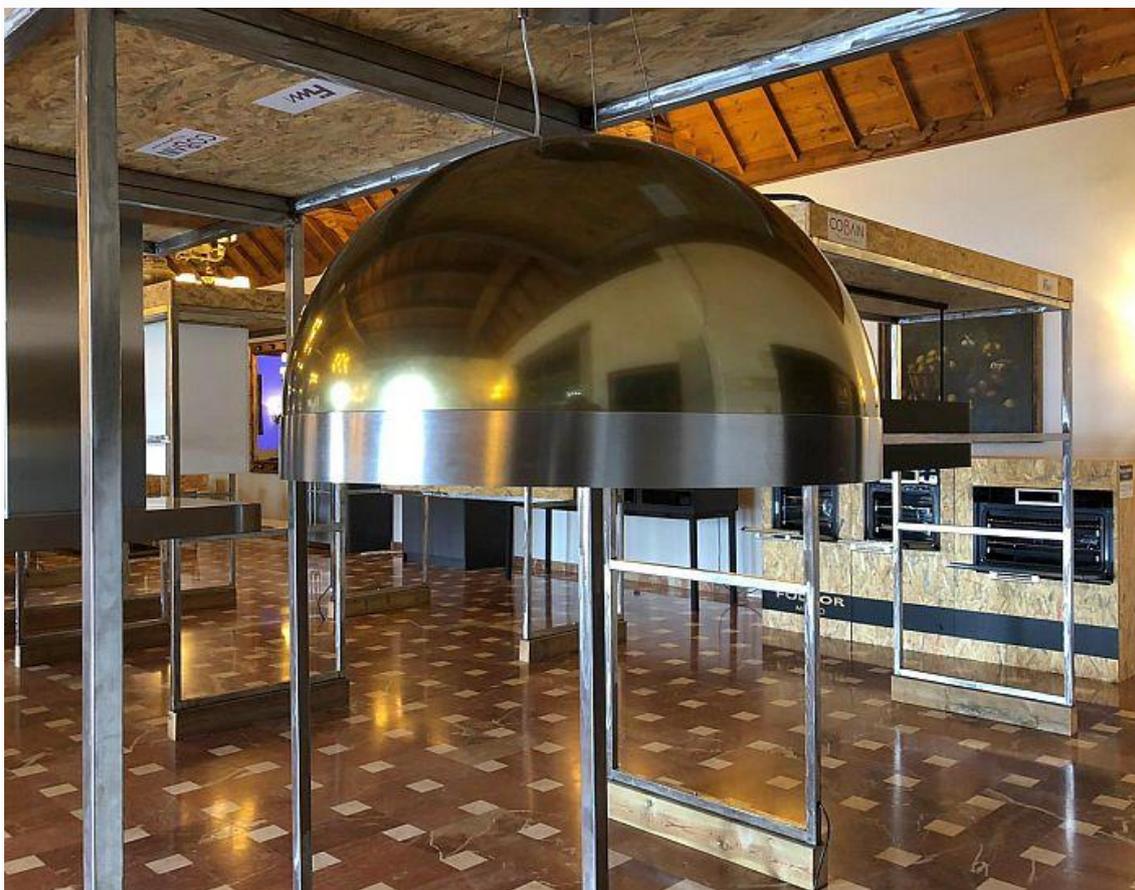


Cobain presenta las novedades de sus marcas

30/04/2019

Bajo el eslogan *Por y para la cocina*, Cobain reunió, el pasado 26 de abril, a alrededor de 265 invitados de toda España en Baiona (Pontevedra), para dar a conocer las novedades de producto de Faber, Fulgor Milano, y de las nuevas marcas Seppelfricke, de frío, y Fim, marca Premium de extracción, la incorporación más reciente a la compañía.

30.04.2019 Los **estudios de cocina** que acudieron a la presentación de **Cobain** pudieron conocer **todas las novedades de sus marcas** de la mano de los responsables de las firmas y del equipo de la empresa.



Y es que, en palabras del **director general de Cobain, Carlos Pérez Costas**, *el objetivo de la empresa es ofrecer productos diferenciados a los estudios de cocina, y la incorporación de nuevas marcas contribuye a esta apuesta para crear un mercado propio.*



A la izquierda, Riccardo Remedi, director general de Faber, y Paolo Mainardi, Brand Manager de Fulgor Milano; en el centro, Carlos Pérez Costas, director general de Cobain, seguido de Sergio Montesi, director comercial de JP Industries; a la derecha, Gianlucca Francolini, jefe de Producto de Seppelfricke. Las marcas de Cobain

Faber, marca que la empresa gallega distribuye desde hace tres años, es un ejemplo de ello. La firma cuenta con una trayectoria de 60 años y fue pionera en la creación de la primera campana, lanzada en 1955. En la actualidad es una de las empresas que más campanas produce para generalistas y más vende como marca propia, con una facturación de 319 millones de euros de los que el 55% recae en OEM y el 45% en la propia marca Faber a nivel global. Dispone de ocho plantas repartidas en todo el mundo: Turquía, Italia, México, Suecia, Argentina, India, Francia y Rusia. Su apuesta principal es la eficiencia energética.



Campana Faber Belle Titanio.

Fulgor Milano, que también cumple 70 años, apuesta por el diseño italiano, tiene su mercado principal en Estados Unidos, y es especialista en **hornos y encimeras**, entre otras líneas de producto. En 2009, además de seguir trabajando como OEM, la compañía decidió lanzarse como marca propia para promocionar sus diseños. En la presentación de Cobain se dio a conocer la nueva **serie Cluster Concept**, con una estética renovada en **hornos de 60-70-90-45**, así como nuevas **vinotecas, encimeras, envasadoras al vacío, placas de inducción**, el **horno pizza** que permite en tan sólo tres minutos llegar a una temperatura de 350°, y **lavavajillas**, entre otras de las muchas novedades del nuevo catálogo.



Horno Cluster Concept Fulgor Milano.

Asimismo, durante la presentación se lanzó la nueva marca **Fim**, que permitirá a los estudios más exigentes contar con **campanas totalmente personalizadas para el segmento alto con una relación calidad-precio atractiva**. Fim cuenta con más de 20.000 m2 de fábrica y tiene su **propio laboratorio de homologación**. Se presentaron nuevos **acabados en latón, cobre, platino....**



Campana 85 Fim.

Por último, se dio a conocer la empresa **JP Industries**, que cuenta con una gran planta de 200.000 m², y que produce bajo el concepto de producto alemán fabricado en Italia. La marca de frío **Seppelfricke** es la que comercializará la empresa gallega en una primera fase, con nuevos **frigoríficos free standing** y **built-in** en gama alta.



Seppelfricke.

En palabras del máximo responsable de Cobain, *nos gustan los productos que aporten valor y con argumentos que justifiquen su precio, y sobre todo que se diferencien de los demás. Innovar tiene riesgos, pero es más arriesgado no cambiar nada.* Por eso la compañía gallega apuesta por traer nuevas marcas que no hayan estado en el mercado, porque confía en su experiencia para cubrir las necesidades de sus clientes.



Tras la presentación, los asistentes tuvieron la oportunidad de compartir una cena en el **Parador de Baiona** y disfrutar del magnífico entorno durante el fin de semana.

***Otras noticias relacionadas:**

– [Cobain presentará sus últimas novedades en Baiona](#)

***Para más información:** www.cobainvigo.es