

La Colección.

- Espátula - 40503-101-0 PVP 14,95€
- Rasera - 40503-102-0 PVP 14,95€
- Espumadera 40503-100-0 PVP 14,95€
- Pinzas 40503-103-0 PVP 12,95€
- Cucharón 40503-104-0 PVP 12,95€
- Cuchara multiusos - 40503-105-0 PVP 12,95€
- Rasqueta de pastelería 40503-106-0 PVP 9,95€
- Cuchara 40503-107-0 PVP 9,95€
- Cuchara para risotto 40503-108-0 PVP 9,95€
- Pincel de repostería 40503-109-0 PVP 8,95€
- Cuchara de arroz 40503-110-0 PVP 9,95€

Sobre Staub

Desde el año 2008 Staub forma parte del grupo alemán Zwilling, especialista en cuchillería y utensilios de cocina. La aventura de Staub comenzó en Alsacia, región famosa por su rica historia gastronómica en 1974, de la mano de Francis Staub. Desde entonces, todos sus productos, fabricados en Francia, se han caracterizado por la excelencia y se ha convertido en una marca de referencia tanto en Francia como a nivel internacional. Además, los mejores chefs del mundo han incorporado sus artículos en sus cocinas, como Paul Bocuse, con quien trabaja desde 1998.

La historia Zwilling comienza en 1731 y es hoy en día una de las marcas más antiguas de Europa. Su objetivo se orienta a conseguir las mejores prestaciones de calidad, durabilidad, facilidad de manejo, seguridad e higiene. Con más de 25.000 puntos de venta en todo el mundo, desde 2014 apuesta por su expansión nacional, teniendo su espacio comercial más importante ubicado en una de las zonas con más éxito comercial de Barcelona, en Avenida Diagonal 407, convirtiendo esta boutique en el buque insignia en nuestro país.

Oficinas: Ctra. de L'Hospitalet 11, Nave 1. Cornellà del Llobregat (Barcelona)

Web: www.zwilling.es

Facebook: www.facebook.com/ZWILLING.ES

Twitter: @Zwilling_ES

Instagram: @Zwilling_ES