Nuevas sartenes SKY INOXIBAR, fabricadas en Bizkaia

Esta gama de sartenes de acero inoxidable y altas prestaciones es la nueva apuesta de la firma

La nueva gama de sartenes Sky es la apuesta de Inoxibar para impulsar la implantación definitiva de las sartenes de acero inoxidable en las cocinas de todos los hogares. Una opción que para este fabricante de menaje y utensilios de cocina es siempre la más recomendable. “Somos lo que comemos... y cómo lo comemos; por eso en una buena alimentación, además de una buena materia prima, es fundamental una buena elección del menaje. Y la sartén de acero inoxidable es la mejor opción.” Así lo explica Aitor Marcaide, responsable de Inoxibar.

El principal motivo para la elección de otro tipo de materiales suele ser de costes. Para lograr un cambio mayoritario, Inoxibar ha creado estas sartenes de acero inoxidable y altas prestaciones concebida para ofrecer la mejor relación calidad-precio del mercado. Se trata de una familia de productos de fabricación nacional, que se lleva a cabo en la planta de Bizkaia con exigentes controles de calidad, tanto en los materiales como en los procesos.

Las sartenes SKY están diseñadas y fabricadas con una gran precisión en todos los detalles, con características que las sitúan en el nivel de una gama alta en cuanto a materiales, utilidad y diseño. Porque, dentro del acero inoxidable también hay diferencias. “No todo el acero inoxidable es igual ni ofrece la misma respuesta”, afirma Marcaide, “Hay que tener en cuenta la composición interna del material”. En la cocina se considera que la mejor aleación de acero inoxidable es 18/10, o sea, 18% de cromo y 10% de níquel. Es un acero muy resistente, no poroso, muy estable a altas temperaturas y sin recubrimientos. En el caso de las sartenes, “sobre todo, nos interesan que sean multicapa”. La explicación es que el acero se calienta rápidamente, pero distribuye mal el calor, y características como la multicapa y el fondo difusor en la parte inferior, ayudan a un mejor cocinado.

Todos estos aspectos se han tenido en cuenta en las sartenes SKY. Están fabricadas con materiales de gran calidad que le otorgan gran resistencia y eficacia al cocinar, preservando la salud y el medio ambiente. Son sartenes de acero inoxidable 18% con un acabado de efecto plata y un recubrimiento antiadherente interior en tres capas de Xylan plus, libre de PFOA.

Su principal diferenciación al fuego es la rapidez en el cocinado de los alimentos, gracias al fondo difusor Full Induction, que hace que el calor se transmita homogéneamente por toda la superficie. Esto garantiza una cocción equilibrada en todos los puntos de la sartén y permite que el interior alcance rápidamente altas temperaturas. Es apta para todas las fuentes de calor, incluida la inducción.

El mango de la sartén SKY está fabricado en material termoaislante de baquelita y acabado marble soft touch, lo que implica que se agarra fácilmente, se maneja de forma cómoda y con total seguridad. Este detalle completa la funcionalidad de la sartén y su excelente respuesta en la cocina.

Se trata de sartenes robustas, de fácil mantenimiento, duraderas; y con el acabado interior punteado clásico de Inoxibar, para que mantengan estéticamente sin desperfectos. No pierden adherencia, ni se rayan...etc.

Las sartenes están disponibles en una amplia variedad de tamaños para abarcar todos los posibles usos. Se fabrican en seis tamaños que van desde los 18 cm hasta los 28 cm de diámetros: 18 cm, 20 cm, 22 cm, 24 cm, 26 cm y 28 cm. Próximamente la gama se completará con paelleras SKY de idénticas características, en tres tamaños de 28 cm, 32 cm y 36 cm.

Fuente: Servicios Periodísticos

Datos de contacto:

Servicios Periodísticos
944331652

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>