

Nuevo catálogo de menaje de cocina Inoxibar

El fabricante de utensilios y menaje de cocina profesional reúne en esta guía toda la información técnica de sus productos, destinados al uso doméstico y a la hostelería y restauración

Inoxibar ha editado su nuevo catálogo de menaje de cocina para el 2022, donde presenta todos sus productos, incluyendo sus últimas novedades. El fabricante de utensilios y menaje de cocina profesional reúne en esta guía práctica toda la información técnica de los artículos destinados al uso doméstico y a la hostelería y restauración.

Para Aitor Marcaide, responsable de Inoxibar la publicación del catálogo “es un hito importante para todo el equipo, porque se presentan las novedades y porque su lema principal es el que va a marcar de alguna forma la línea a seguir durante el ejercicio”.

Inoxibar presenta todas las referencias organizadas y clasificadas en secciones, para facilitar la consulta. El catálogo se divide en siete apartados: fuego; sartenes, paelleras y planchas; preparación; utensilios; mesa; bar y outdoor. Dentro de cada uno se presentan las familias de productos con su ficha técnica y la información sobre los materiales y los artículos que integran cada gama. A su vez, en cada producto se muestra las características, tamaños disponibles y presentación. Todas las referencias de precio están actualizadas a sus nuevas tarifas, que están vigentes desde el pasado 4 de febrero.

Acorde a su presencia internacional, la información se presenta en cuatro idiomas: español, inglés, francés y alemán. Para explicar claramente todas las características se utilizan códigos de iconos y colores que permiten sintetizar la información más relevante y/o aportar datos adicionales de forma muy visual y sintética.

Entre las novedades que presenta Inoxibar, destaca la nueva familia Coal que incluye sartén, wok, paellera y cacerola. Son piezas de aluminio forjado con antiadherente de 2 capas de xylan plus y fondo difusor full induction, con mango y asas de tacto suave. Además, refuerza la familia de utensilios para barbacoa incorporando nuevas parrillas de sobremesa, parrilla para verduras y nuevas pinzas profesionales. Cuenta también con nuevos soportes para tablas y sartenes permiten almacenar el menaje adecuadamente.

Para el mundo de la hostelería incorpora prácticas novedades, como las Llaunas, unas bandejas para servir los alimentos que tienen la opción de presentarse sobre una atractiva base de madera. En esta misma línea estética están las nuevas cubiteras y servilleteros de madera y las pizarras que Inoxibar ha creado.

El lema del nuevo catálogo y la portada es “Cocinando Sueños”, que expresa la visión del equipo y su planteamiento de alcanzar nuevas metas durante el ejercicio. Acorde a este lema se están preparando distintas iniciativas para llevar a cabo durante el año, que se proyectarán a través de su blog y sus redes sociales.

“Los “sueños” de Inoxibar tienen que ver con nuestra pasión por la cocina y la gastronomía y por eso nos reuniremos en distintos momentos del año con amigos y colaboradores que se mueven en ese terreno común, que nos hablarán sobre su experiencia y nos ayudarán a visualizar cómo se cumplen los sueños”, afirma el responsable de Inoxibar.

Fuente: Spb_ servicios periodísticos

Datos de contacto:

Inoxibar
946 824 875

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Otras Industrias](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>