

## **Inoxibar amplía la gama Forêt con ollas, cacerolas y cazos**

### **Una batería de cocina completa de aluminio forjado con fondo difusor apta para todo tipo de fuegos**

El fabricante de menaje de cocina y utensilios de cocina Inoxibar ha ampliado su gama Forêtlíne con nuevas ollas, cacerolas y cazos, completando así una batería de cocina muy versátil y apta para todos los fuegos, incluida la inducción. El refuerzo de esta línea viene motivado por la buena acogida de sus sartenes y paelleras, y por la demanda de piezas para otros tipos de cocinado. Para Aitor Marcaide, responsable de Inoxibar, “la gama empezó como una prueba piloto y ha encajado en las necesidades de gran cantidad de público por su gran funcionalidad, por eso decidimos ampliarla”.

Las nuevas piezas son una olla, una cacerola ancha -ambas con tapa de cristal- y un cazo, que tienen idénticas características que el resto de la gama. Son de aluminio forjado con fondo difusor encapsulado de 3,5cm de grosor y recubierto en el interior con dos capas de antiadherente Xylan, libre de PFOA.

Son piezas de menaje ligeras, fáciles de manejar y que responden en todo tipo de cocinados, ya que, gracias a su fondo difusor, los alimentos no se pegan y reciben el calor homogéneamente por toda la superficie. Estéticamente se diferencian por el elegante diseño Forêt: gris oscuro perlado con mangos y asas de tacto suave, imitando la madera natural.

Las nuevas Forêt se fabrican en diferentes medidas para poder cocinar en cantidades grandes, pequeñas y de todo tipo. La olla está disponible en cuatro tamaños con capacidades desde 1,5 litros hasta los casi 8 litros. La cacerola es de 24 y 28 cm de diámetro con 3 y 4 litros y pico respectivamente, y el cazo se fabrica también de dos tamaños: de 16 y 18 cm de diámetro.

La gama Forêtlíne se completa con sartén redonda en 5 tamaños, sartén cuadrada, wok, paellera grande y pequeña, configurando una batería de cocina para cubrir todas las necesidades en los fuegos.

Fuente: Servicios Periodísticos

#### **Datos de contacto:**

Inoxibar  
946 82 48 75

Categorías: [Gastronomía País Vasco Restauración Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>