

Inoxibar amplía la batería de cocina profesional Starline

Introduce en la gama nuevas sartenes y cacerolas ofreciendo así más de 40 piezas

La batería de cocina profesional Starline, de Inoxibar, ha crecido en variedad para ofrecer a la restauración y la hostelería más de 40 piezas, que se pueden adquirir separadamente. El fabricante de utensilios de cocina ha reunido en esta gama las principales cualidades necesarias en la cocina profesional y su buena acogida le ha llevado a introducir ahora 26 nuevas referencias, entre sartenes, cazuelas, cazos y tapas.

La familia Starline se fabrica en acero inoxidable 18% de máxima calidad. Cuenta con características que la hacen idónea para el uso profesional. Ofrece una excelente relación entre alta calidad y ligereza, algo esencial para que la batería dure y también se maneje ágilmente. Además, es muy resistente y fácil de limpiar, siendo apta para lavavajillas.

Destacan las dimensiones de sus cazuelas, de mayor capacidad que la media, así como las asas y los mangos remachados con cuatro puntos de anclaje, de gran robustez. Cuenta con fondo full induction, compatible con todas las fuentes de calor -incluida la inducción- y grueso fondo encapsulado, que reparte uniformemente el calor por toda la base.

Inoxibar ha dotado a esta batería de cocina de todas las piezas que se pueden requerir en un cocinado profesional. Una de las principales novedades son las sartenes Star con asas reforzadas. Se fabrican en dos versiones -con y sin antiadherente- y en cinco tamaños que van desde los 20cm a los 36cm de diámetro.

El corazón de la Starline son sus ollas, cacerolas y cazuelas que también se han enriquecido con nuevas propuestas. Además de las amplias ollas en tamaños de 32cm, 36cm y 50cm de diámetro, ahora hay una olla más pequeña, de 30cm de diámetro. Además, Inoxibar ha introducido dos nuevos tamaños de cacerola alta, que completan las piezas existentes anteriormente para abarcar medidas desde los 24cm a los 50cm diámetro. La familia integra también una cacerola media, que se fabrica en 5 tamaños, de 32cm a 50cm de diámetro, y ahora también cuenta con una nueva cacerola baja de 34cm para cocinados que requieran de este tipo de recipientes.

Para las elaboraciones más reducidas se han incluido dos nuevos cazos. Uno alto con asa reforzada en tamaños de 20cm y 24cm y un cazo bajo en cuatro tamaños, desde 16cm a 28cm.

Por último, también se ha ampliado la variedad de las tapas disponibles con 6 nuevos tamaños, con lo que se abarcan todas las medidas que abarca esta batería de cocina profesional, que van desde los 16cm a los 50cm de diámetro.

Esta gama ofrece la ventaja de que todos los cuerpos y las tapas se comercializan por separado, por lo que se pueden comprar por piezas, a medida que se vayan necesitando diferentes variedades o tamaños.

Redacción y difusión: Spb_ servicios periodísticos Bilbao

Datos de contacto:

Inoxibar

Inoxibar

946824875

Nota de prensa publicada en: [Bizkaia](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#) [Hogar](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>