



Cuando hay amor,
hay familia...
hay un hogar.



7135

TRIO GOURMET

7850 Trío Gourmet



7115

7130

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	CAPACIDAD
7115	Recipiente	24 x 15 cm	6,500 lts
7130	Cesto spaghetteria	24 x 11 cm	-
7135	Cesto vaporizador	24 x 9 cm	-

TRIO GRAN CHEF

7900 Trío Gran Chef



7120

7190

7126

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	CAPACIDAD
7120	Gran Chef	28 x 16 cm	9,000 lts
7126	Repostero	22 x 8,5 cm	3,000 lts
7190	Bol batidor	24 cm	3,000 lts

CUARTETO FAMILIAR

7950 Cuarteto familiar



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	CAPACIDAD
7100	Recipiente c/mango	16 x 9 cm	1,700 lts
7145	Bífera c/tapa	28 x 8 cm	4,700 lts
7167	Wok triple fondo	30 x 7 cm	3,000 lts
7195	Sartén panquequera	20 x 4,5 cm	1,000 lt

QUINTETO SUPREMO

8000 Quinteto supremo



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	CAPACIDAD
7100	Recipiente c/mango	16 x 9 cm	1,700 lts
7105	Recipiente	20 x 11 cm	3,300 lts
7110	Recipiente	24 x 11 cm	4,700 lts
7115	Recipiente	24 x 15 cm	6,500 lts
7120	Gran Chef	28 x 16 cm	9,000 lts

SEXTETO MAYOR

8050 Sexteto mayor



Válvula

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	CAPACIDAD
7100	Recipiente c/mango	16 x 9 cm	1,700 lts
7105	Recipiente	20 x 11 cm	3,300 lts
7110	Recipiente	24 x 11 cm	4,700 lts
7115	Recipiente	24 x 15 cm	6,500 lts
7116	Recipiente	26 x 15 cm	7,000 lts
7120	Gran Chef	28 x 16 cm	9,000 lts



7100
Recipiente c/mango
16 x 9 cm
1,700 lts



7101
Recipiente
16 x 9 cm
1,700 lts



7105
Recipiente
20 x 11 cm
3,300 lts



7110
Recipiente
24 x 11 cm
4,700 lts



7115
Recipiente
24 x 15 cm
6,500 lts



7116
Recipiente
26 x 15 cm
7,000 lts



7120
Gran Chef
28 x 16 cm
9,000 lts



7145
Bifera con tapa
28 x 8 cm
4,700 lts



7146
Bifera con tapa y mango
28 x 6 cm
3,000 lts



7150
Bifera con tapa
24 x 7 cm
3,200 lts



7165
Paellera con tapa
28 x 8 cm
4,700 lts



7160
Sartén con mango y tapa
26 x 7 cm
3,600 lts



7161
Sartén con mango y tapa
20 x 6,5 cm
1,500 lts



7126
Repostero
22 x 8,5 cm
3,000 lts



Para recipientes
7120 y 7116



7127
Mini repostero
21 x 4 cm



Para recipientes
7150 y 7175



7130
Cesto spaghetiera
24 x 11 cm



Para recipiente
7115



7135
Cesto vaportizador
24 x 9 cm



Para recipiente
7110 y 7115



7140
Cesto vaportizador
20 x 7,5 cm



Para recipiente
7105



7167
Wok triple fondo
mango de madera
30 x 7 cm
3,000 lts



7190
Bol batidor
24 cm
3,000 lts



7175
Guisera
24 x 7 cm
3,200 lt



7195
Sartén panquera con
desmoldador
20 x 4,5 cm
1,000 lt



7325
Chop de cerveza
0,500 lts



7180
Jarro con fondo difusor
con tapa
14 x 13 cm
2,000 lts

**7369**

Rechaud valentino
con tapa
40 x 24 cm

**7370**

Porta asadera valentino
40 x 24 x 7 cm
Vidrio templado y tapa
de acero

**7372**

Brasero de lujo
31 x 25 cm

**7365**

Pinza
multiuso

**7780**

Champagnero 5 botellas
con soporte y 8 copas

7781

Champagnero 5 botellas
con soporte

7783

Copa individual



7305
Pava silbadora
artesanal
1,600 lts



7340
Pava matera
16 cm
1,600 lts



7341
Pava matera
14 cm
1,300 lts



7344
Pava artesanal
16 cm
1,600 lts



7345
Mate térmico



7355
Yerbera oval



7343
Pava matera
16 cm
1,600 lts

7350
Bombilla de acero
inoxidable

**7790**

JUEGO DE MATE PREMIUM

7330Bandeja rectangular
41 x 29 cm**7345**

Mate térmico

7350

Bombilla de acero

7340Pava matera
16 cm - 1,600 lts**7355**

Yerbera oval

7800

JUEGO DE MATE

7330Bandeja rectangular
41 x 29 cm**7345**

Mate térmico

7350

Bombilla de acero

7341Pava matera
artesanal
1,300 lts**7355**

Yerbera oval

**7785**JUEGO DE MATE
ALTA GAMA CUERO**7740**Pava matera "criolla"
1,600 lts - 16 cm**7345 / 7350**Mate térmico
Bombilla de acero**7755**

Yerbera oval

7730Bandeja rectangular
41 x 29 cm



7490
JUEGO DE CUBIERTOS DE MESA
 24 PIEZAS CON ESTUCHE DE REGALO

- 7430** Cuchillo de mesa x 6 u.
- 7435** Tenedor de mesa x 6 u.
- 7440** Cuchara de mesa x 6 u.
- 7445** Cuchara de té x 6 u.



7491
JUEGO DE CUBIERTOS DE POSTRE
 24 PIEZAS CON ESTUCHE DE REGALO

- 7450** Cuchillo de postre x 6 u.
- 7455** Tenedor de postre x 6 u.
- 7460** Cuchara de postre x 6 u.
- 7465** Cuchara de café x 6 u.

7500
JUEGO DE CUBIERTOS DE MESA
 101 PIEZAS CON COFRE DE REGALO

- 7430** Cuchillo de mesa x 12 u.
- 7435** Tenedor de mesa x 12 u.
- 7440** Cuchara de mesa x 12 u.
- 7445** Cuchara de té x 12 u.
- 7450** Cuchillo de postre x 12 u.
- 7455** Tenedor de postre x 12 u.
- 7460** Cuchara de postre x 12 u.
- 7465** Cuchara de café x 12 u.
- 7470** Cucharón para sopa
- 7475** Cucharón para guiso
- 7480** Cucharón para salsa
- 7485** Cuchara de ensalada x 2 u.



7468
JUEGO DE CUBIERTOS DE ASADO
 12 PIEZAS CON ESTUCHE DE REGALO

- 7435** Tenedor de mesa x 6 u.
- 7467** Cuchillo de asado x 6 u.



7495
JUEGO DE CUBIERTOS DE MESA
 49 PIEZAS CON COFRE DE REGALO

- 7430** Cuchillo de mesa x 12 u.
- 7435** Tenedor de mesa x 12 u.
- 7440** Cuchara de mesa x 12 u.
- 7445** Cuchara de té x 12 u.
- 7470** Cucharón para sopa x 1 u.



vibra

RECETAS



SET 9000

7105 Recipiente - 20 x 11 cm - 3,3 lts

7160 Sartén c/mango - 26 x 7 cm - 3,6 lts

VH9455 Prensapuré Brabantia - 8,2 x 30,5 cm

MILANESAS RELLENAS A LA CABRERA



INGREDIENTES

- 6 milanesas de cuadrada
- 3 huevos - 1/2 taza de leche
- Provenzal 1 cda
- Harina 2 cdas
- 500gr pan rallado
- Queso y jamón - Sal y pimienta

PREPARACIÓN

- 1- Salpimentar la carne.
- 2- Batir los huevos con la leche y agregar provenzal.
- 3- Poner sobre la milanesa una feta de jamón y una feta de queso. Doblar al medio y pasar por pan más harina.
- 4- Presionar los bordes, luego poner en el huevo y nuevamente en pan rallado. Presionar los bordes.
- 5- Precalentar el recipiente. Colocar aceite y freír 3 minutos de cada lado.

PUCHERO SIN AGUA VIBRA

SET 9100

7116 Recipiente
26 x 15 cm - 7 lts

VH9449 Espumadera Brabantia
10,5 x 35,3 cm

VH9443 Cuchara Brabantia
7,4 x 35 cm



INGREDIENTES

- 3/4kg de carne
- 1 chorizo
- 1 trozo de panceta
- 2 papas medianas, 2 batatas
- 1 cebolla, 1 ají, 1 puerro, 1 rama de apio, 1 choclo
- 2 zanahorias
- 200gr de zapallo en trozos
- Albahaca

PREPARACIÓN

- 1- Colocar en el recipiente 7116, 2 cm de agua, introducir la carne, el chorizo, la panceta, y sobre ellos colocar las papas, las batatas, el zapallo, las zanahorias, el choclo y por último agregar la cebolla, el ají, el puerro, la albahaca y el apio.
- 2- Todo junto colocar sobre fuego mínimo.
- 3- Cuando salga vapor entre la tapa y el recipiente, bajar a fuego super-mínimo, cocinar durante 50' aprox. De esta manera, se cocina todo junto, sin perder vitaminas ni nutrientes, conservando sus propias sales minerales, su color, su tamaño y textura, ahorrando energía y brindando practicidad.

SET 9150

7115 Recipiente - 24 x 25 cm - 6,5 lts

7130 Cesto spaghetteria - 24 x 11 cm

7365 Pinza multiuso - 25 cm

TALLARINES
JOCKEY CLUB

7115



7130



7365

**INGREDIENTES**

- 1kg de harina
- 8 huevos
- 2 cucharadas de aceite
- Sal 1 cda de té

PREPARACIÓN

- 1- En la mesada hacer una corona con la harina y la sal.
- 2- Batir los huevos con el aceite y agregar a la mezcla de harina y sal de a poco, unir despacio hasta formar un bollo.
- 3- Amasar durante varios minutos. Separar en cuatro bollos.
- 4- Estirar en forma rectangular. Enrollar desde los bordes hacia el centro y cortar el ancho de su gusto.
- 5- Cocinar en abundante agua.

TORTA DE MANDARINA
A LA CRIOLLA**SET 9200**

7100 Recipiente c/mango - 16 x 9 cm - 1,7 lts

7120 Recipiente - 28 x 16 cm - 9 lts

7126 Repostero - 22 x 8,5 cm - 3 lts

7190 Bol batidor - 24 cm - 3 lts

7120



7100



7190



7126

**INGREDIENTES**

- 2 mandarinas c/cáscara
- 150gr de azúcar
- 2 huevos
- 1 pocillo de aceite
- 250gr de harina leudante
- Jugo de 2 mandarinas o 1 naranja grande + 2 cucharadas de azúcar impalpable

PREPARACIÓN

- 1- Cortar al medio las mandarinas con su cáscara, quitar la semillas y procesarlas.
- 2- Batir los huevos con el azúcar.
- 3- Agregar el aceite y las mandarinas procesadas. Agregar de a poco la harina mezclando la preparación hasta integrar todo.
- 4- Enmantecar y enharinar el horno repostero, colocar dentro del recipiente llevar al fuego supermínimo 40 minutos aprox.
- 5- Desmoldar y en caliente verter sobre la torta un baño frío de jugo de mandarinas y azúcar impalpable.

SET 9250

7165 Paellera - 28 x 8 cm - 4,7 lts

7190 Bol batidor - 24 cm - 3 lts

7325 Chopp 4 unidades - 500 cc



PIZZA PARA TOD@S

INGREDIENTES

- 1kg de harina 0000
- 1 cubo de levadura de 50gr
- Agua cantidad necesaria
- 1 cda de azúcar
- 1 cda de aceite
- Sal 1 cda de té
- Salsa de tomate

PREPARACIÓN

- 1- Disolver la levadura en agua tibia con una cda de azúcar y una cda de harina. Dejar esponjar 30 min.
- 2- Preparar en el bol la harina con 2 cdas de aceite, 1 cda de té de sal.
- 3- Agregar al bol de harina la espuma y comenzar a amasar, agregar el agua necesaria. Amasar hasta formar agujeros en su interior.
- 4- Separar en cuatro bollos, dejar levar en lugar tibio.
- 5- Precalentar el recipiente en mínimo.
- 6- Estirar los bollos y cocinar de ambos lado. Al dar vuelta colocar salsa de tomate natural.
- 7- Preparar pre pizzas para terminarlas a gusto.

PANQUEQUES DE MANZANA INVERTIDO

SET 9350

7190 Bol batidor- 24 cm - 3 lts

7195 Sartén panquequera con desmoldador - 20 x 4,5 cm - 1 lt

7470 Cucharón - 8 x 26 cm



INGREDIENTES

- 3 huevos
- 3 cdas de azúcar
- 1/2 lt de leche
- 6 cdas de harina
- Rodajas finas de manzana
- Manteca

PREPARACIÓN

- 1- Preparar la mezcla de panqueques en el bol batidor con los huevos, leche, harina y azúcar; dejar descansar 30'.
- 2- Calentar la panquequera, lubricar con manteca o rocío vegetal. Colocar en el fondo las manzanas y espolvorear con azúcar.
- 3- Sobre estas manzana agregar la mezcla de panqueques con el cucharón de guiso (medida exacta). Dar vuelta y servir.

SALTEADO DE VEGETALES A LO CHEF

COMBO SENCILLO, ÚTIL Y PRÁCTICO

SET 9500

7167 Wok 'triple fondo' - 30 x 7 cm

7365 Pinza multiuso - 25 cm

7195 Panquequera - 20 x 4,5 cm - 1 lt

DELICIOSO!



INGREDIENTES

- 2 berenjenas
- 3 zanahorias
- 2 zucchinis
- 1 morrón
- Brotes de soja
- 350gr harina (tipo 0000)
- 50 ml de aceite de oliva o margarina
- 1/2 lt agua
- 1/2 cda de levadura en polvo
- 2 paltas
- Jugo de lima c/n
- 2 cdas de aceite de oliva
- 1/2 cebolla
- 1 chile
- 1 diente de ajo
- 1/4 cdita de comino
- Sal a gusto
- 1 cda de cilantro fresco

PREPARACIÓN

- 1- Lavar y secar bien los ingredientes.
- 2- Extraer la cáscara (o piel) en láminas finitas y cortarlas en juliana (se puede utilizar lo que queda para otras preparaciones).
- 3- Calentar el wok y lubricar las paredes con aceite de oliva. Saltear primero la zanahoria, incorporar luego el morrón y las demás verduras. Y al finalizar hacer movimientos envolventes con el agregado de la salsa y brotes de soja.
- 4- Para los tacos o fajitas: tamizar la harina con la levadura, agregar la manteca y trabajar con los dedos, agregar el agua necesaria para ligar la masa.
- 5- Formar 10 o 12 bollos, cubrir con film y dejar reposar 15 min. Estirar cada bollo con un palo de amasar formando discos, apilar y reservar.
- 6- Calentar la panquequera en mínimo y cocinar las fajitas de cada lado hasta que se hayan hinchado y estén doradas.
- 7- Servir en cada fajita o taco el salteado de verduras.
- 8- Pelar y picar la palta rociarla con el aceite y la lima. Pisar hasta que adquiera la consistencia desada, agregar la cebolla, el chile sin semillas, el ajo, el cilantro picado, más el comino y sal. Servir junto con los tacos.

HAMBURGUESAS DE QUINOA A LA BERRIOS

SET 9600

7100 Recipiente con mango - 16 x 9 cm - 1,7 lts

7150 Bifera con tapa - 24 x 7 cm - 3,2 lts

7190 Bol batidor - 24 cm - 3 lts

7160 Sartén con mango - 26 x 7 cm - 3,6 lts

VH9445 Cucharón Brabantia - 9,5 x 35,5 cm

RICO Y
SANO!



INGREDIENTES

- 1 taza de quinoa
- 2 tazas de agua
- 1 cebolla
- 2 plantitas de cebolla de verdeo
- 1 Morrón
- 1 pocillo de aceite
- 100 gr de pan rallado
- 1 huevo

PREPARACIÓN

- 1- Cocinar en el recipiente con mango la quinoa con 2 tazas de agua, aproximadamente 15 minutos.
- 2- Cortar la cebolla en cuadraditos, morrón, cebolla de verdeo, perejil y ajo.
- 3- Rehogar las verduras en la sartén.
- 4- Mezclar todo con pan rallado y huevo. Armar las hamburguesas.
- 5- Precalentar la bifera, lubricar y dorar.
Opción: Queso de máquina, antes de servir colocar una feta en cada hamburguesa, apagar el recipiente, tapar unos minutos y listo. Guarnición: papas fritas.

MILANESAS DE BERENJENAS Y PAPAS FRITAS A LA CHEF

SET 9700

7146 Bifera con mango y tapa - 28 x 6 cm - 3 lts

7190 Bol batidor - 24 cm - 3 lts

VH9449 Espumadera Brabantia - 10,5 x 35,3 cm



7190

7146



VH9449

INGREDIENTES

- 3 o 4 berenjenas
- Harina c/n
- 4 huevos
- 4 papas
- Sal y pimienta
- Orégano
- Ajo y perejil c/n
- Aceite de girasol y oliva para freír

PREPARACIÓN

- 1- Cortar en rodajas de 1cm o a lo largo las berenjenas y salar. Dejar reposar durante 30 minutos hasta que libere agua y secar.
- 2- Pasarlas por harina, por huevo batido, condimentar con ajo y perejil y empanar.
- 3- Colocar aceite por la mitad del recipiente. Calentar con tapa y dejar la válvula abierta (tocar la tapa, prueba digital) una vez caliente colocar las berenjenas, tapar y luego dar vuelta. Freír las papas (tapar y no mover hasta que se doren). Fuego mínimo constante.
- 4- Servir en bandeja, quedan "Sequitas y doradas". El aceite se puede volver a utilizar varias veces (al no oxidarse ni saturarse).

FLAN DE QUINOA MARGUI

SET 9750

- 7101** Recipiente - 16 x 9 cm - 1,7 lts
- 7161** Sartén con mango y tapa - 20 x 0,65 cm - 1,5 lts
- 7116** Recipiente - 26 x 15 cm - 7 lts
- 7126** Repostero - 22 x 8,5 cm - 3 lts

QUÉ RICO!



INGREDIENTES

- 1/2 taza de quínoa
- 2 tazas de agua
- 1 taza de leche evaporada
- 1 taza de leche condensada
- 4 huevos
- 2 clavos de olor
- Ramitas de canela
- 3/4 taza de azúcar

PREPARACIÓN

- 1- Poner en el recipiente 7101 a fuego mínimo la harina, la quínoa, clavo de olor y las ramitas de canela. Hervir durante 5 min.
- 2- Preparar caramelo en el recipiente 7161, agregar el azúcar solamente, sin revolver hasta que empiece a caramelizar (10 min aprox.). Pasarlo al repostero cubriendo con el caramelo por todos sus lados.
- 3- Mezclar la preparación anterior con una taza de leche evaporada, una taza de leche condensada y los huevos. Procesar.
- 4- Colocar en el molde repostero, cocinar a baño maría en el recipiente 7116, aproximadamente 40 minutos. Dejar enfriar y desmoldar.

SET 9800**7115** Recipiente - 24 x 15 cm - 6,5 lts**7130** Cesto spaghetteria - 24 x 11 cm**7365** Pinza multiuso - 25 cm**7470** Cucharón de sopa - 8 x 22 cm**VH9455** Prensapuré Brabantia - 8,2 x 30,5 cm**INGREDIENTES**

- 4 papas grandes
- 1 cda de polvo para hornear
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 50 gr queso rallado
- 1 cda de sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- 300 gr de harina (tipo 0000)

INGREDIENTES PARA LA SALSA

- 1/2 kg de carne picada
- 100 gr de miga de pan
- 1/2 morrón
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- 1 huevo
- 1 botella de tomate o 1 kg de tomate
- Laurel

ÑOQUIS CON ALBONDIGAS A LA PUMA

PREPARACIÓN

- 1- Pelar y cortar las papas, colocarlas en el recipiente con 1cm de agua (cocción por saturación de vapor). Luego con el pisa papas hacer un puré.
- 2- Hacer una corona en la mesada y en el centro colocar un huevo y una yema de huevo. Unir los ingredientes sin amasar.
- 3- Estirar sobre la mesada en forma de cilindro, cortar en trocitos y pasar por la ñoquera o tenedor.
- 4- Hervir con agua y sal, colocar en el cesto spaghettero.

**PREPARACIÓN
PARA LA SALSA**

- 1- Saltear la cebolla, morrón y ajo. Agregar 1 kg de tomate natural. Condimentar.
- 2- Remojar la miga de pan con leche, agregar la carne picada, ajo, perejil, un huevo y condimentar. Unir todo y hacer las albóndigas. Pasar por harina y cocinar en la salsa.
- 3- Servir en la sopera.

SUPER PICANTE DE POLLO A LO ROSSE MARY

SET 9850

7115 Recipiente - 24 x 15 cm - 6,5 lts

7110 Recipiente - 24 x 11 cm - 4,7 lts

7135 Cesto vaporizador - 24 x 9 cm

7105 Recipiente - 20 x 11 cm - 3,3 lts

VH9443 Cucharón Brabantia - 7,4 x 35 cm



INGREDIENTES

- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 rama de apio
- 1 cebolla de verdeo
- 1 pollo entero
- 1 taza de arvejas
- Perejil
- 2 hojas de laurel
- 1/2 taza de ají colorado
- 2 tazas de caldo
- Sal y pimienta
- 3 cdas de aceite
- Arroz graneado
- Chuño rebozado con maní
- 6 papas blancas

PREPARACIÓN

- 1- Trozar el pollo.
- 2- Saltear con un poco de aceite las verduras durante 10 minutos en el recipiente 7115. Añadir el ají y cocinar por 15 minutos.
- 3- Agregar el pollo trozado junto con el caldo y cocinar durante 25 o 30 minutos.
- 4- Mientras se cocina el pollo colocar en el mismo recipiente el vaporizador (lo que permite ahorrar energía) para cocinar al vapor las papas cortadas a la mitad.
- 5- Cocinar el chuño por saturación de vapor en otro recipiente 7110 previamente picado y lavado varias veces.
- 6- Granear el arroz en el recipiente 7105.
- 7- Licuar el maní y cocinar durante 20 minutos con un poco de agua y luego un poco de aceite para rehogar.
- 8- Servir en un plato el arroz, chuño, papas y el pollo con la salsa.
- 9- Adornar con perejil picado finamente, cebolla y tomate (tipo ensalada, en Bolivia esta receta se llama SARSA).

GALLETITAS DE LIMÓN A LA PEDI

SET 9900

- 7127 Mini repostero - 24 x 4 cm
- 7175 Guisera - 24 x 7 cm - 3,2 lts
- 7190 Bol batidor - 24 cm
- VH9439 Batidor grande - 7,5 x 32,5 cm
- VH9574 Rallador de cáscara de limón - 2,2 x 16,5 cm



INGREDIENTES

- 2 limones
- 100 gr. de azúcar
- 50 cc. de aceite
- 1 huevo
- Rayadura de 2 limones
- 200 gr. de harina leudante

PREPARACIÓN

- 1- En el bol batidor 7190 colocar el jugo de los limones, el huevo y el azúcar.
- 2- Batir los ingredientes con el batidor VH9439.
- 3- Con el rallador VH9574 rallar los limones.
- 4- Incorporar de a poco la harina.
- 5- Hacer bollitos chicos, colocarlos en el mini repostero 7127.
- 6- Colocar el 7175 a fuego mínimo, una vez que esté caliente, colocar el mini repostero dentro, dejar 20/25 minutos.

vibra home

*Los mejores momentos,
los más lindos recuerdos
nacen en nuestro hogar.*

ALBERGO

JARRA TÉRMICA

Clásico, atemporal y robusto: la jarra de vacío irrompible puede satisfacer todas las demandas y de forma elegante y visualmente garantiza el máximo placer de beber café. Como alfi original, sus excelentes propiedades aislantes son impresionantes, manteniendo el contenido de la jarra caliente durante 12 horas y frío durante 24 horas. Su manejo simple y fácil cuidado prometen una verdadera facilidad de uso sin ningún riesgo.

- Cód.: VH9227
- Cap.: 1 litro / 8 tazas
- Altura: 26 cm
- Diámetro: 15 cm
- ORIGEN: Alemania



Alfi es la compañía alemana líder en el mundo en la fabricación de termos y jarras térmicas.



JARRA TÉRMICA TRANSPARENTE

LA OLA



Ampolla interior de vidrio, con sistema vertedor con cierre de rosca. Color transparente

- Cód.: VH9224
- Cap.: 1 litro / 8 tazas
- ORIGEN: Alemania
- Hecho en China
- SIN CAJA



Alfi es la compañía alemana líder en el mundo en la fabricación de termos y jarras térmicas. Garantiza 12 horas de conservación de calor y 24 horas de frío.



KOBALT

JARRA TÉRMICA

Jarra térmica Kobalt Blue

- Color azul
- Cód.: VH9000
- Cap.: 1 litro / 8 tazas
- ORIGEN: Alemania



ECO

JARRA TÉRMICA



Las mejores propiedades
aislantes mantienen el
contenido **caliente durante
12 hs / frío durante 24 hs**
gracias al vidrio AlfiDur.

- Cód.: VH9027 (color negro)
VH9028 (color blanco)
- Cap.: 1 litro / 8 tazas
- Altura: 26 cm
- Diámetro: 15 cm
- ORIGEN: Alemania
- Hecho en China
- SIN CAJA



Alfi es la compañía
alemana líder en el
mundo en la fabricación
de termos y jarras
térmicas.





BRAZIL

CAFETERA bodum®

Cafetera Bodum Brazil

- Cód.: VH9094
- Cap.: 1 litro / 8 tazas
- Altura: 22 cm / Color: negro
- ORIGEN: Suiza
- Hecho en Portugal
- SIN CAJA

BISTRÓ

CAFETERA bodum®

Cafetera Bodum de **vidrio doble** de borosilicato. Incluye cuchara medidora y base de corcho

- Cód.: VH9105
- Cap.: 1 litro / 8 tazas
- Altura: 22 cm
- ORIGEN: Suiza



Incluye cuchara medidora y base de corcho.



bodum®

BODUM es una empresa suiza que se destaca por sus cafeteras de primera calidad. Con cualquier cafetera BODUM sólo es necesario café molido, agua caliente y algunos minutos para luego disfrutar de una excelente taza de café.



MOULIN

MOLINILLO DE CAFÉ



HOLAR

Molinillo de café fabricado en madera con amoladora de hierro fundido.

- Cód.: VH9068
- Altura: 23 cm
- Ancho: 12,5 x 12,5 cm
- ORIGEN: Taiwán



CHOCOLATE

FONDUE



Fondue de porcelana que permite que el chocolate no se pegue. Kit de 4 pinches y quemador para vela que mantiene la temperatura perfecta. Fácil de usar y de lavar.

- Cód.: VH9043
- Base: 11 cm
- Altura: 14 cm
- ORIGEN: China



MOLINILLO DE NUEZ
MOSCADA

JAPÓN

MOLINILLO DE NUEZ MOSCADA HOLAR
Cuerpo de madera seleccionada y
acrílico. Eje y resorte de acero 18/10.

- Cód.: VH9308
- Altura: 18 cm
- ORIGEN: Taiwán

HOLAR

Es una empresa con sede Taiwán que ofrece una variedad de utensilios de cocina y de comedor a los clientes que se exigen ampliamente para su uso en juegos de hogar, jardines y vajilla.



TOKYO

MOLINILLO SAL Y
PIMIENTA

HOLAR



MOLINILLO 2 EN 1
SAL Y PIMIENTA

Muela de acero al carbón de máxima dureza y duración. Salero en acero de máximo brillo y pulido.

- Cód.: VH9310
- Altura: 18 cm
- ORIGEN: Taiwán

TOKYO

MOLINILLOS PARA PIMIENTA

MOLINILLO PARA PIMIENTA
TOKYO DE MADERA

- Cuerpo de madera seleccionada
- Eje y resorte de acero
- Muela de acero de máxima calidad



HOLAR



- Cód.: VH9049
- Molinillo Holar 18 cm
- ORIGEN: Taiwán

- Cód.: VH9003
- Molinillo Holar 22 cm
- ORIGEN: Taiwán

- Cód.: VH9307
- Molinillo Holar 27 cm
- ORIGEN: Taiwán

- Cód.: VH9266
- Molinillo Holar 43 cm
- ORIGEN: Taiwán

PARIS CHEF

MOLINILLO PARA PIMIENTA

MOLINILLO PIMIENTA PEUGEOT ACERO INOXIDABLE

El sistema de ajuste de molienda patentado de u>Select hace que sea más fácil seleccionar la aspereza. 6 tamaños de molienda disponibles.

- Cód.: VH9355
- Altura: 18 cm
- ORIGEN: Francia

NEW



PEUGEOT es una de las marcas francesas más emblemáticas. Desde hace más de 200 años idea, diseña y fabrica objetos de uso diario, con la ambición de facilitar el uso y ofrecer lo mejor de la expresión del sabor.

PARIS CHEF

MOLINILLO PARA SAL

MOLINILLO DE SAL PEUGEOT ACERO INOXIDABLE

El sistema de ajuste de molienda patentado de u>Select hace que sea más fácil seleccionar la aspereza. 6 tamaños de molienda disponibles.

- Cód.: VH9322
- Altura: 18 cm
- ORIGEN: Francia



ESPECIERO 12 FRASCOS GIRATORIO

SET ESPECIEROSET ESPECIERO ACERO
GIRATORIO 12 FRASCOSCuerpo de acero inoxidable,
12 frascos de vidrio. Giratorio
en forma de calesita.

- Cód.: VH9316
- Medidas: 17 x 17 x 20 cm
- ORIGEN: China

ESPECIERO

ESPECIERO DE VIDRIO

ESPECIERO DE VIDRIO CON
TERMINACIONES ACERO INOXIDABLETres medidas de dosificador que
permiten agregar la cantidad adecuada
a tus comidas.

- Cód.: VH9569
- Medidas: Ø 4,5 x 8 cm
- ORIGEN: China



BARMAN

SET DE BAR

NEW



SET DE 5 PIEZAS PARA BAR COCTELERÍA Y BAR PROFESIONAL TODO EN ACERO INOXIDABLE

- 1-Coctelera de acero 550cc profesional. Tapa con medida y filtro.
- 2-Vaso de medida doble de 7 cm de alto (1 onza y media).
- 3-Pinza para hielo 16 cm de alto.
- 4-Colador oruga 14 cm de largo.
- 5-Cuchara mezcladora 19 cm de largo.
- 6-Caja de regalo.

- Cód.: VH9044
- ORIGEN: China





CLASSIC

SACACORCHOS

PRODUCTO
DESTACADO



 **brabantia**

Líder mundial en productos
para el hogar

SACACORCHOS
BRABANTIA CLASSIC

Cortacápsula integrado, abren
todo tipo de cápsula convencional.

- Altura: 17,5 cm Ancho: 7,4 cm
- ORIGEN: Holanda
- Hecho en China
- Cód.: VH-9112 (color blanco)
- Cód.: VH-9115 (acero)



- ✓ Asa giratoria extra grande.
- ✓ Aro centrado.
- ✓ Espiral abierta con revestimiento antiadherente y punta súper convexa.

CONSERVADORA

HIELERA

HIELERA CONSERVADORA BLANCA CON TAPA Y PINZA DE ACERO INOXIDABLE

Alto tiempo de conservación por su ampolla plástica interior. Con pinza de acero inoxidable y tapa con guardador de pinza. Desarmable para su fácil limpieza.

- Cód.: VH9046
- Altura: 18 cm
- Diámetro: 14 cm
- Capacidad: 1,5 litros
- ORIGEN: China

NEW



PICNIC BASKET

CESTA PLEGABLE



- Cód.: VH9532
- Medidas: 46 x 28 x 24 cm
- Capacidad: 30 litros.
- ORIGEN: China

CESTA PORTATIL DE PICNIC PLEGABLE CON AISLANTE

El interior es de aluminio y esponja para buen efecto de aislamiento. Marco de aluminio ligero y mango de agarre suave para un transporte cómodo. Mantiene la comida o la bebida caliente/fría durante 3 – 5 horas.

NEW



JUGUERA

PROFESIONAL

JUGUERA PROFESIONAL

Juguera de acero profesional con manijas y exprimidor reforzado.

- Cód.: VH9385
- Alto: 60 cm
- ORIGEN: China



PRODUCTO
DESTACADO



BELLE EPOQUE

JARRA DE ACRÍLICO



JARRA GUZZINI BELLE EPOQUE ACRÍLICO

Tiene un pico cuya forma la hace sumamente funcional y un asa ergonómica que garantiza un agarre seguro. Permite lavado en lavavajillas.

- Cód.: VH9573
- Medidas: 21 x 14,5 x 23,5 cm
- Capacidad: 1,7 litros
- ORIGEN: Italia

NEW

guzzini ⁵⁵

Fratelli Guzzini es una empresa italiana que produce artículos de diseño para la mesa, la cocina y los muebles en plástico fino. Fundada por Enrico Guzzini en Recanati en 1912.

HAPPY HOUR

JARRA ACRÍLICA

JARRA SOPLADA TRANSPARENTE

La jarra con sus líneas delicadas y siempre actuales, se adapta a todas las mesas. Su forma garantiza un óptimo agarre.

- Cód.: VH9398
- Medidas: Ø 14 x 25 cm
- Capacidad: 1,6 litros
- ORIGEN: Italia

guzzini ⁵⁵

NEW



LOOK

TORTERA

TORTERA DE ACRÍLICO LOOK GUZZINI

Incluye un plato de torta, una cúpula y una pala de torta hecho de un material plástico elaborado. El grosor del acrílico irradia solidez y calidad.

- Cód.: VH9225
- Medidas: 33 x 39 x 11 cm
- ORIGEN: Italia

guzzini 



CREME BRULEE

SET SOPLETE + CAZUELAS



SET DE SOPLETE CON 4
CAZUELAS PARA FLAMBEADO
Bowls de porcelana resistentes
al horno.

- Cód.: VH9549
- Medidas: Ø 8 x 4 cm
- ORIGEN: China



CHOPP

SET DE 2 VASOS CHOPP

SET DE 2 CHOPP DE CERVEZA

- Cód.: VH9301
- Cap.: 350 cc
- Alto: 13,2 cm
- Diámetro: 7,8 cm
- ORIGEN: China



ENSALADERA

SET 3 PIEZAS DE ENSALADERA Y
CUBIERTOS PARA ENSALADA

En caja de regalo.

- Cód.: VH9306
- ORIGEN: Taiwán

FAVORITO



BAMBOO

BOWL + CUBIERTOS

BOWL BAMBOO CON
TRIÁNGULOS + CUBIERTOS
PARA ENSALADA

- Cód.: VH9296
- ORIGEN: China



SECAVERDURAS



- Cód.: VH9303
- SIN CAJA

CUCHILLOS DE COCINA CON TACO

WOOD

TACO DE MADERA
CON 5 CUCHILLOS

- Cód.: VH9084
- ORIGEN: China



CUCHILLOS DE COCINA CON TACO

MUËLLER

TACO PROFESIONAL CON 5 CUCHILLOS
Base blanca metálica. Cuchillos de acero
inoxidable de máxima dureza que asegura
mejores y más durables filos.

- Cuchilla de chef
- Cuchillo para pan
- Cuchillo fileteador
- Cuchillo de oficio
- Cuchillo deshuesador

- Cód.: VH9478
- ORIGEN: China



MÜELLER



TACO PROFESIONAL MÜELLER BASE
DE ACERO CON 5 CUCHILLOS

- Cód.: VH9295
- ORIGEN: China

5 Cuchillos de acero inoxidable de máxima dureza que asegura mejores y más durables filos.

- Cuchilla de chef
- Cuchillo para pan
- Cuchillo fileteador
- Cuchillo de oficio
- Cuchillo deshuesador



BARCELONA

POSA FUENTE EXTENSIBLE

PRODUCTO
DESTACADO



POSA FUENTE EXTENSIBLE
DE ACERO

- Cód.: VH9081
- Ancho: 20 cm
- Largo máximo: 40 cm
- ORIGEN: China

NEW

PORTARROLLO

PORTARROLLO COCINA
ACERO ANTIDEDO

Frente de acero inoxidable, interior
antideslizante para evitar caída de papel.

- Cód.: VH9571
- Altura: 13 cm
- Largo: 23 cm
- ORIGEN: China



ITALY

CARRO AUXILIAR

CARRO AUXILIAR CROMADO
Carro rodante plegable de 2
estantes.

Materiales nobles y duraderos.

- Cód.: VH9305
- Altura: 91 cm
- Ancho: 45 cm
- Largo: 57 cm
- ORIGEN: Taiwán

FAVORITO



PROVOLETERA

PROVOLETERA DE CERÁMICA

19 cavidades. Ideal para fundir queso, se puede usar en horno, microondas y parrillas.

- Cód.: VH9300
- Altura: 2,5 cm
- Ancho: 26 cm
- Profundidad: 22 cm
- ORIGEN: China



CLICK

SET DE TRES FRASCOS DE ACERO CON SISTEMA ANTIDEDOS

La tapa de cierre tipo 'click' mantiene el contenido fresco durante más tiempo. Además, el visor permite ver el contenido y la cantidad. Fácil limpieza gracias al acabado interior liso. Base protectora revestida.

- Cód.: VH9287
- GRANDE: Altura: 21 cm Diámetro: 13 cm
- MEDIANO: Altura: 18 cm Diámetro: 12 cm
- CHICO: Altura: 15,5 cm Diámetro: 9 cm
- ORIGEN: China



PRENSA PAPAS DE ACERO INOXIDABLE

PRENSA PAPAS MANUAL

Se puede utilizar también para puré de frutas. Fabricado en acero inoxidable con triple cromado. Fácil de utilizar y limpiar. Bowl extraíble para facilitar la limpieza.

- Cód.: VH9568
- Largo: 27 cm
- Alto: 8 cm
- Ø recipiente: 10 cm
- ORIGEN: China



BALANZA

CHEF



NEW



BALANZA DIGITAL DE COCINA

La nueva balanza digital con motivo frutal de cocina ultra compacta y de cuidado diseño es de uso sumamente fácil y amigable.

Pesa hasta 5 kilos con una precisión de 1 gramo. Batería redonda de 3V.

- Cód.: VH9374
- ORIGEN: China

NEW



QUITAOLOR

JABÓN DE ACERO

JABÓN DE ACERO CON VENTOSA

Su función es la de neutralizar o reducir el olor que se desprende de las manos tras manipular alimentos de fuerte aroma como el ajo o la cebolla.

- Cód.: VH9572
- ORIGEN: China

FAVORITO

BAMBOO

QUESERA

QUESERA ACRÍLICO CON BASE DE MADERA Y CUBIERTO DE ACERO

En caja de regalo.

- Cód.: VH9313
- Medidas: 27 x 27 x 11 cm
- ORIGEN: China



BAMBOO

TABLA

TABLA BAMBOO DE MADERA

- Cód.: VH9312
- Ancho: 33 x 23 x 1,7 cm
- ORIGEN: China
- SIN CAJA



PALO DE AMASAR



PALO DE AMASAR DE ACERO INOXIDABLE

- Cód.: VH9297
- Medidas: 45 x 6 cm
- ORIGEN: China

SIMPLE

SECAPLATOS SIMPLE DE ALUMINIO C/BANDEJA

En caja de regalo.

- Cód.: VH9293
- Altura: 12,4 cm
- Ancho: 19,8 cm
- Largo: 42,5 cm
- ORIGEN: China



DOBLE

SECAPLATOS DE ALUMINIO DOBLE C/ BANDEJA

De aluminio. Sirve tanto para apoyar como para colgar. En caja de regalo.

- Cód.: VH9294
- Altura: 35,8 cm
- Ancho: 25 cm
- Largo: 49,8 cm
- ORIGEN: China



WHITE

CUBIERTERO

CUBIERTERO PLÁSTICO BLANCO

- Cód.: VH9292
- Altura: 5 cm
- Ancho: 26 cm
- Largo: 35,5 cm
- ORIGEN: China





CUCHARÓN PARA SOPA

CUCHARÓN PARA SOPA BRABANTIA
Este cucharón es ideal para servir sopa sin derramar nada. Higiénico y fácil de limpiar, fabricado sin junta y apto para lavavajillas.

- Cód.: VH9445
- Altura: 35,5 cm
- Ancho: 9,5 cm
- Profundidad: 10 cm
- ORIGEN: Holanda



CUCHARÓN PARA SALSA

CUCHARÓN PARA SALSA BRABANTIA

Este cucharón es ideal para servir salsa sin derramar nada. Higiénico y fácil de limpiar, fabricado sin junta y apto para lavavajillas.

- Cód.: VH9444
- Altura: 29 cm
- Ancho: 7,2 cm
- Profundidad: 5,4 cm
- ORIGEN: Holanda



BATIDOR GRANDE

BATIDOR GRANDE BRABANTIA
Fabricado con varillas resistentes de acero inoxidable. Diseño ergonómico, de fácil limpieza y apto para lavavajilla.

- Cód.: VH9439
- Altura: 32,5 cm
- Diámetro: 7,5 cm
- ORIGEN: Holanda



BATIDOR CHICO

BATIDOR CHICO BRABANTIA
Fabricado con varillas resistentes de acero inoxidable. Diseño ergonómico, de fácil limpieza y apto para lavavajilla.

- Cód.: VH9438
- Altura: 21,2 cm
- Diámetro: 4 cm
- ORIGEN: Holanda

 brabantia

Líder mundial en productos para el hogar

Brabantia es una empresa establecida hace más de 100 años con productos de hermosos diseños para la gestión de residuos, la colada, el planchado, la cocina, el baño y el aseo. Los productos Brabantia son sostenibles, prácticos y de calidad.





ESPUMADERA

ESPUMADERA BRABANTIA
Ideal para escurrir el aceite de las papas fritas; la grasa caliente se desliza sola a través de la parte perforada. Construcción sin uniones ni soldaduras, de fácil limpieza y apto para lavavajillas.

- Cód.: VH9449
- Altura: 35,3 cm
- Ancho: 10,5 cm
- Profundidad: 6 cm
- ORIGEN: Holanda



CUCHARON PARA VEGETALES

CUCHARÓN PARA VEGETALES BRABANTIA
Esta cuchara para legumbres permite servir platos de legumbres y salsas sin problemas. De fácil limpieza y apto para lavavajillas.

- Cód.: VH9443
- Altura: 35 cm
- Ancho: 7,4 cm
- Profundidad: 5,2 cm
- ORIGEN: Holanda



ESPATULA CHICA

ESPÁTULA CHICA BRABANTIA
Fabricado con con acero inoxidable de primera calidad. De fácil limpieza y apto para lavavajillas.

- Cód.: VH9448
- Altura: 26,5 cm
- Ancho: 5,4 cm
- Profundidad: 2,3 cm
- ORIGEN: Holanda



PINZA SPAGHETTI

PINZA SPAGHETTI BRABANTIA
Servidor con mango largo, dentado y con ranuras. Fácil de usar y de limpieza. Apto para lavavajillas.

- Cód.: VH9453
- Altura: 35,5 cm
- Ancho: 7,4 cm
- Profundidad: 5,8 cm
- ORIGEN: Holanda





PELAPAPAS

PELAPAPAS BRABANTIA

Cuchillas de acero inoxidable afilada por ambos lados. Fácil limpieza y apto lavavajillas. Apto diestros y zurdos.

- Cód.: VH9451
- Altura: 20 cm
- Ancho: 2 cm
- Profundidad: 1,5 cm
- ORIGEN: Holanda



PRENSAPURES

PRENSAPURES BRABANTIA

Higiénico, de fácil limpieza y apto lavavajillas. Construcción sin costuras.

- Cód.: VH9455
- Altura: 30,5 cm
- Ancho: 8,2 cm
- Profundidad: 6,1 cm
- ORIGEN: Holanda



PELADOR

PELADOR BRABANTIA

Cuchilla de doble filo de acero inoxidable. Apto para diestros y zurdos.

- Cód.: VH9450
- Altura: 16,3 cm
- Ancho: 5,7 cm
- Profundidad: 1,3 cm
- ORIGEN: Holanda



RALLADOR CASCARA DE LIMON

RALLADOR DE CÁSCARA DE LIMÓN BRABANTIA

Ideal para cítricos. Apto también para hacer decorados culinarios, como rejillas de chocolate.

Rascador de acero reforzado de primera calidad, se saca fácilmente la piel exterior dejando intacta la piel blanca

- Cód.: VH9574
- Altura: 16,5 cm
- Ancho: 2,2 cm
- Profundidad: 1,4 cm
- ORIGEN: Holanda

 **brabantia**

Líder mundial en productos para el hogar

Brabantia es una empresa establecida hace más de 100 años con productos de hermosos diseños para la gestión de residuos, la colada, el planchado, la cocina, el baño y el aseo. Los productos Brabantia son sostenibles, prácticos y de calidad.





SACACORAZONES

SACACORAZONES BRABANTIA

Ideal para manzanas, pero también apto para peras, pepinos, etc. El corazón de la manzana se cae solo gracias a su forma abierta. Fácil limpieza y apto lavavajillas.

- Cód.: VH9456
- Altura: 20,7 cm
- Ancho: 2 cm
- Profundidad: 1,5 cm
- ORIGEN: Holanda



CORTADOR DE MELÓN Y PAPAS

CORTADOR DE MELÓN Y PAPAS NOISETTE BRABANTIA

Esfera de acero reforzado de alta calidad. Fácil limpieza y apto lavavajillas.

- Cód.: VH9442
- Altura: 18,5 cm
- Ancho: 3,1 cm
- Profundidad: 5,2 cm
- ORIGEN: Holanda



PRENSA AJO

PRENSA AJO BRABANTIA

Fácil limpieza. Colador extraíble de acero inoxidable. Fácil uso, apto para diestros y zurdos.

- Cód.: VH9454
- Altura: 18,2 cm
- Ancho: 5 cm
- Profundidad: 3 cm
- ORIGEN: Holanda





CORTADOR DE PIZZA

CORTADOR DE PIZZA
BRABANTIA

Ideal para cortar masas y pizzas.
Hoja giratoria, acero reforzado y
de fácil limpieza.

- Cód.: VH9441
- Altura: 20,6 cm
- Ancho: 6,8 cm
- Profundidad: 1,5 cm
- ORIGEN: Holanda



CORTAQUESOS CHICO

CORTAQUESOS CHICO
BRABANTIA

Cuchilla pulida ultrasónica de fácil
limpieza. Apto lavavajillas.

- Cód.: VH9440
- Altura: 21 cm
- Ancho: 7,5 cm
- Profundidad: 1,8 cm
- ORIGEN: Holanda



CUCHILLO DESHUESADOR

CUCHILLO DESHUESADOR
BRABANTIA

Ideal para limpiar, pelar y cortar
frutas y hortalizas. Posee una
hoja pequeña y fina de acero
con tratamiento subcero. Fácil
limpieza y apto lavavajilla.

- Cód.: VH9446
- Altura: 20 cm
- Ancho: 2,1 cm
- Profundidad: 1,4 cm
- ORIGEN: Holanda

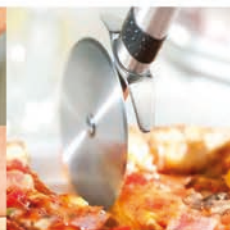


CUCHILLO PARA QUESOS

CUCHILLO PARA QUESOS
BRABANTIA

Apto para quesos blandos y
duros. Cuchilla microserrada y
de fácil uso.

- Cód.: VH9447
- Altura: 21 cm
- Ancho: 7,5 cm
- Profundidad: 1,8 cm
- ORIGEN: Holanda





PINZA DE ACERO INOXIDABLE

PIZA DE ACERO INOXIDABLE
BRABANTIA

Ideal para parrilla, barbacoa, sartén
y horno. Apto lavavajilla

- Cód.: VH9452
- Altura: 32 cm
- Ancho: 6,7 cm
- Profundidad: 3 cm
- ORIGEN: Holanda

PORTAUTENSILIOS



PORTAUTENSILLOS
BRABANTIA

Fácil de fijar a la pared, práctico.
Tubo de acero inoxidable con 12
ganchos extraíbles y pieza de
conexión.

- Cód.: VH9575 (negro)
VH9462 (blanco)
- Altura: 2,5 cm
- Ancho: 54,6 cm
- Profundidad: 5,5 cm
- ORIGEN: Holanda



TOALLERO

NEW

TOALLERO REPISA CROMADA PARA BAÑO DE 2 ESTANTES

Repisa de amplios estantes, suman brillo y elegancia a tu baño, además de ofrecerte un lugar seguro donde apoyar tus elementos de baño y cuidado personal, y un doble toallero colgante. Se amura con tarugos, soportando el peso con su estructura fuerte y resistente.

- Cód.: VH9058
- Altura: 55 cm
- Ancho: 45 cm
- Profundidad: 26 cm
- Peso: 1 kilo
- ORIGEN: China



CANASTO PARA ROPA

CANASTO PARA ROPA PVC BLANCO
De PVC transparente con tapa deslizante.

- Cód.: VH9057
- Altura: 60 cm
- Ancho: 37 cm
- ORIGEN: China



CHANGUITO

BLACK

CHANGUITO DE COMPRAS CON BOLSA DE LONA REFORZADA DESMONTABLE

Estructura metálica de caño reforzado de 95 x 33 cm.

Bolsa desmontable reforzada de 56 x 30 x 20 cm.

- Cód.: VH9260

- ORIGEN: China



DELANTAL

CHEF

DELANTAL DE COCINA DE HULE

Material impermeable. Antimanchas.

- Cód.: VH9288 (Color rojo)
VH9006 (Color negro)

- Largo: 80 cm

- Ancho: 60 cm (sin tiras)

- ORIGEN: China



GUANTES

CHEF

GUANTES DE LATEX CHEF

Guantes de cocina para lavar platos y limpieza en color negro y rojo.

- Cód.: VH9289 (color negro)

VH9314 (color rojo)

- Largo: 40 cm

- Talle único

- ORIGEN: China





Nuestra empresa vive comunicándose. Un hecho concreto es VIBRA HOME; una ventana abierta al mundo, un crisol de marcas exclusivas con un altísimo standard de calidad, que nos permite acercarnos aún más al seno de tu hogar.

Cada catálogo que llega a tus manos es un emisario de oportunidades: NO SÓLO SOMOS LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS QUE BRINDAMOS; somos importantes ACTORES SOCIALES, resolviendo cosas cotidianas (como bien alimentarse y embellecer el entorno hogareño) sino que además te brindamos la posibilidad de insertarte a un mundo apasionante y dinámico, formando parte de una comunidad desde donde actuamos, nos desarrollamos, crecemos, sorteamos obstáculos y cubrimos las necesidades que otros grupos no pueden satisfacer; ofreciéndote una carrera comercial única e insuperable.

VIBRA, es una EMPRESA EDUCADORA, porque capacita a su comunidad y TRANSMITE PRINCIPIOS Y VALORES resumidos en una MISIÓN que nos define.

Quando este catálogo llegue a tu hogar, sabrás que es un mensaje que te estamos enviando: *"llenar de orgullo y pasión a todos los integrantes de nuestra organización, para que se sientan plenos y puedan brindar lo mejor de sí, a las personas que abren las puertas de sus hogares."*

4to. Principio de nuestra misión.

Descubrí la RIQUEZA INTERIOR de VIBRA HOME... te estamos esperando.



Sandra Di Stefano

Directora comercial



🏠 www.vibrainterior.com.ar

✉ info@vibrainterior.com.ar



/vibrainterior



@vibrariquezainterior