

5cina®
el futuro es ahora



LE SERVICIOS LA NUEVA ACTUALIZACIÓN **CINCOPUNTOCERO**
OUR NEW UPGRADE FIVEPOINTZERO IS SERVED

5cina®
el futuro es ahora

CINCOPUNTOCERO NEW UPGRADE



Actualiza tu cocina, avanza con nosotros, respira las nuevas tendencias, arquitectura de interiores, nuevos conceptos de amueblamiento y confort. Forma y función cambian sus roles en la era del deconstruccionismo. Hazle un "reset" a tu espacio y llena tu entorno de modernidad.

Upgrade your kitchen, move ahead with us, breathe in the new trends, interior architecture, new concepts of furnishing and comfort. Form and function change their roles in the age of deconstructionism. Reset your space and fill your surroundings with modernity.

5cina[®]
cinocina.com

5cina[®]
cincocina.com

SE HABLA DE ÉL,
CORRE LA VOZ.
ES UN MUY BUEN PRODUCTO.
ALTA CALIDAD.
CERRANDO TRATOS.
EN MUY POCO TIEMPO.
TENGO MI MUEBLE DE FIRMA.
Y CON UN PLUS SATISFACCIÓN.

PEOPLE TALK ABOUT IT,
PASS IT ALONG.
IT IS A VERY GOOD PRODUCT.
HIGH QUALITY.
CLOSING DEALS.
IN NEXT TO NO TIME.
I HAVE MY BRAND-NAME FURNITURE.
WITH EXTRA SATISFACTION.

ALABAMA Pág. 11

MIÑO Pág. 32

MISSOURI Pág. 65

ANDARAX Pág. 81

SERPIS Pág. 119



LAMINADOS BAJA PRESIÓN			LOW-PRESSURE LAMINATES		
RECETA	ENSALADA ESPÁRRAGOS TRIGUEROS	09	GREEN ASPARAGUS SALAD		
ALABAMA	BLANCO/CEREZO SILVESTRE	11	WHITE/WILD CHERRYWOOD		
ALABAMA	ROBLE / GRIS	15	OAK / GREY		
RECETA	ENSALADA ORIENTAL DE POLLO	17	ORIENTAL CHICKEN SALAD		
ALABAMA	WOODLINE/CAFE Y CREMA	19	WOODLINE / COFFEE & CREAM, LARCH		
ALABAMA	ALERCE	23	ALERCE		
ALABAMA	TEKA YAKARTA	25	YAKARTA TEAK		
RECETA	PANECILLOS INTEGRALES CON MIEL	25	WHOLEMEAL ROLLS WITH HONEY		
ALABAMA	DRIFTWOOD / HACIENDA BLANCO	27	HACIENDA WHITE		

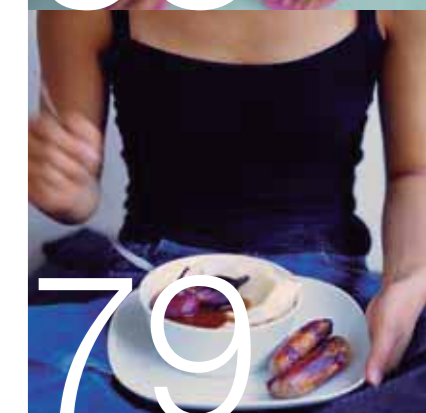
LAMINADOS ALTA PRESIÓN			HIGH-PRESSURE LAMINATES		
RECETA	TARTA PAULOVA DE FRAMBUESAS	31	RASPBERRY PAVLOVA		
MIÑO	BLANCO BRILLO/BURDEOS BRILLO	33	SHINY WHITE / SHINY BURGUNDY		
MIÑO	ROSA CHICLE/NEGRO BRILLO/RAMA NEGRO	37	BUBBLEGUM PINK / SHINY BLACK/BRANCH BLACK		
RECETA	SALCHICHAS, PURÉ DE PATATA	39	SAUSAGE, MASHED POTATOES		
MIÑO	NEGRO BRILLO / HOJAS BLANCO	41	SHINY BLACK / WHITE LEAVES		
RECETA	SOPA MINISTRONE	47	MINISTRONE		
MIÑO	BERENJENA / RAMA BLANCO	49	AUBERGINE / BRANCH WHITE		
MIÑO	PERLA PORO/WENGUE PORO	55	POROUS PEARL / POROUS WENGE		
MIÑO	ELIPSE GRIS / BLANCO	59	ELLIPSE GREY / WHITE		
MIÑO	ONDAS BLANCO Y NEGRO	61	WAVES BLACK AND WHITE		

POLILAMINADOS			POLYLAMINATES		
RECETA	SALMONETE CON LÁMINAS DE PASTA	63	RED MULLET WITH NOODLES		
MISSOURI	NOGAL DIFUMINADO/CREMA DIFUMINADO	65	BLURRED WALNUT / BLURRED CREAM		
TER	OXID / CREMA	69	OXIDE / CREAM		
RECETA	BATIDO DE VAINILLA Y PERA	71	VANILLA AND PEAR MILKSHAKE		
TAMBRE	ANTRACITA	75	ANTHRACITE		

LACADOS			LACQUERS		
RECETA	SALCHICHAS, PURÉ DE PATATA	79	SAUSAGE, MASHED POTATOES		
ANDARAX	BLANCO MATE	81	MATT WHITE		
ZAIRE	BLANCO BRILLO/TIRADOR GOLA	87	SHINY WHITE / GOLA HANDLE		
JANDULA	CREMA / BRILLO	93	CREAM / SHINY		
RECETA	ZUMO DE REMOLACHA, JENGIBRE	97	BEETROOT, GINGER AND APPLE JUICE OVER ICE		

MADERAS			WOODS		
RECETA	PATÉ DE HÍGADO DE POLLO	99	CHICKEN LIVER PATE		
NARCEA	COLOR CEREZO	101	CHERRYWOOD COLOUR		
TURIA	COBRE	105	COPPER		
JÚCAR	COLOR ARAGÓN	107	ARAGON COLOUR		
RECETA	GARBANZOS Y VERDURA	109	CHICKPEAS AND VEGETABLES		
PISUERGA	CEREZO	111	CHERRYWOOD		
EBRO	ROBLE DIFUMINADO	113	BLURRED OAK		
RECETA	ALBÓNDIGAS CON ARROZ ROJO	115	MEATBALLS WITH RED RICE		
SERPIS	BLANCO / BURDEOS	119	WHITE / BURGUNDY		
VISTULA	CREMA	125	CREAM		
DEVA	COLOR COBRE	129	COPPER COLOUR		

ESCALA DE PRECIOS / PRICE SCALE



Ensalada de espárragos trigueros y espinacas laminadas con huevos de codorniz a baja presión

Green asparagus and spinach salad with quail's eggs

(Para 4 comensales)

Preparación y cocción: 30 min.
Dificultad: fácil

500 gr. de espárragos trigueros, con la parte leñosa cortada
Aceite de oliva
2-3 cucharadas soperas de zumo de limón
Mantequilla
8 huevos de codorniz
300 gr. de espinacas tiernas

(For 4 servings)

Prep and cook time: 30 min
Difficulty: easy

500 g green asparagus, woody end cut off
olive oil
2 - 3 tbsp lemon juice
butter
8 quail's eggs
300 g young spinach

Blanquear los espárragos en agua con sal unos 8 minutos, sacar, escurrir y dejar enfriar. Mezclar 5 cucharadas soperas de aceite, el zumo de limón, 2 cucharadas soperas de agua fría, sal y pimienta negra molida para hacer una salsa. Calentar 1 cucharada soperas de mantequilla en una sartén y freír los huevos de codorniz. Sazonar con sal y pimienta negra molida. Emplatar los espárragos y las espinacas en cuencos y rociar con el aliño. Colocar los huevos encima y servir inmediatamente.

Blanche the asparagus in salt water for around 8 minutes, remove, drain and leave to cool. Mix together 5 tbsp oil, the lemon juice, 2 tbsp cold water, salt and ground black pepper into a sauce. Heat 1 tbsp butter in a pan and fry the quail's eggs. Season with salt and ground black pepper. Place the asparagus and spinach in bowls and drizzle with the dressing. Arrange the eggs on top and serve immediately.

5cina[®]
cincocina.com



Redactamos nuestras recetas a nuestro más leal saber y entender. Sin embargo, no asumimos responsabilidad alguna sobre el éxito o no de los platos preparados. Our recipes are produced to the best of our knowledge and belief. However, we accept no responsibility for the success or otherwise of the prepared dishes.



En el nuevo concepto de amueblamiento, la cocina se convierte en un espacio multifunción y ambivalente, tal como los lofts, que nos integran el comedor y la cocina en un solo espacio, a la sazón hábitats de vida en común.

In the new concept of furnishing, kitchens become a multifunctional, ambivalent space, as in lofts, which integrates dining-room and kitchen in a single space, thus creating habitats for life in common.

5cina®





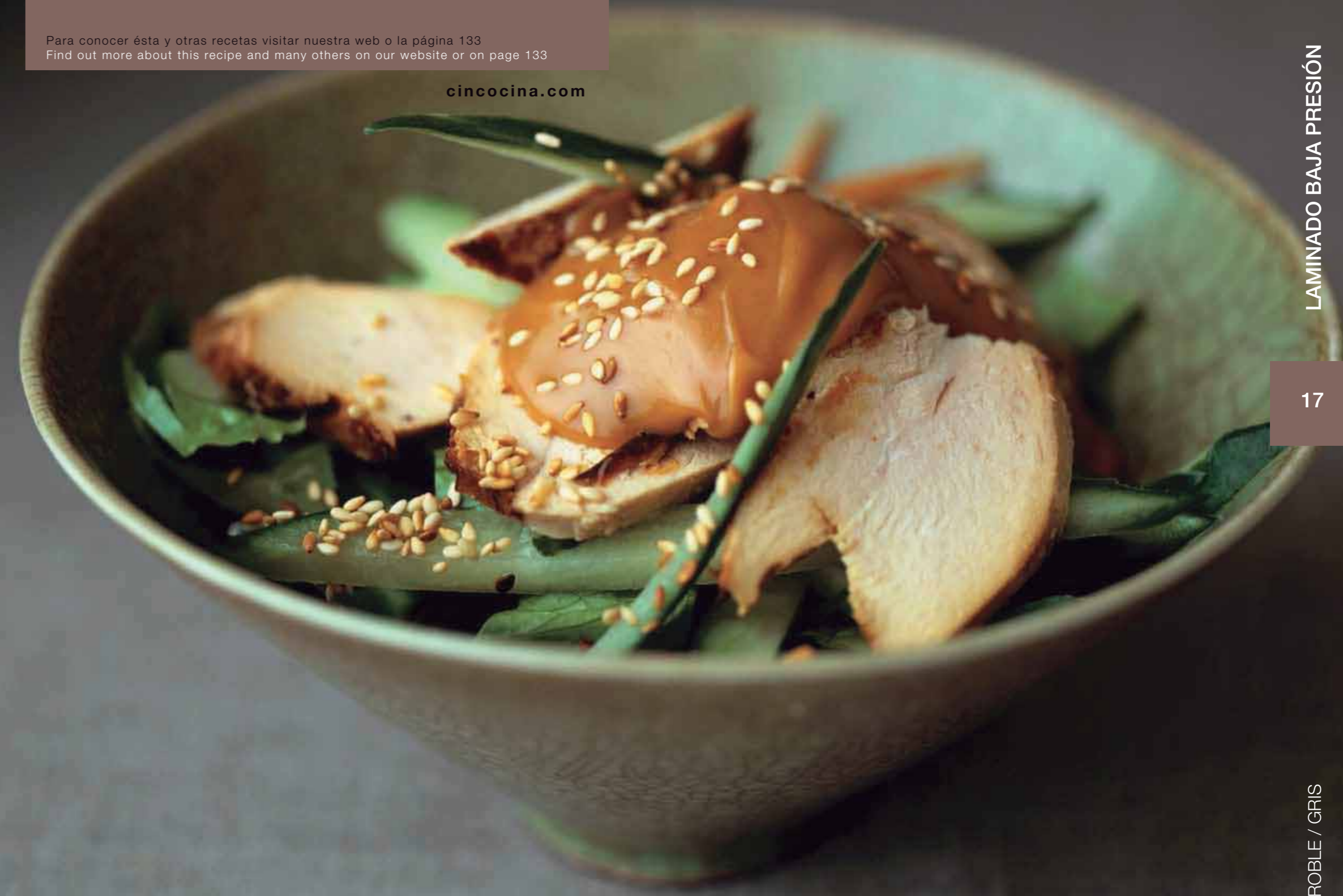
Ensalada oriental de pollo

5cina®

Oriental chicken salad with green vegetables and satay sauce

Para conocer ésta y otras recetas visitar nuestra web o la página 133
Find out more about this recipe and many others on our website or on page 133

cincocina.com







19



17

Actualiza tu cocina, avanza con nosotros, respira las nuevas tendencias... Upgrade your kitchen, move ahead with us, breathe in the new trends...

Salchichas, puré de patata y salsa de cebolla lacada

Sausage, mashed potatoes and onion sauce



(Para 4 comensales)

Preparación y cocción: 25 min.
Cocción y fritura: 50 min.
Dificultad: fácil

(For 4 servings)

Prep and cook time: 25 min
Cook and fry: 50 min
Difficulty: easy



18

LACADOS

79

17.ANDARAX Pág. 81
18.ZAIRE Pág. 87
19.JANDULA Pág. 93





Panecillos integrales con miel

5cina®

Wholemeal rolls with honey

Para conocer esta y otras recetas
visitar la web o pág. 133
Find out more about this recipe and
many others on our website or on
page 133

cincocina.com





ALABAMA
the future is now **5cina**[®]



En calidad-precio, el modelo Alabama es quizás la mejor opción al menor precio, diseño actual, combinación de color muy amplia, y siempre en acabados mate.

In terms of price-quality, Alabama is maybe the best option at the lowest price, modern design and a very wide colour combination, always in matte finish.



Tarta Pavlova de frambuesas a alta presión

Raspberry pavlova

(para 1 tarta de 26 cm.)

Preparación y cocción: 25 min.
Horneado: 50 min.
Dificultad: media
No se puede congelar

Para el merengue:

5 claras de huevo
300 gr de azúcar
1 cucharadita de vinagre
1 cucharadita de esencia de vainilla
4 cucharaditas de almidón de maíz
2 cucharaditas de harina de maíz
300 gr. de nata montada bien fría
600 gr. de frambuesas frescas

(For 1 pavlova 26 cm diameter)

Prep and cook time: 25 min
Bake: 50 min
Difficulty: medium
Cannot be frozen

For the meringue:

5 egg whites
300 g sugar
1 tsp vinegar
1 tsp vanilla essence
4 tsp cornstarch
2 tsp cornflour
300 g whipped cream, well chilled
600 g fresh raspberries

Calentar el horno a temperatura mínima y cubrir una bandeja de horno con papel antigrasa. Batir las claras de huevo con un batidor de varillas eléctrico a la máxima velocidad, hasta que estén a punto de nieve. Añadir 4 cucharadas soperas de agua y seguir batiendo. Añadir el azúcar poco a poco. Bajar la velocidad y añadir el vinagre, la esencia de vainilla, el almidón de maíz y la harina de maíz. Verter la mezcla en la bandeja de horno preparada y extenderla formando un círculo de aprox. 26 cm. de diámetro, dejando un hoyo en el medio. Hornear 50 minutos, sacar del horno y dejar enfriar del todo. Verter la mezcla en el hoyo y amontonar las frambuesas encima. Servir inmediatamente.

Heat the oven to the lowest temperature and line a baking tray with grease-proof paper. Beat the egg white using a hand whisk on the highest setting until stiff. Add 4 tbsp water and continue to beat. Gradually add the sugar. Turn down the speed and stir in the vinegar, vanilla essence, cornstarch and cornflour. Place the mixture loosely on the prepared baking tray and spread into a circle approx. 26 cm diameter creating a well in the middle. Bake for 50 minutes, remove from the oven and leave to cool completely. Pour the cream into the well and pile the raspberries on top. Serve immediately.

Redactamos nuestras recetas a nuestro más leal saber y entender. Sin embargo, no asumimos responsabilidad alguna sobre el éxito o no de los platos preparados. Our recipes are produced to the best of our knowledge and belief. However we accept no responsibility for the success or otherwise of the prepared dishes.

5cina[®]
cincocina.com





LAMINADO ALTA PRESIÓN

33

MIÑO⁵cina[®]
el futuro es ahora

BLANCO BRILLO / BURDEOS BRILLO

MIÑO



Tanto si son cocinas grandes, como pequeñas, con la distribución de espacios tenemos que generar cierta libertad de movimientos, y además una sensación de posibilidad de adaptación constante a nuestras necesidades.

In all kitchens big and small, space distribution must generate a certain freedom of movement and provide for the possibility of constant adaptation to our needs.

5cina®





Salchichas, puré de patata salsa de cebolla

5cina®

Sausage, mashed potatoes and onion sauce

Para conocer esta y otras recetas visitar la web o página 79
Find out more about this recipe and many others on our website or on page 79

cincocina.com

MIÑO5cina®
the future is now





Los tiradores incorporados en este tipo de puertas son, el tirador para vitrina de aluminio modelo Eire, y el tirador de uñero en brillo integrado. Cincocina siempre implementa en sus modelos, elementos de calidad como las encimeras Silestone.

The handles on this kind of doors are Eire handles for the aluminium showcases and integrated shiny recessed handles. Cincocina always uses quality elements for their kitchen sets, such as Silestone worktops.



Sopa Minestrone

5cina®

Minestrone

Para conocer esta y otras recetas
visitar la web o página. 133
Find out more about this recipe and
many others on our website or on
page 133

cincocina.com







Sistemas de apertura plegable, para una mayor facilidad de acceso. La isla, los frentes, los tiradores, todos los elementos de la cocina de hoy, exigen calidad y soluciones.

Flip-open systems for easier access. The island, the fronts, the handles, every element of today's kitchens calls for quality and solutions.



Paté de hígado de pollo sobre base de madera

Chicken liver pate

25

(Para 4 comensales)

Preparación y cocción: 45 min.
Dificultad: fácil

(For 4 servings)

Prep and cook time: 45 min
Difficulty: easy



22



27



23

MADERAS

22. JÚCAR Pág.107
23. PISUERGA Pág.111
25. SERPIS Pág.119
27. DEVA Pág.129

99

...arquitectura de interiores,
nuevos conceptos de
amueblamiento y confort.
...interior architecture, new
concepts of furnishing and
comfort.





La combinación de color de armarios y encimera, se llenan de luz por la gran puerta de acceso al jardín. La fácil circulación del comedor al exterior a través de la cocina se ve reforzada por la sencillez de la composición.

The colour combination on cupboards and worktops fills with light from the big garden door. The ease of passage from the dining-room to the outside by way of the kitchen is reinforced by the simple design of the composition.

MIÑO5cina®
el futuro es ahora

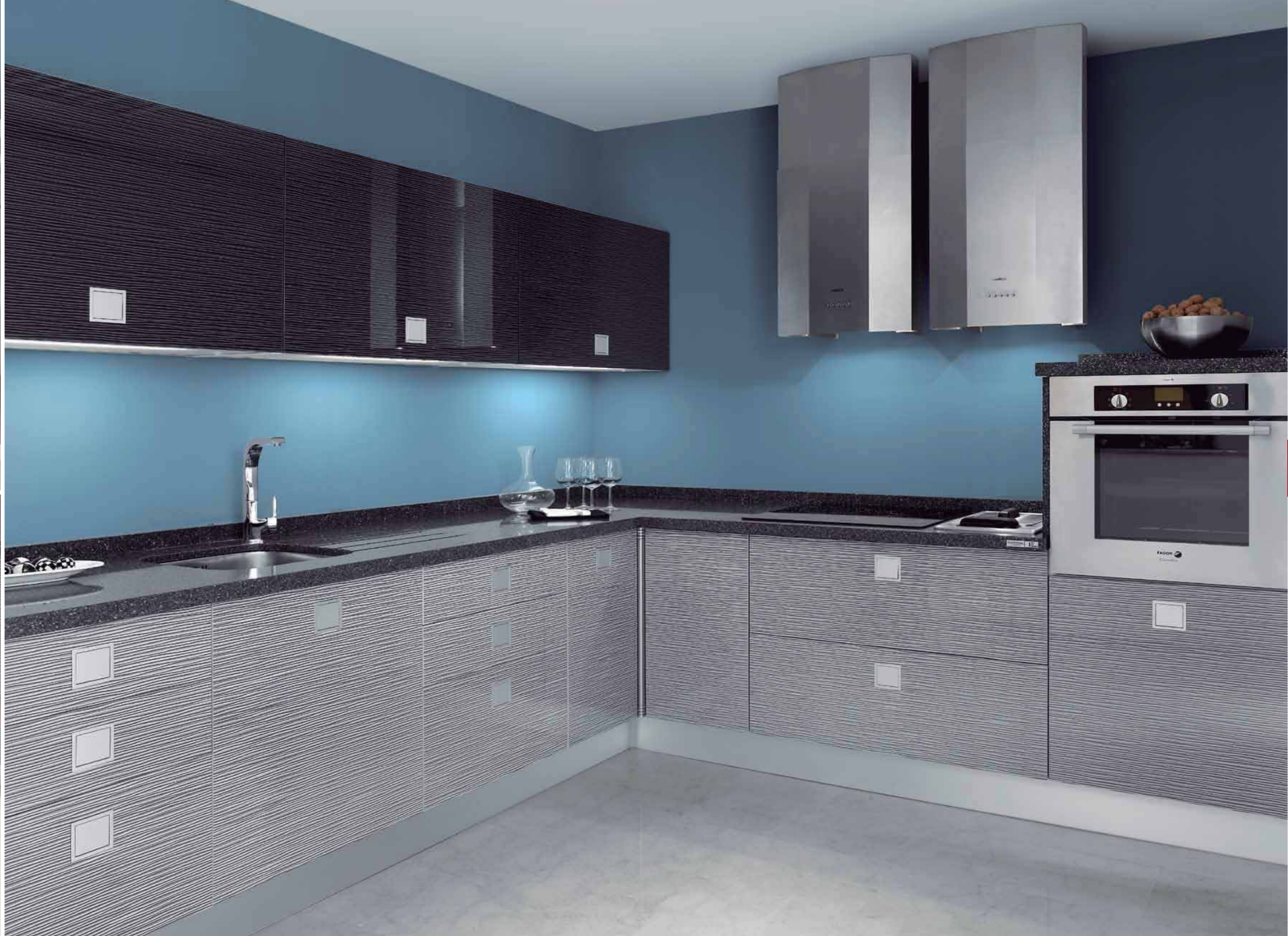


LAMINADO ALTA PRESIÓN

59

ELIPSE GRIS / BLANCO

MIÑO



Salmonete con láminas de pasta

Red mullet with pasta

(Para 4 comensales)

Preparación y cocción: 40 min.
Dificultad: fácil

Aceite de oliva prensado en frío
2 zanahorias bien picadas
1 chirivía pelada y bien picada
2 dientes de ajo bien picados
2 cebollas tiernas bien picadas
1 calabacín pequeño bien picado
400 ml de caldo de pescado
100 ml de concentrado de tomate (passata)
4 cucharadas soperas de aceitunas negras bien picadas
350 gr. de tagliatelle
4 - 8 filetes de salmonete
1 manojo de albahaca fresca

Calentar 2-3 cucharadas soperas de aceite en una sartén y freír las verduras picadas aprox. 1 minuto, removiendo constantemente. Añadir el caldo de pescado, calentar hasta que hierva y añadir el concentrado de tomate. Bajar la llama y hervir a fuego lento sin tapar durante 5-6 minutos. Añadir las aceitunas y sazonar con sal y pimienta negra. Cocer la pasta en agua hirviendo con sal hasta que esté al dente y escurrir. Sazonar el pescado con sal y pimienta negra molida. Calentar 1 cucharada soperas de aceite en una sartén y freír el pescado por los dos lados a temperatura media. Emplatar la pasta en 4 platos y verter la salsa por encima, colocar 1 o 2 filetes de pescado encima y espolvorear con albahaca. Servir inmediatamente.

Heat 2-3 tbsp oil in a pot and fry in the chopped vegetables for around 1 minute, stirring continuously. Add the fish stock, bring to the boil and then add the tomato passata. Reduce the heat and simmer without a lid on for 5-6 minutes. Stir in the olives and season with salt and black pepper. Cook the pasta in boiling salt water until al dente and drain. Season the fish with salt and ground black pepper. Heat 1 tbsp oil in a pan and fry the fish on all sides at a medium temperature.

(For 4 servings)

Prep and cook time: 40 min
Difficulty: easy

olive oil, cold pressed
2 carrots, finely chopped
1 parsnip, peeled and finely chopped
2 garlic cloves, finely chopped
2 spring onions, finely chopped
1 small courgette, finely chopped
400 ml fish stock
100 ml tomato passata
4 tbsp black olives, finely chopped
350 g tagliatelle
4 - 8 red mullet fillets
1 bunch fresh basil

Redactamos nuestras recetas a nuestro más leal saber y entender. Sin embargo, no asumimos responsabilidad alguna sobre el éxito o no de los platos preparados.
Our recipes are produced to the best of our knowledge and belief. However we accept no responsibility for the success or otherwise of the prepared dishes.



5cina[®]
cincocina.com



POLILAMINADO

65

NOGAL DIFUMINADO / CREMA DIFUMINADO

MISSOURI

La estética atemporal de un rústico con funcionalidad actual, nos genera esta magia en el ambiente, que acompaña su calidez y su multifuncionalidad, por ser un espacio que invita a la celebración y al encuentro. Como siempre en los modelos de Cincocina, la gran disponibilidad de módulos, vitrinas, y elementos de calidad, nos provocan esa sensación de fortaleza y ligereza al mismo tiempo.

The timeless appearance of rustic furniture with modern functionalities creates that magic in the room which adds to its warmth and multifunctionality, a space that invites celebration and get-togethers. As in all Cincocina sets, the great availability of modules, showcases and quality elements bring about that feeling of strength and lightness rolled into one.

5cina®







Batido de vainilla y pera con moras

5cina®

Vanilla and pear milkshake with blackberries

Para conocer ésta y otras recetas visitar la web o pág. 133
Find out more about this recipe and many others on our website or on page 133

cincocina.com





1 2

Ensalada de espárragos trigueros y espinacas laminadas con huevos de codorniz a baja presión

Green asparagus and spinach salad with quail's eggs



3

LAMINADOS BAJA PRESIÓN

9

- 1. ALABAMA Pág.11
- 2. ALABAMA Pág.15
- 3. ALABAMA Pág.19

Forma y función cambian sus roles en la era del deconstruccionismo. Form and function change their roles in the age of deconstructionism.

the future is now
TAMBRE
5cina®



POLILAMINADO

75

ANTRACITA

TAMBRE

Esta cocina tiene incorporado en la puerta el tirador uñero, y lleva encimera silestone. Las cocinas de vanguardia, expresan líneas de arquitectura y un diseño en el que los uñeros integrados ayudan a mantener su estética.

This kitchen features doors with recessed handles and Silestone worktops. Avant-garde kitchens express architectural lines and designs in which integrated recessed handles contribute to aesthetic unity.

5cina®



Salchichas, puré de patata y salsa de cebolla lacada

Sausage, mashed potatoes and onion sauce

(Para 4 comensales)

Preparación y cocción: 25 min.
Cocción y fritura: 50 min.
Dificultad: fácil

Para el puré de patata:

800 gr. de patatas harinosas,
lavadas y peladas
100 ml de leche
100 ml de nata con 30%
mínimo de materia grasa
25 gr. de mantequilla blanda
Nuez moscada rallada

Para la salsa de cebolla:

2 cebollas blancas a rodajas
Mantequilla
100 ml de vino blanco seco
250 ml de caldo de ternera
1 cucharadita de azúcar
1 - 2 cucharadas de vinagre balsámico
4 - 8 cebollas rojas pequeñas, partidas
por la mitad

Para hacer el puré de patata, cocer las patatas en agua con sal aprox. 30 minutos. Escurrir y pasar las patatas calientes por un pasapurés. Calentar la leche, la nata y 20 gr. de mantequilla en una olla. Añadir a las patatas poco a poco. Sazonar con sal y nuez moscada y mantener al baño maría hasta el momento de servir. Freír las cebollas blancas en mantequilla caliente y rehogar con el vino y el caldo. Añadir el azúcar y el vinagre balsámico y sazonar bien con sal y pimienta negra molida. Cocer a fuego lento durante 10 minutos, volver a sazonar y pasar por el colador. Freír las cebollas rojas con 20 gr. de mantequilla en una sartén durante 5 minutos hasta que estén blandas. Remover constantemente, verter en la salsa y dejar reposar 2 minutos. Freír las salchichas en aceite caliente por los dos lados durante 2-3 minutos. Emplatar sobre el puré de patata y servir con la salsa y las cebollas rojas.

(For 4 servings)

Prep and cook time: 25 min
Cook and fry: 50 min
Difficulty: easy

For the mashed potato:

800 g floury potatoes,
washed and peeled
100 ml milk
100 ml cream, at least 30% fat
25 g soft butter
nutmeg, grated

For the onion sauce:

2 white onions, sliced
butter
100 ml dry white wine
250 ml veal stock
1 tsp sugar
1 - 2 tbsp balsamic vinegar
4 - 8 small red onions, halved

To make the mashed potatoes, cook the potatoes in salt water for approx. 30 minutes. Drain and pass the hot potatoes through a potato ricer, or use a potato masher. Heat the milk, cream and 20 g butter in a pot. Gradually add to the potatoes. Season with salt and nutmeg and keep warm in bain marie until serving. Fry the white onions in hot butter and quench with the wine and stock. Add the sugar, balsamic vinegar and season well with salt and ground black pepper. Simmer for ten minutes, re-season and then sieve. Fry the red onions in 20 g butter in a pan for 5 minutes until soft. Turn continuously, then place in the sauce and steep for 2 minutes. Fry the sausages in hot oil on all sides for 2-3 minutes. Arrange on the mashed potato and serve with the sauce and the red onions.

5cina®
cincocina.com

Redactamos nuestras recetas a nuestro más leal saber y entender. Sin embargo, no asumimos responsabilidad alguna sobre el éxito o no de los platos preparados. Our recipes are produced to the best of our knowledge and belief. However we accept no responsibility for the success or otherwise of the prepared dishes.

5cina®
ANDARAX
el futuro es ahora



Perfecta combinación en blanco. En la magnífica planta que nos da la isla central, el blanco consigue dar ligereza al conjunto, dando una apariencia liviana a una enorme disponibilidad de espacio, y amplificando la luz que recoge del exterior.

A perfect combination in white. On the fabulous space around the centre island, white lightens the whole composition, thus conveying an airy appearance to a great availability of space and amplifying the light coming from the outside.

5cina®

Tarta Pavlova de frambuesas a alta presión

Raspberry pavlova



8



10

7

(para 1 tarta de 26 cm.)

Preparación y cocción: 25 min.
Horneado: 50 min.
Dificultad: media
No se puede congelar

(For 1 pavlova 26 cm diameter)

Prep and cook time: 25 min
Bake: 50 min
Difficulty: medium
Cannot be frozen

cuando el futuro
es ahora, la
respuesta es
actualízate. when
the future is now,
the answer is
upgrading.

LAMINADOS ALTA PRESIÓN

33

7. MIÑO Pág.33
8. MIÑO Pág.37
11. MIÑO Pág.55





LACADO

87

BLANCO / TIRADOR GOLA

ZAIRE



El interior que nos muestran estas fotografías descubre la gran cantidad de espacio bien distribuido y organizado que una cocina moderna demanda, y cómo el diseño lo simplifica.

The interior displayed in these pictures reveals the ample demand of well-distributed and organized space in modern kitchens and how design can simplify it.



Los leds que se iluminan bajo la encimera de Silestone, le dan al conjunto un aspecto más futurista y espectacular, sin dejar de lado la cada vez mayor importancia del color y la luz para la cocina de hoy.

The LED lights under the Silestone worktops give the composition a more futuristic and spectacular appearance while stating the increasing importance of colour and light in today's kitchens.

Zumo de remolacha, jengibre y manzana con hielo

5cina®

Beetroot, ginger and apple juice over ice

Para conocer ésta y otras recetas visitar la web o página 133
Find out more about this recipe and many others on our website or on page 133

cincocina.com





El lacado alto brillo combinado con madera, para darle mayor nivel a una cocina que ya está de por sí, repleta de detalles, y diseñada para conseguir prolongar su polivalencia y flexibilidad.

High-gloss lacquer combined with wood enhances the standing of a kitchen already brimming with details, designed with an aim for longer-lasting polyvalence and flexibility.





Paté de hígado de pollo sobre base de madera

Chicken liver pate

(Para 4 comensales)

Preparación y cocción: 45 min.
Dificultad: fácil

250 gr. de hígado de pollo
100 gr. de mantequilla
2 dientes de ajo
Sal marina
1 cucharada sopera de schnapps (Armagnac)
1 cucharada sopera de tomillo fresco picado
2 cucharadas soperas de alcaparras escurridas
100 gr. de grasa de oca

(For 4 servings)

Prep and cook time: 45 min
Difficulty: easy

250 g chicken liver
100 g butter
2 garlic cloves
sea salt
1 tbsp schnapps (Armagnac)
1 tbsp fresh thyme, chopped
2 tbsp capers, drained
100 g goose fat

Freír el hígado en un poco de mantequilla por los dos lados y dejar enfriar en la sartén. Picar el ajo en un mortero con un poco de sal formando una pasta fina. Hacer un puré con el hígado, la mantequilla y el ajo usando la batidora de mano, sazonar con sal y pimienta negra molida y añadir un poco de Armagnac. Verter en 2 cuencos y extender uniformemente. Espolvorear con el tomillo y las alcaparras. Fundir la grasa de oca en un cazo y verter encima del paté. Dejar que se solidifique la grasa y servir el paté frío.

Fry the liver in some butter on all sides and leave to cool in the pan. Crush the garlic in a mortar with some salt to create a fine paste. Puree the liver, butter and garlic with a hand mixer, season with salt and ground black pepper and add a little Armagnac. Pour into 2 bowls and spread evenly. Sprinkle with thyme and capers. Melt the goose fat in a pot and pour on top of the pate. Leave the fat to solidify and serve the pate cold.

Redactamos nuestras recetas a nuestro más leal saber y entender. Sin embargo, no asumimos responsabilidad alguna sobre el éxito o no de los platos preparados. Our recipes are produced to the best of our knowledge and belief. However, we accept no responsibility for the success or otherwise of the prepared dishes.



5cina[®]
cincocina.com



NARCEA
el futuro es ahora **5cina**[®]

MADERA

101

COLOR CEREZO

NARCEA



Las maderas son, a la sazón, las de mayor nivel calidad-precio, en ocasiones uno exige una mayor durabilidad y nobleza en los materiales, quizá por ello estas cocinas, aún pudiendo ser diseñadas en otros materiales, se buscan más por su materia prima, la madera.

The woods we use have the best price-quality ratio. Sometimes the customer requires finer, longer-lasting materials. That may be the reason why these kitchen sets, even though they could be designed in other materials, are mostly demanded for the wood employed as raw material.



TURIA ⁵cina®
the future is now



MADERA

105

COBRE

TURIA



MADERA

107

COLOR ARAGÓN

JÚCAR



La robustez de la isla central y los interiores de los cajones, son los protagonistas de estos detalles, que no dejan de recordarnos que la cocina no sólo es diseño general, estética y función también lo es para los interiores.

The sturdiness of the centre island and the insides of the drawers take centre stage in these detail shots, as a reminder that kitchen design is not only about general aesthetics and function but also inside finish.

5cina®

Garbanzos y verduras con huevos cocidos

5cina®

Chickpeas and vegetables with boiled eggs

Para conocer ésta y otras recetas visitar la web o pág. 133
Find out more about this recipe and many others on our website or on page 133

cincocina.com



MADERA

109

COLOR ARAGÓN

JÚCAR

the future is now
PISUERGA
5cina®



MADERA

111

CEREZO

PISUERGA



EBRO⁵cina®
el futuro es ahora

MADERA

113

ROBLE DIFUMINADO

EBRO



Albóndigas con arroz rojo y fideos de cristal fritos

Meatballs with red rice and fried glass noodles

Para conocer ésta y otras recetas visitar la web o página 133
Find out more about this recipe and many others on our website or on page 133

cincocina.com



MADERA

115

ROBLE DIFUMINADO

EBRO

Salmonete con láminas de pasta

Red mullet with pasta



14

Hazle un “reset” a tu espacio y llena tu entorno de modernidad. Reset your space and fill your surroundings with modernity.



16



15

(PARA 4 comensales)

preparación y cocción: 40 min.
Dificultad: fácil

(For 4 servings)

Prep and cook time: 40 min
Difficulty: easy

65

POLILAMINADOS

14. MISSOURI Pág.65
15. TER Pág.69
16. TAMBRE Pág.75

el futuro es ahora
SERPIS
5cina®



MADERA

119

BLANCO / BURDEOS

SERPIS

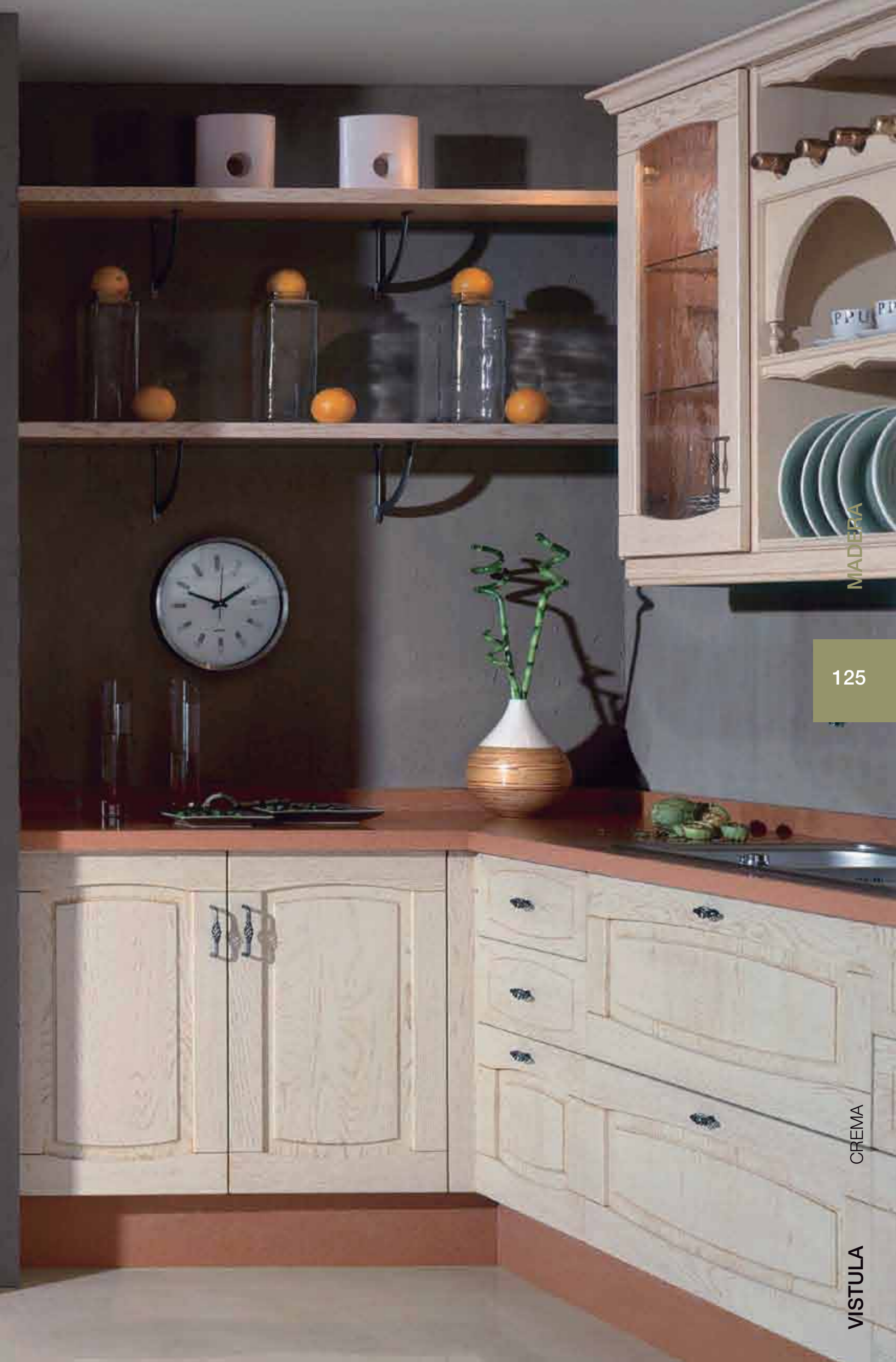




Los leds le dan al conjunto un aspecto más futurista y espectacular, sin dejar de lado la cada vez mayor importancia del color y la luz para la cocina de hoy.

The LED lights give the composition a more futuristic and spectacular appearance while stating the increasing importance of colour and light in today's kitchens.

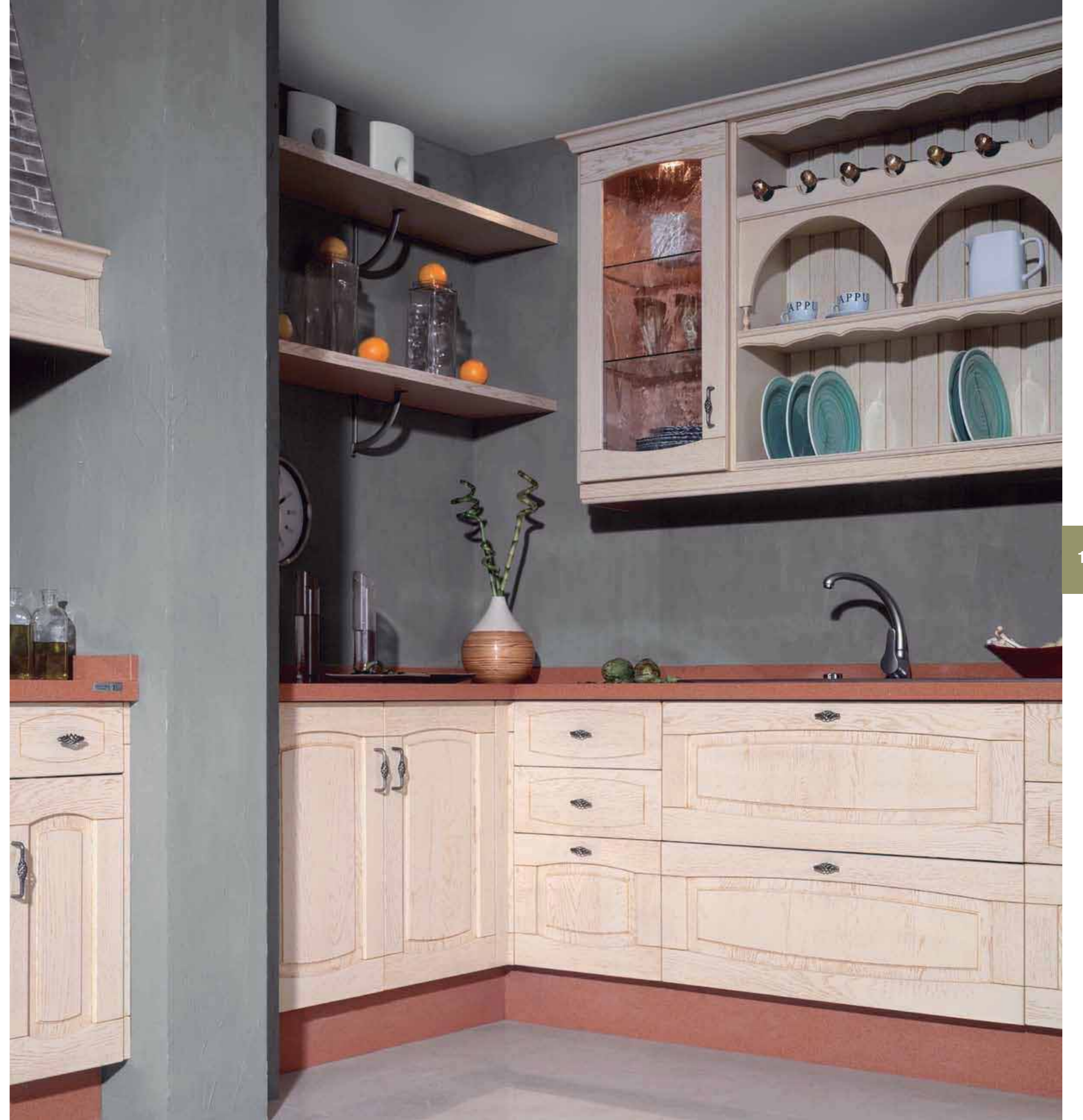






El modelo Vistula, es una cocina de las de siempre de Cincocina, y que debido a su diseño atemporal, consigue mantener su fuerza para el estilo rústico, con la disponibilidad de funciones que la cocina actual exige.

Vistula is one of Cincocina's long-standing kitchen sets. Its timeless design combines the strength of rustic style with the availability of functions required by modern kitchens.





Una vez más, la firma Cincocina, nos llena de detalles de organización y soluciones de distribución interiores, para que la cocina sea un espacio lleno de orden, limpieza y flexibilidad funcional.

Once again, Cincocina spoils us with details for organization and solutions for interior space distribution, to make our kitchen a space full of order, cleanliness and functional flexibility.





Minestrone

Minestrone	
	
(Para 4 comensales)	(For 4 servings)
Preparación y cocción 1 h.	Prep and cook time: 1 h
Dificultad: fácil	Difficulty: easy
Ingredientes:	Ingredients:
1 rama de apio a dados	1 stick celery, diced
1 cebolla a dados	1 onion, diced
1 calabacín a dados	1 courgette, diced
4 dientes de ajo a dados	4 garlic cloves, diced
2 zanahorias a dados	2 carrots, diced
3 cucharadas soperas de aceite de oliva	3 tbsp olive oil
1 cucharadita de tomate triturado	1 tsp tomato puree
800 ml de caldo vegetal	800 ml vegetable stock
250 gr. de patatas harinosas, peladas y cortadas a dados	250 g floury potatoes, peeled and diced
50 gr. de panceta cortada a dados	50 g Pancetta, diced
50 gr. de panceta cortada a dados	400 g tomatoes, peeled and diced
400 gr. de tomates pelados y cortados a dados	250 g tinned white beans, washed and drained
250 gr. de judías blancas en lata, lavadas y escurridas	Parmesan cheese, grated
Queso parmesano rallado	

Freír el apio, la cebolla, el calabacín, el ajo y las zanahorias en aceite caliente. Añadir el tomate triturado y rehogar con el caldo. Añadir las patatas y la panceta. Añadir los tomates y hervir todo a fuego lento unos 30 minutos. Por último, añadir las judías y hervir a fuego lento otros 10 minutos. Si es necesario, añadir un poco más de caldo. Sazonar con sal y pimienta negra molida y servir espolvoreado con queso parmesano.

Fry the celery, onion, courgette, garlic and carrots in hot oil. Stir in the tomato puree and quench with the stock. Add the potatoes and the Pancetta. Add the tomatoes and simmer everything for around 30 minutes. Finally add the beans and simmer for another 10 minutes. If necessary add some more stock. Season with salt and ground black pepper and serve sprinkled with Parmesan cheese.



Ensalada oriental de pollo con vegetales verdes y salsa satay

Oriental chicken salad with green vegetables and satay sauce	
	
(Para 4 comensales)	(For 4 servings)
Prep. y cocción: 45 min.	Prep and cook time: 45 min
Marinado: 3 h.	Marinierzeit: 3 h
Dificultad: fácil	Difficulty: easy
Ingredientes:	Ingredients:
400 gr. de pechuga de pollo	400 g chicken breast
Salsa de soja oscura	dark soy sauce
2 cucharadas soperas de aceite para freír	2 tbsp vegetable oil, for frying
Para la salsa satay:	For the satay sauce:
150 gr. de cacahuetes pelados sin sal	150 g peanuts, peeled, unsalted
200 ml de leche de coco	200 ml coconut milk
2 cucharadas soperas de mantequilla de cacahuete	2 tbsp peanut butter
1/2 cucharadita de curry en polvo	1/2 tsp curry powder
Salsa de soja oscura	dark soy sauce
Salsa de pescado	fish sauce
Para la ensalada:	For the salad:
1 lechuga romana, cortada en tiras	1 cos lettuce, cut into strips
1 pepino, partido por la mitad y cortado en palitos	1 cucumber, halved and cut into sticks
Semillas de sésamo	sesame seeds

Marinar el pollo en salsa de soja durante 2-3 horas. Calentar el aceite en una sartén y freír la carne por los dos lados. Bajar la llama, tapar la sartén y brasear 10-12 minutos. Sacar de la sartén y dejar enfriar. Para hacer la salsa, tostar los cacahuetes en seco en una sartén hasta que estén dorados. Dejar enfriar y moler bien en un mortero. Verter la leche de coco, la mantequilla de cacahuete y el curry en polvo en una olla y calentar hasta que hierva. Añadir los cacahuetes y hervir a fuego lento 5 minutos hasta obtener una textura cremosa, removiendo de vez en cuando. Sazonar con la salsa de soja y la salsa de pescado y dejar enfriar. Cortar el pollo en tajadas y emplatar la lechuga y el pepino en cuencos. Colocar el pollo encima con 2 cucharadas grandes de salsa. Servir espolvoreado con semillas de sésamo.

Marinate the chicken in soy sauce for 2-3 hours. Heat the oil in a pan and fry the meat on all sides. Reduce the heat, cover the pan and braise for 10-12 minutes. Remove from the pan and leave to cool. To make the sauce, dry roast the peanuts in a pan until golden brown. Leave to cool then grind finely in a mortar. Place the coconut milk, peanut butter and curry powder in a pot and bring to the boil. Stir in the peanuts and simmer for 5 minutes until creamy, stirring occasionally. Season with the soy sauce and the fish sauce and leave to cool. Slice the meat and arrange the lettuce and cucumber in bowls. Place the chicken on top along with two large dollops of sauce. Serve sprinkled with sesame seeds.



Batido de vainilla y pera con moras

Vanilla and pear milkshake with blackberries	
	
(Para 4 comensales)	(For 4 servings)
Preparación y cocción: 25 min	Prep and cook time: 25 min
Dificultad: fácil	Difficulty: easy
Ingredientes:	Ingredients:
1000 ml de leche entera bien fría	1000 ml whole milk, well chilled
2 - 3 peras bien maduras, peladas y picadas	2 - 3 fully ripe pears, peeled and chopped
2 cucharaditas de vainilla Bourbon	2 tsp bourbon vanilla
150 gr. de moras	150 g blackberries

Poner la leche, las peras y la vainilla en una batidora de vaso y triturar bien hasta obtener un puré. Verter la mezcla en 4 vasos altos. Hacer un puré con las moras y pasar por el colador. Adornar los batidos con 1-2 cucharadas soperas de puré de moras y servir helado.

Place the milk, pears and vanilla in a blender and puree well. Pour the mixture into four tall glasses. Puree the blackberries and then sieve. Pour 1-2 tbsp blackberry puree decoratively into the milkshakes and serve ice cold.



Garbanzos y verduras con huevos cocidos

Chickpeas and vegetables with boiled eggs	
	
(Para 4 comensales)	(For 4 servings)
Preparación y cocción: 20 min.	Prep and cook time: 20 min
Remojo aprox.: 12 h.	Soften approx.: 12 h
Cocción aprox.: 1 h.	Cook approx.: 1 h
Dificultad: fácil	Difficulty: easy
Ingredientes:	Ingredients:
400 gr. de garbanzos secos	400 g dried chickpeas
800 ml de caldo vegetal	800 ml vegetable stock
2 pimientos rojos cortados a dados	2 red peppers, diced
100 gr. de aceitunas verdes sin hueso, picadas	100 g green olives, pitted, chopped
4 huevos	4 eggs
2 rebanadas de pan blanco cortado a dados	2 slices white bread, diced
2 cucharadas soperas de aceite de oliva	2 tbsp olive oil
Zumo de limón	lemon juice

Dejar los garbanzos en remojo toda la noche y escurrir al día siguiente. Cocer en el caldo durante 1 hora aproximadamente, hasta que estén tiernos.Añadir los pimientos y las aceitunas 15 minutos antes de terminar la cocción. Si es necesario, añadir un poco más de caldo.Cocer los huevos hasta que estén semiduros. Enfriar, pelar y partir por la mitad. Freír el pan en aceite caliente.Sazonar las verduras con sal, pimienta negra molida y zumo de limón. Añadir el pan. Emplatar y servir adornado con los huevos.

Soften the chickpeas overnight and drain them the next day. Cook in the stock for around 1 hour until they are soft. Add the peppers and olives in the last 15 minutes of cooking time. If necessary add a little more stock.Boil the eggs so they are semi-soft. Quench, peel and half them. Fry the bread in hot oil.Season the vegetables with salt, ground black pepper and lemon juice and stir in the bread. Arrange on plates and serve garnished with the eggs.



Panecillos integrales con miel

Wholemeal rolls with honey	
	
(Para 4 comensales)	(For 4 servings)
Preparación y cocción: 40 min.	Prep and cook time: 40 min
Crecida de la masa: 1 h.	Rise: 1 h
Dificultad: fácil	Difficulty: easy
Ingredientes:	Ingredients:
500 gr. de harina de espelta integral	500 g wholemeal spelt flour
10 gr. de sal	10 g salt
20 gr. de levadura fresca o 7 gr. de levadura seca	20 g fresh yeast OR 7 g dried yeast
350 gr. de agua tibia	350 g lukewarm water
2 cucharadas soperas de semillas de linaza	2 tbsp flax seeds
1 cucharada sopera de miel	1 tbsp sesame seeds
	honey

Calentar el horno a 220° C (200° C en un horno con ventilador) y cubrir una bandeja de horno con papel antigrasa. Mezclar la harina y la sal, dejando un hoyo en el medio. Disolver la levadura en un poco de agua y verterla en el hoyo. Añadir el resto del agua y hacer una masa suave. Amasar con firmeza aprox. 10 minutos hasta que casi no se pegue. Rectificar la consistencia añadiendo más agua o harina. Añadir las semillas y amasar. Tapar y dejar que crezca durante 60 minutos. Volver a amasar y formar panecillos. Poner los panecillos en la bandeja de horno preparada y hornear 20 minutos. Colocar también un cuenco de agua hirviendo en el horno. Dejar enfriar los panecillos encima de una rejilla y servir tibios con miel y mantequilla al gusto.

Heat the oven to 220°C (200°C in a fan oven), 425°F, gas 7 and line a baking tray with grease-proof paper. Mix together the flour and salt and make a well in the middle. Dissolve the yeast in some of the water and pour it into the well. Add the rest of the water and knead into a smooth dough. Knead firmly for approx. 10 minutes until it hardly sticks anymore. Adjust the consistency by adding more water or flour. Knead in the seeds. Cover and leave to rise for 60 minutes. Re-knead, and shape into bread rolls. Place the rolls on the prepared baking tray and bake for 20 minutes. Place a bowl of boiling water in the oven as well.



Albóndigas con arroz rojo y fideos de cristal fritos

Meatballs with red rice and fried glass noodles	
	
(Para 4-8 comensales)	(For 4-8 servings)
Preparación y cocción: 1 h. 35 min.	Prep and cook time: 1 h 35 min
Dificultad: media	Difficulty: medium
Ingredientes:	Ingredients:
250 gr. de fideos de cristal	250 g glass noodles
Aceite para freír	vegetable oil, for frying
Para las albóndigas:	For the meatballs:
500 gr. de carne de cordero picada	500 g minced lamb caraway
Alcaravea	1 tbsp curry powder
1 cucharada sopera de curry en polvo	nutmeg
Nuez moscada	1 red chilli pepper, finely chopped
1 chile rojo bien picado	200 g red rice, cooked
200 gr. de arroz rojo cocido	120 g mango, finely chopped
120 gr. de mango picado	1 egg
1 huevo	
Más:	Plus:
5 cucharadas soperas de aceite Pan rallado	5 tbsp vegetable oil bread crumbs

Ablandar los fideos en agua tibia y escurrir. Calentar el aceite en una freidora hasta 170° C. Freír los fideos, sacarlos y secarlos sobre papel de cocina. Mantener calientes en el horno a unos 80° C. Amasar la carne, las especias, el chile, la mitad del arroz, el mango y el huevo. Si la mezcla es demasiado blanda, añadir un poco de pan rallado. Formar 30 albóndigas con la masa y pasarlas por el resto del arroz. Poner las albóndigas crudas en una vaporera de bambú. Hervir un poco de agua en un wok y colocar las vaporeras sobre el vapor (sin tocar el agua). Cocer al vapor durante 6-8 minutos. Emplatar las bolas de arroz con los fideos y servir caliente.

Soften the noodles in lukewarm water and drain. Fry the oil in a deep-fryer and heat to 170°C. Fry the noodles, remove and dry on kitchen paper. Keep warm in the oven at around 80°C. Knead the meat, spices, chilli, half the rice, the mango and the egg. If the mixture is too soft add some breadcrumbs. Shape into 30 meatballs and roll in the remaining rice.



Zumo de remolacha, jengibre y manzana con hielo

Beetroot, ginger and apple juice over ice	
	
(Para 4 comensales)	(For 4 servings)
Prep. y cocción:15 min.	Prep and cook time: 15 min
Dificultad: fácil	Difficulty: easy
Ingredientes:	Ingredients:
8 manzanas ecológicas ácidas, picadas	8 sour, organic apples, chopped
2 remolachas pequeñas, peladas y picadas	2 small beetroots, peeled and chopped
6 - 7 cm jengibre fresco a rodajas	6 - 7 cm fresh ginger, sliced
Cubitos de hielo	ice cubes

Poner las manzanas, las remolachas y el jengibre en una licuadora. Verter el zumo en vasos con 2-3 cubitos de hielo y servir inmediatamente.

Recomendaciones: Si las manzanas se licuan frescas y sin pelar, conviene asegurarse de utilizar manzanas ecológicas. De lo contrario, muchas sustancias tóxicas pueden pasar al zumo.

Place the apples, beetroot and the ginger in a juicer. Pour the juice into glasses with 2-3 ice cubes each and serve immediately.

Tips: If juicing the apples fresh and unpeeled, be sure to use organic apples as otherwise too many toxic substances can get into the juice.

LAMINADOS BAJA PRESIÓN



1. ALABAMA BLANCO / CEREZO SILVESTRE pág. 11



2. ALABAMA ROBLE / GRIS pág. 15



3. ALABAMA WOODLINE / CAFÉ Y CREMA pág. 19



4. ALABAMA ALERCE pág. 23



5. ALABAMA TEKA YAKARTA pág. 25



6. ALABAMA DRIFTWOOD / HACIENDA BLANCO pág. 27

LAMINADOS ALTA PRESIÓN



7. MIÑO BLANCO BRILLO / BURDEOS BRILLO pág. 33



8. MIÑO ROSA CHICLE / NEGRO BRILLO / RAMA NEGRO pág. 37



9. MIÑO NEGRO BRILLO / HOJAS BLANCO pág. 41



10. MIÑO BERENJENA / RAMA BLANCO pág. 49



11. MIÑO PERLA PORO / WENGUE PORO pág. 55



12. MIÑO ELIPSE GRIS/BLANCO pág. 59



13. MIÑO ONDAS BLANCO Y NEGRO pág. 61

POLILAMINADOS



14. MISSOURI NOGAL DIFUMINADO / CREMA DIFUMINADO pág. 65



15. TER OXID / CREMA pág. 69



16. TAMBRE ANTRACITA pág. 75

LACADOS



17. ANDARAX BLANCO MATE pág. 81



18. ZAIRE BLANCO BRILLO / TIRADOR GOLA pág. 87



19. JANDULA CREMA / BRILLO pág. 93

MADERAS



20. NARCEA COLOR CEREZO pág. 101



21. TURIA COBRE pág. 105



22. JÚCAR COLOR ARAGÓN pág. 107



23. PISUERGA CEREZO pág. 111



24. EBRO ROBLE DIFUMINADO pág. 113



25. SERPIS BLANCO / BURDEOS pág. 119



26. VISTULA CREMA pág. 125



27. DEVA COLOR COBRE pág. 129



SE HABLA DE ÉL, CORRE LA VOZ.

Ya llevamos muchos años demostrando y creciendo como firma del mayor nivel en la fabricación de muebles de cocina. Pero hoy en día, además, estamos apostando porque se hable de nosotros, y se hable siempre bien. El concepto de branding, afianzar la marca, nos obliga a todos hoy como una declaración de principios, y la filosofía de Cincocina del buen hacer, nos exige seguir obteniendo la mejor nota.

PEOPLE TALK ABOUT IT, PASS IT ALONG.

We have been growing and establishing ourselves as top-level kitchen furniture manufacturers for many years already. But nowadays we are also interested in making people talk about us, and always in a good way. The idea of branding, of brand reinforcement, is now a binding statement of principles for everyone, and Cincocina's good workmanship philosophy demands getting the best grades.



ES UN MUY BUEN PRODUCTO. ALTA CALIDAD.

La calidad, en este nivel de empresa, es algo que se supone conseguido, pero la realidad también a estos niveles es que la calidad no es un listón fijo al que se llega, sino que es como una marca de prestigio que sube cada año, y que no te deja parar en investigación y recursos, para así lograr mantenerte, que es de hecho, lo más difícil. Por eso no está de más la afirmación, sí, lo es, muy buen producto y de alta calidad.

IT IS A VERY GOOD PRODUCT. HIGH QUALITY.

At this level, the quality of a company's products is taken for granted, but it is also true that quality at this level is not a fixed standard that must be achieved, it is rather a mark of prestige rising year after year that keeps us moving ahead in terms of research and resources, in order to maintain our standing, which is actually the hardest part. Therefore, that statement is not out of place: yes, it is, a very good product. High quality.



CERRANDO TRATOS.

Cuando uno va cerrando tratos con sus proveedores y clientes, es como ir cerrando círculos de confianza, y en Cincocina, la confianza de ambos, clientes y proveedores es ya un espacio de tradición conseguido con el tiempo, y transmitido a todos nuestros nuevos compromisos y clientes, y esperamos esto sea parte de lo que el cliente final percibe.

CLOSING DEALS.

Closing deals with suppliers and customers is like closing circles of trust. In Cincocina, trust from our customers and suppliers is already a tradition woven through time which we transmit to all our new engagements and customers, hoping that the end customer will appreciate it.



EN MUY POCO TIEMPO.

Hoy es un factor crucial, la importancia del tiempo de producción, de entrega, esta en relación directa con el nivel de satisfacción de nuestros clientes. Lo sabemos y lo cuidamos, este factor es ley en nuestra firma, y solo lo justificable puede producir variaciones en este valor añadido. Nada es más importante que el tiempo de nuestros clientes.

IN NEXT TO NO TIME.

This is a crucial factor nowadays. The importance of production schedules and delivery deadlines is directly related to the level of customer satisfaction. We know it and we care about it. This factor is law in our company and only justifiable reasons can cause variations to this added value. Nothing is more important than our customers' time.



TENGO MI MUEBLE DE FIRMA.

Todo un decálogo de razones, que inspiran nuestra filosofía de empresa, y todos los motivos que nos empujan cada día como marca, han llenado de contenido, el nombre de Cincocina. Nuestra firma, es hoy más que nunca, una firma de hoy, para un cliente de hoy, y cuando uno busca una firma, busca una garantía de prestigio y calidad. 5cina ya es la firma.

I HAVE MY BRAND-NAME FURNITURE.

A whole decalogue of reasons that inspire our corporate philosophy and all the things that motivate us day by day as a brand are the content behind the name of Cincocina. Our company is now more than ever a company of today, for the customers of today. Looking for a brand is looking for a guarantee of prestige and quality. Cincocina already is the company.



CON UN PLUS SATISFACCIÓN.

Ese plus de satisfacción de nuestro cliente final, debe venir a través de todos nuestros distribuidores, tiendas y profesionales que trabajan para que nuestro mueble provoque, al final de la cadena, un plus de satisfacción por la consecución de lo que se espera cuando se compra un mueble de cocina de calidad, y ese algo más se da cuando uno recibe incluso un nivel de atención y una sensación de confianza mayor de la esperada.

WITH EXTRA SATISFACTION

This extra satisfaction for our end customer must come through all our distributors, shops and professionals working for our furniture to provide extra satisfaction at the end of the chain from the fulfilment of expectations when buying quality kitchen furniture, plus that little something when receiving a level of attention and a feeling of trust even higher than expected.

5cina®

actualización

serie
CINCOPUNTOCERO

Sislavia™

an instinct
for communication.
sislavia.com

Diseño de catálogo

Sislavia Creative Agency

Impresión / Printing:

gráficas **vernetta**

graficasvernetta.com

Renders:

CARLOS GUTIERREZ

carlosgu.com



UNE-EN ISO 9001
ER-0703/2010



ES-0703/2010

5cina[®]
cincocina.com

