Inoxibar crea conjuntos de cocina para regalar esta Navidad

Multimedia

El fabricante de menaje de cocina ha creado propuestas para compartir el queto por la cocina o animar a iniciarse

Esta Navidad, Inoxibar propone regalar momentos de disfrute en la cocina. El fabricante de menaje de cocina presenta una selección de conjuntos de cocina diseñados para inspirar y facilitar la creación de los mejores platos. Son cuatro sets que contienen utensilios de calidad y ofrecen un regalo ideal para compartir el gusto por cocinar o animar a iniciarse en esta materia.

Cocina Express G-Sola

Este conjunto de la marca G-Sola es el regalo perfecto para chefs que cocinan a contra reloj y contiene lo necesario para preparar un amplio recetario. Incluye una olla superrápida de acero inoxidable con capacidad de 4 litros y altas prestaciones, con la que los tiempos de cocinado se acortan al mínimo. Además, ofrece dos coloridas sartenes de la gama Rainbow, de aluminio forjado con fondo difusor y revestimiento interior. Como complemento, dos espátulas de silicona de alta resistencia -una de ellas ranurada- y, además, un delantal Inoxibar de regalo.

Guisos de cazuela

Inoxibar cuenta con un set de regalo de menaje de cocina Foret muy práctico para fans de los guisos y caldos, apto para todas las fuentes de calor. Incluye dos cazuelas Foret de 20 y 24 cm de diámetro en las que se pueden cocinar los mejores platos de cuchara y una sartén Foret de 20 cm que completa las posibilidades. Las tres piezas son de aluminio forjado con fondo difusor, antiadherente bicapa libre de PFOA y mangos/asas de tacto suave imitación a madera. Además, cuenta con los complementos perfectos de una espátula de silicona y delantal Inoxibar de regalo.

Rituales de Taza

Para quienes disfrutan de los rituales alrededor de una taza este set de regalo de café es prácticamente un tesoro. Contiene lo necesario para disfrutar de una pausa de café o infusión allí donde se quiera. Lleva dos bonitas piezas de diseño minimalista: una tetera de cristal y una cafetera de acero inoxidable, con los que practicar el arte de las infusiones en el hogar. Para disfrutarlo fuera se incluye un termo grande de 750ml y dos termos individuales que mantienen eficazmente la temperatura del interior, frio o caliente, durante horas. También, un delantal de regalo.

Por último, una propuesta de <u>set de regalo de menaje de cocina Coal</u> para maestras y maestros de la sartén. Son dos sartenes Coal de 20 y 24 cm en las que se pueden hacer realidad todo tipo de salteados, alimentos a la plancha y recetas de tenedor, cocinando incluso con muy poco aceite. El pack se complementa con una cazuela Coal de 24 cm. Las tres piezas son de aluminio forjado con fondo difusor, revestidas de antiadherente bicapa libre de PFOA y con mangos-asas de tacto suave. Además, incluye un set de 4 utensilios de silicona de alta resistencia para manejar los alimentos y también un delantal lnoxibar de regalo.

Las cuatro propuestas ofrecen los parámetros de exigencia y detalle que caracterizan a la empresa. Con una trayectoria de más de cincuenta años y un conocimiento exhaustivo de las necesidades que hay en las cocinas profesionales y domésticas, Inoxibar les da respuesta con un amplio catálogo de productos de alta calidad.