

MADE IN

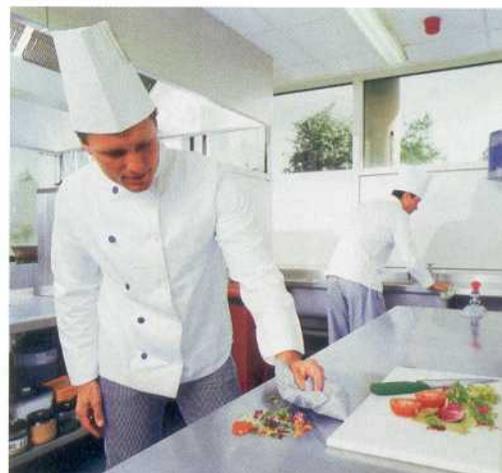


Sofisticación germana para la fotografía digital

La Spypen Oboe, telescópica

La compañía alemana **Plawa&Suvil** lanza al mercado su segunda cámara digital de la serie Spypen Oboe. De 3,2 megapíxeles, se diferencia de otras por su sofisticado concepto de telescopio. Pero hay mucho más, Spypen Oboe es una cámara de vídeo y una *web-cam*. Este modelo telescópico posee una pequeña pantalla de 307.000 píxeles denominado *Eyefinder* (pequeño mini LCD de

tan sólo 0,6 pulgadas) que aporta tres ventajas: la alta resolución de pantalla y la óptica de aumento ajustable a las dioptrías del usuario permite que el resultado final sea el de una LCD de siete pulgadas; un mínimo consumo; y alta protección frente a la luz exterior que al no penetrar en el *Eyefinder* facilita una visualización de calidad. ¿El precio de este invento? 149 euros.



La hostelería española, en el punto de mira

Los españoles, los europeos que más valoran la higiene en restaurantes

Los consumidores españoles son los europeos que más se preocupan por la higiene en los establecimientos de restauración. Esta es la conclusión de un estudio realizado para **Kimberly-Clark Profesional** por la agencia de sondeos inglesa **Mori**.

Los datos de la encuesta, realizada a 1.002 personas en España, muestran que el 88% de los consultados no volvería a un restaurante en el que fuera notable la falta de higiene, por buena que fuera la comida y la relación calidad/precio. No obstante, el 63% considera que, en los últimos años, los restaurantes han apostado por mejorar el cuidado de la imagen y la limpieza. Aún así, el 2% de los encuestados cree que los locales de restauración no han avanzado lo suficiente en este aspecto.

Lo que más desagrada al 46% de los españoles es que los camareros lleven la ropa o las uñas sucias, mientras que para el 38% es la cubertería o vajilla poco limpia y para el 31%, una cocina sucia. Quizá, por eso, el 55% elegiría un restaurante cuya cocina estuviera a la vista para observar así sus condiciones higiénicas y el modo en que se preparan los alimentos.

Llega el huevo sin cáscara y salmonela

Puedes comerlo sin riesgo alimentario

A menudo evitamos comer huevos frescos por miedo a la salmonelosis y, sobre todo, en verano y en países donde la logística del frío y la baja calidad del agua convierten su consumo en un riesgo añadido. Ahora

Maryper ha logrado reconstituir el huevo en polvo y almacenarlo sin necesidad de frío durante tres años. Ha elaborado una bolsa con dos compartimentos rompibles por presión: uno contiene el agua y otro el huevo deshidratado. Así, **Ovo-Chef** contiene dos huevos batidos para tomar tortilla, mayonesa, revuelto, etc., o bien una ración de tortilla de patata y cebolla, y **Ovogym**, destinado a deportistas, lleva el equivalente a cinco claras de huevo deshidratadas y pasteurizadas. ¡Que aproveche!



¿Aceptas el reto?

Bicicleta estática con ocho programas y sensores de pulso

Todo esfuerzo es poco para superar este verano con éxito el levantamiento de camiseta. **Image Fitness Systems** lanza la bicicleta estática 762 EKG de Pro-Form, un modelo versátil que proporciona movimiento placentero y uniforme. Además su respaldo se convierte en un banco de ejercicios donde practicar con el juego de pesas. PVP: 629 euros.

