

# Ten- den- cias

innovación  
creatividad  
imaginación  
inspiración  
diseño

CASA EL ARTE DE  
LA HOSTELERÍA  
DELFIN



# TENDENCIAS 2025 : MINIMALISMO, LÍNEAS DEPURADAS Y Y ACABADOS ATEMPORALES

Desde hace más de 150 años, en Casa Delfín hemos acompañado a los profesionales de la hostelería y la restauración, ofreciéndoles asesoramiento en la selección de productos y equipamiento para sus negocios. A lo largo de estos años, hemos puesto nuestra creatividad y experiencia a su disposición, colaborando

siempre con las mejores marcas del sector. A continuación, os presentamos las últimas corrientes, tendencias y novedades para este 2025, desde la pureza del minimalismo hasta la sofisticación de la bone china. Descubre lo más innovador en diseño y funcionalidad para elevar cada experiencia gastronómica.

LOTTO Bone China





Dondara

# LOTTO

Bone China

La colección Lotto, confeccionadas en Bone China, destaca por su notable resistencia a las desportilladuras, su luminosidad cautivadora y una belleza etérea que la hace única. Este material noble, reconocido por su ligereza y durabilidad, se obtiene a partir de una cuidadosa selección de minerales naturales en polvo, lo que le otorga tanto su elegancia incomparable como su calidad excepcional.

---

La pasta de Bone China, notablemente fina y ligera, cautiva con su blanco brillante y su transparencia diáfana, a la vez que ofrece una extraordinaria resistencia a las desportilladuras.



Su fino motivo en relieve le da una personalidad propia a la colección.



# LOTTO



Plato coup, 27,5 cm ø.  
1010109



Plato coup, 25 cm ø.  
1010108



Plato coup, 21 cm ø.  
1010107



Plato coup, 16 cm ø.  
1010106



Plato llano, 27,5 cm ø.  
1010105



Plato llano, 25,5 cm ø.  
1010104



Plato llano, 20 cm ø.  
1010103



Plato llano, 15,5 cm ø.  
1010102





Plato hondo Gourmet,  
28,3 × 5,1 cm alt.  
1010110



Plato hondo Gourmet,  
24,6 × 3,8 cm alt.  
1010111



Taza té, 27 cl.  
1010096

Plato té, 16 cm.  
1010097



Taza café, 10 cl.  
1010094

Plato café, 12 cm.  
1010095





# OCEANCOOK

El proyecto Oceancook nace con una premisa clave: ¿Es posible representar especies marinas en peligro de extinción en un formato que se adapte a las necesidades de una vajilla? El resultado es esta espectacular colección, donde las formas desafiantes y volúmenes ondulantes evocan la belleza y fragilidad del océano.



Formas desafiantes que fusionan  
diseño y funcionalidad.

OCEANCOOK

Cookplay



Plato llano raya mate,  
36,5 × 29 cm 2,7 cm alt.  
4004996



Plato hondo raya mate,  
31,5 × 25 cm 4 cm alt.  
4004997



Plato postre raya mate,  
31,5 × 22 cm 1,8 cm alt.  
4004998



Plato side raya mate,  
21,5 × 12 cm 2,5 cm alt.  
4004999



Bowl anguila mate,  
21 cm ø 7 cm alt. 10 cl.  
4005000



Vaso anguila mate,  
8,5 cm ø 9,5 cm alt. 30 cl.  
4005001



Bandeja caballito mar mate,  
9,5 × 9,5 cm 1,5 cm alt.  
4005002



Bandeja diente tiburón mate,  
14 × 10 cm 4,5 cm alt.  
4005003

PEARL





# PEARL

Inspirada en la exquisita cerámica europea de los siglos XVIII y XIX, esta colección reinventa las formas clásicas redondeadas con un enfoque contemporáneo y versátil, aportando a la vajilla un toque de elegancia y sofisticación atemporal.





Las formas redondas proporcionan a la vajilla una resistencia excelente.

---



# PEARL



Plato llano, 33 cm ø.  
4002009



Plato llano, 28 cm ø.  
2005975



Plato llano, 22 cm ø.  
2005976



Plato llano, 17 cm ø.  
4002010



Plato hondo, 22 cm ø.  
2005977



Bowl pasta, 23 cm ø.  
2005932



Bowl, 16 cm ø.  
4002011



Bowl pasta, 34 cm ø.  
4003278

nuevos colores



Cream

Green



Fuente oval, 40 × 30 cm.  
2005612



Fuente oval, 34 × 25 cm.  
2005613



Fuente rect., 40×28 cm.  
2005610



Fuente rect., 30 ×21 cm.  
2005611



Porta tartas, 34 cm ø.  
4003279



Porta tartas, 28 cm ø.  
4003281



Porta tartas, 22 cm ø.  
4003280



Taza té c/plato, 25 cl.  
2005978



Taza moka c/plato, 9 cl.  
2005979

BELLA





# BELLA

Un diseño que combina arte y funcionalidad con un resultado estéticamente atractivo y óptimo para las demandas del sector horeca.

—————  
Cristal totalmente transparente

—————  
Cáliz voluminoso para el disfrute óptimo del vino y el champagne

—————  
Mejor resistencia al no tener junta entre el cáliz y el tallo gracias a la técnica Pulled stem

—————  
Tallos cortos para mejor manejabilidad, limpieza y almacenamiento



BELLA

Dondara



Vaso Whisky alto D.O.F.,  
47 cl.  
1010087



Vaso Whisky bajo O.F.,  
37 cl.  
1010086



Copa Burdeos nº 1,  
55 cl.  
4002660



Copa agua nº 2,  
45 cl.  
4002657



Copa vino blanco nº 4,  
30,5 cl.  
1010026



Copa champán nº 3,  
18,5 cl.  
4002659

# EXALTATION

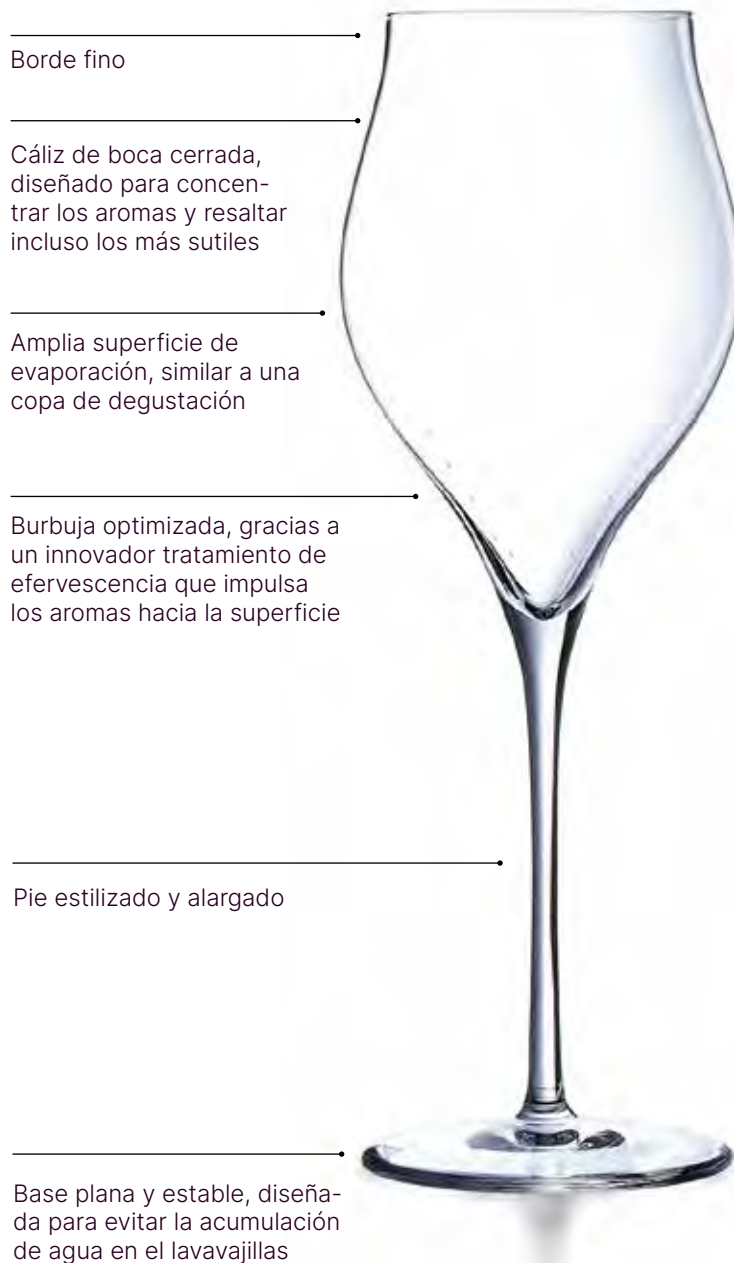






# EXALTATION

La copa ideal para vinos espumosos. Su diseño permite servir el vino hasta la parte más ancha del cáliz, creando una cámara aromática que realza la liberación de los aromas en su interior, a diferencia de las flautas y copas tradicionales.





Copa Vino, 75 cl.  
4004839



Copa Vino, 55 cl.  
4004840



Copa Vino, 47 cl.  
4004841



Copa Vino, 38 cl.  
4004842



Copa Cava, 35 cl.  
1901760



Copa Cava, 30 cl.  
1901761

## ALLROUND TASTINGGLASS

La Copa Multiusos Allround Tastingglass, hecha a mano, es perfecta para catas y degustaciones. Su diseño versátil, creado en colaboración con la bodega internacional Weingut Dreissigacker, realza las cualidades de cada bebida, brindando una experiencia sensorial única.



ALLROUND TASTINGGLASS

Zwiesel Glas



Copa Vino, 56 cl.  
1902037

TÁMESIS






# TÁMESIS

3,5 mm 18/10

Inspirada en las formas del agua, esta colección se caracteriza por su lenguaje líquido y sus formas fluidas. Con 3,5 cm de grosor, su ergonomía garantiza un agarre cómodo convirtiéndola en la elección perfecta para cualquier ocasión.



Los agujeros en la cuchara de moka aportan ligereza y fluidez, facilitando la mezcla del café



TÁMESIS

Dondara



Tenedor mesa,  
21 cm.  
1009973



Cuchillo mesa,  
23,2 cm.  
1009979



Cuchara mesa,  
20,2 cm.  
1009974



Tenedor postre,  
19 cm.  
1009975



Cuchillo postre,  
22,8 cm.  
1009980



Cuchara postre,  
18,5 cm.  
1009976



Cuchara café,  
14 cm.  
1009977



Cuchara moka,  
10 cm  
1009978

RIVAGE



Degrenne



# RIVAGE

3,5 mm 18/10

Esta colección está inspirada en el movimiento del mar y las huellas que deja el viento en la arena, ofreciendo un diseño texturizado y atemporal, donde cada pieza está esculpida para un agarre natural y elegante.

---

Delicadamente esculpida para un agarre cómodo, natural y elegante



## RIVAGE



Tenedor mesa,  
21 cm.  
4004773



Cuchillo mesa,  
23,5 cm.  
4004774



Cuchara mesa,  
20,8 cm.  
4004775

## Degrenne



Tenedor postre,  
18,9 cm.  
4004780



Cuchara postre,  
18,9 cm.  
4004777



Cuchillo postre,  
21,1 cm.  
4004778



Pala pescado,  
20,5 cm.  
4004781



Tenedor cocktail,  
14,5 cm.  
4004784



Cuchara sopa,  
18,1 cm.  
4004776



Pala mantequilla,  
18,3 cm.  
4004779



Cuchara café,  
14,5 cm.  
4004782



Cuchara moka,  
11,5 cm.  
4004783

CUTTING EDGE





# CUTTING EDGE

18/10

Inspirada en la tradición del este asiático de usar conjuntamente cucharas y palillos, esta colección combina la esencia de la mesa occidental con la cultura asiática.



Un diseño donde se fusiona el  
diseño occidental y el asiático



CUTTING EDGE

Hepp



Tenedor mesa,  
20,3 cm.  
4005196



Cuchillo mesa,  
22,5 cm.  
4005197



Cuchara mesa,  
20,5 cm.  
4005195



Cuchillo pescado,  
20,8 cm.  
4005200



Tenedor postre,  
16,1 cm.  
4005201



Cuchillo mantequilla,  
17,1 cm.  
4005202



Cuchara café,  
15,3 cm.  
4005198



Cuchara moka,  
11 cm.  
4005199



CASA EL ARTE DE  
LA HOSTELERÍA  
DELFIN

Teléfono  
973 500 580

Email  
[casadelfin@casadelfin.com](mailto:casadelfin@casadelfin.com)

Whatsapp  
619 767 680

Web  
[casadelfin.com](http://casadelfin.com)