Martsen Studio presenta las tendencias en mantelería para este 2023

La firma apuesta este 2023 por modelos florales para convertir nuestras mesas en el centro de la estancia

Martsen Studio, la firma escandinava que transforma lo que pinta a mano en productos especiales y textiles de lujo, presenta sus apuestas para decorar las mesas del hogar, exteriores y ocasiones especiales. En esta ocasión, **Martsen Studio** apuesta por el eco-diseño **Proteas,** plasmado sobre fondo blanco y bordes en fucsia, que presenta las flores como protagonistas.

Martsen Studio retrata las **Proteas**, una especie de flor ignífuga que renace después de los incendios y se encuentra principalmente en Australia y Sudáfrica, conviviendo con más de 1.700 especies. Con este modelo, presenta sus propuestas de tendencias para este 2023. Mesas coloridas y naturales con combinaciones de tonos vivos y pastel, una forma de poder crear un ambiente elegante e inspirador.

Martsen Studio consigue, con su **Colección Origins,** seguir en su propósito de posicionarse en el sector como una firma de diseño de piezas únicas y de lujo, con valores férreos dentro del movimiento 'Slow Life' y comprometida con la mejora de los procesos productivos en la industria de la moda y el lujo.

www.martsenstudio.com/es

Todos los accesorios necesarios para los amantes del vino, de Jata

Es por todos conocido, y la ciencia así también lo recoge, que el vino tiene ciertas propiedades positivas para nuestra salud, siempre y cuando su ingesta se realice con moderación. Es por ello que siempre hemos escuchado que una copa al día puede ayudar a prevenir muchas enfermedades cardiovasculares, tanto en hombres como en mujeres, así como a reducir el riesgo de padecer diabetes, prevenir la demencia o el cáncer de próstata o de garganta.

Y para que el placer de beber vino sea completo **Jata** ha lanzado todos los accesorios necesarios para el servicio y el disfrute de esta bebida milenaria. Así, entre sus productos cuenta con sacacorchos, decantadores, tapones para el vacío de botellas, identificadores de copas, funda enfría botellas, vertedores antigoteo… Una línea elegante y completa que te permitirá hacer regalos modernos y prácticos. Entre ellos podemos destacar el **aireador** (HVIN2204) que permite que el vino se oxigene mientras se sirve y así se consigue un mejor sabor. También hay que destacar el **sacacorchos automático** (HVIN2201) que se recarga mediante USB y con el que no hay que hacer nada de fuerza para retirar los corchos de las botellas. La funda **enfríabotellas** (HVIN2208) te permitirá mantener el frío durante más tiempo, y los **identificadores de copas** (HVIN2207), que cuentan con un atractivo diseño de colores, harán que sepas en todo momento cuál es tu copa y evitar así equivocaciones.

Vertedores antigoteo, tapones para botellas o cortacápsulas completan esta nueva gama de producto que **Jata** tiene en su catálogo, los cuales son el regalo perfecto para un amante del vino y para ayudarte también en tus labores de sumiller.

www.jata.es

Sartenes y cacerolas de aluminio fundido, forjado y reciclado prensado 3 Claveles

Cookware

La nueva gama **Cookware** de **3 Claveles** incluye tres colecciones de sartenes, cacerolas, grill, plancha de cocina y wok, aptas para todas las cocinas.

Todos los utensilios de la gama cuentan con antiadherente **QuanTanium,** un revestimiento multicapa reforzado con una mezcla única de partículas de titanio diseñado para brindar una excelente resistencia al rayado, la abrasión y el desgaste.

¡Con los nuevos utensilios de cocina 3 Claveles cocinar será un placer!

Dark collection
La colección Dark de sartenes y cacerolas **3 Claveles** está realizada con aluminio fundido, el material que mejores resultados proporciona en cuanto a dureza y resistencia. El diseño y el grosor de los utensilios proporcionan una excelente distribución y retención del calor, lo que permite un ahorro de energía.

Grey collection
La colección **Grey** de sartenes, *wok* y plancha de cocina **3 Claveles** está realizada con aluminio forjado. Este material permite fabricar utensilios de cocina con una buena relación calidad-precio, aguanta temperaturas bastante altas y evita que se deformen. El diseño de la colección está inspirado en la piedra.

Red Special collection
La colección **Red Special** de sartenes **3 Claveles** está realizada con aluminio reciclado prensado y mango de acero inoxidable. Incluye cuatro sartenes modernas, elegantes y ligeras que son resistentes a la corrosión y permiten una rápida distribución del calor.

www.3claveles.com

Dark collection

Grey collection

Red Special collection

Las nuevas vinotecas de AEG recrean las condiciones de almacenamiento de una bodega

La nueva gama *premium* de vinotecas de envejecimiento de **AEG** cuenta con dos modelos de diferentes tamaños y capacidades. El exclusivo diseño de sus estanterías permite almacenar el 95% del tipo de botellas que encontrarás en el mercado.

AEG, la marca alemana de electrodomésticos de gama *premium,* presenta dos nuevos y excepcionales modelos de vinotecas de envejecimiento: **Single-Zone Pro** y **Dual-Zone Pro,** diseñadas para garantizar el adecuado almacenamiento y conservación del vino en condiciones que imitan las de las mejores bodegas naturales. Gracias al exclusivo diseño de sus estanterías, estas nuevas vinotecas -cada una con distinta capacidad de almacenamiento-, permiten guardar el 95% del tipo de botellas que encontrarás en el mercado, con especial mención a las botellas de tipo bordelés, donde marcan la diferencia con la mayoría de sus competidores.

El vino se puede alterar con mucha facilidad si no se almacena en perfectas condiciones. La estabilidad de la temperatura es un principio fundamental para su almacenamiento, para correcta la conservación del buqué y para garantizar una maduración estable. Las nuevas vinotecas **Single-Zone Pro** mantienen una temperatura estable, ajustable entre 5 y 20 °C, intervalo de temperaturas adecuado para servir el vino, o entre 12 y 14 °C, la temperatura ideal para guardarlos hasta que queramos degustarlos. Por otro lado, el modelo **Dual-Zone Pro** es ideal para mantener tanto los tintos como los blancos a la temperatura perfecta para beber. Este modelo cuenta con dos compartimentos independientes que se pueden ajustar individualmente para mantener los vinos a temperaturas óptimas para servir: entre 6 y 12 ºC para vinos blancos o espumosos, y entre 14 y 20 ºC, para los caldos tintos. Además, es posible configurar una zona entre 12 y 14 ºC para conservarlos.

El control de la humedad es también de vital importancia para la conservación del vino. La sequedad del ambiente puede provocar que el corcho se seque y encoja, permitiendo la entrada de aire en la botella -factor perjudicial para la conservación del vino-, generando oxidación y malos olores. Las vinotecas de **AEG** incorporan un **sistema de reciclaje automático** de la humedad que garantiza el mantenimiento de sus niveles adecuados (50% o más). Un sistema que consiste en calentar el agua condensada por el proceso de refrigeración y que luego se introduce como aire húmedo dentro de la vinoteca.

Las nuevas vinotecas de **AEG** protegen el vino de la luz directa exterior que causa su oxidación y que puede desembocar en un cambio de color de cada caldo. Esta nueva gama monta puertas de cristal tintado que protegen de la luz y de los rayos UV, además de paneles interiores oscuros y luces led atenuadas, lo que en su conjunto impide el envejecimiento prematuro del vino. Si consideramos también las vibraciones y los movimientos bruscos como factores que aceleran el envejecimiento y pueden afectar al equilibrio de cada tipo de vino, para proteger su calidad, las vinotecas incluyen un sistema antivibración que amortigua cualquier movimiento, evitando así la fatiga del vino.

La circulación constante de aire fresco es vital para conservar las cualidades del vino. La estructura del mueble de nuestras vinotecas de envejecimiento *premium* incluye ventiladores internos y externos que garantizan un flujo de aire reticulado lento en todo el interior, evitando la aparición del moho que genera malos olores y supone el riesgo de deteriorar el corcho. Los modelos de mayor tamaño también incorporan un filtro de carbón activo que absorbe cualquier olor que penetre en el interior de la vinoteca.

"Esta nueva gama ha sido diseñada para todos los amantes del vino que buscan conservar sus caldos favoritos en una vinoteca que ofrece las mejores prestaciones del mercado gracias a su avanzada tecnología y exclusivo diseño. Además, nuestras vinotecas incluyen las mejores y más versátiles estanterías que permiten almacenar con seguridad botellas de 750 ml de la gran mayoría de variedades", comenta **Rosemarie Fuster Queirolo,** Marketing Manager Iberia de Electrolux.

La gama premium de vinotecas de integración se compone de:
- **Single-Zone Pro** (AWUS018B7B) con capacidad para 47 botellas.
- **Dual-Zone Pro** (AWUD040B8B) con capacidad para 106 botellas.

www.electrolux.es

Ollas a presión de la marca Boj

Olla a presión Classic

Gracias a las ollas a presión **Classic**, disponibles en seis capacidades distintos, podrás cocer de forma eficiente cualquier alimento, además de obtener un ahorro de energía considerable en el tiempo de cocción.

Su cuerpo de acero inoxidable de gran calidad cuenta con un fondo difusor de 6 mm de grosor e incorporan un triple sistema de seguridad compuesto por un cierre de puente y dos válvulas. Fabricadas de acero inoxidable, impiden que los alimentos se peguen en el interior.

Olla rápida a presión Lightning

Al igual que las ollas a presión clásicas, las ollas **Lightning** de **Boj** incorporan un sistema de seguridad triple compuesto por una válvula, una ventana de escape y un cierre de seguridad que impide abrir la olla cuando se encuentra en uso.

Acabadas en acero inoxidable 18/10 incluyen un cestillo perforado en acero inoxidable que permite la cocción al vapor y están disponibles en 4 y 6 litros de capacidad.

Olla rápida a presión Horizon

De lineas minimalistas de acero inoxidable 18/10 de 1 mm de espesor, la olla rápida **Horizon** tiene dos niveles de presión, capacidad de 8 litros y es apta para todo tipo de fuegos.

Su novedoso sistema Easy System permite la apertura y cierre en cualquier posición, facilitando muchísimo su manipulación en la cocina y al tener asas cortas la convierte en perfecta para poder almacenarla de forma cómoda.

www.bojglobal.com

KnIndustrie presenta Kn [Point of view]

Kn desde "n" puntos de vista: estilistas, blogueros gastronómicos y chefs reinterpretan las colecciones de diseño de vajillas de **KnIndustrie.**

El proyecto **Kn [Point of view]** es una vía de interpretación creativa muy deseada por la empresa para presentar los productos y las colecciones desde una perspectiva diferente y desde distintos puntos de vista. Incluye una serie de "cuentos" en episodios en los que estilistas, escenógrafos, food-bloggers y chefs se enfrentan al reto de crear con su sensibilidad un concepto completamente personal, eligiendo los productos, la ubicación, los escenarios y las historias que contar.

K6 de Elena Caponi: el arte del cóctel

El cóctel, esa cosa no esencial que nos hace felices. El momento del aperitivo satisface, relaja y permite atreverse. No es formal como una cena ni apresurado como un desayuno, es todo lo contrario: es libertad. Muy a menudo se improvisa, te cambia los planes, te hace saltarte la cena, otras veces es la mejor excusa para un encuentro. Siempre tendrás tu cóctel compañero de fechorías, tu favorito con el que compartir secretos. Saber preparar el cóctel adecuado es arte, química y alegría. No queda más remedio que experimentar.