



Nº 136 2022
18€

im

INSTALACIÓN Y MONTAJE
EN COCINAS Y BAÑOS



GENEBRE

Feel the Water

LA GRIFERÍA EN EL CENTRO



6

COCINAS:

El mercado del mueble de cocina se agarra a la rehabilitación y la reforma



27

COCINAS:

Grifo de cocina, la pieza por la que no pasa el tiempo



70

BAÑOS:

Los sanitarios se transforman siguiendo la estela tecnológica y sostenible



96

FERIAS:

Éxito rotundo en el Espacio Cocina-SICI 2022



“Los avances tecnológicos serán los grandes protagonistas en la cocina del futuro”

Rekker cuenta con más de 30 años de experiencia en el diseño y fabricación de muebles de cocina. A lo largo de estas décadas, han desarrollado un estilo propio, creando un producto técnico, personalizable y de calidad. Su prioridad es ofrecer propuestas únicas, que se sitúen bajo los parámetros de calidad, durabilidad, funcionalidad y diseño.

Conversamos con **Javier Castilla Hermida**, CEO y director de producto de Rekker. “Nuestras cocinas están en constante evolución ya que tratamos de incorporar de forma ágil las tendencias del mercado tanto en materiales como en sistemas, poniendo especial atención a las últimas propuestas tecnológicas y en domótica aplicadas al corazón del hogar”, explica, antes de añadir que “continuará mostrándose interés por proyectar cocinas abiertas al salón o al comedor, o incluso con cerramientos ligeros de cristal” ya que “cuando el espacio es poco amplio, dejar la cocina abierta resulta una buena opción”.

Asimismo, “acabados que aporten homogeneidad en la sala y un mobiliario de cocina elegante y decorativo, con frentes limpios y sin tiradores, son dos claves para plantear cocinas abiertas”, enfatiza Castilla. Por tan-

to, "los electrodomésticos de la cocina también van desapareciendo", puesto que "ahora la tendencia consiste en integrarlos para que pasen lo más inadvertidos posible". El resultado son espacios "sobrios pero elegantes, abiertos al salón, de líneas serenas y concepto minimalista".

Javier Castilla explica que en Rekker entienden la cocina "como un espacio de trabajo que debe ser capaz de soportar un uso continuado y mantener sus prestaciones originales intactas en el tiempo". Para ello, "es importante someter a los productos a tests de calidad que comprueben aspectos como la capacidad de carga, impermeabilidad, resistencia a altas temperaturas, amortiguación, sellado o la capacidad de recuperación frente a arañazos y golpes".

El reto de la sostenibilidad y la gestión del espacio

Si bien es cierto que las cocinas 100% sostenibles todavía no existen, "sí es importante destacar que las nuevas tendencias en construcción y mobiliario están girando, lentamente, pero con paso firme, hacia la sostenibilidad". Se buscan cada vez más materiales naturales y ecológicos, "cuyo proceso productivo sea respetuoso con el medioambiente", explica el CEO y director de producto de Rekker. Además, "se incorporan a la cocina tecnologías para lograr rentabilizar al máximo los recursos y consumir menos, como griferías o electrodomésticos eficientes". En este sentido, Rekker trabaja con proveedores que garanticen "una cadena de suministro corta, sin intermediarios innecesarios, que tengan en cuenta la protección de los derechos humanos y del medioambiente", remarca.

En relación con los mecanismos que se utilizan para que una cocina parezca más grande pese a contar con poco espacio, "es importante situar en primer lugar el triángulo de trabajo: zonas de fuegos, zona de aguas y el frigorífico", recuerda Castilla. Una vez situado, "la distribución, los colores, la iluminación y una perfecta elección de accesorios nos ayudarán a conseguir una mayor sensación de amplitud, organización y funcionalidad", reconoce. En cuanto a los valores que prevalecen a la hora de escoger una cocina, Castilla considera que "siempre ha costado mucho conciliar diseño y comodidad, practicidad y funcionalidad", algo que para Rekker supone "uno de los mayores retos".

Innovación tecnológica y retos

En cuanto al peso de la tecnología, el portavoz opina que "la cocina se está volviendo a convertir en el centro neurálgico del hogar para abrirse al resto de las estancias, dejando atrás el aislamiento que ha sufrido durante años para integrarse en la vivienda y alzarse como nuevo lugar de encuentro para el ocio familiar y las reuniones sociales". Por ello, "la cocina se conver-

tirá en un espacio multifuncional, hiperconectado, donde los avances tecnológicos serán los grandes protagonistas en la cocina del futuro". De este modo, distintas funciones, como la conexión a internet, dispositivos móviles, electrodomésticos inteligentes, muebles eléctricos o la iluminación por control de voz, "facilitarán las tareas diarias en la cocina y, por supuesto, en su construcción se apostará por la eficiencia y el ahorro energético, la flexibilidad y la sostenibilidad de los materiales".

En cuanto a las últimas novedades de la marca, Castilla explica que este año Rekker lanza la nueva colección ABRUK, al mismo tiempo que están potenciando el lanzamiento de K7, su concepto de 'outdoor kitchen'. "Somos conscientes del elevado grado de exigencia del mercado y, por ello, nuestra filosofía se basa en reinventar y desarrollar un nuevo concepto de cocina", asegura antes de añadir que "calidad, durabilidad, funcionalidad y diseño dan respuesta a las expectativas más exigentes de los clientes para cubrir sus necesidades de trabajo, almacenamiento, organización y optimización del espacio".

Un sector integrador

El sector del mueble de cocina español intenta integrar de manera sobria y equilibrada las tendencias del mercado creando una atmósfera que evoque lo natural, sin dejar de lado la elegancia. En general, "el estilo europeo busca orden, simetría, líneas puras y funcionalidad que brinden la mayor de las comodidades a las familias, pero sin olvidar el ingrediente estético". Por ejemplo, "texturas amaderadas que aportan calidez combinadas en piedra o en aluminio" o "infinidad de colores siempre y cuando doten a la cocina de una atmósfera equilibrada y elegante". En realidad, se trata de "una tendencia que se replica de manera muy similar al resto del continente europeo".

En comparación con otros mercados, Castilla destaca que "la comodidad y la funcionalidad son los dos ingredientes principales de las cocinas norteamericanas, que acostumbran a tener un aire más retro y suelen contar con una zona bastante amplia de trabajo y una contundente isla central". En contraposición, "para el público asiático, las cocinas son consideradas como el corazón de la casa, por eso en la cultura oriental este espacio debe transmitir tranquilidad y calma". En concreto, "muebles de madera, predominio de colores naturales y espacios despejados son el denominador común de este estilo, donde el aprovechamiento del espacio se convierte en el ingrediente esencial", infiere. ■



Javier Castilla



La grifería de cocina se caracteriza por avanzarse constantemente a las innovaciones del sector. Es por ello que el nuevo grifo Round Inox de **Noken** apuesta por los nuevos acabados especiales Finish Studio (cromo, cobre cepillado y titanio cepillado) para ofrecer un resultado vanguardista. Una grifería con estilo industrial y alta funcionalidad gracias a su ducha extraíble y su caño giratorio.

De entre sus múltiples opciones, el nuevo grifo monomando cocina semi pro de **Ideal Standard** cuenta con un cartucho cerámico de 35mm y un caño extraíble y flexible. Fabricado en latón y con acabado en cromo brillo, posee limitador de temperatura de agua caliente integrado. Su sencilla instalación, gracias al sistema Easy Fix, permite una apariencia sin fijador visible. El mango posee indicador de temperatura del agua en rojo y azul.



Syra-F de **Roca**, un grifo de cocina con filtrado, proporciona agua de calidad, sin olores ni sabor a cloro gracias a su última tecnología en proceso de filtrado, compuesto de tres grandes fases en las que se va limpiando y depurando el agua para su consumo final. Cuenta con un fácil mantenimiento, ya que el cartucho de filtro se cambia en diez segundos y, además, su capacidad de filtrado dura hasta seis meses.

Los modelos de grifos de cocina Jandora y Jandora-S, de **Blanco**, cuentan con un diseño de caño alto arqueado que facilita el llenado de ollas y jarrones y proporcionan una mayor libertad de movimiento en instalaciones contra la pared gracias a la palanca de control con posición neutra vertical. Al mismo tiempo, incorporan funcionalidades en eficiencia energética.



Una cocina exterior actual en un jardín con historia

Con la ventaja de poder disfrutar de los espacios exteriores prácticamente durante todo el año gracias a nuestro clima y tras la pandemia que nos tocó vivir, las cocinas de exterior incrementan su demanda. Rekker presenta uno de sus últimos proyectos en el jardín de la casa que la interiorista Pia Capdevila tiene en el Ampurdán (Gerona).

El proyecto donde se sitúa esta cocina exterior es la antigua rectoría de un pueblo del Ampurdán catalán, convertida actualmente en la casa de vacaciones de la interiorista **Pia Capdevila**, quien se encargó en primera persona de las arduas obras de rehabilitación. Conseguido el reto de conservar la esencia de su historia pasada reflejada en la fachada, las piedras, los materiales y el entorno, el siguiente paso fue plantear los diferentes espacios en base a las necesidades personales de la familia. Uno de ellos fue el jardín que, a su vez, se distribuyó en varios ambientes al aire libre: comedor, zona chill out, piscina y cocina.

"A Pia le encanta recibir gente en casa durante todo el año, así que para ella era importante tener un espacio de reunión social y de cocinado de exterior para poder disfrutar del entorno y el jardín en la mejor compañía", explica **Javier Castilla**, CEO y director de Producto de Rekker. Ade-

más, añade que la ventaja del clima que se presume en España hace que se pueda disfrutar del exterior gran parte del año. *"Eso, sumado a la necesidad de espacios al aire libre y el protagonismo adquirido de la cocina tras la pandemia que nos tocó vivir, ha dado como resultado que muchas cocinas exteriores se hayan convertido en el nuevo lugar de encuentro y convivencia para reuniones familiares y sociales"*, afirma Castilla.

Líneas sencillas con toques de acabados naturales

La elección de la cocina exterior para el proyecto de Pia Capdevila recayó en el modelo K7, cumpliendo con las necesidades principales de cocinar con gas y, en este caso también, con el plus de incorporar una barbacoa para poder cocinar con carbón o leña. Asimismo, se personalizó con un fregadero, a petición de la interiorista, previo estudio de la viabilidad para garantizar su uso





©Jordi Canosa

duradero. *“Dada la ubicación, se optó por la serie 180 adosada a la pared, con las caras de MDi visibles en los laterales, el frontal y en la parte superior, aunque también disponemos de la serie 360 en versión isla”,* detalla el CEO de Rekker. Concretamente, el MDi con el acabado Jasper moka abujardado, el acero inoxidable y el aluminio forman un conjunto que se alía perfectamen-

te con el diseño de K7, dando como resultado *“un diseño innovador que busca la sencillez con toques de materiales naturales”.* En cuanto a las instalaciones y conexiones, esta cocina cuenta con una toma de agua y de desagüe, una conexión de gas para el fuego y una eléctrica para el encendido eléctrico del mismo.

Preguntados por la gestión de los humos, desde Rekker responden que no hace falta extracción, puesto que se trata como si fuera una barbacoa: *“Solo hay que tener en cuenta posibles restricciones adicionales por parte de algún ayuntamiento que tenga una normativa especial, en cuyo caso se requiera una salida especial de extracción”.*

El secreto de personalizar está en su modularidad

Entre las ventajas de este tipo de cocinas exteriores es que son 100% seguras, además de tan funcionales como las interiores y afines a las preferen-

El jardín se distribuyó en varios ambientes al aire libre: comedor, zona chill out, piscina y cocina

Los materiales ideales para una cocina exterior

Materiales como el MDi ofrecen una excelente resistencia a cortes, abrasiones, agua y choques térmicos. Además de sus cualidades técnicas, presenta un atractivo aspecto, agradable tanto a la vista como al tacto gracias a sus variaciones de robustez y ligereza. Es una superficie excepcionalmente duradera e indeformable, *“lo que la convierte en una opción ideal para una cocina de exterior”.*

El aluminio, por su parte, se presenta como un material reciclable y muy resistente a temperaturas extremas, que permite instalar una cocina de exterior con todas las garantías. *“No precisa ningún mantenimiento adicional, aunque, evidentemente, siempre ha de ir unido al uso y cuidado que se haga de ella”,* remarca el CEO de Rekker.



©Jordi Canosa

Una integración perfecta, según Pia Capdevila

Desde el primer momento, para Pia Capdevila, el planteamiento de la cocina -desde el punto de vista más estético- es que debía *"integrarse bien con el ambiente y el proyecto, cumpliendo al 100% con nuestras necesidades"*. El modelo K7 elegido destaca por sus líneas rectas y modernas que, combinadas con el ambiente rústico de su jardín, *"ofrece un contrapunto de algo muy recto contra la piedra, de forma que se logra la integración pero resaltando que la cocina está ahí"*.

La interiorista destaca, entre las principales ventajas de las cocinas exteriores de Rekker, *"el mantenimiento y, sobre todo, la posibilidad de diseñarla como quieras"*.



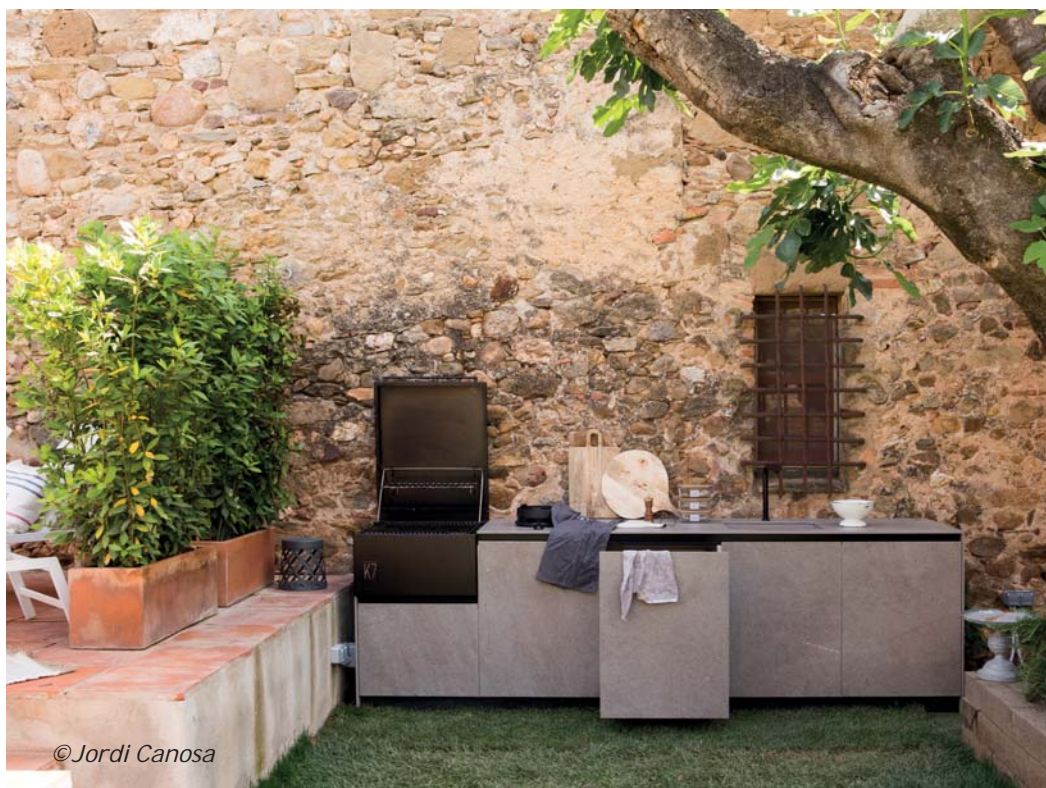
<< La interiorista Pia Capdevila en el jardín de su casa de campo

©Jordi Canosa

cias decorativas de los diferentes clientes gracias también a los materiales que las conforman, con las máximas garantías, tales como el MDi, el acero inoxidable y el aluminio. Otra ventaja es que *"al ser una cocina modular, ofrece total libertad en cuanto a la disposición de la composición con el fin de satisfacer las necesidades de nuestros clientes más exigentes"*, comentan desde Rekker.

Todos estos materiales, pensados principalmente para exteriores, ofrecen gran resistencia a la corrosión y a las temperaturas extremas, garantizando una vida excepcionalmente larga a todas las superficies. *"Tal es así, que ofrecemos una garantía de 10 años"*, destaca Castilla.

Las posibilidades que ofrece el modelo exterior K7 frente a los nuevos estilos de vida actuales mejoran, incluso, el trabajo del cocinado entre fogones, ya que a efectos prácticos *"te ahorra viajes a la cocina interior y te permite estar conectado con los tuyos en todo momento: mientras preparas la comida, te das un chapuzón en la piscina o tomas un aperitivo con ellos"*, ensalza Javier Castilla. ■



©Jordi Canosa

Todos los materiales, pensados principalmente para exteriores, ofrecen gran resistencia a la corrosión y a las temperaturas extremas



REK>ER

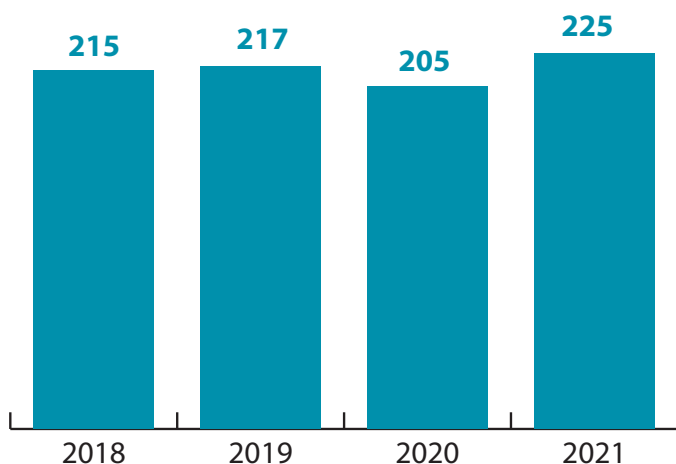
ESPACIOS ÚNICOS PARA FAMILIAS ÚNICAS.

www.cocinasrekker.com

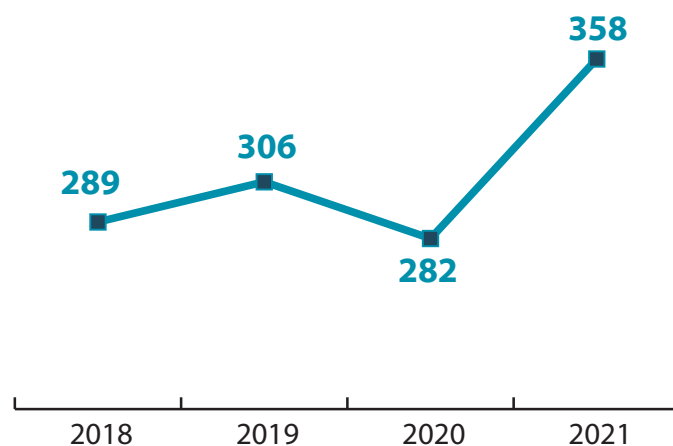
El baño ha cambiado mucho en estos últimos años. La bañera ha desaparecido y se ha dado prioridad a la ducha. Aunque esto podría generar una discusión, ya que la primera pieza vuelve a estar en boca de todos porque se ha renovado y reclama su lugar. En los baños actuales, tanto se pueden ver una u otra indistintamente u ambas compartiendo un mismo emplazamiento. La bañera exenta con monomando de pie está de moda. Incluso puede ocupar un sitio distinto al que estamos acostumbrados y desplazarse hasta la habitación principal. Es estilosa, permite disfrutar de una experiencia relajante y sin prisas. El bidé, por su parte, está pasando sus peores momentos. Sin embargo, el inodoro se convierte en el rey de la pista, ya que quizás es uno de los artículos que más ha evolucionado. Pero antes de entrar en materia es conveniente analizar el mercado de los sanitarios. La producción española registró un crecimiento de casi un 10% en 2021, llegando a los 225 millones de euros. Parece que se puede atisbar una pequeña recuperación con respecto al año de la pandemia, en el que hubo un descenso en cuanto a resultados, pasando de los 217 de 2019 a los 205 millones de euros de 2020. Según datos del Observatorio de Mercado del Equipamiento de Baño y Cocina (OMEBC), los fabricantes de equipamiento pertenecientes a ambas categorías de producto crecieron por encima del 11% en este periodo motivado por la alta demanda y en un clima de incertidumbre, puesto que a la subida de las materias primas y de la energía se une el conflicto bélico entre Rusia y Ucrania. En lo que respecta a las exportaciones, estas se incrementaron más de un 17%, hasta los 85 millones de euros, repitiendo así el mismo valor alcan-



PRODUCCIÓN ESPAÑOLA (MILLONES DE EUROS)



MERCADO INTERIOR APARENTE (MILLONES DE EUROS)





Con la vista puesta en el bienestar personal, Gala Innova, la nueva generación de inodoros de Gala, aprovecha el poder del agua para lograr una higiene íntima más suave y eficiente, olvidando para siempre el uso del papel o las toallitas. Con un uso muy sencillo e intuitivo, este inodoro se controla a partir de un mando a distancia, de forma que se puede personalizar por completo la experiencia: regulando la posición de la cánula (para limpieza anal o perianal), la intensidad del agua y su temperatura, así como la intensidad y temperatura del aire de secado.

El nuevo inodoro suspendido **Geberit ONE** fusiona la innovación tecnológica con el diseño exterior para convertirse en una solución completa e integrada. Al abrirse la tapa, la geometría interior asimétrica, sin borde de descarga, proporciona una silenciosa descarga del inodoro. Gracias a la técnica de instalación, la altura del inodoro y del bidé se puede ajustar incluso después del montaje, sin necesidad de abrir la pared. Su combinación inteligente en un solo sistema permite mayor limpieza, más espacio y versatilidad.



La gama **i.life B** de **Ideal Standard** presenta formas suaves y geométricas en todos sus lavabos, inodoros, bidés y muebles, con una amplia variedad de modelos y tamaños, lo que permite a los usuarios disfrutar de un diseño elegante sin importar las dimensiones del espacio. La oferta de cerámica se complementa con una serie de opciones de mobiliario disponibles en siete acabados que posibilita personalizar los espacios eligiendo productos que mejoren el baño y reflejen la visión del diseño.

