ANMUT, LA POPULAR COLECCIÓN DE VILLEROY & BOCH CELEBRA 15 AÑOS

Elegante y atemporal, la vajilla **Anmut** celebra 15 años. Fabricada en **Premium Bone Porcelain** con porcelana de ceniza de hueso de primera calidad desarrollada en el siglo XVIII, se caracteriza por un suave brillo aterciopelado y por líneas puras y sencillas.

Una colección sin aderezos con el blanco como protagonista perfecta para el uso diario, o para celebrar momentos especiales, combinando su pureza con piezas de otras colecciones, y ofreciendo así, un sinfín de nuevas posibilidades.

Disponible como servicio de mesa y de café, la colección **Anmut** se basa en una vajilla clásica y elegante diseñada en los años 50 por **Karl Leutner.** Entonces fascinó a expertos y consumidores, y a día de hoy sigue haciéndolo a través de su estilo equilibrado y armoniosamente proporcionado.

¡Feliz cumpleaños Anmut!

WMF NOMBRA AL PRIMER HOME CHEF TRES ESTRELLAS DE ESPAÑA

El jueves 23 de febrero, tuvo lugar la presentación del primer 'Home Chef Tres Estrellas WMF'. En una gran velada que se celebró en el conocido espacio UNO NUEVE en Madrid, se nombró a **Juan Pablo Martín** como el primer *Home Chef Tres Estrellas* de España por su elaborado plato, sus grandes dotes y habilidades culinarias. **Juan Pablo** estuvo acompañado y arropado por las otras dos finalistas del concurso, **Rosalía** y **Esther** a las que se les hizo entrega de un diploma y un lote de productos WMF valorado en 1.000 EUR.

La presentación del evento, bajo el hashtag #estrellasWMF, corrió de la mano de **Lola Bernabé,** autora del blog de cocina Loleta, quien fue la maestra de ceremonia y se encargó de amenizar el evento. Ella, junto a **Julio López** y otros profesionales del mundo de la gastronomía, fueron algunos de los elegidos como componentes del jurado para elegir al primer Home Chef Tres Estrellas WMF en la gran final. Una final en la que se respiró profesionalidad, entusiasmo y un gran ímpetu por demostrar la pasión que comparten los finalistas por la cocina. Todo esto y muchos más detalles que se vivieron durante la final están recopilados en un emotivo vídeo que encontraréis en la página de **www.estrellaswmf.com.**

Durante el acto, **Helena Bayo,** Directora General de WMF Europa quiso destacar la historia y trayectoria de la marca en España, así como la gran aceptación que está teniendo posicionándose como referente en calidad y diseño.

Por su parte, **Nuria Presa,** Directora de Marketing de Europa de la división Consumer Goods de WMF, explicó la función de la Academia Estrellas WMF, y recalcó la gran participación y acogida que ha tenido.

Finalmente, **Christian Rabat,** Director de Ventas de la división Consumer Goods de WMF en España y Portugal, hizo entrega del premio a nuestro primer Home Chef quien recibió como premio un set de producto WMF valorado en 3.000 EUR, un trofeo y el título de mejor Home Chef de España.

SOLAC Y LA ESCUELA UNIVERSITARIA ELISAVA TRABAJAN PARA EL DESARROLLO DEL SISTEMA DE PLANCHADO DEL FUTURO

Solac y la Escuela Universitaria de Diseño e Ingeniería **Elisava** están trabajando de forma conjunta para el desarrollo del sistema de planchado del futuro. Dentro de su programa universitario, 42 alumnos de **Elisava** han participado en el proyecto 'Nuevas conceptualizaciones de sistemas de planchado', partiendo de la innovadora tecnología de **Solac.**

Los participantes en el proyecto han trabajado en grupos durante los últimos meses dando lugar a 30 propuestas iniciales de concepto de producto, de las cuales 10 se han refinado hasta llegar al punto del pre-desarrollo.

El programa es una iniciativa conjunta entre la escuela **Elisava** y **Solac** para fomentar el espíritu creativo de los alumnos universitarios con un proyecto tangible dotando de las herramientas necesarias para estudiar la viabilidad de una idea de producto.

Para el desarrollo del proyecto, los alumnos del Postgrado de Desarrollo de Producto de **Elisava**, tuvieron la oportunidad de visitar las oficinas centrales de Solac para conocer en detalle las aportaciones de la marca en el mundo del planchado desde que en 1916 creara la primera plancha doméstica del mercado.

40 años después, **Solac** lanzó la primera plancha de vapor con suela de acero inoxidable y, hoy, la compañía cuenta con el primer centro de planchado sin calderín, **Sensor Evolution,** que aporta una tecnología única. Innovaciones que han permitido que **Solac** se convierta en una marca pionera en el desarrollo de sistemas de planchado.

ROWENTA, EL SECRETO DE UNA PUESTA EN ESCENA IMPECABLE EN LA MERCEDES-BENZ FASHION WEEK MADRID

Fiel a su compromiso con la moda y siempre cerca de los grandes eventos que la representan, **Rowenta** volvió a velar por la perfecta puesta en escena de los desfiles de la **Mercedes Benz Fashion Week,** aportando su experiencia como Planchado Oficial e inspirando los mejores *looks* a través de las últimas novedades en **Hair Care.**

Rowenta volvió a utilizar como escenario de sus últimas innovaciones en planchado y cuidado del cabello como **Planchado Oficial & Hair Care** el prestigioso certamen de la **Mercedes Benz-Fashion Week Madrid,** que se celebró entre los días 16 y 21 de febrero de 2017 en el marco de IFEMA. Una vez más, **Rowenta** pone su experiencia y las últimas innovaciones de la marca al servicio de diseñadores y estilistas para lograr una puesta en escena sencillamente espectacular.

Rowenta apoyó y complementó la labor de los diseñadores mediante su amplia gama de productos para el cabello y para el planchado. Desde el *backstage* y como patrocinador de **Planchado Oficial,** la marca aportó su experiencia en planchado para dar a los tejidos y a los diseños el mejor acabado antes de salir a escena. Y también a través de su gama de **Hair Care,** para que los peinados del desfile se convirtieran en el mejor complemento de las prendas que se exhibieron.

Rowenta seleccionó para la **Mercedes-Benz Fashion Week Madrid** sus mejores productos de planchado para que las prendas luzcan impresionantes, en menos tiempo y con la máxima eficiencia.

Rowenta Hair Care BEAUTY Mercedes-Benz FashionWeek MADRID

Rowenta PLANCHADO OFICIAL Mercedes-Benz | FASHIONWEEK MADRID

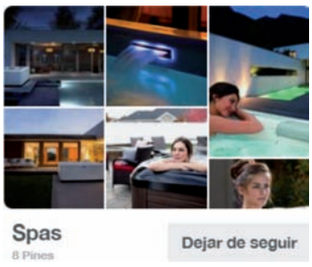
CONVENCIÓN NACIONAL DE VENTAS 2017 DE B&B TRENDS

El 26 y 27 de enero, **B&B Trends** celebró en sus instalaciones de Santa Perpètua de Mogoda, Barcelona, su convención nacional de ventas 2017 donde se presentó la incorporación de la marca **Di4,** especializada en productos para el hogar y con una larga trayectoria en el mercado desde 1988.

Angel Riudalbas, consejero delegado de la compañía, anunció la adquisición de la marca **Di4,** una marca con un largo recorrido en el mercado español y pionera en el lanzamiento de nuevas tecnologías para el hogar como los aparatos de limpieza a vapor. Con la incorporación de **Di4, B&B** suma a su portafolio otra marca altamente especializada en sus categorías de producto (aspiración, planchado y limpieza).

Riudalbas argumentó la oportunidad inmejorable de entrar en un sector con una marca de gran recorrido y potencial. Aprovechó para felicitar al equipo de **B&B Trends** por su dedicación y esfuerzo para hacer crecer una empresa que tiene apenas tres años de vida y cuyo crecimiento tiene muy buenas expectativas de futuro. Además puso de manifiesto que las oportunidades para el próximo año siguen creciendo a nivel nacional e internacional, palabras que fueron acompañadas del espíritu de trabajo, optimismo y confianza que caracteriza a **B&B Trends.**

Durante la convención se presentaron más de veinte novedades de la marca **Di4** para este próximo año. La filosofía de la compañía se centra en diseñar productos basados en la innovación y el desarrollo tecnológico, que contribuyan a facilitar las tareas del hogar.



VILLEROY & BOCH ESTRENA SU NUEVO CANAL PINTEREST

pinterest.com/villeroyboches

Pinterest se ha posicionado como fuente de inspiración de primer nivel, no sólo para el público general; sino también para interioristas, decoradores, y profesionales en general. Un canal que ha destacado desde su lanzamiento en 2010 por ser el espacio perfecto para descubrir nuevos productos e interactuar con las marcas.

Por eso, **Villeroy & Boch,** buscando como objetivo convertirse en un catálogo de ideas de estilo de referencia, ha lanzado su nuevo canal de Pinterest en el que no sólo muestra tableros con pins corporativos enlazados a su tienda online o web corporativa; sino también tableros de arquitectura, diseño, gastronomía, ocasiones especiales, decoración, interiorismo,... llenos de proyectos inspiradores, que partir de ahora, seguirán creciendo.

Sumando este catálogo de ideas global que ya cuenta con más 150 millones de usuarios registrados, **Villeroy & Boch** ofrece una experiencia digital completa a través de todas sus redes sociales, su blog **www.1748.es** y su web **www.villeroy-boch.es**

TAURUS Y SOLAC DEL GRUPO TAURUS CELEBRAN SU CONVENCIÓN NACIONAL DE VENTAS 2017

Este mes de enero, **Taurus Group** celebró en Barcelona su convención nacional de ventas 2017, donde se presentaron las últimas novedades de las marcas **Taurus** y **Solac.**

El presidente ejecutivo de la compañía, **Ramon Térmens** felicitó al equipo comercial por los buenos resultados obtenidos en 2016 y destacó las ganas de seguir creciendo como grupo, así como en las oportunidades que ofrece el mercado para este próximo año, transmitiendo un mensaje de optimismo y confianza.

Durante la convención se presentaron, entre las dos marcas, un total de 24 novedades para este año 2017. Las más destacadas de **Taurus** se encuentran en las categorías de cocina y hogar y las de **Solac,** en las categorías de cocina, hogar y cuidado personal. Todas las novedades en **www.taurus-home.es** o **www.solac.com**

LA INNOVACIÓN ROWENTA, PREMIADA POR LOS CONSUMIDORES

La innovación es un valor que siempre ha estado en el ADN de la marca **Rowenta** y en los pequeños electrodomésticos que **Rowenta** pone al alcance de miles de consumidores para facilitarles su día a día Este esfuerzo innovador se ha visto reconocido con la obtención de dos premios **Producto del Año 2017,** que se han otorgado a la plancha de cabello Premium **Care Brush&Straight,** en el área de Hair Care, y al cepillo de vapor **Access' Steam,** en la división de cuidado de la ropa.

La plancha de pelo **Brush&Straight** permite un alisado natural que respeta el cabello. Pertenece a la gama **Premium Care,** la última innovación de **Rowenta** con la que puedes conseguir múltiples estilos respetando el cabello. Además, gracias a su recubrimiento de Cashmere Keratin con aceite de argán, conseguirás un gran brillo y suavidad en tu melena

Por su parte, el cepillo de vapor **Access' Steam** permite poner las prendas a punto sin esfuerzo y sin necesidad detabla de planchar. Y gracias a su cepillo para tejidos gruesos o delicados, permite un retoque más eficaz en todo tipo de tejidos. **Access' Steam,** además, ayuda a eliminar los olores y a desinfectar las prendas.

Convención nacional de ventas 2017 de Taurus y Solac.

EL GRUPO BERGNER CONTINUA CRECIENDO Y APOSTANDO POR LA INNOVACIÓN

En palabras de **Alberto Forcano,** Presidente del Cook & Chef Institute y CEO de Bergner Europe *"2016 ha sido un año extraordinario y nuestro plan es continuar creciendo y mejorando la experiencia de nuestros clientes cada día. Nos movemos en un entorno muy competitivo pero sabemos poner en valor nuestras ventajas: tener el mejor equipo y tener el mejor producto del mercado"*

Bergner Europe en coherencia con su plan de expansión y crecimiento está realizando nuevas inversiones en Europa en concreto en Supply Chain e IT, recientemente se ha inaugurado un nuevo almacén, situado en el polígono Malpica de Zaragoza a escasos metros de las instalaciones de la compañía en España y que albergan oficinas, showroom, servicio técnico, salas de reunión y formación y almacén.

Esta ampliación en instalaciones es una mejora de la eficiencia y del servicio al cliente, con el fin de optimizar los servicios de la compañía se ha ampliado la capacidad de almacenaje y se ha instalado la última tecnología en almacenes para proporcionar una mayor calidad y reducción de tiempo en transporte y manipulación.

Bergner Europe apuesta por la innovación y sigue impulsando colaboraciones con el mundo de la hostelería profesional, la restauración y los chefs a través de su **Fundación Cook & Chef Institute** que es una institución moderna y dinámica que actúa también como centro de investigación para dotar a sus productos de las mejores innovaciones,con un equipo experto de desarrollo de producto, con más de 50 chefs de la alta cocina internacional, presentes en más de 30 países y 5 continentes.

PORTOFINO, LA NUEVA COLECCIÓN DE SMEG

Smeg empieza el 2017 con el lanzamiento de las cocinas **Portofino.** La colección fue presentada el pasado abril en Eurocucina y ofrece una estética nueva basada en lo retro y los colores intensos.

Por lo que se refiere al aspecto tecnológico, las cocinas **Portofino,** de medida 90x60 cm, ofrecen un excelente rendimiento y una amplio abanico de funciones gracias a la **cavidad plus,** al **horno multifuncional** y **pirolítico** y a la **encimera a gas o de inducción.**

La colección **Portofino** ya está disponible y como siempre **Smeg** pone el toque de color en el hogar, esta vez con el naranja, amarillo, rojo, verde oliva, negro, blanco, antracita y acero.

Rowenta 080 BARCELONA FASHION
PLANCHADO OFICIAL & HAIR CARE

ROWENTA, UNA VEZ MÁS, EN LOS DESFILES DE LA 080 BARCELONA FASHION

Rowenta avanza continuamente en la búsqueda de soluciones que alíen las tecnologías más avanzadas, la experiencia de la marca y la máxima versatilidad para conseguir los acabados deseados en el mínimo tiempo. Las exigencias de un desfile de moda como la **080 Barcelona Fashion** son la mejor motivación para demostrar la calidad y eficacia de su gama de productos.

Además de tener presencia en el *backstage,* **Rowenta** contó con un stand en el village en el que se dieron cita las diversas personalidades, *influencers* y *celebrities* que acudieron al certamen y que quisieron comprobar por sí mismas todo lo que **Rowenta** puede hacer por su *look.*

Rowenta seleccionó sus mejores productos de planchado para que las prendas lucieran impresionantes, en menos tiempo y con la máxima eficiencia:

- Generador de vapor de alta presión **Silence Steam Extreme** y plancha de vapor **Steam Force.**
- Cepillos de vapor **Master Valet** y **Access Steam.**

La gama **Premium Care** compartió protagonismo en la **080 BCN Fashion.** Con un plus de cuidado para que las melenas se mostraran suaves, brillantes y sanas, gracias al revestimiento **Cashmere Keratin con Aceite de Argán.**

- **Plancha Premium Care Brush & Straight.** Para conseguir un alisado natural.
- **Plancha Premium Care Liss&Curl.** Perfectamente liso o con sensuales rizos.
- **Plancha Premium Care 7/7.** Aporta al cabello un gran brillo y suavidad y lo cuida los 7 días de la semana: consigue un alisado perfecto a menor temperatura.
- **Tenacilla Premium Care Precious Curl.** Consigue unos preciosos rizos sueltos, sanos y brillantes, de una forma muy fácil y respetando siempre tu cabello.
- **Secador Premium Care Pro.** Te ayuda a preservar la belleza de tu cabello, gracias a la función *Respect*.

PHILIPS AÑADE COLOR A SUS DESPERTADORES WAKE-UP LIGHT

El ritmo de vida actual nos exige a menudo despertarnos antes del amanecer, algo que no ocurría en condiciones normales de la naturaleza. Debido a estas exigencias, despertar en una habitación invadida por la oscuridad nocturna se hace mucho más difícil.

El despertador **Wake-up Light** de **Philips,** inspirado el amanecer, utiliza una combinación única de luz y sonido para que te despiertes de una forma más natural y, de esta manera, te ayuda a sentirte más activo para que te sea más fácil salir de la cama.

Como continuación de su aclamada gama de despertadores **Wake-up Light,** presentes en el mercado desde hace más de diez años, **Philips** añade ahora dos nuevos modelos, ofreciendo un toque de color a su porfolio. Así, las nuevas variedades en rojo y azul ofrecen el despertar más natural con un toque de diseño que se adapta a tu estilo.

Un despertar inspirado en la naturaleza

El despertador **Wake-up Light** de **Philips** puede ayudarnos a ser un poco más felices cada mañana y a afrontar con mayor vitalidad el día a día. Esta lámpara despertador, testada clínicamente, simula la salida del sol dentro del dormitorio, aumentando gradualmente la intensidad de la luz treinta minutos antes de la hora que hayamos establecido para despertarnos. La intensidad de la luz matinal cambia ayudándonos a conseguir un despertar más natural.

La luz emite un mensaje al cerebro para que éste vaya reduciendo la producción de melatonina, la hormona de inducción al sueño, y así facilitarnos un despertar suave y agradable. Además, a la hora establecida para despertarse, **Wake-up Light** sustituye el tradicional sonido del despertador por sonidos de la naturaleza. Puedes elegir despertarte con dos sonidos diferentes de la naturaleza o bien con tu programa de radio favorito, ya que **Wake-up Light** de **Philips** también cuenta con sintonizador FM.

NUEVO LOGO, NUEVAS COLECCIONES, NUEVO DISEÑO

La famosa marca francesa de menaje para el hogar cambia de imagen para perseguir su objetivo de hacer la belleza accesible a todos y se reinventa con un nuevo estilo y nuevas ambiciones.

Desde hace 70 años, **Luminarc,** marca francesa del **grupo ARC,** ha compartido el arte de vida francés en el día a día ofreciendo, a precios asequibles, colecciones que han evolucionado al mismo ritmo que los consumidores y sus necesidades. Todos sus productos combinan funcionalidad y diseño original, para que la mesa luzca brillante y colorida. Hoy, el compromiso se reafirma a través de un nuevo **Luminarc:** simple, moderno e inteligente.

Luminarc ofrece tres grandes categorías de productos: **Home Essentials, Home Style** y **Life Style.** Su objetivo para 2017: revitalizar el departamento de menaje para la mesa y llegar a ser la marca favorita de los consumidores.

Feel Creative, el nuevo leitmotiv de la marca invita a los consumidores a expresar sus gustos personales y convertir sus productos dando rienda suelta a su creatividad. **#feelcreative**

HOME STYLE

INNOVANDO PARA TI

Luminarc

VISITA NUESTRA WEB **WWW.LUMINARC.ES**, NUESTRO BLOG **WWW.IRRESISTABLE.ES** Y SÍGUENOS EN:

VIDA SANA, COCINA SABROSA CON WMF

La exitosa historia de **WMF Vitalis** continúa: aumenta la colección con su "hermano pequeño", una fuente de cocción redonda de 28 cm Ø y 5 L. de capacidad. Su forma compacta la hace perfecta para el hogar.
El utensilio de cocina más pequeño de la cocina, que:

- Mantiene vitaminas y nutrientes.
- Conserva el sabor y color propio de los alimentos.
- Cocina varios platos al mismo tiempo, manteniendo su propio aroma.
- Tiene un termómetro de fácil lectura (a partir de 100°C) para controlar el proceso de cocción.
- Sin interior de cocción, el recipiente está perfectamente indicado para cocinar, freír y asar.

La fuente de cocción **WMF Vitalis,** diseñada por **Peter Ramminger,** está compuesta por una fuente de cocción WMF Vitalis Aroma, un interior de cocción vapor, de Cromargan® acero inoxidable 18/10 pulido y tapa de cristal, con termómetro integrado.

- Tapa de cristal resistente al calor, de gran calidad, con anillo junta de silicona que hace que se ajuste perfectamente al recipiente y permite ver el proceso de cocción.
- Asas huecas que evitan que se calienten en exceso.
- Control del proceso de cocción gracias a un termómetro de fácil lectura (hasta 100 °C).
- El interior de cocción permite cocinar mayor variedad de ingredientes y es fácil de retirar gracias a su asa.

PARA COCINAR COMO UN CHEF, DÍA TRAS DÍA, CON TEFAL

La mejor manera de cocinar día tras día es tener un chef en casa… o contar con las sartenes de la nueva gama **Chef's** de **Tefal.** Fáciles de usar y de limpiar, son súper resistentes e ideales para preparar cualquier tipo de plato. Dotadas de antiadherente **Titanium Pro,** con siete capas que aseguran la máxima resistencia con la dureza del titanio, ayudan a preparar todo tipo de platos sin que se peguen los alimentos y con el mínimo aceite.
Además, la tecnología **Thermospot,** exclusiva de **Tefal,** indica el momento óptimo para empezar a cocinar evitando el sobrecalentamiento de la sartén.
Gracias a su gran profundidad, se puede utilizar para cocinar una mayor cantidad de alimentos. Y son válidas para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción.

CHEF & SOMMELIER, PATROCINADOR DE MADRID FUSIÓN

Este enero se celebró la decimoquinta edición del **Congreso Madrid Fusión,** un gran punto de encuentro y un buen escaparate para nuestra cocina. Durante la mañana, reconocidos chefs de origen nacional e internacional desfilaron por el escenario principal. Por la tarde el congreso de **"Saborea España",** organizado por la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE), fue protagonizada por cocineros españoles y centrada en el producto y en una nueva visión de la cocina tradicional.

Chef & Sommelier, marca de menaje de mesa para profesionales de la hostelería y la restauración, quiso estar presente **patrocinando dos de las ponencias** con más interés del Congreso.

- **La maduración de los pescados** dirigida por **Pepe Solla,** propietario y jefe de cocina del restaurante Casa Solla que cuenta en su haber con una estrella Michelin y tres Soles Repsol, **Roberto Rodríguez** (Galicia), proveedor de **Pepe** para su cocina, y **Diego López,** biólogo. En esta ponencia se habló de que la calidad del pescado no depende únicamente del ejemplar, sino del proceso que va desde la pesca hasta que llega a la mesa. Para **Pepe Solla** es esencial cuidar el pescado. Sobre en qué momento es mejor consumir el pescado, dice **Pepe Solla** que "*el primer día las fibras están demasiado rígidas y se deben romper, dejar que pase el rigor mortis.*"
- **El pódium de los 10 platos y 10 productos que definen la cocina española** por **José Carlos Capel,** presidente de Madrid Fusión, y **Mario Sandoval,** chef del Restaurante Coque de dos estrellas Michelin. En ella se daban a conocer los ganadores de una votación abierta al público desde el 18 de noviembre de 2016 hasta el 18 de enero de 2017, con más de 2.000 participantes, y donde se hizo una selección de los 10 productos y los 10 platos o recetas características de nuestra cocina española.

Los **10 productos** preferidos en la cocina española son:

1. Jamón Ibérico
2. Aceite de oliva
3. Azafrán
4. Vinos tintos
5. Quesos
6. Pimentón de la Vera
7. Mariscos
8. Turrón, mazapan y mantecados
9. Cervezas
10. Cítricos

Los **10 platos** de la cocina española son:

1. Tortilla de patata
2. Paella
3. Gazpacho andaluz
4. Cocido madrileño
5. Tocinillo asado
6. Fabada asturiana
7. Croquetas
8. Pulpo a feira
9. Rabo de toro
10. Bacalao al pil pil

SOUL DE ZUMEX® AMPLÍA SU UNIVERSO CON UNA NUEVA FAMILIA DE ACCESORIOS

El universo de **Soul,** la exprimidora profesional más pequeña, compacta y elegante del mercado, presenta una novedosa familia de complementos.
Un **kit de elevación**, una **bandeja antigoteo,** una **cesta Premium,** el conjunto sistema de exprimido y el completo **Corner Soul** son las nuevas propuestas para la singular máquina de exprimido **Premium** de **Zumex®**.
Una serie de accesorios que permiten dar respuesta a las necesidades específicas de cada tipo de negocio con un concepto de exprimidora automática único en el mercado, tanto por su belleza como por carácter intuitivo, capaz de ofrecer el mejor zumo de autor en tan solo 15".

- **Kit de elevación:** formada por un práctico conjunto de patas, que levantan la máquina y facilita la limpieza. Asimismo permite utilizar todo tipo de vasos, copas y mugs de mayor tamaño.
- **Bandeja antigoteo:** que evita salpicaduras y mantiene las barras y contrabarras intactas y libres de todo tipo de residuos, al recoger las gotas de una forma más eficaz y limpia.
- **Cesta premium:** con un elegante diseño, permite a los profesionales disponer justo al lado de la máquina y a la vista del cliente de la materia prima para elaborar los zumos y cócteles.
- **Conjunto sistema de exprimido:** muy práctico para seguir funcionando mientras limpias el otro sistema de exprimido. De fácil desmontaje y colocación.

El nuevo universo de complementos de **Soul** ha sido ideado por el equipo de Innovación de **Zumex®**, para una mejora en la experiencia de uso de esta revolucionaria máquina. Pequeña, compacta y fácil de usar, Soul esconde bajo su apariencia ligera un corazón resistente y robusto, gracias a su innovador **Conical System®.** Un sistema de exprimido patentado que, mediante la geometría cónica de sus tambores, permite a la fruta entrar con suavidad en el sistema de exprimido y que garantiza un corte limpio y preciso, y el máximo jugo y sabor del zumo, sin contaminación de los aceites esenciales que aportan amargor y merman la calidad del producto final.