



MIBRASA®

The Craftsmen of Fire!

Essentiel

Ustensiles, grillware, charbon de bois et ventilation

Grillware

DÉVELOPPER DES OUTILS AU SERVICE DE VOTRE CRÉATIVITÉ

Utilisables avec tous les équipements Mibrasa®

Conçu pour le chef
Offrant vitesse et agilité durant le service



Polyvalent et Robuste



Double grille

Hauts adaptables

Facile à ouvrir, fermer et retourner

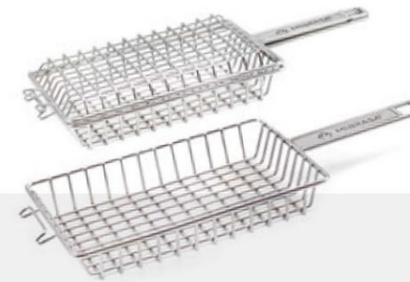


Grilles empilables pour une bonne gestion de l'espace

Brevets déposés au Bureau des Brevet et des Marques

Grillware

UTILISABLES AVEC TOUS LES ÉQUIPEMENTS MIBRASA®



GRILLE CLASSIQUE

INDIVIDUEL

KC1625 16 x 25 cm plate
KC1625H2 16 x 25 - H2 cm
KC1625H4 16 x 25 - H4 cm

DOUBLE

KCD1625H2 16 x 25 - H2 cm
KCD1625H4 16 x 25 - H4 cm
KCD1625H6 16 x 25 - H6 cm



GRILLE À MAILLES

INDIVIDUEL

KM1625 16 x 25 cm plate
KM1625H2 16 x 25 - H2 cm
KM1625H4 16 x 25 - H4 cm

DOUBLE

KMD1625H2 16 x 25 - H2 cm
KMD1625H4 16 x 25 - H4 cm
KMD1625H6 16 x 25 - H6 cm



GRILLE LONGUE

INDIVIDUEL

KL1740 17 x 40 cm plate
KL1740H2 17 x 40 - H2 cm
KL1740H4 17 x 40 - H4 cm

DOUBLE

KLD1740H2 17 x 40 - H2 cm
KLD1740H4 17 x 40 - H4 cm
KLD1740H6 17 x 40 - H6 cm



GRILLE LARGE

INDIVIDUEL

KG4030 40 x 30 cm plate
KG4030H2 40 x 30 - H2 cm
KG4030H4 40 x 30 - H4 cm

DOUBLE

KGD4030H2 40 x 30 - H2 cm
KGD4030H4 40 x 30 - H4 cm
KGD4030H6 40 x 30 - H6 cm



GRILLE SPÉCIALE TURBOT

INDIVIDUEL

KR4030H4 40 x 30 - H4 cm

DOUBLE

KRD4030H4 40 x 30 - H4 cm
KRD4030H6 40 x 30 - H6 cm



PLAT DE REPOS POUR GRILLE CLASSIQUE

KBR1625H2 16 x 25 - H2 cm

*Compatible avec le grill classique Mibrasa® Grillware et le grill grillagé H2 cm et H4 cm



POÊLE À MAILLE

KSM28H2 Ø28 - H2 cm
KSM28H6 Ø28 - H6 cm

Maximisez la créativité dans votre cuisine

MIBRASA®

Grillware

UTILISABLES AVEC TOUS LES ÉQUIPEMENTS MIBRASA®



SMOKE & STEAM BOX

Fumez, cuisez à la vapeur ou combinez les deux avec la nouvelle Smoke & Steam Box Mibrasa®.

Expérimentez avec des copeaux de bois de fumage, des herbes, des liqueurs et plus encore pour ajouter une profondeur unique de saveur à vos ingrédients. Compatible avec la grille classique et grille à mailles 16 x 25 H2 cm et H4 cm Mibrasa® Grillware.



SSB 18 x 43 x 10 cm

*Grille classique incluse
16 x 25 x H4 cm

FLAMBADOU

Une technique vieille de plusieurs siècles utilisée en cuisson à la braise ou au feu de bois pour saisir ou arroser vos ingrédients de choix avec de la graisse fondue brûlante.

Avec le flambadou chauffé au rouge, faites fondre le gras pour donner encore plus de personnalité à vos plats.



FLMB 60 cm Ø12 cm



Ustensiles

UTILISABLES AVEC TOUS LES ÉQUIPEMENTS MIBRASA®

'LLAUNA' HAUTE TEMPÉRATURE AVEC SUPPORT BOIS

Rígida y de gran resistencia, ideal para cocciones o para mantener los productos cocinados y poder presentar en la mesa.



GNWG1/2 H2,5 cm
GNWG1/3 H2,5 cm



CASSEROLE BASSE EN FONTE D'ALUMINIUM

SC16 Ø16 cm
SC20 Ø20 cm
SC24 Ø24 cm
SC28 Ø28 cm



SUPPORT EN BOIS IROKO POUR CASSEROLE

CWCS16 Ø16 cm
CWCS20 Ø20 cm
CWCS24 Ø24 cm



COUVERCLE EN PYREX POUR CASSEROLE

CL16A Ø16 cm
CL20A Ø20 cm
CL24A Ø24 cm
CL28A Ø28 cm



PLAT À RÔTIR EN FONTE D'ALUMINIUM

| | Profondeur |
|-----------|------------|
| 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 |



PLAQUE GRANIT AVEC SUPPORT BOIS IROKO

GSWS25 25 x 22 cm
GSWS30 30 x 22 cm
GSWS46 46 x 30 cm



PLAQUE GRANIT AVEC SUPPORT INOX

GSIS25 25 x 22 cm
GSIS30 30 x 22 cm
GSIS46 46 x 30 cm



PINCES

TG
FTG Plate



PINCES À PLATEAUX

PG 19 cm



Ustensiles

SUPPORTS EN LIÈGE NATUREL MIBRASA® POUR L'ASSIETTE EN GRANITE ET LA 'LLAUNA' À HAUTE TEMPÉRATURE

Le liège est produit à partir de l'écorce du chêne-liège, un matériau totalement naturel et durable qui agrémentera vos plats d'une touche rustique.

Nous maintenons notre tradition méditerranéenne !



LE LIÈGE PROVIENT DES ARBRES INDIGÈNES DE NOTRE RÉGION DE L'EMPORDÀ, dans la province de Gérone, où les forêts de chênes-lièges sont l'un des paysages méditerranéens les plus appréciés.



L'UTILISATION DU LIÈGE PERMET LA PROTECTION DES FORÊTS, contribuant au maintien de leur biodiversité. Depuis le XXe siècle, cette industrie s'est maintenue durablement grâce à la gestion forestière.

Ustensiles

SUPPORTS EN LIÈGE NATUREL UTILISABLES AVEC TOUS LES ÉQUIPEMENTS MIBRASA®

PLAQUE GRANITE SUR SUPPORT LIÈGE

La pierre chaude en granite est parfaite pour servir toutes sortes de viandes, poissons et légumes grillés à table.

Le support en liège est 100% naturel, donnant à vos plats une touche rustique.



GSCS30 30 x 22 cm



'LLAUNA' HAUTE TEMPÉRATURE AVEC SUPPORT EN LIÈGE

Le plateau de cuisson est en fonte d'aluminium haute résistance. Servez directement vos convives avec le support en liège adapté au gastronorme 1/2.



GNCG1/2 GN 1/2

Charbon de bois

Fabriqué à partir de morceaux de bois de haute qualité. Toutes les variétés de charbon de bois Mibrasa® subissent un processus de sélection rigoureux pour fournir un charbon de bois de première qualité.



QUEBRACHO BLANC (QBM)

| | |
|------------|-----------------|
| Type | Charbon de bois |
| Origine | Paraguay |
| Rendement | 6-8 heures* |
| Étincelles | ••• |
| Arôme | Naturel subtil |
| Sac | 15 kg |



CHÊNE VERT (HOM)

| | |
|------------|-----------------|
| Type | Charbon de bois |
| Origine | Espagne |
| Rendement | 4-6 heures* |
| Étincelles | ••• |
| Arôme | Naturel fort |
| Sac | 15 kg |



MARABÚ (MM)

| | |
|------------|-----------------|
| Type | Charbon de bois |
| Origine | Cuba |
| Rendement | 5-7 heures* |
| Étincelles | ••• |
| Arôme | Naturel moyen |
| Sac | 15 kg |

*Según equipo Mibrasa®

Allumage et fumage



PASTILLES POUR L'ALLUMAGE ECOFIRE

Tablettes en fibre de coco compact pour l'allumage du charbon.

FL 24 u. / pack



PLANCHES À FUMER

SPO10 Chêne / SPC10 Cèdre
10 x 12,5 cm 110 u.

SPO25 Chêne / SPC25 Cèdre
25 x 12,5 cm 45 u.



COPEAUX DE BOIS DE FUMAGE

| | | |
|------|-----------------|-------|
| SWOT | Oranger | 2,7 L |
| SWHO | Chêne | 2,7 L |
| SWOW | Olivier | 2,7 L |
| SWRQ | Quebracho rouge | 2,7 L |
| SWG | Sarment | 25 L |



Solutions de ventilation

SUPRAVENT

Industrial Ventilation



SOLUTIONS DE VENTILATION POUR VOTRE ÉQUIPEMENT MIBRASA®

Supravent® a imaginé la série de hottes Ignis, pensées pour les équipements Mibrasa® fonctionnant au charbon de bois végétal ou au bois et qui génèrent d'importantes températures et des résidus de graisses et de cendres. Supravent® apporte des solutions conçues spécialement pour les dimensions des Fours, Grills Ouverts et Robotayakis Mibrasa®.

Nos hottes sont fabriquées intégralement en acier inox AISI 304 de 1 à 1,5 mm d'épaisseur, soudées et poulies dans leur totalité. Sa ligne robuste et tous ses profils dotés d'une finition arrondie lui attribuent un style élégant et facilitent son nettoyage au maximum.

Les hottes d'extraction Ignis de Supravent® sont le fruit de plusieurs années d'expérience en système de filtration pour les grandes cuisines. Nous offrons des solutions spécialisées de ventilation pour nos équipements afin de créer des conditions de travail plus sûres et commodes.

Contactez-nous pour plus d'informations.

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



Consulter le catalogue



MIBRASA CHARCOAL OVENS S.L.

tel. +34 972 601 942

mibrasa@mibrasa.com

www.mibrasa.com

