



Expositor en ambiente



CERAS ROURA HA PUESTO AL DÍA SU CATÁLOGO DE CATERING

- Cajas de gran formato con las características del producto impresas en el exterior para reconocerlas con facilidad
- Velas a granel, sin plásticos ni etiquetas: listas para ser usadas.
- Soportes de cristal en cajas con separadores.
- Amplio surtido de las velas taco color marfil más usadas para fiestas y celebraciones.
- Velas calentaplatos de dos tamaños.
- Comodidad a precios competitivos con la calidad Roura.

ACUERDO DE COLABORACIÓN DE SCANDIST CON LA MARCA EVA SOLO

Scandist ha llegado a un acuerdo de colaboración con la marca **Eva Solo** para distribuir sus productos en España en exclusiva,

Eva Solo es una empresa danesa con base en Copenhague, de cuarta generación, que refleja el auténtico espíritu escandinavo con diseños sencillos pero de gran potencia visual y alta calidad.

Cada vez son más los hogares que se deciden por tener una cocina abierta al salón y los artículos de **Eva Solo** tienen un estilo propio que queda ideal en las encimeras y en las mesas de las cocinas más elegantes.

Actualmente se ha convertido en una gran empresa, moderna, innovadora y con un gran equipo de 60 personas. Algunos de sus diseños son ya verdaderos iconos como las cafeteras, teteras o jarras de agua con su característico "abrigo con cremallera".



ENRIQUE SÁNCHEZ, NUEVO EMBAJADOR DE BRA



La gastronomía andaluza se une al equipo **BRA** de la mano del famoso chef **Enrique Sánchez**. Este sevillano, con un largo camino de aprendizaje en reconocidos y prestigiosos restaurantes nacionales e internacionales, saltó a la fama con sus numerosos programas de éxito como presentador de televisión, en programas como *Menuda Noche*, *El Gusto es Nuestro*, *Cocina Con CLAN*, *Objetivo Chimborazo*, etc.



Actualmente está en pantalla con su programa de cocina *Cómetelo de Canal Sur Televisión*, donde desde el 2010 muestra sus recetas cien por cien andaluzas y desde hace seis años cada domingo en *prime time* con *La Báscula*, un docushow que nos enseña cómo es posible cambiar la vida de personas con sobrepeso. Además, con su recién estrenado restaurante *Tragaldabas* en Sevilla, el segundo de su ciudad natal, en poco tiempo se ha convertido en una de las referencias de la cocina andaluza.

Por ello, **Isogona** ha elegido a este chef como nuevo embajador de la marca, sumándose así al prestigioso y reconocido chef **Martín Berasategui** como nuevo estandarte de la enseña de menaje de cocina **BRA**. **Enrique Sánchez** dará apoyo a su actividad más promocional, presentando colecciones de la más alta calidad avaladas por su propia experiencia y uso, aportando sus amplios conocimientos a los proyectos de futuro de la marca y utilizando sus productos en el afamado programa de televisión de Canal Sur *Cómetelo*.

NACE AROMAS DE ANDALUCÍA, FRAGANCIAS CON AIRE DEL SUR



Aromas de Andalucía, marca especializada en el diseño y fabricación de difusores en varillas, nace con el objetivo de acercar a los hogares españoles, fragancias de calidad y respetuosas con la salud y el medio ambiente.

Romance es su primera colección, un homenaje al amor, inspirada en el día de San Valentín. Cuenta con cinco aromas dulces, perfectos para esta fecha: fresa cremosa, flor de vainilla, rosas frescas, frutos silvestres y tarta de manzana. Todas ellas creadas a partir de esencias que evocan sensaciones, recuerdos y emociones de una sola vez.

Dichos perfumes se presentan en varillas de caña, naturales, ligeras y de alta porosidad, para alcanzar una amplia difusión a lo largo del día; la sencillez y eficacia de este método logra una ambientación fluida, sutil y constante. Todo ello ha sido diseñado gracias al amplio bagaje desarrollado en el sector de la creación perfumista. La elegancia que caracteriza a los aromas de esta colección se combina con la frescura y naturalidad de su envase, capaz de adaptarse a cualquier estilo decorativo y estancia del hogar.



Aromas de Andalucía es una marca 100% española, que fabrica y distribuye desde Almería. “Nos hemos inspirado en esta tierra donde nacimos para llevar a cada rincón un poquito de esta magia”, comenta **David Fernández Parra**, Fundador y Director General de la firma. “Hemos decidido agrupar nuestros aromas en colecciones para permitir renovar nuestras casas todos los meses. Por eso, nuestras colecciones están pensadas para diferentes momentos”. “*Mimamos los detalles: fragancias saludables, materiales biodegradables y cañas naturales. Queremos merecer la confianza de los clientes. Es un privilegio formar parte de sus casas y de contribuir, con nuestros aromas, a hacer hogares un poco más felices*”, concluye **Fernández Parra**.



HIGHLIGHT
PUBLISHED ON
OUR FACEBOOK

VIGAR LLEVA EL DISEÑO ESPAÑOL A LAS FERIAS DE NUEVA YORK Y FRANKFURT

La multinacional española **Vigar**, especializada en la creación de utensilios prácticos del hogar, ha participado en dos de las citas internacionales más importantes para artículos de regalo y diseño, celebradas en Nueva York y Frankfurt. La firma alicantina ha dado a conocer en estos certámenes su nuevo catálogo en el que destacan las influencias nórdicas y cuidados diseños minimalistas, sin abandonar las coloristas colecciones características de **Vigar**.

Junto a la línea “**Compact**” de taburetes, muy bien valorada por los profesionales por la calidad de su diseño y disponible en diferentes combinaciones cromáticas, **Vigar** ha presentado la **colección Maid**. Esta nueva línea rescata el crochet (ganchillo) para convertirlo en tendencia. El resultado es un conjunto de productos muy coloristas, diseñados para perdurar en el tiempo y ser parte de la decoración de muchos hogares.

En las nuevas colecciones no cabe el aburrimiento, los días grises, lo impersonal, lo rutinario o lo que pasa desapercibido: el color **Vigar** lo domina todo.



SMART CUISINE DEL HORNO A LA MESA



COCCINAR



SERVIR



LIMPIAR



GUARDAR

Luminarc



CREATION
FRANCE

VISITA NUESTRA WEB WWW.LUMINARC.COM, NUESTRO BLOG

WWW.IRRESISTIBLE.ES Y SÍGUENOS EN:





Expositor en ambiente



IBILI PRESENTA LOS CONTENEDORES PERFECT TRITAN

Una solución de almacenamiento higiénico, para mantener los alimentos frescos y sabrosos durante más tiempo.

- Cierre hermético 100%.
- Fabricado de Tritan, libre de BPA; respetuoso con el medio ambiente y la salud de las personas.
- Fuerte y resistente a golpes y arañazos.
- No absorbe olores y es resistente a las manchas.
- Transparente, ligero y apilable.
- Apto para microondas, lavavajillas y congelador.

Perfect Tritan containers

The practical solution for *germ-free storage and keeping food fresh and tasty longer.*

- 100% hermetical seal.
- Made of Tritan, which is BPA free, environmentally friendly and health friendly.
- Strong and resistant to impacts and scratches.
- Stain resistant and does not absorb odors.
- Transparent, light and stackable.
- Microwave, dishwasher and freezer safe.

OCHO PRESTIGIOSAS ESCUELAS DE COCINA INTERNACIONALES COLABORAN CON LA FUNDACIÓN COOK AND CHEF INSTITUTE

La fundación **Cook and Chef Institute** tiene entre sus objetivos fundacionales promover líneas de Investigación e Innovación en productos de menaje de cocina, alimentación y gastronomía y para lograr este objetivo cuenta con una política de patrocinios basada en la ayuda a iniciativas o proyectos de instituciones, asociaciones o escuelas de cocina con objetivos afines a los suyos y que generan valor para la sociedad.

Actualmente patrocina a ocho prestigiosas escuelas de cocina distribuidas por todo el mundo: **Season** (Inglaterra), **El Obrador** (Argentina), **La Zarola** (España), **HRC Culinary**

Academy (Bulgaria), **ICEP Hotel School** (Rumania), **Cook in Rio** (Brasil), **Faim d'Epices** (Marruecos) y **Scafa** (Pakistan y Dubai). Ofrece su apoyo y equipa a las escuelas con una selección de productos de la marca **Bergner** y por su parte estas instituciones contribuyen al desarrollo tecnológico e innovador de los productos de menaje mediante las pruebas por parte de profesores, chefs y alumnos, además este patrocinio permite enriquecer la formación de los futuros jefes de cocina y prepararlos mejor para ejercer su profesión.

Además, la Fundación cuenta con la colaboración de grandes figuras de la gastronomía internacional, creadores de los fogones que utilizan productos **Bergner** en sus restaurantes. Casi cien cocineros de primer nivel, de cincuenta nacionalidades diferentes se dan cita en este espacio dedicado a la reflexión estratégica sobre la cocina y la innovación tecnológica en el menaje de cocina.

DEJARSE LLEVAR POR LA IMAGINACIÓN, CON LA NUEVA GAMA DE UTENSILIOS DE COCINA AROMA DE TEFAL



Para cocinar lo esencial es contar con utensilios de primera calidad; por eso **Tefal** presenta **Aroma**, su nueva gama de utensilios de cocina de aluminio fundido, que garantiza una excelente retención del calor, unos resultados tiernos y sabrosos y una cocina saludable con la mínima grasa, sin que los alimentos se "peguen" a la sartén gracias a su revestimiento antiadherente de **titanio**.



Elegante y sólida, ha sido realizada de aluminio fundido con **tecnología de inducción**. Su gruesa base y sus paredes delgadas garantizan una excelente retención y distribución del calor, para una cocción perfectamente homogénea de los alimentos.

Su sólido revestimiento de **titanio** es duradero y fácil de limpiar, además de facilitar una cocina dinámica y creativa. El revestimiento antiadherente es seguro para el usuario y respetuoso con el planeta, ya que no contiene PFOA, plomo ni cadmio.

Además, incluye ingeniosos detalles que facilitan su uso, como la tecnología **Thermospot**® exclusiva de Tefal: un indicador de temperatura que avisa en el momento en que el utensilio ha alcanzado la temperatura ideal para introducir los alimentos. Sus **picos vertederos** hacen que servir la comida sea más fácil, y la **tapa erguida** inteligente mantiene limpias todas las superficies de cocción. Incluye también un **asa auxiliar** que resulta muy práctica mientras se cocina.

La gama **Aroma** de **Tefal** es compatible con todo tipo de cocinas (gas, eléctricas o cerámicas), incluidas las de inducción. Tefal trabaja incansablemente para garantizar unos resultados perfectos en la cocina, así como productos duraderos y de alta calidad. El compromiso de **Tefal** con la conservación del planeta implica que todos sus productos son reciclables y ecológicos.



ICEP Hotel School (Rumania).