

Inoxibar lanza nuevo catálogo del 50 aniversario

A punto de cumplir medio siglo de trayectoria, el catálogo presenta sus novedades y metas bajo el título "Cocinando sueños"

El fabricante de utensilios de cocina Inoxibar ha presentado su nuevo catálogo en la Feria Ambiente de Frankfurt, el primer gran hito del año para el sector. Ha aprovechado su presencia en este evento para poner en la calle la nueva edición, que lleva el título "Cocinando sueños" y se enmarca en la celebración de su 50 aniversario.

El nuevo catálogo de menaje de cocina para 2023 presenta todos los productos de Inoxibar, clasificados en siete familias: fuego, sartenes-paelleras-planchas, preparación, utensilios, mesa, bar y outdoor. Es una guía que explica los detalles técnicos de todas las gamas a través de imágenes, códigos de colores, gráficos y otros recursos.

Entre las novedades, destacan cuatro nuevas gamas de sartenes, uno de los artículos que más identifican a Inoxibar como fabricante. En las nuevas familias Triline, Protubeline, Eccoline y Sualine se incorporan materiales y detalles innovadores que introducen interesantes mejoras en el cocinado.

También se ha ampliado la gama Formaline con nuevas referencias: cazos, potes, vertedores y también nuevas freidoras cazo con cestillo. Esta familia ofrece ahora todavía más posibilidades de cocinado y de acabados, con opciones de mangos de acero y mangos de baquelita.

Además, la marca introduce novedades en el apartado de utensilios. Se incorpora una gama de utensilios de silicona en color negro. Espátulas, cucharas, cazos, pinceles... en silicona de muy alta resistencia, líneas funcionales y el toque estético total black. El catálogo también trae nuevos coladores y ralladores, pinzas para barbacoa, pinzas de pescado para retirar espinas... sin olvidar nuevas cafeteras en la gama de mesa y nuevos termos en la categoría outdoor.

Para la firma es un momento muy significativo cumplir medio siglo de actividad, de ahí que esta celebración recorra su catálogo de productos.

Según Aitor Markaide, responsable de Inoxibar, "El año pasado dedicamos el catálogo a los sueños de otras personas y en este caso 'Cocinando Sueños' resume nuestra motivación; presentamos todas nuestras novedades, pero también hablamos de nuestras metas".

Apuesta por la fabricación local

La apuesta por la fabricación local es una de las metas que están presentes en el catálogo. Desde sus inicios en 1974 fabricar ha sido la razón de ser de Inoxibar y en su planta se han creado muchos de los

productos de menaje habituales en las cocinas de todo el mundo desde hace décadas.

A las puertas de cumplir 50 años, la fabricación se ha convertido, en sí mismo, en un objetivo importante.

"Seguimos apostando por fabricar localmente; creemos que esta actividad aporta muchos activos, a los que no queremos renunciar", afirma el responsable de Inoxibar.

Para avanzar hacia esta meta Inoxibar está dando pasos en dos direcciones complementarias. Por un lado, incorporando materiales innovadores y accesorios exclusivos a sus productos y, por otro, realizando inversiones de calado en sostenibilidad, digitalización y robotización. Todo esto se refleja en las novedades que se presentan en el nuevo catálogo.

En sus páginas también se mencionan otros pilares en la actividad de Inoxibar, como la apuesta por la cocina saludable y sostenible, garantizando el correcto reciclaje de los productos de menaje. También se refleja la pasión por la cocina y el fuerte arraigo de la empresa a su entorno, al sector y al pequeño comercio.

"Con este catálogo, queremos también transmitir nuestro agradecimiento a clientes, colaboradores y profesionales que nos han ayudado, no solo a llegar hasta aquí, sino a seguir mirando al futuro", afirma Aitor Markaide.

Fuente: Spb_servicios periodísticos

Datos de contacto:

Inoxibar
www.inoxibar.com
946 82 48 75

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

Categorías: [Nacional](#) [Recursos humanos](#) [Consumo](#) [Hogar](#) [Bienestar](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>