

DOCA

PRODUCTOS

- COCINAS CONTEMPORÁNEAS
- COCINAS CLÁSICAS
- SALONES
- ARMARIOS / VESTIDORES

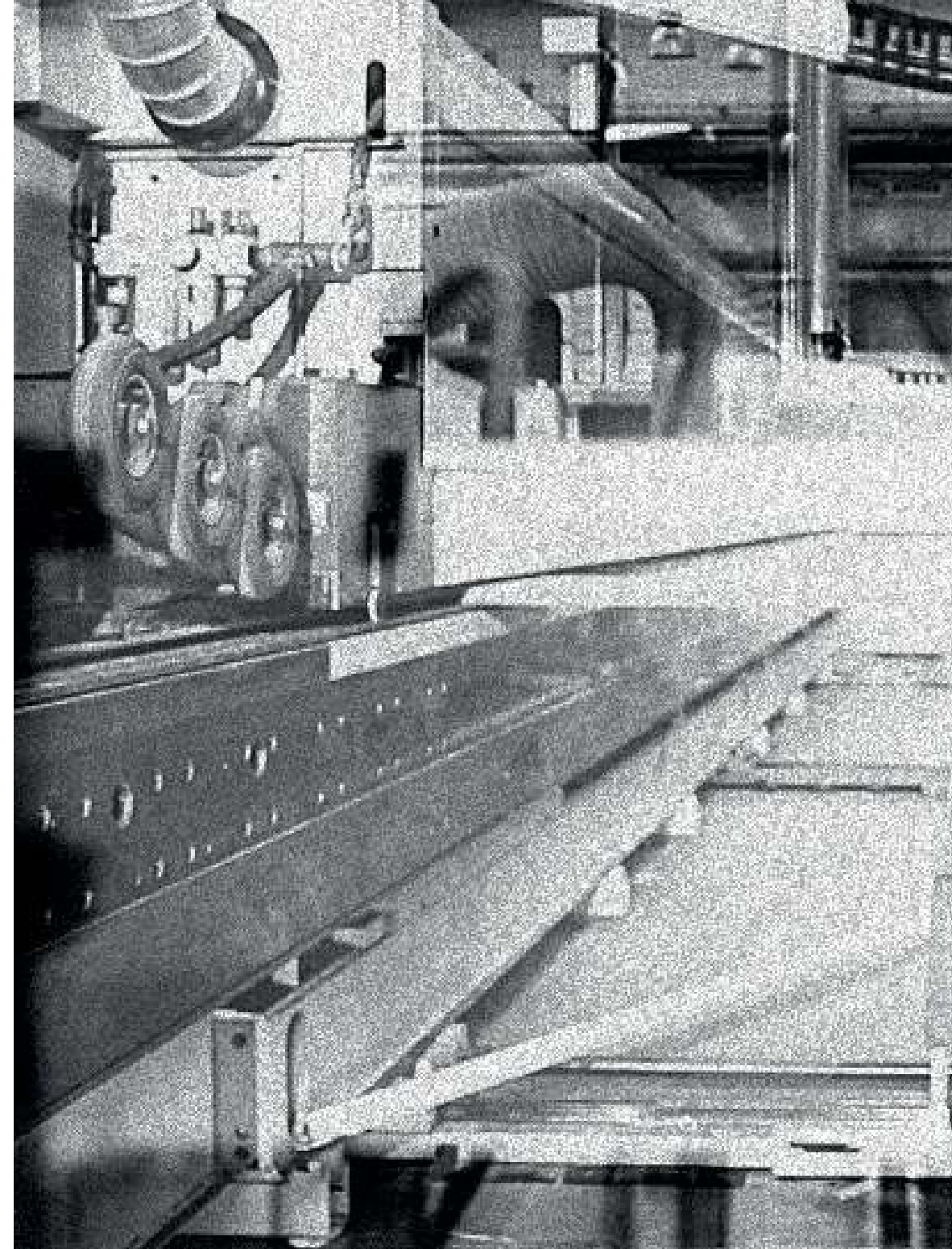
PRODUCTS

- CONTEMPORARY KITCHENS
- CLASSIC KITCHENS
- LIVING ROOMS
- WARDROBES

DOCA



DOCA



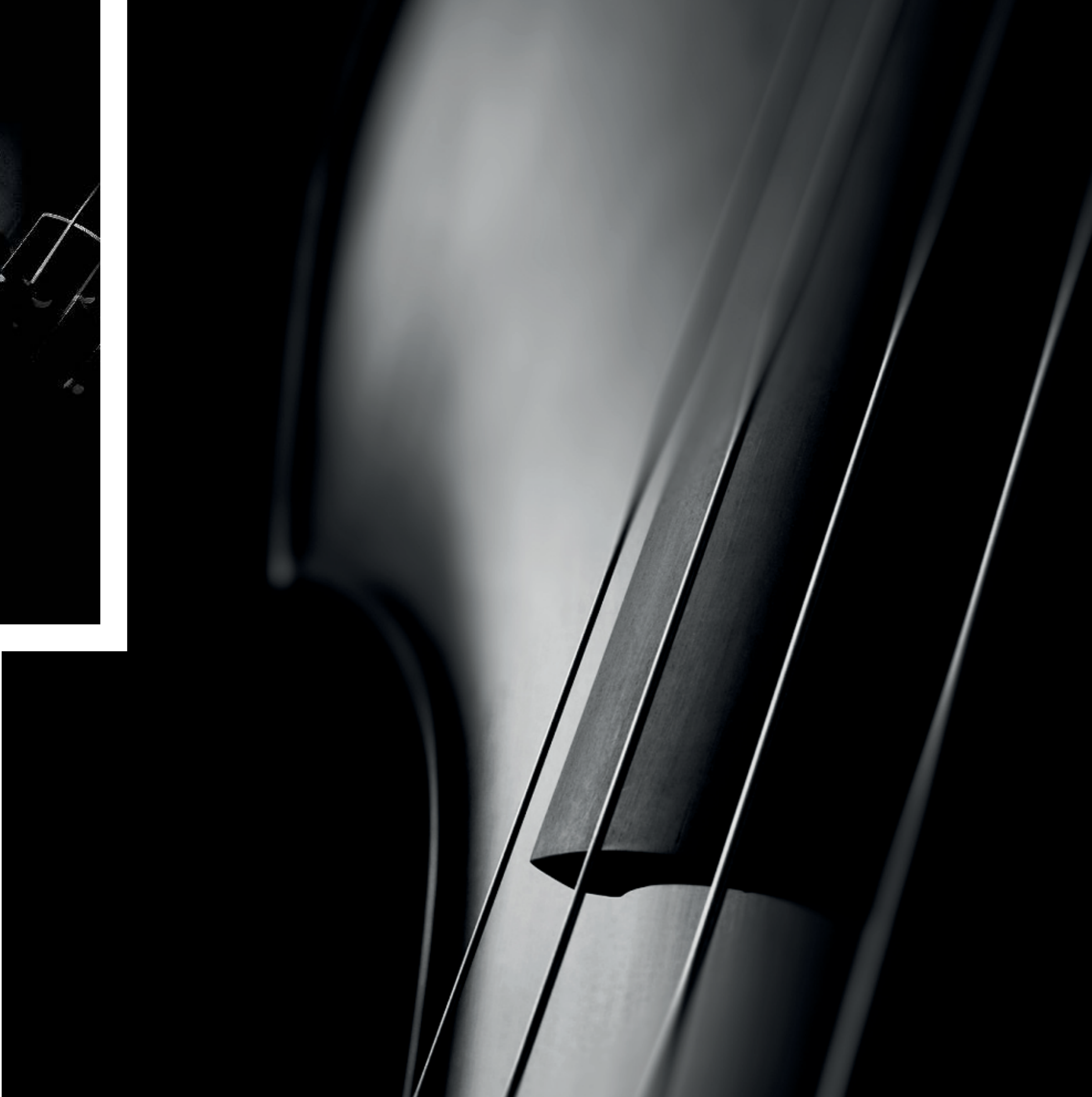
DOCA

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 halaban como empresa responsable y comprometida con el medio ambiente. Ideas claras, visión positiva, críticas constructivas, afán de superación y mucha experiencia, es lo que atesora un equipo de profesionales jóvenes y activos.

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. Our team of young active professionals possess clear ideas, a positive vision, constructive criticism, zeal for improvement and masses of experience.



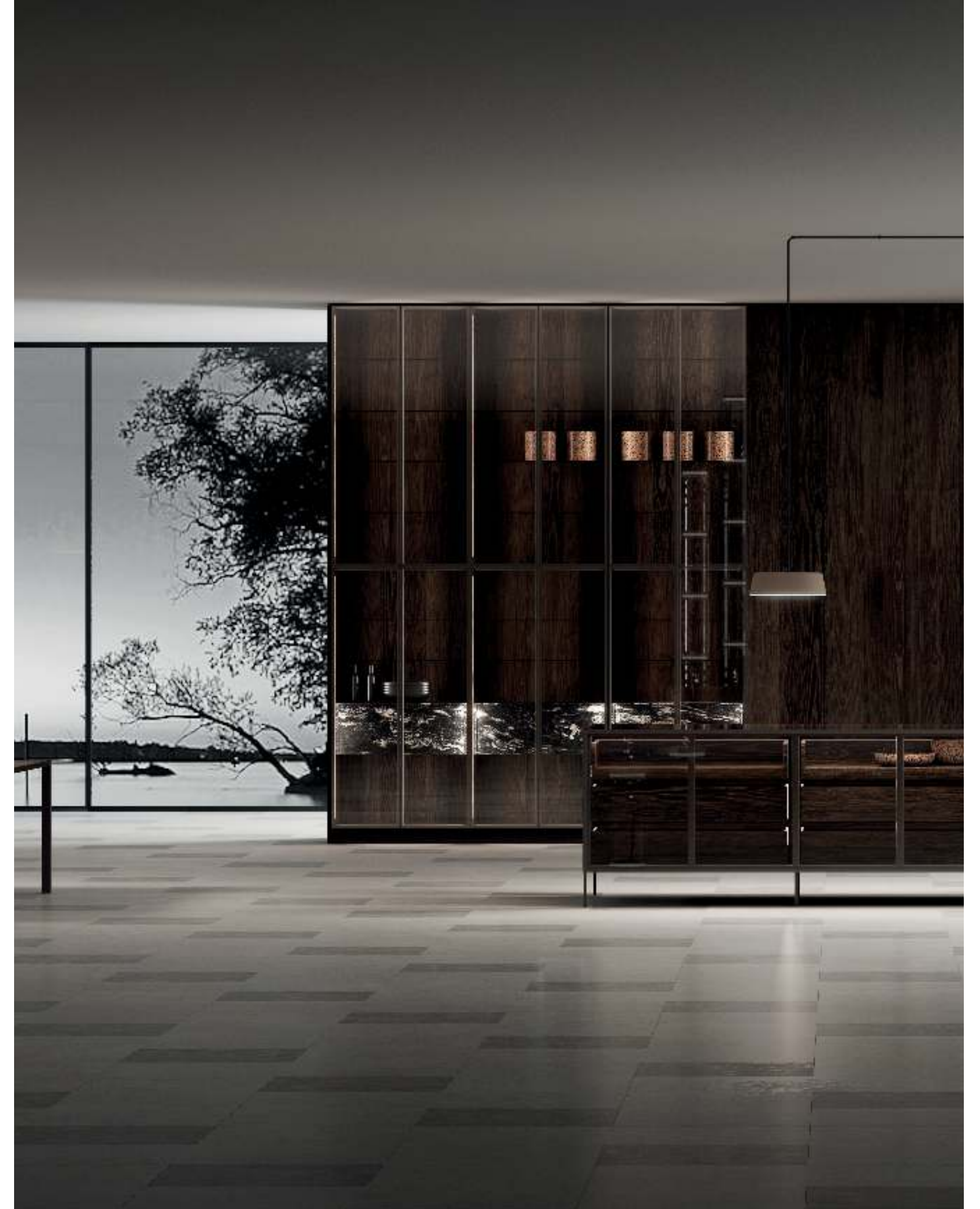
NADA FUNCIONARÁ SIN SER BELLO, NADA SERÁ BELLO SIN SER FUNCIONAL. NOTHING WILL WORK WITHOUT BEING BEAUTIFUL, NOTHING WILL BE BEAUTIFUL WITHOUT BEING FUNCTIONAL. RIEN NE FONCTIONNERA SANS ETRE BEAU, RIEN NE SERA BEAU SANS ETRE FONCTIONNEL. NICHTS FUNKTIONIERT OHNE SCHÖNHEIT UND ALLES SCHÖNES SOLL FUNKTIONIEREN.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



Y ASÍ EMPIEZA TODO

...

DOGA
INSPIRACIÓN



CONTEMPORARY KITCHEN
FENICE



DOCA



DOCA



No podemos dejar de llamarle cocina a ese lugar donde cocinamos, pero tenemos que dejar de hacer que sea tan evidente. No es un lugar de trabajo, sino de placer. Y no es solo placer culinario, sino también visual. Tan visual como la última creación gastronómica de cualquiera de nuestros chefs de la nueva cocina. Por supuesto que lo realmente importante es el sabor y el aroma de ese guiso que nos ofrecen. Claro que sí. Pero ¿Por qué esa preocupación por la geometría, la composición, el cromatismo? ¿Por qué se esmeran en ordenar todos los trocitos de zanahoria en el mismo lado del plato, de tal modo que la salsa sirva de lecho al bogavante solo inunde un tercio, no más ni tampoco menos, de la guarnición? ¿Por qué ese pescado exquisito forma una diagonal perfecta con los ángulos del plato, además de una tangente limpia y precisa con los tres aros de cebolla que le acompañan? ¿Por qué esos colores de las salsas combinan tan endiabladamente bien entre sí?

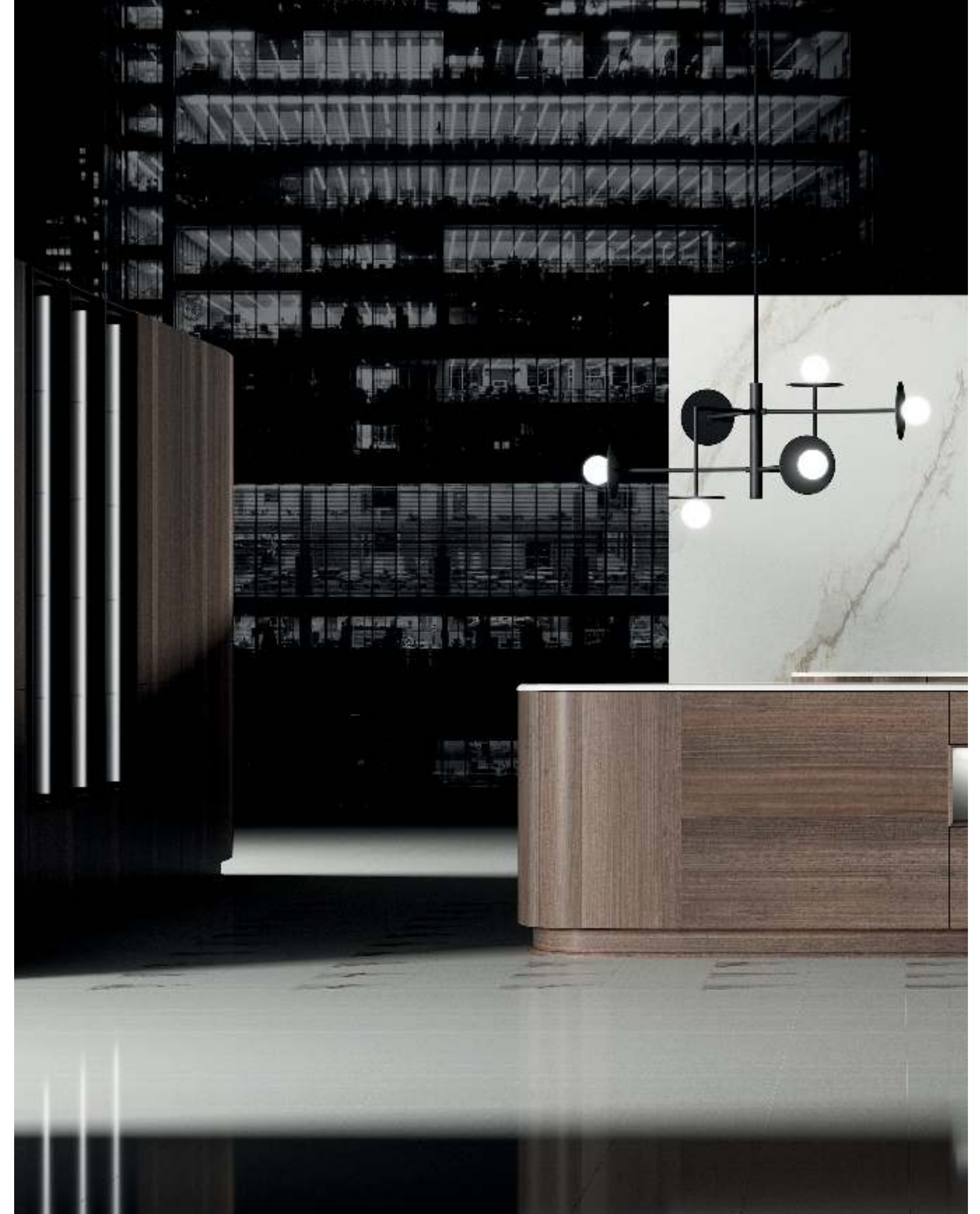
We can't stop calling the place where we cook the kitchen, but we have to stop making it so obvious. It is not a place of work, but of pleasure. And it is not only culinary pleasure, but also visual. As visual as the latest gastronomic creation of any of our nouvelle cuisine chefs. Of course, what is really important is the taste and aroma of that stew they offer us. Of course. But why this preoccupation with geometry, composition, chromatism? Why do they take such care to arrange all those pieces of carrot on the same side of the plate, so that the lobster's bed only floods a third, no more and no less, of the garnish? Why does 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? Why do those colours of the sauces combine so very well with one another?





A SINGLE SPACE
ENDLESS POSSIBILITIES

DOXA
INSPIRACIÓN



CONTEMPORARY KITCHEN
SPAZIO





La primera impresión que nos llevamos cuando nos presentan una nueva cocina es siempre la misma: ¿ Qué es esto? Huele muy bien. Parece... Sí, exacto. Por eso nosotros nos sentimos halagados cuando alguien visita una de nuestras cocinas y necesita unos instantes para entender que ya está delante de ella. Eso es perfecto. Significa que lo hemos hecho bien.

The first impression that we get when they present is with new kitchen is always the same: What is this? It smells lovely. It looks... yes , rightt. This is why we feel so flattered when somebody visits one of our kitchen and needs a little while to understand what is in front of them. That is perfect. It means we have done thing right.



FUERA DE ESTE ESPACIO
TODO TRANSCURRE DEMASIADO RÁPIDO





DOCA



Y ASÍ 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 solo 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 sus amigos.

AND SO IT BEGINS.

Design walked up decidedly but respectfully to where Gastronomy was revising 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 appropriate 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 friends.

WHY WE DISAPPEAR FROM THE REAL WORLD
WHEN WE ARE AT THIS PLACE?







¿De qué se trata? - le preguntó -.
 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 - se 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.

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.

ESPACIOS SINGULARES QUE PERDURAN EN EL TIEMPO,
REPLETOS DE EQUILIBRIO Y ELEGANCIA





DOCA



DOCA



- 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?
- ¿Qué quieres decir?
- Vamos, no te hagas la inocente.
- Bueno, el sabor es lo principal pero ... También está la vista.
- ¿Te refieres al placer visual?

-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?



THE GASTRONOMY IS A PLEASURE.
EVERYTHING ELSE WILL HAVE TO BE EQUAL OF
PLEASANT

DOGA
INSPIRATION



CONTEMPORARY KITCHEN
NEW FACTORY

DOCA



- Claro. Yo no puedo amontonar la comida sobre un plato como si fuese el rancho de un 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 solo inunde un tercio, no más 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 sí. También por eso haces que los dos espárragos formen líneas de fuga muy clara 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.

-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 make every effort 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 look like an impossible sculpture?

LA PALABRA COCINA YA NO ES SUFICIENTE.
SE BUSCARÁN NUEVOS NOMBRES QUE DEFINAN
CON MAS PRECISIÓN ESTOS ESPACIOS.

DOXA
INSPIRACIÓN



CLASSICAL KITCHEN
BRITANIA



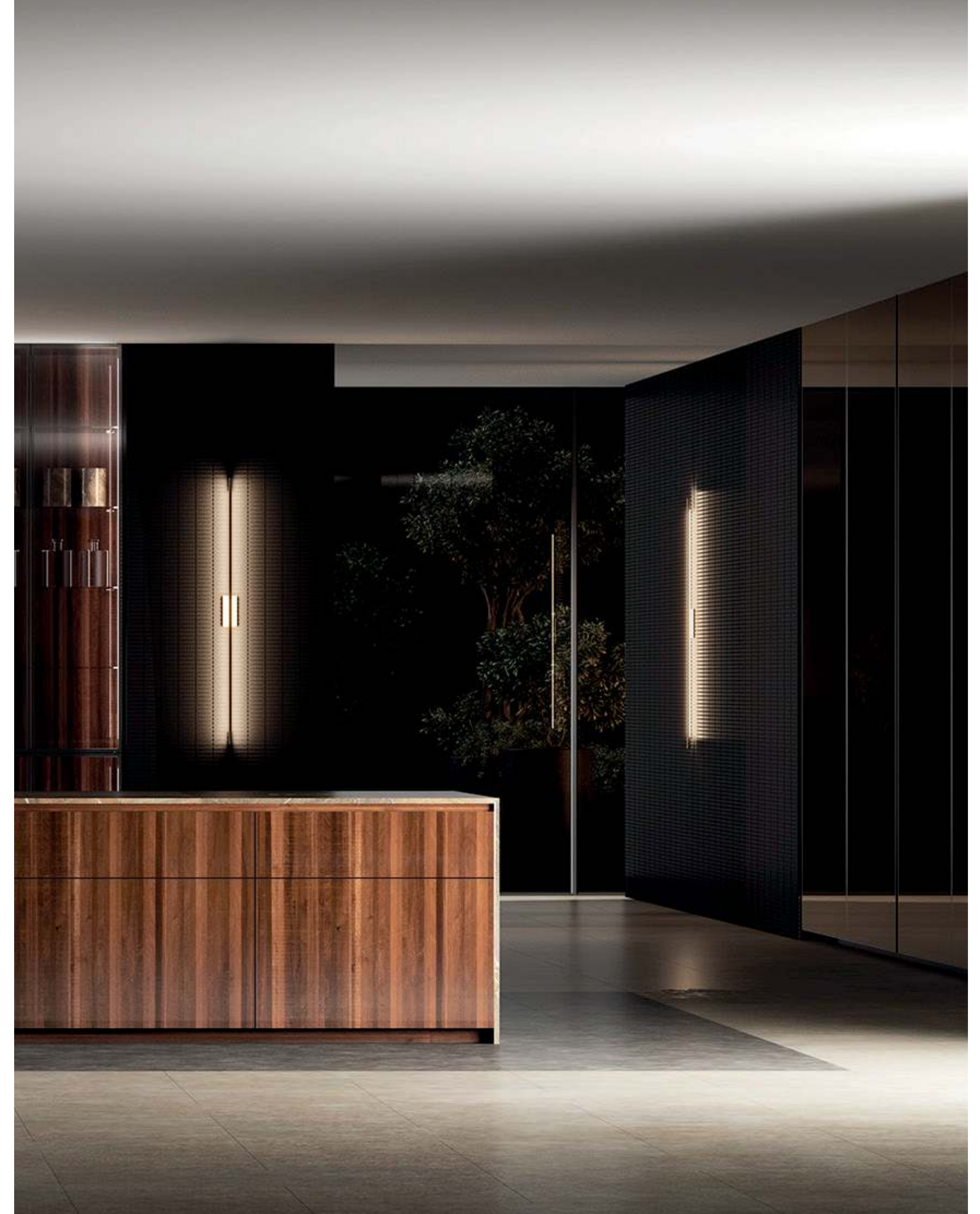


- Tú lo has dicho, amigo mío. Placer visual.
 - Pero ¿no crees que el sabor seguiría siendo el mismo aunque no elaboraras toda esa presentación?
 - Probablemente.
 - Placer visual, entonces, ¿verdad?
 - Si
 Diseño extrajo de su maletín unos bocetos y se los mostró a Gastronomía. Mira estos - le dijo -.
 Su amiga contempló aquellos dibujos mientras esbozaba una leve pero prolongada sonrisa, aunque Diseño no sabía muy bien cómo debía interpretar aquella reacción.
 ¿Qué me dices? - le preguntó diseño -.
 Gastronomía seguía observando los bocetos sin decir una palabra. Su orgullo, y también su asombro, se lo impedían.

- 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 effort 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.

ENJOY YOUR HOME
DISCOVER YOUR KITCHEN

DOXA
INSPIRATION



CONTEMPORARY KITCHEN
ANGON BRILLO





DOCA

DOCA





THESE SPACES WILL BE ABLE TO INVADE, AND TO
SHARE, OTHER AREAS OF THE HOUSE AND VICE VERSA.





DOCA



Diseño se acercó a Gastronomía y le susurró al oído:- Placer visual, querida.

No parecen cocinas - 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 verás 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.

Design drew up to Gastronomy and whispered in her ear:

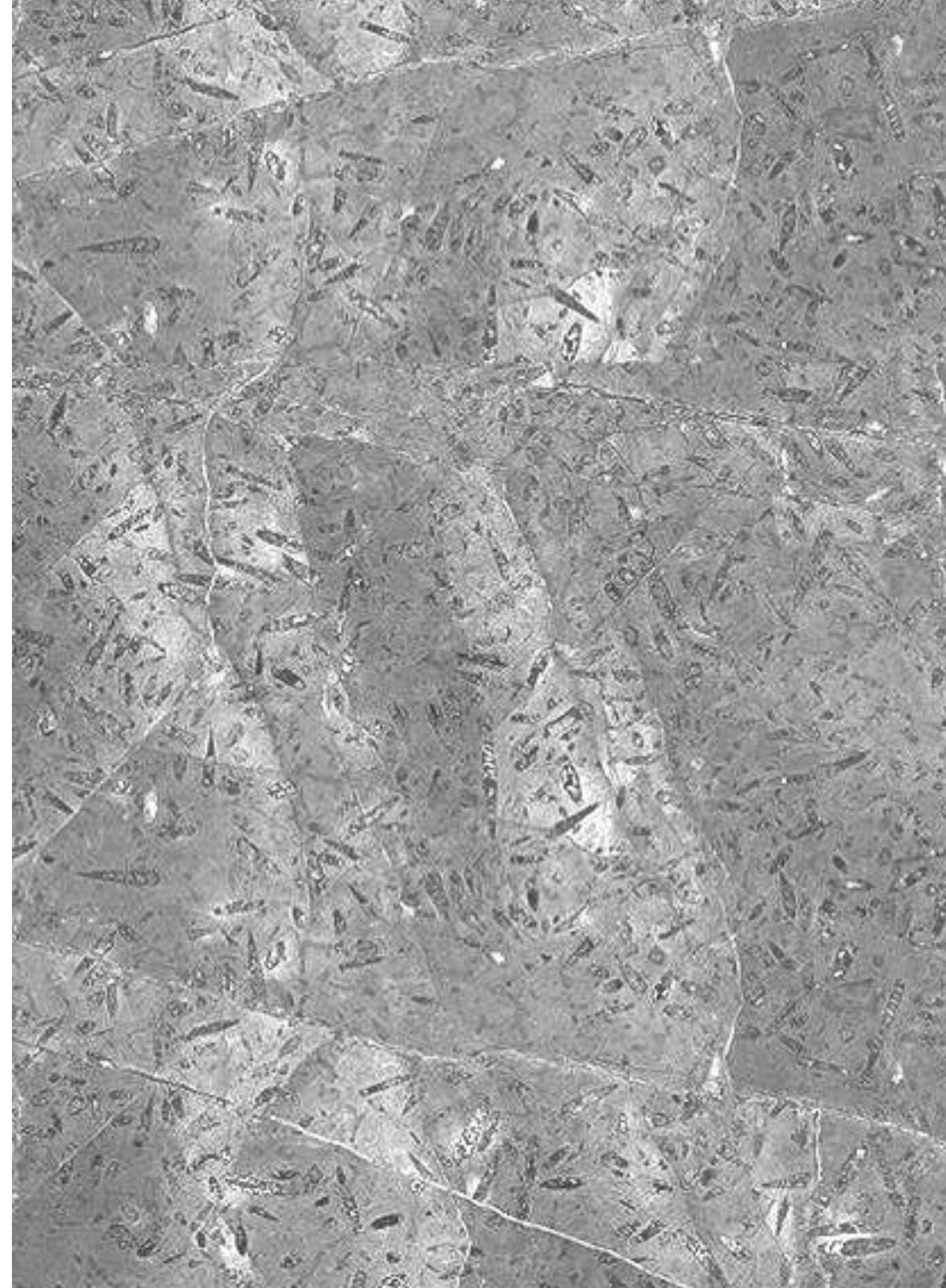
-Visual pleasure, dear.

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 these 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.

Gastronomy 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.



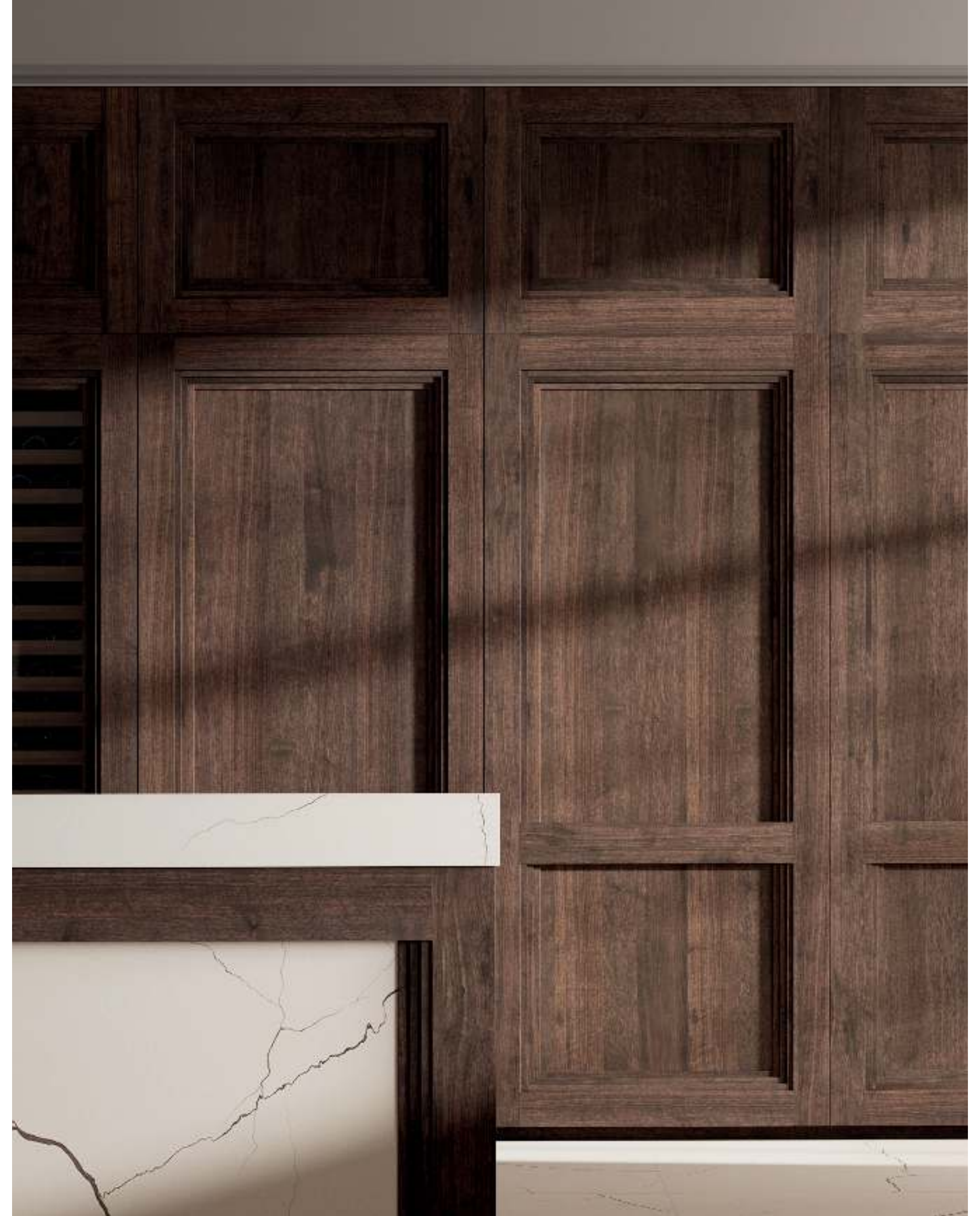
El arte de la actividad humana, deja tras de sí el producto y la creación en formas materiales y sensibles. Pero además, esas formas materiales son siempre la exteriorización de aspiraciones ideales, de íntimos deseos, de concepción y de sentimientos. Ni más ni menos que la síntesis del compromiso personal y colectivo de más de 42 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 behind 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 42 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.



LA ARQUITECTURA SERÁ
UNA CUESTIÓN DE ARMONIA

DOXA
INSPIRACIÓN



CLASSICAL KITCHEN
STEP LUXURY STONE

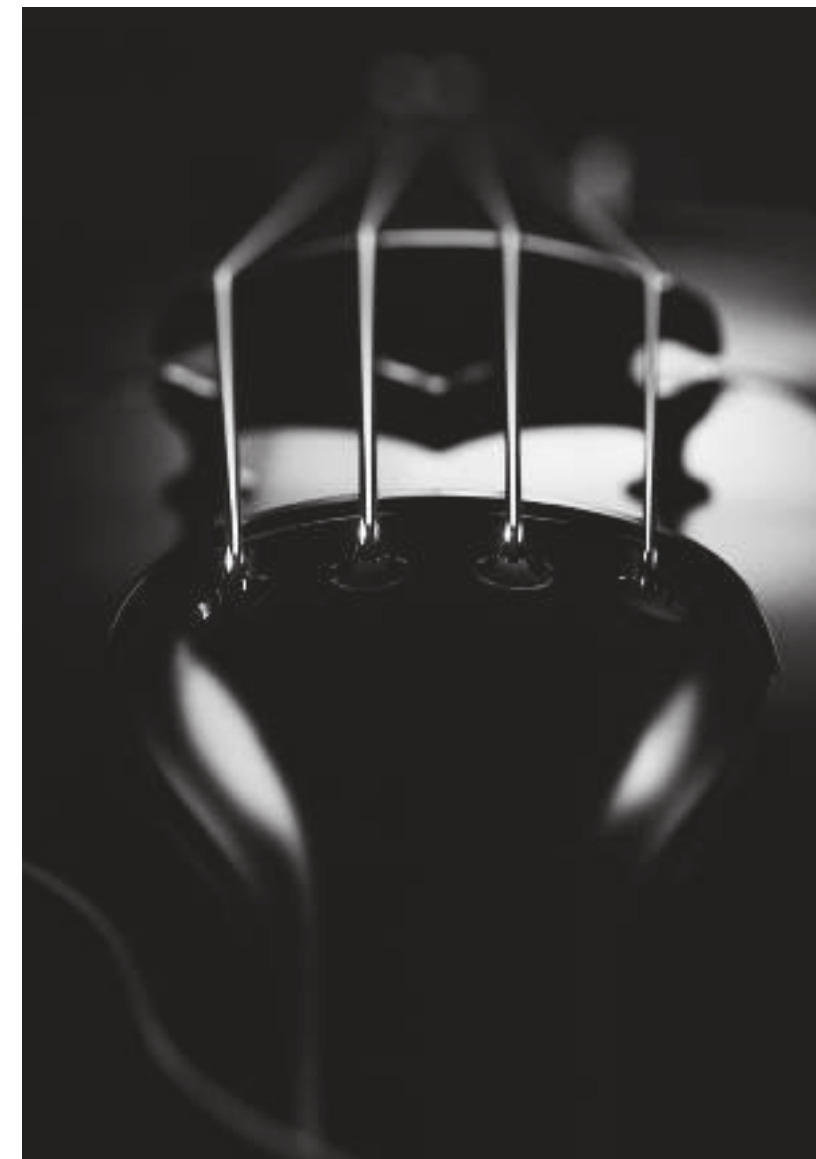




DOCA



DOCA



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

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

- ¿Y bien? ¿Qué 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 estás hablando, querido?

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

La cocina no es solo para ti.

De ninguna manera.

Look at this work bench – Design went on - . It could perfectly suitable to 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 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!

THE REFERENCES TO THE CONTEMPORARY ART
WILL BE NOTABLE







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 cocinar 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.

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 like kitchens, but comfortable 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.



SMOOTH

KISSING, SPEAKING, READING, SAYING, EMBRACING, DISCUSSING,
STARING, REMEMBERING, WISHING, THINKING, LISTENING,
IMAGINING, LAUGHING, PLAYING, MIXING, TASTING





Doca



¿Y los materiales? - pregunto Gastronomía-. - 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 solo podrás trabajar mejor, con más 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 -

And the materials? – asked Gastronomy -. -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 -

COSAS QUE HACER
EN UN ESPACIO SINGULAR

DOXA
INSPIRACIÓN



CONTEMPORARY KITCHEN
LUXURY STONE - LEACH



DOCA



DOCA



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, ¿qué 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.

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.

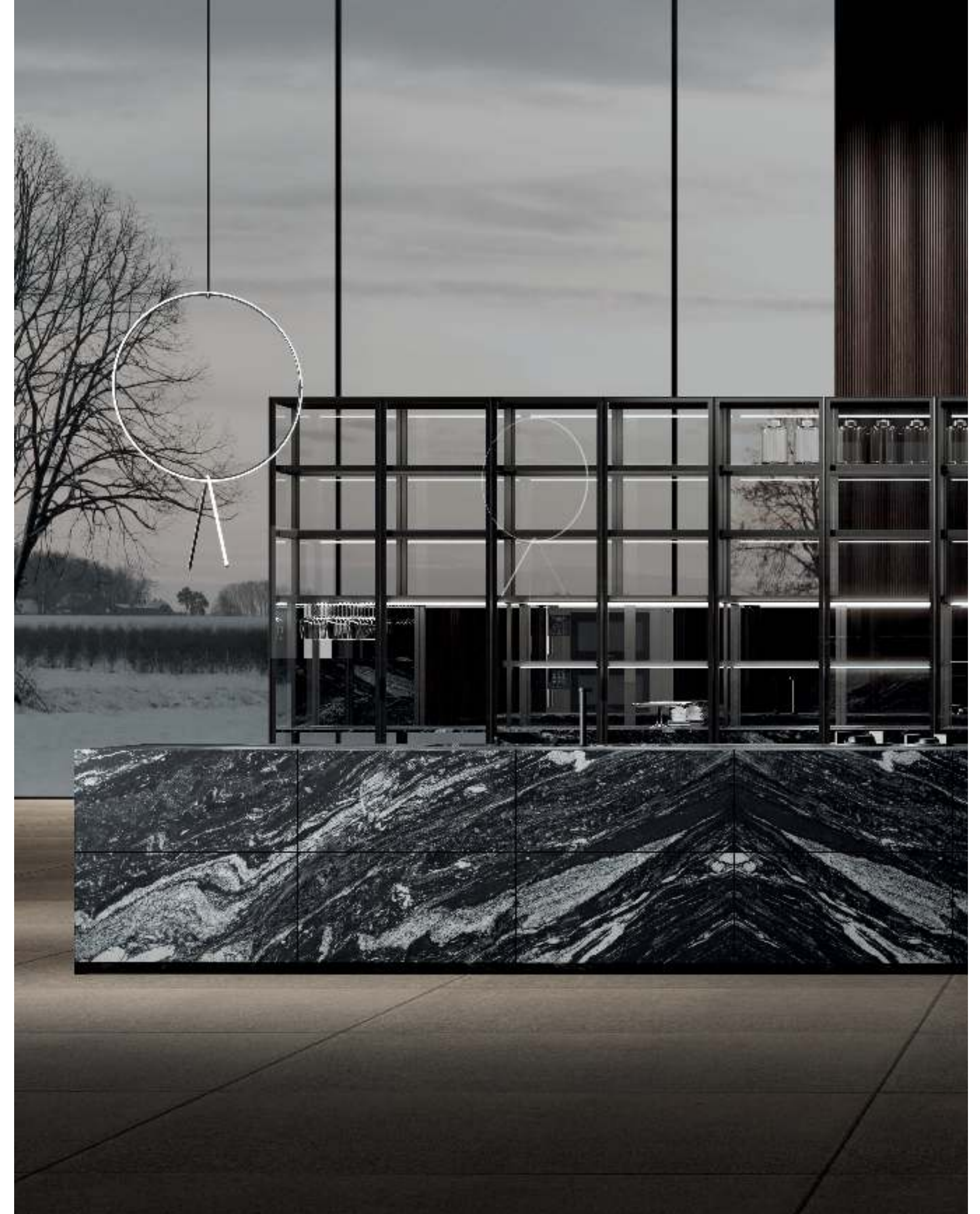
We did not think of just one type of decoration but many.

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 to Design a diplomatic kiss on the lips she went on writing.



SPACES WILL BE VERY COMPLEX BUT
THEIR APPEARANCE EXTREMELY SIMPLE. EVERYTHING WILL BE.
NOTHING WILL BE SEEN







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

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



GIVE A PROLONGED KISS TO A LOVED ONE
WHO IS SEASONING A SIMPLE STEW





DOCA



El alma de nuestro producto siempre ha sido el diseño, no entendemos un proyecto que no transmita sensaciones. Necesitamos que nuestro producto emocione, por ello, dedicamos grandes esfuerzos a cuidar los acabados, disponer un gran abanico de combinaciones que nos permitan adaptar la cocina a los espacios de nuestros clientes prestando especial atención a los detalles.

En DOCA hacemos interiorismos que se adaptan a las necesidades de nuestros clientes, combinando materiales tan diversos como la madera, el acero o el vidrio, para despertar sensaciones y emociones que hacen que quién instala en su casa una de nuestras cocinas sienta pasión por ella.

The soul of our product has always been the design, we do not understand a project that does not convey sensations. We need our product to excite, therefore, we devote great efforts to take care of the finishes, have a wide range of combinations that allow us to adapt the kitchen to the spaces of our customers paying special attention to details.

In DOCA we make interior decorating that adapt to the needs of our customers, combining materials as diverse as wood, steel or glass, to awaken sensations and emotions that make whoever installs one of our kitchens in their home to feel passion for it.

DOCA



MAGMA

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

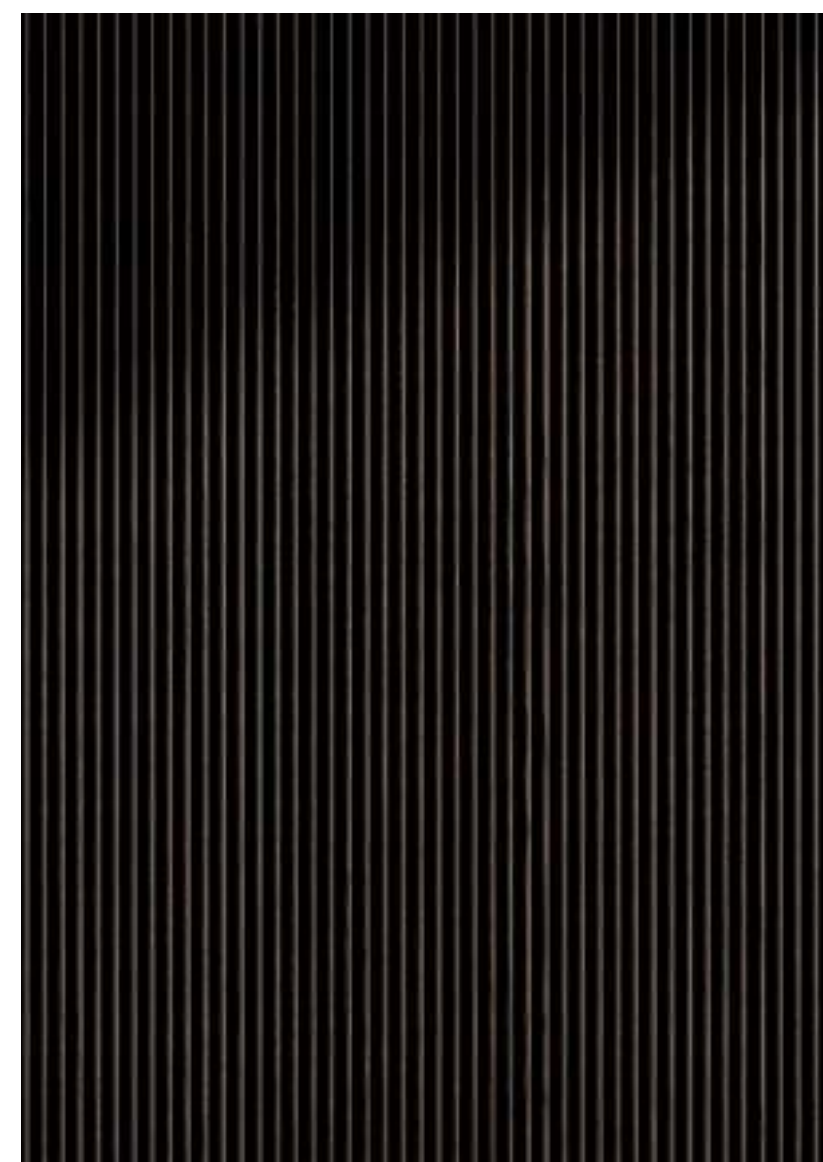
DOXA
INSPIRACIÓN



LIVING ROOM
DERIMADE BRANDE



DOCA



DOCA



Pocas cosas en este curioso planeta son tan naturales y al mismo tiempo tan sofisticadas como la madera. Con ella se fabrican las cosas más entrañables, y también las más emocionantes. Barcos, violines, escritorios, cajones secretos, lápices, amuletos, esculpturas...

Podría decirse que es el material de construcción más humano que existe. Porque proviene de un ser vivo. Y también se dice que no hay un lugar de la casa que pueda estar más relacionado con el medio ambiente que nuestra propia cocina. Y es cierto.

Alberga dos de sus elementos más importantes: fuego y agua. Y, por supuesto, juega con la mayoría de los productos de la naturaleza: Frutas, peces, aves, trigo, aceite, hortalizas, especias, ... En el escenario donde tiene lugar todo ese juego, la cocina, es bueno que haya madera.

Siempre.

Few things on this curious planet are as natural and at the same time as sophisticated as wood. With it, the most affectionate things are manufactured - and also the most exciting. Boats, violins, desks, secret drawers, pencils, lucky charms, sculptures... It could be said that it is the most human building material that exists. Because it comes from a living being. And it is also said that there is no place in the house that could be more related to the environment than our own kitchen. And it is true. It holds two of its most important elements: fire and water. And, of course, it plays with most of the environmental products: fruit, fish, poultry, wheat, oil, vegetables, spices, ... In the scenery where all that game takes place, the kitchen, it is good that there is wood. Always.

THE EXCLUSIVITY WILL BE A RIGHT





MIRAR UN SABOR SIN ABRIR LOS OJOS.
OLER UN COLOR CON LA MIRADA

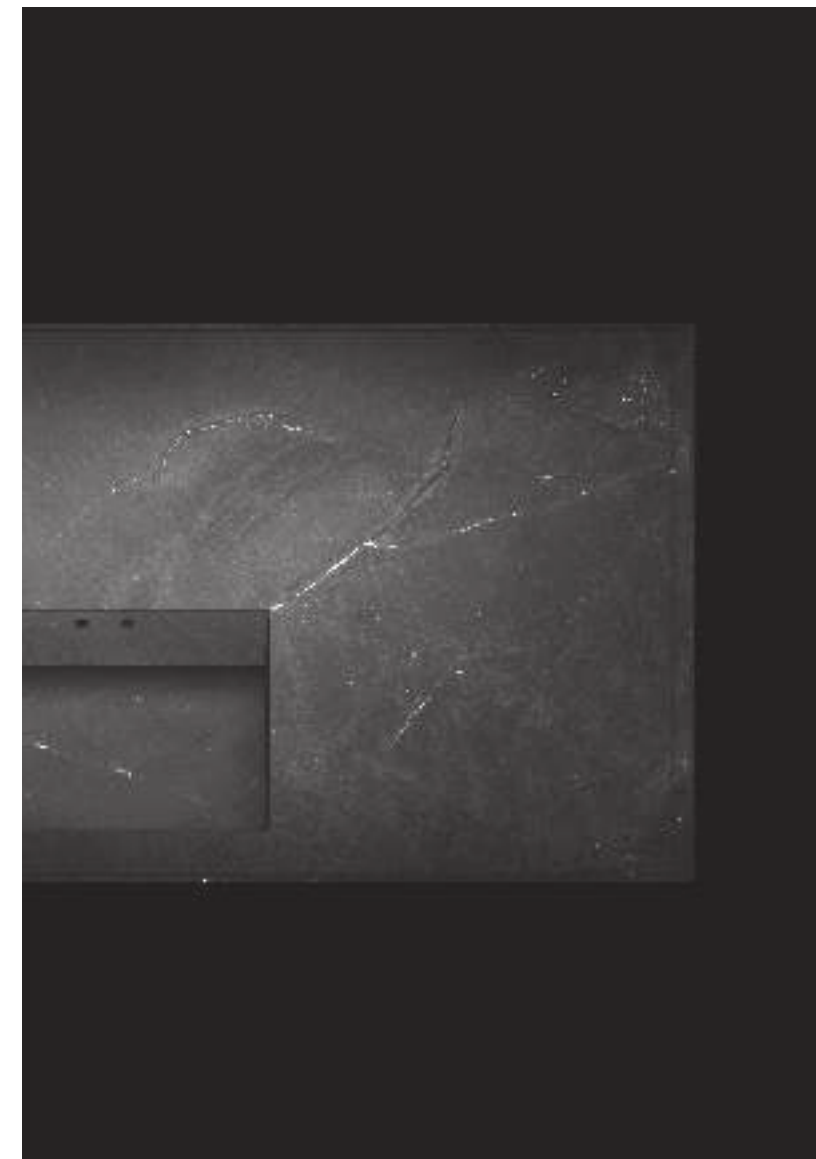
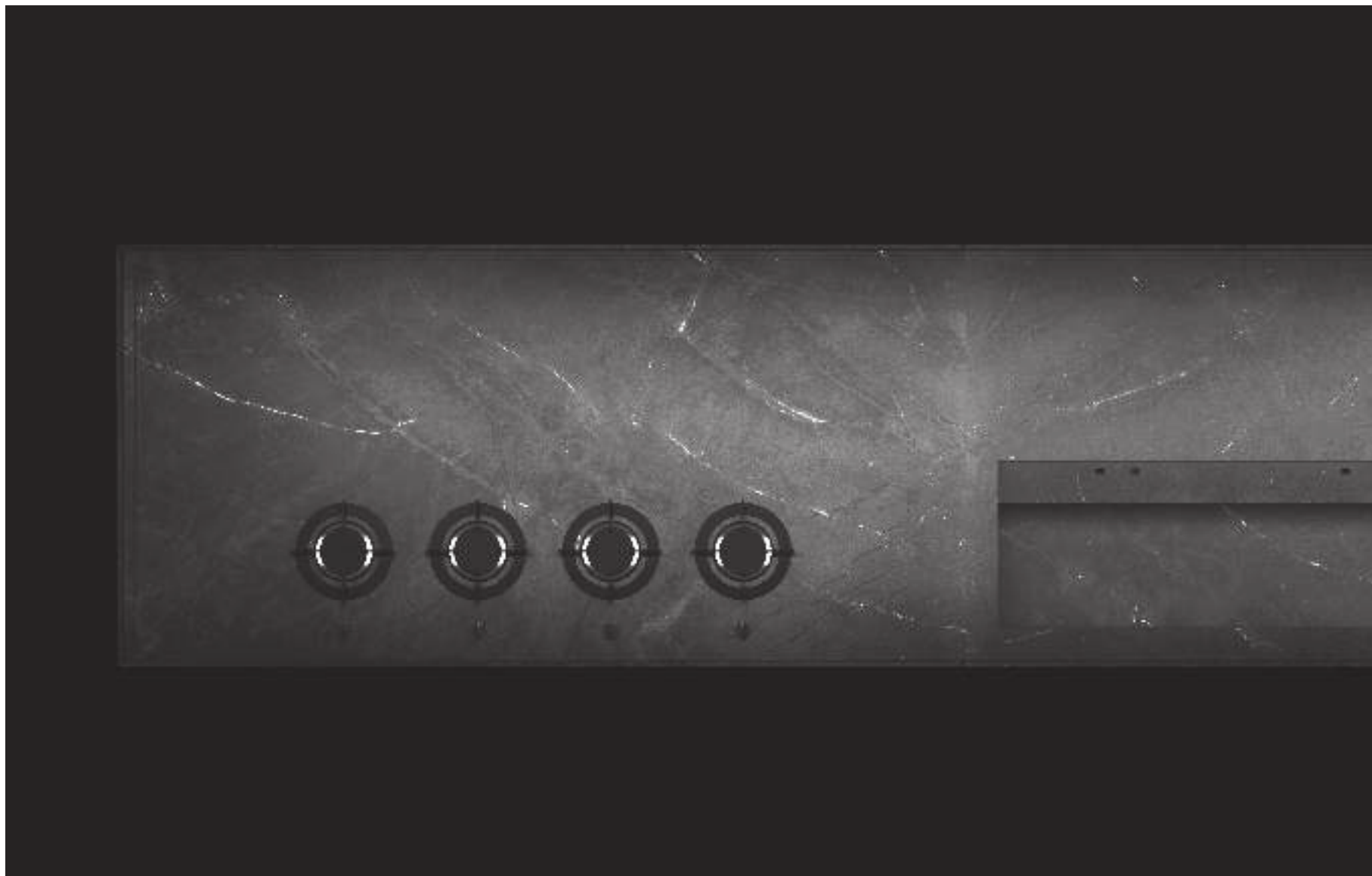
DOCA
INSPIRACIÓN



CONTEMPORARY KITCHEN
LAVELET



DOCA



En DOCA estamos de acuerdo. Pero elegimos nogal, ébano de Madagascar, eucalipto y palisandro porque todos conocen ya nuestra particular obsesión por la excelencia.

¿Son recomendables las obsesiones? Bueno, cuando persiguen el máximo confort práctico y emocional en la cocina, sí. Rotundamente.

A la palabra “ecológico” le está pasando exactamente lo mismo que al término “calidad”. Ya no es fiable. Demasiada gente utilizándola sin honestidad ha conseguido que tenga el mismo significado sospechoso que el de muchas otras palabras repetidamente usadas en miles de promesas publicitarias, como “fantástico”, “inimitable” o “genuino”, por ejemplo. Y no solo eso. Es una palabra que se ha quedado pequeña.

In DOCA we agree. But we choose walnut, ebony, eucalyptus and rosewood because everyone already knows our particular obsession with excellence.

Are obsessions recommended? Well, when they pursue the maximum practical and emotional comfort in the kitchen, they are. Absolutely.

The word “ecological” is going through exactly the same thing the word “ecological” is being dealt with in the same way as the term “quality”. It is no longer reliable. Too many people using it without honesty have made it hold the same suspicious meaning as many other words repeatedly used in thousands of advertising promises, such as “fantastic,” “one of a kind,” or “genuine,” for example. And not only that. It’s a word that is gone too small.

LISTENING TO SOME BLUES MUSIC ALONG WITH THE
HISS OF THE STEAM POT AT THE SAME TIME

DOGA
INSPIRATION



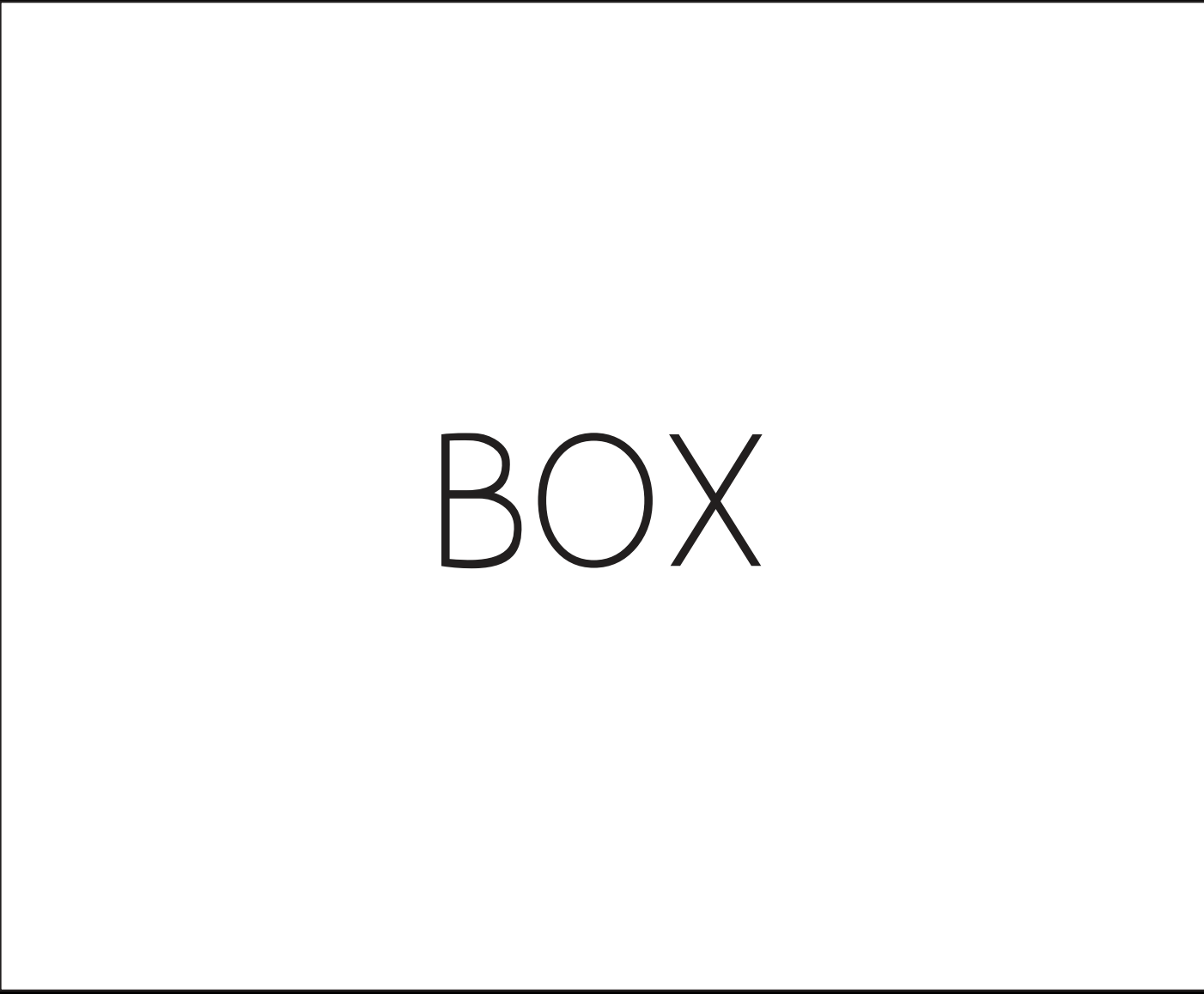
CLASSICAL KITCHEN
ELEGANCE



SE CREARÁ UN NUEVO LENGUAJE ENTRE USUARIO Y MOBILIARIO. Y
NO SOLO SERÁ MÁS FUNCIONAL, MÁS ESTÉTICO.
SERÁ MÁS NATURAL. EQUILIBRIO.







BOX



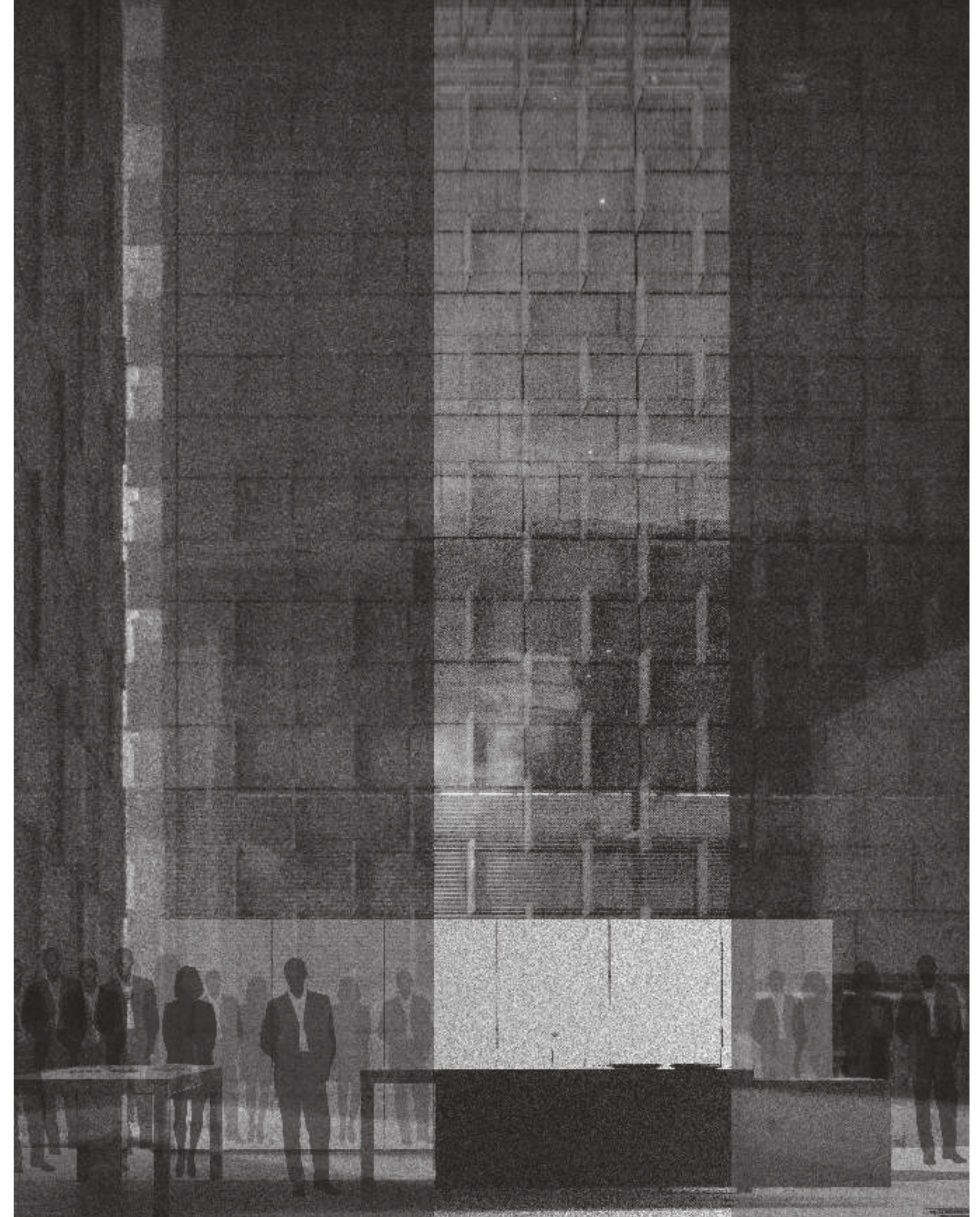
En Muebles DOCA, llevamos más de 40 años dedicándonos al diseño de cocinas, mimando el producto, cuidando los detalles, eligiendo cuidadosamente los materiales, prestando especial atención a la combinación de diseño y funcionalidad, personalizando cada uno de los proyectos. Una de las grandes diferencias de nuestro producto es su flexibilidad y adaptabilidad a las necesidades de nuestros clientes. Cada cocina, cada baño, cada salón o cada armario son estudiados con detenimiento por un equipo de diseñadores y técnicos para ajustarnos a las demandas funcionales y estéticas del espacio donde finalmente va ir ubicado. Disponemos una alta gama de materiales y accesorios que nos permiten enfocar los proyectos y reformas desde múltiples perspectivas adaptándonos a las necesidades de nuestros clientes.

At Muebles de Cocina DOCA, we have been designing kitchens for over 40 years, pampering the product, taking care of the details, carefully choosing the materials, paying special attention to the combination of design and functionality, personalising each project. One of the great differences of our product is its flexibility and adaptability to the needs of our customers. Each kitchen, each bathroom or each wardrobe is carefully studied by a team of designers and technicians to adjust to the functional and aesthetic demands of the space where it will finally be located. We have a high range of materials and accessories that allow us to approach projects and reforms from multiple perspectives adapting to the needs of our customers.



UN EQUILIBRIO RAZONABLE ENTRE
FUNCIONAL Y ESTÉTICA

DOXA
INSPIRACIÓN



CONTEMPORARY KITCHEN
BUNOTTE

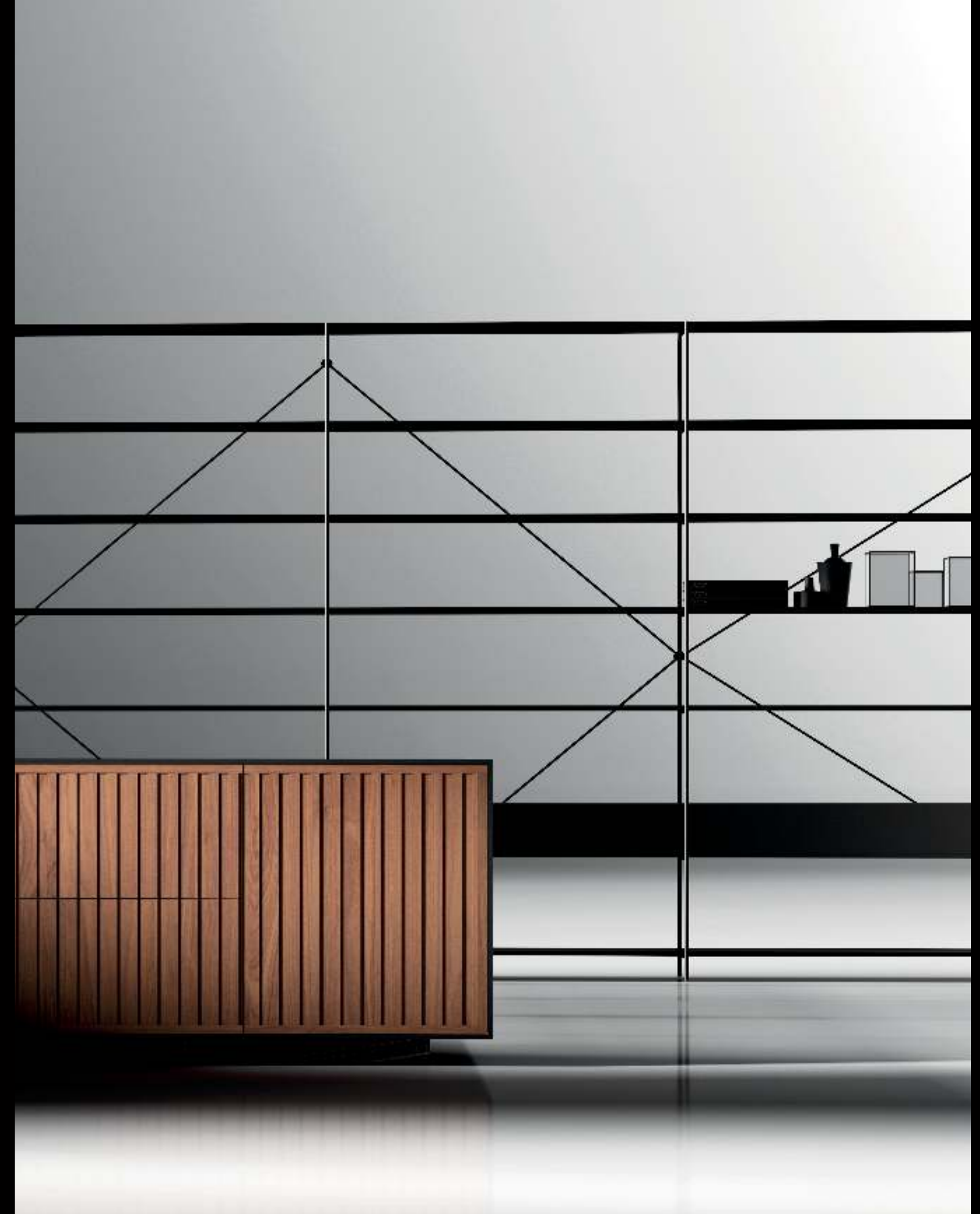


DOCA

DOCA



EL CRISTAL TEMPLADO Y ALGUNOS TIPOS DE ALUMINIO
MUY PURO CONTRIBUIRÓN A ESA FORTALEZA





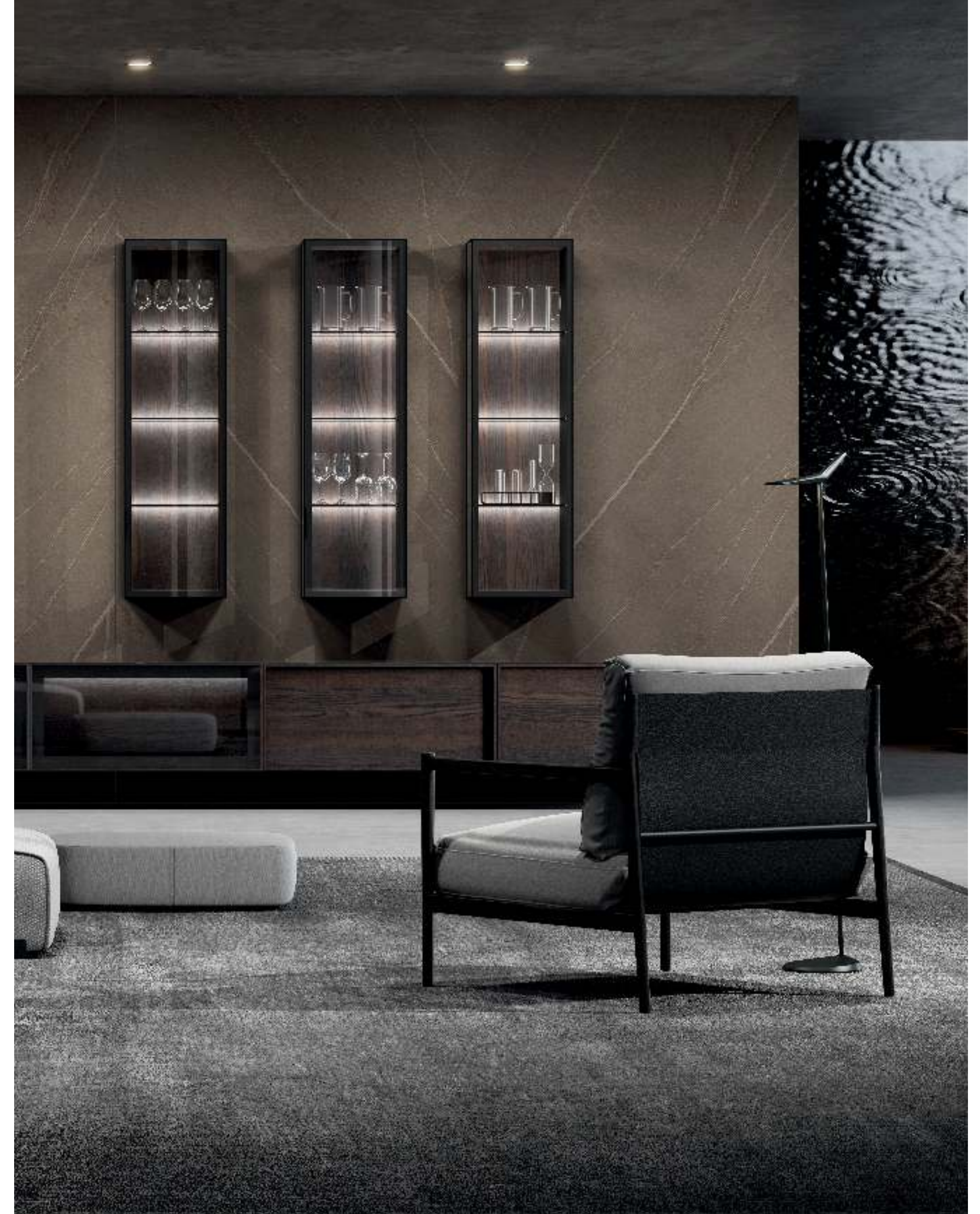
DOCA



SÓLO 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. SÓLO 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 SUFACES. 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. SÓLO 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 SUFACES. 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. SÓLO 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 SUFACES. 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.

ALSO THE WINKS TO THE NATURE AND TO
THE ELEGANCE LIKE CONCEPT

DOXA
INSPIRATION



LIVING ROOM
FORMENTERA



DOCA



INGENIEROS Y ARQUITECTOS DISCUTIENDO CON EBANISTAS Y DISEÑADORES. ESE ES EL MÉTODO.

Este modus operandi es prácticamente idéntico al que se da en un grupo de música durante el proceso de escribir e interpretar una buena canción. Cada instrumento sabe perfectamente lo que tiene que hacer, pero es en el diálogo y en la conjunción con los demás músicos cuando el trabajo brilla y el público enloquece y obtiene justamente no solo lo que anhelaba sino también lo que no esperaba. En el mundo del interiorismo, concretamente en la creación y construcción de espacios para la cocina, también dependemos de esa capacidad para sorprender. Y cada equipo tiene su particular estilo, su lenguaje artístico. El nuestro, también como en la música, consiste en fusionar dos conceptos fundamentales: Función y Emoción.

ENGINEERS AND ARCHITECTS DISCUSSING WITH CABINET-MAKERS AND DESIGNERS. THAT'S THE METHOD.

This modus operandi is practically identical to the one that occurs in a music group during the process of writing and playing a good song. Each instrument knows perfectly well what to do, but it is in dialogue and in conjunction with the other musicians when the work shines and the audience goes crazy and gets just not only what they longed for, but also what they did not expect. In the world of interior design, specifically in the creation and construction of kitchen spaces, we also depend on that ability to surprise. And each team has its own style, its artistic language. Ours, as well as in music, consists on merging two fundamental concepts: Function and Emotion.

TENDRÁ QUE VER CON LA PROFESIÓN, ESTILO,
PERSONALIDAD Y CARÁCTER DE CADA USUARIO

DOCA
INSPIRACIÓN



CONTEMPORARY KITCHEN
TIMELESS





LA EXCLUSIVIDAD SERÁ UN DERECHO

DOXA
INSPIRACIÓN



LIVING ROOM
ACRYLICO





Estamos trabajando para cambiar la filosofía del mobiliario del hogar. Estamos trabajando para no ceder ni un solo centímetro cuadrado a la funcionalidad fácil. Cuesta más tiempo, más esfuerzo. Supone romper esquemas y volver a empezar cada vez para que ningún momento la funcionalidad este por encima de la estética, si no en proporciones exactas iguales. Siempre.

Por eso nosotros hacemos estos interiores. Para que se pueda hablar, amar, discutir... y vivir de la manera más cómoda, bella e intensa posible. Y las hacemos con maderas formidables porque se trata de muebles extraordinarios. Con aceros y aluminios de magníficas aleaciones porque queremos que esas emociones sean para siempre. Con materiales de última generación que están proporcionando resultados sorprendentes y que nos permiten obtener texturas, colores y acabados muy interesantes pero sobre todo duraderos y fáciles de mantener.

We are trying to change the philosophy of kitchen furnishings. We work hard not to gran even a single centimeter to easy functionality. It takes longer and it takes more effort. It means breaking patterns and starting again every time so that functionality is never allowed to hold sway over aesthetics, but both in exactly the same proportions.

That is, why we make interiors that do not look. So people can talk, love, argue... and live in the most comfortable beautiful and intense way possible. We make them with extraordinary woods because these are extraordinary pieces of furniture. With steels and aluminum superb alloys because we want these emotions to last forever. With latest generation materials that are provided surprising results and that enable us to obtain textures, colours and finishes that are very interesting but above all very long-lasting and easy to maintain.

ALL THE DISPOSITIONS OF THIS PROTOCOL ARE MATERIALIZED IN
EACH ONE OF THE PAGES OF THIS PUBLICATION





DOCA



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 tienes que ver con el estilo y la clase.

Simplemente, respetar esas directrices significa respetar los conceptos de armonía, funcionalidad y elegancia. Nosotros lo hemos hecho. Y hemos de decir que ayudar a crear algunos de los espacios más interesantes de estas casas han sido un verdaderamente reto y también un placer.

Ambas cosas.

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.

Also that they have to do with the style and the 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

TODAS LAS DISPOSICIONES DE ESTE PROTOCOLO ESTÁN
MATERIALIZADAS EN CADA UNA DE LAS PÁGINAS DE ESTA PUBLICACIÓN



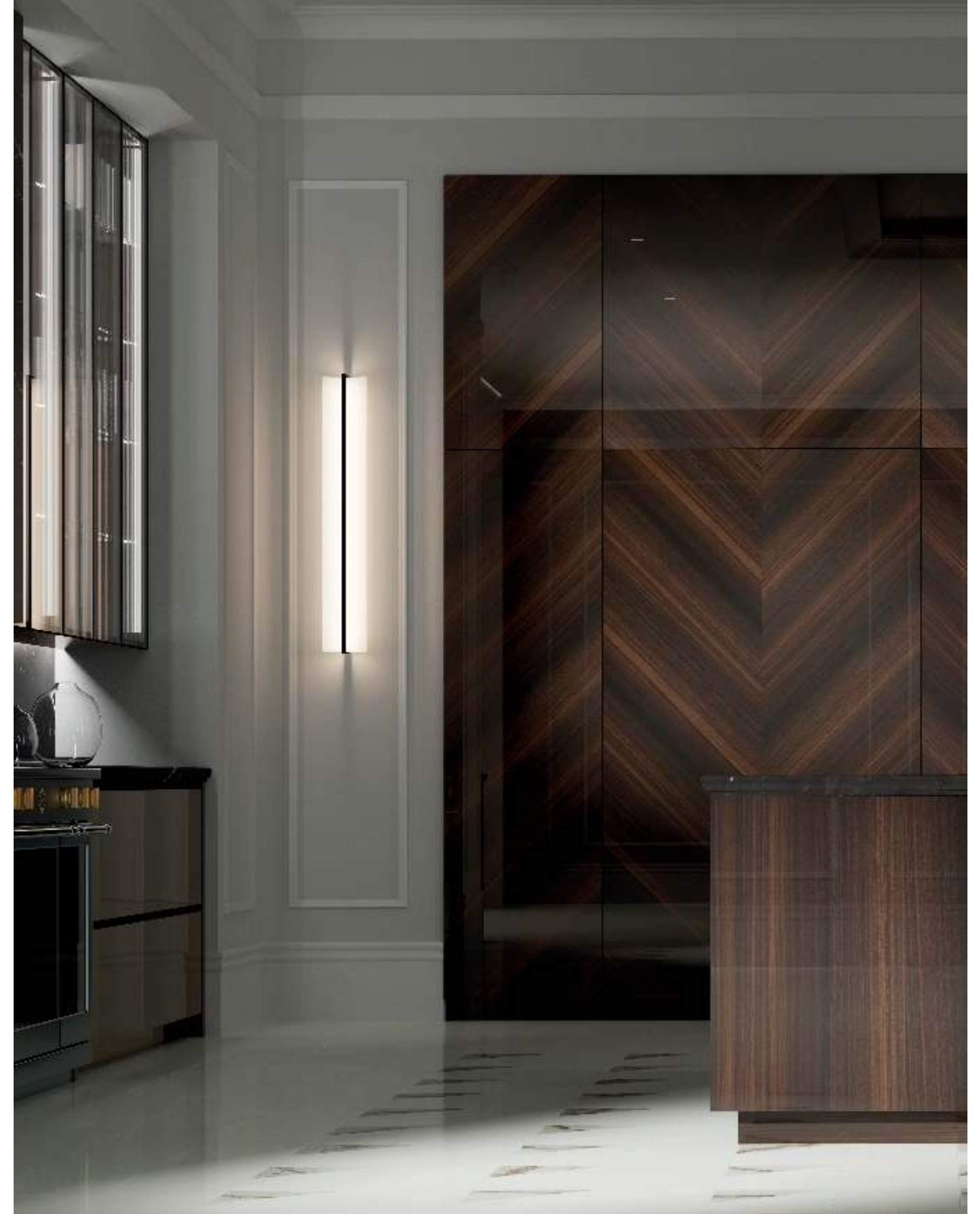




BARNA TINT

ABSOLUTAMENTE TODAS.

DOXA
INSPIRACIÓN



CLASSICAL KITCHEN
ESPIGA BRILLO



DOCA



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.

GREAT RESULTS REQUIRE GREAT AMBITIONS
-HERÁCLITO-

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.

GREAT RESULTS REQUIRE GREAT AMBITIONS
-HERÁCLITO-

DOCA



THERE IS A NEW PROTOCOL
AND IT'S BETTER

DOGA
INSPIRATION



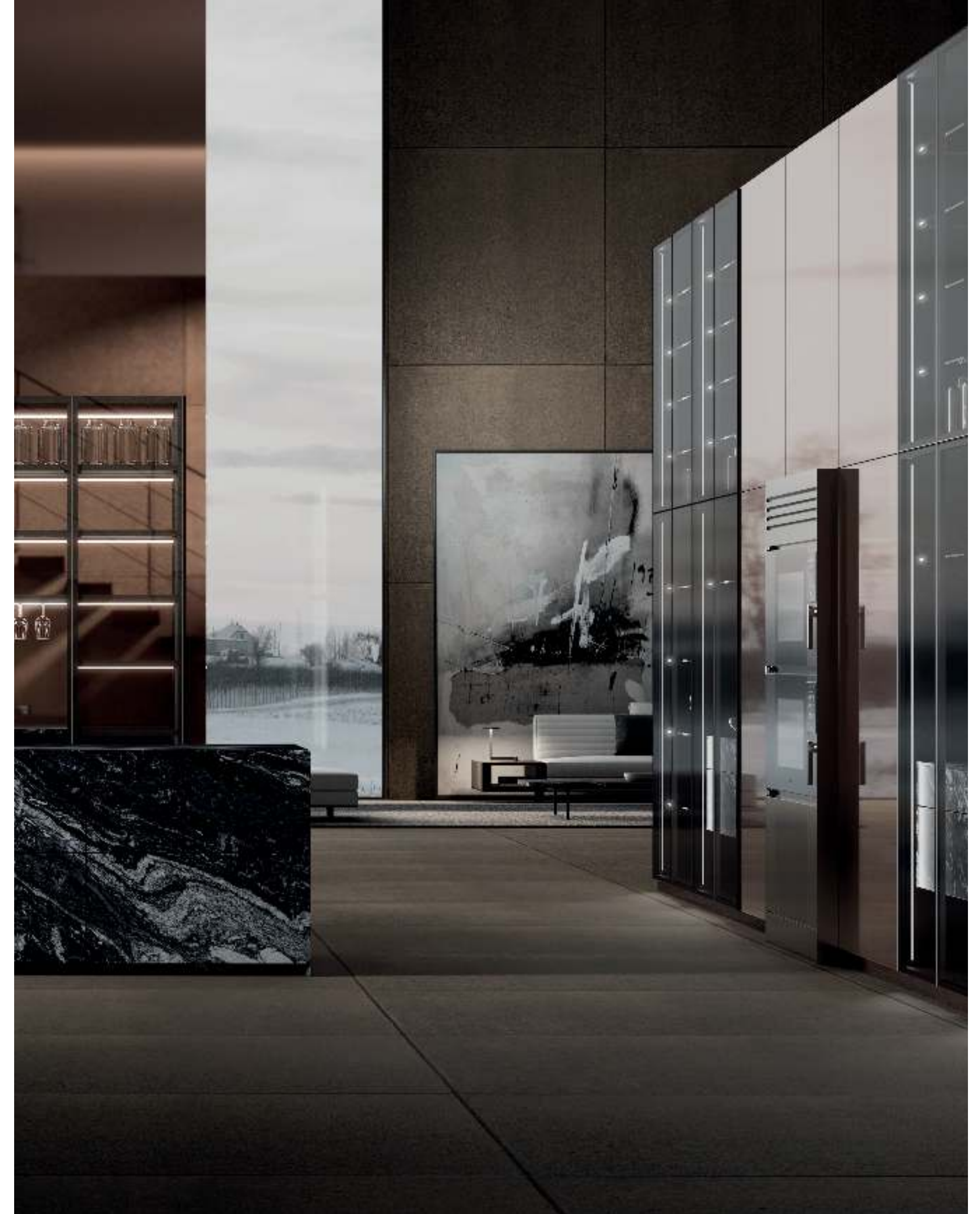
CONTEMPORARY KITCHEN
SMOOTH





HAY UN NUEVO PROTOCOLO
Y ES MEJOR.

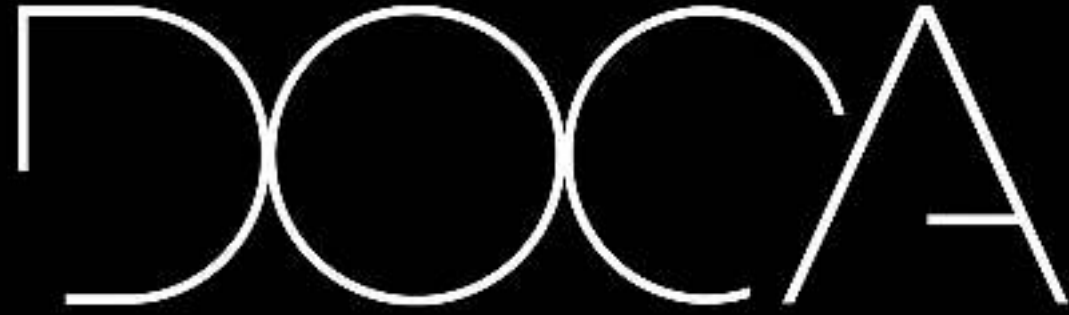
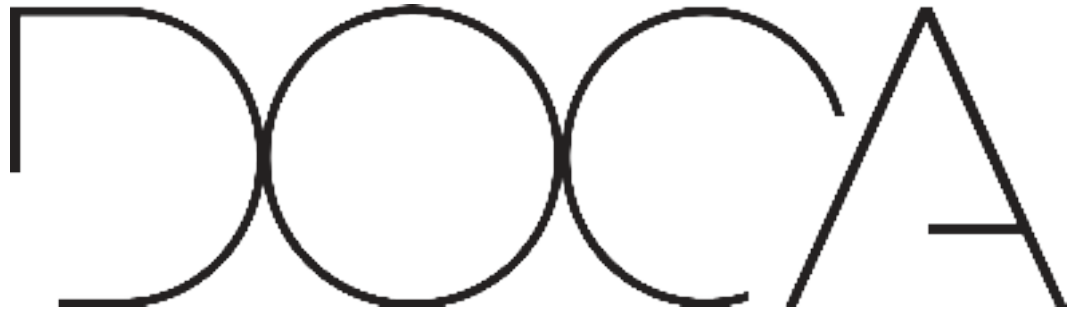
DOCA
INSPIRATION



CONTEMPORARY KITCHEN
IDECO - LUXURY STONE







www.doka.es

El patrimonio más valioso de una organización es, sin lugar a dudas, su equipo. Gracias a la cultura, la ética del trabajo y la visión empresarial, la estructura de una sociedad resulta un férreo cimiento donde se construye la base del éxito. Identidad propia creada por individualidades talentosas.

Continuada en el tiempo, una base sólida, te permite despegar los pies del suelo y contrarrestar la gravedad – ¡¡vaya palabra!! – para que, desde cierta perspectiva, giremos la vista y contemplemos la trayectoria de un proyecto coral. Con ciertos obstáculos, muchos desafíos pero enormes alegrías. Más de 42 años de experiencias.

Cultura, talento, ética del trabajo todos son elementos imprescindibles para rendimientos óptimos. Pero si hay algo que destaca en esta línea vital del grupo, es la pasión. Pasión por dotar a todos los elementos de la mejor alma... robusta, equilibrada y duradera. Todo ello, con la máxima predisposición por la personalización. Autenticidad y singularidad en todos los procesos productivos.

Es ese sentimiento el que nos empuja a crear elementos atemporales, ricos en acabados, sutiles en combinación y elegantes en expresión. Premisas por las que Doka ha sido reconocida en ferias nacionales e internacionales y le han abierto puertas en todo el mundo.

La pasión nos mueve a elaborar esto que usted tiene entre las manos. Un pequeño matiz de todo lo que podemos hacer. Unos cuantos deseos en el mundo de las oportunidades. Destellos de vanguardia pero también el abrazo a la tradición. La lucha por la innovación y la sutileza de los materiales naturales. La obsesión por la calidad y el olor de la madera recién cortada.

Compartimos nuestra pasión.

An organisation's most valuable asset is undoubtedly its team. Thanks to the culture, work ethic and business vision, the structure of a company is a strong foundation where the base of success is built. Self-identity created by talented individuals.

Continued over time, a solid base allows you to get your feet off the ground and to counteract gravity - what a word! - so that, from a certain perspective, we can turn our eyes and contemplate the trajectory of a choral project. With certain obstacles, many challenges but enormous joys. More than 42 years of experience.

Culture, talent, work ethic are all essential elements for optimum performance. But if there is one thing that stands out in this vital line of the group, it is passion. Passion for giving all the elements the best soul... robust, balanced and long-lasting. All this, with the maximum predisposition for personalisation. Authenticity and uniqueness in all the production processes.

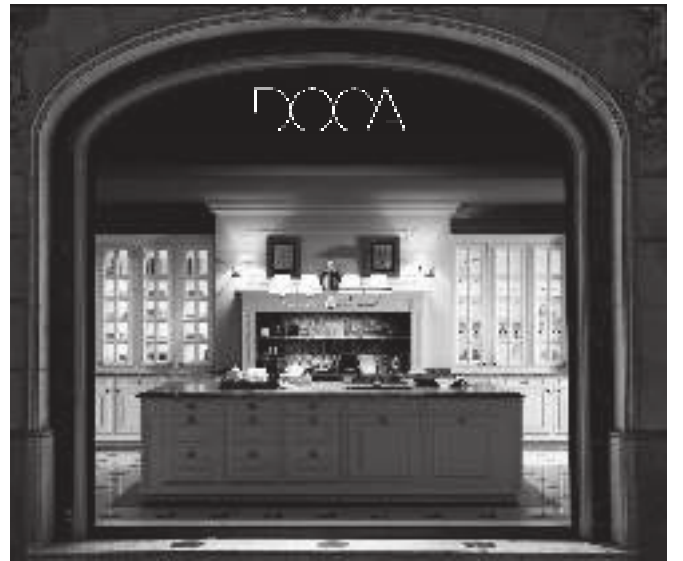
It is this feeling that drives us to create timeless elements, rich in finishes, subtle in combination and elegant in expression. Premises for which Doka has been recognised at national and international fairs and have opened doors all over the world.

Passion drives us to create what you are holding in your hands. Just a small nuance of everything we can do. A few wishes in the world of opportunities. Glimpses of avant-garde but also the embrace of tradition. The struggle for innovation and the subtlety of natural materials. The obsession for quality and the smell of freshly cut wood.

We share our passion.



GUIEN 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. SÓLO SABES QUE ES UNA COCINA CUANDO VES 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 SUFACES. 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. SÓLO 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 SUFACES. 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. SÓLO 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 SUFACES. 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. SÓLO 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 SUFACES. 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. SÓLO 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 SUFACES. ON S'APERÇOIT SEULEMNT



POR ESO SÓLO 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 SUFACES. VOIÀ POUR-QUOI ON S'APERÇOIT SEULEMNT QUE C'EST UNE CUISINE QUAND ON VOIT QUELQU'UN ENTRAIN DE SAUPOUDRER DES ÉPICES AU-DESSUS DE L'UN DES MEUBLE. POR ESO SÓLO 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 SU- FACES. VOIÀ POURQUOI ON S'APERÇOIT SEULEMNT QUE C'EST UNE CUISINE QUAND ON VOIT QUELQU'UN ENTRAIN DE SAUPOUDRER DES ÉPICES AU-DESSUS DE L'UN DES MEUBLE. POR ESO SOLO SABES QUE ES UNA COCINA CUANDO VES A ALGUIEN ESPOLVO- REANDO ESPECIAS SOBRE UNO DE LOS MUEBLES. THAT POR ESO SÓLO SABES QUE ES UNA COCINA CUANDO VES A ALGUIEN ESPOLVOREAN- DO 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 SUFACES. VOIÀ POURQUOI 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. POR ESO SÓLO 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 SUFACES. VOIÀ POUR- QUOI 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. POR ESO SÓLO 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 SU- FACES. VOIÀ POURQUOI ON S'APERÇOIT SEULEMNT QUE C'EST UNE CUISINE QUAND ON VOIT QUELQU'UN ENTRAIN DE SAUPOUDRER DES ÉPICES AU-DESSUS DE L'UN DES MEUBLE. POR ESO SÓLO SABES QUE



El patrimonio más valioso de una organización es, sin lugar a dudas, su equipo. Un equipo de profesionales altamente cualificado pero joven y dinámico. Observadores del pasado y presente para imaginar lo nuevo. Un grupo de individualidades talentosas capacitado, en constante evolución y formación para un fin común. La ilusión del día a día que junto a la cultura, talento y ética del trabajo dan como resultado este reflejo de nuestra pasión.

MUEBLES DE COCINA DOCA S.L.
Pol. Ind. Valldepins, parc. 33-37
43550 Ulldecona
Tarragona - Spain
T. 0034 977 721 783
T. Export 0034 977 721 788
Info@doca.es
www.doca.es

EVA ESTUPIÑÁ
Graphic Coordination

KAREN FALCÓ
Graphic Project Design & Artwork

JULIA CASTELLS
Coordination

JAUME EROLES
Assembly Technical Coordination

ÀLEX ALBIOL
Artwork & Design

VICTOR CONTRERAS
Design

JOSÉ MONTAÑÉS
Brand Manager

JOSÉ LUÍS CASTELLS
CEO

MUEBLES DE COCINA DOCA S.L.
Editor - Production



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 property owners. Infingement of aforementionedrights could be considered a crime against intellectual property (article 270 and the following in the criminal code).