

INÓN 360

José María Carrión
Gerente - INÓN 360



INÓN 360 nace de la pasión de tres amigos de Requena por el jamón ibérico. Como amantes incondicionales de todo un emblema de la gastronomía española, percibimos un gran inconveniente en su consumo diario: la diferencia en textura, aroma y sabor de la pieza recién empezada a la abierta hace varios días.

De aquí surge la idea de una vitrina con **control regulado de humedad y temperatura** que permita su óptima conservación y reduzca así el desperdicio. Al ralentizar la oxidación de sus grasas y proteínas, se alarga la vida del jamón ibérico en un 50% y se potencian al máximo todas sus nutrientes, vitaminas y resto de propiedades organolépticas.

Gracias a su acabado hermético y materiales, INÓN 360 protege el jamón ibérico de una manera 100% higiénica. Taparlo con un trapo o película de plástico no lo blinda realmente de los patógenos ambientales. Tampoco de la contaminación interior-exterior, olores y otros factores que deterioran sus cualidades día tras día, hora tras hora, hasta convertirlo en una merma y coste innecesarios.

INÓN 360 acoge además un **uso confortable** por parte del cortador, dando también la importancia que se merece al corte del jamón ibérico, para aprovechar así los veteados de su grasa infiltrada y obtener las mejores sensaciones en nariz y boca.

(R)EVOLUCIÓN

En el ámbito de la hostelería y restauración, INÓN 360 es la evolución sostenible del **jamón ibérico en el Siglo XXI**. Una manera pionera y eficaz de proteger y realzar una joya en su estuche. INÓN 360 permite al cortador estar a la altura de un producto estrella que también enamora los millones de turistas internacionales que nos visitan cada año.

Nos ilusiona mucho lanzar al mercado la primera vitrina del jamón ibérico, ya que llegar hasta aquí no ha sido sencillo. Tanto el desarrollo técnico como la fabricación entrañan notable dificultad.

Como *pure players* del sector, estamos orgullosos de patentar para todo el planeta una tecnología española, que fusiona **INnovación y tradición en 360**: la cadena completa desde su origen en la dehesa hasta su consumo final en hogares y restauración. INÓN 360 rinde homenaje a generaciones de trabajo y sabiduría, desafiando al tiempo para que perdure la pureza del jamón ibérico.

INÓN 360

Perdura en el tiempo
la pureza del jamón ibérico



www.inon360.es
info@inon360.es
+34 673 090 405



Recomendado por

Florencio Sanchidrián
Embajador Mundial del Jamón Ibérico
MARCA ESPAÑA

INÓN 360
innovación y tradición

Redefine la experiencia
desde el primer corte

Diseñado y fabricado en España



EL TRONO DEL JAMÓN IBÉRICO



Patentado y registrado



Doctor Luis Montel

Experto en nutrición
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE

"Al eliminar el impacto de agentes externos, su aroma, textura y sabor se mantienen intactos".



LA MEJOR EXPERIENCIA DEL JAMÓN IBÉRICO

1. Control de humedad y temperatura.
2. Protección de patógenos ambientales.
3. Sin moho, oxidación ni resecado.
4. Calidad intacta y exhibición estética.
5. Acabados de acero inoxidable.
6. Cristal templado y madera.



ATRACTIVO E HIGIÉNICO



CONTROL REGULADO



Panel de humedad y temperatura