

Nuevas sartenes Expert de Inoxibar

Completan la gama Expertline, la batería de acero inoxidable para uso profesional y doméstico

El fabricante de utensilios de cocina Inoxibar amplía la familia Expertline incorporando dos tipos de sartenes. Con la novedad completa esta batería de acero inoxidable para uso profesional y doméstico, que ahora cuenta con piezas para todo tipo de cocinados.

Las nuevas sartenes Expert están diseñadas en la misma línea que toda la gama. Son de estética sobria y elegante. Tienen el acabado exterior en brillo, coordinando con las ollas y cazuelas, que van también en brillo con una franja decorativa mate.

La seña de identidad de las sartenes es su fondo difusor encapsulado, que reparte el calor por toda la base de forma homogénea y eficiente. Así, cocinan perfectamente en todo tipo de fuegos, incluso con muy poco aceite y sin que se peguen los alimentos.

Como toda la Expertline, estas sartenes son muy robustas y manejables. Se caracterizan por sus mangos de acero inoxidable unidos sólidamente al cuerpo con remaches de 5mm del mismo material. Este remachado aporta seguridad en el cocinado y evita que la unión se debilite con el uso. Como es habitual en las sartenes de uso profesional, el extremo del mango está perforado para poder colgarla.

Inoxibar fabrica dos tipos de sartenes: sin antiadherente y con antiadherente. Esta última se diferencia por sus tres capas interiores de antiadherente 100% libre de PFOA. Las dos sartenes se hacen en cuatro tamaños: de 20 cm, 24 cm, 28 cm y 32 centímetros de diámetro.

La batería de cocina Expert engloba hasta 44 piezas de 8 categorías. Además de las sartenes, cuenta con dos tipos de ollas -alta y súper alta-, cacerolas y tarteras en distintas medidas que van desde los 16 cm hasta los 32 cm. También con cazos en dos alturas y las correspondientes tapas.

Con esta gama Inoxibar ofrece una batería con las prestaciones básicas de la cocina profesional que es también idónea para uso doméstico. Así lo explica el lema de la Expert line, "Una batería que te hará ser un experto de la cocina".

Radacción y difusión: Servicios Periodísticos

Datos de contacto:

Inoxibar

Inoxibar
946 82 48 75

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

Categorías: [Gastronomía País Vasco](#) [Industria Alimentaria](#) [Consumo](#) [Industria](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>