

## **Inoxibar publica su nuevo catálogo de menaje de cocina**

### **El catálogo incluye más de 300 páginas con información completa sobre todos sus productos**

Inoxibar ha publicado su nuevo catálogo 2021 con información actualizada sobre sus productos, que ya se puede consultar en su web.

Para el equipo de la empresa esta publicación es uno de los eventos importantes del año, ya que se presentan las novedades y también se plasman los nuevos propósitos. Esta edición lo ha titulado “Por el buen camino” y contiene referencias a todo lo que se ha vivido en el 2020, al tiempo que puesta por seguir afrontado los momentos difíciles con ánimo y apoyando en la medida de lo posible a todo su entorno. En esta línea, dedica la contraportada a realizar un agradecimiento a sus clientes y colaboradores.

En las páginas del nuevo catálogo se recopilan todas las referencias de menaje de cocina y utensilios de cocina para hogar y para uso profesional que fabrica Inoxibar. Están divididas en grandes familias según su funcionalidad: fuego -que se complementa con un apartado de sartenes, paelleras y planchas-, preparación, utensilios, mesa, bar y outdoor.

Entre las novedades, destacan principalmente la ampliación con nuevas referencias de las familias Absolut, Kooper Pro, Sky y Foret, que se han convertido en emblemáticas y muy demandadas por sus características. Inoxibar también ha incorporado nuevos utensilios, como la cuchara para esferificaciones con la que abre una nueva línea de cocina molecular, aceiteras anti goteras y otros complementos.

El catálogo de Inoxibar es una guía técnica que desciende al detalle de todos sus productos a lo largo de más de 300 páginas. Cada familia se desglosa en distintas gamas y éstas en los artículos, presentando toda la información sobre materiales, medidas, usos, repuestos, etc. Para hacerlo de la forma más clara y sintética, se incluyen tablas resumen de artículos, variedad de colores y mucha iconografía. La información se presenta muy organizada, lo que permite orientarse fácilmente entre las páginas e ir directamente a lo que interese.

Además de los productos, la filosofía Inoxibar también está muy presente. Se incluyen referencias a la campaña de reciclaje de sartenes y un apartado de merchandising, donde se presentan detalles como delantales, trapos de cocina y una nueva bolsa reutilizable.

Las últimas páginas están dedicadas a su pasión por la cocina; incluyen una selección de “recetas sencillas para disfrutar sin bobadas” firmadas por el famoso cocinero David de Jorge, colaborador de la firma.

Fuente: Servicios Periodísticos

**Datos de contacto:**

Inoxibar

946 82 48 75

Nota de prensa publicada en: [Bizkaia](#)

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>