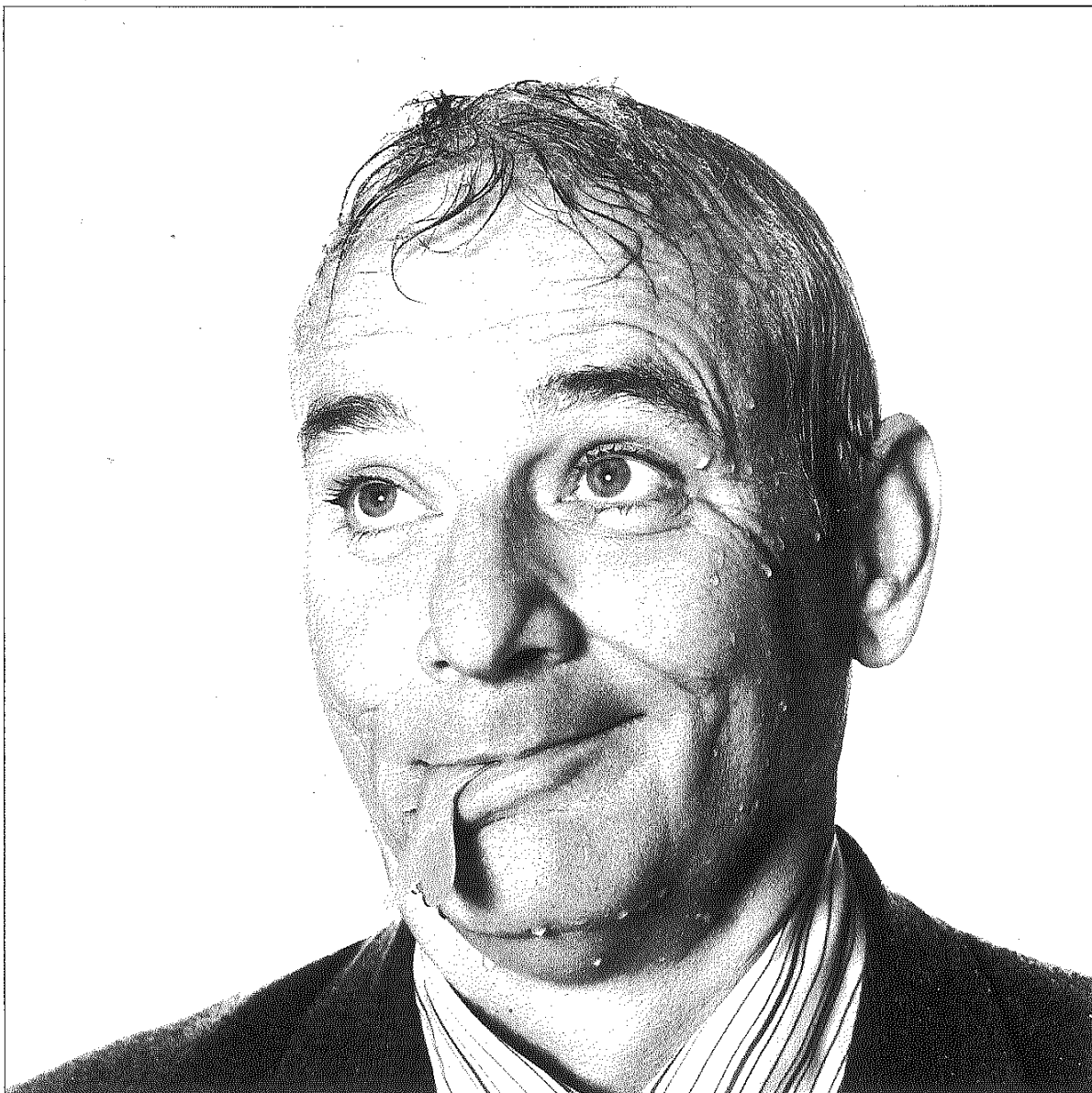


Tapas

ÑAM, ÑAM MAGAZINE...

NÚMERO 8. NOVIEMBRE 2015. 4€

"Todas las setas son comestibles, pero algunas solamente una vez", Anónimo.



ESTO ES BROOKLYN

El barrio que se ha zampado definitivamente a Manhattan

CARAMELOS PEZ

*De los otros, Bill.
De los otros*

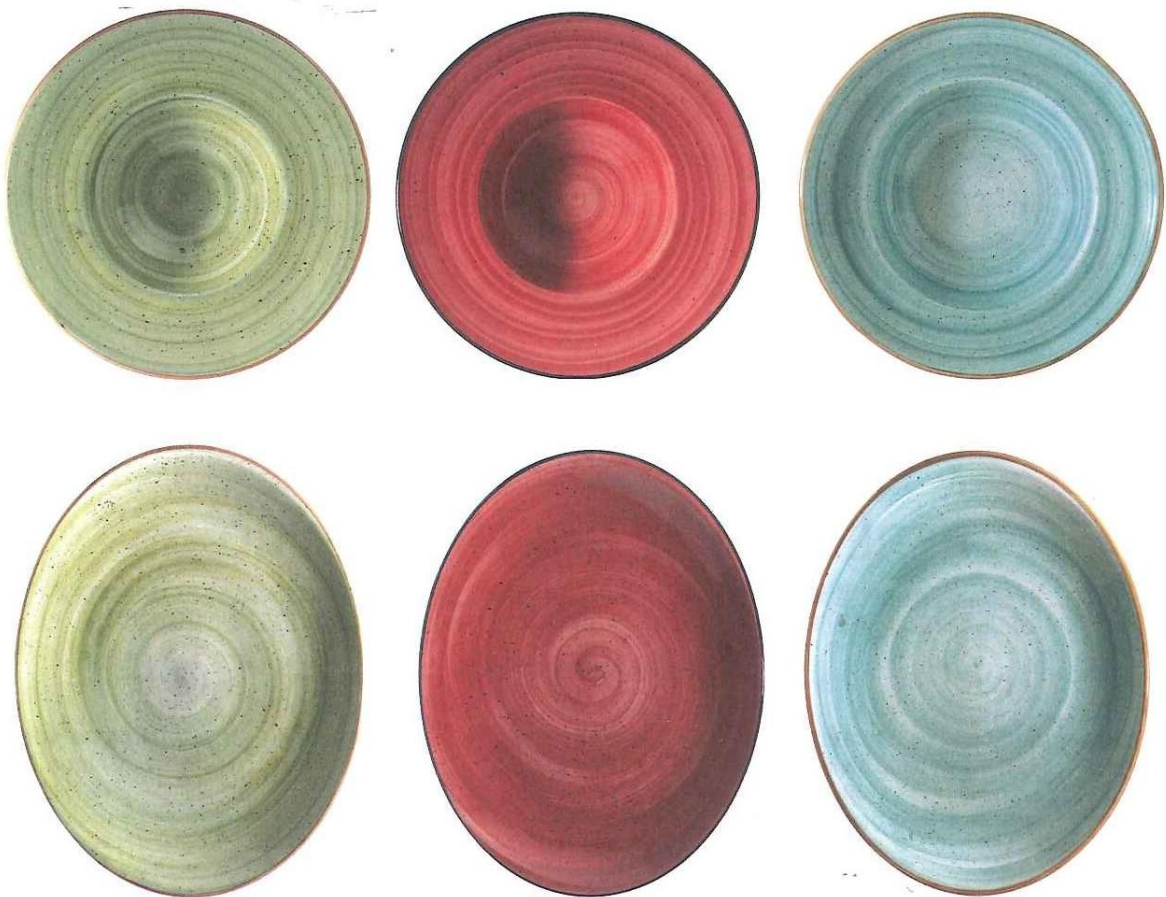
SAKE MATE

La bebida japonesa cuenta con un embajador de lujo: Richie Hawtin

A PRUEBA DE PATOSOS

HOSTELEROS DEL MUNDO, YA TENÉIS UN MOTIVO MÁS PARA DORMIR TRANQUILOS. LA NUEVA VAJILLA 'DE ALTA RESISTENCIA' DE **KLIMER** PROMETE HACER HONOR A SU NOMBRE OFRECIENDO HASTA CINCO AÑOS DE GARANTÍA. Y TODO ELLO SIN RENUNCIAR AL DISEÑO Y AL STOCK PERMANENTE.

TEXTO **ROMÁN HERREROS**



Ese momento en el que recoges un plato lavado y descubres que está descascarillado... es para cabrearse y mucho. Incluso para acordarte de la madre del camarero, el cliente o quien narices haya sido el responsable. Pero la solución ya no pasa por decir "¡te lo descuento del sueldo!" o resignarse al uso de aburridos diseños de menor calidad. Fabricada en porcelana de alta resistencia cocida a 1.250 °C para otorgarle una capa vitrificada que impide que absorba la

humedad de la comida, la vajilla de la empresa española Klimer está conformada por cuatro líneas de diseño que suman un total de 250 piezas en diferentes colores, todas disponibles en tan solo una semana desde el momento de su pedido. Y sí, nosotros también hemos pensado en el peligro que tendría un 'arma' de este calibre en manos de Gordon Ramsay o si se produce una escena tipo *La guerra de los Rose* en la cocina del restaurante... Estaremos atentos a las páginas de sucesos. **📖**