

Pure Freude
an Wasser

GROHE

WATER. INTELLIGENCE. ENJOYMENT.

HISTORIAS DE COCINA

EL SABOR MARCA LA DIFERENCIA

¿Lo último en las cocinas más vanguardistas? Utilizar H₂O para mejorar el sabor de tus platos

TAP TO TABLE

Organiza tu cocina con las combinaciones de fregadero y grifo que hacen que cocinar sea un juego de niños





Michael Rauterkus
CEO Grohe AG

Estimado lector:

Mientras que los baños se han convertido en balnearios privados, la cocina ha pasado a ser el centro social de la casa. Estamos más interesados en la procedencia de lo que estamos comiendo y bebiendo, más conscientes de la sostenibilidad y la calidad. Con la grifería GROHE Blue Home estamos ofreciendo a las personas disfrutar del agua desde el hogar: deliciosa agua fría filtrada y con burbujas directamente del grifo, que reduce los residuos de plástico y se controla fácilmente desde la aplicación Ondus.

También dirigimos nuestra estrategia en la innovación y en los avances en tecnología smart home, dando al agua una dimensión digital. Con innovaciones como los sistemas de seguridad del agua Sense y Sense Guard, recientemente actualizados con una función de seguimiento del consumo, estamos dando forma al futuro del agua. En GROHE estamos orgullosos de crear soluciones inteligentes para el agua que mejorarán el disfrute del agua para todos.

Atentamente, Michael Rauterkus

HISTORIAS DE COCINA ⁰⁴

Fregaderos de cocina 10 | Freedom of Choice: Kitchen Colors 14

El sabor marca la diferencia 18 | GROHE Blue Home 22

GROHE Blue Pure 25 | GROHE Red 26 | Prueba de laboratorio 30



HISTORIAS DE COCINA

TAP TO TABLE



CONVIERTE LA ZONA DE PREPARACIÓN EN EL CORAZÓN DE TU COCINA

TEXTO: SAMI EMORY

Hazle un hueco a tu imaginación culinaria con la gama de soluciones de cocina de GROHE, entre las que se incluye la nueva línea de fregaderos de acero inoxidable y composite

Tanto si se usa para fregar como para lavar y escurrir verduras, toda cocina gira en torno al fregadero. La elaboración de los platos comienza en la zona de preparación, ya que es aquí donde se preparan los ingredientes, y también donde termina, con el lavado de los platos, ollas y sartenes. Los nuevos e innovadores fregaderos de cocina de GROHE se han diseñado para acelerar estos procesos de preparación y limpieza que, por lo general, tanto tiempo nos quitan. Fabricados en acero inoxidable sumamente resistente o composite, los fregaderos de GROHE son herramientas aerodinámicas, de la más alta calidad. Todos y cada uno de nuestros fregaderos son sumamente fáciles de usar y sus diseños se caracterizan por una elegancia que, además, reduce el riesgo de salpicaduras. Otra de sus características más notables es su sistema de vaciado automático con control remoto, que te permitirá drenar el agua sucia sin ensuciarte las manos.

Al combinar un fregadero de cocina GROHE con un grifo GROHE, se convierten en algo más que un espacio funcional: se convierten en la combinación perfecta de forma y función. De esta manera, puedes estar seguro de que tu nueva zona de preparación no solo resulta visualmente atractiva, sino que también ofrece proporciones cómodas y soluciones diseñadas para reducir el riesgo de salpicaduras.

Al mismo tiempo, los componentes técnicos de los fregaderos GROHE situados debajo de la encimera, ocupan un mínimo espacio, que podrás aprovechar para instalar los nuevos sistemas de gestión de residuos, así como los dispositivos de calentamiento y refrigeración del agua de los sistemas GROHE Red y GROHE Blue (más información a partir de la página 22). Dar con la ergonomía perfecta en una cocina no es tarea fácil, independientemente de que se trate de una cocina profesional o de la de un hogar. Incluso los cocineros más preparados se enfrentan a

infinidad de obstáculos que amenazan con retrasar la hora de la cena o estropear un plato. Maier, por su parte, tiene algunos trucos y tácticas para asegurarse de mantener los contratiempos a raya. «Preparamos todo lo que vamos a necesitar y lo que usamos todos los días nada más comenzar a trabajar», afirma. «Cada ingrediente tiene su propio lugar, así como su propio recipiente, y utilizamos bandejas

« Un espacio de trabajo bien organizado convierte la cocina en un escenario ».

Jan Maier, chef

similares a las que se usan en los quirófanos de un hospital para nuestros cuchillos. Los recipientes que contienen los condimentos como la sal, el azúcar y los especieros se mantienen siempre en el mismo orden». Sin embargo, para Maier, la herramienta más valiosa con la que cuenta es el espacio. Cuando una cocina cuenta con espacios de trabajo limpios y abiertos, ocurre lo que nos cuenta Maier: «Un espacio de trabajo bien organizado convierte la cocina en un escenario».



Jan Maier, junto con su compañero Tobias Becker, dirige un bistró de estilo propio en el centro histórico de Colonia. Habían intentado crear un espacio lo más sencillo y acogedor posible, y por eso se sorprendieron enormemente al recibir una estrella Michelin hace cuatro años, casi por casualidad: «En un principio, cuando nos otorgaron la estrella, pensamos que tendríamos que cambiar nuestra estrategia. Sin embargo, hemos seguido haciendo las cosas tal y como las hacíamos antes».

Jan Maier, chef
maibeck.de

Ser un buen cocinero no siempre implica tener la cocina más grande. El restaurante maiBeck, por ejemplo, es un acogedor bistró galardonado con una estrella Michelin, situado en el centro de Colonia. Por fuera, el restaurante es un modelo de gastronomía contemporánea: comida regional excepcional a precios asequibles, sin el alboroto de la buena cocina tradicional. Y, sin embargo, cuando uno se cuela entre bambalinas, encontramos un espacio pequeño sumamente ajetreado que se caracteriza por su incomparable precisión y eficiencia. En palabras de Jan Maier, chef y copropietario de maiBeck, para hacer que esta combinación funcione, es necesario racionalizar el tiempo y el espacio. «Lo más importante para nosotros es contar con el espacio suficiente para trabajar», dice Maier. «Te ofrece libertad de movimiento. De este modo, puedes dejar cosas preparadas en cualquier lugar y, a continuación, ponerte a trabajar». Tal y como nos cuenta Maier, en la cocina del maiBeck, todo sucede simultáneamente: cuchillos cortando, el pan fermentando, el pescado que pasa de la tabla de cortar a la sartén... Por ese motivo, todo tiene que estar en el lugar adecuado y funcionar como es debido. «Es una cuestión

de velocidad, eficiencia y trabajo limpio», dice Maier. «Y trabajar con limpieza es sumamente importante para lograr una cocción precisa que, en última instancia, es lo que permite alcanzar el resultado deseado».

Lo mismo sucede en las cocinas de nuestras casas, especialmente si no son muy grandes, como en el caso del maiBeck. La gama de soluciones de cocina de GROHE se ha diseñado para maximizar el espacio de la encimera y mejorar la ergonomía de cualquier cocina. La combinación de fregaderos y grifos de cocina GROHE son la base para lograr un espacio de trabajo limpio y dinámico. Su diseño resulta sumamente elegante y son fáciles de incorporar en cocinas de cualquier tamaño, ofreciéndote la oportunidad de crear la cocina de tus sueños, sin ningún tipo de estrés. Por fin podrás disfrutar de un espacio adaptado a tus necesidades, tanto estéticas como funcionales; un espacio listo para todas las tareas y alegrías inherentes a la cocina, desde preparar comidas rápidas de lunes a viernes hasta experimentar con nuevas y emocionantes recetas.

FOTOGRAFÍA: MAGNUS PETERSSON

novedad

« Lo más importante para nosotros es contar con el espacio suficiente para trabajar ».

Jan Maier, chef



TE PRESENTAMOS LOS FREGADEROS DE COCINA DE GROHE

LA COMBINACIÓN PERFECTA DE FORMA Y FUNCIONALIDAD

Empieza a sumar todo el tiempo que pasas al lado del fregadero de la cocina, llenando ollas, preparando verduras o recogiendo después de una gran comida. Como es un lugar al que acudes una y otra vez durante el día, ¿no te has planteado elegir un fregadero con cualidades sobresalientes en términos de calidad, diseño y funcionalidad? Los fregaderos de GROHE se han diseñado para adaptarse a cualquier tipo de cocina, con una amplia gama de diseños modernos e innovadores, perfectos para tu espacio. Encontrarás modelos compactos con escurridores integrados, grandes modelos con dos cubetas para cuando necesites

más espacio y elegantes lavabos integrados, que se instalan al mismo nivel que la encimera. Con características como el sistema GROHE QuickFix y los diseños reversibles de serie, puedes tener tu nuevo fregadero GROHE instalado en minutos, sin complicaciones. Estamos seguros de que te encantarán las características especiales que ofrecemos, desde la reducción de ruidos del aislamiento GROHE Whisper hasta el vaciador automático, con el que no tendrás que volver a meter nunca la mano en el agua sucia. Con un fregadero de GROHE notarás la diferencia: cada uso que hagas de él te parecerá un juego de niños.



GROHE FREGADEROS DE ACERO INOXIDABLE

Pon en el corazón de tu cocina un resistente y elegante fregadero GROHE de acero inoxidable. Nuestro acero inoxidable tiene una calidad superior a la media y ofrece gran rendimiento, ángulos marcados y una generosa capacidad en un material intemporal y resistente.



novedad



GROHE FREGADEROS COMPOSITE

Para aquellos que prefieren tonos más oscuros: nuestros nuevos y contemporáneos fregaderos de granito negro y gris están fabricados en un material compuesto sumamente resistente a los arañazos, así como a las manchas, y muy fácil de limpiar.

novedad

FREEDOM OF CHOICE

DESCUBRE LOS NUEVOS
Y FASCINANTES COLORES
DE LA GAMA DE COCINA



novedad

DISEÑA TU COCINA CON UN LLAMATIVO TOQUE DE COLOR

Dale vida a tu cocina con la nueva colección GROHE Colors. Inspirándose en los colores de moda de todo el mundo, GROHE te ofrece ahora acabados en una gran variedad de colores para determinados grifos y accesorios de cocina, lo que te puede ayudar a diseñar un espacio más a tu gusto y más adaptado a tus necesidades. Desde matices orgánicos más templados, como Warm Sunset, hasta acabados de estilo arquitectónico más urbanos, como Brushed Hard Graphite, GROHE dispone del acabado perfecto para ti. Elige un color y el grifo y el fregadero se unirán en una combinación perfecta (Perfect Match). Con GROHE Colors, tienes la libertad para crear una cocina con tanto color como el resto de tu vida.



COOL SUNRISE Haz una declaración de estilo con el acabado Cool Sunrise. Su imponente brillo evoca sofisticación y lujo clásico; su modelo cepillado te descubre un encanto moderno a la vez que vintage. Combina con interiores oscuros, claros o blancos.



WARM SUNSET Un placentero toque de lujo para individualistas. Los acabados Warm Sunset acentúan los diseños atmosféricos y originales de las cocinas y dotan al espacio de una esencia brillante. Combina con piedra oscura, mármol u hormigón.



HARD GRAPHITE Contraste o camuflaje: la elección ideal para elegantes combinaciones con los blancos más puros o para fusionarlo con diseños en los que impera el tono sobre tono. Es también el compañero ideal de las tonalidades medias, como las del hormigón o la madera clara.

EL SABOR
MARCA LA
DIFERENCIA

¿Lo último en las cocinas más vanguardistas? Utilizar H₂O para mejorar el sabor de tus platos

TEXTO: GIULIA PINES

Cada vez son más los sibaritas, chefs profesionales y los aficionados a la buena mesa que consideran el alcohol solo una de las muchas alternativas para acompañar una comida. Cada vez son más los diferentes tipos de bebidas de acompañamiento que aparecen en los menús de infinidad de restaurantes, y no siempre bajo la denominación «alternativas al alcohol». A la luz de esta tendencia al alza de consumir bebidas más saludables, los restaurantes y los chefs se han dado cuenta de la importancia de contar con un nuevo tipo de sumiller, que combina menús de alta cocina con el agua de toda la vida. Sus decisiones se tienen

muy en cuenta en los comedores, dado que influyen enormemente en el sabor de un plato, por lo que resulta crucial que elijan la bebida adecuada para cada parte de una comida. «No todas las aguas se crean de la misma manera», explica Alican Akdemir, el primer sumiller de agua de Turquía, que ahora trabaja para la empresa de catering Yeme İçme İşleri, con sede en Estambul. «Acompañar cada plato con un tipo de agua diferente, con distinto contenido mineral permite realzar las sutiles diferencias que existen entre los mismos, y la progresión de una a otra eleva la experiencia gastronómica a un nuevo nivel».

UNA INFINIDAD DE SABORES, GOTA A GOTA

Tomemos como ejemplo el agua carbonatada, que produce una sensación de burbujeo en la boca. Si bien esta sensación puede resultar refrescante, se trata de una combinación fatal para un plato de comida picante, puesto que hace que las moléculas de capsaicina de los chiles que causan la sensación de dolor se propaguen, en lugar de disolverse.

Por otro lado, un espresso preparado con agua de montaña puede resultarnos suave e incluso dulce. La famosa cultura del café de Viena tiene fácil explicación: el H₂O alpino es, simple y llanamente, más agradable en boca que el agua subterránea procedente de altitudes más bajas y, a menudo, puede contener residuos calcáreos que afectan al sabor y a la capacidad de saturación de los posos del café.

Incluso en el mundo de la repostería se hace un gran uso de las diferentes variedades de agua. Las bacterias lactobacillus, que permiten que el pan de masa fermentada crezca, pueden reaccionar particularmente bien al agua de una región y particularmente mal al de otra. Cualquiera que se haya maravillado con la textura den-

sa y el delicioso sabor de los famosísimos bagels de Nueva York probablemente haya escuchado decir eso de que «el secreto está en el agua». Y lo cierto es que no andan desencaminados.

Aquí, la presencia de los sistemas GROHE Blue y Red en las cocinas ha marcado una grandísima diferencia. «El uso de productos sostenibles, ecológicos, que suponen un ahorro energético y de agua es extremadamente importante en mi día a día», dice el sumiller de agua Akdemir, que habla maravillas de GROHE Blue, sobre todo de su capacidad para generar una cantidad ilimitada de agua potable con gas en cualquier momento. «Me encanta ver la cara de mis amigos cuando les pregunto si prefieren carbonatación media o alta».

El uso de un agua de mejor calidad se traduce en una mejor experiencia culinaria, tanto en lo que respecta a la comida como a la bebida. Así que, tal vez, la próxima vez que un camarero se acerque a tu mesa para preguntarte si te gustaría tomar agua con gas o sin gas con la comida puedes responder: «lo que sea, mientras sea de GROHE».

GROHE BLUE HOME

AGUA SIN GAS, MEDIA O CON GAS: LA ELECCIÓN ESTÁ EN TUS MANOS

¿Te gusta el agua fresca con gas o sin gas? ¿O quizá prefieres un punto medio? Con GROHE Blue, tú eliges. El agua primero se filtra para eliminar las impurezas. Luego, se enfría para darle ese gusto que remite al frescor de las montañas. Además, al abrir el grifo, basta con pulsar un botón para llenar tu vaso con agua sin gas, con carbonatación media o con gas.

Agua potable a la medida exacta de tu gusto, directamente del grifo, así de fácil. Mientras que la palanca de la derecha de un grifo GROHE Blue realiza una mezcla normal de agua fría y caliente, el mando de la izquierda suministra agua fría y filtrada, y controla la cantidad de gas: desde agua sin nada de gas hasta agua abarrotada de burbujas.

Un indicador LED en el pulsador cambia de color para comprobar fácilmente que nivel de carbonatación que has elegido (sin gas, con carbonatación media o con gas) y para indicarte si la capacidad está por debajo del 10 % y hay que hacer un cambio pronto. La temperatura del agua también puede ajustarse a tu gusto y regularse individualmente entre 5 °C y 10 °C.

EL NÚCLEO CENTRAL INTELIGENTE DEL SISTEMA GROHE BLUE HOME

La unidad refrigerante GROHE Blue Home es la encargada de filtrar, enfriar y carbonatar el agua, para que disfrutes de un buen vaso de agua, cuando y como quieras. Se podría decir que es el núcleo central de nuestro sistema, en el que puedes ajustar la temperatura entre 5 °C y 10 °C, así como instalar el filtro y la botella de CO₂.



GROHE BLUE HOME
CAÑO EN C



FOTOGRAFÍA: ATTILA HARTWIG

GROHE BLUE HOME CON FUNCIÓN EXTRAÍBLE

Los nuevos grifos GROHE Blue Home incluyen un cabezal de mousseur extraíble para ofrecer la máxima funcionalidad y flexibilidad. Elige entre tres formas de grifo contemporáneas con cabezal extraíble, todas con mousseur higiénico y dos conductos independientes, para suministrar agua filtrada y sin filtrar con gran facilidad.

GROHE BLUE HOME
CAÑO EN L EXTRAÍBLE

GROHE BLUE PURE GRIFOS CON FILTRO

PURO SABOR,
PURO PLACER

Disfruta del agua con un sabor sin igual en tu propia cocina, sin esfuerzos, con un grifo con filtro GROHE Blue Pure. La tecnología de filtrado de GROHE Blue convierte el agua del grifo en un agua potable filtrada de un sabor exquisito, al eliminar el cloro y otras impurezas que pueden afectar al sabor. Los conductos internos independientes mantienen separadas el agua filtrada y el agua sin filtrar en todo momento. El filtro GROHE cabe fácilmente bajo el fregadero y el grifo sigue ofreciendo toda la funcionalidad de un grifo estándar de cocina. Lleva hasta el corazón de tu cocina agua pura, refrescante y filtrada, con un grifo GROHE Blue Pure.

GROHE BLUE PURE
MINTA EXTRAÍBLE

GROHE RED

**AGUA A 100 °C,
DIRECTAMENTE
DEL GRIFO:
AGUA HIRVIENDO
A DEMANDA**

Piensa en la cantidad de veces al día que necesitas agua hirviendo y en todo el tiempo que pasas esperando a que se caliente. Ahora, imagina que puedes ahorrar tiempo, energía y espacio en la cocina, y todo a la vez. Esto es justamente lo que te ofrece GROHE Red: un sistema atractivo y fiable que proporciona agua hirviendo directamente desde el grifo, de forma segura y al instante. Una vez que descubras todas las ventajas de este extraordinario compañero de cocina, nunca volverás a mirar atrás.



GROHE RED DUO CON CAÑO EN C
Y CALENTADOR TAMAÑO L

DEMASIADO BONITO PARA ESTAR ESCONDIDO

Elegante y aerodinámico, el calentador GROHE Red cuenta con una estética demasiado cuidada como para quedarse escondido en un armario. Sin embargo, su diseño minimalista contrasta con su funcionalidad. Gracias a su compacto corazón de titanio, resulta extremadamente resistente a la corrosión y la acumulación de cal, garantizando un rendimiento perfecto durante toda su vida útil. Y, a diferencia de la mayoría de calentadores que, por norma general, están fabricados en acero inoxidable o cobre, los calentadores GROHE Red están hechos de titanio de gran resistencia. GROHE Red está disponible en dos tamaños: 3 o 5,5 l.



FOTOGRAFÍA: ATTILA HARTWIG

COCINAMOS CON GROHE BLUE Y RED



PRUEBA DE LABORATORIO

TEXTO: MICHAEL FITZPATRICK

Grzegorz Łapanowski, la cabeza pensante detrás del Wunderkammer culinario de Varsovia, el Food Lab Studio, incorpora los sistemas GROHE Blue y Red

Entrar en el Food Lab Studio de Varsovia es adentrarse en una vitrina de curiosidades con infinitas posibilidades, iluminada por la luz del sol. Paradigma del reciente resurgir de la capital polaca, el espacio multifuncional tipo loft del Lab te invita a vagar entre la madera blanqueada, la espaciosa cocina y las mesas de comedor estilo escritorio, absorbiendo grandes dosis de inspiración a cada paso.

Erígida sobre el esqueleto de un antiguo almacén de Varsovia, en lo que fue su zona industrial más bulliciosa, esta academia surgió del ingenio del famoso chef polaco Grzegorz Łapanowski, que la creó como ejemplo de la Varsovia que se ha despojado de su anterior y sombría reputación de monolito comunista. En estas instalaciones lleva a cabo su alquimia Łapanowski, dando lugar a las incipientes ambiciones culinarias de Polonia y elevando los estándares gastronómicos del país, como un verdadero príncipe filósofo. Tal y como él mismo afirma, se guía por los principios de la comida

lenta, cuyos fundamentos son el uso de productos de temporada, de alta calidad y, a menudo, de productores locales. Ingredientes que luego incluso mejora con la ayuda de GROHE Blue: «Cortamos las verduras en lascas ultrafinas y, a continuación, utilizamos agua helada del grifo GROHE Blue para almacenarlas, consiguiendo así que queden verdaderamente crujientes».

Łapanowski cree que la buena educación y la buena nutrición van de la mano. Con ese fin, fundó y es ahora presidente de la fundación Szkoła na Widelcu («La escuela del tenedor»), cuyo objetivo es mejorar la calidad de la nutrición infantil en los colegios y escuelas infantiles de toda Polonia. Dotado con una sensibilidad especial para dar con los productos más frescos y de mejor calidad, era solo cuestión de tiempo que quisiera introducir el agua de mayor excelencia en su día a día. Ahora que el Lab posee los grifos GROHE Red y Blue, siente que ha dado con la fórmula magistral.

FOTOGRAFÍA: MAGNUS PETTERSSON (PÁGS. 82 - 87)



ZANAHORIAS JÓVENES DE COLORES

CON MAYONESA DE TRUFA Y ACEITE DE CEBOLLINO

Para 4 personas

1 manojo de zanahorias jóvenes recién cogidas
3 cucharadas de semillas de sésamo
1 puñado de hojas de cilantro
Agua con gas del grifo GROHE Blue

Para la mayonesa de trufa:

1 huevo
1 yema de huevo
150 ml de aceite
2 cucharadas de aceite de trufa
½ cucharada de mostaza

El zumo de ½ limón

Una pizca de sal

Para el aceite de cebollino:

100 g de cebollino
200 ml de aceite de colza

Echa todos los ingredientes de la mayonesa, salvo el aceite, en un recipiente alto y estrecho. Utiliza una batidora de mano para licuarlo todo. Mezcla ambos aceites y ve echado un chorrito fino de esta mezcla para conseguir un resultado uniforme. Si te gusta la mayonesa más picante, ácida o salada, sazónala a tu gusto una vez la tengas preparada.

A continuación, prepara el aceite de cebollino calentando el aceite de colza en una cacerola hasta que alcance, aproximadamente, los 60 °C, antes de retirarlo del fuego y añadir el cebollino. Echa unas rodajas más pequeñas de cebollino y mézclalo todo durante, aproximadamente, entre 3 y 4 minutos. Cuela el aceite con la ayuda de una gasa estéril y déjalo enfriar.

Con cuidado de no quemarlas, tuesta las semillas de sésamo en una sartén seca hasta que queden bien doraditas. Lava bien las zanahorias, córtalas por la mitad y déjalas reposar en el agua con gas del grifo GROHE Blue durante unos diez minutos antes de secarlas con un paño de cocina. Coloca una gota de mayonesa de trufa en el fondo del plato y, a continuación, pon las zanahorias encima. Añade las semillas de sésamo tostadas, las hojas de cilantro y echa un chorrito de aceite de cebollino por encima.

TRUCHA AHUMADA

CON PAPPARDELLE DE PEPINO Y COLINABO

Para 2 personas

2 filetes de trucha ahumada
2 cucharadas de mayonesa
1 pepino
1 pepinillo
2 tallos de colinabo
Agua con gas del grifo GROHE Blue
Eneldo
2 rábanos
Sal y pimienta negra recién molida, al gusto

Retira las espinas y la piel de los filetes y córtalos en trozos pequeños. Corta los pepinos en rodajas muy finas, añade el pescado y mézclalo todo con la mayonesa, la sal y la pimienta. Resérvalo para que se vayan mezclando los sabores.

Corta el colinabo en tiras finas con la ayuda de un cortador o un pelador de verduras y los rábanos en rodajas finas. Déjalos reposar en el agua con gas del GROHE Blue durante 10 minutos antes de secarlos con un paño de cocina. Coloca los trozos de trucha en el plato, con las tiras de colinabo encima. Por último, decora tu creación con un poco de rábano y eneldo.

Para 4 personas

8 g de té tailandés
1 l de agua del grifo GROHE Blue
Agua del grifo GROHE Red
Opcional: cítricos y miel

Vierte una pequeña cantidad de agua hirviendo del grifo GROHE Red sobre el té que se encuentra en el filtro para que lo absorban las hojas. Coloca las hojas de té en un recipiente con cierre, vierte agua fría filtrada y déjalo reposar en el frigorífico durante entre 12 y 15 horas.

Por último, vierte la mezcla pasándola por el filtro en un recipiente limpio. El té sabe mejor cuando está frío y se sirve con cubitos de hielo, cítricos y miel. Además, se puede guardar en el frigorífico hasta cinco días.

BEBIDA FRÍA

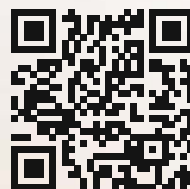
CON TÉ TAILANDÉS



DESCUBRE EL MUNDO GROHE

Si estás buscando ideas o soluciones para baños y cocinas, encontrarás la inspiración en la **APLICACIÓN GROHE Media**. En marzo de 2019, esta aplicación estrenará nombre y aspecto aunque seguirás teniendo al alcance de tu mano todo el contenido más reciente de GROHE (revistas, vídeos, libros y catálogos). Se trata de una pequeña selección de todo lo que ofrece el mundo de GROHE: una incorporación perfecta para tu hogar GROHE.

CONSÍGUELA
AQUÍ



VISÍTANOS EN NUESTRA PÁGINA WEB Y SÍGUENOS EN LAS REDES SOCIALES

FACEBOOK grohe.es | INSTAGRAM grohe_global
TWITTER grohe | YOUTUBE grohe | PINTEREST grohe



Requisitos del sistema

iPhone con iOS 11.0 o superior o teléfono con Android 6.0 o superior. La marca Bluetooth® y los logotipos correspondientes son marcas registradas propiedad de Bluetooth SIG, Inc., y Grohe AG los utiliza bajo licencia. Las demás marcas registradas y nombres de marcas corresponden a sus respectivos propietarios. Apple, el logotipo de Apple, iPod, iPod Touch, iPhone e iTunes son marcas de Apple Inc., registradas en EE. UU. y otros países. Apple no se hace responsable del funcionamiento de este dispositivo ni del cumplimiento de las normativas de seguridad ni otras normas reglamentarias.

Síguenos



VISITA GROHE.ES



PART OF LIXIL

© 06/2019 – Copyright by GROHE