



LA VAJILLA COOKPLAY DE ANA ROQUERO, GALARDONADA “MEJOR PRODUCTO DEL AÑO” EN LOS PREMIOS HOSTELCO AWARDS 2018

La firma de menaje **Cookplay**, liderada por la diseñadora bilbaina **Ana Roquero**, galardonada “Mejor producto del año” para el sector de la hostelería en los **Hostelco Awards 2018**, en el marco de la feria Hosteco y Alimentaria.

Cookplay fue creada en el 2014 con la idea de provocar emoción en el mundo del menaje y dar una respuesta creativa a las nuevas necesidades de la mesa desafiando a las grandes marcas con colecciones basadas en la simplicidad y la frescura con nuevos conceptos gastronómicos.



pretende mirar hacia la nueva mesa con una mente abierta y una visión global, salir de los caminos habituales y adentrarse en terrenos desconocidos... Redefinir la mesa moderna con propuestas creativas más cercanas a la sensibilidad de la nueva *Food Culture*.

En menos de 4 años ha conseguido posicionarse en espacios gastronómicos de gran prestigio, como el Celler de Can Roca (3* Michelin), Azurmendi (3* Michelin), Martín Berasategui (3* Michelin), Arzak (3* Michelin) o Akelarre (3* Michelin). Y firmas internacionales de prestigio se han rendido al los diseños de la firma vasca y ahora sus piezas se pueden encontrar en el restaurante londinense del mediático Gordon Ramsay (3* Michelin), Hotel The Peninsula de Hong Kong, el nuevo Hotel W de Dubai, Hotel W London, Hotel Four Seasons en Abu Dhabi, Hotel Marriott en Santo Domingo o en los catering de la Fondation Louis Vuitton en París.



3 CLAVELES - BUENO HERMANOS, S.A.

Tijera cocina 3 Claveles Chef

Tijera de cocina **3 Claveles**, forjada en caliente de acero inoxidable y con un recubrimiento de PVD de Nitruro de Titanio, que la hace más resistente.



Su diseño de líneas suaves y redondeadas permite un mejor agarre, y puede ser usada tanto por diestros como por zurdos. Son cómodas y con un corte limpio, preciso y seguro de todo tipo de alimentos.

Su hoja de punta ancha proporciona un poder de corte homogéneo a lo largo de todo el filo, y la hoja de punta fina es idónea para perforar y guiar el corte. El microdentado de la hoja evita que los alimentos resbalen al cortarlos.

Una tijera de alta calidad y gran rendimiento de corte, que le resultará indispensable en la cocina para el corte de todo tipo de alimentos, limpieza de pescado, troceo de conejo, pollo o cualquier otro tipo de aves, o simplemente para abrir envases.

Cuchillos chuleteros Gourmet y Bistro

El nuevo chuletero **Gourmet** aportará elegancia a la mesa en cualquier ocasión.

- Mango en madera de nogal, ergonomía y calidad en tu mano.
- Espiga Labrada, un detalle elegante y actual.
- Filo Liso, corte preciso y sin esfuerzo.
- Virola Forjada.
- Pack de 4 unidades de cuchillos chuleteros de 10 cm.



El chuletero **Bistro** aportará un toque actual en su mesa a diario.

- Mango ABS con diseño ergonómico.
- Filo dentado.
- Práctico y ligero.
- Apto para el lavavajillas.
- Pack de 4 unidades de cuchillos chuleteros de 11,5 cm.



Cuchillos Osaka

Osaka es una nueva colección de cuchillos **3 Claveles** con un diseño que aportará un look oriental a la cocina.

Con hojas únicas forjadas a mano y mango de madera de granadillo con un acabado encerado y remache y virola inoxidable.

La colección cuenta con 5 modelos: cuchillo para verduras de 13,5 cm, cocina de 16 cm, Santoku de 18 cm, Usuba de 18 cm y cocinero de 20 cm.



Menaje

Set de tres peladores con cuchillas diferentes, especialmente indicados para patata, tomate y juliana.

Se pueden guardar los tres unidos, ocupan menos espacio y los tendrá siempre a mano en la cocina.



Abre botes con varias posiciones que se adaptan fácilmente a los diferentes tamaños de los botes.



Prensa ajos que permite triturar rápida y cómodamente el ajo. Girando el mango en la posición inversa al prensado se facilita la expulsión del ajo prensado que ha quedado en los orificios.



ARCOS PRESENTA SU NUEVA SERIE DE CUCHILLOS MANHATTAN

La fábrica de cuchillería albaceteña lanza su nueva **serie Manhattan**, un cuchillo que combina su fortaleza con unas altas prestaciones de ergonomía, diseño y versatilidad en su manejo, adaptándose a las más altas exigencias del usuario profesional.



Se trata de un cuchillo forjado en una sola pieza, sin ningún tipo de soldadura. Destaca la virola con media defensa, muy codiciada por el público profesional debido a la facilidad de corte y afilado. Su acero inoxidable forjado **Nitrum** proporciona una gran resistencia al desgaste y mayor poder de corte. Esta nueva serie se beneficia de un recazo o lomo de la hoja, con un pulido redondeado, que lo distingue por la suavidad de agarre del cuchillo.

Arcos innova con su revolucionario "filo seda", exclusivo para esta serie

Este novedoso filo "seda" aúna los conocimientos de los maestros cuchilleros con las nuevas tecnologías, consiguiendo un gran rendimiento, una larga durabilidad del filo y un corte que no deja indiferente.



La serie **Manhattan** está compuesta de un mango ergonómico, que se adapta perfectamente a la mano, en material de plástico técnico Polioximetileno (POM).

Manhattan completa la amplia gama de cuchillos forjados de alta calidad, que **Arcos** tiene ya introducidos en el mercado, como las series **Natura** y **Riviera**, entre otras. La serie **Manhattan** cuenta con todo un abanico de modelos (10 en total), que cubren las necesidades más exigentes del uso profesional, desde un mondador de 100 mm, pasando por el cuchillo de verduras de 130 mm; tres tamaños de cuchillo cocinero (150, 210 y 250 mm); el deshuesador de 160 mm; el panero de 200 mm; el cuchillo de lenguado de 170 mm y cerrando la serie sus dos cuchillos más destacados: el jamonero de 250 mm y el nuevo "Rocking Santoku" de 190 mm.

BOJ OLAÑETA, S.L.U.

Sacacorchos Búho Lux

Nuevo sacacorchos **Búho Lux** de **BOJ**, la nueva versión del clásico Búho totalmente renovada. Para su creación han incorporado materiales de alta gama y acabados de élite, a la vez que han revisado y mejorado los procesos para su producción en su fábrica en Eibar (Spain).

Este nuevo sacacorchos en un modelo de lujo, una edición especial para los usuarios más especiales. Los nuevos colores creados especialmente para **BOJ** completan el proceso del acabado diferenciador. Una gama de sutiles matices inspirados en momentos de la vida.

El sacacorchos **“Búho”** ya es uno de los emblemas de nuestra marca en el mundo, el paso del tiempo no ha modificado el diseño original creador por **David Olañeta** en los años 40, estilo que lo convierte en una auténtica pieza vintage.



Sacacorchos KEA X Lux

El nuevo **KEA X-Lux** representa el culmen con éxito de más de una década de dedicación y trabajo constante de investigación y desarrollo del proyecto sacacorchos **Kea** de **BOJ**. Cuidando hasta el último detalle, esta nueva edición se reinventa como una pieza de gran calidad producida con tecnología de microfusión para garantizar la solidez del producto y larga durabilidad en su uso.

Su diseño es la evolución del modelo original creado a principios de siglo e inspirado en el pájaro neozelandés **Kea** y conserva su personalidad a través de sus curvas originales. Inspirados en diversos momentos de la vida de sus creadores, incorpora una gama de acabados metálicos brillantes creados especialmente para **BOJ**, asegurando que su belleza esté a la par a su funcionalidad.



Set para vino Espejo

El nuevo set ya esta disponible en el mercado, un conjunto de piezas exclusivas con un marcado estilo vintage de diseño sobrio y elegante, adquiridas por solitario o en estuches de tres o cinco

piezas ya forman parte del ritual de la degustación del vino haciendo especial cada momento. Este nuevo **set de utensilios** para la degustación del vino de **BOJ** ha sido creado por **Dhemen Design**, estudio de diseño ganador del Red Dot, uno de los premios más importantes del mundo en diseño industrial.

Piezas clásicas reinventadas como el escanciador y oxigenador, tapón y anillo anti gota son los básicos que no pueden faltar y la pieza estrella, un exclusivo sscanciador de espumosos que completa un set que sin duda será la elección de los amantes del vino más exigentes.

Para su fabricación, además de utilizar las tecnología más vanguardista, están utilizando acero de la mejor calidad para conseguir un producto robusto y duradero. El acabado en pulido espejo de las piezas intenta reflejar lo que de verdad importa en la cata de un vino: el vino en sí mismo.



Escanciador.



Oxigenador



Tapon.



Anillo antigoteo.



Escanciador de espumosos.

GUERRERO CLAUDE

Patapoch

El kit de **Plantillas Patapoch** es un producto especial para decoraciones dignas de los mejores chefs. Se pueden utilizar las plantillas precortadas en forma de flor, tenedor, círculo y cuadrado, o crear formas personalizadas. Está fabricado por **Tellier Gobel & Cie**, fábrica francesa especializada en herramientas, utensilios de cocina y preparación de alimentos para restaurantes, bares, cafeterías,...

Este kit contiene:

- 1 patrón sin recortar: 250 x 70 mm
- 1 patrón sin recortar: 100 x 100 mm
- 1 patrón sin recortar: 160 x 130 mm
- 1 plantilla cuadrada: 120 x 50 mm (interior)
- 1 plantilla cuadrada: 220 x 40 mm (interior)
- 1 plantilla redonda: 80 mm Ø (interior)
- 1 plantilla *tenedor*: 30 x 140 mm (interior)
- 1 plantilla *flor*: 140 cm Ø (interior)
- 1 espátula
- 1 cortador
- 1 folleto con 5 recetas de tejas traducido en 6 idiomas



Mandolinas Gourmet

De acero inoxidable, la **Mandolina Gourmet** es un utensilio de cocina perfecto para corte múltiple. Permite hacer rodajas de frutas y verduras de espesor variable, rodajas gofradas de verduras, gofres y chips. Además, de fideos de verduras, cabello de ángel y patatas "pailles" y juliana. Fabricado por **Tellier Gobel & Cie.**



Rouet

El **Rouet** en sus versiones pro o semi-pro para "efectos especiales" para frutas y verduras, como por ejemplo "espaghetis" o "cintas" de patata o de calabacín a freír en unos segundos, para unas guarniciones exquisitas que saben diferente y sorprenden siempre gratamente al comensal.



NUEVOS PRODUCTOS ROSENTHAL PARA 2018: VAJILLA

Mesh Forest - Diseño: Gemma Bernal

Rosenthal amplía la gran variedad de su *best-seller* **Mesh** con un nuevo color inspirado en los árboles: **Forest**. Entre un elegante negro y el verde oscuro, el color básico de plana tendencia exhibe una gama de matices que lo convierten en el complemento perfecto para el popular concepto de color **Mesh**, al tiempo que crean un impacto poderoso. Según cómo se organice y combine su vajilla, **Forest** transformará su mesa en una exposición visual contemporánea o en algo más intenso y opulento y que armonizará a la perfección con los ambientes vitales y conceptos culinarios modernos.



Mesh Line Forest

Diseño: Gemma Bernal

Además de los matices de color en tendencia en aguamarina, crema, nuez y bosque, **Mesh** presenta ahora también el armonioso diseño **Line**. Esta propuesta presenta una estructura de malla fina a base de líneas impresas de color en la porcelana y que, gracias al nuevo color **Forest**, crean un aspecto blanco y negro muy característico. Tanto la geometría estricta como la estructura lineal relajada creada por las intersecciones están en perfecta armonía con las piezas vidriadas de la colección **Mesh** y crean un llamativo contraste de superficies blancas y de colores. Como resultado, **Mesh Line** ofrece aún más posibilidades de combinación, ya sea en un picnic, disfrutando de un *brunch* familiar relajado o sirviendo alta cocina.

En 2018, este versátil concepto contará con nuevos contornos para todos los colores en las gamas **Mesh Colours** y **Mesh Line**, y nuevos tazones ovalados y tazas apilables para **Mesh Colours**.



LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L

Sartenes Ferrum

Calidad Premium 100% hierro natural, de fabricación nacional. Una sartén para toda la vida. De alta conductividad térmica, pues el hierro, al ser un excelente conductor del calor, permite conseguir y mantener la temperatura ideal de cocción con un menor consumo energético. Duraderas y resistentes a arañazos. Espesor 2,5 mm. Fácil limpieza.



Yogurteras

Para elaborar deliciosos yogures caseros, naturales y saludables generando menos residuos, del sabor y textura apetecidos. Muy sencillas de utilizar. Tiempo de preparación de 8 -14 h. Fácil de limpiar. Recetas en el interior.



Molinillo Eléctrico

Ideal para moler café y otros productos como semillas, hierbas, frutos secos, cereales, sal, pimienta, azúcar o especias. Cuchillas de acero inoxidable de gran resistencia y durabilidad para un molido fino y preciso. Sistema de bloqueo de seguridad, las cuchillas sólo se activan cuando la tapa está perfectamente cerrada. Capacidad de 60 g, equivalente a 9 tazas de café.



TEXTURAS METALIZADAS Y ACABADOS “HANDMADE”, LAS TENDENCIAS EN VAJILLAS PROFESIONALES

Porvasal, referente en el sector HoReCa, lanza sus nuevas colecciones en las que predominan los acabados hechos a mano en diferentes colores.

Porvasal, la empresa fabricante de vajillas de porcelana para profesionales del sector horeca, ha lanzado al mercado cuatro nuevas colecciones en las que son protagonistas las texturas y los acabados de color, tendencias entre chefs y restauradores. Se trata de las colecciones **Lunar**, **Natur Sand**, **Dots Sol**, **Dots Nube** y la ampliación de la exitosa **Eclipse**. **Porvasal**, que ya cuenta con colecciones con estas características, apuesta así por ampliar las posibilidades de combinaciones con sus piezas blancas.

La colección **Lunar**, en tonos plateados, sigue la estela de **Eclipse**. Se trata de piezas con acabados metalizados aplicados a mano y una textura ligeramente rugosa, en homenaje a la superficie de nuestro satélite. Ampliando así su gama de metalizados tras la buena acogida de **Eclipse**, una vajilla de colores oscuros que muestra diferentes matices dependiendo de la incidencia de la luz sobre su superficie.

Por otro lado, ha aumentado las posibilidades de la colección Dots, a las que suma **Dots Sol**, en amarillo, y **Dots Nube**, en blanco y azul. De esta forma, ese modelo, en el que se pintan gotas y filos a mano, aumenta su oferta a 8 colores. La firma

española también propone una vajilla, **Natur Sand**, inspirada en las tonalidades de la arena, logrando trasladar a la vajilla texturas y degradados en colores tierra. Esta última apuesta también nace del éxito en el mercado horeca de su predecesora, **Natur Sea**, pieza de aires oceánicos. Ambas están pensadas para que se complementen.

El sector pide gamas de color, texturas y piezas vintage

Según explica la gerente de Porvasal, **Cristina Lambies**, actualmente el sector pide “decorados rústicos, además tipo vintage con formas coup. Entre las tendencias están los decorados, las gamas de colores, así como las texturas. Nosotros siempre escuchamos a los profesionales, pues mantenemos contacto directo con los chefs, con la sala, y desde hace tiempo damos respuesta a sus necesidades”.

“Contamos con un amplísimo catálogo de piezas blancas, emblema de la firma, con diseños únicos inconfundibles como los realizados por **Ximo Roca**. Pero queremos que los chefs tengan nuevas formas de poder combinar colecciones blan-

cas y de color, o de vestir sus mesas con vajillas con texturas y tonalidades que de por sí cuenten una historia al comensal, o ayuden al profesional a hacerlo”, señala. **Lambies** indica que el sector también pide materiales como la pizarra o el vidrio “pero nosotros comprobamos a diario que la porcelana es un material que sigue siendo imprescindible, dada su resistencia al uso en hostelería o su ligereza, características indispensables para los profesionales”.

EEUU, mercado prioritario para la marca española

Porvasal, que exporta a más de 40 países de todo el planeta, trabaja para que 2018 sea el año de su entrada en el mercado estadounidense. El continente americano, concretamente la zona del Caribe, es uno de sus mercados más potentes, y ahora **Porvasal** planea consolidarse en Europa como referente, e introducirse en EEUU. Haciendo gala de ser un producto Made in Spain, lleva más de un cuarto de siglo fabricando vajillas para profesionales, y sirve sus vajillas entre otras empresas a Barceló, Ibertostar, VIPs, Ginos, Cañas y Tapas, o Mc Café.



Lunar.



Natur Sand.



Dots Sol.



Dots Nube.

OBJETOS EXCLUSIVOS POR SÍ MISMOS

En Burelarte los crean, refinan, vidrian y decoran individualmente, mejorando así su acabado final.



No existen dos piezas iguales y las pequeñas variaciones de color, decoración o espesor son síntoma de su alta calidad, no un defecto de fabricación.

En **Burelarte** utilizan para la creación de sus artículos una composición porcelánica obtenida de la mezcla de caolín, arcilla, feldespato y cuarzo. Esta pasta, una vez esmaltada, la cocemos durante 24 horas hasta llegar a los 1280 °C, convirtiendo el producto resultante en un material noble que se caracteriza por su alta resistencia, compactación e impermeabilidad.

Para conseguir los colores utilizan esmaltes no tóxicos, libres de todo tipo de metales pesados como el plomo, el cadmio o el selenio, de acuerdo con las más exigentes normativas sanitarias internacionales. Su nula porosidad impide la absorción de polvo, pólenes, olores, sabores o gérmenes.

Todas sus piezas se pueden utilizar en los lavavajillas, microondas, congeladores y hornos convencionales sin ningún peligro. Son de facilísima limpieza y grandes aislantes térmicos, ayudando así a preservar la temperatura de los alimentos. Su especial composición encaja los choques

normales por el uso intensivo e impide su micro-desportillamiento. Si reciben un golpe muy violento se rompen en grandes astillas que dificultan que pasen desapercibidas y puedan ingerirse mezcladas con los alimentos.

Gracias a su alta temperatura de cocción, los esmaltes porcelánicos son más resistentes que los metales. Sería muy recomendable utilizar cubiertas de calidad que no se desgasten y que por ello no depositen, con el roce, partículas sobre el esmalte. Habrá que ser especialmente cuidadoso con los vidriados mates que, al ser menos deslizantes, están por lo tanto más expuestos. De encontrarse con restos grisáceos, hay que saber que no son dañinos y que existen productos no corrosivos para su limpieza, entendiendo que la pieza no se ha rayado: se ha manchado.

zTodos los productos cerámicos con un uso prolongado a lo largo de los años acusan un "efecto fatiga" en sus esmaltes; para prolongar su brillo es conveniente no utilizar para su lavado a mano estropajos metálicos y que los detergentes del lavavajillas, siempre en una proporción adecuada, no contengan unos excesivos niveles alcalinos. Si aparecen manchas blancas sobre el esmalte lo más normal es que sean restos de la cal del agua corriente y que desaparezcan fácilmente con un poco de vinagre. Nunca utilizar detergentes descalcificantes.

Aunque es muy difícil que las piezas de **Burelarte** puedan ser rayadas por otros elementos es conveniente protegerlas de sí mismas. Por eso aconsejan que a la hora de apilarlas se introduzca un separador de papel entre ellas, para evitar el contacto de los pies de unas con la superficie vidriada de otras. Y hay que recordar que las tazas deben almacenarse boca abajo, para evitar roturas.

Y también es conveniente evitar los choques térmicos: nunca someter dichos productos a un brusco cambio de temperatura ni al fuego directo. Si se sacan del congelador y se quieren utilizar en el horno habrá que dejarlos previamente un tiempo a temperatura ambiente.



DESIERTO DE SAL, DE PORDAMSA

Inspirado en el relieve y los reflejos de su superficie, **Pordamsa** ha diseñado este completo conjunto de mesa en pura porcelana blanca.

Cada pieza es fácil de apilar, esmaltada brillante en su interior y acabada a mano para obtener una apariencia y un tacto orgánico excepcional.

Salt desert, by Pordamsa

*Inspired by its surface and reflects, **Pordamsa** has designed this complete dinner set in pure white porcelain.*

Each piece is easy to stack, glossy glazed on its interior and finished by hand for a unique organic look and feel.

Fotos: **SUBLIME COLLECTIONS 0.7 - 0.7.1 / salina**



Platos profundos Salina: 23 cm, 20 cm.



Platos Salina: 17 cm, 30 cm, 24 cm.



Bandeja Salina: 31 cm.

GRUPO RHOINTER EN HOSTELCO-ALIMENTARIA 2018

La presencia del **Grupo Rhointer** en Hostelco-Alimentaria y en el resto de ferias, como pueden ser Ambiente (Frankfurt) o HIP (Madrid) obedece al hecho de su decidida apuesta por estar cada día más cerca de sus clientes y entablar nuevas relaciones comerciales. En esta ocasión les supuso un gran éxito en todos los niveles, viendo como un acierto la fusión de Hostelco con Alimentaria, generando una mayor afluencia de clientes a su stand y con nuevos contactos comerciales.

En esta última edición hubieron novedades en todas las gamas de producto. En cubiertos se presentaron todos los modelos del catálogo actual de las marcas **Cruz de Malta**, **Dalia** y **Meneses**. A destacar también la buena acogida de su nueva gama de cubiertos **Magefesa** con la presentación de forma oficial de los modelos **Gotas**, **Noble** y **Ana**. Así como el cuchillo para

carne **Albacete**, con microperlado y mango lacado de madera. De la misma forma toda su gama de cuchillos chuleteros microperlados de acero inoxidable, tanto con marca **Cruz de Malta** como en **Dalia**. Cabe destaca también su presencia en Hostelco con las ollas a presión **Magefesa** de gran litraje en 15 y 22 litros, modelos **Alustar** y **Chef**, perfectas para el canal de hostelería.

De la misma forma, la línea de negocio de Pequeño Aparato Electrodoméstico (PAE) tuvo un notable protagonismo, con los productos orientados hacia los hoteles y apartamentos; con el **Kettle** (hervidor con una capacidad de 1,5 l), cafetera de goteo (ristretto para 6 o 12 tazas) y el exprimidor **Citron** con capacidad para 600 ml. En resumen, una notable presencia como grupo que les permite acercarse al mercado hostelero como un proveedor integral y de máxima confianza.



UTILNOX, CON PONTESA Y DALPER

Utilnox continúa su andadura en el mercado de la mano de esas dos grandes marcas, **Pontesa** y **Dalper**, reconocidas por su prestigio y excelencia desde hace más de 50 años.

Recurriendo a la tecnología más moderna, crean sus productos tomando como base rigurosos criterios de investigación y desarrollo, lo que les permite presentar las mejores y más adecuadas soluciones de uso / función y ergonomía, combinando funcionalidad y exquisitez en los detalles.

Trabajan con los mejores diseñadores y profesionales de la industria para adaptar sus productos a las exigencias del mercado.

Desde hace décadas, la mesa se ha convertido en un lugar privilegiado para el encuentro de familias y personas, por lo que constantemente anticipan formas para hacer de ese ambiente un espacio más cómodo y eficiente, sin olvidar los diferentes estilos de vida, bien dinámicos y vanguardistas, bien lujosos y exclusivos.



Colección Elegance negro satinado.



Colección Melide 9474.



Colección Aloia Carla.



Colección Oneda cobre satinado.

COPPER GLOW, UNA ELEGANTE SERIE DE ALTA COCINA CON UNA MODERNA MIRADA EN TONOS COBRIZOS

El color cobre es una tendencia que cada año se reinventa; desde la moda hasta el diseño interior o de producto, el sutil brillo del cobre añade reflejos expresivos y característicos. Y esto también se aplica a **Cooper Glow**, la nueva serie de alta cocina de **Villeroy & Boch**. Elaborada en una original sombra de color rojo cobrizo oscuro, el resplandor del cobre presenta exquisitas creaciones culinarias en un estilo impresionante.

Copper Glow es distinto al tono usualmente asociado con el cobre natural; es más oscuro y tiene un color más fuerte de rojo. Esto da a la vajilla un

parecer excepcionalmente más elegante mientras que al mismo tiempo permite combinaciones armoniosas con otros objetos de cobre tales como cuchillería, accesorios o artículos decorativos.

Su decoración se aplica a mano por todas las partes del borde en pinceladas arrebatadoras. El resultado es un efecto remolino muy fino que enfatiza el aspecto elegante y el carácter distintivo de la serie. Esto también aumenta significativamente la resistencia a los impactos. El nuevo acabado de la superficie **CoverSeal** sutilmente brillante es resistente y muy durable. Además, gra-

cias a su composición libre de metales, los platos también se pueden utilizar en el microondas.

Hay disponibles tres opciones decorativas: las zonas están decoradas sobre toda la superficie, mientras que en las amplias áreas del panel, ya sea el amplio panel o el espejo de la placa están diseñados para crear un contraste con el blanco brillante. Esto abre una amplia gama de opciones de presentación. Dependiendo del plato o del efecto de diseño deseado, la placa puede tomar más de un papel de apoyo o proporcionar un escaparate sorprendente para las creaciones culinarias.

