

DOCA



DECA
ENJOY THE KITCHEN

Ideas claras, visión positiva y afán de superación es la identidad diaria de un equipo de profesionales jóvenes y activos, coherentes con la realidad del presente pero mirando al mañana, confiando en nuevas concepciones desbordantes de detalle que reafirman el estilo de su nuevo punto de vista. DOCA crea su particular lenguaje artístico cuya composición se basa en una definición perfecta entre volumen y espacio, diseño y funcionalidad.

Clear vision, imagination, an appetite for innovation are key features which define a professional, young and active team; one which is both consistent with the present and with an eye to the future; one which is not afraid to pioneer the affirmation of a new point of view. DOCA speaks a precise artistic language whose composition is based on a perfect balance between volume and space, design and functionality.

Les idées claires, une vision positive et désir de ce surmonter c'est l'identité quotidienne d'une équipe de jeunes actifs et professionnels, conformément à la réalité actuelle, mais à la recherche d'un demain, en confiant à de nouvelles conceptions pour réaffirmer le style du nouveau point de vue. DOCA créer son particulier langage artistique dont la composition de base sur une définition parfaite entre le volume et l'espace, design et fonctionnalité.

Klare Vorstellugen, positive langfristige Perspektiven und Ehrgeiz zählen zu den tag-täglichen Identitätsmerkmalen unseren jungen und aktiven Expertenteams, das im Einklang mit der Gegenwart aber immer mit Blick auf die Zukunff agiert. Vertraut wird auf detaillierte Konzepte, die diese neue Sichtweise bestätigen. DOCA erschafft ihre eigene Künstlersprache bestehend aus eiener perfekten Kombination aus Volumen und Raum, Design und Funktionalität.

Combinar un listón de madera nórdica de más de doscientos años de historia con una placa de acero y carbono recién salida del instituto tecnológico más atrevido del momento es un ejercicio apasionante y necesario. Ocurre lo mismo cuando piensas en material porcelánico para proyectar la puerta de un estante. Se llama poesía visual. Si se hace bien, el resultado puede ser verdaderamente estimulante y funcional. Por eso, suele decirse que algunas de nuestras propuestas son piezas de arte contemporáneo donde, además, se dan las condiciones óptimas para cocinar, para mirar, para hablar, para amar,... para pensar. Exactamente esa ha sido nuestra premisa de trabajo desde que comenzamos a dibujar nuestros primeros modelos en 1980.

Es cierto que la palabra “cocina” se ha quedado hoy muy pequeña a la hora de nombrar el espacio más importante de una casa. Nosotros, mientras alguien encuentra una definición mejor, lo seguiremos llamando espacio DOCA. Tan íntimo como una alcoba, tan confortable como un salón, tan limpio y prometedor como el futuro.

Combining a Nordic wood strip of more than two hundred years of history with a plate of steel and carbon recently made in the most daring and technological institute of the time is an exciting and necessary exercise. It occurs the same when you think in porcelain material to project the door of a shelf. It is called visual poetry. If it is performed well, the result can be truly stimulating and functional. Therefore, it is said that some of our proposals are pieces of contemporary art where, what is more, the optimum conditions to cook, to look, to speak, to love and to think are given. This has been exactly our work premise since we began to draw our first models in 1980.

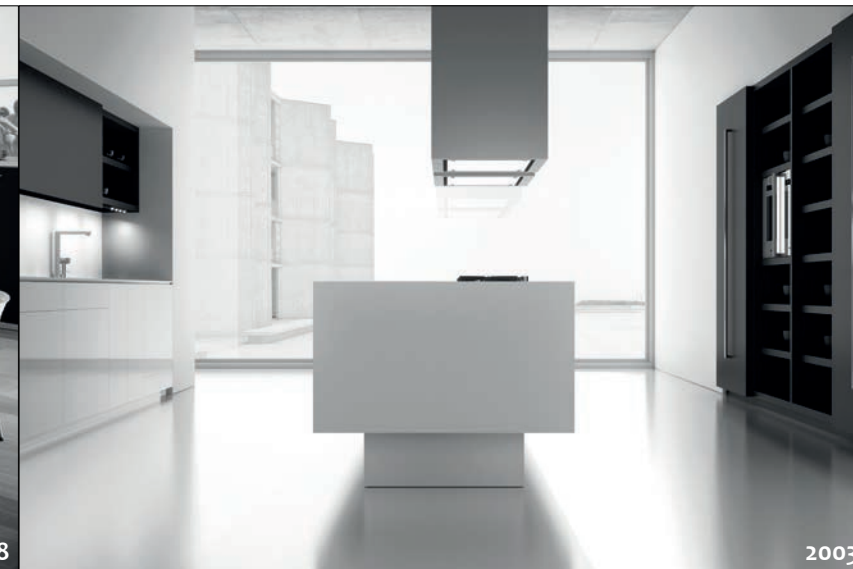
It is true that the word “kitchen” hasn’t remained today very relevant when remarking the most important space of a house. We, while somebody tries to find a better definition, will follow calling it DOCA’s gap. As intimate as an alcove, as comfortable as a living room, as clean and promising as the future.

Combiner une bande de bois nordique de plus de deux cents ans d’histoire avec une plaque d’acier et carbone directement sortie de l’institut technologique le plus audacieux du moment est un exercice passionnant et nécessaire. La même chose se produit lorsque vous pensez à un matériel en céramique pour projeter la porte d’une étagère. C’est ce qu’on appelle la poésie visuelle. Si c’est bien fait, le résultat peut être vraiment stimulant et fonctionnel. Pour cette raison, on dit souvent que certaines de nos propositions sont des œuvres d’art contemporain où, en plus, il y a des conditions optimales pour cuisiner, regarder, parler, aimer... pour penser. Exactement cela a été notre prémisses de travail depuis que nous avons commencé à dessiner nos premiers modèles en 1980.

Il est vrai que le mot “cuisine” est resté très petit aujourd’hui quand il s’agit de nommer l’espace le plus important dans une maison. Nous, pendant que quelqu’un trouve une meilleure définition, continuerons à l’appeler espace DOCA. Aussi intime qu’une alcôve, aussi confortable qu’un salon, aussi propre et prometteur que l’avenir.



1998



2003



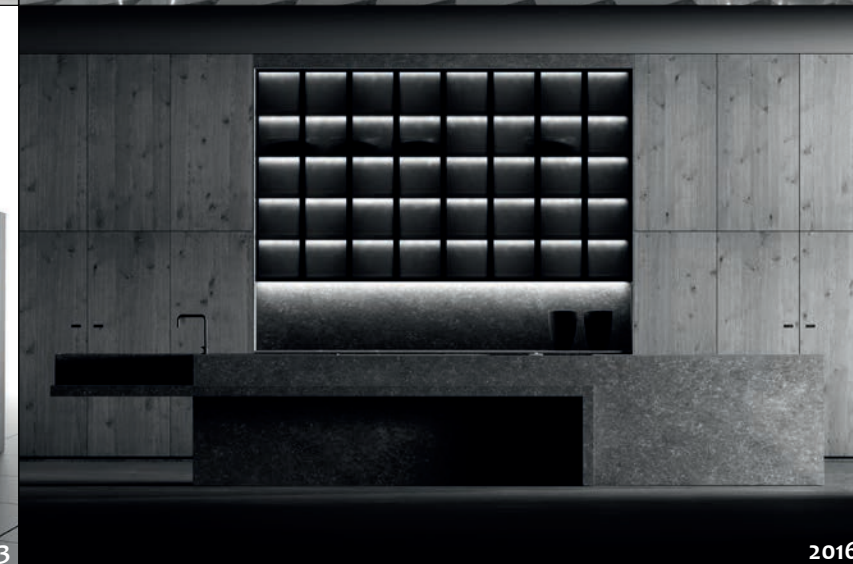
2007



2010



2013



2016

NADA FUNCIONARÁ SIN SER BELLO, NADA SERÁ
BELLO SIN SER FUNCIONAL. NOTHING WILL WORK
WITHOUT BEING BEAUTIFUL, NOTHING WILL BE
BEAUTIFUL WITHOUT BEING FUNCTIONAL. RIEN
NE FONCTIONNERA SANS ÊTRE BEAU, RIEN NE
SERA BEAU SANS ÊTRE FONCTIONNEL. NICHTS
FUNKTIONIERT OHNE SCHÖNHEIT UND ALLES
SCHÖNES SOLL FUNKTIONIEREN.



INDEX // INDICE		
	LAVELET <i>Negresco Lether</i>	10
	TEXTURA <i>Oceanic</i> // NODES TINT <i>Roble Fumé</i>	18
	LUXURY STONE <i>Zoe Natur</i> // FUSTE <i>Eucalipto Fumé</i>	28
	ANGON <i>Moocca</i>	32
	STAMP <i>Tiznar Stamp</i> // SEDAMAT <i>Blanco Lambert MT</i>	38
	NORDIK <i>Cream Stucco</i> // GRAIN <i>Viejo Tinte Panga</i>	46
	PARMA <i>Albens</i> // SEDAMAT <i>Blanco</i>	50
	LUXURY STONE <i>Argus MT</i> // NODES TINT <i>Roble Fumé Nudos</i> // EMIRTO NG <i>Vimat</i>	58
	GUM <i>Blanco</i>	66
	MAGMA <i>Ata</i> // DEEP // NEW FACTORY	72
	BARNA TINT <i>Olmo Brack</i> // LEACH <i>Transparente</i>	84
	GRAIN <i>Viejo Natural</i> // FACTORY 2	94
	LUXURY STONE <i>Cassini BR</i> // SEDAMAT <i>Blanco</i> // FUSTE <i>Eucalipto Fumé</i>	100
	CUSAN LC <i>Corinto</i> // FUSTE <i>Acacia Old</i>	106
	IDECO <i>Negro Brillo</i> // EMIRTO NG <i>Gris Fumé</i>	110
	TIMELESS LC <i>Blanco Brillo</i> // ELEGANCE // LIRA <i>Transparente</i>	126
	BRITANIA <i>Blanco Viejo</i>	134
	TIMELESS TINT <i>Roble Brack</i> // FORO <i>Transparente</i>	142
	BIARRITZ LC <i>Gris Lavanda</i>	148
	GREGAL TINT <i>Roble Natural</i> // GREGAL LC <i>Blanco</i>	154
	BROCANT LUX <i>Nogal Velho</i> // BORNO LC <i>Gris Perla</i>	160
	TIMELESS <i>Castañer Fernor</i>	166
	STEP <i>Nogal Velho</i>	174



Y ASI EMPIEZA TODO.

Diseño se acercó con paso firme pero respetuoso hasta donde se encontraba Gastronomía examinando unos documentos. En realidad aquellos papeles eran recetas pero a ella le gustaba llamarlos con ese nombre, pues estaba convencida de que la palabra documento era mucho más apropiada debido a la relevancia de su contenido.

- Escucha, - dijo Diseño - hay unos proyectos que quiero que veas.

Gastronomía conocía las buenas intenciones de Diseño pero también sabía que para preparar cualquiera de sus mejores platos sólo necesitaba su talento, buenas materias primas y los utensilios necesarios. Y también pensaba que esos requisitos podían encontrarse en cualquier cocina por muy vulgar que fuese. Así pues, mantuvo su talento altivo mientras atendía a su amigos.

¿ De que se trata ? - le pregunto -.

Permíteme que antes sea yo quien te formule una cuestión - le respondió Diseño -.

A Gastronomía le gustaba este tipo de dialéctica e inmediatamente accedió al juego.

Adelante - le dijo -.

Siempre me has dicho que serías capaz de trabajar en cualquier espacio si tuvieses los medios necesarios - de recordó Diseño --.

- Así es.

- Podrías, entonces, preparar uno de tus platos en una oficina.

- Perfectamente.

- O en un salón.

- Sin ningún tipo de problema.

- No necesitas entonces que el lugar donde hagas tu magia parezca una cocina.

AND SO IT BEGINS.

Design walked up decidedly but respectfully to where Gastronomy was alrevising some documents. In fact the papers were recipes but she liked to call them documents as she was convinced that the word was much more apporpriate due to the relevance of their content.

Listen, - said Design – there are some projects that I want you to have a look at.

Gastronomy knew Design’s good intentions but she also knew that to prepare any of her best dishes they only needed her talent, good raw materials and the utensils required. She also believed that such things could be found in any kitchen, regardless of how common the place might be.

Therefore, she kept up her rather haughty manner while she listened to her friend.

What is it about ? – she asked him-.

Let me ask you a question first, if you don’t mind – replied Design-.

Gastronomy liked this kind of dialectics and immediately agreed to take part in the game.

Go ahead – she told him-.

-You always told me that you would be able to work anywhere if you had the necessary means-

-Reminded her Design -.

-Yes, that’s right.

-So you could actually make one of your dishes in an office.

-Absolutely.

-Or in a living room.

-No trouble at all.

-So, don’t you need the place, where you do your magic, to look like a kitchen .

ET DONC TOUT COMMENCE.

Design se dirigea d’un pas décidé mais respectueux vers là où se trouvait Gastronomie, laquelle était entrain d’examiner des documents. Il s’agissait en fait de recettes, mais Gastronomie préférait les appeler des documents car elle était convaincue que cela était plus approprié à cause de l’importance de leur contenu.

Gastronomie, - lui dit Design - j’aimerais que tu regardes des projets.

Gastronomie connaissait bien les bonnes intentions de Design mais elle savait aussi que pour préparer l’un de ses meilleurs plats elle n’avait besoin que de son talent, de bonnes matières premières et les ustensiles nécessaires. Elle pensait aussi qu’on pouvait trouver tout cela dans n’importe quelle cuisine, même des plus vulgaires. Elle ne changea donc pas son aspect indifférent du temps qu’elle écoutait son ami.

De quoi s’agit t’il ? - lui demanda t’elle -.

Laisse-moi d’abord te poser une question - lui répondit Design -.

Gastronomie aimait bien ce genre de dialectique et accepta immédiatement le jeu.

Vas-y, je t’écoute - lui dit-elle -.

- Tu m’as toujours dit que tu étais capable de travailler dans n’importe quel espace à condition d’avoir les moyens nécessaires - lui rappela Design -.

- Effectivement.

- Pourrais-tu alors cuisiner tes recettes dans un bureau ?

- Parfaitement.

- Ou dans un salon ?

- Sans aucun problème.

- Donc, l’endroit que tu as besoin pour faire ta magie ne doit pas ressembler nécessairement à une cuisine.



Besar prolongadamente a una persona querida que está sazonando un guiso sencillo // Kissing protactedly a loved one who is seasoning a simple stew // Embrasser longuement une personne aimée qui assaisonne un simple ragoût.





No queremos que las cocinas parezcan cocinas. Pretendemos que sean una continuación más en el diseño // **We don't want the kitchens to look like kitchens. We want them to be a further continuation in the design** // **Nous ne voulons pas que les cuisines paraissent des cuisines. Nous prétendons qu'elles s'intègrent dans la proposition de décoration.**



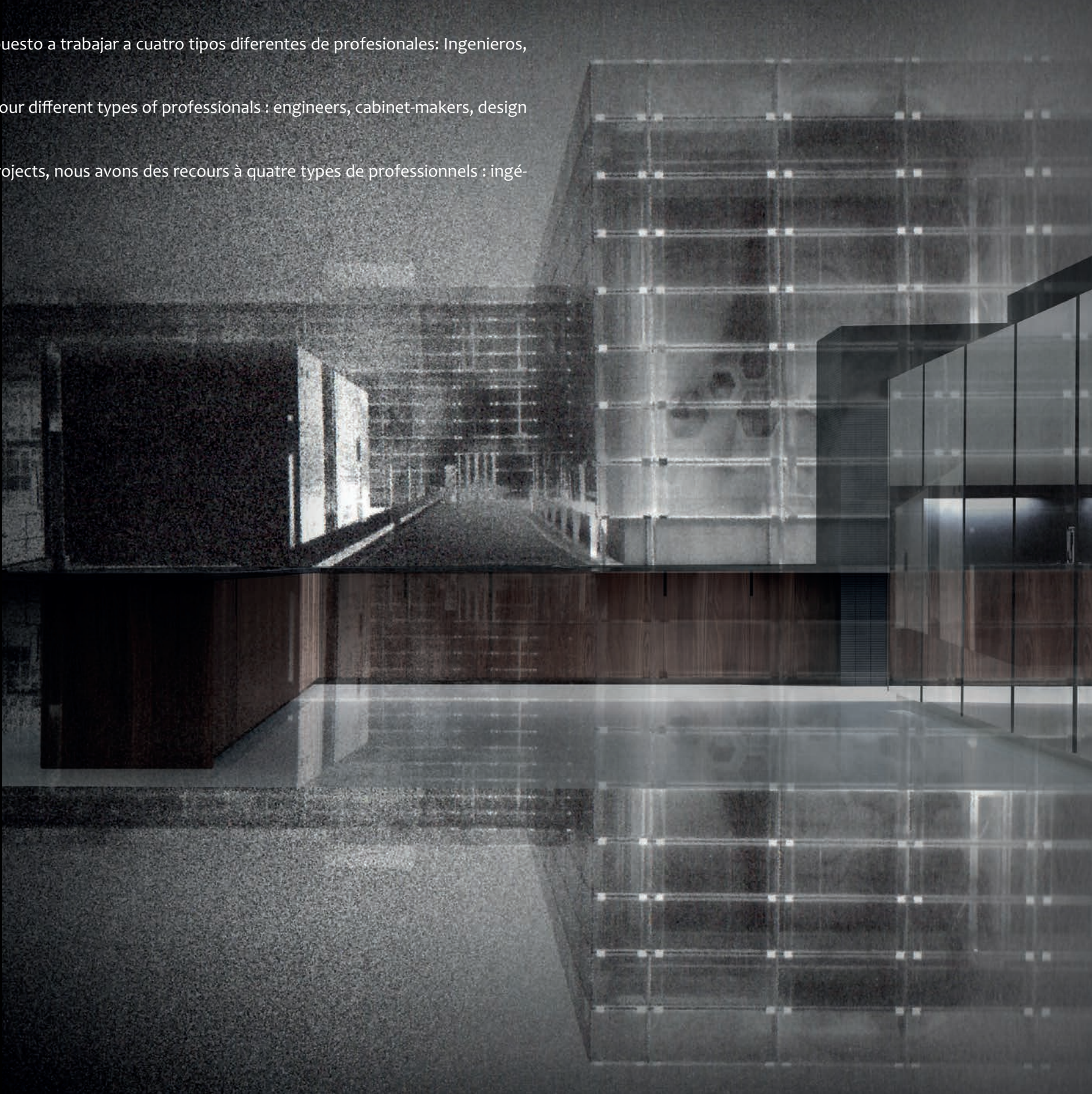




En esta publicacion podrá observar algunas de las numerosas propuestas que tenemos en la cabeza. En cada uno de estos proyectos hemos puesto a trabajar a cuatro tipos diferentes de profesionales: Ingenieros, ebanistas, diseñadores e interioristas. Cada uno de ellos condiciona y potencia, al mismo tiempo, las ideas de los otros //

In this brochure you will be able to see a few of the many proposals that we have in our minds. In each of these projects we have set to work four different types of professionals : engineers, cabinet-makers, design and interior decorators. Each of them with the same conditions and reinforces the other’s ideas //

Dans cette publication vous pourrez trouver quelques-unes des nombreuses propositions que nous avons en tête. Pour chacun de ces projects, nous avons des recours à quatre types de professionnels : ingénieurs, ebénistes, designers et décorateurs. Chaque professionnels conditionnes et renforces, en même temps, les idées des autres //







LUXURY STONE *Zoe Natur* // **FUSTE** *Eucalipto Fumé*



ANGON MOOCCA ANGON MOOCCA ANGON MOOCCA ANGON







STAMP SEDAMAT NEW FACTORY SEDAMAT STAMP



Abrazar a una persona mayor que sabe muchas cosas sobre la vida, el amor y el puré de castañas // Hugging an old person who knows many things about life, love and mashed chesnuts //
Prendre dans les bras une personne plus âgée qui sait beaucoup de choses sur la vie, l'amour et la purée de châtaignes.







nordik CREAM STUCCO fuste EUCALIPTO fumé grain VIEJO tinte PANGA
nordik CREAM STUCCO fuste EUCALIPTO fumé grain VIEJO tinte PANGA
nordik CREAM STUCCO fuste EUCALIPTO fumé grain VIEJO tinte PANGA
nordik CREAM STUCCO fuste EUCALIPTO fumé grain VIEJO tinte PANGA
nordik CREAM STUCCO fuste EUCALIPTO fumé grain VIEJO tinte PANGA
nordik CREAM STUCCO fuste EUCALIPTO fumé grain VIEJO tinte PANGA
nordik CREAM STUCCO fuste EUCALIPTO fumé grain VIEJO tinte PANGA





PARMA *Albens*
SEDAMAT *Blanco*





Mirar un sabor sin abrir los ojos. Oler un color con la mirada // Looking at a flavour without opening the eyes. Smelling a colour with the look // Regarder un goût sans ouvrir les yeux. Sentir une couleur avec le regard.



- Sin lugar a duda. Pero tiene que ser una cocina.
- Y una cocina tiene que proporcionar confort, limpieza y funcionalidad, ¿verdad?
- Eso es.
- ¿Y la estética ?
- Oh, sí, también. pero eso no es fundamental para que yo pueda hacer mi trabajo.
- De acuerdo, pero ¿a qué se debe tu interés por la geometría, las leyes de la composición, los colores, y todo eso?
- ¿Que quieres decir?
- vamos, no te hagas la inocente.
- Bueno, el sabor es lo principal pero ... también está la vista.
- ¿Te refieres al placer visual?
- Claro. Yo no puedo amontonar la comida sobre un plato como su fuese el rancho de una cuartel.
- Por eso te esmeras en ordenar todos los trocitos de zanahoria en el mismo lado del plato de tal modo que la salsa que sirve de lecho al bogavante sólo inunde un tercio, no mas ni tampoco menos, de la guarnición. Por eso colocas ese pescado exquisito de manera que forme una diagonal perfecta con los ángulos del plato, además de una tangente limpia y precisa con los tres aros de cebolla que la acompañan. Por eso los colores de tus salsas combinan tan endiabladamente bien entre si. También por eso haces que los dos espárragos formen líneas de fuga muy claras en la composición de la crema de apio. Y por eso ese postre de virutas de mango caramelizado que tanto me gusta parece una escultura imposible.

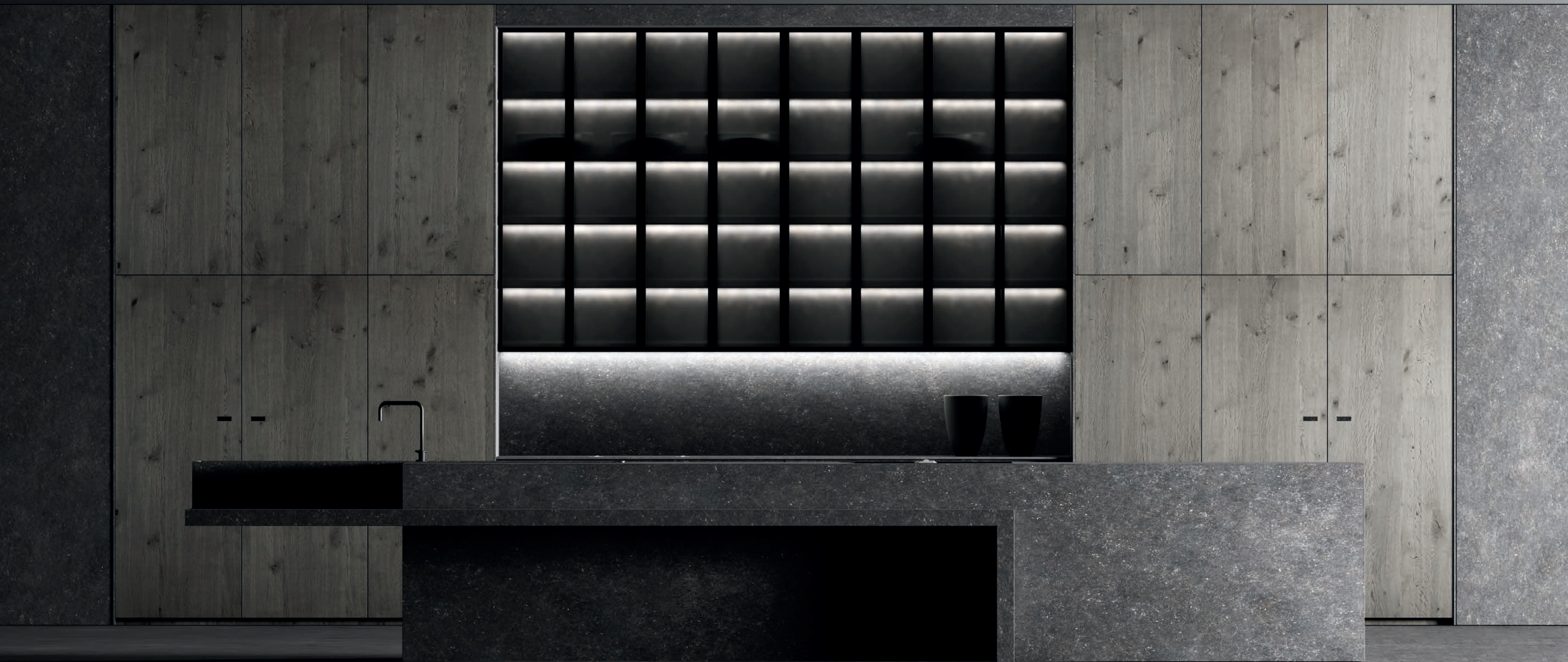
-Without a doubt. But it has to be a kitchen.
-And a kitchen has to provide comfort, cleanliness, and functionality, doesn't it?
-That's right.
-And the aesthetics?
-Oh, yes that too. But it is not vital for me to be able to do my work.
-I agree, but why are you so interested in geometry, the laws of composition, colours and all that?
-What do you mean?
-Come on, don't play naive!
-Well, the taste is the main thing, but the way it looks matters too.
-You mean visual pleasure?
-Of course. I can't just dump the food on a plate as if it were the grub at a barracks!
- That's why you take pains to arrange all the bits of carrot on the same side of the plate so that the sauce acting as a bed for the lobster only covers a third of the garnish, no more and no less. That's why you make that exquisite fish form a perfect diagonal with the angles of the plate, apart from a clean and precise tangent with the three onion rings that go along with it. That's why you make sure that those colours of the sauces combine so very well with one another. And also you make those two asparagus form such very clear flight lines in the composition of the cream of celery. Why do you make that dessert of shreds of caramelised mango that I like so much seem an impossible sculpture?

-Effectivement. Mais cela doit être quand même une cuisine.
- Et une cuisine doit impliquer confort, propreté et fonctionnalité, pas vrai ?
- Affirmatif.
- Et l'esthétique ?
- Oh! Bien sûr aussi. Mais ce n'est pas indispensable pour que je puisse faire mon travail.
- D'accord, mais pourquoi ton intérêt pour la géométrie, les lois de la composition, les couleurs et tout le reste?
- Que veux-tu dire ?
- Allez, ne joue pas l'innocente.
- Bon goût est ce qui compte le plus mais... la vue aussi.
- Tu veux dire, le plaisir visuel ?
- Bien entendu. Je ne peux pas remplir une assiette comme si c'était du rata de caserne.
- C'est pour ça que tu prends soin de mettre tous ces petits morceaux de carotte sur l'un des côtés de l'assiette de façon à ce que la sauce qui sert de lit au homard n'inonde qu'un tiers, ni plus ni moins, de la garniture. C'est pour cela que ce poisson exquis forme une diagonale parfaite avec les angles de l'assiette en plus d'une tangente nette et précise avec les trois rondelles d'oignons qui l'accompagnent. C'est pour cela que ces couleurs de sauces combinent si diablement bien entre-elles.
C'est pour cela que ces deux asperges forment des lignes de fuite très claire dans la composition de la crème au céleri. Et c'est pour cela aussi que ce dessert de copeaux de mangue caramélisé que j'aime tant ressemble à une structure impossible.



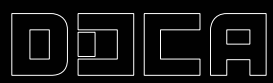
LUXURY STONE *argus mt* **NODES TINT** *roble fumé nudos* **EMIRTO NG** *vimat negro*







LUXURY STONE *Argus MT* // **NODES TINT** *Roble Fume Nudos* // **EMIRTO NG** *Vimat Negro*



SOLO SABES QUE ES UNA COCINA CUANDO
VES A ALGUIEN ESPOLVOREANDO ESPECIAS
SOBRE UNO DE LOS MUEBLES. YOU ONLY
KNOW IT'S A KITCHEN WHEN YOU SEE
SOMEBODY SPRINKLING SPICES OVER ONE
OF THE WORK SURFACES. ON S'APERÇOIT
SEULEMNT QUE C'EST UNE CUISINE QUAND
ON VOIT QUELQU'UN EN TRAIN DE
SAUPOUDRER DES ÉPICES AU DESSUS
DE L'UN DES MEUBLE.

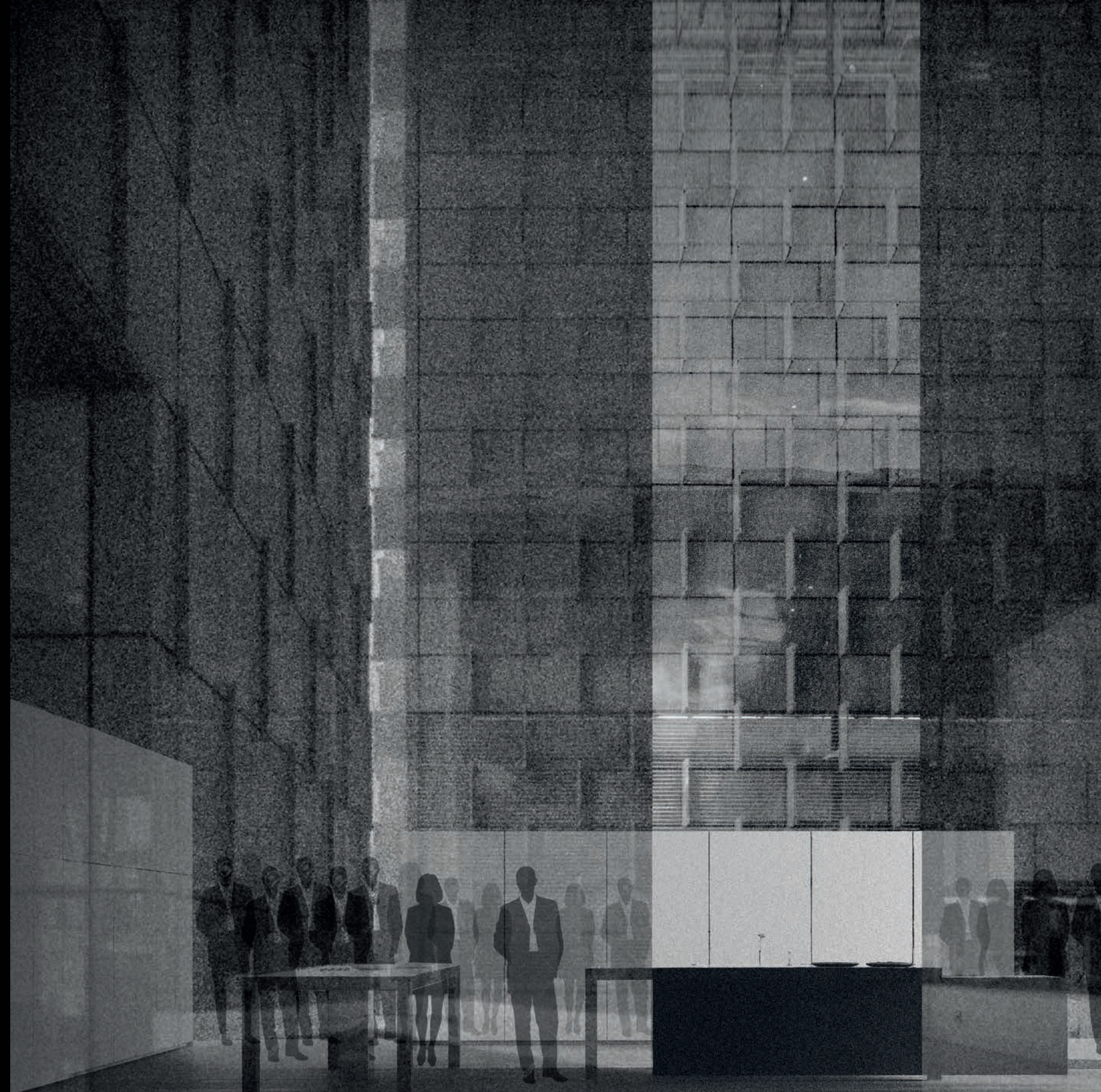


GUM *blanco* **GUM** *blanco* **GUM** *blanco* **GUM** *blanco* **GUM** *blanco* **GUM** *blanco*





POR ESO SOLO SABES QUE ES UNA COCINA
CUANDO VES A ALGUIEN ESPOLVOREANDO
ESPECIAS SOBRE UNO DE LOS MUEBLES. THAT
IS WHY YOU ONLY KNOW IT IS A KITCHEN
WHEN YOU SEE SOMEBODY SPRINKLING
SPICES OVER ONE OF THE WORK SURFACES. VOIÀ
POURQUOI ON S'APERÇOIT SEULEMENT QUE
C'EST UNE CUISINE QUAND ON VOIT QUEL-
QU'UN ENTRAIN DE SAUPOUDRER DES
ÉPICES AU-DESSUS DE L'UN DES MEUBLE.







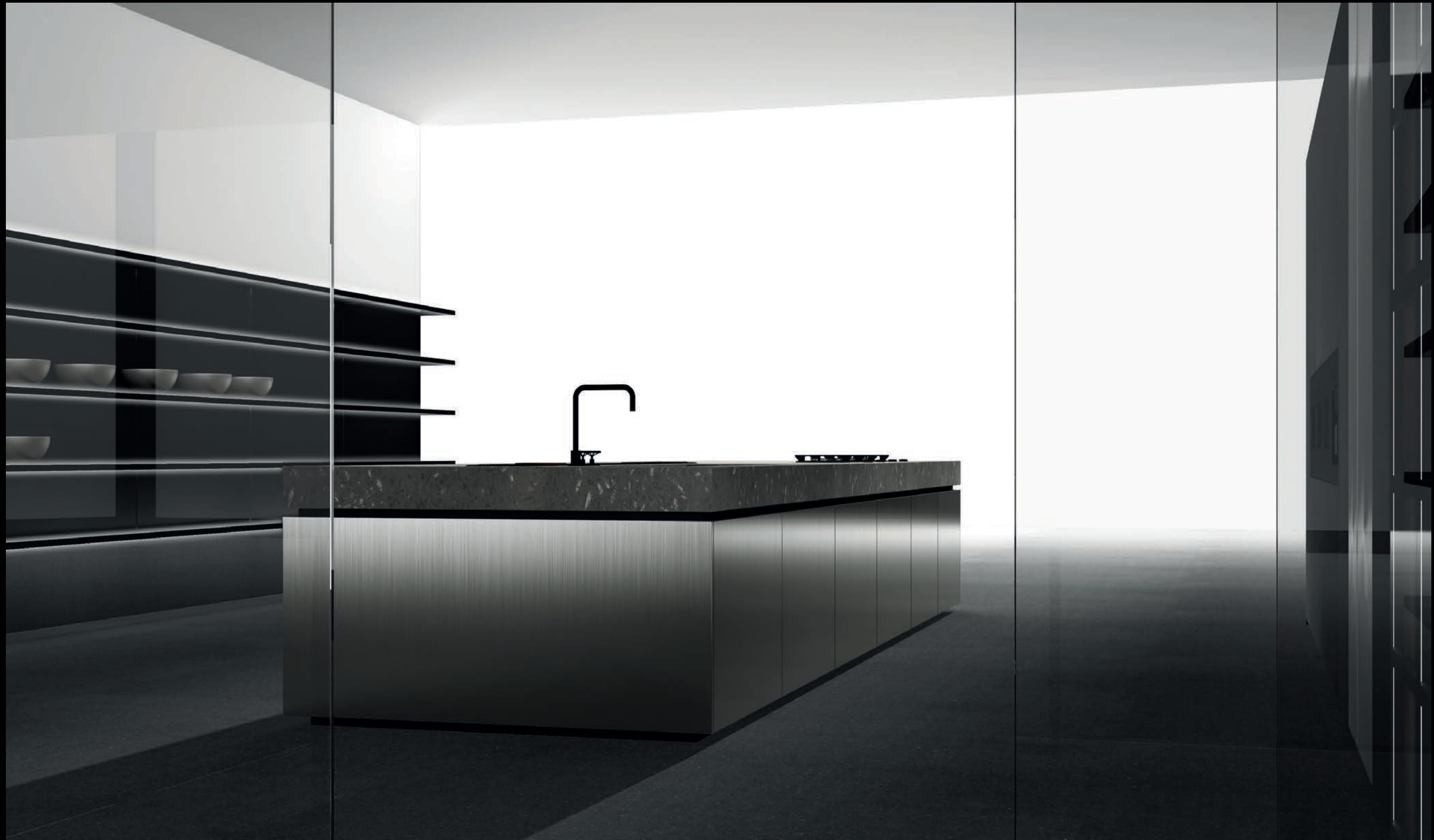


Recordar una fecha extraordinaria mirando un bol de ensalada que combina cinco colores diferentes de vegetales // Remembering an special date looking at a bowl of salad which combines five colours from different vegetables // Rappeler une date extraordinaire en regardant un bol de salade qui combine cinq différentes couleurs de végétaux.





Jugar con los convencionalismos hasta que se rompan en veintisiete pedazos iguales. Acto seguido, saborear un Armagnac muy despacio // Playing with the conventions until they break into twenty-seven equal pieces. Right away, tasting an Armagnac very slowly // Jouer avec le conventionnalisme jusqu'à ce qu'ils se cassent en vingt-sept morceaux égaux. Tout de suite, savourer un Armagnac très lentement.











TEXTURA *Blanco* // **LEACH** *Transparente*

- Tú lo has dicho, amigo mío. Placer visual.
- pero ¿no crees que el sabor seguiría siendo el mismo aunque no elaboraras toda esa presentación?
- Probablemente.
- Placer visual, entonces, ¿verdad?
- Sí.

Diseño extrajo de su maletín unos bocetos y se los mostró a Gastronomía. Mira estos - le dijo -.
Su amiga contempló aquellos dibujos mientras esbozaba una leve pero prolongada sonrisa, aunque Diseño no sabía muy bien cómo debía interpretar aquella reacción.
¿ Que me dices? - le preguntó diseño -.
Gastronomía seguía observando los bocetos sin decir una palabra. Su orgullo, y también su asombro, se lo impedían. Diseño se acercó a Gastronomía y le susurró al oído:
- Placer visual, querida.
No parecen cocina - dijo ella -. Más bien tienen el aspecto de mobiliario para un salón, un loft, un estudio...
Exacto- contestó Diseño - y gracias por el cumplido.
¿ Has visto las mesas? - le preguntó Diseño - Son tan grandes y tan resistentes que hasta podrías trocear un pez espada de setenta kilos con una hacha.
Si te fijas en los acabados veras que se han diseñado para que se limpien rápidamente, sin embellecedores ni rinconcitos donde se pueda acumular la suciedad.
Observa las maderas. Nogal, roble, ébano,...
Y las líneas, la sencillez, la precisión.
Gastronomía seguía examinando los bocetos mientras disfrutaba de la pasión con la que su amigo le contaba todas aquellas exquisiteces y, aunque le agradaba lo que estaba viendo, todavía continuaba sin pronunciarse.

- You said it, my friend, visual pleasure.
- But don't you think that the flavour will continue being the same even though you didn't go to such pains with the presentation?
- probably.
-Visual pleasure then, right?
- Yes.

Design took some sketches out of his briefcase and showed them to Gastronomy. Just look at this – he said-.
His friend looked at the drawings while a slight but protracted smile came across her face, though Design did not know very well how to interpret that reaction.
What do you reckon? – asked him Design -.
Gastronomy went on observing the sketches without opening her mouth. Her pride and also her amazement would not let her. Design drew up to Gastronomy and whispered in her ear:
-Visual pleasure, dear.
They don't look like kitchens – she said -.
They look more like furniture for a living room, a loft, a studio,...
Exactly – said Design – and thanks for the compliment.
Have you seen theses tables? – Design asked her.
They are big and strong enough for you to even cut up a seventy-kilo swordfish with an axe! If you look at the finishes you will see that they have been designed to be cleaned, with no trims or nooks and crannies where dirt can get in. Just look at the wood. Walnut, oak, ebony...and the lines, simplicity, the precision.
Grastronomy went on looking at the sketches while she enjoyed the passionate way in which her friend was telling all those exquisite details and ,although she liked what she saw, she still went on without saying a word.

- Tu viens de le dire, mon cher. Plaisir visuel.
- Mais, ne crois-tu pas que le goût resterait le même si tu ne faisais pas toute cette présentation ?
- Probablement.
- Plaisir visuel, alors, pas vrai ?
- Oui.

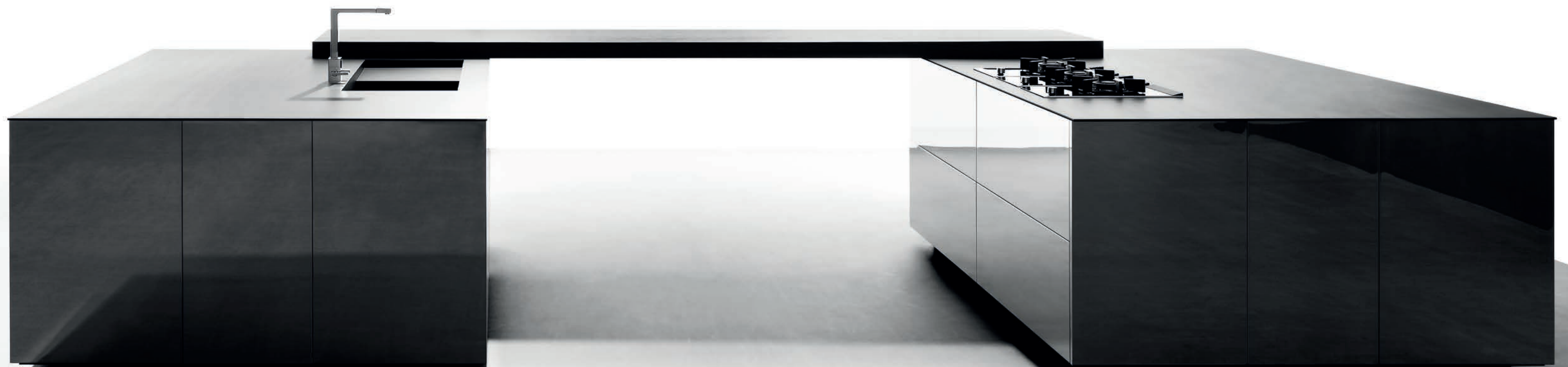
Design sorti de son attaché des croquis qu’il montra à Gastronomie. Regarde, lui dit-il - .
Son amie regarda les dessins tout en abordant un sourire léger mais continu. Design ne sut pas très bien comment interpréter cette réaction.
Qu’est ce que tu en dis ? -lui demanda Design-.
Gastronomie continuait à contempler les croquis sans dire un mot, dominée par sa propre fierté mais aussi par son admiration. Design s’approcha de Gastronomie et lui souffla à l’oreille :
- Plaisir visuel, ma chère.
On ne dirait pas des cuisines, dit-elle-. On dirait plutôt des meubles pour décorer un salon, un loft, un studio...
Exact- répondit Design- Ah! Et merci pour la remarque.
As-tu vu les tables, lui demanda Design – Elles sont si grandes et résistantes qu’on pourrait les utiliser pour découper un espadon de soixante-dix kilos avec une hache. Regarde bien les finitions. Elles ont été conçues pour faciliter le nettoyage, sans ornements ni coins où s’accumule la saleté. Regarde le bois, c’est du noyer, du chêne, de l’ébène. Et que me dis-tu des lignes, de la simplicité, de la précision...
Gastronomie continuait à admirer les croquis tout en écoutant la passion avec laquelle son ami lui décrivait toutes ces exquisités mais, bien qu’émerveillée par tout ce qu’elle voyait, elle ne disait toujours pas un mot.

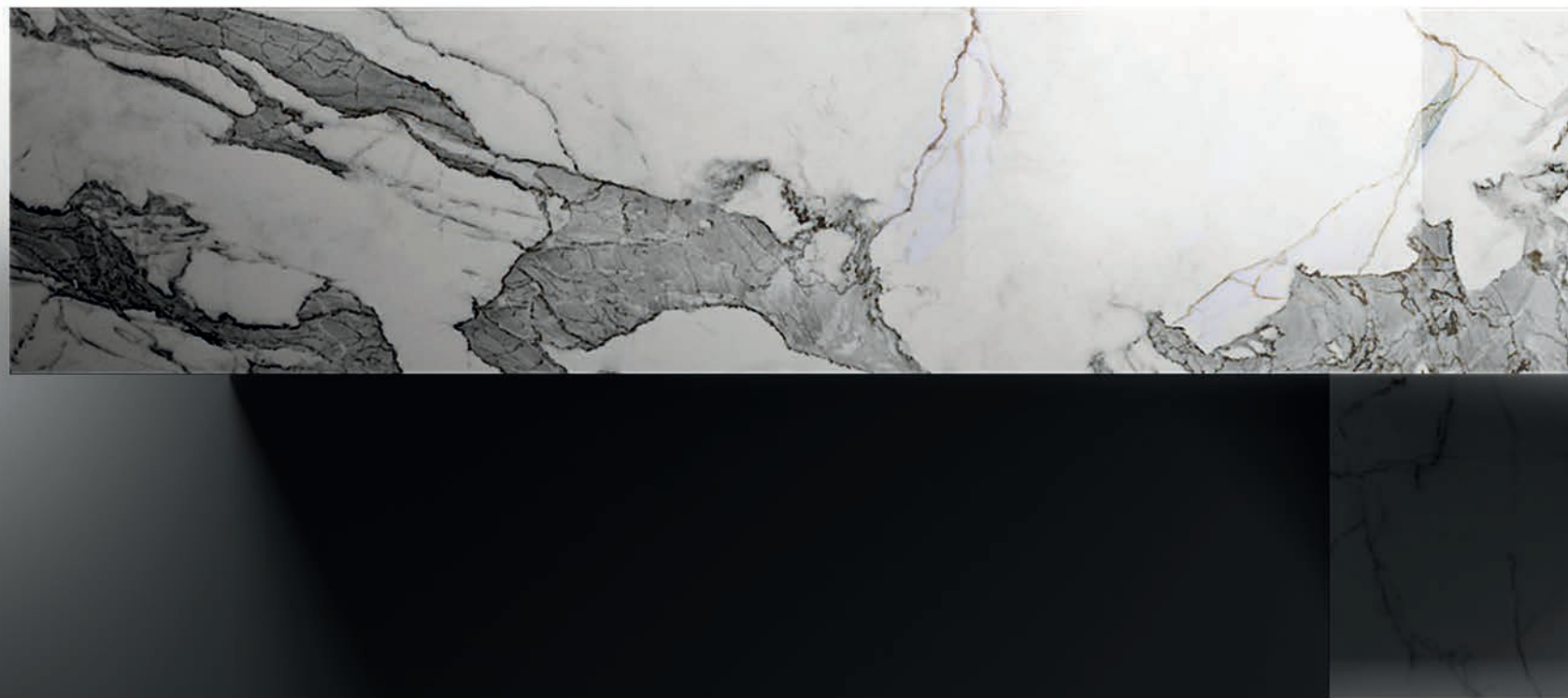


grain **VIEJO natural** **FACTORY 2**

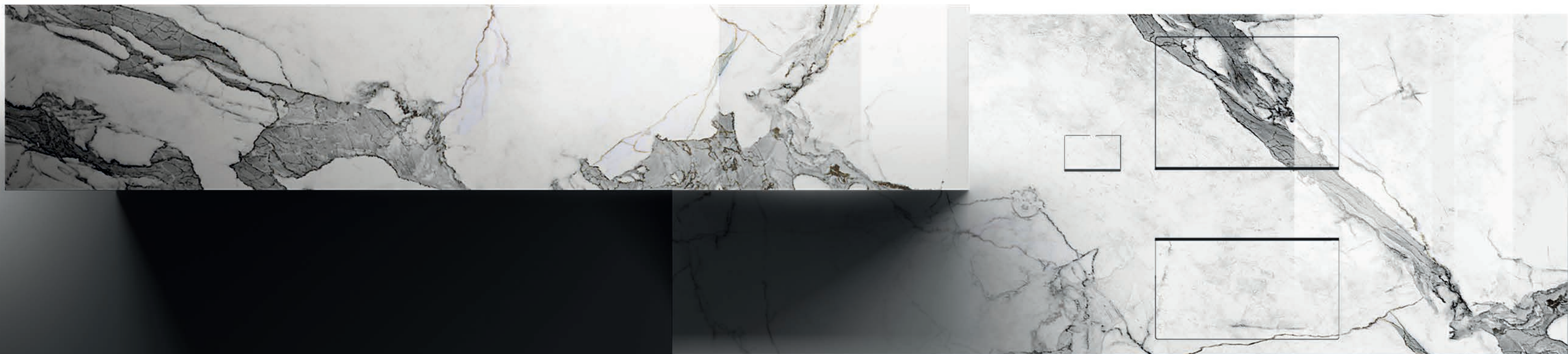








THIS IS
NOT
A
KITCHEN





Mira este banco de trabajo - continuó Diseño -.Podría servir perfectamente para amueblar el recibidor de una casa pero se ha construido para soportar los golpes, las manchas, el calor,...

Eso es precisasmente lo que me llama la atención - le dijo Gastronomía-. Esos armarios no parecen contener alimentos o utensilios de cocina.

Son tantan distintos,.....tan elegantes. No sé.

- ¿ Y bien? ¿que problema hay en eso? Tampoco tu rape con mousse de ciruelas parece rape con mousse de ciruelas hasta que lo pruebas. Además, todavía no hemos entrado en el asunto más importante, en el verdadero uso que se le da a una cocina.

_ ¿ De qué estas hablando, querido?

- De la gente. De las personas que viven en la casa.

La cocina no es sólo para ti. De ninguna manera. Muchas veces un sencillo café con leche puede servir para provocar emociones y sentimientos muchísimo más fuertes que el más sofisticado de tus platos. En la cocina ocurren muchas más cosas además de cocinar. También se puede comer. Y no solo eso. Se puede hablar, descansar, pensar, discutir, amar, soñar, etc, etc. por supuesto que tú eres importante, pero no eres la única. Por eso estas cocinas no parecen cocinas sino espacios confortables donde además de cocinas se puede estar. Vivir .

Gastronomía se levantó muy despacio, se dirigió a la ventana y, sin mirar a su amigo , le dijo:

_ Me gusta lo que dices. ¿ Quién más está contigo en estos proyectos?

Ya los conoces - respondió -. Interiorismo e Ingeniería. Hemos formado equipo desde los primeros bocetos. Están tan entusiasmados como yo.

¿ Y los materiales? - pregunto Gastronomía-.

Look at this work bench – Design went on - . It could perfectly well furnish the hall of a house, but it has been made to withstand blows, stains, heat...

That's just what calls my attention – Gastronomy said to him-. Those cupboards don't seem to store food or kitchen utensils. They are so different, so elegant. I don't know.

-And then, What's the problem with that? Your monkfish with plum mousse doesn't appear to be monkfish with plum mousse until you try it. Anyway we still haven't got to the really

important point, the real use that is made of a kitchen.

-What are you talking about darling?

-People. People who live in the house. The kitchen is not only for you. No way! Very often a

simple cup of coffee is enough to provoke emotions and feelings much stronger than the most

sophisticated of your dishes. In the kitchen a lot more than just cooking happens . You can eat

there too. And not only that. You can talk, rest, think, argue, love, dream and so on. Of course

you are important, but you are not the only one. That is why kitchens don't seem kitchens, but

confortable spaces where one can just be, just live, apart from cooking.

Gastronomy got up very slowly, went towards the window, and without looking at her friend,

said:

-I like what you are saying. Who else is with you in these projects?

You already know them – answered Design-. Interior decorating and Engineering. We have made up a team right from the first sketches. They are just as enthusiastic as I am.

And the materials? – asked Gastronomy -.

Regarde ce banc de travail, - continua Design – il pourrait servir parfaitement pour meubler l'entrée d'un logement mais il a été construit pour supporter les coups, les taches, la chaleur...

C'est précisément ce que j'ai remarqué. - lui dit Gastronomie – ces éléments n'ont pas l'air de contenir des aliments ou des ustensiles de cuisine.

Ils sont.... Si différents.... Si élégants. Je ne sais pas.

- Et alors ? Qu'est-ce que ça fait ? Avant de l'avoir goûter, la lotte de mer à la mousse de cerises ne ressemble précisément pas à une lotte de mer à la mousse de cerise. De toute façon, nous n'avons pas encore parlé du principal, à ce quoi une cuisine sert vraiment.

- De quoi veut-tu parler, mon cher ?

- Des gens. De ceux qui vivent dans la maison. La cuisine n'est pas seulement pour toi.

Pas du tout. Bien souvent, un simple café au lait peut servir pour provoquer des émotions et des sentiments beaucoup plus forts que l'un de tes plats les plus sophistiqués.

Dans la cuisine, il peut se passer beaucoup de choses, à part cuisiner. On ne peut y parler, se reposer, penser, discuter, aimer, rêver ...

Bien sûr, que tu es importante, mais tu n'es pas la seule. C'est pourquoi ces cuisines ne ressemblent pas à des cuisines mais à des espaces confortables où, en plus de cuisiner, on peut aussi y être, y vivre.

Gastronomie se leva alors très lentement, se rapprocha de la fenêtre et, sans regarder son ami, lui dit :

-J'aime ce que tu dis. Avec qui partages-tu ces projets ?

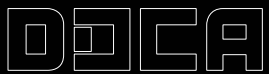
Tu les connais déjà - répondit Design -. Décoration et ingénierie. Nous avons formé une équipe depuis les premiers croquis. Ils sont aussi enthousiasmés que moi.

Et les matériaux ? – demanda Gastronomie -.





CUSAN LC *Corinto* // FUSTE *Acacia Old*





IDECO NEGRO BRILLO EMIRTO NG GRIS



Escuchar algo de blues y el silbido de la olla de vapor al mismo tiempo. Viva el mestizaje // Listening to some blues and music along with the hiss of the steam pot at the same time. The miscegenation lives // Écouter quelque chose de blues et le sifflement de la marmite à de vapeur en même temps. Vive le métissage





- Maderas nobles, acero, aluminio, cristal templado,...También nuevos materiales y nuevas texturas. Y colores,...pero no debes preocuparte por eso. Lo que quiero es que entiendas el concepto de este nuevo tipo de mobiliario, su filosofía. Me gustaría que comprendieras que hay otra forma de ver las cocinas Doca. Tú no sólo podrás trabajar mejor, con mas comodidad, con más limpieza, sino que además podrás hacerlo en un espacio estético sumamente agradable. No verás el fregadero pero estará en el sitio perfecto para que lo utilices con la máxima comodidad. El aspecto de algunos cajones te hará creer que guardan lencería íntima u objetos delicados pero verás que son extremadamente fuertes y sólidos. Precisamente esta mezcla de blindaje y elegancia es de lo que más orgullosos estamos.

¿ Qué pasa con el espacio? - le preguntó Gastronomía - Interiorismo sabe que no todo el mundo dispone de tanto espacio para algunas de estas cocinas.

- Hemos pensado en eso. La adaptabilidad es muy grande porque todos los sistemas son modulares y se ha establecido una gama de medidas suficiente para atender numerosas necesidades. Mira, estas colecciones se han diseñado para proporcionar una nueva forma de hábitat, más confortable y racional. Y mucho más estético. No hemos pensado en un solo tipo de decoración sino en muchos. Por eso también nos hemos preocupado en adaptarnos a muchos espacios.

Bueno, ¿que piensas? - le preguntó Diseño - ¿trabajas con nosotros?

Gastronomía volvió a sacar sus documentos, y después de besar diplomáticamente a Diseño en los labios continuó escribiendo. En realidad aquellos papeles eran sus recetas pero a ella le gustaba más llamarlas con ese nombre. Diseño entendió aquel gesto como de aprobación. Esa noche durmieron juntos. FIN

-Quality Woods, steel, aluminium, tempered glass... Also new materials and new textures. And colours...But you shouldn't worry about this, what I want you to understand is the concept of this new kind of furnishing, its philosophy. I would like you to comprehend that there is another way to see Doca's kitchens. You will not only be able to work better, more comfortably, with more cleanliness, but also do it in an extremely pleasant aesthetic space. You will not see the sink but it will be just in the right place for you to use it really conveniently. The way some drawers look will make you think that they are for keeping lingerie or delicate objects in, but you will see that they are extremely strong and solid pieces of furniture. Precisely that combination of strength and elegance is what we are most proud of.

What about the space? – Gastronomy asked him- Interior decorating must know that not everyone has enough space for one of these kitchens.

-We thought about that. These are very adaptable because all the systems are modular and a range of sizes able to cater for all kinds of need has been thought out. Look, these collections have been designed to provide a new form of habitat, more comfortable and rational, and much more aesthetic. We did not think of just one type of decoration but many. That's why we were also concerned about adapting to many different spaces.

Well, what do you think? – Design asked her- will you work with us?

Gastronomy took out her documents again, and after giving Design a diplomatic kiss on the lips she went on writing. Actually those papers were recipes but she liked to call them documents.

Design took that gesture as a sign of approval. That night they slept together.

THE END

- Des essences nobles, de l'acier, de l'aluminium, du verre trempé... Mais aussi de nouveaux matériaux et de nouvelles textures. Et des couleurs... Mais ne t'en fait pas. Ce que je veut c'est que tu saisisse l'idée de ce nouveau type de mobilier, sa philosophie. J'aimerais que tu comprennes qu'il existe une autre façon de voir les cuisines. Non seulement tu pourras y travailler mieux, plus aisément, avec plus de propreté, mais aussi tu pourras le faire dans un espace esthétique très agréable. Tu ne verras pas l'évier, mais celui-ci se trouvera à l'endroit parfait pour que tu puisses l'utiliser avec le plus de commodité. Certains tiroirs te sembleront plutôt conçus pour ranger de la lingerie intime ou des objets délicats mais tu verras rapidement qu'ils sont extrêmement de ce mélange de protection et d'élégance dont nous sommes le plus fiers.

Et l'espace? – lui demanda Gastronomie – Décoration sait bien tout le monde ne dispose pas de l'espace suffisant pour installer l'une de ces cuisines.

-Nous y avons pensé. L'adaptabilité est très grande du fait que tous les systèmes sont modulaires et nous avons prévu aussi une gamme de dimensions suffisantes pour répondre à de nombreuses possibilités. Regarde, ces collections ont été conçues pour fournir une nouvelle forme d'habitat, plus confortable, plus rationnelle et beaucoup plus esthétique. Nous avons prévu plusieurs solutions de décoration, c'est pourquoi nous nous sommes attardés sur l'adaptation à la diversité de l'espace. Alors, qu'en penses-tu?- Lui demanda Design – travailleras-tu avec nous? Gastronomie reprit ses documents, et après avoir embrassé diplomatiquement Design sur les lèvres, elle reprit sa plume pour écrire. En réalité ces papiers étaient des recettes mais elle préférait les appeler des documents. Design y interpréta un geste d'approbation. Cette nuit-là, ils dormirent ensemble. FIN





Dicen que algunos edificios, no muchos, tienen su propia personalidad, exactamente igual que la que podría tener un escritor célebre, un pintor o un reconocido músico. Es verdad. Y eso ocurre no solo porque fueron diseñados por un arquitecto notable o porque se hayan levantado en las zonas más carismáticas de las grandes ciudades, sino por la gente extraordinaria que habita en ellos y por su historia. Por su interior. Estas singularidades arquitectónicas tienen sus reglas particulares acerca precisamente de ese interior. Son unas normas no escritas pero que conocen muy bien las personas que viven allí y que tienen que ver con el estilo y la clase.

It is believed that some buildings, not many, hold their own personality, exactly the same as the one a famous writer, a painter or a recognized musician could have. That's true. And this occurs not only because they were designed by a remarkable architect or because they have been erected in the most charismatic areas of the big cities, but also because of the extraordinary people who live in them and their history. Because of what's inside. These architectural singularities have their particular rules about what it is found inside. They are unwritten rules but they know very well the people that live there.

Ils disent que certains bâtiments, pas beaucoup, ont leur propre personnalité, exactement comme ce qu'un écrivain célèbre, un peintre ou un musicien renommé pourrait avoir. C'est vrai. Et cela n'arrive pas seulement parce qu'ils ont été conçus par un architecte remarquable ou parce qu'ils sont apparus dans les zones les plus charismatiques des grandes villes, uniquement à cause des gens extraordinaires qui y vivent et pour leur histoire. Pour son intérieur. Ces singularités architecturales ont leurs règles particulières concernant précisément cet intérieur. Ce sont des règles non écrites, mais ils connaissent très bien les gens qui y vivent et qui ont un rapport avec le **style et la classe**.



Simply, respecting these guidelines means respecting the concepts of harmony, functionality and elegance. We have done it. And we have to say that helping to create some of the most interesting spaces of these houses has been a true challenge and also a pleasure. Both things.

Simply, respecting these guidelines means respecting the concepts of harmony, functionality and elegance. We have done it. And we have to say that helping to create some of the most interesting spaces of these houses has been a true challenge and also a pleasure. Both things.

Simply, respecting these guidelines means respecting the concepts of harmony, functionality and elegance. We have done it. And we have to say that helping to create some of the most interesting spaces of these houses has been a true challenge and also a pleasure. Both things.



DOCA



 CLASSIC



LEER DETENIDAMENTE LA ETIQUETA DE UN VINO MUY
EXQUISITO Y DESCUBRIR OTRO TIPO DE LITERATURA. MAS HEDONISTA

READING CLOSELY THE LABEL OF A VERY EXQUISITE WINE
AND DISCOVERING ANOTHER TYPE OF LITERATURE. MORE
HEDONISTIC

LIRE ATTENTIVEMENT L'ETIQUETTE D'UN VIN TRES EXQUIS
ET DECOUVRIR UN AUTRE TYPE DE LITTERATURE. PLUS
HEDONISTE

TIMELESS *Blanco Brillo* // ELEGANCE // LIRA *Transparente*

DECA





PENSAR EN TODAS LAS RECETAS QUE DEBERIAMOS
PRACTICAR ANTES DE CUMPLIR LOS CUARENTA.
PERO NO PREOCUPARNOS SI YA TENEMOS CUARENTA
Y UNO. O CUARENTA Y DOS // THINKING ABOUT
ALL THE RECIPES THAT WE TRY BEFORE REACHING
THE FORTIES. BUT NOT TO WORRY IF WE ALREADY
HAVE FORTY ONE. OR FORTY TWO // PENSER EN
TOUTES LES RECETTES QUE NOUS DEVRIONS PRA-
TIQUER AVANT D'AVOIR LES QUARANTE ANS. MAIS
NE PAS NOUS PREOCCUPER SI NOUS AVONS DEJA
QUARANTE-ET-UN ANS. OU QUARANTE-DEUX ANS.







HABLAR DE LAS NOCHES DE EDIMBURGO Y EVOCAR
VARIOS RECUERDOS FRESCOS SOBRE UN LECHO DE
SALMON Y NUECES

SPEAKING ABOUT EDINBURGH NIGHTS AND EVOKING SE-
VERAL FRESH MEMORIES ON A BED OF SALMON AND NUTS

PARLER DES NUITS D'EDIMBOURG ET EVOQUER
QUELQUES RECENTS SOUVENIRS SUR UN LIT DE SAUMON
ET DE NOIX

BRITANIA *Blanco Viejo*

DECA



DISCUTIR, CON LA BOCA LLENA DE ARANDANOS
ACERCA DE POLITICOS, POLITICAS Y POLITIQUEOS.
Y PACTAR // DISCUSSING, WITH THE MOUTH FULL
OF CRANBERRIES BRINGS OVER POLITICANS, PO-
LITICS AND POLITICKING. AND TO COMPROMISE
// DISCUTER, AVEC LA BOUCHE PLEINE D'AIRES-
LLES A PROPOS DES HOMMES POLITIQUES, DE LA
POLITIQUES . ET SE METTRE D'ACCORD .









DESEAR QUE EL TIEMPO PASE RÁPIDO. O DESPACIO. O
MUY DESPACIO. O MUY RÁPIDO

WISHING THAT THE TIME GOES BY QUICKLY. OR SLOW. OR
VERY SLOW. OR VERY QUICK

SOUHAITER QUE LE TEMPS PASSE RAPIDE. OU LENTEMENT.
OU TRES LENTEMENT. OU TRES RAPIDE

TIMELESS TINT *Roble Brack* // **FORO** *Transparente*

DECA







SABOREAR LAS SENSACIONES ORDINARIAS COMO
SI FUESEN EXTRAORDINARIAS

TASTING THE COMMON SENSATIONS AS IF THEY
WERE EXTRAORDINARY

SAVOURER LES SENSATIONS ORDINAIRES COMME
S'ILS ETAIENT EXTRAORDINAIRES

BIARRITZ *Gris Lavanda*

DECA









REIR CON EL AROMA DE LAS CEBOLLAS RECIEN
CORTADAS Y LLORAR VIENDO LA TELEVISION

LAUGHING WITH THE AROMA OF NEWLY CHOPPED ONIONS
AND CRYING WATCHING TELEVISION

RIRE AVEC LE PARFUM DES OIGNONS RECEMMENT COUPES
ET PLEURER EN VOYANT LA TELEVISION

GREGAL TINT *Roble Natural* // GREGAL LC *Blanco*



IMAGINAR CON UN VIAJE EXTRAORDINARIO A LA CIUDAD DE LAS ESPECIAS Y NO REGRESAR HASTA QUE EL PUNTO DE COCCION DEL RODABALLO SEA OPTIMO // DREAMING ABOUT AN EXTRAORDINARY TRIP TO THE CITY OF THE SPICES AND NOT RETURNING UNTIL THE POINT OF BOILING OF THE TURBOT IS IDEAL // REVER D'UN VOYAGE EXTRAORDINAIRE DANS LA VILLE DES EPICES ET NE PAS REVENIR JUSQU'A CE QUE LE POINT DE CUISSON DU TURBOT SOIT PARFAIT.







DECIR “TE QUIERO” SIETE VECES SEGUIDAS, EN
DELANTAL Y CON UN MANOJO DE AJOS TIRRNOS
EN LA MANO

SAYING “I LOVE YOU” SEVEN TIMES IN A ROW WITH AN
APRON AND WITH A BUNCH OF GARLICS SHOOTS IN THE
HAND

DIRE “JE T’AIME” SEPT FOIS SUIVIES, DANS UN
TABLIER ET AVEC UNE BOTTE D’AILS TENDRES DANS LA
MAIN

BROCANT LUX *Nogal Velho* // BORNO LC *Gris Perla*

DECA







IMAGINAR UN PLATO IMPOSIBLE Y AGREGAR
MEDIA DOCENA DE ADJETIVOS

IMAGINING AN IMPOSSIBLE DISH AND ADDING
HALF A DOZEN OF ADJECTIVES

IMAGINER UN PLAT IMPOSSIBLE ET AJOUTER UNE
DEMI-DOUZAIN D'ADJECTIFS

TIMELESS *Castañer Fernor*

DECA





BESAR HABLAR LEER DECIR ABRAZAR DISCUTIR
MIRAR RECORDAR DESEAR PENSAR ESCUCHAR //
KISSING SPEAKING READING SAYING EMBRACING
DISCUSSING STARING REMEMBERING WISHING
THINKING LISTENING // EMBRASSER PARLER,
LIRE DIRE PRENDRE DANS SES BRAS DISCU-
TER REVER RAPPELER,PENSER .





STEP *Nogal Velho*

DECA





ESCUCHAR IMAGINAR REIR JUGAR MEZCLAR SA-
BOREAR // LISTENING IMAGINING LAUGHING ,PLA-
YING MIXING TASTING // ECOUTER IMAGINERRIRE-
JOUER MELANGER SAVOURER //



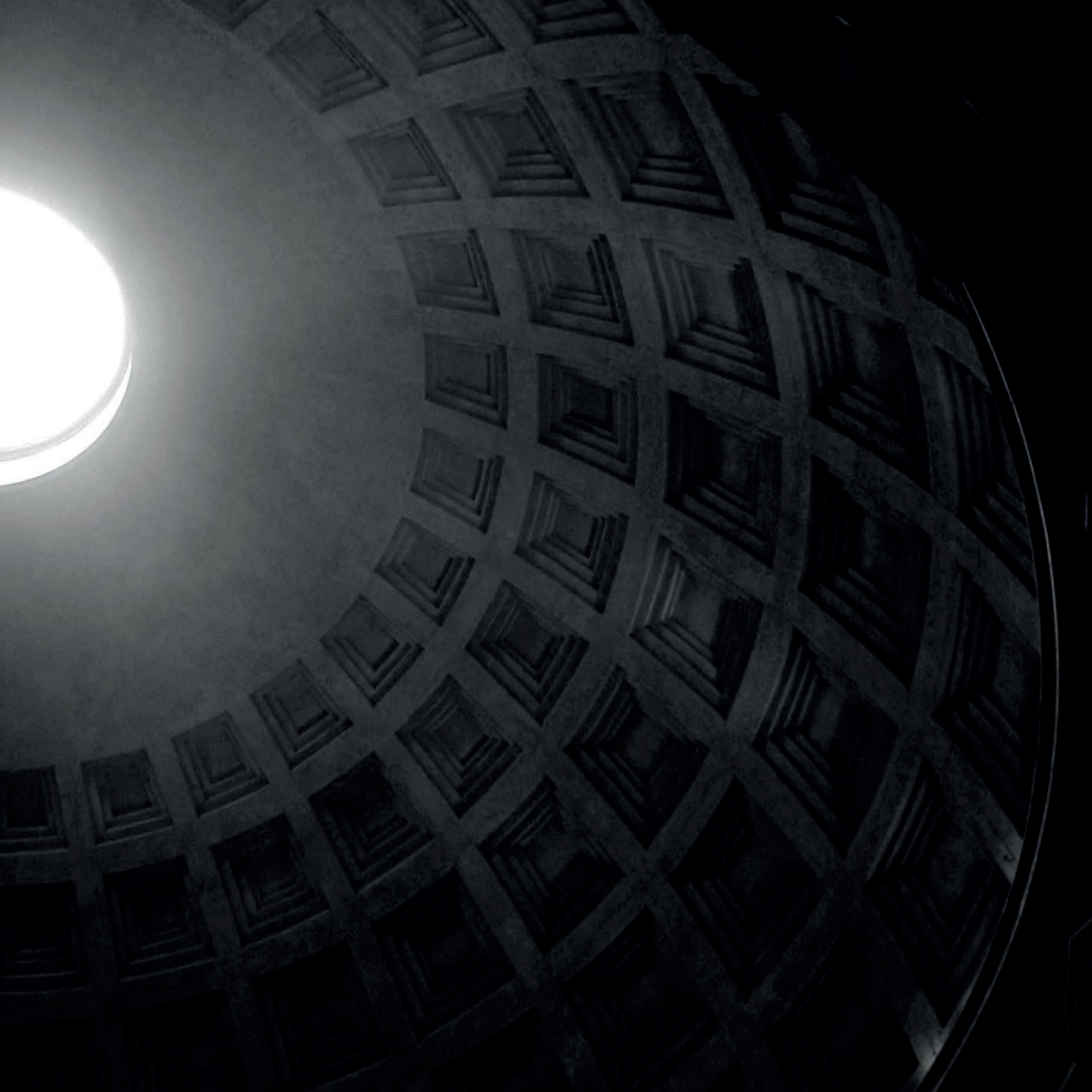


El final de este catálogo es, en realidad, el comienzo. El principio de todo, otra vez. Vienen nuevos materiales, nuevas necesidades y funciones. Viene el grafeno, los hologramas, las aleaciones de metales revolucionarios,... Nosotros, de nuevo, seremos los primeros en estudiarlos y decidir si son interesantes para diseñar y organizar espacios todavía más limpios, más resistentes y más lógicos. Y continuaremos innovando siempre que no se altere en lo más mínimo ni uno solo de los valores de ese lugar llamado cocina: los sabores, el confort, los aromas, la seguridad. Y la estética. Estaremos bien atentos.

The end of this catalogue is, in fact, the beginning. The starting point of everything, again. New materials, new needs and functions are coming. The graphene, the holograms, the alloys of revolutionary metals,... All of them are coming and, we, again, will be the first in studying them and deciding if they are interesting enough to design and organise spaces even cleaner, more resistant and more logical. And we will continue innovating as long as it does not affect at all any of the values of this place called kitchen: the flavours, the comfort, the aromas, the safety. And the aesthetics. We will be paying attention.

La fin de ce catalogue est, en fait, le début. Le début de tout, encore une fois. De nouveaux matériaux arrivent, de nouveaux besoins et de nouvelles fonctions. Le graphène vient, les hologrammes, les alliages métalliques révolutionnaires, ... Nous serons, là encore, les premiers à les étudier et à décider s'ils sont intéressants pour concevoir et organiser des espaces encore plus propres, plus résistants et plus logiques. Et nous continuerons à innover tant que nous n'altérerons en rien l'une des valeurs de ce lieu appelé cuisine: les saveurs, le confort, les arômes, la sécurité. Et l'esthétique. Nous serons très attentifs.

DECA



G R E A T R E S U L T S R E Q U I R E G R E A T A M B I T I O N S
- H E R Á C L I T O -

El arte de la actividad humana, deja tras de sí el producto y la creación en formas materiales y sensibles. Pero además, esas formas materiales son siempre la exteriorización de aspiraciones ideales, de íntimos deseos, de concepción y de sentimientos. Ni más ni menos que la síntesis del compromiso personal y colectivo de más de 35 años de esfuerzos, de investigación, de búsqueda, de experimentación de nuevas tecnologías y productos al servicio de un alto concepto de calidad y diseño, que no hubiera sido posible sin una sólida capacidad de sacrificio.

The art of the human activity, leaves after itself the product and the creation in material and sensitive forms. But apart from that, these material forms are always the externalisation of ideal aspirations, of intimate desires, of conception and of feelings. Basically, the synthesis of the personal and collective commitment a of more than 35 years of endeavours, of study, of research, of experimentation of new technologies and products at the service of a high concept of quality and design, which would not have been possible without a strong capacity of sacrifice.

L’art de l’activité humaine laisse derrière lui le produit et la création dans des formes matérielles et sensibles. Mais de plus, ces formes matérielles sont toujours l’extériorisation d’aspirations idéales, de désirs intimes, de conception et de sentiments. Ni plus ni moins que la synthèse de l’engagement personnel et collectif de plus de 35 ans d’efforts, de recherche, d’expérimentation de nouvelles technologies et de produits au service d’un concept de qualité et de design très élevé, qui n’aurait pas été possible sans une solide capacité de sacrifice.





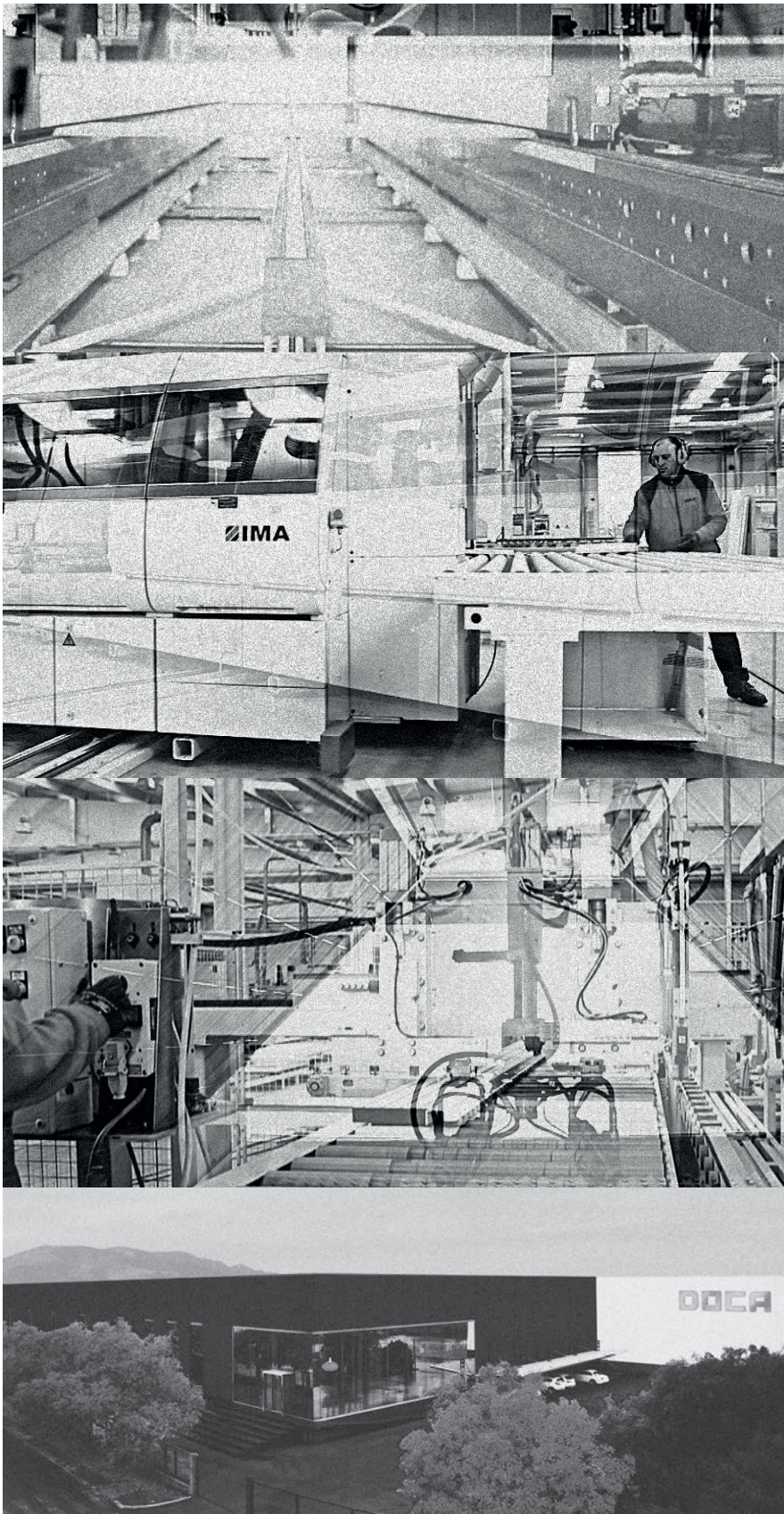
Guiados por una mentalidad global DOCA ofrece su particular visión del espacio en los contextos urbanos consolidados más exclusivos e influyentes, así como en puntos estratégicos emergentes con los que la red DOCA se extiende en más de 20 países a través de los 5 continentes.

Guided from a global mindset, DOCA offers it's own particular vision in a consolidated urban context which is more exclusive and influential, as well as in emerging strategic points in which. DOCA is available in more than 20 countries and across 5 continents.

Guidé par un état d'esprit global DOCA propose sa vision particulière de l'espace dans les contextes urbains consolidés plus unique et influente, ainsi que dans les pays émergents points stratégiques dont la ligne DOCA s'étend à plus de 20 pays sur les 5 continents.

Geleitet von einer globalen Denkweise präsentiert DOCA eine einzigartige Vision vom Raum in exklusiven und einflussreichen Städten sowie an anderen strategisch wichtigen Orten. Mittlerweile dehnt sich das DOCA Netzwerk auf 20 Länder und 5 Kontinenten aus.

- AMSTERDAM
- AUSTIN
- BARCELONA
- BEIRUT
- BERLIN
- BIARRITZ
- BILBAO
- BOSTON
- BRUSSELS
- CHICAGO
- DALLAS
- DUBAI
- EDINBURGH
- GENEVA
- GOTHENBURG
- HOUSTON
- JONANNESBURG
- KIEV
- KUWAIT
- LONDON
- LOS ANGELES
- LUXEMBOURG
- LYON
- MADRID
- MANCHESTER
- MARRAKECH
- MARSEILLES
- MEXICO DF
- MIAMI
- MONTERREY
- NANTES
- NEW JERSEY
- NEW YORK
- NICE
- PARIS
- RIGA
- SAN FRANCISCO
- SIDNEY
- TEHERAN
- TORONTO
- VALENCIA
- VIENNA
- VILLAHERMOSA
- ZURICH



En DOCA se unen múltiples esfuerzos para el buen desarrollo de ambientes integrales y versátiles, donde los calificativos de calidad, sostenibilidad, vanguardia, funcionalidad y sencillez permanecen desnudos en cada uno de los espacios singulares proyectados para el deleite de nuestros clientes, bajo una consciencia ecológica, respaldada por los diversos sellos que nos avalan como empresa responsable y comprometida con el medio ambiente.

DOCA unites quality, sustainability, functionality and simplicity: the facets of an internal and versatile atmosphere. Each one of them remains naked in a singular space which is combined for the delight of our clients. All of this is achieved with ecological conscientiousness, which reflects DOCA's already strong reputation for being a responsible company who is committed to protecting the environment.

Chez DOCA s'unissent les multiples efforts pour la réussite du bon développement d'espaces complets et polyvalents, où les adjectifs de qualité, la durabilité, l'art, la fonctionnalité et la simplicité restent nu dans chacun des espaces uniques conçus pour satisfaire nos clients sont réunies sous une conscience écologique, soutenue par les différents certificats ISO qui montre que nous somme une entreprise responsable engagée avec l'environnement.

Bei DOCA vereinen sich zahlreiche Anstrengungen für die Entwicklung einheitlicher und vielseitiger Atmosphären, in denen Eigenschaften wie Qualität, Nachhaltigkeit, Avantgarde, Funktionalität und Einfachheit für das Wohlbefinden unserer Kunden sorgen. Unser umweltbewusstes Denken wird durch diverse Siegelgarantiert, die uns als verantwortungsbewusstes, der Umwelt verpflichtetes Unternehmen auszeichnen.

SUSTAINABILITY

Most of our products come from forest areas that have social, economical and ecological aspects into consideration





JOSÉ LUÍS CASTELLS
Project Management
Product Development

JOSÉ MONTAÑÉS
Coordination

JAUME EROLES
Assembly Technical Coordination

EVA ESTUPIÑÁ
Graphic Coordination

ALEX ALBIOL
Artwork & Design

KAREN FALCÓ
Graphic Project

FELIP PRUNYONOSA
Co-worker

MUEBLES DE COCINA DOCA S.L.
Editor - Production

MUEBLES DE COCINA DOCA S.L.

T.0034 902 456 012
T. Export 0034 977 721 788
Info@doca.es
www.doca.es

VINARÒS 2018

Queda prohibida, salvo excepción prevista en la ley, la reproducción en todos sus medios reporductivos, distribución, comunicación pública y transformación de cualquier parte de esta publicación sin previa autorización escrita de los titulares de la propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual. (Arts. 270 y siguientes del Código Penal)

Unless otherwise stated by law, reproduction in any way or form, ditribution public communication and transformation of any part od this publication is strictly prohibited without previus written authorizaion by the intellectual pro-
perty owners. Infirngement of aforementionedrights could be considered a crime against intellectual property (article 270 and the following in the criminal code).