MIBRASA®



Essentiels

Ustensiles, grillware et charbon

Grillware

DÉVELOPPER DES OUTILS AU
SERVICE DE VOTRE CRÉATIVITÉ

Utilisables avec tous les
équipements Mibrasa®

Polyvalent
et **Robuste**

Grilles empilables
pour une bonne
gestion de l'espace

MIBRASA®
GRILLWARE

Conçu pour le chef
Offrant vitesse et agilité
durant le service

Double grille

Hauters adaptables

Facile à ouvrir, fermer et retourner

360°

Brevets déposés au Bureau
des Brevet et des Marques

Idéaux pour une manipulation précise et durable à des températures extrêmes.

Compatibles avec diverses techniques de cuisson,
ils optimisent la saveur et facilitent le nettoyage.









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

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 inclue
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’ EN ACIER INOX AVEC SUPPORT EN BOIS D’IROKO

‘Llauna’ en acier inox avec support en bois d’iroko, léger et polyvalent, spécialement conçu pour la finition du riz ou d’autres plats.

Son excellente conduction de la chaleur garantit une cuisson homogène, exaltant les saveurs et offrant des résultats parfaits.



GLW293	293 x 235 x 20 mm
GLW445	445 x 235 x 20 mm

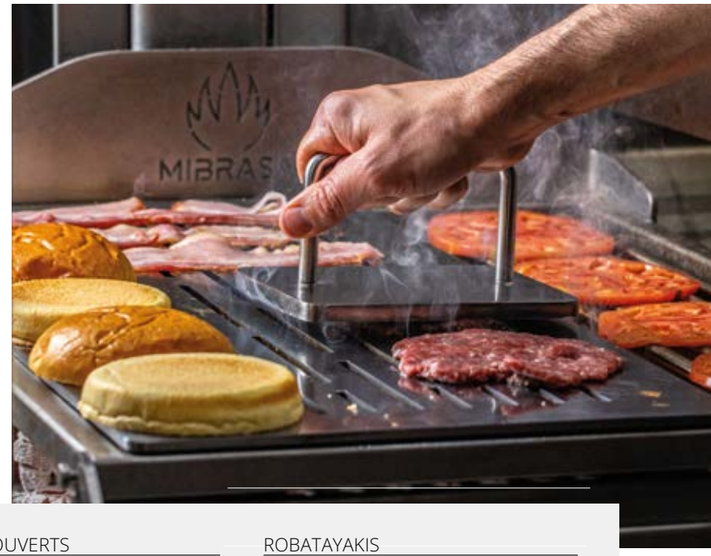
SMASHER

Idéal pour préparer des smash burgers et pour écraser d’autres aliments tels que des légumes, des sandwichs, de la viande, du poisson, en assurant une cuisson uniforme et rapide.

Grâce à son revêtement chromé, il empêche les aliments de coller.



PRENSA	16 x 12 x 1 cm



COMBINEZ-LES!

Utilisez le Smasher avec nos grills ouverts et les Robatayakis et leurs planchas!

GRILLS OUVERTS



Planche perforée



Planche lisse

ROBATAYAKIS



Teppanyaki perforée



Teppanyaki lisse



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



PINCES À PLATEAUX

PG	19 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

PLAT À RÔTIR EN FONTE D’ALUMINIUM

Les plats GN sont fabriqués en fonte d’aluminium très résistante et sont disponibles en 6 tailles.



	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



Ustensiles

UTILISABLES AVEC TOUS LES ÉQUIPEMENTS MIBRASA®

Supports en liège naturel Mibrasa® pour l'assiette en granite et la 'Llauna' en acier inox

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.



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' EN ACIER INOX AVEC SUPPORT EN LIÈGE

'Llauna' en acier inox avec support en liège, léger et polyvalent, spécialement conçu pour la finition du riz ou d'autres plats.

Son excellente conduction de la chaleur garantit une cuisson homogène, exaltant les saveurs et offrant des résultats parfaits.



GLC293	293 x 235 x 20 mm
GLC445	445 x 235 x 20 mm



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

*Selon l'équipe 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 Robatayakis 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

CT-FR-01.2026