

Tesoros del día a día  
*Iconos del diseño español  
para lo cotidiano*



Universidad de Oviedo



Universidad de Oviedo

© Universidad de Oviedo, 2022

Reconocimiento-No Comercial-Sin Obra Derivada (by-nc-nd): No se permite un uso comercial de la obra original ni la generación de obras derivadas.



Usted es libre de copiar, distribuir y comunicar públicamente la obra, bajo las condiciones siguientes:

Reconocimiento – Debe reconocer los créditos de la obra de la manera especificada por el licenciador:  
Ana María Fernández García (coordinadora); Beatriz Rodríguez Sánchez; Carmen Estrada Fernández;  
Jessica Díaz Fernández; Llara Fuente Corripio; Lucía Vallina Valdés; Renata Ribeiro dos Santos. (2022).  
*Tesoros del día a día. Iconos del Diseño español para lo cotidiano.*

Universidad de Oviedo.

La autoría deberá ser reconocida complementariamente:

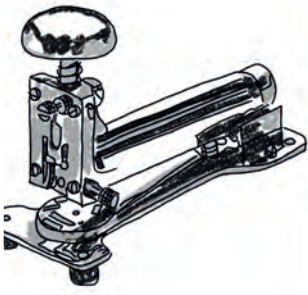
- © Las autoras, por los textos
- © Carmen Estrada Fernández, por las ilustraciones
- © Llara Fuente Corripio, por el diseño y la maquetación
- © Beatriz Rodríguez Sánchez, por la maquetación

No comercial – No puede utilizar esta obra para fines comerciales.

Sin obras derivadas: No se puede alterar, transformar o generar una obra derivada a partir de esta obra.

Se requiere autorización expresa de los titulares de los derechos para cualquier uso no expresamente previsto en dicha licencia. La ausencia de dicha autorización puede ser constitutiva de delito y está sujeta a responsabilidad. Consulte las condiciones de la licencia en:  
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/legalcode.es>

Servicio de Publicaciones de la Universidad de Oviedo  
Edificio de Servicios - Campus de Humanidades  
33011 Oviedo - Asturias  
985 10 95 03 / 985 10 59 56  
servipub@uniovi.es  
<https://publicaciones.uniovi.es/>  
D. L.: AS 1632-2022  
ISBN: 978-84-18482-51-9



## Índice



### 7 El diseño de lo cotidiano en España

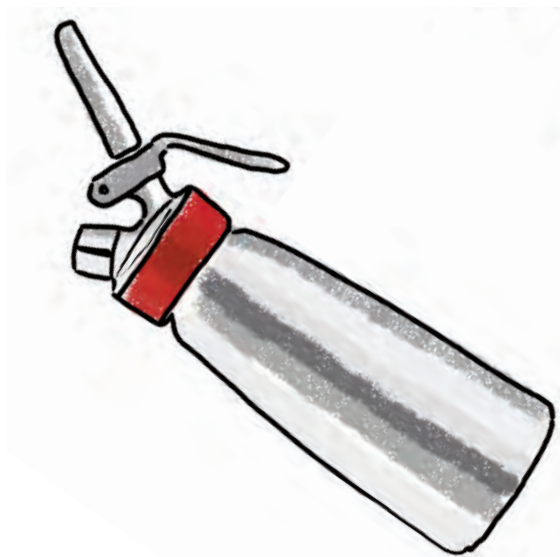
#### II Catálogo

- 12 El porrón
- 14 Baraja Española
- 16 Anís del Mono
- 18 Abrelatas Explorador Español
- 20 Roca (objetos del hogar)
- 22 Roca (alicatados)
- 24 Cacerolas de esmalte
- 26 Sacacorchos Búho
- 28 Perforadora de papel 200 y Grapadora M-45
- 30 Porcelana Lladró
- 32 Batidora Minipimer
- 34 Estufa Super Ser
- 36 Aceitera Rafael Marquina
- 38 Jarra Latina / "Jarra Raich"
- 40 Motocicleta Impala
- 42 Silla Barcino / "Spanish Chair"
- 44 Fregona Lavasuelos Cisne
- 46 Lámparas FASE
- 48 Ceniceros apilables Copenhagen
- 50 Teléfono Góndola
- 52 Nancy
- 54 Chupa Chups
- 56 Exprimidor Citromatic MPZ 2
- 58 Juego de Té Oronda
- 60 Olla Rapid Express
- 62 Sifón
- 64 Tarrina Allioli
- 66 Teléfono Domo
- 68 Productos para cocina Lékué
- 70 Codizia Woman
- 72 Bock'n'Roll
- 74 Body Spray Agua Perfumada
- 76 Botella de butano k6
- 78 Impresora 3D Foodini
- 80 Lavabo Vitae para Noken, Porcelanosa



1997. FERRÁN ADRIÀ. ISI  
PARA ICC

## SIFÓN PARA ESPUMAS



La historia reciente de la gastronomía española ha estado muy ligada a la de El Bulli, desde donde el chef Ferran Adrià lideró, en los años noventa, una revolución que cambió las cocinas en todo el mundo.

De entre las muchas innovaciones técnicas que aportó El Bulli, el sifón para espumas se ha convertido en símbolo de la cocina molecular más vanguardista. Gracias a su uso, se materializó el salto de las algo anticuadas *mousses* francesas a la era de las espumas, consolidándose también la hegemonía española en el ámbito internacional.

La historia del sifón arrancó en el sector pastelero, pero fue reescrita con letras de oro por Ferran Adrià cuando lo empleó para conseguir sus “elaboraciones sifonadas”, respetuosas con el color y el sabor originales, ya que ningún láctico o derivado del huevo distorsiona la naturaleza organoléptica del producto. Aunque los primeros intentos se remontan a 1991, las espumas entraron por primera vez en un menú de El Bulli el 19 de marzo de 1994 en que pudo degustarse una espuma de judías secas con erizo de mar.

Después de esto Adrià siguió experimentando con las espumas y diferentes sifones hasta que, en 1997, Marc Calabuig le presenta el sifón definitivo, y al que el chef (que ya contaba con tres estrellas Michelin) prestaría su imagen. Fabricado por la empresa austriaca iSi, este utensilio contaba con una recámara para introducir las cargas de óxido nitroso, simplificando así la elaboración de espumas y una gran variedad de texturas.

La facilidad del uso del sifón inspiró una oportunidad de negocio, y en 1998, Adrià, Calabuig y Juli Soler fundaron ICC empresa distribuidora del sifón iSi que, en muy poco tiempo, ha pasado de ser un utensilio propio de las cocinas profesionales a ocupar un lugar en numerosos hogares.

Lucía Vallina Valdés

**isi**<sup>®</sup>  
inspiring food.



# Gourmet Whip.



Multifunctional food whipper  
for all applications  
For cold & hot preparations  
Multifunktionsstool für alle Zubereitungen  
Für kalte & warme Anwendungen

**STAINLESS  
STEEL**

1 L  
1 US Quart

Sifón para espumas