



FACES

Ferran Adrià



*...un grupo de diseñadores y un cocinero se unieron para crear nuevos objetos para la cocina y la mesa...
...a group of designers and a chef joined forces to create new objects for the kitchen and the table...*



Ferran Adrià fue definido por Le Monde como “el alquimista que revoluciona el arte culinario desde su restaurante” **eIBulli**, el cual desde 1997 se mantiene en lo más alto de la gastronomía internacional con sus tres estrellas de la Guía Michelin.

Sferificación, deconstrucción, nueva caramelización, elaboraciones con nitrógeno líquido, espumas, aires, gelatinas calientes... son técnicas y conceptos con los que **Ferran Adrià** ha cambiado radicalmente el arte de la gastronomía. No es de extrañar por tanto que la revista Time lo incluyera en su lista de “Los 100 personajes más influyentes del mundo”.

“Mejor cocinero del mundo” según El País, calificado por The New York Times como creador de la “Nueva Nouvelle Cuisine”, Mejor Chef y Mejor Restaurante del mundo según The Restaurant Magazine, Premio Silver Spoon de Food Arts y “Clé D’Or de la Gastronomie” por la guía Gault & Millau son sólo algunas de las muchas muestras del reconocimiento internacional que su labor al frente del restaurante **eIBulli** ha recibido.

Ferran Adrià was defined by Le Monde as “the alchemist that revolutionises culinary art from his restaurant” eIBulli, which has remained since 1997 in the highest ranking of international gastronomy with its three stars in the Michelin Guide.

Spherification, deconstruction, new caramelisation, preparations with liquid nitrogen, mousse, air, hot gelatinas... are techniques and concepts with which Ferran Adrià has radically changed the art of gastronomy. It is not surprising, therefore, that the magazine Time includes him in their list of “The 100 most influential people in the world”.

“Best chef in the world” according to El País, described by The New York Times as the creator of the “New Nouvelle Cuisine”, Best Chef and Best Restaurant in the world according to The Restaurant Magazine, Silver Spoon Award from Food Arts and “Clé D’Or de la Gastronomie” by the Gault & Millau guide are only some of the many examples of international recognition that his work as head of the restaurant eIBulli has received.





FACES

Ferran Adrià

FACES es una colección de productos para la cocina y la mesa desarrollada por un equipo de diseñadores dirigidos por Ferran Adrià, el cocinero más reconocido del mundo.

La fuerza creativa de Ferran Adrià, unida al talento de los diseñadores, ha dado como resultado una amplia y diversa gama de piezas únicas e innovadoras que responden a los nuevos hábitos y necesidades a la hora de cocinar y comer.

FACES is a collection of products for the kitchen and table developed by a team of designers directed by Ferran Adrià, the most recognised chef worldwide.

Ferran Adrià's creative strength, along with the designers' talent, has resulted in a broad and diverse series of unique and innovative pieces that respond to the new habits and needs when cooking and eating.

Luki Huber
elBulli Collection



Claramunt & de Mas
Frankie
Cubertería/Cutlery



Azúa & Moliné
Bandejas y boles
Trays and bowls



Estudi Arola
Herramientas de cocina
Kitchen Tools





elBulli Collection

Uno de los principios de elBulli es ofrecer al comensal nuevas sensaciones, a través de la creatividad aplicada a la cocina, la búsqueda de ingredientes originales, maneras alternativas de utilizar productos alimenticios y a través del diseño de nuevos utensilios para comer, alguno de los cuales forma parte de esta colección.

One of the principles of elBulli is to offer the guest new sensations, through creativity applied to the kitchen, the search for original ingredients, alternative ways of using food products and through the design of new utensils for eating, some of which form part of this collection.



Cucharilla de café
Coffee spoon

MEN 3.3.2 elBulli



Cuchara-aperitivo
Spoon-appetiser

MEN 3.3.3 elBulli



Cucharilla de helado
Ice-Cream Spoon

MEN 3.3.1 elBulli





Cuchara con pinza
Clothes-peg spoon
 MEN 3.5.2 elBulli

Pinza-palillo
Chopsticks-tongs
 MEN 2.1.2 elBulli

Cuchara coladora
Straining spoon
 MEN 3.5.7 elBulli

La referencia MEN 2.1.2. elBulli corresponde a la clasificación interna de elBulli para los utensilios de menaje desarrollados por su equipo creativo.

The reference MEN 2.1.2. elBulli corresponds to the internal coding of elBulli for the household utensils developed by its creative team.



Frankie

Cubertería forjada en acero inoxidable de máxima calidad.
Lisa o «tatuada».

Cutlery cast in stainless steel of the highest quality. Smooth or «tattooed».

Básico/Basic

Cuchara/Spoon
Tenedor/ Fork
Cuchillo/ Knife



Postre/Dessert

Cuchara postre/Dessert spoon
Tenedor postre/Dessert fork
Cuchillo postre/Dessert knife



Pescado/Fish

Pala pescado/Fish knife
Tenedor pescado/Fish fork



Carne/Steak

Cuchillo carne/Steak knife
Tenedor carne/Steak fork



Café/Coffee

Cuchara café/Coffee spoon



Servir/Serving

Cuchara de servir/Serving spoon
Tenedor de servir/Serving fork

Salsera/Sauce ladle

Sopera/Soup ladle

Pala pastel/Cake server

Tenedor carne de servir/Carving fork
Cuchillo de trinchar/Carving knife





Carne/Steak

El tenedor para la carne tiene sólo dos largas púas que permiten pinchar fácilmente los trozos. El cuchillo es grande, pesado y muy afilado, con unas hendiduras que permiten apoyar los dedos.

The steak fork has only two long tines that make pricking the slices easy. The knife is large, heavy and very sharp, with some grooves to support the fingers.



Pescado/Fish

Los cubiertos de pescado son finos y del tamaño de los de postre. Porque comer pescado es una operación que debe llevarse a cabo con precisión.

The fish flatware are thin and the size of the dessert flatware. Because eating fish is an operation that must be carried out with precision.



Cubiertos de forja, realizados de forma artesanal en acero 18/10, excepto las hojas de los cuchillos, realizadas en acero 18/0 para hacerlas más resistentes y fáciles de afilar.

Forged cutlery, handcrafted in 18/10 steel, except the knife blades, made in 18/0 steel to make them more resistant and easy to sharpen.



Cubiertos tatuados

La simplicidad de líneas de Frankie y su fuerte carácter formal, le permiten continuas metamorfosis sin perder la esencia de su diseño. La aplicación de grabados de diferente inspiración, a modo de "tatuaje", harán que Frankie evolucione y se adapte a las últimas tendencias.

Tattooed flatware

Frankie's simplicity of lines and its strong formal character permit continual metamorphosis without losing the essence of their design. The application of engravings taken from different inspirations as a "tattoo" will make Frankie evolve and adapt to the latest trends.





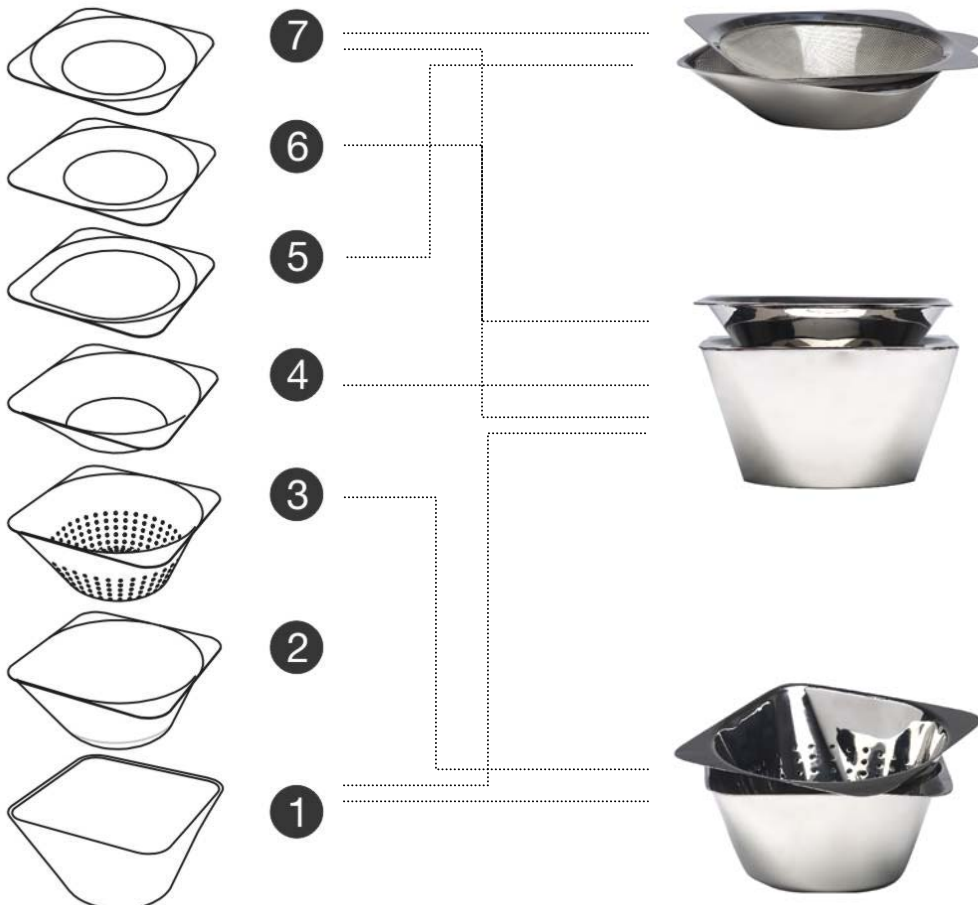
7BOWLS

Sistema de boles para preparar y servir
System of bowls for preparing and serving

«Siete boles que combinados o por separado sirven para batir, mezclar, emulsionar, colar, medir, transportar, guardar, escurrir, manipular y presentar los alimentos... casi todo lo que puede hacerse en la cocina... además, apilados ocupan el lugar de uno y optimizan al máximo el espacio en la cocina.»

«Seven bowls that combined or separately serve for beating, mixing, emulsifying, straining, measuring, transporting, storing, draining, handling and presenting the food... almost all that can be done in the kitchen... and in addition, stacked, they occupy the space of one and optimise to the utmost the space in the kitchen.»

Apilados/Stocked 220 x 220 x 130 mm



Plato tapa
Dish-lid



Plato de preparación
Preparing-dish



Colador
Colander



Bol mediano
Medium Bowl



Bol escurridor
Straining Bowl



Bol para batir
Mixing Bowl



Bol grande
Big Bowl



Trilogy

Bandejas apilables multiuso
Stackable multi-use trays



Fabricadas en acero inoxidable brillante y mate, están pensadas para servir en la mesa y como objeto decorativo.

Manufactured in shiny or matte stainless steel, they are intended for serving at the table and as a decorative object.

Pequeña/Small	235 x 280 x 40mm
Mediana/Medium	360 x 280 x 40 mm
Grande/Big	480 x 280 x 40 mm

FruitAttack

Bandeja para frutas y verduras
Tray for fruit and vegetables



De acero inoxidable, con un bol de cerámica en el centro para las frutas más pequeñas o delicadas, que también sirve para poner agua y lavar la fruta en la mesa, o para una salsa y comer crudités.

Of stainless steel, with a ceramic bowl in the centre for smaller or delicate fruit, that also serves for water to wash the fruit at the table, or for a sauce for eating crudites.

Bandeja/Tray Ø360mm. Altura/High 20mm.
Bol/Bowl Ø150mm. Altura/High 50mm.



Gélida L

Cubitera-cervecera

Ice bucket-Beer stein

Para servir el hielo con ayuda de las pinzas o para conservar bien frías las cervezas.

For serving ice with the help of tongs or for keeping the beer very cold.

190 x 190 x 150mm

Pinza/Ice Tong 145mm

Gélida XL

Champañera

Wine cooler

Contenedor de doble piel, vidrio e inoxidable, para evitar la condensación y el goteo.

Container in glass and stainless steel, to avoid condensation and dripping.

230 x 185 x 240mm



Phantom

Panera
Bread basket

Doble aro de acero inoxidable al que se adapta cualquier servilleta.

Double stainless steel band to which any napkin can be adapted.

Aros/Rings Ø180mm. Altura/high 45mm. Servilleta/Napkin 400 x 400 mm

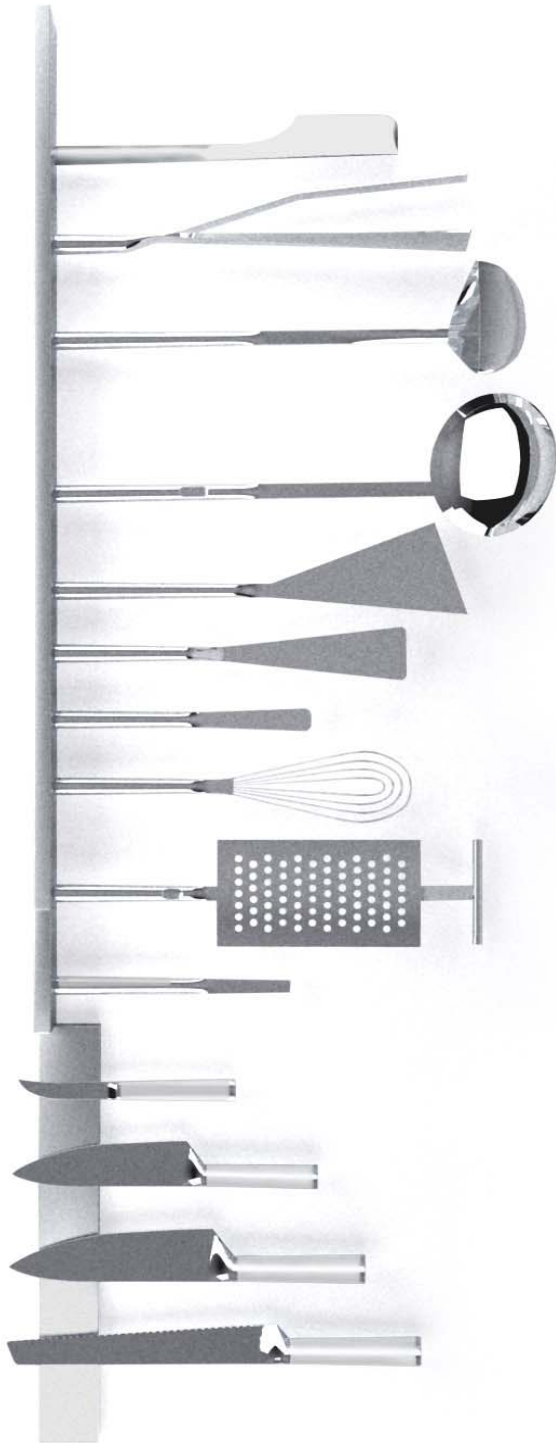




Herramientas de cocina
Kitchen tools

Para trabajar de forma profesional en tu cocina.
For working professionally in your kitchen.





Lanzamiento/Launching
Primavera 2006

Displays



Display Cubertería
Cutlery Display



Display 30 x 42 cm

FACES
Ferran Adrià

Faces es una colección de productos para la cocina y la mesa desarrollada por un equipo de diseñadores dirigidos por Ferran Adrià, uno de los cocineros más reconocidos del mundo.

Cubertería
Xavier Claramunt
y Miquel de Mas

Herramientas de cocina
Antoni Aroca

Bandejas y boles
Martín Rizo de Acia
y Gerard Moliné

El Bulli collection
Luki Huber

www.facesdesign.com

Display 80 x 120 cm

Packaging
Packaging



FACES

Ferran Adrià

www.facesdesign.com

| DESIGN | MIX | COLLECTIONS |

González Tablas, 5 bajos. 08034 Barcelona. Spain.

T +34 932 801 826 F +34 932 801 886

info@design-mix.com