

# Personalidad y calidad en la cocina con BRA y MONIX

*Cocinar está de moda. Preparar la comida en familia se ha convertido casi en un ritual. Pero para conseguir succulentos resultados, hay que contar con el mejor menaje. Y MONIX y BRA se adaptan hasta a los consumidores más exigentes.*

Si algo tienen en común MONIX y BRA es la pasión por la gastronomía, los contenidos de alto valor añadido y los productos de alta calidad creados a partir de innovación. Todo, para ofrecer a los consumidores más exigentes las mejores opciones. Y es que, hoy en día, cocinar se ha puesto de moda y contar con menaje de calidad es clave para conseguir succulentos resultados cuando están en la cocina.

## Cubertería, el alma de la mesa

“El gusto por decorar tu casa” empieza por vestir la mesa con estilo. Los cubiertos se han convertido en uno de los accesorios más importantes para el aspecto general de la mesa, ya que dan más ambiente, más estilo y permiten disfrutar de cada comida. En BRA han trasladado su pasión por la cocina al arte de la mesa y esta temporada presentan sus nuevas colecciones de cuberterías. Fabricadas en acero inoxidable 18/10 con espesores a partir de 3,5 mm, destacan por sus cuidados detalles, sus materiales de alta calidad, sus estudiosos espesores y sus bonitos diseños.

Por su parte, este 2019, MONIX también hace una clara apuesta por la cubertería, que se ha convertido en el alma de la mesa y de la cocina. MONIX ofrece la máxima calidad, tanto en acero inoxidable 18/10 como acero inoxidable 18/c, en sus nuevas colecciones con diferentes estilos. En todas ellas destaca su diseño contemporáneo, que los convierte en los accesorios ideales para todo tipo de cocinas y mesas, tanto para el canal hostelería como el canal hogar. Descubra los placeres de vestir su mesa con estilo y saborear platos únicos con unos cubiertos elegantes y prácticos.

## Signature

Los mejores chefs tienen las mejores baterías de cocina. Inspirándose en ellos, BRA

CUBERTERÍA DE BRA

ha presentado su nueva línea, Signature. De acero inoxidable 18/10, la batería de cocina Signature aúna experiencia en calidad y gran eficiencia en cocción gracias a su fondo espesor de 5,5 mm. Destaca, también, su mayor capacidad frente a otras ollas, su elegante y robusta tapa de cristal con pomo de acero inoxidable y las manoplas de silicona para la protección de las asas que eliminarán cualquier percepción de que puedan quemar. Asimismo, Signature es apta para cualquier tipo de cocina, incluso las de inducción, por lo que se convierte en un clásico atemporal ideal para todas las cocinas, sean modernas, contemporáneas o clásicas. Todo, sin olvidarse de su facilidad de limpieza y de almacenaje. Con todo, Signature se convierte en un indispensable para nuestras cocinas.

## Sartenes

Resultado de la aplicación de las tecnologías más nuevas y de los procesos más novedosos de fabricación, MONIX presenta su sartén acabado exterior efecto cobre Copper. Fabricada en aluminio forjado de la mejor calidad de 4 mm de espesor, distribuye el calor de forma más regular que otro tipo de sartenes y aprovecha al máximo la energía. La comodidad está asegurada gracias a su mango remachado, que favorece el agarre y la manejabilidad. Asimismo, cuenta con una tricapa Quantanium antiadherente con partículas de Titanio que ofrece un rendimiento muy superior a los antiadherentes tradicionales. La sartén Copper es apta para todo tipo de fuegos.

Pensando también en el diseño y en satisfacer las nuevas necesidades del mercado, BRA presenta la colección Fast Click. Las sartenes y los grilles Fast Click están fabricadas de aluminio fundido de la más alta calidad y cuentan con un mango desmontable de última generación. Este mango, que aporta diseño pero también practicidad, facilidad de limpieza y de almacenaje, tiene un acabado con inserción de silicona para un agarre seguro, y permite usar el cuerpo de la sartén en el horno hasta 220 °C. Por otra parte, su antiadherente Teflon® Select súper reforzado evita que los alimentos se peguen y/o se quemen, respetando todo el sabor y las propiedades de los alimentos. Además, la gama Fast Click, gracias a su diseño y sus materiales, se calienta rápidamente, favoreciendo un mayor ahorro energético. Se pueden lavar en el lavavajillas y son aptas para todo tipo de cocinas.

De hecho, una de las mayores preocupaciones del consumidor a la hora de comprar una sartén es saber si funcionará correctamente en la cocina de inducción. Para evitar este problema, BRA cuenta también con Bra Connect. Gracias a esta sartén, la duda de la conectividad con encimeras de inducción pasa a la historia. Y esto se consigue con la tecnología Bi-Clad con fondo interior de aluminio de alta conductividad. La fusión entre acero inox y aluminio del fondo aseguran una perfecta conectividad, pero

también un óptimo reparto del calor. De hecho, BRA Connect cuenta con el recubrimiento antiadherente Teflon™ Profile libre de PFOA, que asegura una extraordinaria resistencia al rayado y a la abrasión. Adicionalmente, la tecnología Metaltec de BRA consigue una superficie rugosa que mejora todavía más un ya de por sí recubrimiento súper resistente. La sartén es apta para su uso en horno hasta 220 °C, ofreciendo así una polivalencia total para todo tipo de recetas. Poniendo al consumidor en el centro de su innovación, BRA ha lanzado al mercado su sartén Dupla multiusos de 5,5 mm de espesor para cocinar las tortillas más deliciosas. Sus dos sartenes son completamente acoplables gracias a su cierre hermético, por lo que cuando se giran no se derraman los ingredientes del interior. Además, el revestimiento antiadherente evita que se peguen los ingredientes. Por otra parte, pueden usarse las dos sartenes por separado, y debido a su junta aislante y al imán de su mango dentro de la sartén se crea un efecto horno completamente uniforme para cocinar los mejores asados. Están disponibles en 20, 24 y 26 cm y son aptas para todo tipo de cocinas. ▶



RUSTIDORA SIGNATURE DE BRA

también un óptimo reparto del calor. De hecho, BRA Connect cuenta con el recubrimiento antiadherente Teflon™ Profile libre de PFOA, que asegura una extraordinaria resistencia al rayado y a la abrasión. Adicionalmente, la tecnología Metaltec de BRA consigue una superficie rugosa que mejora todavía más un ya de por sí recubrimiento súper resistente. La sartén es apta para su uso en horno hasta 220 °C, ofreciendo así una polivalencia total para todo tipo de recetas.

Poniendo al consumidor en el centro de su innovación, BRA ha lanzado al mercado su sartén Dupla multiusos de 5,5 mm de espesor para cocinar las tortillas más deliciosas. Sus dos sartenes son completamente acoplables gracias a su cierre hermético, por lo que cuando se giran no se derraman los ingredientes del interior. Además, el revestimiento antiadherente evita que se peguen los ingredientes. Por otra parte, pueden usarse las dos sartenes por separado, y debido a su junta aislante y al imán de su mango dentro de la sartén se crea un efecto horno completamente uniforme para cocinar los mejores asados. Están disponibles en 20, 24 y 26 cm y son aptas para todo tipo de cocinas. ▶



SARTÉN FAST CLICK DE BRA



SARTÉN DUPLA DE BRA