

BRASA

GRILL



478 CALIU

498 BRASA / EMBER

- 498 KASAI
- 500 LLAUNES
- 502 ACCESORIOS





PREMIOS DELTA



PREMIOS CACTUS



PREMIOS INNOFÓRUM

CALIU & comas

Hemos unido fuerzas con bahigüell, agencia de diseño de producto, que cuenta con una amplia experiencia en el sector gastronómico. Aportando nuestra experiencia como fabricantes para trabajar juntos en la creación de nuevos productos gastronómicos modernos, atemporales y funcionales.

Creemos firmemente que una colaboración como esta crea una sinergia entre ambas compañías, brindando a los clientes productos innovadores que harán que su uso regular sea más fácil y placentero.

We have joined forces with bahigüell, a product design agency with extensive experience in the gastronomic sector. We bring our experience as manufacturers to work together in the creation of new modern, timeless and functional gastronomic products.

We firmly believe that a collaboration like this creates a synergy between both companies, providing customers with innovative products that will make their regular use easier and more enjoyable.



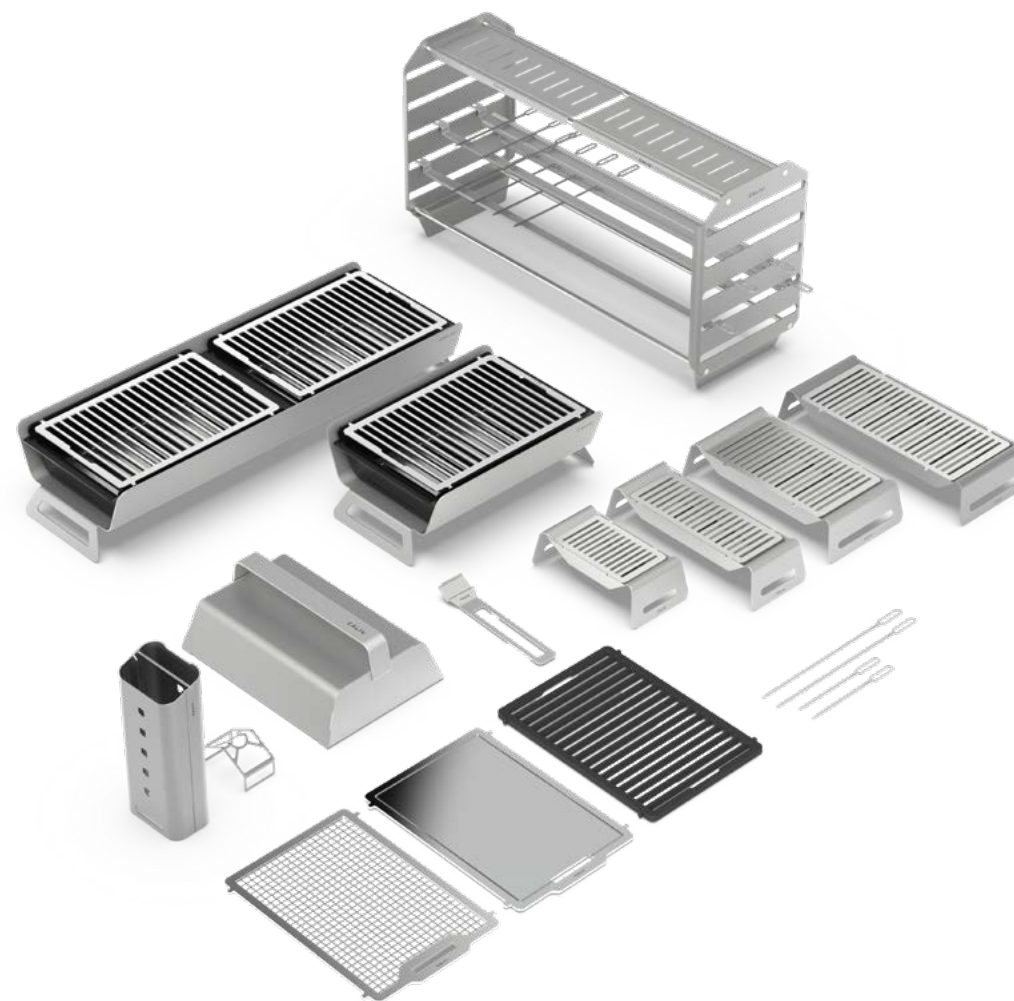
Discover Caliu's World

Caliu es una marca de conceptos gastronómicos diseñados para crear experiencias únicas.

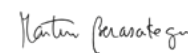
Caliu es un conjunto de artículos pensado para el entorno profesional actual. Fácil de usar, versátil y robusta, con un equilibrio perfecto entre estética, funcionalidad y practicidad.

Caliu is a fine dining brand designed to create unique experiences.

Caliu is a set of devices designed for today's professional environment. Easy to use, versatile and robust, with a perfect balance between aesthetics, functionality and practicality.



Los mejores restaurantes y Chefs han confiado en **CALIU** / The best restaurants and Chefs have trusted in **CALIU**

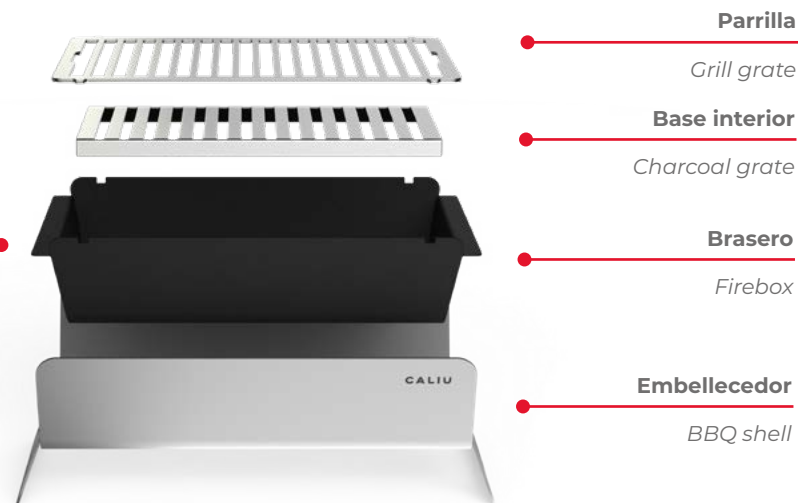


BARBACOA CALIU

Las barbacoas de sobremesa Caliu destacan por su diseño único y minimalista pero también por su versatilidad para trabajar múltiples técnicas y cocciones. El embellecedor reversible te permite elegir dos alturas diferentes con las que cocinar.

Sin ensamblajes ni partes móviles, producida con pocas piezas para obtener un resultado robusto y duradero.

No assemblies or moving parts, produced with few parts for a robust and durable result.



Parrilla

Grill grate

Base interior

Charcoal grate

Brasero

Firebox

Embellecedor

BBQ shell

CALIU BARBACUE

CalIU tabletop barbecues stand out for their unique and minimalist design and their versatility to multiple cooking methods and techniques. With the convertible outer house, you may choose between two different cooking heights.

Versátil, modular, ligera, confeccionada íntegramente en acero inoxidable y provista de todos los accesorios necesarios, adaptándose sin problemas a cualquier entorno.

Versatile, modular, lightweight, crafted entirely from stainless steel, and equipped with all necessary accessories, it seamlessly adapts to any environment.



Discover
CalIU's
World

INOX
STAINLESS
STEEL
304

PARRILLA

INOX
STAINLESS
STEEL
430

ESTRUCTURA

CalIU
BBQ / BBQ



BBQ CalIU Horeca

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8500	300	450	160	218,38	1-0-1-6-18 / 1



BBQ CalIU Catering

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8684	300	860	160	386,14	1-0-1-6-18 / 1

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Diferencia entre Caliu y otras barbacoas?

La barbacoa de mesa Caliu ha sido premiada por su diseño y usabilidad. Su superficie rectangular permite preparar comidas con extrema precisión. Disponible en diferentes tamaños para satisfacer todas las necesidades.

¿Diferencia entre Caliu y parrilla abierta?

CalIU son barbacoas portátiles, versátiles, compactas, ligeras y aptas para poner encima de una mesa. Permiten hacer un sinfín de técnicas culinarias diferentes con sus accesorios diseñados y pensados para los entusiastas de la brasa.

¿Diferencia entre Caliu y hornos de brasa?

Las barbacoas Caliu son ideales para trabajar diferentes técnicas y cocciones más precisas. Además están hechas para ser vistas, lo que las hace idóneas para el showcooking frente a los comensales.

¿La barbacoa Caliu hace humo?

Sí, en toda combustión se genera humo. Se produce principalmente durante el encendido y cuando las grasas y líquidos entran en contacto con el carbón.

¿Qué carbón debo utilizar?

Puedes utilizar cualquier tipo de carbón pero te recomendamos que sea en formato briqueta y de cáscara de coco.

FAQS

Difference between other barbecues & Caliu?

The Caliu table barbecue has received recognition for its design and usability. Its rectangular surface allows you to prepare meals with extreme precision. Available in different sizes to meet all needs.

Difference between open grill & Caliu?

CalIU are portable, versatile, compact, light and suitable barbecues to be placed on a table. They allow an endless number of different cooking techniques with their accessories designed and conceived for barbecue enthusiasts.

Difference between Caliu and charcoal ovens?

CalIU barbecues are ideal for working with different techniques and more precise cooking. They are also made to be seen, which makes them ideal for showcooking in front of diners.

Does the Caliu barbecue make smoke?

Yes, all combustion generates smoke. It is mainly produced during ignition and when fats and liquids come into contact with the charcoal.

Which charcoal should I use?

You can use any type of charcoal, but we recommend using briquettes and coconut shell charcoal.



CALIU ACCESORIOS

Una colección de accesorios diseñados para complementar a la perfección tu barbacoa Caliu con una variedad de usos diferentes. Las herramientas perfectas para llevar tus especialidades a la brasa al siguiente nivel.



ACCESSORIES CALIU

A collection of accessories designed to perfectly complement your Caliu barbecue with a variety of different uses. The perfect tools to take your grilled specialities to the next level.



Discover
Caliu's
World

Caliu
BBQ / BBQ

Mejora tus habilidades a la brasa con los accesorios adecuados, desde dispositivos experimentales hasta elementos esenciales clásicos. Con las herramientas adecuadas, como la tapa que transforma tu barbacoa en un horno, el mango multitarea, la chimenea para encender el carbón rápidamente...

Upgrade your BBQ skills with the right accessories, from experimental gadgets to classic essentials. With the right tools, such as a lid that transforms your grill into an oven, a multitasking handle, a chimney that ignites charcoal quickly...

INOX
STAINLESS
STEEL
430

Tapa BBQ
Bbq lid
Couvercle du bbq
Coperchio del bbq
Grilldeckel



**Efecto horno,
potencia los
aromas.**
Oven effect,
enhances the
aromas.



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9969	260	370	140	60,72	1-0-4-0-18 / 1

SILICONE

Cubrebandeja silicona GN 1/1
Silicon tray cover GN 1/1
Couvercle plateau silicone GN 1/1
Coperchio vassoio in silicone GN 1/1
Tablett mit silikonbeschichtung GN 1/1



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10785	325	530	13,05	1-4-64-0-0 / 4

PARRILLAS CALIU

Conviértete en un experto de la brasa con las parrillas Caliu, gracias a sus materiales de alta calidad.

Estas parrillas proporcionan un rendimiento excepcional y una gran durabilidad, lo que las hace ideales para conseguir el sellado perfecto o añadir un sabor extra a tus alimentos.

Parrilla de marcaje. Parrilla de hierro fundido. Ideal para lograr un marcado bien definido.

Marking Grate. Cast Iron Grate. Ideal for achieving sear marks.

Plancha CALIU. Una superficie de cocción versátil, eficiente y duradera.

CALIU Griddle. A versatile, efficient and durable cooking surface.



Parrilla YAKI. Malla inoxidable. Perfecta para cocinar una amplia gama de alimentos.

YAKI Grate. Stainless steel mesh. Perfect for grilling a wide range of foods.

Parrilla CALIU (estándar). Alta calidad, resistente al óxido y a la corrosión, fácil de limpiar y mantener.

CALIU Grate (standard). High quality, rust and corrosion-resistant, easy to clean and maintain.

* Todas las parrillas son compatibles con el mango CALIU. / All grates are compatible with the CALIU handle.

NEW

CALIU GRATES

Caliu's grates will turn you into a grill master, delivering an unbeatable flavor through various techniques and high-quality materials.

These grates provide exceptional performance and durability, ideal for achieving the perfect sear or adding extra flavor to your food.



Discover Caliu's World

Caliu
BBQ / BBQ

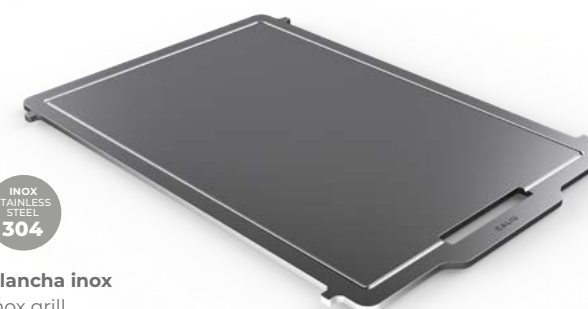


INOX STAINLESS STEEL 304

Recambio rejilla inox BBQ Caliu

Inox grill caliu bbq
Pièce de rechange inox grill caliu bbq
Ricambio inox griglia caliu bbq
Inox caliu grill grillplate ersatzteil

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11495	268	363	3	70,38	1-0-0-0-0/1



INOX STAINLESS STEEL 304

Plancha inox

Inox grill
inox grill
inox griglia
inox grill

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11486	267	373	5	101,68	1-0-0-0-0/1



INOX STAINLESS STEEL 304

Pack 6 brocheta inox

Inox skewer
Inox brochette
Inox spiedo
Inox spieß

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11493	35	18,78	1-0-0-0-0/1
11494	20	15,73	1-0-0-0-0/1

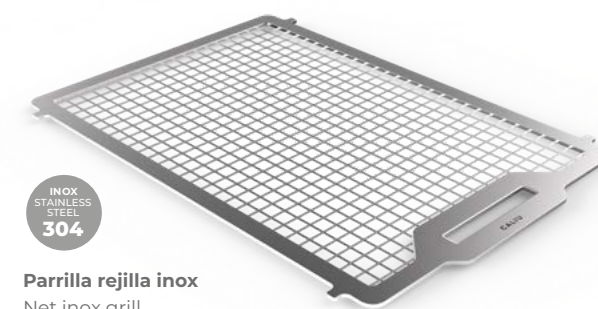


CAST IRON

Parrilla hierro fundido

Cast iron grill
Fonte grill
Chisa griglia
Gusseisen grill

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11487	267	373	10	50,75	1-0-0-0-0/1



INOX STAINLESS STEEL 304

Parrilla rejilla inox

Net inox grill
inox filet grill
inox griglia netta
inox netz grill

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11488	267	373	3	66,64	1-0-0-0-0/1



INOX STAINLESS STEEL 430

Recambio base interior bbq caliu

Inner base caliu horeca bbq
base intérieure caliu horeca bbq
base interna caliu horeca bbq
innere basis caliu horeca bbq

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
5126	178	335	1,5	23,85	1-0-0-0-0/1

El accesorio perfecto para los chefs profesionales que permite convertir la barbacoa en una estación de brasa para catering, con la capacidad de trabajar por capas en distintas alturas y maximizar la producción.

The perfect accessory for professional chefs to convert the barbecue into a catering grill station, with the ability to work in layers at different heights and maximise production. It offers a more versatile and efficient cooking experience.



Discover
Caliu's
World

INOX
STAINLESS
STEEL
430

Caliu
ROBATAYAKI



INCLUYE:

- 2 estructuras laterales
- 4 barras estructurales
- 2 bandeja superiores deslizante
- 4 barras "baldas"

NO INCLUYE:

- BBQ Caliu catering

INCLUDES:

- 2 side frames
- 4 structural bars
- 2 sliding top tray
- 4 "shelves" bars

NOT INCLUDED:

- BBQ Caliu catering



Robata grill YAKI

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	KG	€	UE / MOQ
10957	300	920	455	14	280,79	0-0-1-0-0 / 1

Recambio barras móviles Robata Yaki

Spare Robata Yaki mobile bars
Pièce de rechange barre amovible
Ricambio barra estraibile
Abnehmbares ersatzteil für die stange

REF.	PCS	€	UE / MOQ
11066	2	45,82	0-0-1-0-0 / 1

Recambio bandeja superior Robata Yaki

Replacement top tray Robata Yaki
Pièce de rechange étagère
Ricambio mensola
Regal ersatzteil

REF.	PCS	€	UE / MOQ
11482	1	33,90	0-0-1-0-0 / 1

Con el Yaki, tendrás la libertad de cocinar de diversas maneras gracias a su diseño innovador y versátil.

Se compone de barras móviles que se colocan en las ranuras laterales de la barbacoa, lo que permite ajustar fácilmente la altura de la parrilla. Son ideales para Cubetes GN de 1/4 y 1/6, lo que te permite mantener salsas o guarniciones calientes y emplatar directamente.

With the Yaki, you have the freedom to cook in a variety of ways thanks to its innovative and versatile design.

It consists of movable bars that are placed in the side slots of the barbecue, allowing you to easily adjust the height of the grill. They are ideal for 1/4 and 1/6 GN tubs, allowing you to keep sauces or side dishes hot and plate them directly.



PACKAGING
CUSTOM BOX

¡LLEVA TU BARBACOA A NUEVAS ALTURAS!

Versatilidad: Transforma tu barbacoa Caliu Catering en una estación de parrilla de varios niveles, desbloqueando infinitas posibilidades para cocinar en capas y aumentar la productividad.

Eficiente y creativa: Diseñada para ser utilizada con la barbacoa Caliu Catering, RobataYaki ofrece un diseño innovador que te permite experimentar con varios estilos de cocina y preparaciones simultáneamente.

Eleva tu presentación: El área superior de RobataYaki cuenta con barras fijas ideales para 1/3, 1/6 y 1/9 GN, lo que hace que servir salsas y guarniciones sea muy fácil y eleva tu experiencia de showcooking.

TAKE YOUR GRILLING TO NEW HEIGHTS!

Versatility: Transform your Caliu Catering barbecue into a multi-level grill station, unlocking endless possibilities for layered cooking and increased productivity.

Efficient and Creative: Crafted to be used with the Caliu Catering barbecue, the RobataYaki offers an innovative design that allows you to experiment with various cooking styles and preparations simultaneously.

Elevate Your Presentation: The RobataYaki's upper area features fixed bars ideal for 1/3, 1/6 y 1/9 GN, making serving hot sauces and garnishes a breeze and elevating your showcooking experience.

Combina con recipientes 1/3, 1/6 y 1/9 GN.

Combines with 1/3, 1/6 and 1/9 GN.

Combina con Pinchos Touché, ver p. 495

Combines Touché Skewer, see p. 495

Combina con todas las parrillas CALIU, ver p. 495

Combines with all CALIU grates, see p. 495

Combina con Llaunes COMAS, ver p. 510

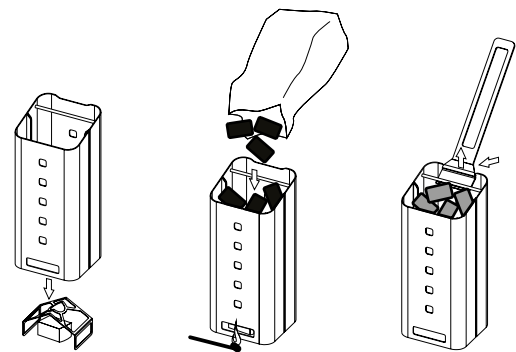
Combines with Llaunes COMAS, see p. 510



Discover
Caliu's
World

Caliu
ROBATAYAKI





La chimenea Caliu es la mejor herramienta para encender el carbón de forma rápida, limpia y segura, en 20 minutos estará listo para empezar a cocinar.

In just 20 minutes, you'll be able to start cooking thanks to the Caliu Chimney's ability to ignite coal fast, cleanly, and safely.

INOX STAINLESS STEEL 430

Chimenea BBQ
Chimney BBQ
Cheminée BBQ
Grigliato camino BBQ
BBQ kamin



REF.	W (mm)	L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
8686	80	125	300	44,64	1-0-1-6-18 / 1

INOX STAINLESS STEEL 430

Pinza BBQ
Bbq tong
Pince bbq
Molla bbq
Zange bbq



REF.	L (mm)	€	UE / MOQ
8687	260	10,57	1-0-48-5765-1728 / 1



Discover Caliu's World



Hecho con cáscaras de coco naturales de plantaciones certificadas y presentado en forma de briquetas cúbicas. Perfecto por su poder calorífico estable, de larga duración, sin llama, sin chispas y poco humo.

It is supplied as cubic briquettes and is created from natural coconut shells from verified plantations. Perfect for its stable, long-lasting, flame-free, non-sparking and low-smoke heating power.



2,5 HORAS DE COMBUSTIÓN Y MÁXIMA EFICIENCIA CALORÍFICA.

+2,5 HOURS OF COMBUSTION AND MAXIMUM HEAT EFFICIENCY.



CASCARA DE COCO CARBONIZADA Y COMPACTADA

CARBONISED AND COMPACTED COCONUT SHELLS.



Carbón COCO
COCONUT Charcoal
Charbon de noix de COCO
carbone di COCCO
Kokosnussskohle

REF.	PESO(kg)	€	UE / MOQ
10802	MONODOSIS	12,71	1-0-6-0-0 / 1
10803	5KG	23,28	1-0-0-24-72 / 1
10804	10KG	45,82	1-0-0-8-40 / 1



SIN LLAMA
Más control sobre la cocción de alimentos.

FLAMELESS
More control over the cooking of food.



SIN CHISPAS
Apto para uso en interiores.

SPARKLESS
Suitable for indoor use.



SIN HUMO
No altera el sabor de los alimentos.

NO SMOKE
It does not alter the taste of food.

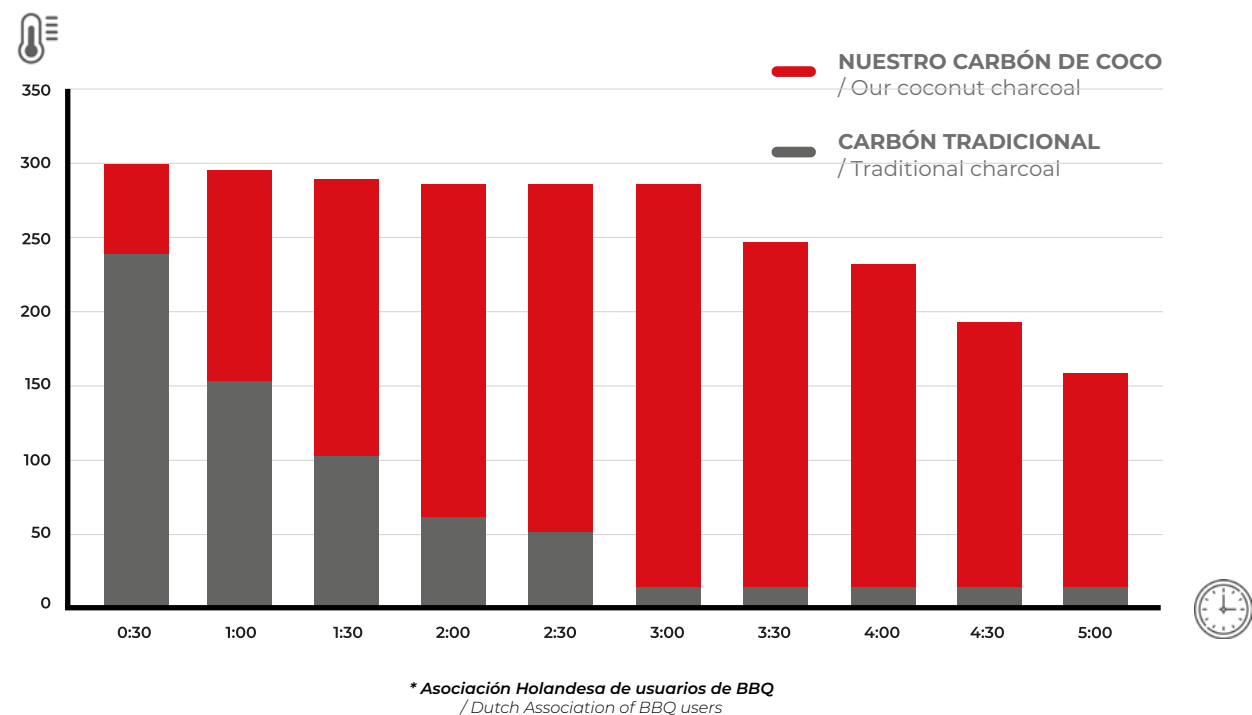
PACKAGING CUSTOM BOX





RELACIÓN TEMPERATURA/TIEMPO CARBÓN

CARBON TEMPERATURE/TIME RATIO



MANTIENE LA MÁXIMA TEMPERATURA DURANTE CASI 3 HORAS.

MAINTAINS THE MAXIMUM TEMPERATURE FOR ALMOST 3 HOURS.

Briquetas de carbón elaboradas exclusivamente a partir de cáscara de coco carbonizada y compactada.

Por su composición y su densidad, las briquetas tienen un poder calorífico muy superior a la de cualquier otra briqueta o carbón, y mantienen la combustión a plena temperatura durante casi tres horas.

No levanta polvo ni cenizas durante la combustión ni una vez finalizada, por lo que no es imprescindible la limpieza inmediata.

Charcoal briquettes are made exclusively from carbonised and compacted coconut shells.

Due to their composition and density, the briquettes have a calorific value far superior to that of any other briquette or charcoal, and maintain combustion at full temperature for almost three hours.

It does not raise dust or ashes during combustion or once it is finished, so it is not essential to clean it immediately.

VENTAJAS CARBÓN DE COCO SAWDUST / ADVANTAGES OF SAWDUST COCONUT CHARCOAL

- Limpio / Clean
- Eficiente / Efficient
- Económico / Economic
- Útil / Useful
- Ecológico / Ecologic
- Seguro / Safe
- Cómodo / Convenient
- Sin gases sulfúricos tóxicos / No toxic sulphuric fumes

NEW

SERRÍN DE COCO COMPACTADO
COMPACTED COCONUT SHELLS

Carbón de coco sawdust
Coconut charcoal sawdust
Charbon de coco sawdust
Carbone di cocco sawdust
Kokosnussskohle sawdust



REF.	PESO(kg)	€	UE / MOQ
11057	10	45,82	1-0-1-0-0 / 1

Carbón de MARABÚ, CASUARINA y JÚCARO

MARABU, CASUARINA y JUCARO Charcoal



+ PODER CALÓRICO

+ CALORIC POWER

SIN CHISPA
BUEN AROMA
LARGA DURACIÓN

SPARKLESS
GOOD AROMA
LONG LASTING

El carbón vegetal está compuesto de las siguientes plantas: MARABÚ, CASUARINA y JÚCARO. No tiene rastro de tierras ni piedras.

Es alto en granulometría y tiene un gran poder calorífico. Tiene un buen aroma y además, este tipo de carbón es de larga duración, por lo que la brasa que deja tiene una duración de hasta 4 horas.

The charcoal is composed of the following plants: MARABÚ, CASUARINA and JUCARO. It has no trace of earth or stones.

It is high in granulometry and has a great calorific value. It has a good aroma and in addition, this type of charcoal is long lasting, so the ember it leaves has a duration of up to 4 hours.

NEW

Saco de carbón vegetal marabú, casuarina y jucaró
Vegetable charcoal marabú, casuarina and jucaró
Charbon végétal marabú, casuarina et jucaró
Carbone vegetale marabú, casuarina e jucaró
Pflanzliche kohle marabú, casuarina und jucaró



REF.	PESO(kg)	€	UE / MOQ
11058	10	29,50	1-0-1-0-0 / 1

EXPERIENCIA CALIU EN LA MESA

La mesa juega un papel crucial a la hora de mejorar la experiencia gastronómica a nivel funcional y estético. Los platos brasa son una forma única de mantener los alimentos a la temperatura perfecta durante eventos con solo 3 o 4 piezas de carbón.

XL

Compartir / Sharing



L

Principal / Main



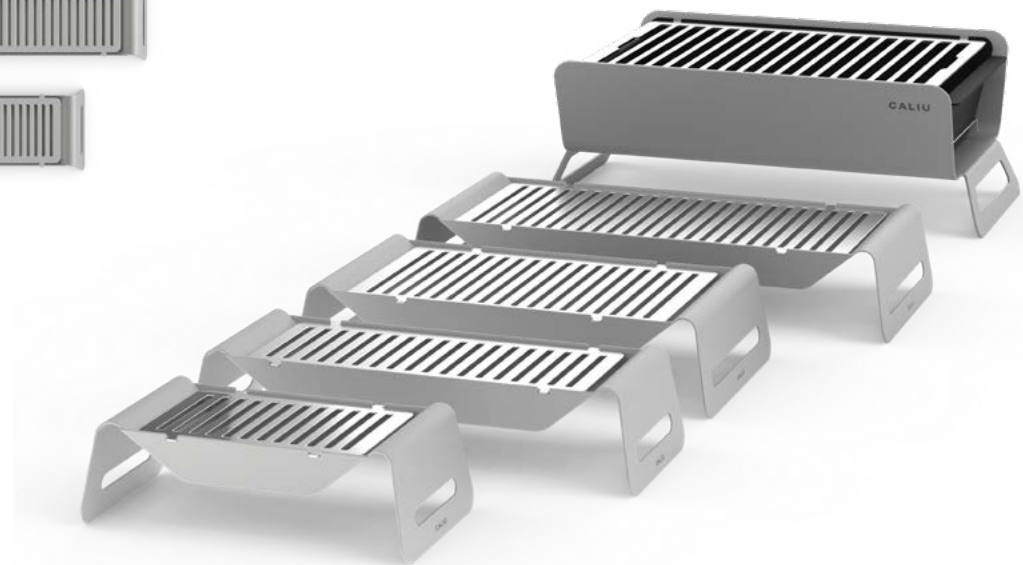
M

Degustación / Tasting



S

Apertivo / Side



Plato brasa
Bbq plate
Assiette bbq
Piatto bbq
Grillplate

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
S 8181	140	250	80	54,72	1-0-1-6-18 / 1
M 8685	140	360	80	56,14	1-0-1-6-18 / 1
L 11484	212	354	82	82,54	1-0-4-0-0 / 1
XL 11485	212	442	82	95,89	1-0-4-0-0 / 1

CALIU'S TABLE EXPERIENCE

Tableware plays a crucial role in enhancing the dining experience by serving functional and aesthetic purposes. Chafing dishes are a unique way to maintain the quality of dishes during events and keep food at the perfect temperature for consumption with just 3 or 4 pieces of charcoal.

Los platos brasa no son barbacoas; están diseñados para atender una diversidad de usos gastronómicos. Finaliza la preparación de tus platos en la propia mesa, preservando su temperatura, independientemente de si se trata de aperitivos, selecciones degustación o platillos destinados al disfrute compartido.

The chafing dishes are not a barbecue, they are designed to cater to a variety of culinary needs. Complete the preparation of your dishes at the table, preserving their temperature, whether they are appetizers, tasting selections, or dishes intended for shared enjoyment.



Discover Caliu's World

INOX STAINLESS STEEL 304

PARRILLA

INOX STAINLESS STEEL 430

ESTRUCTURA

Caliu
BBQ / BBQ

NEW

Recambio rejilla

Inox grill bbq spare part
Pièce de rechange inox grill bbq
Ricambio inox griglia bbq
Inox grill grillplate ersatzteil

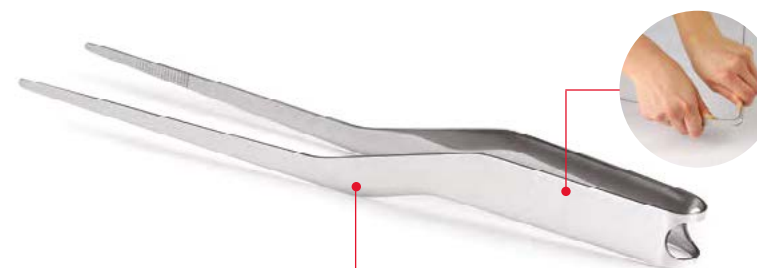
REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
S 11489	121	172		13,24	1-0-0-0-0 / 1
M 11490	121	272		15,68	1-0-0-0-0 / 1
L 11491	196	272		25,07	1-0-0-0-0 / 1
XL 11492	198	360		29,59	1-0-0-0-0 / 1

NEW

Base interior plato brasa

Interior base for grilled plate
Base intérieure pour plaque grillée
Base interna per piastra grigliata
Innensockel für grillplatte

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
S 11578	95	85	8	6,85	1-0-0-0-0 / 1
M 11579	95	186	8	9,39	1-0-0-0-0 / 1
L 11580	170	186	8	13,30	1-0-0-0-0 / 1
XL 11581	170	274	8	16,19	1-0-0-0-0 / 1

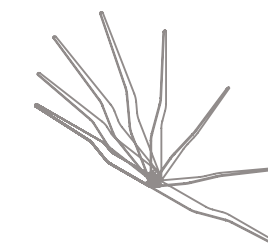


Pinza automontable práctica y resistente para cocción, emplatado y degustación.

Self-assembly tong, handy and resistant for cooking, plate serving and tasting.



Pinza larga LOV
Long tong LOV
Pince LOV
Molla LOV
Servierzange LOV



INOX STAINLESS STEEL 430

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
7000	380	3,11	0-6-120-1080-5400 / 6

10 años de Caliu

Caliu es la marca de conceptos gastronómicos creada hace 10 años por bahígüell, una agencia de diseño de producto de Girona. 'Creemos que los detalles importan, por eso cuidamos cada fase del diseño y funcionalidad, desde el primer boceto de la fase conceptual hasta el acabado final del producto'. -bahígüell.

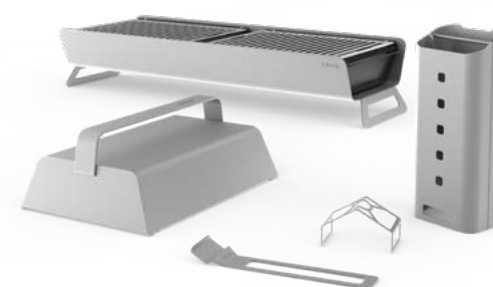
The gastronomic concepts brand Caliu was created 10 years ago by the product design agency bahígüell, based in Girona. 'We believe that details matter, that's why we take care of every phase of design and functionality, from the first sketch in the conceptual phase to the final product finish'. -bahígüell.



KIT CALIU 1. ESSENTIAL

Caliu BBQ + Pinza + Chimenea

REF.	€	UE / MOQ
8182	273,58	1-0-1-6-12 / 1



NEW

KIT CALIU 3. CATERING PREMIUM

Caliu BBQ + Pinza + Chimenea

REF.	€	UE / MOQ
11626	502,07	1-0-1-0-0 / 1



KIT CALIU 2. PREMIUM

Caliu BBQ + Tapa + Pinza + Chimenea

REF.	€	UE / MOQ
8183	334,31	1-0-1-6-12 / 1



NEW

KIT CALIU 4. ROBATA YAKI

Caliu BBQ + Tapa + Pinza + Chimenea

REF.	€	UE / MOQ
11627	666,93	1-0-1-0-0 / 1



PACKAGING
CUSTOM BOX

NEW



Una barbacoa de ladrillo refractario es una excelente opción para quienes desean una estructura duradera y resistente para cocinar a la parrilla al aire libre. La capacidad aislante del material refractario permite una mayor eficiencia calorífica.

A refractory brick barbecue is an excellent choice for those who want a durable and resistant structure for outdoor grilling. The insulating capacity of the refractory material allows for greater heat efficiency.

MATERIAL DURADERO: Resistente al calor y a las altas temperaturas. Soporta cocciones sin agrietarse ni deformarse con facilidad.



MATERIAL DURADERO: Resistente al calor y a las altas temperaturas. Soporta cocciones sin agrietarse ni deformarse con facilidad.

BUENA RETENCIÓN DEL CALOR: El ladrillo refractario tiene la capacidad de retener el calor de manera eficiente, lo que te permite cocinar de forma uniforme y mantener la temperatura deseada durante más tiempo.



BUENA RETENCIÓN DEL CALOR: El ladrillo refractario tiene la capacidad de retener el calor de manera eficiente, lo que te permite cocinar de forma uniforme y mantener la temperatura deseada durante más tiempo.

OPCIÓN SEGURA: El ladrillo refractario no emite sustancias tóxicas ni partículas dañinas cuando se calienta, lo que lo convierte en una opción segura para cocinar alimentos.



OPCIÓN SEGURA: El ladrillo refractario no emite sustancias tóxicas ni partículas dañinas cuando se calienta, lo que lo convierte en una opción segura para cocinar alimentos.

Parrilla de cocción.

Cooking mesh.

Asas de acero inoxidable.

Stainless steel handles.

Vermiculita.

Vermiculite.



Ladrillo refractario.

Fire brick.

Acero inoxidable cepillado.

Brushed stainless steel.

Ranuras de ventilación deslizantes.

Sliding air vents.



Conoce Kasai.

Kasai
BBQ

INOX STAINLESS STEEL 430



Barbacoa KASAI
Single-dose charcoal

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
11121	24	410	31	NANO	868,00	1-0-1-4-16 / 1
11122	51	350	35	SMALL	1.042,00	1-0-1-4-16 / 1
11123	82	350	35	MEDIUM	1.310,00	1-0-1-4-16 / 1
11124	32	580	44	LARGE	1.600,00	1-0-1-4-16 / 1

INOX STAINLESS STEEL 430



Malla repuesto BBQ
Single-dose charcoal

REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
11131	35	240	NANO	180,00	1-0-1-4-16 / 1
11132	40	240	SMALL	240,00	1-0-1-4-16 / 1
11133	47	300	MEDIUM	254,00	1-0-1-4-16 / 1
11134	70	260	LARGE	262,00	1-0-1-4-16 / 1

INOX STAINLESS STEEL 430



Plancha BBQ
Single-dose charcoal

REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
11125	35	240	NANO	220,00	1-0-1-4-16 / 1
11126	40	240	SMALL	220,00	1-0-1-4-16 / 1
11127	47	300	MEDIUM	270,00	1-0-1-4-16 / 1

INOX STAINLESS STEEL 430



50:50 plancha BBQ
Single-dose charcoal

REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
11128	35	240	NANO	280,00	1-0-1-4-16 / 1
11129	40	240	SMALL	280,00	1-0-1-4-16 / 1
11130	47	300	MEDIUM	260,00	1-0-1-4-16 / 1

VERMICULITE



Tapete térmico
Single-dose charcoal

REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
11135	30	400	NANO	150,00	1-0-1-4-16 / 1
11136	35	500	SMALL	180,00	1-0-1-4-16 / 1
11137	40	600	MEDIUM	240,00	1-0-1-4-16 / 1
11138	35	800	LARGE	266,00	1-0-1-4-16 / 1

INOX STAINLESS STEEL 430



Soporte 6 brochetas
Single-dose charcoal

6 BROCHETAS INCLUIDAS
6 SKEWERS INCLUDED

REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
11139	31	230	NANO	240,00	1-0-1-4-16 / 1
11140	37	240	SMALL	266,00	1-0-1-4-16 / 1
11141	43	320	MEDIUM	272,00	1-0-1-4-16 / 1
11142	68	250	LARGE	360,00	1-0-1-4-16 / 1



Llauna arroz inox
BBQ frypan
Poêle BBQ
Padella BBQ
Pfanne BBQ

* Se vende por separado
Sold separately



REF.	RACIONES	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10689	TAPA	115	226	20	16,46	1-0-4-56-224 /1
10690	1	115	331	20	19,45	1-0-4-56-168 /1
10691	2	230	331	20	27,41	-0-4-56-168 /1



Llauna arroz CARBON STEEL
BBQ frypan
Poêle BBQ
Padella BBQ
Pfanne BBQ

* Se vende por separado
Sold separately



REF.	RACIONES	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10692	TAPA	115	226	20	12,32	1-0-4-56-224 /1
10693	1	115	331	20	17,15	1-0-4-56-168 /1
10694	2	230	331	20	21,66	-0-4-56-168 /1



Base corcho
BBQ frypan
Poêle BBQ
Padella BBQ
Pfanne BBQ



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10698	129	238	20	16,44	1-0-4-56-224 /1
10699	129	343	20	22,59	1-0-4-56-168 /1
10700	244	343	20	31,62	-0-4-56-168 /1

500

Llauna de acero inoxidable de alta calidad, apta para el uso en horno y barbacoas. Soporta temperaturas de hasta 400°C

High-quality stainless steel plate, suitable for use in ovens and barbecues. Withstands temperatures up to 400°C



Llauna fabricada en acero de carbono que le proporciona una gran dureza y resistencia. Es apto para horno, inducción y barbacoa y soporta temperaturas de hasta 220°C

The carbon steel plate is made of carbon steel, which makes it very hard and resistant. It is suitable for oven, induction and barbecue and withstands temperatures up to 220°C.



En cuanto al corcho, es un corcho 100% natural reciclable y reutilizable. Resistente a altas temperaturas y a la humedad. No es apto para lavavajillas.

As for the cork, it is 100% natural cork, recyclable and reusable. It is resistant to high temperatures and humidity. It is not dishwasher safe.



PACKAGING
CUSTOM BOX



501



RISOLI
IL PRESSOFUSO IN CUCINA

Grill para pinchos
Brochette grill
Gril à brochette
Griglia per spiedini
Grill für spieße



COMPATIBLE
CALIU

REF.	WxL(mm)	E(mm)	H(mm)	€	MOQ
10040	470x260	6	50	77,25	1

RISOLI
IL PRESSOFUSO IN CUCINA

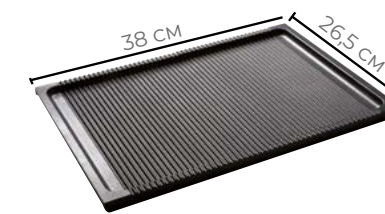
Grill horno
Oven grill
Gril four
Griglia forno
Grill ofen



REF.	WxL(mm)	E(mm)	H(mm)	€	MOQ
10072	360x180	5	18	42,00	1

RISOLI
IL PRESSOFUSO IN CUCINA

Grill barbaeo
Grilled barbecue
Gril barbecue
Piastra barbecue
BBQ grill



REF.	WxL(mm)	E(mm)	H(mm)	€	MOQ
10038	380x265	6	20	71,22	1

RISOLI
IL PRESSOFUSO IN CUCINA

Placa grill doble
Dual grill plate
Plaque de gril double
Piastra dual grill
Doppelte grillplatte



REF.	WxL(mm)	E(mm)	H(mm)	€	MOQ
10071	300x225	5	20	40,83	1

SIZE
1/1
GN



SIZE
2/3
GN



RISOLI
IL PRESSOFUSO IN CUCINA

Plancha grill GN
GN grill
Plaque de cuisson GN
Piastra Griglia GN
Grill Platte GN

REF.	WxL(mm)	GN	E(mm)	H(mm)	€	MOQ
10045	530x325	1/1	0,7	20	229,21	1
11603	235x530	2/3	0,7	20	97,50	1



Escurre fritos y carnes
Fry colander
Passoire à frites
Cesta per friggere
Frittensieb

INOX
STAINLESS
STEEL
304

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8381	290	400	149,35	1-0-6-24-24 / 1
8382	390	500	184,13	1-0-4-12-24 / 1
8383	390	600	209,62	1-0-3-9-27 / 1

ELDAMANT
PROFILE

Rustidera
Lasagna pan
Plat à rôtir
Rostiera
Lasagneform

COMPATIBLE
CALIUALUMINIO
FUNDIDO
CAST
ALUMINIUM

REF.	WxL (mm)	€	MOQ
11604	250x400	114,83	1



Sartén BBQ
BBQ frypan
Poêle BBQ
Padella BBQ
Pfanne BBQ



REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10058	320/11"	-	6	58	109,99	1



Paellera BBQ
Paella pan BBQ
Poêle à paella BBQ
Paellera BBQ
Paella-pfanne BBQ



REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10059	320/11"	-	6	58	109,99	1



Paellera mango inox
Inox handle saucepan
Poêle à manche inox
Paellera manico inox
Bratpfanne mit Edelstahlgriff



REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10054	280/11"	150	6	48	86,10	1
10055	320/12,5"	250	6	52	97,56	1
10056	360/14,1"	350	6	58	109,69	1

505

Altamente resistentes al calor hasta 250°C.

Able to withstand temperatures up to 250°C.

Fabricados en cuero de alta calidad y forrados en el interior.

Manufactured in high-quality leather and lined.



Sus puños largos proporcionan una protección extra para los antebrazos.

The long cuffs provide extra protection for your forearms.

Guantes piel para horno

Leather oven gloves
Gants de four en cuir
Quanti da forno in pelle
Lederhandschuhe

* Estos guantes cumplen con la normativa Europea 2016/425 y EN 407:2004 nivel 3 relativo a los equipos de protección individual (EPI).

These gloves are compliant with EU Regulation 2016/425 concerning personal protective equipment (PPE) and meet EN 407:2004 Level 3, for work gloves.

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
10715	460	23,65	1-0-65-130-520 / 1

Espatula para pescado

Spatula fish
Spatule poisson
Pesce spatola
Spatel fisch



Esprai aceite

Oil spray
Pulvérisateur d'huile
Spray d'olio
Ölspray



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9996	290	2,82	1-12-48-384-768 / 1

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9997	100	4,34	1-0-24-0-0 / 1

Esparto

Placemat
Sets de table
Tovaglietta
Platzmatten



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10716	380	9,24	1-12-48-0-0 / 1

Pack 6 pinchos inox

Pack 6 ss skewers inox
Pack 6 piques acier
Pack 6 spiedo acciaio
Pack 6 spiesschen stahl



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9993	250	3,30	1-24-96-0-0 / 1
9994	300	3,66	1-24-96-0-0 / 1

Punta plana para girar o coger alimentos con precisión.

Flat tip for precise turning or picking up food.



Pinza BBQ
BBQ tong
Pince BBQ
Pinze BBQ
BBQ zange

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10682	405	100	27	25,00	1-0-24-0-0 / 1

Gancho central para facilitar el manejo de las parrillas.

Central hook for easy handling of the grills.

Mango recubierto de PVC para mayor comodidad.

PVC coated handle for comfort.



Pinza BBQ plana
BBQ tong flat
Pince BBQ plain
Pinze BBQ piano
BBQ zange boden

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10683	405	100	55	35,00	1-0-24-0-0 / 1

Besuguera

Fish grill
Grill à poisson
Griglie per pesce
Fischgrillkorb aus edelstahl



REF.	SIZE	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10679	S	165	80	14,07	1-0-6-0-0 / 1
10680	M	200	100	15,04	1-0-6-0-0 / 1
10681	L	290	120	17,66	1-0-6-0-0 / 1