



#GlassEmotion

2 0 2 0



*"La mente que se abre a una nueva idea
jamás vuelve a su tamaño original".
Albert Einstein*

EVOLUCIÓN

Nuestra historia arranca en 1971, cuando José Ramón Bernardo funda en Asturias la empresa Bernardo Representaciones. Bernardo vio enseguida la necesidad de desarrollar un vaso de sidra en cristal un producto realmente demandado en la zona norte de España. Es así como nace el SELLA, referencia de calidad en el sector.

Con la llegada del siglo XXI, reforzamos nuestra gama de cristal fino de alta resistencia. Gracias a la incorporación de la segunda generación de la familia, con los hermanos Mónica, Nuria y Pedro Bernardo, consolidamos nuestro posicionamiento en el sector.

Incorporamos nuevas líneas de producto y ampliamos la red comercial, abriendo nuevas zonas y ganando clientes por toda España y en mercados internacionales.

A medida que se desarrollaba esta expansión, se han ido ampliando las instalaciones hasta llegar a los 7.000 m² con que contamos en la actualidad. Esto nos permite contar con un alto nivel de stocks y ofrecer un servicio rápido y eficaz a nuestros clientes.

Nuestra visión es ser referente en el desarrollo de proyectos de calidad para nuestros clientes. Este proceso abarca desde el diseño, desarrollo y búsqueda de producto en todo el mundo, hasta la fabricación y la oferta de servicios de personalización.

Se trata, en definitiva, de diferenciarse ofreciendo soluciones a medida, adaptados además a las necesidades de cada cliente.



DECORAMOS

Cuéntanos tu idea. Dinos qué necesitas. Te escuchamos y nos ponemos a trabajar para desarrollar un producto personalizado, pensado por y para tu negocio.

Este es el gran valor añadido que te ofrecemos: contamos con un equipo creativo y comercial que escuchará tus necesidades y te propondrá soluciones únicas, con todas las garantías de calidad, resistencia y diferenciación del cristal fino.

¿Hablamos?



DESARROLLOS A MEDIDA

¿POR QUÉ CRISTAL FINO?

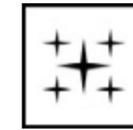


Una transparencia inigualable, alta resistencia y la capacidad para ofrecer sensaciones únicas en torno a una bebida. Estas son las características que definen al cristal fino.

El brillo es otro de los rasgos que definen a este material. Claridad, transparencia... son valores clave para entender su diferencia.

A esto se le añade la alta resistencia. El cristal fino es un material utilizado cada vez más en el canal horeca, un ámbito que pone a prueba la resistencia de una copa o un vaso.

Cada vez más profesionales del canal horeca apuestan por incorporar nuestros vasos y copas Dkristal, buscando la calidad, la diferenciación... y sobre todo, la creación de sensaciones únicas para sus clientes. Quien prueba el cristal fino, repite...



BRILLO Y
TRANSPARENCIA



PARED Y BORDE
EXTREMADAMENTE
FINOS



EXTRAORDINARIA
LIGEREZA

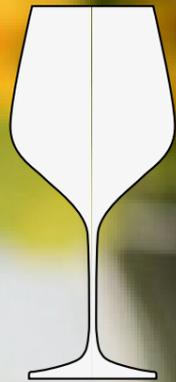


ALTÍSIMA
RESISTENCIA
AL IMPACTO





Splendour 90

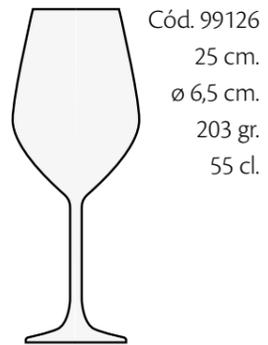


Cód. 99185
 25,5 cm.
 ø 8 cm.
 232 gr.
 90 cl.



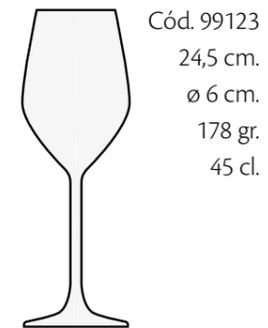


Splendour 55



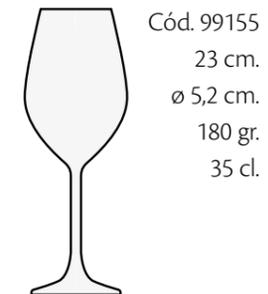
Cód. 99126
25 cm.
ø 6,5 cm.
203 gr.
55 cl.

Splendour 45



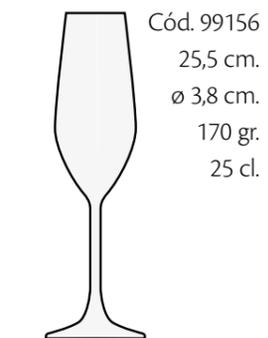
Cód. 99123
24,5 cm.
ø 6 cm.
178 gr.
45 cl.

Splendour 35



Cód. 99155
23 cm.
ø 5,2 cm.
180 gr.
35 cl.

Splendour 25



Cód. 99156
25,5 cm.
ø 3,8 cm.
170 gr.
25 cl.





Elite 55

Cód. 99172
23,4 cm.
ø 6,2 cm.
194 gr.
55 cl.



Elite 40

Cód. 99174
21,3 cm.
ø 5,5 cm.
161 gr.
40 cl.





Avant Garde 60



Cód. 99182
24,5 cm.
ø 6,1 cm.
187 gr.
60 cl.

Avant Garde 55



Cód. 99181
22,2 cm.
ø 7cm.
188 gr.
55 cl.

Avant Garde 50

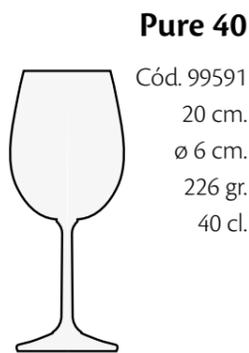


Cód. 99183
23,4 cm.
ø 6 cm.
166 gr.
50 cl.

Avant Garde 25



Cód. 99184
24,5 cm.
ø 4 cm.
128 gr.
25 cl.



Pure 40

Cód. 99591
20 cm.
ø 6 cm.
226 gr.
40 cl.



Pure 30

Cód. 99592
19 cm.
ø 5,5 cm.
155 gr.
30 cl.



Pure 20

Cód. 99593
20,5 cm.
ø 4 cm.
147 gr.
20 cl.



Ideal 30

Cód. 991113
20,8 cm.
ø 4,8 cm.
144 gr.
30 cl.



**Catavinos
Andalucía 20**

Cód. 9963
15 cm.
ø 3,8 cm.
112 gr.
20 cl.



Venecia 90

Cód. 99180
 23,6 cm.
 ø 9 cm.
 288 gr.
 90 cl.



Florenzia 80

Cód. 995420
 23 cm.
 ø 8,5 cm.
 228 gr.
 80 cl.





Scala 75

Cód. 991732
22 cm.
ø 8,2 cm.
205 gr.
75 cl.

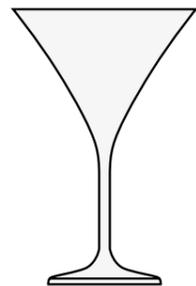


Prosecco 30

Cód. 99595
24,5 cm.
ø 5 cm.
170 gr.
30 cl.



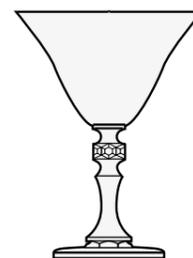
Venezia / Elite 20



Cód. 9993
16,5 cm.
Ø 11,3 cm.
200 gr.
20 cl.



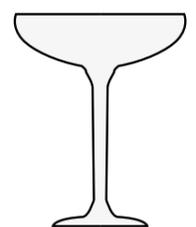
Martini Vintage 17



Cód. 99932
15,7 cm.
Ø 11,5 cm.
243 gr.
17 cl.



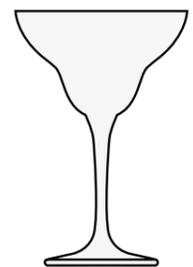
**Copa Champagne
Coupe 24**



Cód. 99596
17 cm.
Ø 9,8 cm.
173 gr.
24 cl.



Margarita 27



Cód. 99933
16,7 cm.
Ø 11,3 cm.
195 gr.
27 cl.



DKRISTAL

Capri 50

Cód. 99170
10,5 cm.
ø 7,6 cm.
144 gr.
50 cl.



Capri 35

Cód. 991702
8,3 cm.
ø 7,8 cm.
121 gr.
35 cl.



#GlassEmotion



Capri 65

Cód. 991692
14,4 cm.
ø 8 cm.
165 gr.
65 cl.



Tubo Asturias 40



Cód. 9931
16,3 cm.
ø 5,8 cm.
130 gr.
40 cl.



Tubo Alemán 20



Cód. 99141
11 cm.
ø 4,8 cm.
115 gr.
20 cl.



Tubo Alemán 35



Cód. 99131
18 cm.
ø 4,8 cm.
120 gr.
35 cl.

Ibiza 54

Cód. 9984
12,6 cm.
ø 6,2 cm.
130 gr.
54 cl.



Ibiza 40

Cód. 998311
11cm.
ø 5,5 cm.
129 gr.
40 cl.

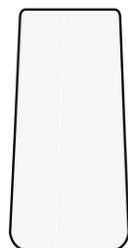


Elite Collection 35

Cód. 99586
9,8 cm.
ø 7,8 cm.
301 gr.
35 cl.



Avant Garde 55



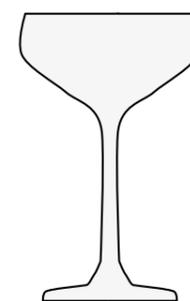
Cód.99587
15 cm.
ø 6,5 cm.
156 gr
55 cl.



Avant Garde 45



Cód. 99588
10 cm.
ø 6,7 cm.
150 gr
45 cl.



**Copa Avant Garde
Cocktail Glass 23**

Cód. 99191 cm.
16,5 cm.
ø 10 cm.
137 gr
25 cl.

DKRISTAL



Lip / Avant Garde 45



Cód. 9954101
20,5cm.
ø 6,5 cm.
157 gr.
45 cl.



#GlassEmotion

Cartago 49



Cód. 99335
14,3 cm.
ø 8,5 cm.
210 gr.
49 cl.

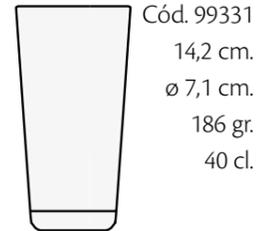


**Copa Glamour
Dkrink Glass 45**



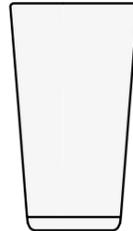
Cód. 99142
17,4 cm.
ø 7 cm.
215 gr.
45 cl.

Salamanca 40



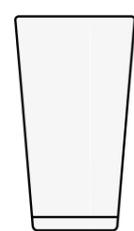
Cód. 99331
14,2 cm.
ø 7,1 cm.
186 gr.
40 cl.

Soria 30



Cód. 99911
12,5 cm.
ø 6,7 cm.
149 gr.
30 cl.

Laredo 25



Cód. 99511
12 cm.
ø 6,3 cm.
120 gr.
25 cl.

Sevilla 25



Cód. 99334
10,5 cm.
ø 7 cm.
140 gr.
25 cl.

Olé 20



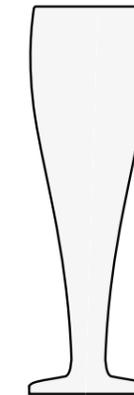
Cód. 99175
10,6 cm.
ø 6,4 cm.
136 gr.
20 cl.

Savoy 45



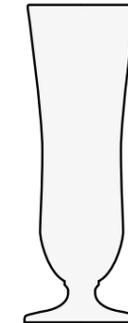
Cód. 9956
119 cm.
ø 8 cm.
230 gr.
45 cl.

Excelsior 39



Cód. 99571
22,5 cm.
ø 6,5 cm.
279 gr.
39 cl.

Astoria 33



Cód. 9957
19,5 cm.
ø 6,5 cm.
246 gr.
33 cl.



Sidra Sella 50



Cód. 992212
11,6 cm.
ø 8,5 cm.
112 gr.
50 cl.

Pinta Sella 35



Cod. 992232
8,6 cm.
ø 8,3 cm.
96 gr.
35 cl.

**Pinta Sella
con filo 35**



Cód. 9926
8,6 cm.
ø 8,3 cm.
119 gr.
35 cl.

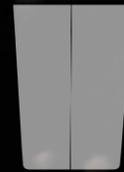
**Chiquito
Sella 25**



Cód. 9924
5,5 cm.
ø 8,1 cm.
85 gr.
25 cl.



Sidra Avilés 50



Cód. 99115
11,6 cm.
ø 8,5 cm.
107 gr.
50 cl.

Sidra Oviedo 50



Cód. 9932-1
11,6 cm.
ø 8,5 cm.
120 gr.
50 cl.

**Sidra
Bidasoa 50**



Cód. 99120
11,6 cm.
ø 8,5 cm.
155 gr.
50 cl.

**Pinta
Bidasoa 35**

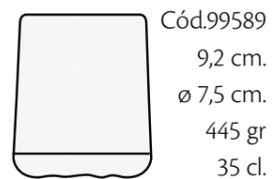


Cód. 99121
8,6 cm.
ø 8,3 cm.
127 gr.
35 cl.





Opera 35



Cód.99589
9,2 cm.
ø 7,5 cm.
445 gr
35 cl.

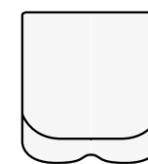


Mixology / Virgo 35



Cód. 99584
14 cm.
ø 6,5 cm.
347 gr.
35 cl.

Mixology / Virgo 30



Cód. 99583
9,5 cm.
ø 8 cm.
349 gr.
30 cl.



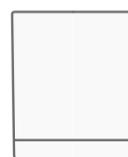
Blended 45



Cód. 99582
14,5 cm.
ø 6,5 cm.
243 gr.
45 cl.



Blended 35



Cód. 99581
9,5 cm.
ø 7,9 cm.
282 gr.
35 cl.



Vaso Pure 30



Cód. 99585
9,3 cm.
ø 7,8 cm.
188 gr.
30 cl.



Luarca 5



Cód. 99301
6,8 cm.
ø 4 cm.
71 gr.
5 cl.

**Tubo
Aleman 20**



Cód. 99141
11 cm.
ø 5,1 cm.
115 gr.
20 cl.

**Chupito
X-Line 15**



Cód. 9986
10,5 cm.
ø 6,5 cm.
213 gr.
22 cl.

Deva 4,5



Cód. 99302
7,5 cm.
ø 4,2 cm.
68 gr.
4,5 cl.

Pola 3



Cód. 9964
6 cm.
ø 3,5 cm.
52 gr.
3 cl.



DKRISTAL

Harmony 55



Cód. 9973
15,5 cm.
ø 6,5 cm.
195 gr.
55 cl.



#GlassEmotion

Vivat 48



Cód. 9972
13 cm.
ø 6,2 cm.
135 gr.
48 cl.

Decantador Nº 1



Cód. 996101
23 cm.
ø 8,5 cm.
238 gr.
1000 cl.



Jarra Tapón



Cód. 996103
24,5 cm.
ø 7,3 cm.
368 gr.
1000 cl.



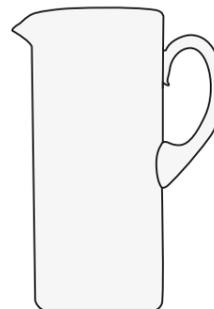
Jarra 1.5L

Cód. 99610305
20,4 cm.
ø 7,3 cm.
1003 gr.
150 cl.



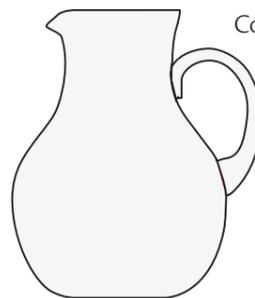
Jarra 130

Cód. 99502
24,5 cm.
ø 10,5 cm.
952 gr.
130 cl.



Jarra 180

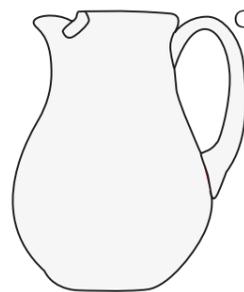
Cód. 99503
22,5 cm.
ø 9 cm.
992 gr.
180 cl.



DKRISTAL



Jarra 1L



Cód. 99610306
 19,5 cm.
 ø 6,5 cm.
 1251 gr.
 100 cl.

#GlassEmotion

Arabia 12



Cód. 99000
 7,5 cm.
 ø 5,8 cm.
 130 gr.
 12 cl.



Eva 15



Cód. 996
 7,5 cm.
 ø 5,8 cm.
 85 gr.
 15 cl.



Copa Gusto

Cód. 99166
7 cm.
ø 11,5 cm.
326 gr
30 cl.



¿Buscas algo diferente, único, a medida...?

Cuéntanos tu idea. Ponemos a tu disposición toda nuestra experiencia, nuestra creatividad, construida a lo largo de nuestros más de veinte años en el sector.

Es nuestro gran valor añadido, que queremos compartir contigo.

Llámanos:

+34 985 79 29 88

Escribenos:

dkristal@dkristal.es

Visítanos:

Crta Santander km 7 - 33199 Granda - Siero

PRINCIPADO DE ASTURIAS - SPAIN

www.dkristal.es

Síguenos:



#GlassEmotion



Cabaret Prohibido
Santander



Campeonato de Barmans
Costa del Sol



Club Barman
Sevilla



Gin Siderit



Gamboa



Carmeleta



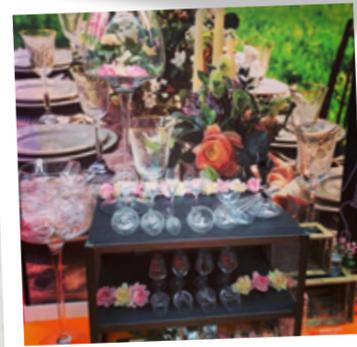
Gin MG



Gin MG



Gin MG



Forum Gastronómico



Concurso Nacional de Coctelería



Vaso Pure



Hotel Silken Alandalus Palace



Café Madrid



La Solia

-APERITIVO-

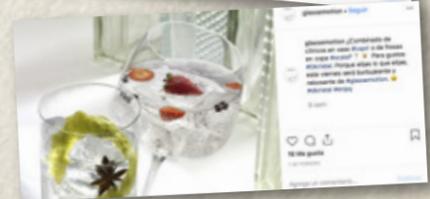
DKRISTAL

Llega el momento del vermut. Tiempo para desconectar, reír, conversar, disfrutar del tiempo libre con la mejor compañía. Una sesión de vermut significa todo eso... y mucho más. El dónde, el cómo y el con quién los pones tú.

DKRISTAL, empresa especializada desde hace más de dos décadas en cristal fino de alta resistencia presenta Sesión Vermut, una colección que recupera formas de antaño reinventadas para marcar diferencia y sorprender. Combina comodidad, funcionalidad y elegancia con todas las garantías del cristal fino: brillo, transparencia, alta resistencia y durabilidad.

Para disfrutar del vermut y realizar todas sus cualidades la cristalería es fundamental. Empezando por el aspecto visual: las copas y vasos de cristal fino de la Sesión Vermut de DKRISTAL se diferencian por su extraordinario brillo y transparencia, resultado de un proceso de elaboración en el que se utiliza una arena extremadamente fina. El aroma es otro de los factores a tener en cuenta. La pared fina resulta especialmente los matices del vermut, y de la forma del vaso o copa depende que llegue a nuestra nariz. La Sesión Vermut de DKRISTAL apuesta por recuperar formas de antaño, pero renovadas para transmitir fielmente el trabajo de los enólogos y sumérseles en los aromas del vermut. Finalmente, el sabor es uno de los aspectos más complejos y más difíciles de transmitir. En este sentido el cristal fino es el perfecto canal de comunicación entre bebida y paladar. El cristal fino cumple, de manera discreta y eficaz, la función de trasladar al consumidor las cualidades de una bebida.

Más información: www.dkristal.es



Café Madrid



Grupo Masaveu



Concurso Regional de Coctelería
Sevilla

