GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Inoxibar presenta la gama TimeLine, que va más allá del antiadherente convencional

Comunicados | 26/10/2026 | 00:00

TimeLine incorpora Plasma Surface, una tecnología que trata directamente el acero inoxidable para modificar su estructura y conseguir una superficie con comportamiento antiadherente, resistente y duradera

TimeLine incorpora Plasma Surface, una tecnología que trata directamente el acero inoxidable para modificar su estructura y conseguir una superficie con comportamiento antiadherente, resistente y duradera

El fabricante de menaje de cocina Inoxibar ha presentado TimeLine, una línea que introduce una nueva generación de superficies de cocción antiadherentes. A diferencia de un sistema antiadherente convencional, basado en la aplicación de una capa sobre el metal, la innovación de TimeLine está en transformar la propia superficie mediante tecnología Plasma Surface, que actúa directamente sobre el acero inoxidable.

Esta es precisamente la diferencia cualitativa que aporta Plasma Surface: no es un recubrimiento que se aplica sobre el acero inoxidable, sino un tratamiento que actúa sobre él y modifica su estructura microscópica. El proceso utiliza plasma de alta energía para crear una superficie específica y uniforme, diseñada para ofrecer un comportamiento antiadherente y, al mismo tiempo, mayor resistencia y durabilidad.

El proceso permite además integrar en la superficie partículas enriquecidas con titanio, lo que aumenta su dureza y resistencia, contribuyendo a mantener sus prestaciones durante más tiempo.

Todo ello sobre un cuerpo tricapa de acero inoxidable y aluminio, una configuración que proporciona una base sólida y favorece una distribución homogénea del calor y una adecuada conservación de la temperatura.

La gama prescinde además de PFAs, PTFE y níquel, integrando una superficie de cocción diseñada para mantener un rendimiento óptimo y ofrecer un amplio ciclo de vida.

"La evolución de las necesidades del público y del sector nos lleva a buscar nuevas soluciones que respondan a las exigencias actuales. Con TimeLine hemos dado ese paso, incorporando una tecnología innovadora que aporta una elevada resistencia, también en el uso intensivo y profesional en hostelería", señala Aitor Marcaide, responsable de Inoxibar.

Los ensayos realizados evidencian el salto de prestaciones de la tecnología Plasma Surface frente a un antiadherente convencional: la sartén Time EVO multiplica hasta por 4,5 la durabilidad y hasta por 12 la resistencia respecto a una sartén antiadherente estándar, mientras que la Time EVO+ obtiene resultados aún mayores, con hasta 6 veces más durabilidad y hasta 19 veces más resistencia a los arañazos.

La gama integra tres subfamilias: Time Steel, Time EVO y Time EVO+, estas dos últimas con la tecnología Plasma Surface. En conjunto, reúne 34 piezas de menaje en distintas medidas, entre cacerolas, sartenes, cazos y wok.

Esta familia representa un nuevo paso en la evolución de Inoxibar y en su apuesta por la innovación aplicada al menaje. La nueva gama reúne materiales, tecnologías y soluciones de diseño orientadas a responder a las necesidades más exigentes, tanto en el uso cotidiano como en entornos de cocina de mayor intensidad.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/307175-inoxibar-presenta-la-gama-timeline-que-va-mas-alla-del-antiadherente-convencional.htm