

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.

COCINA 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 m<sup>2</sup>, en los pabellones 2 y 4.

[www.salonemilano.it](http://www.salonemilano.it)

## 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.



## 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

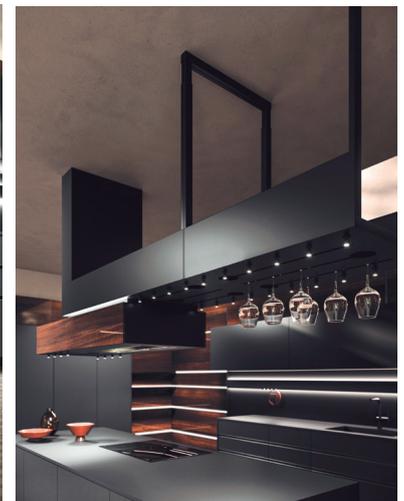
En la cocina Joy, el sistema de muebles bajos monobloque de Snaidero, añade aún más flexibilidad. Mediante un flujo continuo entre la encimera y los frentes de los cajones es posible lograr una variedad de configuraciones, en línea con el propio

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 meticolosa atención al detalle y la calidad de los materiales, reafirmando su posición como referente en el diseño de cocinas atemporales.



“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.

### Iconica

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 vanguardista**.

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.

“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 vanguardista, 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.

## La firma celebró su 40 aniversario



Modelos Glass 2.0 y Kali.



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 vía 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. En medio 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 Kali**, 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 reciclables. Se ofrece en dos dimensiones, 240 cm y 180 cm, siempre con una profundidad de 70 cm.



Aura, el nuevo prototipo de cocina outdoor.

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](http://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](http://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](http://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](http://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.nobilialia.de](http://www.nobilialia.de)



**LEICHT** La cocina Bahía 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](http://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](http://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](http://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](http://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 realizadas 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](http://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](http://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](http://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, realizando 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](http://www.cesar.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 AI

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](http://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.



## 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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.dake.es)



**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](http://www.premium-tek.com)

**MIELE** Destacaron en Eurocucina sus electrodomésticos de encastre sin tirador de la línea ArtLine con el nuevo color Pearl-beige. 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](http://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](http://www.dake.es)



**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 AI 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](http://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 mayor comodidad 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](http://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; Adaptive 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](http://www.candy-home.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 m<sup>2</sup> 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**.

### Montaje 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** guiaba 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 **silice 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.

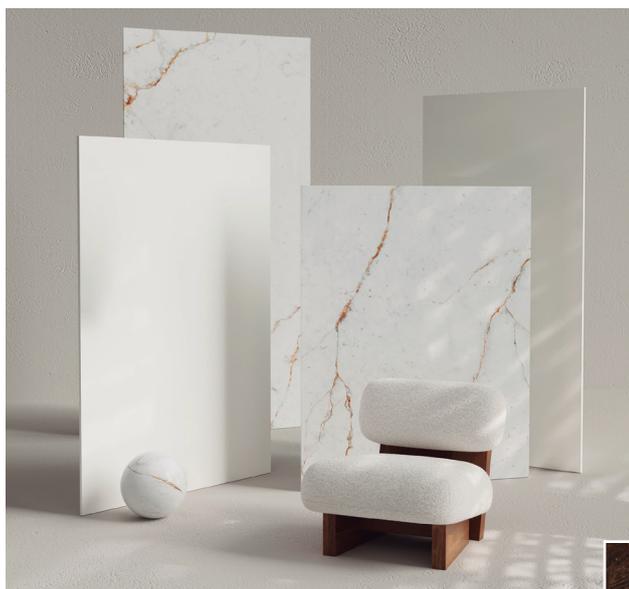


Montaje Earthic Lab X Formafantasma.

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.

Encuentro en Cosentino City Milán con miembros de AMC.





**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](http://www.mobliberica.com)

**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](http://www.neolith.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](http://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>

