

lignumfacile cocina y habitat

Sistema de almacenamiento ventilado D10
Perez Leiros S.A.



Referencias: Xoane

evolución del concepto de "fresquera"

El hórreo es una construcción de uso agrícola destinada a secar, curar y guardar el maíz y otros cereales. Consta de una cámara de almacenaje, estrecha y permeable al paso del aire, separada del suelo para evitar la entrada de humedad y animales.

Muchos alimentos donde mejor se conservan es en un lugar aireado, oscuro y fresco, como eran los hórreos tradicionales.

D10 es el nuevo proyecto que la empresa Xoane presentó este año 2010 en la Feria Hábitat de Valencia, en el se recogen mejoras e innovaciones desarrolladas por la empresa para concebir un espacio en el que se disfrute cocinando y además se saboreen los mejores productos en la mesa.

Consta de dos módulos diferenciados en los que se presentan las siguientes particularidades que marcan la evolución hacia una cocina "gourmet":

Factores clave de la solución.

1. un mueble "ventilado" que realiza las funciones de un hórreo tradicional, pero dentro de nuestra vivienda.
La conservación de los alimentos en nuestra cocina es algo que cada vez adquiere más importancia. La compra de alimentos se realiza en períodos progresivamente más largos, por lo que es necesario cuidar su conservación.
2. un "jardín" vertical de plantas aromáticas que crean un ambiente con perfume a campo, a la vez que transmiten frescor y sensación de contacto con la naturaleza.

D10, ha sido el prototipo de cocina elegido para ser expuesto en el Museo de las Ciencias Príncipe Felipe de Valencia, formando parte de la muestra Amueblando el Hábitat.



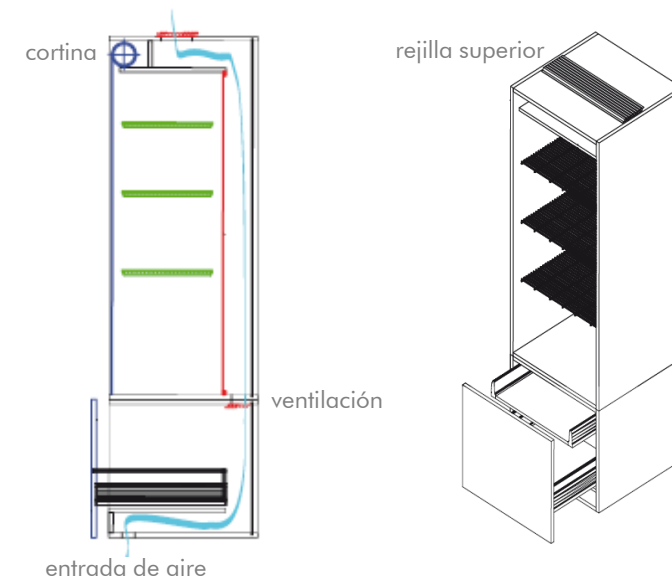
Solución Técnica

D10 sistema de despensa auto-ventilada + jardín vertical

estructura interior ventilada

Actualmente la compra de alimentos se realiza semanal o mensualmente. Esto hecho, junto a que el usuario de la cocina utilizan cada vez más ingredientes diversos, hacen que la despensa adquiera más importancia en el diseño de la cocina.

La finalidad de una alacena es el almacenaje de los alimentos., pero si a esto añadimos una estructura interior ventilada podemos aumentar la conservación de los víveres. Para lograr que el aire que entra en la despensa pueda alcanzar todos puntos de la misma, los estantes deben estar formados por rejillas que permitan su paso y la ventilación completa de la fresquera. Es necesario además dejar un espacio hueco en el fondo del armario para mejorar la aireación.



armarios que se convierten en jardines verticales

Muebles de gran formato para un amplio almacenaje tanto de alimentos y víveres como de útiles culinarios (gracias a la presencia de barras y sistemas de sujeción diseñados para estos fines).

El exterior de las puertas está formado por una superficie continua de estética y líneas contemporáneas en el que se sitúan pequeños recipiente con plantas aromáticas vivas.

Este innovador conjunto crea un espacio natural en la vivienda al mismo tiempo que ofrece un servicio de valor añadido.



Para más información, consulte aquí