vinetur

VSVIO renueva su imagen y lleva la cocina a la brasa al hogar

La firma mexicana, vinculada al chef Roberto Alcocer, presenta un modelo compacto que reduce hasta un 50% el consumo de carbón

miércoles 17 de junio de 2026


MICHELIN
2023

VSVIO ha presentado una nueva imagen de marca coincidiendo con la campaña del Día del Padre y con una nueva etapa en su desarrollo dentro del segmento de los hornos de brasa para alta gastronomía. La firma mexicana, vinculada al chef Roberto Alcocer, sitúa este cambio como una reafirmación de su posición en una categoría centrada en la cocina al fuego y en equipos orientados tanto al uso profesional como doméstico.

La empresa plantea esta celebración alrededor del fuego como eje de reunión y de cocina compartida. Desde VSVIO sostienen que su propuesta busca ir más allá de la preparación de alimentos y poner el foco en la experiencia que se genera en torno a la brasa. En esa línea, la marca vincula su identidad con una forma de cocinar que aplica a carnes, pescados, mariscos, vegetales y pizzas mediante calor controlado, humo y técnica.

La compañía asocia esta etapa con el trabajo del chef Roberto Alcocer, a quien presenta como una figura ligada a su visión culinaria. VSVIO señala que el cocinero ha contribuido a trasladar la esencia de la brasa mexicana a estándares internacionales y a impulsar el desarrollo de equipos pensados para ampliar las posibilidades creativas en cocina. En la información difundida por la marca se recuerda además que Alcocer cuenta con una estrella Michelin.

La renovación de imagen, según explica la empresa, no se limita al plano visual. VSVIO enmarca este movimiento en tres pilares que considera propios de su trayectoria: disciplina en cada proceso, precisión en cada pieza y confianza basada en resultados consistentes. A partir de esos principios, la firma presenta un portafolio renovado en el que combina diseño, innovación y funcionalidad.

Dentro de esa nueva etapa, la marca incorpora un modelo compacto pensado para el hogar. La intención, según traslada VSVIO, es acercar prestaciones asociadas a la alta cocina al uso cotidiano y abrir la puerta a que cocineros aficionados o con experiencia puedan convertir una comida doméstica en una ocasión especial alrededor de la brasa.

Entre las características del horno-parrilla, la empresa afirma que el equipo optimiza la retención de calor, mejora la circulación del humo y reduce el consumo de carbón hasta un 50%. También indica que el aparato puede funcionar con leña o carbón y que admite distintos métodos de encendido, con el objetivo de adaptarse a las preferencias

de cada usuario.

La presentación de este modelo para el hogar se produce en una campaña vinculada al Día del Padre, una fecha que la marca utiliza para asociar su propuesta a reuniones familiares y a una cocina compartida entre generaciones. VSVIO plantea así el producto no solo como un equipo de cocina, sino como una experiencia ligada al encuentro en torno al fuego.

Con esta renovación, la firma mexicana busca reforzar su identidad en el mercado de los hornos de brasa y ampliar su alcance más allá del ámbito profesional. La compañía sitúa esta nueva fase como una combinación de continuidad en sus principios y apertura a nuevos usos, con una oferta que conecta la cocina de alta gastronomía con el espacio doméstico.