

La marca G-Sola irrumpe con fuerza

Se posiciona en el sector del menaje de cocina con nuevas gamas de sartenes, termos y utensilios de silicona

Inoxibar, fabricante de menaje de cocina, ha apostado por potenciar su marca G-Sola con la incorporación de nuevos productos. Esta estrategia convierte a G-Sola en una segunda línea clave dentro del catálogo de la empresa. El nombre es una abreviatura de "Guisa-Sola", resaltando la funcionalidad de estos utensilios en la cocina

La marca G-Sola fue introducida por Inoxibar en el año 2020, inicialmente con ollas rápidas, pero con el objetivo de formar una línea específica de productos en el futuro. La marca está especialmente orientada hacia el mercado in&out, promociones y grandes superficies, sectores en los que Inoxibar busca continuar expandiéndose.

Para cumplir con sus metas de crecimiento, Inoxibar ha desarrollado nuevas gamas de productos, disponibles desde septiembre. Estas nuevas incorporaciones incluyen sartenes, utensilios de silicona y termos, todos alineados con los principios de funcionalidad, diseño atractivo y una óptima relación calidad-precio.

Sartenes Rainbow Red

Las sartenes Rainbow Red se destacan por su fabricación en aluminio forjado y un revestimiento antiadherente de dos capas Xylan Plus, libre de PFOA. Poseen un fondo difusor "Full induction" de 3,5 mm compuesto por tres capas superpuestas, con una capa exterior de acero inoxidable. Su diseño es íntegramente rojo, tanto en el cuerpo como en el mango. Esta gama incluye nueve referencias, con sartenes de entre 18 y 30 centímetros de diámetro, una crepera de 24?cm y un wok de 28?cm. También se ofrecen sets de dos y tres piezas.

Utensilios de silicona G-Sola

Otra novedad son los utensilios de cocina de silicona, capaces de resistir temperaturas extremas desde 260º hasta -60º. Estos utensilios son grises y cuentan con orificios en los mangos para colgarlos fácilmente. Inoxibar ofrece diez piezas diferentes que incluyen espátulas, cucharas, pinceles, entre otros, y se presentan en displays de 24 unidades o en un set de cuatro utensilios básicos.

Termos ThermoCan

Finalmente, cuatro nuevas referencias de termos ThermoCan se suman a la familia G-Sola. Estos termos, con boquilla extraíble, son manejables con una sola mano y están disponibles en turquesa o naranja, en dos tamaños: 500?ml y 280?ml. Se presentan en expositores de seis unidades.

Con el relanzamiento de G-Sola, Inoxibar continúa diversificando su catálogo y especializando su oferta para satisfacer las necesidades específicas de distintos segmentos del mercado.

Realización: Spb_ servicios periodísticos

Datos de contacto:

www.inoxibar.com

Inoxibar

946 82 48 75

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Consumo](#) [Actualidad](#) [Empresarial](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>