

Mistura de estilos moderno, clássico e jovem predominam entre os lançamentos da Tramontina na Abup Home & Gift 2020

Neste ano, a marca apresenta a **Tramontina By Me**, nova linha para marmitas, além de tábuas e utensílios do lançamento **Concreta**, que combinam madeira e pedra sabão e a renovada linha **My Lovely Kitchen**, que surge com um toque divertido de bom humor. Os itens conquistam também o público jovem, pelas cores, design e funcionalidades, e contribuem para um dos focos da Tramontina em 2020 - o rejuvenescimento da marca. Incrível, né?!

Linha Concreta



Da união entre materiais neutros - como madeira e pedra - surge a nova linha **Concreta**, da Tramontina. O estilo industrial e moderno adiciona um toque especial às peças de design simples e, ao mesmo tempo, sofisticado entre tábuas, petisqueiras e potes multiuso. Os itens são feitos de madeira Teca, pedra sabão e acessórios em couro, oferecendo funcionalidade para uso em decoração e gourmet, ao servir.

Tramontina By Me



A alimentação é um dos fatores importantes para manter o equilíbrio e disposição entre a rotina de trabalho, estudos e atividades físicas. Hoje, preparar e levar a próxima refeição para o escritório, academia ou escola está em alta e pode se tornar muito mais fácil com os itens certos. A nova linha **Tramontina By Me** oferece ainda mais praticidade na hora de armazenar e transportar a marmita, deixando você preparado para todas as ocasiões.



O **Pote para alimentos** com estampas coloridas é ideal para armazenar alimentos secos, como sanduíches e biscoitos, e traz ainda mais beleza e originalidade para o momento da refeição. Fabricado com fibra de bambu, é reutilizável, robusto e está disponível nos tamanhos 700 ml e 1 L. O material evita manchas e cheiros ocasionados pelos alimentos. A fita de silicone para fechamento evita vazamentos.



O **Estojo de talheres** vem com garfo, faca e colher - todos de aço inox - e está disponível nas cores azul e verde. Produzido com material ecológico composto por fibra de trigo e polipropileno - livre de bisfenol A (BPA) e não tóxico, é leve e perfeito para carregar na bolsa ou mochila, pois evita o contato dos talheres com os demais itens. Além disso, é super fácil de lavar.



Para quem precisa manter a temperatura dos alimentos por mais tempo, a escolha certa é o **Pote Térmico**. Com capacidade de 400 ml, o produto possui corpo de aço inox com parede dupla a vácuo no interior para garantir a bebida ou comida gelada ou morna por mais tempo. A peça é fácil de limpar, evita odor e não vaza. Ideal para transportar e conservar legumes, frutas, carnes, sopas, entre outros alimentos. As tampas - nas cores azul e rosa - são fabricadas em polipropileno, com vedante em silicone.

My Lovely Kitchen



Itens essenciais para o dia a dia em uma proposta jovem, descolada e alegre. Esse é o conceito da 4ª edição da linha **My Lovely Kitchen**, da Tramontina. As peças - entre assadeiras, panelas, utensílios e talheres - combinam beleza e praticidade em uma coleção bem humorada. Com predomínio do rosa e vermelho, as novas estampas apresentam frases e palavras reconhecidas pelo público, trazendo o estilo fun para a cozinha.



A pipoqueira, chaleira e espagueteira contam com revestimento interno e externo antiaderente Starflon. Já as novas panquequeira e a frigideira têm revestimento interno antiaderente e revestimento externo siliconado, com cabos de baquelite.



A coleção 2020 ainda apresenta assadeira funda, forma redonda, frigideira funda e frigideira com tampa. Os itens têm revestimento interno antiaderente e revestimento externo poliéster, com cabos em baquelite e pegadores de nylon.

Linha Grano



Experiências gastronômicas receberão um toque ainda mais especial com a nova linha **Grano TecnoHeat**, da Tramontina. O diferencial está no corpo triplo (aço inox + alumínio + aço inox) das peças que garantem o equilíbrio na temperatura - com calor constante, velocidade no cozimento e facilidade de limpeza, a partir do corpo e fundo sem emendas. Panoles, frigideiras, caçarolas fundas, rasas e quadradas; caldeirões, woks e bistequeiras compõem o lançamento que oferece opções totalmente inox e versões com revestimento antiaderente. A linha também é dividida em *Grano* e *Grano Baquelite*, com cabo e pegadores neste material.



Pensada para facilitar os momentos na cozinha, a Grano une de maneira harmoniosa e cheia de estilo tecnologia de ponta e design sofisticado. O corpo triplo, assegurado pelo selo Triply, permite que o calor seja distribuído uniformemente. O resultado é um cozimento mais rápido e uniforme, com economia de energia e gás e alimentos aquecidos por mais tempo. A praticidade também se nota na

hora da limpeza. Com desenho limpo e sem cantos, a higienização do produto é mais rápida.



Tudo isso aliado aos tradicionais benefícios da panela inox, mais saudável porque não libera nenhum tipo de resíduo nas receitas; fácil de usar e que faz bonito em qualquer tipo de fogão: gás, elétrico, vitrocerâmico e indução; mais durável, feita com matéria-prima nobre e resistente; além de economizar tempo e energia na cozinha com um cozimento rápido, mesmo em fogo baixo. Os modelos totalmente de aço inox podem ser utilizados também para finalizar os preparos com as panelas diretamente no forno.

Lixeira Sofie



Seja para casa ou escritório, a lixeira **Sofie** é a primeira no mercado brasileiro com sistema exclusivo em que todo o cilindro interno abaixa ao pressionar o pedal, para que então a tampa abra. Produzida em aço inox e plástico translúcido, a peça tem capacidade para 5 litros e conta com 9 apoios antiderrapantes. Com design despojado e criativo, está disponível nas cores preta, vermelha, laranja, azul e verde.

Linha de facas Nygma



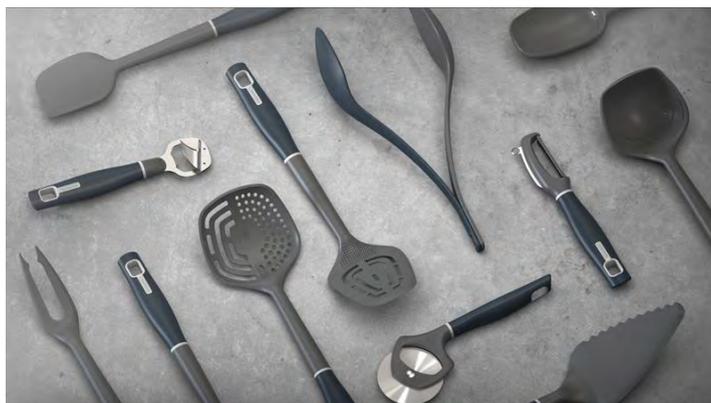
Com lâmina de aço inox e sublimação em preto, as facas **Nygma** reúnem design sofisticado para praticidade na cozinha. Os itens são feitos com cabo em polipropileno e possuem texturas que facilitam o manuseio. A nova linha está disponível com faca para tornejar, para churrasco, utility, faca santoku, para pão e faca chef, disponíveis em conjuntos com três e seis peças.

Bules Térmicos Exata e Garrafas Térmicas Bala Exata



Manter a temperatura adequada do café, chá ou água por muito mais tempo é fácil, se contarmos com os utensílios certos. Os novos bules térmicos e garrafas térmicas da linha **Exata** e **Exata Bala**, nas versões 750 ml e 1 L, são desenvolvidos em aço inox com acabamento texturizado *fingertip free*, que impede marcas de utilização, além de garantir alta resistência e durabilidade. Seu design atemporal e clean combina com qualquer estilo e ambiente, embalando em uma peça charmosa e elegante o utensílio ideal para líquidos quentes e frios. Os bules possuem abertura em estilo "rolha" e um canal que direciona o fluxo da bebida e evita respingos indesejáveis. Robustos, simples e modernos, ocupam menos espaço no ambiente e durante o transporte, trazendo praticidade e segurança para toda a família.

Linha Verano



Altamente resistente, leve e de fácil manuseio, a linha de utensílios **Verano** oferece praticidade e multifuncionalidade. Com formato ergonômico, é ideal para ser utilizado em qualquer superfície (antiaderente, cerâmico, ferro). A linha é completa, com os mais diversos produtos: colher para servir, concha, espátula, espumadeira, garfo trinchante, pegador para massa, espátula de silicone, ralador, espátula para bolo/torta/pão, pegador/talher para salada, concha para sorvete, descascador fio liso, descascador fio micro serrilhado, descascador para Julienne (cortes finos), abridor de lata/garrafa, cortador para pizza, batedor, amassador/espremedor e peneira.



Panela de Pressão Brava



A Panela de Pressão **Brava** 4,5 L chegou para tornar o preparo do feijão, lentilha, carne, batatas ou outros alimentos ainda mais fácil! Produzida em aço inox, a peça traz muito mais praticidade e qualidade à cozinha, podendo ser utilizada em diferentes tipos de fogão como gás, elétrico, vitrocerâmico ou indução. O cabo e alça antitérmicos oferecem mais segurança e facilidade no manuseio, além de contar com o fundo triplo (aço inox + alumínio + aço inox), que distribui o calor uniformemente para deixar o cozimento mais rápido e econômico. A panela vem com sistema de descompressão e medidor de capacidade interna.

Tesouras para costura



Na **linha profissional para costura**, a Tramontina apresenta cinco novas tesouras, todas feitas em aço inox e cabos em polipropileno e na cor Ônix. Três itens possuem o fio liso e outros dois modelos são feitos com fio microcosserrilhado. Os tamanhos variam em espessuras de 3mm e 2.5mm. As tesouras profissionais para costura deixam o corte mais preciso, facilitando o encaixe da mão e do tecido.



Bules para chá

A hora do chá ganha ainda mais charme e praticidade com os novos **Bules** com infusor da Tramontina. Produzidos em aço inox e vidro borossilicato - altamente resistente a choque térmico, permitem o preparo de bebidas quentes e geladas, sem comprometer a resistência do material. Aliados ao toque de contemporaneidade do vidro, os modelos agradam desde perfis mais clássicos aos estilos modernos. Estão disponíveis nos tamanhos 600 ml, 900 ml e 1 L e podem ser utilizados com ou sem o infusor em fogões a gás, elétrico e vitrocerâmico.



Design arredondado e tampa em polipropileno do **Bule para Chá 900 ml**



Design quadrado e tampa em polipropileno do **Bule para Chá 600 ml**



Design clássico do **Bule para Chá 1 L**, em vidro e aço inox

Tesouras Supercort



Na linha **Supercort**, a nova tesoura para uso culinário possui lâmina com maior durabilidade do fio devido ao tratamento térmico. A espessura maior e desbastada proporciona um corte preciso e eficiente, deixando o produto bonito e durável. A peça é feita com lâmina de aço inox e espessura de 2.5mm, com cabo de polipropileno na cor Ônix.



Com ícones que identificam as principais funções (para peixe, desossar, abrir garrafa e quebrar nozes), a nova tesoura Supercort para cozinha tem 8" e espessura de 3mm. A função trinchante também está desenhada nas duas lâminas, e em baixo relevo, garantindo mais firmeza durante o uso. Feita com cabo de polipropileno na cor Ônix.



As novas **tesouras para cabeleireiro da linha Supercort** são feitas em formatos que melhoram o manuseio dos profissionais de beleza. Com modelos para desbaste, micro serrilhada e fio liso de navalha, os itens estão disponíveis nas cores Ônix e Rosa, com cabos em polipropileno. Outras possibilidades novas da linha são as tesouras profissionais para cabeleireiro feitas em aço inox em toda estrutura.



Moedor para café



Para os apreciadores de café, moer os grãos permite a experiência completa com a bebida preferida. Neste processo, sabor e aroma são intensificados, criando sensações e momentos únicos. O **Moedor para Café Realce** com capacidade para 55g é produzido em aço inox com detalhes em acrílico e ajuste de moagem. Para moer, basta selecionar o tamanho do grão no suporte de seleção, e girar a tampa.

Moedores para Sal e Pimenta

Itens são perfeitos para compor a mesa e trazer ainda mais sabor às refeições. Produzidos com aço inox, compartimento acrílico que permite visualizar o produto contido no interior e moedor de cerâmica para alta resistência e durabilidade.



O **Moedor com tampa ABS** leva modernidade e estilo para a cozinha em um objeto que não pode faltar à mesa. Elegante e arrojado, tem tampa ABS e possui ajuste de moagem e regulador de tamanho de grão, para que seja ajustado conforme gosto. Capacidade de 175g para sal grosso e 75g para pimenta. O **Conjunto de Moedores Realce 2 peças** são produzidos com tampa em aço inox. Em versão mini, as peças apresentam sistema de moagem pré-definida para trazer mais facilidade e eficiência na utilização. Capacidade para 10g de sal grosso e 4g de pimenta. O **Moedor com Moinho em Cerâmica** tem design clean e moderno, prático para moer pimenta do reino branca ou preta, pimenta rosa, pimenta Jamaica, pimenta síria, pimenta calabresa seca, sal entre outros. Capacidade para 110g de sal grosso e 45g de pimenta.

Churrasqueira à carvão TCP 400 renovada



A Tramontina atualiza um verdadeiro sucesso da linha Churrasco. A churrasqueira à carvão TCP 400 inova, mais uma vez, na forma de fazer churrasco prático e sem sujeira, sem dispensar a qualidade no assado. O produto tem um novo modo de encaixe que agiliza a abertura superior para colocar carvão. Além disso, a churrasqueira tem virola nas bordas e nas alças, melhorando a mobilidade. Feita em aço esmaltado, tem capacidade para 1,5Kg de carvão.

Linha Évora



Lançamento do ano, a **linha Évora** é composta por cinco peças: 2 panelas, 1 caçarola, 1 frigideira reta e 1 fervedor. Feitas com revestimento cerâmico interno e siliconado na parte externa, as panelas estão disponíveis nas cores vermelho e azul, combinando as cores esmeralda e vermelho maçã dentro, respectivamente. Os produtos têm tampa de vidro temperado com saída de vapor, borda de aço inox e pegador de nylon. Os cabos e as alças das panelas são produzidos em baquelite.

Sobre a Tramontina

Fundada em 1911, a Tramontina iniciou como uma pequena ferraria no Sul do Brasil, na cidade de Carlos Barbosa (RS). Hoje produz mais de 18 mil itens em dez fábricas no país – oito no Rio Grande do Sul, uma em Belém (PA) e outra em Recife (PE). Atualmente, conta com mais de 8,5 mil colaboradores e exporta seus produtos, todos com a marca brasileira, para mais de 120 países. No portfólio, estão utensílios e equipamentos para cozinha, eletros, ferramentas para agricultura, jardinagem, manutenção industrial e automotiva, veículos utilitários, construção civil, além de materiais elétricos e móveis de madeira ou plástico.