**Cook Good llega por tercera vez a Caminos y Sabores con una propuesta innovadora**

*Del 3 al 6 de julio, el Gran Mercado Argentino vuelve a reunir a los apasionados del buen comer en la Rural de Palermo. Este año, llega con novedades de la mano de* ***Cook Good****, un emprendimiento que combina diseño, funcionalidad y tecnología para revolucionar la cocina diaria.*

**Cacerolas de hierro esmaltadas y anafes de inducción**, son los productos estrella que **Cook Good** exhibirá ante el público en **Caminos y Sabores edición BNA**. Las cacerolas, elaboradas con hierro fundido, ofrecen una cocción uniforme, son aptas para todo tipo de fuentes de calor y, lo más importante, están libres de recubrimientos químicos que puedan transferirse a los alimentos. Una opción duradera, segura y estéticamente atractiva.

Pero la verdadera novedad serán los **anafes de inducción**, disponibles en elegante color blanco y negro. Equipados con encendido automático y pantalla táctil, permiten una cocción rápida, limpia y eficiente. Durante la feria, **Cook Good** realizará demostraciones en vivo cronometradas para mostrar **cuánto tiempo tarda una olla en hervir agua** sobre sus modernos anafes, brindando así una experiencia interactiva y educativa para los visitantes.

Además, quienes se acerquen al stand podrán acceder a **descuentos de hasta el 30% y opciones de financiación en cuotas sin interés**, una oportunidad ideal para renovar la cocina con productos de alta gama.

**Romina Brelis, presidenta de la marca**, adelantó que la participación en Caminos y Sabores representa una gran vidriera para dar a conocer su propuesta a nivel nacional. Y no es para menos: en este espacio donde la creatividad, la innovación y la calidad son protagonistas, **Cook Good promete conquistar al público con soluciones modernas para cocinar rico y sano.**