



THE GREEN  
KITCHEN PROJECT  
BY INFOR COCINAS

DESIGN BY  
JEAN LOUIS IRATZOKI  
& ABAD DISEÑO

# GK

## Index Contenidos

06	Introducción GK
08	Accesibilidad
10	El Cultivo
12	Natural — GK1
28	Urban — GK2
42	Relax — GK3
54	En 17m2
60	Especificaciones Técnicas
62	Directorio de Plantas
64	Acabados
66	Créditos

06	Introduction GK
08	Accessibilité
10	La Culture
12	Natural— GK1
28	Urban — GK2
42	Relax — GK3
54	Dans 17m2
60	Spécifications Techniques
62	Répertoire de Plantes
64	Finitions
66	Crédits

# THE GREEN KITCHEN PROJECT BY INFOR COCINAS

INFOR COCINAS presenta un nuevo proyecto en colaboración con Jean Louis Iratzoki y Abad Diseño, creando un nuevo concepto de mobiliario de cocina que devuelve a este espacio aires de naturalidad, practicidad, comodidad y un estilo de vida sano.

INFOR présente un nouveau projet en collaboration avec Jean Louis Iratzoki et Abad Diseño. Un nouveau concept de mobilier de cuisine qui redonne à cet espace un aspect naturel, pratique, confortable pour un style de vie sain et convivial.

## INTRODUCCIÓN

Ubicada en Zaragoza y con más de 40 años de experiencia, INFOR COCINAS apuesta por la gestión de todo el proceso industrial, desde la recepción del pedido hasta la compra de las materias primas, fabricación, ensamblaje, embalaje y expedición del producto para su entrega en el plazo exigido por el cliente. Una filosofía y metodología de trabajo basada en la preocupación por los pequeños detalles que convierten una cocina en un lugar de reunión y disfrute, innovador y funcional, con las más altas prestaciones. Y, porque la calidad es nuestra seña de identidad, sometemos a todos nuestros productos a un exigente control según las normas UNE 56841, UNE 56482 y 56483, además de a auditorías basadas en la norma ISO 9001 Sistemas de Gestión de Calidad. Una trayectoria de calidad demostrada y reconocida en el año 2000 con la obtención del Certificado de Producto AENOR. Porque la satisfacción de nuestros clientes es la mejor recompensa.

## EL PROYECTO

INFOR COCINAS propone una nueva percepción del concepto de cocina, donde el espacio se convierte en un lugar de reunión donde conversar, compartir y disfrutar de una vida sana. Para ello, y en colaboración con diseñadores reconocidos a nivel nacional e internacional como Jean Louis Iratzoki y el estudio de diseño y arquitectura ABAD Diseño, desarrolla un proyecto de muebles de cocina diseñados para tenerlo todo a mano, que facilitan el trabajo en la cocina, versátiles y funcionales, combinando a la perfección belleza y funcionalidad. Un proyecto que recupera la idea de comodidad, apertura y estilo de vida sano, que utiliza piezas capaces de acoplarse a las encimeras, paredes, cajones o quedar colgantes para guardar menaje, especias o cualquier utensilio de cocina. Un concepto de cocina que crece y se desarrolla en base a un estilo de vida natural, fresco y práctico, capaz de amoldarse a los diferentes perfiles de usuario, gracias a la combinación de materiales.

## INTRODUCTION

Situé à Saragosse et avec plus de 40 ans d'expérience, INFOR COCINAS a pour philosophie la gestion de tout le processus industriel, depuis la réception de la commande jusqu'à l'achat des matières premières, la fabrication, l'assemblage, l'emballage et l'expédition du produit pour sa livraison sur le lieu exigé par le client. Une philosophie et une méthodologie de travail basée sur la préoccupation des petits détails qui convertissent une cuisine en un lieu de réunion et de plaisir, innovant et fonctionnel, avec les plus hautes prestations. Et parce que la qualité est notre signature, nous soumettons tous nos produits à un contrôle exigeant selon les normes UNE 56841, UNE 56482 et 56483, en plus d'audits basés sur la norme ISO 9001 Système de Gestion de Qualité. Une trajectoire de qualité démontrée et reconnue en l'an 2000 avec l'obtention du Certificat de Produit AENOR. Parce que la satisfaction de nos clients est la meilleure récompense.

## LE PROJET

INFOR COCINAS propose une nouvelle perception de la cuisine, où l'espace se convertit en un lieu de réunion pour discuter, partager et jouir d'une vie saine. Pour cela, et en collaboration avec des designers reconnus au niveau international comme Jean Louis Iratzoki et le cabinet de design et d'architecture Abad Diseño, nous avons développé un projet de meubles de cuisine dessinés pour que tout soit accessible, pratique et simple, facilitant le travail en cuisine, combinant à la perfection le beau et le fonctionnel. Un projet qui récupère l'idée d'ouverture, de commodité, qui utilise des éléments capables de s'ajuster aux plans de travail, aux murs, aux tiroirs ou de rester suspendus pour ranger les ustensiles, les épices ou autres outils de cuisine. Un concept de cuisine qui grandit et se développe sur la base d'un style de vie naturel, frais et pratique, capable de s'adapter aux différents profils d'utilisateurs, grâce à la combinaison des matières des surfaces pleines et creuses.

# THE GREEN KITCHEN PROJECT

## ACCESSIBILITY

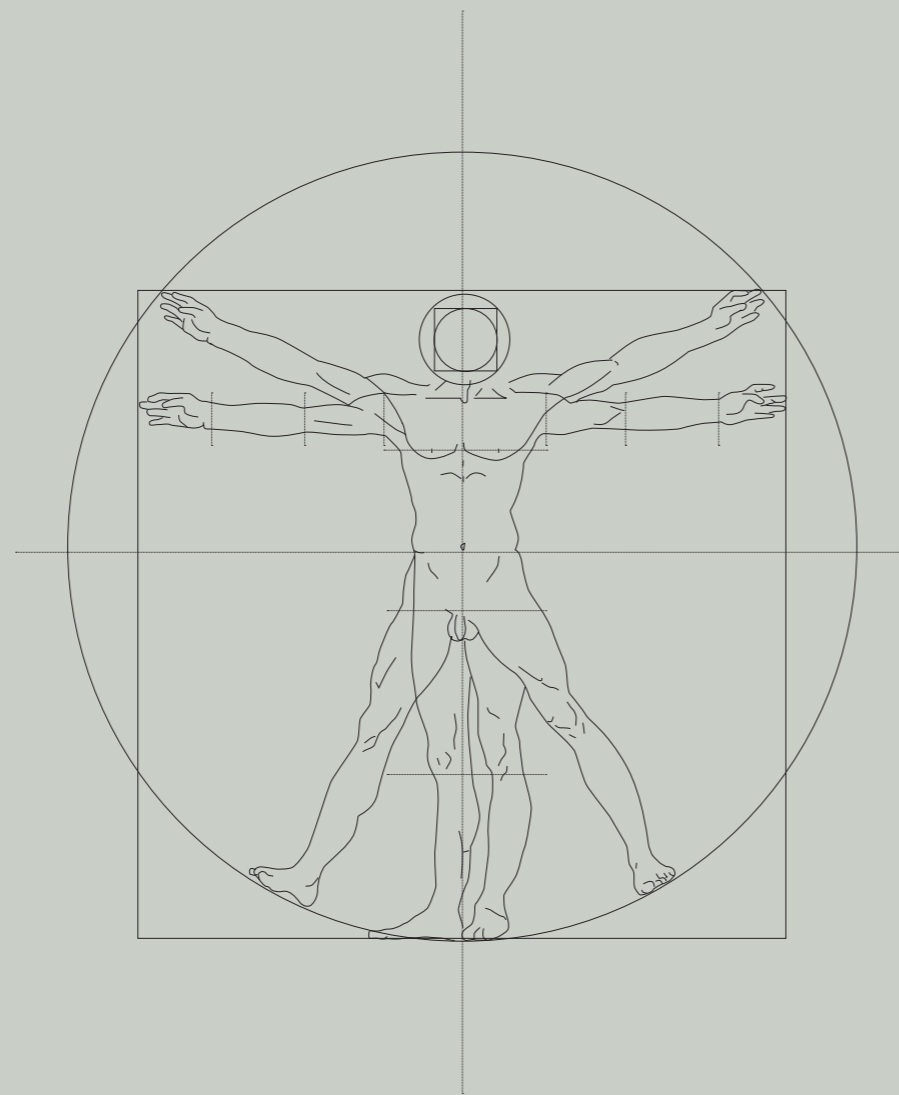
# #1

### LA ACCESIBILIDAD

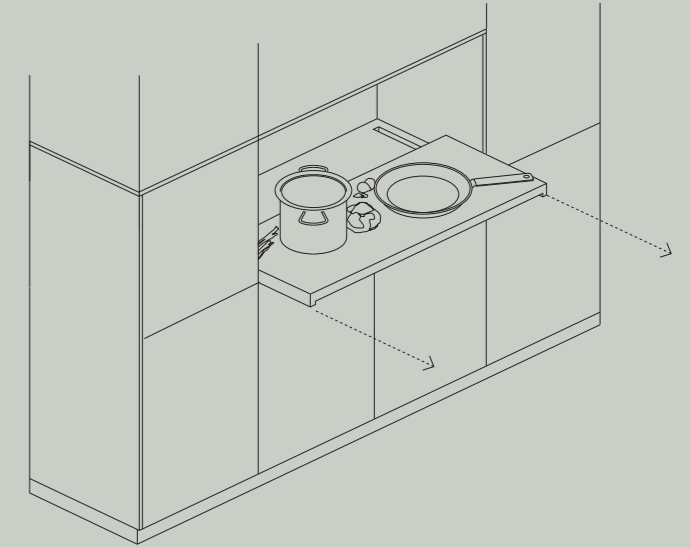
La cocina es un espacio de experimentación, de creación y de trabajo. Todo cocinero agradece tener al alcance de la mano los elementos que pueda necesitar a la hora de elaborar un plato. La accesibilidad, de hecho, está directamente vinculada con la ergonomía, ya que una cocina cómoda es sin duda alguna una cocina saludable. Por esa razón, por hacer de este espacio de creación un lugar cómodo, Infor Cocinas ha desarrollado sobre dos gestos muy comunes cuando trabajamos (colgar y guardar) una extensa gama de productos: una estructura de campana que permite colocar en la parte superior plantas y accesorios de cocina y en la inferior colgar herramientas como espátulas, trapos o cucharas entre otras; estructuras de pata que permiten colocar multitud de accesorios como aceites, cuchillos, herramientas o trapos; huecos para módulos de armario y de encimera que permiten guardar platos y cazuelas; huecos que ocultan encimeras extraíbles; y cavas de vino que permiten almacenar las botellas de manera práctica y óptima.

### L'ACCESSIBILITE

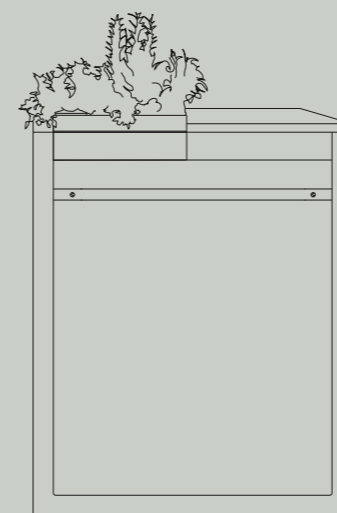
La cuisine est un espace d'expérimentation, de création et de travail. Tout cuisinier se félicite d'avoir à portée de main les éléments dont il peut avoir besoin au moment d'élaborer un plat. L'accessibilité, de fait, est directement liée à l'ergonomie, parce qu'une cuisine pratique est sans aucun doute une cuisine saine. Pour cette raison, pour faire de cet espace de création un lieu commode, Infor Cocinas a développé une gamme ample de produits, en se basant sur deux gestes très communs de travail (accrocher et ranger) : une structure de hotte qui permet de mettre sur la partie supérieure des plantes et des accessoires de cuisine et dans la partie inférieure d'accrocher des outils comme des spatules, torchons ou cuillères entre autres ; structures sur pieds qui permettent de placer une multitude d'accessoires comme des huiliers, des couteaux, des outils ou des torchons ; des espaces vides pour des modules de placards et de plans de travail qui permettent de ranger des assiettes et des casseroles; des espaces libres qui cachent des plans de travail extractibles ; et des caves à vins qui permettent de stocker les bouteilles de manière pratique et optimale.



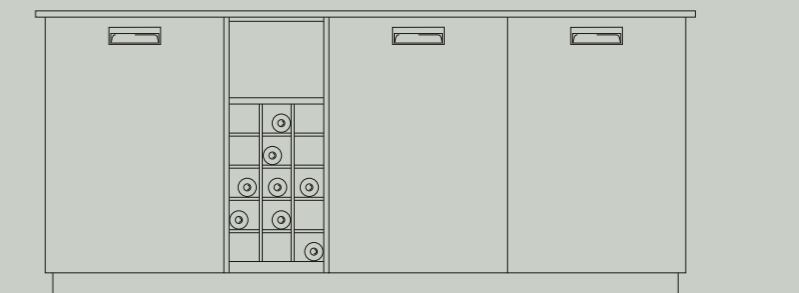
Estructura de Campana  
Structure de hotte



Hueco con mesa extraíble  
Espace libre avec table extractible



Estructura mesa  
Structure de table



Hueco Cava de vinos  
Espace libre Cave à vin



Hueco para almacenaje  
Espace libre pour stockage

# THE GREEN KITCHEN PROJECT

## PLANTS

# #2

### LAS PLANTAS EN LA COCINA

El ser humano ha aprovechado sus olores, sabores y propiedades curativas desde el principio de los tiempos. Se han usado (y se usan) en ritos y ceremonias religiosas a lo largo de toda la Historia. Los hombres del Neolítico ya las usaban para dar sabor a los platos basados en cereales y, posteriormente, para conservar la carne y el pescado. Desde entonces todas las civilizaciones aprovecharon sus características, desde China hasta Grecia. En los siglos XIX y XX, decayó algo el interés hacia ellas debido a los fármacos sintéticos y a las nuevas técnicas de conservación de alimentos. Actualmente ha renacido el interés por estas fantásticas plantas. En la cocina se experimenta más y se están redescubriendo platos tradicionales. Además de la medicina natural, significada en la gran cantidad de herboristerías que hay abiertas. Existen millares de plantas Medicinales, Aromáticas y Culinarias que hoy, gracias a las cocinas Green Kitchen de Infor Cocinas, también puedes disfrutar en tu casa. Para hacer posible este concepto, hemos desarrollado unas macetas para plantas que encajan en todos los accesorios, como estructura de campana, pared, o mesa. Por otro lado, es de destacar el carro de cultivo que hemos desarrollado, que permite desplazar nuestras plantas a una zona de luz, como una ventana, un balcón, una terraza o un jardín.

### LES PLANTES DANS LA CUISINE

L'être humain s'est servi de leurs odeurs, saveurs et propriétés curatives depuis la nuit des temps. Il les a utilisés (et les utilise toujours) dans des rites et cérémonies religieuses tout au long de l'Histoire. Les hommes du néolithique s'en servaient déjà pour donner de la saveur aux plats à base de céréales, et ensuite pour conserver la viande et le poisson. Dès lors, toutes les civilisations apprécieraient leurs caractéristiques, depuis la Chine jusqu'à la Grèce. Au XIX et XX siècles, l'intérêt pour ces plantes déclina quelque peu, du aux médicaments synthétiques et aux nouvelles techniques de conservation des aliments. Aujourd'hui, l'intérêt pour ces fantastiques plantes est de retour. Dans la cuisine, on expérimente davantage, les plats traditionnels ont été redécouverts, et la médecine naturelle est en plein renouveau, comme le montre la grande quantité d'herboristeries qui ont ouvertes. Il existe des milliers de plantes médicinales, aromatiques et culinaires dont aujourd'hui, grâce aux cuisines Green Kitchen de Infor Cocinas, nous pourrions également profiter. Nous avons pour cela conçu un conteneur en céramique/ pots de fleurs qui s'adapte sur plusieurs éléments, comme la hotte, les piétements de tables, ou le rail de suspension. Par ailleurs, nous avons développé un chariot de culture, qui permet de déplacer nos plantes vers une zone de lumière, comme une fenêtre, un balcon, ou un jardin.



PARA CONOCER MÁS SOBRE PLANTAS CULINARIAS, AROMÁTICAS Y MEDICINALES VER PÁG 62-63

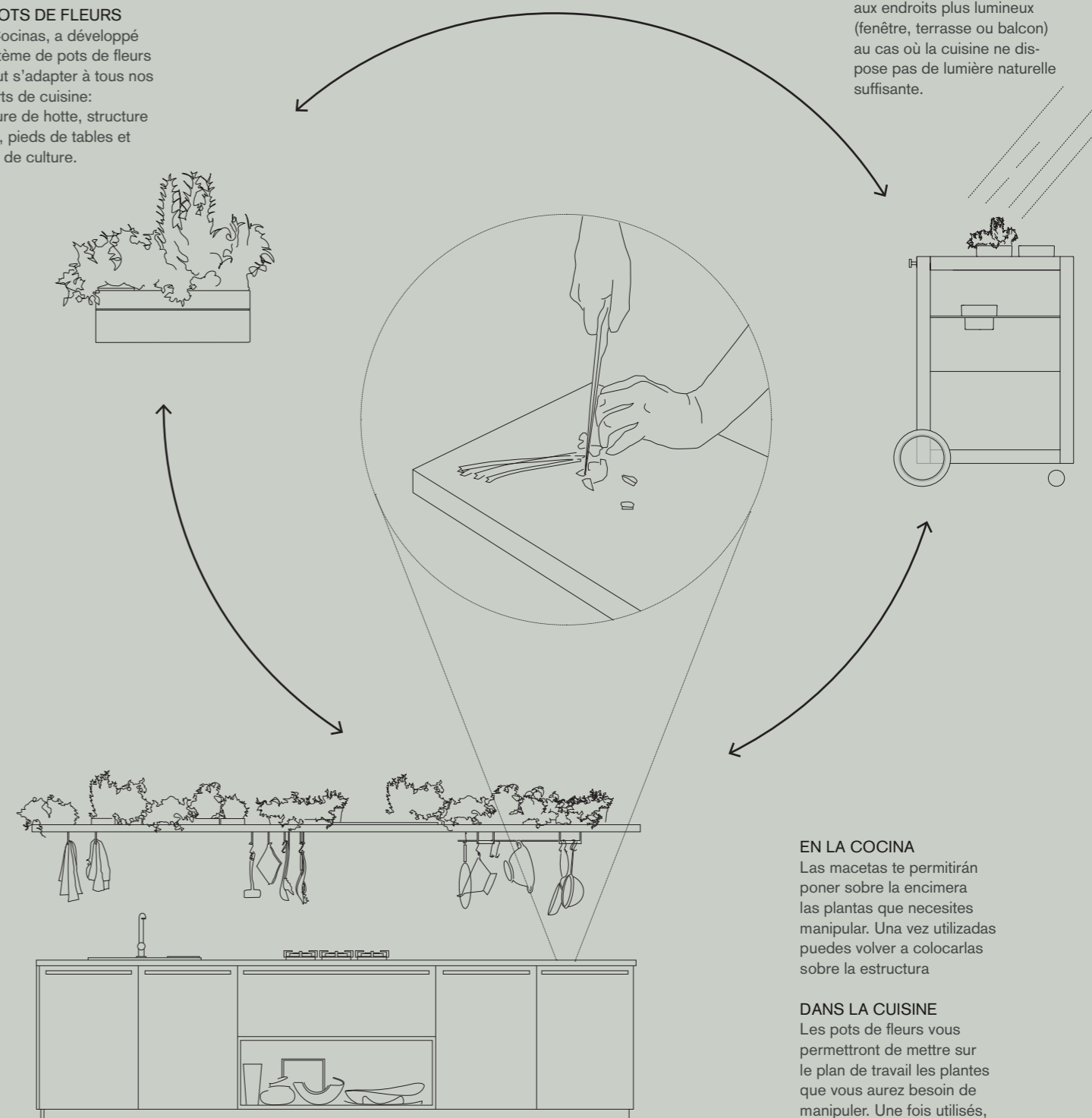
POUR EN SAVOIR PLUS SUR LES PLANTES CULINAIRES, AROMATIQUES ET MEDICINALES, VOIR PAGES 62-63

### LAS MACETAS

En Infor Cocinas hemos desarrollado un sistema de macetas para que encajen en todos nuestros soportes de cocina: Elementos para estructura de campana, estructura pared, estructura pata y carro de cultivo.

### LES POTS DE FLEURS

Infor Cocinas, a développé un système de pots de fleurs qui peut s'adapter à tous nos supports de cuisine: Structure de hotte, structure murale, pieds de tables et chariot de culture.



### EL CARRO

Un carro que permitirá desplazar tu huerto a lugares más luminosos (ventana, terraza o balcón) en caso de que en la cocina no dispongas de suficiente luz natural.

### LE CHARIOT

Un chariot qui permettra de déplacer votre potager aux endroits plus lumineux (fenêtre, terrasse ou balcon) au cas où la cuisine ne dispose pas de lumière naturelle suffisante.

### EN LA COCINA

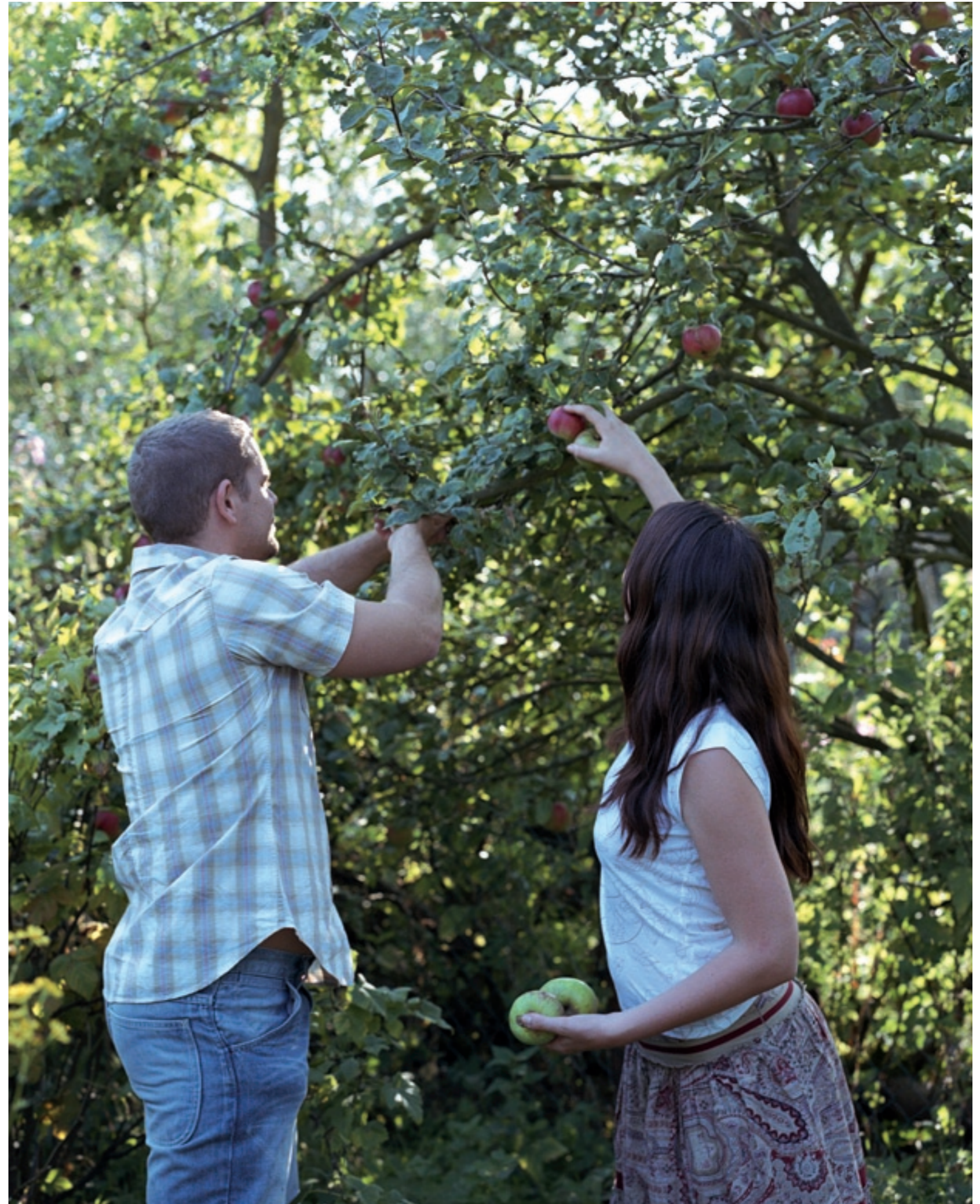
Las macetas te permitirán poner sobre la encimera las plantas que necesites manipular. Una vez utilizadas puedes volver a colocarlas sobre la estructura

### DANS LA CUISINE

Les pots de fleurs vous permettront de mettre sur le plan de travail les plantes que vous aurez besoin de manipuler. Une fois utilisés, vous pourrez les remettre sur la structure.

---

# NATURAL GK1



## Natural — GK1

Madera de Roble natural, encimera maciza de piedra y frentes acabados en laca blanca mate. Una mezcla de materiales puros que, junto al color verde de las plantas, generan un entorno agradable y lleno de naturalidad. Un nuevo concepto de muebles que aboga por la practicidad, quedando todo al alcance de la mano.

Bois de Chêne Naturel, plan de travail massif en pierre et finitions des faces en laque blanche mate. Un mélange de matériaux purs qui, joints à la couleur verte des plantes, génèrent un environnement agréable et plein de naturel. Un nouveau concept de meubles qui plaide pour la praticité, en gardant tout à portée de main.





Natural — GK1



## Natural — GK1

Cocinas que se impregnan de un nuevo estilo de vida, más sano, más vivido, más verde. Lugares que acogen a la perfección la mezcla de elementos vivos, menaje y utensilios de cocina, dejándolos a la vista y llenando el espacio de una naturalidad desbordante.

Des cuisines qui s'imprègnent d'un nouveau style de vie, plus sain, plus vivant, plus vert. Des lieux qui accueillent à la perfection le mélange d'éléments vivants, d'ustensiles et d'outils de cuisine, les gardant à vue et remplissant l'espace d'un naturel débordant.





Tal y como se aprecia en la imagen, la campana se integra en la estructura de madera otorgándole a esta mayor firmeza, lo cual permite colgar elementos en la parte inferior (utensilios de cocina, trapos y sartenes) y colocar macetas en la parte superior. De esta manera, la estructura de campana facilita el acceso a las herramientas y con él, nuestro trabajo en la cocina.

Comme on peut le voir sur l'image, la hotte s'intègre dans la structure de bois, lui conférant la meilleure solidité, ce qui permet d'accrocher des éléments à la partie inférieure (ustensiles de cuisine, des torchons et des poêles) et de placer des pots de fleurs sur la partie supérieure. De cette façon, la structure de hotte facilite l'accès aux outils et ainsi, notre travail dans la cuisine.



Natural — GK1



Natural — GK1





Armarios compactos para el almacenaje que a su vez juegan con huecos que crean espacios abiertos. En la imagen de la izquierda y la de abajo, podemos apreciar cómo un hueco se ha convertido en un espacio práctico para la preparación del desayuno. En la imagen de la derecha, en una columna de estantes. Todas nuestras cocinas pueden acabarse tanto en lacas de diferentes colores, como en las maderas, laminados o estratificados disponibles.

Placards compacts pour le stockage qui selon votre envie jouent avec les espaces libres, créent des espaces ouverts. Sur l'image de gauche, et celle d'en dessous, nous pouvons remarquer comment un espace libre a été converti en un espace pratique pour la préparation du petit déjeuner. Sur l'image de droite, en une colonne d'étagères. Toutes nos cuisines sont finies soit avec des laques de différentes couleurs, soit dans les bois, laminés ou stratifiés, disponibles.



Natural — GK1

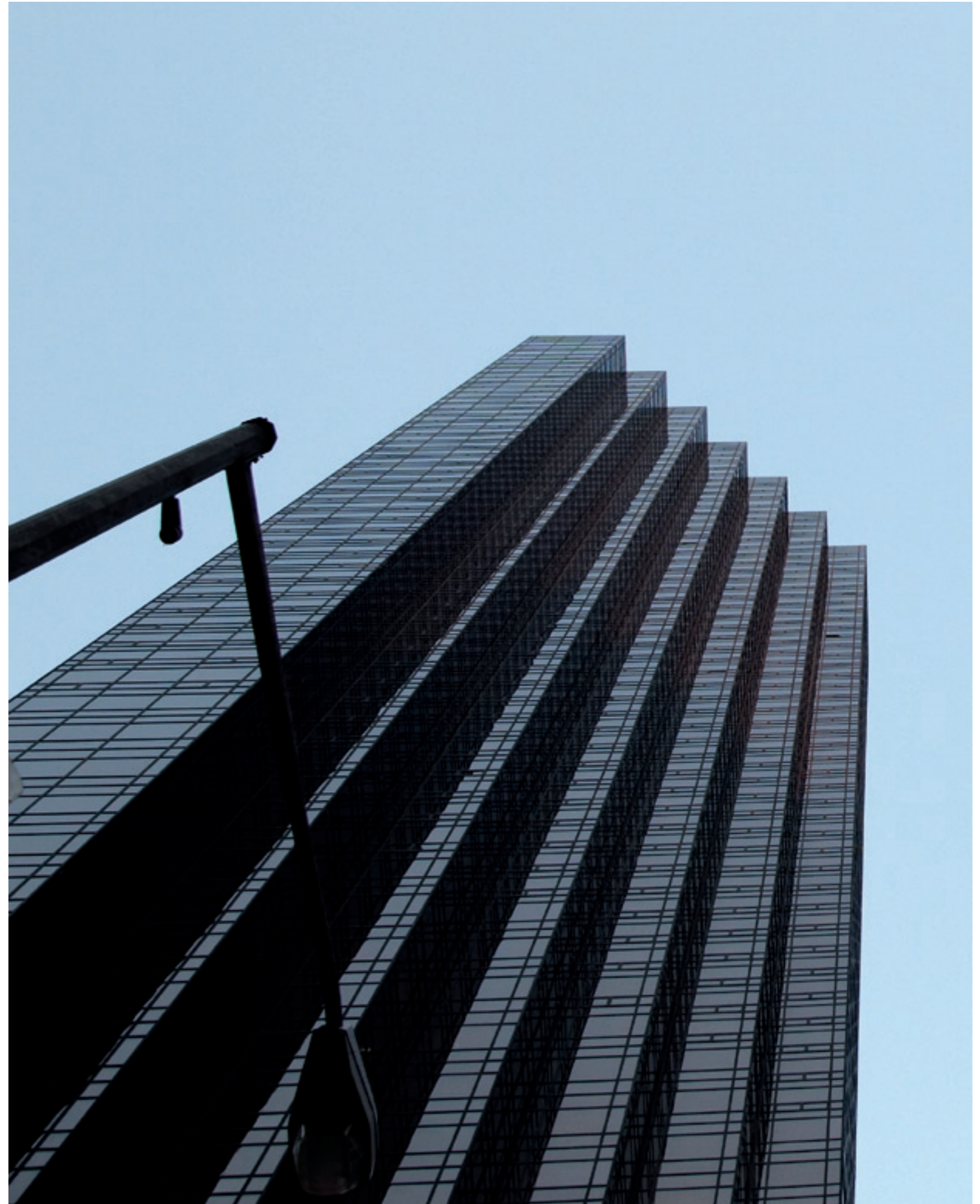


Natural — GK1



---

# URBAN GK2



## Urban — GK2

Espacios personalizados adaptados al estilo de vida de cada usuario. En este caso se ha optado por un cocina acabada en madera de roble color gris, frentes acabados en laca mate color Arena y una encimera ECO color negro. Una elegante combinación de acabados y materiales que hacen de la cocina una estancia exclusiva.

Espaces personnalisés adaptés au style de vie de chaque usager. Dans ce cas, on a opté pour une cuisine finie en bois de chêne de couleur gris, façades finies en laque mate couleur sable et un plan de travail ECO couleur noire. Une élégante combinaison de finitions et de matériaux qui font de la cuisine une pièce exclusive.





Urban — GK2



## Urban — GK2

Como podemos apreciar en la imagen, la estructura de la pata está diseñada para albergar diferentes utensilios como trapos, cuchillos o incluso macetas para plantas, que son de cerámica, facilitando así el trabajo en la cocina y aportando un agradable aroma al espacio.

Comme nous pouvons le voir sur l'image, la structure sur pieds est dessinée pour héberger différents ustensiles comme des torchons, couteaux ou même des pots de fleurs, qui sont en céramique, facilitant ainsi le travail dans la cuisine et apportant un agréable arôme à l'espace.





En esta página podemos apreciar que el fregadero de acero inoxidable está colocado bajo la encimera, evitando de este modo la molesta acumulación de suciedad en las juntas. La bandeja auxiliar permite a su vez escurrir las verduras mientras las limpiamos o las sacamos de la cocción, un práctico accesorio que encaja a la perfección en el ancho del fregadero para evitar posibles accidentes. En la siguiente página detalle de la tabla de corte que encaja en la encimera. En el frente, barra de accesorios para especias y herramientas de cocina.

Dans cette page, nous pouvons voir que l'évier d'acier inoxydable est situé sous le plan de travail, évitant de cette façon l'accumulation gênante de saleté sur les joints. Le rideau auxiliaire permet de couvrir les légumes pendant le nettoyage ou les rejets de la cuisson, un accessoire pratique qui s'ajuste à la perfection à la largeur de l'évier pour éviter de possibles accidents. Sur la page suivante, détail de la table de découpe qui s'adapte au plan de travail. Sur le devant, barre d'accessoires pour épices et outils de cuisine.

Urban — GK2



Urban — GK2



## Urban — GK2



Página anterior; La encimera cumple una doble función, por una lado es una agradable zona para el desayuno y la compañía, y por otro lado, es un elemento de distribución del espacio entre la cocina y la sala de estar. De esta manera, los estantes sobre pared permiten integrar de manera lineal la cocina hacia el salón. En estas páginas; Vinos, aceites, aguas... el mundo de los aromas queda al alcance de la mano gracias a los módulos para botellas de Infor Cocinas. Hasta el más mínimo detalle importa.

Page antérieure ; Le plan de travail présente une double fonction, d'un côté c'est une zone agréable pour le petit déjeuner et la convivialité, et de l'autre côté, c'est un élément de distribution de l'espace entre la cuisine et la salle de séjour. De cette manière, les étagères sur le mur permettent d'intégrer de manière linéaire la cuisine vers le salon. Dans ces pages ; Vins, huiles, eaux... le monde des arômes reste à porte de main grâce aux modules pour bouteilles de Infor Cocinas. Le moindre petit détail est important.



---

# RELAX GK3



## Relax — GK3

Un lugar apartado del bullicio donde la tranquilidad y el silencio son lo común. Una cocina en forma de L que juega con la península como elemento característico de la misma, separando e integrando a su vez la cocina y la sala de estar. Los colores inspiran el otoño; pared forrada en Roble Plomo, frentes acabados en laca mate color blanco y cajas y huecos acabados en madera tintado blanco.

Un lieu à l'écart du brouhaha où la tranquillité et le silence font loi. Une cuisine en forme de L qui joue avec la péninsule comme élément caractéristique, séparant et intégrant en même temps la cuisine et la salle de séjour. Les couleurs inspirent l'automne ; murs couverts en Chêne plomb, façades finitions en laque mate couleur blanche et espaces libres finis en bois teinté blanc.



Relax — GK3







Relax — GK3

Un concepto de cocinas que pone de manifiesto la comodidad y practicidad necesarias a la hora de trabajar. Cocinas naturales y vividas donde todo está al alcance de nuestras manos gracias a los accesorios Infor Cocinas. En la página izquierda, vista de los estantes abiertos que permiten a la vez almacenar y decorar la cocina. En esta página en la foto inferior, detalle del sistema de raíl que permite colocar diversos accesorios de cocina. En la imagen de la derecha, detalle de la encimera de Staron que al estar construida en una sola pieza, evita la acumulación de suciedad entre juntas garantizando la máxima higiene.

Un concept de cuisine qui met en évidence la commodité et la praticité nécessaire au moment de travailler. Des cuisines naturelles et vivantes où tout est à notre portée grâce aux accessoires Infor Cocinas. Sur la page de gauche, vue des étagères ouvertes qui permettent à la fois de stocker et de décorer la cuisine. Dans cette page, sur la photo du bas, détails du système de raíl qui permet de mettre divers accessoires de cuisine. Sur l'image de droite, détail du plan de travail de Staron qui est construit d'une seule pièce, évitant l'accumulation de saleté entre les joints, garantissant une hygiène maximum.



Relax — GK3





Relax — GK3

El sistema Green Kitchen de Infor Cocinas se caracteriza a su vez por la capacidad de desarrollar diversas soluciones en muebles singulares y aparadores. En esta cocina se muestran dos aplicaciones que ponen de manifiesto la versatilidad del programa. En la página anterior se muestra cómo la península cuenta con una encimera volada que crea una agradable barra americana para el desayuno. Un hueco bajo encimera permite almacenar de manera práctica cualquier elemento útil propio de una cocina.

Une des caractéristiques du système Green Kitchen d'Infor Cocinas est de proposer diverses solutions de meubles singuliers et de buffets. Dans cette cuisine sont montrées deux applications qui mettent en évidence la versatilité du programme. Dans la page antérieure, on montre comment la péninsule devient un plan de travail volant qui crée un agréable bar américain pour le petit déjeuner. Un espace libre sous le plan de travail permet de stocker de manière pratique certains éléments utiles propres à une cuisine.

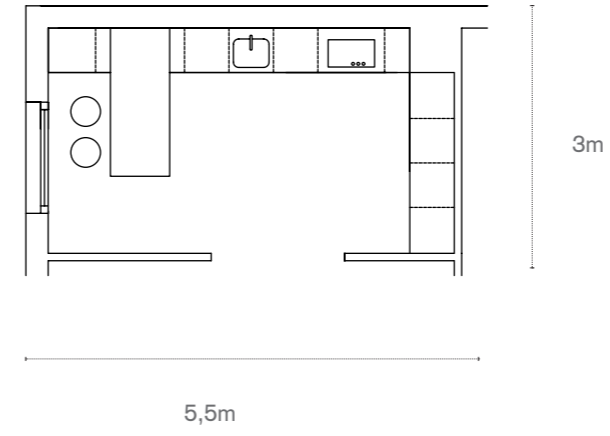
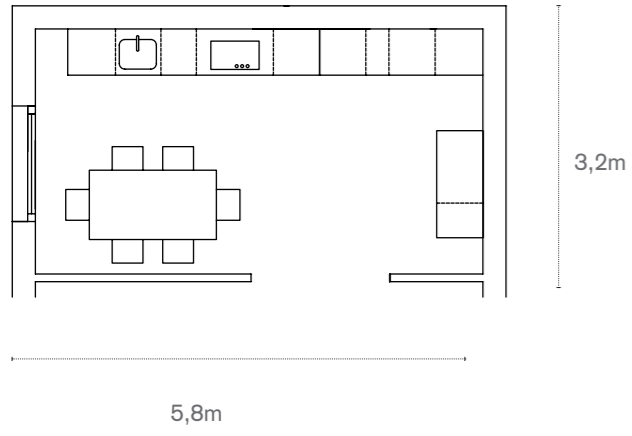


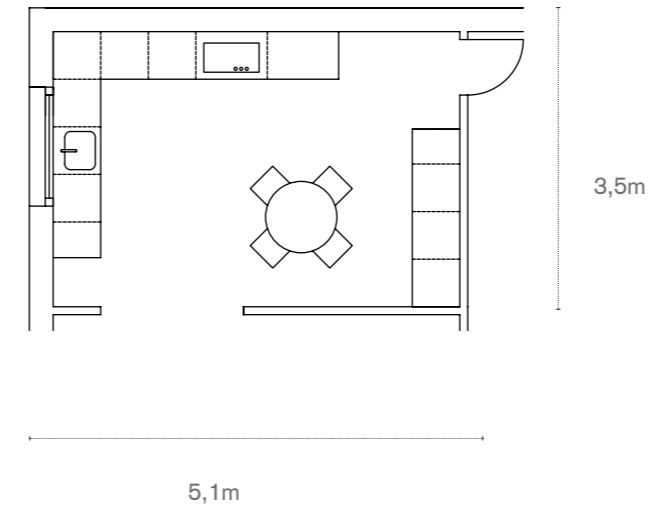
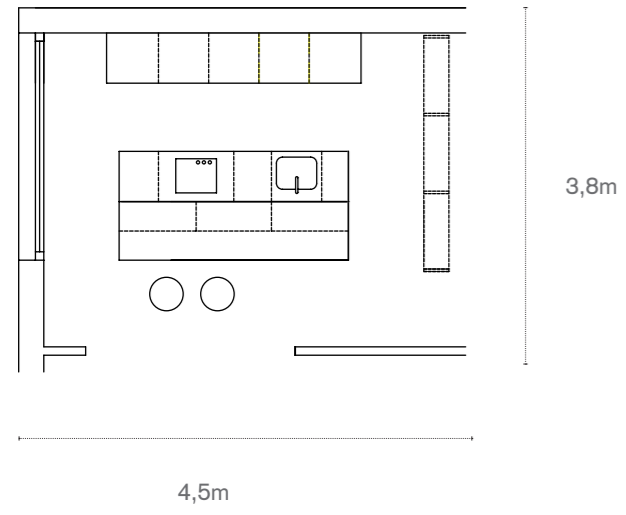
---

# 17M<sup>2</sup>

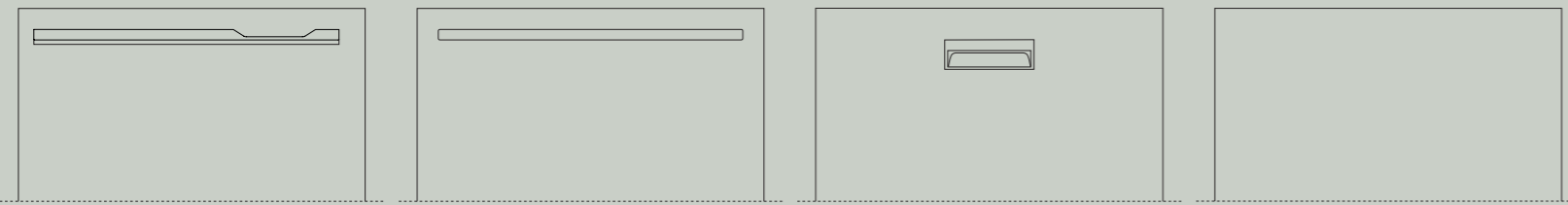
Con el programa de Green Kitchen es posible hacer grandes y pequeñas composiciones. A continuación hemos querido mostrar cómo en una superficie de 17m<sup>2</sup> es posible conseguir soluciones prácticas, estéticas y diferenciadas. Hemos trabajado todas las propuestas sobre un mismo estilo de decoración, laca mate color blanco combinando madera de Roble natural, como si de un proyecto de decoración se tratase.

Avec le programme Green Kitchen, les petites compositions sont tout aussi intéressantes que les grandes compositions. Dans les pages suivantes, nous avons voulu montrer comment dans une surface de 17m<sup>2</sup>, il est possible d'obtenir des solutions pratiques, esthétiques et diverses. Nous avons travaillé toutes les propositions sur un même style de décoration; laque blanche mate combinée au bois de Chêne naturel, comme s'il s'agissait d'un projet de décoration.





Tiradores / Poignées



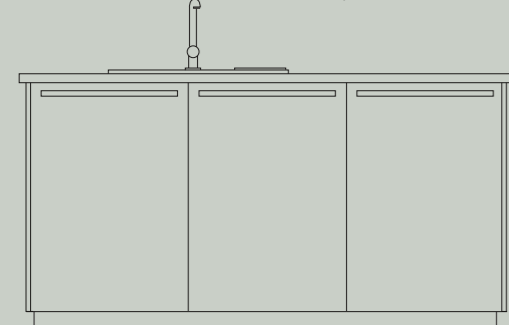
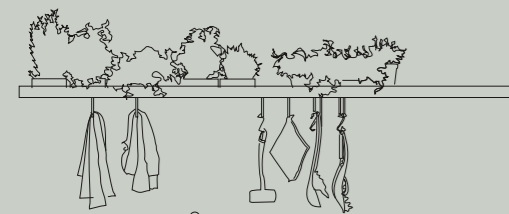
TIRADOR XL  
POIGNÉE XL

TIRADOR ENCASTRADO  
POIGNÉE ENCASTRÉE

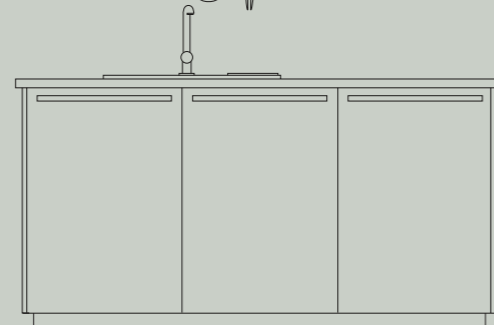
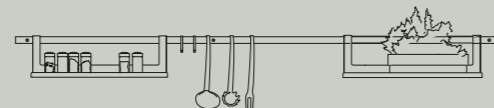
TIRADOR EMBUTIDO METÁLICO  
POIGNÉE ENCASTRÉE MÉTALLIQUE

SISTEMA PUSH TO OPEN  
SYSTÈME PUSH

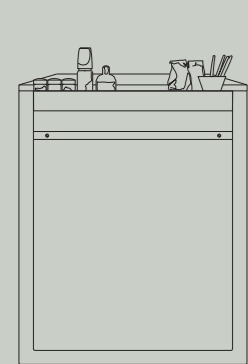
Elementos colgados / Eléments suspendus



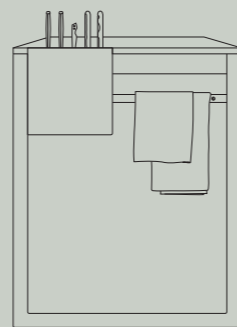
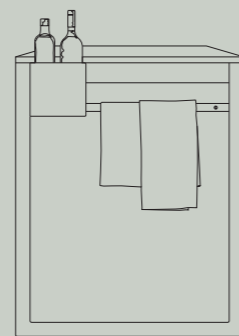
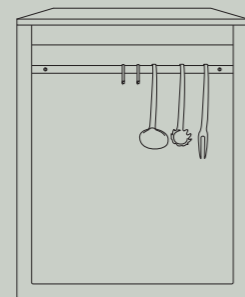
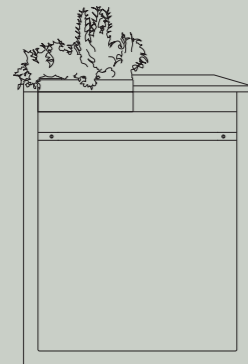
ESTRUCTURA CAMPANA  
STRUCTURE HOTTE



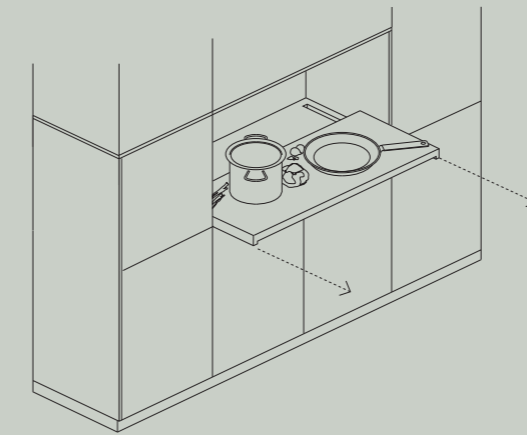
ESTRUCTURA PARED  
STRUCTURE MURALE



ESTRUCTURA PATA  
STRUCTURE SUR PIEDS



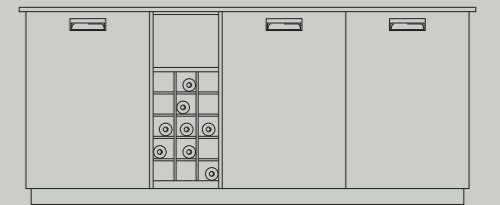
Cajas y Huecos / Boîtes et espaces vides



HUECO CON ENCIMERA EXTRAÍBLE  
ESPACE VIDE AVEC PLAN DE TRAVAIL EXTRACTIBLE

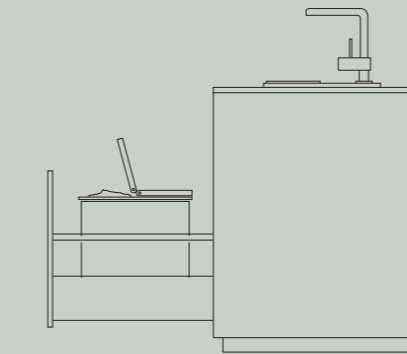


HUECOS ESTANTERÍA  
ESPACE VIDE ÉTAGÈRE

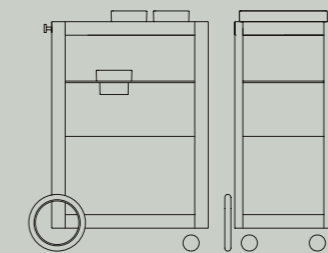


CAVA DE VINOS  
CAVE À VINS

Accesorios / Accessoires



RECICLAJE DE BASURA  
RECYCLAGE DE DÉCHETS



CARRO PARA PLANTAS  
CHARIOT POUR PLANTES

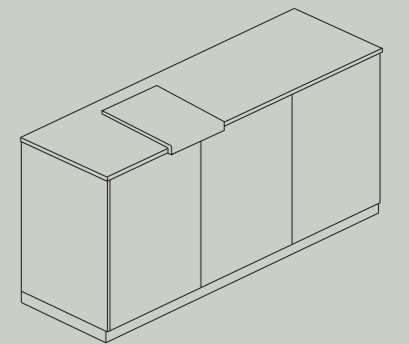
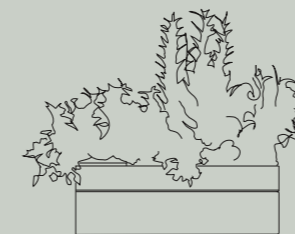
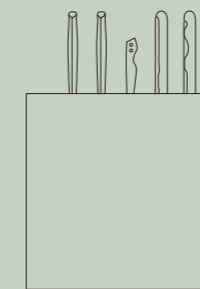


TABLA DE CORTE SOBRE ENCIMERA  
TABLE DE COUPE SUR PLAN DE TRAVAIL



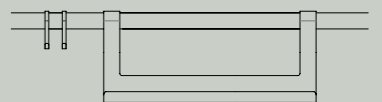
MACETAS  
POT DE FLEURS



CAJA PARA CUCHILLOS  
BOÎTES À COUTEAUX



CAJAS PARA BOTELLAS  
CAISSES DE BOUTEILLES



BANDEJAS Y GANCHOS  
PLATEAUX ET CROCHETS

LAS PLANTAS DECORAN, DULCIFICAN UN LUGAR, OXIGENAN, HUMEDECEN EL AIRE, APORTAN AGRADABLES AROMAS, SON CONDIMENTO PARA LOS PLATOS Y, ENTRE OTRAS COSAS, TIENEN CUALIDADES CURATIVAS. EN INFOR COCINAS NOS HEMOS PROPUESTO HACER DE LA COCINA UN ESPACIO CULTO Y DE CULTIVO. HA CONTINUACIÓN TE INTRODUCIMOS MUY BREVEMENTE EN TRES TIPOLOGÍAS DE PLANTAS QUE DARÁN VIDA PROPIA A TU COCINA:



#### LISTADO DE ALGUNAS DE LAS PLANTAS CULINARIAS MÁS UTILIZADAS

Son aquellas que se usan en la cocina, para condimentar guisos, sopas, ensaladas, postres y salsas. Las Hierbas más habituales para esto son: Albahaca, Laurel (no es una Hierba, es un arbusto), Menta, Orégano, Perejil, Romero (es otro arbusto), Salvia, Tomillo, etc. La mayoría de Plantas Condimentarias son también Plantas Aromáticas.

Abejera, Cedrón, Melisa, Citronela ( *Melissa officinalis* )  
 Ajo de España ( *Allium schoenoprasum* )  
 Albahaca, Alfébega, Basilico ( *Ocimum basilicum* )  
 Anís ( *Pimpinella anisum* )  
 Apio de montaña ( *Levisticum officinale* )  
 Azafrán ( *Crocus sativus* )  
 Berro ( *Nasturtium officinale* )  
 Borraja ( *Borago officinalis* )  
 Canela ( *Cinnamomum zeylanicum* )  
 Cebolleta, Cebolillo ( *Allium schoenoprasum* )  
 Cilantro, Coriandro, Culantro ( *Coriandrum sativum* )  
 Clavo de especia ( *Syzygium aromaticum* )  
 Comino ( *Cuminum cyminum* )  
 Cúrcuma ( *Curcuma longa* )  
 Chirivía silvestre ( *Angelica archangelica* )  
 Eneldo ( *Anethum graveolens* )  
 Espigolina ( *Lavandula angustifolia* )  
 Estragón ( *Artemisia dracunculus* )  
 Fenollo, Hinojo ( *Foeniculum vulgare* )  
 Flor de azafrán ( *Crocus sativus* )  
 Gengibre ( *Zingiber officinale* )  
 Hierbabuena, Sándalo ( *Mentha spicata* )  
 Jengibre ( *Zingiber officinale* )  
 Laurel ( *Laurus nobilis* )  
 Lavanda ( *Lavandula angustifolia* )  
 Menta ( *Mentha piperita* )  
 Mirra ( *Myrrhis odorata* )  
 Nuez moscada ( *Myristica fragrans* )  
 Orégano ( *Origanum vulgare* )  
 Paprika ( *Capsicum annuum* )  
 Perejil ( *Petroselinum hortense* )  
 Pimentón ( *Capsicum annuum* )  
 Pimienta ( *Piper nigrum* )  
 Romero ( *Rosmarinus officinalis* )  
 Salvia ( *Salvia officinalis* )  
 Tomillo ( *Thymus vulgaris* )  
 Vainilla ( *Vanilla planifolia* )

#### LISTADO DE ALGUNAS DE LAS PLANTAS AROMÁTICAS MÁS UTILIZADAS

Son aquellas que tienen hojas o flores que desprenden un aroma más o menos intenso. Puede ser un árbol (Naranja amargo por sus flores), un arbusto (rosal) o una planta herbácea (Lavanda). Son perfectas para tu jardín, terraza, patio o interior.

Achiote ( *Bixa orellana* )  
 Ajedrea común ( *Satureja hortensis* )  
 Ajenuz ( *Nigella sativa* )  
 Albahaca ( *Ocimum basilicum* )  
 Alcaravea ( *Carum carvi* )  
 Alholva ( *Trigonella foenum-graecum* )  
 Angélica ( *Angelica archangelica* )  
 Anís, Matalahúva ( *Pimpinella anisum* )  
 Azafrán ( *Crocus sativus* )  
 Berro ( *Nasturtium officinale* )  
 Borraja ( *Borago officinalis* )  
 Canela ( *Cinnamomum zeylanicum* )  
 Cardamomo ( *Elettaria cardamomum* )  
 Cebolillo ( *Allium schoenoprasum* )  
 Cerifolio, Perifollo, Mirra ( *Myrrhis odorata* )  
 Cilantro, Coriandro ( *Coriandrum sativum* )  
 Clavo de especia ( *Syzygium aromaticum* )  
 Comino ( *Cuminum cyminum* )  
 Cúrcuma ( *Curcuma longa* )  
 Eneldo ( *Anethum graveolens* )  
 Estragón ( *Artemisia dracunculus* )  
 Galanga ( *Alpinia galanga*, *Alpinia officinarum* )  
 Hierbabuena, Sándalo ( *Mentha spicata* )  
 Jengibre ( *Zingiber officinale* )  
 Laurel ( *Laurus nobilis* )  
 Lavanda ( *Lavandula angustifolia* )  
 Levístico ( *Levisticum officinale* )  
 Mastuerzo ( *Lepidium sativum* )  
 Mejorana ( *Origanum majorana* )  
 Melisa, Toronjil ( *Melissa officinalis* )  
 Menta ( *Mentha piperita* )  
 Mostaza blanca ( *Sinapis alba* )  
 Mostaza negra ( *Brassica nigra* )  
 Mostaza parda ( *Brassica juncea* )  
 Nuez moscada ( *Myristica fragrans* )  
 Orégano ( *Origanum vulgare* )  
 Perejil ( *Petroselinum hortense* )  
 Pimpinela ( *Sanguisorba minor* )  
 Romero ( *Rosmarinus officinalis* )  
 Ruda ( *Ruta graveolens* )  
 Salvia ( *Salvia officinalis* )  
 Tomillo ( *Thymus vulgaris* )  
 Vainilla ( *Vanilla planifolia*, *Vanilla pompona* )

#### LISTADO DE ALGUNAS DE LAS PLANTAS MEDICINALES MÁS UTILIZADAS

Son aquellas que tienen propiedades curativas en alguna de sus partes (hojas, flores, semillas, raíces, etc.) y sirven para calmar, combatir o, incluso, curar enfermedades. Hay miles de especies que se pueden considerar medicinales, tanto árboles, arbustos como herbáceas. Se usan en forma de infusiones, cataplasmas, etc.

Acelga ( *Beta vulgaris* )  
 Achicoria ( *Cichorium intybus* )  
 Ajo ( *Allium sativum* )  
 Albahaca ( *Ocimum basilicum* )  
 Alcaparra ( *Capparis spinosa* )  
 Aloe ( *Aloe ferox* )  
 Apio ( *Apium graveolens* )  
 Árnica ( *Arnica montana* )  
 Azafrán ( *Crocus sativus* )  
 Belladona ( *Atropa Belladona* )  
 Boj ( *Buxus sempervirens* )  
 Cebolla ( *Allium cepa* )  
 Comino ( *Cuminum Cyminum* )  
 Culantro ( *Coriandrum sativum* )  
 Dragón ( *Antirrhinum majus* )  
 Estragón ( *Artemisia dracunculus* )  
 Eucalipto ( *Eucalyptus globulus* )  
 Fresa ( *Fragaria vesca* )  
 Ginkgo ( *Ginkgo biloba* )  
 Ginseng ( *Panax Ginseng* )  
 Helecho común ( *Pteridium aquilinum* )  
 Hiedra ( *Hedera helix* )  
 Hiedra terrestre ( *Glechoma hederacea* )  
 Hierbabuena, Sándalo ( *Mentha sativa* )  
 Hinojo ( *Foeniculum vulgare* )  
 Laurel ( *Laurus nobilis* )  
 Mandrágora ( *Mandragora autumnalis* )  
 Manzanilla ( *Matricaria Chamomilla* )  
 Menta ( *Mentha piperita* )  
 Mijo del sol ( *Lithospermum officinale* )  
 Muérdago ( *Viscum album* )  
 Musgo de agua ( *Fontinalis antipiretica* )  
 Orégano ( *Origanum vulgare* )  
 Ortiga mayor ( *Urticaria dioica* )  
 Pensamiento ( *Viola tricolor* )  
 Perejil ( *Petroselinum hortense* )  
 Poleo ( *Mentha pulegium* )  
 Rábano ( *Raphanus sativus* )  
 Romero ( *Rosmarinus officinalis* )  
 Salvia ( *Salvia officinalis* )  
 Siempreviva mayor ( *Sempervivum tectorum* )  
 Té ( *Camellia sinensis* )  
 Tomillo ( *Thymus vulgaris* )  
 Trébol ( *Trifolium pratense* )  
 Valeriana ( *Valeriana Officinalis* )  
 Verbena ( *Verbena oficinalis* )

LES PLANTES DECORENT, ADOUCISSENT UN LIEU. ELLES OXYGENENT ET HUMIDIFIENT L'AIR, APPORTENT D'AGREABLES AROMES, DEVIENNENT DES CONDIMENTS POUR LES PLATS ET, DE PLUS POSSEDENT DES QUALITES CURATIVES. CHEZ INFOR COCINAS, NOUS NOUS SOMMES PROPOSES DE FAIRE DE LA CUISINE UN ESPACE DE CULTURE, CULTIVE. NOUS VOUS PRESENTONS BRIEVEMENT EN TROIS TYPES, LES PLANTES QUI DONNERONT UNE VIE PROPRE A VOTRE CUISINE.



#### LISTE DE QUELQUES UNES DES PLANTES CULINAIRES LES PLUS UTILISEES

Ce sont celles qu'on utilise dans la cuisine, pour assaisonner les ragouts, soupes, salades, desserts et sauces. Les herbes les plus courantes pour cela sont : Basilic, Laurier (ce n'est pas une herbe, c'est un arbuste), Menthe, Origan, Persil, Romarin (c'est un autre arbuste), Sauge, Thym, etc. La plupart des Plantes pour assaisonner sont aussi des Plantes Aromatiques.

Mélisse, Citronelle, Mélisse citronnelle ( *Melissa officinalis* )  
 Ail d'Espagne ( *Allium schoenoprasum* )  
 Basilic ( *Ocimum basilicum* )  
 Anis ( *Pimpinella anisum* )  
 Céleri de Montagne ( *Levisticum officinale* )  
 Safran ( *Crocus sativus* )  
 Cresson ( *Nasturtium officinale* )  
 Bourrache ( *Borago officinalis* )  
 Cannelle ( *Cinnamomum zeylanicum* )  
 Ciboulette ( *Allium schoenoprasum* )  
 Ciboule ( *Allium schoenoprasum* )  
 Coriandre ( *Coriandrum sativum* )  
 Clou de girofle ( *Syzygium aromaticum* )  
 Cumin ( *Cuminum cyminum* )  
 Coriandre ( *Coriandrum sativum* )  
 Curcuma ( *Curcuma longa* )  
 Panais sauvage ( *Angelica archangelica* )  
 Aneth ( *Anethum graveolens* )  
 Lavande vraie ( *Lavandula angustifolia* )  
 Estragón ( *Artemisia dracunculus* )  
 Fenouil ( *Foeniculum vulgare* )  
 Fleur de safran ( *Crocus sativus* )  
 Gingembre ( *Zingiber officinale* )  
 Menthe, Santal ( *Mentha spicata* )  
 Fenouil ( *Foeniculum vulgare* )  
 Gingembre ( *Zingiber officinale* )  
 Laurier ( *Laurus nobilis* )  
 Lavande ( *Lavandula angustifolia* )  
 Menthe ( *Mentha piperita* )  
 Myrrhe ( *Myrrhis odorata* )  
 Noix de muscade ( *Myristica fragrans* )  
 Origan ( *Origanum vulgare* )  
 Paprika, Piment ( *Capsicum annuum* )  
 Poivre ( *Piper nigrum* )  
 Romarin ( *Rosmarinus officinalis* )  
 Sauge ( *Salvia officinalis* )  
 Thym ( *Thymus vulgaris* )  
 Vanille ( *Vanilla planifolia* )

#### LISTE DE QUELQUES UNES DES PLANTES AROMATIQUES LES PLUS UTILISEES

Ce sont quelques unes qui possèdent des feuilles ou des fleurs qui dégagent un arôme plus ou moins intense. Ça peut être un arbre (Oranger amère avec ses fleurs), un arbuste (rosier) ou une plante herbacée (Lavande). Elles sont parfaites pour votre jardin, terrasse, patio ou intérieur.

Roucou ( *Bixa orellana* )  
 Sarriette ( *Satureja hortensis* )  
 Nigelle cultivée ( *Nigella sativa* )  
 Basilic ( *Ocimum basilicum* )  
 Carvi ( *Carum carvi* )  
 fenugrec ( *Trigonella foenum-graecum* )  
 Angélique ( *Angelica archangelica* )  
 Anis ( *Pimpinella anisum* )  
 Safran ( *Crocus sativus* )  
 Cresson ( *Nasturtium officinale* )  
 Bourrache ( *Borago officinalis* )  
 Cannelle ( *Cinnamomum zeylanicum* )  
 Cardamone ( *Elettaria cardamomum* )  
 Ciboule ( *Allium schoenoprasum* )  
 Myrrhe ( *Myrrhis odorata* )  
 Coriandre ( *Coriandrum sativum* )  
 Clou de girofle ( *Syzygium aromaticum* )  
 Cumin ( *Cuminum cyminum* )  
 Curcuma ( *Curcuma longa* )  
 Aneth ( *Anethum graveolens* )  
 Estragón ( *Artemisia dracunculus* )  
 Galanga ( *Alpinia galanga*, *Alpinia officinarum* )  
 Santal ( *Mentha spicata* )  
 Gingembre ( *Zingiber officinale* )  
 Laurier ( *Laurus nobilis* )  
 Lavande ( *Lavandula angustifolia* )  
 Ache des montagnes( *Levisticum officinale* )  
 Cresson alénois ( *Lepidium sativum* )  
 Marjolaine ( *Origanum majorana* )  
 Mélisse officinale ( *Melissa officinalis* )  
 Menthe ( *Mentha piperita* )  
 Moutarde blanche ( *Sinapis alba* )  
 Moutarde noire ( *Brassica nigra* )  
 Moutarde brune ( *Brassica juncea* )  
 Noix de muscade ( *Myristica fragrans* )  
 Origan ( *Origanum vulgare* )  
 Persil ( *Petroselinum hortense* )  
 Sanguisorba ( *Sanguisorba minor* )  
 Romarin ( *Rosmarinus officinalis* )  
 Rue officinale ( *Ruta graveolens* )  
 Sauge ( *Salvia officinalis* )  
 Thym ( *Thymus vulgaris* )  
 Vanille ( *Vanilla planifolia*, *Vanilla pompona* )

#### LISTE DE QUELQUES UNES DES PLANTES MEDICINALES LES PLUS UTILISEES

Ce sont certaines qui possèdent des propriétés curatives dans certaines de leurs parties (feuilles, fleurs, graines, racines, etc.) et servent pour calmer, combattre ou, même, soigner des maladies. Il y a des milliers d'espèces qui peuvent être considérées comme médicinales, tant chez les arbres, les arbustes, que les herbacées. Elles s'utilisent sous forme d'infusions, cataplasmes, etc.

Blette ( *Beta vulgaris* )  
 Chicorée ( *Cichorium intybus* )  
 Ail ( *Allium sativum* )  
 Basilic ( *Ocimum basilicum* )  
 Câpre ( *Capparis spinosa* )  
 Aloe ( *Aloe ferox* )  
 Céleri ( *Apium graveolens* )  
 Arnica ( *Arnica montana* )  
 Safran ( *Crocus sativus* )  
 Belladone ( *Atropa Belladona* )  
 Buis ( *Buxus sempervirens* )  
 Oignon ( *Allium cepa* )  
 Cumin ( *Cuminum Cyminum* )  
 Coriandre ( *Coriandrum sativum* )  
 Muffler ( *Antirrhinum majus* )  
 Estragón ( *Artemisia dracunculus* )  
 Eucalyptus ( *Eucalyptus globulus* )  
 Fraise ( *Fragaria vesca* )  
 Ginkgo ( *Ginkgo biloba* )  
 Ginseng ( *Panax Ginseng* )  
 Fougère commune ( *Pteridium aquilinum* )  
 Lierre rampant ( *Hedera helix* )  
 Lierre terrestre ( *Glechoma hederacea* )  
 Mandragore ( *Mandragora autumnalis* )  
 Camomille ( *Matricaria Chamomilla* )  
 Menthe ( *Mentha piperita* )  
 Millet ( *Lithospermum officinale* )  
 Gui ( *Viscum album* )  
 Gui d'eau ( *Fontinalis antipiretica* )  
 Origan ( *Origanum vulgare* )  
 Grande ortie ( *Urticaria dioica* )  
 Pensée ( *Viola tricolor* )  
 Persil ( *Petroselinum hortense* )  
 Pouliot ( *Mentha pulegium* )  
 Radis ( *Raphanus sativus* )  
 Joubarbe des toits ( *Sempervivum tectorum* )  
 Thé ( *Camellia sinensis* )  
 Trèfle des prés ( *Trifolium pratense* )  
 Valériane ( *Valeriana Officinalis* )  
 Verveine ( *Verbena oficinalis* )

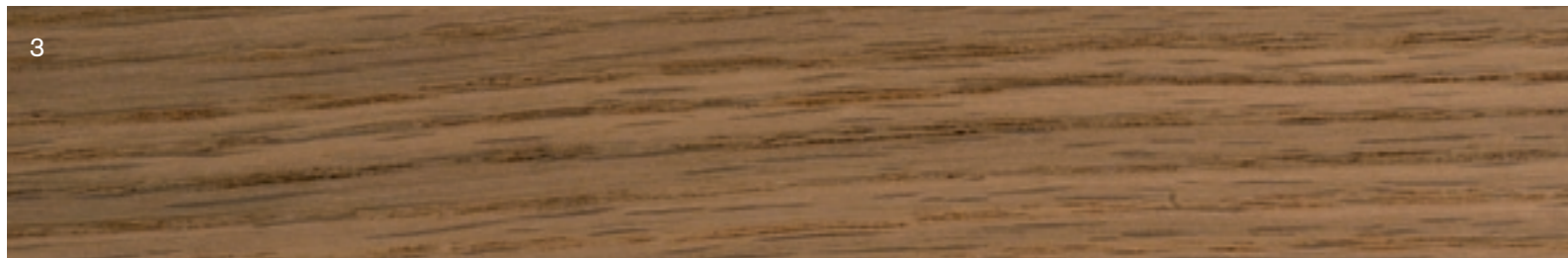




1



2



3



4

MADERAS

- 1- TINTADO BLANCO
- 2- ROBLE NATURAL
- 3- ROBLE TOSTADO
- 4- ROBLE GRIS

BOIS

- 1- TEINT BLANC
- 2- CHÊNE NATUREL
- 3- CHÊNE BRONZE
- 4- CHÊNE GRIS



1



2



3



4



5

LACAS MATE Y BRILLO

- 1- BLANCO
- 2- GRIS CIELO
- 3- ARENA
- 4- SOMBRA
- 5- GRIS GRAFITO

LAQUES MATES ET BRILLANTES

- 1- BLANC
- 2- GRIS CIEL
- 3- SABLE
- 4- OMBRE
- 5- GRIS GRAPHITE



#### JEAN LOUIS IRATZOKI

Nacido en San Juan de Luz en 1965, diplomado en arquitectura de interior por la Escuela Boule de París y especializado en diseño industrial por la Escuela Experimental de Madrid, abre su propio taller en 1998. Desde entonces, incluso mucho antes, Jean Louis Iratzoki apuesta por la creación de piezas impregnadas de valor afectivo, donde el respeto por la naturaleza, el carácter y la sobriedad conformen un producto contemporáneo y, a la vez, auténtico. Una filosofía que le ha hecho merecedor de diversos premios europeos.

#### JEAN LOUIS IRATZOKI

Né à Saint-Jean de Luz en 1965, diplômé en architecture intérieure à l'École Boule et spécialisé en design industriel à l'École Expérimentale de Madrid. Il ouvre son propre atelier de Design en Pays Basque en 1998. Jean Louis Iratzoki a pris le parti de la création de pièces imprégnées de valeur affective, où le respect de la nature, le caractère et la sobriété donnent un produit contemporain et authentique à la fois. Une philosophie qui lui a permis d'obtenir divers prix européens.



#### ABAD DISEÑO

Estudio multidisciplinar especializado en diseño industrial y arquitectura, que a través de una larga y contrastada trayectoria, le ha permitido consolidarse como una empresa capaz de ofrecer productos de calidad, desde el concepto creativo, su diseño y desarrollo industrial, hasta su presentación en espacios expositivos. Soluciones imaginativas y competitivas basadas en la experiencia, la investigación y la emoción, que han merecido la atención de la prensa especializada y han sido reconocidas con importantes premios.

#### ABAD DISEÑO

Studio multidisciplinaire spécialisé dans le design industriel et l'architecture, qui à travers une trajectoire large et contrastée, lui a permis de se consolider comme une entreprise capable d'offrir des produits de qualité, depuis le concept créatif, leur dessin et le développement industriel, jusqu'à leur présentation dans les espaces d'exposition. Solutions imaginatives et compétitives basées sur l'expérience, la recherche et l'émotion, qui ont mérité l'attention de la presse spécialisée et ont été récompensées par d'importants prix.

PROYECTO DE  
COMUNICACIÓN,  
DISEÑO Y FOTOGRAFÍA  
WWW.MYZ.ES

PROJET DE  
COMMUNICATION, DESIGN  
ET PHOTOGRAPHIE  
WWW.MYZ.ES

