

Feed your soul

El alma, la fuerza vital, la esencia de las personas, asiento de deseos y sentimientos, aquello que forja nuestra identidad.

Nos preocupamos mucho de alimentar el cuerpo pero poco de alimentar el alma.

En Mobalco diseñamos cocinas holísticas, vitales, en sintonía con personas que han dedicado sus vidas a mejorar nuestro mundo y enriquecer nuestra alma.



Lo pequeño es hermoso

Small is beautiful es el título de uno de los libros más influyentes del siglo XX.

Escrito por el economista alemán Ernst Friedrich Schumacher, su autor apuesta por una tecnología amable con rostro humano.

Ernst Friedrich Schumacher

“Hablar del futuro solo tiene sentido si nos hace actuar ahora”



Pasión, sensibilidad, satisfacción por las cosas bien hechas. La esencia de Mobalco se basa en unos principios sólidamente arraigados.

El profundo conocimiento de nuestro oficio y el esmerado cuidado artesanal completan el trabajo donde la tecnología lo ha dejado.

Ante objetivos meramente económicos anteponeamos la honestidad por un trabajo bien hecho.

Nuestro compromiso con el medio ambiente nos empuja a trabajar para aproximarnos en lo posible a una producción limpia y desechar materiales que resultan altamente perjudiciales para el entorno.



Materiales honestos

Los ambientes con madera nos hacen sentir vivos, crean una sensación cálida y acogedora.

Los psicólogos dicen que la madera produce estímulos positivos sobre el subconsciente.

En Mobalco un maestro experimentado selecciona cuidadosamente cada pieza para obtener la mejor combinación posible.

Su larga experiencia y sensibilidad llega donde la máquina no puede llegar.



Elegancia funcional

La belleza siempre está en los detalles.

La precisión en los detalles se ha convertido para nosotros en una auténtica obsesión.



Madera de luna

La madera es un material vivo que ofrece su belleza y una sutil acción benéfica. Para que despliegue sus cualidades es necesario cuidar todos los aspectos, desde su cultivo hasta su uso cotidiano. Según la tradición la tala debe realizarse de acuerdo con la fase de la luna. Los artesanos y los amantes de la madera son los principales interesados en la recuperación de este antiguo conocimiento.

Los movimientos del sol y la luna crean ciclos que actúan sobre los elementos y los seres vivos. El ciclo de la luna se relaciona con el crecimiento y la germinación.

Se ha confirmado que el diámetro del tronco varía con las mareas debido a los cambios en la distribución del líquido en las células.

El mejor momento

El invierno es en general la mejor estación para talar un árbol porque la savia ha descendido y se ha concentrado. Se dice que el mejor menguante es el de Enero. En el caso ideal, el árbol se debería talar de manera que la copa quede cuesta abajo. Durante este tiempo, la savia se concentra y el árbol se seca desde dentro hacia afuera.

La madera es preferida por los arquitectos bioclimáticos

La madera es un material cálido, confortable, acogedor. Cualquiera puede sentir las sensaciones diferentes que se tienen al estar rodeado de madera.

Los investigadores del Instituto Joanneum (Austria) han comprobado en un colegio construido con madera que este material contribuye a reducir el estrés de los alumnos.

Los psicólogos confirman que la madera produce estímulos positivos que pueden relacionarse con el beneficio de estar en contacto con elementos naturales y seres vivos (**biofilia**).

Comunión entre madera y alma

En la antigua espiritualidad europea el árbol es un símbolo de la vida, de las relaciones entre lo material y terrestre y lo etéreo y cósmico.

En la tradición nórdica, del tronco de un fresno (Ask) tallaron al hombre y del de un aliso (Embla) a la mujer.



La madera transmite como ningún otro la autenticidad del material.

Tratamos la madera como un ser vivo que puede protegerse sin alterar sus cualidades, la aplicación del recubrimiento se hace capa a capa.

El resultado es un acabado que transmite toda su nobleza sin alterar su esencia.



Pasión por lo auténtico

En estos tiempos en los que da la impresión que solo nos preocupamos por la apariencia, nos gustaría hacer una reivindicación de lo auténtico, la búsqueda de lo esencial, los valores atemporales.

El profundo conocimiento de nuestra profesión y el cariño por lo bien hecho llega allí donde la tecnología no puede llegar.

La tecnología no está reñida con las técnicas artesanales.

El ensamblaje a cola de milano es el más apreciado por sus excelentes condiciones técnicas que nos reconcilian con los mejores conocimientos de la ebanistería tradicional.



Los barnices y lacas

utilizadas por Mocalco son de extraordinaria dureza superficial, resistentes a la abrasión y al amarilleo por la luz.

Son recubrimientos de muy bajo impacto ambiental, no contienen isocianatos y son 100% libres de formaldehídos.



Alejandro Aravena

Premio Pritzker 2016

“Si crees en algo, debes ser lo suficientemente valiente para que, si las decisiones que tomas no siguen a la manada, puedas seguir adelante”

El aceite de linaza es el recubrimiento más natural para la protección de superficies de madera, ideal para zonas de trabajo como las tablas de corte y de amasado.

El aceite de linaza necesita mantenimiento cada cierto tiempo para mantener intactas sus propiedades.

Hay cosas que ni
aparentan ni son

Hay cosas que
aparentan y no son

Hay cosas que no
aparentan y sí son

Hay cosas que
aparentan y son

Epicteto

Materia MOBALCO

Armonía

Combinación agradable a los sentidos. Equilibrio de las proporciones entre las distintas partes de un todo, su resultado siempre connota belleza.

Equilibrio

Actitud que da a cada cosa su justa importancia teniendo en cuenta el conjunto de los elementos que la rodean.

Elegancia

Gracia, nobleza, sencillez, atributo de lo bello y lo sencillo. Estilo, delicadeza, estándar de buen gusto.

Orgánica, la cocina holística

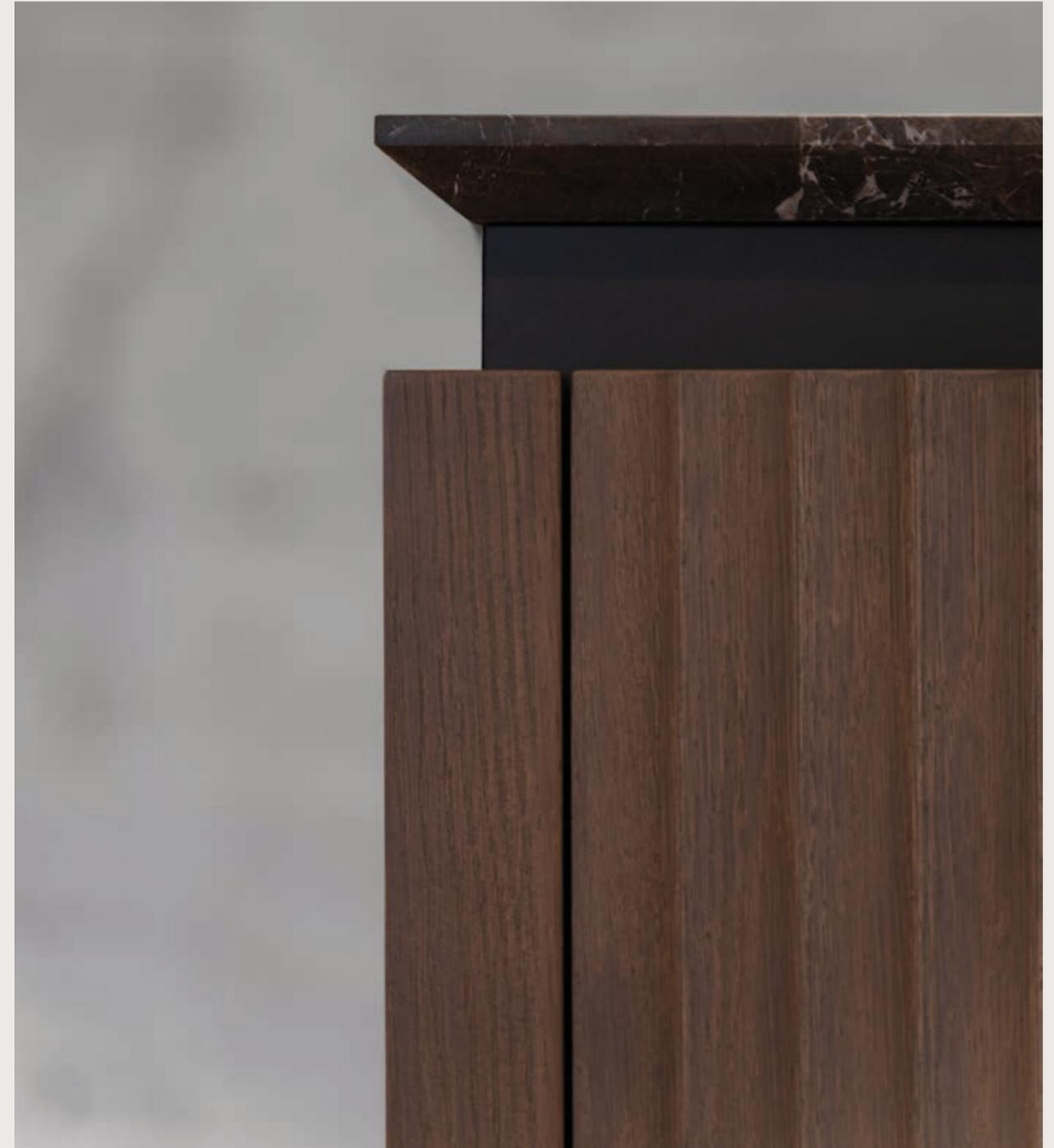
Volver a los sabores de antaño, elaborar los alimentos desde su origen, redescubrir el pan artesano, Orgánica es un espacio organizado para cambiar nuestro modo de vida

Frank Lloyd Wright

La naturaleza como fuente de inspiración

“¿La forma sigue a la función?”

“Sí, pero lo que más importa ahora es que la forma y la función son una”



Orgánica, un proyecto visionario, nacido en 2004, más actual que nunca.







Mindfulness, atención plena, **Orgánica** potencia el placer de cocinar.





Orgánica es cocina de autor.

Un producto vanguardista, desarrollado en el año 2004, orientado a un público que entiende la naturaleza como un aliado y no como un medio a su servicio.

Orgánica es naturaleza viva.

Su exclusivo tirador de hoja pinada le aporta una gran personalidad.







Nature, el huerto en casa

Edward Osborne lo llamó Biofilia, otros lo llaman ecopsicología, la relación sinérgica entre la salud personal y la salud de nuestro planeta.

Enzio Manzini

Slow Design

“Diseñar para ralentizar los metabolismos de uso humano.

Reposicionar el centro del diseño en el bienestar individual.

Diseñar para celebrar la lentitud”



Nature activa nuestra conexión con la naturaleza.



Madera, piedra, acero conviven en un escenario donde cocinar y cultivar alimentos son el punto de partida para una mayor conexión entre naturaleza y vida.



El rack sobreencimera esta equipado con triple enchufe, interruptor e iluminación inferior LED para facilitar la conexión del pequeño electrodoméstico.



Los procesos artesanales son una parte muy importante en todas nuestras colecciones.

El troquelado en aluminio, creado expresamente para esta colección, representa la concha de vieira. La vieira es un símbolo universal relacionado con Venus, la diosa del amor y la fertilidad.

La asociación con el renacimiento a una nueva vida, como peregrino arribando a Finisterre, puede que sea un magnífico signo para nuestros tiempos.



Sin duda el futuro de la agricultura pasa por el cultivo hidropónico. El poder disponer de las plantas aromáticas o medicinales en el momento preciso es un pequeño lujo que sin duda ayudará a enriquecer nuestras recetas.





Frontales con puertas retráctiles

El mecanismo retráctil nos permite la ocultación total de la puerta para trabajar mas cómodamente. Los electrodomésticos y todo el contenido de los armarios queda a la vista.



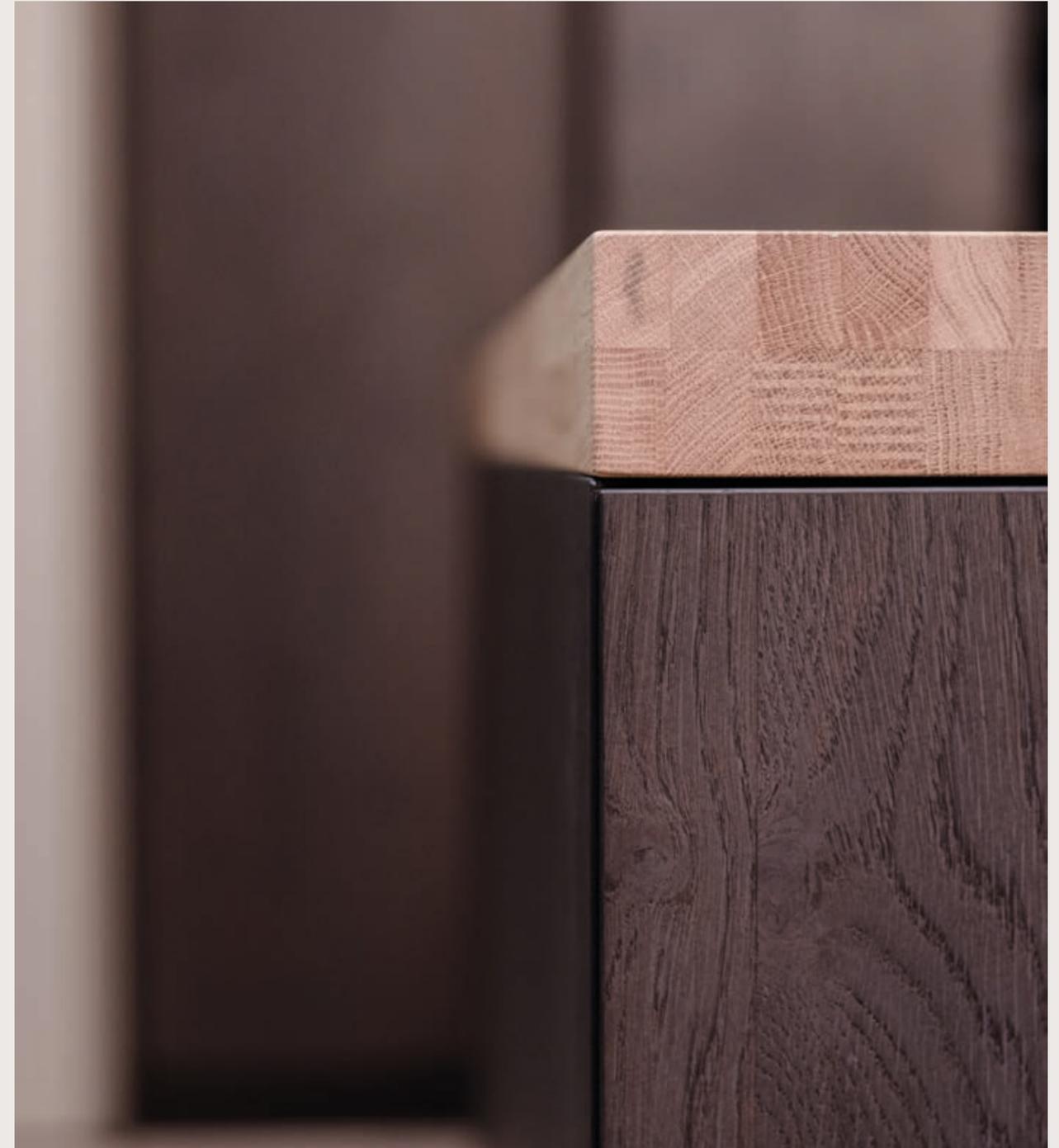
Chef, la cocina profesional

Seguramente nunca la cocina ha tenido tanto protagonismo, los cocineros se han convertido en superestrellas. Hemos aprendido vocabulario y nuevas formas de cocinar donde se diluye la frontera entre amateur y profesional.

Marie-Antoine Carême

El cocinero arquitecto

“Las bellas artes son la pintura, la música y la arquitectura, y la principal rama de ésta es la pastelería”



Chef es la respuesta a las exigencias de una cocina profesional.





La Serie Chef se distingue por su elegancia. Su aspecto sólido y robusto se ve reforzado por sus frontales de 23 mm. de espesor.

Cosido a mano

Para realizar ciertos procesos nos basamos en la artesanía.

El canto tricapa de la Serie Chef se realiza mediante un proceso totalmente artesanal, poniendo una gran atención por el detalle.



La encimera de trabajo de 64 mm. de espesor es amplia y robusta.

Para evitar cualquier tipo de contaminación a los alimentos está acabada al aceite.



Materia Mobalco

Materia, origen, madre, lo que permanece bajo las apariencias.

Sentimos con la mirada, solo cuando miramos con atención podemos percibir el profundo trabajo de integración que hay detrás de cada elemento.

Detalle de integración Costado-Frontal a 45 grados.



Las vitrinas con interiores en cobre metalizado incluyen iluminación LED lateral integrada.





Chef es la respuesta a las exigencias derivadas de la cocina profesional.

El acero inoxidable es un material ideal para la cocina. Es higiénico y antibacteriano.

Nathan Myhrvold

“Puedes escatimar en el cuchillo pero elige bien el fogón”

Las zonas abiertas, muy valoradas por los cocineros profesionales, facilitan el acceso a los elementos más utilizados.





Los frentes Mobalco en acero inoxidable están cuidadosamente elaborados a doble cara, con refuerzos interiores estratégicamente situados para obtener la máxima robustez en los anclajes. Las aristas mecanizadas mediante tecnología de alta precisión se revisan y pulen manualmente para eliminar cualquier imperfección.



Essential, sobriedad y elegancia

La esencia es invariable,
permanente, honesta, no está
sujeta a modas.

Para Platón la esencia es la idea o
la forma inmutable de las cosas.

Essential va mas allá de etiquetas
superficiales, es la respuesta a las
necesidades de la vida actual.

John Tackara

The Doors Of Perception

*“Las comunidades del mundo están
cambiando hacia una economía mejor, la
salud y la alimentación son un bien común,
necesitamos restaurar el equilibrio de la
Tierra”.*



Essential es un diseño pensado para perdurar.





Naturalidad matemática

El Radián, un ángulo cuyos lados se delimitan por el arco de la circunferencia.

Essential es precisión matemática, la inclinación perfecta para obtener la mejor comodidad de apertura.

Los frontales a 45° facilitan la apertura de los cajones en cualquier posición.

El equipamiento interior, diseñado por Mobarco, se distingue por su gran calidad y perfecto acabado.

Los colgantes con puertas articuladas facilitan la localización del contenido, ampliando nuestro campo visual.

Las baldas incorporan un sistema antipandeo para anchos superiores a 90 cm.







Metrica, elegancia atemporal

Conspicuosly Inconspicuos... pasar notoriamente desapercibido.

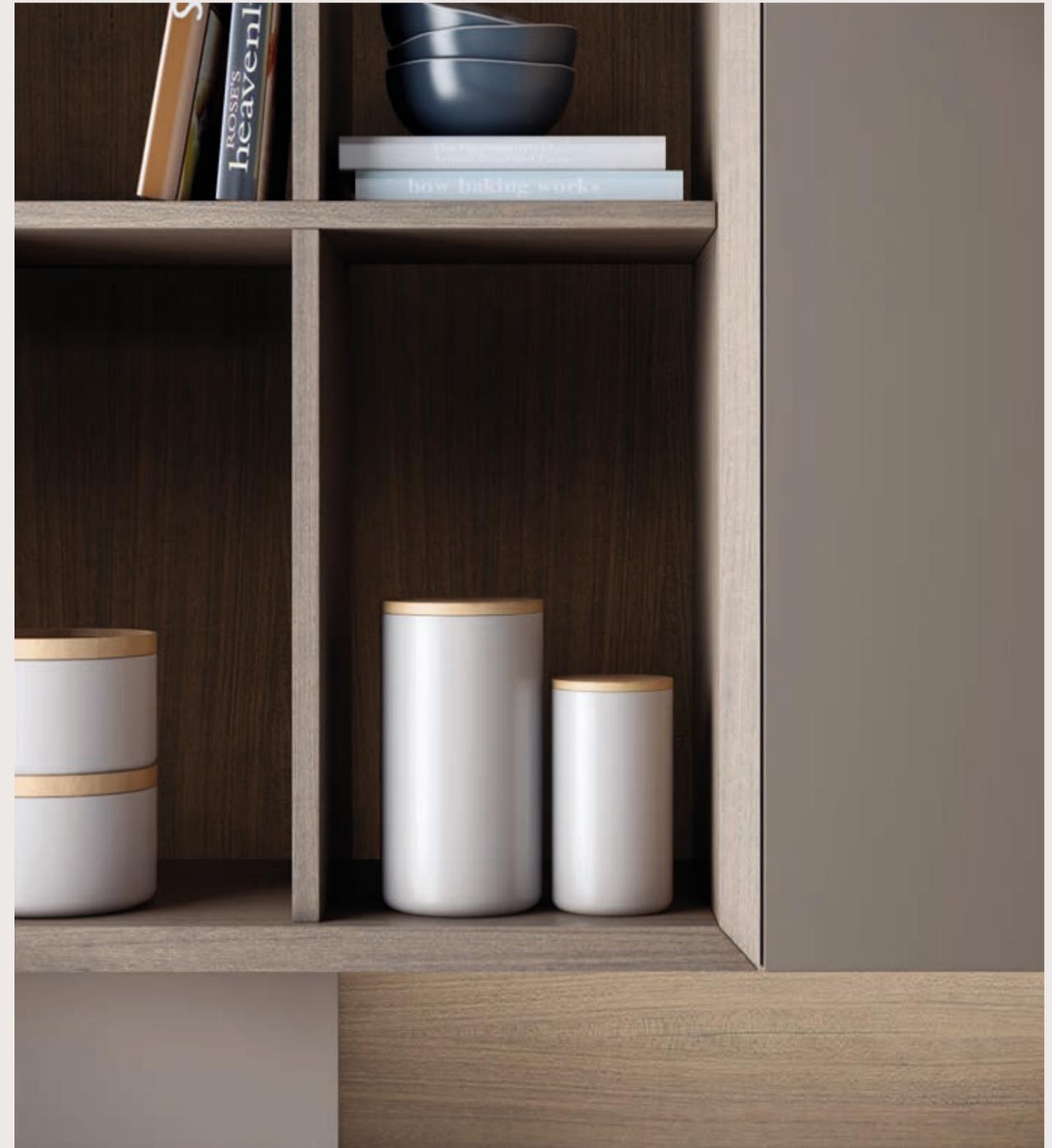
Decía George Brummel que esa es la clave de la elegancia.

Métrica es pura elegancia, una sobria combinación de formas limpias y depuradas que le otorgan al conjunto un aspecto sólido y atemporal.

Ken Yeang

Una visión holística de la arquitectura

“Las ciudades del futuro deben mantener un equilibrio entre lo orgánico y lo inorgánico. Salvemos el planeta mediante el diseño”



La elegancia no entiende de modas.



Métrica dispone de un programa de **acabados en madera y laca de alta resistencia**, que nos permiten imprimir al conjunto una fuerte personalidad.



¿Precisión, pero qué es precisión?

7 gramos de café, la máquina a 9 atmósferas, el agua a 90 grados, 29 segundos exactos...esto es precisión.

(Claves para elaborar un buen café)

Belleza y elegancia.
Elementos engarzados a 45 grados con precisión milimétrica.



El colgante abatible adquiere nuevas funciones.

Su equipamiento interior incluye bloque de enchufes e iluminación LED.



Facilidad de apertura

Su estudiado diseño permite la apertura con una gran comodidad, gracias a sus frontales de 26 mm. de grosor, con amplio espacio de agarre



Metrica inox, cocina razón, cocina pasión

Madera y acero, la mejor
combinación de materiales para
los muy exigentes.

Fernando Higuera

El arquitecto rebelde

*“La arquitectura moderna está equivocada,
todo es un error”*



Cromo, Níquel, Carbono...no puede haber mejores ingredientes.



Equilibrio

Las columnas en madera de castaño aportan equilibrio a la sobriedad del acero inoxidable.



Los frentes Mobalco en acero inoxidable están cuidadosamente elaborados a doble cara, para obtener la máxima robustez.



Aero, tecnología y ligereza

El aire, el cuarto elemento, el más ligero. Vivimos en la civilización de lo ligero.

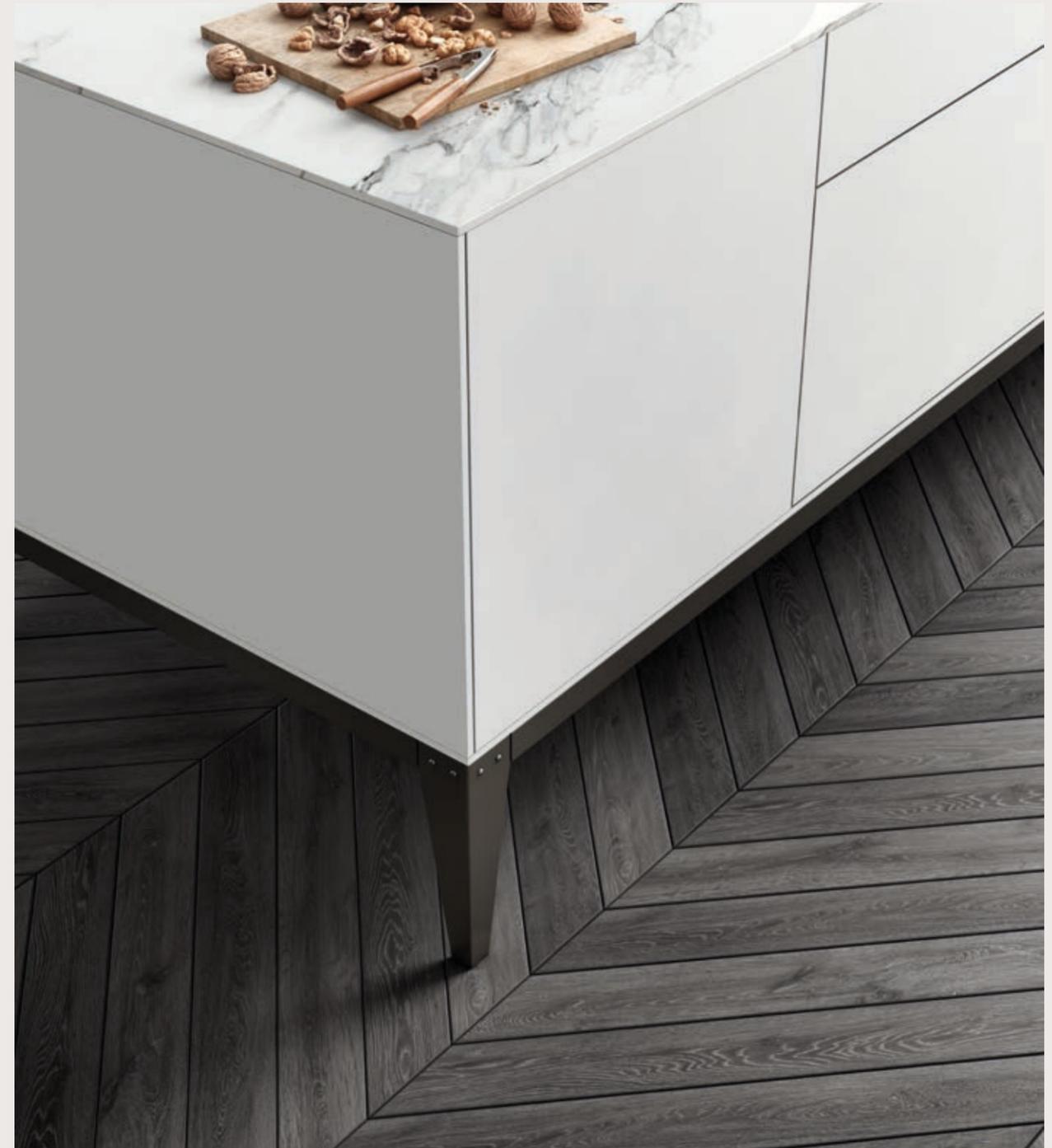
Dice Gilles Lipovetsky que la felicidad está en la ligereza.

Buckminster Fuller

El arquitecto de la tensegridad

“Diseñemos en 4D.

Incorporemos la Dimensión Tiempo a nuestros diseños para que de verdad sean sostenibles”



Aero es sofisticada sencillez



Aero condensa toda la tecnología y sofisticación en un frontal de tan sólo 13 mm de espesor.



Un cuerpo de madera con alma de aluminio.

Madera y metal se fusionan en una fachada ultraligera y de gran resistencia.



El siglo xx es sin duda el siglo del hierro y el acero.

Del clasicismo imperial británico surgieron nuevos códigos estéticos que anunciaban la llegada de una nueva era. Desde el hierro pudelado de la torre Eiffel o la flora exótica de Victor Horta se inició un camino de innovaciones técnicas y materiales que ha llegado hasta nuestros días.

Aero se inspira en la mejor tradición artesana de la época puesta al día con materiales nobles y ultraligeros dentro de un escenario altamente sofisticado.



Avalon, es un viaje al mundo de los sueños

La legendaria isla mitológica habitada por nueve reinas, donde los manzanos florecen todo el año.

Avalon es un viaje al mundo de los sueños donde el tiempo se pierde en el infinito.

Una propuesta atemporal para quienes buscan algo fuera de lo convencional.

Jacques Fresco

Proyecto Venus

“Tenemos las mentes, el conocimiento y la tecnología para construir una civilización completamente nueva”



Durabilidad, limpieza, resistencia, una combinación imbatible.



Una propuesta atemporal
para quienes buscan algo
fuera de lo convencional.

El Orgavital, lujosamente acabado en madera natural, es el centro de todas las miradas.





Las puertas retráctiles dan acceso a una elegante zona de trabajo, acabada en madera natural.



Opcionalmente con encimera en acero o acabada al aceite.



Avalon es pura artesanía

El profundo conocimiento de nuestro trabajo nos ha permitido desarrollar un frontal totalmente exclusivo, robusto y de una gran belleza.

El laminado ultracompacto de alto grosor crea una superficie de muy fácil mantenimiento y de larga vida.

El canto como parte estructural del frontal se ha elaborado a la manera de la ebanistería tradicional.



Athenea, clásica actual

«He visto verdades donde antes no las había»

La diosa de la artesanía y los oficios, protectora de la agricultura, dio a los mortales los dones de la costura y la cocina.

Robert Graves

La diosa blanca

“Hay una lengua hecha de árboles y estrellas, plena de sabiduría y arquetipos.

Un tiempo en que Dios fue mujer”



Athenea es un clásico para nuestro tiempo.





Athenea crea ambientes cálidos y acogedores para disfrutar de la preparación de nuestras recetas favoritas.

Sus frontales sin tirador ni elementos que sobresalgan crean espacios de gran equilibrio visual. Las molduras generan una suave transición con el plafón y facilitan su limpieza.



Stimmug, slow life

El confort en el hogar es un concepto reciente que no empezó a utilizarse hasta el siglo XVIII.

La transición de un espacio público a un espacio privado aparece en las casas del norte de Europa bajo el término de «Stimmug» con el significado de privado, íntimo.

Carlo Petrini

La conciencia ligada al desarrollo

“El enfoque de nuestros recursos es holístico, hablar de comida significa hablar de cultura, espiritualidad, sociabilidad y mercados”



Stimmug convierte la cocina en el corazón de la casa.





La isla central proporciona una amplia superficie de trabajo.

Los enmarques entre módulos, con protectores de acero inoxidable, definen las líneas horizontales.



Los marcos de la colección Stimmug, de generosas dimensiones, admiten vidrio monolítico de seguridad o vidrio laminado.

Su interior, lujosamente acabado en chapa natural, puede combinarse con toda la gama de acabados metalizados, incluso con iluminación LED integrada lateralmente.

Las baldas de vidrio de 8 mm de grosor se apoyan en soportes metálicos de gran resistencia.



Los abiertos sobreencimera son una alternativa a los módulos colgantes. Todo queda al alcance de nuestra vista y con fácil acceso.

Los costados incorporan protectores de acero inoxidable en su parte inferior, para protegerlos de la humedad.













Mobalco life

Escuchar las armonías de la naturaleza nos temple, apacigua y relaja.

Hemos olvidado como escucharla, cómo sentirla.

Desde las antiguas culturas chamánicas o animistas al taoísmo chino, todas se basan en la comunión con la naturaleza.

Percibamos el latido de su corazón.

Alexis Racionero

Alexis es poeta, cineasta, filósofo, viajero incansable y un gran divulgador de la sabiduría oriental



Orgavital, un elemento funcional y vanguardista, diseñado en 2004

El Orgavital es el corazón de la cocina. En él podremos equipar algunos de los accesorios exclusivos de Mibalco como la máquina de hacer pan o el germinador de semillas. En el Orgavital dispondremos de lo necesario para preparar un buen desayuno sin necesidad de recoger al finalizar la tarea.

Tras sus puertas articuladas o retráctiles todo queda perfectamente ordenado para volver a utilizarlo.



El molino de cereales, volver al origen

Todavía hoy muchos pueblos africanos machacan el grano al final del día para hacerse su propio pan. El pan es un alimento completo si lo hacemos con una harina de calidad que contenga todos los nutrientes.

El molinillo de cereales, de piedra cerámica, nos suministra harina en el momento justo de su uso, con toda la fuerza nutritiva de su germen y la cáscara, donde se encuentra un amplio contenido de minerales fundamentales para nuestro organismo.

El buen pan

Nuestro pan es duro y estéril, carente de cualquier forma de vida, por el pagamos un alto precio en materia de salud y medio ambiente.

El pan contiene hoy en día más química que nutrición y sabor.

Si comiésemos un buen pan fresco y saludable, horneado localmente de forma artesanal o hecho en casa, descendería el índice de enfermedades cardíacas, el gobierno no tendría que fijar impuestos tan altos para pagar enormes cantidades de dinero en medicinas y hospitales, habría menos depresiones y una mayor alegría de vivir, menos tráfico en las carreteras y aire más limpio para respirar.

El buen pan debería convertirse en el símbolo de nuestra sociedad.

Pan hecho de harina ecológica, molida a la piedra, debería encontrarse fácilmente en la panadería del barrio.

La harina blanca que se decolora con dióxido es tóxica. Si queremos recuperar la salud física y mental del país hay que empezar por el buen pan.

Cuando seamos cuidadosos con la calidad del pan, seremos cuidadosos con la calidad de la alimentación. Cuando seamos cuidadosos con la alimentación seremos cuidadosos con la calidad de vida en general.

Hacer tu propio pan o comprarlo en una panadería artesanal son las dos opciones hacia la autonomía individual y de la comunidad local, es recuperar nuestro derecho básico al buen pan.

Una hogaza saludable es un derecho de nacimiento.

*Artículo publicado por
Satish Kumar en «Resurgence»*

Satish Kumar

El peregrino de la paz

El buen pan debería convertirse en el símbolo de nuestra sociedad.

Satish fue monje yaina y fue el impulsor de la Marcha por la paz, recorrió más de 12.000 km. caminando sin dinero. Hoy es el editor de Resurgence & Ecologist.

Para él la naturaleza debe ser la prioridad en todos los debates de política y sociedad.



Slow Bread

El pan nos acompaña desde hace al menos 8000 años, representa lo que comemos como ningún otro alimento.

El buen pan se prepara con masa madre correctamente fermentada. El sistema tradicional consiste en hacer subir la masa con levadura natural, proceso que dura unas 20 horas, como hacían los antiguos panaderos. Estos panes de fermentación correcta tienen en general una mayor digestibilidad y un menor índice glucémico.

La variedad de trigo más habitual hoy en día es el llamado trigo enano. Se trata de un trigo híbrido desarrollado en los años 60 por Norman Borlaugh, que consiguió aumentar la productividad mediante el cruce y la manipulación genética. Es un trigo con un contenido en zinc, magnesio y hierro mucho menor que las variedades antiguas y más difícil de digerir. Este hecho junto con la separación del salvado y el germen, dejando solo la harina blanca, reduce el valor nutricional y aumenta la respuesta inflamatoria de la mucosa intestinal.

¿Qué pan he de comprar?

Con levadura madre. El pan que compremos ha de tener más miga al cortarlo (lo cual indica menos gluten), no ha de endurecerse rápidamente.

Recordemos el pan de antes que duraba varios días, incluso semanas.

De semillas de las de antes. Lo más que se acerca hoy en día a ello son los panes de espelta o de kamut. También son adecuados los panes de centeno, siempre que sean 100% de centeno, ya que este grano tiene mucho menos gluten.

De harina integral. Para que contenga todos los nutrientes, los ácidos grasos, proteínas y minerales como la fibra de la cáscara.

La Real Bread Campaign. Esta compañía pone en marcha «cadenas de cereales» para reducir al mínimo la distancia donde se cultivan los cereales, donde se muelen, donde se hornean y donde se consumen.





Los cuatro elementos: Tierra, fuego, agua, aire

La panera cerámica para conservar el pan es un reflejo de los cuatro elementos de la naturaleza.

La arcilla como material puro, aséptico, natural, deja respirar conservando el pan durante más tiempo.

El fuego, como elemento catalizador en el horneado del material

El agua en forma de porcentaje de humedad, en el punto justo para la conservación del alimento.

El aire, como equilibrio interior que evita la formación de moho y mantiene intactas las cualidades organolépticas.

La tapa con recogemigas está elaborada en arce natural.



La licuadora de presión en frío

Las licuadoras más habituales en el mercado funcionan por centrifugación. Para obtener los mejores resultados recomendamos las licuadoras de presión en frío. Son ideales sobre todo para extraer jugo de verduras o germinados, y además no producen oxidación de los nutrientes.

Las unidades CARO o Índice ORAC (Oxygen Radical Absorbance Capacity) miden la capacidad antioxidante de los alimentos.

Con estos zumos extraídos por presión en frío aumentamos considerablemente la ingesta de alimentos antioxidantes.

A continuación algunos ejemplos:

Granada: 5.250 UC (1 unidad)

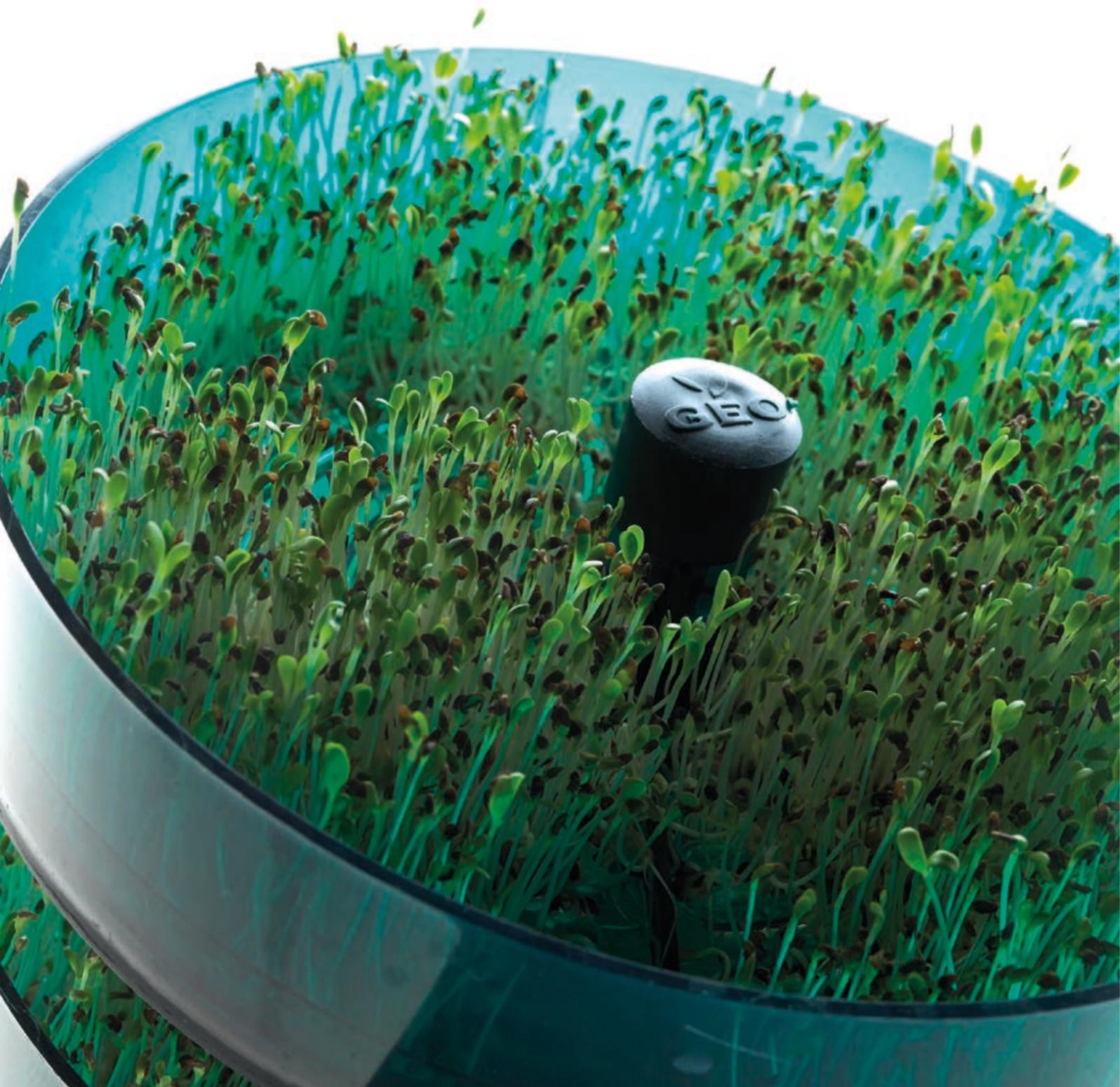
Arándano: 9.000 UC (250 ml)

Grosella: 6.000 UC (250 ml)

Fresa: 6.000 UC (1 unidad)

Manzana: 6.000 UC (1 unidad)

Cereza: 5.000 UC (250 ml)



El germinador

Estamos convencidos que si se difundiera un poco mejor el enorme potencial que encierran las semillas germinadas poca gente decidiría prescindir de ellas. Después de la germinación las semillas llegan a multiplicar por 10 su contenido en vitaminas A, B, C o E y su riqueza mineral y enzimática.

No existe mejor suplemento vitamínico que unos brotes de semillas germinadas en nuestra propia casa a partir de semillas biológicas con agua depurada.





Plantas medicinales. Infusiones y Decocciones

Las plantas medicinales conviven con nosotros desde tiempos inmemoriales.

Preparadas en infusión o decocción son una fuente de salud.

La infusión consiste en añadir la planta al agua en ebullición, retirar y dejar reposar unos minutos con el recipiente tapado.

La decocción consiste en añadir la planta y dejar hervir a fuego lento durante unos minutos, retirar y dejar reposar con el recipiente tapado.

Como norma general las flores son muy delicadas y se preparan en infusión. Las raíces necesitan decocción para poder extraer todas sus propiedades.





Las especias de Oriente fascinaron a nuestros antepasados y financiaron las grandes exploraciones oceánicas. Colón llegó a América buscando una ruta más corta para traerlas y Juan Sebastián Elcano costeó con ellas la primera vuelta al mundo.

Para el **Ayurveda** las especias tienen virtudes terapéuticas y cualidades energéticas.

Las especias realzan el sabor de los platos, aportando un toque exquisito y destacan por sus propiedades medicinales.

La **canela** aporta un sabor delicioso a tartas y compotas. Estimula el sistema nervioso y gastrointestinal. Imprescindible tanto en guisos como en postres.

El **cardamomo** es un ingrediente habitual del curry, en los países árabes aromatiza el café y el té.

El **clavo** da un exquisito sabor a los asados, se dice que su consumo estimula la memoria. Es una de las especias con más cualidades medicinales.

La **cúrcuma** es un poderoso antiinflamatorio, antibacteriano y anticoagulante. Tradicionalmente se ha usado como digestiva, estimula la función hepática y ayuda a digerir las grasas.

El **curry de madrás** es un preparado de origen indio formado por la combinación de hasta treinta especias como la mostaza, el jengibre, el coriandro, el comino o la cúrcuma.

El **estragón**, de origen siberiano, es imprescindible para la salsa tártara. Su efecto sedante ayuda a conciliar el sueño en los casos de insomnio.

La **guindilla** actúa como estimulante digestivo y hace que el corazón aumente la cantidad de sangre expulsada en cada contracción.

El **jengibre** es un rizoma picante muy eficaz contra el mareo. Aromatiza aceites y vinagres, y es de naturaleza caliente, activa la circulación de la energía vital.

La **nuez moscada** se recomienda en la India para el dolor de cabeza, los problemas del corazón y como vigorizante sexual. Abre el apetito y alivia las náuseas.

La **pimienta**, según la medicina china, es analgésica y calienta el intestino, la negra facilita la digestión y es un condimento indispensable en las dietas sin sal; la blanca, más suave, se emplea para condimentar cremas y salsa bechamel; la verde se usa para salsas.

La **mostaza** es un potente estimulante digestivo, aunque poco recomendable para estómagos delicados. Hay muchas variedades como la de Dijon, la americana, la verde o la de miel. La mostaza en polvo es una mezcla de semillas negras y blancas, con cúrcuma y azafrán.

El **azafrán** tiene un aroma y color inconfundibles que ligan perfectamente con arroces, pastas, guisos, dulces y salsas de pescado. Da un toque amargo y debe usarse con moderación ya que puede provocar sueño o dolor de cabeza.

El **sésamo** es más que una especie, un alimento muy sabroso, que aporta grasas y proteínas de excelente calidad biológica además de contener una elevada dosis de calcio. El gomasio, que reemplaza a la sal, se elabora con nueve partes de sésamo y una de sal marina.

El **Anís estrellado** o **badiana** es una especia caliente, dulce y tibia. Es digestivo, carminativo y relajante. Ayuda a regular el bazo y el estómago. Para el dolor abdominal con sensación de frío y encogimiento puede prepararse una sopa de anís estrellado con jengibre y miel para que disperse el frío y restablezca la circulación energética.

Se toma en infusión y para repostería o para aromatizar legumbres, verduras y sopas.

Belleza Interior

La belleza siempre está en los detalles.

La precisión en los detalles se ha convertido para nosotros en una auténtica obsesión.

César Manrique

Alcanzar la utopía

“La utopía puede ser una realidad cuando el alma se manifiesta volcándose con entusiasmo para conseguir esa singularidad en la creación”







Los accesorios interiores no solo aportan practicidad. Han sido cuidadosamente diseñados por **Mobalco** para dotarlos de una gran belleza.

Los accesorios son el complemento ideal para mantener una perfecta organización.



La barra separadora con pestañas ajustables evita el desplazamiento del contenido con el movimiento de apertura y cierre.

Los contenedores pueden extraerse fácilmente gracias a las barras de aluminio que nos sirven de agarre.

High End Quality

El violín mas caro de la historia no es un Stradivarius sino el Vieuxtemps Guarneri, creado por Giussepe Guarneri, subastado en el año 2010.

Lo mas conocido no siempre es lo mejor.

John Maxwell

“Un líder es aquel que conoce el camino, va por el camino, y muestra el camino”



Una estructura de altas prestaciones

Una sólida estructura de 19 mm. de grosor, fabricada en tablero de partículas de alta densidad (665 Kg/m^3)

El cuerpo fabricado íntegramente en tablero de 19 mm está diseñado para resistir grandes cargas con un mínimo pandeo de las baldas.

Los módulos bajos incluyen tapa por la parte superior para un mejor aislamiento de la encimera.

El canteado perimetral incluye todos los cantos, incluso los no visibles, sellados mediante colas PUR. Las colas PUR derivan de la industria de embarcaciones deportivas y están desarrolladas para resistir en las condiciones más extremas de calor y humedad.

La trasera del módulo es de tablero de fibras MDF de 6 mm de grosor. El tablero MDF aporta estabilidad dimensional y un acabado perfecto en los mecanizados necesarios para los elementos de conexión.

Todos los tableros utilizados por **Mobalco** disponen de la Certificación EPA-CARB2, la certificación más exigente del mercado en lo referente a las emisiones de formaldehído.

Las patas, de gran resistencia, están realizadas con tecnopolímeros con carga de deformación superior a 1000 Kg. La base de la pata recoge lateralmente el peso del costado, para un mejor reparto de pesos.





La opción High End, cuerpo en tablero

macizo

Opcionalmente ofrecemos la posibilidad de fabricar el cuerpo del módulo en Tablero Macizo.

Solo una marca como **Mobalco**, profundamente comprometida con la calidad puede ofrecer una estructura que es a la vez robusta y de bajo impacto ambiental.

El cuerpo en Madera Maciza y los acabados de superficie permiten la creación de colecciones de gran elegancia y calidad **High End**.

El cuerpo en **Tablero Macizo** es además muy fácil de desmontar y reutilizar al final de su ciclo de vida.



El titanio es el metal con mayor dureza-densidad de todos los elementos metálicos.

Tiene una extraordinaria resistencia a la corrosión.

Las bisagras Mobalco han sido tratadas con recubrimiento de titanio para superar en laboratorio los test más exigentes de resistencia a niebla salina.



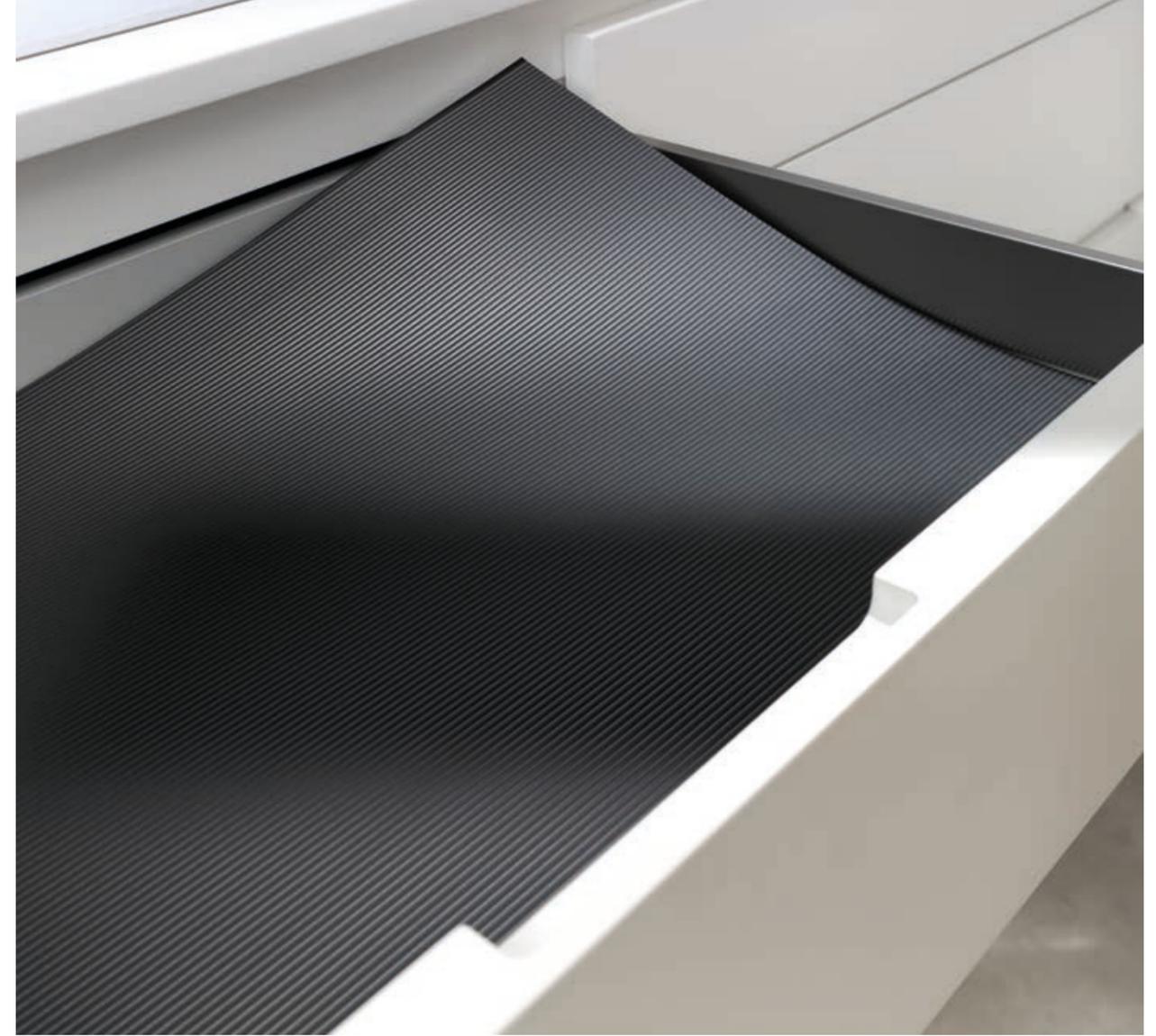
Los cajones y caceroleros **Mobalco** están fabricados en plancha de acero inoxidable con acabado antihuella.

Destacan por la suavidad y precisión de deslizamiento que incorpora sistema de amortiguación adaptativo en función de la carga.

Exclusivo diseño con pared recta de tan solo 12 mm de grosor.

Los caceroleros con lateral sobreelevado impiden el desbordamiento o atrancamiento de la carga.

La gran capacidad de carga dinámica, hasta 80 kg evita el cabeceo, incluso a máxima carga. El sistema de fijación frontal, con doble anclaje, aporta una gran estabilidad en la apertura.



El portaplatos con base en tablero marino recubierto en aluminio Nanotech y tornos en madera, facilita la organización de los platos.

La alfombrilla antideslizante de exclusivo tacto caucho está fabricada con polímeros de alta densidad (HDPE), 100% libre de PVC y fácil reciclaje.

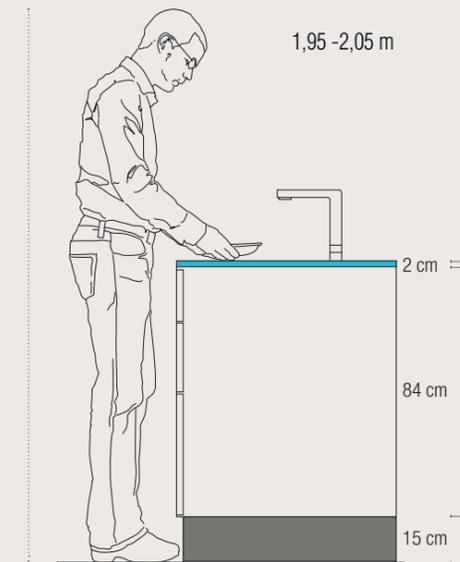
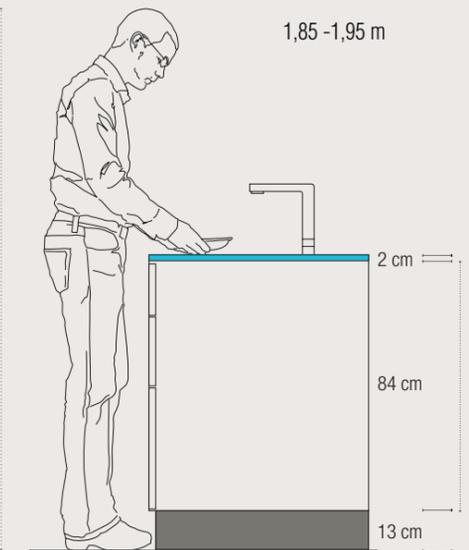
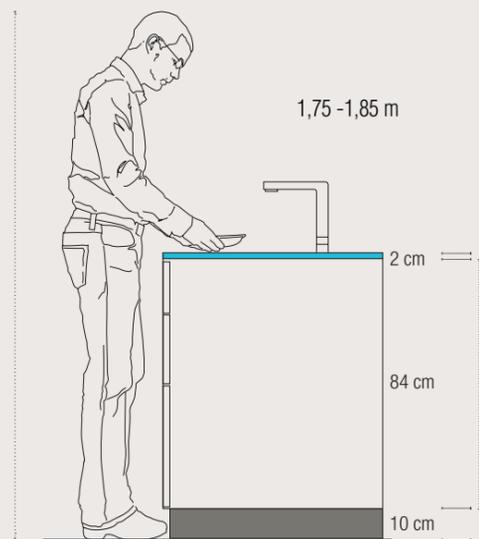
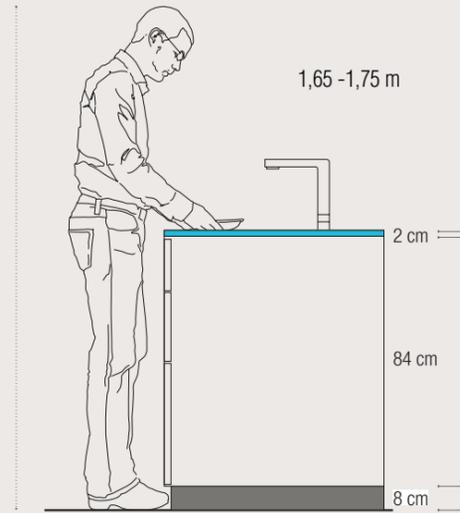
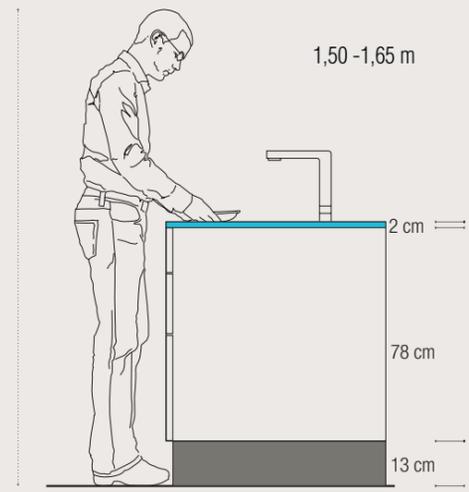
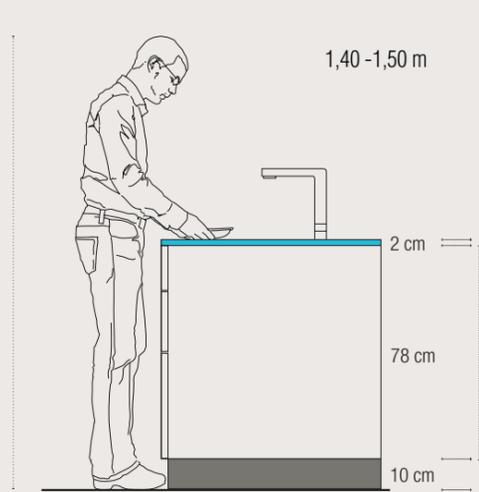
El trabajo bien hecho
debe notarse hasta en los
pequeños detalles.

La rejilla de aireación
integrada en el zócalo es
posible incluso en acabados
de aluminio o acero.



Ergonomía

La altura adecuada del plano de trabajo es fundamental para poder trabajar cómodamente en la cocina.



Las modulaciones de altura 78 cm y altura 84 cm pueden combinarse con diferentes medidas de zócalo para que nuestra postura sea lo más ergonómica posible.



Las puertas retráctiles nos permiten la ocultación total de los frontales para trabajar más cómodamente.

Los electrodomésticos y todo el contenido de los armarios queda a la vista.

Nuestro programa de **customización** ofrece la posibilidad de personalizar los acabados del cuerpo del mueble.

Los acabados personalizados barnizados a juego o combinados con el frontal convierten su cocina **Mobalco** en un producto único y exclusivo, cuidado hasta el mínimo detalle.



Sostenibilidad

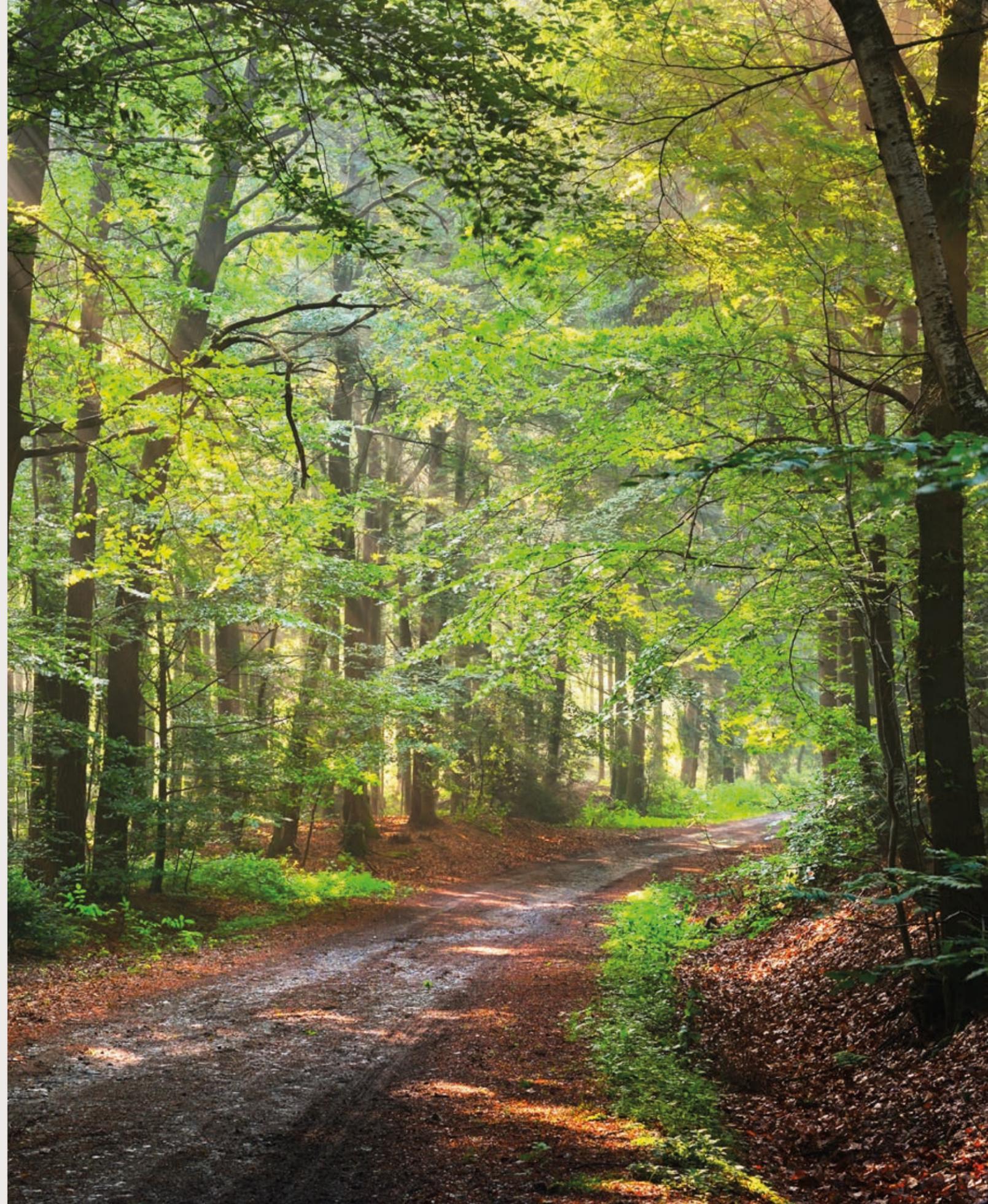
Generalmente se cree que la cultura es algo creado, mantenido y desarrollado sólo mediante el esfuerzo humano pero la cultura verdadera nace con la naturaleza, es simple, humilde y pura.

Masanobu Fukuoka

El abuelo de la permacultura

“Sea cual sea tu oficio, en un momento dado te preguntarás si no estás perdiendo el tiempo.”

“Sólo existe una excepción, si plantas un árbol seguro que lo que haces estará bien”





El reciclaje



AMARILLO

Plástico
Metal
Tetrabrik
Corcho blanco
Papel aluminio



VERDE

Vidrio
No bombillas
No espejos
No cristal
No fluorescente



AZUL

Papel y cartón
Envases cartón
Bolsas de papel
No briks
No pañales
No papel sucio
No papel plastificado



ORGÁNICO

Restos de comida
Papel manchado de aceites o grasas
Pañales (siempre que en su composición no intervengan productos plásticos)
No medicamentos

*Atención: Sujeto a normativa de cada país.



En **Mobalco** utilizamos contenedores de gran calidad, con capacidad de 26 l, para optimizar la gestión de los residuos.

Los cubos disponen de asas para facilitar su transporte. Las tapas, de cuidado de diseño, sellan su contenido para evitar la propagación de olores, incluso mediante filtro de carbono.



MOBALCO.



Cuando disponemos de poco espacio, resulta de una gran practicidad la opción de los portacubos con tapa integrada. La tapa puede extraerse fácilmente para su limpieza.

En tan sólo 60 cm. disponemos de hasta 41 litros de capacidad.

El compostaje

El compostaje es una de las formas más ecológicas de deshacerse de los residuos orgánicos que generamos en el hogar.

Ventajas:

- Colaboramos en la reducción de residuos
- Reciclamos y reutilizamos un residuo que de otra forma costaría energía tratarlo
- Obtenemos un abono natural ideal para abonar cualquier tipo de planta
- Ahorramos dinero en la compra de abono

El proceso consiste en ir depositando en un contenedor adecuado los restos de comida, papel de cocina con manchas de

aceites, hojas vegetales, posos de café, sobres de infusiones, cáscaras de huevo, frutas, verduras, hortalizas, restos de yogur. También podría incluirse carnes y pescados pero esto no es tan recomendable ya que pueden producir malos olores.

El proceso para hacer compost puede acortarse aumentando la actividad bacteriana.

Oxigenar acelera el proceso de descomposición.

Aunque puede producirse algo de descomposición de la materia orgánica en ausencia de oxígeno, éste es necesario para

que los microbios puedan descomponer efectivamente los restos orgánicos.

Remover acelera el proceso de descomposición.

Cuanto menor sea el tamaño de las partículas mejor se oxigenará. Así es mejor que los restos orgánicos estén picados en trozos más pequeños.

Humedecer acelera el proceso de descomposición.

La humedad debe estar en torno al 50% para mantener la actividad microbiana. El exceso de humedad impide la aireación y

esto ralentiza el proceso. Lo ideal es que la pila esté húmeda pero no mojada.

En las fases iniciales se producen ácidos orgánicos que acidifican el compost disminuyendo el PH. Alcalinizar acelera el proceso de descomposición aumentando el PH.

La actividad microbiana requiere una cantidad de nitrógeno para su actividad y mejorará sensiblemente si le añadimos una pequeña cantidad de fertilizante nitrogenado.



Jane Jacobs

La economía de las ciudades

“La ciudad saludable tiene un punto de desorden que no es preciso ordenar”



La economía circular

La economía circular se basa en el principio de «Cerrar el ciclo de vida del producto».

Mientras en la Economía Lineal la producción se basa en Extracción-Fabricación-Uso-Eliminación, en la Economía Circular el producto debe ser diseñado para permitir su «deconstrucción», los residuos deben poder recuperarse y convertirse en nuevas materias primas cerrando definitivamente el círculo.

Su objetivo es la producción de bienes y servicios con el mínimo consumo de materias primas y energía, en un mundo donde los recursos son finitos.

Cada año en Europa se mueve una media de 16 Tn. de materiales por persona para que nuestra economía funcione. Casi la mitad de estos materiales van a deshechos.

Los árboles

Los árboles están ahí, en silencio, esperando que tomemos su energía y sabiduría.

Un simple árbol, bien plantado en sus raíces, de madera noble y resistente, fuerte para soportar cualquier tempestad, con una copa frondosa y colorida. ¿No es quizás el mejor ejemplo de una personalidad segura de si misma?

Un árbol no necesita de cambios de imagen, ni parecer lo que no es, no conoce las diferencias sociales, ni de discriminación alguna, el árbol es como es, siempre y en cada momento. Vale por su especie. Así se presenta y consolida. Imitémoslo. Sentir que valemos por la "especie" de persona que nos ha coronado ser en la vida, con carencias y virtudes, plantarnos ante los demás, sin querer adjudicarnos lo que no somos, ni falsear. Exponiéndonos libremente como el árbol.

La autenticidad es el mejor camino para una vida en relación serena y honesta. Intentemos ser cada día como nuestro árbol. Los árboles hablan, transmitiendo su cognición.

¿Por qué no escuchar su mensaje?

El árbol regente Celta, cumple el rol de guía espiritual e iluminador del camino a seguir, acompaña en la soledad, en el goce, en la rutina diaria, temple, desahoga, complace, indica los cambios y nos entrega su fuente de energía.

SUSANA SHANAHAN





Las maderas

Gestionamos las maderas de forma sostenible básicamente de la U.E. y adquiridas en tablón de gran espesor.

Buscamos activamente la colaboración con proveedores para obtener la mejor calidad en origen, respetando la época de corte y conseguir los mejores resultados en cuanto a duración y resistencia al ataque de organismos.

Un correcto aserrado evita tensiones posteriores y realza la belleza de la madera.

El despiece se realiza en nuestras instalaciones para asegurarnos la selección de las mejores piezas.

Una vez seleccionadas son sometidas a los controles más exigentes.

Maderas de proximidad

El castaño es un árbol frondoso de porte majestuoso. Especie noble por excelencia, proporciona fruto, madera, sombra y enriquece extraordinariamente las condiciones del suelo en el que vive.

Las especies más notables son, *Castanea dentata*, *Castanea Mollissima* y *Crenata* en Asia, y *Castanea Sativa* en Europa.

Se cree que el castaño es oriundo de Persia y desde allí fue llevado a Grecia y luego difundido por los romanos por gran parte de Europa. Uno de los lugares más remotos donde se cultivó ha sido la ciudad de Castaneon, en el Ponto, de donde deriva su nombre.

Desde entonces se ha dispersado por muchos países europeos, pudiendo encontrarse en España, Portugal, Francia, Italia, Suiza, Alemania, Austria, Hungría o Rumanía.

La madera de castaño

Tradicionalmente la madera de castaño se considera de gran calidad. Es muy flexible, de grano fino y fácil de trabajar, lo que permite elegirla como material de artesanía local. Tiene una enorme aplicación para tonelería, ya que es muy poco porosa. La actividad ultramarina significó la expansión del castaño en detrimento del roble. La mayoría de los contenedores para semillas, granos y salazones debían ser contruidos con duelas y aros de castaño, por su capacidad de soportar el efecto oxidante de la salinidad durante los transportes de Ultramar.



El árbol de la longevidad

El castaño es un árbol de una gran longevidad. Se han citado ejemplares de hasta milenios como el «*Castaño viejo*» de San Román de Sanabria o el famoso «*Cento cavalli*» de Sicilia, se le calculan mas de 2500 años, vivió en la ladera del Etna hasta el siglo pasado y tenía mas de 50 metros de circunferencia. Según cuenta la tradición, sirvió de refugio bajo su copa a la reina Juana de Aragón quien se *refolgó* con cien jinetes.

Hoy en día encontramos magníficos ejemplares como el de San Román de Sanabria, de 4 m de diámetro, los de la zona de Hermisende y Alto de la Alcobilla, y los centenarios de Aliste, todos ellos en la provincia de Zamora.

Es un árbol de una enorme vitalidad, de ramas gruesas y porte majestuoso. Las hojas caducas con ramas gruesas y rectas extendidas hacia lo alto. Las hojas caducas de colores verdes, amarillos, marrones y rojizos contribuyen a crear un paisaje típico en amplias comarcas de nuestra geografía.

En la época romana los castañares en España ocuparon unas 150.000 hectáreas. La mayor zona productora de castañas es Galicia. En Cantabria y Cataluña los castaños coexisten con robles, fresnos y avellanos. En Extremadura se pueden distinguir entre alcornoques, sobre todo en la Sierra de

Aracena y en la zona de Jabugo, cuyos montes se aprovechan para el pastoreo del cerdo ibérico.

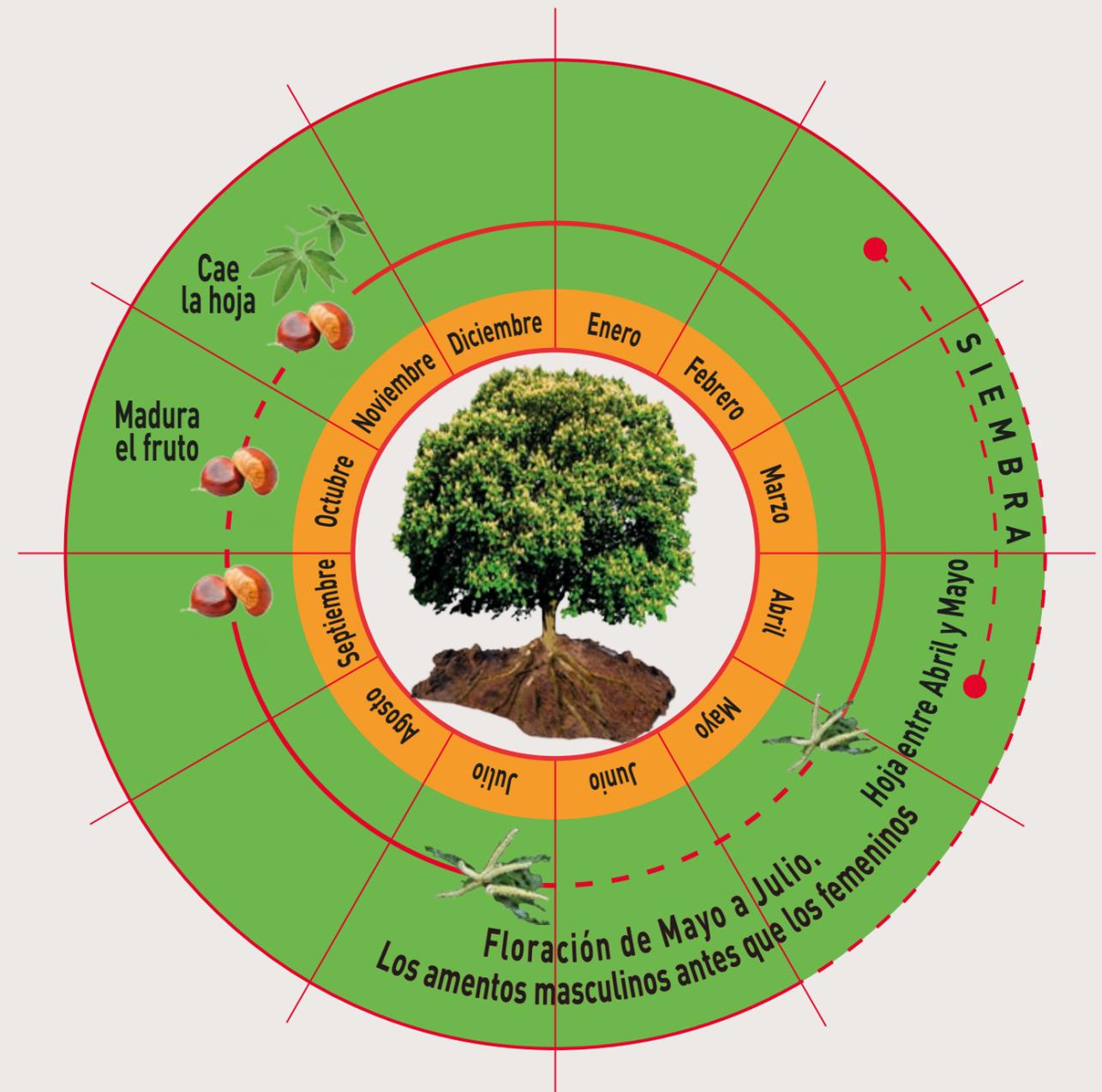
Dice Dioscórides que la hoja y la corteza son astringentes y destaca como sustancias activas taninos, pectinas y flavonoides. De la cáscara de la castaña y de las hojas se prepara un champú natural que tiñe en tonos rubios.

Las flores son muy buscadas por las abejas y, antiguamente, se empleaban para aromatizar el tabaco en pipa.

El Magosto es un motivo de reunión social alrededor del fuego, muy difundido en Galicia, Cantabria, Asturias y León. Tradicionalmente se celebra el día de Todos los Santos, en el que las familias se reúnen para asar castañas y tomarlas con vino.

En las antiguas civilizaciones europeas existió el culto al bosque. Así en España cabe recordar el *Lucus Augusti* (Lugo) y el *Lucus Asturum* (Asturias), donde se encontraban majestuosos bosques de castaños, origen de leyendas mitológicas. Los druidas adoraban a Irinsul al pie de la encina sagrada.

GALENO decía que «*las castañas dan al campo más nutrimento que ningún otro fruto salvaje*». Según INCLÁN SUAREZ «*De las castañas secas se hace cierta harina que suple por la de trigo en tiempo de carestía, como en el año 1550, se dio a la clara en Roma cuando no quedó castaña, ni haba, ni bellota que molida y amasada no sirviese de pan*»



La Economía Azul

Gunter Pauli fue el impulsor de «Zero Emissions Research and Initiatives» en Tokio e investigó la producción mediante sistemas industriales que la naturaleza utiliza y que puedan ser beneficiosos para el medio ambiente.

En su libro explica más de 100 innovaciones cuya utilidad pueda ser aprovechada por los animales y plantas de nuestro entorno.

Gunter Pauli

Zero Emissions Research

“Hay gente que está soñando para escapar de la realidad, soñemos para crear una nueva realidad”

El Castaño y la huella de carbono

La huella de carbono es un indicador de cuánto CO₂ se necesita para fabricar un producto.

Nos permite cuantificar las fuentes de emisiones de gases de efecto invernadero y las medidas a adoptar para reducirla.

En este análisis el transporte de las materias primas tiene una gran importancia.

Utilizar productos extraídos o fabricados en un radio lo más próximo posible al punto de fabricación reduce considerablemente las emisiones de CO₂ y su impacto mediambiental.

El castaño es una de las maderas que más ampliamente cumple con todas las condiciones, tanto sociales, económicas y ecológicas para la fabricación de productos sostenibles.



Los materiales y la huella de carbono

- Castaño: Procedencia España y UE
- Roble: Procedencia UE
- Mongoy: Procedencia Ghana
- Tableros: Procedencia España
- Laminados: Procedencia España
- Laminados Nanotech: Procedencia Italia
- Herrajes: Procedencia Alemania, Italia
- Acero: Procedencia España (Algeciras)*
- Vidrio: Procedencia España (Alicante)*
- Recubrimiento de Superficies: Procedencia Italia

**Se refiere al origen del material, no a su elaboración.*



Ecocindicadores y potencial de reciclaje

Material	POTENCIAL DE		
	Reciclaje	Reutilización	Valorización energética
01. MADERA	Alto	Alto	Alto
02. TABLERO MDF	Alto	Alto	Alto
03. ACERO	Alto	Alto	Alto
04. CRISTAL	Alto	Alto	Bajo
05. POLIESTIRENO	Bajo	Medio	Bajo
06. CARTÓN	Alto	Bajo	Alto
07. ELEMENTOS PLÁSTICOS	Bajo	Bajo	Medio
08. AGLOMERADO	Alto	Alto	Alto
09. ALUMINIO	Alto	Medio	Bajo
10. BARNICES Y COLAS	Bajo	Bajo	Medio
11. CONTRACHAPADO MARINO	Alto	Alto	Alto
12. COMPUESTO DE FIBRA VEGETAL	Alto	Bajo	Alto

01. Piedra no laborada	7.39
02. Vidrio	7.37
03. Madera	7.32
04. Vidrio templado	6.83
05. Acero	6.74
06. Celulosa - granel	6.65
07. Acero inoxidable a	6.59
08. Polipropileno	6.28
09. Paneles fibras madera. Alta densidad	6.16
10. Policarbonato	6.13
11. Polietileno	5.97
12. Pvc	5.76
13. Paneles contrachapado de madera	5.67
14. Cobre	4.66
15. Aluminio	4.19
16. Melamina	3.92
17. Pintura orgánica	3.31
18. Barniz al agua	2.47
19. Barniz	2.15

El fin de ciclo



Certificaciones y garantía



Certificación CARB 2

La certificación CARB 2 nació en el estado de California. Es la certificación más exigente del mundo y fue pionera en la regulación y control de emisiones de formaldehído.



Certificación EPA

La certificación EPA deriva de la certificación CARB 2 y es la normativa que actualmente se aplica en USA.

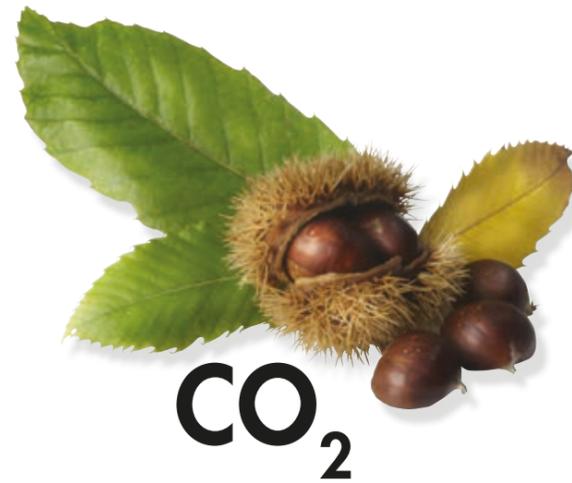
En MOBALCO utilizamos tablero con certificación EPA CARB 2 en todos nuestros productos.



Certificación EPD Environmental Product Environmental Declaration

La certificación cubre el Análisis del Ciclo de Vida según las Normas ISO 14025, ISO 14044 e ISO 14046 y PEF (Product Environmental Footprint).

Evalúa el cumplimiento de la Huella Ambiental y el Análisis del Ciclo de Vida para la colección Orgánica.



Certificación Huella de Carbono

La Huella de Carbono calcula los balances de Gases de Efecto Invernadero (GEI) en términos de cantidad de CO₂-Equivalente (Huella de Carbono) asociados a la fabricación de un producto, desde las materias primas hasta el tratamiento de residuos, definiendo un esquema de evaluación y reconocimiento objetivo por parte de una entidad independiente y acreditada.



Garantía

Los productos fabricados por Mobalco disponen de 2 años de Garantía contra todo defecto de fabricación.

Esta Garantía puede ser ampliada a un máximo de 6 años, accediendo a través de nuestra página web: www.mobalco.com, en el apartado Garantía



eco•printed
WITH LED•UV

