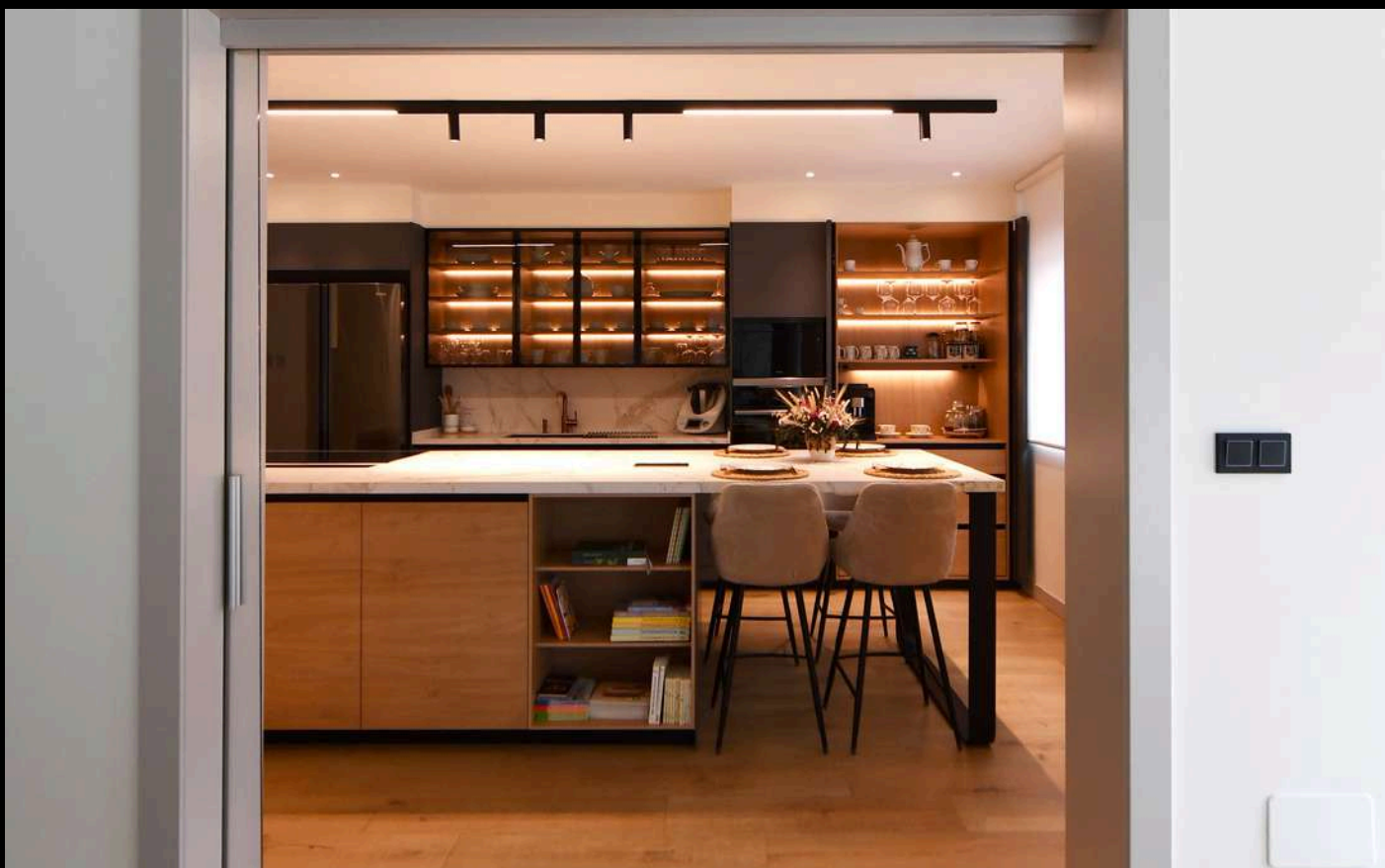
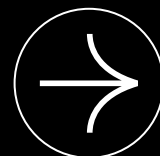


COCI NOLO GÍA:



Disciplina que estudia cómo ser felices en la cocina.



Donde lo vintage y lo moderno cocinan juntos

Minimalismo cálido que invita a quedarse

Elegancia cálida entre vetas y contrastes

No es un catálogo. Es pura inspiración

ABRIL 2025



EDITORIAL

03 Bienvenidos a un nuevo concepto de diseño de cocinas

PROYECTOS

04 Donde lo vintage y lo moderno cocinan juntos

08 Minimalismo cálido que invita a quedarse

10 Elegancia cálida entre vetas y contrastes

COCINAS CJR

13 La cocinología

14 ¿Y tú? ¿Qué cocina quieres vivir?

DIRECCIÓN EDITORIAL

COCINAS CJR


REDACCIÓN Y DISEÑO


INÉS DE LA PUENTE SANTOS

FOTOGRAFÍA

JORGE PRIETO



 www.cocinascjr.com

 987 236 697

 C/ Posadera Aldonza, 7, 24007 (León).





BIENVENIDOS A UN NUEVO CONCEPTO DE DISEÑO DE COCINAS

En estas páginas no solo encontrarás proyectos espectaculares, materiales innovadores y soluciones funcionales. Aquí hablamos de experiencias, de emociones, de cómo una cocina bien diseñada puede transformar la manera en que vivimos.

Porque para nosotros, el diseño no es solo una cuestión estética, sino una herramienta para crear felicidad. Por eso hemos desarrollado nuestra propia disciplina: la cocinología, la disciplina que estudia cómo ser felices en la cocina. Espacios que inspiren, que inviten a compartir y que se adapten a cada estilo de vida.

Cada cocina que verás en esta revista es mucho más que una combinación de materiales y formas. Es una historia, una solución a una necesidad, una visión hecha realidad. Y ahora te toca a ti:

¿Qué cocina quieres vivir?

Bienvenido a este viaje por la cocinología.



DONDE LO VINTAGE Y LO MODERNO COCINAN JUNTOS

POR INÉS DE LA PUENTE SANTOS
FOTOGRAFÍA DE JORGE PRIETO
RESPONSABLE DEL PROYECTO: ESTELA RODRÍGUEZ

Esta cocina no es solo un lugar donde se cocina: es un espacio donde se vive, se comparte y se disfruta. Con un diseño que equilibra lo clásico y lo contemporáneo, cada elección responde a un propósito. La gran isla central no solo organiza el espacio, sino que lo conecta: es el punto de encuentro donde la funcionalidad y la estética conviven. Un proyecto pensado para integrarse en la vida diaria, donde cada detalle suma y nada está puesto al azar.



RESPONSABLE DE PROYECTO: ESTELA RODRÍGUEZ FOTOGRAFÍA: JORGE PRIETO

Esta cocina es el resultado de una fusión cuidadosa entre elegancia atemporal y funcionalidad contemporánea. Los muebles en Blanco Perla, de inspiración clásica, aportan luminosidad y amplitud al espacio, mientras que los detalles en Olmo suman calidez y equilibrio visual.

La encimera **Silestone Ethereal Glow**, con vetas doradas sutiles, se convierte en el centro estético del proyecto, elevando la propuesta con sofisticación.

El diseño gira en torno a una isla central generosa, concebida no solo como superficie de trabajo, sino como punto de encuentro y convivencia. A su alrededor, elementos como el **grifo y fregadero Franke** o los **taburetes de Singular Market** completan la experiencia, combinando calidad, diseño y confort.

Cada decisión responde a un porqué. Desde los materiales hasta la distribución, todo ha sido pensado para optimizar la circulación, aprovechar el espacio y crear una atmósfera acogedora. Esta cocina no solo deslumbra por su estética: está diseñada para vivirse, disfrutarse y perdurar en el tiempo.



La distribución de esta cocina ha sido meticulosamente diseñada para combinar estilo y funcionalidad, sacando el máximo partido a cada rincón sin perder elegancia. La pared principal, con sus torres de 5,11 metros de largo, organiza el espacio con precisión y simetría, creando una sensación de amplitud y orden.

Esta distribución, pensada con detalle, convierte la cocina no solo en un espacio visualmente impactante, sino también en un lugar práctico y cómodo para vivir y trabajar. La base del diseño está marcada por un zócalo de 10 cm y una profundidad de 60 cm que aportan estabilidad y equilibrio.

En la zona de torres, el **frigorífico Siemens K181RADD0** y el **congelador Siemens G181NACE0**, ambos integrados, mantienen una estética uniforme y moderna. A su lado, la cocina puente está formada por dos muebles altos de 100 cm de ancho y 30 cm de altura, ideales para almacenar utensilios y accesorios menos usados. Entre ellos, una sección en madera aporta calidez, con muebles que complementan la paleta de materiales y mantienen la coherencia estética.

Los muebles bajos incluyen dos unidades de 100 cm de ancho y 42 cm de altura con un cubertero interior muy bien organizado, y un mueble más bajo de 36 cm para almacenamiento adicional sin perder estilo.

La zona de torres de electrodomésticos, clave en esta cocina, está compuesta por módulos de 60 cm de ancho con muebles altos y bajos de 78 cm, equipados con cajones interiores para facilitar el acceso. Aquí se ubican la **vinoteca de Whirlpool W WC5120**, los **calientaplatos de Siemens BI710C1B1**, la torre de **microondas de Siemens CE732GXB1** y, finalmente, la torre del **horno de Siemens HS736G3B1**, creando un conjunto funcional y eficiente.

Este diseño logra maximizar la funcionalidad sin perder la elegancia y modernidad, consiguiendo un equilibrio perfecto entre estética y practicidad para una cocina preparada para vivirla al máximo.



ORGANIZA EL ESPACIO CON PRECISIÓN Y SIMETRÍA, CREANDO UNA SENSACIÓN DE AMPLITUD Y ORDEN.





La isla central de esta cocina está diseñada para combinar funcionalidad y estética en una distribución meticulosamente planificada.

En su parte baja, cuenta con un **lavavajillas integrado de Siemens SN73EX01CE**, que se integra de forma práctica y discreta.

El mueble bajo fregadero, de 100 cm de ancho, está dividido en dos secciones: un módulo superior de 42 cm de altura y otro inferior con 36 cm de altura, donde se integran cubos de basura que ayudan a mantener el orden y la limpieza del espacio.

Completan la isla dos módulos de 100 cm de ancho y 65 cm de profundidad, que aportan almacenamiento adicional. Entre estos módulos se sitúa la **placa de inducción de Siemens EX975KXW1E**, rematada por la elegante **campana de techo de Elica Illusion**, que juntos garantizan una zona de trabajo eficiente y estilizada.

Esta isla no solo responde a las necesidades prácticas de la cocina, sino que también añade un aire de elegancia, convirtiéndose en el auténtico corazón del espacio.



Para completar, un mueble auxiliar situado a solo 15 cm del suelo ofrece una altura total de 87 cm y una profundidad de 37 cm. Está dividido en cuatro módulos, con puertas de cristal y una iluminación interior que los transforma en vitrinas, ideales para exhibir piezas especiales o aportar un toque decorativo único.

Este mueble auxiliar combina funcionalidad y sofisticación, sumando espacio de almacenamiento y elevando la estética general de la cocina con un diseño práctico y con estilo.

¿QUIERES VER EL PROGRAMA COMPLETO DE ESTA COCINA Y SUS ALTERNATIVAS? ¡HAZ CLICK AQUÍ!

MINIMALISMO CÁLIDO QUE INVITA A QUEDARSE

Una cocina va mucho más allá de ser un lugar para preparar alimentos; es el corazón donde se vive y se comparte. Cada detalle, desde los materiales elegidos hasta la distribución, marca la diferencia entre un espacio común y uno excepcional. No basta con que sea bonita, debe ser práctica y estar diseñada para que cada cosa tenga su lugar, facilitando el día a día. Cuando diseño y funcionalidad se unen, vivir la cocina se convierte en una experiencia única y placentera.

POR INÉS DE LA PUENTE SANTOS
FOTOGRAFÍA DE JORGE PRIETO
RESPONSABLE DEL PROYECTO: ESTELA RODRÍGUEZ





Esta cocina se distingue por una distribución cuidadosamente equilibrada que une estética y funcionalidad en cada centímetro. La península, con sus generosos 2,44 metros de longitud, se convierte en el punto de encuentro ideal para cocinar y socializar, integrando a la perfección la cocina con el salón.

La zona de trabajo y fregadero, con 3,35 metros de largo, ofrece una superficie continua y práctica para las tareas diarias, mientras que las torres de electrodomésticos, organizadas en un frente de 2,24 metros, aportan orden y eficiencia, concentrando lo esencial en un espacio compacto. Las distancias entre áreas, con 1,24 metros entre península y torres y 1,08 metros entre fregadero y torres, garantizan un movimiento fluido y cómodo, creando un entorno ergonómico para cocinar sin interrupciones.



En la zona de torres, con una altura total de 2,22 metros, se integra un frigorífico combi Bosch de 75 cm, un desayunador de 80 cm acompañado por muebles altos ligeros que aportan dinamismo y ligereza visual, y una torre de horno compacto y microondas en cristal negro que culmina la composición con elegancia. Los muebles bajos combinan gavetas de diferentes alturas para optimizar el almacenamiento.

La zona de trabajo presenta muebles altos abatibles de 90 x 84 cm, junto con muebles bajos amplios y un lavavajillas Bosch integrado de 60 cm, creando un espacio práctico y bien organizado. La península se destaca no solo por su función sino también por su capacidad de almacenamiento, con dos módulos de 80 cm equipados con gavetas, junto a una vinoteca Balay de 30 cm que aporta un toque de sofisticación, y una placa con extractor Bora X Pure que maximiza la sensación de amplitud.

El plus invisible es la lavandería integrada, equipada con lavadora y secadora Bosch, muebles altos y bajos que aprovechan cada rincón, con módulos específicos de 50 y 108 cm para almacenamiento inteligente y ordenado.

Esta cocina es una muestra perfecta de cómo el diseño puede transformar espacios cotidianos en ambientes contemporáneos, prácticos y elegantes, donde cada detalle se alinea para ofrecer confort y estilo en el día a día.



¿QUIERES VER EL PROGRAMA COMPLETO DE ESTA COCINA Y SUS ALTERNATIVAS? ¡HAZ CLICK AQUÍ!



ELEGANCIA CÁLIDA ENTRE VETAS Y CONTRASTES

POR INÉS DE LA PUENTE SANTOS
FOTOGRAFÍA DE JORGE PRIETO
RESPONSABLE DEL PROYECTO:
ESTELA RODRÍGUEZ

Diseño que abraza y sorprende

Esta cocina es un ejemplo de cómo la calidez de los materiales y una distribución inteligente pueden transformar un espacio. La madera natural aporta un carácter envolvente y sofisticado, mientras que la gran isla central con líneas suaves se convierte en el corazón del ambiente. Todo fluye con naturalidad, en un diseño pensado para vivir, compartir y disfrutar cada rincón.



Esta cocina interpreta el diseño contemporáneo a través de una combinación tan potente como armoniosa: la sobriedad del gris antracita y la calidez natural del roble.

La encimera Dekton Entzo, con su vetado marmoleado, aporta un aire atemporal que eleva la estética del conjunto.

El desayunador escamoteable con iluminación ambiental y la isla central en madera convierten el espacio en un lugar para vivir y compartir.

Las vitrinas con cristal noir iluminado y los detalles en cobre, como el grifo Plados, suman sofisticación y carácter.

Un proyecto donde cada elemento contribuye a crear una cocina funcional, elegante y llena de personalidad.



Diseñada para responder a las exigencias de la vida contemporánea, esta cocina combina capacidad de almacenaje, organización inteligente y una estética cuidada que conecta con el resto del hogar.

El recorrido comienza con un módulo despensero equipado con cajones interiores ocultos que facilitan el orden. Le sigue una torre que integra un **frigorífico americano side-by-side de Whirlpool - WQ9I FO1BX**, que aporta presencia y una gran capacidad de conservación.

En el centro del conjunto, tres vitrinas iluminadas introducen un toque decorativo y sofisticado que eleva el conjunto. Justo debajo, la funcionalidad toma el relevo con una **vinoteca LS18CB de La Sommelière de 60 cm**, un módulo de fregadero y un **lavavajillas integrado de Bosch SMV4HCX48E**, resueltos con coherencia estética y eficiencia.

La composición se completa con una torre de **horno de vapor de Bosch HBA5360B0** y **microondas integrable de Bosch BEL554MB0** acompañados por módulos superiores e inferiores de 60 cm de alto que enmarcan la zona. Como broche especial, un desayunador escamoteable de 120 cm de ancho (con interior útil de 105 cm) y estantes iluminados ofrece un rincón práctico y elegante donde pequeños electrodomésticos y utensilios se ocultan con estilo tras sus puertas.

La gran protagonista de esta cocina es su isla central: una pieza imponente de 3,57 metros de ancho y 98 cm de alto que fusiona zona de trabajo, almacenamiento y comedor. En uno de sus lados, incorpora un sistema de cajones zócalo que permite almacenar hasta casi el nivel del suelo, optimizando el espacio sin comprometer el diseño.

Aquí también se ubican la **placa de inducción de Bosch PXX975KWIE** y la **campana escamoteable GetUp Elica**, que permiten cocinar con comodidad sin interferir en la visión ni romper la estética limpia del conjunto.

En el lado opuesto, la isla ofrece módulos de 45 cm de profundidad organizados con precisión y un módulo decorativo, que ayuda a mantener el orden de forma visualmente ligera.

UNA COMPOSICIÓN QUE TRANSFORMA LA COCINA EN EL VERDADERO CORAZÓN DEL HOGAR. ¿QUIERES VER EL PROGRAMA COMPLETO DE ESTA COCINA? ¡HAZ CLICK AQUÍ!



COCI NOLO GÍA:

Disciplina que estudia cómo ser felices en la cocina.



Y así llegamos al final de este número, con muchas ideas, tendencias y distribuciones para que tu cocina sea ese espacio lleno de esencia y personalidad. Porque, al final, la cocina no solo se trata de preparar platos deliciosos, sino de crear momentos, compartir risas y disfrutar de cada rincón.

Esperamos que cada página te haya inspirado a darle tu toque único a ese lugar tan especial. En La Cocinología, creemos que la felicidad se cocina en cada detalle, en cada diseño que refleje quién eres y lo que te hace feliz.

Gracias por acompañarnos en este recorrido. Te esperamos en la próxima edición trayendo nuevas ideas e inspiración para seguir creando juntos cocinas que sean mucho más que un espacio: sean un verdadero hogar. ¡Nos vemos pronto!

¿Y TÚ? ¿QUÉ COCINA QUIERES VIVIR?

Si este número te ha inspirado, imagina lo que podemos hacer con tu cocina. ¿Qué cocina quieres compartir? ¿Qué cocina quieres disfrutar?

¿Cómo podemos ayudarte? Nuestro servicio de interiorismo está diseñado para aquellas personas que desean dar un paso más allá de las opciones genéricas y buscan un diseño hecho a medida, con una planificación detallada que elimine riesgos y maximice el potencial del espacio. Para ello, te ofrecemos un primer proyecto de interiorismo que incluye:

- **Medición Profesional Previa:** Dentro de un radio de **15 - 20 km**, un técnico profesional del equipo CJR visita el espacio para tomar medidas precisas y fotografías de referencia.
- **Infografías a Color, moodboard y acceso digital:** Entre 5 - 10 infografías y 1 moodboard disponibles en el área privada de clientes en nuestra web.
- **Plano en Planta:** Representación detallada del diseño.
- **Presupuesto Detallado:** Incluyendo electrodomésticos y accesorios.
- **Simulación en 3D:** Accesible mediante un enlace seguro para ver el diseño en 3D en el móvil.
- **Flexibilidad:** **Un cambio incluido** sobre el proyecto inicial.

¿Quieres conocer más información sobre nuestro proyecto de interiorismo personalizado? ¡Contacta con nuestro estudio!



 www.cocinascjr.com  987 236 697

 [C/ Posadera Aldonza, 7, 24007 \(León\)](#)





¿QUIERES QUE DISEÑEMOS TU COCINA PERO VIVES FUERA DE LEÓN (ESPAÑA)?

¿Qué cocina quieres compartir? ¿Disfrutar? ¿Reír? ¿Hablar? ¿Llenar? ¿Picotear...? Esa cocina que refleja tu estilo y se adapta a tu día a día. ¡Nosotros te ayudamos a hacerla realidad!

No importa dónde estés, **diseñamos tu cocina 100% online**. ¡Sí, como lo lees! Con solo rellenar un formulario con los detalles de tu espacio, nosotros nos encargamos del resto.

¡Dos formas de hacer magia juntos!

- Asesoramiento con videollamada. Organizaremos una videollamada de 1 hora para poder explicarte perfectamente el proyecto que hemos diseñado especialmente para ti.
- Dossier completo de diseño. Te enviaremos un Dossier Completo con todas las explicaciones detalladas y características de tu diseño personalizado, fotorrealismos y los planos que necesitas para tu proyecto. ¡Fácil, rápido y sin complicaciones!

¡Vamos a diseñar juntos la cocina que siempre has querido vivir!



www.cocinascjr.com



987 236 697



C/ Posadera Aldonza, 7, 24007 (León)



¡MÁS INFO AQUÍ!



www.cocinascjr.com

987 236 697



- ¿Qué cocina quieres compartir?
- ¿Qué cocina quieres disfrutar?
- ¿Qué cocina quieres reír?
- ¿Qué cocina quieres cenar?
- ¿Qué cocina quieres hablar?
- ¿Qué cocina quieres llenar?
- ¿Qué cocina quieres desayunar?
- ¿Qué cocina quieres vaciar?
- ¿Qué cocina quieres desordenar?
- ¿Qué cocina quieres madrugar?
- ¿Qué cocina quieres picotear?
- ¿Qué cocina quieres soñar?

¿QUÉ COCINA QUIERES VIVIR?