

M A D E I N S P A I N

*Surelarte*





*cocina Xoa Crujeiras\_restaurante Bido*

En Burelarte utilizamos para la creación de nuestros artículos una composición porcelánica obtenida de la mezcla de caolín, arcilla, feldespato y cuarzo. Esta pasta, una vez esmaltada, la cocemos durante 24 horas hasta llegar a los 1280º C, convirtiendo el producto resultante en un material noble que se caracteriza por su alta resistencia, compactación e impermeabilidad.

Para conseguir nuestros colores utilizamos esmaltes no tóxicos, libres de todo tipo de metales pesados como el plomo, el cadmio o el selenio, de acuerdo con las más exigentes normativas sanitarias internacionales. Su nula porosidad impide la absorción de polvo, pólenes, olores, sabores o gérmenes.

Todas nuestras piezas se pueden utilizar en los lavavajillas, microondas, congeladores y hornos convencionales sin ningún peligro. Son de facilísima limpieza y grandes aislantes térmicos, ayudando así a preservar la temperatura de los alimentos. Su especial composición encaja los choques normales por el uso intensivo e impide su microdesportillamiento. Si reciben un golpe muy violento se rompen en grandes astillas que dificultan que pasen desapercibidas y puedan ingerirse mezcladas con los alimentos.

Nuestros objetos son exclusivos por sí mismos. En Burelarte los creamos, refinamos, vidriamos y decoramos individualmente, mejorando así su acabado final. No existen dos piezas iguales y las pequeñas variaciones de color, decoración o espesor son síntoma de su alta calidad, no un defecto de fabricación.





Burelarte

At Burelarte our articles are created from a porcelain composition, obtained from a mixture of kaolin, clay, feldspar and quartz. Once this mixture has been glazed, it is fired for 24 hours until reaching a temperature of 1280° C, a process that converts the resulting product into a noble material, characterized by its high resistance, compactness and impermeability.

To obtain our colours we use non-toxic glazes free from heavy metals such as lead, cadmium or selenium, in keeping with the most stringent international health regulations. Their zero porosity prevents the absorption of dust, pollens, odours, flavours or germs.

All of our pieces can be used in dishwashers, microwaves, freezers and conventional ovens,

without any risk. They are extremely easy to clean and excellent heat insulators, helping to maintain the temperature of foodstuffs. Their special composition perfectly resists the normal wear and tear of intensive use, and prevents cracking from occurring. In the event of receiving a strong impact they break into large pieces that are easy to see, making it more difficult for them to become mixed in with foodstuffs.

Our objects are exclusive in themselves. At Burelarte we create them, refine them, glaze them and decorate them individually, improving their final finish. No two pieces are the same, and all of the minor variations in colour, decoration and thickness are proof of their high quality, and in no way should be considered as manufacturing defects.

# A



Amarillo Miami AM



Blanco Arena BA



Blanco Mate BM



Marrón Arena MA



Marrón Hollywood MH



Transparente TR



Verde Alabama VA



Azul Miami ZM

# FL



Blanco Arena Flameado BAFL



Marrón Arena Flameado MAFL



Marrón Hollywood Flameado MHFL



# B



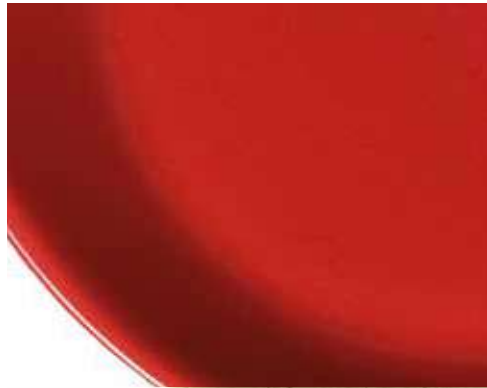
Negro Mate EG



Marino Blanco MB



Naranja Miami NM



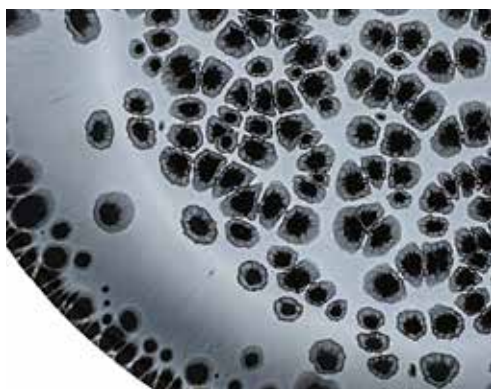
Rojo Alabama RA



Azul Alabama ZA

# SPECIAL GLAZES

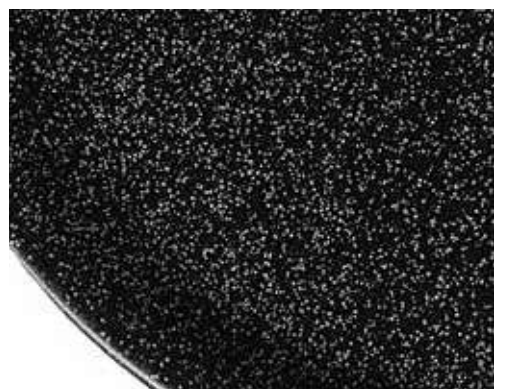
## ESMALTES ESPECIALES



Negro Brillo Crack EBCK



Negro Mate Brush EGBR



Negro Mate Snow EGSW



Transparente Crack TRCK



Verde Nori VNLI

Burelarte

*Pueden existir variaciones cromáticas derivadas de la técnica de impresión utilizada. Colours may vary due to the printing techniques used.*



cocina Xoan Crujeiras\_restaurante Bido

serie  
AMODOH

PLATO AMODOH OVAL LLANO >

AMODOH OVAL FLAT PLATE >

PLAL2824                      28 x 24 cm    11.02" x 9.45"







cociña Xoan Crujeiras\_restaurante Bido

serie  
AMODOH

PLATO AMODOH OVAL HONDO >

AMODOH OVAL DEEP PLATE >

PLAH2622

26 x 22 cm 10.24" x 8.66"



*cocina Álvaro Villasante\_restaurante Paprica*

# serie ELOGO

PLATO ELOGO LLANO >

ELOGO FLAT PLATE >

PLEL0028	28 cm	11.02"
PLEL0024	24 cm	9.45"
PLEL0020	20 cm	7.87"





cociña Xoan Crujeiras\_restaurante Bido

# serie ELOGO



PLATO ELOGO HONDO >

ELOGO DEEP PLATE >

PLEH0020 20 cm 7.87"

PLEH0016 16 cm 6.30"



cociña Bret Fernández\_restaurante Loxe Mareiro

# serie MALABEIRA

PLATO MALABEIRA LLANO >

MALABEIRA FLAT PLATE >

PLML0028	28 cm	11.02"
PLML0024	24 cm	9.45"







cociña Bret Fernández\_restaurante Loxe Mareiro

# serie SNACK



SNACK >

PLSK2013	200 x 130 mm	7.9" x 5.12"
FUSK3015	300 x 150 mm	11.81" x 5.90"
FUSK3222	320 x 220 mm	12.60" x 8.66"
FUSK3611	360 x 110 mm	14.17" x 4.33"



cociña Héctor López\_restaurante España

# serie irregular

## CUADRANGULAR

PLATO CUADRANGULAR >

QUADRANGULAR PLATE >

PLCU0038	37,5 cm	14.8 "
PLCU0033	32,5 cm	12.8 "
PLCU0029	28,5 cm	11.2 "
PLCU0022	22 cm	8.7 "
PLCU0017	17 cm	6.7 "

*Medida de esquina a esquina.  
Measures from corner to corner.*







cocina Chechu Rey

# serie irregular TRIANGULAR



PLATO TRIANGULAR >  
TRIANGULAR PLATE >

PLTR0034	33,5 cm	13.2"
PLTR0030	29,5 cm	11.6"
PLTR0027	26,5 cm	10.4"
PLTR0020	20 cm	7.9"
PLTR0016	16 cm	6.3"



cocina Chechu Rey

# serie irregular

## TRAPEZOID

PLATO TRAPEZOID >

TRAPEZOID PLATE >

PLTP0036	36 cm	14.17 "
PLTP0030	30 cm	11.81 "
PLTP0025	25 cm	9.84 "

*Medida de esquina a esquina.  
Measures from corner to corner.*





cocina Álvaro Villasante\_restaurante Paprica

# serie irregular RECTANGULAR

PLATO RECTANGULAR >

RECTANGULAR PLATE >

PLRE3624	360 x 240 mm	14.2" x 9.4"
PLRE3222	325 x 220 mm	12.8" x 8.7"
PLRE2820	280 x 195 mm	11" x 7.7"
PLRE2417	240 x 175 mm	9.4" x 6.9"
PLRE1913	190 x 130 mm	7.7" x 5.1"



cociña Xoan Crujeiras\_restaurante Bido

serie  
MITO

FUENTE MITO >

MITO TRAY >

FUMI2819	280 x 190 mm	11" x 7.5"
FUMI3219	325 x 190 mm	12.8" x 7.5"
FUMI3619	365 x 190 mm	14.4" x 7.5"







cociña Héctor López\_restaurante España

serie  
MITO

FUENTE MITO ALA CORTA >

MITO TRAY SHORT WING >

FUMI2615                      255 x 150 mm    10.04" x 5.9"

FUMI1809                      180 x 90 mm      7.09" x 3.5"



*cociña Héctor López\_restaurante España*

# serie mito

# PLATO JAPONÉS

PLATO JAPONÉS >

JAPANESE DEEP PLATE >

PLJP0028	28 cm	11"
PLJP0024	24 cm	9.5"
PLJP0020	20 cm	7.9"





cocina Héctor López\_restaurante España

serie  
MITO



PLATO MITO LLANO >

MITO SQUARE PLATE >

PLMI2525                      245 X 245 mm                      9.6" X 9.6"

PLMI1616                      160 X 160 mm                      6.3" X 6.3"



# serie TORREÓN

PLATO TORREÓN LLANO >  
TORREÓN FLAT PLATE >

PLTO0030	30 cm	11.81 "
PLTO0028	28 cm	11.02 "
PLTO0026	26 cm	10.23 "
PLTO0022	22 cm	8.66 "
PLTO0020	20 cm	7.87 "
PLTO0018	18 cm	7.08 "

PLATO TORREÓN HONDO >  
TORREÓN DEEP PLATE >

PLHA0021	21 cm	8.27 "
----------	-------	--------







cocina Chechu Rey

# serie VICTORIA



PLATO VICTORIA LLANO >

VICTORIA FLAT PLATE >

PLLV0030	30 mm	11.8"
PLLV0026	26 mm	10.2"
PLLV0023	23 mm	9.1"
PLLV0020	20 mm	7.9"

PLATO VICTORIA HONDO >

VICTORIA DEEP PLATE >

PLHV0022	22 mm	8.7"
----------	-------	------



# serie IRREGULAR

TZCC0080 TAZA CAFÉ CUADRANGULAR 80 cc >  
QUADRANGULAR ESPRESSO CUP STACKABLE 2.8 oz >

TZCC0130 TAZA CAFÉ CUADRANGULAR 130 cc >  
QUADRANGULAR COFFEE CUP STACKABLE 4.6 oz >

TZCC0180 TAZA CAFÉ CUADRANGULAR 180 cc >  
QUADRANGULAR TEACUP STACKABLE 6.3 oz >

TZCC0200 TAZA CAFÉ CUADRANGULAR 200 cc >  
QUADRANGULAR BREAKFAST CUP STACKABLE 6.76 oz >

PLCU0015 PLATO CAFÉ CUADRANGULAR 15 cm >  
QUADRANGULAR SAUCER 5.9" >

*Las tazas cuadrangulares son siempre bicolor,  
con el color transparente en el interior.  
The quadrangular cups are always bicolor,  
transparent color inside.*





# serie VICTORIA

TZCV0001	TAZA CAFÉ VICTORIA 80 cc > VICTORIA ESPRESSO CUP 2.8 oz >
TZCV0002	TAZA CAFÉ VICTORIA 100 cc > VICTORIA ESPRESSO CUP LARGE 3.5 oz >
TZCV0003	TAZA CAFÉ VICTORIA 140 cc > VICTORIA COFFEE CUP 4.9 oz >
TZCV0004	TAZA CAFÉ VICTORIA 200 cc > VICTORIA TEACUP 7 oz >
TZCV0005	TAZA CONSOMÉ VICTORIA 250 cc > VICTORIA SOUP CUP - 2 HANDLES 8.8 oz >
TZCV0006	TAZA CAFÉ VICTORIA 250 cc > VICTORIA BREAKFAST CUP 8.8 oz >

PLCV0013	PLATO CAFÉ VICTORIA 13 cm > VICTORIA SAUCER 5.1" >
(TZCV0001 - TZCV0002)	
PLCV0014	PLATO CAFÉ VICTORIA 14 cm > VICTORIA SAUCER 5.5" >
(TZCV0001 - TZCV0002 - TZCV0003 - TZCV0004)	
PLCV0015	PLATO CAFÉ VICTORIA 15 cm > VICTORIA SAUCER 5.9" >
(TZCV0003 - TZCV0004)	
PLCV0017	PLATO CAFÉ VICTORIA 17 cm > VICTORIA SAUCER 6.7" >
(TZCV0005 - TZCV0006)	

Nota : Las tazas Victoria son siempre monocolor.  
Note: Victoria cups only monocolor.



PLHV0026 PLATO HONDO VICTORIA 26 cm >  
VICTORIA PASTA/SALAD DEEP PLATE 10.2" >

PLHT0024 PLATO HONDO TRIANGULAR 245 mm >  
TRIANGULAR DEEP PLATE 9.6" >







cocina Héctor López\_restaurante España

TACA3523 TABLA CARNE 35x23 cm >  
STEAK PLATE -2 HANDLES- 13.8"x9.1" >

CUCU0017 CUENCO CUADRANGULAR 18x18 cm >  
DEEP SQUARE BOWL 7.1"x7.1" >



BAPI0038 BANDEJA PIZZA 38 cm >  
PIZZA PLATE 15" >

BAPI0032 BANDEJA PIZZA 325 mm >  
PIZZA PLATE 12.8" >

BAPI0028 BANDEJA PIZZA 29 cm >  
PIZZA PLATE 11.4" >



CZLA0020 CAZUELA CON ASAS 20 cm >  
ROUND EARED DISH 7.9" >

CZLA0018 CAZUELA CON ASAS 18 cm >  
ROUND EARED DISH 7.1" >

CZLA0016 CAZUELA CON ASAS 16 cm >  
ROUND EARED DISH 6.3" >

CZLA0014 CAZUELA CON ASAS 14 cm >  
ROUND EARED DISH 5.5" >

CZLA0012 CAZUELA CON ASAS 12 cm >  
ROUND EARED DISH 4.7" >





TACO3223 TABLA COMBINADOS 320x235 mm >  
HAMBURGER / COMBO TRAY 12.6"x9.3" >

CUEN0012 CUENCO ENSALADA 125 mm >  
BOWL 4.9" >



PALE3830 PALETA PINTOR 6 SALSAS GRANDE >  
6 SAUCES PALETTE -LARGE- 15"x11.8" >

PALE3223 PALETA PINTOR 6 SALSAS PEQUEÑA >  
6 SAUCES PALETTE -SMALL- 12.6"x9" >



La paleta de pintor sólo se fabrica en tres colores: marrón arena, marrón hollywood y negro.

Note: Palettes only in ma marrón arena (arena brown), mh marrón hollywood (hollywood brown) and eg negro mate (matt black) colors.

FURA1407 FUENTE RABANERA 14x7 cm >  
TIGHT TRAY 5.5"x2.8" >

FURA1608 FUENTE RABANERA 16x8 cm >  
TIGHT TRAY 6.3"x3.1" >

FURA1809 FUENTE RABANERA 18x9 cm >  
TIGHT TRAY 7.1"x3.5" >

FURA2814 FUENTE RABANERA 28x14 cm >  
TIGHT TRAY 11"x5.5" >



FUVI3024 FUENTE VICTORIA 295x240 mm >  
VICTORIA OVAL PLATTER (RIMLESS) 11.6"x9.4" >

FUVI3226 FUENTE VICTORIA 320x260 mm >  
VICTORIA OVAL PLATTER (RIMLESS) 12.6"x10.2" >





FURE1410 FUENTE RECTANGULAR 140x100 mm >  
RECTANGULAR TRAY 5.5"x3.9" >

FURE2818 FUENTE RECTANGULAR 285x180 mm >  
RECTANGULAR TRAY 11.2"x7.1" >

FURE1711 FUENTE RECTANGULAR 170x110 mm >  
RECTANGULAR TRAY 6.7"x4.3" >

FURE3220 FUENTE RECTANGULAR 320x200 mm >  
RECTANGULAR TRAY 12.6"x7.9" >

FURE2013 FUENTE RECTANGULAR 200x135 mm >  
RECTANGULAR TRAY 7.8"x5.3" >

FURE3622 FUENTE RECTANGULAR 370x225 mm >  
RECTANGULAR TRAY 14.6"x8.9" >

FURE2416 FUENTE RECTANGULAR 245x165 mm >  
RECTANGULAR TRAY 9.6"x6.1" >



FUOV2918 FUENTE OVAL 290x180 mm >  
OVAL TRAY 11.4"x7.1" >

FUOV3521 FUENTE OVAL 350x215 mm >  
OVAL TRAY 13.8"x8.5" >



CUEN0012 CUENCO ENSALADA 125 mm >  
BOWL 4.9" >

CUEN0014 CUENCO ENSALADA 145 mm >  
BOWL 5.7" >

CUEN0016 CUENCO ENSALADA 165 mm >  
BOWL 6.5" >

CUEN0018 CUENCO ENSALADA 185 mm >  
BOWL 7.3" >

CUEN0020 CUENCO ENSALADA 205 mm >  
BOWL 8" >



CZLS0009 CAZUELA SIN ASAS 9 cm >  
ROUND DISH 3.5" >

CZLS0013 CAZUELA SIN ASAS 13 cm >  
ROUND DISH 5.1" >

CZLS0015 CAZUELA SIN ASAS 15 cm >  
ROUND DISH 5.9" >





SLAP6520 SALSERO APILABLE 65x20 mm >  
RAMEKIN 2.6"x0.8"H >



SLAP6535 SALSERO APILABLE 65x35 mm >  
RAMEKIN 2.6"x1.4"H >



SLAP8040 SALSERO APILABLE 80x40 mm >  
RAMEKIN 3.1"x1.6"H >



SLAP9040 SALSERO APILABLE 90x40 mm >  
RAMEKIN 3.5"x1.6"H >



CCHA0001 CUCHARILLA 110x60 mm >  
AMUSE/TASTING SPOON 4.3"x2.4" >



CCTR1095 CUCHARILLA TRIANGULAR 100x95 mm >  
TRIANGULAR AMUSE/TASTING SPOON 3.9"x3.7" >



SLTR0003 TRÉBOL TRES SALSAS >  
3 SAUCES CLOVER >



CULA1816 CUENCO LASAGNA 18x16 cm >  
LASAGNA BOWL 7"x6.3" >



CZSO0450 CAZUELA SOPA 450 cc >  
SOUP EARED BOWL 15.8 oz >



CEAG0001 CENICERO AGUA 10 cm - 2 PIEZAS >  
WATER ASHTRAY - SET 3.9" >



FLOR0001 FLORERO 125 mm >  
BUD VASE 4.9" H >



JACE0300 JARRA CERVEZA 300 cc >  
BEER JAR 10.6 oz >

JACE0400 JARRA CERVEZA 400 cc >  
BEER JAR 14.1 oz >

JACE0500 JARRA CERVEZA 500 cc >  
BEER JAR 17.6 oz >



PALI0001 PALILLERO >  
TOOTH PICK HOLDER >

PIME0001 PIMENTERO >  
PEPPER SHAKER >

SALE0001 SALERO >  
SALT SHAKER >





LECH0275 LECHERA INDIVIDUAL 275 CC >  
CREAMER 9.7 oz >



TETE0350 TETERA INDIVIDUAL 350 CC >  
TEAPOT 12.3 oz >



PABA1412 PAPELERA BARRA GRABADA 14x12 cm >  
BAR WASTEBASKET - WITH TEXT - 5.5"x4.7" H >



PAMR0910 PAPELERA MESA REDONDA 9x10 cm >  
TABLE WASTEBASKET ROUND 3.5"x3.9" H >



TZVI0200 TAZA 200 cc >  
SAUCE DISH 7 oz >



TZVI0100 TAZA 100 cc >  
SAUCE DISH 3.5 oz >



JAVI0500 JARRA 500 cc >  
JUICE/WATER JUG 17.6 oz >



JAVI1000 JARRA 1.000 cc >  
JUICE/WATER JUG 35.2 oz >

JAVI1400 JARRA 1.400 cc >  
JUICE/WATER JUG 49.3 oz >

A close-up photograph of wooden planks with a natural grain pattern, serving as a background for the title. The text 'CONSEJOS' is written in large, semi-transparent, brown serif letters across the middle. Overlaid on this is the word 'RECOMENDACIONES' in a smaller, black, serif font.

# CONSEJOS

## RECOMENDACIONES

Thanks to the high temperature at which the pieces are fired, porcelain glazes are more resistant than metals. Use high quality cutlery that does not leave particle deposits on the glaze. Take special care with our matt glazes, as they are less smooth and therefore more exposed. In the event of coming across greyish deposits, these are not harmful in any way, and there are special non-corrosive cleaners that may be used. It is important to understand that the piece has not been scratched, but instead stained.

All ceramic products suffer from a 'fatigue effect' to their glazes with prolonged use. To ensure they stay shiny, never wash them with metallic scourers, and ensure that dishwasher detergents are used in correct quantities and are not excessively alkaline. If any white patches appear on the glaze, these are more than likely

to be lime scale from normal water, and are easily removed with a little vinegar. Never use decalcifying detergents.

Although it's very difficult for our pieces to be scratched by other materials, it's a good idea to keep them separate from each other. When stacking, we recommend using a sheet of paper to prevent their feet from scratching the glazed surface of the piece below. Remember that cups should be stored upside down to prevent breakage.

Avoid sudden changes in temperature or direct contact with flame. If you remove any piece from the freezer and want to put it in the oven, leave it at room temperature for a while beforehand.





# JOS

Surarte

Gracias a su alta temperatura de cocción, los esmaltes porcelánicos son más resistentes que los metales. Utilice cuberterías de calidad que no se desgasten y depositen con el roce partículas sobre el esmalte. Sea especialmente cuidadoso con nuestros vidriados mates al ser menos deslizantes y estar por tanto más expuestos. Si se encuentra con estos restos grisáceos, sepa que no son dañinos y que existen productos no corrosivos para su limpieza. Entienda que la pieza no se ha rayado, se ha manchado.

Todos los productos cerámicos con un uso prolongado a lo largo de los años acusan un “efecto fatiga” en sus esmaltes. Para prolongar su brillo es conveniente no utilizar para su lavado a mano estropajos metálicos y que los detergentes del lavavajillas, siempre en una proporción adecuada, no contengan unos excesivos niveles alcalinos. Si aparecen manchas blancas sobre el esmalte lo más

normal es que sean restos de la cal del agua corriente y que desaparezcan fácilmente con un poco de vinagre. Nunca utilice detergentes descalcificantes.

Aunque es muy difícil que nuestras piezas sean rayadas por otros elementos es conveniente protegerlas de sí mismas. Por eso aconsejamos que a la hora de apilarlas se introduzca un separador de papel entre ellas que evite el contacto de los pies de unas con la superficie vidriada de otras. Recuerde que las tazas deben almacenarse boca abajo para evitar roturas.

Evite los choques térmicos. Nunca someta nuestros productos a un brusco cambio de temperatura ni al fuego directo. Si los saca del congelador y los quiere utilizar en el horno, déjelos previamente un tiempo a temperatura ambiente.





Parque Empresarial de Cuiña, parcelas 102-112  
27891 San Cibrao-Cervo (Lugo)  
España

Tel. +34 982 59 50 17  
Fax. +34 982 59 43 07

[www.burelarte.com](http://www.burelarte.com)  
[burelarte@burelarte.com](mailto:burelarte@burelarte.com)

