



THE REAL WINE GUM: LAS VERDADERAS GOMINOLAS DE VINO, DE DISEÑO HOLANDÉS

Según su diseñadora **Mireille Reuling**, de Amsterdam *"Dar una auténtica gominola de vino a un amigo significa que estamos dando amistad y diálogo. ¿Y qué puede ser más significativo que esto? Toda la experiencia del primer sorbo, pero sin beber."*

Vinoos by AMS ha creado vino comestible con sus gominolas. Disponen de un blanco Chardonnay, un vino rosado y un tinto Merlot. No es una golosina para los niños, sino un lujo de felicidad para los adultos.

El concepto parte del mundo del diseño y una sus creadoras lo desarrolló en la Academia de Artes de Amsterdam. **The Real WINE gum** refleja el papel del vino, capturado en una pequeña caja de regalo, ofreciendo una experiencia, invitando a la gente a hablar y disfrutar juntos.

En la actualidad prestamos muy poca atención a pasar tiempo de calidad con nuestras familias y amigos. **Vinoos by AMS** lo llama: **WE-Time**. El papel del vino es conectar a las personas y ofrecer una experiencia para todos los sentidos. Este diseño intenta volver a conectar a las personas embalando un diálogo en unas preciosas cajitas de regalo.

Con la certificación FSSC 22000, las **Real Wine gums** son aptas para vegetarianos, veganos, no tienen alcohol, gluten, grasas, nueces, gelatina, lactosa o colores artificiales. **Vinoos** trabaja en estrecha colaboración con los mejores y más exclusivos creadores de sabores del mundo como el restaurante De Librije (3 estrellas Michelin) y la holandesa, experta en vinos, **Thérèse Boer**, encargada de seleccionar los vinos para las cajas de lujo. Todos los productos están hechos en Holanda.

Ganador del Trofeo Europeo Columbus 2015 por este concepto único, divertido y realmente diferente.

*"Hoy en día, las marcas triunfadoras son definidas por la experiencia como marca que tienen de ella sus clientes. **Vinoos** ayuda a crear esto".*

Distribuidor exclusivo para España y Portugal:
Pablo Fúster

BEURER, LA MARCA MÁS INNOVADORA DEL AÑO POR QUINTA VEZ

Por quinto año consecutivo, el jurado del **X Premio Plus** ha votado a **Beurer**, la marca especialista de salud y bienestar distribuida por **River International, S.A.** en España, como la marca más innovadora 2019 en el campo de la Salud y Cuidado Personal con el premio "Most Innovative Brand" el más alto honor de los X Premios Plus. Este premio "Marca más Innovadora del Año" honra a las marcas con la mayor cantidad de sellos de aprobación dentro de un grupo de productos.



Los siguientes productos **Beurer** fueron galardonados con premios en diversas categorías: la **Báscula diagnóstica** BF 700, la **Báscula de cristal** GS 485, el **Cinturón abdominal móvil** HK 72, el **Cepillo facial** FC 45, la **Depiladora de luz pulsada** IPL 7000 Pro y el **Electroestimulador para glúteos** EM 25. También fueron premiados el **Tensiómetro** BC 50, el **Termómetro de oído** FT 78, el **Sensor de actividad** AS 80 y el **Aparato de masaje shiatsu** MG 147. De estos productos, seis fueron seleccionados como "Mejor Producto 2015/2016", en mayo de 2015.

Acerca de Beurer

Beurer es una compañía fundada en 1919 en Ulm (Alemania) dedicada a la fabricación de productos innovadores relacionados con la salud y el bienestar. Gracias a su trabajo de I+D, la gama **Beurer** comprende más de 120 productos patentados relacionados con el bienestar, la belleza, los deportes, el diagnóstico médico y la prevención y el cuidado del bebé.

Acerca de River International, S.A.

River International, S.A., empresa fundada hace 30 años que dispone de la exclusiva para el mercado español de importantes marcas de productos de gran consumo (electrónica de consumo y pequeño electrodoméstico). Somos un proveedor global para nuestros clientes, ofreciendo marcas y productos innovadores y de alta calidad respaldados por marcas de prestigio y mundialmente reconocidas.



VIGAR RECIBE UN NUEVO PREMIO POR SU COLECCIÓN DE TABURETES PLEGABLES COMPACT

La colección de taburetes **Compact** de **Vigar** ha recibido una mención especial en los **German Design Award 2019**, premio internacional que cada año reconoce a productos pioneros y de diseño único por su calidad, funcionalidad e innovación. Esta serie estrella de la firma alicantina destaca por su gran practicidad que, junto a unas líneas minimalistas y la garantía de calidad de Vigar, le han hecho merecedora de un nuevo reconocimiento, que se suma al ya otorgado el pasado mes de julio en los European Product Design Award.

Diseñados en colaboración con la agencia **Lúcid**, los taburetes de la gama **Compact** se presentan en elegantes colores de influencia nórdica y destacan por su particular sistema de plegado: un mecanismo que mediante un sencillo gesto, tirando del asa central, lo convierten en una versátil pieza que optimiza el espacio de almacenaje en el hogar al quedar totalmente plano y compacto. Además, su superficie antideslizante y los tacos de goma de su base mejoran la estabilidad en su uso y evitan los deslizamientos, asegurando una capacidad de soporte de hasta 150 kg.

La serie, ideada según los máximos estándares de calidad y seguridad que caracterizan a los productos **Vigar**, se comercializa en tres diferentes medidas: 23, 27 o 32 cm, facilitando el acceso a diferentes alturas. Asimismo, su depurado diseño esconde las bisagras de los taburetes, dotándole de un plus de estética frente a apuestas similares.



CERAS ROURA EN AMBIENTE (Frankfurt)

Estará presente en la Feria Ambiente de Frankfurt, en el Hall 9.1, Stand E78, presentando sus novedades para el 2019.

Velas Perfumadas para Perros y Gatos

Nuevos diseños de velas y ambientadores para neutralizar el mal olor que pueden desprender nuestras mascotas en casa. Estos productos actúan con una doble acción: perfuman con un agradable aroma y neutralizan el mal olor en lugar de enmascararlo.

Velas Insecticidas

Ceras Roura ha creado la primera vela del mercado con insecticida, para eliminar todo tipo de mosquitos. Para ello, se ha incorporado a la cera el componente activo más eficaz contra estos insectos, junto con esencia de jazmín, logrando un aroma floral muy agradable. Todo ello en recipientes de terracota y cera blanca.

En la colección Insecticida, **Ceras Roura** ha unido en un solo producto la elegancia con la efectividad.



CERAS ROURA IN AMBIENTE (Frankfurt)

Will take part in the Ambiente Fair in Frankfurt, Hall 9.1 Stand E78, launching its new collections 2019.

Scented candles for Dogs and Cats

New designs in candles and diffusers to neutralize pet smells indoor. Items with a double action: to bring a pleasant aroma to our home and to neutralize the bad smell, not only to mask it.

Insecticide Candle

Ceras Roura has innovated launching the first candle with insecticide in the market, to eliminate all kind of mosquitos. It uses an effective active component against insects mixed into the jasmine scented wax of the candle. There will be a floral smell where these terracotta recipients with white wax will be placed.

In the **Insecticide Collection**, **Ceras Roura** combines elegance and effectiveness in the same item.





Di4, 30 AÑOS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO EN EL HOGAR

Di4, marca de referencia en el mundo del vapor, conmemora su **30 Aniversario**. Un largo recorrido en el mercado español donde la tecnología y el diseño, han marcado una clara estrategia de diferenciación, un antes y un después en las tareas del hogar.

Di4 forma parte de **B&B Trends**, experto en el sector PAE que adquirió la marca con el objetivo de seguir creciendo y especializándose en el sector. Pionera en el lanzamiento de nuevas tecnologías para el hogar, es una apuesta inmejorable, con un gran potencial que contribuye a facilitar las tareas de la casa.

Según **Ángel Riudalbás**, consejero Delegado de B&B Trends *"Nuestra filosofía ha sido siempre estar en constante evolución, adquiriendo marcas con valor añadido como es el caso de Di4, con una gran trayectoria en el desarrollo de productos innovadores y tecnológicamente evolucionados"*.

La estrategia de **Di4** se centra también en los nuevos consumidores, cada vez más preocupados por productos prácticos e innovadores que faciliten las tareas cotidianas, sin dejar de lado los valores que identificaron a la marca desde sus inicios.

La **experiencia** y la **investigación en nuevas tecnologías** de Di4, apoyadas en un diseño diferencial, permiten que su gama se vaya incrementando con novedades que siguen las tendencias del mercado. Habiéndose **incrementado su oferta con 22 novedades** en todas sus líneas de planchado, aspiración, limpieza, ventilación y calefacción donde la potencia, durabilidad y eficiencia son sus elementos diferenciales.

EDICIÓN LIMITADA ECOVIDRIO BY ROLSER

En **Rolser** se han propuesto ir un poco más allá *"¿Y si fuéramos a reciclar con un carro de la compra?"* Ahora ya es posible. **Rolser**, junto a **Ecovidrio**, ha diseñado un carro exclusivo para el reciclaje de vidrio, para que sea mucho más cómodo llevar todo el vidrio hasta su contenedor de reciclaje, sin tener que cargar con bolsas pesadas y llenas de envases de vidrio.

Reciclamos a conciencia, sabiendo que con ello ayudamos a mejorar y salvaguardar el lugar donde habitamos y queremos crear tendencia y nuevos hábitos para que mucha gente se sume al movimiento; no es fácil transformar los ideales en acciones que marquen la diferencia, pero sí podemos empezar con algo e ir integrándolo poco a poco.

¿Por qué no empezar a usar el carro de la compra para reciclar vidrio aprovechando el trayecto de ida? Se puede aprovechar el momento que se sale de casa con el carro vacío para llenarlo con todo el vidrio que se tenga para reciclar y se vacía en su contenedor correspondiente antes de ir a hacer la compra. ¿A qué suena bien y es mucho más cómodo que cargar con bolsas?.

Se puede hacer con cualquier carro **Rolser** pero esta vez, para celebrar que dan un paso más en beneficio de nuestro planeta, Ecovidrio y Rolser han creado un nuevo carro para la ocasión. No es solo un carro. es un regalo al planeta. Si reciclamos, lo hacemos a conciencia, sabiendo perfectamente lo que significa cada uno de nuestros gestos. Usando el carro de la compra para reciclar vidrio...

Entrada a su Blog, con más información:

<https://www.rolser.com/web/es/blog/y-si-fuera-mos-a-reciclar-con-el-carro-de-la-compra>

Campaña en las redes: Ayudemos a difundir este hábito tan necesario compartiendo en redes sociales imágenes de nuestros "trayectos de ida" empleando el hashtag **#reciclandovoy**.



GRAN FINAL DEL V CERTAMEN NACIONAL DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE ESPAÑA

Chef&Sommelier patrocinó la gran final del Certamen Nacional de Cocineros y Reposteros de España en el Palacio de Congresos de Zaragoza. Un año más el Certamen se ha ido superando y resultó ser todo un éxito, con la participación de nueve Comunidades Autónomas.

Esta edición contó con algunos de los mejores chefs de España procedentes de Castilla La Mancha, Cantabria, Cataluña, Castilla y León, Baleares, Gran Canaria, Extremadura, Madrid y Aragón.

Por la mañana se celebró el Certamen Nacional de Cocina, en el que los ACYRES tuvieron que presentar dos recetas elaboradas con esturión de El Grado y Ternasco de Aragón.

Los ganadores del V Certamen Nacional de Cocina fueron **Toño Rodríguez** y **Nerea Bescós**, representando a la Asociación de Cocineros de Aragón (A.C.A.). Las recetas ganadoras fueron: Esturión con una mazorca de borraja, patata, jamón y canelón de tomate rosa, y Esfera crujiente de TA. con curry, mostaza y boniato. El segundo puesto fue para ACYRE Madrid con los candidatos: **Pablo González** y **Óscar Castellano**. En tercer lugar ACYRE Gran Canaria se subió al podium con los chefs **Inti Ramsés** e **Iván Pulido**.

Los ganadores del Certamen Nacional de Repostería, que se realizó durante la tarde, fueron ACYRE Cataluña con los chefs **Adrián Ruiz** y **Alba Llacera** con su sorprendente postre: Melocotón de Calanda. En segundo lugar repitió ACYRE Madrid y posicionándose el tercer puesto ACYRE Extremadura.

Por otra parte, el premio al mejor cortador de jamón fue para el cocinero de la Hospedería El Batán de Tramacastilla (Teruel), **Reynol Osorio**.



Esfera crujiente de Ternasco de Aragón con curry, mostaza y boniato, receta ganadora del V Certamen Nacional de Cocina.



La Bouchée

&
LA CARTUJA DE SEVILLA



RITUAL
Una apuesta natural
y artesana

RITUAL es una colección distribuida por Arc Distribución Ibérica en España y Portugal.

Si estás interesado, contáctanos en <https://www.arciberica.com/es/contacto>



RIVER INTERNATIONAL ORGANIZA UN SHOWCOOKING

Con motivo de la presentación del nuevo modelo de la marca **Nutribullet**, el **Nutribullet Select** -extractor de nutrientes original con función batidora y paro automático- **River International** celebró un *showcooking* con bloggers *healthy* el 21 de noviembre de 2018 de la mano del reconocido instagramer gastronómico **Rafa Antonín** (@chefrafa) y la nutricionista de Nutribullet, **Inés Pérez**.

RESULTADOS TIERNOS Y SABROSOS, CON AROMA DE TEFAL

Tefal ha ampliado su gama de utensilios de cocina **Aroma** para poder dar rienda suelta a la creatividad culinaria, asegurando los mejores resultados. Una gama de menaje ingeniosa, elegante y resistente, fabricada en aluminio fundido, que cuenta con un revestimiento antiadherente de titanio, duradero y fácil de limpiar. Toda la gama **Aroma** es compatible con todo tipo de cocina: gas, eléctrica, vitrocerámica e inducción.



La gama **Aroma** asegura una excelente retención de calor, gracias al aluminio fundido y a su base un 25% más gruesa. El revestimiento con partículas de **titanio antiadherente** impide que los alimentos se "peguen" y facilita su limpieza. Además, también es apta para cocinar en el horno. Resulta, asimismo, ideal para mantener los platos calientes en la mesa, ya que conserva la temperatura durante más tiempo.

Los utensilios de cocina **Aroma** vienen llenos de detalles, como marcas medidoras para cocinar de una manera intuitiva, picos vertedores y tapa en posición erguida para mantener limpia la encimera. La paellera y la plancha incorporan, además, la tecnología **Thermo-Spot®**, que indica el momento exacto en el que el producto ha alcanzado la temperatura óptima para cocinar.

La gama **Aroma** se encuentra disponible en **multitud de tamaños y formatos**, disponiéndose de las **nuevas asas de silicona Aroma**, en material termorresistente, en set de 2 unidades, para un manejo cómodo y seguro, ya que protege las manos de eventuales quemaduras. Las asas de silicona son compatibles con las cacerolas, olla, guisera, paellera y plancha.

Tefal mantiene a través de sus productos su firme compromiso con la conservación del planeta, por lo que sus productos son **reciclables** y respetuosos con el medio ambiente. Su objetivo es fabricar productos **duraderos** que puedan utilizarse durante años, al tiempo que protegen la salud del planeta mediante el uso de diseños reciclables con revestimientos antiadherentes seguros (sin PFOA, plomo ni cadmio).

BOXLIGHT by TOTHORA

¿Un reloj o una lámpara, o las dos cosas a la vez? Es la nueva propuesta de **Tothora** para el nuevo año, basado en el modelo **Box** que tantos éxitos ha cosechado en los últimos años.

Un hilo de luz que emerge del tiempo y que quiere marcar la diferencia, una escultura con luz propia que hará las delicias a la hora de decorar el hogar. Tiempo y luz, no es concebible la una sin la otra, dos realidades necesarias para disfrutar de este reloj. Cambia su posición o simplemente muévete tú, podrás apreciar diferentes expresiones visuales, una experiencia única; una interacción entre tiempo y luz. Disponible en acabado oro, plata y bronce, incorpora un portalámparas para lámparas standard led.

Boxlight by Tothora

*A clock or a lamp, or both at the same time? It is **Tothora's** new proposal for the new year, based on the **Box** model that has achieved so many successes in recent years.*

A thread of light that emerges from time and that wants to make a difference, a sculpture with its own light that will delight when it comes to decorating your home. Time and light, one is not conceivable without the other, two realities necessary to enjoy this clock. Change your position or simply move yourself, you can appreciate different visual expressions, a unique experience, an interaction between time and light. Available in gold, silver and bronze finish, it incorporates a lamp holder for standard led lamps.



DONNA ES LA DISCRETA COLECCIÓN DE UNA BELLEZA ROMÁNTICA Y ARTESANAL DE CERAMICHE ITALIA

La loza italiana lleva el gusto y la elegancia en sus formas y, por ello, la marca **Ceramiche Italia** se incorpora al portfolio de **ARC Distribución Ibérica** con piezas exclusivas.

La nueva colección **Donna** se identifica por el diseño y las formas de sus vajillas, que marcan un estilo propio gracias a la sencilla decoración de espiga en el ala del plato de carácter tradicional. La colección se forma por dos colores: piezas en blanco y decoración pintada a mano en color azul.

El proceso de producción se ha adaptado, dando lugar a piezas de gran calidad para recuperar en las mesas uno de los clásicos del menaje de mesa. Son combinables entre sí, lo que amplía las posibilidades de crear estilos personales, aportando un aire romántico. Todas las piezas son aptas para lavavajillas y microondas.



¿POR QUÉ EL VIDRIO RECICLADO ES TAN IMPORTANTE?

La cadena de reciclado del vidrio es un círculo perfecto en el que los envases vuelven a la vida infinitas veces, es un claro ejemplo de sostenibilidad. El pequeño gesto de cada uno supone un compromiso con el medio ambiente. Se necesita una temperatura más baja para fundir el vidrio reciclado y por lo tanto se ahorra mucha energía, los residuos que van al vertedero se reducen drásticamente y las extracciones de arena y materias primas se minimizan.

La energía ahorrada en el reciclaje de 3 botellas es suficiente como para:

- Cargar la batería de un Smartphone durante un año.
- Mantener una bombilla de bajo consumo encendida durante 9 días.
- Poner la lavadora 3 veces.

V. R. San Miguel... bienvenido al mundo del vidrio 100% reciclado. www.vsanmiguel.com

Why recycled glass is so important?

The recycling process of glass is a perfect circle and a clear example of sustainability. A small gesture by any of us is a contribution to the environment. A lower temperature is needed to melt the glass and a lot of energy is then saved. Residues going to landfill are dramatically reduced and extractions of sand and raw material are minimized.

The saved energy in recycling 3 bottles is enough to:

- Charge a smartphone battery for one year.
- Maintain a low consumption light bulb on for 9 days.
- Equivalent to the energy needed for 3 cycles of a washing machine.

V. R. San Miguel... welcome to the world of 100% Recycled Glass. www.vsanmiguel.com



LO MÁS NUEVO DE IBILI MENAJE

Nueva colección de utensilios de cocina de acero inoxidable Intense

Espumadera, espumadera de malla, cacillo, espátula, tenedor, cuchara, cuchara para pasta, batidor batidor de silicona, pala para pescado, espátula de nylon, cacillo de nylon, cuchara de nylon, espumadera de nylon, cuchara de nylon para pasta, espumadera de alambre, rallador, pincel de silicona, descapsulador, descorazonador, abrelatas, prensa-ajos, abrebotas, pela-patatas, ruleta corta pastas, racionador de helado, cortapizza, pala de servir tartas, abreostras, vaciador, pela-patatas en forma de "y", prensa patatas, pela-tomates, mechador, rallador de limón, cortador de queso, descorazonador de tomate, etc.

New kitchen utensils stainless steel collection Intense

Skimmer, skimmer mesh, soup ladle, spatula, fork, spoon, spaghetti server, whisk, silicone whisk, fish server, spatule nylon, soup ladle nylon, spoon nylon, skimmer nylon, spaghetti server nylon, wire skimmer, grater silicone brush, bottle opener, apple corer, tin opener, garlic press, can opener, potatoe peeler, cookie cutter, ice cream scoop, pizza cutter, cake server, oyster opener, fruit baller, "y" potatoe peeler, potato masher, tomato peeler, larding needle, lemon grater, cheese slicer, tomatoe corer...

EINKOCHWELT, UN MUNDO LLENO DE POSIBILIDADES CON WECK ORIGINAL

Einkochwelt cuenta con una amplia gama de productos pero, de entre todos ellos, nos gustaría destacar a los tarros Weck; son una referencia a nivel mundial dentro del mundo de las conservas, aunque, gracias a los más de 100 años de experiencia, se han desarrollado y mejorado continuamente nuevas ideas, consiguiendo que su uso se extienda de manera imponente en la hostelería más actual y renovada.

Son tarros de vidrio puro tensionado, fabricados sin ningún tipo de aditivo químico; esta característica les permite asumir temperaturas desde -40°C hasta + 250°C. Siendo así, se convierten en los únicos tarros del mercado aptos para cocinar en todo tipo de hornos (a cualquier temperatura), microondas o baño maría.

Dentro de su línea original, seguirán presentándose como productos estrella para conservar los alimentos durante meses, tanto en la nevera, como a temperatura ambiente e, incluso, en el congelador. Además de todo ello, su precioso diseño los hace perfectos para innovar en la presentación y en el emplatado definitivo.

Se pretende explotar la máxima creatividad de los hosteleros, asegurando siempre el buen estado de los alimentos y ofreciendo una presentación personal y única a cada uno de los comensales: cada comensal abrirá su propio tarro, por lo que aseguraremos, en todo momento, que los alimentos no han entrado en contacto con ningún factor externo, algo que los convierte en imprescindibles para temas tan delicados como los alérgenos e intolerancias.

En Ambiente 2019: Hall 12 Stand B81.

Distribuido por **ESPAÑA TRADING SL**

COLECCIÓN VITA DE SAN IGNACIO, UNA INDUCCIÓN ÚNICA EN EL MERCADO

La colección **Vita** de **San Ignacio** presenta una innovación técnica sin precedentes, la "Ultra turbo inducción". Se trata de una capa de 5 milímetros con revestimiento de acero e interior de aluminio puro encapsulado, apta para inducción. ¿Resultado? **Vita** se calienta completa y uniformemente un 20% más rápido que las otras sartenes del mercado y retiene mucho más el calor, reduciendo el coste energético y el tiempo de cocción; siendo muy resistente al choque térmico, lo que lleva a no tener deformaciones en la base. ¡Es rapidísima!

Para saber más sobre esta colección visitar la página web <http://www.sanignacio-vita.com/>.



TOGNANA: MÁS DE 70 AÑOS CON PASIÓN POR LA CALIDAD

Tognana es una empresa líder en la producción y distribución de artículos de mesa, ollas, adornos y accesorios de decoración, con más de setenta años de historia. Actualmente, en términos de volúmenes, es el mayor fabricante italiano de artículos de mesa para uso doméstico y hostelero y ha conseguido crear, a lo largo de los años, una gama muy amplia de productos, caracterizada por su funcionalidad y diseño, y apreciada por los consumidores de todo el mundo.



La compañía incluye las marcas **Tognana**, con líneas de cocina y porcelanas, y **Andrea Fontebasso 1760**, una marca histórica especializada en la producción de porcelana de alta calidad. Con ambas marcas se pretende ofrecer al mercado, cada vez más atento y calificado, una gama de productos con rendimientos de muy alta calidad: formas y decoraciones elegantes, con un sabor clásico, donde la artesanía tradicional se encuentra con la innovación y, además, se vincula tanto a la investigación tecnológica como a las lógicas de distribución.

Las propuestas para este año en el sector de cocina se caracterizan por presentar diseños modernos, con alma y líneas limpias, respondiendo así a las necesidades de practicidad y belleza de cada cocina; son nuevas propuestas basadas en la innovación y la versatilidad, diseñadas para responder a los gustos y necesidades de los clientes.

En Ambiente 2019: Hall 4.1 Stand C15.

Distribuido por **ESPAÑA TRADING SL**

IT'S WHAT YOU WANT, IT'S A

ROLSER

8

NEW GENERATION



Shopping trolleys
www.rolser.com

NEW LOCATION

Hall 12.1 D20

ambiente

Internationale Frankfurt Messe
8 - 12 February 2019

international
**home +
housewares
show | 2019**

Booth N-8124

march 2 - 5 • chicago
www.housewares.org

IT'S smart



ALZA PRESENTA LA VERSIÓN PLUS DE SU OLLA TITAN

Esta nueva olla a presión ultrarápida **Titanplus** incorpora un nuevo modelo de asa más robusta, un nuevo acabado de la válvula de presión y un fondo optimizado de mayor rendimiento, con un diámetro mayor. Además, se presenta con un acabado exterior lijado de efecto mate muy elegante.

Olla fabricada por **Alza** íntegramente de acero inoxidable 18/10 y con Triple Sistema de Seguridad: Válvula de funcionamiento, que mantiene en todo momento la presión de la olla, Válvula de seguridad, que actúa en caso de aumento excesivo de presión y Junta de Cierre + Ventana lateral, elemento definitivo de seguridad.

EDICIÓN BLACK DE LA ICÓNICA NAVAJA nº 8 DE OPINEL

Esta **edición especial**, distribuida por **Claudia&Julia**, está fabricada con mango de roble y una hoja de acero inox. de color negro mate, que la hace aún más resistente.



La navaja nº 8 fue creada por **Joseph Opinel** hace más de 120 años en el corazón de los Alpes, para dar respuesta a las necesidades habituales de granjeros, pastores y productores de vino.

Las navajas **Opinel** son perfectas para todas las situaciones: en el campo, en el jardín o incluso en el mercado, para saborear una fruta o un poco de queso.

Es una navaja realmente bonita y cómoda de usar, que sirve para todo tipo de tareas en el día a día, gracias a su excelente calidad de corte. Su hoja, de acero inoxidable, tiene 8,5 cm de longitud.



NUEVA COLECCIÓN DE TAZAS Y PLATOS DE PORCELANA DE REVOL, DE CLAUDIA&JULIA

Revol presenta las tazas y platos de porcelana de la colección **Caractère**, con un cuidado y elegante diseño, a la vez que alegre, gracias a su bonita gama de colores inspirada en las especias. Están fabricadas en porcelana de alta calidad. Son aptas para horno, microondas y lavavajillas. No se rallan. Tienen una capacidad de 8 cl.

Se trata de una colección diseñada por el artista francés Noé Duchaufour Lawrance con la que ha querido transmitir, a través de la sencillez en su diseño, la más absoluta elegancia en las piezas para la mesa que, además, ha elevado aún más el conocimiento técnico de la marca, dada la complejidad de su elaboración: las piezas, a simple vista, parecen algo irregulares, pero tienen a su vez una forma perfecta. Para hacerlo posible, los bordes, en su parte exterior, son cien por cien lisos, pero es en su parte interior donde el diseño juega con una irregularidad que hace que se aprecie esta imagen de imperfección ordenada y perfecta. Una colección, sin duda, con mucho carácter.

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.
- 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 por tanto respetuosos con el medio ambiente.





GRUPO TAURUS CONSOLIDA SU FUTURO CON UNA OPERACIÓN CORPORATIVA INTERNA

Los actuales directores generales de **Grupo Taurus**, **Joan Basagaña** y **Raúl Ubric**, han adquirido la propiedad del Grupo. En el marco de la operación **Ramón Termens** seguirá ostentando la presidencia del Grupo y se mantendrá la configuración actual del Consejo de Administración.

La operación garantiza la continuidad y el crecimiento experimentado por este Grupo en los últimos años, que le ha llevado a ser una empresa referente en el sector.

Grupo Taurus cerrará el ejercicio actual con una facturación en el entorno de 250 millones de EUR, que supone un crecimiento superior al 10%.

Fundada en 1962, **Taurus Group** es una de las principales compañías del sector del pequeño electrodoméstico que apuesta por la internacionalización y el desarrollo de productos, con una importante inversión en I+D, está presente en más de 120 países y cuenta con compañías filiales en 10 países.

Las marcas que integran la compañía son: **Taurus**, **Mycook**, **Solac**, **Casals**, **Black+Decker™**, **Minimoka**, **Coffeemotion**, **Winsor**, **Taurus Professional**, **White&Brown**, **Alpatec**, **Mallory**, **Inalsa**, **Práctika**, **Mellerware**, **Lucky** y **Turmix**. La filosofía de la compañía se basa en diseñar productos que contribuyan a mejorar la calidad de vida y el confort de las personas en el hogar.



DURALEX PRESENTA DOS GAMAS NUEVAS

Jazz... se presenta en este 2019 la gama **Jazz**, una colección pensada para el bar y así dar rienda suelta a la creatividad en el diseño de cocktails; la gama **Jazz** les permitirá recrear el ambiente sofisticado y glamuroso de los años 30. Disponible en Lowball (21 cl y 26 cl) y Highball (17 cl, 26 cl y 30 cl).

Picardie Gris... con motivo del 65 aniversario del vaso **Picardie**, **Duralex** lanza un nuevo color: el **Picardie** 25 cl. en color gris.

El gris es un color discreto, elegante y sobrio. Además, es un color con el que **Duralex** se identifica por representar la resistencia, la durabilidad y la firmeza; es el color del acero y de la modernidad.





SCABEL

—home—

Ilusión y experiencia

SCABEL HOME, S.L. Pol. Ind. Finca Dos Torres, calle A, nave 8
28350 Cienpozuelos (Madrid) - Tel. 00 34 91 682 62 61
www.scabelhome.com




BERGNER EUROPE: UN AÑO MÁS EN AMBIENTE, EXPONANDO COLECCIONES DE MENAJE INNOVADORAS Y CON LOS ÚLTIMOS AVANCES TÉCNICOS

Entre las marcas de la compañía para cocina destacan **Bergner, Masterpro, Infinity Chefs y San Ignacio**. El portafolio de productos de la compañía es muy novedoso y amplio, incorporando más de 1.000 referencias al catálogo cada año y con un total de 15.000 referencias en total.

Bergner propone soluciones innovadoras a los clientes, gracias a su método de trabajo único basado en un modelo de negocio integral 360°, desde la logística a la comunicación; su foco en el cliente es una garantía de éxito, debido a su estrategia de regiones-canales-categorías y un equipo altamente profesional y motivado.

La estrategia de desarrollo de producto de la compañía se ve altamente beneficiada por la relación sinérgica que tiene la empresa con la prestigiosa **Fundación Cook & Chef Institute**, que nace de la colaboración de **Bergner** con más de 80 chefs de más de 54 países y 20 centros culinarios alrededor del globo.



Esta colaboración permite desarrollar mejores antiadherentes, mejores fondos difusores de energía y la perfecta combinación entre ergonomía y diseño en los productos, sin perder de vista el objetivo principal de contribuir a la mejora en el arte culinario, la nutrición, salud y el bienestar de los consumidores.

Como novedad en esta edición, **Bergner** ofrecerá **show-cookings en directo** de algunos de los embajadores del **Cook & Chef Institute** en el **Hall 3.0, Stand E77**.

Los visitantes tendrán la oportunidad de conocer a afamados chefs de todas las partes de Europa, como **Pepe Rodríguez** (Jurado Masterchef España), **Gianfranco Vissani** (Celebrity Chef de Italia), **Uti Bachvarov** (Chef Televisivo Búlgaro), **Alain Alders** (Chef Holandés con estrella Michelin), **Hedi Rink** (Chef Alemana con estrella Michelin), **Andy Zaugg** (Chef Suizo), **Signe Meirane** (Foodie Blogger Letona) y **Nina Tarasova** (Chef Pastelera rusa especializada en Masterclasses por todo el mundo).



LA FUNDACIÓN COOK & CHEF INSTITUTE CELEBRA LA PRIMERA EDICIÓN DE LOS PREMIOS TALENTO & GASTRONOMÍA

Estos **Premios Talento & Gastronomía** tienen como propósito premiar y poner en valor el trabajo de los profesionales y empresas relacionados con la gastronomía y la alimentación que hacen cada día más fuerte este sector y con ello enriquecen la cultura gastronómica en Aragón.

El objetivo de estos premios es homenajear a un sector en auge y a los profesionales que hacen de ello un trabajo impecable, con la pasión y la profesionalidad como ingredientes principales.

La entrega de galardones de esta **I Edición de los Premios Talento & Gastronomía** tuvo lugar el pasado 16 de noviembre en la sede de **Bergner Europe**. La bienvenida estuvo a cargo del presidente de la **Fundación Alberto Forcano**, quien inauguró el acto, y el prestigioso chef **Pepe Rodríguez** que hizo entrega de los galardones.

El jurado, compuesto por los miembros del patronato de la **Fundación Cook & Chef Institute** ha decidido premiar en esta primera edición a aquellas personas y empresas que hacen que la gastronomía de esta región sea un referente en España y ha concedido los siguientes galardones:

- Premio Talento & Gastronomía a los **Valores en la Gastronomía Aragonesa**: Por su empeño e impulso en los valores de la calidad y el servicio en la restauración a **Manuel Martín** del Restaurante La Lobera de Martín.
- Premio Talento & Gastronomía al mejor **Espacio Gastronómico Gourmet**: Sinónimo de excelencia en el sector de la gastronomía aragonesa por su renovado espacio que aúna tradición y modernidad y por su especialización, trato directo y cercano con la mejor selección de productos de alta calidad que le convierte en un referente gastronómico de Aragón a **Montal**.
- Premio Talento & Gastronomía **Restaurante del Año**: Por su propuesta gastronómica basada en la cocina tradicional, pero con renovados argumentos que han aportado un refrescante estilo de cocina actual y creativa incorporando técnicas y productos nuevos, pero teniendo claro su pasado y no renunciando a él al **Restaurante Casa Pedro**.
- Premio Talento & Gastronomía **Chef del Año**: Por su extraordinaria obra creativa de platos de vanguardia, con una cocina impecable y armoniosa que se ha caracterizado por la búsqueda del sabor con productos de la zona al chef **David Boldova**.

LA GAMA MYCHEF by DISTFORM RECIBE DOS PREMIOS EN LOS GERMAN DESIGN AWARDS 2019

Dos productos de la gama de cocina profesional **mychef by Distform** han sido los premiados: la envasadora al vacío **mychef iSensor** ha logrado el distintivo *Winner*, mientras que el horno mixto **mychef evolution** ha recibido una *Special Mention*; ambos en la categoría de Excellent Product Design Kitchen, que agrupa a los productos de cocina. La ceremonia de entrega de los German Design Awards 2019 se celebrará durante la feria internacional Ambiente, en Frankfurt, el próximo 8 de febrero de 2019.

Estos dos galardones acreditan la calidad de la gama **mychef by Distform** y el trabajo de su equipo de R+D+I, encargado de su diseño. El jurado de los German Design Awards 2019, compuesto por cerca de 50 profesionales referentes en materia de diseño, ha valorado positivamente las prestaciones de los productos **mychef** de entre unas 5.400 propuestas originarias de 63 países.

Por un lado, la **mychef iSensor** ha recibido el distintivo *Winner* por su carcasa exterior que, en la opinión del jurado *"tiene un aspecto muy profesional y de alta calidad"*. Además, su tecnología inteligente garantiza resultados perfectos. Sus patentes iVac, iSeal y SCS hacen posible que en modo automático, **mychef iSensor** detecte el tipo de alimento del interior de la bolsa de vacío, su tamaño, cantidad y si es líquido o poroso para ajustar el tiempo y la temperatura de sellado óptimos y calibrarse según las condiciones de presión externas.

Por otro lado, el horno mixto **mychef evolution** se ha hecho con una *Special Mention* por integrar las funciones clásicas de un horno con la tecnología digital, lo que le confiere el aspecto de un dispositivo contemporáneo que refleja profesionalidad y calidad en su diseño estético y en sus excelentes superficies. Se caracteriza por su pantalla frontal táctil de 6,5", su sistema de cocción inteligente **MySmartCooking** y sus patentes TSC (Thermal Stability Control) y **SmartClima Plus**, que ofrecen una estabilidad térmica única incluso a baja temperatura, generando vapor de forma segura y cinco veces más rápida que otros hornos del mercado.

Estos productos de la gama **mychef by Distform** gozarán del aval que suponen esos galardones que otorga el German Design Council desde el año 2012. Entre otras ventajas, **mychef iSensor** y **mychef evolution** aparecerán publicados en el catálogo de los German Design Awards 2019, se presentarán al público en la feria de bienes de consumo Ambiente 2019 y sus datos estarán disponibles para su consulta tanto en la aplicación móvil **Design Explorer**, como en la página web de los propios premios.



NUEVOS PRODUCTOS DE COCINA Y VAJILLA DE KNINDUSTRIE

Cocinar y servir: Los materiales innovadores y la funcionalidad son las características clave de las nuevas propuestas de **knindustrie** dedicadas a la mesa y la cocina. Inspirándose en los métodos de cocina tradicionales y antiguos, las nuevas creaciones son ideales no solo para cocinar los alimentos, sino también para servirlos directamente en la mesa.

Pizza Gourmet, bandeja y plato de pizza

La arcilla, un material utilizado a través de los siglos para cocinar alimentos, es ideal para preparaciones de cocción prolongada; su principal característica es que puede soportar temperaturas extremadamente altas sin deteriorarse. Por lo tanto, se puede utilizar para acumular una gran cantidad de calor y luego liberarlo lentamente, permitiendo una cocción homogénea a una temperatura constante. Esta propiedad inspiró a **KnIndustrie** a crear un objeto para cocinar pizza y servirla en la mesa, para que se mantenga caliente hasta la última porción. Los platos, de 33 cm de diámetro, han sido especialmente diseñados para ser utilizados en hornos domésticos y están recubiertos con un suave esmalte protector que no afecta su aspecto típico de hecho a mano. Con sus matices naturales y su belleza, esta placa de arcilla única también se puede utilizar como una base caliente.



The Cedar Plank, el tablón de cedro

Entre las diferentes técnicas de cocina, cocinar sobre una tabla de madera es uno de los sistemas más conocidos en los países escandinavos y que fue ampliamente utilizado en el pasado por los antiguos pueblos nativos de Canadá, especialmente para cocinar pescado. **KnIndustrie** ahora ha creado una versión especial de esta herramienta de cocina en particular, un conjunto de tablas diseñadas para su uso en el hogar, en colaboración con el chef Saulo Della Valle. El conjunto, llamado **The Cedar Plank**, incluye una tabla de madera de cedro (30x15 cm) para cocinar y ahumar salmón; de hecho, la madera de cedro libera aromas especiales, que son absorbidos por el pescado durante el proceso de cocción. Es posible usar la tabla tanto en el horno como en una parrilla, y cocinar una variedad de carnes. El conjunto se completa con una elegante bandeja de servir (50x20 cm) de acero.

