

Sostenibilidad, ingeniería de materiales y la redefinición de la experiencia culinaria

El mercado de equipamiento doméstico y menaje de cocina se encuentra en un punto de inflexión estratégico. La consolidación de las cocinas como espacios abiertos e integrados en el área social de las viviendas, junto a un consumidor cada vez más informado sobre salud, nutrición y calidad de materiales, ha transformado radicalmente las prioridades de compra. La mera utilidad funcional ya no es suficiente; el usuario busca productos duraderos, estéticamente cuidados, con recubrimientos *ecofriendly* y capaces de optimizar el consumo de energía en la cocina diaria.

Frente a esta coyuntura de mercado, las marcas referentes del sector deben responder con soluciones que combinen ingeniería aplicada y una clara lectura de las necesidades del usuario. En este contexto, la firma **Castey** presenta dos propuestas técnicas de calado que abordan la preparación de alimentos desde enfoques conceptuales distintos pero complementarios: la colección de sartenes **Castey Koban Titanium** y la de ollas y cacerolas **The Glass Collection**.

Castey Koban Titanium: la respuesta técnica al debate sobre recubrimientos y durabilidad

Uno de los mayores retos que afronta el sector del menaje es el desgaste prematuro de las superficies antiadherentes convencionales y el creciente debate en torno a compuestos sintéticos como los PFAS. La colección **Castey Koban Titanium** nace precisamente para dar una respuesta rotunda a este dilema, apostando por la durabilidad que ofrecen las superficies puras y sin tratamientos químicos aplicados.

• Estructura Trimetal: física al servicio del calor

La clave del rendimiento de **Koban Titanium** reside en su construcción en tres capas (trime-



tal), ideada para aprovechar las propiedades térmicas y mecánicas de tres metales clave:

1. **Capa exterior de acero inoxidable:** aporta la robustez mecánica necesaria para evitar deformaciones por choque térmico, ofreciendo además una compatibilidad impecable con placas de inducción y resistencia frente al lavado intensivo.
2. **Núcleo intermedio de aluminio:** actúa como un difusor térmico de alta velocidad, garantizando que el calor se distribuya de forma homogénea por toda la base y las paredes del recipiente, eliminando los molestos puntos calientes que queman los alimentos.
3. **Superficie interior de titanio:** ofrece una zona de contacto inerte, extremadamente dura y libre de corrosión, idónea para una

cocina técnica, directa y sin riesgos de migración de partículas o alteración del sabor de los alimentos.





• 100% sin recubrimientos ni PFAS

Al eliminar por completo los antiadherentes aplicados, **Koban Titanium** elimina también el factor de caducidad que suele afectar a las sartenes convencionales. No hay capas que puedan levantarse o rayarse con el tiempo, lo que prolonga la vida útil del producto de manera sustancial. Esta ausencia de recubrimientos se traduce automáticamente en una pieza 100% libre de PFAS, posicionándose como una alternativa muy atractiva para el perfil de consumidor enfocado en una cocina consciente y de residuo mínimo.

• Escalabilidad para la cocina cotidiana

Para dar respuesta a las necesidades de preparación del hogar o de entornos gastronómicos intermedios, la gama se presenta en una gama de medidas muy amplia, desde los 18 hasta los 30 cm de diámetro. Esta variedad de formatos no solo responde a criterios de capacidad o número de comensales, sino que permite elegir el tamaño idóneo según la técnica de cocción deseada, optimizando el uso de energía en cada preparación.

The Glass Collection: cocina visual, neutralidad organoléptica e inducción

Mientras que **Castey Koban Titanium** responde a las exigencias de la solidez metálica técnica, **The Glass Collection** abre un camino totalmente distinto enfocado en la ligereza, la higiene visual y la versatilidad de la presentación directa.

• El borosilicato como material de vanguardia

Fabricada con vidrio borosilicato de alta calidad, esta línea de ollas y cacerolas aprovecha las virtudes inherentes a un material conocido por su excelente resistencia a choques térmicos y su bajo coeficiente de dilatación.

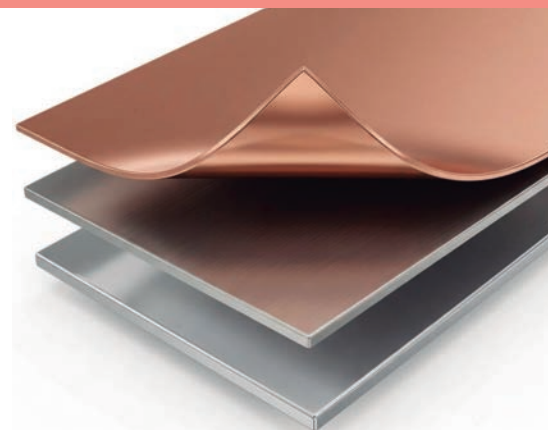
Transparencia técnica: la posibilidad de monitorizar la cocción sin necesidad de destapar el recipiente evita la pérdida de humedad, vapor y calor, lo que se traduce en procesos más eficientes y en una cocina mucho más intuitiva.

Higiénico y no poroso: a diferencia de ciertas aleaciones o porosidades orgánicas, el borosilicato no absorbe olores, colores ni sabores, facilitando una limpieza sumamente rápida y garantizando la máxima pureza organoléptica en cada receta.

• La innovación clave: base Full Induction

Históricamente, el uso de recipientes de vidrio en la cocina doméstica se limitaba a hornos o microondas, o requería adaptadores para su uso sobre fuego o vitrocerámica. **The Glass Collection** resuelve este obstáculo técnico al integrar una base *Full Induction* de acero inoxidable directamente fusionada en el fondo de cada pieza.

Esta solución permite que la ligereza y transparencia del vidrio borosilicato se utilicen de forma directa en las placas de inducción modernas, combinando la estética de la alta mesa con la tecnología de cocción más extendida en los hogares actuales.



HI-QUALITY FOR HI-COOKING

• De la placa a la mesa

Con una colección inicial compuesta por tres piezas polivalentes de diversas capacidades, las cacerolas de esta línea están diseñadas para cumplir una doble función: como recipiente de cocción eficiente y como elemento de presentación directa en el comedor. La belleza natural del propio alimento cocinándose se convierte en el centro de atención, ofreciendo una experiencia gastronómica que empieza en los fogones y culmina en la mesa sin cambiar de vajilla.

El lanzamiento paralelo de **Castey Koban Titanium** y **The Glass Collection** refleja con claridad la madurez del sector del menaje contemporáneo. Ya no existe un único estándar para la cocina perfecta, sino diferentes estilos de vida que exigen soluciones específicas. Por un lado, la precisión, la dureza técnica y la sostenibilidad que encarna la propuesta de titanio trimetal. Por el otro, la claridad, la ligereza visual y el valor estético de la cocina abierta que propone la colección de borosilicato.

Ambas propuestas refuerzan una misma dirección dentro del mercado actual: ofrecer valor añadido real a través de materiales honestos, soluciones técnicas eficientes y productos diseñados no solo para cocinar mejor, sino también para hacer más enriquecedora la experiencia en el corazón del hogar.

www.castey.com

