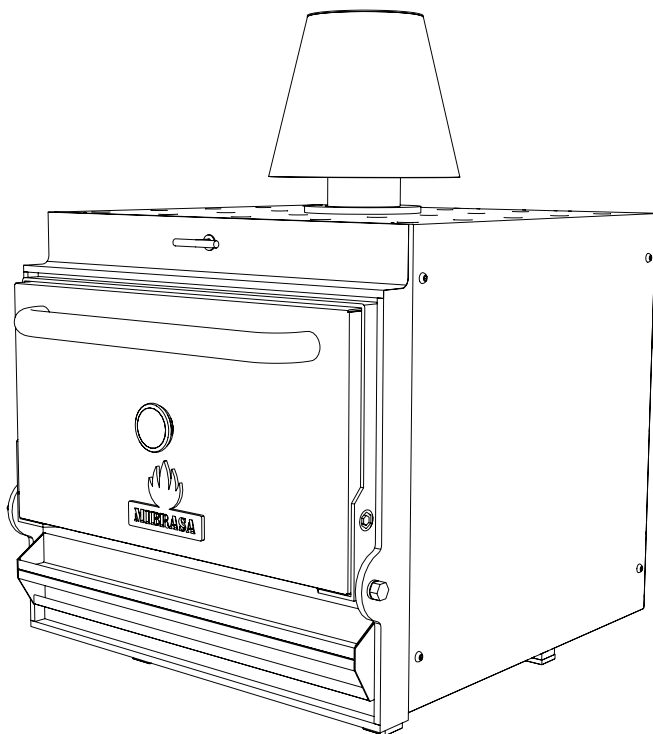




FOUR MIBRASA®

MANUEL D'INSTRUCTIONS



Lire les instructions avant l'installation et l'utilisation du four Mibrasa®.
Conserver ces instructions.

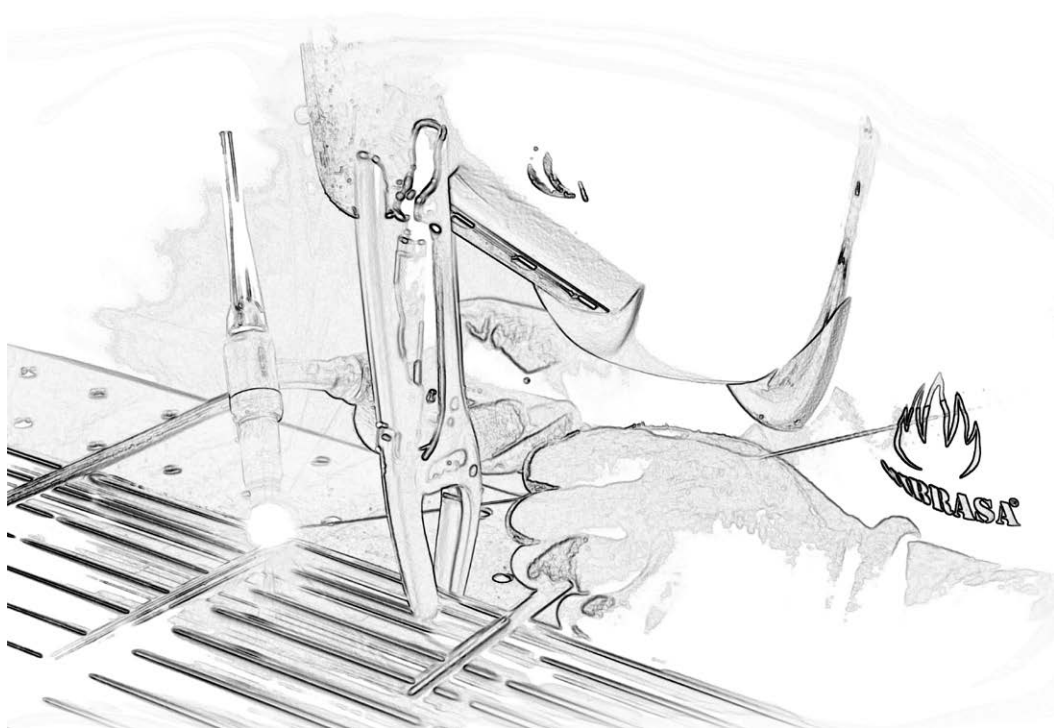
www.mibrasa.com

Eveillant les Sens!

Mibrasa, la maîtrise du feu!



Nous vous invitons à expérimenter avec nos
braises, à créer et cuisiner de manière à
réveiller votre palais et faire parler votre cœur.





Index

1. Introduction	1
2. Description du Four Mibrasa®	3
3. Modèles	5
4. Instructions d'installation	8
4.1. Restrictions relatives au four	
4.2. Installation et montage	
4.3. Extraction de fumée	
5. Instructions d'usage	16
5.1. Charge du charbon	
5.2. Allumage du charbon	
5.3. Avant la cuisson	
5.4. Prêt pour la cuisson	
5.5. Après le service	
5.6. Réutilisation de la braise du service précédent	
6. Normes de maintenance et de sécurité	19
6.1. Nettoyage quotidien	
6.2. Nettoyage hebdomadaire	
6.3. Soins particuliers	
6.4. Normes de sécurité	
7. Conditions générales	21
7.1. Garantie	
7.2. Retour	
7.3. Réserve de propriété	

1. Introduction

Notre four Mibrasa® est un four à grillade robuste et solide, un outil indispensable dans votre cuisine à fin de donner une saveur unique à tous vos plats.

Le four Mibrasa® répond aux exigences des normes de sécurité internationales.



Nos fours à braise

Mibrasa® est une grille fermée, fabriquée par des mains expertes dans nos ateliers à partir des meilleurs aciers et conçue pour satisfaire les restaurateurs les plus exigeants.


Ses caractéristiques techniques de fabrication permettent, grâce au contrôle du flux d'air, d'aviver ou de réduire l'intensité des braises; ce qui lui confère une grande efficacité et permet une importante économie de charbon.

Les fours Mibrasa® permettent de cuisiner n'importe quel aliment en toute facilité, tout en préservant et renforçant ses saveurs naturelles.

La polyvalence de nos modèles

Nous disposons d'une large gamme de modèles et de compléments de grande qualité pour personnaliser votre four Mibrasa® en l'adaptant à vos besoins.

Les avantages du four Mibrasa®:



2x1 GRILL ET FOUR
en une seule machine

CUISINE TOUT TYPE D'ALIMENTS
viande, poisson, fruits de mer, légumes et desserts

FONCTIONNE AVEC DU CHARBON VÉGÉTAL
apportant une **INFINITÉ DE SAVEURS**

POSSIBILITÉ de travailler durant tout le service entre **250°C ET 350°C**

SYSTÈME D'OUVERTURE ET FERMETURE DE PORTE sans effort et sans entretien

PLUS RAPIDE ET PROPRE qu'un grill ouvert
utilisant environ **40% DE CHARBON EN MOINS**

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL SANS IMPACT thermique constante pour le cuisinier

ESPACE DE TRAVAIL PROPRE
avec un tiroir à cendres fermé et un collecteur de graisse

CONTRÔLE PARFAIT DES FLAMMES ET DE LA TEMPÉRATURE moyennant le système de régulation du flux d'air

RAPIDE RÉACTION DE MAILLARD avec des résultats optimaux

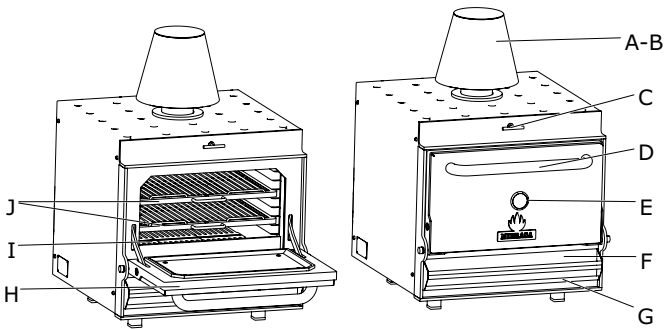
SYSTÈME DE RÉGULATION DU FLUX D'AIR de facile utilisation, sûre et ergonomique pour le cuisinier

La cuisson à hautes températures permet de sceller et braiser le produit **TOUT EN MAINTENANT SES JUS ET TOUT EN AUGMENTANT SON GOUT**



Le four MIBRASA® HMB AB SB dispose d'un support plateaux avec une température moyenne de 40°C, parfait pour tempérer la viande et conserver la température de n'importe quel aliment. Il a aussi une armoire basse chaude avec une température entre 50°C et 70°C profitant de la chaleur résiduelle du four.

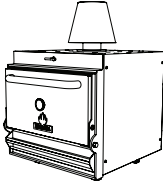
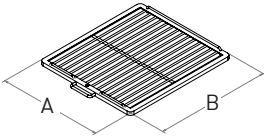

2. Description du four MIBRASA®



A	Coupe-feu
B	Filtre disperseur
C	Régulateur du tirage supérieur
D	Poignée de porte
E	Thermomètre
F	Tirage inférieur / Tiroir à cendres
G	Collecteur de graisse
H	Porte
I	Grilles en fonte
J	Grilles

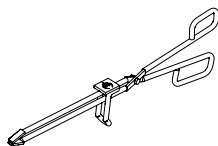
Note: Le contrôle d'admission de l'air est commandé par l'ouverture ou la fermeture du tiroir à cendres et la sortie au moyen du levier frontal (ou régulateur du flux d'air).

Mesures des grilles et nombre de couverts approximatifs par service:

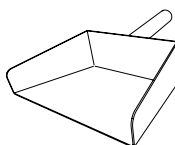
Modèle	Mesures des grilles (mm)	Couverts par service
		
HMB MINI	540 x 345	35-45
HMB MINI PLUS	540 x 395	45-65
HMB 75	540 x 595	75-95
HMB 110	760 x 595	110-130
HMB 160	760 x 795	160-190

Accessoires inclus:

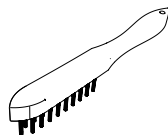
Pinces Mibrasa



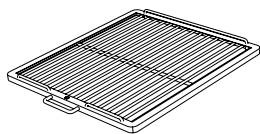
Pelle à cendre



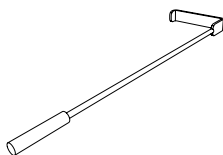
Brosse métallique



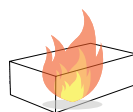
Grille



Tisonnier

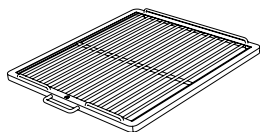


Tablettes allume-feu
Ecofire Mibrasa®



Accessoires optionnels:

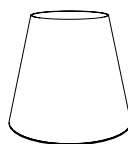
Deuxième grille



Filtre disperseur



Coupe-feu



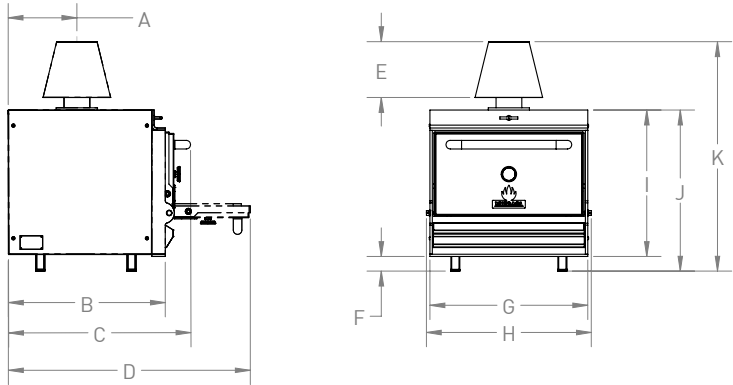
Ustensiles (consulter le catalogue en ligne sur www.mibrasa.com)



3. Modèles

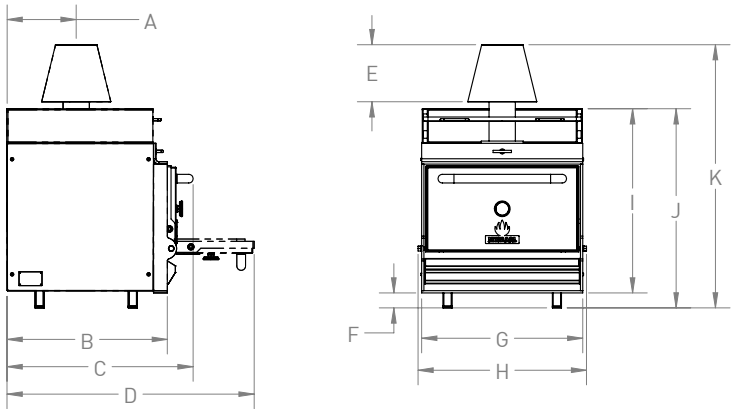
Dimensions en mm

HMB four à poser



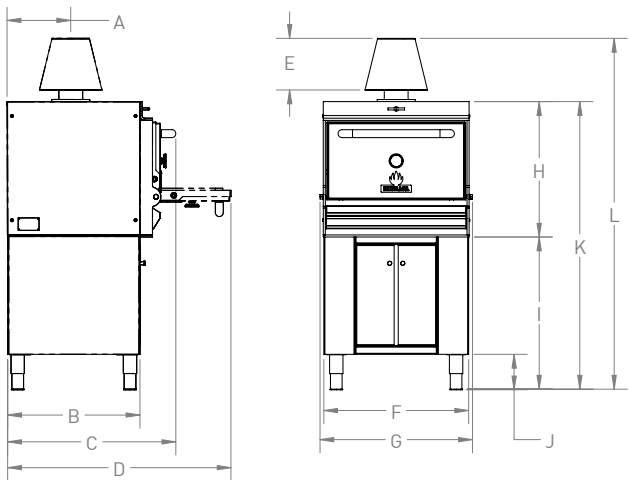
Modèle	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
HMB MINI	200	490	600	810	250	65	700	735	520	585	895
HMB MINI PLUS	230	510	625	890	250	65	700	735	650	715	1025
HMB 75	300	700	810	1075	250	65	700	735	650	715	1025
HMB 110	300	700	810	1160	250	65	920	955	740	805	1115
HMB 160	350	900	1010	1360	250	65	920	955	740	805	1115

HMB SB four à poser avec support plateaux



Modèle	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
HMB SB 75	300	700	810	1075	250	65	700	735	800	865	1155
HMB SB 110	300	700	810	1160	250	65	920	955	890	955	1245
HMB SB 160	350	900	1010	1360	250	65	920	955	890	955	1245

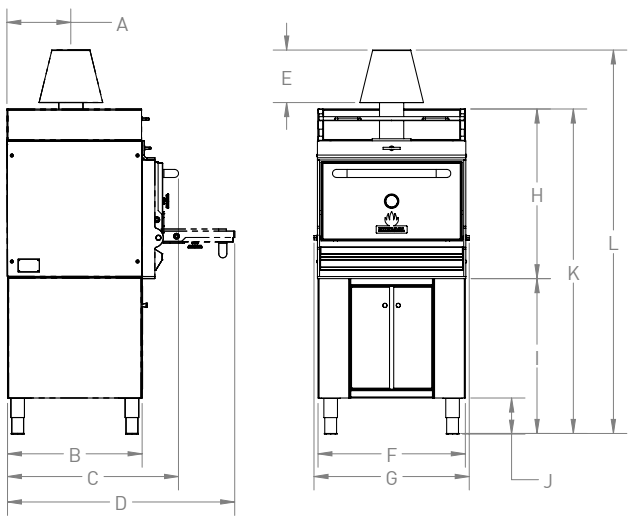
HMB AB avec armoire basse



Modèle	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J*	K	L
HMB AB 75	300	635	810	1075	250	695	735	650	740	170	1390	1700
HMB AB 110	300	635	810	1160	250	920	955	740	690	170	1430	1740
HMB AB 160	350	835	1010	1360	250	920	955	740	690	170	1430	1740

* Hauteur des pieds ajustable: 135-195mm

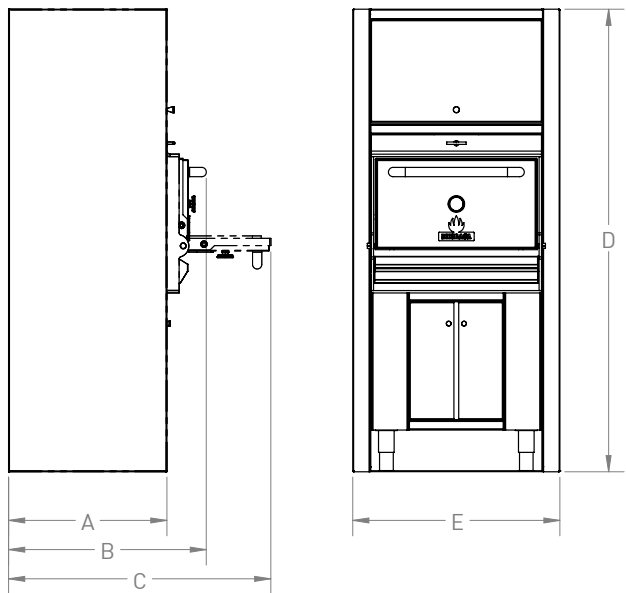
HMB AB SB avec armoire basse et support plateaux



Modèle	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J*	K	L
HMB AB SB 75	300	635	810	1075	250	695	735	800	740	170	1540	1830
HMB AB SB 110	300	635	810	1160	250	920	955	890	690	170	1580	1870
HMB AB SB 160	350	835	1010	1360	250	920	955	890	690	170	1580	1870

* Hauteur des pieds ajustable: 135-195 mm

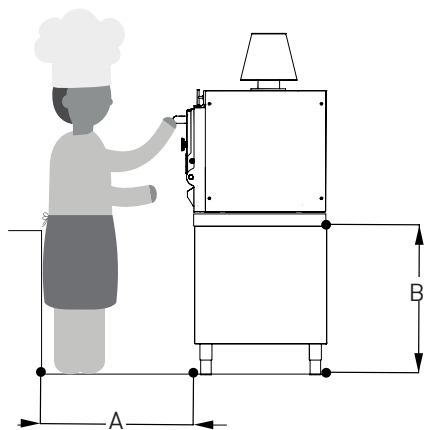
HMB AC avec armoire complète



Modèle	A	B	C	D	E
HMB AC 75	650	815	1080	1900	850
HMB AC 110	650	815	1165	1900	1070
HMB AC 160	850	1015	1365	1900	1070

Dimensions soumises à des changements techniques.

Espace de travail du chef et hauteur d'installation recommandée pour les modèles de plan de travail



Modèle	A	B
HMB MINI	1100	800
HMB MINI PLUS	1100	700
HMB 75	1100	700
HMB 110	1100	600
HMB 160	1100	600

4. Instructions d'installation

4.1. Restrictions relatives au four

L'installateur doit contacter le responsable de la commission de sécurité incendie de l'établissement pour déterminer s'il existe des restrictions ou besoin d'inspection avant l'installation du four.

La distance minimum de protection ignifuge face au four doit être de:

- a. 762 mm de chaque côté de l'ouverture de la porte
- b. 914 mm devant l'ouverture de la porte

Espace libre pour ce qui concerne les éléments existants/électroménagers:

- a. 76 mm du mur arrière
- b. 76 mm des murs latéraux

Les fours à poser doivent être placés sur une table ou un support ignifugé, de préférence métallique: acier inoxydable, etc. Ce support doit être suffisamment solide pour supporter le poids du four.

4.2. Installation et montage



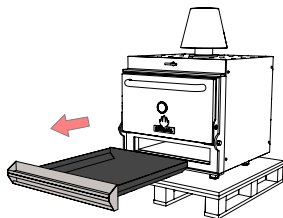
Concernant l'élévation des fours, il est nécessaire de toujours utiliser un élévateur pour les soulever. Si l'utilisation de cet élévateur est impossible, il est conseillé que l'installation se fasse par du personnel suffisant afin de respecter les normes de sécurité.

Modèles de four à poser:

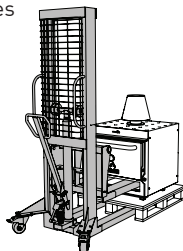
- HMB MINI, MINI PLUS, 75, 110, 160
- HMB SB 75, 110, 160

Élévation en utilisant un dispositif d'élévation (recommandé)

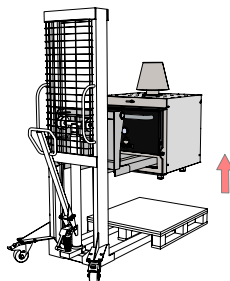
1 Retirer le tiroir à cendres



2 Insérer les fourches de l'élévateur à place du tiroir à cendres

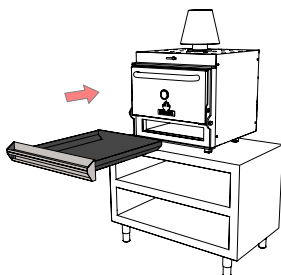
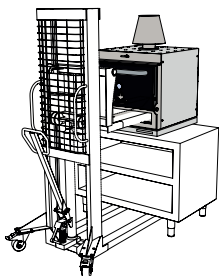


3 Lever le four



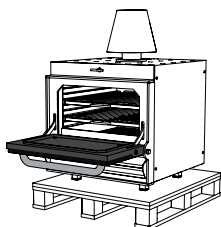
S'assurer que les fourches atteignent le fond du four

- 4 Placer le four sur le comptoir 5 Remettre en place le tiroir à cendres

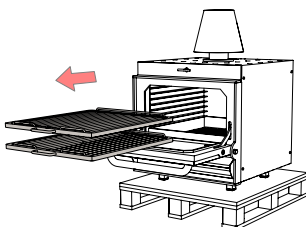


Élévation manuelle (non recommandé)

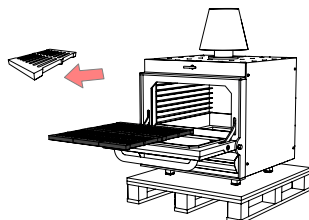
- 1 Ouvrir la porte



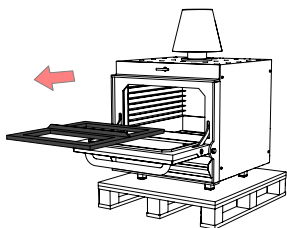
- 2 Retirer les grilles du four



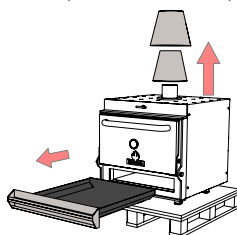
- 3 Retirer les grilles en fonte



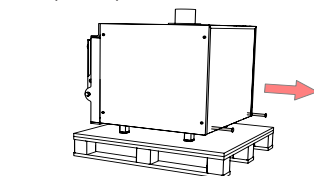
- 4 Retirer le support des grilles en fonte



- 5 Retirer le tiroir à cendres, le filtre disperseur et le coupe-feu

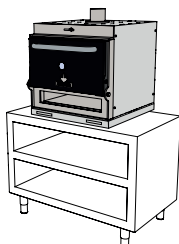


- 6 Pour lever manuellement le four, utiliser les manettes de la partie postérieure du four

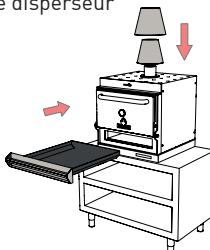


Ne levez pas le four en utilisant la poignée de la porte

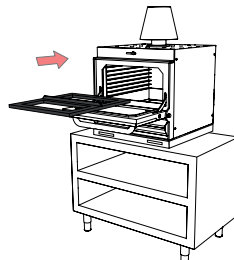
- 7 Placer le four sur le comptoir



- 8 Remettre en place le tiroir à cendres, le coupe-feu et le filtre disperseur

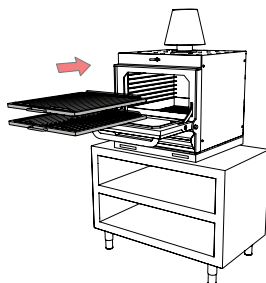
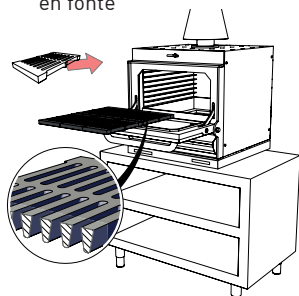


- 9 Remettre en place le support des grilles en fonte



La partie frontale du four est la plus lourde

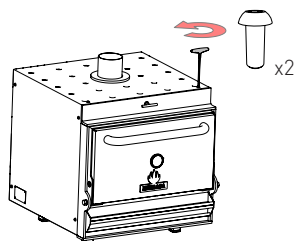
- 10 Remettre en place les grilles 11 Remettre les grilles dans le four en fonte



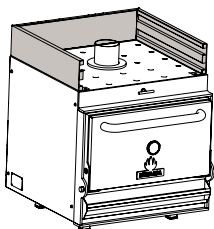
Le trou le plus petit doit se placer dans la partie supérieure

Modèles avec support plateaux: - HMB SB 75, 110, 160
- HMB AB SB 75, 110, 160

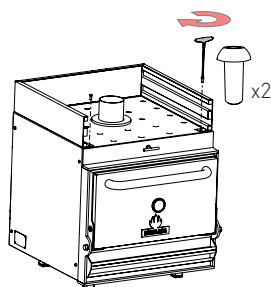
- 1 Dévisser les deux vis de la partie supérieure du four



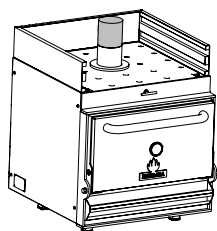
- 2 Mettre en place le support plateaux



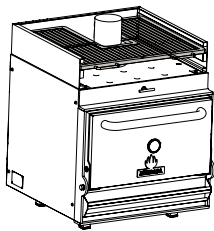
- 3 Visser fermement les vis en utilisant une clé allen T num. 5



- 4 Connecter l'extension cylindrique



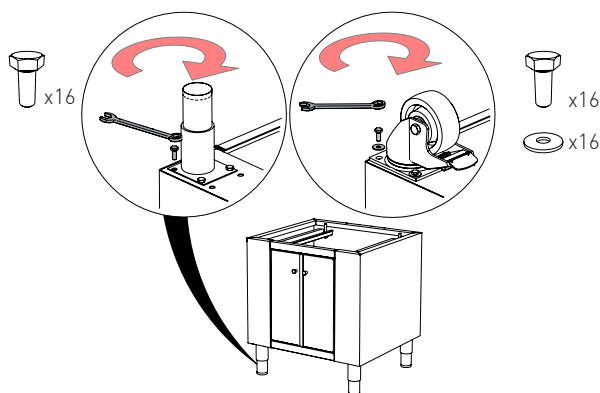
- 5 Insérer la grille



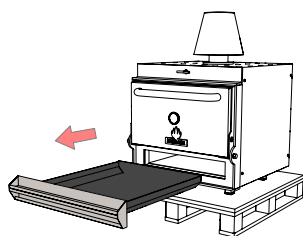
Modèles avec armoire basse:

- HMB AB 75, 110, 160
- HMB AB SB 75, 110, 160
- HMB AC 75, 110, 160

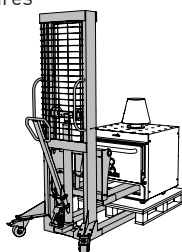
1 Installer les pieds/roues de l'armoire basse



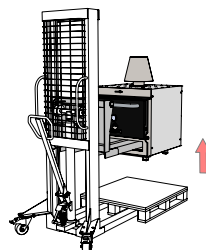
2 Retirer le tiroir à cendres



3 Insérer les fourches de l'élévateur à place du tiroir à cendres

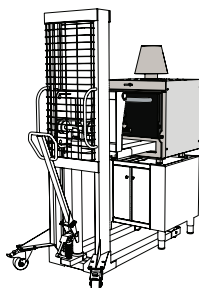


4 Lever le four



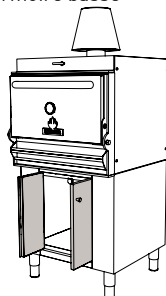
S'assurer que les fourches atteignent le fond du four

5 Placer le four sur l'armoire basse

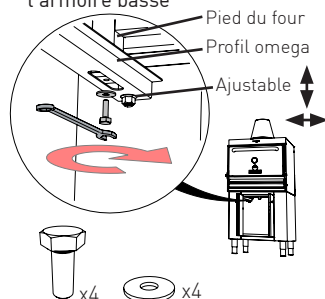


6 Monter le four avec l'armoire basse

a) Ouvrir les portes de l'armoire basse



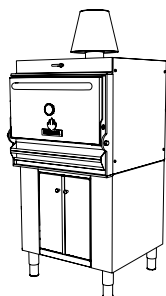
b) Assembler le four avec l'armoire basse



La table du four se monte de la même manière

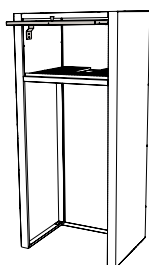
Modèles avec armoire complète: - HMB AC 75, 110, 160

- 1 Monter le four avec l'armoire basse

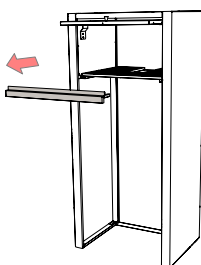


Suivre les instructions pour les modèles avec armoire basse

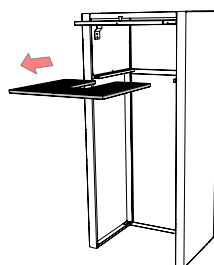
- 2 Ouvrir la porte



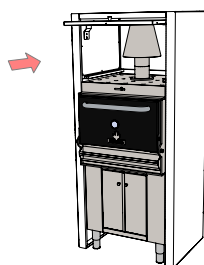
- 3 Enlever le profil frontal



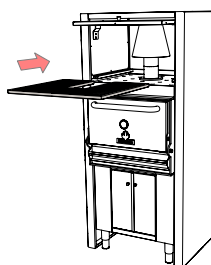
- 4 Enlever la grille



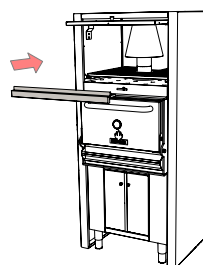
- 5 Placer le four avec l'armoire basse au positionnement désiré



- 6 Remettre en place la grille

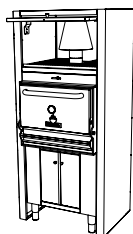


- 7 Remettre le profil frontal

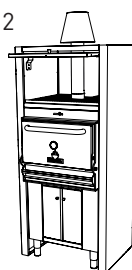


Pour obtenir un plus grand espace de travail à l'intérieur de l'armoire il existe l'option d'installer les accessoires de sécurité en dehors de l'armoire. Pour le faire, il faut connecter l'extension cylindrique à la sortie de fumées grâce à la partie supérieure de l'armoire. Ensuite monter le coupe-feu et le filtre disperser sur le tube.

Option 1



Option 2



4.3. Extraction de fumée

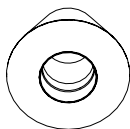
Lorsque le four est installé dans un local fermé, il est nécessaire que la hotte d'extraction soit de bonnes dimensions.

La hotte d'extraction doit avoir une profondeur adéquate pour couvrir l'ouverture de la porte du four et survoler latéralement quelques 150 mm de chaque côté.

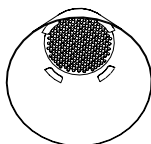
Il est nécessaire que la canalisation soit en acier galvanisé ou inoxydable, uniforme et hermétiquement scellée sur toute sa longueur. Eviter les sections de tuyau horizontal et fournir des couvertures pour l'élimination des déchets solides et liquides.

Il est conseillé de terminer le tuyau avec un jet de décharge verticale pour améliorer l'évacuation des fumées.

Eléments de protection MIBRASA®



Coupe-feu: Se pose sur la sortie de la cheminée du four pour éviter la sortie des flammes ou des étincelles.



Filtre disperseur: Se pose sur le coupe-feu. Filtre et disperse doucement le flux de l'air tout en ralentissant sa vitesse et refroidissant sa température.

Pour garantir le bon fonctionnement de ces éléments, voir les charges de charbon conseillées au point 5.1.

Options d'installation

1) Four avec hotte d'extraction indépendante

Ce type d'installation se compose d'une hotte d'extraction indépendante pour le four. Dans la mesure du possible, le système de filtration doit être placé sur la partie frontale de la hotte. Les tubes doivent être en acier galvanisé ou inoxydable de 300/350 mm de diamètre et doivent être installés jusqu'à la partie haute du local. L'usage du coupe-feu et du filtre disperseur est hautement recommandé.

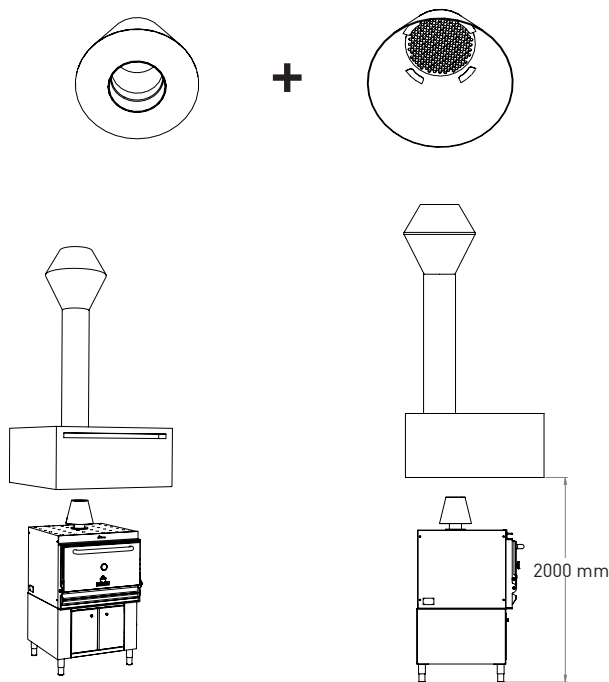


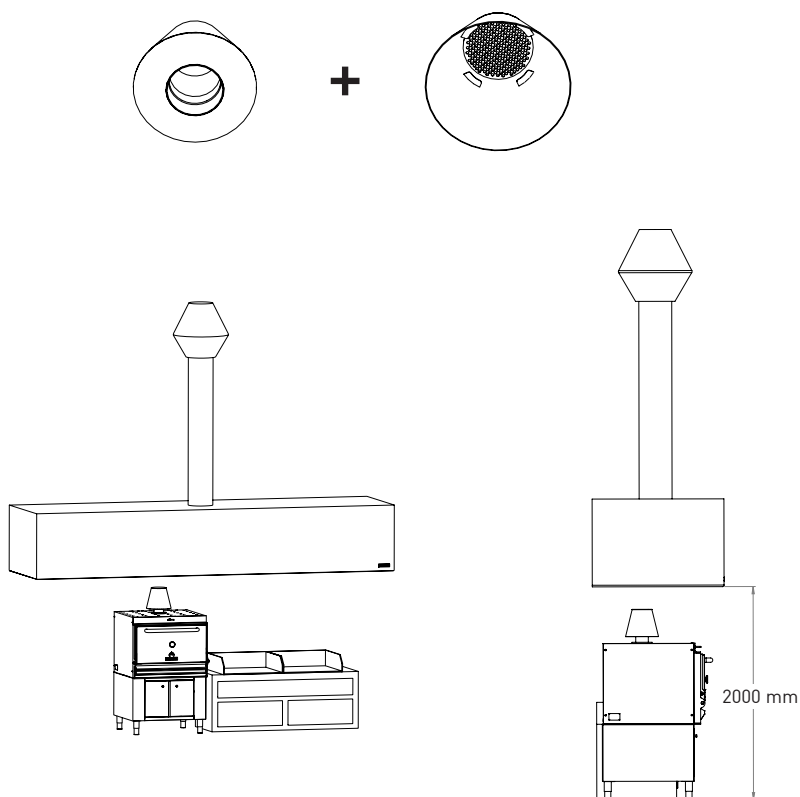
Table de mesures des hottes et débits nécessaires:

Modèle	Débit (m³/h)	Mesures minimales des hottes (mm) - (largeur, profondeur)	Hauteur minimum à partir du sol (mm)
HMB MINI	2500	1000 x 1000	2000
HMB MINI PLUS	2500	1000 x 1000	2000
HMB 75	2800	1300 x 1300	2000
HMB 110	3200	1500 x 1300	2000
HMB 160	3500	1500 x 1500	2000

2) Four sous hotte d'extraction avec autres éléments de cuisson

Canalisation générale:

L'installation du coupe-feu et du filtre disperser est indispensable afin d'éviter la possible sortie des flammes ou des étincelles. Il filtre et disperse doucement le flux de l'air tout en ralentissant sa vitesse et refroidissant sa température avant de rentrer au contact avec le système de ventilation.

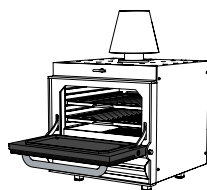


Ne jamais connecter la sortie du four directement avec la hotte

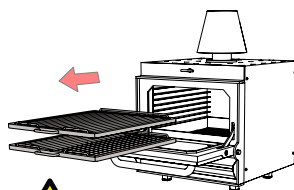
5. Instructions d'usage

5.1. Charge du charbon

1 Ouvrir la porte

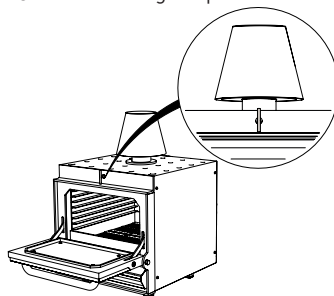


2 Retirer les grilles du four

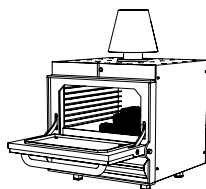


Important

3 Ouvrir le tirage supérieur



4 Charger de charbon Mibrasa® et faire un tas



Laisser environ 150 mm d'espace pour la partie supérieure pour la circulation d'air

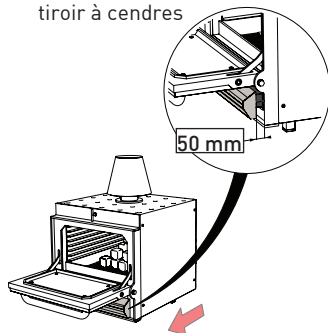
Quantité de charbon selon le modèle de four Mibrasa

Modèle	Quantité
HMB Mini	5 kg
HMB Mini Plus	7 kg
HMB 75	10 kg
HMB 110	15 kg
HMB 160	18 kg

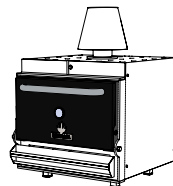
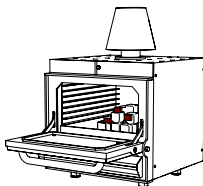
Mibrasa® possède différents types de charbon de haute qualité dotés d'une longue combustion pour obtenir un four très performant.

5.2. Allumage du charbon

1 Ouvrir le tirage inférieur/ tiroir à cendres



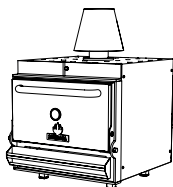
2 Disposer les pastilles Ecofire 3 Fermer la porte Mibrasa® et les allumer



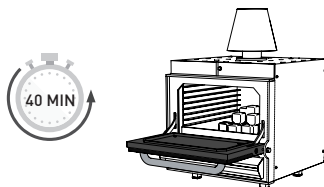
Durant le processus d'allumage du charbon la présence et le contrôle d'un responsable de cuisine est indispensable. La porte du four doit en permanence restée fermée pendant le temps de combustion. De cette façon nous nous assurons d'un allumage parfait sans risque d'accident. Important : Bien respecter la quantité de charbon recommandée par Mibrasa® selon le modèle de four.

5.3. Avant la cuisson

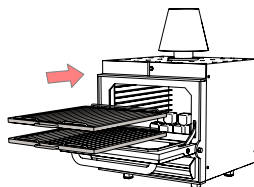
1 Attendre que le charbon devienne braises



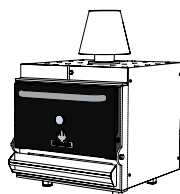
2 Ouvrir la porte



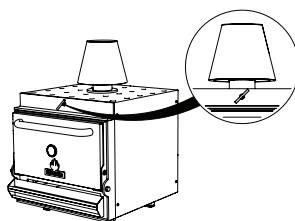
3 Replacer les grilles



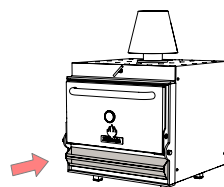
4 Fermer la porte



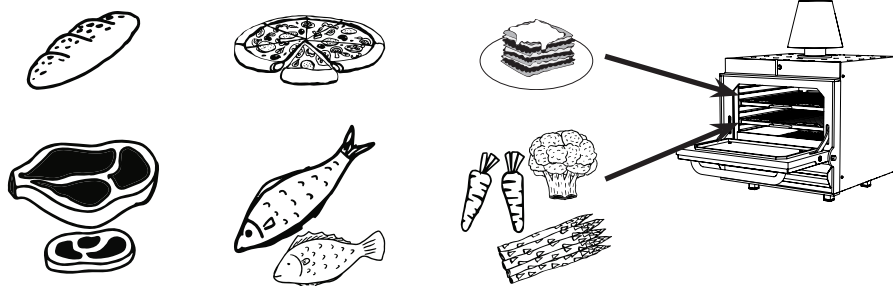
5 Tourner le régulateur du tirage supérieur à 45°



6 Fermer le tirage inférieur/tiroir à cendres



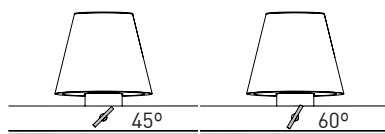
5.4. Prêt pour la cuisson



Tourner le régulateur et le positionner à l'angle désiré.

La sortie d'air se contrôle avec le régulateur du tirage supérieur de 0° (le minimum) et 90° (le maximum).

Position recommandée du régulateur du tirage supérieur pour cuisiner:

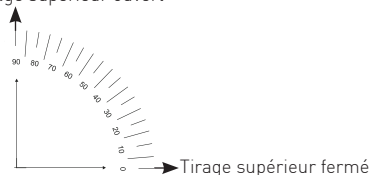


Le tirage inférieur/tiroir à cendres doit être en permanence fermé pendant le temps de cuisson.



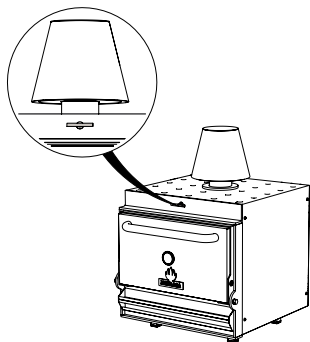
Pour une augmentation rapide de la température du four, ouvrir le tirage inférieur/tiroir à cendres 2-3 minutes maximum.

Tirage supérieur ouvert

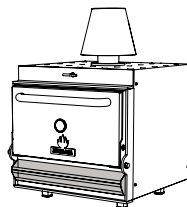


5.5. Après le service

1 Fermer le régulateur de tirage supérieur

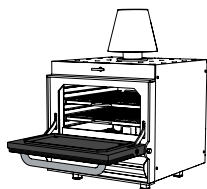


2 Vérifier que le tirage inférieur/ tiroir à cendres est bien fermé

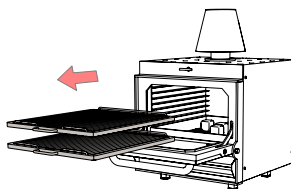


5.6. Réutilisation de la braise du service précédent

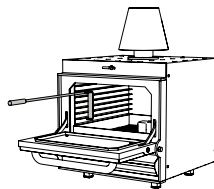
1 Ouvrir la porte



2 Retirer les grilles du four

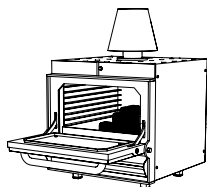


3 Mélanger le charbon afin que les cendres tombent dans le tiroir à cendres



L'utilisation de gants isolants thermiques est indispensable pour enlever les grilles.

4 Charger de charbon et suivre les indications du point 5.1



6. Les normes de sécurité et de maintenance

6.1. Nettoyage quotidien

Ne pas utiliser de produits chimiques ou de l'eau pour nettoyer l'intérieur du four.

Grilles: Nettoyer à l'aide d'une brosse métallique avant et après chaque service.

Tiroir à cendres: Ouvrir le tiroir à cendres et à l'aide d'une pelle métallique, retirer les cendres. Si nécessaire, vous pouvez retirer le tiroir en entier pour faciliter son nettoyage. Une fois refroidies, les cendres peuvent être utilisées comme engrais.

ATTENTION! N'oubliez pas de vider les cendres de charbon dans un récipient non inflammable ou déformable. Placer les dans un récipient métallique.

Zone de contact entre le cadre et la porte: La surface de contact entre la porte et le cadre du four doit être toujours propre afin que la porte puisse fermer parfaitement.

6.2. Nettoyage hebdomadaire

Filtre disperseur: Enlever le filtre disperseur du four. Nettoyer la partie intérieure.

Coupe-feu: Enlever le coupe-feu du four. Secouer et appuyer sur les deux extrémités pour faciliter la chute des cendres. Ne jamais nettoyer avec de l'eau car les cendres peuvent se solidifier.

Grilles en fonte: Enlever les grilles et en utilisant une brosse métallique, nettoyer les fentes intérieures. Il est important de garder les rainures propres pour le bon fonctionnement du four.

Tiroir à cendres: Retirer le tiroir et nettoyer les cendres et la suie qui se trouvent au fond du four. Une accumulation de cendres pourrait entraver et gêner la fermeture complète du tiroir.

6.3. Soins particuliers

Hotte d'extraction et conduits: Il est très important de conserver les filtres de la hotte d'extraction propres et de nettoyer l'intérieur du plénum et des conduits pour éviter une accumulation de suie et de graisse, ce qui pourrait conduire à la propagation d'un éventuel incendie.

Nettoyage hebdomadaire et entretien annuel de la hotte, du caisson de ventilation et des conduits selon les recommandations du fabricant de la hotte.

Mibrasa® ne sera en aucun cas responsable de possibles dommages qui pourraient être causés par une mauvaise utilisation du four et des installations qui ne correspondraient pas aux recommandations données.

A lire attentivement avant d'utiliser le four Mibrasa®.

Ne pas tenir compte des préventions de dangers, avertissements et précautions indiqués dans ce manuel, pourra occasionner de sérieuses lésions corporelles ou un feu ou une explosion avec dommages matériels.

6.4. Normes de sécurité

- Utiliser uniquement du charbon végétal dans le four Mibrasa®.
- Lors du premier allumage du four, attendre au minimum une heure avant la mise en service.
- Utilisez le four Mibrasa® avec vigilance. Il ne doit jamais être laissé sans surveillance ou déplacé pendant son fonctionnement.
- Lorsque vous utilisez le four, portez des gants résistants à la chaleur.
- En fonctionnement, la porte doit rester fermée. Ouvrez-la uniquement pour la manipulation des aliments.
- **PRECAUTION** Ne pas surcharger le four. Une charge trop lourde peut provoquer des flammes hors du four. Consulter la table de charge du point 5.
- Les cendres doivent être déposées dans un récipient métallique. Ce récipient doit être placé dans un lieu loin des matériaux combustibles en attendant d'être vidé. Avant de vider le récipient, les cendres doivent refroidir complètement.
- Ne pas essayer d'éteindre les braises avec de l'eau, fermer uniquement les tirages inférieur et supérieur.
- Ne pas nettoyer le four lorsqu'il est chaud ou en marche.
- Lorsque le four est chaud ou en marche, ne pas utiliser des produits chimiques pour nettoyer l'extérieur du four (l'intérieur du four est auto-nettoyant).
- Ne pas utiliser de produits non recommandés pour ce four.

LES DANGERS

- Une mauvaise installation du four peut provoquer un incendie. Suivre les instructions d'installation recommandées.
- Éloigner les enfants et les animaux domestiques du four. Certaines parties accessibles du four peuvent être très chaudes.
- Ne pas utiliser d'huile de friture dans le four. La température est très élevée et pourrait causer de sérieux dommages.
- Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autres liquides similaires pour allumer ou raviver les braises. Utiliser seulement les tablettes allume-feux Ecofire Mibrasa®.
- Si le four Mibrasa® est installé à l'extérieur, ne pas le couvrir avec une housse ni aucun autre produit inflammable lorsqu'il est en fonctionnement ou chaud.
- Revoir les restrictions du point 4.1 concernant les distances minimales des matériaux combustibles.

7. Conditions générales

7.1. Garantie

- Tous les fours Mibrasa® sont garantis 2 ans contre tout défaut de fabrication.
- Le client est responsable de l'installation, la mise en service et la maintenance du produit.
- La garantie est annulée en cas de:
 - (I) dommages causés par un mauvais usage ou mauvaise installation du produit,
 - (II) réparations, modifications ou réglages effectués par l'acheteur ou tierce sans l'autorisation préalable de Mibrasa®,
 - (III) défauts ou dommages non communiqués dans la période de garantie ci-dessus indiquée,
 - (IV) dommages dus à une négligence non attribuable à MIBRASA®, accident, mauvaise utilisation, installation inappropriée, mauvaise manipulation ou conditions anormales de température, humidité, salissure, corrosion ou toute autre cause extérieure à Mibrasa®.

7.2. Retours

- Le matériel retourné doit être en parfaite condition de conservation.
- Tous les retours doivent être notifiés par écrit et doivent être confirmés par notre service commercial.
- Tous les retours doivent être renvoyés à Mibrasa® aux frais du client et doivent être accompagnés de la facture et du numéro du bon de livraison.
- Les retours seront acceptés à condition que le four soit dans son emballage d'origine, non utilisé et à l'état neuf. Si le four est utilisé, obsolète ou abîmé, il sera détruit sans aucun remboursement effectué.
- Pour tout retour, une décote de 10 % sera appliquée pour couvrir les frais de gestion.

7.3. Réserve de propriété

- Mibrasa® conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement effectif de l'intégralité de leur prix.
- Mibrasa® se réserve le droit de modifier sans préavis ses produits et ses prix.





MIBRASA®

Eveillant les Sens!

Usine, Bureaux et Showroom:

Polígon Pla de Sant Joan
C/ Joan Rovira i Bastons, 26
17230 Palamós (Gerone) Espagne

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

Version 1.6