

Grohe está presente en el nuevo taller de Paco Roncero



4 DE JULIO 2012

Grohe Ondus y Grohe K7 digital han sido las líneas escogidas para equipar los espacios de este proyecto innovador de gastronomía sensorial.

El reconocido chef Paco Roncero desarrollará y experimentará sus nuevas creaciones en el nuevo taller de investigación gastronómica ubicado en el Casino de Madrid en el que se han escogido las líneas Grohe Ondus y Grohe K7 digital para equipar los diferentes espacios del taller.

Grohe, bajo su filosofía de integrar sus diseños en proyectos, exposiciones, etc. y para potenciar valores propios como son la innovación, eficiencia, calidad y exclusividad en sus productos y sistemas, esta vez ha apostado por ceder producto de cocina y baño al nuevo taller del chef Paco Roncero. En concreto, se ha instalado la galardonada gama de griferías y duchas digitales Grohe Ondus Digital mural en color blanco, que fusiona un diseño puro y simple con la más alta tecnología. Por otro lado, en la zona central está ubicada una gran mesa dónde se realizan a diario los distintos ensayos de nuevos platos, también da cabida a nueve comensales incluido el chef. En ella se integra una zona de agua y otra de fuego que permiten cocinar. En la zona de agua se ha instalado el nuevo modelo de grifería de cocina Grohe K7 digital que con su fusión de estilo nítido, arquitectónico y atributos prácticos atrae a los chefs expertos que buscan lo mejor. El uso intuitivo permite abrir y detener el agua con un solo toque, y pulsando otro botón cambiamos la temperatura del agua a nuestro gusto.



Publicidad



Publicidad



Publicidad



Publicidad



Publicidad



Publicidad