



MODELOS DE BOWLS Y PLATOS | Ivory e Ivory con borde de Lugano

Vajillas para profesionales

# Te presentamos las novedades que EL VOLCAN tiene para tu negocio o emprendimiento gastronómico

*Con la llegada del verano, los negocios gastronómicos se preparan para recibir a comensales que buscan no solo deleitarse con platos exquisitos, sino también disfrutar de una experiencia visual y sensorial completa. La vajilla juega un rol clave en esta experiencia, convirtiéndose en el escenario donde los chefs presentan sus creaciones. TEXTO Y FOTOGRAFÍAS: GENTILEZA EL VOLCAN*

LA MELAMINA HA EVOLUCIONADO SIGNIFICATIVAMENTE EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, GANANDO TERRENO EN LA ALTA GASTRONOMÍA GRACIAS A SUS PROPIEDADES; ES LIGERA, RESISTENTE A GOLPES, FÁCIL DE LIMPIAR Y ESTÉTICAMENTE VERSÁTIL. ESTE MATERIAL SE HA CONVERTIDO EN UNA EXCELENTE ALTERNATIVA PARA NEGOCIOS CON TERRAZAS, EVENTOS AL AIRE LIBRE O AQUELLOS QUE PRIORIZAN LA FUNCIONALIDAD SIN SACRIFICAR EL DISEÑO ■



**MODELO BALI DIVE DE LUGANO** | *Inspirado en las profundidades del océano*

En EL VOLCAN, especialistas en mesa y cocina con más de 70 años de trayectoria, entendemos la importancia de elegir la vajilla adecuada para cada concepto gastronómico. A continuación, te presentamos algunas de las novedades que llegan para elevar la mesa de tu negocio o emprendimiento.

**¡Novedades! vajilla de melamina para toda ocasión**

La melamina ha evolucionado significativamente en los últimos años, ganando terreno en la alta gastronomía gracias a sus propiedades; es ligera, resistente a golpes, fácil de limpiar y estéticamente versátil. Este material se ha convertido en una excelente

alternativa para negocios con terrazas, eventos al aire libre o aquellos que priorizan la funcionalidad sin sacrificar el diseño.

**MODELO IVORY DE LUGANO**

Los modelos de bowls y platos Ivory e Ivory con borde de Lugano son un ejemplo perfecto de cómo la melamina puede combinar resistencia con elegancia. Su tono marfil claro es ideal para presentar desde ensaladas frescas hasta opciones de desayuno o brunch, aportando un toque moderno y sobrio. Además, su resistencia lo hace ideal para establecimientos con alto tráfico o eventos en exteriores.





**MODELO WHITE DOTS** | *son la opción ideal con un toque moderno*

**Cerámica: un clásico llevado al siguiente nivel**

La cerámica sigue siendo un clásico indiscutible en las mesas de restaurantes y hoteles, pero este verano los diseños se reinventan, con colores naturales y acabados texturizados, para aportar un toque contemporáneo.

**BALI DIVE DE LUGANO**

Su diseño inspirado en las profundidades del océano hace que cada presentación culinaria sea visualmente impactante. Sus piezas, entre las que se encuentran bowls, platos y mugs, disponibles en sets y unitarias, son fabricadas en

cerámica de alta resistencia y apta para el lavavajillas.

**WHITE DOTS DE LUGANO**

Para quienes buscan un estilo más sofisticado, pero con un toque moderno, los platos, bowls y tazas disponibles en sets y unitarios modelo White Dots son la opción ideal.

Sus detalles sutiles en puntos negros sobre una base clásica crean una mesa elegante y contemporánea. Esta vajilla se adapta fácilmente en la mesa de restaurantes que desean destacar la pureza de los ingredientes y la estética minimalista.





**LA CERÁMICA SIGUE SIENDO UN CLÁSICO INDISCUTIBLE EN LAS MESAS DE RESTAURANTES Y HOTELES, PERO ESTE VERANO, LOS DISEÑOS SE REINVENTAN PARA APORTAR UN TOQUE CONTEMPORÁNEO SIN PERDER LA ESENCIA ARTESANAL. ENTRE LAS TENDENCIAS MÁS DESTACADAS SE ENCUENTRAN LOS COLORES INSPIRADOS EN LA NATURALEZA Y LOS ACABADOS TEXTURIZADOS QUE EVOCAN LA FRESCURA DEL VERANO ■**

**COLECCIÓN WHITE SAND DE LUGANO** | fuentes y platos ideales para servir guarniciones, dips o postres



**COLECCIÓN OLIVE DE LUGANO** | aporta un toque de frescura y naturalidad a la mesa

### WHITE SAND DE LUGANO

Con un diseño minimalista en tonos neutros, las fuentes y platos de la colección White Sand de Lugano son ideales para servir guarniciones, dips o postres. Su acabado liso la convierte en una opción versátil que se adapta tanto a mesas formales como a ambientes más relajados.

### OLIVE DE LUGANO

La colección Olive de Lugano aporta un toque de frescura y naturalidad a la mesa, ideal para negocios que desean reflejar un concepto sostenible y conectado con la naturaleza. Sus distintos modelos de platos, bowls y mugs, son una gran opción para el montaje de platos principales o como contenedores para ensaladas o preparaciones más elaboradas.

¿Ya sabes cuál será la próxima colección de vajilla que hará destacar la mesa de tu negocio este verano? En

**EL VOLCAN**, conocemos las exigencias de la industria gastronómica y trabajamos constantemente para ofrecer productos que se adapten a las tendencias actuales y a las necesidades específicas de cada negocio.

Te invitamos a descubrir nuestra amplia gama de vajilla en nuestras 14 tiendas físicas desplegadas a lo largo del territorio nacional o en [www.elvolcan.cl](http://www.elvolcan.cl), donde te guiaremos con todo lo que necesitas para llevar tu negocio/emprendimiento al siguiente nivel este 2025.

### EL VOLCAN

Web: <https://www.elvolcan.cl/>  
 Instagram (@elvolcanchile): <https://www.instagram.com/elvolcanchile>  
 Facebook (@elvolcan.cl): <https://www.facebook.com/elvolcan.cl/>  
 LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/el-volcan-equipamiento-gastronomico/>