

ASKO, marca de electrodomésticos escandinava, cierra un acuerdo de colaboración con el chef Javier Aranda

[Multimedia](#)

ASKO, marca de electrodomésticos cuyo diseño, calidad y durabilidad están inspirados en valores escandinavos, anuncia una nueva colaboración con el chef Estrella Michelin Javier Aranda como embajador de marca

Javier Aranda será el representante de la marca en España y encarnará la identidad corporativa y los valores de la compañía. Elegancia discreta, artesanía de alta calidad y materiales naturales, son el sello diferenciador de los productos ASKO, creados cuidadosamente para mejorar la calidad de vida de las personas y colaborar con el planeta.

Valentin Bufolin, Uros Fakuc, Jonas Lagerström y Andreas Larsson son algunos de los más prestigiosos chefs y sommeliers que apuestan por los productos ASKO y deciden vincular su imagen a la marca. Con esta nueva colaboración, Aranda se suma a la familia de embajadores de la marca.

Entre otras acciones, a lo largo del año, Javier Aranda elaborará exquisitas recetas gourmet en una selecta gama de los mejores productos ASKO; [placas de inducción](#) con extracción incorporada, [hornos pirolíticos](#) y [combinados](#) y cajones de vacío y calienta platos, [conservadores](#) de vino.

Con esta colaboración ASKO espera acercar sus productos a los usuarios de una forma innovadora y creativa. A lo largo del 2023 ASKO y Javier Aranda trabajarán juntos en diversos proyectos que se reflejarán en las redes sociales y web oficiales.

El chef más joven de la constelación Michelin

Javier Aranda se convirtió en 2014 en el chef más joven del mundo en conseguir una Estrella Michelin (La Cabra), con tan solo 27 años. En 2016, sumó una segunda estrella para su Restaurante Gaytán, que dirige hoy día y donde desarrolla una experiencia gastronómica distinta, elaborada en directo, a los ojos del comensal, fundamentada en el respeto al producto, sus raíces y la innovación, y siendo, actualmente, uno de los restaurantes de referencia internacional.

Los antecedentes del chef los encontramos en la Escuela de Hostelería de Toledo, donde entró a la edad de 16 años, para formarse posteriormente en reconocidas cocinas de la mano de grandes chefs como Adolfo, El Bohío, Ars

Vivendi, Urrechu, Santceloni y Piñera. Ha sido galardonado, además, con el premio "jóvenes valores" de Thermomix, dos Soles de la Guía Repsol y un premio EME de la guía Metrópoli.

Javier Aranda ofrece en su cocina el balance perfecto entre vanguardia, respeto y orgullo a sus raíces. De esta manera construye una propuesta creativa donde toma la esencia de cada uno de los productos elevándolos al máximo nivel y respetando las temporadas para conseguir los mejores platos.

Además de Gaytán, en paralelo, actúa como Chef Ejecutivo en Cobos Catering y en el delivery. No solo paellas, y acaba de dar el salto internacional con la apertura del restaurante Javier Aranda Korea.
