

# Una cocina exterior actual en un jardín con historia

Con la ventaja de poder disfrutar de los espacios exteriores prácticamente durante todo el año gracias a nuestro clima y tras la pandemia que nos tocó vivir, las cocinas de exterior incrementan su demanda. Rekker presenta uno de sus últimos proyectos en el jardín de la casa que la interiorista Pia Capdevila tiene en el Ampurdán (Gerona).

**E**l proyecto donde se sitúa esta cocina exterior es la antigua rectoría de un pueblo del Ampurdán catalán, convertida actualmente en la casa de vacaciones de la interiorista **Pia Capdevila**, quien se encargó en primera persona de las arduas obras de rehabilitación. Conseguido el reto de conservar la esencia de su historia pasada reflejada en la fachada, las piedras, los materiales y el entorno, el siguiente paso fue plantear los diferentes espacios en base a las necesidades personales de la familia. Uno de ellos fue el jardín que, a su vez, se distribuyó en varios ambientes al aire libre: comedor, zona chill out, piscina y cocina.

*“A Pia le encanta recibir gente en casa durante todo el año, así que para ella era importante tener un espacio de reunión social y de cocinado de exterior para poder disfrutar del entorno y el jardín en la mejor compañía”, explica **Javier Castilla**, CEO y director de Producto de Rekker. Ade-*

*más, añade que la ventaja del clima que se presume en España hace que se pueda disfrutar del exterior gran parte del año. “Eso, sumado a la necesidad de espacios al aire libre y el protagonismo adquirido de la cocina tras la pandemia que nos tocó vivir, ha dado como resultado que muchas cocinas exteriores se hayan convertido en el nuevo lugar de encuentro y convivencia para reuniones familiares y sociales”, afirma Castilla.*

## Líneas sencillas con toques de acabados naturales

La elección de la cocina exterior para el proyecto de Pia Capdevila recayó en el modelo K7, cumpliendo con las necesidades principales de cocinar con gas y, en este caso también, con el plus de incorporar una barbacoa para poder cocinar con carbón o leña. Asimismo, se personalizó con un fregadero, a petición de la interiorista, previo estudio de la viabilidad para garantizar su uso





©Jordi Canosa

duradero. “Dada la ubicación, se optó por la serie 180 adosada a la pared, con las caras de MDi visibles en los laterales, el frontal y en la parte superior, aunque también disponemos de la serie 360 en versión isla”, detalla el CEO de Rekker. Concretamente, el MDi con el acabado Jasper moka abujardado, el acero inoxidable y el aluminio forman un conjunto que se alía perfectamen-

te con el diseño de K7, dando como resultado “un diseño innovador que busca la sencillez con toques de materiales naturales”. En cuanto a las instalaciones y conexiones, esta cocina cuenta con una toma de agua y de desagüe, una conexión de gas para el fuego y una eléctrica para el encendido eléctrico del mismo.

Preguntados por la gestión de los humos, desde Rekker responden que no hace falta extracción, puesto que se trata como si fuera una barbacoa: “Solo hay que tener en cuenta posibles restricciones adicionales por parte de algún ayuntamiento que tenga una normativa especial, en cuyo caso se requiera una salida especial de extracción”.

## Los materiales ideales para una cocina exterior

Materiales como el MDi ofrecen una excelente resistencia a cortes, abrasiones, agua y choques térmicos. Además de sus cualidades técnicas, presenta un atractivo aspecto, agradable tanto a la vista como al tacto gracias a sus variaciones de robustez y ligereza. Es una superficie excepcionalmente duradera e indeformable, “lo que la convierte en una opción ideal para una cocina de exterior”.

El aluminio, por su parte, se presenta como un material reciclable y muy resistente a temperaturas extremas, que permite instalar una cocina de exterior con todas las garantías. “No precisa ningún mantenimiento adicional, aunque, evidentemente, siempre ha de ir unido al uso y cuidado que se haga de ella”, remarca el CEO de Rekker.

## El secreto de personalizar está en su modularidad

Entre las ventajas de este tipo de cocinas exteriores es que son 100% seguras, además de tan funcionales como las interiores y afines a las preferen-

El jardín se distribuyó en varios ambientes al aire libre: comedor, zona chill out, piscina y cocina



©Jordi Canosa

## Una integración perfecta, según Pia Capdevila

Desde el primer momento, para Pia Capdevila, el planteamiento de la cocina -desde el punto de vista más estético- es que debía *"integrarse bien con el ambiente y el proyecto, cumpliendo al 100% con nuestras necesidades"*. El modelo K7 elegido destaca por sus líneas rectas y modernas que, combinadas con el ambiente rústico de su jardín, *"ofrece un contrapunto de algo muy recto contra la piedra, de forma que se logra la integración pero resaltando que la cocina está ahí"*.

La interiorista destaca, entre las principales ventajas de las cocinas exteriores de Rekker, *"el mantenimiento y, sobre todo, la posibilidad de diseñarla como quieras"*.



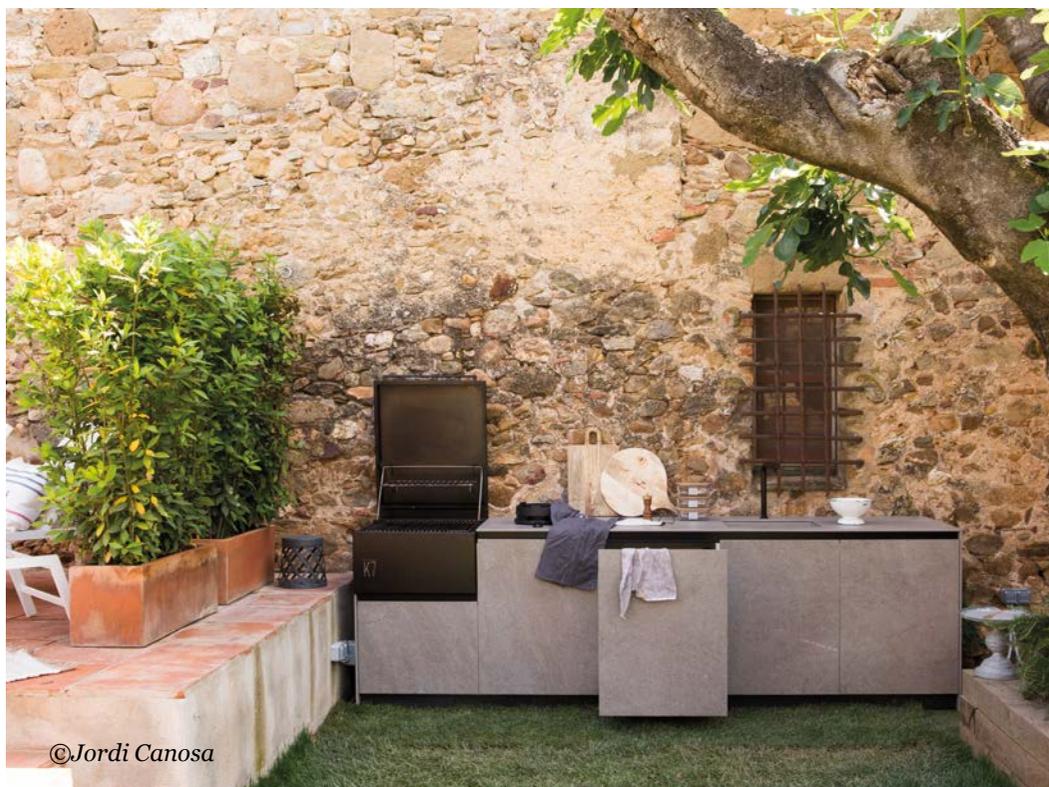
<< La interiorista Pia Capdevila en el jardín de su casa de campo

©Jordi Canosa

cias decorativas de los diferentes clientes gracias también a los materiales que las conforman, con las máximas garantías, tales como el MDi, el acero inoxidable y el aluminio. Otra ventaja es que *"al ser una cocina modular, ofrece total libertad en cuanto a la disposición de la composición con el fin de satisfacer las necesidades de nuestros clientes más exigentes"*, comentan desde Rekker.

Todos estos materiales, pensados principalmente para exteriores, ofrecen gran resistencia a la corrosión y a las temperaturas extremas, garantizando una vida excepcionalmente larga a todas las superficies. *"Tal es así, que ofrecemos una garantía de 10 años"*, destaca Castilla.

Las posibilidades que ofrece el modelo exterior K7 frente a los nuevos estilos de vida actuales mejoran, incluso, el trabajo del cocinado entre fogones, ya que a efectos prácticos *"te ahorra viajes a la cocina interior y te permite estar conectado con los tuyos en todo momento: mientras preparas la comida, te das un chapuzón en la piscina o tomas un aperitivo con ellos"*, ensalza Javier Castilla. ■



©Jordi Canosa

Todos los materiales, pensados principalmente para exteriores, ofrecen gran resistencia a la corrosión y a las temperaturas extremas