaia de Arredo3, al estar fabricados únicamente con materiales sostenibles y con módulos desmontables y reci-



Aura, el nuevo prototipo de cocina outdoor.

clables. Se ofrece en dos dimensiones, 240 cm y 180 cm, siempre con una profundidad de 70 cm.

La encimera está equipada, en ambos tamaños, con un fregadero de una cuba con tapa y grifo mezclador integrado, además de un grill de gas con fuego lateral y tapa abatible. Asimismo, todos los electrodomésticos son de acero inoxidable. Aura está diseñada principalmente para colocarse en la pared: el módulo trasero tiene orificios pretaladrados para la conexión de tuberías de agua y gas. Con las correspondientes modificaciones, la cocina exterior Aura también se puede colocar como isla.



GAMADECOR En Eurocucina, Gamadecor mostró cuatro modelos de cocina y una zona living. Destacó Smartkitchen, la encimera de inducción dual invisible que combina tecnología de vanguardia, diseño elegante y funcionalidad. Además, la firma también presentó sus nuevos acabados en puertas enmarcadas y ranuradas. Más opciones que se unen a las diferentes soluciones escamoteables como el sistema Hawa para ocultar zonas de columnas, las mesas altas extraíbles de las encimeras y los herrajes de módulo despensa rotatorios. https://www.gama-decor.com/

SCAVOLINI La propuesta Stilo, diseñada por Spalvieri & Del Ciotto, reinterpreta la cocina como un ambiente que favorece la convivencia y el encuentro entre personas, historias y relaciones, dotándola de una marcada impronta arquitectónica y con textura, que se une a la máxima funcionalidad. Gracias a la combinación de diferentes elementos decorativos, la casa se transforma en un espacio más dinámico, donde se prepara la comida, se socializa y se trabaja.

www.scavolini.com





NEXT125 La estética y el diseño llevados a su máximo exponente es lo que evoca el nuevo frente de vidrio espejo de next125. Esta cocina protagoniza la campaña de next125, "The Fireplace", creada en colaboración con Francis Kéré. El vidrio del frente capta la luz del entorno y la refleja en la estancia en forma de una atmósfera única. El reflejo hace que el entorno parezca más grande y espacioso. Sin embargo, el resplandor del frente logra conquistar y cautivar el espacio por completo.

www.next125.com



HÄCKER En Eurocucina, Häcker mostró su "Polygon", una solución de isla hecha de piedra natural con un extravagante frente pentagonal. Se trata de un diseño personalizado con una protuberancia geométrica que crea un sorprendente efecto espacial.

www.haecker-kuechen.com

DOIMO CUCINE En el Salón del Mueble de Milán, el fabricante italiano presentó tres nuevos proyectos All-aroundD. El primero consistió en una cocina altamente equipada y tecnológica con electrodomésticos y materiales innovadores. El segundo estaba centrado en la isla, y el tercero se caracterizaba por una pared de columnas generosamente equipadas con soluciones y mecanismos para satisfacer todas las necesidades.

www.doimocucine.com





NOBILIA Los visitantes de Eurocucina pudieron ver una selección representativa del amplio programa de productos de Nobilia con, entre otras soluciones, seis cocinas, entre ellas, Senso. Este programa destaca por su innovador revestimiento antihuellas, su superficie ultra mate y su tacto aterciopelado. Está disponible en dos colores de moda: Coral y Jade. El aglomerado melamínico de Senso está compuesto 100% por material reciclado. Se produce sin el uso de fibras vírgenes. Además, la superficie Senso es completamente reciclable para poder reutilizarla al final de su vida útil. Esto hace que los frentes Senso sean especialmente sostenibles.

www.nobilia.de





LEICHT La cocina Bahia es el producto estrella de la nueva colección de Leicht. Se trata de un producto compuesto por frentes chapados a los que se le confiere una superficie fascinante gracias a una estructura vertical ranurada.

www.leicht.com

STOSA En su stand podían verse dos composiciones de su modelo Metropolis: una con zona de isla (en la imagen) y otra con península equipada con una mesa lateral. También, dos cocinas Aliant, una de ellas, con paneles de pared Linea en el nuevo acabado rovere sabbia. Ambos modelos se complementan con nuevas características funcionales del sistema, como el armario de almacenamiento adosado con un marco del mismo color que la puerta y el interior del almacenamiento con estanterías abiertas y estructuras con aperturas correderas.

www.stosacucine.com





NOLTE El fabricante alemán dio a conocer su línea de equipamiento nolteneo, con frentes exclusivos fabricados con materiales reales o reproducciones de madera de alta calidad. Además, las cocinas nolteneo incluyen el sistema de cajones neoBOX, que continúan el diseño en el interior. El modelo neoLEAF en roble dorado (en la imagen), complementa la familia de frentes con una reproducción de madera noble. También destaca la nueva la encimera de roble dorado, que ofrece nuevas posibilidades de diseño para un aspecto uniforme. www.nolte-kuechen.com



ARAN CUCINE CUCINAnD'O, la cocina "de quien cocina", presentada en Eurocucina/FTK, ha sido ideada por el Chef Davide Oldani en colaboración con Attila Veress. Se trata de un modelo enmarcado en una reflexión más amplia, orientada hacia la sostenibilidad. La cocina no es solo el lugar dedicado a la preparación de alimentos, sino también un espacio para promover el uso consciente de los recursos y la convivencia.

www.arancucine.it

BINOVA En Eurocucina, mostró el rediseño de dos colecciones distintivas, renovadas para ser más contemporáneas mediante un restyling que ha afectado a las puertas de gres y los frentes con tiradores integrados. Además, las composiciones estaban realzadas por la renovada oferta de maderas y lacados metálicos 4.0 realizados con procesos innovadores. Soluciones para armarios completamente en vidrio y tratamientos innovadores de gres y piedra natural y las nuevas puertas millerighe fueron otros de los productos destacados de su stand.

https://es.binova.it/





ARRITAL Este 2024, Arrital ofrece una importante actualización y ampliación de Ak_Project, un sistema lanzado en 2017, que revoluciona el concepto de cocina, ofreciendo a arquitectos y diseñadores una plataforma de diseño versátil, inteligente y dinámica. Como mostró en el Fuorisalone, cada cocina Ak_Project se integra con la zona de estar, declinando diferentes códigos estilísticos en un mismo ambiente.

www.arrital.es



SIEMATIC La nueva SieMatic S2 Next Generation, vista en Fuorisalone, destaca por su icónico diseño, sus nuevos materiales y superficies y su elaboración precisa, así como por sus funciones innovadoras, como el SieMatic SecretSpace y el SieMatic SecretService. Se trata de un diseño caracterizado por su versatilidad, su individualidad y su durabilidad. Con la nueva S2, SieMatic transforma la clásica cocina sin tiradores en una cocina aún más acogedora, de manera que todavía se integra más fácilmente en el área social. www.siematic.com

ERNESTOMEDA En el Fuorisalone, Ernestomeda presentó K-Garden, el nuevo modelo de cocina exterior creado por el arquitecto Giuseppe Bavuso. K-Garden ha sido desarrollada y diseñada para configurar nuevos espacios de socialización al aire libre, con un enfoque cada vez más amplio e internacional, y está dirigida a personas cuya pasión abarca todos los espacios de su hogar, tanto interiores como exteriores.

www.ernestomeda.com





CESAR Una de las aplicaciones más interesantes del acabado vítreo Nuance para encimeras y de la puerta Groove en madera puede verse en las nuevas propuestas de la colección Tangram, diseñada por Garcia Cumini para Cesar. Tangram potencia las curvas y sus infinitas posibilidades de combinación, para crear islas de cocina y composiciones con geometrías inusuales. Nuance permite crear efectos visuales de gran elegancia, realzando la mutabilidad de las gradaciones de color de la encimera de isla Tangram, en un matiz refinado, para un público que busca la máxima originalidad. La puerta Groove, gracias a su alternancia de sólidos y vacíos, crea un juego de luces y sombras que disimula los huecos de las puertas, consiguiendo un efecto muy original. Esta propuesta pudo verse en el Fuorisalone. www.cesar.it



Signature Kitchen Suite / www.signaturekitchensuite.it

Precisión y tecnología inteligente impulsada por IA

Signature Kitchen Suite presentó en Eurocucina las últimas novedades de su gama de electrodomésticos premium integrables, en un stand diseñado por el galardonado estudio de arquitectura **GamFratesi**. A continuación, se describen sus principales novedades. Todas disponen de conectividad Wi-Fi y se pueden gestionar a través de la app ThinQ de LG.



Frigorífico French Door de 48 pulgadas

Este frigorífico combinado ofrece cinco compartimentos separados personalizables, con una capacidad total de **735 litros:** el frigorífico con doble puerta, tres cajones congeladores y un cajón convertible. Su sistema de organización interna incluye cinco estantes, dos cajones Crisper con guías telescópicas y cierre suave, y seis balcones de Abs extraíbles. Incluye un dispensador de agua fría en la pared lateral interior y un **fabricador de hielo** en uno de los cajones del congelador. En cuanto al cajón convertible, permite cinco modos de temperatura, para almacenar carne y pescado (-1°C), bebidas frías (1°C), productos delicatessen (3°C) y vino fresco (5°C). Además, puede adoptar la temperatura de los compartimentos del congelador, aumentando su capacidad.

Horno de 24 pulgadas con Gourmet Al

Su tecnología **Gourmet AI** identifica el plato que se está cocinando y selecciona automáticamente el modo de cocción adecuado entre 130 recetas. Además, también controla activamente el proceso de cocción, avisando a través de la app ThinQ cuando la comida está lista. Con el reconocimiento de vídeo, el horno inteligente puede sugerir los ajustes óptimos para el plato que se cocina y la monitorización de vídeo en tiempo real y la grabación time-lapse facilitan el seguimiento del proceso. Además, gracias a la **tecnología ProBake**, el nuevo horno proporciona un calor uniforme y una cocción rápida y eficiente con una clasificación energética A++. Y su modo Air Fry permite un calentamiento uniforme y resultados más crujientes. La exclusiva tecnología InstaView permite ver el interior con sólo golpear dos veces la puerta del horno.





Placa de inducción All-Free de 36 pulgadas

Ofrece una mayor flexibilidad y facilidad de uso, ya que es posible colocar sartenes y ollas de cualquier tamaño y tipo en cualquier lugar de la superficie de cocción. Su tecnología IA detecta automáticamente la posición de las ollas y su temperatura, bajando automáticamente el calor cuando es necesario y ayudando así a reducir derrames y salpicaduras al hervir agua o preparar sopas y salsas.

Smeg / www.smeg.es



El futuro del electrodoméstico "Made in Italy"

La participación de Smeg en Eurocucina estuvo protagonizada por la colaboración con **Studio Stefano Boeri Interiors** para el diseño de la nueva colección de campanas y placas de cocción. Las **placas de cocción de 83 y 90 cm** se elevan desde la encimera con un elegante marco con bordes redondeados, mientras que las **campanas suspendidas de 100 y 180 cm** completan la gama, junto con un carril luminoso con LEDs perfectamente adaptado a la encimera con campana integrada.

Otra novedad es su **gama de frío Dolomite**, que supone la fusión de la refrigeración profesional en los ambientes domésticos. En este sentido, destaca la aportación de la experiencia de la empresa del grupo, Fri.med especializada en soluciones de refrigeración médica.

Asimismo, Smeg llevó a Milán **nuevos tamaños de vinotecas** de encastre que amplían la oferta de modelos de 60 cm. Se trata de las nuevas vinotecas de 88 cm (con una capacidad de hasta 40 botellas) y 178 cm (con una capacidad de hasta 83 botellas), ambas con una estética neutra que las hace versátiles y aptas para cualquier estilo. Igualmente, el fabricante italiano también presentó nuevos colores para sus



icónicos **frigoríficos vintage FAB**. Se trata de objetos de arte que han hecho famosa a Smeg en todo el mundo, y que combinan a la perfección con las cocinas Portofino, de 90, 120 y 150 cm, inspiradas en el pintoresco y famoso pueblo de Liguria.



En cuanto a la gama de encastre, compuesta por hornos, placas de cocción, abatidores y cajones con un diseño unificado, las novedades incluyen la estética **Dolce Stil Novo**, con su refinado perfil cobrizo, la estética **Linea en Gris Neptuno**, de carácter contemporáneo, y **Pure Black**, símbolo de la elegancia atemporal del color negro, además de la estética **Classic**, disponible en acabados acero inoxidable y negro mate.

Producto destacado de Smeg en Eurocucina 2024 fue asimismo una reinterpretación de asar a la parrilla con sus nuevas **barbacoas eléctricas**, disponibles en

versiones de 60, 90 y 120 cm. Modulares y con acabados en acero inoxidable, se adaptan tanto en exteriores como en interiores.

Asimismo, Smeg presentó **cuatro nuevos modelos de lavavajillas** fabricados en Italia, dos bajo encimera y otros dos de integración total. Entre sus programas destacan Hygiene 99,9% y Silent, que aseguran una limpieza completa y silenciosa. En cuanto a consumo, la opción DryAssist+ ofrece un secado natural gracias al sistema de apertura automática de la puerta al final del ciclo.

Por último, fruto de la colaboración entre Smeg y Dolce e Gabbana, se presentó en Eurocucina la nueva **colección Blu Mediterraneo**. Una experiencia inmersiva en los tonos del mar. En esta colección, los tonos cromáticos se funden con la vivacidad y elegancia del estampado mayólico.





BSH / www.bsh-group.com

Tecnologías avanzadas para una vida mejor



Bosch

En Eurocucina/FTK, Bosch presentó, entre otras soluciones, su **línea Accent** de electrodomésticos integrados que incluye placas de inducción, hornos a vapor y combinados con microondas, cajón de vacío, campanas extractoras y cafetera. Se caracteriza por su elegante diseño con acabado en vidrio y acero negro carbón. La colección se complementa con lavavajillas elegantes, espaciosos y silenciosos, con sistema de secado Zeolith; además de con un frigorífico congelador.

Las **placas de inducción** de la colección, por ejemplo, cuentan con pantallas de control táctil que guían al usuario para configurar la temperatura perfecta a la hora de cocinar, mientras que el sensor PerfectFry Plus garantiza que las ollas y sartenes no se sobrecalienten una vez alcanzada la temperatura deseada. Con la innovadora tecnología FlexInduction, el tamaño y la forma de ollas, cacerolas y sartenes ya no importa.

Por su parte, los **hornos** incluyen modelos combinados de vapor con función microondas, equipados con herramientas como la termosonda PerfectRoast y el sensor PerfectBake Plus, que controlan la cocción uniforme de carnes y productos con levadura. Además, los hornos de la gama Accent Line cuentan con varias recetas preestablecidas que configuran automáticamente los modos de cocción y temperaturas ideales. La gama de hornos Bosch Serie 8 Accent Line es muy apreciada por su diseño. Su combinación de tecnología avanzada de inteligencia artificial y funciones fáciles de usar ha sido reconocida con varios premios. El elegante diseño negro sobre negro del horno combina perfectamente funcionalidad y estilo. Numerosos electrodomésticos de la línea Accent vienen equipados con **capacidades inteligentes**, lo que permite el control remoto a través de la aplicación Home Connect.

Siemens

El stand de Siemens sumergía a los visitantes en la cocina inteligente de la marca, una combinación de tecnología innovadora y diseño de vanguardia para simplificar la vida en el hogar, creando un **ecosistema inteligente y conectado** que sienta las bases para nuevas posibilidades experienciales. Así, en su stand de Eurocucina se ofrecían demostraciones prácticas de la **Cocina Inteligente de Siemens**.

Electrodomésticos inteligentes, equipados con sensores sofisticados para monitorear, ajustar y completar automáticamente los programas, diseñados para comunicarse entre sí. Otros, con Inteligencia Artificial y con muchos otros servicios y sistemas de domótica digital mediante conexión a la aplicación Home Connect. Encender el horno, comprobar cómo se cocinan los platos, poner en marcha el lavavajillas o gestionar el frigorífico a distancia mediante smartphone, tablet o smartwatch, recibir notificaciones push cuando el programa empieza o acaba y seleccionar programas de cocción y temperaturas con un comando de voz, son solo algunas de los ejemplos de cómo la cocina está evolucionando para adaptarse plenamente a los estilos de vida contemporáneos y aportar más calidad a nuestras vidas.





BARAZZA Aura es la nueva colección de frigoríficos y lavavajillas de encastre de Barazza presentada en Eurocucina. Así, los frigoríficos combi están disponibles en tamaños de 60 y 70 cm, en las versiones Advance y One. Destacan sus sistemas de enfriamiento y congelación Advance No Frost, completamente independientes, para la zona de Cero Grados y el cajón VitaMod, cuya iluminación reproduce el espectro de la luz solar. Los lavavajillas, de 60 cm, también disponibles en versiones Advance y One, ofrecen un motor silencioso, capacidad ajustable según la carga, y numerosas funciones inteligentes de lavado y secado. www.barazzasrl.it





LA CORNUE En su stand de Eurocucina mostró sus últimas innovaciones y colaboraciones, como la asociación con Maison Tournaire o la presentación de Chateau Moderne con Matthew Quinn y Château Suprême con Ferris Rafauli. La firma francesa, también dio a conocer sus nuevos detalles Velvet Blue, Marble Bronze y Nebulous Bronze así como los nuevos y vibrantes colores Berry, Amber, Montagne y Peacock.

www.dake.es

WHIRLPOOL La placa de inducción WCollection de nueva generación de Whirlpool presenta una innovadora característica que permite cocinar sin esfuerzo y minimiza la necesidad de un control continuo de la olla: HeatControl. Vista en Eurocucina, permite especificar la temperatura exacta requerida para la receta y mantenerla de forma constante, garantizando resultados excelentes sin una supervisión constante.

www.whirlpool.es



FULGOR MILANO La exclusiva cocina de inducción profesional para uso doméstico Sofia de 60°, totalmente de vidrio, presenta el diseño icónico de la línea Professional. Este modelo, expuesto en Eurocucina, cuenta con una estética elegante y simétrica, con dos grandes hornos y una placa de cocina que brinda más espacio y libertad para cocinar. Es la primera cocina de 60° (150 cm) del mundo que cuenta con una encimera vitrocerámica de grandes dimensiones, única y resistente, con ocho zonas de cocción: dos potentes inductores con doble regulación, dos zonas de cocción estándar y cuatro zonas de inducción en medio con función puente, que permite utilizar bandejas y planchas de gran tamaño.

www.cobainvigo.es

BEKO Este nuevo lavavajillas totalmente integrado da respuesta a los módulos de 75 cm de ancho diseñados para albergar electrodomésticos de mayor tamaño, aumentar la capacidad y favorecer una mejor organización de los espacios. Así, se trata de un lavavajillas estándar de 60 cm, con una puerta de 75 cm de ancho que cubre un compartimento adicional de 15 cm de ancho para guardar detergente, abrillantador y otros complementos. El lavavajillas está equipado con la tecnología CornerIntense, un innovador pulverizador de tres brazos capaz de llegar a todos los rincones de la cuba, y se puede controlar de forma remota con la app HomeWhiz. El producto pudo verse en Eurocucina. www.beko.com





STEEL Este 2024, los productos de acero de las líneas Genesis y Ascot están disponibles en los 216 colores de la paleta RAL Classic. Las colecciones propuestas por Steel encarnan una estética diseñada, precisa y sofisticada para satisfacer las necesidades de una amplia gama de entusiastas de la cocina, desde principiantes hasta chefs más experimentados. Fabricadas con acero de alta calidad, además de un rendimiento técnico impecable, estas cocinas, como pudo verse en Eurocucina, ofrecen también ahora un diseño adaptado a cada gusto y estilo de vida. www.dake.es

electrodomést



UNOX Unox Casa presentó en Eurocucina un avance de "Starred Living": una visión premium de la vida doméstica donde la excelencia culinaria de la cocina con estrella Michelin se combina por primera vez con el lujo incomparable de residencias exclusivas. Al fusionar el rendimiento de los restaurantes más refinados con el distintivo diseño italiano, el exclusivo horno Unox Casa transforma la cocina en el corazón del hogar, mejorando la experiencia culinaria diaria. Cada plato se convierte en una sinfonía de sabores y aromas, que recuerdan a los elaborados por un chef con estrella Michelin.

www.premium-tek.com

MIELE Destacaron en Eurocucina sus electrodomésticos de encastre sin tirador de la línea ArtLine con el nuevo color Pearlbeige. Gracias a sus superficies lisas, electrodomésticos como hornos y cafeteras automáticas se pueden integrar enrasados en los frentes de los muebles. Además del gris grafito, el blanco brillante, el negro obsidiana mate o brillante, el cálido y neutro tono beige es otro matiz elegante que ofrece aún más posibilidades de diseño.

www.miele.es





FHIABA La serie X-Pro de refrigeradores del fabricante italiano, vista en Eurocucina, se caracteriza por la rejilla de ventilación superior y los tiradores tubulares de acero inoxidable satinado. Se trata de un diseño que ha sido estudiado para satisfacer las exigencias de los amantes del look profesional y también cuenta con la tecnología premium, común a todos los modelos de la gama Fhiaba.

www.dake.es

PRODUCTO



SAMSUNG El Built-in Bottom Mount Freezer (BRB6500D) es el primer modelo ancho de la gama de frigoríficos empotrables de Samsung. Gracias a su compatibilidad Wi-Fi, los usuarios pueden reducir su consumo de energía hasta en un 10% a través de Al Energy Mode en SmartThings. Asimismo, este sistema puede ayudar a los usuarios a ahorrar energía cambiando la velocidad del compresor y la frecuencia del ciclo de descongelación. Igualmente, el sistema Twin Cooling garantiza que los alimentos se mantengan frescos durante más tiempo modificando la temperatura y la humedad en el frigorífico y el congelador mediante evaporadores y ventiladores independientes. Fue una de las novedades de la marca en Eurocucina. www.samsung.com



ASKO El nuevo lavavajillas Asko DW60, visto en Eurocucina, emplea luz UV para eliminar hasta el 99,99999% de las bacterias, hongos y virus que pueden llegar a los platos sucios. En vez de plástico, ocho de sus componentes están hechos de acero inoxidable no magnético de alta calidad. Con una altura de carga de hasta 58 cm, el Asko DW60 ofrece una mayorcomodidad de uso. Los usuarios del Asko DW60 también puede permanecer conectados y tener el control del aparato dondequiera que se encuentren gracias a la conexión mediante la aplicación ConnectLife.

www.es.asko.com

CANDY En Eurocucina, además de presentar su nueva identidad de marca, Candy presentó, entre otros productos, sus frigoríficos de encastre, con tecnologías como Circle Fresh, que asegura una circulación de aire regular y uniforme, manteniendo frescos los alimentos hasta un 40% más de tiempo; Adaptative Humidity Area, un cajón que consigue el nivel de humedad óptimo para las frutas y verduras gracias a una membrana natural especial; o Panorama Light, sistema de iluminación que brinda una visibilidad total en cada parte del frigorífico gracias a un marco LED en la parte trasera del electrodoméstico. Se pueden controlar con la aplicación hOn. www.candy-home.com



Cosentino / www.cosentino.com

Una clara apuesta por la sostenibilidad

Cosentino programó numerosas actividades para la Semana del Diseño de Milán, con su presencia con stand propio en el Salone del Mobile, dentro del espacio Project y varios actos en su City como parte del Fuorisalone. Asimismo, sus productos estuvieron presentes en varios stands de fabricantes de cocina. Resumimos a continuación lo más destacado.

Stand de la firma en S. Project



Stand en el Salone del Mobile

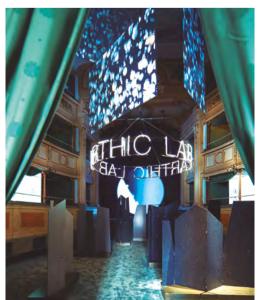
Cosentino participó en S. Project, espacio del Salone para productos de diseño y soluciones decorativas y técnicas de decoración de interiores. En su stand de 200 m² mostró las novedades de sus marcas con sus amplias posibilidades de aplicación: encimeras, revestimientos y pavimentos, fachadas o baños.

Destacaron los nuevos SilestoneXM Le Chic Bohème, ampliación de la colección Le Chic de 2023, perteneciente a SilestoneXM. También,

SilestoneXM Earthic, la serie cápsula diseñada en colaboración con FormaFantasma. Otras novedades de su stand incluyeron las nuevas propuestas de la piedra ultracompacta neutra en carbono Dekton, como Dekton Ukiyo.

Montaie de Earthic Lab X Formafantasma

Por otra parte, el 17 de abril, Cosentino celebró un evento en su showroom de Milán y en el cercano Teatro Gerolamo para presentar Earthic Lab, la instalación realizada con el estudio Formafantasma para el FuoriSalone, y que estuvo protagonizada por la nueva colección de Silestone XM. El montaje de Earthic Lab propiciaba un diálogo entre el pasado y el futuro con la sostenibilidad como elemento principal y en el que los procesos productivos primaban sobre el diseño. De esta manera, Earthic Lab X Formafantasma quiaba al visitante por un viaje transformador, en el que el hilo conductor era el proceso de creación de la nueva colección de Silestone XM, Earthic, estandarte del diseño sostenible de Cosentino. Earthic by Silestone XM destaca por su contenido reciclado de hasta el 30%, y un máximo del 10% de sílice cristalina. Se trata de la colección más sostenible de Silestone, ya que gracias a la tecnología HybriQ+, se fabrica con un 99% de agua reciclada y un 100% electricidad renovable certificada.



Montaje Earthic Lab X Formafantasma.

La instalación del Teatro Gerolamo incluía varios niveles y espacios, en los que se mostraba el proyecto integral de investigación llevado a cabo por Cosentino sobre I+D, formulación de materiales y sostenibilidad para desarrollar Earthic. El evento contó con una nutrida participación de profesionales de todo el mundo. Entre los asistentes cabe destacar la presencia de un grupo de cerca de 60 profesionales españoles, miembros de la Asociación de Mobiliario de Cocina, AMC, que participaron en un encuentro previo en el Cosentino City de Milán.



PRODUCTO otros



NEOLITH La firma estuvo muy presente tanto en el Salone, como en el Fuorisalone. En su stand de la feria lo más destacado fue su nueva línea de productos sostenibles sin sílice cristalina, Neolith for a New Era. Esta nueva generación de superficies cierra así el círculo, al cuidar de toda su cadena de valor: desde la meticulosa selección de los materiales naturales utilizados, hasta los procesos productivos que convierten las materias primas en producto final y ahora, más que nunca, también de aquellos implicados en el proceso de manipulación y fabricación de las superficies Neolith. www.neolith.com

MOBLIBÉRICA Entre sus novedades en el Salone del Mobile. Milano destacó la mesa de comedor Plec, fabricada con un pie realizado con una lámina de acero plegada de 8 mm. Su tapa, de porcelánico técnico laminado con cristal es otro elemento distintivo que aporta elegancia, facilidad de limpieza y gran durabilidad. La estructura está disponible en 32 colores, y el porcelánico, en 43. www.mobliberica.com



QUOOKER Dio a conocer en Eurocucina su sistema capaz de proporcionar agua hirviendo a 100°C, refrigerada con y sin gas directamente desde un único grifo, toda filtrada. La gama de producto cuenta con los sistemas Flex, Fusion y Front, cada uno con una características en función de las necesidades del usuario. www.quooker.com

FRANKE Mythos Water Hub es un nuevo sistema de grifería doméstica todo en uno que ofrece agua con gas, hirviendo (al instante), filtrada o agua sanitaria con un solo botón. El producto, que pudo verse en el Fuorisalone, estará disponible en el mercado a partir de septiembre.

https://www.franke.com/es/es/home.htm



ESPACIO CON A SICI TRENDS AND TECHNOLOGY

30 Sept. ≫ 3 Oct.





Coincidiendo con

FeriaHábitatValència

Textilhogar HOME TEXTILES PREMIUM





Las cocinas abiertas, actualmente en tendencia, exigen soluciones de aspiración más potentes, silenciosas y discretas, que se integren en la estancia y sean visualmente atractivas.

Soluciones de aspiración discretas, potentes y silenciosas



Campana de techo Novy Pureline, distribuida por DAKE.

a tendencia actual de las cocinas abiertas al resto del hogar ha forzado a los fabricantes a innovar y a adaptar sus soluciones de aspiración a nuevas necesidades, más complejas que las de las cocinas clásicas, tanto en lo que respecta al diseño como a las prestaciones.

En este sentido, deben integrarse en la cocina, abierta al resto de estancias del hogar. De este modo, es necesario que sean visualmente atractivas, al tiempo que discretas y, en ocasiones, incluso invisibles. También, para satisfacer las distintas preferencias de los consumidores y todas las tendencias del diseño de interiores,

los fabricantes se ven obligados a ofrecer una amplia variedad de estilos y acabados.

Por otro lado, es imprescindible que las nuevas soluciones de aspiración ofrezcan una mayor potencia de succión, ya que en las cocinas abiertas es más difícil captar los humos que genera la cocción, así como los olores. Igualmente, se ha vuelto indispensable que tengan un funcionamiento más silencioso, ya que, en este tipo de cocinas, estas soluciones se convierten en un componente más del "living" del hogar.



Crece la demanda de soluciones de aspiración discretas, visualmente atractivas, con mayor potencia de succión, con un funcionamiento más silencioso y fáciles de instalar, mantener y limpiar.

Asimismo, otras de las características más demandadas por los clientes actualmente en lo que respecta a las soluciones de aspiración es que sean fáciles de instalar, mantener y limpiar. En consecuencia, los fabricantes trabajan continuamente en el desarrollo nuevas tecnologías avanzadas para sus soluciones de aspiración, con el fin de satisfacer las diferentes necesidades de las cocinas abiertas.



Placa extractora NikolaTesla Unplugged, de Elica.

Un ejemplo destacado son los motores brushless, que combinan una aspiración potente con unos bajos niveles de ruido.

Beneficios para los fabricantes

Así, la tendencia de las cocinas abiertas ha derivado en beneficios para aquellos fabricantes con unos estándares de calidad elevados que cumplan con las expectativas de los clientes en lo que respecta a la innovación y la diversificación de los productos.

Por ende, deben ofrecer soluciones que vayan más allá de la simple gestión de la aspiración, siendo conscientes de que el diseño es un factor clave para los consumidores. Además, estos fabricantes se han visto muy favorecidos por el hecho de que tanto los profesionales como los consumidores están cada vez más concienciados de la importancia de disponer de soluciones de aspiración de calidad en el hogar. Por este motivo, se trata de un mercado que actualmente se encuentra en expansión.

Soluciones más destacadas

Del mismo modo, entre las diferentes tipologías de soluciones de aspiración disponibles actualmente en el mercado,

los fabricantes señalan que las que mejor se amoldan a las cocinas abiertas son las de techo y las de encimera, aunque también mencionan las suspendidas o de isla, que en este momento están en auge.

En esta línea, las campanas de techo y las de encimera combinan discreción, una estética minimalista y una aspiración eficiente.

Concretamente, las de techo carecen de volumen, por lo que se ajustan perfectamente al diseño de la estancia, sin romper perspectivas visuales en la decoración. De la misma forma, pueden aportar iluminación a la cocina, tanto funcional como ambiental.

En cambio, pese a que no ofrecen iluminación, las campanas de encimera se integran completamente en la cocina, sin afectar a su diseño. No obstante, la elección de una solución de aspiración u otra depende tanto de las preferencias de los consumidores como del presupuesto que tienen disponible y las especificaciones técnicas de su cocina.

En las páginas siguientes, ofrecemos una selección de propuestas de destacados fabricantes, algunos de los cuales se han mostrado en la pasada feria Eurocucina y en el marco de la Semana del Diseño de Milán.

Elica / www.elica.com

Integración en la cocina y nuevas prestaciones

En Elica, que participó en la pasada Eurocucina, aseguran que la tendencia actual de las cocinas abiertas les viene muy bien, gracias a que sus soluciones van más allá de la simple gestión de la aspiración. En este sentido, la empresa considera que el **diseño es clave** para las personas, y es un principio fundamental en cada uno de sus productos.

Asimismo, desde Elica apuntan que las cocinas abiertas tienen necesidades diferentes a las de las cocinas clásicas, tanto en lo que atañe al diseño como a las prestaciones. De este modo, son conscientes de que el producto debe integrarse y formar parte de la cocina, que, al ser abierta, requiere **prestaciones más efectivas** en cuanto a la capacidad de aspiración y el ruido.



Campana de techo Illusion, de Elica.

Aspiración más potente y funcionamiento silencioso

Por lo tanto, según Elica, los ambientes abiertos son más difíciles de gestionar en términos de aspiración. Concretamente, resulta más complicado captar los humos que genera la cocción. También, se vuelve esencial que los productos tengan un **funcionamiento más silencioso**, ya que las cocinas han pasado a formar parte de la "zona living" del hogar. En esta línea, la mayoría de los productos del catálogo de Elica equipan un **motor brushless**, que ofrece una combinación eficiente entre aspiración y ruido.

Demanda de soluciones discretas

Además, entre las soluciones de su catálogo que mejor se adaptan a esta tendencia, Elica destaca sus diferentes modelos de **campanas de techo**, que logran desaparecer completamente en el techo gracias a su altura de tan solo 16 cm. Igualmente, la empresa menciona su gama de **placas aspirantes NikolaTesla**, la más amplia en el mercado, que se integra en el mueble, dejando el ambiente íntegro y sin afectar al diseño del mismo.



Placa aspirante NikolaTesla One HP, de Elica.



Las soluciones de techo, de encimera y suspendidas, las que mejor se adaptan

Finalmente, en Elica comentan que, entre las diferentes tipologías de soluciones de aspiración disponibles actualmente en el mercado, las que mejor encajan con el concepto de cocina abierta al salón son las de techo, las de **encimera** y las suspendidas.

Placa aspirante NikolaTesla Unplugged.

FIM / www.fimhoods.com - www.cobainvigo.es

Aspiración potente y diseño y eficacia pioneros

Desde FIM, marca representada por Cobain, declaran que las cocinas abiertas exigen **soluciones diferentes**. Por ejemplo, en la mayoría de casos requieren una aspiración más potente.

Sin embargo, recalcan también que las características que se agregan a los productos están influidas tanto por la **forma de cocinar** de cada persona como por su cultura.



Campana extractora Ofiuco, de FIM.

Diseño y eficiacia pioneros

Por otro lado, FIM tiene el convencimiento de que **el diseño y la eficacia** son dos de las mayores exigencias de sus clientes respecto a las soluciones de aspiración, por lo que está muy involucrada en mejorarlas de forma contínua para ser una empresa pionera en el mercado.

Diferentes modelos para cada gusto

Según FIM, las soluciones de su catálogo que se ajustan mejor a las cocinas abiertas son las campanas extractoras **Ofiuco y Perseus**, ya que, pese a que la elección de una solución u otra depende del gusto de cada cliente, las estructuras están actualmente en auge. En cambio, para aquellos que prefieran un producto que pase desapercibido, FIM recomienda tanto las **campanas de encimera como las de techo**. Asimismo, para los usuarios que prefieran cocinar sin complicaciones, la marca sugiere una placa aspirante como su **modelo Tolomeo**.

Campanas de encimera para cubrir todas las necesidades

De la misma forma, en FIM no dudan que las soluciones de aspiración que mejor cubren todas las necesidades de las nuevas cocinas abiertas al salón son las campanas de encimera, como su **modelo Newton**. Gracias a sus **variaciones de motor**, esta solución cubre todas las demandas de los clientes. El fabricante mostró sus novedades en Eurocucina 2024.



Campana de encimera Copernico, de FIM.



Camapana de encimera Newton, de FIM.

DAKE / www.dake.es

Innovación y diversificación de los productos

DAKE explica que el hecho de abrir las cocinas al resto del hogar ha derivado en beneficios para los fabricantes de soluciones de aspiración, tanto en lo referente a la **innovación y diversificación** de los productos, que demandan un mayor rendimiento, como a la expansión de un mercado donde los profesionales y los clientes están cada vez más concienciados sobre la importancia de contar con una buena aspiración en el hogar.



Sistema de extracción sobre encimera Fonda, de Opera.

Demandas más exigentes

Asimismo, la empresa señala que las cocinas abiertas llevan asociadas unas demandas más exigentes, tanto a nivel estético como técnico. En este sentido, deben integrarse con el resto de los espacios de la casa, con soluciones visualmente atractivas, discretas e incluso invisibles. Por otro lado, para adaptarse a las diferentes preferencias y tendencias del diseño interior, los fabricantes deben ofrecer una amplia gama de estilos y acabados.

Igualmente, el hecho de contar con una mayor potencia de succión, **tecno-**logías avanzadas, un funcionamiento silencioso y más facilidad de instalación, mantenimiento y limpieza se vuelve fundamental.

Soluciones para las cocinas abiertas

Por otra parte, entre las soluciones del catálogo de DAKE que se adaptan a esta tendencia, la compañía destaca el sistema de extracción sobre encimera **Fonda**, de Opera, así como la campana de superficie **Panorama** y la de techo **Pureline Pro**, ambas de Novy.

Con un grosor de solo 8 cm, Fonda incorpora un sistema de triple filtro que logra un alto grado de retención de grasas, olores y condensación de agua. En cambio, Panorama tiene un diseño único, exclusivo y elegante, que combina con **prestaciones técnicas elevadas**, capturando olores y humos directamente de la cazuela. Por último, Pureline es una solución empotrada, extremadamente silenciosa y con una máxima eficiencia de aspiración.



Campana de superficie Panorama, de Novy.



Campana de techo Pureline Pro, de Novy.

Soluciones para las cocinas abiertas

Finalmente, DAKE considera que las soluciones integradas en encimeras y las campanas de techo son las que mejor se adaptan al concepto de cocina abierta al salón, por su discreción, **estética minimalista** y eficiencia en la aspiración.

De esta manera, la elección entre un modelo u otro depende de las preferencias de diseño del usuario, el **presupuesto disponible** y las especificaciones técnicas del espacio.

Frecan / www.frecan.es

A necesidades más complejas, mayor efectividad

Frecan apunta que la tendencia de las cocinas abiertas al resto del hogar beneficia especialmente a empresas como la suya, con unos **estándares de calidad elevados** para brindar un nivel de eficacia que satisfaga las expectativas de los clientes. Según la compañía, en las cocinas abiertas las necesidades de aspiración son más complejas, por lo que su efectividad debe ser mayor.



Campana extractora de techo Sense negra, de Frecan.

Integración en la cocina y la estancia añadida

Además, Frecan comenta que, en lo que respecta al diseño, las soluciones de aspiración deben integrarse en el planteamiento general de la cocina y de la estancia añadida. De esta forma, la **eficacia** de los productos se mide también por su diseño, así como por el hecho de proporcionar una potencia elevada y el menor nivel sonoro posible.

Según la empresa, el tipo de instalación es determinante para su **facilidad de instalación**, y los usuarios buscan que el mantenimiento y la limpieza sean prácticos y sencillos.

Modelos destacados

Igualmente, Frecan afirma que las soluciones de su catálogo que mejor se adaptan a esta tendencia son la campana extractora de techo **Sch 360 negra**, la campana extractora de techo **SCL 360 blanca** y la placa de inducción de diseño **Flow 5.3.**

La Sense 360 y la SCL 360 incluyen un cajón motor espiral de 360°, que ofrece un **mayor rendimiento** con un menor consumo energético, y el sistema de fácil instalación Easy-Fix. Por su parte, la Flow 5.3 incluye un extractor de superficie de tres zonas, un control deslizante de la temperatura y una flexibilidad máxima.



Campana extractora de techo SCL blanca, de Frecan.



Placa de inducción de diseño Flow 5.3, de Frecan

La solución de techo, la preferida

Del mismo modo, desde Frecan entienden que la solución de techo es la que puede encajar mejor, y mucho más fácilmente, en el concepto de cocina abierta al salón. En esta línea, un tipo de **iluminación funcional o ambiental** con regulación de intensidad y nivel Kelvin facilita la integración de la iluminación en la estancia. Al hallarse en el techo, esta solución no aporta volumen ni rompe perspectivas visuales en la decoración y el diseño de la estancia.

Sin embargo, Frecan reconoce que la **aspiración de superficie** se integra también perfectamente en este tipo de cocinas, pese a no proporcionar ningún tipo de iluminación.



SKS Presentada en Eurocucina, la campana Downdraft de 36 pulgadas de Signature Kitchen Suite está diseñada para integrarse perfectamente en islas y encimeras. Por un lado, tiene un aspecto sofisticado, con cristal negro y diseño moderno del marco. Asimismo, proporciona una potente ventilación, capaz de extraer todo el vapor y los olores con la mayor eficacia. Como otros electrodomésticos de la marca, cuenta con conexión WiFi, y se puede gestionar de forma remota a través de la app ThinO, de LG.

www.signaturekitchensuite.it

BOSCH Entre las novedades que Bosch Ilevó a Eurocucina 2024, destacan las campanas inclinadas Serie 6 y Serie 8, que combinan potencia de aspiración, eficiencia y un funcionamiento silencioso. En este sentido, ofrecen un nivel sonoro de solo 59 dB, e incorporan los filtros Clean Air Plus, que mantienen limpio el aire de la cocina y atrapan el polen. También, es posible conectarlas a las nuevas placas de la Serie 6 mediante la app Home Connect, ajustando su ventilador en función del nivel de potencia de cocción establecido.

www.bosch-home.es





SIEMENS Como parte de su idea de cocina conectada e inteligente, Siemens presentó en Eurocucina 2024 sus últimas placas de inducción InductionAir, con el nuevo fryingSensor Pro. Esta innovadora función permite elegir entre 11 niveles de temperatura, de los 70 °C hasta los 220 °C. Además, mantiene constante la temperatura de debajo de la sartén, y evita que los alimentos se quemen. Por otro lado, con el nuevo botón de favoritos, estas placas son capaces de memorizar dos de los métodos de cocción preferidos del usuario.

www.siemens-home.bsh-group.com



FULGOR MILANO La nueva placa de cocina Enova+ de 90 cm de Fulgor Milano, mostrada en Eurocuina, incorpora una campana de extracción y/o de filtrado. De esta forma, una plancha circular sofisticada y funcional, con alas concéntricas e inclinadas, capta los flujos de aire procedentes de todas las direcciones, mientras emite unos niveles de ruido excepcionalmente bajos. Igualmente, esta placa combina el diseño de Fulgor Milano con una tecnología de inducción que brinda el máximo rendimiento a lo largo del tiempo. www.cobainvigo.es

BORA El Bora M Pure, presentado como el sistema de extracción de superficie compacto más flexible de Bora, se caracteriza por su construcción compacta y su diseño de alta calidad. La unidad de mando con deslizador táctil cuenta con leds blancos, que le otorgan una estética clara y moderna. Del mismo modo, presenta las mismas funciones populares y prácticas del sistema Bora Pure, accesibles con un solo toque. Las toberas de entrada están disponibles en color naranja, rojo, azul, verde jade, gris luminoso, amarillo sol y greige, intercambiables con un simple movimiento. Este producto se mostró en Eurocucina.

www.bora.com





MIELE, que expuso en Eurocucina, apunta que las nuevas campanas extractoras de altura Sienna son un 20% más silenciosas que otros modelos de Miele, emitiendo solo 50 dB. No obstante, ofrecen un potente caudal de aire. Asimismo, aspiran el aire alrededor del panel a través de una rendija de 25 mm de ancho. Los controles se encuentran separados del panel, por encima de este. Cuando el aparato está apagado, el panel de mandos SmartControl solo muestra un hueco para apagarlo y encenderlo. Al encender la campana, se muestran los demás indicadores, en amarillo.

www.miele.es

PRODUCTO



FRANKE Como pudo verse en la Semana del Diseño de Milán, la línea de placas con campana extractora 2gether se ha ampliado este 2024 con 8 modelos diferentes, cada uno con características propias que se adaptan a cada necesidad. Entre estos productos, se encuentra el nuevo Mythos 2gether Icon Steel, que integra una rejilla vertical con barras de acero inoxidable para un tacto premium y un diseño sobresaliente. Con clasificación A+ y 600 m³ en velocidad booster, combina sin esfuerzo la estética con la funcionalidad. www.franke.com

BARAZZA En el marco de Eurocucina 2024, Barazza desveló la nueva placa de inducción con campana integrada Zero Advance. Esta solución destaca tanto por su rendimiento como por su simplicidad. Del mismo modo, consigue potenciar la creatividad en la cocina gracias a una superficie más amplia y una serie de innovaciones tecnológicas, en línea con la colección Icon. Igualmente, aumenta las capacidades de extracción y el espacio disponible en la encimera.

www.barazzasrl.it





FALMEC Con su estructura de puente, el modelo Brooklyn, visto en Eurocucina, permite aumentar el espacio de la isla, y lo enriquece con el prestigio del aluminio negro satinado y el cristal ahumado. La tecnología se esconde en el diseño, y el motor sin escobillas brinda una aspiración potente y silenciosa. Por su parte, el velo extraíble incrementa la capacidad de captación de vapores. El sistema consta de un módulo de campana y módulos de accesorios. Además, las funciones pueden manejarse con controles táctiles o a distancia, con radiocontrol o con el exclusivo sistema Dialogue. www.falmec.com

PANDO Entre las soluciones de aspiración más destacadas de Pando, se halla la campana de isla I-875. Se trata de un modelo ligero, gracias a su excepcional diseño espacial, con un único sistema de aspiración que funciona mediante recirculación. Así, filtra el humo y el vapor a través de un exclusivo filtro de carbón activado cerámico reactivable de alta eficiencia. Después, la campana devuelve a la cocina un aire libre de olores y partículas. También, el sistema Pando LED, brinda iluminación a toda la encimera de la cocina, y permite regular el grado de intensidad y la temperatura de la luz. www.pando.es





Daniel Marco

Director de Espacio Cocina SICI

Espacio Cocina SICI 2024: "El mueble de cocina tendrá una presencia muy destacada"

https://espaciococina.feriavalencia.com/

eria Valencia será escenario, del 30 de septiembre al 3 de octubre próximo, de una nueva edición del principal salón español de la cocina: Espacio Cocina SICI. Con el "lleno" prácticamente asegurado, la muestra llega este año con importantes novedades. Hablamos de ello con Daniel Marco, director de Espacio Cocina SICI, además de Director de Feria Hábitat Valencia, la gran muestra nacional de mobiliario y decoración en la que se enmarca y con la que mantiene interesantes sinergias.

 Aunque entendemos que están ultimando la contratación de espacios, ¿Se atreve a dar un número de expositores para la próxima edición de Espacio Cocina SICI y compararla desde el punto de vista de la oferta con la anterior edición de 2022?

Efectivamente, estamos ya ultimando y completando el espacio expositivo previsto para la próxima edición de Espacio Cocina SICI y lo que le puedo avanzar es que va a ser una gran edición de esta cita, que recordemos que es la única feria 100% profesional que se celebra en nuestro país en torno al mobiliario y equi-

pamiento para la cocina. Partimos de la base que en 2022 ya fueron más de un centenar de firmas y marcas tanto nacionales como internacionales las que se dieron cita en Espacio Cocina SICI. Este 2024 volveremos a superar esta cifra con una especial incidencia en el sector del mobiliario de cocina y con nuevos formatos, como la zona AMC Kitchen Lab, con propuestas de participación muy interesantes para todos los sectores implicados en el equipamiento de la cocina.

• En la anterior edición de la feria se echó de menos la presencia de más fabricantes de mueble de cocina, algo que este año parece haberse solucionado, gracias, entre otras acciones, a la zona AMC Kitchen Lab. ¿Cómo será dicho espacio? ¿Tendrá continuidad para futuras ediciones?

Es una de las grandes novedades de este año: el mueble de cocina vuelve a tener una presencia muy destacada en Espacio Cocina SICI. Ese era uno de nuestros grandes objetivos cuando iniciamos la campaña de comercialización y, hoy, podemos decir que, prácticamente, se ha doblado el número de fabricantes de mueble de cocina que han confirmado su participación en la feria. Tendremos como expositores a los principales referentes nacionales en la fabricación de muebles de cocina, así como firmas también de especial importancia procedentes de mercados que marcan tendencia como Alemania e Italia.

Otra de las novedades, como le adelantaba, es la puesta en marcha de la nueva zona AMC Kitchen Lab, en la que apostamos por propuestas de participación muy interesantes, asequibles y con grandes facilidades para que ningún expositor se quede excluido de la feria de referencia del sector.

FERIAS entrevista



Render de la nueva zona AMC Kitchen Lab, diseñada, al igual que el resto del espacio expositivo del salón, por Ximo Roca.

Todo ello, con un diseño del espacio espectacular a cargo del reconocido diseñador e interiorista valenciano Ximo Roca, que ha configurado un recorrido innovador y sorprendente para que haya más fluidez en la visita de los compradores y tengan la misma importancia todos los expositores. Un diseño que estoy sequro va a dejar con la boca abierta a todos nuestros visitantes.

- ¿Qué otros sectores del equipamiento de la cocina estarán también representados en la próxima edición de la muestra? Espacio Cocina SICI es un certamen transversal e integrador de todos los sectores que componen el universo de la cocina. Desde, como su nombre indica, el mobiliario de cocina -con un peso específico en la muestra-, hasta todo lo que se necesita para construir la cocina actual y de futuro que, como sabrá, ya se ha convertido en el centro de lo hogares. En este sentido, en Espacio Cocina SICI 2024 se encontrarán representados segmentos como electrodomésticos, encimeras, fregaderos, grifería, iluminación, campanas, encastre, accesorios, mobiliario auxiliar, mesas y sillas, menaje, software, domótica, o revestimientos y suelos.
- Otro de los tradicionales "peros" de la feria ha sido la poca presencia de expositores extranjeros. ¿Habrá una mejora también en este aspecto en comparación con hace dos años? ¿Qué se ha hecho desde la organización para atraer a más marcas extranieras?

Al hilo del sustancial incremento de expositores fabricantes



"Uno de los grandes objetivos para Espacio Cocina SICI 2024 era aumentar la presencia del mobiliario de cocina. Hoy, podemos decir que, prácticamente, se ha doblado el número de fabricantes de mueble de cocina que han confirmado su participación en la feria"

de muebles de cocina, Espacio Cocina SICI 2024 también registrará una presencia destacada de expositores extranjeros. Concretamente, la presencia de firmas internacionales en el escaparate de Espacio Cocina SICI crece un 40% respecto a la anterior edición, con expositores procedentes de Alemania, Italia, Francia y Portugal especialmente. Para ello, el equipo comercial de Espacio Cocina SICI ha estado presente en algunas de las convocatorias internacionales más importantes del sector, visitando y reuniéndose con aquellas firmas internacionales que habían mostrado interés en participar, así como presentando nuestro escaparate a otras enseñas con especial interés en estar presente en el mercado español.

Resulta indudable, además, que el atractivo de Espacio Cocina SICI crece de forma exponencial por las sinergias que se establecen especialmente con la celebración de Hábitat y su poder de atracción internacional.



El Foro de Marmolistas volverá este año a Espacio Cocina SICI con la participación de Isidoro García (Marmolería Aperribai), José Luis Carmena (Mármoles Carmena), Santiago Alfonso (Grupo Cosentino) y Xabier Aldanondo (Akemi Spain).

• A nivel de demanda (visitantes) la celebración conjunta con Hábitat y Textilhogar es una garantía de visitantes de calidad también para Espacio Cocina SICI. ¿Qué perfiles se esperan este año interesantes para las marcas de equipamiento de cocina, tanto nacionales como internacionales? En una sinergia claramente ganadora, todos los certámenes implicados unen sectores para crear un escaparate que, créame, pocas convocatorias feriales en el mundo pueden ser capaces de reunir. Fíjese: el profesional que nos visite del próximo 30 de septiembre al 3 de octubre en Feria Valencia, va a tener la ocasión de acceder en una sola visita a una oferta global y completa en torno al hábitat, entendido como mueble, decoración, iluminación, cocina y textiles para el hogar, a través de las mejores firmas internacionales del momento.

Comprenderá que todo ello supone un escaparate muy atractivo, no solo para las tiendas y distribuidores que ofrecen esta oferta, sino especialmente a los profesionales de la prescripción y del canal contract, que buscan una oferta integral para sus proyectos de interiorismo y renovación de hoteles, tiendas, restaurantes o colectividades en general. Y es precisamente ese, el factor diferenciador de la convocatoria conjunta de los tres certámenes.

• La cita, la más importante de España del sector del mueble y la decoración, suele acompañarse también de eventos y actividades paralelas. ¿Qué podemos destacar para la edición de este año y especialmente, para el sector de la cocina?

Los visitantes de Espacio Cocina SICI van a tener acceso al amplio contenido y agenda de conferencias que se desarrollen en el marco de nuestro espacio Ágora Nude, donde se reflexionará en torno a las tendencias del diseño, el equipamiento del contract o las nuevas propuestas del hábitat. Pero, además, Espacio Cocina SICI va a tener una agenda propia de conferencias y contenidos diferenciados. Será a través de la tercera edición del Foro Marmolistas y la segunda convocatoria del Coloquio Intersectorial de Cocina, dos espacios de diálogo y debate para el que contamos con la

colaboración y el impulso del portal especializado Focus Piedra.



"La presencia de firmas internacionales en Espacio Cocina SICI 2024 crecerá un 40% con respecto a la anterior edición, con expositores procedentes, sobre todo, de Alemania, Italia, Francia y Portugal"

Además, este año se ha llegado a un acuerdo con el Instituto Tecnológico Hotelero mediante el cual vamos a potenciar la presencia de profesionales del sector hotelero en la convocatoria de septiembre de Hábitat, Textilhogar y Espacio Cocina, algo que también es de interés para nuestra feria. En el marco de esta iniciativa se van a celebrar una serie de conferencias y jornadas sobre el contract a las que animo a participar a los profesionales del sector de la cocina que nos visiten.

 Por último, ¿Por qué cree que los profesionales y empresas del sector no se pueden perder la próxima edición de Espacio Cocina SICI?

Porque es una oportunidad única de negocio, tendencias, novedades y de networking que solo se celebra en nuestro país cada dos años. Este 2024 vuelve Espacio Cocina SICI y lo hace con más contenidos, más oferta de mueble de cocina, un espacio expositivo nuevo y sorprendente y con las mejores firmas internacionales del sector. Nadie debería perderse la feria.

La pasada edición de FIMMA + Maderalia, celebrada en Valencia del 14 al 17 de mayo, cerró sus puertas con más de 35.000 visitantes profesionales recibidos y una satisfacción prácticamente generalizada tanto por parte de la organización como de numerosas empresas participantes

Buenas sensaciones en FIMMA+Maderalia 2024

I pasado 17 de mayo cerró sus puertas la edición del 40 aniversario de FIMMA + Maderalia con unas cifras exitosas seqún sus organizadores.

Así, la bienal española de materiales, tecnología, maquinaria y soluciones del sector de la madera triplicó el número de compradores extranjeros, y también aumentó los visitantes del mundo de la arquitectura y el interiorismo, poniendo de relieve la construcción con madera.

En este sentido, más allá de los 35.190 visitantes profesionalesrecibidos, en línea con la cifra de la edición de 2022, la organización ha destacado la altísima calidad y profesionalidad de los mismos. Así, Santiago Riera, presidente de FIMMA dijo sentirse muy satisfecho por cómo se desarrolló la feria. De este modo,





La pasada edición de FIMMA + Maderalia destacó por haber triplicado el número de compradores de fuera de España, además de por el mayor número de visitantes profesionales del mundo de la arquitectura y del interiorismo

destacó que los visitantes llegaban a los stands con proyectos reales para instalar líneas de producción. Igualmente, el presidente de FIMMA hizo referencia a la calidad de la oferta para explicar en parte el éxito de la muestra. En concreto, mencionó que el hecho de que participaran como expositores todas las marcas líderes y referentes a nivel mundial, fue muy bien valorado por los visitantes. Recordemos que en la edición de 2024 la oferta de maquinaria y tecnología había duplicado la superficie ocupada.

Igualmente, desde Maderalia, su presidente, Alejandro Bermejo, se refirió al "amplio poder de convocatoria" de FIMMA + Maderalia 2024 entre los profesionales del sector, algo que, según sus palabras, "marca un futuro brillante para una feria necesaria para todo nuestro colectivo". Asimismo, Bermejo también mencionó "el papel transmisor de esta feria en la cultura de la madera, en la capacidad para que la sociedad vea a la madera no como material de futuro sino de presente".

Objetivos cumplidos

En la misma línea, el director de las dos ferias, Alejandro Roda, aseguró haber cumplido los principales objetivos de esta edición. Por un lado, habló de que se multiplicaron por tres los visitantes internacionales, especialmente, de Marruecos, que resultó el principal país de procedencia y desde el que llegaron incluso proyectos para el próximo Mundial de fútbol. En concreto, el porcentaje de visitantes internacionales alcanzó el 12%, registrándose un total de 63 nacionalidades.

Igualmente, el director de la bienal mencionó también "la irrupción de un nuevo perfil de visitante, el procedente de la prescripción -arquitectura, contract, construcción e interiorismoque no conocía la feria y que ha descubierto un universo de propuestas para sus proyectos". Este tipo de visitante aumentó considerablemente su presencia en la muestra. Finalmente, el director de FIMMA + Maderalia apuntó asimismo la consolidación de la madera para construcción como uno de los ejes claves de la pasada edición de la feria.

A las grandes máquinas en funcionamiento y las demos de las empresas de software de FIMMA, hay que añadir el no parar de los fabricantes y distribuidores de herrajes, el regreso del tirador, el protagonismo creciente de la iluminación en el mueble o la sostenibilidad de los fabricantes de superficies.

Lo cierto es que FIMMA + Maderalia 2024 fue un hervidero de visitantes, especialmente por las mañanas, con profesionales ávidos de encontrar oportunidades de negocio con los expositores. Este fue parte del ambiente respirado en la feria y las valoraciones de muchos expositores así lo constatan.

Expositores satisfechos

Así, por ejemplo, Tecnomak ha valorado muy positivamente su presencia en FIMMA + Maderalia 2024, donde dio a conocer las últimas novedades del fabricante austriaco de herrajes, Blum. En concreto, la firma ha calificado su participación en la muestra como de "éxito rotundo" tanto por la cantidad como por la calidad de los visitantes recibidos en su stand.

En la misma línea, el fabricante Grass ha asegurado que su participación en la feria fue un "éxito indiscutible", gracias al elevado número de visitas, la positiva recepción de los productos



e innovaciones expuestos, las colaboraciones estratégicas y el uso de tecnología avanzada. "La feria no solo ha sido una plataforma para mostrar las últimas novedades, sino también una oportunidad para conectar con clientes y profesionales, fortaleciendo aún más la presencia de Grass en el mercado", señalan desde la compañía.

También la firma Mondragón vio superada sus expectativas en la pasada edición de la feria, donde su stand recibió más de 1.100 visitantes registrados. En este sentido, la empresa ha calificado su participación en la muestra como un "rotundo éxito". Igualmente, han declarado que el éxito cosechado en FIMMA + Maderalia 2024 reafirma la posición de Mondragón como una de las firmas líderes en innovación y diseño dentro del sector.

Otra de las empresas satisfechas con la pasada edición de FIMMA + Maderalia es Jealser, que destaca la cantidad y calidad de los visitantes recibidos en su stand, interesados en conocer las últimas soluciones y productos. En este sentido, han declarado: "Estamos muy satisfechos con nuestra participación en la feria 2024. La respuesta positiva que recibimos y las oportunidades de colaboración que surgieron son testimonio del buen resultado de la misma".

Cucine Home Group también ha realizado un balance muy positivo de su participación como expositor en la pasada feria FIMMA + Maderalia, de hecho, la empresa valenciana contó con un stand de 160 metros cuadrados en los que expuso más de un centenar de referencias y 26 novedades de Cucine Oggi y Luisina Cucine. Para los responsables de Cucine Home Group su participación en la pasada edición de FIMMA + Maderalia ha sido una experiencia muy positiva que trasciende las meras relaciones comerciales y profesionales. En este sentido, reconocen que participar

FFRIAS

en una feria de este tipo les permite estar a la vanguardia de las tendencias y necesidades del mercado, además de "interactuar con otros profesionales, aprender de sus experiencias y compartir conocimientos que enriquecen a toda la industria".

Desde la empresa se han mostrado muy contentos con la pasada edición de FIMMA + Maderalia ya que por su stand pasaron más de 1.200 visitantes profesionales para conocer de primera mano sus productos.

También la firma aragonesa Menage Confort se llevó buenas sensaciones de la muestra, donde presentó sus novedades de la línea de lavandería. De este modo, el balance efectuado por la firma es realmente positivo. Y es que, según la empresa, fueron numerosos los profesionales del sector que se interesaron por los productos mostrados en su stand.

Asimismo, la Asociación de Mobiliario de Cocina (AMC) ha hecho balance de su participación en la 40ª edición de la muestra. En este sentido, la asociación ha destacado la gran satisfacción de sus empresas asociadas y expositoras por el éxito de la feria. Y es que FIMMA + Maderalia constituye una plataforma líder para el networking del sector de la madera, carpintería y equipamiento para la industria del mueble.

En concreto, en FIMMA + Maderalia 2024, AMC contó con un stand promocional de la próxima edición de Espacio Cocina SICI, en una de las entradas de la feria. Además, en el marco de FIMMA + Maderalia 2024, AMC celebró su 45ª Asamblea General con la asistencia de más de 160 profesionales, una cifra récord. (De la asamblea se ofrece una información más extensa en las páginas 26-28 de esta revista).

Algunas presentaciones

Como feria de referencia, en FIMMA - Maderalia fueron varias las firmas expositoras que aprovecharon su participación para convocar a la prensa y presentarle sus novedades. Así, por ejemplo, ALVIC ofreció un tour por su stand dirigido por el arquitecto Héctor Ruiz Velazquez, autor del diseño del mismo, y colaborador habitual de la marca. En este sentido, llamaban la atención sus formas sinuosas que combinan las últimas colecciones con espacios de aplicación de las mismas, para que el visitante pudiera comprobar las muchas posibilidades de dichos productos. Así, el stand mostraba las tecnologías para superficies de ALVIC y sus gamas de diseños, de los que la firma ofrece más de 240 refe-



Stand de AMC/Espacio Cocina SICI.



A las grandes máquinas en funcionamiento y las demos de las empresas de software de FIMMA, hay que sumar el no parar de los fabricantes y distribuidores de herrajes, el regreso del tirador, el protagonismo creciente de la iluminación en el mueble o la sostenibilidad de los fabricantes de superficies.

rencias. Junto a zonas típicamente más expositivas de materiales y acabados, el recorrido del stand de ALVIC incluía también un apartamento de 50 metros cuadrados donde se mostraba el producto en diferentes aplicaciones reales. El espacio era una muestra de ecodiseño, ya que todas las superficies empleadas en el mismo eran sostenibles y reutilizables según un concepto modular y circular.



Héctor Ruiz Velázquez, en el stand de ALVIC en Maderalia 2024.

Igualmente, SC Herrajes aprovechó Maderalia 2024 para presentar sus nuevos catálogos de tiradores e iluminación para 2024. El primero ofrece un diseño más limpio para dar mayor protagonismo al producto en ambientes. En este sentido, se busca destacar el nivel de diseño de los tiradores. Igualmente, cada referencia incluye también un apartado para información técnica, con un código QR para acceder a una información más



Por su parte, el catálogo específico de iluminación, sí que presenta un diseño más técnico aunque, igualmente ofrece imágenes de ambiente. Los nuevos catálogos, que están disponibles también para su descarga online, cuentan igualmente con una versión interactiva, con vídeos y otros contenidos interesantes para arquitectos y diseñadores.

Los nuevos catálogos forman parte también de una nueva etapa dentro de la empresa que viene acompañada por la incorporación de Ismael Menéndez como nuevo Quality & Product Manager y de Ana Prado al Departamento de Comunicación y Diseño, además del nombramiento de Fernando M. García como nuevo Director Comercial.

https://fimma-maderalia.feriavalencia.com

De izquierda a derecha, José Linares, socio director de SC herrajes; Ana Prado, del departamento de comunicación y diseño; Pepe Rodríguez, embajador de la marca; Ismael Menéndez, responsable de Calidad y Producto; y Fernando M. García, Director Comercial.

Galardones de FIMMA + Maderalia a los expositores

El último día de feria se entregaron las Menciones Especiales Maderalia 2024 en las categorías de producto innovador, participación original e imagen de empresa. Así, como producto innovador, fueron reconocidas las empresas Naturmatt, de Cedria; Samleg System, de Sambeat; y OAK 2 Life, de Maderas Unidas. En cuanto a la categoría de participación original, fueron merecedoras las firmas Industrias Químicas IVM, SA; Grupo Lamiarte y Egger. Por último, en el apartado de imagen de empresa, se premió a ALVIC, Gabarró Hermanos e Innovus Decorative Products-Sonae Arauco.



Galardonados en la categoría de producto innovador.

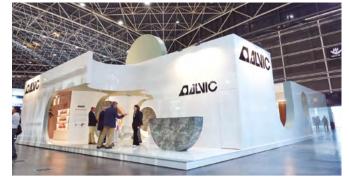


Menciones en participación original.



Menciones imagen de empresa.





























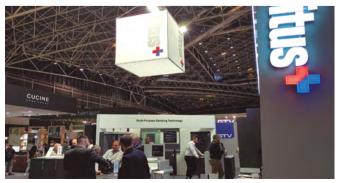












Del 11 de abril al 26 de mayo, el diseño y la elegancia tomaron Madrid gracias a Casa Decor. Celebrada este año en el Palacio de La Trinidad, en el barrio de Salamanca, contó con 46 espacios, de los cuales nueve eran cocinas. También participaron empresas del sector en estancias de otros ambientes

Las nueve cocinas de Casa Decor 2024

asa Decor llegó a su 59ª edición con buenas cifras de asistencia y participación en un nuevo palacio madrileño, esta vez en el número 82 de la calle Francisco Silvela, el Palacio de La Trinidad. Un total de 204 profesionales, entre empresas, interioristas, arquitectos y artistas concebieron los 46 proyectos de esta edición. En cuanto a las cifras de asistencia, acudieron a la cita 49.150 visitantes, un 12% más que en la anterior edición.

De esos 46 espacios decorados, nueve de ellos eran cocinas, poniendo una vez más esta estancia en el corazón del hogar. Tuvieron su propio espacio Arrital, Copatlife, Delamora, Dica, Euromobil, Línea3 Cocinas, Santos y SixtyPro. También estuvo presente Cocinas Río en el Espacio VG Living. Muchas otras marcas participaron en la muestra mediante la cesión de sus productos o con sus propios espacios.

Palacio de la Trinidad, sede de Casa Decor 2024. Imagen de Nacho Uribesalazar.



La firma italiana contó con su propio espacio, diseñado por el interiorista y decorador Raúl Martins. Presentaron la cocina *II Gattopardo*, con un diseño inspirado en la atmósfera suntuosa de ese gran salón de baile, con su característica elegancia, inherente a los palacios sicilianos.

Mostraba una cocina moderna, de líneas limpias y materiales contemporáneos, con tonos naturales que inspiran armonía y calma. El diseñador añadió toques en naranja para evocar esa sensación siciliana, con una nota de vitalidad. Esta nueva interpretación no solo recordaba la importancia del papel de la cocina, sino que la reinventaba para el mundo actual. El proyecto *Il Gattopardo* perfiló una nueva función para la cocina, como lugar de trabajo, de socialización, de estudio e incluso de entretenimiento.

Espacio Arrital, de Raúl Martins en Casa Decor 2024. Imagen de Nacho Uribesalazar.



La elección de los materiales es vital, combinando una elegante madera rayada con el mármol de la encimera, piedra natural de Levantina. El suelo aportaba una nueva sensación a la cocina, con intrincados dibujos.

Este espacio incorporó electrodomésticos de Miele de la gama Art Line, destacando el horno a vapor combinado en tono Negro Obsidian. En cuanto al pequeño electrodoméstico, Arrital contó con Philips y su gama Eco, incluyendo tostadora, batidora de vaso, cafetera y hervidor. Finalmente, contó con Franke para su fregadero y grifería, elegidos en un tono bronce metalizado para aportar un toque de luminosidad.

Espacio Copatlife

La diseñadora Virginia Albuja fue la encargada de diseñar la cocina de Copatlife en Casa Decor 2024. Presentó la cocina *Life Project Madrid*, transformando el corazón del hogar en un ambiente para compartir momentos y de celebración.

Cada elemento del espacio tenía un claro propósito, para conseguir crear este ambiente acogedor que invite a la interacción. Una atmósfera relajada que capturaba la esencia italiana.

En el espacio, se incorporaron electrodomésticos de Siemens, concretamente de la línea studioLine. Se eligió un frigorífico XXL de encastre, para maximizar el espacio disponible, y un lavavajillas inteligente, también de integración. La placa de inducción era de la misma línea. Se colocó en la isla central de la cocina, junto con el extractor telescópico de cristal, que puede ocultarse cuando no sea necesario su uso.

La grifería de la cocina era también de Franke, en este caso en un tono dorado con fregadero blanco. Finalmente, las superficies eran de Cupa Stone, en cuarcita Cristallo Imperiale para la encimera y mármol Crema Marfil en forma de damero en el suelo.

Espacio Copatlife, de Virginia Albuja en Casa Decor 2024, fotografiado por Amador Toril.



Espacio Delamora

El estudio Vonna se encargó de diseñar el espacio de Delamora, una cocina dulce y risueña inspirada en el maravilloso mundo de Alicia. En tonos rosados y cálidos, que predominaban claramente en el espacio, presentaron texturas y profundidades que acompañaban a los sentidos, envolviendo la zona de cocción y elevándola a través de un techo de luz.

Crearon un mundo sensorial con el uso de muchos materiales diferentes, muchos de ellos confeccionados artesanalmente. Con un desarrollo de pieles coloreadas retroiluminadas y chapas perforadas confeccionadas a medida, replicaban geométrias y profundidades del ónix como piedra natural.

Incorporaron una placa de inducción oculta en la encimera porcelánica de la isla central, de SapienStone, así como cajones con auto-expulsión motorizada como elementos de alta tecnología. La placa iba acompañada de un extractor situado también en la isla, de la marca Novy, distribuida por DAKE. También tuvieron en cuenta la circularidad e impacto medioambiental de los materiales, utilizando aluminio altamente reciclable y lacas con barnices al agua, más respetuosos y sostenibles.

El suelo era también de SapienStone, mientras que la encimera de piedra natural elegida era de Cupa Stone. La grifería y el fregadero de acero inoxidable, situados en esta encimera de piedra natural, fueron de Blanco, marca distribuida por DAKE.



Espacio Delamora, de Vonna en Casa Decor 2024, fotografiado por Asier Rua.

Espacio Dica

El proyecto Entorno, de Dica, fue uno de las propuestas más espaciosas de la exposición, con una distribución llamativa y sorprendente, planteada como un ambiente multisensorial. EstudiHac, a cargo del director creativo valenciano José Manuel Ferrero, transformó el distribuidor principal del palacio en esta

FFRIAS

cocina de contrastes, con colores neutros y chispeantes junto con elementos de calma, presentando la serie *Minor* de Dica. Ofrecía un diseño contemporáneo, actual, con vibrantes detalles en amarillo que lo dotan de una fuerte personalidad.

El diseñador quiso generar un espacio de impacto, definido por un sistema de celosías creado a partir de esta nueva puerta *Minor*, sugiriendo una organización misteriosa y singular en un nuevo ejercicio conceptual.

La puerta de Dica daba paso a una larga encimera de piedra sinterizada de Inalco como gran espacio de trabajo. Tras ella, se visualizaba un imponente mueble con electrodomésticos de AEG, así como la placa de inducción SapphirMatt en la encimera. Fabricada con cristal cerámico negro mate, garantiza un acabado elegante y resistente. Contaba con el extractor integrado para unas líneas más limpias, manteniendo el diseño espacioso.



Espacio Dica, de EstudiHac en Casa Decor 2024. Imagen de Nacho Uribesalazar.

Espacio Euromobil

En este caso, Euromobil propuso una cocina exterior, con un concepto novedoso, puesto que también incluía un espacio interior, de ahí el nombre del espacio: *In/Out Kitchen*, diseñado por el estudio de Beatriz Sánchez, Dosde Interiorismo.

En ella, los límites entre interior y exterior se desdibujaban, para una experiencia culinaria diferencial. En el espacio exterior se encontraba una isla que parecía fundirse con la naturaleza que la rodea.



Las encimeras se fusionaban en una barra al aire libre para preparar comidas mientras se disfruta del sol.

Los armarios y estantes iban diseñados con materiales resistentes al clima, con encimera y puertas de SapienStone en el modelo Luna Limestone. En cuanto al espacio interior, representaba un oasis de comodidad. Incluyó electrodomésticos cortesía de Siemens, que destacaban el horno y la placa de inducción, con extractor integrado. Se añadió una estantería con iluminación de Novy, distribuida por DAKE, que aportaba una atmósfera acogedora. La grifería era de Quooker y los fregaderos, de Franke.

Espacio Línea3 Cocinas

Línea3, por su parte, presentó A kitchen to contemplate, una cocina alargada y estrecha en tonos azules profundos. Se trataba de una cocina abierta, pero a un espacio que no era un salón ni comedor, sino un rincón de inspiración para leer, meditar, relajarse o como desayunador.

La cocina integraba casi una decena de electrodomésticos, todos ellos de la firma Miele. Cabe reseñar la placa de inducción con extracción integrada KMDA 7876, novedad de la marca que apenas ha llegado al mercado español este pasado mes de junio. Incluyeron también una zona de lavadero, con lavadora y secadora de la marca, así como horno y microondas, entre otros. Preciasamente en esta zona escogieron la superficie Posidonia Green de Silestone.

En cambio, en la zona de living, la superficie Dekton Awake de Cosentino sirvió como hilo conductor, usado en la isla, la encimera, sobre el mobiliario y revestimiento de la escalera. Sus vetas doradas combinaban con los azules y blancos, inspirándose en el Mediteráneo.

Espacio Línea3, de Steven Littlehales en Casa Decor 2024, fotografiado por Amador Toril.



Finalmente, en la zona de cóctel bar se añadió Dekton Umber. Por su parte, DAKE colaboró con Línea3 Cocinas en griferías, fregaderos y sistemas de selección, con elementos de Blanco.

Espacio Santos

La cocina de Santos en Casa Decor se inspiró en los aspectos arquitectónicos del Palacio de la Trinidad como *Reflejo del tiempo*, reinterpretados con elementos contemporáneos en el techo y el suelo, también en los revestimientos. El suelo de madera funcionaba como referencia a la bóveda el edificio, mientras que el techo contaba con paneles acústicos textiles.

El equipamiento de la cocina giraba en torno a la madera, la luz y la piedra natural, con líneas limpias y texturas cálidas. El corazón olivato del fresno aportaba un toque acogedor a la estancia. Integraron también baldas retroiluminadas para realzar las piezas de vajilla y porcelana. En cuanto a las superficies, confiaron en Cosentino, con la piedra Sensa Taj Mahal, cuarcita brasileña presente en las encimeras y el fregadero.



Espacio Santos, por José Antonio Santos en Casa Decor 2024. Imagen de Lupe Clemente.

Espacio Sixty Pro

Aurea Fabula fue el nombre elegido por Sixty Pro para su espacio, una cocina que iba más allá de lo clásico, lo moderno y lo ecléctico. Realzando la elegancia de la piedra natural y los muebles en negro, con detalles dorados e máxima sofisticación, Sixty Pro escogió superficies de SapienStone y Cupa Stone.

La primera de las marcas se encargó del pavimento, hecho con Premium White en acabado natural y Dark Marquina en acabado sily. Por su parte, la encimera e isla de cocina se hicieron en cuarcita Ópalo, una de las novedades de la colección Terra de Cupa, en piedra natural. Esta combinación daba paso a una mezcla entre la vanguardia y el brutalismo. En cuanto a los electrodomésticos, Sixty Pro eligió Siemens.



Espacio Sixty Pro en Casa Decor 2024, fotografiado por Amador Toril.

Espacio VG Living, con Cocinas Río

La última de las cocinas de Casa Decor la creó el estudio VG Living, de Virginia Gasch. En el proyecto *Bella Natura*, Gasch utilizó mobiliario de Cocinas Río, con un estilo provenzal y ecléctico para presentar una cocina en armonía con la naturaleza. El verde era el absoluto protagonista del espacio.

Los electrodomésticos eran de Küppersbusch, mientras que la grifería elegida fue de Blanco, distribuida por DAKE. La encimera, de piedra natural, era el modelo Verde Roma de Cupa Stone.



Otros ambientes

Más allá de estas nueve cocinas, varias marcas del sector estuvieron presente en otros ambientes, como es el caso de Neolith en ambientes de baño y conceptuales, la iluminación de Häfele en Espacio Natuzzi y en Bang&Olufsen o también ALVIC en esta misma estancia de Bang&Olufsen o en la entrada, de Nagami.

ÉXITO DE ASISTENCIA EN INTERZUM BOGOTÁ 2024

La feria más importante en América Latina y el Caribe para el procesamiento de la madera y fabricación de muebles, Interzum Bogotá, se celebró del 14 al 17 de mayo en la capital colombiana. El evento, antes conocido como "Feria Forestal Mueble y Madera", reunió a más de 13.000 visitantes profesionales. Contó con 220 expositores nacionales e internacionales, de los cuales, más del 70%, procedentes de países en desarrollo.

SICAM 2024 ABRE EL PLAZO DE REGISTRO PARA VISITANTES

La nueva edición de la feria italiana SICAM se celebrará del 15 al 18 de octubre de 2024 en el recinto ferial de Pordenone. Desde finales de mayo, ya dispone del registro online abierto. Tendrá más de 600 empesas expositoras, con una interesante representación española: Cosentino, Coverlam, Formica, Grupo ALVIC, Neolith, Navarro Azorín, Indaux, J.J. Verges, Menage y Confort, Sambeat, SC Herrajes y Plastimodul, entre otras.



PRIMERA EDICIÓN DE INTERZUM FORUM ITALY

El 6 y 7 de junio se celebró en la ciudad de Bérgamo la primera edición de Interzum Forum Italy, nuevo evento bienal que se suma a la lista de salones de la enseña. La feria de la industria auxiliar del mueble registró 200 expositores de 23 países diferentes, que mostraron sus novedades en componentes, materiales y soluciones para el sector del mueble y la decoración.



FERIA VALENCIA Y FEDERACIÓN HÁBITAT FIRMAN UN ACUERDO DE COLABORACIÓN

La Federación Hábitat de España se une con Feria Valencia en un convenio de colaboración con el objetivo de impulsar la innovación en el sector. La propuesta es mantener una línea de cooperación, compartiendo acciones de interés común en materia de mercados, tendencias e innovación. Formalizaron la firma José Ramón Revert, presidente de la Federación Hábitat, y Nuria Montes, presidenta de Feria Valencia y consellera de Innovación, Industria, Turismo y Comercio de la Generalitat Valenciana.

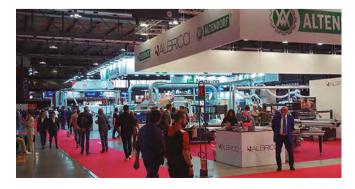


CONFIRMADA LA LIGNA 2025 EN HANNOVER

LIGNA ya ha confirmado sus próximas fechas de celebración: dels 26 al 30 de mayo de 2025 en Hannover. La feria alemana sobre carpintería y procesamiento de la madera volverá a ser el epicentro de la industria, que se enfrenta a tres desafíos: las redes digitales, la economía circular y los productos inteligentes.

MÁS DE 11.000 VISITANTES SE DIERON CITA EN XYLEXPO 2024

Del 21 al 24 de mayo, se celebró en Rho-Feria de Milán la 28ª edición de Xylexpo, salón internacional de la tecnología de la madera y el mueble. En los cuatro día de feria acudieron más de 11.000 visitantes, con un 27% de asistencia internacional. Dentro de este porcentaje, el 70% eran europeos, el 18% asiáticos, el 5% americanos y el 5%, africanos.



Junio

25/27 El Cairo (Egipto)

Feria internacional de la construcción del norte de África.

www.big5constructegypt.com

26/29 Buenos Aires (Argentina)

Exposición internacional de la construcción v la vivienda. www.batev.com.ar

Julio

Kuala Lumpur (Malasia)

Feria internacional de arquitectura, diseño de interiores y construcción. www.archidex.com.my

Guangzhou (China) CHINA INTERNATIONAL BUILDING **DECORATION FAIR**

Feria internacional de decoración. www.cbdfair-gz.com

31/1-8 Atlanta (EE.UU.)

Festival de arquitectura e industria de la construcción. buildexpousa.com/atlanta-build-expo/

Agosto

31-7/3-8 Seúl(Corea del Sur)

Exposición de materiales de construcción, arquitectura y diseño de interiores.

www.koreabuild.co.kr

1/4 Johannesburgo (Sudáfrica) 100% DESIGN SOUTH AFRICA

Exposición de diseño, interiorismo v creación referente en Sudáfrica. www.100percentdesign.co.za

30/2-9 Miami (EE.UU.) **HOME SHOW**

Exposición de reformas y mejoras del diseño del hogar en el estado de Florida. www.homeshows.com

Septiembre

9 París (Francia)

Feria internacional de decoración, diseño de interiores y soluciones para el hogar.

www.maison-objet.com/en/paris

Salón internacional de cerámica para la arquitectura.

www.cersaie.it/en/

Málaga (España)

DESIGN WEEK MÁLAGA

Exposición de arquitectura e interiorismo. En otras ediciones se celebró en Marbella. www.designweekmalaga.com

Feria internacional del mármol, piedra, diseño y tecnología. www.marmomac.com

11/15 Helsinki (Finlandia)

Feria del mueble residencial, de diseño e interiorismo referente en los países nórdicos. www.habitare.messukeskus.com

0/3-10 Valencia (España) **ESPACIO COCINA SICI**

Salón del mueble y equipamiento para la cocina. Se celebra junto con Feria Hábitat. www.espaciococina.feriavalencia.com



Antalia

Ctra. de Yuncos a Cedillo del Condado • Km. 2,8 • 45210 Yuncos • Toledo Tel. 925.021.200 Marca: Antalia www.antaliacocinas.com

• AREA-4

Polígono Achúcarro, Pabellón 10 48480 • Arrigorriaga • Bizkaia Tel. 946.711.464 Marca: AREA-4 www.area-cuatro.es

Avant Área Europe, S.L.

Pol. Ind. Belcaire. Parcela 304 12600 • La Vall d'Uixó • Castellón Tel. 964.690.800 Marca: Avant Área

www.avantarea.com

• Bais Equipamientos de Cocinas, S.L.

Avda. 16 de julio, nº 50 Pol. Son Castellò 07009 • Palma de Mallorca Tel. 971.430.657 Marca: Bais www.bais.es

• BC3 Cocinas

Pol. Ind. Pla de la Vallonga, C/ Guillermo Stewart Howie, 14 03006 • Alicante Tel. 965.115.171 Marca: BC3 www.bc3.es

Bozeto Studio Cocinas, S.L.

Avd. Cámara de la Industria, 19 Pol. Ind. 1 28938 • Móstoles • Madrid Tel. 916.473.393 Marca: Bozeto www.bozetostudio.es

• Cincocina, S.L.

Ctra. Úbeda • Málaga a Km. 37.300 • 23100 Mancha Real • Jaén Tel. 953.350.240 Marca: Cincocina www.cincocina.com

• Cocina Hogar Ordes, S.L.

(Grupo Ramón García) Lugar O Campo, 2 15685 • Mesía • A Coruña Tel. 881.255.653 Marca: Ramón García www.gruporg.eu

Cocinas 3H

C/ Proyecto 4, nº 47 Pol. Ind. La Frontera 45217 • Ugena • Toledo Tel. 925.533.409 Marca: Cocinas 3H www.cocinas3h.com

• Cocinas Alve, S.L.

Crta. Torrejón-Ajalvir Km 5,200 28864 • Ajalvir • Madrid Tel. 918.843.960

Marca: Cocinas Alve
www.cocinasalve.com

Cocinas Elika

Pol. Atxukarro, 13 48480 • Arrigorriaga • Bizkaia Tel. 944.118.792 Marcas: Elika www.cocinaselika.com

· Cocinas Essenza, S.L.

C/ Josep Bea i Izquierdo, 10 B 46015 • Valencia Tel. 607.238.136 Marca: Essenza www.essenzacocinas.com

Cocinas Marin's

Avda. Llenguadoc, 39-41 08915 • Badalona • Barcelona Tel. 933.997.689 Marca: Cocinas Marin's www.cocinasmarins.com

• Cocinas Terol, S.L.

Pol. Ind. Pla de Terol C/ Apolo • 03520 Polop • Alicante Tel. 965.870.327 Marca: Terol www.cocinasterol.es

• Cosapa Cocinas Coin, S.L.

Ctra. Marbella A-355 Km. 19 29100 • Coín • Málaga Tel. 952.112.539 Marca: 2aküchen www.2akuchen.com

• Cuarela

C/ Ruzafa, 18 • Local 13 03501 • Benidorm • Alicante Tel. 966.811.133 Marca: Cuarela www.cuarela.com

• Delamora Espacio Integral, S.L.

Pol. Ind. Uranga. C/ Roble s/n 28942 • Fuenlabrada • Madrid Tel. 916.085.363 Marca: Delamora www.delamora.es

• Delta Cocinas, S.L.

Pol. Martín Grande, nº 5 • 26550 Rincón de Soto • La Rioja Tel. 941.160.669 Marca: Delta Cocinas www.deltacocinas.com

• Diomo Cocinas

Ctra. de Yuncos a Cedillo del Condado, Km. 2,8 • Yuncos 45210 • Toledo Tel. 925.021.200 Marca: Diomo

www.diomococinas.com

• Disenove, S.L.

Centro de Empresas Guardo Nave 8 • 34880 Guardo • Palencia Tel. 979.850.500 Marca: Disenove www.disenove.com

• DOCA

Pol. Ind. Valldepins, 20 Ulldecona • Tarragona Tel. 977.721.783 www.doca.es

Dupplo

Avda. de Sanlúcar S/N Parque Emp. Oeste • 11408 Jerez de la Frontera • Cádiz Tel. 956.140.506 Marca: Dupplo www.dupplo.es

• Estudio de Cocinas Iroko S.L.U.

Lugar A Cerca, 56 (Nave Ind.) 36620 • Vilanova de Arousa Pontevedra Tel. 986.543.543 Marca: Iroko www.irokococinas.com

• Fábrica de Muebles Arbe

Camino de San Juan, 1 • 49628 San Pedro de Ceque • Zamora Tel. 980.646.772 Marca: Arbe

Grupo Afar Cocinas, S.L.L.

C/ Enrique Herrera, 21 Apdo. de Correos № 28 14420 • Villafranca de Córdoba Córdoba Tel. 957.190.936 Marca: Grupo Afar www.grupoafarcocinas.com

• Grupo Diez, S.A.

Pol. Martín Grande s/n • 26550 Rincón de Soto • La Rioja Tel. 941.141.897 Marca: Grupo 10 www.q10muebles.com

• Grupo Mobiliario de Madrid, S.L.

Ctra. Serranillos a Cuesta la Reina, Km. 24 45217 • Ugena • Toledo Tel. 925.544.448 / 49 Marca: Fergom www.fergom.es

• Habibaño, S.L.

Camino de Iryda, Sector S1-T6, Km 0,7 • Pilar de La Horadada 03190 • Alicante Tel. 966.767.866 Marca: Verrochio www.verrochio.com

• Hélice Cocinas

Ctra. El Jimenado, Km 3 Torre Pacheco 30700 • Murcia Tel. 968.336.488 Marca: Hélice Cocinas www.helicecocinas.com



Hitalo

Autovía A-92 Sevilla-Málaga Km 6,5 • 41500 • Alcalá de Guadaira Sevilla

Tel. 955.511.956 Marca: Hitalo www.hitalo.es

• Huelva Kit Luz, S.L.

Pol. Ind. San Diego. Naves 4 y 5 21007 • Huelva Tel. 959.074.566 Marca: HKIT www.hkit.es

• IK FURNITURE

Pol. Ind. Los Gallegos, C/ Perdiz, 12-14 Fuenlabrada • 28946 • Madrid Tel. 916.976.826 Marca: Cándido Iglesias Vázquez www.ikfurniture.es

• INKO

Pol. Industrial La Trocha, s/n 29100 • Coín • Málaga Tel. 952.453.354 Marca: Inko

www.inkococinas.com

Interiorismo Kitchen Grup, S.L.

Pol. Ind. Via de la Plata C/ El Palacio, 24 24794 • Riego de la Vega • León Tel. 987.632.127 Marca: Kitchengrup www.kitchengrup.es

• L'EIX

Passatge Strauss, 7-11 Pol. Ind. Can Jardí 08191 • Rubí • Barcelona Tel. 936.998.561 Marca: L'eix www.leix.es

• Lino Alonso, S.A.

Ctra. de Matapozuelos, 21 47239 • Serrada • Valladolid Tel. 983.559.124 Marca: Lino Alonso www.linoalonso.com

Logos S. Coop.

P. I. Elbarrena s/n 20247 • Zaldibia • Gipuzkoa Tel. 943.884.050 Marca: Logos www.logoscoop.com

Mader Maker Group, S.L.U.

C/ Llevant, 13 46850 • L'olleria • Valencia Tel. 962,220,674 Marca: Cuimö www.cuimococinas.com

Magama, S.L.

C/ Pere el Cerimoniós, nº 5 46930 • Ouart de Poblet • Valencia Tel. 961.533.461 Marca: Magama www.magama.es

Magistral Cocinas, S.L.

Avda. Derechos Humanos, 7 Local • 1 29120 • Alhaurín El grande Málaga Tel. 952.597.123 Marca: Magistral Cocinas www.magistralcocinas.com

Mobalpa

Fournier • CS 10003 74230 • Thônes • France Marca: Mobalpa www.mobalpa.es

Modul Cuin, S.A.

Ctra, Córdoba • Almería, Km. 158.8 23560 • Huelma • Jaén Tel. 953.391.025 Marca: Modul Cuin www.modulcuin.com

Muebles Aroca, S.L.U.

Ctra. Úbeda • Jaén Km. 40 23100 • Mancha Real • Jaén Tel. 953.048.134 Marca: Aroca www.mueblesaroca.com

Muebles OB, S.A.U.

Camino de Córdoba, Km. 2 14420 • Villafranca de Córdoba Córdoba Tel. 957.191.200 Marca: OB Cocinas www.obcocinas.es

Naturia Kitchen, S.L.

Calle de Río Jarama, 20 28970 • Humanes de Madrid Madrid Tel. 916.049.315 Marca: Naturia Kitchen www.naturiakitchen.com

• Nectali Cocinas, S.L.

C/ Timanfava, 15,17,19 28970 • Humanes de Madrid Madrid Tel. 916.064.243 Marca: Nectali www.nectali.com

• Nel'la Design, S.L.

Pol. Espaldillas Avda. Espaldillas 2, nº10 • 41500 Alcalá de Guadaira • Sevilla Tel. 952,474,876 Marca: Nel'la Design www.nella.es

Nivel Diez Decor, S.L.

C/ 31, nº 715 Catarroja 46470 • Valencia Tel. 963,777,327 Marca: Nivel Diez www.niveldiezdecor.es

Nuor La Llave, S.L.

C/ Marie Curie, 3 08970 • Sant Joan Despí Barcelona Tel. 934.771.318 www.nuorlallave.com

Pedro Pino Martínez, S.L.

Camino Viejo de Córdoba, s/n 14420 • Villafranca de Córdoba Córdoba Tel. 957.190.011

Marca: Pino "Eldondevivir" www.livingpino.com

Postmobel, S.L.

C/ Ganade, 2 • Ponteareas 36861 • Pontevedra Tel. 986.644.060 Marca: Postmobel www.postmobel.com

• Rafer Cocinas, S.L.

C/ De rocinante, 11 28970 • Humanes de Madrid Madrid Tel 916 041 133 Marca: Rafer www.rafercocinas.es

• Rekker System, S.L.

Pol. Ind. Can Barri, nave 43 08415 • Bigues i Riells Barcelona Tel. 938.657.790 Marca: Rekker www.cocinasrekker.com

• Snaidero Rino, S.P.A.

Viale Rino Snaidero, 15. 33030 • Majano (Udine) Italia

www.snaidero.it

• Stilinea Cocinas, S.A. (MOBALCO)

C/ Venecia, 16 • 15940 Pobra do Caramiñal • A Coruña Tel. 981.843.240 Marca: Mobalco www mobalco com

• Transformados de la Madera Jesús Sola, S.L.

Pol. Industrial El Parral, 34 31520 • Cascante • Navarra Tel. 948.850.545 Marca: Sola Cocinas www.solacocinas.com

• Veneta Cucine, S.P.A.

Via Paris Bordone, 84 31056 • Biancade (TV) • Italia Tel. 936.754.846 Marcas: Veneta Cucine y Caranto www.venetacucine.com

Vijupa, S.L.

C/ Rio Manzanares, 39 28970 • Humanes de Madrid Madrid Tel. 916.048.326 Marca: Vijupa www.vijupa.com

Yelarsan, S.L.

Partida Los Llanos, s/n 03110 • Mutxamel • Alicante Tel. 965.922.579 Marca: Yelarsan www.yelarsan.es

Zona Cocinas, S.L.

Ctra. Córdoba • Málaga, Km.76 14900 • Lucena • Córdoba Tel. 957.860.303 Marca: Zona Cocinas www.zonacocinas.es



Fabricantes e importadores de electrodomésticos, fregaderos y encimeras

• ARBE STOLANIC, S.L.

Pol. Ind. Los Vientos, C/ Gregal, 27 46119 • Náquera • Valencia Tel. 960.074.966 Marcas: Cooking Surface Prime v ABK STONE

www.cookingsurface.com

Arklam

Ctra. Alcora Km 7,5 12130 • San Joan de Moró Castellón Tel. 964.913.171 Marca: Arklam www.arklam.com

Cemevisa 2000, S.A.

Barrio Euba, s/n 48340 • Amorebieta • Vizcaya Tel. 946.308.313 Marca: KC www.cemevisa.com

· Cosentino, S.A.

Ctra. Baza-Huércal Overa, km. 58 04850 • Cantoria • Almería Tel. 950.444.175 Marcas: Silestone, Dekton, Sensa by Cosentino www.cosentino.com

Dake

Avda. Mogent, 40
08170 • Montornès del Vallès
Barcelona
Tel. 902.260.006
Marcas: Dake, Blanco,
La Cornue, InSinkErator,
Josper, Kaelo, Opera,
Fhiaba, Steel, U-line,
Varimixer, Viking, Westin,
Novy y Zerica
www.dake.es

• Electrodomésticos Iberia, S.L.

Parque Empresarial "Las Mercedes" C/ Campezo, 1, Edificio 9, Planta 1³ • 28022 • Madrid Tel. 810.510.010 Marcas: Amica, Fagor

www.fagorelectrodomestico.com

• Electrolux España, S.A.U.

Avda. Europa, 16 28108 • Alcobendas • Madrid Tel. 902.676.837 Marcas: AEG, Electrolux, Zanussi

www.electrolux.es

• Elica SPA

Avda. Generalitat de Catalunya, 21, Esc. 9, bajos • Sant Just Desvern • 08960 • Barcelona Tel. 933.719.896 Marca: Elica, Turboair www.elica.com

• Franke España, S.A.U.

Avda. Via Augusta, 85-87 08174 • Sant Cugat del Vallès Barcelona Tel. 935.653.535 Marcas: Franke, Mepamsa, KWC, Roblin www.franke.es

• Frecan, S.L.U. Ctra. B-142 Polinyà a

Sentmenat, Km. 8,4 08181 • Sentmenat • Barcelona Tel. 937.936.622 Marcas: Frecan, FrecanTEK, FrecanAIR

www.frecan.es

Inalco (Industrias Alcorenses Confederadas, S.A.)

C/ San Salvador, 54
12110 • Alcora • Castellón
Tel. 964.368.000
Marca: iTOP
www.inalco.es

• Inoxpan, S.L. (Pando)

Pol. Ind. El Cros Av. El Molí de les Mateves, 11 08310 • Argentona • Barcelona Tel. 937.579.411 Marcas: Pando, Pando Integral Cooking y Orpan www.pando.es

• Levantina y Asociados de Minerales, S.A.

Autovía Madrid-Alicante Km. 382 03660 • Novelda • Alicante Tel. 965.609.184 Marcas: Naturamia, Techlam.

• Marmolería Pefersa, S.L.

www.levantina.com

C/ Carabete, 18 • 39311 Cartes • Cantabria Tel. 942.819.242 Marca: PFStone www.grupopefersa.com

Miele, S.A.

Avda. Bruselas, 31 28100 • Alcobendas • Madrid Tel. 916.232.029 Marca: Miele www.miele.es

Poalgi, S.L.

C/ Xaloc, 11
Parque Ind. Ciutat de Carlet
46230 • Carlet • Valencia
Tel. 962.558.256
Marcas: Poalgi, Corian®
www.poalgi.es

• Roca Sanitario, S.A.

Avda. Diagonal 513 • 08029 Barcelona Tel. 933.661.200 Marca: Roca www.roca.es

• Smeg España, S.A.

C/ Hidráulica, 4 • 08110 Montcada i Reixac • Barcelona Tel. 935.650.250 Marca: Smeg www. smeg.es

• Teka Industrial, S.A.

C/ Cajo, 17•39011•Santander Tel. 942.355.050 Marcas: Teka, Küppersbusch www.teka.es

....

Whirlpool Electrodomésticos S.A.

Avda. dels Vents 9-13 esc. A 2ª planta 08917 • Badalona • Barcelona Tel. 932.382.355 Marcas: Whirlpool, Hot Point, Indesit www.whirlpool.es



• Bailén Home Fusion, S.L.

Paraje de los Sorianos nº 58 B • Nav 03369 • El Mudamiento Rafal • Alicante Tel. 966.752.376 Marca: Bailén www.bailenmesasysillas.com

• Cancio Fábrica de Muebles, S.A.

Ctra. del Esquileo, s/n 47369 • Villalba de los Alcores • Valladolid Tel. 983.721.596 Marca: Cancio www.cancio.es

Mesinor, S.C.

Pol.Ind. San Lázaro C/El Silo,s/n 26250 • Santo Domingo de la Calzada • La Rioja Tel. 941.340.043

Tel. 941.340.043 Marca: Mesinor www.mesinor.com



Fabricantes e importadores de componentes de muebles de cocina

• Andukit, S.L.

Pol. Ind. San Bartolomé C/ Lucena, 3 Luque • 14880 • Córdoba Tel. 953.518.390 Marcas: Andukit, Toop, Logikacocinas www.andukit.com

• Cucine Oggi, S.L. Calle 7, nº 5 nave 2

Pol. Ind. Codonyers 46220 • Picassent • Valencia Tel. 963.300.344 Marcas: Forma e Funzione, Niemann, Schwinn, Ebb, Sige, Viceversa, Cutting Rockenhausen, Elco, Wesco, Luisina, Peka, Hailo. www.cucineoggi.com

• Dossia, S.A.

Crta. de Cabra s/n•14900 Lucena•Córdoba Tel. 957.509.308 Marca: Dossia www.dossia.es

• DB Group, S.L.

C/ Mario Vargas Llosa, 2 28850 • Torrejón de Ardoz Madrid

Tel. 916.555.385 Marcas: DB Group, Kautät www.dbgroupherrajes.com

• Emuca, S.A.

Pol. Ind. El Oliveral c/H, 4 46394 • Riba • Roja del Turia Valencia Tel. 961.667.019 Marca: Emuca www.emuca.es

Financiera Maderera, S.A. (FINSA)

Ctra. Nacional 550 Km, 57 15707 • Santiago de Compostela La Coruña Tel. 961.667.019 www.finsa.com

Grass Iberia, S.A.

Pol. Ind. Tabernabarri, 7B 48215 • Iurreta • Bizkaia Tel. 943.788.240 Marca: Grass www.grassiberia.com

• Grupo ACB Components, S.L.

Crta. N-341, km. 79 14900 • Lucena • Córdoba Tel. 957.511.667 Marca: ACB www.grupoacb.com

• Grupo Alvic

Polígono Industrial El Martinón s/n 23200 • La Carolina • Jaén Tel. 953.685.020 Marca: Alvic www.alvic.com

• Häfele Herrajes España, S.L. C/ Electrónica 33-35, P.I.

URTINSA II • 28923 Alcorcón • Madrid Tel. 916.448.021 Marcas: Häfele, Ninka, Nehl, Schüco, Hawa, Accuride www.hafele.es

• Hettich Iberia, S.L.

Pol. Ind. Etxezarreta, 3 20749 • Aizarnazabal • Gipuzkoa Tel. 943.897.020 Marca: Hettich www.hettich.com

• Kesseböhmer GmbH

Mindener Str. 208 • 49152 Bad Essen • Alemania Marca: Kesseböhmer www.kesseboehmer.world

• Maderas Puyma, S.L.

Pol. Ind. Dehesa del Cebrián, Km 377 • Parc. PPI VII • 14420 Villafranca de Córdoba Córdoba Tel. 957.190.449 Marcas: Maderas Puyma www.puertaspuyma.es

Menage Confort

Pol. Ind. Malpica • Alfindén. C/Sauce, 82 50171 • La Puebla de Alfidén Zaragoza Tel. 976.108.676 Marca: Menage Confort www.menage-confort.com

• Representaciones Mondragón, S.L.

C/ Solidaridad, 20.
Pol. Ind. Barrio del Cristo
46960 • Aldaia • Valencia
Tel. 902.886.060
Marcas: Vibo, Trial, FBS, Donati,

Scilm, AGS, FIT.

www.mondragonline.com

Plastimodul, S.L.

C/ León, 11 Pol. Ind. L'alfaç III 03440 • Ibi • Alicante Tel. 966.550.009 Marcas: Modulbox, Stylebox, Multibox, Modulmatic, Moduclassic, Modultop, E-Leva www.plastimodul.com

• Riversa Postformados La Ribera, S.A.

Pol. Martín Grande, 2. 26550 • Rincón de Soto • La Rioja Tel. 941.141.915 Marca: Riversa www.riversa.net

• Salice España, S.L.U.

C/ Copernic, 11 • 08403 Pol. Coll de la Manya • Granollers Barcelona Tel. 938.468.861 Marca: Salice www.saliceespana.es

· Servicanto, S.L.

Pol. Ind. Can Illa • Pompeu Fabra Nave 16-18 • 08530 La Garriga • Barcelona Tel. 938.715.505 Marca: Servicanto www.servicanto.com

• SPLASS

C/ Artesanos, 16 46900 • Torrent • Valencia Tel. 962.126.128 Marca: SPLASS www.splass.es

• TitusPlus Iberia, S.L.U.

C/ Luxemburg, 16 Les Franqueses del Vallés 08520 • Barcelona Tel. 938.715.404 Marcas: Lama, Titus, Titusonic, Tekform by Titus, TeraBlack www.titusplus.com

• Topstar, S.P.A.

Via dell'Industria, 2 61024 • Mombaroccio • Italia Marca: Topstar www.topstarpostforming.com

• Transformad, S.A.

Ctra. de Valencia km 10,5 Pol. Ind. Milenium, Nave 1 50420 • Cadrete • Zaragoza Tel. 938.400.066

Marcas: Tmatt, Crystal, Strati www.transformad.com





• Antalia Alcalá de Henares (Zao Estudio, S.L.)

Pol. Ind. Santa Rosa C/ Francisco Alonso, nº 1 Nave 15-C • 28806 Alcalá de Henares • Madrid Tel. 913.703.006 Marca: Antalia www.antaliacocinas.com/ distribuidores/ #estudios-antalia

Antalia Alcobendas

Avda. Dr. Severo Ochoa, 36 Alcobendas • 28100 • Madrid Tel. 914.900.774 Marca: Antalia www.antaliacocinas.com/ distribuidores/ #estudios-antalia

Antalia Valladolid

C/ Acibelas, 11

47004 • Valladolid Tel. 983.396.941 Marca: Antalia www.antaliacocinas.com/ distribuidores/ #estudios-antalia

• Cocinas CJR

C/ Posadera Aldonza, nº7 Bajos. 24007 • León Tel. 987.236.697 www.cocinascjr.com

Creaco Estudio, S.L.

C/ de Apodaca, 16 28004 • Madrid Tel. 634.782.436 Marcas: Antalia, Cosentino, Pando, Dake/Blanco, Cuccine Oggi y Cancio www.creaco.es

• Facce Cocinas

Juan Bravo, 68 28006 • Madrid Tel. 913.090.014 www.facce.es

• Ferroplas Comercial, S.L.

Avda. Castilla y León, 16-20 09005 • Burgos Tel. 947.240.224 www.ferroplas.com

• Grupo K3

Ctra. General 143 • Valle
San Lorenzo • 38626 • Arona
Santa Cruz de Tenerife
Tel. 922.722.087
Marcas: Alvic, Grupo ACB,
TopForm y Teka
www.k3canarias.es

• Laudioforma, S.L.

Pol. Ind. Santa Cruz, 2 • 01400 Llodio • Álava Tel. 946.860.026 www.lauscontract.com

Línea 3

C/ Corazón de María, 34 • 28002 Madrid Tel. 918.934.293 Marca: Línea 3 Cocinas www.linea3cocinas.com

Mobalpa Alcorcón

Avda. Europa, 22. Local 5. 28922 • Alcorcón • Madrid Tel. 918.971.566 Marca: Mobalpa www.mobalpa.es

• Quadri Cocinas

C/ Moguer s/n, Pol. Ind. C/ Molino de Viento 21620 • Trigueros • Huelva Tel. 959.305.054 Marca: Hitalo www.quadricocinas.es



• A3COM Marketing & Comunicación, S.L.

Polígono Ave María Parcela 2.7 a 2.9 23740 • Andújar • Jaén Tel. 953.514.162 www.a3com.es

Barpimo

C/ San Fernando, 116 26300 • Nájera • La Rioja Tel. 941.410.000 Marca: Barpimo www.barpimo.com

• Biesse Ibérica

Po. Ind. de La Marina. C/ Tecnología, s/n Gavà • 08850 • Barcelona Tel. 932.631.000 Marca: Biesse www.biesse.com

• Feria Valencia

Avda. de las ferias s/n 46035 • Valencia Tel. 963.861.132 www.feriavalencia.com





EMPRESAS ASOCIADAS • AMC

• Formica, S.A.

Ctra Valencia • Alicante Km 252 46470 • Albal • Valencia Tel. 961.262.800 Marca: Formica www.formica.com

HOME DESIGN HUB

Ctra, de Yuncos a Cedillo del Condado, Km. 2,8 45210 • Yuncos • Toledo Tel. 925.021.200 Marca: HDH

www.antaliacocinas.com

• ICA Iberia S.A.U.

Polígono el Collet 401 Nave n.2 12580 • Benicarló • Castellón Tel. 964.491.574 Marca: ICA www.icaspa.com

• ICRO ESPAÑA, S.L.U.

Pol. Ind. Fuente del Jarro, C/ Ciudad de Alcov, 6 46988 • Paterna • Valencia Tel. 961.320.112 Marcas: Icro, Icrowood, Icrotech www.icro.it

• INCASTRI, S.L.

Pol. Ind. Río Gállego, C/A, 19 50840 • San Mateo de Gállego Zaragoza Tel. 976.186.222 Marca: Incastri

www.incastri.es

• Industrias Ouímicas IVM, S.A.

C/ El Perelló, 19 P.L. Masía del Juez 46900 • Torrent • Valencia Tel. 961.588.550 Marcas: Ilva, Milesi www.ilvabarnices.es www.milesi.es

Juracor

Avda. La Rioja, 15 14900 • Lucena • Córdoba Tel. 957.509.500 Marcas: V-Lack, Lijalux, Colaflex, Spraylac, Milesi, Durante Adesivi, Sames, Pizzi, Konig, Festool, Klinsgpor. www.iuracor.com

Key Solutions Sig, S.L.

C/ Dalia 289 • 28108 Alcobendas • Madrid Tel. 918.279.945 www.keysolutions.es

Otzarreta Comunicación, S.A.

Pol. Ind. Abendaño C/ Abendaño, 5 20800 Zarautz • Guipuzkoa Tel. 943.894.022

www.otzarreta.com

PMS Instalaciones

Antonio Alzaga, 39, 2A 48980 • Santurtzi • Bizkaia Tel. 946.041.942

www.pmsinstalaciones.com



ARDIS ProSolid3d

Av. Barcelona '92, Nº 3, Oficina B. 46900 • Torrent • Valencia Tel. 961.588.219 Marcas: ARDIS, TopSolid, 3cad CNC Creator, ERP Odoo_Darley www.prosolid3d.com

Benidorm Software, S.L.

C/ Roldan 3-3-24 03501 • Benidorm • Alicante Tel. 965.861.673 Marcas: VirtualKitchen, Virtualges, Wurthdesign, diseño2000 www.benidormsoft.com

Dassault Systèmes

C/ de Estébenez Calderón, 3-5 28020 • Madrid Tel. 915.467.140 Marca: HomeByMe Enterprise www.enterprise-home.by.me

• ITM OnCloud, S.L.

Ronda General Mitre, 120 08021 · Barcelona Tel. 934.618.131 Marcas: KPSMAX v **KPSMAXweb** www.itmoncloud.com

Kitchendraw España, S.L.

C/ Travesía La Paz, 4 30160 • Monteagudo • Murcia Tel. 968.851.355

Marcas: KitchenDraw, Insitu www.kitchendraw.es

Microcad Software, S.L.

C/ Sierra de Grazalema, 27 29016 • Málaga Tel. 952,600,890 Marcas: AutoKitchen, Ouick3DPlan www.microcadsoftware.com

ULISESDESIGN, S.L.

Pol. La Grela, C/ Gambrinus, 93 15008 • A Coruña Tel. 627.513.679 Marca: Ulises

www.ulisesdesign.com







GRASS PORTADA



ROCA CONTRAPORTADA



SERVICANTO INTERIOR PORTADA



INTERIOR CONTRAPORTADA

ANUNCIANTES EN ORDEN ALFABÉTICO



ARREDO 3 27



BC3 11



BLUM 41



COSENTINO 9



EGGERSMANN 15



F. ESPACIO 67 COCINA SICI



FIM (COBAIN) 43



FINSA 19



F. SICAM 31



HETTICH 7



HOMAG 35



NEOLITH 21



PEKA 25 (CUCINE OGGI)



REKKER 13



SC 23



SCILM(DTEC)39



SIGNATURE 29 KITCHEN SUITE



SMEG 15



SOMOS AGENTES DIGITALIZADORES

HASTA 12.000€ **PARA TU NEGOCIO**

PÁGINAS WEB TIENDAS ONLINE REDES SOCIALES GOOGLE ADWORDS



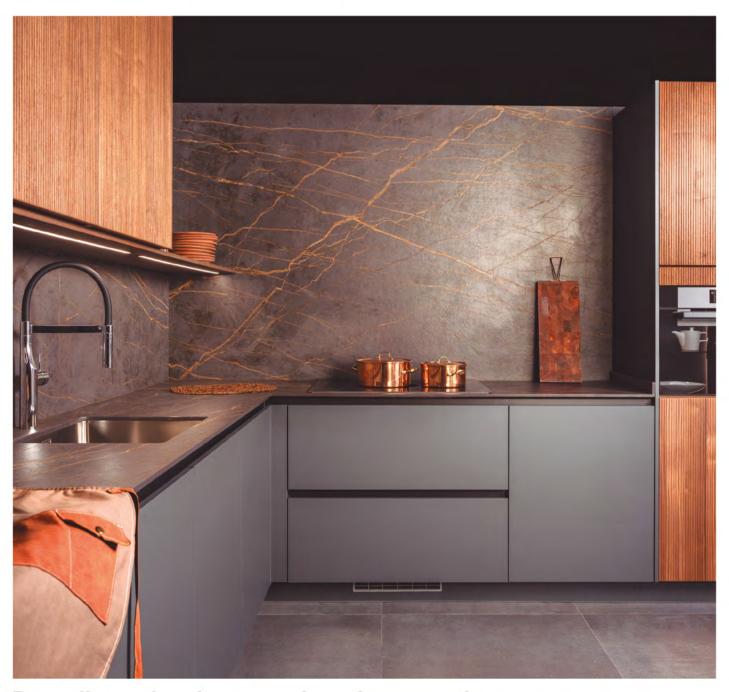








Roca | Cocinas



Roca llega donde se cocinan las emociones