

PIRA

Menaje Aluminio

- Bandejas Gastronorm
- Fundición por gravedad.
- Fabricación artesanal
- Distribución uniforme de temperatura
- Máxima durabilidad
- Revestimiento antiadherente



Pira Hornos de Brasa a diseñado y desarrollado una línea específica de menaje de aluminio de fundición, consistente en cazuelas, sartenes con asas y bandejas gastronorm, ideales para trabajar en hornos de brasa.

Se trata de accesorios de fabricación totalmente artesanal, fundidos a mano, pieza a pieza, una a una, pero a la vez con la técnica más avanzada de fundición por gravedad. **La fundición por gravedad asegura una estructura molecular ultra resistente de las piezas y por tanto una resistencia a las más altas temperaturas no comparables a las fabricadas en serie y por inyección**, las cuales están expuestas a deformaciones en momentos de altas temperaturas.

La estructura molecular de las piezas de fundición artesanal Pira, conjuntamente con la alta conductividad del material son garantía de una distribución uniforme y rápida de la temperatura y por tanto aseguran una cocción perfecta. Para asegurar la máxima conducción del calor, la parte inferior de las piezas está rectificada con diamante. La parte superior de las piezas tiene un revestimiento antiadherente de la máxima calidad, que garantiza la máxima durabilidad y una cocción fácil con unos resultados óptimos.



MENAJE DE ALUMINIO

REF.	DESCRIPTION	PRECIO
931125	Bandeja GN 1/1 (325x530) 2.5 cms Altura	106 €
931165	Bandeja GN 1/1 (325x530) 6.5 cms Altura	124 €
932365	Bandeja GN 2/3 (325x354) 6.5 cms Altura	110 €
931265	Bandeja GN 1/2 (325x265) 6.5 cms Altura	84 €
931225	Bandeja GN 1/2 (325x265) 2.5 cms Altura	78 €
931365	Bandeja GN 1/3 (325x176) 6.5 cms Altura	58 €
931325	Bandeja GN 1/3 (325x176) 2.5 cms Altura Lisa	49 €
931326	Bandeja GN 1/3 (325x176) 2.5 cms Altura Grill	55 €
931625	Bandeja GN 1/6 (162x176) 2.5 cms Altura	32 €
932425	Bandeja GN 2/4 (530x162) 2.5 cms Altura Grill	93 €
937216	Sarten con asas 16 cms 4.5 cms Altura	30 €
937220	Sarten con asas 20 cms 4.5 cms Altura	33 €
937224	Sarten con asas 24 cms 4.5 cms Altura	39 €
937228	Sarten con asas 28 cms 4.5 cms Altura	45 €
937420	Cazuela con asas 20 cm 7 cms Altura	38 €
937424	Cazuela con asas 24 cm 7 cms Altura	46 €
937428	Cazuela con asas 28 cm 7 cms Altura	55 €
936016	Tapa cristal pomo Inox 16 cms	11 €
936020	Tapa cristal pomo Inox 20 cms	12 €
936024	Tapa cristal pomo Inox 24 cms	14 €
936028	Tapa cristal pomo Inox 28 cms	15 €



BANDEJA GN 2/4 (530X162) 2.5 CMS ALTURA GRILL



SARTEN CON ASAS 28 CMS 4.5 CMS ALTURA



BANDEJA GN



SARTEN CON ASAS



BANDEJA GN



TAPA DE CRISTAL



PIRA

Menaje Rústico

- Imagen ancestral
- Totalmente artesanal
- Fabricado con los mejores Barros
- Ultra Resistentes
- Arcilla sin partículas metálicas



Pira Hornos de Brasa, en la búsqueda de los sabores auténticos y la imagen más ancestral, ha diseñado y desarrollado una línea de menaje rústico.

Al igual que los hornos y el menaje de aluminio fundido, esta línea rústica también es totalmente artesanal, fabricada a mano, pieza a pieza. Las

técnicas de fabricación para estas cazuelas y platos se remontan a cientos de años y recogen la experiencia y sabiduría de los antiguos artesanos. El único elemento de fabricación para esta línea de menaje es el barro.

Puede parecer sencillo y básico, pero no lo es, todo lo contrario. Para la fabricación del menaje Pira, hemos seleccionado los mejores barros que se pueden encontrar hoy en día, con una alta calidad refractaria y sin elementos ferríticos, para asegurar de nuevo una estructura molecular insuperable. Del mismo modo, debemos cuidar de manera extrema la forma de extracción y manipulación del barro. El resultado final son piezas de cerámica únicas y ultra resistentes a las altas temperaturas del horno y del fuego. Cuanto más se utilizan, más se endurecen, **llegando a soportar temperaturas de hasta 1000 grados sin peligro de romperse.**

Así pues la resistencia al calor de las piezas rústicas de Pira es notablemente superior a las piezas de fundición artesanal de aluminio y evidentemente al menaje de barro que se ofrece de forma comercial, sea artesanal o no.

Las cazuelas de barro permiten una cocción más lenta que resulta en alimentos más tiernos y jugosos, al tiempo que resaltan mejor sus sabores y aromas, preservando mejor los nutrientes, lo que contribuye a una dieta más sana.

Si quieres dar una imagen más rústica y auténtica de la brasa, esta es tu línea de menaje.

¡El secreto del menaje Pira está en el barro!

MENAJE DE BARRO

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
940015	Cazuela baja barro 15 cms	6 €
940020	Cazuela baja barro 20 cms	10 €
940022	Cazuela baja barro 22 cms	12 €
940025	Cazuela baja barro 25 cms	16 €
940030	Cazuela baja barro 30 cms	22 €
940035	Cazuela baja barro 35 cms	30 €
940040	Cazuela baja barro 40 cms	36 €



CAZUELA BARRO 15 CMS



CAZUELA BARRO 40 CMS



Chef Carlos Miralles, jefe de cocina en Restaurant Mar Blava en Benicarlo y Chef de la selección Española.

PIRA

- Jaulas
- Besugueras
- Rodaballeras
- Diseñado para hornos de brasa
- Acero inoxidable
- Ideal para pescados, mariscos y verduras

JAULAS DE ASAR INOX

Las jaulas de asar son ideales para la cocción y braseado de alimentos de pequeño tamaño como gambas, verduras, champiñones y toda clase de setas.

Están fabricadas en acero inoxidable y diseñadas para poder ser volteadas con ayuda de las pinzas que se suministran con los hornos.



JAULAS INOX

REF.		PRECIO
950025	Jaula asar inox para horno 250x210x60	50 €
950030	Jaula asar inox para horno 300x260x60	60 €



PARRILLAS PARA PESCADO INOX

Con las Besugueras y las Rodaballeras Inox de Pira podrá asar todo tipo de pescados enteros en su horno o barbacoa sin necesidad de pinzas y con la seguridad de no romper la pieza al voltearla.

Con mango de acero inoxidable, para una fácil manipulación y sin patas.

Ideal para asar el pescado sobre la parrilla al estilo de Getaria.



PARRILLAS PARA PESCADO INOX

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950010	Besuguera inox para horno 540x180x40	48 €
950020	Rodaballera inox para horno 585x300x40	60 €



PIRA

Carbón

- Puro, sin mezclas.
- Encina 100%
- Marabú 100%
- Poder calorífico muy alto.
- Gran duración.
- Brasa uniforme.



Pira selecciona para sus clientes los mejores carbones provenientes de maderas duras y de alto poder calorífico.

Se trata de carbones especiales para hornos de brasa y barbacoas, con muy poca chispa y de gran rendimiento (carbones de gran densidad y sin humedad)

Los calibres son grandes para obtener una brasa más uniforme y estable durante el servicio.

Ofrecemos un carbón 100% encina o carbón 100% marabú. Sin ser mezclados entre ellos ni con otros carbones. **Simplemente, carbon puro.**

Carbones de sonido metálico para una cocción artesanal, aportarán el toque justo de ahumado a los platos, aromatizándolos para que tengan el sabor inconfundible de la auténtica brasa pira, el auténtico #pirafavour

Hay muchos carbones, pero no son PIRA. El mejor carbón para el mejor horno.

Características

-Carbones Puros, sin mezclas.

-Sacos de 15 Kgs.

-Poder calorífico muy alto, triplicando al de la leña normal.

El carbón de encina entre 30.000 y 33.000 Kj / kg aproximadamente.

El carbón marabú entre 32.000 y 36.000 Kj / kg aproximadamente.

(Como referencia, la leña tiene un poder calorífico de entre 12.000 y 21.000 kj/kg).

-Granulometría especial para uso profesional (permite evitar recargas en el servicio).

El carbón Marabú tiene una granulometría más uniforme debido a que proviene de una subespecie en estado todavía arbusto.

-Gran duración:

El marabú llegando a ser hasta un 20% superior al de la encina. Como contrapartida el tiempo de encendido también es mayor.

-Mínima chispa y reducción de humos.

-Los carbones con menos humedad del mundo.

El carbón de encina entre 2% y 4%.

El carbón de marabú alrededor del 2.%.

-Carbones de gran densidad.

El carbón de encina alrededor de 900 Kg/m³.

El carbón de marabú alrededor 1000 Kg/m³.

-Cenizas inferiores a un 1%.

CARBÓN	
REF.	DESCRIPCIÓN
990001	Carbón Encina 100%
990002	Carbón Marabú 100%

