

COCINAS Y BAÑOS

Nº 395
PVP 3,75 €

ESPECIAL BAÑOS
*Te descubrimos las colecciones
QUE CREAN ESTILO*



GRIFERÍAS

Las funciones más avanzadas

LA MADERA EN LA COCINA
ambientes muy cálidos y naturales



CANARIAS Y AEROPUERTOS: 3,95 €

00395
8 413042 014874

GRIFERÍAS

MÁXIMA
FUNCIONALIDAD



LA RÁPIDA EVOLUCIÓN DE LAS GRIFERÍAS DE COCINA HA HECHO QUE COBREN MAYOR PROTAGONISMO EN LAS ESTANCIAS ACTUALES. ESTAS DESTACAN POR SU FUNCIONALIDAD Y BELLA ESTÉTICA. LA MAYORÍA DE LOS MODELOS INCORPORA MECANISMOS PARA REDUCIR EL CONSUMO DE AGUA Y ENERGÍA Y FACILITAR EL TRABAJO A LOS USUARIOS.

A la hora de reformar una cocina, es esencial prestar atención, además de al mobiliario, los electrodomésticos y demás elementos que se encargan de equipar la estancia en cuestión, a otras piezas de igual importancia como es el caso de la grifería. Cuando elijamos uno u otro modelo, tendremos especialmente en cuenta la resistencia, durabilidad y eficiencia energética, ya que los grifos de cocina se usan diariamente en diferentes acciones de gran consumo de agua y energía como preparar los alimentos, cocinar o lavar los platos. Por ello, con el objetivo de simplificar estas tareas, disponen cada vez más de prácticos mecanismos de ahorro y ofrecen prestaciones similares a los modelos profesionales. En el mercado podemos encontrar gran variedad de diseños: los hay de uno o de dos mandos, con distintos tipo de caño y realizados en diversos materiales y acabados e incluso dotados de funciones extra para obtener un agua más pura y con mayor sabor.





➤ (Izquierda) Monomando mezclador de 3 vías, en acabado negro mate. Apertura Cold Star para el ahorro de agua y energía. De **GENEBRE**. www.genebre.es

➤ (Derecha) Mezclador Syra™ de **ROCA** con caño curvo giratorio de dos vías para obtener agua filtrada. Acabado cromado. www.roca.es

◆ Mezclador de alta tecnología "4N1 Touch" con el que **INSINKERATOR** ganó el Ideal Home Kitchen Awards 2023. www.insinkeratorespana.com/ <https://dake.es>

AGUA FRESCA Y CON GAS

Algunos grifos también proporcionan agua fresca o con gas. Estos cuentan con un sistema de refrigeración, un filtro integrado y un carbonatador, que permite escoger entre distintos niveles de gasificación.

A PUNTO DE EBULLICIÓN

Los dispensadores de agua a alta temperatura son perfectos para preparar sopas instantáneas, infusiones o para cocer pasta. Basta girar la palanca del grifo para obtener el agua a punto de ebullición. Con el objetivo de mejorar la seguridad y evitar el riesgo de sufrir quemaduras, incorporan un bloqueo de seguridad, que limita el acceso a los más pequeños e impide la apertura accidental.