



Una cocina con costillas de acero

Una innovadora propuesta de la arquitecta Paula Rosales de almacenaje con materiales sostenibles

El estudio more&co, de Paula Rosales, presenta una innovadora propuesta de diseño para el almacenaje de cocinas que parte de la idea de la integración de esta estancia en la vivienda. Se concibe la cocina como una habitación abierta, una prolongación de la persona y una forma de relacionarse con el mundo.

Rosales desarrolla un concepto con sentido, para los sentidos... y para los que sienten. Así, Toolkitchen está pensado para los que valoran el poder del diseño y su impacto en la salud, para los que la cocina es el espacio de experimentación y el reflejo de un lifestyle donde prima el bienestar.

CONCEPTO TOOLKITCHEN

Toolkitchen es un sistema de almacenaje modulado que se adapta al espacio y a las personas. Funciona por módulos y consta de una estructura base (sistema de costillas y transversales de acero), una distribución interior (toda extraíble) y los acabados escogidos (personalizables y biosaludables).

Toolkitchen es un diseño smart y respetuoso con el entorno, que destaca por ser:

- Saludable, porque sus materiales son tóxicos libres y permiten una limpieza fácil y cómoda.
- Reutilizable, porque su modulación es desmontable y transportable, para que dure toda la vida.

- Flexible, porque se adapta a las necesidades de muchas personas o de una sola; tanto de día como de noche.

- Personalizable, porque permite añadir o cambiar los elementos que necesites sobre una estructura base.

- Integrable, porque con su acabado uniforme “parece un mueble”, integrando los electrodomésticos, para ser una zona más de la casa y todas a la vez.

- Funcional, porque es muy cómodo trabajar con todo cerca y ordenado, para encontrarlo fácilmente y a la primera. Además, todo es extraíble y sin panelados interiores.

PERSONALIZACIÓN

Paula Rosales apuesta y apoya los materiales libres de tóxicos, que son la base de este proyecto. Toolkitchen ofrece posibilidades de paneles frontales en muchos materiales y colores, siempre biosaludables: viroc, madera, vidrio, acero e incluso tela.

La estructura de acero también se puede lacar en cualquier color y permite varios acabados texturizados. Esta estructura puede ocultarse tras los paneles frontales, para que quede oculta.

La encimera puede ser de piedra natural o artificial, madera..., pero siempre tóxicos libres ya que es lo que está en contacto directo con los alimentos.