



COLECCION "SECRET ESCAPES", LO MÁS NUEVO DE CERAS ROURA

Colección inspirada en las tendencias actuales de destinos y viajes. Son 4 perfumes que nos trasladarán a lugares idílicos con unos aromas intensos y atractivos. Viajaremos a las tranquilas playas mediterráneas con el **Mediterranean Sea Salt**, a los románticos jardines japoneses con el **Japanese Peony**, a los bulliciosos mercados orientales con el **Persian Amber** y a los relajantes masajes de las islas con el **Polynesian Ritual**, fragancia inspirada en un antiguo ritual de belleza de la Polinesia, que consistía en un masaje y un baño entre olorosos pétalos de flores: notas de frangipani, magnolia y un suave acorde final de talco.

Scented Candles "Secret Escapes Collection" **The Newest Of Roura Candles**

*Collection inspired by the current trends of destinations and trips. There are 4 perfumes that will take us to idyllic places with intense and attractive fragrances. We will travel to the Mediterranean calm beaches with the **Mediterranean Sea Salt**, to the romantic Japanese gardens with the **Japanese Peony**, to the bustling oriental markets with the **Persian Amber** and to the relaxing massages of the islands with the **Polynesian Ritual**, fragrance inspired by an ancient beauty ritual of Polynesia, which consisted of a massage and a bath between fragrant flower petals: notes of frangipani, magnolia and a soft final touch of talcum.*



ACEITERAS REVOL

Estas aceiteras marcan una diferencia a la hora de llevar el aceite a la mesa o lucir en la cocina. Se trata de unas aceiteras de porcelana, que mantienen las cualidades del aceite durante mucho más tiempo, gracias a que lo protegen de la luz. Ofrecen un diseño en relieve inspirado en los olivos y están disponibles en dos colores, blanco y crema.

Medidas: 23 cm de altura y 6,5 cm de diámetro. 25 cl de capacidad. Incluyen tapón de corcho dosificador. La porcelana es mucho más resistente que la cerámica y tiene una porosidad muy baja. Al no tener poro la comida no se pega, los utensilios se limpian mucho más fácilmente y no absorben aceites ni cogen ningún olor. Además, la porcelana reparte y mantiene la temperatura de forma excepcional por lo que conseguimos una cocción excelente y muy natural. Es muy resistente a los choques térmicos y a los pequeños golpes que suelen producirse en la cocina. Todos los materiales usados en la fabricación de la porcelana son 100% naturales y respetuosos con el ambiente. Fundada en 1768, **Revol** es una empresa familiar que ha sido gestionada por la misma familia durante nueve generaciones. Fabrica todos sus utensilios en Francia, en su fábrica ubicada en el valle del Ródano. Su proceso de fabricación combina un alto grado de innovación con una gran parte de trabajo artesanal para conseguir piezas únicas que ofrecen un rendimiento espectacular en la cocina. Además, todos los materiales usados en la fabricación de la porcelana son 100% naturales y respetuosos con el medio ambiente.

SAÚL CRAVIOTTO, DISFRUTANDO DE LA TECNOLOGÍA CON ROWENTA

Uno de nuestros deportistas más internacionales, doble campeón olímpico en piragüismo y tres veces campeón del mundo, ha renovado su acuerdo de colaboración con **Rowenta** como embajador. El deportista confía en la marca para cuidar de su imagen, disfrutar en su hogar de un aire libre de impurezas y lucir unas prendas impecables con sus últimos avances.

En el aspecto del cuidado personal, **Craviotto** opta por **Air Force Ultimate 3 en 1**, que ofrece un corte de pelo perfecto sin necesidad de limpiar después, y **Trim & Style**, el multiaccesorios "todo en uno" para resultados perfectos incluso en la ducha en cuerpo y barba, como sus mejores aliados para ganar.

En el ámbito del hogar, para cuidar de su familia confía en **Intense Pure Air Connect**: purificador de aire conectado de alto rendimiento que logra filtra hasta el 100% de los alérgenos y partículas finas de la contaminación presente en el aire de los espacios interiores, incluyendo el nocivo formaldehído.

Por su parte, **Access Steam** es el *steamer* ideal para alisar rápidamente las arrugas de las prendas, vaporizar y desodorizar tejidos, con una sola mano y de la manera más fácil.



DAEWOO ELECTRONICS PRESENTA SU NUEVA GAMA DE FRIGORÍFICOS

Se caracteriza por un diseño moderno y elegante, con un espacio interior más optimizado y con una tecnología mejorada que permite controlar los cambios de temperatura, para poder mantener los alimentos frescos durante más tiempo. A continuación se relacionan algunas de las características principales que ofrece esta nueva gama de combis.



Más capacidad en su interior, lo cual proporciona un espacio más amplio para poder guardar y ordenar los alimentos. Ahora disponen de una capacidad de 320 y 317 litros, con respecto a los 305 litros de los modelos anteriores. También incorporan un panel de control mejorado que permite regular la temperatura, tanto del frigorífico como del congelador, según las preferencias del consumidor. En cuanto a los nuevos modelos A++, éstos incorporan un *Motor Inverter*, es decir, disponen de un compresor de mayor eficiencia, para un mejor rendimiento con un menor consumo energético, funcionamiento silencioso y de mayor durabilidad. Por otro lado, como modelo adicional, **Daewoo** lanzará un nuevo frigorífico americano **French-Door** de 77 cm de ancho, con un diseño elegante y excelente acabado. Con una capacidad de 396 L (294 L de frigorífico y 102 L de congelador) y equipado con una pantalla display táctil, para controlar sus funciones y temperatura. Cabe destacar su iluminación led, que permite visualizar claramente el contenido del interior. Se encontrará disponible a partir de junio.



CALIKA NOS TRAE LO MÁS NUEVO DE LA MARCA GIANNINI

Giannini siempre ha creado e investigado objetos para el hogar, mesa, cocina y accesorios de decoración, combinando diferentes estilos y formas con un único propósito: hacer que nuestra vida diaria sea más práctica, divertida y elegante.

Creando objetos para todos, invirtiendo con seriedad y serenidad en nuevos productos en diseño y uso, **Giannini** piensa en los valores que amamos, en los objetos que los representan: emoción, alegría, belleza y funcionalidad.



By Katina Vich

KATINARIA

Cerámica muy mediterránea

www.katinaria.com





LO ÚLTIMO DE IBILI MENAJE

Vajilla Versalles

Vajilla de acero esmaltado vitrificado **Versalles**. Una nueva colección completísima de menaje, añadida a las vajillas de acero esmaltado.

La colección incluye: plato llano, plato hondo, pote, bandeja, cazo cónico con pico, olla mini con tapa, cubo, bol con pie, bol, plato de huevos, fuente rectangular honda, azucarero con tapa, taza+platillo, cafetera pava, colgador de utensilios, plato para postre, cazo, espumadera y cucharón. Es un diseño de **Ibili** apto para lavavajillas y horno.

Versalles Tableware

Vitrified enamel steel **Versalles** collection. It's a full collection that includes: dish, plain dish, mug, oval platter, conical saucepan with spout, mini stock pot, bucket, bowl with stand, bowl, egg dish, rectangular deep platter, sugar bowl with lid, mug with plate, kettle, wall rack, dessert dish, soup ladle, skimmer and spoon. It's **Ibili** design and dishwasher & oven safe.

Foto Ref.: Bodegon versalles.jpg

Excellent Titanio

Batería de cocina de última generación, debido a la eficiencia energética que se obtiene con sus nuevos fondos de acero.

Guisera con tapa y cacerola con tapa y asas de silicona, cada una de ellas en varias medidas.

De aluminio fundido indeformable, permite un rápido y homogéneo calentamiento.

Lleva *antiadherente Quantanium* de **Withford**. Recubrimiento antiodherente reforzado libre de PFOA, inocuo para la salud humana y respetuoso con el medio ambiente. Es válido para todos los fuegos y también para horno. Lleva incorporadas asas de silicona color rojo desmontables y tapa de cristal resistente. Su inducción completa facilita el ahorro y la sostenibilidad. Permite la máxima eficiencia energética.

Una nueva línea de batería que cuida al detalle, la funcionalidad, el diseño y la calidad en el material.

Excellent Titanio

Last generation #cookware, due to the energy efficiency obtained with its new stainless steel bottom.

Includes round dish with lid and casserole with lid. Each one in several measures.

Made by cast aluminium, it's **Withford's** Quantanium non stick coating and #eco friendly. All stoves suitable and oven safe. Includes, red color removable handles and resistant glass lid.

It's full induction, allows money saving and sustainability. Also, maximum energy efficiency. A new line of cookware that cares about functionality, design and the quality of the material.



SCHMIDT COCINAS TIENE NUEVA WEB OFICIAL

www.homedesign.schmidt es un espacio lleno de ideas y de inspiración, pensado para soñar y dar rienda suelta a la imaginación. Las fotografías inundan la pantalla y a medida que se avanza se descubren los detalles de cada espacio, examinando todos los rincones y seduciendo. La recién estrenada web presenta nuevos contenidos, incorpora las últimas tendencias de navegación e incluye un planificador 3D para diseñar y personalizar cada espacio del hogar.

Schmidt propone hogares a medida, escritorios, dormitorios, bibliotecas, baños, salones, vestidores o cocinas; cada espacio distribuido y decorado de forma personalizada, con muebles que se ajustan a cada milímetro y colores y acabados de la más alta calidad.



VELAS PERFUMADAS "COLOURS" DE CULTI MILANO

Las velas perfumadas **Colours** son pequeños accesorios de decoración que desprenden todo el encanto de las fragancias **Culti Milano**. Cada fragancia se combina con el color del frasco de vidrio y se identifica con una impresión de serigrafía: verde para **Gelsomino**, naranja para **Esperide**, marrón para **Mendula**, azul para **Fiquim**, negro para **Ebano** y burdeos para **Velvet**.

Producidas con cera vertida manualmente en capas, liberan el aroma armoniosamente en el ambiente gracias a una mecha de algodón natural puro. La sofisticada paleta de colores combina perfectamente con los matices y el diseño de los difusores ambientales de la línea **Colours**. Las velas de la colección se presentan en el tamaño tradicional de 250 g.



"GREEN", LA COLECCIÓN DE VIGAR PARA EL CUIDADO DE PLANTAS Y JARDINES

Vigar ha presentado sus nuevas colecciones para este año 2018 con el color como principal protagonista. Influencias nórdicas, diseños minimalistas y el inconfundible colorido Vigar conviven en la propuesta más versátil de la firma. En el nuevo catálogo destaca la colección **Green** que recoge una selección de utensilios de jardinería con el exclusivo sello de la multinacional alicantina. Rastrillos, palas, semilleros, tijeras de jardín o divertidos elementos decorativos son las herramientas indispensables y con personalidad propia que esta línea propone para el cuidado de plantas, terrazas y huertos urbanos. Todas ellas diseñadas para facilitar y alegrar el trabajo con el medio natural, el punto fuerte de **Green** radica en el equilibrio entre su llamativo diseño y la funcionalidad de unas creaciones que realzan la belleza natural de nuestras plantas.



JARRONES CON TEXTURA DE MAIA MING DESIGNS

Los nuevos jarrones de **Maia Ming Designs** ya están disponibles. Estos tres jarrones con textura son una elegante pieza central de diseño, con o sin flores. Cada pieza se basa en formas clásicas, mejoradas con una textura atractiva. Los jarrones de porcelana blancos mate funcionan individualmente o en grupos. Cada jarrón muestra una o dos flores en una elegante composición. Simples y hermosos, estos jarrones están diseñados para centrarse en la belleza de una sola flor.

Dimensiones:

Jarrón pequeño: 8 cm diámetro x 10 cm alto.

Jarrón alto: 9,5 cm de diámetro x 24 cm alto.

Jarrón grande: 17 cm de diámetro x 14 cm alto.

New textured vases of Maia Ming Designs

Our new vases are finally available. These three textured vases make a graceful design centerpiece with or without flowers. Each shape draws on classical forms, enhanced with an inviting texture. The matte white, porcelain vases function individually or in groups. Each vase showcases one or two blossoms into an elegant composition. Simple and beautiful, these vases are designed to focus on the beauty of a single flower.

Dimensions:

Petite vase: 8 cm. diameter, 10 cm. tall.

Tall vase: 9.5 cm diameter, 24 cm. tall.

Large vase: 17 cm diameter, 14 cm. tall.

TAZONES DE PORCELANA, DE REVOL

Revol presenta los tazones cabeza de león para sopas y cremas frías, tazones tradicionales y a la vez elegantes para servir en mesa.

Fabricados en porcelana culinaria están disponibles en dos versiones: blanco y negro.

La porcelana mantiene la temperatura calor/frío durante un tiempo más largo que cualquier otro material, así que es ideal para sopas y cremas. Son aptos para horno y microondas.





AMBIENTADORES ABSORBE OLORES ESPECIAL MASCOTAS, DE CRISTALINAS

La mayoría de los dueños de mascotas comparten un mismo miedo, que su casa tenga mal olor. Está claro que esos fieles compañeros son uno de los protagonistas del hogar, pero no por ello tiene que percibirse su presencia cada vez que se abra la puerta. Porque además, si esto sucede, aunque seamos las personas más limpias del mundo, puede dar la sensación de que no lo somos. Pero es algo que se puede evitar a partir de ahora con los **Ambientadores Especial Mascotas** de **Cristalinas**, nuevos mikados que absorben los olores y neutralizan directamente la molécula del mal olor para eliminarlo del ambiente.

Cristalinas, principal marca de **Hugworld International Distribution**, en su apuesta por la investigación ha desarrollado este producto específico para mascotas que absorbe los olores con una fórmula patentada que trabaja neutralizando directamente la molécula del mal olor (2-nonanone) para eliminarlo del ambiente. Y es que mientras otros ambientadores enmascaran el olor, **Cristalinas** lo neutraliza. Estos nuevos **Ambientadores Especial Mascotas**, con extractos naturales y aceites esenciales naturales, cuentan con la fórmula patentada Tecnología Scent Silent™, tiene una efectividad de 100% reducción de malos olores y los neutralizan en menos de 25 minutos. Cinco esencias para poder decantarse por la que más guste según las preferencias: aire fresco, jardín, flores blancas, frutos rojos y aroma a limpio.

Como todos los productos de **Cristalinas**, la nueva colección está formulada sin alcohol, que permite una difusión intensa, duradera y más agradable al respirar; con materias primas sostenibles y con proveedores nacionales. Mientras las cañas vegetales y de colores nos descubrirán un nuevo mundo de sensaciones. Ambientadores con una formulación 0% alcohol, diseños atractivos y fragancias únicas con la particularidad de que es el único producto en el mercado con cañas coloreadas que no pierden su color con el uso. La intensidad de este perfume exclusivo se puede regular poniendo más o menos varillas de ratán y/o dándoles la vuelta cada semana.

El difusor de cañas es una forma ideal de perfumar el hogar y decorar cualquier espacio. Gracias a la porosidad que contienen, las cañas vegetales consiguen absorber y dispersar de manera natural, sin alterar las propiedades del perfume, el aroma en el ambiente. Dichos ambientadores, hechos en base a aceites esenciales basados en el concepto de aromaterapia, crean atmósferas saludables por haber eliminado el alcohol de su fórmula y otras sustancias nocivas para el organismo, como los hidrocarburos, de manera que no provocan dolores de cabeza, ni picor de ojos o de garganta. Asimismo, la concentración de perfume y su duración es muy superior a la media y es constante en intensidad.

ANGEL LEÓN: "CHEF & SOMMELIER ES PIEZA CLAVE EN EL SERVICIO DE SALA DE APONIENTE"



Angel León, chef ejecutivo y propietario del Restaurante **Aponiente**, galardonado recientemente con tres estrellas Michelin, junto con su sumiller, **Juan Ruiz**, han seleccionado una amplia gama de copas **Chef & Sommelier** para la puesta en escena del servicio de vino en la nueva etapa del restaurante y ha declarado que *"Chef & Sommelier es pieza clave en el servicio de sala de Aponiente; las formas de sus copas, pensadas para cada tipo de vino, muy técnicas pero a la vez de estética muy cuidada, resaltan y potencian las virtudes de cada caldo, para que la experiencia del vino sea única, perfecta"*.

Por su parte, **Juan Ruiz** ha señalado que *"la forma de la copa es clave en el servicio del vino y Chef & Sommelier en este sentido es el aliado perfecto al poseer una gama de formas, capacidades, diseños y matices que cada una de ellas parece haber sido pensada para cada uno de los vinos seleccionados para el restaurante"* y ha añadido que *"su alta transparencia, las estudiadas superficies de oxigenación, la finura de su borde así como la alta resistencia del material responden a las exigencias de perfección que buscamos desde Aponiente"*.



Juan Ruiz Henestrosa y Ángel León.

CUBITERAS FULL PRINT by KOALA

¡Koala, un mundo de color! Ya está disponible la nueva colección de cubiteras **Full Print**. En vivos colores, a juego con su marca; 100% personalizables. Con capacidad para una botella de vino, cava, refresco, etc. estas cubiteras son ideales para dar color a la mesa, de cara a la próxima temporada de primavera-verano. Fabricadas en PP de vinilo látex, que las hace mucho más resistentes y duraderas. Éste y otros muchos productos más, disponibles en su página web recientemente renovada.



NINON, LAS COPAS QUE DEVUELVEN A LA MESA LA IMPORTANCIA DEL PASADO

Luminarc cumple 70 años en el mercado siendo una de las empresas líderes a nivel mundial en el sector del vidrio.

A lo largo de su historia, **Luminarc** ha evolucionado en diseño y técnica de la mano de las necesidades que los consumidores tenían en cada momento para vestir sus mesas del día a día.

En los últimos años han trabajado con la más moderna tecnología en el desarrollo de nuevos productos que aúnen las demandas de durabilidad de los clientes y los diseños cada vez más exclusivos y diferentes. *“El coste de la cristalería que usamos a diario es tan competitivo que ahora podemos comprar vasos modernos de mucha calidad a precios muy democráticos”* afirman desde **Luminarc**.

Actualmente la tendencia en cristalería vuelve a mirar hacia el pasado, con una inclinación hacia los objetos antiguos especialmente latente en las copas y vasos de cristal tallado. La marca se posiciona en el mercado del relieve en vidrio con colecciones de carácter singular como los **vasos Bulle, Chevron** y el hipnótico atractivo de la vajilla y los **vasos Louison**.

Ninon es la nueva apuesta de la empresa francesa por esta tendencia que devuelve a las mesas el carácter de otro siglo; el labrado, que ocupa todo el cáliz de la copa, deja pasar la luz a través de pequeños cuadrados, creando un llamativo efecto óptico para la vista. La colección está formada por copas de pequeña capacidad especialmente pensadas para vinos jóvenes y rosados (35 cl.), agua (25 cl.) y champán.

Gracias al avance de la tecnología, las copas **Ninon** pueden limpiarse fácilmente dentro del lavavajillas y, no menos importante, sin usar las manos para ello.



SMART CUISINE DEL HORNO A LA MESA



Luminarc

Luminarc



CREATION
FRANCE

VISITA NUESTRA WEB WWW.LUMINARC.COM, NUESTRO BLOG

WWW.IRRESISTIBLE.ES Y SÍGUENOS EN:    



Taku Logic 2+2 Bassi.



Taku Convert RG Bassi.



Taku Logic RD6 Lima.



Taku Logic Tour Lima.

TAKU by ROLSER, ARMONÍA ORIENTAL

Harmonía, abstracción y captación de la esencia. **Taku** es el particular homenaje de **Rolser** a la cultura japonesa. Pura magia oriental, que toma forma de flor y se presenta en dos versiones de color: **Lima** y **Bassi**.

Directamente de los jardines orientales a las calles de todo el mundo, **Taku** añade a su atractivo diseño, la versatilidad de versiones disponibles, compatible con 6 de sus chasis, consiguiendo que en el mismo comercio se puedan cambiar las bolsas con cualquiera de estos chasis, a gusto del consumidor.

Nuevos diseños que incorporan pequeños grandes detalles, como el bolsillo trasero con cremallera o solapas, que permiten un mejor ajuste del cerrado. Versatilidad para conseguir un conjunto a la altura de lo esperado.

RAIMUNDO SÁNCHEZ APUESTA POR DEMOSTRAR LAS EXCELENTE CALIDADES DE SUS PRODUCTOS DE BARRO

Raimundo Sánchez aconseja aprovechar los recipientes de barro y recuperar la tradición de utilizar los productos artesanales. Es conveniente conocer las características de este preciado material y ser consciente de todas sus ventajas, especialmente a la hora de transmitir rápidamente el calor a los alimentos, o de conservarlo.

Raimundo Sánchez SL, empresa de alfarería de Valdetorres de Jarama (Madrid), fabrica fuentes, ollas, cazuelas y platos refractarios, entre otros productos de menaje; todos de barro y para su utilización en cocina. Elegir uno u otro elemento de barro dependerá del tipo de plato a cocinar y del tipo de cocción escogido para cada ocasión, pero siempre con la vista puesta en lograr unos resultados excelentes. La empresa madrileña, de carácter familiar, fue fundada en 1926 y puede presumir de inspirar a familias y restaurantes a nivel nacional para dedicarle



tiempo a cocinar. También de ser fuente de inspiración para personas y establecimientos europeos y de Estados Unidos o incluso de Japón.

Para **Raimundo Sánchez** resulta fundamental la idea de recuperar antiguos sabores, que consigan traer a la memoria de los clientes gratos recuerdos. Y que también logren disfrutar del sabor de exquisitos platos. Es consciente de que los sabores olvidados son aquellos que se solían cocinar en cazuelas de barro. Por ello, la alfarería madrileña promueve cocinar platos de temporada y recetas saludables en recipientes de este material, ya sea en cocinas particulares como en fogones de asadores o restaurantes.

La opción más sana para sus clientes profesionales incluye los productos de barro refractario; éstos no desprenden sustancias químicas tóxicas con el cocinado y sus alimentos pueden reservarse a altas temperaturas. Además, una de las ventajas más importantes de cocinar utilizando recipientes de barro recae en que no se necesita grasa o aceite para prepararlos; de esta forma se evitan las calorías añadidas al freír los alimentos. Material con larga tradición en la cocina, el barro reparte muy bien el calor a los platos cocinados, a su vez que asigna un singular sabor que no se consigue con otros materiales.

Los ingredientes en un producto de barro deben prepararse siempre con líquido, ya sea agua o caldo previamente elaborado. De esta forma, los alimentos se mantienen tiernos y jugosos por más tiempo. Además, al utilizarse líquido durante el cocinado y al realizarse la receta en un entorno cerrado, el plato logra conservar casi todos los nutrientes del alimento. Y es que al hervir un producto, realmente se pierden muchos de sus nutrientes en el agua.

SIGNES GRIMALT: EL COLOR METALIZADO Y EL BLANCO EN EL DISEÑO DE INTERIORES

El metal siempre ha sido considerado un valioso elemento en la decoración, fundamentalmente por su brillo, ya que otorga un toque especial de glamour allí dónde se coloca. Al tratarse de un material que refleja la luz, aporta luminosidad a las estancias y por sus tonos neutros combinan con gran cantidad de colores, especialmente con el blanco, aportando una personalidad que es tendencia en el diseño interior. El color metalizado forma parte del mobiliario que **Signes Grimalt** propone en una nueva colección de muebles en tonos blanco-nórdico y plata, con diseños trabajados sobre la madera, combinaciones con espejos y pomos con efecto cristal. El plateado, muy empleado en el diseño minimalista, además del estilo industrial, puede también destinarse exclusivamente a los complementos, como la colección de jarrones y figuras de frutas que componen las últimas novedades de **Signes Grimalt**.



BERGNER EUROPE REFUERZA SU POSICIÓN EN ESPAÑA E INVIERTE 6.000.000 EUR EN LA MARCA SAN IGNACIO

La trayectoria de esta joven empresa, que se instaló en 2011 en el centro de Zaragoza, es un ejemplo de crecimiento internacional e innovación constante. En tan solo dos años todo el equipo se trasladó a unas instalaciones mucho mayores en el Polígono Malpica y tras la entrada de **Bergner** en el capital de **Protenrop** se impulsó muy rápido su modelo de servicio. El crecimiento de **Bergner** ha sido explosivo pasando de los 6 millones de euros de 2013 a más de 60 millones de EUR en 2017. En palabras de **Alberto Forcano**, CEO de la compañía "el secreto está en una organización redonda, tipo Donut y con el centro en el cliente y el empleado, si nuestros clientes y empleados están contentos y comprometidos todo fluye muy fácil, esta empresa y toda su innovación y liderazgo están para servir a nuestros empleados y clientes y hacerlos más felices". En 2014 Zaragoza pasó a ser la sede central de la empresa para Europa y Latam. Ahora, en 2018, con un plan de negocio muy agresivo para seguir creciendo, es oficial que **Bergner Europe** se moverá en el segundo semestre a un nuevo emplazamiento de Zaragoza.

En palabras de **Forcano** "No nos queda otra opción que crecer y mejorar en dos de nuestras palancas claves: nuestro modelo de servicio con mejores instalaciones y más flexibles y nuestro equipo que sin duda es lo que más valor aporta a esta empresa. Nuestra vocación internacional hace que cada día estemos en más mercados y seguiremos creciendo mucho en los próximos años."

Este cambio de instalaciones surge de la necesidad, por un lado, de ampliar y modernizar la logística de almacenaje y distribución y por otro, de repensar el espacio de trabajo por el continuo crecimiento de la plantilla de la compañía y del showroom de productos. Este gran proyecto, que traslada el epicentro logístico de la compañía a Villanueva de Gállego, se lleva a cabo gracias a una joint-venture con la empresa logística **TXT**. En el nuevo modelo se ha unificado la gestión de los 5 almacenes con los que trabajaba la empresa en España, haciendo de ellos uno único para facilitar y optimizar la distribución en Europa.

Las oficinas centrales de **Bergner Europe** se moverán también a un espacio más céntrico y privilegiado por su cercanía al aeropuerto y la estación en el moderno Edificio Sanlamberto.

El crecimiento de **Bergner** se apoya en el desarrollo de un negocio multicategoría, multicanal y muy apoyado en marcas de prestigio. Una de las adquisiciones más recientes y por un valor de 6 millones de euros ha sido la popular marca española **San Ignacio** que **Bergner** ha relanzado de manera única, reforzando su imagen y posicionándola en el top de calidad, diseño e innovación para la cocina.

San Ignacio es una marca líder en nuestro país desde hace casi 75 años y será uno de los drivers de crecimiento para **Bergner Europe** en España y en algunos países de Europa y latinoamérica.

No suele estar a la orden del día que una empresa en tan solo 5 años multiplique por 10 su negocio. Pero es que **Bergner** ha hecho las cosas bien. Además de producto, innovación, calidad y servicio, la empresa ha apostado por un marketing y comunicación centrado en las celebrities como Bertin Osborne, Pepe Rodríguez, Samanta Vallejo o Jorge Brazalez, entre otros. También creó en 2016 la fundación **Cook and Chef Institute**, un instituto moderno y dinámico creado en Aragón y ahora internacionalmente conocido que agrupa a cocineros y escuelas de cocina de todo el mundo.



Equipo directivo, de izquierda a derecha: Jon Jodra (director de Marketing), Eduardo Natalias (director Financiero), Victor Belda (director de Logística), Alberto Forcano (director General), José Miguel Merino (director de Compras) y Manuel Montañés (director Comercial).

El objetivo de **Bergner Europe** es continuar mejorando y creciendo. En palabras de **Alberto Forcano** "Seguiremos creando empleo y construyendo un cimiento sólido que soporte el crecimiento futuro y la entrada en nuevos mercados. Estamos ya consolidados en más de 20 países pero nos queda mucho por hacer"

¡UNA FORMA ESTUPENDA PARA DISFRUTAR DE LAS COMIDAS!

La vajilla **Le Creuset**, distribuida por **Claudia&Julia**, está fabricada en cerámica y con unos acabados excelentes, ofreciendo una alternativa original y deliciosa a la hora de servir en la mesa.

Está compuesta por platos y boles de unos colores vivos, que convierten cualquier mesa en una explosión de alegría. Se pueden usar para cocinar o calentar en el horno o en el microondas. También son aptos para su uso en el congelador y mantienen tanto el calor como el frío.

La cerámica es resistente a los pequeños golpes que se producen en la cocina y a las diferencias de temperatura (de -18 °C a 260 °C). Su superficie esmaltada no se mancha ni absorbe olores, se limpia con mucha facilidad, incluso en el lavavajillas. **Le Creuset** ofrece 5 años de garantía. La vajilla consta de 4 piezas, vendidas individualmente:

- bol cerámico de 16 cm Ø y 0,5 L de capacidad
- plato hondo cerámico de 22 cm
- plato llano cerámico de 22 cm
- plato llano cerámico de 27 cm.

