

# Fabricados para brindar funcionalidad

La mejor manera de mostrar la funcionalidad y atributos de nuestros productos es mediante la prueba en entornos reales de uso en el servicio.



Escanea el QR para comprobar la **resistencia** de nuestro templado.



## Templado

Un producto mucho más resistente

Garantizamos una resistencia mecánica y térmica sin igual.

Las copas de VICRILA son completamente templadas de la boca al pie, ofreciendo un producto 5 veces más resistente, donde el vidrio no se rompe ni se agrieta.

- ⊕ Resistencia
- ⊕ Seguridad
- ⊕ Durabilidad
- ⊖ Reposiciones
- ⊖ Roturas



Escanea el QR para contemplar la **elegancia** de nuestro corte fino.



## Corte fino

Pureza y elegancia

Un tratamiento técnico que brinda comodidad y sofisticación al acabado de cada vaso. Este corte impecable no solo realza la estética, sino que también despierta tus sentidos, llevando cada experiencia a un nivel emocional superior.



Escanea el QR para percibir la **facilidad de manejo** durante el servicio.



## Ligereza

Menor peso, más resistencia

Diseñamos artículos más estilizados y un 15 % más ligeros en todas nuestras gamas, manteniendo una resistencia incomparable. La ligereza no solo añade elegancia, sino también facilita un servicio más ágil.

- ⊕ Fácil de manipular
- ⊕ 15 % Ligereza
- ⊕ Estilizados



Escanea el QR para descubrir las ventajas de nuestros **productos apilables**.



## Apilabilidad

Nuestro fuerte

Optimiza tu espacio con nuestros productos apilables, que permiten ahorrar hasta un 60 %. Además de ganar amplitud, la apilabilidad agiliza la manipulación de artículos. Todos están diseñados con resistencia templada para enfrentar el uso profesional.

- ⊕ Ahorro de espacio
- ⊕ Fácil de recoger y manipular
- ⊕ Higiene en la vajilla
- ⊕ Seguridad



### Máxima oxigenación

Experimenta la excelencia en la degustación con artículos diseñados para maximizar la oxigenación. La forma de nuestros productos eleva la percepción de olores y sabores en cada sorbo.



### Indicador de llenado

El cambio de forma en el perfil sirve como indicador de llenado para una capacidad adecuada.

Al servir la cantidad correcta, dejamos el espacio necesario en el recipiente para que se activen los componentes aromáticos.



### Amplía superficie decorable

Personaliza tus artículos con la tranquilidad que ofrece poder disponer de un espacio amplio para decorar.

Tu mensaje, marca o diseño tendrá la visibilidad que se merece al contar con una superficie amplia sobre la que trabajar.



### Altura ideal

Los artículos con este atributo son perfectos para aprovechar al máximo el espacio dentro del lavavajillas, sin correr el riesgo de rotura.

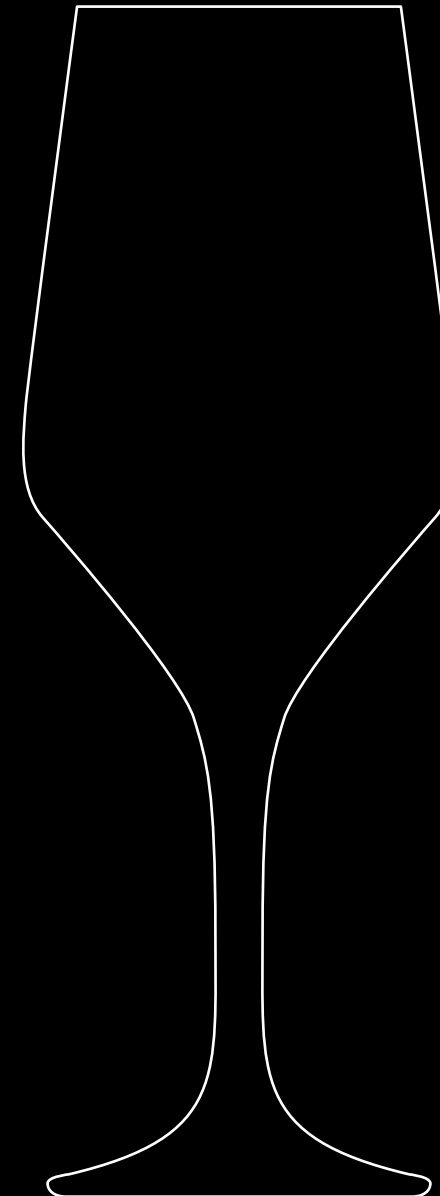
Ideales para acomodarse a los tamaños estándar de las cestas de lavado.



### Incremento visual

Nuestros artículos estilizados no solo son visualmente atractivos, sino que también incrementan visualmente la cantidad de líquido contenido en él.

Este atributo de diseño permite conseguir un mayor rendimiento en el servicio de las bebidas.



# Índice de formas



Incremento visual de la capacidad



Cocktail  
Pag. 27-46



Verdot  
Pag. 30



Sauvignon  
Pag. 31



Vintage  
Pag. 36



Catavinos  
Pag. 41-96



Tannat  
Pag. 41



Nick & Nora  
Pag. 46



Blue Hawaii  
Pag. 49



Khadi  
Pag. 49



Samara  
Pag. 49



Arán  
Pag. 52



Seira  
Pag. 53



Saphira  
Pag. 54



Barley  
Pag. 60



Dunkel  
Pag. 61



Porter  
Pag. 63



Belagua  
Pag. 66



Isaba  
Pag. 66



Andalus  
Pag. 66



Caña  
Pag. 67



Krausen  
Pag. 67



T-Dubbel  
Pag. 68



T-Tulip  
Pag. 70



Conil  
Pag. 72



Incremento visual de la capacidad



Caña Madrid  
Pag. 72



Ouro  
Pag. 89



Soba  
Pag. 100



Indicador de llenado



Platine  
Pag. 14



Arome  
Pag. 16



Verdot  
Pag. 30

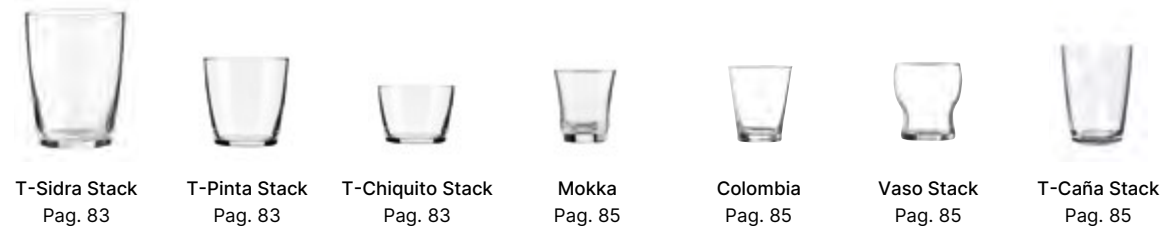


Mencía  
Pag. 32



Gala  
Pag. 51

  
Apilables



  
Altura ideal





Máxima oxigenación



Platine  
Pag. 14



Arome  
Pag. 16



Victoria  
Pag. 18



Rodio  
Pag. 20



Albariza  
Pag. 22



Altesse  
Pag. 24



Champenoise  
Pag. 24



Palladium  
Pag. 25



Noah  
Pag. 25



Mykonos  
Pag. 27



Koshu  
Pag. 27-46



Cocktail  
Pag. 27-46



Sauvignon  
Pag. 31



Vintage  
Pag. 36



Syrah  
Pag. 34



Decanter  
Pag. 37



Degustación  
Pag. 38



Catavinos  
Pag. 41-96



Tannat  
Pag. 41



Pinot  
Pag. 42



Arneis  
Pag. 45



Subirats  
Pag. 45



Chardonnay  
Pag. 45



Xarel  
Pag. 45



Máxima oxigenación



Margarita  
Pag. 46



Nick & Nora  
Pag. 46



Havana  
Pag. 49-51



Gala  
Pag. 51



Edel  
Pag. 64



Konik  
Pag. 64



Bock  
Pag. 65



Coñac  
Pag. 86-99



Balón  
Pag. 99



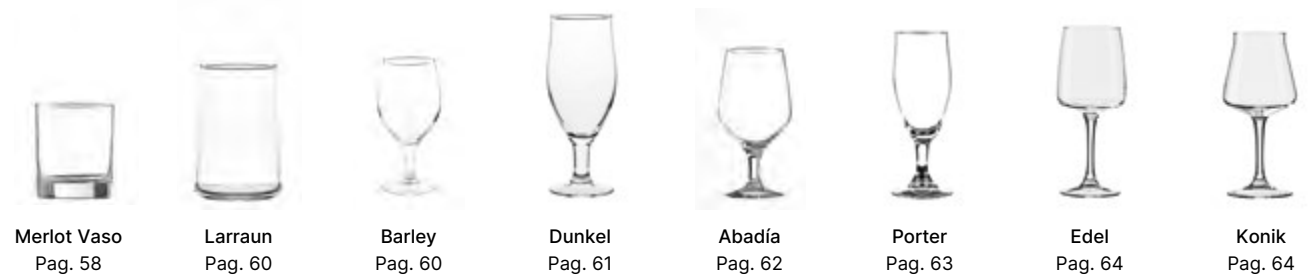
Toscana  
Pag. 99



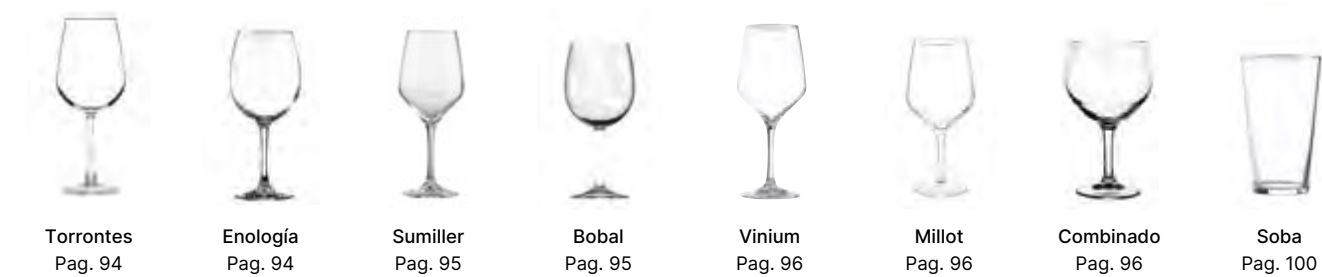
Monastrell  
Pag. 99



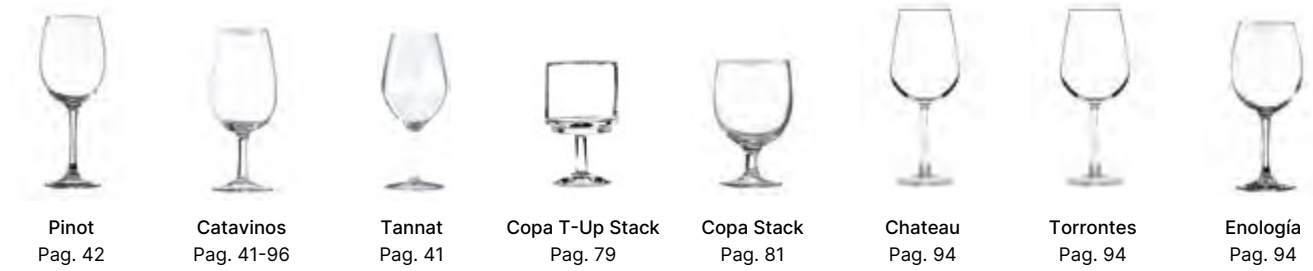
Amplia superficie decorable



Amplia superficie decorable



Vino



Vino



Vasos





## Champán



Altesse  
Pag. 24



Champenoise  
Pag. 24



Palladium  
Pag. 25



Noah  
Pag. 25



Mencía  
Pag. 32



Syrah  
Pag. 34



Breal  
Pag. 39



Merlot  
Pag. 40



Arneis  
Pag. 45



Subirats  
Pag. 45



Chardonnay  
Pag. 45



Xarel  
Pag. 45



Monastrell  
Pag. 99

## Cocktail



Mykonos  
Pag. 27



Koshu  
Pag. 27-46



Cocktail  
Pag. 27-46



Margarita  
Pag. 46



Nick & Nora  
Pag. 46



Saphira  
Pag. 54

Combinado y licor



Sauvignon  
Pag. 31



Decanter  
Pag. 37



Blue Hawaii  
Pag. 49



Havana  
Pag. 49-51



Rome  
Pag. 49



Edinburgh  
Pag. 49



Khadi  
Pag. 49



Samara  
Pag. 49



Maya  
Pag. 50



Ibiza  
Pag. 50



London  
Pag. 50



Manhattan  
Pag. 50



Gala  
Pag. 51



Cofiac  
Pag. 86-99



Vermut  
Pag. 89



Combinado  
Pag. 96

Combinado y licor



Arán  
Pag. 52



Baztán  
Pag. 56



Seira  
Pag. 53



Merlot vaso  
Pag. 58



Larraun  
Pag. 60



Ouro  
Pag. 89



Cares  
Pag. 89



Bullet  
Pag. 89



Chupito  
Pag. 89



Aiala  
Pag. 90



Soba  
Pag. 100



Novara  
Pag. 111



Elsa  
Pag. 112



Siena  
Pag. 114

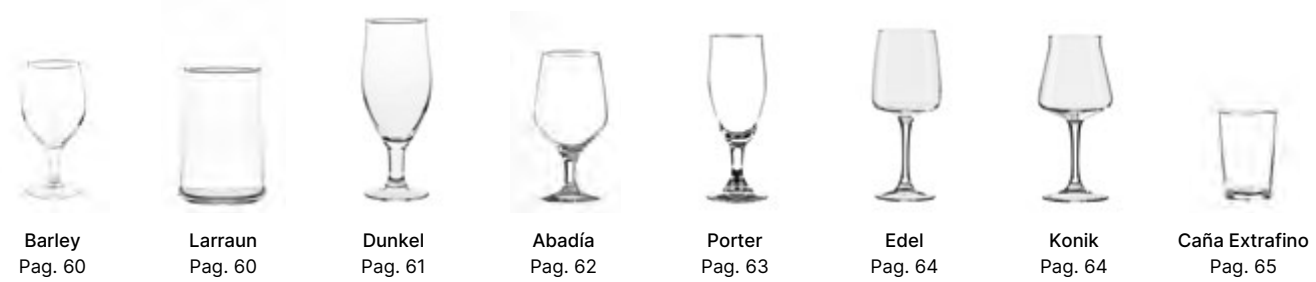


Tequilero  
Pag. 116



Casale  
Pag. 117

Cerveza



Cerveza



Café



### Decantadores y garrafas



Iro  
Pag. 108



Kivu  
Pag. 109



Birket  
Pag. 109

### Jarras



Lutten  
Pag. 110



Bari  
Pag. 110



Casale  
Pag. 110



Portofino  
Pag. 110



Honeycomb  
Pag. 110

### Bowls



Uxmal  
Pag. 119



Portofino  
Pag. 119



París  
Pag. 119

## Índice alfabético

Abadía	62
Aiala	90
Albariza	22
Altesse	24
Andalus	66
Arán	52
Arneis	45
Arome	16
Balón	99
Barley	60
Baztán	56
Beck Stack	81
Belagua	66
Birket	109
Blue Hawaii	49
Bobal	95
Bock	65
Bora	116
Breval	39
Bullet	89
Caña	67
Caña Extrafino	65
Caña Madrid	72
Cares	89

Casale	117
Catavinos	41-96
Champenoise	24
Chardonnay	45
Chateau	94
Chupito	89
Cocktail	27-46
Colombia	85
Combinado	96
Conil	72
Coñac	86-99
Decanter	37
Degustación	38
Diamond	117
Dunkel	61
Edinburgh	49
Edel	64
Elsa	112
Enología	94
Gala	51
Godello	39
Havana	49-51
Horizontal	117
Ibiza	50

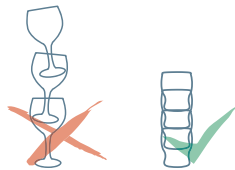

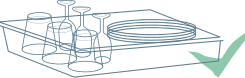


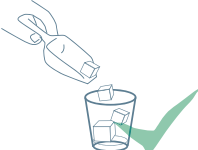
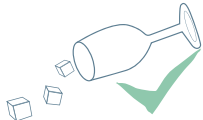

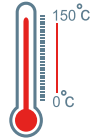
Isaba	66
Iro	108
Jarra Bari	110
Jarra Casale	110
Jarra Honeycomb	110
Jarra Lutten	110
Jarra Portofino	110
Jerte	75
Kenya	85
Khadi	49
Kivu	109
Konik	64
Koshu	27-46
Krausen	67
Larraun	60
Lau	76
Limonera	116
London	50
London Vaso	116
Malteada	116
Manhattan	50
Margarita	46
Maya	50
Maxi Fino	65

Mencía	32
Merlot	40
Merlot Vaso	58
Millot	96
Mokka	85
Monastrell	99
Munich	119
Mykonos	27
Nervión	81
Nick & Nora	46
Noah	25
Novara	111
Ouro	89
Palladium	25
París	116
París Bowl	119
Pinot	42
Platine	14
Porter	63
Portofino Bowl	119
Rocky Stack	81
Rodio	20
Rome	49
Samara	49

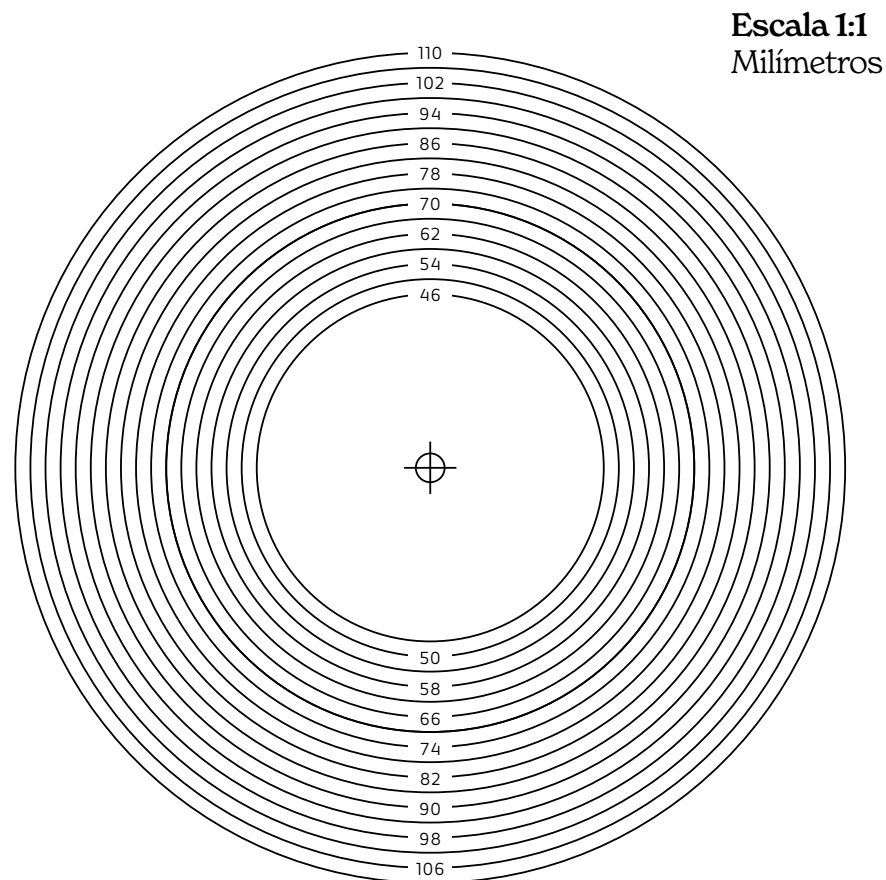
Saphira	54
Sauvignon	31
Seira	53
Siena	114
Sidra	76-100
Sidra Super Maxi	76
Soba	100
Stack Copa	81
Stack Vaso	85
Subirats	45
Sumiller	95
Super Tarro Cervezero	119
Syrah	34
Tannat	41
Tarro Cervezero	119
T-Caña Stack	85
T-Chiquito Stack	83
T-Dubbel	68
Tequilero	116
T-Nonic	69
Torrentes	94
Toscana	99
Travis	107
T-Pinta Stack	83

T-Revolution Stack	71
T-Sidra Stack	83
T-Tulip Stack	70
T-Up Stack Copa	79
T-Up Stack Vaso	79
Tuvo	75-103
Uxmal Bowl	119
Valencia	41
Verdot	30
Vermut	89
Victoria	18
Vinium	96
Vintage	36
Windows	117
Xarel	45

## Recomendaciones de uso

 <p>No trate de apilar copas y vasos que no sean apilables. Los artículos que tienen la capacidad de ser apilados están indicados convenientemente.</p>	 <p>No utilice los vasos como almacenamiento de cubiertos o utensilios.</p>	 <p>Separe convenientemente las copas y vasos de los platos y cubiertos en las bandejas.</p>
 <p>No coja las copas con los dedos entre sí.</p>	 <p>No vierta líquidos fríos en una copa o vaso caliente, recién salido del lavavajillas. Salvo en artículos templados.</p>	 <p>Utilice un recogedor apropiado para deslizar los hielos en las copas y vasos.</p>
 <p>Vacíe el hielo de la copa antes de introducirla en el lavavajillas. Esto permite que la temperatura del vidrio se adecúe para evitar roturas.</p>	 <p>Utilice un almacenamiento adecuado para las copas y vasos. Se recomienda una bandeja con divisiones.</p>	 <p>Tenga precaución con los cambios bruscos de temperatura, ya que pueden incrementar las roturas de artículo. Salvo en artículos templados.</p>

## Medidas



**Escala 1:1**  
Centímetros

## Equivalencias

CL	US oz	IMP oz	CL	US oz	IMP oz
4	1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	29	9 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	10
6	2	2	30	10	10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
9	3	3	31	10 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	3
10	3 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	32	10 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	11 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>
11	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	33	11	11 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
12	4	4 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	34	11 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	12
13	4 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	35	11 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	12 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>
14	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	36	12	12 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
15	5	5 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	38	12 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	13 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>
15,5	5	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	40	13 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	14
16	5 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	41	13 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	14 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>
17	5 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	6	42	14	14 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>
18	6	6 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	44	14 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	15 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
19	6 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	47	15 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	16 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
20	6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	7	50	16 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	17 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
21	7	7 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	53	17 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	18 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
22	7 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	7 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	56	18 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	19 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
23	7 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	8	56,8	19 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	20
24	8	8 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	58	19 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	20 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>
25	8 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	8 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	62	20 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	21 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>
26,5	9	9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	64	21 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	22 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
27	9	9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	76	25 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	26 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>
28	9 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	9 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	78	26 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	27 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>
28,4	9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	10	80	27	28