Essenziali

Utensili da cucina, grillware, carbone vegetale e ventilazione

Grillware

STRUMENTI PER FAR FLUIRE
LA TUA CREATIVITÀ

Compatibile con tutte le
attrezzature Mibrasa®

Versatile
e Robusta

Griglie impilabili
per una buona
gestione dello spazio

MIBRASA®
GRILLWARE

Pensato per lo chef
Conferisce agilità
e rapidità al servizio

Griglia
doppia

Regolabile
in altezza

Facile da aprire,
chiudere e girare

360º

Registrata presso l'Ufficio dei
brevetti e dei marchi

Ideali per una manipolazione precisa e duratura a temperature estreme.

Compatibili con diverse tecniche di cottura,
ottimizzano il sapore e facilitano la pulizia.

Grillware

COMPATIBILE CON TUTTE LE ATTREZZATURE MIBRASA®

GRIGLIA CLASSICA

INDIVIDUALE

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

DOPPIA

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

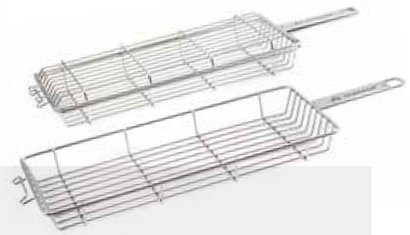
GRIGLIA MAGLIA

INDIVIDUALE

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

DOPPIA

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



GRIGLIA LUNGA

INDIVIDUALE

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

DOPPIA

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

GRIGLIA GRANDE

INDIVIDUALE

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

DOPPIA

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

GRIGLIA SPECIALE ROMBO

INDIVIDUALE

KR4030H4	40 x 30 - H4 cm

DOPPIA

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

VASSOIO RIPOSO GRIGLIA CLASSICA

KBR1625H2	16 x 25 - H2 cm

*Compatibile con Grillware Mibrasa® griglia classica e maglia H2 cm e H4 cm

PADELLA A MAGLIE

KSM28H2	Ø28 - H2 cm
KSM28H6	Ø28 - H6 cm

Massima creatività nella tua cucina.

SMOKE & STEAM BOX

Affumicatura, cottura al vapore o entrambi con il nuovo SMOKE & STEAM BOX Mibrasa®.

Sperimenta con trucioli, erbe aromatiche, liquori e molto altro per dare un sapore profondo e unico ai tuoi alimenti.

Compatibile con il Grillware Mibrasa® griglia classica e maglia 16 x 25 cm H2 e H4.

SSB	18 x 43 x 10 cm

*Griglia classica inclusa 16 x 25 x H4 cm

FLAMBADOU

Una tecnica di cottura centenaria usata nella cucina alla griglia per sigillare o dare maggiore succosità e sapore agli ingredienti con il grasso sciolto.

Con il flambadou sul fuoco vivo, sciogli il grasso per conferire ai tuoi piatti una maggiore personalità.

FLMB	60 cm Ø12 cm

Utensili da Cucina

SUPPORTI IN SUGHERO DI MIBRASA® PER IL PIATTO IN GRANITO E LA TEGLIA IN ACCIAIO INOX

Il sughero viene prodotto dalla corteccia della quercia da sughero, un materiale totalmente naturale e sostenibile che decorerà i tuoi piatti con un tocco rustico.

Manteniamo la nostra tradizione mediterranea!

SUGHERO DAGLI ALBERI AUTOCTONI DELLA NOSTRA AREA DELL'EMPORDÀ, nella provincia di Girona, dove i boschi di querce da sughero sono uno dei paesaggi mediterranei più apprezzati.

APPROVVIGIONAMENTO DEL SUGHERO CONSENTE DI PROTEGGERE I BOSCHI, contribuendo a conservarne la biodiversità. Questo settore si mantiene dal XX secolo in modo sostenibile attraverso la gestione forestale.

Utensili da Cucina

COMPATIBILE CON TUTTE LE ATTREZZATURE MIBRASA®

PIATTO IN GRANITO SU SUPPORTO DI SUGHERO

La pietra calda del granito è perfetta per servire a tavola qualsiasi tipo di carne, pesce e verdure grigliate.

Il supporto in sughero è 100% naturale e apporta a tuoi piatti un tocco rustico.

GSCS30	30 x 22 cm

'LLAUNA' IN ACCIAIO INOX CON SUPPORTO IN SUGHERO

'Llauna' in acciaio inox con supporto in sughero, leggera e versatile, appositamente studiata per rifinire il riso o altre pietanze.

L'eccellente conduzione del calore garantisce una cottura uniforme, esaltando i sapori e offrendo risultati perfetti.

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

MIBRASA®

Utensili da Cucina

COMPATIBILE CON TUTTE LE ATTREZZATURE MIBRASA®

'LLAUNA' IN ACCIAIO INOX CON SUPPORTO LEGNO IROKO

'Llauna' in acciaio inox con supporto legno iroko, leggera e versatile, appositamente studiata per rifinire il riso o altre pietanze.

L'eccellente conduzione del calore garantisce una cottura uniforme, esaltando i sapori e offrendo risultati perfetti.

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

SMASHER

Ideale per preparare hamburger in stile smash e per schiacciare altri alimenti come verdure, panini, carne, pesce, garantendo una cottura uniforme e veloce.

Grazie al rivestimento cromato, impedisce al cibo di attaccarsi.

PRENSA	16 x 12 x 1 cm

COMBINATELI!

Utilizzate lo Smasher con le nostre griglie aperte e i Robatayaki con le loro griglie.

GRIGLIE APERTE

Piastra forata

Piastra liscia

ROBATAYAKIS

Teppanyaki forata

Teppanyaki liscia

CASSERUOLA BASSA IN ALLUMINIO FUSO

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

SUPPORTO IN LEGNO IROKO PER CASSERUOLA

CWCS16	Ø16 cm
CWCS20	Ø20 cm
CWCS24	Ø24 cm

COPERCHIO IN PYREX CON MANICO IN ALUMINIO

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

PINZE PER VASSOIO

PG	19 cm

PIASTRA GRANITO CON SUPPORTO LEGNO IROKO

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

PIASTRA GRANITO CON SUPPORTO INOSS.

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

PINZE

TG
FTG Plate

TEGLIA DI COTTURA IN ALLUMINIO FUSO

Le teglia di cottura in alluminio fuso, alta resistenza e sono disponibili in 6 misure.

	Spessore
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

Carbone vegetale

Materiale combustibile solido prodotto con la migliore legna che offre le migliori prestazioni. Tutte le varietà di carbone vegetale Mibrasa® sono sottoposte a un attento processo di selezione per offrire un carbone di prima qualità.

QUEBRACHO BLANCO (QBM)

Tipo	Carbone vegetale
Origine	Paraguay
Rendimento	6-8 ore*
Scoppiettio	●○○
Aroma	Naturale fine
Sacco	15 kg

LECCIO (HOM)

Tipo	Carbone vegetale
Origine	Spagna
Rendimento	4-6 ore*
Scoppiettio	●●●
Aroma	Naturale forte
Sacco	15 kg

MARABÚ (MM)

Tipo	Carbone vegetale
Origine	Cuba
Rendimento	5-7 ore*
Scoppiettio	●●○
Aroma	Naturale medio
Sacco	15 kg

*Secondo l'attrezzatura Mibrasa®

Acceso e affumicato

PASTIGLIE ACCENDIFUOCO ECOFIRE

Pastiglie compatte in fibra di cocco per l'accensione del carbone.

FL 24 u. / pack

TAVOLETTE PER AFFUMICARE

SPO10 Quercia / SPC10 Cedro
10 x 12,5 cm 110 u.

SPO25 Quercia / SPC25 Cedro
25 x 12,5 cm 45 u.

LEGNETTI PER AFFUMICARE

SWOT	Arancion	2,7 L
SWHO	Leccio	2,7 L
SWOW	Olivo	2,7 L
SWRQ	Quebracho rosso	2,7 L
SWG	Sarmento	25 L

Soluzioni di ventilazione

SUPRAVENT
Industrial Ventilation

SOLUZIONI DI VENTILAZIONE PER IL TUO MIBRASA®

Supravent® ha progettato una serie di cappe Ignis pensate per le attrezzature Mibrasa® a carbone vegetale o a legna, che raggiungono temperature importanti e lasciano residui di grasso e cenere.

Soluzioni progettate su misura per Forni, Griglie Aperte e Robatayakis Mibrasa®. Prodotte completamente in acciaio inossidabile AISI 304 da 1 a 1,5 mm di spessore, saldate e completamente lucidate. La loro linea robusta, con finitura arrotondata di tutti i profili, conferisce uno stile elegante e ne facilita la pulizia.

Le cappe aspiranti Ignis di **Supravent®** sono il frutto di un'esperienza pluriennale nei sistemi di filtrazione grandi cucine. Offrono soluzioni di ventilazione specifiche per i nostri prodotti, al fine di creare condizioni di lavoro più comode e sicure.

Contattaci per maggiori informazioni.

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

Consulta il catalogo

MIBRASA CHARCOAL OVENS S.L.
tel. +34 972 601 942
mibrasa@mibrasa.com
www.mibrasa.com

CT-IT-4.2025