



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.





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.

## 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.

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®

## 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.

## 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.



*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.

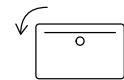


## *Temperatures entre 250°C - 350°C*

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 cocció, sistema de seguretat amb tallafocs-dissipador, pinces, atiadador, 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



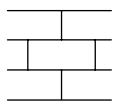
## *Sistema d'elevació*

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.



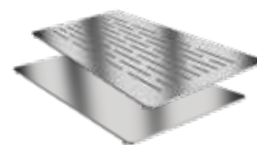
## *Cremador de pedra refractària*

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 rostí.

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



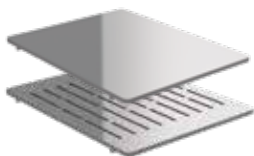
#### Edition- complements





# Accessoris

## GRAELLA



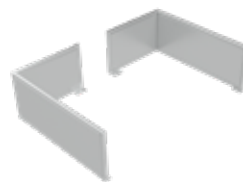
### TEPPANYAKI

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 (rostidor giratori)



## COCCIÓ VERTICAL

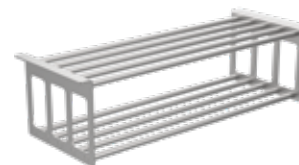
Penja els teus ingredients amb els ganxos giratoris, posiciona el suport a voluntat sobre la brasa. Compatible amb la graella Slim Double.



### 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 Robotayaki 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 Robotayaki 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.

## *(360°) 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



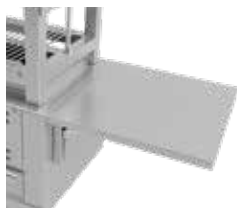


# Accessoris

ROBATAYAKI



**TAPA ROBATAYAKI**



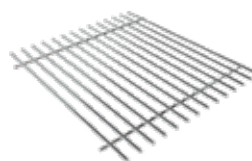
**TAULA ABATIBLE**

\*Inclou 2 laterals



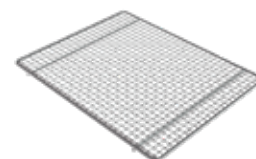
## SUPERFÍCIES DE COCCIÓ

Adapta la Robotayaki 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.*

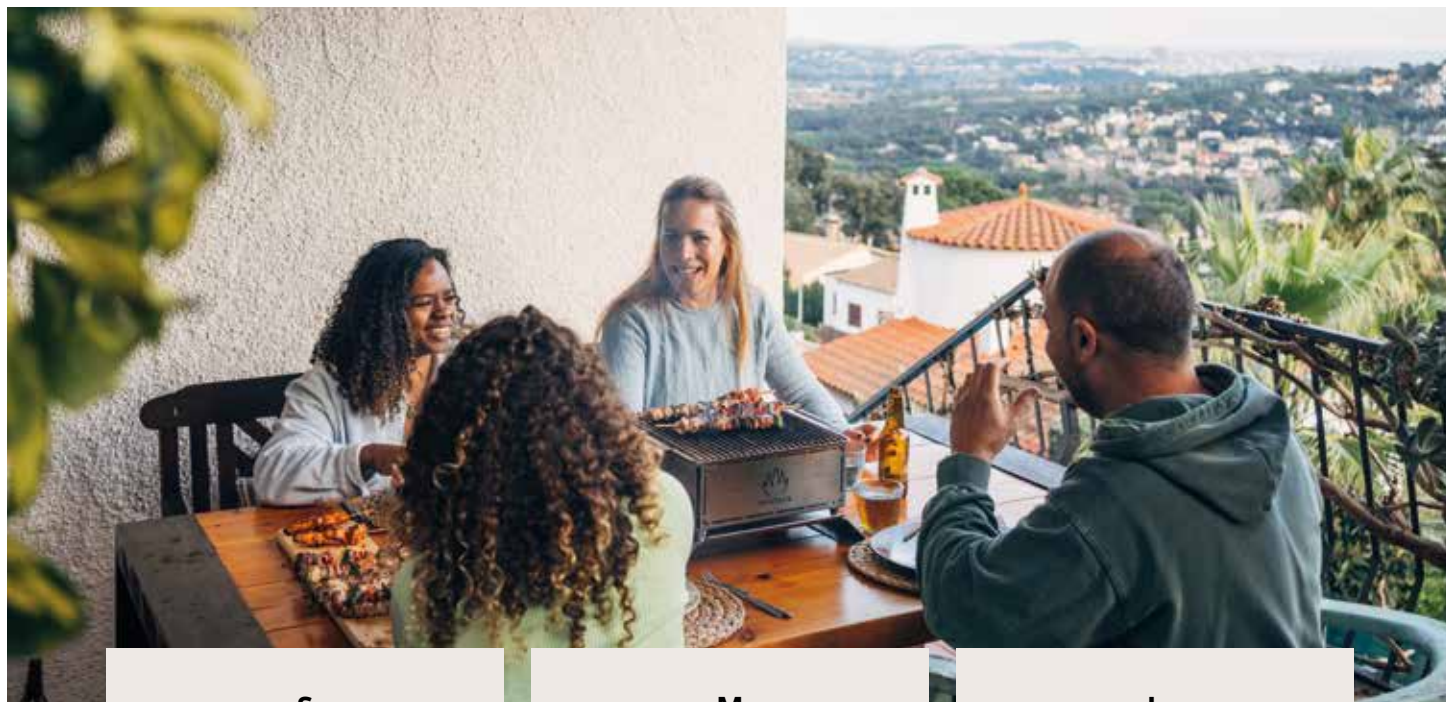
La Hibachi Mibrasa® destil·la l'essència de la cuina japonesa en un format compacte, elegant i portàtil. L'excel·lència culinària a qualsevol espai, sense renunciar al disseny ni a l'autenticitat.

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, pinces 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.*

*Això és  
rostit sense límits*



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 rostit sense límits: un banquet sensorial sobre la taula.



# *Essentials*

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





## Mobiliari i Acabats

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

## Grillware

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



**Carbó,  
Encesa i  
Fumat**



## 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.



# 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.



### Protegit 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

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



## ALZINA

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



## MARABÚ

<b>Tipus</b>	Carbó vegetal
<b>Origen</b>	Cuba
<b>Rendiment</b>	5-7 hores*
<b>Espurneig</b>	•••
<b>Aroma</b>	Natural mig
<b>Sac</b>	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 acabat fumat.



# MIBRASA

## HOME

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

[www.mibrasa.com](http://www.mibrasa.com)

