PARA LA COCINA A PRESIÓN, ELIGE SAN IGNACIO

YA QUE CUENTA CON LA GAMA MÁS COMPLETA Y DIVERSIFICADA DE OLLAS A PRESIÓN DEL MERCADO, CON LA MÁXIMA SEGURIDAD Y CALIDAD.

Para **San Ignacio** el cliente es lo primero desde hace 75 años. Por ello ponen a la disposición diferentes gamas, para poder elegir la que más se adapta a cada necesidad. Ahora se podrá conservar el sabor, aroma y propiedades de los alimentos gracias a la cocina a presión.

Cocinar en una olla a presión **San Ignacio** es la manera más fiable, rápida y fácil de preparar los platos saludables y nutritivos. Con ellas se gana tiempo y se ahorra energía. Y, además, con una garantía de 5 años.

Mod. Capri mate.

Mod. Duero.

Su amplia gama ofrece la posibilidad de cocinar de forma innovadora gracias a su sistema hermético que mantiene las vitaminas, el sabor y el aroma de los alimentos. Se adaptan a todos los estilos de vida y formas de cocinar, por ello ofrece dos líneas: por un lado la **línea Pro,** ollas técnicamente muy sofisticadas pero fáciles de usar y limpiar, conformada por las ollas **LifeCook, CookChef, CookPro, CookTech, Capri** y el nuevo modelo, la olla **Creta.** Por otro lado, ofrece una línea tradicional que combina los diseños clásicos con las novedades que hacen de una olla a presión una pieza esencial en la cocina, de ella nacen los modelos **Aragón, Duero, Rioja** y **Córdoba.**

En ambos casos se trata de ollas muy seguras, fabricadas de acero inoxidable 18/10 de primera calidad, con medidor interior y fondo encapsulado que hace que el calor de distribuya homogéneamente haciendo que los alimentos obtengan el punto deseado en un corto tiempo, consiguiendo una mejor utilización del calor. Son aptas para todo tipo de fuegos, incluido inducción.

Estas ollas tienen muchos y diferentes tamaños y diámetros, pero las más destacadas por sus características son: el modelo de 6 litros con 22 cm de diámetro y el set de ollas de 4+6 litros, ambas también con 22 cm de diámetro.

Creta

La nueva incorporación a la gama de ollas a presión de **San Ignacio, Creta** es fácil de usar. Dispone de tecnología **Total Security System,** gracias a la válvula reguladora integrada en su tapadera libera automáticamente vapor si excede los niveles de presión deseados. Posee un mango de baquelita y un asa termo-resistentes que permiten coger la olla de forma cómoda y segura evitando cualquier quemadura.

Como el resto de ollas a presión de **San Ignacio,** se caracteriza por respetar los alimentos conservando su valor nutricional durante la cocción, potenciando el aroma y el sabor con respecto a las ollas convencionales.

Mod. Creta.

CUBERTERÍAS BERGNER

BERGNER REFUERZA SU CATEGORÍA DE CUBIERTOS.

Bergner refuerza su portafolio en la categoría de cubiertos con el lanzamiento de nuevas líneas para el segundo semestre de 2019, en el que ha apostado por la innovación, el diseño y una exquisita manufactura.

El CEO de Bergner Europe, **Alberto Forcano,** ha señalado que este gran número de lanzamientos se debe a que la empresa *"siempre pone al consumidor en el centro escuchando constantemente sus preferencias".*

En los últimos años la oferta de **Bergner** no solo se ha ampliado notablemente, sino que también ha cobrado especial relevancia el diseño, cada vez más cuidado. Una de las características de los tiempos en que vivimos tiene que ver con la convivencia de distintas tendencias.

Las colecciones de cuberterías del grupo abarcan diferentes estilos y necesidades. Todas ellas ponen el acento en una exquisita manufactura conjugada con materiales de gran calidad, con acabados diferentes para adaptarse a las mesas de todos los hogares.

- **Cubiertos look oro.** Poco importa que la comida sea de fiesta o informal, los cubiertos darán una nota de color, elegancia y descaro a la mesa.
- **Cubiertos de acero inoxidable negro.** El negro es la nueva plata, un icono de estilo para las mesas más innovadoras.
- **Acabado martelé.** La técnica del martillado aplicado a los cubiertos fascinará a los más modernos y a los más clásicos.
- **Cubiertos grabados** con un gran atractivo para los amantes de aunar moda y tradición.
- **Cubiertos con acabado champagne** para los amantes de las celebraciones con estilo.
- **Cubiertos con acabado rústico,** ideales para las celebraciones mas clásicas.

Bergner ofrece líneas en tonos mate, brillante o rústico y fabrica todos sus productos de cubertería de acero inoxidable **Premium,** material robusto de alta calidad que permite obtener unos cubiertos durables y seguros.

Cada una de las colecciones posee un grosor concreto, de manera que cada una de las colecciones sea única y pensada para satisfacer las necesidades de usuarios también únicos.

Todo ello permite a **Bergner** contar con productos de cubertería resistentes, con presencia y con un equilibrio perfecto entre diseño, precio y calidad.

INFINITY CHEFS DE LUX

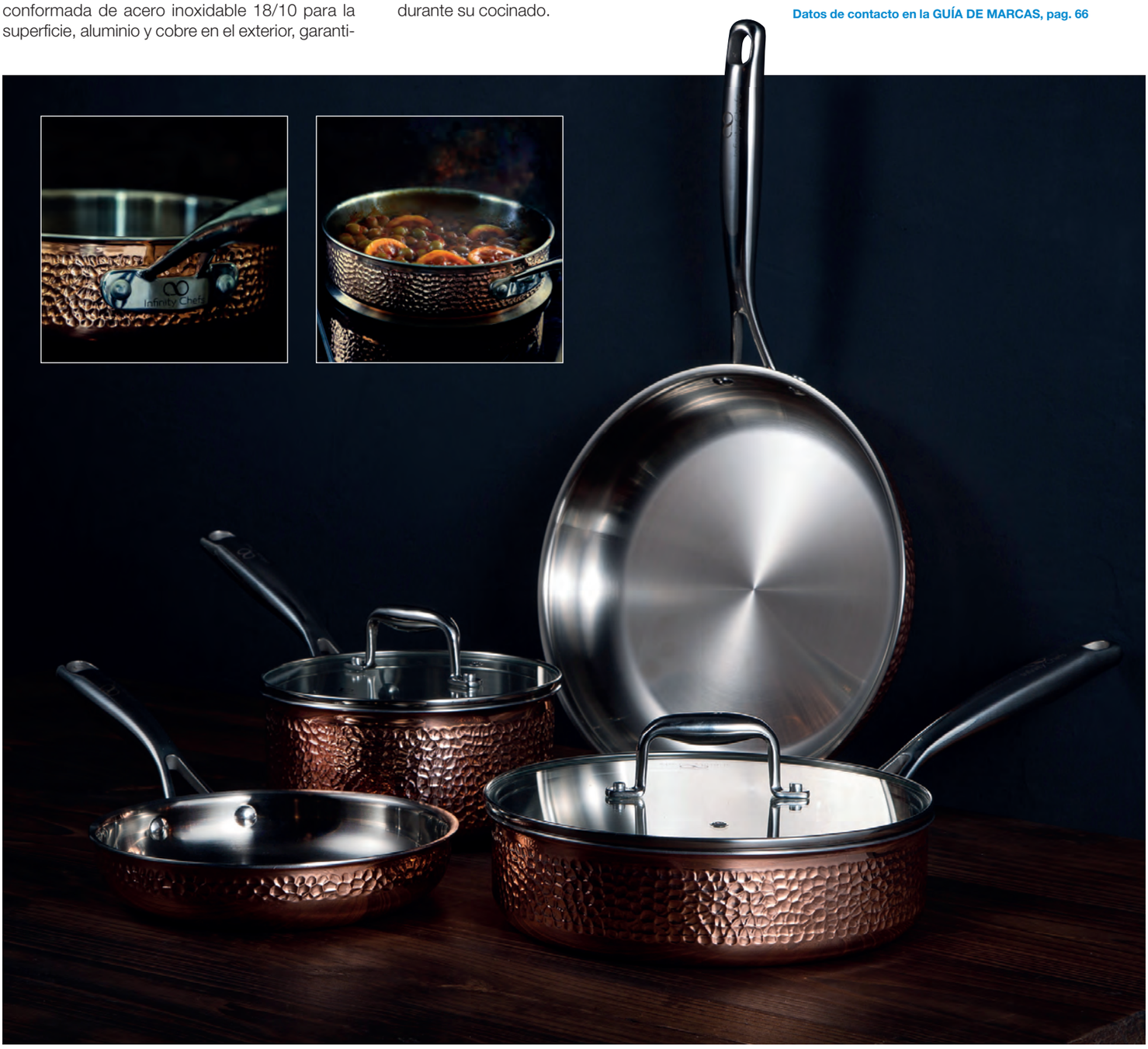
LOOK COBRE Y MARTELÉ, PARA LLEVARNOS DE VUELTA A LAS COCINAS DE ESTILO VINTAGE.

La marca **Infinity Chefs** con un *look* fresco y de tendencia se inspira en el *lifestyle* incorporando las últimas tendencias de diseño a la cocina. El éxito de las **Infinity Chefs** se basa en una gran capacidad para reconocer y asimilar los continuos cambios en la moda, por eso con el afán de combinar conceptos contemporáneos con otros de carácter perdurable te traemos la nueva colección **De Lux,** inspirada en el *slow-cooking.*

El cobre junto con el acabado *martelé* nos lleva de vuelta a las cocinas de estilo *vintage.* **De Lux** está hecha con la innovadora **Premium Tri-Ply** conformada de acero inoxidable 18/10 para la superficie, aluminio y cobre en el exterior, garantizando una distribución del calor rápida y uniforme por toda la pieza, creando un circuito de calor único en el mercado que permite cocinar uniformemente en toda la pieza. Es apta para los fuegos de llama directa, eléctricos, alógenos y vitrocerámicos, no así para inducción.

Esta nueva colección ncorpora mangos y pomos ergonómicos fabricados en acero inoxidable forjado, remachados a la pieza para un máximo confort y seguridad. Gracias a sus tapas de vidrio templado enmarcadas en un aro de acero inoxidable, controla la comida de manera segura durante su cocinado.

La colección **De Lux** se compone de sartenes, sartén con tapa, cazo y cacerolas. El diseño y fabricación de las colecciones de **Infinity Chefs** cumple con los más exigentes estándares de calidad y cuida hasta el extremo la atención al detalle, por eso está colección ha sido galardonada con el sello de calidad de la **Fundación Cook & Chef Institute,** una institución formada por 90 chefs y 20 instituciones culinarias en más de 60 países.

www.infinitychefs-collection.com

Datos de contacto en la GUÍA DE MARCAS, pag. 66