



MIBRASA®

The Craftsmen of Fire!

Essenziali

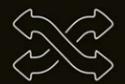
Utensili da cucina, grillware, carbone vegetale e ventilazione

Grillware

STRUMENTI PER FAR FLUIRE
LA TUA CREATIVITÀ

 Compatibile con tutte le
attrezzature Mibrasa®

Pensato per lo chef
Conferisce agilità
e rapidità al servizio 

 **Versatile
e Robusta**



 **Griglia
doppia**

Regolabile
in altezza

Facile da aprire,
chiudere e girare

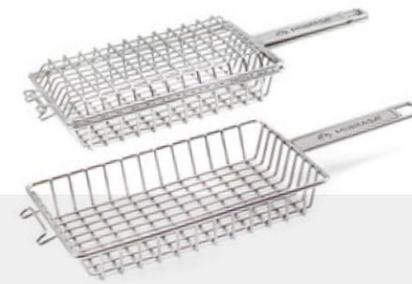
 360°

 **Griglie impilabili**
per una buona
gestione dello spazio

Registrata presso l'Ufficio dei
brevetti e dei marchi

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



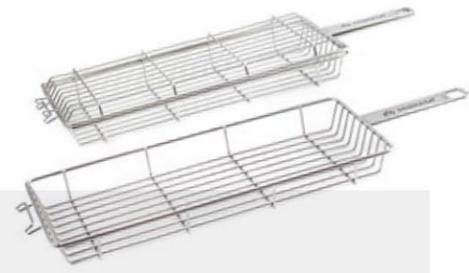
GRIGLIA MAGLIA

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.

MIBRASA®

Grillware

COMPATIBILE CON TUTTE LE ATTREZZATURE MIBRASA®



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

COMPATIBILE CON TUTTE LE ATTREZZATURE MIBRASA®

TEGLIA DI COTTURA CON SUPPORTO IN LEGNO IROKO

Rigidi e altamente resistenti, ideali per cucinare o per conservare i prodotti cotti e presentarli in tavola.



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



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 ALLUMINIO

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



TEGLIA DI COTTURA IN ALLUMINIO FUSO

	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



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



PINZE PER VASSOIO

PG 19 cm



Utensili da Cucina

SUPPORTI IN SUGHERO DI MIBRASA® PER IL PIATTO IN GRANITO E LA TEGLIA IN ACCIAIO AD ALTA TEMPERATURA

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

SUPPORTI IN SUGHERO 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



TEGLIA ALTA TEMPERATURA CON SUPPORTO IN SUGHERO

La teglia di cottura è di alluminio fuso e ad alta resistenza. Servi direttamente i tuoi ospiti con il supporto in sughero realizzato per adattarsi al gastronorm 1/2.



GNCG1/2 GN 1/2



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*
Scoppietto	•••
Aroma	Naturale fine
Sacco	15 kg



LECCIO (HOM)

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



MARABÚ (MM)

Tipo	Carbone vegetale
Origine	Cuba
Rendimento	5-7 ore*
Scoppietto	•••
Aroma	Naturale medio
Sacco	15 kg

*Secondo l'attrezzatura Mibrasa®

Accesso 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 Robotayakis 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

