casa viva
Tan tú, como tú eres.
Celebrating
Winter
OFERTAS SÚPER ESPECIALES
EN COCINA Y COMEDOR
DEL 31 DE OCTUBRE AL 04 DE DICIEMBRE.
Ofertas no acumulables a los descuentos Black Friday.
www.casaviva.es

Tu cocina y comedor, ¡tan tú, como tú eres!

Porque en ellos, no solo quieres que se respire el aroma de tus mejores recetas ¡sino también, tu estilo!

Por eso, en Casa Viva te lo queremos poner muy fácil proponiéndote una selección de los mejores artículos y utensilios para tu cocina y comedor, organizados en colecciones llenas de personalidad ¡para que encuentres la tuya!

Dales la bienvenida a tu comedor y cocina, y convierte cada momento en la experiencia llena de estilo que quieres vivir, donde quieres vivirla: en tu hogar!

casa viva

Índice

Tribeca, cocina con carácter

Cocina y tecnología, unidas con Edin

Smart Cuisine, del horno a la mesa

Llévalos a todas partes

Imaginación y sabor, todo un placer

Artesanía natural

Formas orgánicas inspiradas en la luna

Sencillez y pureza

Luz en tu mesa. Atrae todas las miradas.

Te ayuda en tu día a día

El poder del acero

Trend
Te avanzamos qué se lleva esta temporada.

Cooking Tip
Pequeños trucos e ideas de cocina.

Ideas
¡Te inspiramos! Descubre otras opciones.

Tribeca, cocina con carácter

Sartén aluminio inducción Tribeca

3059115	ø18cm	~~16,95€~~	**12,99€**
3059116	ø20cm	~~18,50€~~	**13,99€**
3059117	ø22cm	~~18,95€~~	**14,99€**
3059118	ø24cm	~~22,95€~~	**17,99€**
3059119	ø26cm	~~25,50€~~	**19,99€**
3059120	ø28cm	~~27,95€~~	**21,99€**

Sartenes en aluminio de máxima resistencia a la deformación gracias a su **borde vuelto**. Antiadherente jaspeado reforzado. Mango ergonómico de baquelita tacto soft touch.

Cafeteras en aluminio fundido y acero inoxidable. Mangos de baquelita.

Cafetera inducción Tribeca

3058527	3 tazas	~~22,95€~~	**19,99€**
3058528	6 tazas	~~27,95€~~	**22,99€**
3058529	9 tazas	~~29,95€~~	**24,99€**

Coffee Tip

Taza con doble pared

Además de su indudable efecto estético, sus dos paredes actúan como un pequeño termo que **conservan mejor el calor. ¡Y no te quemas!**

QUID

Taza de café borosilicato 10cl

~~4,95€~~

3,99€

3060521

Cocina y tecnología, unidas con Edin

QUID

Plancha asador aluminio forjado Eben
3060523 47x29cm ~~37,95€~~ **27,99€**
3059103 36x26cm ~~26,95€~~ **19,99€**

Protectores asas de silicona termo aislantes fácilmente desmontables.
Aptas para inducción.

Sartén aluminio prensado Edin
3060575 ø20cm ~~20,50€~~ **15,99€**
3060576 ø22cm ~~20,95€~~ **16,99€**
3060577 ø24cm ~~24,95€~~ **18,99€**
3060578 ø26cm ~~27,50€~~ **21,99€**
3060579 ø28cm ~~29,95€~~ **23,99€**

Nueva tecnología antiadherente tricapa granite:
- Mejora el **rendimiento** del antiadherente.
- Mayor **resistencia al rayado**.
- **X3 durabilidad**.

Mango de acero engomado.

Fondo difusor **inducción total**.

PPG Quantum®2
Reinforced non-stick coating

Smart Cuisine, del horno a la mesa Luminarc

Fuentes horno Oven. Vidrio opal **extra resistente y extra ligero**.
Apto para horno, microondas, lavavajillas. Fácil limpieza. Fácil almacenaje. Ahorro espacio

Cazuela ø14x3cm
~~3,50€~~ **2,50€**
3060527

Fuente rectangular
34x25x7cm ~~14,95€~~ **9,99€**
3060526

Fuente rectangular
30x22x5cm ~~12,95€~~ **8,99€**
3060525

Fuente ovalada
38x22x9cm ~~16,95€~~ **11,99€**
3060524

Fuente redonda
ø18x7cm ~~9,95€~~ **6,99€**
3060530

Fuente redonda
ø22x7cm ~~10,95€~~ **7,99€**
3060529

Fuente redonda
ø26x7cm ~~12,95€~~ **9,99€**
3060528

Receta

BACALAO GRATINADO

Ingredientes (6 personas):

- 6 lomos de bacalao desalado
- 4 patatas
- 2 cebollas
- 3 dientes de ajo
- 500 ml de leche
- 50 gr de harina de trigo
- 50 gr de mantequilla
- 200 ml de aceite de oliva virgen extra
- 100 gr de queso curado manchego
- sal

Elaboración (1h 30 min):

1. Corta las patatas en láminas, las cebollas en rodajas finas y pica el ajo.

2. Precalienta el horno a 180 °C.

3. Echa el aceite en tu fuente Oven. Añade y mezcla las patatas, cebollas y ajo.

4. Pon la leche a hervir en una olla y cuando llegue a ebullición, escalda durante 5 minutos los lomos de bacalao en ella.

5. Retira con cuidado con una espumadera y reserva.

6. Cuela la leche y reserva para la bechamel.

7. En una sartén, derrite la mantequilla, agrega la harina y remueve durante 2 minutos. Añade la leche reservada y echa una pizca de sal.
Cuece hasta que espese y se forme la bechamel.

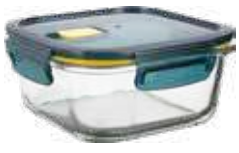
8. Retira la mitad del aceite de asar las patatas. Pon los lomos de bacalao sobre las patatas y añade la bechamel. Ralla el queso por encima.

8. Gratina 10 minutos.
Sirve caliente y... ¡a disfrutar!

¡Llévalos a todas partes!

Luminarc

Disfruta de tus comidas favoritas allá donde vayas.
En tu trabajo, de excursión, sólo, en familia o con amigos, sintiéndote como en casa...



Cuadrado
3060531 80cl ~~8,95€~~ **5,99€**

Rectangular
3060532 37cl ~~6,95€~~ **4,99€**
3060533 64cl ~~7,95€~~ **5,99€**
3060534 104cl ~~9,95€~~ **6,99€**

Redondo
3060535 95cl ~~9,95€~~ **6,99€**

Tápers herméticos vidrio Topaz

Su cuerpo de vidrio no transfiere sustancias nocivas ni retienen sabores u olores.
Son **100% herméticos** gracias a sus tapas con 4 cierres de presión y junta de silicona.
Válvula de apertura/cierre.
Son aptos para congelador y frigorífico con la válvula cerrada
y aptos para microondas, con la válvula abierta.

Imaginación y sabor, todo un placer...

Fuente horno 25x22x5 cm
~~10,95€~~ **6,99€**
3030448

Fuente horno 32x20x6 cm
~~9,95€~~ **6,99€**
3025040
Fuente horno 40x26x7 cm
~~12,95€~~ **9,99€**
3049398

Molde cake 29x12x8 cm
~~9,95€~~ **6,99€**
3049400

Molde rizado ø28x4 cm
~~8,95€~~ **5,99€**
3012190

Molde redondo ø23x6 cm
~~6,95€~~ **4,99€**
3012192

Bol mezclador ø17x10 cm
~~5,95€~~ **3,99€**
3059130
Bol mezclador ø22x11 cm
~~8,95€~~ **5,99€**
3059131

Receta

TARTA DE BIZCOCHO CON CREMA DE YOGUR Y FRUTOS ROJOS

Ingredientes:

PARA EL BIZCOCHO

- 4 huevos (a temperatura ambiente)
- 120 gr azúcar
- 1 sobre de azúcar avainillado
- 100 gr de harina
- 30 gr de maizena
- 1/2 cucharadita de levadura en polvo
- Mantequilla

PARA EL RELLENO

- 600 gr de frutos rojos
- 8 hojas de gelatina
- 600 gr de yogur natural
- 1 limón
- 175 gr de azúcar
- 300 gr de nata para montar

PARA DECORAR

- 200 gr de nata
- Frutos rojos
- Unas hojas de menta

Elaboración:

1. Precalienta el horno a 175°C.
2. Engrasa tu molde Ocuisine.
3. Bate durante 10 minutos los huevos con el azúcar (120 gr) y el azúcar avainillado (hasta que blaqueen y aumenten de volumen.)
4. Mezcla la harina, la maizena y la levadura. Tamiza y ve añadiendo a la mezcla anterior mientras remueves.
5. Vierte la mezcla en el molde y hornea de 20 a 25 minutos.
6. Cuando esté, reposa 15 minutos y desmolda. Deja enfriar completamente.
7. Lava la fruta y la déjala escurrir.
8. Pon las hojas de gelatina a remojo..
9. Ralla el limón. Corta y exprime el zumo.
10. Mezcla el yogur con el azúcar (175 gr), 2 cucharadas del zumo de limón y la ralladura. Remueve bien.
11. Escurre las hojas de gelatina y disuélvelas a fuego muy bajo en un cazo con un chorrito de limón. Aparta del fuego y añade 2 cucharadas de la mezcla del yogur y remueve bien. Ve añadiendo cucharadas poco a poco para que no se formen grumos.
12. Mete al mezcla en el frigorífico 15 minutos.
13. Monta la nata (300 gr) y añádela despacio a la crema de yogur con los frutos rojos.
14. Corta el bizcocho por la mitad en horizontal.
15. Vierte la mezcla, extiende bien y coloca la otra mitad del bizcocho encima.
16. Deja enfriar 12 horas.
17. Decora por encima con un poco de nata (200 gr), frutos rojos y unas hojas de menta.

Fuentes y moldes

Del congelador, al horno, al frigorífico... ¡y vuelta a empezar!
El vidrio borosilicato **Ô cuisine** es resistente a temperaturas de **-40°C hasta +300°C** permitiendo una gran versatilidad de uso dentro de las cocinas.

Artesanía natural

Calidez, arte, atrevimiento y dinamismo para aportar personalidad en tu mesa. Una forma de entender la vida...

Vajilla 18 piezas Vita

~~75,00€~~

55,99€

llano 27cm
hondo 21,5cm
postre 19cm

4 colores disponibles:

- 3060513 - coral
- 3051958 - rosa
- 3051959 - aqua
- 3048906 - natural

Cerámica Premium.
Vajillas pintadas a mano.

Vajilla 18 piezas Aro

~~75,00€~~

49,99€

llano 27cm
hondo 21,5cm
postre 19cm

3 colores disponibles:

- 3058811 - natural
- 3058812 - aqua
- 3059127 - rosa

Formas orgánicas inspiradas en la luna

Platos cerámica negro Cosmos
3060514 llano ø26cm ~~5,95€~~ **3,99€**
3060515 hondo ø22cm ~~5,95€~~ **3,99€**
3060516 postre ø20cm ~~5,50€~~ **2,99€**

Cubertería 24 piezas
acero inox Idalia
Cuchillos chuleteros
~~69,95€~~
49,99€
3060522

Idea

El brillo del acero aportará a tu mesa el toque de distinción perfecto. Líneas rectas que reflejan la máxima pureza.

Sencillez y pureza Luminarc

El blanco es una apuesta segura que te da miles de opciones para combinar con otros colores, formas y estilos. ¡Atrévete a jugar!

3059937

3059936

3059938

Vaso vidrio
Moreda 31cl
3 colores disponibles

~~3,99€~~ **2,50€**

Vajilla 18 piezas
opal blanca Biali

~~35,00€~~

19,99€

llano 25cm
hondo 20cm
postre 19cm

3060512

Cubertería Idalia

Multifunción

Complementa el servicio con las **fuentes Oven**.

Una fresca y colorida ensalada, unas verduras para compartir, un surtido de tiernos panecillos...

Luz en tu mesa.
Atrae todas las miradas.

La elegancia francesa y lo bello al alcance de todos,
con un espíritu chic casual.

Copas y vasos cristal Tasse

3060517 copa de cava 21cl ~~5,95€~~ **3,99€**
3060518 copa de vino 47cl ~~6,95€~~ **4,50€**
3060519 copa de vino 38cl ~~5,95€~~ **3,99€**
3060520 vaso agua 35cl ~~3,95€~~ **2,99€**

CRISTAL D'ARQUES PARIS

Brillo duradero

Transparencia total

Acústica perfecta

Resistencia superior

DCOOK

Te ayuda en tu día a día

Pequeños electrodomésticos imprescindibles para tus preparaciones fáciles y rápidas.

Batidora de mano con vaso
600W
~~29,95€~~ **21,99€**
3057791

Batidora amasadora eléctrica
300W
~~27,95€~~ **19,99€**
3058531

Tostadora doble ranura
750W
~~29,95€~~ **21,99€**
3057798

Hervidor de agua 1,7L
2200W
~~21,95€~~ **16,99€**
3057789

Báscula cocina con bol plástico
5kg
~~15,95€~~ **11,99€**
3058121

Báscula cocina cristal
24x17cm - 5kg
~~19,95€~~ **11,99€**
3058933

Truco

¿Cómo saber si la masa está en su punto?

Retira un pedacito de la masa que estás amasando, y estíralo entre los dedos.
Si está correctamente amasado no se romperá, sino que se estirará como un chicle formando una pequeña membrana traslúcida.

SHOP ONLINE 24|7

www.casaviva.es

El poder del acero QUID

Cooking Tip

Ventajas del acero inoxidable

- Es el material más completo: saludable e higiénico, reciclable y además es el más resistente.
- Un material de tendencia que se adapta cualquier estilo de cocina.

Batería cocina 5 piezas acero inoxidable Basika

~~135,00€~~

69,99€

3044110

Acabado mate/espejo. Apta para inducción.

- Cacerola con tapa 16cm
- Cacerola con tapa 24cm
- Olla con tapa 20cm
- Hervidor 14cm
- Cazo 16cm

BARCELONA | VALENCIA | BILBAO | SEVILLA | OVIEDO | GIJÓN | LOGROÑO | BURGOS
GRANOLLERS | MATARÓ | GIRONA | TARRAGONA | REUS | MOLINS DE REI | SANT CUGAT
SAN SEBASTIÁN | DENIA | LLEIDA | VALLADOLID | VITORIA | MADRID

síguenos en

atención al cliente

946 545 153

Los precios que aparecen en el catálogo están sujetos a cambios. La empresa se reserva el derecho de modificar o anular las promociones presentes en este catálogo. Productos sujetos a disponibilidad de stock. PENTAGO XXI S.L.U se reserva el derecho de descatalogar cualquier de los productos de este catálogo. La moneda de los precios es el euro. A no ser que se consigne lo contrario, PENTAGO XXI, S.L.U. (casa viva) es el dueño de los derechos de autor y de la base de datos de esta revista y de su contenido. No se puede publicar, distribuir, extraer, reutilizar o reproducir parte de esta revista, de cualquier forma material, incluidos su fotocopia o almacenado en cualquier medio, a través de medios electrónicos, y aunque sea, o no, de forma pasajera o incidental a algún otro uso de esta publicación. (Ley orgánica 15/1999 de 13 de Diciembre). CIA. PENTAGO XXI, S.L.U. C/ Bailén 50, Entresuelo 1º, 08009 Barcelona, España.