



ÍNDICE

1. LA VALENCIANA
The Company



2.
PAELLERAS
Paella Pans

3. SARTENES
Frying Pans

4. ASADORAS
Y PANCHAS
Roasting Grills

6. BBB Y
ECOSSETS
BBQ &
Ecosets


5. QUEMADORES
Gas Burners

7. ACCESORIOS
Accesories

1. LA VALENCIANA 1. 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.

A close-up, black and white photograph of the interior surface of a metal pan. The surface is covered in a regular grid of small, circular perforations. The lighting creates a subtle gradient from the top edge to the bottom, highlighting the texture of the metal.

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



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires



∅ CMS	UNITS	PORTIONS	∅ CMS	UNITS	PORTIONS
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

* 4 asas / handles
** 6 asas / handles









**PAELLERA DE ACERO PULIDO
GROSOR ESPECIAL**

SPECIAL THICKNESS
POLISHED STEEL PAELLA PAN

REF. 46

**GROSOR
ESPECIAL**

 CMS	 UNITS	 PORTIONS	 CMS	 UNITS	 PORTIONS
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			



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires





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

ESPECIAL
INDUCCIÓN
Y VITRO

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	 PORTIONS
CMS	UNIDADES	PORCIONES
10	10	miniatura
12	10	miniatura
15	10	miniatura
20	6	miniatura
22	6	colegial
24	6	1
26	6	2
28	6	3
30	6	4
32	6	5
34	6	6
36	6	7
38	6	8

 CMS	 UNITS	 PORTIONS
CMS	UNIDADES	PORCIONES
40	6	9
42	6	10
46	4	12
50	4	13
55	4	16
60	4	20
65	2	25
70	2	30
80*	1	40
90*	1	50
100*	1	85
115*	1	120



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.



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

ESPECIAL
INDUCCIÓN
Y VITRO

GROSOR
ESPECIAL



PAELLERA VALENCIANA DE ACERO INOXIDABLE

STAINLESS STEEL VALENCIAN
PAELLA PAN 18/10

REF. 03



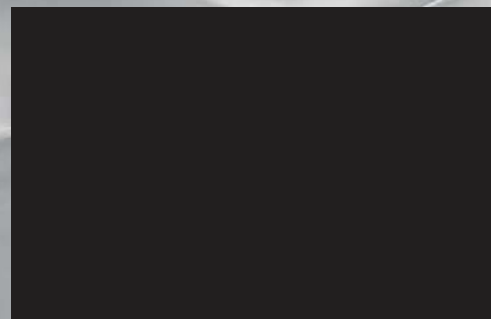
Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires



∅ CMS	UNITS	PORTIONS	∅ 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 pans

SARTENES
Frying Pans

3.



**SARTÉN HONDA DE ACERO
PULIDO CON ASAS**

REF. 04

POLISHED STEEL DEEP FRYING PAN
WITH TWO HANDLES



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires



Ø CMS		UNITS		Ø CMS		UNITS	
CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES	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**





REF. 05

POLISHED STEEL DEEP FRYING PAN
WITH A HANDLE



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires



 CMS		 UNITS		 CMS		 UNITS	
CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES	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**

REF. 08

POLISHED STEEL FLAT FRYING PAN
WITH A HANDLE



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires



∅ 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**

POLISHED STEEL CHESTNUTS PAN

REF. 10



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires



∅ CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
26	6
28	6



**SARTÉN LYONESA
DE ACERO PULIDO CON ASAS**

REF. 65

LYONNAISE POLISHED STEEL FRYING
PAN WITH TWO HANDLES



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 DE ACERO PULIDO CON MANGO

REF. 66

LYONNAISE POLISHED STEEL FR-
YING PAN WITH A HANDLE



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

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



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

* 1 asas / handles



**SARTÉN “MIGUERA” DE
ACERO PULIDO CON MANGO**

REF. 67

POLISHED STEEL “MIGAS” FRYING PAN



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

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



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

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



SARTÉN LLANA DE ACERO PULIDO USO PROFESIONAL

REF. 69

PROFESSIONAL USE POLISHED STEEL FRYING PAN



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

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



GROSOR
ESPECIAL

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

36* Una asa extra de refuerzo



**SARTÉN BLINIS
DE ACERO PULIDO**

POLISHED STEEL BLINIS PAN

REF. 3200



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

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



∅ CMS

UNITS

CMS

UNIDADES

12

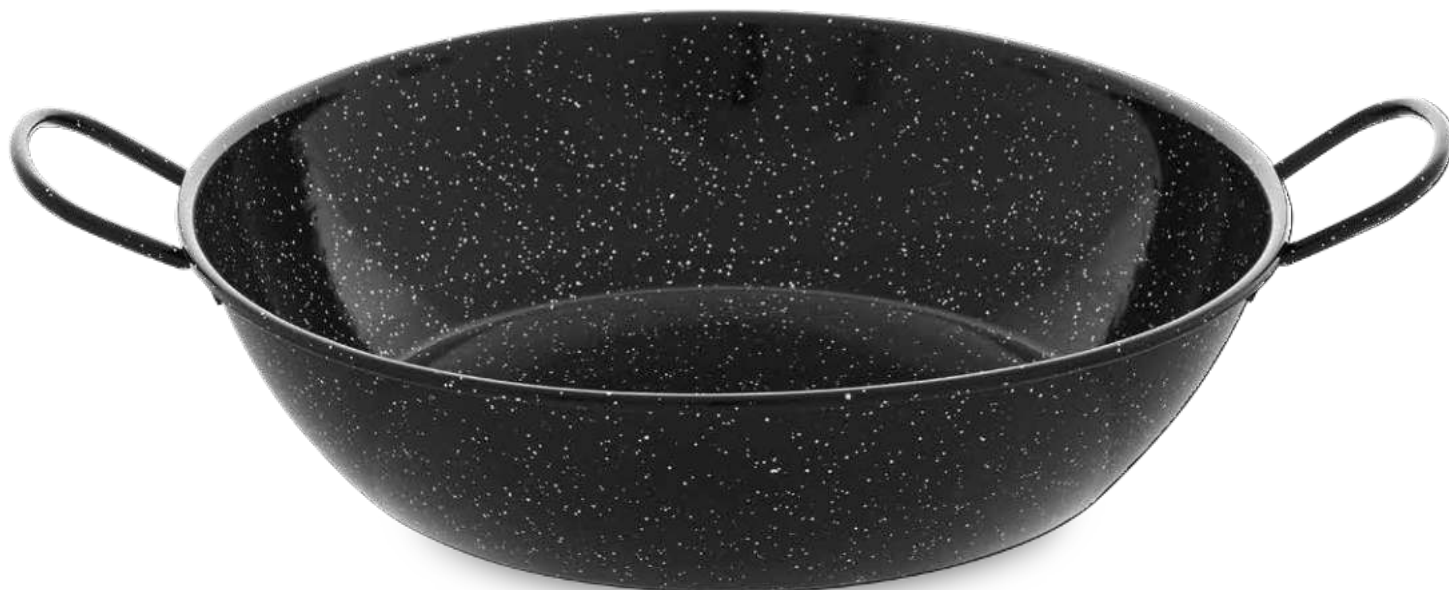
20



SARTENES ACERO
ESMALTADO
Enamelled steel
frying pans

SARTENES
Frying Pans

3.



**SARTÉN HONDA DE ACERO
ESMALTADO CON ASAS**

REF. 06

ENAMELLED DEEP FRYING
PAN WITH HANDLES



Apta para fuegos de
llama y horno.

Suitable for flame and
oven fires.



∅ 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 DE ACERO
ESMALTADO CON ASAS
PARA INDUCCIÓN-VITRO**

REF. 56

ENAMELLED DEEP FRYING PAN FOR
INDUCTION AND GLASS CERAMIC



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

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



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

ESPECIAL
INDUCCIÓN
Y VITRO

GROSOR
ESPECIAL



SARTÉN HONDA DE ACERO
ESMALTADO CON MANGO

REF. 07

ENAMELLED STEEL DEEP FRYING
PAN WITH A HANDLE



Apta para fuegos de
llama y horno.

Suitable for flame and
oven fires.



SARTÉN LLANA DE ACERO
ESMALTADO CON MANGO

REF. 09

ENAMELLED STEEL FLAT FRYING
PAN WITH A HANDLE



Apta para fuegos de
llama y horno.

Suitable for flame and
oven fires.



∅ CMS	UNITS
-------	-------

CMS	UNIDADES
14	10
16	10
18	6
20	6
22	6
24	6
26	6

∅ CMS	UNITS
-------	-------

CMS	UNIDADES
28	6
30	6
32	6
34	4
36	4
38	4
40	4

∅ CMS	UNITS
-------	-------

CMS	UNIDADES
12	10
14	10
16	10
18	6
20	6
22	6
24	6

∅ CMS	UNITS
-------	-------

CMS	UNIDADES
26	6
28	6
30	6
32	6
34	4
36	4



**SARTÉN FREIDORA DE ACERO
ESMALTADA CON CESTILLO**

REF. 20

ENAMELLED STEEL FRYING PAN
WITH DRAINER BASKET

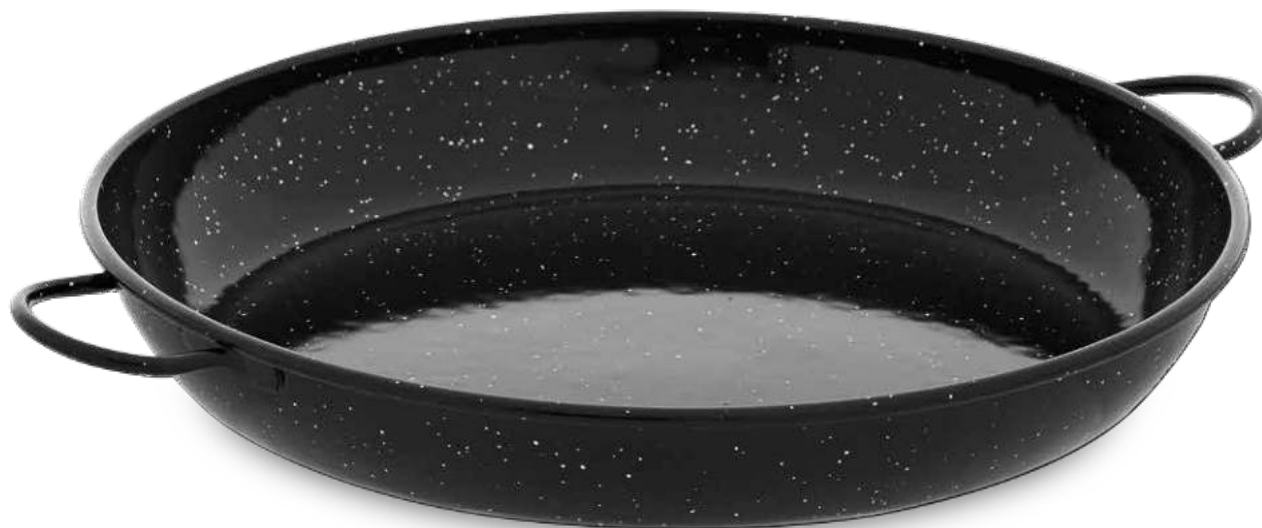


Apta para fuegos de
llama y horno.

Suitable for flame and
oven fires.



Ø CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
24	5
26	5
28	5



**CAZUELA DE ACERO
ESMALTADO CON ASAS**

REF. 41

ENAMELLED STEEL CASSEROLE
WITH HANDLES



Apta para fuegos de
llama y horno.

Suitable for flame and
oven fires.



∅ CMS	UNITS	∅ 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



**FUENTES DE ACERO
ESMALTADO**

REF. 62

ENAMELLED STEEL DISH



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires



∅ CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
12	6
16	6
20	6



Bandeja Acero

REF. 63





Steel trays



Apta para fuegos de
llama y horno.

Suitable for flame and
oven fires.



 CMS	 UNITS	 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES
18 x 18	6	26 x 30	6
17 x 21	6	25 x 34	6
22 x 22	6	40 x 40	4
20 x 25	6	32 x 42	4



Bandeja Acero Esmaltado

REF. 64





Enamelled steel trays



Apta para fuegos de
llama y horno.

Suitable for flame and
oven fires.



 CMS		 UNITS		 CMS		 UNITS	
CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES
18 x 18	6	26 x 30	6	25 x 34	6	40 x 40	4
17 x 21	6	32 x 42	4				
22 x 22	6						
20 x 25	6						



ENJOY YOUR MEAL
BOM PROVEITO
GUTEN APPÉTIT
BUON APPETITO
BUEN PROVECHO

ASADORAS **4.**
Griddle Pan



**ASADORA ACERO
ESMALTADO**

REF. 11

ENAMELLED STEEL
GRIDDLE PAN



**ASADORA ACERO
ESMALTADO**

REF. 12

ENAMELLED STEEL
GRIDDLE PAN



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires



∅ CMS	UNITS	∅ CMS	UNITS
CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES
27 x 21	10	22	10
31 x 25	10	24	10
		26	10



**ASADOR GRILL
ACERO ESMALTADO**

REF. 22

ENAMELLED STEEL GRILL



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires



∅ CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
36	6
46	6



SPAIN

4.
PLANCHAS DE
HIERRO FUNDIDO
Cast Iron Griddle



**PLANCHA DE
HIERRO FUNDIDO**

REF. 34

CAST IRON GRIDDLE



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



**PLANCHA HIERRO
FUNDIDO ESMALTADO**





REF. 38

ENAMELED CAST
IRON GRIDDLE



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



PLANCHA DE HIERRO FUNDIDO MANGO DE MADERA

REF. 34

CAST IRON GRIDDLE
(WOODEN HANDLE)







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

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



ESPECIAL
INDUCCIÓN
Y VITRO

 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
22 x 22	4

 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
24	4



ENJOY YOUR MEAL
BOM PROVEITO
GUTEN APPÉTIT
BUON APPETITO
BUEN PROVECHO

5. QUEMADORES
Gas Burners

REF. 1320



REF. 1430



REF. 2635



QUEMADORES A GAS MOD. REDONDO

BURNERS GAS
ROUND MODEL

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 buener 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 regulation.

**APTOS PARA
EXTERIOR**

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 different connection types.

REF. 1540



REF. 1320

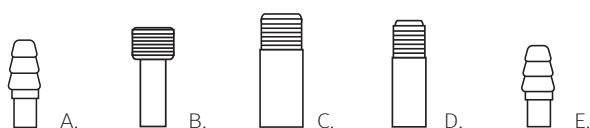
REF. 1430

REF. 2635

REF. 1540

REF.	UNITS	MM	PAELLERAS
REF.	UNIDADES	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



REF. 1545



REF. 1550



REF. 1660



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. 1545

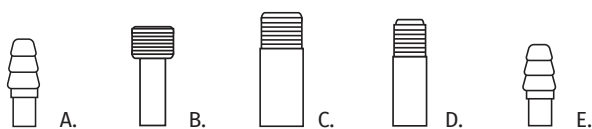
REF. 1550

REF. 1660

REF. 1770

REF.	UNITS	MM	PAELLERAS
REF.	UNIDADES	MM	PAELLERAS
1545	4	450	20/65
1550	3	500	36/70
1660	1	600	26/80
1770	1	700	36/90

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. 7120



REF. 7130



REF. 7135



QUEMADORES A GAS MOD. PLANO

BURNERS
FLAT MODEL GAS

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 burner 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.

EXTRA GAS

**APTO PARA
EXTERIOR**

REF. 7140



REF. 7120

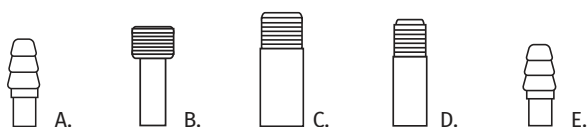
REF. 7130

REF. 7135

REF. 7140

REF.	UNITS	MM	PAELLERAS
REF.	UNIDADES	MM	PAELLERAS
7120	10	200	26/36
7130	6	300	36/42
7135	6	350	20/50
7140	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



REF. 7145



REF. 7150



REF. 7151



EXTRA GAS

**APTO PARA
EXTERIOR**

REF. 7160




REF. 7145

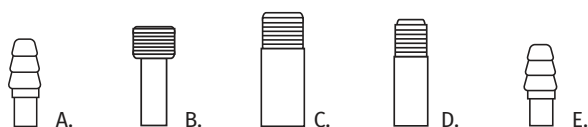
REF. 7150

REF. 7151

REF. 7160

REF.	 UNITS	MM	PAELLERAS
REF.	UNIDADES	MM	PAELLERAS
7145	4	450	30/65
7150	3	530/2 aros	36/70
7151	3	530/3 aros	26/70
7160	1	640	26/90

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

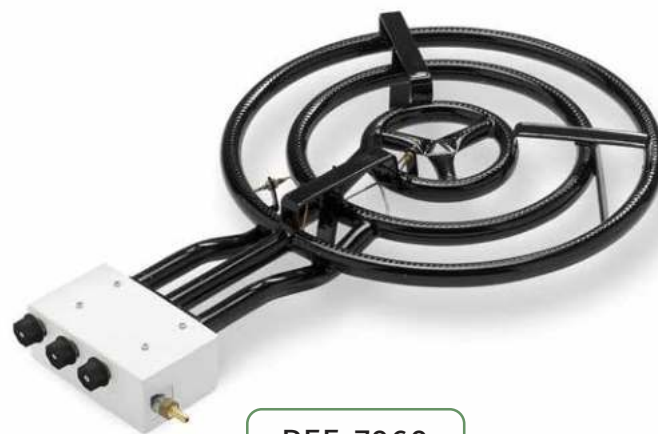
PRESIÓN
PRESSURE

20 MBAR
30 MBAR
37 MBAR
50 MBAR
50 MBAR





REF. 7080



REF. 7060

**APTO PARA
INTERIOR O
PROFESIONAL**

**VÁLVULA TERMOPAR
TERMOCOUPLE VALVE**



REF. 7040



REF. 7090



REF. 7040

REF. 7060

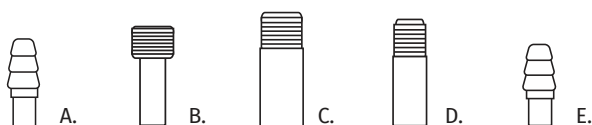
REF. 7080*

REF. 7090*

REF.	UNITS	MM	PAELLERAS
REF.	UNIDADES	MM	PAELLERAS
7040	1	400	26/60
7060	1	600	26/80
7080*	1	800	60/115
7090*	1	900	70/130

* Trípode incluido en quemadores de 800 mm y 900 mm.
The tripode (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





REF. 6140

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.



REF. 6130



REF. 6145

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.



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
60	1



PASSIONATE
cookery

7. ACCESORIOS
Accesorios



REF. 1800



REF. 3100



REF. 3103

REF. 3101

TRÍPODE REGULABLE / PATAS SOPORTE

AJUSTABLE STAND/REINFORCED STAND

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.

∅ CMS	UNITS	∅ CMS	UNITS
CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES
1800	4	3100	20
3103	5	3101	10



Todos los productos tienen
2 años de garantía

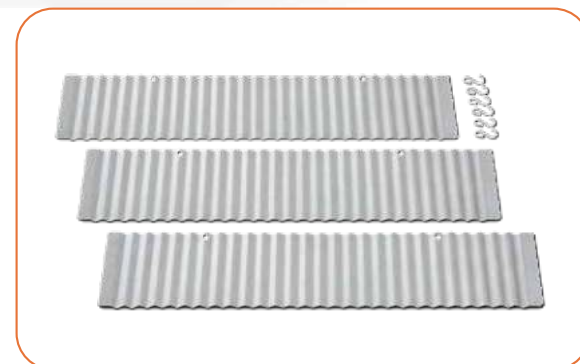
REF. 5900



REF. 3102



REF. 1801



PATAS Y TRÍPODE MINI

REINFORCED STAND

PARAVIENTOS

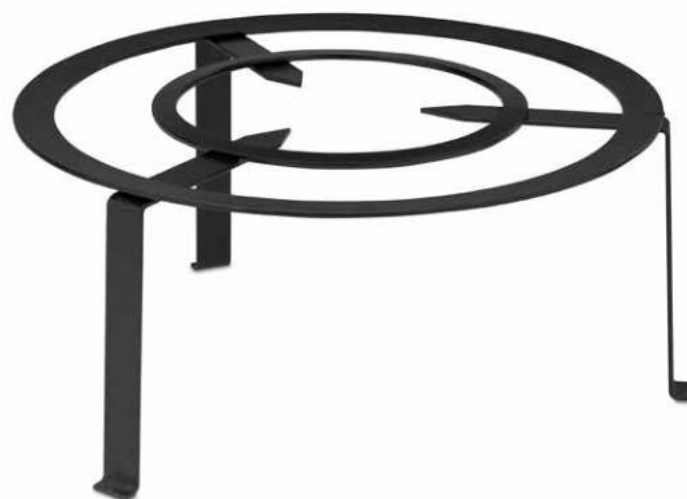
WINDSHIELD

REF.	UNITS
REF.	UNIDADES
1801	5
3102	1

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



Todos los productos tienen
2 años de garantía



TRÉBEDES DE FORJA

WROUGHT IRON STAND

REF. 28

∅ CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
30	5
35	5
40	5
45	5

∅ CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
50	5
70	1
90	1
100	1



REGULADOR GAS
GOMA GAS ESPAÑA

GAS REGULATOR
GAS RUBBER SPAIN

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



REF. 4400



REF. 4500



REF. 4501

REGULADOR GAS,
GOMA GAS FRANCIA

GAS REGULATOR,
GAS RUBBER SPAIN

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



REF. 3502



REF. 4600



REF. 3501

REGULADOR GAS,
GOMA GAS ALEMANIA

GAS REGULATOR,
GAS RUBBER GERMANY

REF.	UNITS
REF.	UNIDADES
3504	1
3505	1



REF. 3505



REF. 3504



Todos los productos tienen
2 años de garantía

Ø CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
20	1
24	1
28	1
32	1
36	1
40	1
45	1
50	1
55	1
60	1
70	1
80	1

TAPAS

SMOOTHS

REF. 21



Ø CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
19 x 30	5
22 X 34	5
31 X 35	5
25 X 38	5
28 X 42	5
31 X 45	5

BANDEJAS

OVEN TRAY

REF. 36



Ø CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
9,5 X 30	6
11,5 X 50	6
11,5 X 60	6
11,5 x 70	6

ESPUMADERA

SKIMMER

REF. 23



Todos los productos tienen
2 años de garantía

FLANERAS

CREME CARAMEL MODULDS

REF. 25



Ø CMS

UNITS

CMS

UNIDADES

7

1

8

1

9

1

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

PARRILLA DOBLE ZINCADA

ZINC PLATED DOUBLE ROASTING GRILL

REF. 24



Ø CMS

UNITS

CMS

UNIDADES

9 Huecos
26 x 26

5

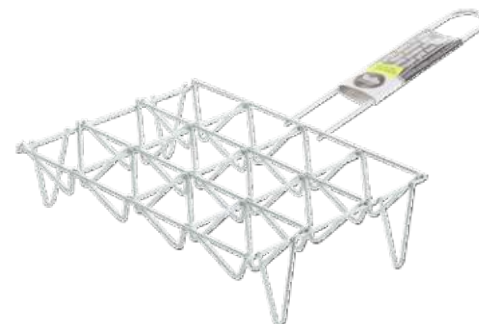
12 Huecos
26 x 34,5

5

PARRILLA PARA VERDURAS

VEGETABLE GRILL

REF. 24



Todos los productos tienen
2 años de garantía

FRUIT DE MER

REF. 2801

FRUIT DE MER

∅ CMS	UNITS	PORTIONS
CMS	UNIDADES	PORCIONES
40	6	10



SOPORTE FRUIT DE MER

REF. 3301

SUPORT FRUIT DE MER
REF. 3301 (Soporte)

∅ CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
20 x 20 x 24	1

CUCHARA DE MADERA

REF. 49

WOODEN SPOON

∅ CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
22	1



Todos los productos tienen
2 años de garantía



REF. 3300

EXPOSITOR DE PRODUCTOS

PRODUCT EXPOSITOR

REF.	UNITS
REF.	UNIDADES
3300	1






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

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

Visite nuestra web: www.vaellocampos.com

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.

Visite nuestra web: www.vaellocampos.com

