



01



Mibrasa

-
- 4 Inspira't amb Mibrasa®
 - 7 Comença la teva història Mibrasa®

02



Forn brasa

-
- 8 Forn
 - 10 Inspiració
 - 11 Models

03



Graella

-
- 12 Graella
 - 14 Inspiració
 - 15 Models
 - 16 Accessoris

04



Robatayaki

- 18 Robatayaki
- 20 Inspiració
- 21 Models
- 22 Accessoris

05



Hibachi

- 24 Hibachi
- 25 Inspiració
- 26 Models
- 27 Accessoris

06



Essencials

- 30 Mobiliari i Acabats
- 32 Grillware
- 34 Parament
- 38 Carbó, Encesa i Fumat

Inspira't amb Mibrasa®

Transforma el teu espai exterior amb una peça única,
on l'artesanania del foc dona vida a records inoblidables.





DE LES CUINES PROFESSIONALS A LA TEVA LLAR

Cada producte Mibrasa® representa la síntesi perfecta entre qualitat i experiència. Treballem colze a colze amb els xefs i ens posem a la seva pell per desenvolupar productes que responguin a totes les seves necessitats.

A Mibrasa® fa més de 15 anys que dissenyem equips de brasa robustos i d'alt rendiment, avalats pels xefs més prestigiosos del món, des de grans restaurants de brasa fins a cuines amb estrelles Michelin.

Avui tornem allà on va començar el veritable art de la brasa: la llar.

La nostra línia Home ofereix la mateixa artesanía, durabilitat i rendiment que els nostres equips professionals, ara en un format més compacte, ideal per a espais exteriors domèstics. Tant si cuines per a dues persones com si prepares un banquet al jardí, Mibrasa® et permet crear experiències culinàries a casa teva.

*Els nostres clients i
partners a més de 70
països ens avalen*



Divinum* © Girona (Espanya)

Comença la teva història Mibrasa®

Inicia la teva experiència Mibrasa®,
una història nascuda de la tradició i forjada pel foc.





LES ARRELS MEDITERRÀNIES DE MIBRASA®

Territori

La cuina amb foc està profundament arrelada a la gastronomia mediterrània. Des de la nostra fàbrica a Palamós, al bell mig de la Costa Brava i des d'on fabriquem equips per a tot el món, estem orgullosos de ser els Artesans del Foc.

Tradició

La relació entre el menjar i el foc ens remet als orígens més profunds de la gastronomia i de la humanitat. Amb la brasa, la cuina esdevé genuïna i autèntica, i posa en valor tot el seu gust.



*Aigua, Terra, Aire, FOC.
A l'entorn únic de la Costa
Brava i amb la seva exquisida
gastronomia, va néixer i
créixer Mibrasa®:
Autèntics artesans del foc!*

FORN BRASA

*Construït
com un tanc.
Creat per durar.*

L'equip Mibrasa®, dissenyat sota els més alts estàndards de les cuines professionals, ara al teu propi jardí.

Descobreix la qualitat i enginyeria d'alt nivell del forn Mibrasa®: cuina més ràpid, de manera més neta i amb una versatilitat incomparable respecte a qualsevol graella convencional.



Combinació de qualitat i experiència

Forn Brasa

GRAELLA I FORN
EN UNA SOLA MÀQUINA



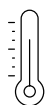
Cuina tota mena d'aliments

carn, peix, marisc, vegetals
i postres.



S'alimenta amb carbó vegetal

aportant infinitat de sabors.

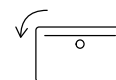


Temperatures entre 250°C - 350°C

per segellar i brasejar el producte
mantenint tot el seu suc i
incrementant el seu sabor.



Menys impacte de calor



Sistema d'obertura/ tancament

de la porta sense esforç
ni manteniment.



Control de la flama i la temperatura

mitjançant un sistema eficient
de flux d'aire.



Més ràpid i net que una graella oberta.

INSPIRACIÓ

Més enllà de la graella

Una graella i forn 2 en 1, assoleix
temperatures de fins a 350°C
sense impacte de la calor.



Rostir



Al vapor



Cocció lenta



Cuinar



Segellar



Fumar

*Amb infinites
possibilitats culinàries,
és més que una brasa;
és un veritable fenomen
gastronòmic.*



Compact

Reconegut per xefs de tot el món gràcies a la durabilitat, potència, precisió i facilitat d'ús inigualables.

Space

El model Compact amb el benefici afegit d'un suport de safates. Maximitza l'eficiència, perfecte per mantenir el parament calent o temperar els productes.

MIDES

NANO



Per a trobades íntimes dins un ambient informal

532 x 580 x 742 mm

MINI



L'explorador culinari

732 x 604 x 843 mm

PRO



Cuiner casolà apassionat o semi-professional

732 x 628 x 953 mm

CHEF



Esdeveniments privats i mestre graeller

732 x 815 x 953 mm

ACCESSORIS INCLOSOS

Graella de coccio, sistema de seguretat amb tallafocs-dissipador, pinces, atiador, pala per a cendres i raspall metàl·lic. Nano: + recollidor de greix extraïble.

CUSTOMITZACIÓ

Personalitza l'acabat i els complements per a donar una identitat única al teu forn Mibrasa®.

Color- panell



Edition- complements



GRAELLA

Cuina elevada al teu propi Edèn privat

Dissenyada meticulosament per
combinar enginyeria innovadora amb
la tradició del foc.

La Graella Oberta Mibrasa® ofereix
versatilitat i un control precís sobre la
flama. Amb alçades ajustables,
control uniforme de la calor i materials
robustos, la graella transforma cada
menjar en un moment de connexió,
gust i foc.



Graella

GRAELLA OBERTA



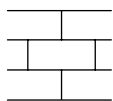
Sistema d'elevació

Transmissió mitjançant cadena que ajusta l'alçada de la graella amb precisió i sense esforç.



Suport de safates

Aprofita la calor residual de les brases per mantenir cassoles o penjar els ingredients, aconseguint una cocció lenta i uniforme.



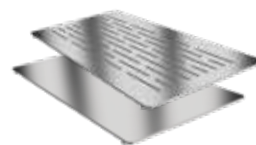
Cremador de pedra refractària

Maximitza la retenció de calor per a un rendiment de cocció superior.



Sistema de refrigeració

Dissipa la calor residual per mantenir les superfícies exteriors segures al tacte.



Superfícies de cocció

Tria entre una varietat de superfícies i accessoris que s'adaptin al vostre estil de cuina.

INSPIRACIÓ

Delicat. Irresistible. Peix obert en papallona.

Domina l'art d'aconseguir aquest cruixit irresistible sota la forquilla: la pell daurada i cruixent que anuncia un peix perfectament rostit.

Tot comença amb el peix més fresc, obert amb papallona i acuradament assecat per eliminar fins al darrer rastre d'humitat. Un toc de sal fina ajuda a extreure la humitat oculta.

La Greabella Mibrasa® està llesta i les brases cremen intensament. El peix es col·loca amb la pell cap avall sobre la flama viva.



No és simplement un peix a la brasa; és una celebració de textura, fum i simplicitat elevada a la seva màxima expressió.

*És una celebració
de textura, fum i
simplicitat.*



Slim single

Petita en mida, gran en potència: rendiment excepcional en una sola graella.



Slim double

Dues superfícies de cocció independents per a una versatilitat inigualable.

SINGLE

Petita i compacta per a trobades íntimes

750 x 700 x 1043 mm

DOUBLE

Feta per a celebracions casuais i elegants vetllades

1127 x 700 x 1043 mm

ACCESSORIS INCLOSOS

Graella/es de cocció, pinces, atiadador, pala per a cendres i raspall metàl·lic.

CUSTOMITZACIÓ

Personalitza l'acabat i els complements per donar una identitat única a la teva Graella Mibrasa®.

Color- panell



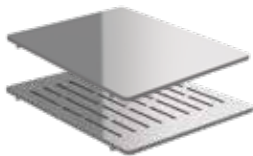
Edition- complements





Accessoris

GRAELLA



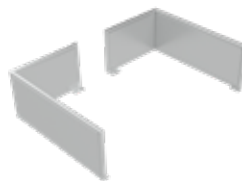
TEPPANYAKI

Tepp. Perforada
Tepp. Llisa



TAPA GRAELLA

Apaga les brases al braser



ESTRUCTURA PROTECTORA

Protegeix els elements que
envolten la graella



SPIEDO

*Requereix l'estructura protectora

Aplica tècniques de cocció al
spiedo (rostitor giratori)



COCCIÓ VERTICAL

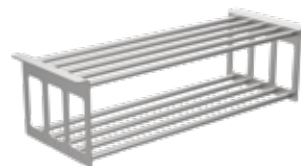
Penja els teus ingredients amb els ganxos giratoris, posiciona el suport a voluntat sobre la brasa. Compatible amb la graella Slim Double.



GANXO GIRATORI



SUPORT DE COCCIÓ VERTICAL



MÒDUL DE COCCIÓ EXTRA



KIT ESPETO

*Cada kit inclou un suport espeto

Cuina suaument els ingredients sobre les brases. Disponible en diferents dissenys i mides per adaptar-se a l'ingredient i mantenir-lo intacte.



Espeto
20x490



Espeto
30x490



Gastro
Ind. 390



Gastro
Double 390

Ample x Llarg (mm)



KIT GASTRONORM

*Cada kit inclou un suport gastronorm

Accessori per sostenir i organitzar condiments i salses en safates Gastronorm d'acer inoxidable mida 1/9.



ROBATAYAKI

Tradició japonesa, ànima Mediterrània

La Robatayaki Mibrasa® combina magistralment l'art mil·lenari de la robata japonesa amb l'esperit vibrant de la cuina mediterrània, unides pel respecte a la senzillesa, l'estacionalitat i l'essència de l'ingredient.

Dissenyada per oferir un control tèrmic precís i intens sobre les brases roents, la Robatayaki Mibrasa® intensifica sabors profunds i fumats, podent gaudir d'ingredients frescos d'una forma més atrevida. Transforma cada àpat en una experiència compartida i plena d'ànima, on la tradició i la passió es troben al cor del teu jardí.



Robatayaki

GRAELLA JAPONESA



Cocció en múltiples nivells

Cuina en diversos nivells per aconseguir calor directa, indirecta i repòs. El model Lift incorpora un sistema d'elevació per a un control precís de la temperatura.



Cocció als dos costats

Brindant-te a tu i als teus convidats un espai on col·laborar i gaudir plegats de l'experiència.



Cocció a la vista

Gaudeix d'una vista completa de 360° d'acció, ideal per crear una atractiva experiència culinària.



Superfícies de cocció múltiples

Adapta la teva Robatayaki amb una varietat de superfícies i accessoris segons el teu estil de cuina.

INSPIRACIÓ

Cuina com un xef, YAPA Milan

Un dels primers restaurants d'Itàlia a integrar la tècnica robatayaki per reinterpretar el rostir, YAPA rendeix homenatge a una tradició nascuda al Japó a la dècada dels anys 50. Originalment utilitzada pels pescadors de Hokkaido per cuinar peix i broquetes marinades sobre una graella oberta, aquesta tècnica simbolitza la convivència i el compartir, valors que encaixen perfectament amb la filosofia de YAPA.

La Robatayaki Mibrasa® de YAPA compta amb tres nivells que permeten un control precís de la temperatura i del fum, inclús la cocció directa sobre brases vives.

Per al xef Pancetti, el vincle entre el foc i la cuina representa una connexió primitiva i un pilar fonamental del seu enfocament gastronòmic.



A YAPA, la nostra robata es converteix en un element essencial, cuinant la carn, el peix i les verdures amb l'autèntic sabor del foc.



Lift

Tres nivells amb un sistema delevació que permet ajustar el nivell intermedi per a un control total.

Fix

Tres alçades fixes de graelles per mantenir temperatures constants.

MIDES

S


Petit i compacte per a trobades íntimes

FIX. 623 x 445 x 800 mm

LIFT. 808 x 445 x 1043 mm

M


Per a celebracions petites o mitjanes

FIX. 800 x 445 x 800 mm

LIFT. 986 x 445 x 1043 mm

L


Cuiners casolans apassionats o semi-professionals

FIX. 1146 x 445 x 800 mm

LIFT. 1333 x 445 x 1043 mm

ACCESSORIS INCLOSOS

Graelles, pinces, atiador, pala recull cendres i raspall metàl·lic.

CUSTOMITZACIÓ

Personalitza l'acabat i els complements per donar una identitat única al teu Robotayaki Mibrasa®.

Color- panell



Edition- complements



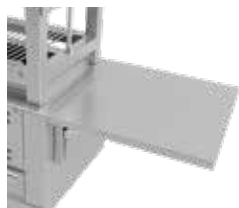


Accessoris

ROBATAYAKI



TAPA ROBATAYAKI



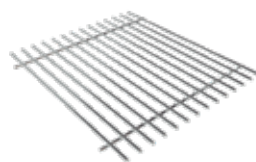
TAULA ABATIBLE

*Inclou 2 laterals



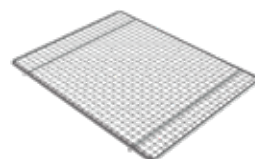
SUPERFÍCIES DE COCCIÓ

Adapta la Robatayaki a les tècniques de cuina que vulguis utilitzar en cada moment gràcies a l'àmplia varietat de superfícies de cocció.



GRAELLA

G.Superior
G.Inferior



GRAELLA MALLA

G.M Superior
G.M Inferior



**TEPPANYAKI
PERFORADA**



**TEPPANYAKI
LLISA**



KIT ESPETO

*Cada kit inclou un suport espeto

Cuina suaument els ingredients sobre les brases. Disponible en diferents dissenys i mides per adaptar-se a l'ingredient i mantenir-lo intacte.



Espeto
20x490



Espeto
30x490



Gastro
Ind. 390



Gastro
Double 390

Ample x Llarg (mm)



KIT GASTRONORM

*Cada kit inclou un suport gastronorm

Accessori per sostenir i organitzar condiments i salses en safates Gastronorm d'acer inoxidable mida 1/9.



HIBACHI

*Un foc íntim.
Una experiència
compartida.*

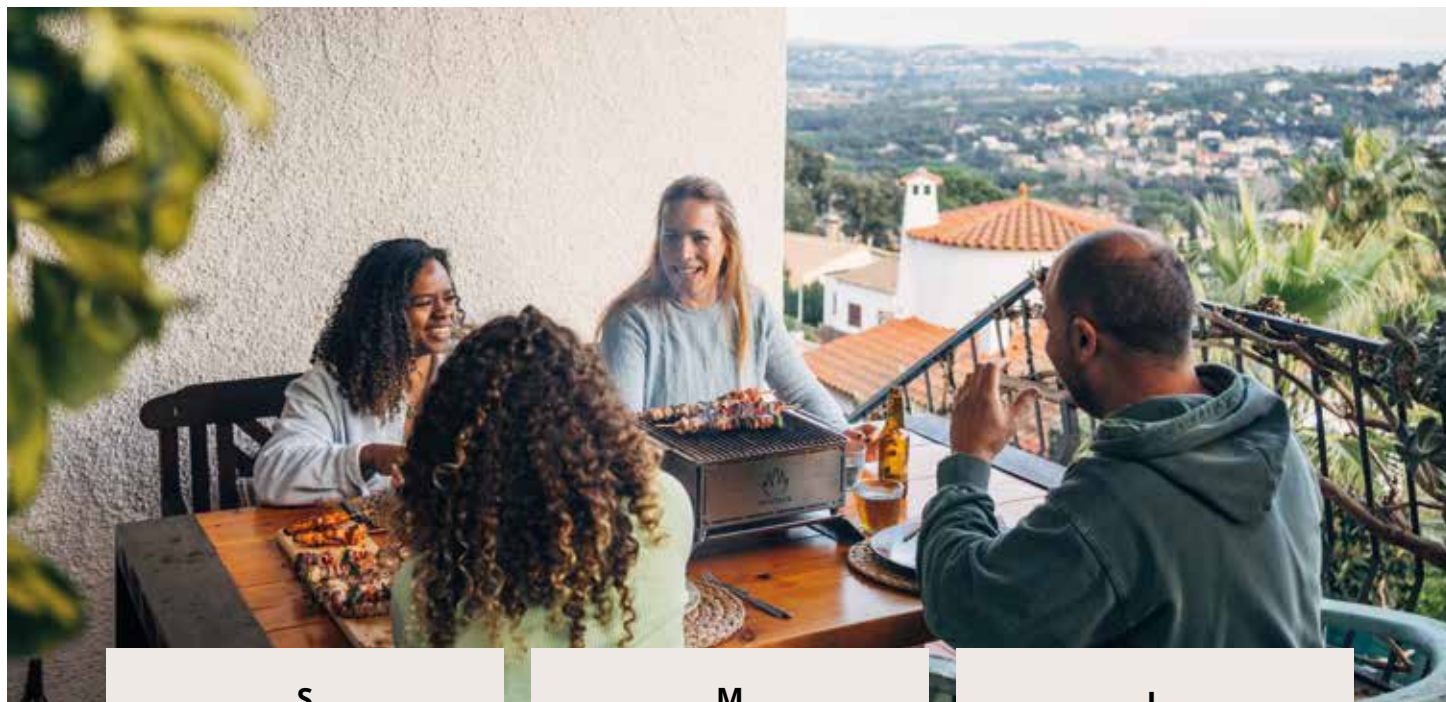
La Hibachi Mibrasa® destil·la
l'essència de la cuina japonesa en un
format compacte, elegant i portàtil.
L'excel·lència culinària a qualsevol espai,
sense renunciar al disseny ni
a l'autenticitat.

Potent en rendiment, però íntima en
presència, convida a una experiència
gastronòmica compartida: una cocció
participativa, propera, on la flama viva
es converteix en el centre de reunió,
conversa i sabor.



Hibachi

MINI GRAELLA PORTÀTIL



S

👤 2 aprox.

150 x 150 x 140 mm

M

👤 4 aprox.

300 x 150 x 140 mm

L

👤 6-8 aprox.

300 x 300 x 140 mm

ACCESSORIS INCLOSOS: Suport, graella, pincès i dues broquetes Mibrasa®.



Accessoris

HIBACHI



GRAELLA EN V AMB SUPORT I RECOL·LECTOR DE GREIX

El greix i els sucs cauen al recol·lector de greix, cosa que evita flamarades i permet una cocció uniforme.



TEPPANYAKI PERFO- RADA AMB SUPORT I RECOL·LECTOR DE GREIX

Per a un segellat perfecte i uniforme sense flamarades, mentre l'excés de greix s'escorre cap al recol·lector.



GRAELLA SUPERIOR

La graella elevada proporciona la distància perfecta per a una cocció lenta i suau a foc baix.



TAPA FUMADOR

Reté la calor i el fum per impregnar els teus aliments amb un sabor ric i fumat.



ENCENEDOR



PINCES



BROQUETA

20 cm / 12 u.
30 cm / 12 u.



BROQUETA MIBRASA®

19 cm / 1 u.

INSPIRACIÓ

Sambal. Chimichurri. Satai.



La broqueta: l'eina més senzilla i una de les primeres innovacions culinàries de la humanitat. Continua essent un símbol de connexió, sabor i tècnica atemporal en totes les cultures del món.

Marcat per la flama sobre foc obert per segellar cada gota de sabor. El picant, l'àcida i la cremositat s'uneixen en perfecta harmonia en aquestes tres salses d'inspiració multicultural.

Això és rostir sense límits: un banquet sensorial sobre la taula.

*Això és
rostir sense límits*



Essentials

Mobiliari i Acabats | Parament | Grillware |
Carbó, Encesa i Fumat





**Carbó,
Encesa i
Fumat**



Mobiliari i Acabats

Completa la teva cuina Mibrasa® escollint entre els nostres suports estàndard o personalitzats.

Parament

Escull entre la nostra àmplia gamma de parament per desenvolupar les teves tècniques culinàries i donar a la presentació dels teus plats un toc d'elegància.

Grillware

Eines de brasa imprescindibles per a qualsevol mestre graeller. Versàtils, robustes i fàcils de fer servir.



Mobiliari i Acabats

Completa la teva cuina Mibrasa® triant entre els nostres mobles estàndard o personalitzats.

La nostra línia estàndard ofereix una solució compacta i funcional que permet col·locar l'equip Mibrasa® a una alçada ideal per treballar còmodament. A més, s'alineen moble i equip per a una presència visual més elegant.



MOBLE OBERT

Els nostres mobles oberts són lleugers però duradors i ofereixen un espai d'emmagatzematge sota l'equip Mibrasa®.



MOBLE TANCAT

Mantén els teus estris de cuina protegits amb els nostres mobles d'emmagatzematge tancats amb portes d'armari o calaixos.



CUSTOMITZA

Personalitza el teu propi
moble de cuina Mibrasa®.
Ajusta les dimensions i
tria un disseny funcional
que inclogui unitats
d'emmagatzematge i
complements de cuina.

ESTIL

Afegeix acabats elegants
de superfície de treball
i personalitza els
complements perquè
combinin amb el color i
l'edició del teu Mibrasa®.





Grillware

Eines perquè la teva creativitat segueixi fluïnt



GRAELLA CLÀSSICA

16 x 25 cm - Alçada 2 cm
16 x 25 cm - Alçada 4 cm
16 x 25 cm - Alçada 6 cm



GRAELLA MALLA

16 x 25 cm - Alçada 2 cm
16 x 25 cm - Alçada 4 cm
16 x 25 cm - Alçada 6 cm



SAFATA REPÒS G. CLÀSSICA

16 x 25 cm - Alçada 2 cm



GRAELLA LLARGA

17 x 40 cm - Alçada 2 cm
17 x 40 cm - Alçada 4 cm
17 x 40 cm - Alçada 6 cm



GRAELLA GRAN

40 x 30 cm - Alçada 2 cm
40 x 30 cm - Alçada 4 cm
40 x 30 cm - Alçada 6 cm



GRAELLA TURBOT

40 x 30 cm - Alçada 4 cm
40 x 30 cm - Alçada 6 cm



PAELLA MALLA

Imita l'alt rendiment tèrmic de la cuina wok amb facilitat i precisió sobre les brases.



Ø28 - Alçada 2 cm
Ø28 - Alçada 6 cm



SMOKE I STEAM BOX

Experimenta amb encenalls, herbes aromàtiques, licors i molt més per tal d'afegir un sabor profund i únic als teus aliments.



18 x 43 x 10 cm



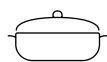
FLAMBADOU

Amb el flambadou al foc al vermell viu, fon el greix sobre el producte per donar més personalitat als teus plats.



60 cm Ø12 cm





Parament

Una àmplia gamma de parament per ampliar les teves tècniques culinàries



**CASSOLA BAIXA
D'ALUMINI FOS**

Ø16 cm
Ø20 cm
Ø24 cm
Ø28 cm



**SUPORT DE FUSTA
IROKO AMB
CASSOLA**

Ø16 cm
Ø20 cm
Ø24 cm



**TAPA PYREX
PER A CASSOLA AMB
POM D'ALUMINI**

Ø16 cm
Ø20 cm
Ø24 cm
Ø28 cm



PINCES SAFATES

19 cm



**PLAT DE GRANIT
AMB SUPORT DE
FUSTA IROKO**

25 x 22 cm
30 x 22 cm
46 x 30 cm



**PLAT DE GRANIT
AMB SUPORT INOX**

25 x 22 cm
30 x 22 cm
46 x 30 cm



PINCES

Pinces
Pinces planes



**SAFATA DE COCCIÓ
D'ALUMINI FOS**

	Profunditat
GN1/4	4 cm
GN1/2	6 cm
GN1/1	6 cm
GN1/3H2,5	2,5 cm
GN1/2H2,5	2,5 cm
GN1/1H2,5	2,5 cm

LLAUNA INOX AMB SUPORT DE FUSTA D'IROKO

Lleugera i versàtil, dissenyada especialment per finalitzar arrossos o altres elaboracions. La seva excel·lent conducció de la calor garanteix una cocció uniforme destacant els sabors i oferint resultats perfectes.



29,3 x 23,5 x 2 cm
44,5 x 23,5 x 2 cm



SMASHER

Ideal per preparar hamburgueses estil smash i per aixafar altres aliments com verdures, entrepans, carns i peixos assegurant una cocció uniforme i ràpida.



16 x 12 x 1 cm



SUPTS DE SURO NATURAL PEL PLAT GRANIT I LA LLAUNA INOX

El suro es produeix a l'escorça de l'alzina surera, un material totalment natural i sostenible que adornarà els teus plats amb un toc rústic.



Suro natiu

Suro dels arbres autòctons de la nostra comarca de l'Empordà, A la província de Girona, on els boscos d'alzines sureres són un dels paisatges mediterranis més apreciats.



Protegint la biodiversitat

Protecció dels boscos amb l'aprofitament del suro, contribuint a mantenir la seva biodiversitat. Des del segle XX es manté aquesta indústria de manera sostenible a través de la gestió forestal.



*Mantenim la nostra
tradició mediterrània!*

PLAT GRANIT SOBRE SUPPORT DE SURO

Perfecte per servir a taula tota mena de carns, peixos i vegetals a la brasa. El suport de suro és 100% natural aportant als teus plats un toc rústic.



30 x 22 cm



LLAUNA INOX AMB SUPPORT DE SURO

Lleugera i versàtil, dissenyada especialment per finalitzar arrossos o altres elaboracions. La seva excel·lent conducció de la calor garanteix una cocció uniforme destacant els sabors i oferint resultats perfectes.



29,3 x 23,5 x 2 cm

44,5 x 23,5 x 2 cm



Carbó

Produït amb les millors llenyes i que ofereix excel·lents prestacions. Totes les varietats de carbó vegetal Mibrasa® es sotmeten a un procés de selecció acurat per oferir un carbó de primera qualitat.



QUEBRATXO BLANC

Tipus	Carbó vegetal
Origen	Paraguai
Rendiment	6-8 hores*
Espurneig	•••
Aroma	Natural subtil
Sac	15 kg



ALZINA

Tipus	Carbó vegetal
Origen	Espanya
Rendiment	4-6 hores*
Espurneig	•••
Aroma	Natural fort
Sac	15 kg



MARABÚ

Tipus	Carbó vegetal
Origen	Cuba
Rendiment	5-7 hores*
Espurneig	•••
Aroma	Natural mig
Sac	15 kg

*Segons equip Mibrasa®

Encesa i Fumat



PASTILLES PER A ENCENDRE ECOFIRE

Pastilles de fibra de coco compacte per a encendre el carbó. Producte ecològic.
24 u. / pack



SAFATES PER A FUMAR

Roure o Cedre
10 x 12,5 cm / 110 u.
25 x 12,5 cm / 45 u.



ENCENALLS DE FUSTA PER A FUMAR

Taronger	2,7 L
Alzina	2,7 L
Olivera	2,7 L
Quebratxo vermell	2,7 L
Sarment	25 L

INSPIRACIÓ

Escalivada – Verdures rostides al carbó

Aprofita la temperatura intensa del carbó encès per preparar aquest plat clàssic català. Pebrots vermells, cebes i albergínies es rosteixen al foc fins que la pell s'ampolla i s'ennegreix. Un cop pelades, la seva carn tendra i fumada està a punt per servir: senzilla, rústica i plena de sabor mediterrani.



INSPIRACIÓ

Sardines fumades amb fusta d'olivera



Sardines obertes en papallona, lleugerament curades en sal i sucre i després assecades. Una petita base de carbó coberta amb encenalls de fusta d'olivera per crear un fum fragant. Col·locades al grillware Mibrasa®, els filets es fumen suaument a 80–100°C durant una hora, absorbint sabors intensos amb un delicat acabatumat.



MIBRASA

HOME

tel. +34 972 601 942
mibrasa@mibrasa.com

www.mibrasa.com

