

PASSIONATE
cookery



Vaello
LA VALENCIANA





PASSIONATE **cookery**

En la cocina, como en la vida, es muy importante la pasión, un sentimiento tan antiguo como el propio mundo que no deja de girar gracias a ella.

Passion in cooking is as important as it is in life. A timeless feeling that keeps the world going round.



Sin duda alguna, el placer de cocinar es compartido por muchas personas. Particulares y profesionales que cada día dedican unos minutos a los aromas, a las texturas, a los sentidos... Cocinar platos de esos que nos dejan “sin sentido”, de los que provocan verdaderas pasiones, no es sólo cuestión de la calidad de los ingredientes y de la pericia de los cocineros. Hay otro elemento primordial: “la calidad de los utensilios de cocina”.

Desde 1950 “La Valenciana” 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.

There is no doubt that the pleasure of cooking is shared by many people. Individuals and professionals who spend a few minutes each day with aromas, textures, senses... Cooking dishes that leave us “spellbound” and provoke true passions is not just about the quality of the ingredients and the skill of the cooks. A key element is “quality kitchenware”.

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 companions for top cooks and chefs with a commitment to passionate cooking.

6

PAELLERAS
/ PAELLA PANS

14

SARTENES Y CAZUELAS
/ FRYING PANS & DEEP PANS

30

ASADORAS Y PLANCHAS
/ ROASTING GRILLS AND GRIDDLE PANS

42

QUEMADORES
/ PAELLA GAS BURNERS

50

ACCESORIOS
/ ACCESORIES

56

COMPLEMENTOS
/ ACCESORIES



2 AÑOS
GARANTÍA

MADE IN
SPAIN



PAELLERAS /
PAELLA PANS





PAELLERA VALENCIANA
ACERO PULIDO /
POLISHED STEEL
VALENCIAN PAELLA PAN



Ref 01



Ref 01

REF 01	CMS	 UNITS	PORTIONS	HANDLES
REF.	CMS	UNIDADES	RACIONES	ASAS
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
0122	22	6	colegial	2
0124	24	6	1	2
0126	26	6	2	2
0128	28	6	3	2
0130	30	6	4	2
0132	32	6	5	2
0134	34	6	6	2
0136	36	6	7	2
0138	38	6	8	2
0140	40	6	9	2
0142	42	6	10	2
0146	46	4	12	2
0150	50	4	13	2
0155	55	4	16	2
0160	60	4	20	2
0165	65	2	25	2
0170	70	2	30	2
0180	80	1	40	4
0190	90	1	50	4
01100	100	1	85	4
01115	115	1	120	4
01130	130	1	200	6



La paellera de acero pulido es la que se usa tradicionalmente para hacer la paella valenciana.

The polished steel Valencian paella pan is the one traditionally used to make Valencian paella.

PAELLERA VALENCIANA
ACERO ESMALTADO /
ENAMELLED STEEL
VALENCIAN PAELLA PAN



REF 02	CMS	UNITS	PORTIONS	HANDLES
REF.	CMS	UNIDADES	RACIONES	ASAS
0210	10	10	miniatura	2
0212	12	10	miniatura	2
0215	15	10	miniatura	2
0220	20	6	miniatura	2
0222	22	6	colegial	2
0224	24	6	1	2
0226	26	6	2	2
0128	28	6	3	2
0230	30	6	4	2
0232	32	6	5	2
0234	34	6	6	2
0236	36	6	7	2
0238	38	6	8	2
0240	40	6	9	2
0242	42	6	10	2
0246	46	4	12	2
0250	50	4	13	2
0255	55	4	16	2
0260	60	4	20	2
0265	65	2	25	2
0270	70	2	30	2
0280	80	1	40	4
0290	90	1	50	4
02100	100	1	85	4
02115	115	1	120	4
-	-	-	-	-



Ref 02



Ref 02



La paellera de acero esmaltado tiene el mismo uso pero su limpieza y mantenimiento son más sencillos.

The enameled steel Valencian paella pan can also be used and is easier to clean and maintain.



Ver diferentes tamaños / See different sizes



PAELLERA VALENCIANA DE
ACERO INOXIDABLE 18/10 /
STAINLESS STEEL VALENCIAN
PAELLA PAN 18/10



Ref 03



Ref 03

REF 03	CMS	 UNITS	PORTIONS	HANDLES
REF.	CMS	UNIDADES	RACIONES	ASAS
0326	26	1	2	2
0330	30	1	4	2
0334	34	1	6	2
0338	38	1	8	2
0342	42	1	10	2
0346	46	1	12	2
0350	50	1	13	2
0355	55	1	16	2
0360	60	1	20	2
0365	65	1	25	2
0370	70	1	30	2



La paellera de acero inoxidable se usa en los restaurantes para cocinar y servir la paella en la misma mesa. Es un producto con una gran estética debido al acabado inoxidable. No necesita mantenimiento.

Stainless steel pan is used in restaurants to cook and serve paella on the tables. It is a very esthetic product due to its stainless finish. No maintenance is required.

PAELLERA ACERO PULIDO
PARA INDUCCIÓN-VITRO /
POLISHED STEEL PAELLA PAN
FOR INDUCTION-GLASS-CERAMIC



REF 53	CMS	UNITS	PORTIONS	HANDLES
REF.	CMS	UNIDADES	RACIONES	ASAS
5330	30	6	4	2
5332	32	6	5	2
5334	34	6	6	2
5336	36	6	7	2
5338	38	6	8	2
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-



Paellera especial para placas de inducción y vitrocerámica.

Special paella pan for induction and glass-ceramic hobs



Ref 53



Ref 53



PAELLA ESMALTADA
PARA INDUCCIÓN-VITRO /
ENAMELLED STEEL PAELLA PAN
FOR INDUCTION-GLASS-CERAMIC



Ref 54



Ref 54

REF 54	CMS	 UNITS	PORTIONS	HANDLES
REF	CMS	UNIDADES	RACIONES	ASAS
5430	30	6	4	2
5432	32	6	5	2
5434	34	6	6	2
5436	36	6	7	2
5438	38	6	8	2
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-



Paellera esmaltada especial para placas de inducción y vitrocerámica. Fácil limpieza y mantenimiento.

Enamelled paella pan specifically designed for glass-ceramic and induction hobs. Easy cleaning and maintenance.

PAELLA DE ACERO PULIDO
GROSOR ESPECIAL /
SPECIAL THICKNESS
POLISHED STEEL PAELLA PAN



REF 46	CMS	 UNITS	PORTIONS	HANDLES
REF	CMS	UNIDADES	RACIONES	ASAS
4630	30	1	4	2
4634	34	1	6	2
4638	38	1	8	2
4642	42	1	10	2
4646	46	1	12	2
4650	50	1	13	2
4655	55	1	16	2
4660	60	1	20	2
4665	65	1	25	2



Paellera fabricada con espesor extra para garantizar su durabilidad en usos continuados. Ideal para uso profesional.

Extra-thick paella pan, guarantees a longer durability in continuous usage. Perfect for professional use.



Ref 46



Ref 46



2 AÑOS
GARANTÍA

MADE IN
SPAIN



SARTENES /
FRYING PANS

S



SARTÉN HONDA DE ACERO PULIDO CON ASAS /
TWO-HANDLED POLISHED STEEL DEEP FRYING PAN



REF 04	CMS	UNITS
REF	CMS	UNIDADES
0428	28	6
0430	30	6
0432	32	6
0434	34	4
0436	36	4
0438	38	4
0440	40	4
0445	45	3
0450	50	3
0455	55	2
0460	60	2
0465	65	1



La sartén de acero pulido se utiliza sobre todo para guisar arroces y calderetas.

The polished steel frying pan is used mainly to cook rice dishes and stews.

SARTÉN HONDA DE ACERO PULIDO CON MANGO /
ONE-HANDLED POLISHED STEEL DEEP FRYING PAN



REF 05	CMS	UNITS	HANDLES
REF	CMS	UNIDADES	MANGO/ASAS
0518	18	6	1
0520	20	6	1
0522	22	6	1
0524	24	6	1
0526	26	6	1
0528	28	6	1
0530	30	6	1
0532	32	6	1
0534	34	4	1 / 1
0536	36	4	1 / 1
0538	38	4	1 / 1
0540	40	4	1 / 1



Ref 05



La sartén con mango es ideal para saltear alimentos.

The handled frying pan is perfect to sauté foods.



Ref 05



SARTÉN LLANA ACERO PULIDO CON MANGO /
POLISHED STEEL ONE-HANDLED FLAT FRYING PAN



Ref 08



Ref 08

REF 08	CMS	 UNITS	HANDLES
REF	CMS	UNIDADES	MANGO/ASA
0818	18	6	1
0820	20	6	1
0822	22	6	1
0824	24	6	1
0826	26	6	1
0828	28	6	1
0830	30	6	1
0832	32	6	1
0834	34	4	1 / 1
0836	36	4	1 / 1



Sartén llana ideal para saltear alimentos.

Flat frying pan perfect to sauté foods.

SARTÉN DE ACERO PULIDO PARA ASAR CASTAÑAS /
ROASTING CHESTNUTS POLISHED PAN



REF 10	CMS	UNITS
REF	CMS	UNIDADES
1026	26	6
1028	28	6
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-



Sartén fabricada especialmente para asar castañas en fuego de llama.

Special pan for roasting chestnuts on an open fire.



Ref 10



Ref 10



SARTÉN BLINIS / BLINI PAN



Ref 3200



Ref 3200

REF 3200

CMS

 UNITS

REF

CMS

UNIDADES

3200

12

20



Sartén de acero pulido que se usa para hacer blinis (tortitas francesas tipo crêpe). Tiene 3 mm de espesor, lo que permite que aguante mucho el calor.

This polished steel frying pan is used to cook blinis (French pancakes, similar to crêpes). It is 3mm thick, so it can keep heat for a long time.



LYONESAS /
LYONESAS





SARTÉN LYONESA CON ASAS /
LYONESE TWO-HANDLED PAN



Ref 65



Ref 65

REF 65	CMS	 UNITS	HANDLES
REF	CMS	UNIDADES	MANGO/ASA
6528	28	6	2
6532	32	6	2
6536	36	4	2
6540	40	4	2
6545	45	3	2
6550	50	3	2
6560	60	2	2



Sartén tradicional sin borde, fabricada con grosor extra. Perfecta para cocinar platos de cocina tradicionales.

Traditional frying pan without edge, made with extra thickness. Perfect for cooking traditional dishes.

SARTÉN LYONESA CON MANGO /
ONE-HANDLED LYONESE FRYING PAN



REF 66	CMS	UNITS	HANDLES
REF	CMS	UNIDADES	MANGO/ASA
6628	28	6	1
6632	32	6	1
6636	36	4	1 / 1
6640	40	4	1 / 1
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-



Sartén con mango sin borde. Perfecta para saltar alimentos. Fabricada con grosor extra.

One-handed frying pan without edge. Perfect to sauté foods. Made with extra thickness.



Ref 66



Ref 66



SARTÉN “MIGUERA” CON MANGO /
ONE-HANDLED “MIGAS” FRYING PAN



Ref 67



Ref 67

REF 67	CMS	UNITS	HANDLES
REF	CMS	UNIDADES	MANGO/ASA
6736	36	1	1
6740	40	1	1
6745	45*	1	1
6750	50*	1	1
6760	60*	1	1 / 1
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-

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



Sartén tradicional sin borde. Ideal para cocinar las famosas migas. Mango extra-largo.

Traditional frying pan without edge. Perfect for cooking the famous “migas”. Extra long handle.

SARTÉN HONDA ESMALTADA CON ASAS / ENAMELLED DEEP FRYING PAN WITH HANDLES



REF 06	CMS	UNITS	HANDLES
REF	CMS	UNIDADES	ASAS
0614	14	10	2
0616	16	10	2
0618	18	6	2
0620	20	6	2
0622	22	6	2
0624	24	6	2
0626	26	6	2
0628	28	6	2
0630	30	6	2
0632	32	6	2
0634	34	4	2
0636	36	4	2
0638	38	4	2
0640	40	4	2
0645	45	3	2
0650	50	3	2
0655	55	2	2
0660	60	2	2
0665	65	1	2



Ref 06



La sartén honda esmaltada con asas se usa para guisar todo tipo de arroces melosos y calderetas.

The enamelled deep frying pan with handles is used for cooking various kinds of juicy rice dishes and stews.



Ver diferentes tamaños / See different sizes



Ref 06



SARTÉN HONDA ESMALTADA CON MANGO /
ENAMELLED STEEL ONE-HANDLED DEEP FRYING PAN



Ref 07



Ref 07

REF 07	CMS	 UNITS	HANDLES
REF	CMS	UNIDADES	MANGO/ASA
0714	14	10	1
0716	16	10	1
0718	18	6	1
0720	20	6	1
0722	22	6	1
0724	24	6	1
0726	26	6	1
0728	28	6	1
0730	30	6	1
0732	32	6	1
0734	34	4	1 / 1
0736	36	4	1 / 1
0738	38	4	1 / 1
0740	40	4	1 / 1



La sartén honda esmaltada con mango se usa para saltear alimentos.

The one-handed enamelled deep frying pan with one handle is used for sautéing and is easy to clean and maintain.

SARTÉN FREIDORA CON CESTILLO /
FRYING PAN WITH DRAINER BASKET



REF 20	CMS	UNITS	HANDLES
REF	CMS	UNIDADES	MANGO
2024	24	6	1
2026	26	6	1
2028	28	6	1
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-



La sartén con cestillo se usa para freír, el cestillo nos permite escurrir el aceite.

The pan with drainer basket is used for frying. The drainer basket allows draining the remaining oil.



Ref 20



Ref 20



CAZUELA ESMALTADA CON ASAS /
ENAMELLED PAN WITH TWO HANDLES



Ref 41



Ref 41

REF 41	CMS	 UNITS	HANDLES
REF	CMS	UNIDADES	MANGO/ASA
4122	22	6	2
4124	24	6	2
4126	26	6	2
4128	28	6	2
4130	30	6	2
4132	32	6	2
4134	34	4	2
4136	36	4	2
4138	38	4	2
4140	40	4	2
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-



La cazuela esmaltada es ideal para cocinar
alimentos en el horno.

The perfect baking enameled pan.

SARTÉN LLANA ESMALTADA CON MANGO /
ENAMELLED STEEL ONE-HANDLED FLAT FRYING PAN



REF 09	CMS	UNITS	HANDLES
REF	CMS	UNIDADES	MANGO/ASA
0912	12	10	1
0914	14	10	1
0916	16	10	1
0918	18	6	1
0920	20	6	1
0922	22	6	1
0924	24	6	1
0926	26	6	1
0928	28	6	1
0930	30	6	1
0932	32	6	1
0934	34	4	1
0936	36	4	1



La sartén llana se usa para saltear alimentos.

The flat frying pan is used for sautéing.



Ref 09



Ref 09



MADE IN
SPAIN

2 AÑOS
GARANTÍA



ASADORAS /
ROASTING
GRILLS

A



ASADORA RECTANGULAR DE ACERO ESMALTADO /
RECTANGULAR ENAMELLED STEEL GRIDDLE PAN



Ref 11



Ref 11

REF 11	CMS	 UNITS
REF	CMS	UNIDADES
1127	27 x 21	10
1131	31 x 25	10
-	-	-



Las asadoras de acero esmaltado se utilizan para asar todo tipo de carnes, pescados y verduras. Versión rectangular.

The Enameled griddle pans are used for roasting all kinds of meat, fish and vegetables. Rectangular version.

ASADORA REDONDA DE ACERO ESMALTADO /
ROUND ENAMELLED STEEL GRIDDLE PAN



REF 12	CMS	UNITS
REF	CMS	UNIDADES
1222	22	10
1224	24	10
1226	26	10



Las asadoras de acero esmaltado se utilizan para asar todo tipo de carnes, pescados y verduras. Versión redonda.

The Enamelled griddle pans are used for roasting all kinds of meat, fish and vegetables. Round version.



Ref 12



Ref 12



ASADOR GRILL ESMALTADO /
ENAMELLED GRIDDLE PANS



Ref 22



Ref 22

REF 22	CMS	 UNITS
REF	CMS	UNIDADES
2236	36	6
2246	46	6



Las asadoras de acero esmaltado se utilizan para asar todo tipo de carnes, pescados y verduras. Versión redonda.

The Enamelled griddle pans are used for roasting all kinds of meat, fish and vegetables. Round version.



PLANCHAS DE
HIERRO FUNDIDO /
CAST IRON GRIDDLE

P



PLANCHA DE HIERRO FUNDIDO (REDONDA) /
CAST IRON GRIDDLE (ROUND)



Ref 34



Ref 34

REF 34	CMS	 UNITS
REF	CMS	UNIDADES
3425	25	6
3432	32	6
3442	43	1
3452	53	1
3465	65	1



Las planchas de hierro fundido son ideales para asar carnes, pescado o verdura. Su gran espesor permite que acumulen una gran cantidad de calor. Versión redonda.

The cast iron griddles are perfect for roasting meat, fish or vegetables. Their great thickness allows them to accumulate a great amount of heat. Round version.

PLANCHA DE HIERRO FUNDIDO (RECTANGULAR) /
CAST IRON GRIDDLE (RECTANGULAR)



REF 34	CMS	UNITS
REF	CMS	UNIDADES
3427	27 x 21	6
3444	47 x 27	4
-	-	-
-	-	-
-	-	-



Las planchas de hierro fundido son ideales para asar carnes, pescado o verdura. Dos caras diferentes; estriada para carnes y lisa para pescados o verduras. Versión rectangular.

The cast iron griddles are perfect for roasting meat, fish or vegetables. Two different sides: grooved for meat and flat for fish and vegetables. Rectangular version.



Ref 34



Ref 34



PLANCHA DE HIERRO FUNDIDO ESMALTADO (REDONDA) /
ENAMELLED CAST IRON GRIDDLE (ROUND)



Ref 38



Ref 38

REF 38	CMS	 UNITS
REF	CMS	UNIDADES
3825	25	6
3832	32	6
3842	43	1
3852	53	1



Las planchas de hierro fundido son ideales para asar carnes, pescado o verdura. Su gran espesor permite que acumulen una gran cantidad de calor. Versión redonda. Fácil mantenimiento.

The cast iron griddles are perfect for roasting meat, fish or vegetables. Their great thickness allows them to accumulate a great amount of heat. Round version. Easy maintenance.

PLANCHA DE HIERRO FUNDIDO ESMALTADO (RECTANGULAR) /
ENAMELLED CAST IRON GRIDDLE (RECTANGULAR)



REF 38	CMS	UNITS
REF	CMS	UNIDADES
3827	27 x 21	6
3847	47 x 27	4
-	-	-
-	-	-



Las planchas de hierro fundido son ideales para asar carnes, pescado o verdura. Dos caras diferentes; estriada para carnes y lisa para pescados o verduras. Versión rectangular. Fácil mantenimiento.

The cast iron griddles are perfect for roasting meat, fish or vegetables. Two different sides: grooved for meat and flat for fish and vegetables. Rectangular version. Easy maintenance.



Ref 38



Ref 38



P

PARRILLA
ZINC-PLATED

PARRILLA DOBLE ZINCADA /
ZINC-PLATED DOUBLE ROASTING GRILL



REF 24	CMS	 UNITS
REF	CMS	UNIDADES
2425	20 x 25	5
2430	25 x 30	5
2435	30 x 35	5
2440	35 x 40	5
2445	40 x 45	5
2450	45 x 50	5



La parrilla se utiliza sobre fuego de leña o carbón y se abre en dos partes, de manera que la carne, el pescado o la verdura se colocan en el centro y queda cerrada para poder asar por ambos lados.

The roasting grill can be used on wood or coal fires; it opens up into two parts, enabling meat, fish or vegetables to be placed on it and then closed, allowing food to roast evenly on both sides.



Ref 24



Ref 24



MADE IN
SPAIN

2 AÑOS
GARANTÍA



QUEMADORES /
PAELLA GAS
BURNERS

Q



QUEMADOR PAELLERO A GAS
PAELLA GAS BURNER



Ref 1320



Ref 1430

REF 1320



UNITS

PAELLERAS

MM

UNIDADES

PAELLA PANS

ø 200

10

26 / 36

REF 1430



UNITS

PAELLERAS

MM

UNIDADES

PAELLA PANS

ø 300

6

36 / 42

Los quemadores a gas, se utilizan como difusores del fuego; los hay de diferentes diámetros y aros. Proporcionan un fuego uniforme bajo la paellera, sartén o cualquier recipiente de cocina.

The gas burners are used as fire diffusers. There are different diameters and rings available. They give an uniform heat below the paella pan, frying pan, or any cooking pan.

QUEMADOR PAELLERO A GAS
PAELLA GAS BURNER



REF 2635	 UNITS	PAELLERAS
MM	UNIDADES	PAELLA PANS
ø 350	6	20 / 50

REF 1540	 UNITS	PAELLERAS
MM	UNIDADES	PAELLA PANS
ø 400	5	26 / 60



Ref 2635

Los quemadores van ganando en número de anillos según el diámetro del recipiente que se vaya a colocar encima. Los anillos funcionan de manera independiente.

The number of rings increases according to the diameter of the pan being used. The rings work independently.



Ref 1540



QUEMADOR PAELLERO A GAS / PAELLA GAS BURNER



Ref 1550

REF 1550	 UNITS	PAELLERAS
MM	UNIDADES	PAELLA PANS
ø 500	3	36 / 70

Todos nuestros quemadores están certificados según la directiva del Consejo de la Comunidad Europea sobre los aparatos a gas.

All our burners are certified according to the directive of European Community Council for gas supplied devices.

QUEMADOR PAELLERO A GAS / PAELLA GAS BURNER



REF 1660	 UNITS	PAELLERAS
MM	UNIDADES	PAELLA PANS
ø 600	1	26 / 80

REF 1770	 UNITS	PAELLERAS
MM	UNIDADES	PAELLA PANS
ø 700	1	36 / 90

3 fuegos. Ideales para calentar recipientes de gran tamaño.

3 burners. Perfect for heating great size pans.



Ref 1660



Ref 1770



QUEMADOR PAELLERO A GAS CON VÁLVULA TERMOPAR /
PAELLA GAS BURNER WITH THERMOCOUPLE VALVE



Ref 3740



Ref 3760

REF 3740	 UNITS	PAELLERAS
MM	UNIDADES	PAELLA PANS
ø 400	1	26 / 60

REF 3760	 UNITS	PAELLERAS
MM	UNIDADES	PAELLA PANS
ø 600	1	26 / 60

Quemadores a gas fabricados especialmente para su uso en espacios interiores. Con válvula de seguridad. Certificados según la directiva del Consejo de la Comunidad Europea sobre los aparatos a gas.

Gas burners specially made for being used inside. With security valve. Certified according to the directive of European Community council for gas devices.

QUEMADOR PAELLERO A GAS CON VÁLVULA TERMOPAR /
PAELLA GAS BURNER WITH THERMOCOUPLE VALVE



REF 3780	 UNITS	PAELLERAS
MM	UNIDADES	PAELLA PANS
ø 800	1	60 / 115

REF 3790	 UNITS	PAELLERAS
MM	UNIDADES	PAELLA PANS
ø 900	1	70 / 130

Quemadores a gas ideales para calentar recipientes de gran tamaño. Perfectos para cocinar nuestras paelleras de 100, 115 y 130 cm.

Gas burners for great size pans. Perfect for cooking in our 100, 115 and 130 cm paella pans.



Ref 3780



Ref 3790





ACCESORIOS /
ACCESSORIES

A

TRÍPODE REGULABLE / PATAS REFORZADAS / PATAS SOPORTE /
ADJUSTABLE STAND / REINFORCED STAND / SUPPORT LEGS



Ref 1800



Ref 3103

REF 1800	UNITS	REF 3103	UNITS
CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES
-	5	-	6

Trípode regulable para quemador. Se puede regular para adaptarlo a diferentes tamaños de quemador. Patas soporte redondas reforzadas, perfectas para quemadores de 400 a 700mm.

Adjustable stand for gas burner. It can be adjusted to adapt it to different sizes of gas burners. Round reinforced support legs, perfect for gas burners between 400 and 700 mm.



Ref 3100



Ref 3101

REF 3100	UNITS	REF 3101	UNITS
CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES
-	20	-	10

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.

PATAS Y TRÍPODE MINI /
MINI LEGS AND STAND MINI
PARAVIENTOS /
WINDSHIELD

REF 3102	UNITS	REF 1801	UNITS
CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES
-	1	-	1

Juego de 3 patas mini y trípode regulable mini. Perfecto para colocar sobre bancos de cocina.

3 mini-support legs kit. Mini-adjustable stand. Perfect for being placed on kitchen counters.

REF 59	CMS	UNITS	QUEMADORES
REF	CMS	UNIDADES	GAS BURNER
5900	-	1	300 / 500
5901	-	1	600
5902	-	1	700

La referencia 59 es un paraviento para colocarlo alrededor del quemador y poder controlar el fuego cuando se cocina en exterior. Existe un paraviento adaptable a los diámetros de quemadores de 300, 350, 400 y 500. Y otros dos modelos, uno para diámetro 600 y otro para diámetro 700.

Ref 59 is a windshield for placing around the burner to safeguard the flames when cooking outdoors. The same windshield can be adjusted to fit gas burner measuring 300, 350, 400 and 500mm in diameter. A further two models are available to fit gas burner measuring 600 and 700mm in diameter.



Ref 3102



Ref 1801



Ref 59



TRÉBEDES DE FORJA /
WROUGHT IRON STAND



Ref 28



Ref 28



REF 28	CMS	 UNITS
REF	CMS	UNIDADES
2830	30	5
2835	35	5
2840	40	5
2845	45	5
2850	50	5
2870	70	1
2890	90	1
28100*	100	1

* Patas desmontables.

Se utilizan como soporte de las paelleras cuando se cocina a fuego de leña.

They are used as paella pan stands when cooking over a wood fire.

COMPLEMENTOS /
ACCESSORIES





TAPAS Y BANDEJAS /
SMOOTH AND OVEN TRAY



Ref 21



Ref 36

REF 21	CMS	 UNITS
REF	CMS	UNIDADES
2128	28	1
2132	32	1
2136	36	1
2140	40	1
2145	45	1
2150	50	1
2155	55	1
2160	60	1
2170	70	1
2180	80	1

REF 36	CMS	 UNITS
REF	CMS	UNIDADES
3634	22 x 34	5
3635	31 x 35	5
3638	25 x 38	5
3642	28 x 42	5
3645	31 x 45	5

Tapas de aluminio lisas y bandejas de aluminio para horno.

Smooth aluminium lids and aluminium oven tray.



REF 23	CMS	UNITS
REF	CMS	UNIDADES
2348	11,5 x 48	6
2358	11,5 x 58	6

REF 25	CMS	UNITS
REF	CMS	UNIDADES
2507	7	1
2508	8	1
2509	9	1



Ref 23

Espumadera inoxidable y flaneras de aluminio lisas.

Stainless steel skimmer and smooth aluminium crème caramel moulds.



Ref 25



ECO SET PAELLERA 46 / ECO SET PAELLA PAN 46



Ref 6140



Eco sets estuche /
ECO SET KITS

REF 6140

 UNITS

CMS

UNIDADES

-

3

Patatas soporte cuadradas + paellera pulida 46 cm + quemador 400 mm. Los eco sets son cajas-estuches con una cómoda asa que permiten transportar todo el equipo necesario para cocinar una paella.

Squared support legs+polished 46 cm paella pan+ 400 mm gas burner. Eco sets are case boxes with a comfortable handle, which allow carrying all the necessary equipment for cooking a paella.

ECO SET PAELLERA 38 /
ECO SET PAELLA PAN 38



REF 6130	UNITS
CMS	UNIDADES
-	4

Patatas soporte cuadradas + paellera pulida 38 cm + quemador 300 mm. Los eco sets son cajas-estuches con una cómoda asa que permiten transportar todo el equipo necesario para cocinar una paella.

Squared support legs+polished 38 cm paella pan+ 300 mm gas burner. Eco sets are case boxes with a comfortable handle, which allow carrying all the necessary equipment for cooking a paella.



Ref 6130



Eco sets estuche /
ECO SET KITS



ECO SET GRILL 46 / ECO SET ROASTING GRILL 46



Ref 6040



Eco sets estuche /
ECO SET KITS

REF 6040

 UNITS

CMS

UNIDADES

-

3

Patas soporte cuadradas + asador grill 46 cm + quemador 400 mm. Presentado en caja-estuche cómodo de transportar.

Squared support legs + 46 cm roasting grill pan + 400 mm gas burner. Presented in an easy to carry case-box.

ECO SET GRILL 36 /
ECO SET ROASTING GRILL 36



REF 6030	UNITS
CMS	UNIDADES
-	4

Patas soporte cuadradas + asador grill 36 cm + quemador 300 mm. Presentado en caja-estuche cómodo de transportar.

Squared support legs + 36 cm roasting grill pan + 300 mm gas burner. Presented in an easy to carry case-box.



Ref 6030



Eco sets estuche /
ECO SET KITS



REGULADOR GAS 28/50 MBAR,
GOMA GAS ESPAÑA /
*GAS REGULATOR 28/50 MBAR,
GAS RUBBER SPAIN*



Ref 4500



Ref 4501



Ref 4400

REF 4500	UNITS	REF 4501	UNITS
MBAR	UNIDADES	MBAR	UNIDADES
28	1	50	1

REF 4400	UNITS
REF	UNIDADES
4400	1

Ref. 4500; regulador gas 28 mbar. Ref. 4501; regulador gas 50 mbar. Ref. 4400; tubo de goma flexible. Accesorios para adaptar el quemador a la botella de gas.

Ref. 4500; Gas regulator 28 mbar. Ref. 4501; gas regulator 50 mbar. Ref. 4400; flexible rubber tube. Accessories for adapting the gas burner to the gas bottle.



REF 3501	 UNITS
CMS	UNIDADES
-	1

REF 3502	 UNITS
CMS	UNIDADES
-	1

Accesorios para adaptar el quemador a la botella de gas. Francia.

Accessories for adapting the gas burner to the gas bottle. France.



Ref 3501



Ref 3502



REGULADOR GAS,
GOMA GAS ALEMANIA /
GAS REGULATOR,
GAS RUBBER GERMANY



Ref 3504

REF 3504	 UNITS
CMS	UNIDADES
-	1



Ref 3505

REF 3505	 UNITS
REF	UNIDADES
3505	1

Accesorios para adaptar el quemador a la botella de gas. Alemania.

Accessories for adapting the gas burner to the gas bottle. Germany.



MÁS INFORMACIÓN /
MOORE INFORMATION





CONOCE EL SIGNIFICADO DE LOS ICONOS / *KNOW THE MEANING OF THE ICONS*



Apto para fuegos de llama.
Suitable for flame fire.



Apto para inducción.
Suitable for induction plates.



Apto para fuegos eléctricos.
Suitable for electric plates.



Apto para horno.
Suitable for oven.



Apto para vitrocerámica.
Suitable for glass-ceramic hobs.



CÓMO CUIDAR TUS ACCESORIOS DE COCINA *CARING FOR YOUR KITCHEN PANS*

PAELLAS / SARTENES / CAZUELAS / PLANCHAS

Por norma general se recomienda que, antes de usarlos por primera vez, lavemos los productos con lavavajillas líquido. Es recomendable el uso de espátulas de madera o plástico resistente al calor para evitar que las superficies se rayen. Tampoco debemos calentar las paellas, sartenes... cuando están vacías, ni cortar alimentos directamente dentro de ellas. A la hora de lavar la sartén evitaremos estropajos metálicos y productos abrasivos. Cuando llega el momento de guardarlas, mejor no colocar una dentro de la otra, pues la de arriba podría dañar el interior de la de abajo. Cada producto es apto para un tipo de fuego diferente. Comprobad antes de usar.

PAELLA PANS/ FRYING PANS/ SAUCEPANS/ GRILL PANS

As a general rule, it is recommended to wash the products with washing-up liquid before using them for the first time. It is recommended to use heat resistant wood or plastic spatulas to avoid scratching the surfaces. Empty paella pans or frying pans mustn't be heated. Avoid cutting food directly inside them. When washing up, avoid metallic scrubbers and abrasive products. When keeping them, avoid placing one pan inside another, as the one on the top could damage the inside of the one on the bottom. Every product is suitable for a different type of burner. Check before using.

DESDE 1 RACIÓN A 200 RACIONES /
FROM 1 PORTION TO 200



PRODUCTOS DE ACERO PULIDO

Para evitar su oxidación, después de su limpieza hay que secarlos y recubrir su superficie con una capa de aceite mineral.

PRODUCTOS DE ACERO ESMALTADO

No es necesario aplicar después de su limpieza una capa de aceite mineral, ya que el esmalte los protege de la corrosión.

POLISHED STEEL PRODUCTS

To avoid their rusting, they must be dried after washing and their surface must be covered with a layer of mineral oil.

ENAMELLEED STEEL PRODUCTS

Applying a layer of mineral oil after washing isn't necessary, as enamel protects pans from rusting.



DESDE 1 RACIÓN A 120 RACIONES /
FROM 1 PORTION TO 120



PAELLERA VALENCIANA
ACERO ESMALTADO
Miniaturas especiales para tapas y raciones individuales.

ENAMELLED STEEL
VALENCIAN PAELLA PAN
Special miniatures for “tapas” and single portions.

DESDE 14 CM A 65 CM /
FROM 14 CM TO 65 CM



**SARTÉN HONDA
ESMALTADA CON ASAS**
Miniaturas especiales para tapas y raciones
individuales.

**ENAMELLED DEEP
FRYING PAN WITH HANDLES**
Special miniatures for “tapas” and single
portions.



PACKAGINGS /



EXPOSITOR DE PRODUCTOS /
PRODUCT EXPOSSITOR



Ref 3300

INGREDIENTES PARA COCINAR LA PAELLA VALENCIANA

Ingredients for cooking valencian paella

400 g de arroz valenciano
1200 ml de caldo de pollo
100 ml de aceite de oliva
120 g de pimiento rojo
200 g de judías blancas
120 g de judías verdes planas
80 g de tomate
400 g de pollo
2 ajos
4 alcachofas
Pebrella
Romero
Pimentón
Azafrán
Sal

400 g Valencian paella rice
1200 ml chicken stock
100 ml olive oil
120 g red pepper
200 g broad beans
120 g runner beans
80 g tomato
400 g chicken
2 garlic cloves
4 artichokes
Wild thyme (Pebrella)
Sweet ground red pepper
Rosemary
Saffron
Salt

RECETA PAELLA VALENCIANA /
RECIPE VALENCIAN PAELLA

R

Receta

PAELLA VALENCIANA

Lo primero de todo es nivelar la paella para que luego el arroz quede uniformemente distribuido y hierva toda por igual. Para ello, bastará con verter el aceite en frío y comprobar que queda perfectamente centrado en la paella.

Para elaborar la paella cortaremos todas las verduras un poco más grande que en juliana. El tomate lo rallaremos. El pollo lo trocearemos en pedazos no muy grandes (por ejemplo una pechuga en 3 partes)

Comenzaremos sofriendo durante 5 minutos los pimientos. Los reservaremos.

A continuación sofreímos la carne durante 10 minutos hasta que quede dorada. Durante ese proceso la salaremos. Una vez esté dorada la carne, le añadiremos el ajo y el tomate natural. Lo sofreiremos unos 3 minutos.

Ahora es el momento de añadir las judías y las habas. Las sofreiremos unos 3 minutos.

Añadiremos ahora el pimentón dulce, el azafrán y el caldo. Lo dejaremos hervir durante 5 minutos. Añadimos las alcachofas y dejamos que hierva otros 5 minutos más.

Incorporamos el pimiento que habíamos reservado y añadimos el arroz.

Distribuimos bien el arroz y dejamos hervir a fuego medio durante aproximadamente 18 minutos. Cuando falten 5 minutos para terminar, añadimos la pebrella para que infusione.

Una vez acabada la cocción, dejamos reposar 5 minutos y ¡listo!. Es el momento de disfrutar de una auténtica paella valenciana.

Buen provecho.



Recipe

VALENCIAN PAELLA

Before you start, make sure the paella pan is level, so the rice can be uniformly spread and the water can simmer evenly throughout the pan. To test this, all you have to do is pour a drop of olive oil in the middle of the paella pan and check that it stays exactly in the centre.

To make the paella first chop all the vegetables into pieces a little bigger than you would for Julienne strips. Grate the tomato. Cut the chicken into medium-sized pieces (for example a breast would be cut into three parts).

Begin by stir-frying the red peppers for 5 minutes and then set them aside.

Then, stir-fry the meat for 10 minutes, until it is golden brown. While the meat is frying, add some salt. When the meat has taken on a golden brown colour, add the garlic and the grated tomato. Stir-fry everything together for 3 minutes.

Now, it's time to add the runner beans and the broad beans and continue stir-frying for 3 minutes more. Next, add the sweet red ground pepper, saffron and chicken stock and leave to simmer gently for 5 minutes. Then add the artichokes and leave to simmer for a further 5 minutes.

Now add the red pepper you set aside earlier and the Valencian paella rice.

Spread the rice evenly all over the pan and leave to simmer over a medium flame for about 18 minutes. Five minutes before the end of the cooking time, place the sprigs of rosemary and wild thyme on top of the paella, pressing them gently into the remaining liquid but without disturbing the rice.

Once the Paella has finished cooking, let it stand for a few minutes and... that's it! It's time to enjoy a genuine Valencian Paella.

Bon appetit! Enjoy your meal!





www.vaellolavalenciana.com

Vaello Campos, S.L.
Polígono Llano de San Vicente
C/ Melcior Torró, 8
Apdo. Correos 171
46870 Ontinyent (Valencia) Spain
Tels.: +34 962 913 003
Fax: + 34 962 910 678