



COMER EN LA COCINA. La mesa es el modelo Sushi Honeycomb, y las sillas, el modelo Chair. Todo, de Kristalia. en Coop Cocinas. El centro de mesa es de Floristería Bouquet. Los caminos, de Marimekko; las copas, de Leonardo; el bajo plato ahumado y toda la vajilla, en Domizil.



TEMPERATURA ÓPTIMA. El conservador de vinos, para mantenerlos a una temperatura constante en el interior de la cocina, es el modelo IK 366-251, de la marca Gaggenau.

tecnológico, Martín Berasategui es de los que piensan que la innovación no significa que las cocinas no puedan ser lugar de encuentro, reunión y largas sobremesas.

DISEÑO Y ERGONOMÍA. Dos aspectos que destaca el chef son el impecable diseño del mobiliario integral, el modelo Artematica, de Valcucine, y la ergonomía que ha logrado la distribución llevada a cabo por María Luisa Ruiz, que le facilita notablemente los movimientos. El mobiliario de Valcucine, también fabricado con técnicas innovadoras, combina diversos materiales en función del uso. Las puertas con bastidores de aluminio, a los que se incorpora un panel estratificado multiline, así como los tiradores y la encimera de acero inoxidable favorecen una alta resistencia a la humedad, el calor y el roce. En cuanto a la distribución, destaca Berasategui que “es idóneo disponer el lugar donde se va a cocinar en una isla, ya que permite tener encimeras más amplias y ▶