

Diseño de interiores con cuarzo

COMPAC

THE SURFACES COMPANY

Índice

Mobiliario con cuarzo	4
Combinación con otros materiales	11
Diseño de cocinas profesionales	16



Mobiliario
con cuarzo



Mobiliario con cuarzo: resistencia y sofisticación

El cuarzo es un material muy apreciado en los estudios de interiorismo, y lo es por dos aplicaciones de distinta popularidad: el diseño de superficies y el diseño de mobiliario. En el segundo caso, quizás con menos predicamento dentro del diseño arquitectónico, existen algunos ejemplos también interesantísimos, caso de las mesas que integran el cuarzo tecnológico en su diseño, de las que os vamos a hablar en el presente texto.

Antes, merece la pena reparar un momento en las propiedades del cuarzo tecnológico y por lo tanto el valor añadido que aporta en la confección de mobiliario. Por ejemplo, el cuarzo ofrece una gran

resistencia a los golpes, al ácido de algunos alimentos o a las rayaduras. En la misma línea, otra cualidad nada desdeñable es la de la continuidad: las vetas de los diseños de cuarzo pueden seguir apreciándose en los cantos aunque se corte el material. Una cualidad altamente valorable a la hora de diseñar espacios y que no ofrecen otras superficies y materiales.

En cuanto a los ejemplos de mobiliario que incluyen cuarzo tecnológico, podría destacarse la mesa de la colección BAY de la firma Punt Mobles, una mesa que lleva la firma del diseñador Arik Levy y que se inspira en el encuentro entre el



agua y el continente. La materialización de ese simbólico encuentro se da en la fusión entre el tablero de cuarzo y las patas de madera, una conexión aparentemente sencilla pero que sirve para reunir en una sola pieza el mundo de las plantas con el de los minerales. Otro buen ejemplo de mobiliario fabricado en cuarzo es el que pone a disposición de su clientela el vallisoletano Bámbola Bar, un espacio inspirado en la magia del Art Decó.

El proyecto, desarrollado por Guillermo Ortega y Ruth Santos de Doos Interiorismo, apuesta por mezclar texturas y materiales, entre los que destaca el cuarzo tecnológico de las mesas de todo el local, un material que además tiene continuidad en la barra del bar. De ese modo, la sofisticación del cuarzo añade glamour a la elegancia de los felices años 20 en un ambiente creado para saborear el romántico regusto de la nostalgia.









Y un ejemplo más: quienes visiten el precioso Palau Alameda, en Valencia, advertirán que las mesas del piso inferior cuentan con cuarzo tecnológico, concretamente Ice Black, de la colección Ice of Genesis by Arik Levy. Son mesas únicamente formadas por este material y los anclajes metálicos empleados para su composición.

De esta forma se logra crear una atmósfera única, en la que paredes - también de cuarzo- y mesas están realizadas con un diseño de lujo que aspira a la excelencia. En definitiva, el cuarzo tecnológico es un material fantástico para el diseño de mobiliario, permitiendo reforzar la elegancia y la sofisticación de un espacio determinado, sin importar si este comprende un uso doméstico, lúdico o profesional.

Combinación con otros materiales





Cómo combinar el cuarzo y el mármol en el diseño de interiores

Tanto el cuarzo como el mármol son muy polivalentes en su combinación con otras texturas, y prueba de ello es el uso que de estos materiales hacen en Janfri & Ranchal, prestigioso estudio español de arquitectura e interiorismo que acostumbra a trabajar con materiales de este tipo.

El baño

En los proyectos ideados por Janfri, director de interiorismo, el cuarzo o el mármol encuentran un acompañamiento distinto en función de la estancia que estén vistiendo. Por ejemplo, en el baño suele buscar cuarzos muy veteados con

la idea de combinarlos con vidrios de colores y generar armonía. “Cogemos un Calacatta y lo relacionamos con las puertas de vidrio también de color, de tal forma que se combinan los colores de las vetas con los colores de los vidrios transparentes”, explica el interiorista.

Según explica, esta composición consigue provocar una degradación allí donde se ilumina, gracias a la acción de un techo con goterones que sirven para ocultar leds perimetrales, enfatizando mucho los paños verticales de este material. “Como los cristales transparentes son de color, normalmente la combinación funciona muy bien. El led en el techo con una





temperatura muy cálida enfatiza mucho el color y le da tonalidad extraordinaria”, añade.

A modo de colofón, a esa estancia pueden añadirse encimeras de maderas nobles y griferías de los mismos tonos, conjugando además el diseño Calacatta con latones antiguos que ayudarán a remarcar la sobriedad del conjunto. “Todo esto lo estamos haciendo independientemente con cuarzo o con mármol. Cuando lo hacemos con este último, elegimos ponerlo a libro con el fin de que las vetas tengan sensación de continuidad”.

El salón

La versatilidad descrita en el baño tiene también recorrido en el salón, donde el cuarzo y el mármol pueden actuar como aglutinadores de una enorme cantidad de materiales. “En esta estancia últimamente utilizamos revestimientos. Por otra parte, cuando logramos un cuarzo o un mármol en paredes muy espectacular, verdadero protagonista de la habitación, entonces intentamos utilizarlo también como parte del mobiliario, y lo incorporamos a muchas mesas combinado con metal”, resume Janfri.

El de las mesas no es su único uso en el mobiliario, pues también suele mezclar bien con las librerías que carecen de trasera. “El metal de estas librerías, así como los latones cuero o el níquel, funciona muy bien con un fondo de cuarzo o de mármol”, subraya.

La cocina

Con ánimo de recorrer todas las estancias posibles, el interiorista del estudio aporta algunos trucos para emparejar también estos dos materiales tecnológicos en

el contexto de la cocina. Según cuenta, aquí tratan de utilizar materiales de menor espesor y hacerlo a juego con la encimera, con frontales de los mismos materiales que ésta. “Todo eso combinado siempre con unos hilos de metal y algunos cantos en maderas para que no sea tan frío el material”.

El color

Los consejos aportados hasta aquí – las posibles combinaciones– hacen alusión, esencialmente, al diálogo entre las texturas de los distintos materiales, pero, ¿qué hay de los colores? ¿Cómo se relacionan estos? “En la combinación cromática solemos adaptarnos mucho a la petición del cliente, a su personalidad. Como norma general podemos decir que los hombres prefieren colores más sobrios y las mujeres más claros, que los solteros apuestan por colores elegantes y las familias con niños piden tonalidades más luminosas y que se ensucien poco”, cierra Janfri, no sin antes ofrecer una última pincelada de su trabajo: “Muchas veces nos piden elemento de mucho grano y corte brutalista, y eso encaja bien con lo que solemos hacer”.

Diseño de cocinas profesionales





El diseño de una cocina profesional: temperaturas y resistencia

Es uno de los maestros chocolateros de referencia dentro del mundo de la repostería. Se llama David Pallás e imparte su sabiduría con sabor a cacao en su escuela de Granollers (España) pero irradia la chocomanía más allá de las fronteras españolas y desde diversos frentes. Imparte cursos y talleres y organiza catas y demostraciones en escuelas y bakeries de diversos países europeos. Cursos y masterclass itinerantes, que despliega cada fin de semana, para profesionales y hasta para niños. Tiene oficio y es un excelente comunicador con programa en un canal especializado de cocina. También lo tuvo en una televisión nacional.

Nos llama la atención cómo en un vídeo en una red social esparce ante sus miles de seguidores una enorme lámina de chocolate sobre una encimera. Surge una pregunta que aunque parezca obvia no lo es tanto. A la hora de diseñar la cocina de un maestro chocolatero, ¿qué características debe ofrecer una superficie? "Para mí la encimera es la parte más importante de la cocina; para el chocolate y la pastelería en general la mesa en la que trabajamos es lo más importante", sentencia el repostero. "Es cuestión de textura y de temperatura", explica. Pallás argumenta que para trabajar un producto como el chocolate "hace falta un material que no sea poroso





y que no se caliente rápidamente, que atempere el producto". Por eso, el cuarzo- en su caso de la colección Unique Venatino de COMPAC- es el mejor utensilio. "Muchos han cambiado al acero inoxidable, pero rápidamente te das cuenta de que no va nada bien a la hora de enfriar una crema porque el acero es conductor y coge temperatura rápidamente, no es como la piedra, que enfría rápidamente", arguye Pallás.

La temperatura es clave, subraya, en la pastelería. "Si tienes, por ejemplo, una crema de limón y has de rebajarle la temperatura, sólo hay dos opciones: ponerla en bols o tápers y meterlo en la nevera o verterla sobre la encimera y en cinco o diez minutos la tienes atemperada". "Con la rasqueta vas dándole vueltas y la vas enfriando. Si la temperatura ambiente está a 20 grados, la piedra está a 20 grados", detalla. Y además de práctico, remarca el carácter higiénico del cuarzo. Basta un jabón con ph neutro para limpiar la piedra y ya estará lista para el siguiente uso.

En una reforma es importante escuchar al chef

Nicolás Román está totalmente de acuerdo respecto a la idoneidad del cuarzo en las cocinas profesionales. Román es el chef ejecutivo del Restaurante Átic en el Palau Alameda, de Valencia (España), un templo de referencia para el producto fresco y los arroces, para la cocina tradicional con un remarcado toque creativo.

Román destaca la elegancia de la encimera de cuarzo con la que cuenta desde el punto de vista de la decoración, pero también su aspecto funcional.

Palau Alameda ha sido reformado íntegramente por Parolio Estudio, eligiendo para la cocina Ice Black de la colección Ice of Genesis by Arik Levy. "Te permite trabajar chocolates, es de fácil limpieza, apenas es poroso e ideal para el control de temperaturas", explica el jefe de cocina del Átic Palau Alameda.

En la cocina, "se necesitan productos resistentes, porque se hace un uso muy intensivo de los mismos; necesitas poner tranquilamente una sartén encima sin preocuparte". Por eso, cuando se acomete una reforma en la cocina, es importante escuchar al chef y no solamente guiarse por el criterio del profesional de la arquitectura.



Descubre más en
thedecorativesurfaces.com

SPAIN

PORTUGAL

UNITED STATES OF AMERICA

UNITED KINGDOM

BELGIUM

SINGAPORE

UNITED ARAB EMIRATES

compac.us

compac.es

