

Cooking & Living

An abstract graphic of flowing, translucent pink smoke or liquid, starting from the top right and moving downwards and to the left, filling the right side of the page.

Sobremesas en familia, discusiones acaloradas, desayunos en pijama, biberones y papillas, mensajes en el frigo...

logos°

Cooking & Living

Sobremesas en familia, discusiones acaloradas, desayunos
en pijama, biberones y papillas, mensajes en el frigo...

Cocina y vida son conceptos paralelos, y no sólo porque el hombre necesite comer para sobrevivir, sino porque desde que la humanidad existe, el espacio reservado a la cocina ha sido el eje central del hogar, un lugar para conversaciones, reuniones, celebraciones...

Todos somos y vivimos de maneras distintas. Nos diferenciamos en nuestros gustos, formas de vida, nuestra personalidad, nuestra familia, el trabajo, nuestros amigos... Por eso, cada persona, cada pareja o cada familia necesita su propio espacio, su propia cocina.

Y es que cada proyecto que hacemos, es diferente. Por ello, este catálogo recoge propuestas concretas para personas con visiones propias y necesidades diferentes. Esa es la razón por la que, en vez de enseñarte colecciones entre las que elegir, te mostramos un sinfín de soluciones tanto de diseño como técnicas para inspirarte a crear tu propio espacio, tu propia cocina. Ahora, sólo hace falta que sueñes...

Cooking&Living evoca momentos vividos con intensidad y emoción, detalles y momentos fugaces que conforman nuestras historias personales... Cooking&Living se refiere a las sobremesas en familia, las discusiones acaloradas, los desayunos en pijama, los biberones y las papillas, las recetas heredadas, los mensajes en el frío, los tarareos desafinados al cocinar, las rosquillas de la abuela, las campanadas de fin de año, los vasos de leche a medianoche... y a muchos de los momentos que siempre recordarás. Y es que la cocina es mucho más que un lugar donde disfrutar de los aromas y texturas o preparar comida. En definitiva, la cocina es un espacio para vivir. Por eso, desde Logos te proponemos hacer de este espacio un lugar acogedor.

Cooking & Living by Logos

Bienvenido al apasionante mundo Logos

XAVI	10
FRANCESCA	24
ELI Y RICARD	38
HELENA	52
MARTÍN	64
JON	78
AMALIA Y ERIC	92
LLUIS	104
PABLO	120

&Index

Xavi

"Si no puedo dibujarlo es que no lo entiendo".

Francesca

"Quien conoce el arte de vivir consigo mismo ignora el aburrimiento".

Eli y Ricard

"El hombre más feliz es el que encuentra paz en su hogar".

Helena

"Creí que era una aventura y en realidad era la vida".

Martín

"La vida interior necesita una casa confortable y una buena cocina".

Jon

"A fuerza de construir bien se llega a buen arquitecto".

Amalia y Eric

"Los buenos comienzos propician buenos finales".

Lluis

"El mejor olor, el del pan; el mejor sabor, el de la sal".

Pablo

"Las modas pasan, el estilo permanece".



XAVI	10
FRANCESCA	24
ELI Y RICARD	38
HELENA	52
MARTÍN	64
JON	78
AMALIA Y ERIC	92
LLUIS	104
PABLO	120

Cooking & Living Xavi

“Si no puedo dibujarlo es
que no lo entiendo”.



Descripción del Proyecto Cooking&Living de Xavi

A lo largo de su trayectoria profesional como diseñador industrial, Xavi ha aprendido a observar y dar soluciones. Para poder desarrollar su trabajo, ha buscado el marco perfecto, porque todo es más fácil cuando te rodeas de la inspiración que te ayuda a crear. Así, al descubrir una nave industrial rodeada de espacios verdes, decidió darle la solución adecuada para convertirla en su hogar.

Descripción del Proyecto

El proyecto de habilitación de la nave industrial no era tarea sencilla, ya que los lugares especiales requieren también una dedicación especial. Xavi quería mantener el encanto del entorno y el toque industrial de la nave por lo que desarrolló la vivienda sobre la base de amplias ventanales, vigas de madera e instalaciones a la vista que se mantuvieron como parte esencial de la casa. La apuesta de diseño se basaba en la sobriedad de los materiales elegidos: cemento, madera y metal, así como en el marco que conforma el jardín.

La Cocina de Xavi

En un espacio tan privilegiado para la cocina se optó por la instalación de una gran isla central y unas semicolumnas para almacenaje colocadas en la parte posterior sobre originales peanas. La encimera de acero realza el look industrial de toda la composición, y se dejan a la vista electrodomésticos, como el frigorífico o el horno. La solución de aluminio acabado en titanio dota a la cocina de una enorme sensación de espacio para cocinar y moverse libremente, con infinidad de posibilidades de almacenaje, tanto en cajones como en columnas. Esta cocina está pensada por y para Xavi. Todos los detalles para hacer de ella un lugar acogedor donde vivir están contemplados.













La elección de materiales para la cocina ha sido decisiva para conseguir enfatizar el entorno industrial del Loft. Así, se apostó por una cocina en aluminio acabada en titanio y unos tiradores embutidos acabados en níquel mate que, al no sobresalir, se integran perfectamente en el mueble. Además, la zona de almacenaje se separa de la gran isla central colocando una zona de semi columnas sobre soportes de peanas. Los cajones de gran capacidad y resistencia, la encimera de acero y los accesorios como el grifo de manguera, el frigorífico o la cámara refrigerada refuerzan el estilo industrial del conjunto.



XAVI	10
FRANCESCA	24
ELI Y RICARD	38
HELENA	52
MARTÍN	64
JON	78
AMALIA Y ERIC	92
LLUIS	104
PABLO	120

Cooking & Living Francesca

“Quien conoce el arte de vivir consigo mismo ignora el aburrimiento”.



Descripción del Proyecto Cooking&Living de Francesca

La vida de Francesca se ha regido siempre por la curiosidad y la necesidad de conocer diferentes países, culturas, tendencias artísticas... Hoy es una mujer abierta a nuevos descubrimientos y fiel a experiencias y recuerdos del pasado, una mujer que disfruta de todo lo que se encuentra por el camino. Porque la vida, para ella, es conocimiento.

Descripción del Proyecto

Francesca quería un lugar para reunirse con los suyos, charlar, repasar fotos de sus viajes, escuchar música o tomarse un exquisito café a solas con el periódico. Además, su pasión por la lectura y el coleccionismo hacía necesario que ese espacio soñado se rindiera a la luz y acogiera objetos traídos de cualquier lugar del mundo. La reforma debía compaginar el estilo neoclásico del edificio con su pasión por el arte y cierta tendencia renovadora. Su cocina debía estar abierta al resto del piso combinando detalles clásicos con elementos más contemporáneos.

La Cocina de Francesca

Integrar la cocina en el resto de la casa fue la solución perfecta para Francesca. Un espacio amplio y funcional en el que, tanto los utensilios de trabajo como cualquier alimento necesario para cocinar, estuvieran siempre a mano. Para ello, se optó por unas columnas de gran capacidad de almacenaje y altura que permiten encontrar sin complicaciones todo lo necesario. Se decidió fijar todo el protagonismo y atención en una grandísima isla central, con espacio más que suficiente para trabajar y comer. El gusto de la propietaria por lo clásico y lo contemporáneo le llevó a elegir una madera de roble con acabado grafito y tiradores en barra de acero inoxidable que, combinados con la encimera en mármol negro, componen una cocina que refleja la personalidad y gustos de Francesca.













Para dar cabida a todo el mundo de sabores y especias que necesitaban un lugar en la cocina de Francesca, se optó por la colocación de amplios armarios en columna con espacio suficiente para el almacenaje. Las puertas de los mismos son batientes o extraíbles. Además, el almacenaje de los muebles bajos de la isla se organiza en parrillas, bandejas, cajones o cajones compartimentados, optimizando el espacio y creando un ambiente ordenado y fácil de limpiar.



XAVI	10
FRANCESCA	24
ELI Y RICARD	38
HELENA	52
MARTÍN	64
JON	78
AMALIA Y ERIC	92
LLUIS	104
PABLO	120

Cooking & Living Eli&Ricard

“El hombre más feliz es el que encuentra paz en su hogar”.



Descripción del Proyecto Cooking&Living de Eli y Ricard

A Eli y Ricard les gusta su trabajo como abogados pero sobre todo disfrutan de la vida en familia, de compartir momentos, conversaciones, juegos y descubrimientos. El mejor momento del día es el reencuentro con sus dos hijos después de una jornada de juicios, papeles y reuniones. Su hogar es un espacio en el que los niños pueden correr y jugar libremente; porque no todas las leyes deben cumplirse...

Descripción del Proyecto

Al plantear el proyecto para el piso en el que vivirían con sus dos hijos, Eli y Ricard incidieron en la ausencia de barreras físicas y los espacios abiertos. Así se optó por integrar la cocina en el resto de la casa para que todos puedan tener acceso libre a ella sin que nada impidiera la visión de quienes descansan en el salón o el control de los niños que juegan por todas partes. Además, buscaban un lugar en el que poder sentarse a trabajar o leer un libro con un café, sin necesidad de comer o cocinar. Un lugar que pudiera ser dos cosas a la vez y que no llamara la atención.

La Cocina de Eli y Ricard

Se consiguió un perfecto equilibrio entre dos estancias de la casa, utilizando una cocina modelo Star, que combina una elegante y discreta madera de nogal con una laca texturada en blanco roto y una encimera en acero inoxidable que presenta la zona de fuegos suspendida en el aire. La zona de almacenaje se construye en dos alturas de fondos diferentes con armarios en apertura tipo clip. Así, donde parece que no hay nada más que un espacio para vivir, se encuentra una cocina con todo lo necesario... Una solución perfecta que deja la cocina abierta al resto de la casa para poder verse unos con otros y hacer vida familiar sin necesidad de estar todos en la misma estancia.







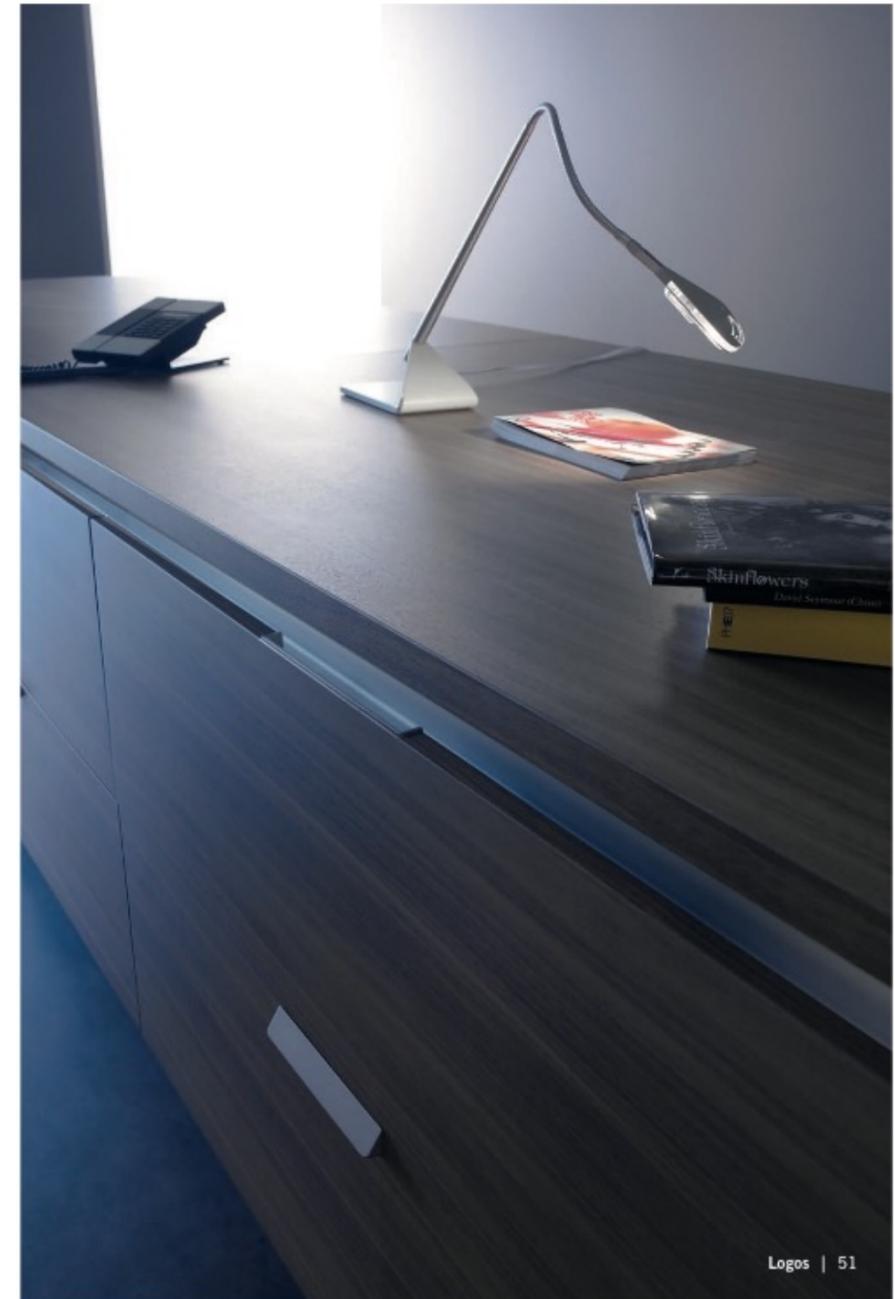






La original disposición de los cajones en esta cocina permite tenerlo todo en orden y organizado. Así, en el lado interior de la isla, los módulos bajos incluyen dos cajones con tiradores diferentes: uno superior con tirador uñero y otro inferior con tirador de pletina. En este caso, se optó por un cajón con cubertero componible que permite distribuir el espacio según las necesidades de almacenamiento. El cubertero de la imagen, en acero inoxidable, está disponible en diferentes medidas.

Una cocina que ha conseguido integrarse con facilidad en el resto de la casa tanto por la ausencia de tiradores como por la elección del color. Así, la zona de columnas en blanco roto y suspendida en el aire combina perfectamente con la zona de fuegos sobre una encimera de acero y con la zona de trabajo, un mueble bajo en madera de nogal que puede ser aprovechado tanto para cocinar, comer, leer o trabajar.



XAVI	10
FRANCESCA	24
ELI Y RICARD	38
HELENA	52
MARTÍN	64
JON	78
AMALIA Y ERIC	92
LLUIS	104
PABLO	120

Cooking & Living Helena

“Creí que era una aventura y en realidad era la vida”.



Descripción del Proyecto Cooking&Living de Helena

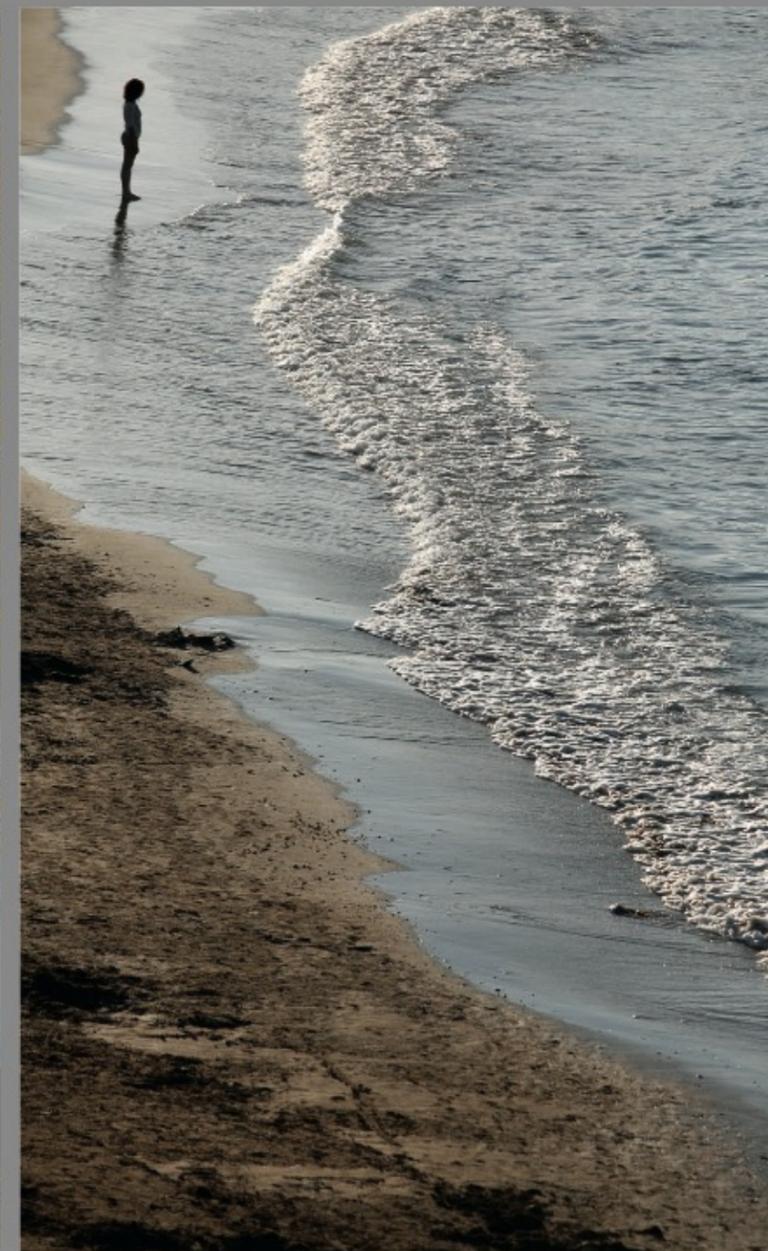
Jugar con las olas es para Helena la sensación más próxima a la libertad que conoce y ese es precisamente el sentimiento que quiere generar de manera constante en su entorno ya sea saliendo con sus amigos, pintando grafitis o tirada en el sofá de un estudio que se reformó en la costa donde surfea siempre que el resto de sus compromisos laborales o sociales se lo permite.

Descripción del Proyecto

Helena quería vivir cerca del mar, por lo que compró un pequeño apartamento en la playa con ayuda de sus padres. Ella quería un espacio diáfano, cómodo y alegre. A la hora de reformarlo, sus prioridades se centraron en destinar metros para un dormitorio y un baño amplios, dejando así el resto de la casa como zona de reunión con sus amigos, un lugar para pintar o tirarse a ver la tele en el sofá. Su estilo de vida y su falta de interés por las prácticas culinarias le llevaron a dejar poco espacio para la cocina.

La Cocina de Helena

La elección de una cocina oculta tras unas puertas con apertura libro, se convirtió en la idea más original de este apartamento. Se apostó por una solución que no diera protagonismo a la cocina y sí al resto de ambientes de la casa, sin renunciar por ello a la comodidad y funcionalidad del espacio que, a pesar de ser reducido, acoge perfectamente todo lo necesario para una cocina completa. La cocina se integra, así, con total facilidad y discreción en el resto de la casa, pudiendo dejarla abierta o cerrada según las necesidades de Helena y con un especial toque de originalidad y frescura debido a la elección de los colores en estratificado brillo, rojo y naranja.











Una solución de cocina ideal para espacios pequeños como éste, diseñada de tal manera que permite ajustarse a diferentes medidas. Además, al estar integrada en un armario, permite empotrarse en la pared, quedando completamente oculta. A pesar de su reducido tamaño se trata de una cocina perfectamente equipada con todo lo imprescindible en cuanto a almacenaje y electrodomésticos. El acabado en estratificado brillo rojo y naranja, y la encimera de cristal, facilitan la limpieza y aportan un aire diferenciador y alegre a la cocina.



XAVI	10
FRANCESCA	24
ELI Y RICARD	38
HELENA	52
MARTÍN	64
JON	78
AMALIA Y ERIC	92
LLUIS	104
PABLO	120

Cooking & Living Martín

“La vida interior necesita una casa confortable y una buena cocina”.



Descripción del Proyecto Cooking&Living de Martín

Es posible que las palabras se las lleve el viento pero, extrañamente, nuestro cerebro guarda un pequeño hueco para los sabores que han formado parte de nuestra vida. Y, para Martín, cocinero profesional, conectar sabores y emociones es lo que convierte su trabajo en especial ...

Descripción del Proyecto

Martín compró una borda en la que llevar una vida retirada de ruidos, humos y prisas. A la hora de reformarla, pensó en una cocina con aire tradicional pero combinada con el gusto por innovar, probar y evolucionar. Deseaba un lugar abierto en el que la labor de cocinar, sus conversaciones o una música de fondo formaran parte del mismo espacio, un lugar que permitiera disfrutar de la cocina, la tranquilidad del entorno y el inigualable ritual de probar sensaciones nuevas. Necesitaba un lugar en el que ser él y poder disfrutar de su mayor afición... la cocina.

La Cocina de Martín

Se consiguió hacer de éste un espacio integrado y diferenciado del resto de la casa uniendo en un único bloque compacto la cocina, los armarios, la zona de aguas y de fuegos. Todo ello suspendido en el aire. Como homenaje a una profesión diaria que requiere gran dedicación, Martín regaló todo el protagonismo del espacio a la zona de trabajo, dejando en una zona aparte los electrodomésticos y la zona de limpieza. Una sensación de pulcritud y simplicidad que combina perfectamente con una tradicional madera de roble medio con laca alto brillo negro y acero inoxidable, que ajusta de manera sutil el brillo de las puertas con el mate de la encimera.











En la imagen, puertas con sistema de apertura eléctrica y cajones que combinan cuberteros en nogal con base perforada en el mismo acabado y separadores de acero inoxidable. Una disposición del espacio que permite optimizar la capacidad de los cajones y armarios y facilita el trabajo en la cocina. Tanto el cubertero como la base están disponibles, además, en acero inoxidable y haya.



Se ha aprovechado el espacio de los armarios inferiores para colocar cubos de desperdicios de diferentes medidas y capacidades. Además, se han incorporado diferentes accesorios, como bandejas y cajas, para disponer de una manera limpia y organizada los productos de limpieza. Diferentes soluciones que completan el perfecto equipamiento de los interiores de los cajones.



XAVI	10
FRANCESCA	24
ELI Y RICARD	38
HELENA	52
MARTÍN	64
JON	78
AMALIA Y ERIC	92
LLUIS	104
PABLO	120

Cooking & Living Jon

“A fuerza de construir bien se llega a buen arquitecto”.



Descripción del Proyecto

Cooking&Living de Jon

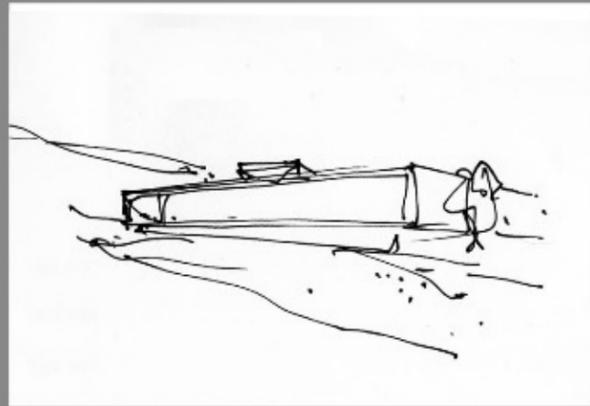
Jon llegó a la arquitectura de manera vocacional. Sin embargo, sabe que nada se consigue sin esfuerzo y constancia. Supo que aquellas ruinas serían su casa en el mismo momento en que las vio. A partir de entonces construyó sólo sobre sus ideas y sacó adelante un proyecto de vivienda personal con tiempo y dedicación. Mientras, pasaban las horas, los días, los años....

Descripción del Proyecto

Al desarrollar el proyecto de su propia casa, Jon buscaba la integración con el entorno y también con su forma de ser, vivir, pensar... Por eso, quería una cocina que hablara de él sin decir mucho, que mantuviera en secreto una forma de ser reservada, casi misteriosa. Necesitaba un lugar de formas geométricas que no encerrara la cocina en un solo espacio, sino que se compartiera con el resto de la casa para poder cenar, comer, desayunar e, incluso, trabajar en ella. Apasionado por la mínima expresión y el buen gusto, buscó una cocina sin complicaciones.

La Cocina de Jon

La sobriedad y elegancia de Jon fueron el punto de partida a la hora de encontrar soluciones al proyecto de interiorismo. Para la cocina se eligió un modelo Aqua y se ocultaron todos los electrodomésticos en columnas, dejando a la vista, únicamente, la zona de fuegos, la de aguas y unas espaciosas zonas de trabajo. El color, en laca texturada gris plomo, muy acorde con el entorno y la personalidad del propietario, combina perfectamente con una encimera fenólica de material compacto resistente a multitud de usos que permite, además, integrar de manera enrasada la vitrocerámica y el fregadero. La encimera suspendida aporta sensación de amplitud a la vez que facilita la limpieza.









El confort en la cocina es imprescindible y, para eso, nada mejor que tenerlo todo a mano. En la imagen, detalle de los cuberteros en acero inoxidable, que cuentan con diferentes posibilidades de acabados y composiciones. Además, existe un amplio abanico de opciones para la distribución del interior de los cajones, de tal manera que las herramientas de trabajo quedan organizadas de una manera funcional y cómoda.



La peculiaridad reside, no sólo en los materiales elegidos, sino en la manera de organizar el espacio para crear un ambiente elegante de estética minimalista. Así, esta cocina se caracteriza por el sistema de herrajes, que permiten ocultar las puertas de los armarios cuando éstas se abren, de manera que no obstaculizan el paso a la hora de utilizar los electrodomésticos. Esta característica, unida a la peculiaridad de la ausencia de tiradores que han sido sustituidos, en este caso, por una gola, ayuda a crear un espacio diáfano y limpio.



Las columnas ocultan los electrodomésticos con aperturas tanto batientes como escamoteables. Estas últimas permiten una perfecta utilización de los aparatos y una genial optimización del espacio, ya que la puerta se introduce en el lateral y deja el interior a la vista sólo cuando se desea. Además, los interiores de los armarios están diseñados con una modulación que permite integrar los electrodomésticos de manera discreta y en armonía con el resto del conjunto.

XAVI	10
FRANCESCA	24
ELI Y RICARD	38
HELENA	52
MARTÍN	64
JON	78
AMALIA Y ERIC	92
LLUIS	104
PABLO	120

Cooking & Living Amalia y Eric

“Los buenos comienzos
propician buenos finales”.



Descripción del Proyecto Cooking&Living de Amalia y Eric

No hay nada como los comienzos. Por eso, cada día debería vivirse como si fuera el primero, como si fuera el último... Pero se necesita un entorno adecuado para iniciar un proyecto común. Amalia y Eric han dado el paso de compartir su vida y, para ello, deseaban el marco perfecto.

Descripción del Proyecto

A la hora de decidirse por un proyecto para su primera vivienda, Amalia y Eric querían una casa que reflejara la alegría e ilusión de los comienzos. Debía tener un toque original y divertido y ser reflejo de su personalidad y edad. Buscaban un lugar sin muchos lujos pero diferente y acogedor, con una zona en la que pudieran comer de forma informal pero también disfrutar de reuniones con amigos y familia. Un reflejo de la vida de una joven pareja sin hijos.

La Cocina de Amalia y Eric

Apostaron por una preciosa cocina en "L" del modelo Glass con una barra que aportara ese toque informal e intimista, una cocina donde poder compartir desayunos, cenas, cafés o simplemente charlar mientras uno de los dos cocina. Amalia y Eric combinaron muebles colgantes y columnas en laca brillo gris perla con muebles bajos en gris Amberes. Para darle al conjunto un toque desenfadado de color, se decantaron por un amarillo intenso en barra, encimera y entrepaño. Los electrodomésticos se ocultaron en unos armarios con discretos tiradores, resultando una cocina limpia y espaciosa. Además, se colocó un original sistema de almacenaje de cuadros de cristal en varios colores que, separado de la zona de trabajo, amplía el espacio de la cocina.









La elección del color es un factor muy importante a la hora de personalizar una cocina. Para ello, Logos cuenta con una amplia gama de colores y materiales entre los que poder elegir. En este caso en concreto se ha optado por una combinación de tres colores: laca alto brillo gris Amberes en los muebles bajos, gris perla para las columnas y los muebles colgantes, y amarillo para la encimera, el entrepaño y la barra, aportando el toque de color, frescura y originalidad de la cocina.



La búsqueda de soluciones que no desaprovecharan el espacio era, en este caso, un requisito indispensable. Así, se colocó un armario rinconero, uno de los módulos con mayor capacidad de almacenamiento en esta cocina. Una solución para almacenaje con bandejas que pueden extraerse por separado, optimizando así el fondo del armario y facilitando tanto la organización del armario como el acceso a los lugares más alejados.



XAVI	10
FRANCESCA	24
ELI Y RICARD	38
HELENA	52
MARTÍN	64
JON	78
AMALIA Y ERIC	92
LLUIS	104
PABLO	120

Cooking & Living Lluís

“El mejor olor el del pan; el mejor sabor el de la sal”.



Descripción del Proyecto Cooking&Living de Lluís

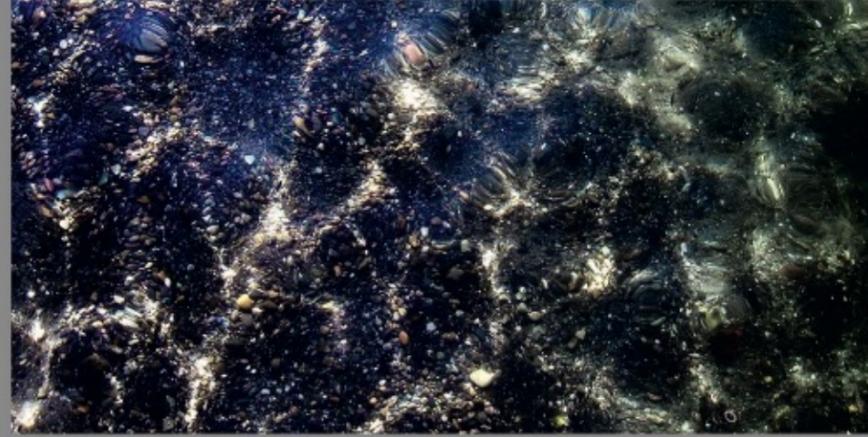
Dicen que el Mediterráneo llena de vida y tranquilidad a quien lo prueba. Pero, para Lluís, es mucho más. Perfumista de profesión, el mar es para él una infinidad de aromas y texturas y mil sensaciones que contagian cada parte de su vida y se trasladan, inevitablemente, al lugar que comparte con aquellas personas que más le importan.

Descripción del Proyecto

Un apasionado del mar necesita un lugar tranquilo junto a él, un espacio con el equilibrio de lo puro, que transmita todas las sensaciones de un Mediterráneo sereno. Cerca del mar las cosas se ven con otra perspectiva y se intenta captar el olor de las olas, como si el agua del mar fuera a mojarnos los pies en la cocina en cualquier momento... La cocina de Lluís se presenta como un lugar donde poder disfrutar del paisaje, solo o acompañado, descalzo o vestido para la ocasión y que transmita, a quienes la visitan, la pasión por el Mediterráneo, su color, sus aromas, su calma o su fuerza.

La Cocina de Lluís

No podía haber sido de otra manera... una cocina color blanco puro, con un espacio totalmente despejado, reforzado por la luz de la laca satinada blanca de todo el mobiliario. El espacio se abre al entorno con dos islas como zonas de trabajo, que se separan totalmente de la zona de fuegos, suspendida en el aire. La encimera que une ambas islas, aporta esa sensación de volatilidad y ergonomía, a la vez que facilita la limpieza. Todo el conjunto se rodea de una gran cantidad de armarios tanto en las columnas como en las islas y se ha optado por prescindir de los tiradores, utilizándose tanto el sistema de apertura eléctrica como en clip. Esta combinación aporta al conjunto calma y equilibrio y consigue una cocina discreta, elegante y pura... como él.













La base perforada de acero inoxidable y pivotes regulables permiten organizar y almacenar perfectamente cazos, cazuelas, complementos de cocina y vajilla. Tanto los pivotes como la base están disponibles también en haya y nogal.

Para reforzar la sensación de pureza y amplitud de este espacio, se eligió una laca seda blanca para el mobiliario de cocina, planteada en tres zonas de trabajo. En la imagen, la zona de fuegos diferenciada de la zona de trabajo, que combina placas eléctricas y fuegos de gas, con almacenaje inferior para tenerlo todo a mano.





Los armarios son de puertas con sistema de apertura clip y contienen cestas extraíbles que facilitan el acceso a todos los elementos guardados. Una solución elegante, limpia y discreta con posibilidad, además, de iluminación interior.

XAVI	10
FRANCESCA	24
ELI Y RICARD	38
HELENA	52
MARTÍN	64
JON	78
AMALIA Y ERIC	92
LLUIS	104
PABLO	120

Cooking & Living Pablo

“Las modas pasan, el estilo permanece”.



Descripción del Proyecto Cooking&Living de Pablo

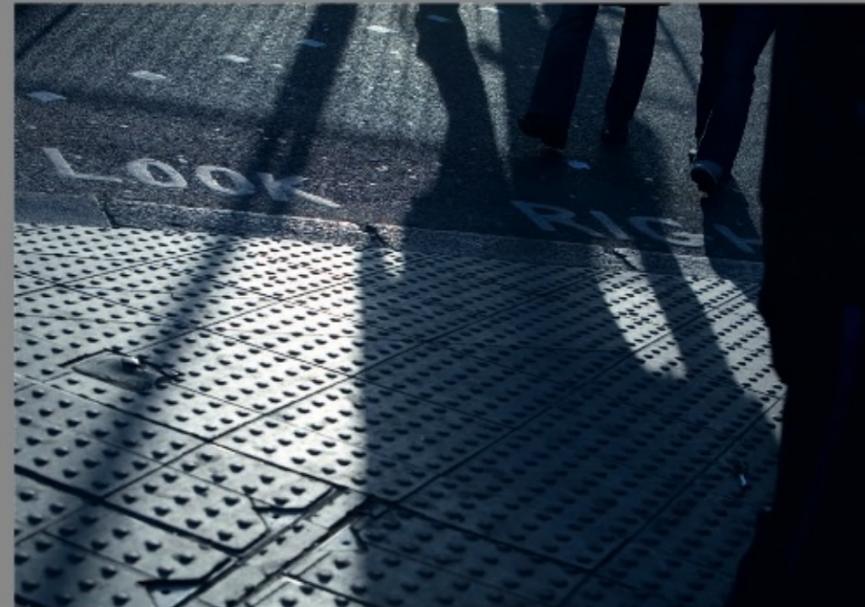
Pablo decidió quedarse en la ciudad cosmopolita y vanguardista donde se formó para trabajar como ejecutivo en el estimulante mundo de la moda. Allí se instaló en las alturas de un ático en pleno centro para, sin alejarse del bullicio de la ciudad, poder abstraerse de vez en cuando.

Descripción del Proyecto

A la hora de decorar su ático, Pablo marcó la misma pauta de color que aplicaba a su forma de vestir: blanco y negro. Después de tantos viajes de trabajo quería reconocerse al volver a casa. En ella trabaja en algunas ocasiones pero también organiza en ella reuniones y fiestas para su círculo que, debido al mundo en que se mueve, nunca es reducido. Necesitaba crear un lugar al que volver y sentirse él, así como un espacio para compartir música, anécdotas, confidencias, cenas por encargo y copas, y la cocina tenía que formar parte de un todo integrándose en el resto de la casa. Sin embargo, Pablo quería poder disfrutar también de la cocina a solas como parte de un universo en el que descansar y vivir momentos de inspiración y al que no le faltara nunca lo más importante... luz.

La Cocina de Pablo

El modelo Glass en laca alto brillo blanco y negro fue la elección más acertada para esta cocina, ya que consiguió dotarle de esa sofisticación de la que gozaba su propietario. Una decoración y ambientación de un alto nivel estético que no renunció a la practicidad y comodidad. Así, con dos islas enfrentadas para una perfecta movilidad y una zona de columnas aparte, se separó la zona de cocción y la de aguas de la zona de almacenaje. Dos islas que adquieren especial protagonismo colocadas una enfrente de la otra y bañadas por la luz natural que entra directamente de la ventana, integradas perfectamente en el resto de la vivienda.















Una cocina como ésta debía respirar elegancia y discreción. Así, los elementos están cuidadosamente elegidos para permitir dejar el espacio libre y despejado cuando no se utilice. En la zona de columnas, los armarios esconden una asombrosa capacidad de almacenamiento, con un amplio abanico de soluciones según las necesidades y espacio. En este caso, se ha optado por unos armarios de puerta batiente y de puerta extraíble en los que se combinan las bandejas fijas y las extraíbles. Ideas y soluciones originales que proporcionan un aprovechamiento óptimo, cómodo y funcional.



Guardamos más cocinas, más ideas, más personas, olores, sabores y un cariño especial a la sonrisa de Francesca, al estilo de Lluís, al desparpajo de Amalia y Eric, al arte de Martín, a la mirada de Jon, a la elegancia de Pablo, a la simpatía de Eli, Ricard y los niños, a la alegría de Helena y a la naturalidad de Xavi. Y, sobre todo, guardamos un guiño cómplice para aquellos que eligen y para todos los que, en mayor o menor medida, han hecho posible este catálogo.

logos°

Logos S. Coop.

Polígono Elbarrena, s/n. Apdo. 23
20247 Zaldibia, Gipuzkoa. España.

T 943 884 050

F 943 883 350

www.logoscoop.com

logos@logoscoop.com

Publicado por:
Logos coop.
www.logoscoop.com

Desarrollo de producto:
Equipo de diseño Logos

Proyecto de comunicación,
fotografía, estilismo y
dirección de arte:
Martin&Zentol
www.myz.es

Impresión:
MCC GRAPHICS

Desde Logos queremos
agradecer también la
colaboración de las
siguientes empresas:

- Piedras y Mármoles Irun
- Neff
- De Dietrich
- Franke.

Prohibida su reproducción
parcial o íntegra a través de
cualquier proceso mecánico
o fotográfico sin el permiso
de la propiedad.



logos°

Logos S. Coop.

Polígono Elbarrena, s/n. Apdo. 23
20247 Zaldibia, Gipuzkoa. España.

T 943 884 050

F 943 883 350

www.logoscoop.com

logos@logoscoop.com