Inoxibar acude a Alimentaria & Hostelco con David de Jorge

Comunicados | 19/03/2024 | 00:00

El fabricante de utensilios de cocina comparte con el sector la celebración de sus 50 años

/COMUNICAE/

El fabricante de utensilios de cocina comparte con el sector la celebración de sus 50 años

Inoxibar participa próximamente en la feria Alimentaria & Hotelco, en Barcelona, para dar a conocer sus últimas novedades y celebrar sus cincuenta años con todo el sector. El fabricante de utensilios de cocina acude a este encuentro, donde se da cita el sector de la alimentación y la gastronomía, en compañía de David de Jorge, a quien le une una estrecha colaboración.

El polifacético cocinero acompañará con su inconfundible estilo al equipo de Inoxibar durante la jornada del 19 de marzo en el stand de la firma (nº 301, pabellón 6, nivel 0, calle C). Conversará con las visitas, compartirá su visión de la cocina y comentará las novedades de Inoxibar, que conoce bien, ya que su colaboración se remonta a más de diez años.

Novedades

Entre los nuevos productos que lleva Inoxibar a la feria, se encuentra la nueva línea de sartenes y cazos AQUAline, fabricada en aluminio forjado con acabado exterior en color azul y mangos de acero inoxidable con un bonito diseño. Incluye siete tamaños de sartenes, de 18 a 32 cm. de diámetro, un wok de 30 cm de diámetro y un cazo de 16 cm, además de un set especial de dos sartenes. La serie destaca por su fondo difusor full induction, de 4mm de espesor y con amplia superficie de contacto, lo que garantiza que el calor se distribuye rápido y homogéneo en la base de todas las piezas. En el interior llevan doble capa de antiadherente, libre de PFOA.

También se presentan las nuevas sartenes TRIline de alta gama, fabricadas con una configuración idónea para aprovechar al máximo el calor y ofrecer gran resistencia. El cuerpo de estas sartenes está fabricado con tres capas: una interior de acero inoxidable 18/10, otra intermedia, de aluminio y otra exterior, de acero inoxidable 18%. A este cuerpo van remachados, en acero inoxidable, los mangos ergonómicos. Este tipo de unión es muy sólida y duradera, aportando seguridad y resistencia extra en el uso diario.

La gama cuenta con dos modelos de sartenes, sport y luxe, ambas en opciones sin antiadherente y con recubrimiento de tres capas, libre de PFOA. En total, las TRIline suman cuatro nuevas referencias de sartenes en tamaños de 20, 24 y 28 cm. Esta familia es emblema de la calidad de Inoxibar y su primera edición lleva marcada en la base un anagrama en conmemoración de los cincuenta años de la empresa.

50 años

La celebración del medio siglo de actividad marca el actual ejercicio para Inoxibar. La empresa nace en 1974 fundada por dos familias que han permanecido al frente de la empresa a lo largo de tres generaciones. Su actividad ha estado siempre unida a la fabricación y al acero inoxidable, especializando paulatinamente su producción en el mundo del menaje de cocina. De su planta han salido piezas de menaje emblemáticas de las cocinas de ayer y de hoy.

El éxito de sus productos le llevó a iniciar la exportación hace más de 25 años, estando actualmente presente en más de 24 países. Su estrategia de crecimiento se centra en seguir apostando por la fabricación local en su planta de Berriz (Bizkaia), para lo que están implementando continuas mejoras e incorporando las últimas tecnologías de digitalización y robotización.

Fuente: Spb_servicios periodísticos

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/232949-inoxibar-acude-a-alimentaria--hostelco-con-david-de-jorge.htm