



trodomésticos a tu antojo (vitrocerámica, fuego de gas, plancha, wok, cocción al vapor...) para dar respuesta a todas tus necesidades. En cuanto a la campana, es muy importante que tenga una gran capacidad de extracción para que la cocina siempre conserve un ambiente despejado y sin humos: sobre los 2.200 l/m³. A los hornos tradicionales, que incorporan novedades como las puertas esca-

moteables, la limpieza por pirólisis o infinidad de funciones para cocinar, hay que añadir los módulos calentaplatos, las ollas exprés integrables o los hornos para cocinar al vapor. También en la zona de lavado hay novedades, como los lavavajillas o las lavadoras electrónicas que ahorran energía al detectar el nivel de suciedad y la carga para adaptar a ellos la cantidad de agua y detergente.

« MUY BIEN EQUIPADA

Los accesorios tienen un papel destacado en esta cocina de Clara Valls.

⌘ INTEGRADOS

La interiorista Nuria Gómez apostó en este proyecto por integrar los aparatos.

⌘ APARATOS SOFISTICADOS

Delola Cocinas ha incluido un frigorífico, un horno y una vinoteca de Viking.