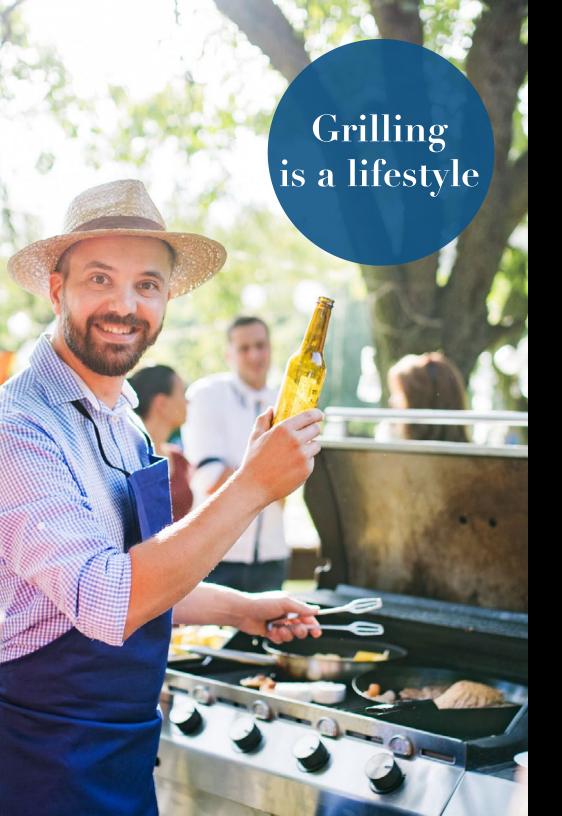


ESTERNO

OUTDOOR SPECIALISTS





ESTERNO es una marca especializada en el diseño de ambientes y espacios para OUTDOOR. Somos expertos en la planeación, diseño, venta e instalación de proyectos, equipos y mobiliario enfocados en el arte gastronómico y el grill.

Diseñamos espacios funcionales para que disfrutes con tus amigos y familia no sólo de cocinar sino de ESTAR en tu terraza o jardín. En ESTERNO además hemos diseñado una serie de clases y experiencias GRILL, donde aprenderás a sacar el mayor provecho de los equipos, darles buen uso y mantenimiento, así como novedosas recetas. Muchas de nuestras clases se acompañan de catas, degustaciones o presentaciones Gourmet que enriquecen estas experiencias.





DISEÑAMOS UN ESPACIO INTEGRAL

Involucramos directamente al Nos respaldan más de 15 años cliente con el objetivo de lograr un proyecto totalmente siendo expertos asesores en personalizado respecto del espacio, la modulación, los materiales, equipos, necesidades, gustos y marcas.

experiencia, diseñando espacios, equipos.

GRILL

Cocinar en un grill ha dejado de ser "colocar los alimentos en una parrilla", para transformarse en una nueva experiencia culinaria por la cuál se han diseñado aditamentos que agregan sabor y olor a los alimentos, tales como ahumadores, diamantes cerámicos, utensilios, así como diferentes formas y estilos de rejillas que te permiten asar con precisión cada tipo de alimento (carnes, verduras, mariscos, postres, pan), aprovechando la humedad y grasa natural de los mismos, para que este cocinar sea mucho más nutritivo y orgánico.

Un grill hoy en día además de permitirte cocinar alimentos sencillos, tiene tantas nuevas y diferentes funciones y tecnología que te reta a experimentar, dando como resultado platillos nuevos y originales.

Hay modelos empotrables o móviles, y existen varios tamaños que se adaptan al espacio que tienes disponible. Cada marca ofrece diferentes tecnologías que hacen más fácil o divertido el cocinar.



OVEN

HORNO DE PIZZA

Preparar una pizza con ese sabor que deja la piedra ya no requiere de un horno de dimensiones extraordinarias, el cuál tardaba en prender varias horas y ya prendido tardaba mucho tiempo en enfriarse, por lo que hacer una sola pizza sonaba una tarea muy complicada y lenta.

Kalamazoo, Lynx y Fontana nos presentan sus versiones de horno de pizza, de leña y gas. Estos hornos resultan tan fácil de encender como una estufa, y tan tradicional al incluir una piedra sobre la cual se cocina. Esta piedra además de darle un sabor único a los platillos mantiene el calor y da una cocción muy particular. Todo lo anterior sumado a un poco de creatividad permiten crear otros platillos además de la pizza, como: tartas, carne horneada, verduras gratinadas, etc.

Nuestras marcas se esmeraron por crear un equipo que además de funcional resulte estético y con diseño; 100% resistente al clima y fácil de operar.



KAMADO

Kamado es una palabra de origen japonés que literalmente se traduce como "el arte de cocinar", este nombre se le designa también al horno cuyas funciones eran ahumar, cocinar y generar calor para el hogar (calefacción).

Actualmente varias marcas han rediseñado este tipo de horno haciéndolo portátil, estético y fácil de operar.

Un Kamado abierto puede fungir como un asador de carbón, pero al cerrarlo el humo que desprende el carbón se concentra e impregna a los alimentos dando ese sabor ahumado que nos encanta; por otro lado, el calor también se concentra en este tipo de equipos y crea una cocción tipo "barbacoa", que deja a los alimentos con un sabor y textura únicos.

Las opciones que tenemos de tipo Kamado pueden complementarse con ruedas para hacerlo portable e incluso pequeñas mesas de trabajo.







REFRIGERATION

EQUIPOS REFRIGERANTES

Todo lo que necesitas para recibir a tus invitados en tu cocina abierta lo tenemos en ESTERNO. Parte fundamental del éxito, es tener todo lo indispensable de forma accesible y a la temperatura adecuada. Es por esta razón que diversas marcas han desarrollado cajones refrigerantes y enfriadores de exterior para tener todos los ingredientes y bebidas a la mano, a temperaturas seguras y óptimas para servirse. Para bebidas más especializadas existen también CAVAS que te permiten tener tus vinos favoritos a la mano sin dañar su sabor.

MÁQUINA DE HIELOS

Que se acaben los hielos en un momento importante de la reunión puede acabar con ella! Es por esto que tenemos varias opciones de máquinas de hielo de exterior para que siempre tengas hielo disponible en tu casa. Incluso el hielo que fabrican estos equipos es un poco más denso, por lo que el sabor de tu bebida favorita no se verá modificado tan rápido.





OUTDOOR FURNITURE

Complementar tu terraza o jardín con muebles funcionales duraderos y estéticos que resistan el agua y las condiciones climáticas es básico para que este espacio se conserve y tenga armonía con el resto de tu casa; es por esto que nuestra propuesta es la marca alemana DEDON, una de las mejores y más reconocidas en el mundo.

Las piezas de mobiliario de exterior DEDON son un ejemplo único de excelente artesanía, y llevan el sello de algún diseñador reconocido internacionalmente, por lo que cada pieza es una obra de arte. Sus diseños únicos y diferentes le dan a los espacios de outdoor dinamismo y originalidad.

Existe un catálogo extenso de muebles de exterior que van desde comedores, sillas, sillones, lámparas y macetas, hasta piezas de diseño únicas y diferentes. En ESTERNO podemos ayudarte a elegir los elementos que van de acuerdo con el diseño de tu terraza y el estilo de tu casa.





DECK / ROOF

Nuestro objetivo es diseñarte un espacio integral en el que convivan, muebles y equipos de forma armoniosa y que vayan de acuerdo con tu estilo, por esta razón es que incluimos el servicio de venta y colocación ROOF y DECK para que puedas ver el diseño completo de tu terraza o jardín.

Gabinetes, pérgolas automatizadas, de madera o metal, cortinas, decks de madera o sintéticos; acabados para muros y encimeras sinterizadas son parte de nuestro catálogo. Todos estos recursos tenemos para diseñar un espacio completo e integral, donde todos los elementos estén en armonía.





NUESTROS EQUIPOS

- GRILL DE CARBÓN
- GRILL DE GAS
- GRILL DE LEÑA
- GRILL HÍBRIDO
- HORNOS DE PIZZA
- WOKS
- TEPPANYAKI
- GABINETES DE EXTERIOR
- -MOBILIARIO DE EXTERIOR
- REFRIGERACIÓN
- CAVAS
- DISPENSADORES DE CERVEZAS
- ESTACIONES DE BEBIDAS
- VENTILACIÓN
- ACABADOS
- DECK
- PÉRGOLAS



NUESTRAS MARCAS











Josper*











EXPERIENCIAS GRILL

Contamos con diseñadores, chefs y expertos grill que te ayudarán a sacar el mayor provecho de tus equipos y te enseñaran como mantenerlos en perfecto estado. Con clases mensuales grill en el showroom o privadas en tu casa.





ESTERNO

<u>OUTDOOR</u> SPECIALISTS

ALTAVISTA 113, PH 2. SAN ANGEL INN, CDMX.

> **└** 55 5131 5170 **○** 55 6560 3243

showroom@esterno.com.mx

@/esterno_outdoor_specialists/

www.esterno.com.mx