

El portal del mueble de cocina, equipamiento e industria auxiliar

Cocina Integral

Empresas | Nuevos Productos | Tendencias | Ferias | International | Recibir Noticias | Órgano de difusión de AMC

Servicios >> | Hemeroteca | Últimos Números | Calendario Ferial | Buscar Empresas | Figure Gratis | ETD tv

Buscar noticia



PUBLICIDAD

Elecco
HISTORIOGRÁFICOS & ENCINAS

Último número

Leer on-line Cocina Integral 91

Cocina Integral
Órgano de difusión de AMC

Lo que se cuece en las cocinas europeas

Mejor del mes para potenciar las novedades de los lavavajillas

Las exportaciones españolas de muebles de cocina crecen un 8,2%

La cocina vuelve a brillar en Milán

Casa Decor cumple 30 años

Descargar Cocina Integral 91 en PDF

EDICIONES ANTERIORES >>

PUBLICIDAD

Tendencias

COMPARTIR

Los diseños de Grohe, elegidos para el taller de Paco Roncero en el Casino de Madrid

05/07/2012

El innovador proyecto gastronómico que el chef Paco Roncero está desarrollando en el Casino de Madrid se ha decantado por el modelo Grohe K7 digital para equipar su cocina.

Grohe, bajo su filosofía de integrar sus diseños en proyectos, exposiciones y otros espacios, y para potenciar valores propios como son la innovación, eficiencia, calidad y exclusividad en sus productos y sistemas, esta vez ha apostado por ceder producto de cocina y baño al nuevo taller del chef Paco Roncero.



Este reconocido chef Paco Roncero desarrollará y experimentará sus nuevas creaciones en su taller de investigación gastronómica ubicado en el Casino de Madrid, un lugar que le va a permitir explorar las relaciones entre la gastronomía y el entorno.

Se trata de una sala dotada de unas proporciones peculiares, ya que es más alta que ancha y muy alargada. Dispone de una gran puerta en cada extremo: una comunica con un despacho de apoyo y la otra con las zonas nobles del casino, por donde accederán los eventuales visitantes.

En la zona central está ubicada una gran mesa donde se realizan a diario los distintos ensayos de nuevos platos y que también da cabida a nueve comensales incluido el chef. En ella se integra una zona de agua y otra de fuego que permiten cocinar. En la zona de agua se ha instalado el nuevo modelo de grifería de cocina Grohe K7 digital, que con su fusión de estilo nítido, arquitectónico, y atributos prácticos atrae a los chefs expertos que buscan lo mejor.

PUBLICIDAD

Gestión anuncios

Encimeras de Silestone

Silestone Compac Granito Mármol Gran
Exposición de Encimeras
www.granitosdevillalba.com

¿Quieres Ser Cocinero?

Consigue Tu Título en Madrid. Curso Express en Madrid + Prácticas
madrid.escoladecocineros.es

Cambiar Bañera Por Ducha

Calidad y seguridad en el baño Platos de ducha antideslizantes
www.duchosil.es

Muebles de cocina

Diseño, calidad y precio. Financiación sin intereses - Entra
www.enzostudio.com

Cambie su bañera x ducha

Olvídese de los resbalones Ducha antideslizante desde 580€
www.duchanova.es

PUBLICIDAD

POALGI

Síguenos en **facebook**

Cocina Integral en Facebook

A 1,140 personas les gusta **Cocina Integral**.

Barbara	Elecco	Marisol	Nando
Marmoles	Svetlana	Laura	Pedro
Raul	Juan Carlos	Juan Francis	Salvador

ETD tv

Shaping **Silestone**



El modelo Grohe K7 digital ofrece mayor flexibilidad gracias a la incorporación de la última tecnología digital. El uso intuitivo permite abrir y detener el agua con un solo toque, y pulsando otro botón se puede cambiar la temperatura del agua a gusto del consumidor. Además, la textura de su superficie hace que sea fácil de emplear incluso con las manos mojadas.

La gama K7 se ha creado para el uso cotidiano e implica una funcionalidad máxima. De este modo, se llena el vacío entre la grifería profesional para grandes cocinas comerciales y los grifos de cocina convencionales. Esta línea se basa en un sistema modular digital de Grohe que ofrece una solución adecuada para cada cocina.

El taller de Paco Roncero está situado en la planta de bibliotecas del antiguo Casino de Madrid. No es accesible al público, ya que se trata de un área privada de trabajo. A las diferentes sesiones, comidas o cenas experienciales que se irán programando con regularidad solo se podrá acceder por invitación directa del chef, ya que estas forman parte del proyecto de investigación.

Este proyecto innovador de gastronomía multisensorial ha sido realizado por Carmen Baselga, de Taller de Proyectos en colaboración con S3-Tau, y las fotografías son de Gerald Kerman.