


VAJILLA



BARRO

Barro

	Inducción	Vitro	Gas	Fuego directo	Horno	Microondas	Lavavajillas	Choque térmico	Conserva calor	Esmaltado interior	Esmaltado exterior
	No	Solo la piedra	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Cuidar los extremos de calor y de frío. Dejar enfriar sin apilar.	15/20 Minutos	Sí	Platos no/ cazuelas sí. Base no en ningún caso
BARRO PROFESIONAL	No	Sí si la referencia tiene liquido, si no rompe. Base ref tiene que ser igual o menor al diámetro de la vitro, sino por el choque térmico rompe.	Sí	Cazuelas sí (con lo liquido) / no resto ref	Sí	Sí	Sí	Cuidar los extremos de calor y de frío. Dejar enfriar sin apilar.	Depende de donde se haya calentado, el ambiente a donde se saque.... Cocinando en horno aguanta.	Sí	Platos no/ cazuelas sí Base no en ningún caso
BARRO CLÁSICO	No	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	10-15 Min	Sí	No
BARRO LUX	No	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	10-15 Min	Sí	Sí*



TIPOS DE BARRO - CARACTERÍSTICAS

ANAFLOR.

CARACTERÍSTICAS BARRO VULCANO ANAFLOR

- Resistente al fuego directo: el barro Vulcano está cocido a una temperatura de 1250°. Una vez caliente, la pieza mantiene la temperatura durante 15/20 minutos permitiendo cocinar directamente sobre el plato carnes y pescados.
- Exento de plomo y cadmio: esto hace que sea un producto idóneo para el uso culinario, realzando los sabores de los alimentos y manteniendo la temperatura mucho más tiempo.
- Ideal para cocinar carnes y pescados a la piedra.
- Apto para vitrocerámica, gas, horno, microondas y lavavajillas.

RESTO BARRO VULCANO

- Piezas resistentes al fuego directo.
- Conservación del calor durante 15/20 min.
- 100% higiénico: exento de plomo y cadmio: esto permite realzar el sabor y mantener la temperatura más tiempo. Ideal para carnes y pescados a la piedra.
- Apto para vitrocerámica, gas, microondas, horno y lavavajillas.
- Piezas resistentes al fuego directo.

BARRO CLÁSICO.

- Barro refractario. Aptas para fuego y horno.
- Resistencia a altas temperaturas.
- Antes del primer uso se recomienda sumergirlas 24 h en agua.
- Piezas esmaltadas interior y exteriormente.

BARRO PROFESIONAL.

- Barro refractario. Aptas para fuego y horno.
- Resistencia a altas temperaturas.
- Antes del primer uso se recomienda sumergirlas 24 h en agua.
- Piezas esmaltadas interior y exteriormente.
- Apto para todos los fuegos, excepto inducción.

BARRO LUX.

- Barro de alta resistencia al fuego.
- No someter a cambios bruscos de temperatura
- Estando al fuego, conservar siempre algo de caldo o aceite al fondo.
- Apto para todos los tipos de fuego salvo inducción.
- Conductividad del calor progresiva y mantenimiento del calor prolongado.
- Barro esmaltado libre de metales nocivos.



CARACTERÍSTICAS BARRO VULCANO ANAFLOR

- Resistente al fuego directo: el barro Vulcano está cocido a una temperatura de 1250°.
- Una vez caliente, la pieza mantiene la temperatura durante 15/20 minutos permitiendo cocinar directamente sobre el plato carnes y pescados.
- Exento de plomo y cadmio: esto hace que sea un producto idóneo para el uso culinario, realzando los sabores de los alimentos y manteniendo la temperatura mucho más tiempo.
- Ideal para cocinar carnes y pescados a la piedra.
- Apto para vitrocerámica, gas, horno, microondas y lavavajillas.

RECOMENDACIONES DE USO

- Es aconsejable para cocinar, que la temperatura al fuego sea progresiva y uniforme.
- Para su durabilidad es imprescindible que no reciba un golpe cuando esté caliente.
- Para un mayor rendimiento, precalentar en el horno unos minutos antes de empezar a utilizarlo.
- Para calentar el producto, el calor debe estar repartido por toda la base. El fuego debe abarcar el mayor radio posible.

pescados verduras mariscos

hortalizas carnes brochetas



USO PROFESIONAL.

- Material 100% natural (exento de plomo y cadmio), ideal para cocinar “a la piedra” sano y sin grasas, realzando los sabores de carnes, pescados, verduras y del resto de alimentos.
- Material resistente al fuego directo.
- Ideal para cocinar directamente sobre gas, placas eléctricas y vitrocerámicas(*).
- También apto para asar en horno tradicional y calentar en microondas.
- Una vez caliente, la pieza mantiene la temperatura durante 15/20 minutos, lo que permite, usando la base de madera protectora, servir y terminar de cocinar los alimentos directamente en la mesa.

RECOMENDACIONES DE USO

- 1 Caliente la pieza de barro directamente sobre la fuente de calor aumentando la intensidad del calor de forma progresiva hasta llevarlo a máxima potencia.
- 2 Trate de que el calor se distribuya uniformemente, abarcando el mayor radio posible.
- 3 La pieza tardará unos 10/15 minutos en alcanzar su temperatura óptima de trabajo, en función de la fuente de calor que use y de su intensidad.
- 4 Para evitar que se peguen los alimentos, se recomienda engrasarla levemente con aceite o con la propia grasa del alimento antes de cocinar.

Adaptables al soporte madera



BARRO PIEDRA ASAR CON SOPORTE MADERA
 36,5x24 cm
 Ref: 7599044
 1/96
 M: 365x240 mm
 H: 95 mm
 P: 3140 g
 59,10€

BARRO PIEDRA ASAR VITRO SIN SOPORTE
 36,5x24 cm
 Ref: 7599045
 4/120
 M: 365x240 mm
 H: 20 mm
 P: 290 g
 49,10€



Apta para lavavajillas, se recomienda su lavado a mano y posterior secado para aumentar su vida útil. Producto no válido para placas de inducción magnética. IMPORTANTE: Cuando la piedra esté caliente es imprescindible que no reciba golpes que podrían quebrarla.





BARRO VULCANO:

Carnes gourmet. Piezas resistentes al fuego directo.
Conservación del calor durante 15/20 min.
100% higiénico: exento de plomo y cadmio: esto permite
realzar el sabor y mantener la temperatura más tiempo.
Ideal para carnes y pescados a la piedra.
Apto para vitrocerámica, gas, microondas, horno y lavavajillas.



VAJILLA BARRO



BARRO PLATO ASADOS
31 cm color piedra
Ref: 7599005
8/208
M: Ø 310 mm
29,30€



PLATO ASADOS
31 cm color marrón
Ref: 7599006
8/312
M: Ø 310 mm
29,30€



PLATO ASADOS
31 cm color negro
Ref: 7599007
8/304
M: Ø 310 mm
29,30€



PLATO CARNE
29 cm color piedra
Ref: 7599008
8/240
M: Ø 290 mm
25,10€



PLATO CARNE
29 cm color marrón
Ref: 7599009
8/240
M: Ø 290 mm
25,10€



PLATO CARNE
29 cm color negro
Ref: 7599010
8/240
M: Ø 290 mm
25,10€



PLATO CHURRASCO
25 cm color piedra
Ref: 7599011
8/320
M: Ø 250 mm
22,60€



PLATO CHURRASCO
25 cm color marrón
Ref: 7599012
8/416
M: Ø 250 mm
22,60€



PLATO CHURRASCO
25 cm color negro
Ref: 7599013
8/320
M: Ø 250 mm
22,60€

NOVEDAD



PLATO LLANO
22 cm color negro
Ref: 5425324
12/
M: Ø 250 mm
13,80€



PLATO LLANO
22 cm color piedra
Ref: 7599014
12/192
M: Ø 250 mm
13,80€



BANDEJA OVAL
33x25 cm color piedra
Ref: 7599004
9/180
M: Ø 330x250 mm
22,00€



PIEDRA ASAR
32x22 cm
Ref: 7599002
4/144
M: Ø 320 mm
H: 220 mm
34,40€



PIEDRA DE ASAR
32x22 cm color marrón
Ref: 7599031
4/120
M: Ø 320x220 mm
43,00€





VAJILLA BARRO

- | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
|  <p>BARRO
CAZUELA REDONDA
25 cm color negro
Ref: 7599016
3/
M: Ø 250 mm
18,10€</p> |  <p>CAZUELA REDONDA
21 cm color negro
Ref: 7599020
3/156
M: Ø 210 mm
13,50€</p> |  <p>CAZUELA REDONDA
17 cm color negro
Ref: 7599024
16/
M: Ø 170 mm
12,10€</p> |  <p>CAZUELA REDONDA
15 cm color negro
Ref: 7599028
20/
M: Ø 150 mm
10,50€</p> |  <p>CAZUELA REDONDA S/A
21 cm color marrón
Ref: 7599034
3/
M: Ø 210 mm
16,90€</p> |  <p>CAZUELA REDONDA
15 cm color marrón
Ref: 7599040
20/600
M: Ø 150 mm
11,00€</p> |
|  <p>CAZUELA REDONDA
21 cm color piedra
Ref: 7599019
3/156
M: Ø 210 mm
13,50€</p> |  <p>CAZUELA REDONDA
15 cm color piedra
Ref: 7599027
20/
M: Ø 150 mm
11,00€</p> |  <p>CAZUELA REDONDA C/ASA
21 cm color piedra
Ref: 7599021
3/
M: Ø 210 mm
14,20€</p> |  <p>CAZUELA REDONDA C/ASA
17 cm color piedra
Ref: 7599025
16/
M: Ø 170 mm
12,80€</p> |  <p>CAZUELA REDONDA C/ASA
15 cm color piedra
Ref: 7599029
20/300
M: Ø 150 mm
11,70€</p> | |
|  <p>CAZUELA REDONDA C/ASA
17 cm color negro
Ref: 7599026
16/
M: Ø 170 mm
12,80€</p> |  <p>CAZUELA REDONDA C/ASA
15 cm color negro
Ref: 7599030
20/
M: Ø 150 mm
11,70€</p> | | | | |



VAJILLA BARRO PROFESIONAL

Barro refractario. Aptas para fuego y horno.
Resistencia a altas temperaturas.
Antes del primer uso se recomienda sumergirlas 24 h en agua.
Piezas esmaltadas interior y exteriormente.

FORMA ARTESANAL



CHURRASCO PLATO REFRACTARIO
30 cm
Ref: 5080005
6/204
M: Ø 300 mm
8,40€



CHURRASCO PLATO REFRACTARIO
28 cm
Ref: 5080004
9/468
M: Ø 280 mm
7,40€



CHURRASCO PLATO REFRACTARIO
26 cm
Ref: 5080003
6/444
M: Ø 260 mm
6,80€



CHURRASCO PLATO REFRACTARIO
22 cm
Ref: 5080001
12/432
M: Ø 220 mm
4,70€



CAZUELA CIRCULAR
17 cm
Ref: 5081029
24/576
M: Ø 170 mm
2,70€



CAZUELA CIRCULAR
16 cm
Ref: 5081030
24/720
M: Ø 150 mm
2,00€



CAZUELA REDONDA
14 cm
Ref: 1058016
24/1248
M: Ø 140 mm
1,70€



CAZUELA REDONDA
12 cm
Ref: 1058017
24/1440
M: Ø 120 mm
1,50€



CAZUELA REDONDA
11 cm
Ref: 1058018
42/1680
M: Ø 110 mm
1,50€



CUENCO SOPA
15 cm
Ref: 1058019
24/1200
M: Ø 150 mm
2,00€





VAJILLA BARRO PROFESIONAL

Resistencia a altas temperaturas.
Piezas esmaltadas interior y exteriormente, de formas artesanales.
Antes del primer uso se recomienda sumergirlas 24 h en agua.
Apto para todos los fuegos, excepto inducción.



BARRO PROFESIONAL
CAZUELA CON ASAS
32 cm
Ref: 1058043
3/108
M: Ø 320 mm
9,10€



CAZUELA CON ASAS
28 cm
Ref: 1058042
3/156
M: Ø 280 mm
6,40€



CAZUELA CON ASAS
26 cm
Ref: 1058041
6/180
M: Ø 260 mm
5,50€



CAZUELA CON ASAS
24 cm
Ref: 1058040
6/210
M: Ø 240 mm
4,70€



CAZUELA CON ASAS
22 cm
Ref: 1058039
12/336
M: Ø 220 mm
3,30€



CAZUELA SIN ASAS
20 cm
Ref: 1058038
24/
M: Ø 200 mm
2,40€



FUENTE STEAK
36,7x25,5 cm
Ref: 1058006
6/216
M: Ø 350x250mm
9,70€



FUENTE STEAK
32x22 cm
Ref: 5080010
8/360
M: Ø 320 mm
8,80€



FUENTE RECTANGULAR
35x25x6 cm
Ref: 5081011
4/180
M: Ø 350x250 mm
11,40€



FUENTE RECTANGULAR
29x19x6 cm
Ref: 5081012
4/192
M: Ø 240 mm
7,50€



PUCHERO CON TAPA
1 L
Ref: 1058050
4/
7,60€



congelador

vitro

eléctrico

gas



VAJILLA BARRO CLÁSICO

Barro refractario. Aptas para fuego y horno.
Resistencia a altas temperaturas.
Antes del primer uso se recomienda sumergirlas 24 h en agua.
Piezas esmaltadas interior y exteriormente.

BARRO
CLÁSICO



CAZUELA BAJA SIN ASAS
15 cm
Ref: 5112004
20/680
M:Ø 150 mm
3,25€



CAZUELA BAJA SIN ASAS
13 cm
Ref: 5112003
20/960
M:Ø 130 mm
2,75€



CAZUELA BAJA SIN ASAS
11,5 cm
Ref: 5112002
20/1320
M:Ø 100 mm
2,25€



CAZUELA BAJA SIN ASAS
10 cm
Ref: 5112001
24/1848
M:Ø 100 mm
1,75€



CAZUELA BAJA
40 cm
ef: 5112013
3/48
M:Ø 400 mm
36,75€



CAZUELA BAJA
36 cm
ef: 5112012
3/54
M:Ø 360 mm
27,50€



CAZUELA BAJA
32 cm
ef: 5112011
3/90
M:Ø 300 mm
18,50€



CAZUELA BAJA
30 cm
ef: 5112010
3/108
M:Ø 300 mm
16,25€



CAZUELA BAJA
28 cm
ef: 5112009
3/117
M:Ø 280 mm
12,75€



CAZUELA BAJA
25 cm
ef: 5112008
6/162
M:Ø 250 mm
7,95€



CAZUELA BAJA
23 cm
Ref: 5112007
6/162
M:Ø 230 mm
6,25€



CAZUELA BAJA
20 cm
Ref: 5112006
8/320
M:Ø 200 mm
5,50€



CAZUELA BAJA
17 cm
Ref: 5112005
12/480
M:Ø 170 mm
4,25€



congelador

vitro

eléctrico

gas

BARRO
MOSS





BARRO MOSS

Barro tradicional ahora con suaves toques de color en tonos pastel. Un clásico de la hostelería que se renueva para aportar una nota “chic” en el establecimiento.



MOSS GRIS CAZUELA REDONDA
15 cm
Ref: 5424302
12/720
M: Ø 150 mm
4,50€



MOSS VERDE CAZUELA REDONDA
15 cm
Ref: 5424303
12/720
M: Ø 150 mm
4,50€



MOSS AZUL CAZUELA REDONDA
15 cm
Ref: 5424304
12/720
M: Ø 150 mm
4,50€



MOSS GRIS PLATO LLANO
12 cm
Ref: 5424305
16/1152
M: Ø 120 mm
3,50€



MOSS VERDE CAZUELA REDONDA
12 cm
Ref: 5424306
16/1152
M: Ø 120 mm
3,50€



MOSS AZUL CAZUELA REDONDA
12 cm
Ref: 5424307
16/1152
M: Ø 120 mm
3,50€



Para un uso duradero recomendado lavado y secado a mano

QUID



VAJILLA BARRO LUX

Barro negro

Barro de alta resistencia al fuego.

No someter a cambios bruscos de temperatura

Estando al fuego, conservar siempre algo de caldo o aceite al fondo.

Apto para todos los tipos de fuego salvo inducción.

Conductividad del calor progresiva y mantenimiento del calor prolongado.

Barro esmaltado libre de metales nocivos.



CAZUELA RED C/ASAS
26 cm
Ref: 1058030
6/180
M:Ø 260 mm
7,75€



CAZUELA RED C/ASAS
22 cm
Ref: 1058029
12/336
M:Ø 220 mm
5,25€



CAZUELA BAJA
18 cm
Ref: 1058028
12/576
M:Ø 180 mm
3,50€



CAZUELA BAJA
14 cm
Ref: 1058027
12/1200
M:Ø 140 mm
2,25€



CAZUELA BAJA
10 cm
Ref: 1058026
20/1800
M:Ø 100 mm
1,75€



