

# BRASA

## GRILL



Descubre  
el catálogo  
de brasa.

464

### 466 CALIU

- 466 BBQ
- 468 ACCESORIOS
- 470 PARRILLAS
- 472 ROBATA YAKI
- 474 KITS

### 476 BRASA / EMBER

- 476 IGNIS
- 478 KASAI
- 480 LLAUNES
- 482 PLATO PIEDRA
- 484 PLATO HIERRO FUNDIDO
- 486 ACCESORIOS
- 488 CARBÓN

465

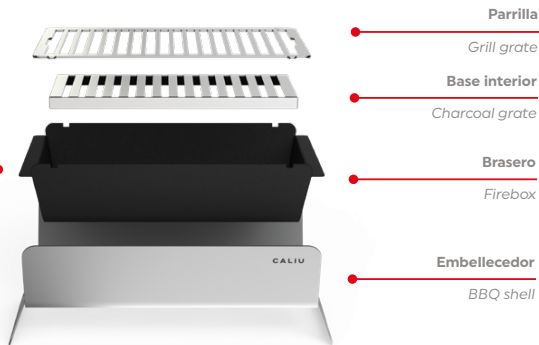
**Brasa / Grill**  
**CALIU COLLECTION**

**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.



**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.

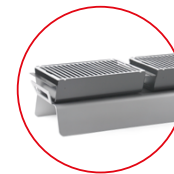


**Caliu**  
**BBQ / BBQ**



**BBQ Caliu Horeca**

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8500	299	452	160	<b>224,21</b>	1-0-1-6-18 / 1



**BBQ Caliu Catering**

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8684	299,5	859	160	<b>396,44</b>	1-0-1-6-18 / 1

Conoce BAHIGÜELL en la página: 510  
More about BAHIGÜELL in page: 510



**Brasa / Grill**  
**CALIU COLLECTION**



**CALIU ACCESORIOS**

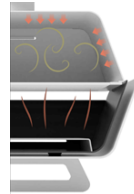
Mejora tus habilidades a la brasa con los accesorios adecuados, desde dispositivos experimentales hasta elementos esenciales clásicos. Con las herramientas adecuadas, como la tapa que transforma tu barbacoa en un horno, el mango multitarea, la chimenea para encender el carbón rápidamente...

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

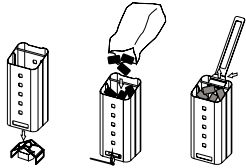
**Tapa BBQ**  
Bbq lid  
Couvercle du bbq  
Coperchio del bbq  
Grilldeckel



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



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9969	260	366,2	140	<b>75,60</b>	1-0-4-24-72 / 1



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

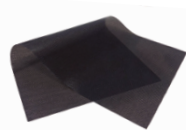
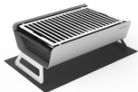
**Chimenea BBQ**  
Chimney BBQ  
Cheminée BBQ  
Grigliato camino BBQ  
BBQ kamin



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8686	80	125	300	<b>57,17</b>	1-0-4-68-128 / 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	<b>13,40</b>	1-4-64-0-0 / 4

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

**Pinza BBQ**  
Bbq tong  
Pince bbq  
Molla bbq  
Zange bbq



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8687	55	260	<b>15,92</b>	1-0-48-5765-1728 / 1



INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304

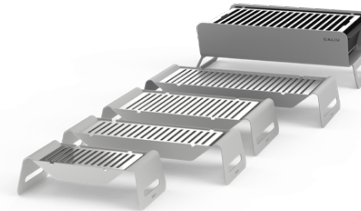
INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

PARRILLA ESTRUCTURA

**Caliu**  
**BBQ / BBQ**



**Plato brasa**  
Bbq plate  
Assiette bbq  
Piatto bbq  
Grillplate



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>S</b> 8181	137,5	253	82	<b>56,18</b>	1-0-4-56-224 / 1
<b>M</b> 8685	137,5	354	82	<b>57,64</b>	1-0-4-56-168 / 1
<b>L</b> 11484	212,5	354	82	<b>84,75</b>	1-0-4-0-0 / 1
<b>XL</b> 11485	442	212,5	82	<b>98,45</b>	1-0-4-0-0 / 1

**Recambio parrilla**  
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
<b>S</b> 11489	121	171		<b>14,48</b>	1-0-0-0-0 / 1
<b>M</b> 11490	121	272		<b>17,27</b>	1-0-0-0-0 / 1
<b>L</b> 11491	196	272		<b>25,74</b>	1-0-0-0-0 / 1
<b>XL</b> 11492	198	360		<b>30,37</b>	1-0-0-0-0 / 1

**S**  
Aperitivo / Side



**M**  
Degustación / Tasting



**L**  
Principal / Main



**XL**  
Compartir / Sharing



**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
<b>S</b> 11578	95	85	10	<b>9,02</b>	1-0-0-0-0 / 1
<b>M</b> 11579	95	186	10	<b>10,23</b>	1-0-0-0-0 / 1
<b>L</b> 11580	170	186	10	<b>13,65</b>	1-0-0-0-0 / 1
<b>XL</b> 11581	170	274	10	<b>16,62</b>	1-0-0-0-0 / 1



**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.

**CALIU GRATES**

*Caliu's grates will turn you into a grill master, delivering 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.*

**Parrilla de marcaje. Parrilla de hierro fundido. Ideal para lograr un marcado bien definido.**  
*Marking Grate. Cast Iron Grate. Ideal for achieving sear marks.*

**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.*

**Plancha CALIU. Una superficie de cocción versátil, eficiente y duradera.**  
*CALIU Griddle. A versatile, efficient and durable cooking surface.*

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

Conoce BAHÍ&GÜELL en la página: 510  
More about BAHÍ&GÜELL in page: 510



Discover  
Caliu's  
World

**INOX STAINLESS STEEL 304**  
**Recambio parrilla inox BBQ Caliu**  
Inox grill caliu bbq  
Pièce de rechange inox grill caliu bbq  
Ricambio inox griglia caliu bbq  
Inox caliu grill grillplate ersatzteil

**CAST IRON**  
**Parrilla hierro fundido**  
Cast iron grill  
Fonte grill  
Chisa griglia  
Cusseisen grill

**CHROME FOOD CONTACT**  
**Plancha inox cromada**  
Chrome grill  
Chromée grill  
Cromata griglia  
Chromeplatte

**INOX STAINLESS STEEL 304**  
**Parrilla varilla inox**  
Net inox grill  
inox filet grill  
inox griglia netta  
inox netz grill

**INOX STAINLESS STEEL 304**  
**Pack 6 brocheta inox**  
Inox skewer  
Inox brochette  
Inox spiedo  
Inox spieß

**INOX STAINLESS STEEL 430**  
**Recambio rejilla 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
11495	268	363	3	<b>72,26</b>	1-0-0-0-0/1

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11487	268	363	10	<b>52,10</b>	1-0-0-0-0/1

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11486	267	373	5	<b>177,56</b>	1-0-0-0-0/1

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11488	267	373	3	<b>68,42</b>	1-0-0-0-0/1

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11493	35	<b>33,94</b>	1-0-0-0-0/1
11494	20	<b>31,05</b>	1-0-0-0-0/1

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
5126	178	335	1,5	<b>24,49</b>	1-0-0-0-0/1





Brasa / Grill  
CALIU COLLECTION

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

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 Launes COMAS, ver p. 510

Combines with Launes COMAS, see p. 510

Combina con todas las parrillas CALIU, ver p. 495

Combines with all CALIU grates, see p. 495



NO INCLUYE: BBQ Caliu catering  
NOT INCLUDED: BBQ Caliu catering

**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	<b>74,46</b>	1-0-0-0-0 /1



**Robata grill YAKI**

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	KG	€	UE / MOQ
10957	295	812	430	14	<b>295,01</b>	1-0-0-0-0 /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	<b>42,59</b>	1-0-0-0-0 /1

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

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

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.

*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.*

Conoce BAHIGÜELL en la página: 510  
More about BAHIGÜELL in page: 510



PACKAGING  
CUSTOM BOX



Brasa / Grill  
CALIU COLLECTION

Caliu es la marca de conceptos gastronómicos creada hace 10 años por bahigüell, 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'. -bahigüell.

*The gastronomic concepts brand Caliu was created 10 years ago by the product design agency bahigüell, 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'. -bahigüell.*



Caliu

Kits BBQ / BBQ kits



**KIT CALIU 1. ESSENTIAL**

BBQ Caliu + Pinza + Chimenea  
BBQ Caliu + Tong + Chimney

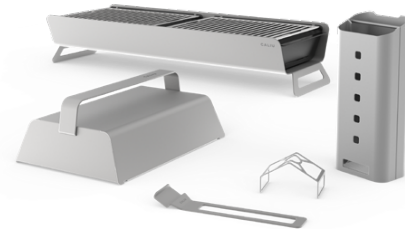
REF.	€	UE / MOQ
8182	280,89	1-0-1-0-0 / 1



**KIT CALIU 2. PREMIUM**

BBQ Caliu + Tapa + Pinza + Chimenea  
BBQ Caliu + Lid + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
8183	350,40	1-0-1-0-0 / 1



**KIT CALIU 3. CATERING PREMIUM**

BBQ Caliu Catering + Tapa + Pinza + Chimenea  
BBQ Caliu Catering + Lid + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
T1626	536,72	1-0-1-0-0 / 1



**KIT CALIU 4. ROBATA YAKI**

BBQ Caliu Catering + Robata Yaki + Pinza + Chimenea  
BBQ Caliu Catering + Robata Yaki + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
T1627	750,00	1-0-1-0-0 / 1



PACKAGING  
CUSTOM BOX



Brasa / Grill

**NEW**



APTA PARA  
LEÑA Y CARBÓN



Conoce  
Ignis.

1476

# Ignis

## Bbq hierro fundido

### Cast iron bbq

La grasa no se acumula en la plancha, lo que garantiza un punto de cocción perfecto.

*Fat does not accumulate on the griddle, which guarantees a perfect cooking point.*

Diseño de parrilla circular, fundida en una sola pieza, con mucha superficie operativa.

*Circular grill design, cast in one piece, with a large operating surface.*

Estructura de hierro fundido de alta calidad.

*High quality cast iron structure.*

**Disco de HIERRO FUNDIDO**  
CAST IRON Disc

Parrilla con salidas de aire ajustables que permiten el control preciso del calor para adaptarse a las diferentes necesidades del cocinado.

*Grill with adjustable air vents that allow precise heat control to suit different cooking needs.*

Recubierto con aceite vegetal, le proporciona antiadherencia a la superficie.

*Coated with vegetable oil, it provides non-stick surface.*

Excelente retención y distribución del calor.

*Excellent heat retention and heat distribution.*

Espacio para almacenar leña o carbón.

*Space for storing firewood or charcoal.*

4 ruedas pivotantes,  
2 de ellas con freno.

*4 swivel castors,  
2 of them with brakes.*



INCLUYE ARO ELEVADOR  
ELEVATOR RING INCLUDED



INCLUYE PRESA PARA CARNE  
MEAT PRESS INCLUDED

**Bbq Disco Hierro Colado C/Cajon Cenizas**  
Bbq Cast Iron Disc With Ash Draw  
Bbq Disque En Fonte Avec Tiroir À Cendres  
Bbq Disco In Chisa/ Cassetto Ceneri  
Bbq Drehscheibe Gusseisen M. Aschekiste

REF.	PESO(kg)	€	UE / MOQ
11978	10	1.829	0-0-1-0-0 / 1

477

## Brasa / Grill

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.



**DURABLE MATERIAL:** Resistant to heat and high temperatures. Withstands cooking without cracking or deforming easily.

**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.



**GOOD HEAT RETENTION:** The refractory brick has the ability to retain heat efficiently, allowing you to cook evenly and maintain the desired temperature for longer.

**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.



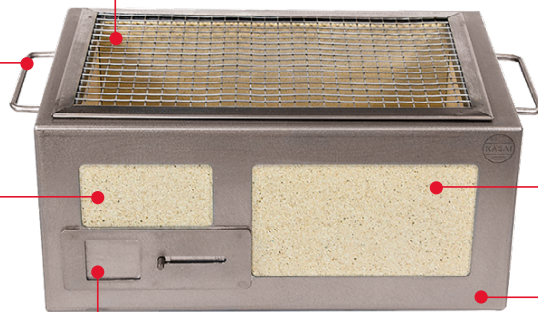
**SAFE CHOICE:** The refractory brick doesn't emit toxic substances or harmful particles when heated, making it a safe choice for cooking food.

Parrilla de cocción.  
Cooking mesh.

Asas de acero inoxidable.  
Stainless steel handles.

Vermiculita.  
Vermiculite.

Ranuras de ventilación deslizantes.  
Sliding air vents.



Ladrillo refractario.  
Fire brick.

Acero inoxidable cepillado.  
Brushed stainless steel.



Conoce Kasai.

## Kasai BBQ

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

Barbacoa KASAI  
KASAI BBQ



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
11121	230	310	165	NANO	891,17	1-0-1-4-16 / 1
11122	265	405	210	SMALL	1.069,82	1-0-1-4-16 / 1
11123	355	465	210	MEDIUM	1.344,97	1-0-1-4-16 / 1
11124	260	700	210	LARGE	1.642,71	1-0-1-4-16 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

Malla repuesto BBQ  
BBQ spare mesh



REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
11131	350	240	NANO	184,80	1-0-1-4-16 / 1
11132	400	240	SMALL	246,41	1-0-1-4-16 / 1
11133	470	300	MEDIUM	260,78	1-0-1-4-16 / 1
11134	700	260	LARGE	268,99	1-0-1-4-16 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

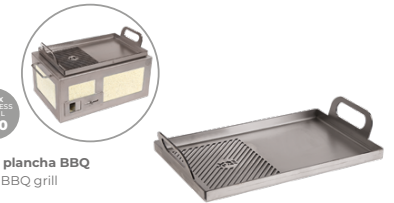
Plancha BBQ  
BBQ grill



REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
11125	350	240	NANO	225,87	1-0-1-4-16 / 1
11126	400	240	SMALL	225,87	1-0-1-4-16 / 1
11127	470	300	MEDIUM	277,21	1-0-1-4-16 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

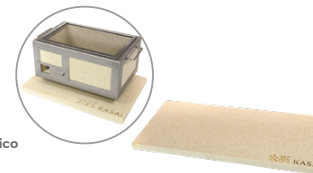
50:50 plancha BBQ  
50:50 BBQ grill



REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
11128	350	250	NANO	287,47	1-0-1-4-16 / 1
11129	400	360	SMALL	287,47	1-0-1-4-16 / 1
11130	470	354	MEDIUM	266,94	1-0-1-4-16 / 1

VERMI-  
CULITE

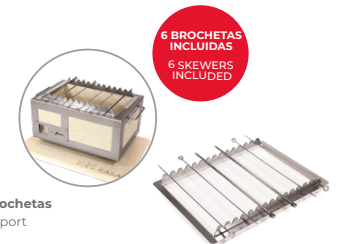
Tapete térmico  
Thermic mat



REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
11135	300	400	NANO	154,00	1-0-1-4-16 / 1
11136	350	500	SMALL	184,80	1-0-1-4-16 / 1
11137	400	600	MEDIUM	246,41	1-0-1-4-16 / 1
11138	350	800	LARGE	273,10	1-0-1-4-16 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

Soporte 6 brochetas  
6 skewer support



REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
11139	310	230	NANO	246,41	1-0-1-4-16 / 1
11140	370	240	SMALL	273,10	1-0-1-4-16 / 1
11141	430	320	MEDIUM	279,26	1-0-1-4-16 / 1
11142	680	250	LARGE	369,61	1-0-1-4-16 / 1





**Llauna inox**  
St/st Ilauna  
Llauna acier  
Llauna acciaio  
Llauna stahl



\* Se vende por separado  
Sold separately

REF.	RACIONES	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10689	TAPA	115	226	20	<b>16,90</b>	1-0-24-0-0 / 1
10690	1	115	331	20	<b>19,97</b>	1-0-24-0-0 / 1
10691	2	230	331	20	<b>28,14</b>	1-0-12-0-0 / 1



**Llauna CARBON STEEL**  
St/st Ilauna  
Llauna acier  
Llauna acciaio  
Llauna stahl



\* Se vende por separado  
Sold separately

REF.	RACIONES	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10692	TAPA	115	226	20	<b>12,65</b>	1-0-24-0-0 / 1
10693	1	115	331	20	<b>17,61</b>	1-0-24-0-0 / 1
10694	2	230	331	20	<b>22,24</b>	1-0-12-0-0 / 1



**Base corcho**  
Cork base  
Support en liège  
Table di sughero  
Korkbasis



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10698	129	238	20	<b>16,88</b>	1-0-24-0-0 / 1
10699	129	343	20	<b>23,19</b>	1-0-24-0-0 / 1
10700	244	343	20	<b>32,46</b>	1-0-24-0-0 / 1

480



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.



Corcho 100 % natural reciclable y reutilizable. Resistente a altas temperaturas y a la humedad. No es apto para lavavajillas.

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



PACKAGING  
CUSTOM BOX



**PLATO PIEDRA / STONE PLATE**

Esta colección combina la elegancia de la cerámica con la fuerza del basalto volcánico, ofreciendo 3 formatos adaptables para presentaciones individuales o para compartir. Pensada para cocinar y mantener los alimentos calientes en mesa, es una solución práctica y visualmente atractiva.

La piedra de 10mm es perfecta para la presentación de alimentos a una temperatura óptima, mientras que la de 20mm funciona como plancha para verduras, carnes y marisco.

El diseño modular incluye una base elevada que aísla el calor y bordes inclinados para recoger grasas y líquidos con eficacia.

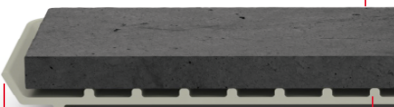
*This collection combines the elegance of ceramic with the strength of volcanic basalt, offering three adaptable formats for individual presentations or for sharing. Designed for cooking and keeping food warm at the table, it is a practical and visually appealing solution.*

*The 10mm stone is perfect for presenting food at an optimal temperature, while the 20mm stone functions as a griddle for vegetables, meat or seafood.*

*The modular design includes a raised base to insulate heat and sloped edges to collect fats and liquids effectively. You can use one, two or no stones, as the plate alone is also ideal for presentation.*

**Piedra de 20mm de espesor que mantiene perfectamente el calor para presentación en mesa y acabado de punto de cocción.**

*20mm thickness stone maintains perfectly the heat for table presentation and finishing cooking point.*



**Canales para recogida de líquidos y potenciar la circulación de aire.**

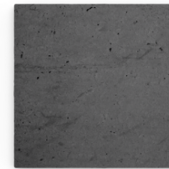
*Liquid collecting channels enhances the circulation of air.*

**Punto de sujeción y elevación para aislamiento térmico.**

*Subjection point and elevation for thermal insulation.*

**Sus bordes inclinados facilitan la recogida de grasas y líquidos.**

*Sloping edges ease the fat and liquid collection.*



**Piedra Basalto**  
Basalt Stone  
Pierre De Basalte  
Pietra In Basalto  
Basaltstein

**PIEDRA BASALTO / BASALT STONE:**

- De origen volcánico
- Ideal para acabar o presentar elaboraciones en mesa.
- Calentar en horno a un máximo de 260°C
- Volcanic origin
- Ideal for finishing or presenting dishes at the table
- Heat in the oven to a maximum of 260°C.

**3 FORMATOS / 3 FORMATS:**



240 x 240 mm  
H: 20 mm



Ø 320 mm  
H: 20 mm



328 x 228 mm  
H: 10 mm

\* Compatible sólo con base de corcho. REF.: 10700

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11825	240	240	20	33,72	1-0-39-0-0 / 1
11826	320	320	20	51,35	1-0-25-0-0 / 1
11768	328	228	10	37,51	1-0-50-0-0 / 1



**Plato Cerámica**  
Ceramic Dish  
Assiette Porcelaine  
Piatto In Porcellana  
Porzellanteller

**PLATO CERÁMICA (FALME CERAMIC):**

- Cerámica muy resistente a los cambios bruscos de temperatura.
- Rápida transferencia de calor.
- Conserva el calor durante horas.
- En caso de calentar se recomienda colocar sobre una base para evitar quemaduras.
- Serecomienda lavar a mano cuando vuelva a estar a temperatura ambiente
- Ceramic highly resistant to sudden temperature changes
- Rapid heat transfer
- Retains heat for hours
- In case of heating it is recommended to place on a base to avoid burns
- It is recommended to wash by hand when it returns to room temperature.

**3 FORMATOS / 3 FORMATS:**



SIMPLE  
240 x 240 mm  
H: 20 mm



DOBLE  
Ø 320 mm  
H: 20 mm



REDONDO  
328 x 228 mm  
H: 10 mm

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11820	240	240	20	54,31	0-1-12-0-0 / 1
11821	240	480	20	102,84	0-1-6-0-0 / 1
11822	320	320	20	91,86	0-1-8-0-0 / 1





Brasa / Grill



# Brasa

## Plato Hierro Fundido / Cast Iron Plate

Plato de hierro fundido adecuado tanto para mantener como para terminar la cocción en mesa. El plato viene acompañado de una base de madera para poder servir en mesa.

Cast iron plate suitable both for holding and for finishing cooking at the table. The plate comes with a wooden base for serving at the table.



APTO PARA BRASA  
SUITABLE FOR BBQ



APTO PARA HORN  
SUITABLE FOR OVEN



350°C



HIDRATAR CON ACEITE  
HYDRATE WITH OIL



PLATO HIERRO FUNDIDO  
CAST IRON PLATE

Aguanta hasta 350C°. Después de usar, dejar enfriar y lavar a mano con agua y jabón. Secar con un paño suave y poner una capa de aceite para mejor conservación.

It can withstand up to 350C°. After use, leave to cool and wash by hand with soap and water. Dry with a soft cloth and coat with oil for better preservation.



BASE DE ACACIA  
ACACIA WOOD BASE

Base de madera acacia que sirve como soporte del plato de hierro fundido. Lavar con un paño suave.

Acacia wood base that serves as a support for the cast iron plate. Wash with a soft cloth.



### Plato hierro fundido + Base madera acacia

Cast iron plate + Acacia wood base  
Plaque en fonte + socle en bois d'acacia  
Piastra in ghisa + base in legno d'acacia  
Platte aus Gusseisen + Unterteller eichenholz



REF.	Ø (mm)	€	UE / MOQ
11973	320	<b>35,28</b>	1-0-4-0-0/1
12007	350	<b>48,76</b>	1-0-3-0-0/1





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

Manufactured in high-quality leather and lined.



**Guantes piel para horno**

Leather oven gloves  
Gants de four en cuir  
Guanti 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	24,28	1-0-50-100-400 / 1

INOX STAINLESS STEEL 304

**Escurre fritos y carnes**

Fry colander  
Passoire à frites  
Cesta per friggere  
Frittensieb



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8381	290	400	153,34	1-0-6-24-24 / 1
8382	390	500	189,04	1-0-4-12-24 / 1
8383	390	600	215,22	1-0-3-9-27 / 1

**Base de esparto**

Placemat  
Sets de table  
Tovaglietta  
Platzmatten



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10716	380	9,49	1-4-48-144-576 / 1

**Esprai aceite**

Oil spray  
Pulvérisateur d'huile  
Spray d'olio  
Oilspray



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9997	100	4,45	1-0-24-288-1440 / 1

NEW

**Cepillo limpia barbacoa**

Placemat  
Sets de table  
Tovaglietta  
Platzmatten



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
9995	380	11,23	1-0-12-0-0 / 1

Punta plana para girar o coger alimentos con presión.

Flat tip for precise turning or picking up food.



**Pinza BBQ**  
BBQ tong  
Pinze BBQ  
Pinze BBQ  
BBQ zange

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10682	405	100	27	25,67	1-0-24-0-0 / 1

INOX STAINLESS STEEL 430

**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	3,39	1-24-96-0-0 / 1
9994	300	3,75	1-24-96-0-0 / 1

Gancho central para facilitar el manejo de las parrillas.

Central hook for easy handling of the grills.



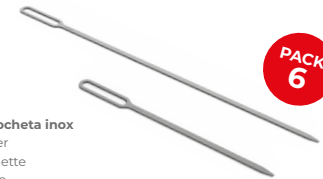
**Pinza BBQ plana**  
BBQ tong flat  
Pinze BBQ plain  
Pinze BBQ piano  
BBQ zange boden

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10683	405	100	55	35,93	1-0-24-0-0 / 1

INOX STAINLESS STEEL 304

**Pack 6 brocheta inox**

Inox skewer  
Inox brochette  
Inox spiedo  
Inox spieß



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11493	35	33,94	1-0-0-0-0 / 1
11494	20	31,05	1-0-0-0-0 / 1

**Besuguera**

Fish grill  
Grill à poisson  
Griglia per pesce  
Fischgrillkorb aus edelstahl



REF.	SIZE	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10679	S	165	80	14,45	1-0-6-24-144 / 1
10680	M	200	100	15,44	1-0-6-18-108 / 1
10681	L	290	120	18,13	1-0-4-8-48 / 1





Discover  
Caliu's  
World

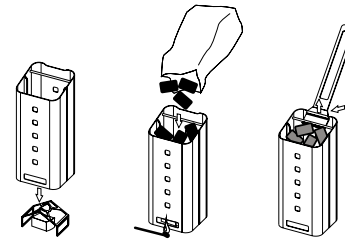
# Carbón

Carbón de COCO / COCONUT Charcoal



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.*



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	<b>57,17</b>	1-0-4-64-128 / 1



Garantiza la sostenibilidad de este producto.

*It guarantees the sustainability of this product.*



**Tiempo de combustión: 15 minutos**

*Burning time: 15 minutes*



**Pastillas naturales y ecológicas, procedentes de residuos naturales.**

*Natural and environmentally friendly tablets from natural waste.*



**No producen olores y no son tóxicas.**

*They are odourless and non-toxic.*



**Lanas de encendido**

Firelighters  
Laine De Bois Pour Allumage  
Lana Di Legno Accendi  
Bbq Anzündler



**X32**

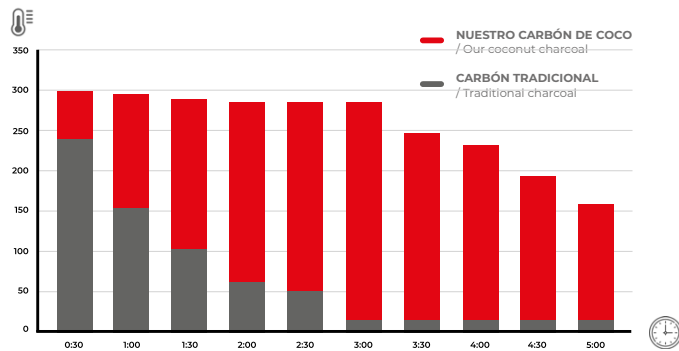
REF.	PESO	€	UE / MOQ
11974	400gr. (aprox.)	<b>7,86</b>	1-0-0-0-0 / 1





**+2,5 HORAS**  
DE COMBUSTION  
Y MÁXIMA EFICIENCIA  
CALORÍFICA.

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



VENTAJAS CARBÓN DE COCO SAWDUST /  
ADVANTAGES OF SAWDUST COCONUT CHARCOAL



**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.

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



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.

CASCARA DE COCO  
CARBONIZADA  
Y COMPACTADA

CARBONISED AND  
COMPACTED COCO-  
NUT SHELLS.



Briqueta de COCO  
COCONUT Briquette  
Briquette de COCO  
Bricchetto di COCCO  
Kokosussbrikett

REF.	PESO(kg)	€	UE / MOQ
10803	5kg	26,30	1-0-0-24-72 / 1
10804	10kg	52,61	1-0-1-8-40 / 1



SERRÍN DE  
COCO  
COMPACTADO

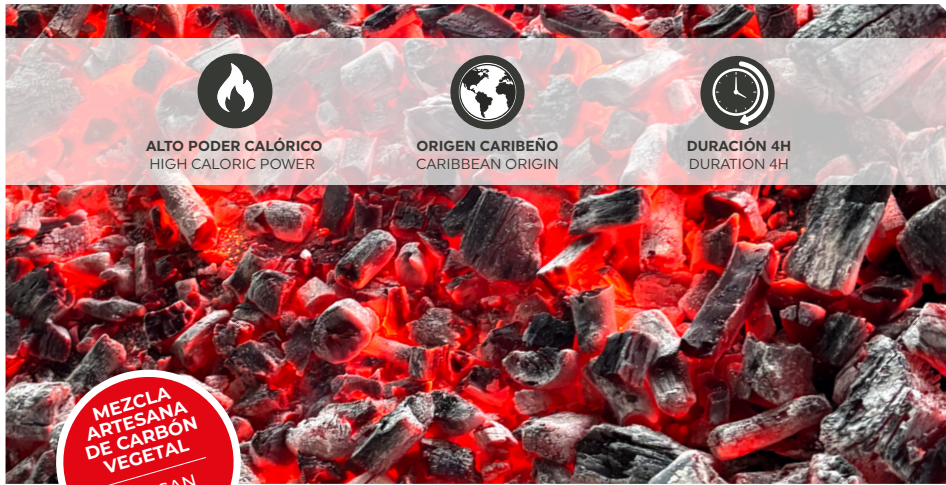
COMPACTED CO-  
CONUT SHELLS



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

REF.	PESO(kg)	€	UE / MOQ
11641	10	39,57	1-0-1-0-0 / 1





**ALTO PODER CALÓRICO**  
HIGH CALORIC POWER

**ORIGEN CARIBEÑO**  
CARIBBEAN ORIGIN

**DURACIÓN 4H**  
DURATION 4H

**MEZCLA ARTESANA DE CARBÓN VEGETAL**  
**ARTISAN CHARCOAL BLEND**



**MARABÚ**

Alta densidad y poder calórico. Aromas nobles y baja producción de humo y ceniza.

*High-density and high performance, noble aromas and low smoke and ash production.*



**CASUARINA**

De muy alto poder calórico, proporcionando potencia y un mayor rendimiento.

*Higher efficiency, providing power and increased performance.*



**JÚCARO**

Aporta estabilidad y control a la mezcla aportando una mayor eficiencia y durabilidad.

*It provides stability and control to the blend giving more efficiency and durability.*



El cumplimiento de la normativa REACH garantiza el control de calidad del producto, descartando la deforestación de bosques y la mano de obra infantil.

*REACH compliance guarantees product quality control, ruling out deforestation of forests and child labour.*



**NEW**

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

REF.	PESO(kg)	€	UE / MOQ
11058	10	<b>35,71</b>	1-0-1-0-0/1

Conoce CARBONS VALLÉS en la página: 516  
More about CARBONS VALLÉS in page: 516

**Brasa**  
**Leña y aromas**  
Firewood and flavour

Leña de vid procedente de viñedos de 100 años de antigüedad. Cortados en trozos pequeños y manejables que mantienen un excelente aroma.

*Vine wood from 100 year old vineyards. Cut into small, manageable pieces that maintain an excellent aroma.*



**NEW**

**Madera de Vid**  
Vine Vid  
Bois de vigne  
Legno di vite  
Rebenholz



REF.	PESO(kg)	€	UE / MOQ
12014	7 APROX	<b>25,51</b>	1-0-0-0-0/1

**FRESCO**  
**FRESH**

**Envasado según pedido** para garantizar la máxima frescura y preservar todos los beneficios del producto.

*We pack to order to guarantee maximum freshness and preserve all the benefits of the product.*



REF: 11975

**SHUNKS DE RAÍZ DE VID**

- Granulometría gruesa hasta 100mm. *Coarse granulonetry 100mm.*
- Apto para smokers, kamados y técnicas de ahumados de larga duración. *Suitable for smokers kamados an along-lasting smoked.*

- No necesita hidratación. *No hidratation needed.*



REF: 11976

**CHIPS CASCARA ALMENDRA**

- Granulometría media hasta 50mm. *Coarse granulonetry 50mm.*
- Apto para hornos de brasa, bbq abiertas para aromatización rápida. *Suitable for ember oven, open bbq for quick aromatisation.*

- No necesita hidratación. *No hidratation needed.*



REF: 11977

**SERRÍN DE RAÍZ OLIVO / ALMENDRO**

- Granulometría fina. *Fine granulonetry.*
- Apto para aromatizadores, para aportar aromas a las elaboraciones gastronómicas y del mundo del cocktail. *Suitable for aromatisers to provide flavoring to gastronomical elaborations and cocktail world.*

**NEW**

**Bbq Aroma, Bbq Flavour, Bbq arôme, Aroma bbq, Bbq geruch.**

REF.	PESO(kg)	€	UE / MOQ
11975	2	<b>14,29</b>	1-0-0-0-0/1
11976	2	<b>14,29</b>	1-0-0-0-0/1
11977	0,150	<b>6,79</b>	1-0-0-0-0/1



**ENVASADO SEGÚN PEDIDO**  
**PACKED TO ORDER**