

ARQUITECTURA *y* DISEÑO

NÚMERO 168 • 3€

50
CLAVES PARA UNA
ILUMINACIÓN
PERFECTA

**CAMBIA
DE COCINA
Y VIVIRÁS
MÁS AÑOS**

**GUÍA BAÑOS
32 DISEÑOS
QUE AHORRAN
MUCHA AGUA**

**¿TU CASA
ES SEGURA?
PROTÉGETE DE
ACCIDENTES**

20
Reformas
MILAGROSAS

Nº 168 • 3€ • PVP CANARIAS 3,15€



LA COCINA ECOLÓGICA

Más protagonista que nunca, el espacio de la cocina doméstica es también el epicentro de un estilo de vida más saludable y sostenible. Materiales, técnicas y diseños son los cómplices de un modo de disfrutar la gastronomía que mima la materia prima, extrae las mejores enseñanzas de los grandes chefs del momento y pone en práctica algo tan sensato como no despilfarrar recursos. Y es que a veces la felicidad tiene el aroma y el sabor de un buen guiso.

POR DAVID QUESADA FOTO: JONAS INGERSTEDT/
HOUSE OF PICTURES, SCHOLTEN & BAIJINGS

**'UNA DE LAS
MEJORES COSAS
DE LA VIDA ES
QUE DEBEMOS
INTERRUMPIR
REGULARMENTE
CUALQUIER LABOR
Y CONCENTRARNOS
EN LA COMIDA'**

LUCIANO PAVAROTTI

**"NO EXISTE PLATO
DESDEÑADO
EN LA COCINA
CUANDO SE
REALIZA
DE MANERA
AUTÉNTICA"**

—MIGUEL DE CERVANTES

TODO EL SABOR

**ESPUMAS, SOUS-VIDE
Y OTRAS DELICATESSEN**

De las cocinas profesionales nos llegan técnicas que sacan el mejor partido de los alimentos. Una de ellas es la cocción lenta al vacío (*sous-vide*), que incorporan, por ejemplo, los nuevos hornos combinados de vapor de la serie 400, de Gaggenau.

Con este método, los alimentos se cocinan a baja temperatura en un envoltorio cerrado

herméticamente, lo que permite conservar sus aromas naturales, consistencia y nutrientes. Otra influencia de las grandes cocinas es la disposición de los elementos según una secuencia lógica de almacenamiento, preparación, cocción y eliminación de residuos que garantiza una correcta manipulación de los alimentos y evita su contaminación.

ABIMIS
COCINA DE ACERO. UN MATERIAL
INERTE E INMUNE A LA CORROSIÓN



ESOS VIEJOS CACHARROS /// Tan importante es lo que comemos como el menaje con el que cocinamos. Los materiales tradicionales (barro, vidrio, hierro colado, acero inoxidable) continúan siendo la elección más segura. Los nuevos materiales son también fiables si son de calidad. El teflón es inalterable a menos de 260° C, pero el ácido que se usa para fijarlo a las sartenes (el compuesto perfluorado PFOA) sí podría migrar a los alimentos. Ya existen cacerolas antiadherentes con revestimiento de polvo de diamante que no contienen aluminio ni PFOA. En cuanto a la silicona, mejor optar por la silicona platino y asegurarse de que los tintes utilizados para colorearla no contengan componentes tóxicos.

BUENA BASE /// Las superficies de encimeras deben ser duras, resistentes a los impactos y los rayados, con escasa absorción y propiedades higiénicas. Silestone, de Cosentino, compuesta en un 94% por cuarzo natural, incluye un sistema de protección bacteriostática en su composición gracias a la liberación controlada de iones de plata que detiene la propagación de un gran número de bacterias. Esta característica permite garantizar al consumidor un alto grado de seguridad en la manipulación de alimentos sobre la superficie del material.



SILESTONE BLANCO ORION
SISTEMA DE PROTECCIÓN BACTERIOSTÁTICA
MEDIANTE LIBERACIÓN DE IONES DE PLATA

MIRAS EDITIONS FLOAT
ELEMENTOS PORTÁTILES Y ACCESIBLES
DESDE AMBOS LADOS



COCINA LÚDICA
**DISEÑOS QUE APELAN
A LAS EMOCIONES**

El nuevo paisaje de la cocina evoluciona para adaptarse a una actividad que cada vez más se practica en buena compañía. **Cocinar ya no significa mirar a la pared: es interactuar con la gente alrededor de elementos libres y móviles.** La cocina Float, diseño de MUT Design, encarna desde su radicalidad formal, con piezas ligeras concebidas como islas portátiles, este nuevo concepto. La colección Urban, de SieMatic, también expresa la flexibilidad y movilidad propias de los entornos urbanos. Hasta en los detalles más pequeños, como los interiores de los cajones y armarios configurables a voluntad, se manifiesta esa idea de la cocina como escenario personal.



IKEA



DELTA

SCAVOLINI MOTUS

FABRICADA CON TABLEROS COMPENSADOS
ECOLÓGICOS HIDROFUGOS CON SELLO F****



RECIPIENTES PARA
CLASIFICACIÓN DE
RESIDUOS VARIERA, DE
IKEA. COCINA TOP 25,
DE DELTA, CON MADERA
CERTIFICADA Y CADENA
DE CUSTODIA FSC.
MODELO ORGÁNICA, DE
MOBALCO, CON ACABADO
AL ACEITE DE TUNG, 100%
NATURAL.

MOBALCO

