Christmas Fragance.

Colección Atmosphere.

Rose Gold.

CERAS ROURA PRESENTA SUS COLECCIONES PARA INVIERNO 2018

Vasos nacarados en blanco y rosa pálido con una delicada serigrafía en oro conforman la **Colección Rose Gold.**

En su interior, cera blanca perfumada con esencia de violeta y rosa. Ideales para regalar o regalarse, ahora que se acercan los días más cortos y el frío nos empuja a llegar a casa antes para disfrutar de un tiempo de relax con velas perfumadas.

Para la Navidad **Ceras Roura** propone unos diseños inspirados en las típicas coronas navideñas escandinavas. Vasos de cristal en blanco y rojo serigrafiados con un mensaje y cera perfumada **Christmas Fragance,** esencia de bosque con unas notas florales.

En decoración, para salones y entradas, presenta la colección **Atmosphere** unos elegantes vasos de cristal brillante, en tallas grandes, en cuatro colores combinables entre si, negro, blanco, plata y cobre. Cera blanca perfumada con delicadas esencias en su interior y cuatro mechas dado el amplio diámetro de los recipientes. Existen 2 tamaños por color.

ROURA CANDLES launches new winter 2018 collections

*White and pink pearly coloured glasses, gold screen-printed, inspire the **Rose Gold.** Collection, candles with flowers fragrances: violet and rose. They are perect to give to others and to ourselves to enjoy a relaxing time in the shortest and coldest days arriving.*

*For Christmas period, **Roura Candles** proposes designs of Scandinavian Wreaths. White and red coloured glasses with special screen-printed messages and Christmas fragrance scented wax, a forest and floral aroma.*

For halls and entrances decoration there are big sized glasses of elegant shining crystal in four colours: black, white, silver and copper. White wax candles with four wicks, smelling to delicate essences. There are two different sizes from each colour.

BSH VENDE SU UNIDAD DE NEGOCIO DE PLANCHADO EN ESPAÑA AL FABRICANTE B&B TRENDS S.L.

HIGHLIGHT PUBLISHED ON OUR FACEBOOK

BSH Home Appliances Group, una compañía del **grupo Bosch** y es uno de los fabricantes de electrodomésticos líder en el mundo, ha vendido su unidad de negocio para planchas y centros de planchado a la empresa B&B Trends, S.L. Las partes acordaron que el nuevo propietario continuará fabricando planchas y centros de planchado para BSH durante un periodo inicial, para asegurar una transición suave.

"Nos satisface anunciar que hemos firmado los acuerdos para la transacción", comenta **Matthias Ginthum,** Chief Marketing Officer de BSH. *"En B&B Trends S.L. hemos encontrado a la compañía adecuada para hacerse cargo del negocio de productos de planchado. B&B reúne completamente los requisitos que habíamos establecido para la venta de esta unidad de negocio".*

B&B Trends S.L. es una empresa española con amplia experiencia en fabricar y desarrollar pequeños electrodomésticos, que fabrica y vende pequeños aparatos electrodomésticos de las marcas **Daga** y **Di4**. En el sector de los pequeños electrodomésticos, **BSH** está enfocando sus actividades y concentrando sus inversiones futuras en las categorías de preparación de alimentos, aspiración y preparación de bebidas. Como consecuencia de este enfoque estratégico, **BSH** decidió vender su negocio de planchas y centros de planchado.

La compañía española **B&B** adquiere la fábrica de planchas y centros de planchado ubicada en Vitoria incluyendo sus activos, la propiedad industrial específica y su centro de competencia de I+D. El cierre efectivo de la transacción tendrá lugar tras el periodo de tiempo necesario para transferir todos los sistemas y procesos de BSH al comprador. A partir de ese momento, **B&B** asumirá su responsabilidad hacia todos los empleados de la fábrica y ambas compañías han firmado un acuerdo de mantener el nivel de empleo fijo, a la fecha de cierre de la transacción, durante tres años y medio.

Adicionalmente, el 26 de julio de 2018, se vendió la marca Ufesa a B&B. De este modo, **B&B Trends** se ha convertido en el único propietario autorizado a usar la marca a su discreción, excepto para grandes electrodomésticos. A partir del 1 de septiembre de 2018, **B&B** tendrá bajo su total responsabilidad la cobertura de todas las garantías de la marca que se generen en el mercado, con independencia de que productos sean y su fecha de venta.

Como parte del acuerdo de transacción **BSH** apoyará la fase de arranque de las operaciones de **B&B** comprando planchas de la fábrica durante un periodo inicial. Durante este tiempo, **BSH** continuará vendiendo planchas y centros de planchado bajo la marca **Bosch** en determinados países seleccionados. Lincoln International ha actuado como asesor financiero en la operación, colaborando con **BSH** y el equipo directivo durante todas las fases del proceso de venta (marketing, *due diligence* y negociación).

b&b trends

MOULINEX Y JORDI CRUZ PRESENTAN LA NUEVA BATIDORA DE VASO FRESHBOOST

Moulinex ha presentado en The Hat Madrid la nueva batidora de vaso personal **Freshboost,** que elimina el aire antes de batir y permite conservar hasta tres veces más los nutrientes y el poder antioxidante de las frutas y las verduras, así como el sabor, el color y la textura. Durante el encuentro, el reconocido chef y embajador de **Moulinex, Jordi Cruz,** ha explicado las características y beneficios de dicha batidora elaborando saludables y originales batidos e invitando a los asistentes a disfrutar de la *Freshboost Experience,* una experiencia única llena de sabor y sobre todo mucho color.

"Para mí es un placer formar parte de la familia Moulinex y estar hoy aquí para presentar su última innovación dentro de la familia de batidoras de vaso. Los batidos son una gran alternativa para ingerir la cantidad necesaria de frutas y verduras de forma cómoda y rápida. Seguro que habréis escuchado en alguna ocasión que para conservar los nutrientes se debe ingerir el batido al momento. Para un chef es importante ofrecer los alimentos en su máximo punto de calidad, y gracias a Freshboost y su innovadora tecnología al vacío es posible conservar hasta tres veces más los nutrientes de los ingredientes en el tiempo" dijo **Jordi Cruz.**

Marine Guigon, Brand Manager de Moulinex, ha explicado que *"nos encontramos ante el boom de la alimentación saludable, los super alimentos y los cold press juice o smoothies. Desde Moulinex estamos atentos a las necesidades del consumidor y es que la tendencia healty se ha convertido ya en una realidad y suma, cada vez, más adeptos concienciados sobre la importancia de llevar un estilo de vida saludable. Por eso, hemos decidido apostar por productos que hagan más fácil adoptar un estilo de vida saludable, como es el caso de la nueva batidora de vaso Freshboost".*

HIGHLIGHT PUBLISHED ON OUR FACEBOOK

Freshboost, ¡más nutrientes, más sabor, mejor color y mejor textura!

El aire es la causa de la oxidación de los alimentos y provoca que las frutas y verduras cambien su color, así como su sabor y la pérdida de nutrientes. Gracias a su tecnología *NutriKeep Technology,* la nueva **Freshboost** de **Moulinex** aspira todo el aire de la jarra, eliminando cualquier elemento que pudiera dañar los alimentos y conservando hasta 3 veces más los nutrientes y el poder antioxidante de las frutas y las verduras.

Sus funciones, y su potencia de 800 W permiten batir, conservar al vacío, batir con función vacío y picar hielo. Además, gracias a su avanzada tecnología es posible conseguir una textura más homogénea, sin burbujas ni espuma, conservando el mejor sabor de los alimentos.

Además, incluyen dos botellas de 600 ml para poder transportar el batido al gimnasio, a la oficina, o donde se necesite sin renunciar a los beneficios de los alimentos y a su sabor.

EL "COOK AND CHEF TALENT AWARD" YA TIENE GANADORA

La **Fundación Cook and Chef Institute** ha lanzado un concurso, que tiene como objetivo premiar el talento de los alumnos y futuros chefs que actualmente están en formación en las escuelas patrocinadas por el Instituto. La Fundación contribuye a la formación, fomentando las conexiones entre los estudiantes y vinculándolos aún más al mundo de la gastronomía con dinámicas alternativas; como en este caso, una competición culinaria.

En esta ocasión, la escuela elegida para llevar a cabo el concurso ha sido **Aula Culinària del Vallés.** Este centro, dirigido por **Lola G.Oliver,** ha crecido y se ha asentado hasta convertirse en una escuela de referencia para cocineros con experiencia y amantes de la cocina que buscan iniciarse en el mundo culinario de forma más profesional. Para ello, **Aula Culinaria** basa su formación en una metodología de sesiones teóricas y prácticas, en las que se busca que los estudiantes disfruten y obtengan los conocimientos necesarios para elaborar desde una sencilla elaboración hasta la ejecución de recetas con un cocinado más técnico o elaboraciones de pastelería.

En esta primera edición del concurso hemos podido disfrutar con magníficos platos de la mano de alumnos con, desde luego, un gran futuro en el mundo culinario.

Equipada toda la cocina con el menaje de **Bergner** y con la participación de tres grandes chef como jurado: **Pau Gener Barbany, Toni Sánchez Castillo** y **Frank Scheidegge** el talento de los alumnos no tardó en aparecer.

Primero se repartió aleatoriamente un número que correspondía a un puesto concreto en la cocina. En cada uno de esos puestos había una serie de ingredientes específicos que los estudiantes debían utilizar para realizar la receta ganadora. Una vez fueran terminando, presentaban el plato al jurado, que, tras catarlo, otorgaba una puntuación basándose en criterios como presentación, técnica, textura y sabor entre otras.

El plato ganador fue una coca de sardina marinada en cítricos sobre romesco de guisantes de **Gemma Figa Almirall.** Un plato que realmente sorprendió a los jueces por la estupenda combinación de sabores y la perfecta elaboración de la coca.

Gemma, al proclamarse ganadora, además de concederle el título y trofeo del **Cook and Chef Talend Award,** fue premiada con una amplia colección de menaje de **Bergner** para que siga creando, disfrutando de la cocina y sorprendiendo con tus platos.

ADI PRESENTA SU NUEVA WEB CORPORATIVA ARCIBERICA.COM

ARC Distribución Ibérica, filial española del grupo francés **ARC**, líder reconocido en las artes de la mesa, estrena su nueva web corporativa fruto del proyecto de digitalización de la compañía. Se trata de una **web** adaptada a los nuevos tiempos, con un diseño y una navegación innovadores y un contenido de calidad que contribuirá a mejorar la visibilidad *on line* de la empresa.

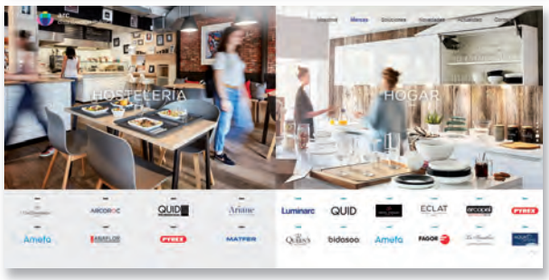
El nuevo sitio web de **ADI** ayudará a conseguir los objetivos de la compañía, por ello contará con contenido novedoso, multi-formato y diferencial para apoyar a todas nuestras marcas tanto propias como de los partners, contenidos que son actualizados periódicamente para ofrecer la información más actualizada y precisa, constituyendo una base para la futura **"área de clientes".**

Al tratarse de una **web corporativa** está dirigida fundamentalmente a los segmentos de clientes que a día de hoy son el target de ADI: tiendas detallistas, hipermercados, supermercados, distribuidores de productos para la hostelería, *cash & carry,* compañías que deseen personalizar productos o llevar a cabo acciones de promoción y fidelización de clientes así como también para futuros partners, quienes tendrán en la nueva web una excelente herramienta para conocernos y entender nuestro *know how.* El sitio está disponible en español, portugués e inglés.

La **web** cuenta con un apartado de **"Novedades"** donde se actualizan periódicamente las colecciones que la empresa presenta en cada una de sus marcas.

En cuanto al diseño y estilo, el equipo del proyecto ha tenido como objetivo desarrollar un portal de estética muy cuidada que nos aporta prestigio a la compañía:

- **Protagonismo a las personas** como centro de nuestro día a día, amplitud de imágenes a pantalla completa, textos cortos, iconos…, un sitio muy visual, amable y responsive.
- **Menú superior único** y carga de pantalla por bloques, carrouseles de entrada dinámicos con imágenes que identifican nuestro día a día.
- **Dinamismo,** conseguido a través de áreas de actualización periódica para transmitir nuestras principales noticias y novedades.



CAFÉ CON EL GUSTO DE LA TRADICIÓN, CON LA CAFETERA LADY ANNE

Esta cafetera "moka" de **knIndustrie,** diseñada por **Lara Caffi,** se caracteriza por su belleza atemporal y por la originalidad de las formas, perfecta síntesis entre el pasado y el futuro. Su línea se inspira en los servicios de café del siglo XVIII, revisados para hacer una cafetera funcional e ideal para preparar el café y servirlo con elegancia. La línea simple del cuerpo con forma de cono truncado se contrapone a la sinuosidad de las curvas del asa, ergonómica y termoaislante, verdadero protagonista de este proyecto.

El pequeño pomo sobre la tapa de bakelita permite una fácil apertura. **Lady Anne** se fabrica en aluminio stone washed; la base de doble fondo ha sido diseñada para poder ser utilizada con cualquier tipo de cocina incluyendo placas de inducción y vitrocerámica. La cafetera está disponible en versión de cuatro tazas e incluye un filtro reductor.

BOMBA DE VACÍO INOX. CON DOS TAPONES DE VINO, by KOALA

Bomba de vacío de acero inoxidable más duradero, mantiene el vino más fresco durante más tiempo y preserva los aromas y sabores hasta 10 días.

Fácil de usar: solamente hay que poner el tapón plástico y bombear con la bomba arriba y abajo hasta que se endurezca.

Con dos tapones para vino, reutilizables, que se adaptan a las botellas de vino; con pulsar el botón que pone *push,* se saca el aire para volver a consumir más vino.

Este y otros muchos productos más, en su página web **www.koala.es** recientemente renovada.

HIGHLIGHT PUBLISHED ON OUR FACEBOOK

GARANTÍA DE DOS AÑOS DE MYCHEF

mychef ofrece una garantía de dos años en toda su gama y de 10 años en la cámara de cocción más robusta del mercado, la de sus hornos **mychef evolution** y **mychef concept.**

Los hornos de cocina **mychef evolution** y **mychef concept,** pertenecientes al grupo **Distform S.L.,** amplían a diez años la garantía en sus cámaras de cocción de manera única en el mercado como muestra de su calidad y fiabilidad. La gama de equipamiento de cocina mychef, compuesta por hornos **mychef evolution** y **mychef concept,** envasadoras al vacío **iSensor** y abatidores de temperatura **mychill,** cuenta con una **garantía general de dos años.** A ella se suman los **diez años** en las cámaras de cocción de sus hornos, los cuales cuentan con destacadas ventajas que les han valido el aval de la crítica y el recibimiento de premios internacionales desde el inicio de su comercialización a principios de 2018.

Una de las novedades excepcionales que presentan los hornos **mychef evolution** y **mychef concept** son sus cámaras de cocción, las cuales poseen un grosor de 1,2 mm, un 50% más que las de la competencia. Esto convierte a las de **mychef** en las cámaras de cocción más robustas del mercado. Gracias al desarrollo tecnológico bajo el que han sido concebidas, su elaboración sin soldaduras, sus estándares de calidad y las altas pruebas de fiabilidad superadas, las cámaras de cocción de **mychef** logran además una eficiencia térmica y un ahorro energético significativo respecto a otros hornos de cocina profesionales. Es por ello que **mychef** es la primera marca que garantiza el mantenimiento y el correcto funcionamiento de este espacio durante una década.

La garantía original de los productos de **mychef** es de un año desde su instalación. Para obtener la ampliación del período de cobertura, es necesario registrar el equipo en la web de mychef en el siguiente link: **https://mychef.distform.com/atencion-al-cliente/activacion-garantia** Además de disfrutar de una mayor duración de la garantía, quienes hayan completado este proceso recibirán avisos periódicos para ayudarles a mantener sus hornos, envasadoras y abatidores en perfecto estado.

VISTA ALEGRE, GALARDONADA CON ORO Y BRONCE EN LOS "EUROPEAN PRODUCT DESIGN AWARDS"

El diseño innovador y de excelencia de **Vista Alegre** vuelve a ser reconocido y galardonado internacionalmente con **Cannaregio, Hryb** y los vasos de **Bicos Bicolores** en los *European Product Design Awards.* En el último año, el diseño de la marca portuguesa de porcelana, cristal y vidrio obtuvo 24 premios en total.

Las copas de **Bicos Bicolores** lograron el oro por su original e irreverente interpretación de los populares cálices de vidrio, Bicos. Toques de color que se añaden a la gama ya existente y se alternan entre el asta y el cuerpo de las piezas, posibilitando combinaciones divertidas, sin que este clásico pierda su carácter sofisticado.

El jurado premió el **Servicio de Mesa Cannaregio** con bronce, en la categoría de productos de interior y *tableware*. Esta línea audaz, basada en intensos contrastes entre azul, negro y naranja, está inspirada en Venecia, en la magia de la ciudad y el misticismo y esotersimo que respiran sus palacios e iglesias. **Cannaregio** encontró inspiración en ese rico imaginario, que mezclado con formas pertenecientes a la herencia de **Vista Alegre** y a motivos florales, crea una relación romántica entre el pasado y los tiempos modernos que da como resultado un servicio con un diseño contemporáneo.

La lámpara **Hryb** logró dos premios de bronce, uno en la categoría de Iluminación y otro en la categoría de Interiores. **Hryb** es parte de una innovadora linea de iluminación en porcelana y cristal de **Vista Alegre,** firmada por el creador visionario **Ross Lovegrove.** El reconocimiento lo merece esta pieza gracias a su diseño moderno, que combina porcelana de calidad con iluminación LED. El diseñador británico logró una increíble translucidez de la porcelana, asociada a un complejo juego de luz, en un proyecto desarrollado de raíz. Reconociendo que *"la porcelana es un extraordinario regalo de la Tierra para la humanidad que posee propiedades y características que deben de ser respetadas pero, al mismo tiempo desafiadas con nuevos enfoques".* La colección de iluminación creada por **Ross Lovegrove** para **Vista Alegre** está compuesta por cuatro lámparas que se diferencian por su diseño orgánico y contemporáneo.

Maya mereció también una mención de honor en la categoría de productos de catering - especialidad tabletops. La colección destacó por su funcionalidad y gran versatilidad, además de ofrecer una decoración variada, unida por un mismo tono general futurista. Las diferentes piezas de **Maya** incluyen texturas inusuales, inspiradas en los atemporales vasos de vidrio **Bicos,** de **Vista Alegre** y ornamentos que crean una ilusión 3D.

HIGHLIGHT PUBLISHED ON OUR FACEBOOK

FRAN AGUDO, JEFE DE COCINA DE TICKETS, AVALA LA CALIDAD DE LOS HORNOS MYCHEF

La marca de equipamiento de cocina profesional mychef ha entrevistado a **Fran Agudo,** jefe de cocina de Tickets (Barcelona), dentro de su sección *'Casos de éxito mychef'.* En este espacio, disponible en el canal de YouTube de **mychef** y en su página web, varios chefs destacados de toda España detallan su recorrido por el mundo de la cocina y muestran las prestaciones que más valoran de los productos de la marca para realizar su trabajo diario.

Fran Agudo es un jefe de cocina referente en el panorama actual por su labor en uno de los restaurantes más premiados del proyecto elBarri de **Albert Adrià.** Además de ganar una Estrella Michelin en 2014, Tickets se mantiene en el puesto 32 de la lista The World's 50 Best Restaurants 2018. En su entrevista en *'Casos de éxito mychef',* **Agudo** revela su pronta vocación por el mundo de la cocina, resalta las singularidades que hacen único a Tickets y avala las ventajas que un equipamiento eficiente, como es su horno mychef evolution, concede a sus platos. *"Gracias a mychef podemos hacer elaboraciones con más precisión en la cocción, con más control",* sentencia **Fran Agudo** en el vídeo.

En *'Casos de éxito mychef',* que se traduce a los idiomas de castellano, inglés y francés, cada cocinero compartirá los pasos de una receta de su menú que elabora con la gama mychef. En concreto, el jefe de cocina de Tickets, realiza durante su entrevista unos *Espárragos a la sal.* Además, los chefs participantes en este espacio ofrecerán trucos propios para sacar el máximo partido a los productos mychef y optimizar sus funciones.

LA CASA DE PORCELANAS SCHÖNWALD NOS DESCUBRE EL DISEÑO "SLOW HYGGE STYLE"

Schönwald recrea el estilo de vida danés **Hygge** en forma de porcelanas. Sus notas de color azuladas y blancas inspiran frescura; sus adornos alegres hacen que en la presentación en mesa nos transmitan paz, comodidad, aire rústico y artesano.

Sus líneas ligeras y sus tonos hacen que cada una de las piezas se complemente y se presenten mezcladas sin alteración. Platos coupé o alas, cuencos y vasos, artículos monocromáticos con otros decorados, e irregulares que subrayan una naturalidad rural intachable.

El placer de una taza de café contribuye a gozar de la vida, es el *"slow style"* de las tazas **Hygge** que, en sus diferentes tamaños, invita a compartir momentos con los demás, a relajarse entre amigos.

Distribuido por: **Guerrero Claude.**

TAURUS GROUP y BLACK+DECKER™ ACUERDAN NUEVAS LICENCIAS COMERCIALES

El **Grupo Taurus** ha obtenido la licencia para desarrollar y comercializar una gama de pequeños electrodomésticos bajo el respaldo de la marca **Black+Decker™** en Europa, excluyendo el mercado del Reino Unido y la categoría de productos de limpieza para el hogar. Esta asociación combina los más de 100 años de experiencia en el sector de **Black+Decker™**, junto a las capacidades de R&D (Grupo Taurus), con el objetivo de desarrollar nuevos e innovadores productos para el mercado de electrodomésticos.

Con el apoyo de su red de filiales y distribuidores, el **Grupo Taurus** se centrará en reforzar y consolidar su posición a nivel europeo a través de la marca **Black+Decker™**. Con diez filiales internacionales y la presencia en más de 120 países, el **Grupo Taurus** es una de las empresas líderes en el sector del pequeño electrodoméstico, con un importante desarrollo de nuevos productos y una continua expansión internacional.

La filosofía de esta empresa se basa en el diseño de productos que mejoren la calidad de vida y el confort de las personas dentro de su hogar. Este nuevo acuerdo se produce dentro del marco estratégico de expansión nacional e internacional, que ha caracterizado a **Taurus Group** durante los últimos años y que muestra una clara intención, por parte de la compañía, de convertirse en uno de los grupos líderes de pequeños electrodomésticos en Europa.

Las novedades y futuros lanzamientos de la marca se presentaron durante la reciente Feria IFA (Hall 9, stand 202), del 31 de agosto al 5 de septiembre.

taurus BLACK+DECKER

LOS CUENCOS ESTÁN DE MODA: NUEVA COLECCIÓN MODERN DINING DE VILLEROY & BOCH

Para conmemorar su 270 aniversario, en **Villeroy & Boch** han tomado el patrón de los famosos *azulejos Mettlach* como inspiración para la decoración de su nueva colección **Modern Dining.** Los platos ya son cosas del pasado, todo que lo que se lleva ahora son los bowls. Comer en un bol no es solamente práctico, sino sobre todo delicioso y saludable: arroz, pasta o quinoa con verduras, carne asada o pescado crudo, vegano o bajo en carbohidratos.

Desde Hawaii al mundo entero

La tendencia de los *bowls* se originó en Hawai, donde los pescadores, que tenían que preparar su almuerzo en alta mar, supuestamente inventaron los cuencos cuando mezclaron el pescado fresco con arroz, verduras y especias. Hoy en día, los *bowls* están de moda en todo el mundo. Los restaurantes de moda tienen cuencos en su menú. Los libros de cocina, blogueros e *influencers* proporcionan recetas que puedes hacer en casa. Y los cuencos son populares en eventos y acontecimientos porque es más fácil desenvolverse con un *bowls* que con un plato en las manos.

Must-haves en un hogar moderno

Cada hogar moderno necesita *bowls* hoy en día. Después de todo, se pueden usarl en miles de combinaciones durante el día: desde el clásico en el desayuno con muesli o ensalada de frutas hasta un bocadillo de almuerzo en casa o una o ensalada para el trabajo. También podemos poner crema batida en él para el té o café de la tarde y una pasta dulce y un risotto, sopa o estofado más tarde para cenar. Además, es súper práctico para picar galletas, frutos secos o dulces como chocolate o trufas.

Al igual que el nuevo concepto de vajilla **Modern Dining** de **Villeroy & Boch** que se inspiró en la última tendencia de cuencos. Los cuencos de la colección están hechos de porcelana Premium y son perfectos para su uso cotidiano.

Tendencia y tradición

En 1852, un suelo de mosaico romano fue descubierto en el pequeño pueblo de Nennig, cerca de Mettlach. **Eugen von Boch,** el jefe de la compañía de **Villeroy & Boch** en ese momento, estaba tan cautivado que usó el patrón para sus azulejos – y así fue como nacieron los famosos *azulejos Mettlach.* Poco después, las bellamente decoradas y robustas baldosas se vendieron por todo el mundo: a la Catedral de Colonia, al teatro Bolshoi de Moscú y a la iglesia de San Antonio de Padua en Buenos Aires.

Y como a **Villeroy & Boch** le gusta combinar la tradición con la innovación, los diseñadores le dieron al patrón clásico de *Mettlach tiles* un look contemporáneo para la colección **Modern Dining,** ligeramente reinterpretado con nuevos colores. El vibrante verde jade, el azul marino índigo y el sutil rosado coral rojo no sólo están muy de moda, sino que también pueden ser mezclados y emparejados entre.

GLAMOUR, EN EL PUNTO DE MIRA

Tothora presenta su nuevo modelo **Glamour,** un reloj de grandes dimensiones para grandes espacios, sorprendente, elegante y simple, un reloj para ver el tiempo a lo grande.

Se entrega en cuatro piezas y con las instrucciones para su montaje, para poder disfrutarlo desde el primer momento, pues montarlo no tiene precio.

Solo se realiza en acabados lacados, que incluyen los metálicos oro, plata y bronce mate. Disponible en dos tamaños, 70 y 100 cm de diámetro. Disfrutar del tiempo puede ser un placer.

GLAMOUR, in the spotlight

*Tothora presents its new **Glamour** model, a large size clock for large spaces, surprising, elegant and simple, a watch to see time in a big way.*

We deliver it in four pieces and with the instructions for its assembly, so that you can enjoy it from the first moment, to mount it is priceless.

It is only made in lacquered finishes that include the metallic matte gold, silver and bronze. Available in two sizes, 70 and 100 cm in diameter, enjoying time can be a pleasure.

TAZAS PARA ESPRESSO DE REVOL, DE LA COLECCIÓN COLOR LAB

Combinan la calidad y elegancia de la porcelana con la alegría que **Revol** ha querido aportar con esta colección colorida y jovial. Son tan alegres que darán vida a cualquier mesa y cualquier cocina. Están disponibles en cuatro colores, tienen una capacidad de 8 cl, un diámetro de 6,5 cm y una altura de 6 cm. Son perfectas para disfrutar de un buen café pero también para usar como ramequines (pueden ir al horno y al microondas), para servir aperitivos, postres etc.

Lo que distingue a la porcelana de **Revol**

- 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 además no absorben aceites ni cogen ningún olor.
- 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 medio ambiente.

La historia de Revol

Fundada en 1768, **Revol** es una empresa familiar que ha sido gestionada por la misma familia durante nueve generaciones. Fabrican 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.

NUEVA COLECCIÓN DE IBILI MENAJE

Natura Copper

Nueva colección de sartén, cazo, grill, cacerola, olla y sartén con asas **Copper.** Fabricado en aluminio para inducción, lleva antiadherente tres capas. Duro, resistente y alta resistencia a la corrosión.

El cuerpo es de aluminio, revestimiento antiadherente y mango de acero inoxidable. Es apta todos los fuegos y para horno. Es especial inducción y está libre de PFOA, como todas nuestras sartenes. Perfecta conductividad del calor.

Natura Copper

*New **Natural Copper** collection in saucepan, round dish with lid, casserole with lid, grill, fry pan and deep fry pan with handle. Made of Aluminium for induction it s 3 layer non-stick surface.*

Hard, durable and highly resistant to corrosion. It has aluminium body, non-stick surface and stainless steel handle. Can be used in the oven and with all kinds of cookers. Specially for induction and PFOA free. It s perfect heat conduction.

CEPILLO LIMPIADOR CORPORAL HOMEDICS

El limpiador corporal de silicona de **HoMedics,** distribuido por **SCYSE,** es el complemento perfecto para la rutina de limpieza diaria. Fabricado de silicona de grado médico, tiene superficies con dos texturas para limpiar suavemente la piel mientras que realiza sónicas que proporcionan un masaje vigorizante.

Es un cepillo que ayuda a realizar una limpieza corporal mucho más profunda que el lavado a mano, además de aumentar la eficacia de los productos habituales para el cuidado de la piel. Para obtener mayores resultados, es conveniente usarlo con un exfoliador corporal. Es seguro para todo tipo de pieles (ofrece 8 niveles de intensidad) e incluye bolsa de transporte para que te acompañe a todos tus viajes.