

# BRASA

GRILL



## 478 CALIU

## 498 BRASA / EMBER

- 498 KASAI
- 500 LLAUNES
- 502 ACCESORIOS





PREMIOS DELTA



PREMIOS CACTUS



PREMIOS INNOFÓRUM

## CALIU & comas

Hemos unido fuerzas con bahigüell, agencia de diseño de producto, que cuenta con una amplia experiencia en el sector gastronómico. Aportando nuestra experiencia como fabricantes para trabajar juntos en la creación de nuevos productos gastronómicos modernos, atemporales y funcionales.

Creemos firmemente que una colaboración como esta crea una sinergia entre ambas compañías, brindando a los clientes productos innovadores que harán que su uso regular sea más fácil y placentero.

*We have joined forces with bahigüell, a product design agency with extensive experience in the gastronomic sector. We bring our experience as manufacturers to work together in the creation of new modern, timeless and functional gastronomic products.*

*We firmly believe that a collaboration like this creates a synergy between both companies, providing customers with innovative products that will make their regular use easier and more enjoyable.*



Discover Caliu's World

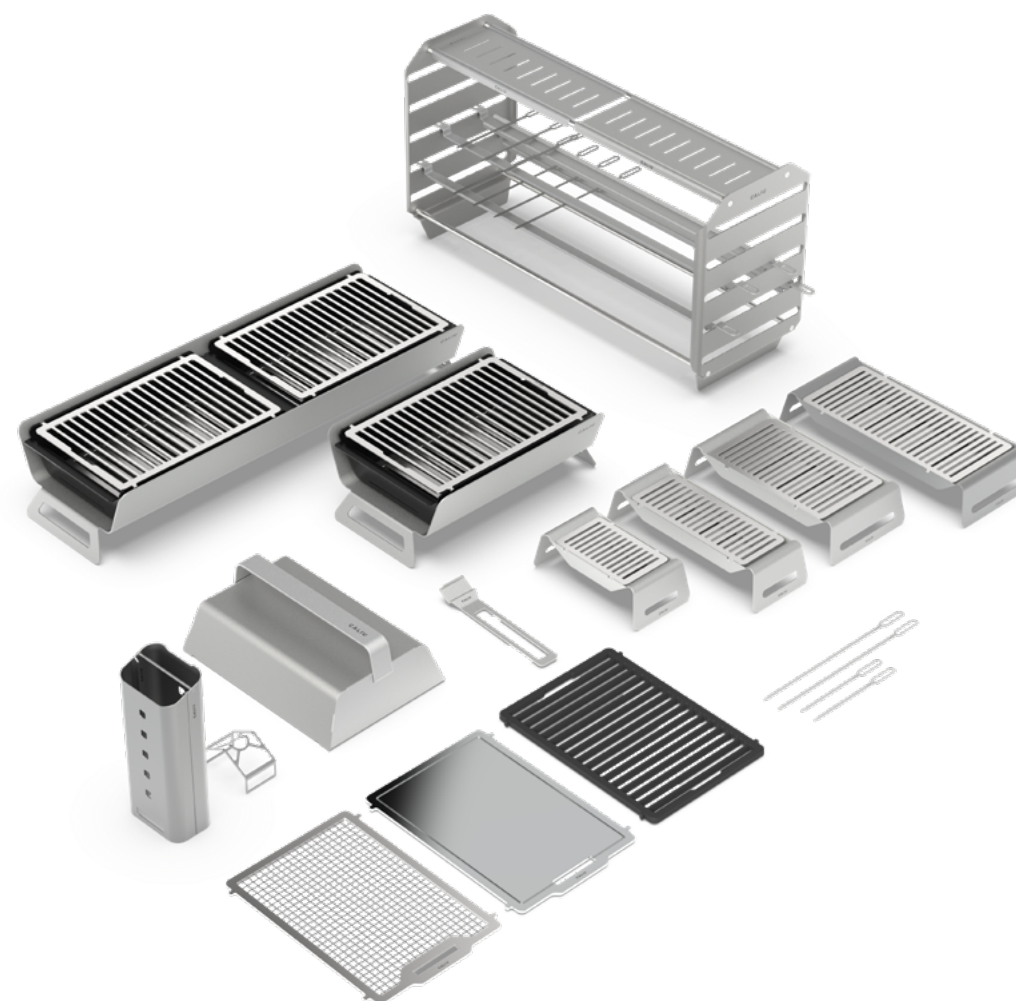
**Caliu**  
BBQ / BBQ

Caliu es una marca de conceptos gastronómicos diseñados para crear experiencias únicas.

Caliu es un conjunto de artículos pensado para el entorno profesional actual. Fácil de usar, versátil y robusta, con un equilibrio perfecto entre estética, funcionalidad y practicidad.

*Caliu is a fine dining brand designed to create unique experiences.*

*Caliu is a set of devices designed for today's professional environment. Easy to use, versatile and robust, with a perfect balance between aesthetics, functionality and practicality.*



Los mejores restaurantes y Chefs han confiado en CALIU / The best restaurants and Chefs have trusted in CALIU

EL CELLER DE CAN ROCA

Martin Perastogin

Disfrutar RESTAURANT - BARCELONA

JUBANY

calenric

DACO PÉREZ MIRAMAR L'AMÇA 100

tinars

SEMPRONIANA

dospebrots

Carles Abellan

## BARBACOA CALIU

Las barbacoas de sobremesa Caliu destacan por su diseño único y minimalista pero también por su versatilidad para trabajar múltiples técnicas y cocciones. El embellecedor reversible te permite elegir dos alturas diferentes con las que cocinar.

Sin ensamblajes ni partes móviles, producida con pocas piezas para obtener un resultado robusto y duradero.

No assemblies or moving parts, produced with few parts for a robust and durable result.



- Parrilla**  
Grill grate
- Base interior**  
Charcoal grate
- Brasero**  
Firebox
- Embellecedor**  
BBQ shell

## CALIU BARBACUE

CalIU tabletop barbecues stand out for their unique and minimalist design and their versatility to multiple cooking methods and techniques. With the convertible outer house, you may choose between two different cooking heights.

Versátil, modular, ligera, confeccionada íntegramente en acero inoxidable y provista de todos los accesorios necesarios, adaptándose sin problemas a cualquier entorno.

Versatile, modular, lightweight, crafted entirely from stainless steel, and equipped with all necessary accessories, it seamlessly adapts to any environment.



Discover  
CalIU's  
World

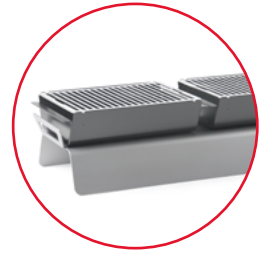


PARRILLA



ESTRUCTURA

CalIU  
BBQ / BBQ



BBQ Caliu Horeca

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8500	300	450	160	✖	1-0-1-6-18 / 1



BBQ Caliu Catering

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8684	300	860	160	✖	1-0-1-6-18 / 1

## PREGUNTAS FRECUENTES

## ¿Diferencia entre Caliu y otras barbacoas?

La barbacoa de mesa Caliu ha sido premiada por su diseño y usabilidad. Su superficie rectangular permite preparar comidas con extrema precisión. Disponible en diferentes tamaños para satisfacer todas las necesidades.

## ¿Diferencia entre Caliu y parrilla abierta?

CalIU son barbacoas portátiles, versátiles, compactas, ligeras y aptas para poner encima de una mesa. Permiten hacer un sinfín de técnicas culinarias diferentes con sus accesorios diseñados y pensados para los entusiastas de la brasa.

## ¿Diferencia entre Caliu y hornos de brasa?

Las barbacoas Caliu son ideales para trabajar diferentes técnicas y cocciones más precisas. Además están hechas para ser vistas, lo que las hace idóneas para el showcooking frente a los comensales.

## ¿La barbacoa Caliu hace humo?

Sí, en toda combustión se genera humo. Se produce principalmente durante el encendido y cuando las grasas y líquidos entran en contacto con el carbón.

## ¿Qué carbón debo utilizar?

Puedes utilizar cualquier tipo de carbón pero te recomendamos que sea en formato briqueta y de cáscara de coco.

## FAQS

## Difference between other barbecues &amp; Caliu?

The Caliu table barbecue has received recognition for its design and usability. Its rectangular surface allows you to prepare meals with extreme precision. Available in different sizes to meet all needs.

## Difference between open grill &amp; Caliu?

CalIU are portable, versatile, compact, light and suitable barbecues to be placed on a table. They allow an endless number of different cooking techniques with their accessories designed and conceived for barbecue enthusiasts.

## Difference between Caliu and charcoal ovens?

CalIU barbecues are ideal for working with different techniques and more precise cooking. They are also made to be seen, which makes them ideal for showcooking in front of diners.

## Does the Caliu barbecue make smoke?

Yes, all combustion generates smoke. It is mainly produced during ignition and when fats and liquids come into contact with the charcoal.

## Which charcoal should I use?

You can use any type of charcoal, but we recommend using briquettes and coconut shell charcoal.



## CALIU ACCESORIOS

Una colección de accesorios diseñados para complementar a la perfección tu barbacoa Caliu con una variedad de usos diferentes. Las herramientas perfectas para llevar tus especialidades a la brasa al siguiente nivel.

## ACCESSORIES CALIU

A collection of accessories designed to perfectly complement your Caliu barbecue with a variety of different uses. The perfect tools to take your grilled specialities to the next level.



Discover  
Caliu's  
World

Mejora tus habilidades a la brasa con los accesorios adecuados, desde dispositivos experimentales hasta elementos esenciales clásicos. Con las herramientas adecuadas, como la tapa que transforma tu barbacoa en un horno, el mango multitarea, la chimenea para encender el carbón rápidamente...

Upgrade your BBQ skills with the right accessories, from experimental gadgets to classic essentials. With the right tools, such as a lid that transforms your grill into an oven, a multitasking handle, a chimney that ignites charcoal quickly...

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

**Tapa BBQ**  
Bbq lid  
Couvercle du bbq  
Coperchio del bbq  
Grilldeckel



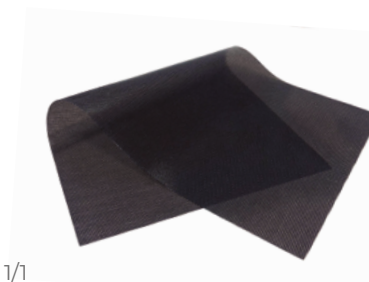
**Efecto horno,  
potencia los  
aromas.**  
Oven effect,  
enhances the  
aromas.



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9969	260	370	140	XX	1-0-4-0-18 / 1

SILICONE

**Cubrebandeja silicona GN 1/1**  
Silicon tray cover GN 1/1  
Couvercle plateau silicone GN 1/1  
Coperchio vassoio in silicone GN 1/1  
Tablett mit silikonbeschichtung GN 1/1



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10785	325	530	XX	1-4-64-0-0 / 4

## PARRILLAS CALIU

Conviértete en un experto de la brasa con las parrillas Caliu, gracias a sus materiales de alta calidad.

Estas parrillas proporcionan un rendimiento excepcional y una gran durabilidad, lo que las hace ideales para conseguir el sellado perfecto o añadir un sabor extra a tus alimentos.

**Parrilla de marcaje. Parrilla de hierro fundido. Ideal para lograr un marcado bien definido.**

*Marking Grate. Cast Iron Grate. Ideal for achieving sear marks.*

**Plancha CALIU. Una superficie de cocción versátil, eficiente y duradera.**

*CALIU Griddle. A versatile, efficient and durable cooking surface.*



\* Todas las parrillas son compatibles con el mango CALIU. / All grates are compatible with the CALIU handle.

## CALIU GRATES

*CalIU's grates will turn you into a grill master, delivering an unbeatable flavor through various techniques and high-quality materials.*

*These grates provide exceptional performance and durability, ideal for achieving the perfect sear or adding extra flavor to your food.*

**Parrilla YAKI. Malla inoxidable. Perfecta para cocinar una amplia gama de alimentos.**

*YAKI Grate. Stainless steel mesh. Perfect for grilling a wide range of foods.*

**Parrilla CALIU (estándar). Alta calidad, resistente al óxido y a la corrosión, fácil de limpiar y mantener.**

*CALIU Grate (standard). High quality, rust and corrosion-resistant, easy to clean and maintain.*

NEW



Discover  
CalIU's  
World

CalIU  
BBQ / BBQ

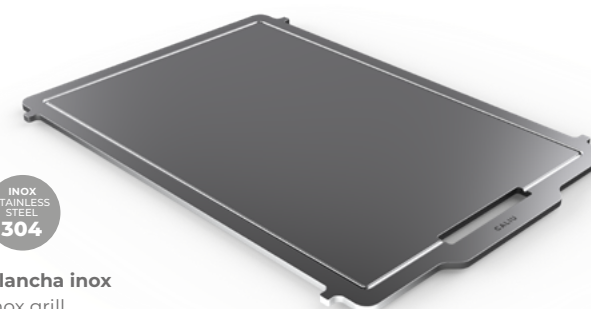


INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304

**Recambio rejilla inox BBQ Caliu**

Inox grill caliu bbq  
Pièce de rechange inox grill caliu bbq  
Ricambio inox griglia caliu bbq  
Inox caliu grill grillplate ersatzteil

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11495	268	363	3	XX	1-0-0-0-0/1

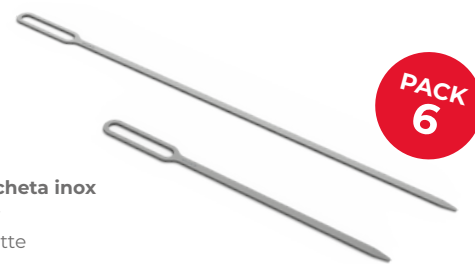


INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304

**Plancha inox**

Inox grill  
inox grill  
inox griglia  
inox grill

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11486	267	373	5	XX	1-0-0-0-0/1



INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304

**Pack 6 brocheta inox**

Inox skewer  
Inox brochette  
Inox spiedo  
Inox spieß

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11493	35	XX	1-0-0-0-0/1
11494	20	XX	1-0-0-0-0/1

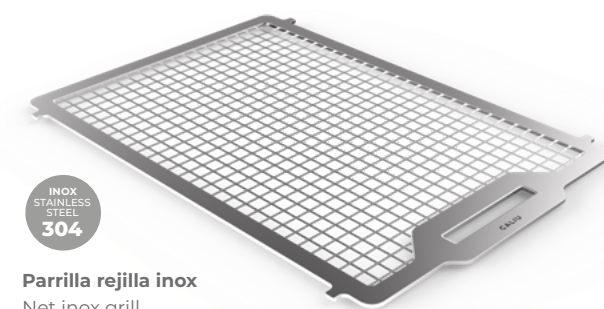


CAST  
IRON

**Parrilla hierro fundido**

Cast iron grill  
Fonte grill  
Chisa griglia  
Gusseisen grill

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11487	267	373	10	XX	1-0-0-0-0/1



INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304

**Parrilla rejilla inox**

Net inox grill  
inox filet grill  
inox griglia netta  
inox netz grill

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11488	267	373	3	XX	1-0-0-0-0/1



INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

**Recambio base interior bbq caliu**

Inner base caliu horeca bbq  
base intérieure caliu horeca bbq  
base interna caliu horeca bbq  
innere basis caliu horeca bbq

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
5126	178	335	1,5	XX	1-0-0-0-0/1

## 10 años de Caliu

Caliu es la marca de conceptos gastronómicos creada hace 10 años por bahígüell, una agencia de diseño de producto de Girona. 'Creemos que los detalles importan, por eso cuidamos cada fase del diseño y funcionalidad, desde el primer boceto de la fase conceptual hasta el acabado final del producto'. -bahígüell.

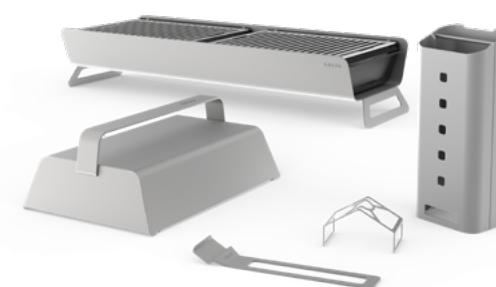
*The gastronomic concepts brand Caliu was created 10 years ago by the product design agency bahígüell, based in Girona. 'We believe that details matter, that's why we take care of every phase of design and functionality, from the first sketch in the conceptual phase to the final product finish'. -bahígüell.*



### KIT CALIU 1. ESSENTIAL

Caliu BBQ + Pinza + Chimenea

REF.	€	UE / MOQ
8182	✖	1-0-1-6-12 /1



NEW

### KIT CALIU 3. CATERING PREMIUM

Caliu BBQ + Pinza + Chimenea

REF.	€	UE / MOQ
11626	✖	1-0-1-0-0 /1



### KIT CALIU 2. PREMIUM

Caliu BBQ + Tapa + Pinza + Chimenea

REF.	€	UE / MOQ
8183	✖	1-0-1-6-12 /1



NEW

### KIT CALIU 4. ROBATA YAKI

Caliu BBQ + Tapa + Pinza + Chimenea

REF.	€	UE / MOQ
11627	✖	1-0-1-0-0 /1



PACKAGING  
CUSTOM BOX

El accesorio perfecto para los chefs profesionales que permite convertir la barbacoa en una estación de brasa para catering, con la capacidad de trabajar por capas en distintas alturas y maximizar la producción.

The perfect accessory for professional chefs to convert the barbecue into a catering grill station, with the ability to work in layers at different heights and maximise production. It offers a more versatile and efficient cooking experience.



Discover  
Caliu's  
World

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

Caliu  
ROBATAYAKI



**INCLUYE:**

- 2 estructuras laterales
- 4 barras estructurales
- 2 bandeja superiores deslizante
- 4 barras "baldas"

**NO INCLUYE:**

- BBQ Caliu catering

**INCLUDES:**

- 2 side frames
- 4 structural bars
- 2 sliding top tray
- 4 "shelves" bars

**NOT INCLUDED:**

- BBQ Caliu catering



**Robata grill YAKI**

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	KG	€	UE / MOQ
10957	300	920	455	14	XX	0-0-1-0-0 /1

Con el Yaki, tendrás la libertad de cocinar de diversas maneras gracias a su diseño innovador y versátil.

Se compone de barras móviles que se colocan en las ranuras laterales de la barbacoa, lo que permite ajustar fácilmente la altura de la parrilla. Son ideales para Cubetes GN de 1/4 y 1/6, lo que te permite mantener salsas o guarniciones calientes y emplatar directamente.

**Recambio barras móviles Robata Yaki**

Spare Robata Yaki mobile bars  
Pièce de rechange barre amovible  
Ricambio barra estraibile  
Abnehmbares ersatzteil für die stange

REF.	PCS	€	UE / MOQ
11066	2	XX	0-0-1-0-0 /1

**Recambio bandeja superior Robata Yaki**

Replacement top tray Robata Yaki  
Pièce de rechange étagère  
Ricambio mensola  
Regal ersatzteil

REF.	PCS	€	UE / MOQ
11482	1	XX	0-0-1-0-0 /1

With the Yaki, you have the freedom to cook in a variety of ways thanks to its innovative and versatile design.

It consists of movable bars that are placed in the side slots of the barbecue, allowing you to easily adjust the height of the grill. They are ideal for 1/4 and 1/6 GN tubs, allowing you to keep sauces or side dishes hot and plate them directly.



PACKAGING  
CUSTOM BOX

## ¡LLEVA TU BARBACOA A NUEVAS ALTURAS!

**Versatilidad:** Transforma tu barbacoa Caliu Catering en una estación de parrilla de varios niveles, desbloqueando infinitas posibilidades para cocinar en capas y aumentar la productividad.

**Eficiente y creativa:** Diseñada para ser utilizada con la barbacoa Caliu Catering, RobataYaki ofrece un diseño innovador que te permite experimentar con varios estilos de cocina y preparaciones simultáneamente.

**Eleva tu presentación:** El área superior de RobataYaki cuenta con barras fijas ideales para 1/3, 1/6 y 1/9 GN, lo que hace que servir salsas y guarniciones sea muy fácil y eleva tu experiencia de showcooking.

## TAKE YOUR GRILLING TO NEW HEIGHTS!

**Versatility:** Transform your Caliu Catering barbecue into a multi-level grill station, unlocking endless possibilities for layered cooking and increased productivity.

**Efficient and Creative:** Crafted to be used with the Caliu Catering barbecue, the RobataYaki offers an innovative design that allows you to experiment with various cooking styles and preparations simultaneously.

**Elevate Your Presentation:** The RobataYaki's upper area features fixed bars ideal for 1/3, 1/6 and 1/9 GN, making serving hot sauces and garnishes a breeze and elevating your showcooking experience.

**Combina con recipientes 1/3, 1/6 y 1/9 GN.**

*Combines with 1/3, 1/6 and 1/9 GN.*

**Combina con Pinchos Touché, ver p. 495**

*Combines Touché Skewer, see p. 495*

**Combina con todas las parrillas CALIU, ver p. 495**

*Combines with all CALIU grates, see p. 495*

**Combina con Llaunes COMAS, ver p. 510**

*Combines with Llaunes COMAS, see p. 510*



Discover  
Caliu's  
World

Caliu  
ROBATAYAKI

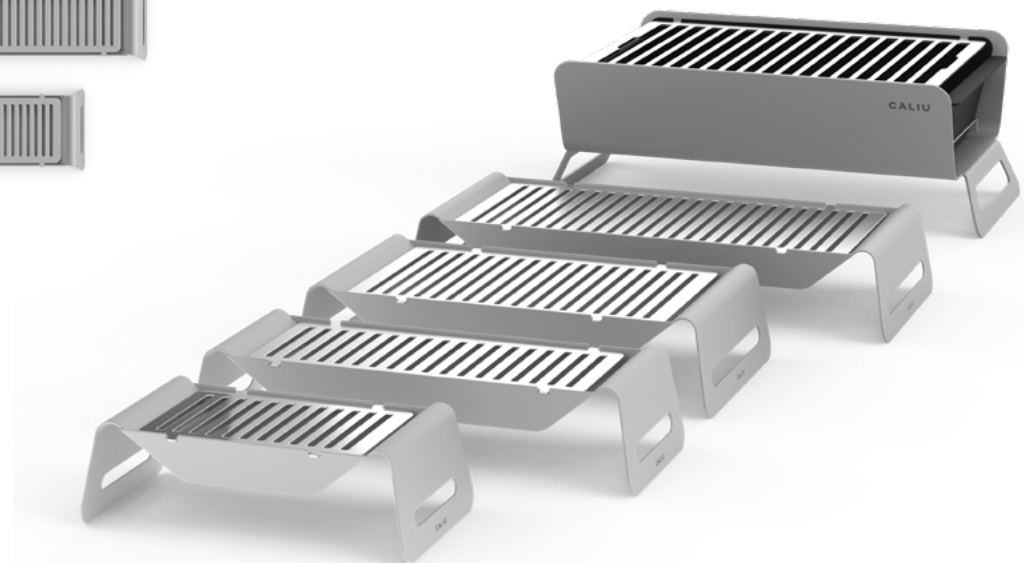
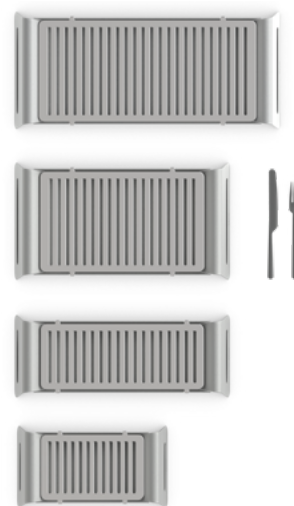




EXPERIENCIA CALIU EN LA MESA

La mesa juega un papel crucial a la hora de mejorar la experiencia gastronómica a nivel funcional y estético. Los platos brasa son una forma única de mantener los alimentos a la temperatura perfecta durante eventos con solo 3 o 4 piezas de carbón.

- XL**  
Compartir / Sharing
- L**  
Principal / Main
- M**  
Degustación / Tasting
- S**  
Aperitivo / Side



**Plato brasa**  
Bbq plate  
Assiette bbq  
Piatto bbq  
Grillplate

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>S 8181</b>	140	250	80		1-0-1-6-18 / 1
<b>M 8685</b>	140	360	80		1-0-1-6-18 / 1
<b>L 11484</b>	212	354	82		1-0-4-0-0 / 1
<b>XL 11485</b>	212	442	82		1-0-4-0-0 / 1

CALIU'S TABLE EXPERIENCE

Tableware plays a crucial role in enhancing the dining experience by serving functional and aesthetic purposes. Chafing dishes are a unique way to maintain the quality of dishes during events and keep food at the perfect temperature for consumption with just 3 or 4 pieces of charcoal.

Los platos brasa no son barbacoas; están diseñados para atender una diversidad de usos gastronómicos. Finaliza la preparación de tus platos en la propia mesa, preservando su temperatura, independientemente de si se trata de aperitivos, selecciones degustación o platillos destinados al disfrute compartido.

The chafing dishes are not a barbecue, they are designed to cater to a variety of culinary needs. Complete the preparation of your dishes at the table, preserving their temperature, whether they are appetizers, tasting selections, or dishes intended for shared enjoyment.



Discover Caliu's World



PARRILLA



ESTRUCTURA

**Caliu**  
BBQ / BBQ

NEW

Recambio rejilla

Inox grill bbq spare part  
Pièce de rechange inox grill bbq  
Ricambio inox griglia bbq  
Inox grill grillplate ersatzteil

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>S 11489</b>	121	172			1-0-0-0-0 / 1
<b>M 11490</b>	121	272			1-0-0-0-0 / 1
<b>L 11491</b>	196	272			1-0-0-0-0 / 1
<b>XL 11492</b>	198	360			1-0-0-0-0 / 1

NEW

Base interior plato brasa

Interior base for grilled plate  
Base intérieure pour plaque grillée  
Base interna per piastra grigliata  
Innensockel für grillplatte

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>S 11578</b>	95	85	8		1-0-0-0-0 / 1
<b>M 11579</b>	95	186	8		1-0-0-0-0 / 1
<b>L 11580</b>	170	186	8		1-0-0-0-0 / 1
<b>XL 11581</b>	170	274	8		1-0-0-0-0 / 1



**Pinza automontable práctica y resistente para cocción, emplatado y degustación.**

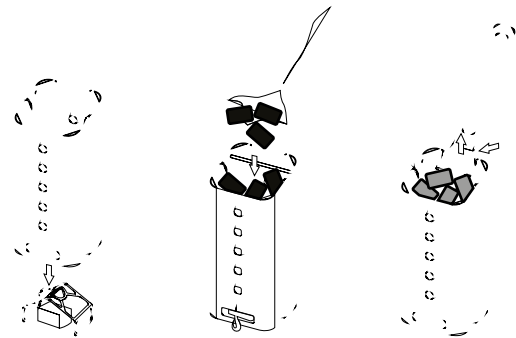
Self-assembly tong, handy and resistant for cooking, plate serving and tasting.



**Pinza larga LOV**  
Long tong LOV  
Pince LOV  
Molla LOV  
Servierzange LOV

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7000</b>	380		0-6-120-1080-5400 / 6





La chimenea Caliu es la mejor herramienta para encender el carbón de forma rápida, limpia y segura, en 20 minutos estará listo para empezar a cocinar.

In just 20 minutes, you'll be able to start cooking thanks to the Caliu Chimney's ability to ignite coal fast, cleanly, and safely.

INOX STAINLESS STEEL 430

**Chimenea BBQ**  
Chimney BBQ  
Cheminée BBQ  
Grigliato camino BBQ  
BBQ kamin



REF.	W (mm)	L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
8686	80	125	300	€	1-0-1-6-18 / 1

INOX STAINLESS STEEL 430

**Pinza BBQ**  
Bbq tong  
Pince bbq  
Molla bbq  
Zange bbq



REF.	L (mm)	€	UE / MOQ
8687	260	€	1-0-48-5765-1728 / 1

**Pastilla de encendido**  
Firelighter  
Pastille d'allumage  
Pastiglia di accensione  
Zündungstablette



REF.	€	UE / MOQ
10805	€	1-0-12-0-0 / 12



Discover Caliu's World



Hecho con cáscaras de coco naturales de plantaciones certificadas y presentado en forma de briquetas cúbicas. Perfecto por su poder calorífico estable, de larga duración, sin llama, sin chispas y poco humo.

It is supplied as cubic briquettes and is created from natural coconut shells from verified plantations. Perfect for its stable, long-lasting, flame-free, non-sparking and low-smoke heating power.



**2,5 HORAS DE COMBUSTIÓN Y MÁXIMA EFICIENCIA CALORÍFICA.**

**+2,5 HOURS OF COMBUSTION AND MAXIMUM HEAT EFFICIENCY.**



**CASCARA DE COCO CARBONIZADA Y COMPACTADA**

**CARBONISED AND COMPACTED COCONUT SHELLS.**



**Carbón COCO**  
COCONUT Charcoal  
Charbon de noix de COCO  
carbone di COCCO  
Kokosnussskohle

REF.	PESO (kg)	€	UE / MOQ
10802	MONODOSIS	€	1-0-6-0-0 / 1
10803	5KG	€	1-0-0-24-72 / 1
10804	10KG	€	1-0-0-8-40 / 1



**SIN LLAMA**  
Más control sobre la cocción de alimentos.

**FLAMELESS**  
More control over the cooking of food.



**SIN CHISPAS**  
Apto para uso en interiores.

**SPARKLESS**  
Suitable for indoor use.



**SIN HUMO**  
No altera el sabor de los alimentos.

**NO SMOKE**  
It does not alter the taste of food.

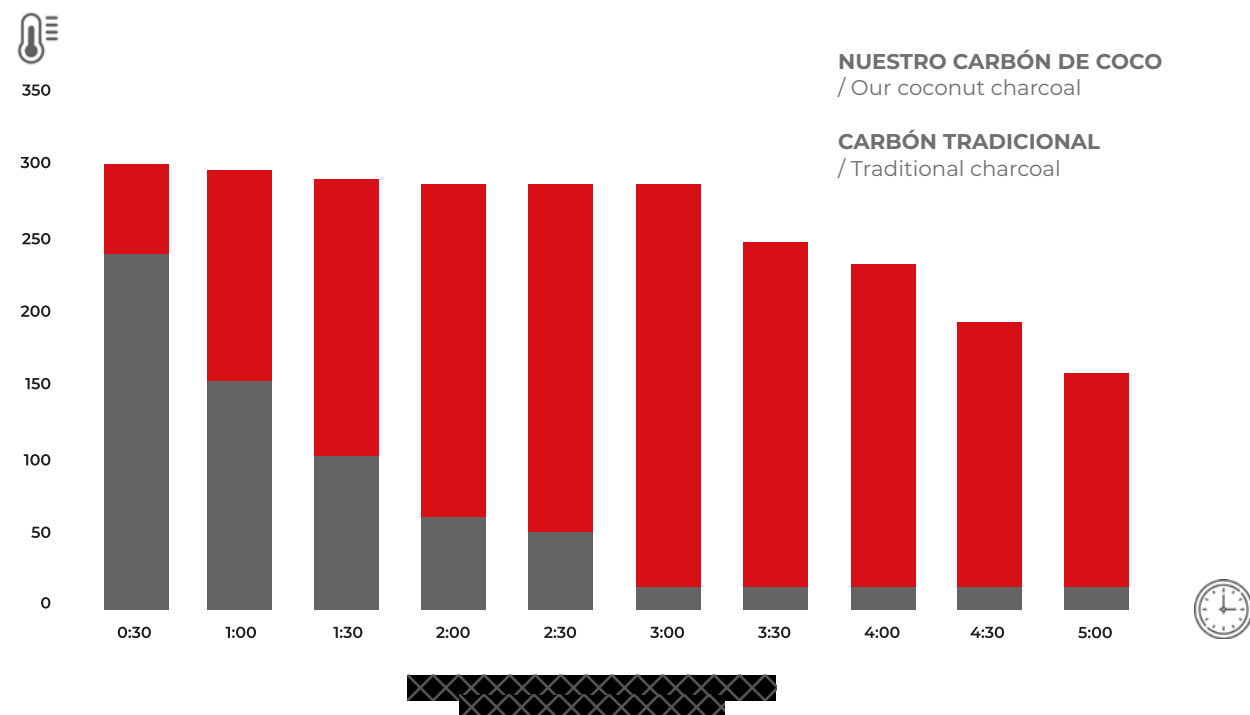
PACKAGING CUSTOM BOX





## RELACIÓN TEMPERATURA/TIEMPO CARBÓN

### CARBON TEMPERATURE/TIME RATIO



**NUESTRO CARBÓN DE COCO**  
/ Our coconut charcoal

**CARBÓN TRADICIONAL**  
/ Traditional charcoal



**MANTIENE LA MÁXIMA TEMPERATURA DURANTE CASI 3 HORAS.**

**MAINTAINS THE MAXIMUM TEMPERATURE FOR ALMOST 3 HOURS.**

Briquetas de carbón elaboradas exclusivamente a partir de cáscara de coco carbonizada y compactada.

Por su composición y su densidad, las briquetas tienen un poder calorífico muy superior a la de cualquier otra briqueta o carbón, y mantienen la combustión a plena temperatura durante casi tres horas.

No levanta polvo ni cenizas durante la combustión ni una vez finalizada, por lo que no es imprescindible la limpieza inmediata.

Charcoal briquettes are made exclusively from carbonised and compacted coconut shells.

Due to their composition and density, the briquettes have a calorific value far superior to that of any other briquette or charcoal, and maintain combustion at full temperature for almost three hours.

It does not raise dust or ashes during combustion or once it is finished, so it is not essential to clean it immediately.

#### VENTAJAS CARBÓN DE COCO SAWDUST / ADVANTAGES OF SAWDUST COCONUT CHARCOAL

- Limpio / Clean
- Eficiente / Efficient
- Económico / Economic
- Útil / Useful
- Ecológico / Ecologic
- Seguro / Safe
- Cómodo / Convenient
- Sin gases sulfúricos tóxicos / No toxic sulphuric fumes

**NEW**

**SERRÍN DE COCO COMPACTADO**  
COMPACTED COCONUT SHELLS

**Carbón de coco sawdust**  
Coconut charcoal sawdust  
Charbon de coco sawdust  
Carbone di cocco sawdust  
Kokosnussskohle sawdust



REF.	PESO(kg)	€	UE / MOQ
11057	10	✘	1-0-1-0-0 / 1

## Carbón de MARABÚ, CASUARINA y JÚCARO

### MARABU, CASUARINA y JUCARO Charcoal



**+ PODER CALÓRICO**  
**+ CALORIC POWER**

**SIN CHISPA BUEN AROMA LARGA DURACIÓN**  
**SPARKLESS GOOD AROMA LONG LASTING**

El carbón vegetal está compuesto de las siguientes plantas: MARABÚ, CASUARINA y JÚCARO. No tiene rastro de tierras ni piedras.

Es alto en granulometría y tiene un gran poder calorífico. Tiene un buen aroma y además, este tipo de carbón es de larga duración, por lo que la brasa que deja tiene una duración de hasta 4 horas.

The charcoal is composed of the following plants: MARABÚ, CASUARINA and JUCARO. It has no trace of earth or stones.

It is high in granulometry and has a great calorific value. It has a good aroma and in addition, this type of charcoal is long lasting, so the ember it leaves has a duration of up to 4 hours.

**NEW**

**Saco de carbón vegetal marabú, casuarina y júcaro**  
Vegetable charcoal marabú, casuarina and jucaró  
Charbon végétal marabú, casuarina et jucaró  
Carbone végétale marabú, casuarina e jucaró  
Pflanzliche kohle marabú, casuarina und jucaró



REF.	PESO(kg)	€	UE / MOQ
11058	10	✘	1-0-1-0-0 / 1



Porcelana de alta calidad fabricada en 2 tiempos de cocción a más de 1200°C, que le proporciona impermeabilidad, resistencia y suavidad al tacto.

High Quality porcelain made in 2 times firing beyond 1200°C provides impermeability, resistance and soft touch.



**Vaso**  
Cup  
Verre  
Bicchiere  
Becher

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7679	60	60	60	70	€	1-4-72-360-1080 / 4



**Bol**  
Bowl  
Bol  
Ciotola  
Quadratische schale

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7670	120	120	60	400	€	1-4-48-360-1080 / 4



**Plato postre**  
Dessert plate  
Assiette à dessert  
Piatto dolce  
Dessert platte

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7681	120	120	18	€	1-4-64-360-1080 / 4



**Barquillo**  
Wafer  
Barquette  
Vassoietto fondo  
Waffel

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7680	60	240	18	€	1-4-64-360-1080 / 4



**Plato llano**  
Dinner plate  
Assiette plate  
Piatto piano  
Teller

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7672	240	240	13	€	1-4-24-360-1080 / 4



**Bandeja simple**  
Simple tray  
Plateau simple  
Vassoio semplice  
Tablett

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7671	120	240	15	€	1-4-48-360-1080 / 4



**Bandeja doble**  
Double tray  
Plateau double  
Vassoio doppio  
Doppelttes tablett

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7673	120	480	13	€	1-4-24-360-1080 / 4



PACKAGING  
CUSTOM BOX



**Bandeja rectangular pequeña**  
Catering tray  
Plateau de présentation  
Vassoio catering  
Catering tablett

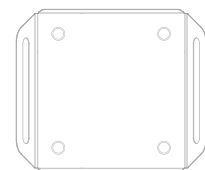


COLOR:  
SOFT ARGENTO



COLOR:  
PURE CARBON

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7579	●	150	270	69	■	1-4-16-96-288 / 4
7588	●	150	270	69	■	1-4-16-96-288 / 4



**Bandeja cuadrada**  
Catering tray  
Plateau de présentation  
Vassoio catering  
Catering tablett



COLOR:  
SOFT ARGENTO



COLOR:  
PURE CARBON

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7581	●	285	270	69	■	1-4-16-96-192 / 4
7590	●	285	270	69	■	1-4-16-96-192 / 4



Asas y barandas oblicuas para facilitar el apilado.

Oblique handles and handrails facilitates easy stacking.



Pequeña elevación de 5mm que evita que la base de la bandeja se apoye directamente en la mesa y lo hace visualmente más ligero.

Small elevation of 5mm avoids direct contact with the table and makes it visually lighter.



**Bandeja rectangular estrecha**  
Catering tray  
Plateau de présentation  
Vassoio catering  
Catering tablett



COLOR:  
SOFT ARGENTO



COLOR:  
PURE CARBON

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7580	●	150	525	96	■	1-4-16-32-160 / 4
7589	●	150	525	96	■	1-4-16-32-160 / 4



**Bandeja rectangular grande**  
Catering tray  
Plateau de présentation  
Vassoio catering  
Catering tablett



COLOR:  
SOFT ARGENTO



COLOR:  
PURE CARBON

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7582	●	285	525	96	■	1-4-16-48-96 / 4
7591	●	285	525	96	■	1-4-16-48-96 / 4



PACKAGING  
CUSTOM BOX



**Llauna arroz inox**  
BBQ frypan  
Poêle BBQ  
Padella BBQ  
Pfanne BBQ



\* Se vende por separado  
Sold separately

REF.	RACIONES	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10689	TAPA	115	226	20		1-0-4-56-224 /1
10690	1	115	331	20		1-0-4-56-168 /1
10691	2	230	331	20		-0-4-56-168 /1



**Llauna arroz CARBON STEEL**  
BBQ frypan  
Poêle BBQ  
Padella BBQ  
Pfanne BBQ



\* Se vende por separado  
Sold separately

REF.	RACIONES	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10692	TAPA	115	226	20		1-0-4-56-224 /1
10693	1	115	331	20		1-0-4-56-168 /1
10694	2	230	331	20		-0-4-56-168 /1



**Base corcho**  
BBQ frypan  
Poêle BBQ  
Padella BBQ  
Pfanne BBQ



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10698	129	238	20		1-0-4-56-224 /1
10699	129	343	20		1-0-4-56-168 /1
10700	244	343	20		-0-4-56-168 /1

500

Llauna de acero inoxidable de alta calidad, apta para el uso en horno y barbacoas. Soporta temperaturas de hasta 400°C

*High-quality stainless steel plate, suitable for use in ovens and barbecues. Withstands temperatures up to 400°C*

Llauna fabricada en acero de carbono que le proporciona una gran dureza y resistencia. Es apto para horno, inducción y barbacoa y soporta temperaturas de hasta 220°C

*The carbon steel plate is made of carbon steel, which makes it very hard and resistant. It is suitable for oven, induction and barbecue and withstands temperatures up to 220°C.*

En cuanto al corcho, es un corcho 100% natural reciclable y reutilizable. Resistente a altas temperaturas y a la humedad. No es apto para lavavajillas.

*As for the cork, it is 100% natural cork, recyclable and reusable. It is resistant to high temperatures and humidity. It is not dishwasher safe.*

PACKAGING  
CUSTOM BOX

# Caliu

Llaunes arroz / Rice llaunes



501

Altamente resistentes al calor hasta 250°C.

Able to withstand temperatures up to 250°C.

Fabricados en cuero de alta calidad y forrados en el interior.

Manufactured in high-quality leather and lined.



Sus puños largos proporcionan una protección extra para los antebrazos.

The long cuffs provide extra protection for your forearms.

**HORNO Y BBQ**  
OVEN & BBQ

\* Estos guantes cumplen con la normativa Europea 2016/425 y EN 407:2004 nivel 3 relativo a los equipos de protección individual (EPI).

These gloves are compliant with EU Regulation 2016/425 concerning personal protective equipment (PPE) and meet EN 407:2004 Level 3, for work gloves.

**Guantes piel para horno**

Leather oven gloves  
Gants de four en cuir  
Guanti da forno in pelle  
Lederhandschuhe

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
10715	460	☒	1-0-65-130-520 / 1

**Espatula para pescado**

Spatula fish  
Spatule poisson  
Pesce spatola  
Spatel fisch



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9996	290	☒	1-12-48-384-768 / 1

**Esprai aceite**

Oil spray  
Pulvérisateur d'huile  
Spray d'olio  
Ölspray



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9997	100	☒	1-0-24-0-0 / 1

**Esparto**

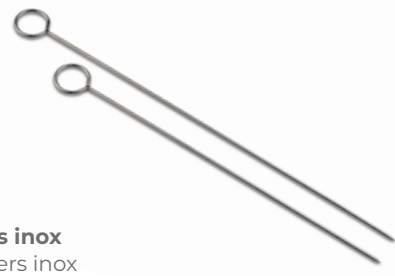
Placemat  
Sets de table  
Tovaglietta  
Platzmatten



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10716	380	☒	1-12-48-0-0 / 1

**Pack 6 pinchos inox**

Pack 6 ss skewers inox  
Pack 6 piques acier  
Pack 6 spiedo acciaio  
Pack 6 spiesschen stahl



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9993	250	☒	1-24-96-0-0 / 1
9994	300	☒	1-24-96-0-0 / 1

Punta plana para girar o coger alimentos con precisión.

Flat tip for precise turning or picking up food.

Gancho central para facilitar el manejo de las parrillas.

Central hook for easy handling of the grills.

Mango recubierto de PVC para mayor comodidad.

PVC coated handle for comfort.



**NEW**

**Pinza BBQ**  
BBQ tong  
Pince BBQ  
Pinze BBQ  
BBQ zange

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10682	405	100	27	☒	1-0-24-0-0 / 1

**NEW**

**Pinza BBQ plana**  
BBQ tong flat  
Pince BBQ plain  
Pinze BBQ piano  
BBQ zange boden

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10683	405	100	55	☒	1-0-24-0-0 / 1

**NEW**

**Besuguera**  
Fish grill  
Grill à poisson  
Griglie per pesce  
Fischgrillkorb aus edelstahl



REF.	SIZE	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10679	S	165	80	☒	1-0-6-0-0 / 1
10680	M	200	100	☒	1-0-6-0-0 / 1
10681	L	290	120	☒	1-0-6-0-0 / 1