

# Inoxibar impulsa las ventas con el auge del acero inoxidable

## **Aumenta un 50% las ventas de sartenes de este material por la demanda de calidad y sostenibilidad en la cocina**

El fabricante de menaje de cocina Inoxibar está reforzando su presencia en el mercado, impulsado por el auge del menaje de acero inoxidable como símbolo de calidad, durabilidad y sostenibilidad en la cocina.

La creciente demanda de productos más saludables y ecológicos, le ha supuesto a Inoxibar experimentar un aumento del 50% en las ventas de sartenes de acero inoxidable respecto al año anterior.

Este incremento refleja un cambio en los hábitos de consumo, que se ha debido a la mayor concienciación medioambiental, pero también a las restricciones en algunos países europeos al uso de materiales menos seguros.

Esta preferencia por el acero inoxidable en el menaje de cocina se basa en que es un material resistente a la temperatura, la corrosión y oxidación, fácil de limpiar y muy seguro. Estas propiedades lo hacen idóneo para cocinar y para el contacto con los alimentos, ya que no altera los sabores. Además, cuando finaliza su vida útil se puede reciclar y reutilizar. Todo esto le coloca como primera opción para quienes disfrutan de la cocina saludable y priorizan la sostenibilidad.

### Referente en menaje de acero inoxidable

Inoxibar es sinónimo de acero inoxidable. Todo lo que se produce en su planta de Bizkaia es menaje de este material, utilizando materia prima en más de un 90% reciclada y principalmente en composiciones de 18/10 y 18%. Siempre ha sido referente en este campo y se ha ido dotando de la tecnología más avanzada para garantizar la mejor calidad de sus productos, perfeccionando su maquinaria y sus procesos para fabricar utensilios de acero inoxidable.

La firma lleva años incidiendo en la idea de que una cocina de calidad empieza por la calidad del menaje de cocina que se utiliza y también aporta recomendaciones para realizar un uso adecuado que prolongue su duración.

Entre estos consejos, explican que durante la cocción hay que controlar bien las temperaturas y evitar los sobrecalentamientos. A la hora de limpiar el menaje, hay que dejar que se enfríe - nunca sumergirlo

caliente en agua fría- y utilizar jabones neutros y estropajos suaves.

La apuesta de Inoxibar por este material, desde sus inicios, está dando sus frutos en un uso más responsable de los materiales en la cocina y en la confianza de los consumidores.

Sartenes Triline, novedad en acero inoxidable

Inoxibar ha incorporado recientemente la nueva gama de sartenes de acero inoxidable Triline. Están fabricadas con tres capas: interior de acero inoxidable 18/10, aluminio y base de acero inoxidable 18%. Es la configuración ideal para que el calor se reparta uniformemente por toda la sartén y tenga la mayor resistencia estructural. Cuenta con mangos ergonómicos remachados al cuerpo de la sartén en una sólida unión. La familia incluye el modelo Tri Sport y Tri Luxe en tamaños, de 20, 24 y 28 cm de diámetro.

Cada modelo cuenta con dos versiones que suman la combinación perfecta para cualquier cocina: una sartén de acero inoxidable sin aislamiento y otra con revestimiento antiadherente de 3 capas y libre de PFOA para aquellas elaboraciones que lo requieren.

**Datos de contacto:**

[www.inoxibar.com](http://www.inoxibar.com)

Inoxibar

946 82 48 75

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

Categorías: [Nacional](#) [País Vasco](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Servicios Técnicos](#) [Hogar](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>