

Los momentos más
preciados transcurren
en un lugar donde
todo cobra sentido.

bulthaup

Los momentos más
preciados transcurren
en un lugar donde
todo cobra sentido.

bulthaup



El lugar en el que todo cobra sentido

Los sistemas de cocinas y espacios vitales de bulthaup se centran en lo que verdaderamente importa: las personas.

El tiempo que compartimos en la mesa es muy valioso. Vuelven valores como la familia y la amistad. Necesitamos descansar del mundanal ruido ayudados por un ambiente sensitivo y táctil. Anhelamos un mundo de instantes en los que todo está en armonía; en esos momentos, el ser humano se acerca a la plenitud. Disfruta con los cinco sentidos, se siente realizado. El lugar que encarna ese estado de ánimo, es el centro del hogar y el de la comunicación, un espacio vital más allá de modas y tendencias. Encontramos el equilibrio al recogernos en privado. En la era digital de la velocidad, la transparencia y del exceso de información, el espacio vital se convierte en un escenario para expresar los propios deseos y necesidades. En bulthaup comprendemos a las personas, la evolución en el tiempo de sus necesidades y la de sus costumbres vitales. De allí nuestra curiosidad permanente por reinventar la cocina.

En estos tiempos sobrecargados de estímulos, bulthaup ha mantenido su carácter de compañía que indaga sin cesar y muestra una curiosidad sin límite. La reflexión crítica sobre su propio cometido, la pasión y la coherencia tanto en sus ideas como en sus actos, forman parte del espíritu de la empresa. Desde este espíritu continuamos perfeccionando nuestros productos.

La continua evolución de las necesidades personales hace que el concepto de espacio polivalente adquiera cada vez mayor importancia. La cocina se convierte en un ambiente personal y comunicativo: la cocina en el espacio vital. En el centro de dicho espacio encontramos la mesa, el núcleo de la convivencia en el hogar. En ella se comparten experiencias y se fomenta la espontaneidad, se da rienda suelta a los propios deseos y costumbres. Por ello le permitimos escoger las máximas libertad de configuración, coherencia creativa y sencillez esencial.

Deseamos que en la cocina las personas se sientan a gusto en casa. Por ello nuestro trabajo parte de la ergonomía. Las funciones se distribuyen de forma lógica y los detalles poseen una funcionalidad exacta. En tiempos de cambio, la claridad y la sensualidad de los materiales no son negociables.

Diseñamos sistemas de cocinas y espacios vitales que, a través de la forma, la función y los materiales, permiten centrarse en lo esencial: disfrutar de los mejores momentos con los cinco sentidos. Sentir que todo encaja.

Marc O. Eckert

CEO, bulthaup



Vista, tacto, pasión. bulthaup comienza allí donde acaban las máquinas. Y entonces son las personas las que, gracias a su pasión, culminan su cocina bulthaup. Creemos en la autenticidad y en la calidad de los materiales. Pero también en el empeño de los especialistas de bulthaup, que cada día se ponen manos a la obra con entusiasmo, esmero y pericia artesanal para dotar a su cocina de un toque único y un carácter inconfundible.





La perfección se alcanza artesanalmente
Las personas logran lo que la mejor tecnología no puede crear

El hombre comprende porque es capaz de tocar con sus propias manos. Cuando palpa el canto de una encimera bulthaup, comprende que la destreza humana culmina lo que la máquina no alcanza a definir. Donde acaban las máquinas comienza bulthaup.

Cuando vemos cómo nuestras pertenencias se reflejan en un frontal lacado fabricado por manos humanas, reconocemos el efecto que pueden producir los materiales. Hablamos entonces de profundidad material. Comprendemos inmediatamente que es necesaria la experiencia y la dedicación humanas para alcanzar la perfección. Perfección y calidad para un espacio en el que el ser humano se siente a gusto. Este espacio maravilloso, la cocina, es ante todo un taller en el que se trabaja. Por eso la claridad y la sencillez son fundamentales. Todo debe funcionar. Antes de poder satisfacer las necesidades hay otras personas -especialistas cualificados- que se han preocupado por la calidad del material y el acabado. Diseñadores, artesanos y especialistas que piensan y trabajan mano a mano en un proceso coordinado e integral. La artesanía y la manufactura se combinan perfectamente con la fabricación industrial. Esto significa que, mucho antes del primer boceto, ya se han tenido en cuenta todos los aspectos ergonómicos, estéticos, técnicos y de producción.

El objetivo es crear un espacio en el que las personas se sientan a gusto y a sus anchas: más de 60 años de experiencia en investiga-

ción y desarrollo nos ayudan a reinventar sucesivamente la cocina. Involucramos a organizaciones científicas y a nutricionistas para llevar a cabo pruebas exhaustivas y verificar la adecuación de nuestros productos en el día a día. La experiencia también mejora nuestra competencia ingenieril, y tiene como resultado la consecución de formas perfectas. Seguimos un principio: la fuerza debe proceder de la construcción, del producto desarrollado por los ingenieros.

Nuestros productos han de funcionar durante décadas con la misma precisión del primer día. Por eso contamos con un laboratorio propio para probar y validar todos los materiales sobre un estándar de calidad propio de bulthaup. Nuestros clientes saben que esto significa que detrás del producto hay honestidad, autenticidad de materiales y perfección en el acabado. A esto nos referimos en bulthaup cuando hablamos de «profundidad».



«Utilizar esta valiosa madera en forma maciza significaría dilapidar recursos naturales. Se trata de una madera escasa, por lo menos con la calidad que nos autoexigimos. Para conseguir un veteado perfecto, la laminamos y adherimos sin juntas mediante una cosedora de chapas de madera. Así es como se obtienen las superficies chapadas de bulthaup, que parecen sacadas de una sola pieza.»

Johann Paintmeier, maestro carpintero





Imágenes desde arriba a la izquierda en sentido horario:
Antes de embalar y enviar los muebles individuales a su hogar, se someten a un último control exhaustivo. — El frontal se evalúa de manera especialmente meticulosa antes de unirlo al cuerpo del módulo. — Los empleados jóvenes son instruidos por nuestros expertos artesanos en el cuidado que requiere el procesado. — El especialista en superficies de alto brillo trabaja a mano los frontales por los seis costados. — El último de los cuatro controles para asegurar un veteado perfecto en las chapas.

«En la fábrica de bulthaup un único operario acaba los frontales, laterales y encimeras de una misma cocina. Porque cada operario trabaja los biseles con una inclinación particular. El ángulo de la esquina también puede variar según quién lo trabaje. Así es el trabajo manual. Una vista entrenada es capaz de notar la diferencia.»

Benedikt Heimerl, carpintero



Forma, función, material. Una cocina bulthaup es escenario de la vida que en ella se desarrolla. En consecuencia todos sus elementos formales son sencillos y claros, y todas las funciones están estudiadas en detalle. Todos los materiales empleados son auténticos y presentan un acabado perfecto. Con una calidad que aparece con naturalidad allí donde se la necesita.





Espacios desde la claridad y la sencillez Cómo crear un espacio vital sobrio, sutil y sensual

Percibimos con la mirada. Según la perspectiva nos muestran nuevas coreografías de formas esculturales y proporciones diversas, desarrollando cada vez ritmos nuevos y sugerentes. Solo un diseño que perdure en el tiempo puede crear semejante juego visual.

Los mejores diseñadores tenían buen ojo: a los seres humanos nos gustan las formas claras y ordenadas, formas que comprendemos de inmediato y que nos dejan espacio para desarrollarnos. Por eso en bulthaup hemos adoptado un lenguaje formal claro y sencillo. Eliminamos lo superfluo y sólo permanece lo absolutamente necesario. El resultado son cocinas intemporales que dan preferencia a sus usuarios.

Es el usuario el que decide. Quien percibe las superficies en primera persona. El delicado juego de los colores y el vetado de la madera, la hermosa aura del aluminio anodizado, el objeto personal reflejado con todos sus matices sobre las superficies iluminadas. El amor por el detalle es fundamental. La chapa escogida por el maestro carpintero, los frontales pulidos a mano, los extraíbles de madera maciza con ensamblaje artesanal a cola de milano. Los diseñadores han dado forma a estos detalles que nosotros percibimos. El lenguaje es claro y sencillo para que las superficies puedan lucir. Los buenos diseñadores no se permiten dominar la arquitectura. Al contrario: el buen diseño da un paso atrás

y realza el orden natural que poseen los espacios en función de su planta. La idea que los guía es la dimensión humana. Así quedan excluidos lo prescindible, lo desproporcionado y las formas disfuncionales. Las tres líneas de productos, b3, b2 y b Solitaire se inspiran en la filosofía de dar prioridad a las personas.

Página izquierda:
Laminado bulthaup b3. Una unión sin junta entre superficie y canto. Se muestra un frontal bulthaup b3 con tirador oculto.

Páginas anteriores 16 – 19:
Frontal bulthaup b3 en laca brillante de color pedernal en un monobloc de acero inoxidable. Panel mural bulthaup b3 en nogal con estantes y foco individual. – Monobloc de acero inoxidable con puerta en laca brillante de color pedernal.

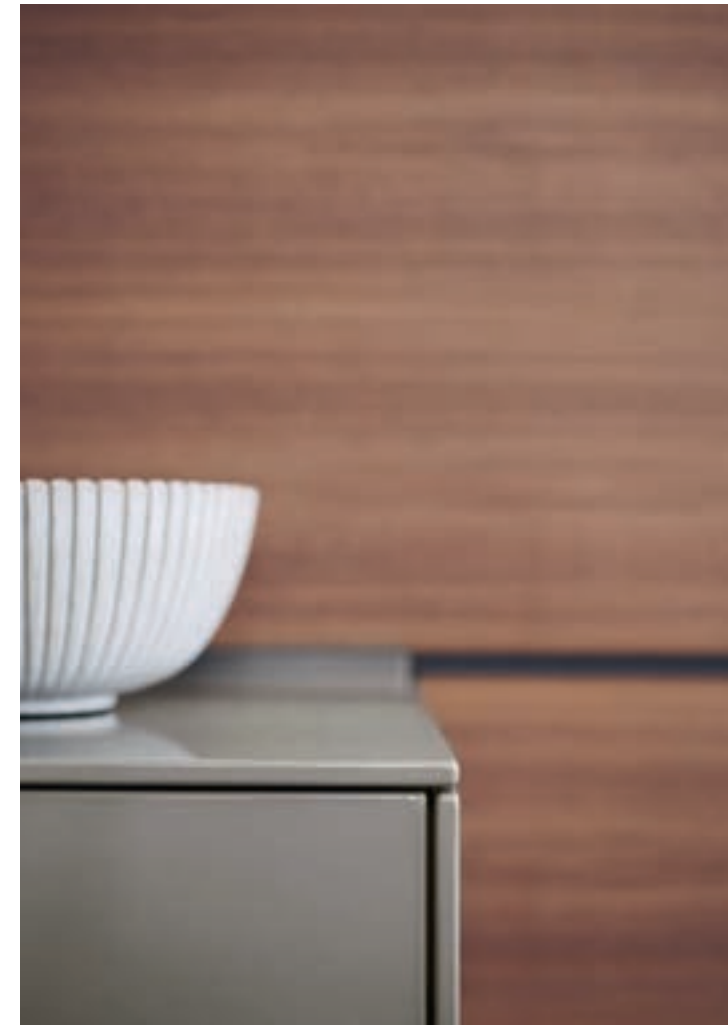




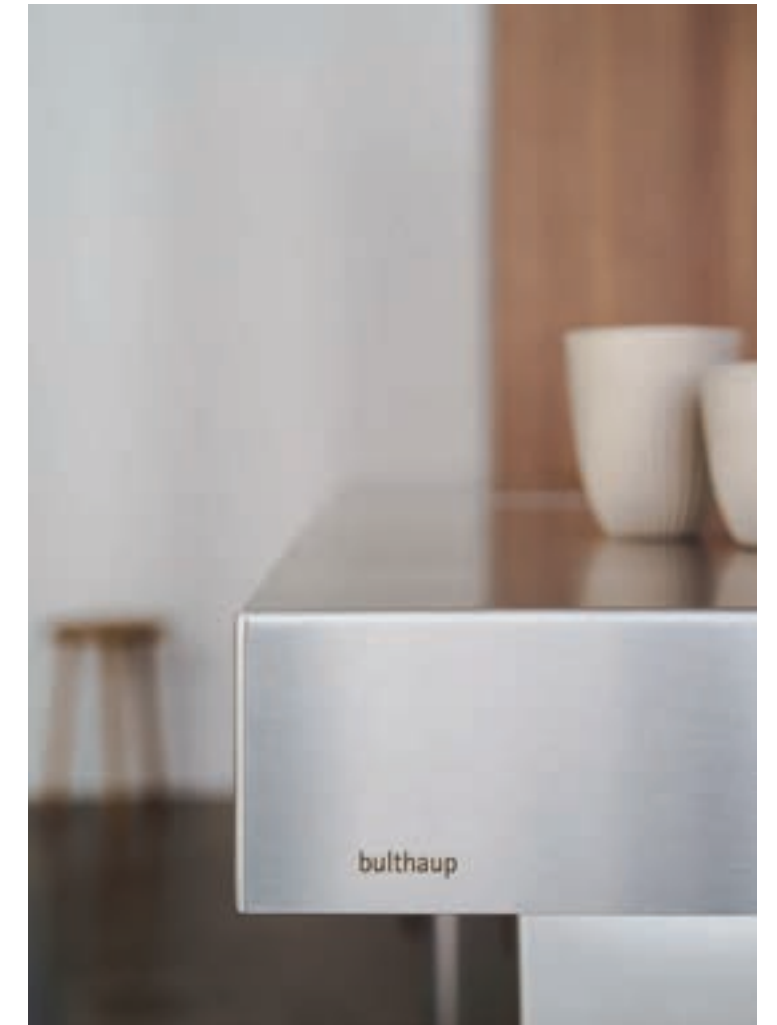
La pared funcional bulthaup b3 estructura el espacio y sostiene los módulos suspendidos, los paneles y otros elementos funcionales.



Paneles horizontales en aluminio beige arena, con junta funcional para colgar elementos funcionales.



Aparador bulthaup b3 acabado en laca brillante de color pedernal sobre paneles de nogal.



Forma y función se integran en el banco de trabajo b2 de acero inoxidable. El acero inoxidable sin juntas, es una superficie inalterable adecuada para la preparación de los alimentos que con el uso adquiere una hermosa pátina.

Página doble anterior:
Forma clara y sencilla: frente mural bulthaup b3 en laminado piedra montada sobre panel mural con estante en aluminio beige arena.

«Al fin y al cabo, el reto es simplificar. Ahí reside la dificultad: crear algo tan sencillo que revele su esencia. Trabajar hasta el más mínimo detalle, pero sin mostrar afectación.»

equipo de diseño bulthaup



Página derecha:
Isla en laminado de color pedernal, con división vertical clara de los frontales. El monomando bulthaup continúa la armonía formal. — El banco de trabajo bulthaup b2 con módulos de acero inoxidable frente al módulo taller b2 en nogal. Las patas inclinadas de acero inoxidable denotan el carácter de un banco de trabajo.



La función crea calidad de vida Cómo convertir la cocina en un espacio vital personal

Cocinar no es solo nutrir el cuerpo, sino también es alimento para la mente y para el alma. Un ritual que se expresa con los cinco sentidos. Sabor, color, olor, tacto, el sonido de la cuchara al remover, el corte suave o rápido del cuchillo. Sentarse en compañía, charlar y escuchar en torno a una mesa supone un cambio de perspectiva. El diálogo sigue el ritmo del tenedor, los sentidos se adueñan de la situación. La mesa de la cocina como escenario de comedias y tragedias.

Los objetos cotidianos deben funcionar de manera simple y evidente para facilitarnos las cosas: la funcionalidad mejora la calidad de vida, que se manifiesta de modo definitivo cuando el producto puede acompañarte toda la vida. Sólo si un producto se convierte en algo propio, pasa a formar parte de nuestras vidas. Esto sólo sucede cuando la función y la calidad se revelan de modo natural e intuitivo. Cuando ambas coinciden, conseguimos conectar con el producto.

En bulthaup consideramos la calidad y la funcionalidad requisitos fundamentales para que la cocina devenga un espacio vital personal. Cada cocina bulthaup es una unidad irrepetible hecha a medida que responde a los deseos y necesidades, es sensible a su parti-

cular modo de usarla, dialoga con su propio entorno y se adapta a las circunstancias cambiantes de la vida. La oferta es tan amplia que casi todo es posible: muebles suspendidos, apoyados sobre patas o en el suelo, frentes murales e islas. A cada función su detalle.

Página izquierda:
En la junta funcional entre los paneles de nogal se ha dispuesto un estante y un gancho de aluminio. El estante puede alojar tarros de especias con revestimiento de aluminio u otros objetos o ingredientes.





Forma y función se funden en una sola unidad. La organización horizontal de este proyecto continúa en el interior. El cajón de acero en antracita está provisto de prismas funcionales que permiten guardar diversos utensilios.

Páginas anteriores:

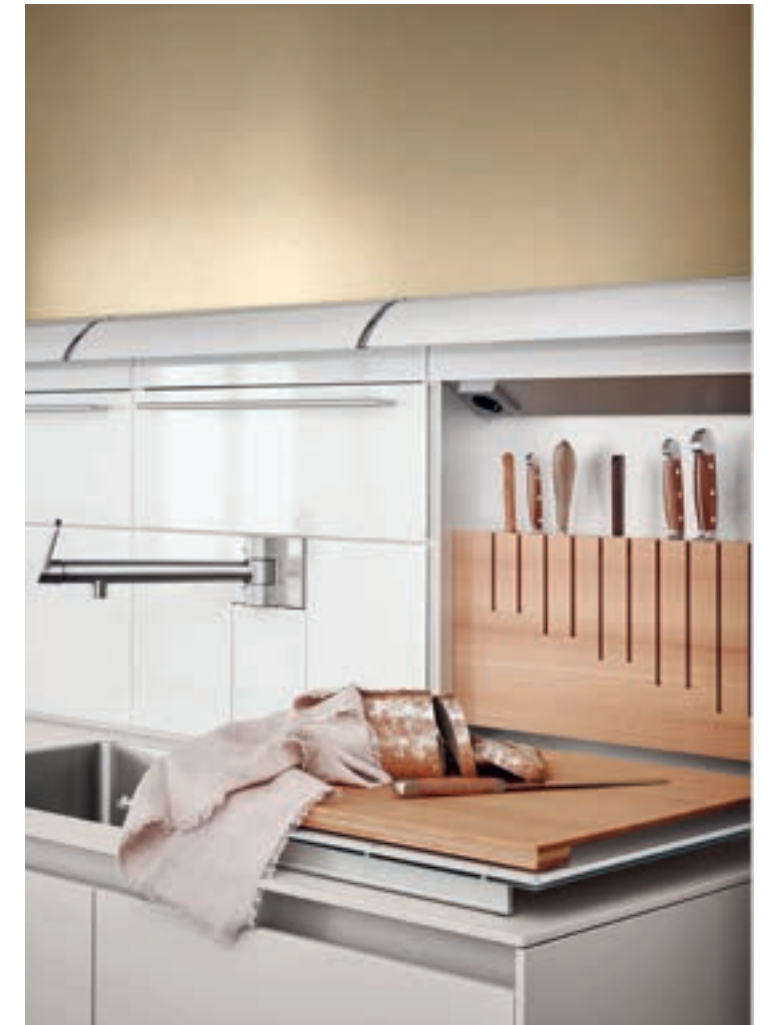
Banco de trabajo bulthaup b2 con módulo de cocción de acero inoxidable ante un módulo taller abierto que acoge diversos elementos funcionales: soporte para cuchillos, cubetas de utensilios, portarrollos, bloc de notas, barras para colgar herramientas de cocina, recipiente para pan y cajas de madera. — Módulo persiana en el color de frontal pedernal con lamas planas que se cierran al ras. La tostadora y la licuadora pueden utilizarse directamente en el módulo sin que una puerta abierta interfiera en su manejo.



En el módulo bulthaup b3 con puertas escamoteables pueden alojarse electrodomésticos como el horno y el lavavajillas, así como cajones interiores, provisiones y utensilios, que de esta manera no interfieren con la serenidad formal del mobiliario. Las puertas se esconden en los laterales para no estorbar durante el trabajo en la cocina.



Colocado en la salida del monomando bulthaup, el mezclador puede accionarse con una sola mano o incluso con el codo. Así las manos quedan libres para lavar verduras o sostener una olla bajo el chorro de agua.



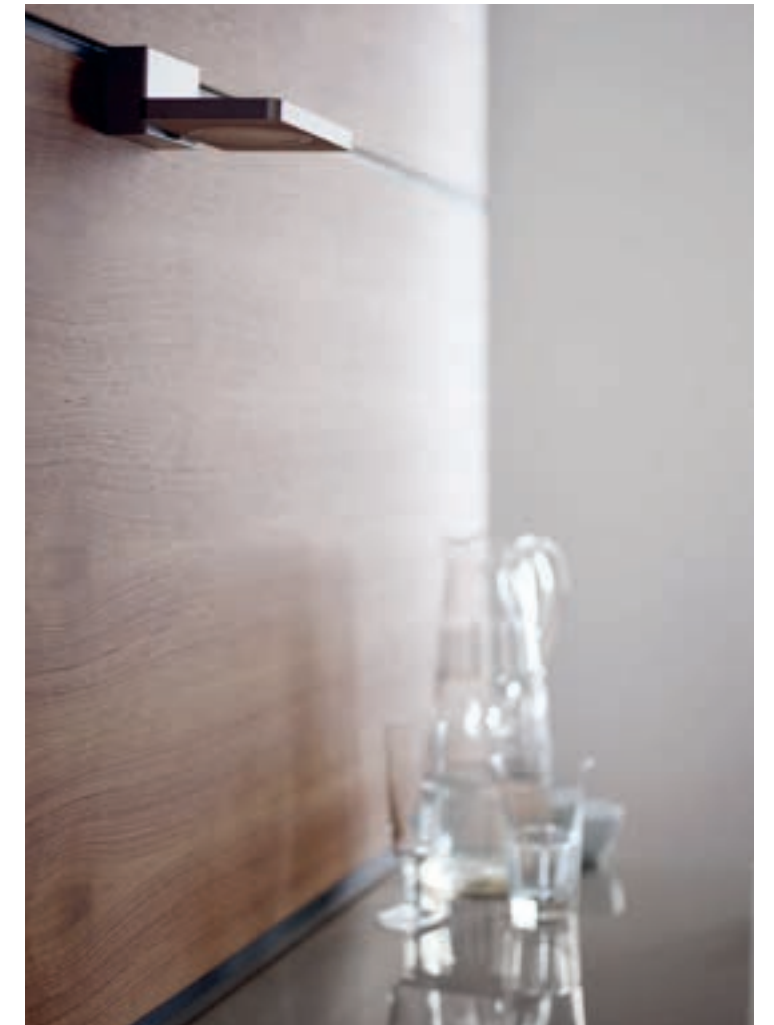
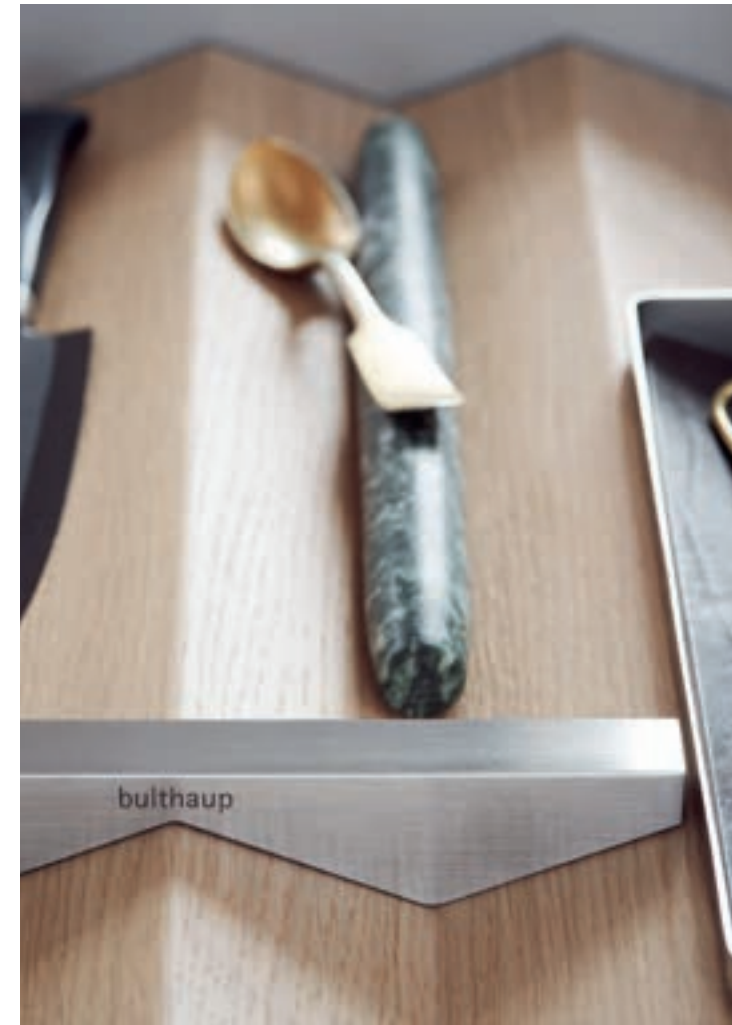
Con las cajas funcionales bulthaup se puede aprovechar al máximo el espacio detrás de la encimera. La caja está equipada con un soporte para cuchillos, una tabla de cortar y dos tomas de corriente, ofreciendo así un acceso óptimo a los utensilios para preparar y cocinar. La luz volada ilumina en varias posiciones la superficie sin deslumbrar. Cuando la tapa está cerrada, la caja funcional desaparece tras un frontal de cristal fácil de limpiar.



Banco de trabajo bulthaup b2 con junta funcional lateral de la que cuelgan varias herramientas de cocina y un trapo.



Guía de aluminio con soportes para copas de color antracita en el modulo taller bulthaup b2.



Página derecha:

Prismas funcionales de roble con bloque divisor de acero inoxidable y cubeta para utensilios. — La iluminación individual permite generar luz ambiental o de trabajo y puede ubicarse en el punto exacto de la junta funcional donde vaya a utilizarse. — Cajón interior y extraíble de madera maciza de nogal ensamblados mediante colas de milano. El extraíble puede organizarse con cajas de madera. — El monomando bulthaup surge de la caja funcional y permite una instalación a mayor altura que libera la encimera.





Pasión por las cosas bien hechas

Cada material relata su propia historia

La madera exhala su aroma, resulta cálida y suave al tacto. Posee un alma que habita en su naturalidad. Cada árbol es irrepetible. Como una huella dactilar, lo mismo que su cocina bulthaup. Por ello, nuestro maestro carpintero selecciona siempre la chapa adecuada para su cocina. Se fía de su larga experiencia y de sus expertos conocimientos: conoce las cualidades distintivas de cada madera, valora la calidad de la materia prima y su particular historia. Posee un ojo entrenado para distinguir las mínimas particularidades en la madera y componer con ellas un vetado armonioso.

Nuestros materiales son honestos, y nuestras maderas transmiten calidez y vitalidad. Los materiales bulthaup responden a su apariencia; pues su fragancia y tacto son verdaderos. Los demás materiales, como la laca, el laminado, el aluminio, el acero inoxidable, el vidrio y la piedra, se emplean allí donde son necesarios. El conocimiento de los materiales permite crear obras maestras únicas. Se trata de ser honestos con ellos.

La honestidad material tiene que ver con la pasión por las cosas bien hechas. Nos centramos en lo importante. El aluminio anodizado, por ejemplo, se emplea para dotar a las superficies de la cocina de la resistencia necesaria. Cada material tiene su propia historia. Cuando el cristal del tarro de mermelada que hemos elaborado se refleja en la laca, la cocina deja de ser una cocina cualquiera y comienza a convertirse en mi propia

cocina. Detrás del frontal brillante hay un proceso de fabricación de nueve pasos. Tras aplicarse cada una de las tres capas de laca, los frontales se lijan a mano. Lo mismo para las caras vistas como para las ocultas y los cantos. A continuación, cada frontal se revisa de nuevo con rigor científico y se pule hasta alcanzar una transición continua y limpia entre superficie y cantos. Porque solo las manos y los ojos saben completar lo que la máquina no es capaz de hacer. Es en el mimo artesanal donde se reconoce la impronta de bulthaup. Ya se trate de frontales laminados sin junta como de frontales de acero inoxidable ligero también sin junta.

Página izquierda:
Panel mural en nogal, chapa horizontal con vetado continuo. La junta funcional aloja un portarrollos.





Trasera del módulo taller exento bulthaup b2 en madera de nogal. Un elemento elegante y bello por los cuatro costados. La trasera incorpora además un ribete de aluminio.



Los paneles laterales y frontales bulthaup de roble macizo de 10 y 13 mm de grosor están compuestos por tres capas de madera, intercaladas por dos finas láminas de aluminio. A pesar de su escaso grosor la superposición de las capas, confiere una gran rigidez al material.

Página derecha:

La encimera de laminado se integra homogéneamente en el sistema de frontales y laterales.

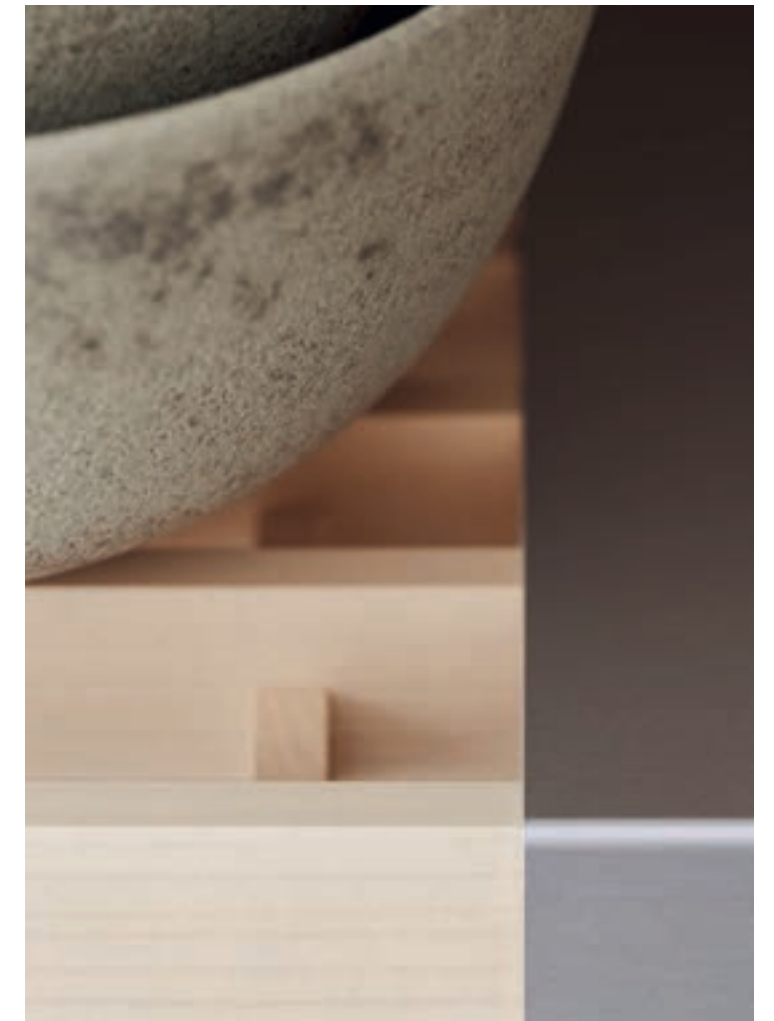
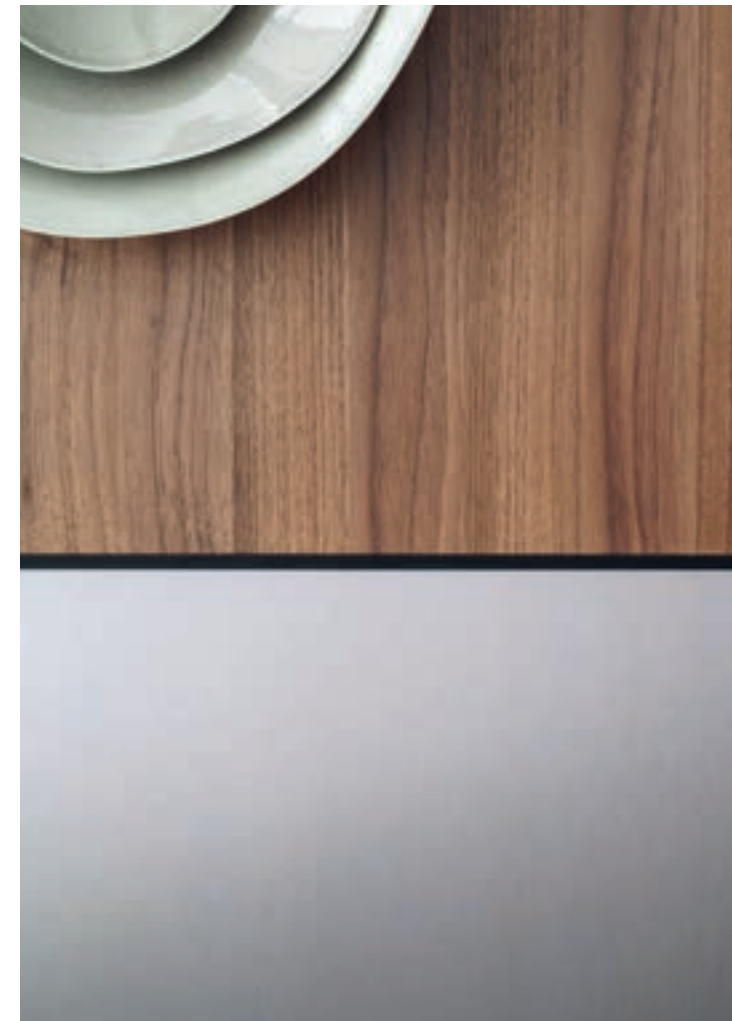
Páginas anteriores:

El monobloc en acero inoxidable continuo une sin juntas los laterales con la encimera y el preciso acabado de los cantos. La superficie de acero inoxidable presenta el característico pulido de bulthaup. — La puerta en laca brillante de color pedernal posee un llamativo efecto de reverberación generado mediante un proceso de nueve pasos en los que se trabaja manual y mecánicamente.



«Todas las superficies de bulthaup se tratan de forma idéntica por ambas caras. Las juntas y las uniones no se ven. El resultado es la continuidad entre superficie y cantos.»

bulthaup



Página derecha:
Encimera de acero inoxidable bulthaup b2 con cantos soldados sin uniones. — Los módulos de madera maciza de nogal y de acero inoxidable componen un equilibrado collage. — El revestimiento en aluminio da continuidad a las bases de rejilla de arce del módulo taller bulthaup b2.



Accessoires para ganar espacio

Los accesorios complementan los sistemas de cocinas y de amueblamiento. Atraen las miradas y facilitan el trabajo con las manos

Nuestras manos dan forma a las cosas, desde su origen hasta el producto final. Las manos siembran el cereal, lo muelen y lo procesan para elaborar un patrimonio cultural: el pan. El pan se encuentra en los hogares de todo el mundo. Cuando percibimos el aroma de este producto natural y cuando lo tocamos, nos sentimos en casa no importa dónde nos encontremos. Compartir el pan en la mesa abre los corazones. Y como en bulthaup apreciamos los productos naturales que enriquecen nuestra vida, creamos accesorios individuales que satisfacen cualquier necesidad y deseo.

Nuestra tabla de cortar pan es de madera porque sus propiedades antibacterianas la convierten en un material especialmente adecuado para el uso alimentario. La madera sigue siendo la primera opción en la cocina, principalmente para trabajar con herramientas de corte. Por ello, las tablas de bulthaup para cortar, picar o amasar son de madera maciza de arce vaporizado o de madera maciza de haya. La tabla de corte clásica está fabricada en madera de arce y posee un elegante asa metálica que facilita su manejo.

La facilidad de uso, el orden y la disponibilidad de las herramientas son reglas de oro en artesanía. Como en el taller de un artesano, en la cocina preferimos las soluciones sencillas y efectivas. Los accesorios nos facilitan el manejo. Deben ser prácticos, sólidos y resistentes. Para que además nos parezcan bellos, la estética debe derivar con naturalidad de la funcionalidad.

La auténtica artesanía sigue tradiciones. Tanto si pensamos en un pan de exquisito aroma como en los accesorios de la cocina, vemos que el ser humano anhela belleza intemporal y funcional. Como el reposaollas de acero inoxidable macizo con asas laterales, que permite apoyar también ollas grandes. O las cubetas de acero inoxidable para los utensilios, que resultan atractivas en la mesa y además se guardan cómodamente en los prismas funcionales de los cajones. O el contenedor de pan de gres blanco, que mantiene el pan fresco y crujiente durante días. Todo realizado por las manos expertas de nuestros operarios, al igual que el pan hecho en casa.

Un contenedor de especias que apela a todos los sentidos. Una cuchara dosificadora de latón sirve para extraer las preciadas especias y hierbas, ya sea durante la preparación como en la mesa durante la comida. La caja de madera está fabricada artesanalmente a partir de una sola pieza de roble o nogal, como lo demuestra su veteado continuo.

Página izquierda:
Tabla para cortar pan en arce natural con bandeja recogemigas extraíble. La rejilla de corte presenta el ensamble tradicional a media madera.





Gracias a sus respaldos con amortiguación, los asientos b Solitaire son cómodos y elegantes. Se pueden colocar libremente en el banco b Solitaire, lo que permite personalizar su distribución. Utilizando la artesanía de la marroquinería, la piel de curtido vegetal y encerada presenta un acabado impecable.

Páginas anteriores:
Mueble bajo con encimera de cuarzo y dos extraíbles con equipamiento lignum y prismas funcionales en nogal. — Estante extraíble de roble en un b Solitaire con encimera de cristal. Los prismas funcionales y las cubetas para utensilios ayudan a organizar los efectos personales.



Página derecha:
El contenedor despensa es ideal para almacenar alimentos como cebollas o patatas. Los residuos caen a través de la rejilla de madera a la bandeja de la base. Ésta se puede extraer y es fácil de limpiar. El contenedor está disponible en roble o nogal con asas de aluminio. Sus dimensiones son 22 x 49 x 15,7 cm.

«Los prismas funcionales son mucho más que un sistema de organización. Cada usuario los compone según sus preferencias en cada momento.»

bulthaup



Cajón bulthaup b3 de nogal con prismas funcionales también en nogal. Bloques divisores de acero inoxidable, cubetas para utensilios, soportes para cuchillos y tarros de especias complementados con utensilios personales.



Cajón bulthaup b3 de aluminio con prismas funcionales en roble natural. Bloques divisores de acero inoxidable, cubetas para utensilios, portarrollos para papel de aluminio y tarros de especias del amplio catálogo de equipamiento interior de bulthaup.



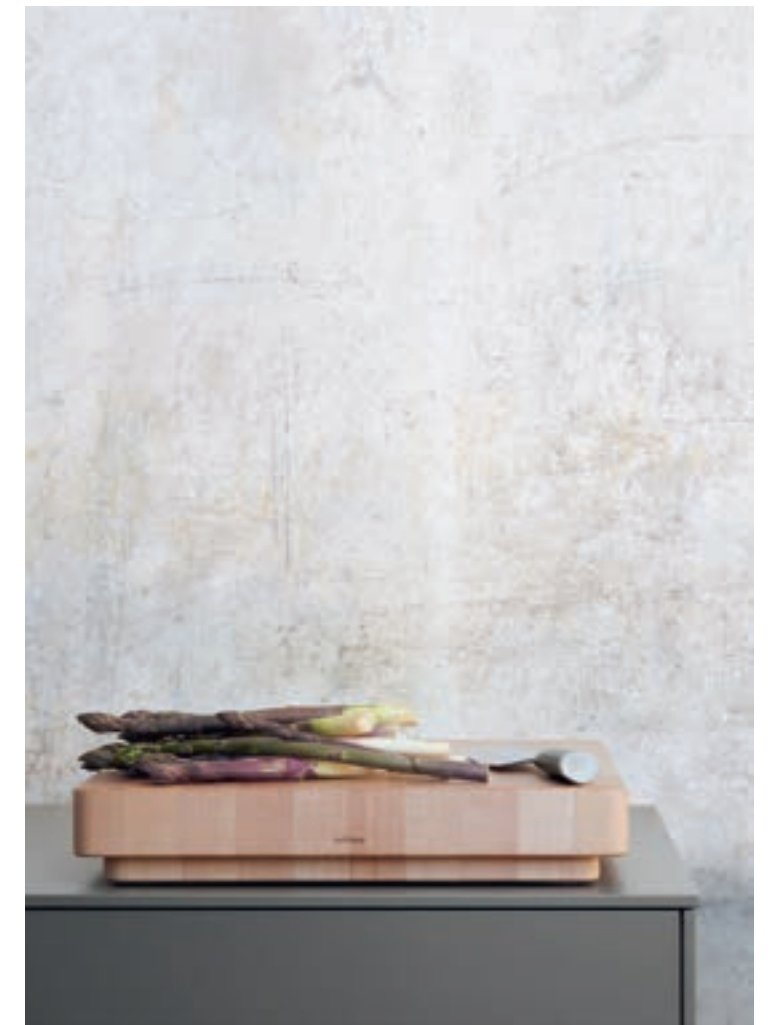
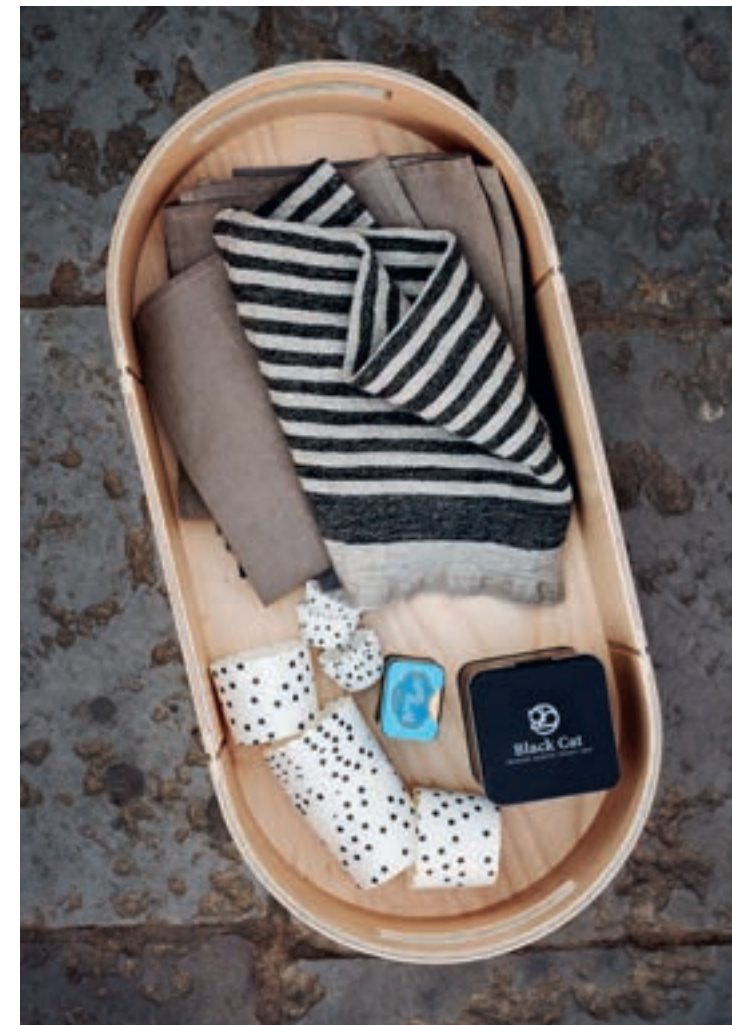
Cajón bulthaup b3 de acero en color antracita, equipado con prismas funcionales con superficie gomosa también en color antracita. Las cubetas para utensilios con bases de cuero son ideales para guardar cubiertos. Los bloques divisores crean compartimentos adicionales según las preferencias personales.



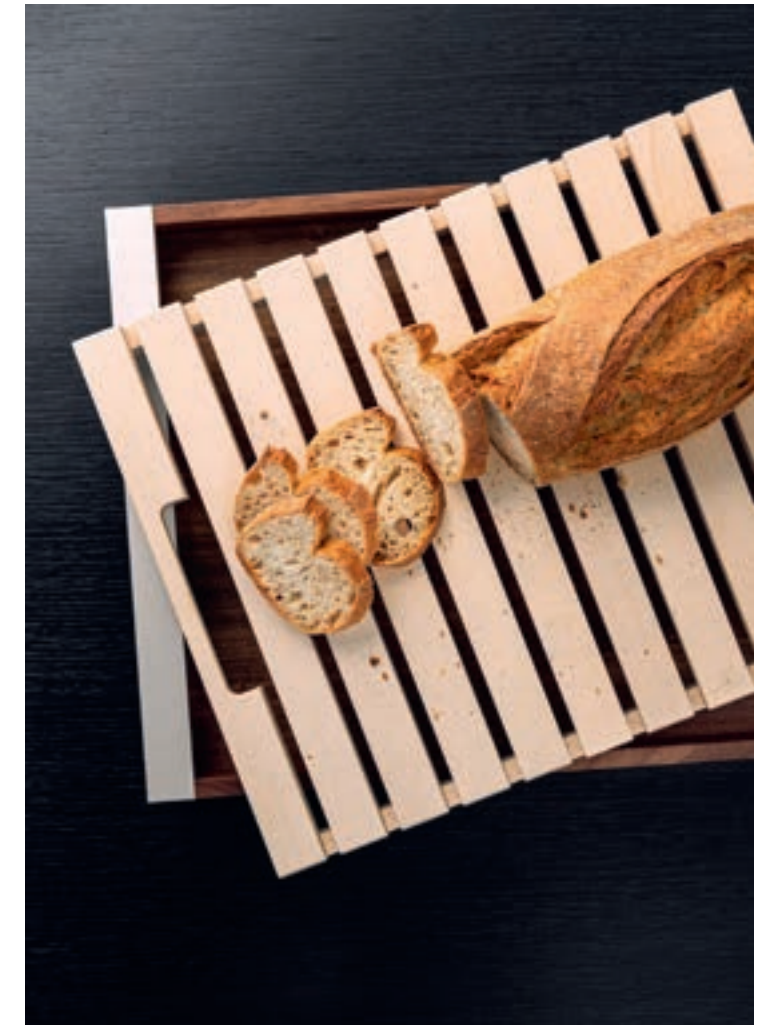
Un soporte de aluminio para el recipiente de porcelana blanca colocado en la junta funcional permite guardar herramientas de cocina o alojar macetas con hierbas aromáticas.



Los tarros de especias de cristal pueden guardarse alineados en los prismas funcionales o disponerse tumbados o de pie sobre la mesa o la encimera.



Página derecha:
Caja de madera oval en arce multicapa en las medidas 58,5 x 29 x 13 cm. — Tabla para picar de arce vaporizado y tratado al aceite en las medidas 55 x 40 x 7 cm. — Tabla de corte grande y pequeña en arce natural con asa de acero inoxidable en las medidas 45 x 31,6 x 2,2 cm y 31,7 x 21,5 x 1,5 cm. — Contenedor para pan de loza blanca con tapa de madera de arce en las medidas 47,4 x 28 x 18 cm.



Portarrollos de aluminio negro y natural, longitud 37 cm.

Bandeja para servir en nogal con tabla de corte para pan en arce en las medidas 37 x 49 x 6,2 cm.

Página izquierda:
Rejilla para vajilla en nogal con núcleo metálico. Se ajusta desde arriba según el tamaño de los platos. — Molinillo de sal en roble y de pimienta en nogal, 21,5 cm de altura, 5 cm de diámetro. — Reposas ollas de acero inoxidable macizo. Sus asas laterales facilitan su agarre. — Cubeta para utensilios de acero inoxidable con base de piel. Encajan en los prismas funcionales de los cajones, pero también resultan un bonito accesorio sobre la mesa.



Sistemas de cocinas y espacios vitales. Un concepto integral para el espacio y el mobiliario que optimiza los procesos de trabajo y permite desplegar la creatividad, la comunicación y un personal estilo de vida.

Página izquierda:
Líneas claras y proporciones equilibradas propician una armónica interacción entre la isla y los módulos columna. Los módulos sobrepuestos se adaptan en altura a las necesidades individuales. Acabado en laminado gris pedernal.





bulthaup b Solitaire Elementos para todo el espacio vital

Página anterior:
La mesa b Solitaire, los bancos y el elemento con estantes extraíbles y tapa de cristal comparten aspectos formales y materiales. Con el tiempo, la piel de las almohadillas de los bancos y los estantes extraíbles van adquiriendo pátina y singularidad.

Página izquierda:
Libremente colocado en el espacio y accesible desde todos los lados, este b Solitaire transmite una sensación de ligereza y transparencia, al tiempo que estructura y conecta espacios.

Siguiente doble página:
Elemento b Solitaire (79 x 70 x 70 cm) con superficie de roble macizo, estante extraíble de roble y rejilla de fundición esmaltada color antracita. — Detalle de superficie de roble macizo (12 cm de altura).

Las personas se sienten más a gusto en espacios en los que se puedan dejar llevar por la inspiración y compartir sus sueños y sentimientos con sus seres queridos. Los elementos bulthaup b Solitaire están concebidos para espacios así. Aportan una característica única al espacio vital y son sinónimo de concentración y apertura.

La base de b Solitaire es un marco de aluminio cruzado negro mate. La plataforma ajustable actúa como compañero permanente en todo el espacio vital ofreciendo diferentes superficies y equipamientos. Con la mesa como centro, los elementos individuales de b Solitaire se interconectan para formar diferentes espacios vitales. Los objetos personales, ya sean cotidianos o valiosos recuerdos, en b Solitaire se convierten en "mi" espacio vital. Libremente ubicables y accesibles desde todos los lados, actúan como puntos de unión entre las distintas zonas, insuflando nueva vida a la estancia y fomentando la comunicación.

La mayoría de los momentos más preciosos de la vida con la familia y los amigos se dan en la mesa mientras comemos juntos. La mesa es el escenario de esos momentos que acaban convirtiéndose en recuerdos. La mesa es el centro de nuestra vida doméstica y el corazón de bulthaup b Solitaire. El banco nos permite estar más cerca unos de otros que sentados en sillas. De este modo, la mesa y el banco de madera maciza nos invitan a quedarnos.

El roble macizo del tablero de la mesa, seleccionado por manos expertas, es procesado según métodos artesanales tradicionales. En consonancia con el concepto b Solitaire, la mesa también se basa en una estructura de aluminio negro mate. Los dos embellecedores del tablero cumplen diversas funciones: en términos de diseño, dan continuidad al aluminio de la estructura de la mesa y visualmente resultan llamativos. Desde el punto de vista estructural, unen la estructura y el tablero y al mismo tiempo compensan las tensiones naturales de la madera. El diseño del banco b Solitaire continúa con el roble macizo y proporciona estabilidad.

Las almohadillas tapizadas del banco y los asientos de piel de vacuno de curtido vegetal y encerada complementan los tonos cálidos de la madera de roble y el estilo natural del b Solitaire. Con el paso del tiempo, la piel adquiere con el uso y la luz una pátina única e irrepetible. El respaldo con amortiguación aporta al asiento comodidad y belleza. Puede distribuirse con total libertad en el banco b Solitaire y así personalizar la disposición de los asientos (véanse las páginas 48 y 82).





bulthaup b2 El taller de cocina encarna la coherencia creativa

Página izquierda:
Dos bancos de trabajo bulthaup b2 con un elemento de preparación de madera maciza de nogal y otro de acero inoxidable con zona de aguas junto a un módulo para electrodomésticos en nogal.

Página doble siguiente:
Dos bancos de trabajo alineados junto al módulo taller. El banco de trabajo con elementos de madera maciza sirve también de mesa. El módulo para electrodomésticos aloja todo el equipamiento necesario para cocinar.

Página 68/69:
Módulos taller en dos anchos, 132 y 65,8 cm, y un módulo para electrodomésticos que puede alojar el horno, el lavavajillas y el frigorífico. El módulo taller estrecho que se presenta abierto está equipado con un marco adicional de aluminio para guardar especieros, viveres y utensilios e incluye un compartimento para botellas.

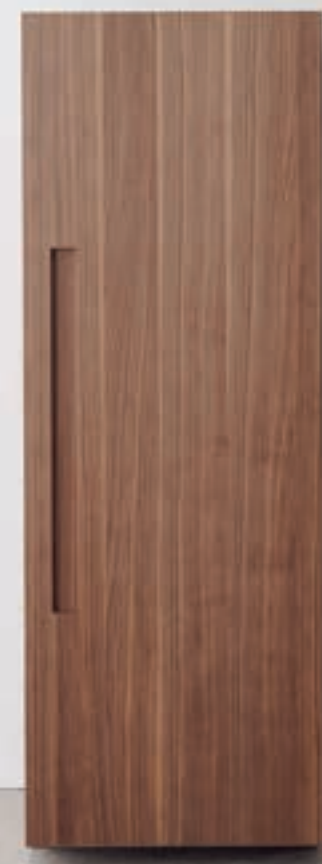
Página 70/71
Los bancos de trabajo b2 y los módulos taller permiten múltiples combinaciones. Aquí se muestran dos bancos de trabajo enfrentados para favorecer la comunicación.

Los mejores momentos los pasamos en la mesa. La mesa del comedor es un lugar de placer y de comunicación. bulthaup desarrolló b2 para crear espacio y tiempo para disfrutar. bulthaup b2 convierte la cocina en un taller con una gran capacidad de maniobra y un principio de organización único. Reduce la cocina a tres elementos esculturales: banco de trabajo, módulo taller y módulo para electrodomésticos. Dichos elementos intemporales pueden combinarse de múltiples maneras y permiten una reducción a lo esencial gracias a su inteligente organización interior.

La filosofía del taller se fusiona con el placer culinario. En las cocinas tradicionales las herramientas, los cazos y las sartenes se encuentran a mano, y las ollas y los cuencos se disponen en estantes. A principios del siglo XX algunas empresas fabricaban herramientas de carpintería y utensilios de cocina. Para poder concentrarse en el placer, no hay nada como trabajar en un banco de bulthaup b2. Este taller aúna todo lo que se necesita para preparar, cocinar y disfrutar: zona de preparación, zona de aguas, zona de cocción y mesa para comer. La zona de cocción se convierte en un área de bienestar, porque el usuario dispone de máxima libertad de movimientos alrededor de su lugar de trabajo. Y porque ya no trabaja de cara a la pared, sino disfrutando de una conversación con amigos mientras se prepara la comida.

Con b2 bulthaup buscaba la reducción a lo esencial tanto a nivel interior como exterior, tanto en el plano conceptual como en el espacio físico, y para ello se llevó a cabo una demostración práctica. Antes de desarrollar el módulo taller, se vació por completo una cocina convencional para cuantificar el espacio de almacenamiento necesario. Un competente equipo de diseño calculó el volumen indispensable de herramientas de cocina, aparatos y vajilla y concentró el espacio de almacenamiento a lo esencial. Esta comprensión permite tener todo a mano, desde alimentos hasta especias. En otras palabras, interiorizar el taller para poder concentrarse en lo esencial: el placer.







bulthaup b3

Variantes ilimitadas
y máxima indepen-
dencia arquitectónica



Página izquierda:
Una mesa bulthaup c3 en nogal junto a una pared panelada bulthaup b3 en nogal con un módulo suspendido en laca brillante de color pedernal. Los focos individuales y el estante se integran en la estructura horizontal de la pared panelada.

Página doble siguiente:
Isla bulthaup b3 y frente de módulos columna ante una pared panelada que sirve a su vez para separar ambientes. La isla es un monobloc de acero inoxidable con extraíbles en laca brillante de color pedernal, como el frente mural ante la pared panelada de nogal.

El ser humano se siente a gusto cuando puede desplegar sus capacidades y seguir sus propias ideas, deseos y exigencias. El estilo, la arquitectura y el espacio vital deben ser tan adaptables e individuales como sus habitantes para permitirles disfrutar, relajarse y sentirse en casa. En el centro de esta experiencia encontramos la mesa: en torno a ella las personas se expresan espontáneamente en compañía de familiares, amigos e invitados. El lugar perfecto para expresar su creatividad en la cocina y para acompañar como anfitriones.

La cocina ha de ser tan flexible como el individuo para disfrutar plenamente. bulthaup b3 ofrece incontables variantes.

En lugar de limitarse a un proyecto clásico dominado por la planta, bulthaup b3 activa la pared. La pared funcional bulthaup b3 permite suspender libremente todos los elementos, creando espacios abiertos que interaccionan con el estar y con sus habitantes. La esbeltez de los materiales y la claridad de las formas, con una acentuación de la horizontalidad, contribuyen al carácter flotante de la cocina. Esta surge con independencia de que los muebles estén apoyados en el suelo, sobre patas o suspendidos de la pared.

En combinación con el perfeccionado bulthaup monobloc, cuyo acabado sin juntas lo dota de un carácter escultural, b3 logra una gran sensación de amplitud. La diversidad de las superficies amplía las posibilidades

de configuración: frontales de laminado, laca, aluminio, acero inoxidable, chapa de madera o madera maciza.

Las encimeras con acabados individuales y un grosor de solo diez milímetros, con zonas de aguas y de cocción perfectamente integradas, amplían las alternativas y garantizan la máxima resistencia.

El sistema de equipamiento interior, adaptable y organizable individualmente, y la amplia oferta de accessoires complementan el programa para crear una auténtica arquitectura de la cocina. Un espacio vital que invita a desplegarse con libertad.











Arriba:
Mesa y banco bulthaup
b Solitaire de roble macizo
con asiento de piel.

Páginas anteriores 76 – 81:
Proyecto bulthaup b3 en
laminado gravel, ante una
pared panelada en alumi-
nio beige arena. La mesa
y el monobloc de laminado
constituyen el centro de
la cocina. El frente mural
flotante acentúa la ampli-
tud del espacio. – Mono-
bloc laminado junto a un
frente mural suspendido
equipado con cajas funcio-
nales adyacentes a la zona
de aguas. – Los módulos
con puertas escamoteables
en la variante de media
altura prolongan el frente
mural hasta el estar. –
Muebles bulthaup b3 en
laca mate pedernal.

Página derecha:
Mesa bulthaup c2 en
laminado gravel.



Créditos

Edición y copyright:
Bulthaup GmbH & Co KG
Aich, Werkstraße 6
84155 Bodenkirchen, Alemania
Tel. +49 8741 800
info@bulthaup.com, bulthaup.com

Redacción: bulthaup marketing
Diseño: Gerwin Schmidt
Litografía y maquetación:
Benkler & Benkler GmbH
Fotografías: Ditte Isager (página 2, 16, 18,
19, 20, 22/23, 24, 25, 27, 28, 31, 32, 33, 35,
36, 38, 39, 41, 44, 48, 49, 51, 52, 53, 54, 55,
56, 72, 74/75, 76/77, 78, 79, 80/81, 83), Claus
Brechenmacher & Rainer Baumann, Photo-
graphy (página 25, 27, 30, 34, 40, 43, 64,
66/67, 68, 69, 70/71), Heji Shin (página 4,
6/7, 8, 9/10, 13, 14/15), Gerhard Kellermann
(página 47, 58/59, 60, 62/63), Le Hai Linh
(página 46, 54), Teresa Carnuccio (página
33), Rudolf Schmutz (página 40, 49), Bodo
Mertoglu (página 48), Adrian Pedrazas
Profumo (página 82)

Diseño de producto bulthaup b3 y b Solitaire:
equipo de diseño bulthaup
Diseño de bulthaup b2: EOOS

Nos reservamos el derecho a realizar modifi-
caciones técnicas y de diseño.
Es posible que se produzcan desviaciones de
color debido a la tecnología de impresión.
Sistema de gestión de calidad según DIN EN
ISO 9001.
Seguridad comprobada, TÜV Rheinland LGA
Products GmbH, emisiones de formaldehído
CARB2 y TSCA.

Edición 2024

