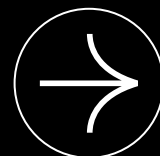


# COCI NOLO GÍA:



Disciplina que estudia cómo ser felices en la cocina.



**Cocinas sin reglas.  
Solo diseño en su  
mejor versión.**

**Cocinas diseñadas  
para sorprender. No  
apto para aburridos.**

**Diseños que no siguen  
tendencias... las  
crean.**

**No es un catálogo.  
Es pura  
inspiración**

MARZO 2025



## EDITORIAL

**03** Bienvenidos a un nuevo concepto de diseño de cocinas

## PROYECTOS

**04** Cuando la cocina y el salón hablan el mismo idioma

**08** Lavado, cuidado y estilo: la lavandería que cambia el concepto de limpieza

**10** No es una cocina... es una declaración de diseño

## COCINAS CJR

**14** La cocinología

**15** ¿Y tú? ¿Qué cocina quieres vivir?

DIRECCIÓN EDITORIAL

**COCINAS CJR**

REDACCIÓN Y DISEÑO

**INÉS DE LA PUENTE SANTOS**

FOTOGRAFÍA

**JORGE PRIETO**

**VENENOPRO**



 [www.cocinascjr.com](http://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.



# **CUANDO LA COCINA Y EL SALÓN HABLAN EL MISMO IDIOMA**

POR INÉS DE LA PUENTE SANTOS

FOTOGRAFÍA DE JORGE PRIETO

RESPONSABLE DEL PROYECTO: ESTELA RODRÍGUEZ

Esta cocina abierta no es solo un espacio para cocinar, es el punto de encuentro donde el diseño y la funcionalidad se funden y la responsable del proyecto. En esta cocina la isla central se convierte en el nexo perfecto donde trabajar y compartir momentos en familia, creando una conexión fluida y armoniosa. Un diseño pensado para integrarse, para vivirlo y para que cada detalle tenga un porqué.



RESPONSABLE DE PROYECTO: ESTELA RODRÍGUEZ FOTOGRAFÍA: JORGE PRIETO

Imagina una cocina que fusiona armonía y sofisticación en cada detalle. Con un acabado en **Blanco Sapporo**, el espacio irradia luminosidad y amplitud, mientras que los muebles altos centrales en **Roble Barrica** aportan un sutil contraste cálido y elegante. La encimera **Blanco Zeus de Silestone** refuerza la pureza del diseño, ofreciendo una superficie impecable y resistente.

El diseño se eleva con un **mesado diseñado en el estudio en Roble Barrica** adherido a la isla, que no solo aporta continuidad y calidez al conjunto, sino que también crea un espacio versátil para disfrutar en familia del día a día. Además, debemos destacar la **pequeña zona de desayunador** con el detalle en madera central e iluminación, que añade un rincón funcional y acogedor, perfecto para empezar la mañana con un rico café.

**El grifo y el fregadero en blanco** se integran con sutileza, mientras que los **electrodomésticos en negro** generan un atractivo contraste que realza la modernidad del ambiente.

Cada elemento ha sido cuidadosamente seleccionado para lograr un equilibrio perfecto entre la estética minimalista y la funcionalidad necesaria en una cocina y crear una armonía entre la cocina y el salón y ambas estancias estén perfectamente fusionadas.



La distribución de esta cocina se ha diseñado para maximizar la funcionalidad sin sacrificar el estilo. Con una **pared de torres de 2,22 metros de alto y 5,13 metros de ancho y una pata de 8 centímetros**, la simetría del diseño aporta una sensación de amplitud y aprovechamiento del espacio. Cada columna y mueble está cuidadosamente ubicado para crear un flujo natural y una estética impecable.

Comienza con una **torre de 4 electrodomésticos: microondas, calentaplatos y horno de Whirlpool y vinoteca de Teka**, todos perfectamente integrados en un solo bloque. Encima de esta torre, un mueble auxiliar complementa el espacio con almacenamiento adicional.

A continuación, una **torre despensero** de 52 centímetros de ancho y una profundidad menor de 35 centímetros debido a una columna en construcción, junto con un despensero de 61,3 cm de ancho que incluye 5 cajones interiores, ofreciendo una organización eficiente.

En el centro, los **muebles altos plegables** de 1 metro de ancho y 84 cm de alto son una pieza clave en el diseño. Con una menor profundidad de 35 centímetros en madera, se integran perfectamente con un **perfil de iluminación en el mismo acabado**, creando una atmósfera cálida y moderna. Los muebles bajos en blanco siguen el mismo estilo minimalista y elegante. A la izquierda, un **lavavajillas integrado de Whirlpool** de 60 centímetros de ancho se oculta discretamente, mientras que en el centro, el mueble bajo fregadero de 80 centímetros alberga el grifo y fregadero en blanco, ofreciendo funcionalidad y limpieza en el diseño. A la derecha, un mueble de 60 centímetros de ancho con 3 cajones interiores añade espacio adicional para utensilios y accesorios.

Finalmente, un **frigorífico combi integrado de Liebherr** de 60 centímetros de ancho y un **frigorífico entero conservador integrado** de 60 centímetros de ancho completan la distribución de las torres de este proyecto, garantizando una cocina organizada, moderna y completamente funcional.



**LA SIMETRÍA DEL DISEÑO  
APORTA UNA SENSACIÓN DE  
AMPLITUD Y APROVECHAMIENTO  
DEL ESPACIO.**





La **isla central**, que se extiende a lo largo de **2,40 metros de largo y 1,14 metros de ancho**, es el corazón de la cocina. Está equipada con **3 módulos en cada lado** (6 en total), cada uno con 80 centímetros de ancho y 45 centímetros de profundidad. Cada módulo está diseñado para maximizar la organización, con **4 líneas de cajones** que incluyen un cubertero interior, dos gavetas intermedias y un **cajón zócalo** de 24 centímetros de alto, proporcionando un espacio optimizado para todo tipo de utensilios y accesorios.

El módulo central, donde se encuentra la **placa con extractor de Bora** incorporado, ha sido cuidadosamente adaptado. El cajón zócalo ha sido reemplazado por rejillas de ventilación para garantizar un rendimiento perfecto del extractor.

El **mesado** de 1,4 metros de largo y la misma profundidad que la isla proporciona una superficie amplia y funcional para disfrutar en familia. Su diseño continuo y limpio complementa perfectamente la isla, creando un flujo natural entre ambos espacios.



En el lado del **desayunador**, que se extiende a 2,22 metros de alto, una pata de 8 centímetros sostiene una estructura que cuenta con 70 centímetros de ancho y 35 centímetros de profundidad.

Esta zona está compuesta por un mueble alto plegable de 84 centímetros de alto, una zona abierta de aproximadamente 50 centímetros con un perfil de iluminación que le da un toque moderno, y dos muebles bajos de 48 centímetros de ancho y 36 cm de alto, ideales para almacenamiento adicional.

**LA ARMONÍA ENTRE ESTILO Y PRACTICIDAD: UNA COCINA QUE HABLA DE ELEGANCIA Y RESALTA LA FUNCIONALIDAD EN CADA RINCÓN.**

# LAVADO, CUIDADO Y ESTILO: LA LAVANDERÍA QUE CAMBIA EL CONCEPTO DE LIMPIEZA

¿Sabías que la diferencia entre una lavandería común y una espectacular está en los detalles? Los acabados y la distribución son esenciales en cualquier diseño de interiores. Desde las texturas hasta el brillo o los acabados mate, cada elección cuenta para transformar tu espacio. Y una lavandería bonita es un placer para la vista, pero una lavandería bien distribuida... ¡es un placer para vivirla! La clave está en crear un diseño que sea cómodo y eficiente, donde todo esté en su lugar justo cuando lo necesitas.

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



## 09 LAVADO, CUIDADO Y ESTILO: LA LAVANDERÍA QUE CAMBIA EL CONCEPTO DE LIMPIEZA



Visualiza una lavandería que va más allá de lo funcional, un espacio donde el diseño y la elegancia se encuentran en cada detalle. En este proyecto, el acabado **cashmere** aporta suavidad y sofisticación, mientras que las baldas y torres con interior en **roble** brindan calidez y un toque natural.

El **grifo en cobre de Franke** con su dosificador a juego, introduce un elemento distintivo y elegante, complementando perfectamente el **fregadero de mármol**. Y la encimera en Dekton Reverie se convierte pieza central, destacando por su estética impresionante.

Y un detalle muy especial: el suelo, que se ha conservado intacto para mantener su valor sentimental.



Cada elemento ha sido pensado para combinar funcionalidad y estética.

En una de las torres, la **lavadora Miele** en alto garantiza comodidad y ergonomía, con un práctico extraíble de tolva de ropa de 58 cm de alto justo debajo, perfecto para organizar la colada. A su lado, una torre idéntica, pero diseñada para la **secadora**. Ambas torres cuentan con un módulo superior de 120 cm de alto, ideal para almacenamiento adicional.

Junto a las torres, un pequeño mueble con cajones interiores de 40 cm de ancho y 84 cm de alto proporciona el almacenamiento perfecto para detergentes, suavizantes y todo lo necesario para el día a día.

En la zona de aguas, encontramos un mueble bajo fregadero de 60 cm de ancho y 70 cm de alto, diseñado para aprovechar cada centímetro. Todo esto descansa sobre una base de zócalo de 10 cm, que aporta continuidad al diseño, y con una profundidad de 60 cm, asegurando que cada espacio sea funcional.

Siguiendo la zona de aguas, encontramos un mueble de 40 cm de ancho y 84 cm de alto, perfecto para añadir más almacenamiento. Justo al lado, un mueble decorativo con baldas aporta ligereza visual.

Para completar la distribución, contamos con dos torres de 2,22 metros de alto, diseñadas para maximizar el espacio. Una de ellas, de 50 cm de ancho, incorpora cajones interiores, ofreciendo un espacio práctico para productos de limpieza o accesorios. La otra, de 60 cm de ancho, cumple la función de escobero, ideal para mantener mopas, escobas y otros utensilios siempre a mano.



**EL RESULTADO: UNA LAVANDERÍA DONDE SE COMBINA LA FUNCIONALIDAD CON EL DISEÑO, CREANDO UN ESPACIO SOFISTICADO, ACOGEDOR Y PERFECTAMENTE ADAPTADO A LAS NECESIDADES DE QUIENES LO DISFRUTAN.**



# NO ES UNA COCINA... ES UNA DECLARACIÓN DE DISEÑO

POR INÉS DE LA PUENTE SANTOS  
FOTOGRAFÍA DE VENENOPRO  
RESPONSABLE DEL PROYECTO:  
DANIEL COLINO Y JOHN TE LO BUSCA

Calidez y diseño en su máxima expresión

Esta cocina, diseñada junto a John Te Lo Busca, fusiona la elegancia de la madera con una distribución espectacular. Una cocina que destaca por su calidez, funcionalidad y un diseño que sorprende. La madera envuelve el espacio, aportando una sensación acogedora y atemporal, mientras que su gran isla con acabado redondo se convierte en el centro de atención, fusionando estética y comodidad. Cada detalle ha sido pensado para crear un ambiente fluido, elegante y perfecto para disfrutar cada momento en la cocina.



Esta cocina ha sido diseñada para fusionar naturalidad y elegancia en un mismo espacio.

El acabado en **roble barrica** envuelve el ambiente con su calidez inconfundible, mientras que la **encimera en Campaspero** añade un aire sofisticado y atemporal, combinando resistencia y belleza en cada superficie.

El **interior en negro** de los cajones y estantes potencia la sensación de profundidad y orden, aportando un contraste moderno que realza el diseño.

Como toque distintivo, el **grifo de Plados en negro y cobre** aporta un detalle de lujo y carácter, en perfecta armonía con el tirador integrado en el mueble, que refuerza la estética minimalista y fluida de la cocina.

El resultado es un espacio pensado para sorprender y disfrutar, donde cada acabado ha sido cuidadosamente elegido para unir funcionalidad y estilo en perfecta sintonía.



Esta cocina ha sido diseñada con un equilibrio perfecto entre estética y funcionalidad, donde cada detalle contribuye a un espacio armónico y eficiente.

En la parte superior, los **muebles altos** aportan amplitud y almacenamiento sin sobrecargar el ambiente. Se han dispuesto dos módulos de 120 cm de ancho en los extremos y dos de 105 cm de ancho en el centro, todos con una altura de 39 cm, logrando una composición equilibrada y visualmente ligera.

Bajando a la **zona de torres**, encontramos el zona de trabajo de la cocina. A la izquierda, una torre con **horno y microondas en negro de Bosch**, acompañada por un mueble superior de 60 cm de ancho y 48 cm de alto, además de un mueble inferior de 60 cm de ancho y 84 cm de alto para almacenamiento extra.

A su lado, una torre gemela con un toque especial: en lugar de horno y microondas, esta versión cuenta con una **vinoteca de Avintage**, el complemento perfecto para los amantes del vino, asegurando que cada botella tenga su espacio ideal dentro del diseño de la cocina.

El centro del conjunto se distingue por una **zona abierta** que aporta dinamismo y equilibrio. Aquí, dos muebles superiores de 105 cm de ancho y 48 cm de alto enmarcan un espacio abierto de 88 cm de alto, brindando sensación de amplitud y un punto de respiro visual. Debajo, cuatro muebles bajos de 105 cm de ancho y de 48 cm y 36 cm de alto garantizan capacidad y versatilidad para el almacenaje del día a día.

Para completar la distribución, los protagonistas de la refrigeración se integran a la perfección en la cocina. **El frigorífico y el congelador de Bosch**, ambos de 60 cm de ancho y 2,20 metros de alto, combinan eficiencia y diseño, asegurando una solución de almacenamiento óptima sin romper la armonía visual del conjunto.

Toda la estructura se apoya sobre una base de 60 cm de profundidad, con un zócalo de 6 cm que aporta continuidad al diseño y un acabado impecable.

**UNA COCINA DONDE CADA DECISIÓN HA SIDO CUIDADOSAMENTE PENSADA PARA OFRECER FUNCIONALIDAD SIN RENUNCIAR AL ESTILO, CREANDO UN ESPACIO SOFISTICADO, PRÁCTICO Y DISEÑADO AL MILÍMETRO.**





La **isla central** es el punto de encuentro de esta cocina, donde diseño y funcionalidad se fusionan en perfecta armonía. Con sus **extremos redondeados**, no solo aporta fluidez visual, sino que también invita a moverse con comodidad alrededor de sus 2,84 metros de largo y 80 cm de ancho.

**UNA COCINA DONDE LA ELEGANCIA Y LA FUNCIONALIDAD SE ENCUENTRAN EN CADA DETALLE Y UNA DISTRIBUCIÓN DISEÑADA PARA EL MÁXIMO CONFORT.**

En uno de sus extremos encontramos la zona de aguas, con un mueble bajo fregadero de 60 cm de ancho y 84 cm de alto, diseñado para optimizar el espacio. En su interior, cubos de basura organizados al detalle garantizan funcionalidad sin comprometer la estética. Justo al lado, un **lavavajillas integrado de puerta deslizante de Bosch** de 60 cm de ancho, perfectamente alineado para mantener la uniformidad del diseño.

En el centro de la isla, el corazón de la cocina: la zona de cocción. La protagonista es la **placa Bora S PURSU** con extractor incorporado, que combina potencia y elegancia en un solo elemento. Para complementarla, dos muebles bajos de 90 cm de ancho ofrecen almacenamiento en dos niveles: una parte superior de 48 cm de alto y otra inferior de 36 cm de alto, asegurando un acceso cómodo y eficiente.

# 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](http://www.cocinascjr.com)



987 236 697



C/ Posadera Aldonza, 7, 24007 (León)





[www.cocinascjr.com](http://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?**