



ÍNDICE	1. LA VALENCIANA The Company	
	[Redacted]	
2. PAELLERAS Paella Pans	3. SARTENES Frying Pans	4. ASADORAS Y PANCHAS Roasting Grills
BBB Y ECOSETS BBQ & Ecosets	5. QUEMADORES Gas Burners	[Redacted]
6.	7. ACCESORIOS Accesories	[Redacted]

1. LA VALENCIANA
The Company

“La Valenciana” desde 1950 pone a disposición de sus clientes una extensa gama de productos que fabrica bajo una premisa: la calidad. Paellas, sartenes, cazuelas, asadoras... incondicionales compañeras de los mejores cocineros y chefs que apuestan por la cocina apasionada.

Since 1950 “La Valenciana” has offered customers a wide range of products manufactured to the highest standards of quality. Paella pans, casseroles, grills, etc., loyal partners for top cooks and chefs with a commitment to passionate cooking.



We manufacture in Spain, paellas, pans, casseroles, roasters...
Produciamo in Spagna, paella, padelle, casseruole, girarrosti...
Nous fabriquons en Espagne, paellas, casseroles, casseroles, torrificateurs...
Wir fertigen in Spanien Paellas, Pfannen, Aufläufe, Röster...
Fabricamos em Espanha, paellas, frigideiras, caçarolas, torradeiras...
Fabricamos en España, paellas, sartenes, cazuelas, asadoras...

2.
PAELLERAS
Paella Pans



**PAELLERA VALENCIANA
ACERO PULIDO**

POLISHED STEEL
VALENCIAN PAELLA PAN


REF. 01



**PAELLERA DE ACERO PULIDO
GROSOR ESPECIAL**







SPECIAL THICKNESS
POLISHED STEEL PAELLA PAN

REF. 46



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires


2 YEARS
WARRANTY

* 4 asas / handles
** 6 asas / handles

 CMS	 UNITS	 PORCIONES	 CMS	 UNITS	 PORCIONES
CMS	UNIDADES	PORCIONES	CMS	UNIDADES	PORCIONES
22	6	colegial	46	4	12
24	6	1	50	4	13
26	6	2	55	4	16
28	6	3	60	4	20
30	6	4	65	2	25
32	6	5	70	2	30
34	6	6	80*	1*	40
36	6	7	90*	1*	50
38	6	8	100*	1*	85
40	6	9	115*	1*	120
42	6	10	130**	1**	200

GROSOR ESPECIAL


Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires


2 YEARS
WARRANTY


 CMS	 UNITS	 PORCIONES	 CMS	 UNITS	 PORCIONES
CMS	UNIDADES	PORCIONES	CMS	UNIDADES	PORCIONES
30	1	4	50	1	13
34	1	6	55	1	16
38	1	8	60	1	20
42	1	10	65	1	25
46	1	12			



**PAELLERA DE ACERO PULIDO
PARA INDUCCIÓN-VITRO**




POLISHED STEEL PAELLA PAN
FOR INDUCTION-GLASS-CERAMIC

REF. 53


Apta para fuegos de llama,
eléctrico, vitrocerámica
e inducción.

Suitable for flame, electric,
glass ceramic and
induction fires.



 CMS	 UNITS	 PORCIONES
CMS	UNIDADES	PORCIONES
30	6	4
32	6	5
34	6	6
36	6	7
38	6	8

GROSOR
ESPECIAL

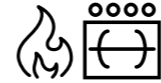


**PAELLERA VALENCIANA
ACERO ESMALTADO**

ENAMELLED STEEL
VALENCIAN PAELLA PAN









REF. 02


Apta para fuegos de
llama y horno.

Suitable for flame and
oven fires.



* 4 asas / handles

 CMS	 UNITS	 PORCIONES	 CMS	 UNIDADES	 PORCIONES
CMS	UNIDADES	PORCIONES	CMS	UNIDADES	PORCIONES
10	10	miniatura	40	6	9
12	10	miniatura	42	6	10
15	10	miniatura	46	4	12
20	6	miniatura	50	4	13
22	6	colegial	55	4	16
24	6	1	60	4	20
26	6	2	65	2	25
28	6	3	70	2	30
30	6	4	80*	1	40
32	6	5	90*	1	50
34	6	6	100*	1	85
36	6	7	115*	1	120
38	6	8			



**PAELLERA DE ACERO ESMALTADO
PARA INDUCCIÓN-VITRO**

ENAMELLED STEEL PAELLA PAN
FOR INDUCTION-GLASS-CERAMIC

REF. 54

Apta para fuegos de llama,
eléctrico, vitrocerámica,
inducción y horno.

Suitable for flame fires,
electric, hob, induction and
oven.

2
YEARS
WARRANTY

Ø CMS	UNITS	PORTIONS
CMS	UNIDADES	PORCIONES
30	6	4
32	6	5
34	6	6
36	6	7
38	6	8

GROSOR
ESPECIAL



**PAELLERA VALENCIANA
DE ACERO INOXIDABLE**

STAINLESS STEEL VALENCIAN
PAELLA PAN 18/10

REF. 03

Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires

2
YEARS
WARRANTY

Ø CMS	UNITS	PORTIONS	Ø CMS	UNITS	PORTIONS
CMS	UNIDADES	PORCIONES	CMS	UNIDADES	PORCIONES
24	1	1	46	1	12
26	1	2	50	1	13
30	1	4	55	1	16
34	1	6	60	1	20
38	1	8	65	1	25
42	1	10	70	1	30



PASSIONATE
cookery

SARTENES ACERO PULIDO
Polished steel frying pan

SARTENES
Frying Pans

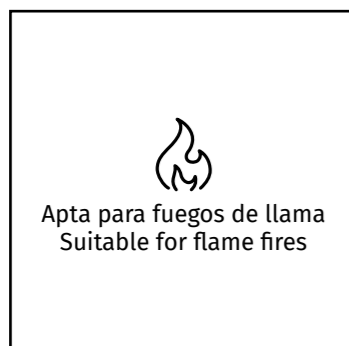
3.



**SARTÉN HONDA DE ACERO
PULIDO CON ASAS**

TWO-HANDLED POLISHED STEEL
DEEP FRYING PAN

REF. 04



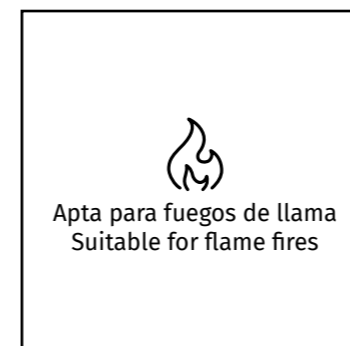
∅ CMS	UNITS	∅ CMS	UNITS
CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES
28	6	40	4
30	6	45	3
32	6	50	3
34	4	55	2
36	4	60	2
38	4	65	1



**SARTÉN HONDA DE ACERO
PULIDO CON MANGO**

ONE-HANDLE POLISHED
STEEL DEEP FRYING PAN

REF. 05




∅ CMS	UNITS	∅ CMS	UNITS
CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES
18	6	30	6
20	6	32	6
22	6	34	4
24	6	36	4
26	6	38	4
28	6	40	4







**SARTÉN LLANA DE ACERO
PULIDO CON MANGO**

ONE-HANDLED POLISHED STEEL
FLAT FRYING PAN

REF. 08


Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires


2
YEARS
WARRANTY


 CMS	 UNITS	 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES
18	6	28	6
20	6	30	6
22	6	32	6
24	6	34	4
26	6	36	4





**SARTÉN ACERO PULIDO
PARA CASTAÑAS**

ROASTING CHESTNUTS
POLISHED PAN

REF. 10


Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires


2
YEARS
WARRANTY


 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
26	6
28	6



**SARTÉN LYONESA
CON ASAS**



LYONESE
TWO-HANDLED PAN

REF. 65


Apta para fuegos de llama,
eléctrico, vitrocerámica
e inducción.

Suitable for flame, electric,
glass ceramic and
induction fires.



 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
28	6
32	6
36	4
40	4
45	3
50	3
60	2



**SARTÉN LYONESA
CON MANGO**

ONE-HANDLED LYONESE
FRYING PAN



REF. 66


Apta para fuegos de llama,
eléctrico, vitrocerámica
e inducción.

Suitable for flame, electric,
glass ceramic and
induction fires.



* 1 asas / handles

 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
28	6
32	6
36*	4
40*	4



**SARTÉN “MIGUERA”
CON MANGO**

ONE-HANDLED
“MIGAS” FRYING PAN

REF. 67



Apta para fuegos de llama,
eléctrico, vitrocerámica
e inducción.

Suitable for flame, electric,
glass ceramic and
induction fires.



45* 1 aro extra de refuerzo en el mango
50* 2 aro extra de refuerzo en el mango
60* 2 aro extra de refuerzo en el mango

∅ CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
36	1
40	1
45*	1
50*	1
60*	1



**SARTÉN LLANA DE
USO PROFESIONAL**

PROFESSIONAL USE FLAT PAN

REF. 69



Apta para fuegos de llama,
eléctrico, vitrocerámica
e inducción.

Suitable for flame, electric,
glass ceramic and
induction fires.



36* 1 asa extra de refuerzo en el mango

∅ CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
20	6
24	6
28	6
32	4
36*	4

GROSOR
ESPECIAL



SARTÉN BLINIS

BLINIS PAN

REF. 3200



Apta para fuegos de llama,
eléctrico, vitrocerámica
e inducción.

Suitable for flame, electric,
glass ceramic and
induction fires.



CMS

12



UNITS

UNIDADES

20



SARTENES ACERO
ESMALTADO
Enamelled steel
frying pan

SARTENES
Frying Pans

3.



**SARTÉN HONDA
ESMALTADA CON ASAS**

ENAMELLED DEEP FRYING
PAN WITH HANDLES

REF. 06

Apta para fuegos de
llama y horno.
Suitable for flame and
oven fires.

2
YEARS
WARRANTY

∅ CMS	UNITS	∅ CMS	UNITS
CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES
14	10	34	4
16	10	36	4
18	6	38	4
20	6	40	4
22	6	45	3
24	6	50	3
26	6	55	2
28	6	60	2
30	6	65	1
32	6		



**SARTÉN HONDA
ESMALTADA CON ASAS**

ENAMELLED DEEP FRYING
PAN WITH HANDLES

REF. 56

Apta para fuegos de llama,
eléctrico, vitrocerámica,
inducción y horno.
Suitable for flame fires,
electric, hob, induction and
oven.

2
YEARS
WARRANTY

∅ CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
28	6
32	6
36	4
40	4

GROSOR
ESPECIAL



**SARTÉN HONDA ESMALTADA
CON MANGO**

ONE-HANDLED ENAMELLED
DEEP FRYING PAN WITH



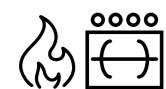
**SARTÉN LLANA ESMALTADA
CON MANGO**

ENAMELLED STEEL ONE-HANDLED
FRYING PAN



**SARTÉN FREIDORA
CON CESTILLO**

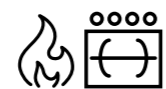
FRYING PAN WITH
DRAINER BASKET



Apta para fuegos de
llama y horno.
Suitable for flame and
oven fires.



REF. 07



Apta para fuegos de
llama y horno.
Suitable for flame and
oven fires.



REF. 09

Ø CMS	UNITS	Ø CMS	UNITS
CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES
14	10	28	6
16	10	30	6
18	6	32	6
20	6	34	4
22	6	36	4
24	6	38	4
26	6	40	4

Ø CMS	UNITS	Ø CMS	UNITS
CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES
12	10	26	6
14	10	28	6
16	10	30	6
18	6	32	6
20	6	34	4
22	6	36	4
24	6		



Apta para fuegos de
llama y horno.
Suitable for flame and
oven fires.



REF. 20

Ø CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
24	5
26	5
28	5

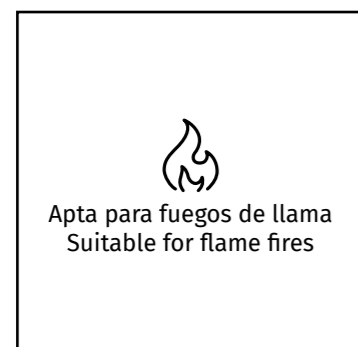


Fuente esmaltada de 16cm
Enameled oven dish 16cm

**FUENTES
ESMALTADAS**

ENAMELED
OVEN DISH

REF. 62



Ø CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
12	6
16	6
20	6



Fuente esmaltada de 12cm
Enameled oven dish 12cm



**CAZUELA ESMALTADA
CON ASAS**

ENAMELLED PAN WITH
TWO HANDLES

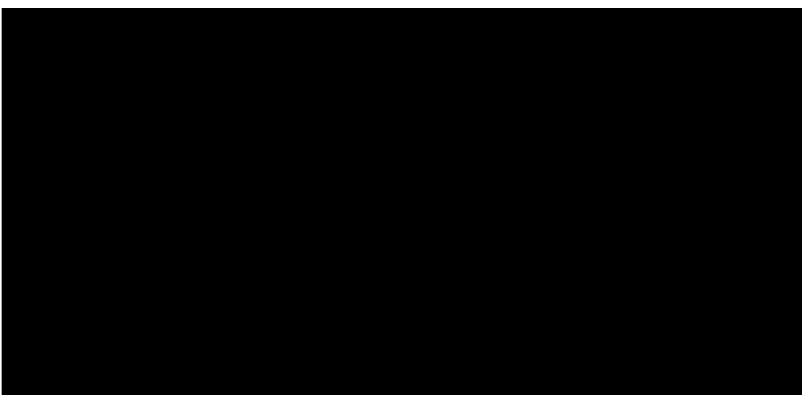
REF. 41

Apta para fuegos de
llama y horno.
Suitable for flame and
oven fires.

2
YEARS
WARRANTY

Ø CMS	UNITS	Ø CMS	UNITS
CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES
22	6	32	6
24	6	34	4
26	6	36	4
28	6	38	4
30	6	40	4

**ENJOY YOUR MEAL
BOM PROVEITO
GUTEN APPÉTIT
BUON APPETITO
BUEN PROVECHO**



ASADORAS **4.**
Griddle Pan



**ASADORA ACERO
ESMALTADO**

ENAMELLED STEEL
GRIDDLE PAN



**ASADORA ACERO
ESMALTADO**

ENAMELLED STEEL
GRIDDLE PAN

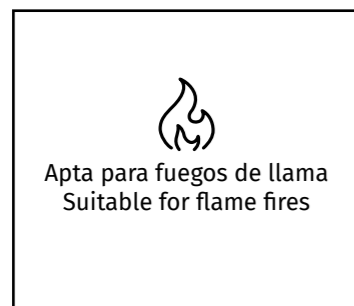


**ASADOR GRILL
ESMALTADO**

ENAMELLED
GRIDDLE PAN

REF. 11

REF. 12

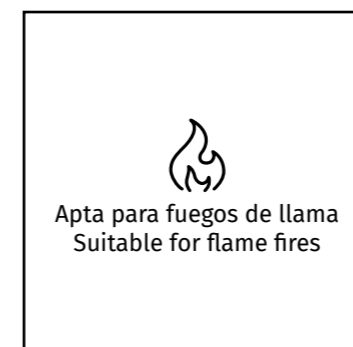


CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
27 X 21	10
31 X 25	10

Ø CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
22	10
24	10
26	10

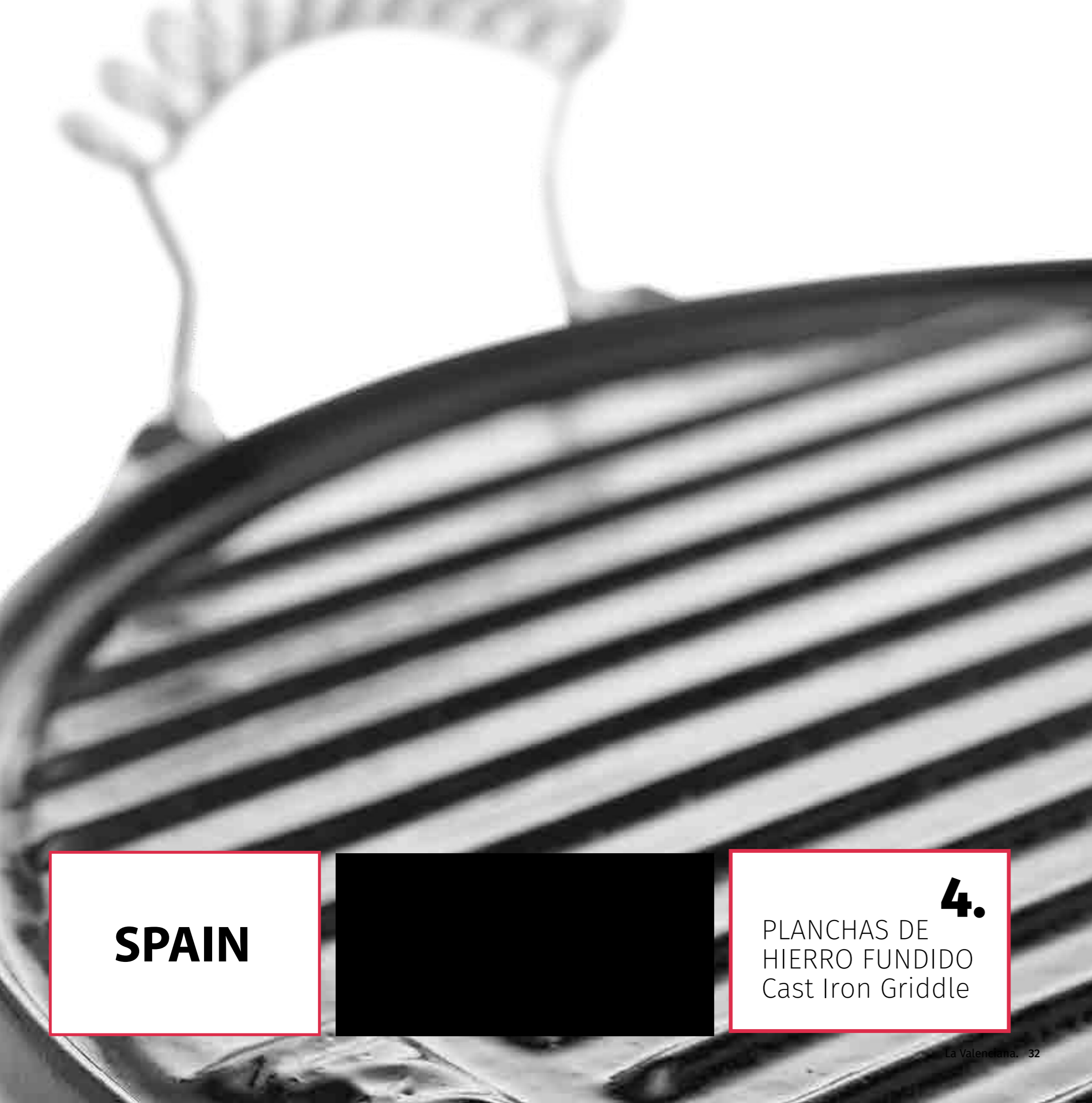


REF. 22



Ø CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
36	6
46	6

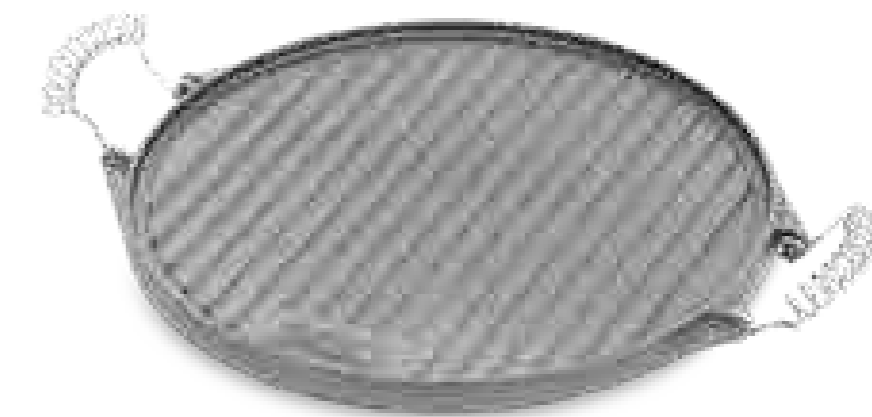




SPAIN




4.
PLANCHAS DE
HIERRO FUNDIDO
Cast Iron Griddle






**PLANCHA DE
HIERRO FUNDIDO**

CAST ITRON GRIDLE

REF. 34


Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires


2
YEARS
WARRANTY

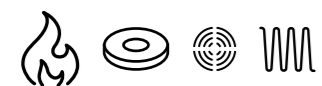
CMS	 UNITS	 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES
27 X 21	6	25	6
47 X 27	4	32	6
		43	1
		53	1
		65	1



**PLANCHA DE HIERRO FUNDIDO
MANGO DE MADERA**

CAST IRON GRIDDLE
(WOODEN HANDLE)

REF. 34

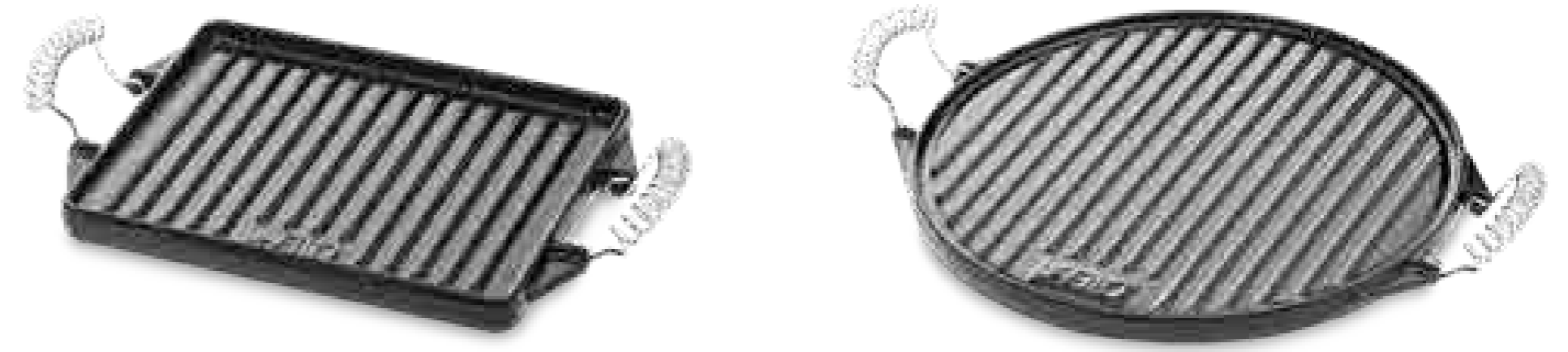


Apta para fuegos de llama,
eléctrico, vitrocerámica
e inducción.

Suitable for flame, electric,
glass ceramic and
induction fires.



CMS	UNITS	CMS	UNITS
CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES
22 X 22	4	24	4



**PLANCHA HIERRO
FUNDIDO ESMALTADO**

ENAMELED CAST
IRON GRIDDLE

REF. 38



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires



CMS	UNITS	CMS	UNITS
CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES
27 X 21	6	25	6
47 X 27	4	32	6
		43	1
		53	1



ENJOY YOUR MEAL
BOM PROVEITO
GUTEN APPÉTIT
BUON APPETITO
BUEN PROVECHO

5. QUEMADORES Gas Burners

REF. 1320



REF. 1430



REF. 2635



QUEMADORES PAELLERO A GAS

PAELLA GAS BURNERS

Quemador de cocción para uso doméstico y/o profesional. Fabricado en acero laminado en frío y recubierto de una capa de esmalte. Diseñado para ser utilizado en el exterior. Este producto está certificado según la normativa de gas vigente.

Gas buerner for domestic and/or professional use. It's produced in cold laminated steel and covered by an anti-acid enamel coating. It's designed for outdoors use. This product is certified according to the current gas regulation.

APTO PARA
EXTERIOR



REF. 1540

PRODUCTOS CERTIFICADOS SEGÚN LA DIRECTIVA APLICABLE RELATIVA A LOS APARATOS DE GAS.

PRODUCTS CERTIFIED REGARDING TO THE GAS APPLIANCES

Vaello Campos cuenta con quemadores para **BUTANO, PROPANO Y GAS NATURAL**, así como sus correspondientes boquillas.

There are gas burners for butane, propane, and natural gas with their diferent conection types.



REF. 1550



REF. 1660

REF. 1320

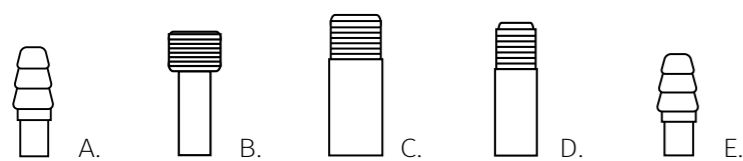
REF. 1430

REF. 2635

REF. 1540

REF.	UNITS	MM	PAELLERAS
1320	10	200	26/36
1430	6	300	36/42
2635	6	350	20/50
1540	5	400	26/60

TIPOS DE CONEXIÓN / CONNECTION TYPES



A. 12 MM / B. ROSCA 1/2 GAS WITHOUT
C. ROSCA 1/4" GAS-ROSCA IZQUIERDO (50MBAR)
D. ROSCA 5/8 UNF / E. 8 MM

TIPOS DE GAS
TYPES OF GAS

G-20 GAS NATURAL
G-30 BUTANO
G-31 PROPANO
G-30 BUTANO
G-31 PROPANO

PRESIÓN
PRESSURE

20 MBAR
30 MBAR
37 MBAR
50 MBAR
50 MBAR



PRODUCTOS CERTIFICADOS SEGÚN LA DIRECTIVA APLICABLE RELATIVA A LOS APARATOS DE GAS.

PRODUCTS CERTIFIED REGARDING TO THE GAS APPLIANCES

Vaello Campos cuenta con quemadores para BUTANO, PROPANO Y GAS NATURAL, así como sus correspondientes boquillas.

There are gas burners for butane, propane, and natural gas with their diferent conection types.

REF. 1770



REF. 3780



REF. 3760

REF. 1550

REF. 1660

REF. 1770

REF.	UNITS	MM	PAELLERAS
1550	3	500	36/70
1660	1	600	26/80
1770	1	700	36/90

APTO PARA INTERIOR O PROFESIONAL

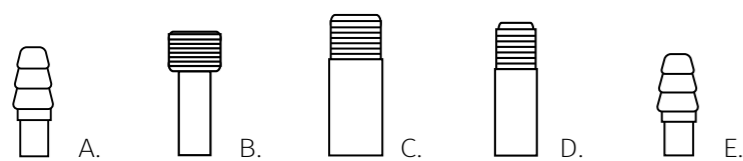
VÁLVULA TERMOPAR
THERMOCOUPLE VALVE



REF. 3740



TIPOS DE CONEXIÓN / CONNECTION TYPES



A. 12 MM / B. ROSCA 1/2 GAS WITHOUT
C. ROSCA 1/4" GAS-ROSCA IZQUIERDO (50MBAR)
D. ROSCA 5/8 UNF / E. 8 MM

TIPOS DE GAS
TYPES OF GAS

G-20 GAS NATURAL
G-30 BUTANO
G-31 PROPANO
G-30 BUTANO
G-31 PROPANO

PRESIÓN
PRESSURE

20 MBAR
30 MBAR
37 MBAR
50 MBAR
50 MBAR





REF. 3790

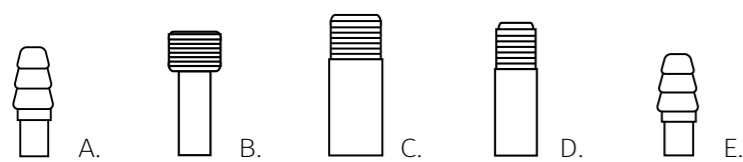


REF. 3740	REF. 3760	REF. 3780*	REF. 3790*
-----------	-----------	------------	------------

REF.	UNITS	MM	PAELLERAS
REF.	UNIDADES	MM	PAELLERAS
3740	1	400	26/60
3760	1	600	26/80
3780*	1	800	60/115
3790*	1	900	70/130

* Trípode incluido en quemadores de 800 mm y 900 mm.
The tripod (stand) is included with the gas burners 800 & 900 mm

TIPOS DE CONEXIÓN / CONNECTION TYPES



A. 12 MM / B. ROSCA 1/2 GAS WITHOUT
C. ROSCA 1/4" GAS-ROSCA IZQUIERDO (50MBAR)
D. ROSCA 5/8 UNF / E. 8 MM

TIPOS DE GAS
TYPES OF GAS

G-20 GAS NATURAL
G-30 BUTANO
G-31 PROPANO
G-30 BUTANO
G-31 PROPANO

PRESIÓN
PRESSURE

20 MBAR
30 MBAR
37 MBAR
50 MBAR
50 MBAR



ECO SET PAELLERA 6140

ECO SET PAELLA PAN 6140

El Ecoset contiene: patas soporte cuadradas + paellera pulida 46 cm + quemador 400 mm.
The Ecoset contains: squared support legs+polished 46 cm paella pan + 400 mm gas burner.

ECO SET PAELLERA 6130

ECO SET PAELLA PAN 6130

El Ecoset contiene: patas soporte cuadradas + paellera pulida 38 cm + quemador 300 mm.
The Ecoset contains: squared support legs+polished 38 cm paella pan + 300 mm gas burner.

ECO SET PAELLERA 6145

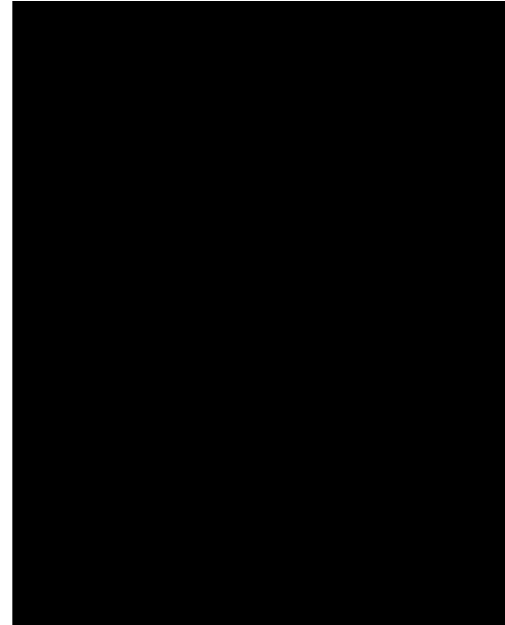
ECO SET PAELLA PAN 6145

El Ecoset contiene: patas soporte reforzadas + paellera pulida 46 cm + quemador 400 mm.
The Ecoset contains: reinforced support legs+polished 46 cm paella pan + 400 mm gas burner.

Ø CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
6130	4
6140	3
6145	1



KNOW OUR PRODUCTS THAT WE CREATE FROM EXPERIENCE



6.
BBQ



BARBACOA

REF. 68

BARBECUE

Los complementos mostrados en las fotos (paellera, quemador y las parrillas se venden por separado). **Incluye soporte parrilla**

The complements show in the photos (paella pan, gas burner and grills are sold separately). **It includes the support grill.**

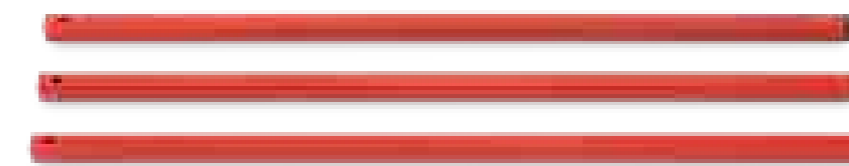
	CMS	UNITS
	CMS	UNIDADES
	50	1



PASSIONATE
cookery

7. ACCESORIOS Accessories

REF. 1800



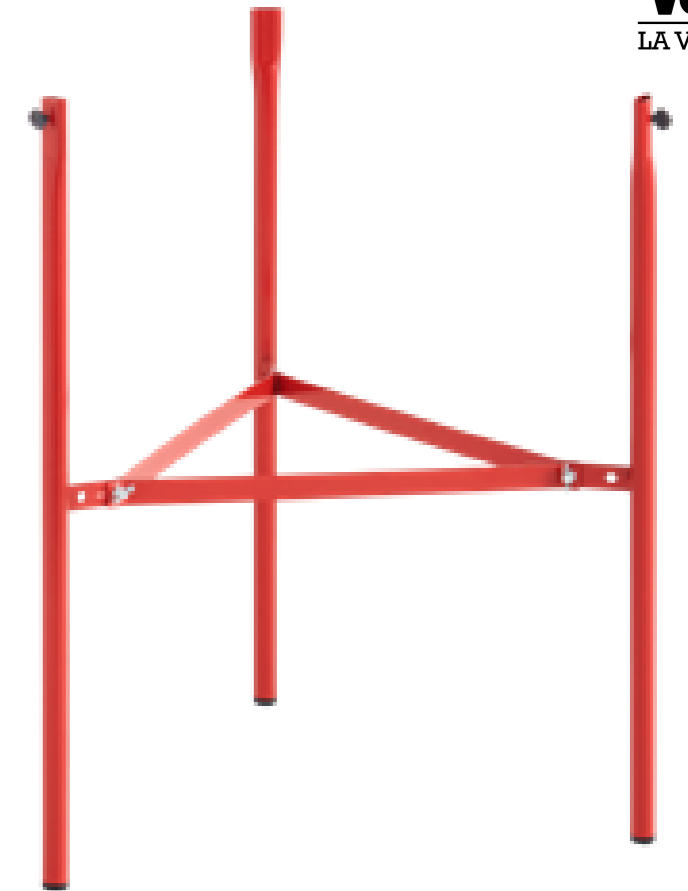
REF. 3100

TRÍPODE REGULABLE / PATAS REFORZADAS

AJUSTABLE STAND/REINFORCED STAND

REF.	UNITS	REF.	UNITS
REF.	UNIDADES	REF.	UNIDADES
1800	4	3100	20
3103	5	3101	10

REF. 3103



REF. 3101

PATAS SOPORTE

SUPPORT LEGS

Patas soporte reforzadas, perfectas para quemadores de 400 a 700mm.

Reinforced support legs, perfect for gas burners between 400 and 700 mm.

Patas soporte cuadradas y redondas. Ideales para soportar quemadores de hasta 400 mm.

Round and squared support legs. Perfect for holding gas burners up to 400 mm.

Todos los productos tienen 2 años de garantía.



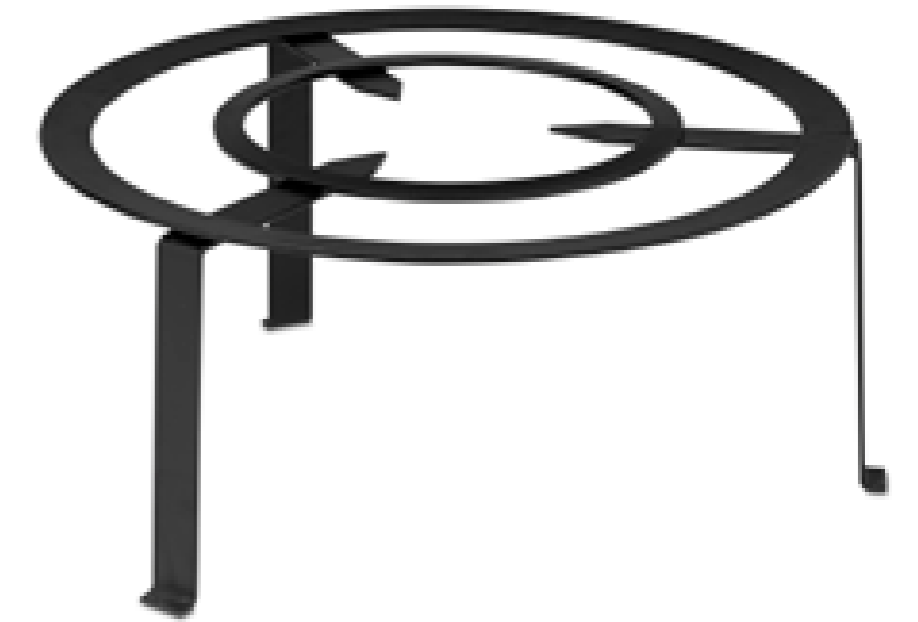
REF. 3102



REF. 1801



REF. 5900



PATAS Y TRÍPODE MINI

REINFORCED STAND

REF.	UNITS
REF.	UNIDADES
1801	5
3102	1

PARAVIENTOS

WINDSHIELD

REF.	UNITS	PAELLA PAN	MODULES
REF.	UNIDADES	PAELLERA	PIEZAS
5900	1	<70	3
5901	1	80-100	4
5902	1	115-130	6

TRÉBEDES DE FORJA

WROUGHT IRON STAND

REF. 28

∅ CMS	UNITS	∅ CMS	UNITS
CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES
30	5	50	5
35	5	70	1
40	5	90	1
45	5	100	1



Todos los productos tienen 2 años de garantía.

REGULADOR GAS 28/50 MBAR GOMA GAS ESPAÑA

GAS REGULATOR 28/50 MBAR,
GAS RUBBER SPAIN

REF.	MBAR.	UNITS
REF.	MBAR.	UNIDADES
4500	28	1
4501	50	1
4400	-	1



REF. 4400



REF. 4500



REF. 4501

Vaello
LA VALENCIANA

REGULADOR GAS, GOMA GAS FRANCIA

GAS REGULATOR,
GAS RUBBER SPAIN

REF.	UNITS
REF.	UNIDADES
3501	1
3502	10
4600*	12

* Se puede comprar por separado



REF. 3502

REF. 4600



REF. 3501

REGULADOR GAS, GOMA GAS ALEMANIA

GAS REGULATOR,
GAS RUBBER GERMANY

REF.	UNITS
REF.	UNIDADES
3504*	1
3505*	1

* Se venden conjuntamente



REF. 3505



REF. 3504



Todos los productos tienen 2 años de garantía

TAPAS

SMOOTHS

∅ CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
28	1
32	1
36	1
40	1
45	1
50	1
55	1
60	1
70	1
80	1

REF. 21



BANDEJAS

OVEN TRAY

∅ CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
22 x 34	5
31 x 35	5
25 x 38	5
28 x 42	5
31 x 45	5

REF. 36



ESPUMADERA

SKIMMER

∅ CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
11,5 x 50	6
11,5 x 60	6
9,5 x 30	6

REF. 23



Todos los productos tienen 2 años de garantía

Vaello
LA VALENCIANA

FLANERAS

CREME CARAMEL MODULDS

REF. 25



Ø CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
7	1
8	1
9	1

PARRILLA DOBLE ZINCADA

ZINC PLATED DOUBLE ROASTING GRILL

REF. 24



Ø CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
20 X 25	5
25 X 30	5
30 X 35	5
35 X 40	5
40 X 45	5
45 X 50	5

FRUIT DE MER

FRUIT DE MER

SOPORTE FRUIT DE MER

SUPORT FRUIT DE MER
REF. 3301 (Soporte)

REF. 2801



REF. 3301

Ø CMS	UNITS	PORTIONS
CMS	UNIDADES	PORCIONES
40	6	10
20 x 20 x 24	1	

CUCHARA DE MADERA

WOODEN SPOON

REF. 49



Ø CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
22	1



REF. 3300

REF.	UNITS
REF.	UNIDADES
3300	1

EXPOSITOR DE PRODUCTOS

PRODUCT EXPOSITOR

Nuestro expositor permite mostrar de forma práctica y cómoda para los clientes, una amplia gama de productos.

Our exhibitor allows a wide range of products to be displayed in a practical and comfortable way for clients.



Todos los productos tienen 2 años de garantía

CÓMO CUIDAR TUS ACCESORIOS DE COCINA

PAELLAS / SARTENES / CAZUELAS / PLANCHAS

Por norma general se recomienda que antes de usarlos por primera vez, lavemos los productos con lavavajillas líquido. No dejar nunca el recipiente vacío al fuego durante mucho tiempo porque este puede sobrecalentarse. Para cocinar se pueden usar artículos de madera o de plástico resistente para evitar rayar la superficie. Cuando se vaya a limpiar, no use estropajos o productos abrasivos que puedan rayar la superficie. A la hora de guardarlas, mejor no colocar una sobre otra. Recuerde que cada producto es apto para un fuego diferente. Compruébelo antes de usarlo.


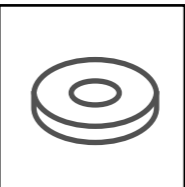


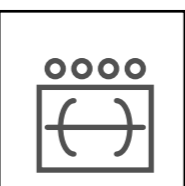
CARING FOR YOUR KITCHEN PANS

PAELLA PANS / FRYING PANS / SAUCE PANS / GRILL PANS

As a general rule, it is recommended that before using them for the first time, we wash the products with a liquid dishwasher. Never leave the empty container on the fire for a long time because it can overheat. Wood or durable plastic items can be used for cooking to avoid scratching the surface. When cleaning, do not use scouring pads or abrasive products that can scratch the surface. When storing them, it is better not to place one on top of the other. Remember that each product is suitable for a different fire. Please check it before you use it.

CONOCE EL SIGNIFICADO DE LOS ICONOS

KNOW THE MEANING OF THE ICONS

	Apto para fuegos de llama Suitable for flame fires
	Apto para fuegos eléctricos Suitable for electric plates
	Apto para vitrocerámica Suitable for glass-ceramic hobs
	Apto para inducción Suitable for induction plates
	Apto para horno Suitable for oven

