

Doca presenta un nuevo concepto de cocina en Espacio Cocina SICI 2019

Arquitectura, interiorismo y gastronomía se fusionan en Doca para crear un nuevo concepto de cocina basada en la innovación y en la armonía

La idea es sencilla y extremadamente compleja al mismo tiempo. Consiste en poder cortar una simple zanahoria con la máxima elegancia en casa pero con la misma naturalidad que si se hiciese en los fogones de un conocido restaurante. Se trata de crear un entorno perfectamente acorde con la forma de entender el espacio, la estética y la vida de cada uno . Porque hay una cosa que ya se sabe: La cocina no es solo una estancia donde se guisa, se ensucia y se limpia sino un lugar mucho más abierto e interesante donde poder mirar, sentir, hablar y pensar.

Sobre esta premisa fundamental está trabajando DOCA desde 1978, y así es como ha llegado a establecer una comunicación muy natural entre arquitectura, interiorismo y gastronomía. Tres disciplinas que, además, pueden ser muy distintas y que por esa razón esta compañía internacional las atiende con más de doscientos acabados en diferentes estilos. Pero siempre mediante una comunicación fluida y honesta entre esos tres prescriptores.

Dentro de la corriente “transitional”, un estilo que viaja con desenvoltura entre lo clásico y lo contemporáneo, entre la tecnología y la artesanía, DOCA ha desvelado este año su modelo STEP. La lógica de la evolución aparece de nuevo en sus diseños porque en esta ocasión proponen nogal macizo y vitrinas enmarcadas en acero, pero añaden, atención, la magia de las puertas correderas coplanar, un innovador sistema que mantiene las dos hojas en el mismo plano cuando están cerradas. Exactitud, pureza, armonía. Y un gobierno absoluto del espacio porque existe la posibilidad de que esas puertas se puedan abrir y cerrar mediante control remoto. Anticipación.

En el stand de DOCA se han visto puertas de acero de 12 mm que ignoran absolutamente el paso del tiempo, paneles armados con el robusto tablero fenólico, bisagras imposibles que se abren hasta 270 grados, cajoneras que se deslizan eléctricamente con solo tocarlas, chapas de maderas nobles y materiales formidables. Es así como el diseño no encuentra límites para avanzar.

Y todo este background se materializa, además, en dos sorprendentes propuestas de vestidores que interpretan la intimidad de la alcoba con el mismo concepto de estética, resistencia y funcionalidad. Mas una aportación extra de confort. Puertas de piel, estantes de madera natural, accesorios que no se imaginaban pero que ya parecen totalmente imprescindibles y una iluminación tan cálida y sugerente como los mejores sueños.

Profesionales de diversos países como Estados Unidos, Inglaterra, Emiratos Árabes, India, China o Azerbaiyán han estado en el stand de DOCA de Espacio Cocina SICI 2019 para comprobar personalmente el proceso de esa evolución.

Comunicación entre arquitectura, interiorismo y gastronomía. Esa es la idea.

Datos de contacto:

Desirée Tornero Pardo

645697286

Nota de prensa publicada en: [Ulldecona](#)

Categorías: [Nacional](#) [Interiorismo](#) [Gastronomía](#) [Moda](#) [Consumo](#) [Arquitectura](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>