

AD

GRANDES ANFITRIONES

Emma Roberts
Edward Cuming
Serge Castella
+ La última joya
de Carlo Scarpa



UN TEMPLO EN LA
C O C I N A

Nº 196 • ESPAÑA: 5 €
00196
8 413042 772903



Cambio de guion

Villa Guajara, de Bolero Estudio y ubicada en Tenerife, tiene todo lo que les pedimos a nuestras cocinas hoy: carácter, textura y la presencia de uno de los colores de la temporada: el *Arenaria*. BOLEROESTUDIO.COM

UN SEXTO SENTIDO

florece en nosotros al tocar por primera vez alguna de las nuevas texturas de Living Ceramics. La última en llegar ha sido *Honed*, cuya estética pura, sosegada y solemne jamás es aburrida. Por su parte, el acabado del modelo de superficie *Kendo* se inspira en los sedimentos del macizo del Jura (al norte de los Alpes), repletos de restos de vida marina, para hacer de nuestras cocinas un icono. LIVINGCERAMICS.COM



Espejito, espejito

En sus últimas creaciones, Poliform ha conseguido llevarse a su terreno dos de las grandes tendencias del momento: la madera oscura y el acero. Su cocina *Shape* es el mejor de los ejemplos, donde reina el roble, los acabados mate y las líneas rectas de corte futurista. La península de trabajo, en acero blanco *scotch brite* y borde de goteo cónico, tiene integradas la placa de inducción y una tabla de cortar en nogal italiano. Para no salir jamás. POLIFORM.IT



ALTO Y CLARO

Como si de un expositor de trofeos se tratase, las nuevas vitrinas del modelo *Orgánica*, de Mobarco, vienen equipadas con bisagras ocultas, carriles de luces LED y un conjunto de baldas y cajones en madera maciza unidos sin pegamentos ni clavos. De este modo, la marca nos invita a centrarnos en lo que de verdad importa: disfrutar del entorno (y la compañía). MOBALCO.COM

La deseada

Resistente a manchas y abrasiones, *Grip* es la última propuesta de Finsa. Esta superficie antideslizante, diseñada para satisfacer las necesidades de la cocina moderna, está disponible en cuatro acabados (*Antbracite*, *Gris*, *Pure White* y *Moka*) y puede usarse tanto para proyectar encimeras como para revestir cualquier tipo de muebles. Un 4x4 del interiorismo. FINSA.ES



Talento innato

Dentro del dramatismo que reina en las cocinas en 2024, las sugeridas por Cesar son, sin duda alguna, las más singulares. Para muestra la isla *Tangram*, en madera *Rovere Nordico*, con puertas *Groove*, cuyo patrón vertical irregular genera ritmo, movimiento y unidad. El toque final lo aporta el brillo de la encimera en vidrio *Nuances*. Espectacular. CESAR.IT



LA BALANZA

El proyecto *Il Gattopardo*, presentado por Raúl Martins y Arrital en Casa Decor 2024 (hasta el 26 de mayo en el Palacio de La Trinidad, Madrid), pone de manifiesto la importancia de la cocina como punto focal de la casa. Inspirándose en la atmósfera del gran salón de baile de la novela de Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Martins ha configurado un espacio con claras referencias al pasado pero con la mirada puesta en el futuro. Mientras que en el suelo la piedra natural evoca la belleza de los palacios italianos; en armarios, encimera y paredes, la madera rayada y el mármol dan frescura y modernidad. Todo es cuestión de encontrar armonía. ARRITAL.ES

En el nido

Todos necesitamos una madriguera a la que acudir en busca de paz, un espacio en el que desayunar, trabajar, estudiar o tomar el primer café del día. Para ese rincón especial, diseñadores, interioristas y marcas apuestan por materiales amables, como la madera, y formas orgánicas que abracen el cuerpo. La mesa *Juno* (de Madre Studio) y la familia de asientos *Supra* (de los suecos Note), de Ondarreta, son el complemento perfecto a tus mañanas. ONDARRETA.COM



VÍNCULO IRROMPIBLE

En el universo de Samsung, y gracias a sus nuevos electrodomésticos *BESPOKE AI*, que puedas contestar la llamada de tu madre desde la lavadora o que tu nevera se comunique con el horno para que vaya precalentándose es una realidad. Entre las novedades recién aterrizadas destaca el frigorífico con cuatro puertas *BESPOKE AI Family Hub*, cuya pantalla LCD te permite no solo ver vídeos o escuchar música, sino también acceder a la base de recetas recomendadas de *Samsung Food* para cocinar con lo que te quede dentro. Y es que su cámara interna *AI Vision Inside* identifica, enumera y gestiona hasta 33 alimentos. Nunca más volverás a preguntarte eso de: ¿qué me hago para cenar hoy? SAMSUNG.COM