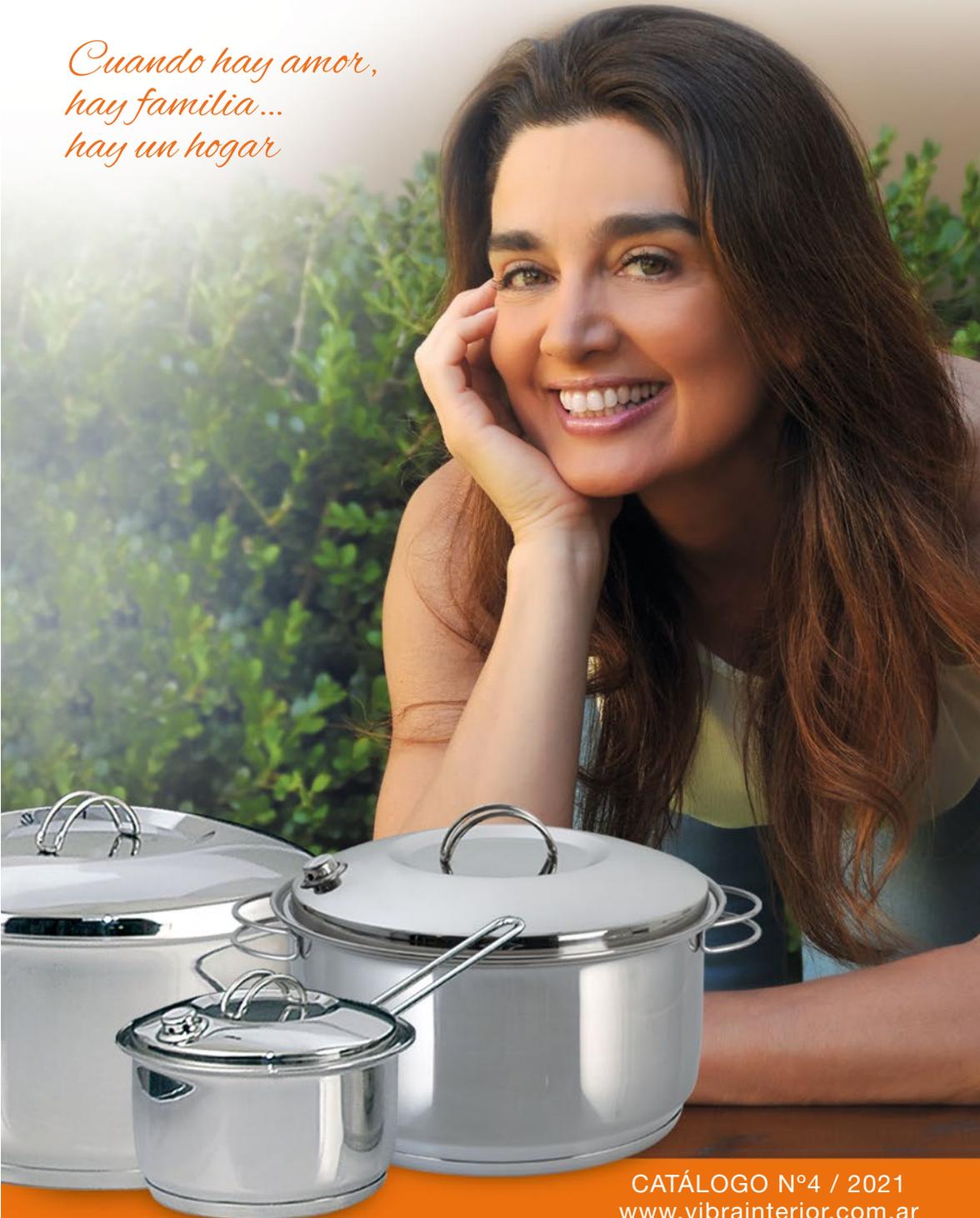




*Cuando hay amor,  
hay familia...  
hay un hogar*



7135

7850 Trío Gourmet

# TRÍO GOURMET



7115

7130

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	CAPACIDAD
7115	Recipiente	24 x 15,5 cm	6,100 lts
7130	Cesto spaghetteria	24 x 16 cm	-
7135	Cesto vaporizador	24 x 11 cm	-

# TRÍO GRAN CHEF

7900 Trío Gran Chef



7120

7190

7126

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	CAPACIDAD
7120	Gran Chef	28 x 15 cm	8,500 lts
7126	Repostero	22 x 8 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	1,500 lts
7145	Bifera c/tapa	28 x 8 cm	4,000 lts
7167	Wok triple fondo	30 x 7,5 cm	3,000 lts
7195	Panquequera c/desmoldador	20 x 4,5 cm	1,000 lt

7101



Recipientes  
7100 (c/mango)  
7101 (c/asas)  
a elección

# QUINTETO SUPREMO

8000 Quinteto supremo



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	CAPACIDAD
7100	Recipiente c/mango	16 x 9 cm	1,500 lts
7105	Recipiente	20 x 11,5 cm	3,000 lts
7110	Recipiente	24 x 11,5 cm	4,300 lts
7115	Recipiente	24 x 15,5 cm	6,100 lts
7120	Gran Chef	28 x 15 cm	8,500 lts

# SEXTETO MAYOR

**8050** Sexteto mayor



**7101**



Recipientes  
7100 (c/mango)  
7101 (c/asas)  
a elección



Válvula

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	CAPACIDAD
7100	Recipiente c/mango	16 x 9 cm	1,500 lts
7105	Recipiente	20 x 11,5 cm	3,000 lts
7110	Recipiente	24 x 11,5 cm	4,300 lts
7115	Recipiente	24 x 15,5 cm	6,100 lts
7116	Recipiente	26 x 15 cm	7,400 lts
7120	Gran Chef	28 x 15 cm	8,500 lts



**7100**  
Recipiente c/mango  
16 x 9 cm  
1,500 lts



**7101**  
Recipiente  
16 x 9 cm  
1,500 lts



**7105**  
Recipiente  
20 x 11,5 cm  
3,000 lts



**7110**  
Recipiente  
24 x 11,5 cm  
4,300 lts



**7115**  
Recipiente  
24 x 15,5 cm  
6,100 lts



**7116**  
Recipiente  
26 x 15 cm  
7,400 lts



**7120**  
Gran Chef  
28 x 15 cm  
8,500 lts



**7145**  
Bifera con tapa  
28 x 8 cm  
4,000 lts



**7146**  
Bifera con tapa y mango  
28 x 8 cm  
4,000 lts



**7150**  
Bifera con tapa  
24 x 8 cm  
2,800 lts



**7165**  
Paellera con tapa  
28 x 8 cm  
4,000 lts



**7160**  
Sartén con mango y tapa  
26 x 7,5 cm  
3,200 lts



**7161**  
Sartén con mango y tapa  
20 x 7,5 cm  
1,800 lts



**7126**

Repostero  
22 x 8 cm  
3,000 lts



Para recipiente  
7120



**7127**

Mini repostero  
20 x 4 cm



Para recipientes  
7145 y 7150



**7130**

Cesto spaghetiera  
24 x 16 cm



Para recipiente  
7115



**7135**

Cesto vaporizador  
24 x 11 cm



Para recipiente  
7110 y 7115



**7140**

Cesto vaporizador  
20 x 7 cm



Para recipiente  
7105



**7167**  
Wok triple fondo  
mango de madera  
30 x 7,5 cm  
3,000 lts



**7190**  
Bol batidor  
24 cm  
3,000 lts



**7175**  
Guisera  
24 x 8 cm  
2,800 lts



**7195**  
Panquequera con  
desmoldador  
20 x 4,5 cm  
1,000 lt



**7325**  
Chop de cerveza  
0,500 lts



**7185**  
Jarro con fondo  
difusor sin tapa  
11 x 11 cm  
1,000 lt



**7180**  
Jarro con fondo  
difusor con tapa  
14 x 14 cm  
1,900 lts



**7104**  
Recipiente con mango  
20 x 11,5 cm  
3,000 lts



**7174**  
Guisera con asas  
26 x 7,5 cm  
3,200 lts

**7365**  
Pinza  
multiuso



**7780**  
Champagnero 5 botellas  
con soporte y 8 copas

**7781**  
Champagnero 5 botellas  
con soporte

**7783**  
Copa individual



**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.



**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.



**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 ESTUCHE 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.

**7500**

JUEGO DE CUBIERTOS DE MESA  
101 PIEZAS CON ESTUCHE 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.



**7345**  
Mate térmico

**7350**  
Bombilla de acero inoxidable



**7330**  
Bandeja rectangular  
41 x 29 cm



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



**7355**  
Yerbera oval



**7790**  
JUEGO DE MATE PREMIUM  
7330 - 7340 - 7345 - 7350 - 7355



**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

**7730**  
Bandeja rectangular  
41 x 29 cm



# vibra

RECETAS



## SET 9000

**7105** Recipiente - 20 x 11,5 cm - 3 lts

**7160** Sartén c/mango - 26 x 7,5 cm - 3,2 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 - 7,4 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 súper 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 15,5 cm - 6,1 lts**7130** Cesto spaghetteria - 24 x 16 cm**VH9453** Pinza spaghetti - 35,5 x 7,4 cm**TALLARINES  
JOCKEY CLUB****VH9453****7115****7130****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.

**SET 9200****7100-7101** Recipiente c/mango o asas  
16 x 9 cm - 1,5 lts**7120** Recipiente - 28 x 15 cm - 8,5 lts**7126** Repostero - 22 x 8 cm - 3 lts**7190** Bol batidor - 24 cm - 3 lts**TORTA DE MANDARINA  
A LA CRIOLLA****7190****7100 (c/mango)  
7101 (c/asas)  
a elección****7120****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 súper mínimo 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 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** 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 manzanas 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 7,5 cm

**7195** Panquequera con desmoldador  
20 x 4,5 cm - 1 lt

**VH9443** Cucharón Brabantia - 7,4 x 35 cm

**DELICIOSO!**

**7167**



**7195**

**VH9443**



## 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 deseada, agregar la cebolla, el chile sin semillas, el ajo, el cilantro picado, más el comino y sal. Servir junto con los tacos.

# HAMBURGUESAS DE QUÍNOA A LA BERRIOS

## SET 9600

**7100-7101** Recipiente c/mango o asas - 16 x 9 cm - 1,5 lts

**7150** Bifera con tapa - 24 x 8 cm - 2,8 lts

**7190** Bol batidor - 24 cm - 3 lts

**7160** Sartén con mango - 26 x 7,5 cm - 3,2 lts

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

7101



Recipientes  
7100 (c/mango)  
7101 (c/asas)  
a elección

7100

7150



7190

VH9445



7160

**RICO Y  
SANO!**

## INGREDIENTES

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

## PREPARACIÓN

- 1- Cocinar en el recipiente con mango la quínoa 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 8 cm - 4 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 QUÍNOA MARGUI

## SET 9750

- 7101** Recipiente - 16 x 9 cm - 1,5 lts
- 7161** Sartén con mango y tapa - 20 x 7,5 cm - 1,8 lts
- 7116** Recipiente - 26 x 15 cm - 7,4 lts
- 7126** Repostero - 22 x 8 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 15,5 cm - 6,1 lts**7130** Cesto spaghetteria - 24 x 16 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
- 50gr queso rallado
- 1 cda de sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- 300gr de harina (tipo 0000)

**INGREDIENTES PARA LA SALSA**

- 1/2 kg de carne picada
- 100gr 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 ALBÓNDIGAS 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 spaghetterio.

**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.

# SÚPER PICANTE DE POLLO A LO ROSSE MARY

## SET 9850

**7115** Recipiente - 24 x 15,5 cm - 6,1 lts

**7110** Recipiente - 24 x 11,5 cm - 4,3 lts

**7135** Cesto vaporizador - 24 x 11 cm

**7105** Recipiente - 20 x 11,5 cm - 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 granado
- 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 - 20 x 4 cm
- 7175 Guisera - 24 x 8 cm - 2,8 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
- 100gr de azúcar
- 50 cc de aceite
- 1 huevo
- Rayadura de 2 limones
- 200gr 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.



Elementos de promoción para incentivar las ventas.

**¡SUMATE!**



## UNIDAD VIBRA

FORMÁ TU PROPIO EQUIPO DE TRABAJO

Empresa argentina con años de trayectoria, incorpora asesores y grupos de ventas abriendo mercado en todo el país, con el sistema de marketing directo, sumate a nuestra gran familia Vibra.



## ¿SABÍAS QUE?

Los recipientes Vibra tienen fondo triple termo-difusor, con aluminio de 5 mm de espesor, encapsulado en acero, distribuye el calor en forma pareja, evitando las adherencias del acero común y logrando una temperatura constante en el interior de los recipientes. Además cuentan con una exclusiva válvula de regulación de vapor que permite realizar las tres funciones básicas:

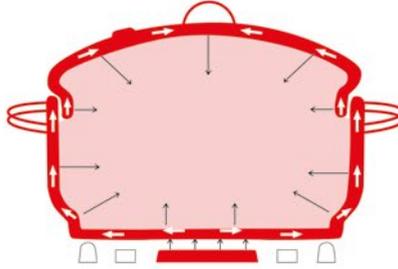


**VAPOR - FRITURAS - HORNO**

# COCCIÓN SALUDABLE AL VAPOR

## SELLO DE AGUA

Se forma por agua que se condensa alrededor de la tapa. El cierre perfecto de la tapa forma el sello apropiado.



## COCCIÓN SALUDABLE

Los alimentos se cocinan al vapor de su propia humedad, casi sin agua, sin pérdida de vitaminas y minerales.

## FUEGO BAJO

Significa menos reducción de los alimentos y ahorro de gas.

## EL CALOR SE DISTRIBUYE

La distribución pareja del calor permite cocinar a baja temperatura logrando una cocción ideal.

# CONSEJOS PARA AHORRAR GAS



- ✓ La hornalla debe ser acorde al tamaño del recipiente.
- ✓ Fuego súper bajo, la llama no debe asomar por los costados.
- ✓ Utilizar el recipiente tapado.



# 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.



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



**FAVORITO**

# 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



- Color rojo
- Cód.: VH9794
- Base: 20 cm
- ORIGEN: China



# L'ORIENT

## FONDUE

Fondue de porcelana, con base de madera y mechero. Kit de 6 pinches con mango de madera y colores surtidos para identificar.



- Color negro
- Cód.: VH9796
- Base: 19 cm
- ORIGEN: China



- Color blanco
- Cód.: VH9795
- Base: 19 cm
- ORIGEN: China



# PICASSO

## FONDUE

Fondue de hierro esmaltado, con mechero. Kit de 6 pinches con colores surtidos para identificar.

- Color cobre
- Cód.: VH9797
- Base: 18 cm
- ORIGEN: China



# EIFFEL

## FONDUE

Fondue de hierro esmaltado, con mechero. Kit de 6 pinches con colores surtidos para identificar.

- Color acero
- Cód.: VH9767
- Base: 17 cm
- ORIGEN: China



# NOTRE DAME

## FONDUE

Fondue de hierro esmaltado, con mechero. Kit de 6 pinches de madera y colores surtidos para identificar.

- Color negro
- Cód.: VH9342
- Base: 18 cm
- ORIGEN: China

PRODUCTO  
DESTACADO



# BANGKOK

## PAVA ACERO

Pava Kettle de acero inoxidable 18/10. Con tapa y manija símil madera. Con fondo súper cápsula que garantiza un rápido hervor y mantiene la temperatura por más tiempo.



- Color negro
- Cód.: VH9650
- Cap.: 3 lts
- ORIGEN: China



- Color peltre
- Cód.: VH9649
- Cap.: 3 lts
- ORIGEN: China





- Color plata
- Cód.: VH9651
- Cap.: 3,2 lts
- ORIGEN: China



Calidad superior.  
Fondo súper cápsula.  
Temperatura caliente por  
más tiempo.

YIWU I

## VAPORERA DE BAMBÚ

Vaporera de madera bambú  
una capa y tapa.

- Cód.: VH9769
- 27 cm
- ORIGEN: China



FAVORITO

### FUNCIONAMIENTO



Para usar con cualquier  
recipiente



YIWU II

## VAPORERA DE BAMBÚ

Vaporera de madera bambú  
dos capas y tapa.

- Cód.: VH9770
- 27 cm
- ORIGEN: China





NEW

# LA PATISSERIE

## SET DESPENSA

Panera con tapa deslizante y 3 frascos en caja de regalo.

- Cód.: VH9789
- 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

# 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



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



Mecanismo de acero  
inoxidable, más  
práctico y duradero.



# ESTAMBUL

NEW

## MOLINILLOS DE PIMIENTA

Molinillos de madera premium.  
Mecanismo de acero inoxidable.  
Con medidor. Color negro mate.  
Sistema de ajuste de molienda de  
6 posiciones.



— Cód.: VH9762  
— 12 cm  
— ORIGEN: China



— Cód.: VH9763  
— 18 cm  
— ORIGEN: China



PRODUCTO  
DESTACADO



- Cód.: VH9764
- 22 cm
- ORIGEN: China



- Cód.: VH9765
- 28 cm
- ORIGEN: China



- Cód.: VH9766
- 30 cm
- ORIGEN: China



Mecanismo de acero  
inoxidable, fino y preciso.

# MEDITERRÁNEO

## MOLINILLOS DE PIMIENTA

Pimientero de madera color negro con mecanismo de acero inoxidable premium.



- Cód.: VH9783
- 10 cm
- ORIGEN: China



- Cód.: VH9784
- 15 cm
- ORIGEN: China



# 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



# 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



NEW

# NÁPOLES

## MANDOLINA

Mandolina premium de acero 304L, excelente calidad, con pie de apoyo. Con protector de seguridad para manos. Se puede ajustar el ancho del corte. Práctico y fácil de guardar.

- Cód.: VH9788
- 40 x 14 cm
- ORIGEN: China



# WHITE

## CUBIERTERO

CUBIERTERO PLÁSTICO BLANCO

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





# ÍNDICO I

## SET ESPECIERO 12 FRASCOS

Especiero cuerpo de acero inoxidable, 12 frascos de vidrio con tapa, con base giratoria.

- Cód.: VH9790
- 18,5 x 21 cm
- ORIGEN: China



NEW



# ÍNDICO II

## SET ESPECIERO 16 FRASCOS

Especiero cuerpo de acero inoxidable, 16 frascos de vidrio con tapa, con base giratoria.

- Cód.: VH9768
- 18,5 x 27 cm
- ORIGEN: China



# BOMBAY I

## SET ESPECIERO 12 FRASCOS

Especiero cuerpo de madera,  
12 frascos de vidrio, con base  
giratoria. Calidad premium.

- Cód.: VH9781
- 23 x 20 cm
- ORIGEN: China



# BOMBAY II

## SET ESPECIERO 16 FRASCOS

Especiero cuerpo de madera,  
16 frascos de vidrio, con base  
giratoria. Calidad premium.

- Cód.: VH9780
- 26 x 20 cm
- ORIGEN: China



# BOMBAY III

## SET ESPECIERO 6 FRASCOS

Especiero cuerpo de madera,  
6 frascos de vidrio.

- Cód.: VH9782
- 19 x 15 x 15 cm
- ORIGEN: China



# BELLE EPOQUE

## JARRA DE 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
- 21 x 14,5 x 23,5 cm
- Capacidad: 1,7 litros
- ORIGEN: Italia



**guzzini** 

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.

# CREME BRULEE

## SET SOPLETE + CAZUELAS

Set de soplete y 4 cazuelas de porcelana resistentes al horno, para flambeado.

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



# BARCELONA

## POSA FUENTE EXTENSIBLE DE ACERO

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



**POLAR**

## HIELERA CONSERVADORA

Hielera conservadora con tapa y pinza de acero inoxidable.

- Cód.: VH9785
- 14 x 19 cm
- ORIGEN: China



**CONSERVADORA**

## HIELERA CONSERVADORA

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
- 14 x 18 cm
- Capacidad: 1,5 litros
- 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  
BRABANTIA CLASSIC



 brabantia

Líder mundial en productos  
para el hogar

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.

# ITALY

## CARRO AUXILIAR

Carro cromado rodante plegable de 2 estantes. Materiales nobles y duraderos.

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



**FAVORITO**



# PORTARROLLO

## PORTARROLLO COCINA ACERO ANTIDEDO

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

- Cód.: VH9571
- 13 x 23 cm
- ORIGEN: China

# BAMBOO

BOWL + CUBIERTOS

BOWL BAMBOO CON  
TRIÁNGULOS + CUBIERTOS  
PARA ENSALADA

- Cód.: VH9296
- ORIGEN: China

PRODUCTO  
DESTACADO



# SECAVERDURAS

Práctico centrifugado  
de verduras, de plástico  
resistente.

- Cód.: VH9303
- SIN CAJA





6 piezas  
de calidad.



# MASTER MÜELLER PRO

## SET 6 PIEZAS

Taco de acero, con 6 piezas de  
acero inoxidable premium.

- 1 tijera
- 2 cuchillos
- 2 cuchillas
- 1 chaira

- Cód.: VH9786
- ORIGEN: China



# WOOD

## CUCHILLOS DE COCINA CON TACO

TACO DE MADERA  
CON 5 CUCHILLOS

- Cód.: VH9084
- ORIGEN: China



# MÜELLER

## CUCHILLOS DE COCINA CON TACO

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



# PROVOLETERA

PROVOLETERA DE CERÁMICA

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

- Cód.: VH9300
- 26 x 22 x 2,5 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: 21 x 13 cm
- MEDIANO: 18 x 12 cm
- CHICO: 15,5 x 9 cm
- ORIGEN: China



# 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



# DENVER

NEW

## TABLAS DE BAMBÚ

Tablas de picar de madera bambú con gancho para colgar.



- Cód.: VH9772
- 30 x 40 x 1,8 cm
- ORIGEN: China

- Cód.: VH9771
- 26 x 36 x 1,8 cm
- ORIGEN: China



# NAIROBI

## BANDEJA DE BAMBÚ

Bandeja de madera bambú con patas plegables.

PRODUCTO DESTACADO

- Cód.: VH9773
- 50 x 30 cm
- ORIGEN: China

# LISBOA

## ESCURRIDOR

Escurreidor de aluminio y base de plástico, con portacubiertos.

NEW



- Cód.: VH9793
- 46 x 35 x 11,5 cm
- ORIGEN: China

# SIMPLE

## SECAPLATOS SIMPLE DE ALUMINIO C/BANDEJA

En caja de regalo.

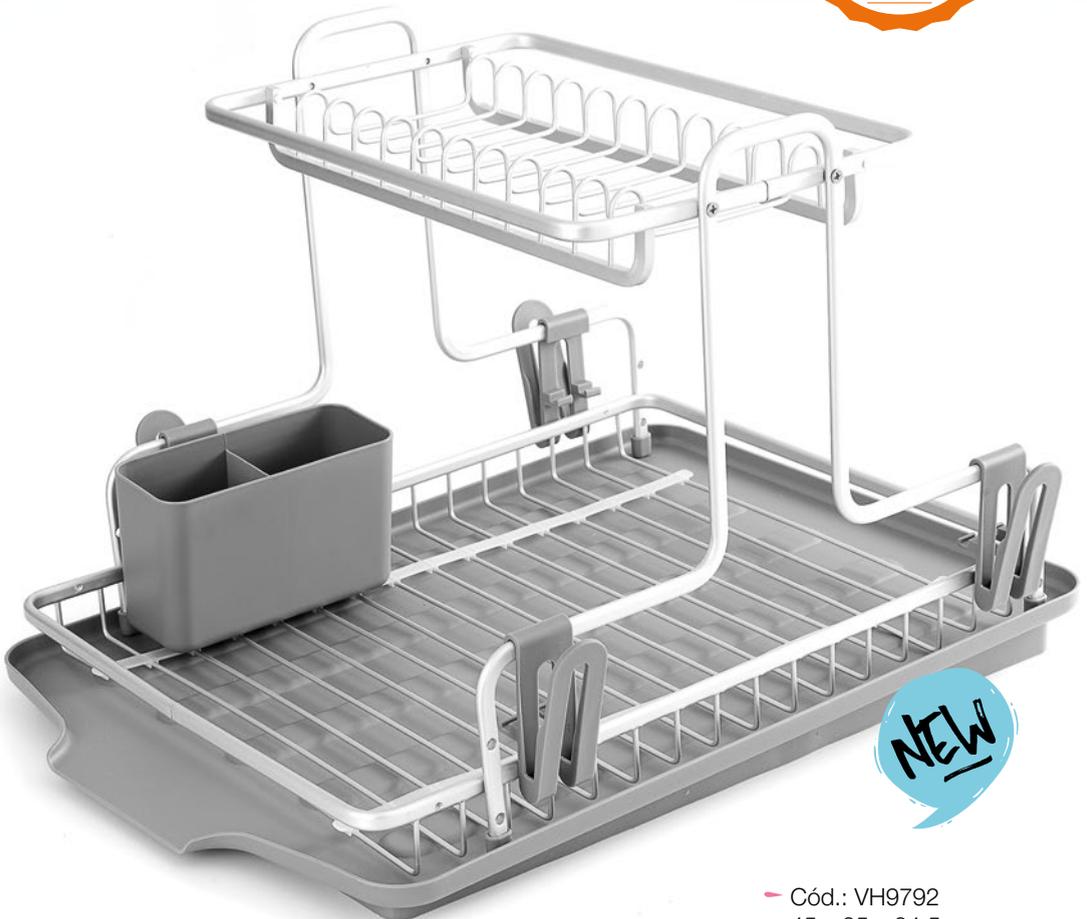
- Cód.: VH9293
- 12,4 x 19,8 cm x 42,5 cm
- ORIGEN: China



OSLO

## ESCURRIDOR

Escurreidor de aluminio de dos niveles y base de plástico, con portacubiertos.



NEW

- Cód.: VH9792
- 45 x 35 x 34,5 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



## CUCHARÓN 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



## ESPÁTULA CHICA

**ESPÁTULA CHICA BRABANTIA**  
Fabricado 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



## PRENSAPURÉS

### PRENSAPURÉS 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 CÁSCARA DE LIMÓN

### 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

PINZA 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



PORTAUTENSILIOS  
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



NEW

# RÍO

## ORGANIZADOR

Práctico organizador de ducha de aluminio blanco. En caja de regalo.

- Cód.: VH9664
- 57 x 28 x 12 cm
- ORIGEN: China



NEW



# BERLÍN

## CEPILLO DE BAÑO

Cepillo de baño de acero, cerdas resistentes. En caja de regalo.

- Cód.: VH9791
- ORIGEN: China

**FAVORITO**



**ALICIA**

**ESPEJO CIRCULAR**

Espejo premium circular móvil con base. De acero inoxidable.

- Cód.: VH9774
- 20 x 28,5 cm
- ORIGEN: China



**ISABELLA**

**ESPEJO RECTANGULAR**

Espejo premium rectangular con aumento y base. De acero inoxidable.

- Cód.: VH9787
- 13 x 13,5 x 21 cm
- ORIGEN: China



**BLANCA**

**ESPEJO MÓVIL**

Espejo premium móvil con aumento, para pared extensible. De acero inoxidable.

- Cód.: VH9775
- 20,32 cm
- ORIGEN: China



# 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



# ANDORRA

## RELOJ DE PARED

Reloj de pared de calidad premium, con medidores de temperatura y humedad, en caja de regalo.



- Cód.: VH9776
- Negro - 30 cm
- ORIGEN: China



- Cód.: VH9777
- Plateado - 30 cm
- ORIGEN: China



- Cód.: VH9778
- Blanco - 30 cm
- ORIGEN: China



- Cód.: VH9779
- Rojo - 30 cm
- ORIGEN: China



“Todos poseemos una energía única e intransferible que define nuestro potencial. Esa energía es nuestra **VIBRA**, que orientada a través de objetivos claros se transforma en nuestra fuerza para llegar a cumplir todas las metas propuestas. La vibra de cada individuo junto a la riqueza interior de su ser, potencian al máximo las posibilidades del éxito”.

No son simples palabras, **VIBRA** es oportunidad. Oportunidad que visualicé desde el primer día, sabiendo que mi futuro sería llegar alto. Agradezco a todas esas Anfitrionas que abrieron las puertas de sus hogares para los asesoramientos grupales, herramienta madre del éxito.

Y llegó **VIBRA HOME**, el catálogo que nos ofrece todo lo necesario para hacer de nuestro HOGAR algo especial, algo único, con productos complementarios de primera calidad y diseño internacional.

Y nació **VIBRA EN TU BARRIO**, la posibilidad de entrar a cada HOGAR, el apoyo que fortalece la labor del conductor, llegar a lugares impensados, crecer vertiginosamente gracias al trabajo en equipo y al esfuerzo de grandes conductoras.

Hoy las redes sociales nos permiten llegar a más personas, generar más ingresos y oportunidades con un catálogo digital.

Tenemos en **VIBRA** la pretensión que este catálogo sea el vehículo de tu ambición, de tu ilusión y que como alguna vez pasó conmigo sientas que hay un camino hacia tu autorrealización.

*Las puertas están abiertas... ¡te estamos convocando!*



**Alicia Fernández** (pionera VIBRA)

MAESTRA DE NEGOCIOS EJECUTIVA  
Maestría Olam



🏠 [www.vibrainterior.com.ar](http://www.vibrainterior.com.ar)  
✉ [info@vibrainterior.com.ar](mailto:info@vibrainterior.com.ar)

