

Equipamiento hostelero

www.equipamientohostelero.com

MARZO 2009
Nº 87 • 4 €

CONTRACT



Point
Piezas de coleccionista

TENDENCIAS: Mobiliario exterior • **DOSSIER:** Cristalería

PROGRAMAS INFORMÁTICOS DE GESTIÓN: Tecnología para ser más eficiente

DECORACIÓN FLORAL: Frescura, sencillez y elegancia

EQUIPAR UN RESTAURANTE: Estilos para todos los gustos



PROYECTO A FONDO: HOTEL CARLEMANY (GIRONA)

EQUIPAMIENTO HOSTELERO

menaje



Presente en el Bocuse d'Or

Los cuchillos de la marca Chroma, Type 301, distribuidos en exclusiva en España por Modernhaus, han sido utilizados por el chef español Ángel Palacios durante el prestigioso certamen francés Bocuse d'Or 2009. Estos cuchillos los ha diseñado F.A. Porsche y se caracterizan por su hoja japonesa muy afilada y su mango ergonómico. Durante el concurso, Ángel Palacios elaboró un rulo de bacalao con aceitunas, *baicon*, tomate con carabineros y una terrina de chuleta de Aberdeen agnus, fritas con corazón de solomillo, carrilleras y rabo de Aberdeen agnus envuelto con una piel de mosaico de verduras de temporada. El ganador del Bocuse d'Or 2009 fue el representante de noruega Geir Skeie, mientras que el representante español se clasificó en vigésimo lugar.

El cuchillo que el jamón se merece

En colaboración con Cinco Jotas, Zwilling J.A. Henckels ha diseñado un cuchillo jamonero para disfrutar al máximo de una de las joyas de la gastronomía española. Los maestros de Cinco Jotas han aportado toda su experiencia para conseguir un cuchillo de hoja fina y alargada con una longitud de 260 mm y acabado en punta. El Jamonero Four Star de Zwilling J.A. Henckels by 5J tiene una extrema flexibilidad, gracias al acero templado y de alta calidad que se ha utilizado. El mango se ha fabricado en un material sintético especial antideslizante que ayuda a agarrar el cuchillo cuando se trabaja con las manos untadas de grasa.



El bufé más rápido del mundo

WMF permite convertir las ideas en presentaciones a diferentes niveles y sobre una gran variedad de bandejas y recipientes. Todo ello gracias al WMF Combination Buffet, que facilita el montaje de un bufé en cualquier lugar y brinda más tiempo para otros aspectos importantes de un bufé creativo. El accesorio del frutero articulado proporciona un nivel extra para la presentación de alimentos, y el florero y la lámpara otorgarán un ambiente acogedor.



Aliño a medida

La marca Iris presenta dos juegos de aceitera y vinagrera en spray para aliñar los platos de forma práctica y cómoda. Su diseño cilíndrico realizado en cristal o en acero inoxidable con acabado mate le da un toque muy elegante y, al disponer del vaporizador, permite atomizar el aceite y el vinagre para que se distribuya uniformemente. Este mecanismo evita el molesto goteo y añade gran funcionalidad al producto.