



01



Mibrasa

- 4 Inspírate con Mibrasa®
- 7 Empieza tu historia Mibrasa®

02



Horno brasa

- 8 Horno
- 10 Inspiración
- 11 Modelos

03



Parrilla

- 12 Parrilla
- 14 Inspiración
- 15 Modelos
- 16 Accesorios

04



Robatayaki

- 18 Robatayaki
- 20 Inspiración
- 21 Modelos
- 22 Accesorios

05



Hibachi

- 24 Hibachi
- 25 Inspiración
- 26 Modelos
- 27 Accesorios

06



Esenciales

- 30 Mobiliario y Acabados
- 32 Grillware
- 34 Menaje
- 38 Carbón, Encendido y Ahumado

Inspírate con Mibrasa®

Transforma tu espacio exterior con una pieza única,
dónde la artesanía del fuego da vida a recuerdos inolvidables.



En Mibrasa®, llevamos más de 15 años diseñando equipos de brasa robustos y de alto rendimiento, avalados por los chefs más prestigiosos del mundo desde asadores hasta cocinas con estrellas Michelin.

Hoy volvemos al lugar donde nació el verdadero arte de la parrilla: el hogar.

DE LAS COCINAS PROFESIONALES A TU HOGAR

Cada producto Mibrasa® representa la síntesis perfecta entre calidad y experiencia. Trabajamos mano a mano con los chefs y nos ponemos en su piel para desarrollar productos que respondan a todas sus necesidades.

Nuestra línea Home ofrece la misma artesanía, durabilidad y rendimiento que nuestros equipos profesionales, ahora en un formato más compacto, ideal para espacios exteriores domésticos. Ya sea que cocines para dos o prepares un festín en el jardín, Mibrasa® te permite crear experiencias culinarias en tu propio hogar.

*Avalados por
nuestros clientes en
más de 70 países.*



Empieza tu historia Mibrasa®

Comienza tu experiencia Mibrasa®, una historia nacida de la tradición y moldeada por el fuego.



Tradición

La relación entre la comida y el fuego nos remite a los orígenes más profundos de la gastronomía y de la humanidad. Con la brasa la cocina se vuelve genuina y auténtica, anteponiendo el sabor a todo lo demás.

LAS RAÍCES MEDITERRÁNEAS DE MIBRASA®

Territorio

La cocina con fuego está profundamente ligada a la gastronomía mediterránea. Desde nuestra fábrica en Palamós, en pleno corazón de la Costa Brava y donde fabricamos equipos para todo el mundo, nos enorgullecemos de ser los Artesanos del Fuego.



*Agua, Tierra, Aire, FUEGO.
En el entorno único de la
Costa Brava y de su exquisita
gastronomía, nació y creció
Mibrasa®: ¡Auténticos
artesanos del fuego!*

HORNO BRASA

Construido como un tanque. Creado para durar.

El equipo Mibrasa®, creado bajo los más altos estándares de las cocinas profesionales, ahora en tu propio jardín.

Descubre la calidad e ingeniería de primer nivel del horno Mibrasa®: cocina más rápido, de forma más limpia y con una versatilidad incomparable a cualquier parrilla convencional.



Horno Brasa

PARRILLA Y HORNO
EN UNA SOLA MÁQUINA

Combinación de calidad y experiencia



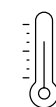
Cocina todo tipo de alimentos

carne, pescado, marisco,
vegetales y postres.



Se alimenta con carbón vegetal

aportando infinidad de sabores.

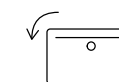


Temperaturas entre 250°C - 350°C

para sellar y brasear el producto
manteniendo todo su jugo e
incrementando su sabor.



Menos impacto de calor



Sistema de apertura/cierre

de la puerta sin esfuerzo
ni mantenimiento.



Control de la llama y la temperatura

mediante un sistema de flujo
de aire eficiente.



Más rápido y limpio que una parrilla abierta.

INSPIRACIÓN

Más allá de la parrilla

Una parrilla y horno 2 en 1,
alcanza temperaturas de hasta 350°C
sin el impacto del calor.



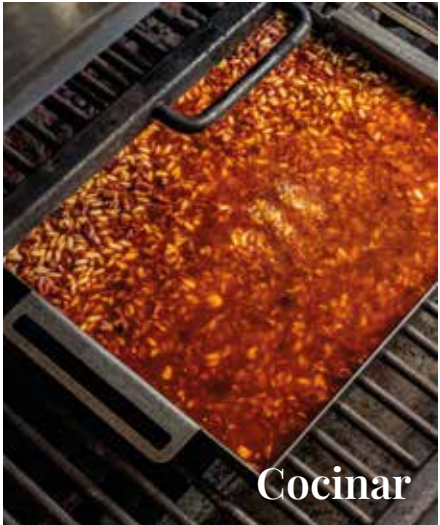
Asar



Al vapor



Cocción lenta



Cocinar

*Con infinitas
posibilidades culinarias,
es más que una brasa;
es un verdadero
fenómeno gastronómico.*



Sellar



Ahumar



Compact

Reconocido por chefs de todo el mundo gracias
a su durabilidad, potencia, precisión y facilidad
de uso incomparables.

Space

El modelo Compact con el beneficio añadido de un
soporte bandejas. Maximiza la eficiencia, perfecto para
mantener el menaje caliente o atemperar los productos.

TAMAÑOS

NANO

Para encuentros
íntimos en un
ambiente informal

532 x 580 x 742 mm

MINI

El explorador
culinario

732 x 604 x 843 mm

PRO

Cocinero casero
apasionado o
semi-profesional

732 x 628 x 953 mm

CHEF

Eventos privados
y maestro
parrillero

732 x 815 x 953 mm

ACCESORIOS INCLUIDOS

Parrilla de cocción, sistema de
seguridad con cortafuegos-di-
sipador, pinzas, atizador, pala
para cenizas y cepillo metálico.
Nano: + recogedor de grasa
extraíble.

CUSTOMIZACIÓN

Personaliza el acabado y los
complementos para dar una
identidad única a tu horno
Mibrasa®.

Color- panel



Edition- complementos



PARRILLA

Cocina elevada en tu propio Edén privado

Diseñada meticulosamente para combinar ingeniería innovadora con la tradición del fuego.

La Parrilla Abierta Mibrasa® ofrece versatilidad y un control preciso sobre la llama. Con alturas ajustables, control uniforme del calor y materiales robustos, la Parrilla transforma cada comida en un momento de conexión, sabor y fuego.



Parrilla PARRILLA ABIERTA



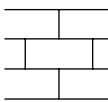
Sistema de elevación

Transmisión mediante cadena que ajusta la altura de la parrilla con precisión y sin esfuerzo.



Soporte de bandejas

Aprovecha el calor residual de las brasas para mantener cazuelas o colgar los ingredientes, logrando una cocción lenta y uniforme.



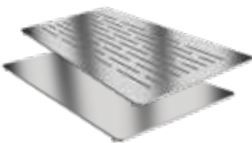
Quemador de piedra refractaria

Maximiza la retención de calor para un rendimiento de cocción superior.



Sistema de refrigeración

Disipa el calor residual para mantener las superficies exteriores seguras al tacto.



Superficies de cocción

Elige entre una variedad de superficies y accesorios que se adaptan a tu estilo de cocina.

INSPIRACIÓN

Delicado. Crujiente. Pescado abierto en mariposa.

Hay un arte en lograr ese crujido irresistible bajo el tenedor: la piel dorada y crujiente que anuncia un pescado perfectamente asado.

Todo comienza con el pescado más fresco, abierto en mariposa y cuidadosamente secado para eliminar hasta el último rastro de humedad. Un toque de sal fina ayuda a extraer la humedad oculta.

La Parrilla Mibrasa® está lista y las brasas arden intensamente. El pescado se coloca con la piel hacia abajo sobre la llama viva. El calor lo sella, liberando aceites naturales que nutren su superficie. Luego, la parrilla se eleva



ligeramente; la piel se ampolla y dora, creando una costra crujiente mientras la carne permanece jugosa y tierna.

No es simplemente un pescado a la brasa; es una celebración de textura, humo y simplicidad elevada a su máxima expresión.

Es una celebración de textura, humo y simplicidad.



Slim single

Pequeña en tamaño, grande en potencia: rendimiento excepcional en una sola parrilla.

Slim double

Dos superficies de cocción independientes para una versatilidad inigualable.

SINGLE
Pequeña y compacta para
encuentros íntimos

750 x 700 x 1043 mm

DOUBLE
Hecha para festines
casuales y elegantes veladas

1127 x 700 x 1043 mm

ACCESORIOS INCLUIDOS

Parrilla(s) de cocción, pinzas, atizador, pala para cenizas y cepillo metálico.

CUSTOMIZACIÓN

Personaliza el acabado y los complementos para dar una identidad única a tu Parrilla Mibrasa®.

Color- panel

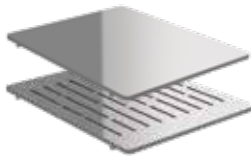
Edition- complementos

+

|

Accesorios

PARRILLA



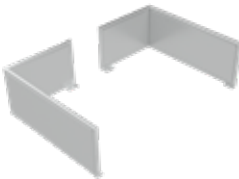
TEPPANYAKI

Tepp. Perforada
Tepp. Lisa



TAPA PARRILLA

Apaga las brasas en el
brasero



ESTRUCTURA
PROTECTORA

Protege los elementos que
rodean la parrilla



SPIEDO

*Requiere la estructura protectora

Aplica técnicas de cocción al
spiedo (asador giratorio)



COCCIÓN VERTICAL

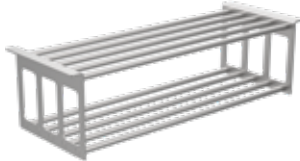
Cuelga tus ingredientes con los ganchos giratorios, posiciona el soporte a voluntad sobre la brasa. Compatible con la Parrilla Slim Double.



GANCHO GIRATORIO



SOPORTE DE
COCCIÓN VERTICAL



MÓDULO DE
COCCIÓN EXTRA



KIT ESPETO

*Cada kit incluye un soporte espeto

Cocina suavemente los ingredientes sobre las brasas. Disponible en diferentes diseños y tamaños para adaptarse al ingrediente y mantenerlo intacto.



Espeto
20x490



Espeto
30x490



Gastro
Ind. 390



Gastro
Double 390

Ancho x Largo (mm)



KIT GASTRONORM

*Cada kit incluye un soporte gastronorm

Accesorio para sostener y organizar condimentos y salsas en bandejas Gastronorm de acero inoxidable tamaño 1/9.



ROBATAYAKI

Tradición japonesa, alma Mediterránea

La Robatayaki Mibrasa® combina magistralmente el arte milenario de la robata japonesa con el espíritu vibrante de la cocina mediterránea, ambas unidas por el respeto a la sencillez, la estacionalidad y la esencia del ingrediente.

Diseñada para ofrecer un calor preciso e intenso sobre las brasas al rojo vivo, la Robatayaki Mibrasa® intensifica sabores profundos y ahumados, celebrando ingredientes frescos y atrevidos. Transforma cada comida en una experiencia compartida y llena de alma, donde la tradición y la pasión se encuentran en el corazón de tu jardín.



Robatayaki

PARRILLA JAPONESA



Cocción en múltiples niveles

Cocina en varios niveles para conseguir calor directo, indirecto y reposo. El modelo Lift incorpora un sistema de elevación para un control preciso de la temperatura.



Cocción a los dos lados

Brindándote a ti y a tus invitados un espacio donde colaborar y disfrutar juntos de la experiencia.



Superficies de cocción múltiples

Adapta tu Robatayaki con una variedad de superficies y accesorios según tu estilo de cocina.

(360°) Cocción a la vista

Disfruta de una vista completa de 360° de acción, ideal para crear una atractiva experiencia culinaria.

INSPIRACIÓN

Cocina como un chef, YAPA Milan

De los primeros restaurantes de Italia en integrar la técnica robatayaki para reinterpretar el asado, YAPA rinde homenaje a una tradición nacida en Japón en la década de 1950. Originalmente utilizada por los pescadores de Hokkaido para cocinar pescado y brochetas marinadas sobre una parrilla abierta, esta técnica simboliza la convivencia y el compartir, valores que encajan perfectamente con la filosofía de YAPA.

La Robatayaki Mibrasa® de YAPA, cuenta con tres niveles que permiten un control preciso de la temperatura y el humo, incluso la cocción directa sobre brasas vivas.

Para el chef Pancetti, el vínculo entre el fuego y la cocina representa una conexión primitiva y un pilar fundamental de su enfoque gastronómico.



En YAPA, nuestra parrilla se convierte en un elemento esencial, cocinando la carne, el pescado y las verduras con el auténtico sabor del fuego.



Lift

Tres niveles con un sistema de elevación que permite ajustar el nivel intermedio para un control total.

Fix

Tres alturas fijas de parrillas para mantener temperaturas constantes.

TAMAÑOS

S	M	L
Pequeño y compacto para encuentros íntimos	Para celebraciones pequeñas o medianas	Cocineros caseros apasionados o semi-profesionales
FIX. 623 x 445 x 800 mm	FIX. 800 x 445 x 800 mm	FIX. 1146 x 445 x 800 mm
LIFT. 808 x 445 x 1043 mm	LIFT. 986 x 445 x 1043 mm	LIFT. 1333 x 445 x 1043 mm

ACCESORIOS INCLUIDOS

Parrillas, pinzas, atizador, pala recoge cenizas y cepillo metálico.

CUSTOMIZACIÓN

Personaliza el acabado y los complementos para dar una identidad única a tu Robatayaki Mibrasa®.

Color- panel



Edition- complementos



+

|

Accesorios

ROBATAYAKI



SUPERFICIES DE COCCIÓN

Adapta la Robatayaki a las técnicas de cocina que quieras usar en cada momento gracias a la amplia variedad de superficies de cocción.

PARRILLA

P.Superior
P.Inferior

PARRILLA MALLA

P.M Superior
P.M Inferior

TEPPANYAKI PERFORADA

TEPPANYAKI LISA

KIT ESPETO

*Cada kit incluye un soporte espeto

Cocina más lentamente los ingredientes sobre las brasas. Disponible en diferentes diseños y tamaños para adaptarse al ingrediente y mantenerlo intacto.

Espeto 20x490

Espeto 30x490

Gastro Ind. 390

Gastro Double 390

Ancho x Largo (mm)



KIT GASTRONORM

*Cada kit incluye un soporte gastronorm

Accesorio para sostener y organizar condimentos y salsas en bandejas Gastronorm de acero inoxidable tamaño 1/9.



HIBACHI

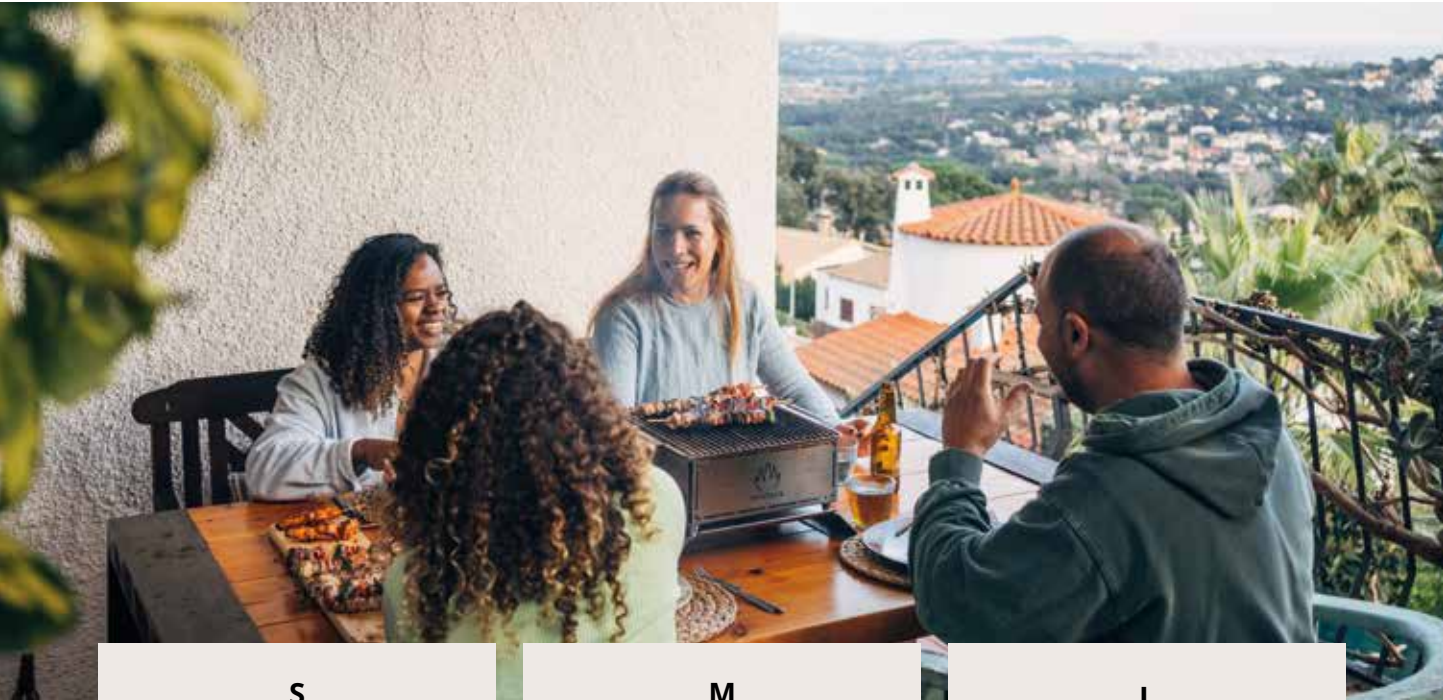
*Un fuego íntimo.
Una experiencia
compartida.*

La Hibachi Mibrasa® destila la esencia de la cocina japonesa en un formato compacto, elegante y portátil. Excelencia culinaria en cualquier espacio, sin renunciar al diseño ni a la autenticidad.

Potente en rendimiento, pero íntima en su presencia, invita a una experiencia gastronómica compartida: una cocción participativa, cercana, donde la llama viva se convierte en el centro de reunión, conversación y sabor.



Hibachi
MINI PARRILLA PORTÁTIL



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

ACCESORIOS INCLUIDOS: Soporte, parrilla, pinzas y dos pinchos Mibrasa®.



Accesorios

HIBACHI



**PARRILLA EN V
CON SOPORTE
Y RECOLECTOR
DE GRASA**

La grasa y los jugos caen en el recolector de grasa, lo que evita llamaradas y permite una cocción uniforme.



**TEPPANYAKI PERFO-
RADO CON SOPORTE
Y RECOLECTOR
DE GRASA**

Para un sellado perfecto y uniforme sin llamaradas, mientras el exceso de grasa se escurre hacia el recolector.



PARRILLA SUPERIOR

La parrilla elevada proporciona la distancia perfecta para una cocción lenta y suave a fuego bajo.



TAPA AHUMADOR

Retiene el calor y el humo para impregnar tus alimentos con un sabor rico y ahumado.



ENCENDEDOR



PINZAS



PINCHO

20 cm / 12 ud.
30 cm / 12 ud.



PINCHO MIBRASA®

19 cm / 1 ud.

INSPIRACIÓN

Sambal. Chimichurri. Satay.



El pincho: la herramienta más simple y una de las primeras innovaciones culinarias de la humanidad. Sigue siendo un símbolo de conexión, sabor y técnica atemporal en todas las culturas del mundo.

Marcado por la llama sobre fuego abierto para sellar cada gota de sabor. El picante, la acidez y la cremosidad se unen en perfecta armonía en estas tres marinadas de inspiración multicultural.

Esto es asar sin límites: un festín sensorial sobre la mesa.

*Esto es asar
sin límites*



Esenciales

Mobiliario y Acabados | Menaje | Grillware |
Carbón, Encendido y Ahumado



**Carbón,
Encendido y
Ahumado**



Mobiliario y Acabados

Completa tu cocina Mibrasa® eligiendo entre nuestros soportes estándar o personalizados.

Menaje

Elige entre nuestra amplia gama de menaje para desarrollar tus técnicas culinarias y darle a la presentación de tus platos el toque de elegancia.



Grillware

Herramientas para asar imprescindibles para cualquier maestro parrillero. Versátiles, robustas y fáciles de usar.



Mobiliario y Acabados



Completa tu cocina Mibrasa® eligiendo entre nuestros muebles estándar o personalizados.

Nuestra línea de muebles ofrece una solución compacta y funcional que permite colocar el equipo Mibrasa a una altura ideal para trabajar cómodamente. Además se alinean mueble y equipo para una presencia visual más elegante.



MUEBLE ABIERTO

Nuestros muebles abiertos son ligeros pero duraderos y ofrecen un espacio de almacenamiento debajo del equipo Mibrasa®.



MUEBLE CERRADO

Mantén tus utensilios de cocina protegidos con nuestros soportes de almacenamiento cerrado con puertas de armario o cajones.



CUSTOMIZA

Personaliza tu propio mueble de cocina Mibrasa®. Ajusta las dimensiones y elige un diseño funcional que incluya unidades de almacenamiento y complementos de cocina.

ESTILO

Agrega acabados elegantes de superficie de trabajo y personaliza los complementos para que combinen con el color y la edición de tu Mibrasa®.



Grillware

Herramientas para que tu creatividad siga fluyendo



PARRILLA CLÁSICA

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



PARRILLA MALLA

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



BANDEJA REPOSO P. CLÁSICA

16 x 25 cm - Altura 2 cm



PARRILLA LARGA

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



PARRILLA GRANDE

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



PARRILLA RODABALLO

40 x 30 cm - Altura 4 cm
40 x 30 cm - Altura 6 cm

SARTÉN MALLA

Imita el alto rendimiento térmico de la cocina wok con facilidad y precisión sobre las brasas.



Ø28 - Altura 2 cm
Ø28 - Altura 6 cm



SMOKE Y STEAM BOX

Experimenta con virutas, hierbas aromáticas, licores y mucho más para añadir un sabor profundo y único a tus alimentos.



18 x 43 x 10 cm



FLAMBADOU

Con el flambadou en el fuego al rojo vivo, derrite la grasa sobre el producto para dar más personalidad a tus platos.



60 cm Ø12 cm





Menaje

Un amplia gama de menaje para ampliar tus técnicas culinarias



CAZUELA BAJA DE ALUMINIO FUNDIDO

Ø16 cm
Ø20 cm
Ø24 cm
Ø28 cm



SOPORTE MADERA IROKO CON CAZUELA

Ø16 cm
Ø20 cm
Ø24 cm



TAPA PYREX PARA CAZUELA CON POMO DE ALUMINIO

Ø16 cm
Ø20 cm
Ø24 cm
Ø28 cm



PINZAS BANDEJAS

19 cm



PLATO DE GRANITO CON SOPORTE MADERA IROKO

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



PLATO DE GRANITO CON SOPORTE INOX

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



PINZAS

Pinza
Pinza plana



BANDEJAS DE COCCIÓN DE ALUMINIO FUNDIDO

	Profundidad
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 CON SOPORTE DE MADERA IROKO

Ligera y versátil, diseñada especialmente para finalizar arroces u otras elaboraciones. Su excelente conducción del calor garantiza una cocción uniforme, realizando los sabores y ofreciendo resultados perfectos.



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

SMASHER

Ideal para preparar hamburguesas estilo smash y para aplastar otros alimentos como verduras, sándwiches, carnes, pescados, asegurando una cocción uniforme y rápida.



16 x 12 x 1 cm



SOPORTES DE CORCHO NATURAL PARA EL PLATO GRANITO Y LA 'LLAUNA' INOX

El corcho se produce en la corteza del alcornoque, un material totalmente natural y sostenible que adornará tus platos con un toque rústico.



Corcho nativo

Corcho de los árboles autóctonos de nuestra comarca del Empordà, en la provincia de Girona, donde los bosques alcornocales son uno de los paisajes mediterráneos más apreciados.



Protegiendo la biodiversidad

Protección de los bosques con el aprovechamiento del corcho, contribuyendo a mantener su biodiversidad. Desde el siglo XX se mantiene esta industria de forma sostenible a través de la gestión forestal.



¡Mantenemos nuestra tradición mediterránea!

PLATO GRANITO SOBRE SOPORTE DE CORCHO

Perfecta para servir en la mesa todo tipo de carnes, pescados y vegetales a la brasa. El soporte de corcho es 100% natural aportando a tus platos un toque rústico.



30 x 22 cm



'LLAUNA' INOX CON SOPORTE DE CORCHO

Ligera y versátil, diseñada especialmente para finalizar arroces u otras elaboraciones. Su excelente conducción del calor garantiza una cocción uniforme realzando los sabores y ofreciendo resultados perfectos.



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



Carbón

Producido con las mejores leñas y con excelentes prestaciones. Todas nuestras variedades se someten a un proceso de selección cuidadoso para ofrecer un carbón de primera calidad.



QUEBRACHO BLANCO

Tipo	Carbón vegetal
Origen	Paraguay
Rendimiento	6-8 horas*
Chispeo	•••
Aroma	Natural sutil
Saco	15 kg



ENCINA

Tipo	Carbón vegetal
Origen	España
Rendimiento	4-6 horas*
Chispeo	•••
Aroma	Natural fuerte
Saco	15 kg



MARABÚ

Tipo	Carbón vegetal
Origen	Cuba
Rendimiento	5-7 horas*
Chispeo	•••
Aroma	Natural medio
Saco	15 kg

*Según equipo Mibrasa®

Encendido y Ahumado



PASTILLAS ECOFIRE PARA ENCENDER

Fibra de coco compacta para el encendido del carbón. Producto ecológico.
24 ud. / pack



BANDEJAS PARA AHUMAR

Roble o Cedro
10 x 12,5 cm / 110 ud.
25 x 12,5 cm / 45 ud.



VIRUTAS DE MADERA PARA AHUMAR

Naranja	2,7 L
Encina	2,7 L
Olivo	2,7 L
Quebracho rojo	2,7 L
Sarmiento	25 L

INSPIRACIÓN

Escalivada – Verduras asadas al carbón

Aprovecha el calor intenso del carbón encendido para preparar este plato clásico catalán. Pimientos rojos, cebollas y berenjenas se asan al fuego hasta que su piel se ampolla y ennegrece. Una vez peladas, su carne tierna y ahumada está lista para servir: sencilla, rústica y llena de sabor mediterráneo.



INSPIRACIÓN

Sardinas ahumadas con madera de olivo



Sardinas mediterráneas abiertas en mariposa, ligeramente curadas en sal y azúcar, y luego secadas. Una pequeña base de carbón cubierta con virutas de madera de olivo creó un humo fragante. Colocadas en el grillware Mibrasa, los filetes se ahúman suavemente a 80-100°C durante una hora, absorbiendo sabores intensos con un delicado acabado ahumado.



MIBRASA

HOME

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

www.mibrasa.com

