



El templo del gran gourmet

ESPACIO GASTRONÓMICO PARA SIBARITAS

INOSSIDABLE

DIRECCIÓN: C/ Fernán González, 6 (entrada por Calderón de la Barca).
www.inossidable.com

HORARIO: Abierto de lunes a viernes de 10.00 a 14.00 y de 17.00 a 20.00 horas. Sábados, de 10.30 a 14.30 horas.

ESPECIALIDAD: Menaje de acero inoxidable de alta gama y productos de alta gastronomía.

PARA NO PERDERSE: La tienda se encuentra en la planta baja de un llamativo edificio similar a un gran cubo de madera situado en la plaza de la calle Camas, junto al ubicación provisional de los puestos del mercado de Atarazanas.

BEATRIZ HERRERA

Los nuevos hábitos gastronómicos de la alta cocina requieren utensilios

NOVEDAD

Menaje de cocina de alta gama

Una de las estrellas de Inossidable es el menaje para alta cocina, elaborado en acero inoxidable. La tienda cuenta con una innovadora selección de utensilios de Faces Ferran Adrià, colección creada por el reconocido cocinero catalán. Los artí-

especiales e ingredientes que a menudo son muy difíciles de encontrar. Hasta ahora, los malagueños de gustos sibaritas tenían que recorrer la capital para hacerse con estos pequeños tesoros. Gracias a Inossidable, la búsqueda ha cesado. Este espacio gastronómico, regentado por los empresarios Paqui Silva y Jesús Ruz, contiene productos de alta cocina así como menaje de acero inoxidable exclusivo.

Inossidable es un rincón elegante y exquisito dedicado al paladar. La oferta de este comercio es amplia pero selecta. Así, cuenta con más de 15 tipos diferentes de aguas de lujo, con marcas

culos de Faces combinan calidad y diseño con piezas como las originales cucharas coladoras o las brochetas barrocas. Asimismo en este espacio gastronómico malagueño es posible encontrar utensilios de cocina de otras firmas como los exclusivos cuchillos de Porsche.

como la exclusiva Bling, y productos exclusivos como sal de oro, aceite de oliva de ediciones limitadas, arroces, angulas de trigo, spaghettis de café, bombones o caviar de chocolate, entre otros.

Los 'gourmands' malagueños se decantan sobre todo por la Gelée de Vino Pedro Ximénez de Anima Aurea, los vinagres de pulpa de frutas como frambuesa, higo o albaricoque, los más de 15 tipos de 'Rackers' y las especias procedentes de todo los rincones del planeta de la marca Nomu.

