

No. 10 / April 2024, Cologne
#spogagafa

spoga+gafa 2024 - garden bbq

Novedades y gran variedad en las barbacoas

Se mantiene el entusiasmo por las barbacoas y la cocina al aire libre, caracterizada por unas formas cada vez más variadas y especializadas. Con la gran oferta de parrillas, cocinas de exterior y accesorios, también aumentan las exigencias en la preparación. No sólo las recetas son cada vez más sofisticadas, sino también las innovaciones que ofrece la industria. En la próxima spoga+gafa, que se celebrará del 16 al 18 de junio de 2024, los expositores presentarán las últimas novedades en el ámbito de las barbacoas y las cocinas al aire libre. Los visitantes profesionales encontrarán una amplia oferta internacional que establece nuevos estándares no sólo en términos de rendimiento y diseño, sino también en términos de sostenibilidad.

Combinar con libertad: la personalización de la barbacoa

La creciente pasión por la barbacoa y la cocina al aire libre está cambiando las exigencias que se plantean en cuanto al equipamiento. A la tradicional parrilla de carbón se le añade actualmente una gran variedad de parrillas y cocinas al aire libre para diferentes combustibles, tamaños y niveles de precios. A todo eso hay que añadir una enorme cantidad de accesorios a elegir. Hoy en día, todo ello se puede combinar fácilmente. Elementos modulares hacen posible una combinación personalizada de las barbacoas o de las cocinas al aire libre adaptándose a las exigencias individuales, al presupuesto y al espacio disponible.

Al minuto: más precisión en la preparación

Literalmente, el sector las barbacoas está poniendo en marcha el turbo. Los dispositivos actuales proporcionan plena potencia con solo presionar un botón e, incluso como modelos E, alcanzan temperaturas de hasta 800 grados. Las pantallas digitales mantienen el control y permiten un ajuste preciso. Su distribución uniforme garantiza alimentos asados más jugosos y reduce el consumo de electricidad o gas. La oferta incluye quemadores traseros con función de calentamiento en la parte superior o nuevos guantes contra el calor extremo que facilitan el trabajo.

Un abrasador renacimiento: actualización de aparatos tradicionales

Antes, ¿era todo mejor que ahora? No necesariamente, pero, a menudo, resultaba más sencillo. Por ejemplo, la preparación de la comida a fuego abierto. Para estas experiencias de barbacoa de la vieja escuela existe un retorno a las formas de productos tradicionales. Actualmente, los dispositivos obsoletos están resurgiendo y al mismo tiempo actualizándose, ya sea el horno Aztec XXL, el horno de pizza portátil o el brasero de altura regulable. Las ollas y sartenes de hierro fundido o los guantes de cuero para parrillas transmiten también la sensación clásica de la barbacoa.



spoga+gafa
16.06. - 18.06.2024
www.spogagafa.com

Your contact:
Karen Schmithüsen
Tel.
+49 221 821-2231
e-mail
k.schmithuesen@
koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
P.O. Box 21 07 60
50532 Köln
Germany
Tel. +49 221 821-0
Fax +49 221 821-2574
www.koelnmesse.com

Executive Board:
Gerald Böse (President and Chief
Executive Officer)
Oliver Frese

Chairwoman of the Supervisory
Board:
Mayor of the City of Cologne
Henriette Reker

Headquarters and place of
jurisdiction:
Cologne
District Court Cologne, HRB 952

Todo en uno: los accesorios para parrillas se vuelven más versátiles y móviles

La diversidad culinaria de las parrilladas actuales tiene su reflejo en la versatilidad de los accesorios que se usan. Los aparatos actuales para barbacoas se pueden montar individualmente y combinar con dispositivos para asar de diferentes marcas. Los accesorios todo en uno, como los generadores de humo frío, permiten todo tipo de ahumado. Incluso el estante para la leña sirve también como banco cuando uno se sienta cómodamente junto al fuego. Los aficionados a las barbacoas tampoco tienen por qué renunciar a la comodidad en sus aventuras al aire libre. Los braseros plegables para el camping y las mesas para parrillas hacen que las barbacoas sean más fáciles fuera de casa, lo mismo que ocurre con los encendedores que funcionan con baterías para encender carbón en pocos minutos o con la iluminación móvil para las parrillas.

Asar a la parrilla de la forma más responsable: demanda de combustibles de alta calidad

Con el equipamiento técnico y los accesorios, han aumentado también las exigencias con respecto a los combustibles para barbacoas. Actualmente están de moda el carbón vegetal y las briquetas de alta calidad, producidos de forma sostenible. Se trata de productos de primera calidad, como el carbón vegetal elaborado a partir de maderas duras combinadas, con una larga duración de la combustión y un sabor aromático. También es popular el carbón vegetal japonés binchotan que produce poco olor y poco humo. La producción suele contar con la certificación FSC para apoyar el comercio justo y la gestión forestal sostenible.

Las formas actuales de barbacoa y cocina al aire libre han recorrido un largo camino desde la simple parrilla de carbón de épocas anteriores. Ya sean filetes poco hechos, salmón ahumado, pizza o pan, los modelos de parrilla actuales pueden con casi todo. La próxima spoga+gafa mostrará qué nuevas parrillas, cocinas de exterior y accesorios complementan esta diversidad. Del 16 al 18 de junio de 2024, la feria Garden Lifestyle ofrecerá nuevamente una visión general de las innovaciones para las barbacoas.

Acerca de la spoga+gafa

La spoga+gafa es la feria más grande del mundo dedicada a la jardinería y la barbacoa. Como plataforma internacional en la sede ferial de Colonia, impulsa todo el mundo de la jardinería. En la feria líder, el sector verde analiza las gamas de productos y las tendencias de la próxima temporada y presenta soluciones para los desafíos actuales y futuros. El enfoque de la spoga+gafa se centra en las tendencias e innovaciones en los ámbitos “garden bbq” (barbacoa en el jardín), “garden creation & care”, (tecnología verde y jardinería inteligente) y “garden living & garden unique” (mobiliario, decoración y actividades en el jardín y al aire libre). La excepcional oferta de productos hace de la feria el lugar ideal para los responsables de la toma de decisiones sobre gama de productos de todas las formas de venta. La patrocinadora de la spoga+gafa es la asociación industrial del sector de la jardinería, el Industrieverband Garten e.V. (IVG).

La próxima edición de la spoga+gafa tendrá lugar del 16 al 18 de junio de 2024 bajo el lema “Jardines responsables”.

Para obtener más información, visite www.spogagafa.com.

Koelnmesse - Global Inspiration for Living, Contract and Public Spaces

Koelnmesse es el principal organizador de ferias del mundo para los ámbitos de la vivienda, los espacios públicos y el área “contract” (instalaciones y equipamientos comerciales, hosteleros y de uso colectivo). Junto a imm cologne e interzum, el recinto ferial de Colonia acoge también otros eventos del sector consolidados y de renombre internacional, como son los formatos ORGATEC, spoga+gafa, FSB y aquanale. Estas ferias representan ampliamente el segmento de interiores y diseño, los ámbitos de los proveedores de la industria del mueble y del interiorismo, el mundo de la cocina, todos los temas relacionados con los entornos de trabajo modernos y el estilo de vida del jardín, así como los espacios al aire libre, las instalaciones deportivas y también spa, saunas y piscinas.

Además de los eventos en Colonia, Koelnmesse está expandiendo estratégicamente su cartera de ferias en importantes mercados en crecimiento de todo el mundo, como es el caso de las exitosas ferias ORGATEC TOKYO en Japón, interzum bogota en Colombia, interzum guangzhou en China e interzum forum italy.

Informaciones más detalladas en: <https://www.spogagafa.com/trade-fair/spoga-gafa-2024/industry-trade-fairs/>

Los próximos eventos:

ORGATEC TOKYO - SHIFT DESIGN - The leading international trade fair in Asia for the modern workspaces, Tokyo 29.05. - 31.05.2024

spoga+gafa - The world's biggest garden and BBQ trade fair, Cologne 16.06. - 18.06.2024

ORGATEC - New visions of work, Cologne 22.10. - 25.10.2024

Nota para la redacción:

En nuestra galería de imágenes en internet, en www.spogagafa.com/imagetdatabase en el espacio „News“ tienen a su disposición material fotográfico. En www.spogagafa.com/pressinformation encontrarán informaciones para la prensa. En caso de publicación, agradeceremos el envío de un ejemplar.

Aquí puedes encontrar spoga+gafa en la web social:

Facebook:

<https://www.facebook.com/spogagafa>

Instagram:

<https://www.instagram.com/spogagafa/>

LinkedIN:

<https://www.linkedin.com/showcase/spoga-gafa>

Contacto para consultas:

Karen Schmithüsen

Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Cologne
Germany
Phone: +49 221 821-2231
Mobile +49-176-12563444
k.schmithuesen@koelnmesse.de
www.koelnmesse.com