



EMPORIO™
COOKWARE

CATÁLOGO



Y VERDE SANO

SABROSO

Los mejores momentos giran en torno a la cocina, aquel bello recuerdo donde el invitado especial a la mesa era un platillo preparado con mucho amor y cariño, son esos aromas, esas texturas y mezclas de sabores que nos hacen recordar nuestras raíces.

Uno de los elementos más representativos de nuestra cultura es: la gastronomía. La cual forma parte de nuestras tradiciones, nuestras rutinas y creencias de nuestra gente.



ARTE CULINARIO

Mientras los aperitivos están en la mesa siendo degustados por nuestros invitados, en la cocina está en el horno o en el fuego ese platillo especial donde el autor pone un toque de su personalidad y ese sentimiento lo convierte en algo distinto.

DESAYUNO

La felicidad depende de un buen desayuno, sobre todo el que se sazona, se decora y se sirve con amor. El desayuno es considerado la comida más importante del día debido a que los alimentos que se ingieren son los primeros después de un largo periodo de ayuno, aumenta en un 40% su energía. “No es desayunar, es empezar bonito el día”.



COMIDA

Cuando invitas a alguien a tu mesa no solo es para comer, lo estás invitando a entrar en tu vida... Recordemos que el placer de la comida debe medirse no por la abundancia de los manjares, sino por la reunión de los amigos y por su conversación.



- Verde y Sano 2
- Arte Culinario 4
- Desayuno 6
- Comida 8

ÍNDICE

ÍNDICE

- 12 Fabricación
- 14 Set de ollas
- 30 Set de cuchillos
- 35 Tabla de marmol
- 36 Set de utensilios de cocina
- 45 Mandil





FABRICACIÓN

Presentamos nuestra máxima creación, diseñada en USA con colaboración de diseñadores europeos, que incorpora los mejores materiales del mundo en materia de cocina. Una innovadora aleación de 6 capas únicas en el mercado que te ofrece resistencia, durabilidad, belleza y sobre todo las máximas bondades de la cocina, como el alcance óptimo de temperatura inmediata y una inmejorable distribución del calor.

Todo esto dentro de un diseño estético superior en todos los sentidos, éstas son solo algunas de las ventajas que Emporio Cookware™ tiene para ti.

100% Titanio puro

Emporio Cookware™ rompe paradigmas, incorporando el Titanio como su capa principal de cocción. Las máximas ventajas de la industria médica y aeroespacial que brinda el titanio, es el corazón de nuestros productos:

- Superior resistencia a la oxidación, carbonización y corrosión
- Mayor fuerza que el acero, pero 45% más ligero
- Insuperable conductor térmico
- Gran soporte de temperaturas, alcanzando por encima de los 500 grados centígrados
- Hipoalergénico, característica única en materiales de cocina
- Antiadherente por naturaleza

¡Bienvenido al futuro de la cocina!





SET DE OLLAS

Más allá de ser un set de cocina, nuestros productos agregan distinción a tus platillos.

Con sus hermosos diseños y los mejores materiales en el mercado, ayudaremos a crear las recetas más deliciosas y nutritivas...

Adéntrese a vivir la experiencia de la máxima calidad y elegancia al cocinar, sin perder el toque y el sabor de hogar.

¡Te invitamos a conocer los mejores productos para tu cocina!

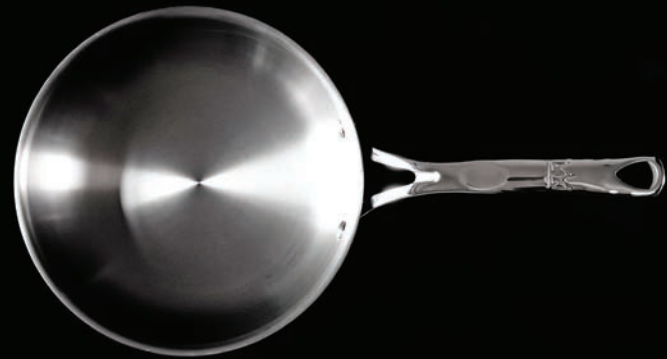


Sartén de 12" con tapa

Revestido con 6 capas de metales:
Titanio 99% puro
Aluminio 100% puro
Núcleo puro de aluminio
Cobre 100% puro
Mango ergonómico y tapas de acero inoxidable



12" C/tapa 2 2.8



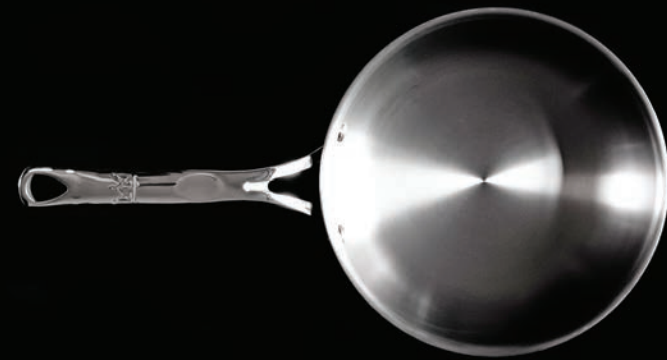
Su uso es favorable para cualquier tipo de alimento, ideal para preparar estofados, esto debido a su gran capacidad.

Al utilizar este sartén le estarás dando a tus platillos la mejor preparación, para llegar a tener los más completos alimentos, sin que pierdan sus nutrientes.

Es extremadamente versátil, es perfecto para saltear carnes y verduras, freír pollo o asar pescados. Sus lados profundos brindan una capacidad adicional para estofar, cocer, desglasar o agregar ingredientes adicionales después del dorado. Ideal para pollo, arroz o paella.

Sartén de 10” con tapa

Si eres amante de la cocina, necesitas las mejores herramientas. Tener este sartén acentuará los sabores de tus alimentos.



Sus revestimientos de titanio crean la fórmula perfecta para que tus platillos conserven todos sus nutrientes. Su tapa de acero inoxidable te permite cocinar homogéneamente tus platillos.

Llena la vida de tu familia con alimentos hechos como todo un profesional y con los niveles más altos de calidad.



Sartén de 8" con tapa

Cocinar tus alimentos sin aceite los volverá más sanos y deliciosos de lo que te imaginas.

Excelente para preparar deliciosas cremas, salsas picantes, o saltear verduras.

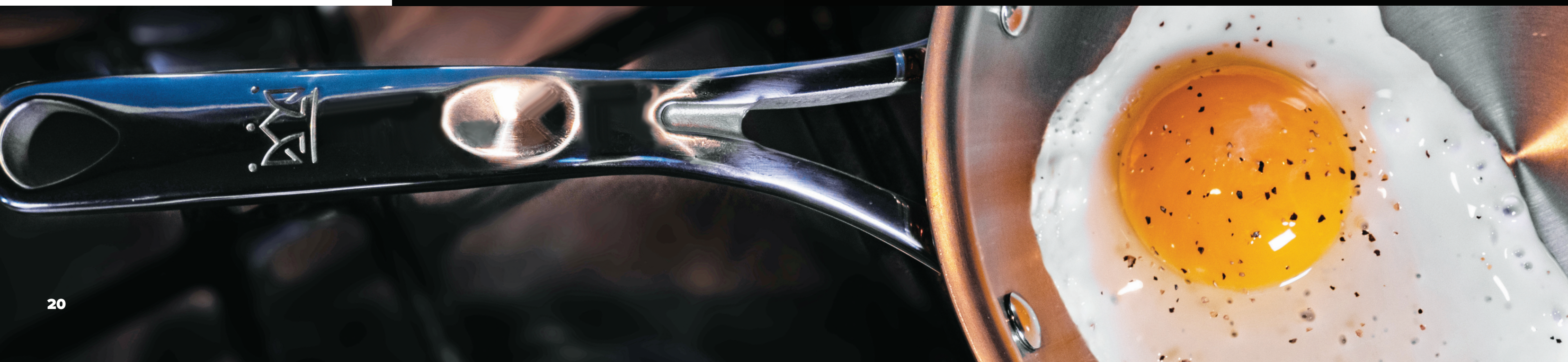


8" C/tapa 1 1.6



Gracias a su pureza y propiedades naturales, al entrar en contacto con los alimentos, se logra una integración química y balanceada con nuestras ollas de titanio, cuyo propósito es rescatar los nutrientes y exponer el delicioso sabor de tus platillos.

Esta es nuestra manera de introducirnos a tu vida, hasta tu cocina, y ayudarte a cuidar a tu familia de la manera más deliciosa y saludable que pudimos encontrar.



Olla de 8QT con tapa

Si te estás preparando para un gran evento, esta olla será tu aliada a la hora de preparar tus alimentos, ya que su gran capacidad te permitirá hacer lo que te propongas mucho más rápido.

Su capa de núcleo de aluminio te permite conducir el calor de una manera homogénea logrando así una cocción uniforme.

Nuestra olla tiene asas reforzadas ergonómicamente al igual que su tapa de acero inoxidable. Es adaptable a cualquier tipo de fuego ya sea eléctrico, gas o placas de inducción. Anímate a cocinar una deliciosa crema de verduras o una sopa, con el sabor y tradición de tu hogar.



Vaporera de 8QT

La mejor opción para tus vegetales al vapor o cualquiera de tus recetas favoritas, su acabado y accesorios te permitirán lograr las creaciones más saludables y deliciosas que alguna vez hayas hecho.

Los orificios de vapor mantienen uniformemente el sabor original de los alimentos.



Olla de 6QT con tapa

Esta olla será ideal para que los acompañamientos de tus platillos queden espectaculares.

El arroz o gravys para tus carnes quedarán deliciosos.

Todas nuestras ollas son aptas para el lavaplatos automático.



12" C/tapa 1.8 5.68



La tapa ergonómica de acero inoxidable ayuda a que el calor y la humedad circulen. Ideal para utilizarse con todas las estufas, incluida la de inducción.

El aluminio proporciona una conducción de calor rápida y un control de temperatura preciso.



Olla de 4QT con tapa

Siempre estamos pensando en ofrecerte lo mejor a ti y tu familia, es por eso que todos nuestros productos están hechos con los mejores materiales y estándares de calidad. Queremos que llenes a tu familia de amor y cuidados y qué mejor forma de hacerlo, que al cocinarles de manera saludable, todos tus alimentos.

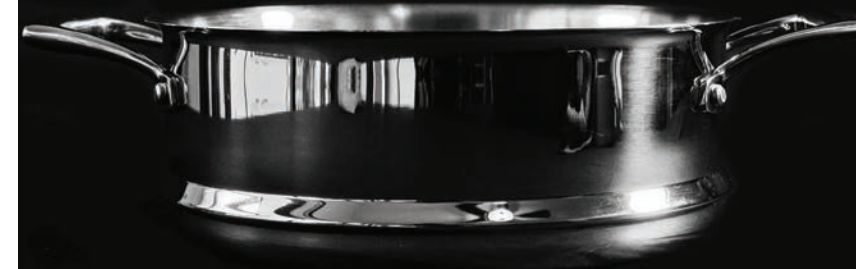
Esta olla es perfecta para crear las mejores sopas, estofados y todo lo que puedas imaginar. Sus materiales, te permiten fusionar todos los ingredientes para obtener así el mejor sabor.



Vaporera de 4QT

El cocinar con vapor te permite conservar todos los nutrientes de tus alimentos y evita la necesidad de usar aceites.

Ya sea para cocinar verduras, pastas, carnes o pollo, esta vaporera será tu mejor opción.



Olla de 2QT con tapa

Hecho con material de fácil limpieza y de larga duración, con este sartén no tendrás que preocuparte por su reemplazo... Sentirás que son eternos.

Tener la seguridad que estás dando lo mejor de ti a tu familia es una realidad con nuestros finos productos.



8" C/tapa 1.2 1.89



Pieza básica y versátil para cocinar cualquier tipo de estofado, sopas, pastas e incluso panes y pasteles.

Siéntete orgulloso de presentar tus platillos en la mesa, gracias a su encantador diseño.



SET DE CUCHILLOS

Nos remontamos hasta India & Sri Lanka, para traerte a ti y a tu familia, el material que desde el descubrimiento de su técnica en 1750, ha sido reconocido como una pieza artística.

El acero de Damasco se caracteriza por patrones distintivos de anillado y moteado que recuerdan al agua que fluye, o en un patrón de “escalera” o “gota de agua”.

Los cuchillos y espadas que se hacían en el Medio Oriente solían tener fama de ser duras, resistentes a la rotura y capaces de ser afiladas hasta alcanzar un filo superior y resistente.

Lo que hace especial al acero de Damasco es su técnica extremadamente intensiva en trabajo, que requiere un alto grado de habilidad para mantener constantes las temperaturas necesarias durante todo el proceso de fabricación.



**EMPORIO™**
COOKWARE

Cuchillo deshuesador

El cuchillo deshuesador es un desconocido para muchos aficionados de la cocina y normalmente se piensa de que es para uso profesional. Sin embargo, como sucede también con el cuchillo de pan de hoja serrada, una vez que lo incorporamos en nuestra cocina, se vuelve en un imprescindible a la hora de trabajar con piezas medianas y grandes de carnes rojas, aves y pescado.

La hoja es un tanto flexible, lo que permite el movimiento lateral cuando estamos trabajando sin que el cuchillo se recienta.

**EMPORIO™**
COOKWARE

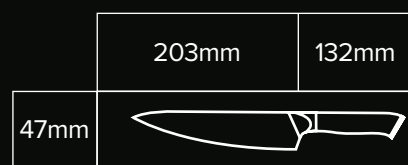


Cuchillo de Chef

Es el cuchillo más versátil de todo nuestro set. Con su hoja ancha y afilada sirve para varias tareas a la hora de cocinar.

Ideal para, cortar carne, picar verduras, desarticular algunos cortes, rebanar hierbas, y hasta para cortar nueces.

El borde más largo hace que el cuchillo sea más versátil y eficiente. El cuchillo se puede utilizar para casi cualquier tarea en la cocina. Corta tofu, corta chuletas, corta tomates y corta filetes. Por eso es el elemento imprescindible en cada colección de juegos de cuchillos de cocina, pequeños o grandes.



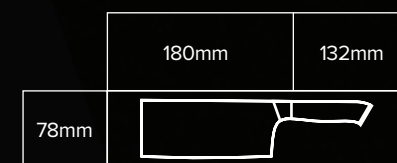
Cuchillo de carnicero

Usado para cortar, su peso te permite cortar hueso. Tiene una hoja rectangular y gruesa, con bordes biselados.

Ideal para cortes de res, cerdo pollo y otros tipos de carnes gruesas, para cortar grandes frutas como sandías o calabaza.

La cuchilla es generalmente el cuchillo más grande y pesado en la cocina.

La hoja ancha y pesada la hace ideal para pulverizar carne, pollo y pescado cocidos o sin cocer, y para triturar el ajo.



Cuchillo Santoku

El cuchillo Santoku es indispensable para picar y cortar verduras y pequeños cortes de carne, combinando los beneficios de un cuchillo de cocinero y cuchillo de carnicero en uno solo.

El cuchillo Santoku es integral y puede hacer casi todo lo que puede hacer un cuchillo de chef típico. De hecho, es usado en lugar del cuchillo de chef por algunos cocineros, especialmente aquellos que prefieren una hoja más pequeña y liviana.

Santoku significa "tres virtudes", que son rebanar, cortar en cubitos y picar.

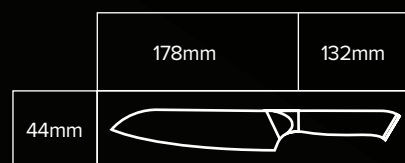
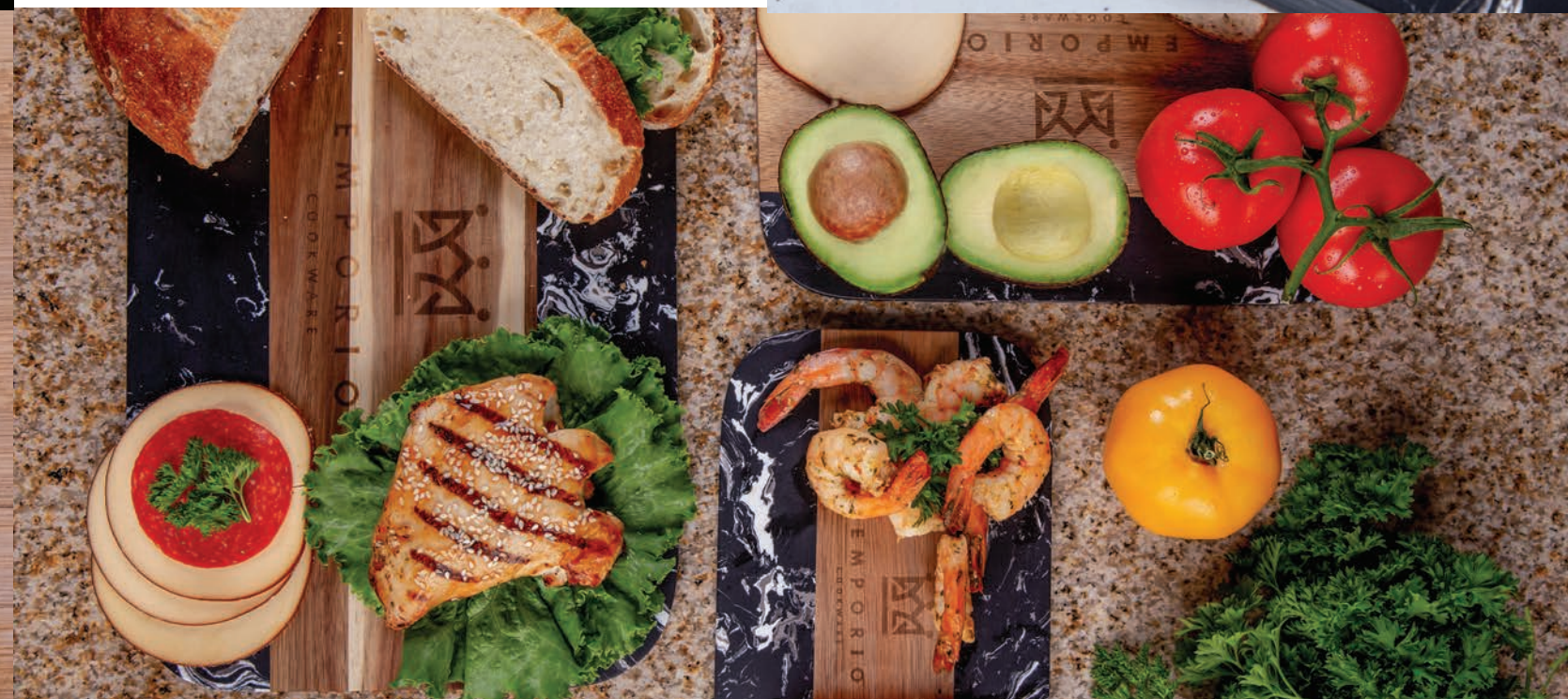


Tabla de marmol

Una base sólida para tus aventuras culinarias

La tabla para cortar está hecha de madera de acacia y mármol español, no resulta dañina para el cuchillo, siendo útil también, como utensilio para presentar aperitivos de manera elegante.

El mármol ha sido muy valorado durante mucho tiempo por su belleza, dureza y resistencia al fuego y a la corrosión. Nuestro mármol es español. Proviene del puerto de Alicante, situado en el sureste de España. El artista italiano Miguel Ángel utilizó mármol Europeo en varias esculturas.



SET DE UTENSILIOS COCINA

Los accesorios son indispensables a la hora de cocinar o servir nuestros alimentos, ya que facilitan nuestras recetas y las porciones exactas para cada comensal. Por ese motivo es que nuestra línea de utensilios serán las herramientas perfectas para hacer más fácil y placentera tu vida en la cocina.

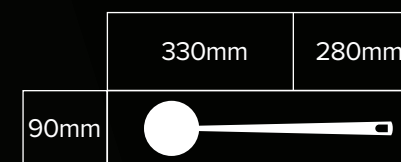
Diseñamos nuestra línea de utensilios de acero inoxidable con la mejor calidad. Sus formas ergonómicas te brindarán el mejor control y estabilidad.



Cucharón

Nuestro cucharón tiene un acabado en pulido reluciente y un peso ideal para un mejor manejo.

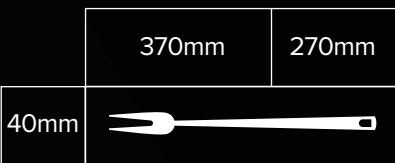
Brinda elegancia y las porciones exactas a tus sopas o cremas al momento de servir.



Tenedor

Tenedor ideal para barbacoas. Muy práctico para girar fácilmente carnes y pescados en nuestro asador o alcanzar el fondo del horno.

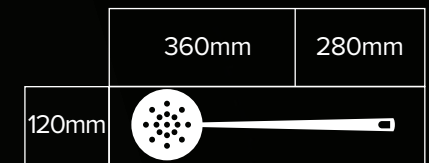
Una magnífica opción para servir y cocinar, nuestro tenedor cuenta con dos dientes largos y puntiagudos que te serán muy útiles a la hora de sujetar los alimentos y moverlos. Hecho de acero inoxidable, creado ergonómicamente para tu fácil uso.



Desnatadora

Ideal para eliminar con rapidez partículas pequeñas de cualquier líquido.

También es útil para levantar alimentos del aceite o agua hirviendo. Diseño ergonómico, de acero inoxidable con cucharón perforado.



Espátula ranurada

Nuestra espátula de acero inoxidable está creada para que puedas voltear alimentos y moverlos de un lugar a otro sin romperlos.

Su diseño ergonómico y su peso ligero te serán más sencillos de utilizar.



	390mm	280mm
85mm		

Cuchara para espagueti

Nuestra cuchara para espaguetis es una cuchara muy empleada en la cocina italiana para recoger la pasta o los espaguetis recién cocidos.



	335mm	270mm
85mm		



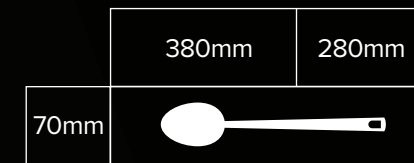
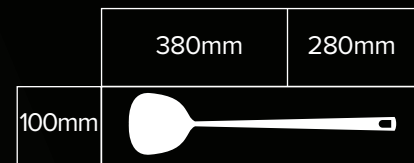
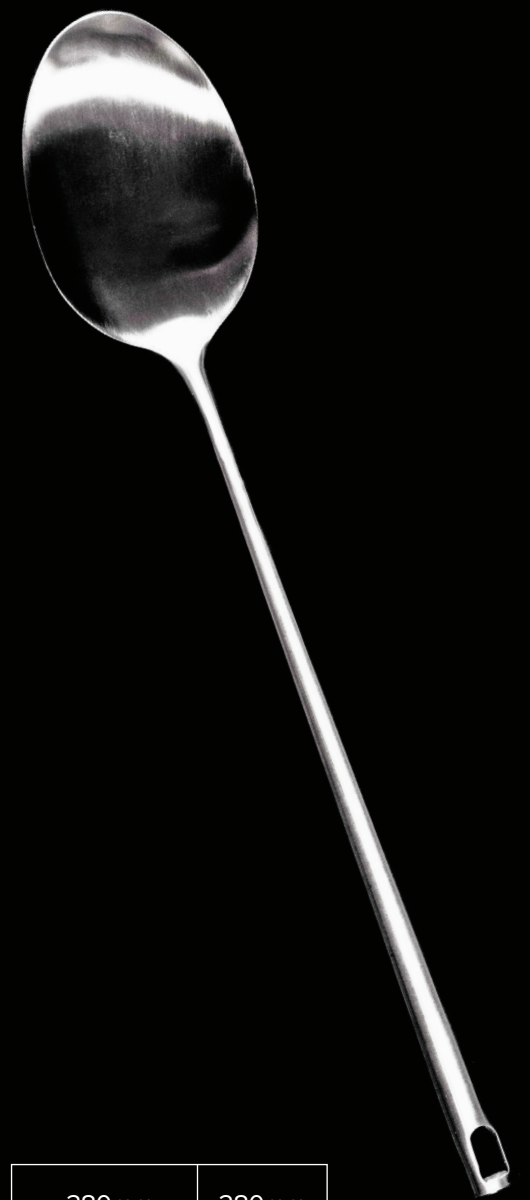


Cuchara japonesa

La cocina japonesa nos da a conocer utensilios de cocina como la espátula shamoji, es una cuchara japonesa para el arroz, es decir, para la preparación del arroz para sushi, entre otras. Sirve para mezclar los ingredientes y que no se rompa el grano.

Cuchara

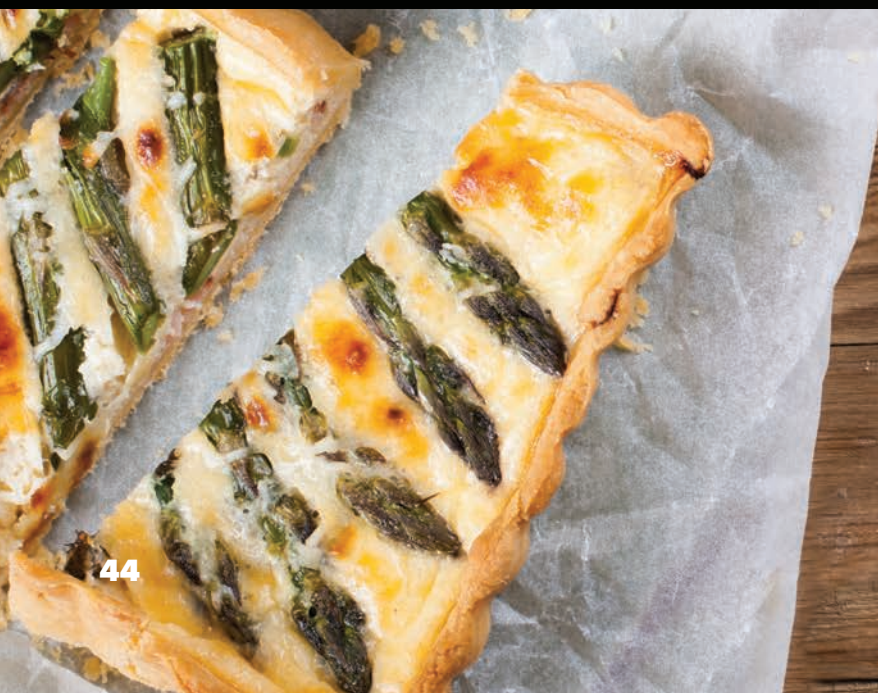
Utensilio ideal para remover mezclas espesas, como caldos y salsas, o para pasarlas de un recipiente a otro. Con ella también puedes quitar el aceite o grasa de los caldos.





Espátula Emporio

Gran utensilio diseñado para mover cantidades grandes de alimentos de un lugar otro. Ideal para voltear hotcakes u omelettes. Personalizado con nuestro logo distintivo Emporio Cookware™ sera el centro de atraccion de sus utensilios.



Mandil

Sabemos de la importancia de cuidarse a la hora de cocinar. Es por eso que hemos creado esta hermosa prenda.

Hecha especialmente para cuidarte de cualquier accidente o salpicadura al momento de cocinar.

Fabricado con las telas más funcionales y prácticas, hermosamente definidas con nuestro grabado al frente y con bolsa frontal para mayor comodidad. Ahora es momento de cocinar sin temor a fallar.



CENA

Un buen vino previo a la cena despierta el apetito y es la antesala a una buena conversación. La cena es el pretexto ideal donde podemos expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación y cultura. Al final lo mejor es relajarte y desconectarte de tus actividades diarias para concluir el día de una manera relajada.





EMPORIO™
COOKWARE