valira®

DESDE 1969

cocina
con carácter

2020

MADE IN SPAIN

Valira, productos de proximidad

Personalidad, expresión, placer y vida son los motores que nos hacen apasionados y especialistas en el diseño y la fabricación de tus mejores herramientas de cocina. Somos los únicos **MADE IN SPAIN**.

Nuestras tecnologías punteras y los procesos más artesanales nos convierten en la marca **premium** que desde hace 50 años ofrece productos extremadamente resistentes, indeformables y con la mejor repartición del calor. Perfección para tus recetas.

¡Buen provecho!

Valira: true proximity products

*Character, passion, expression, pleasure and life are the engines that inspire us. We are experts on design and manufacturing cast aluminium cookware. We are the only ones **MADE IN SPAIN**.*

*Our advanced technology combined with craft processes has built a **premium** brand of extremely resistant products. Strong cookware with a high heat diffusion. Perfection for your cooking results.*

Bon Appetit!

EMPRESA RESPONSABLE

con un fuerte compromiso social y respetuosa con el medio ambiente

· Estamos **orgullosos de las más de 80 personas implicadas con Valira**. Por ellos hemos apostado por mantener en España la única fábrica de aluminio fundido para productos de cocción.

· Nuestra cultura innovadora de fábrica nos permite tener **productos de altísima calidad con costes competitivos**.

· Continuamente buscamos **la opción más respetuosa que minimice el impacto al medio ambiente**. Este año hemos puesto en marcha políticas de reducción energética, consiguiendo el 50% de ahorro con nuestros hornos nuevos. Hemos cambiado el proceso de aplicación de los antiadherentes a fin de eliminar totalmente el consumo de agua.

RESPONSIBLE COMPANY with strong social and environmental commitments

· ***We are proud of the more than 80 people involved with Valira**. For them and through them we have opted to maintain the only cast aluminium factory for cookware products in Spain.*

· *Our innovative factory culture allows us to have **high quality products with competitive costs**.*

· *We continuously seek **the most respectful option that minimizes the impact on the environment**. This year we implemented energy saving policies with our new furnaces resulting with a 50% energy reduction. We have also eliminated 100% of the water consumption by changing*

Fotografía: Lluc Queralt

ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Hemos desarrollado **productos innovadores para que cocines de forma más saludable**, como por ejemplo la plancha inclinada que separa las grasas del alimento.

Además, **fabricamos con materiales de alta calidad**: Usamos el mejor aluminio europeo certificado apto para el contacto con alimentos, y para que estés tranquilo, nuestro antiadherente es multicapa reforzado con titanio y 100% libre de PFOA, Plomo y Cadmio.

HEALTHY NUTRITION

*We have developed innovative **products for a healthier cooking**, such as the sloped plancha that separates fats from the food.*

*In addition, **we manufacture with high quality materials**: We use the best European certified aluminium suitable for food contact, and for your peace of mind, our non-stick coating is multilayer reinforced with titanium and free of PFOA, Lead and Cadmium.*

Fotografía: Lluc Queralt

AIRE INDUCCIÓN
Aire Induction 12 - 23

AIRE CERÁMICO
Aire High Temperature 24 - 25

AIRE GAS-VITRO
Aire Ceramic-Gas 26 - 29

CAZUELAS
Casseroles 30 - 31

ORIGEN INDUCCIÓN
Origen Induction 32 - 35

ORIGEN GAS-VITRO
Origen Ceramic-Gas 36 - 37

CHEF - FOOD SERVICE
Chef - Food Service 38 - 41

ÚTILES DE COCINA
Kitchen Utensils 42 - 45

SERVICIOS DE MESA
Tableware 46 - 47

CAFETERAS
Coffe Makers 48 - 49

LAS FOTOS DE ESTA PUBLICACIÓN NO SON CONTRACTUALES
The photographs in this portfolio are not contractual

Fotografía: Lluc Queralt

COLECCIÓN AIRE
p. 12-23

· **Mango estilizado y ergonómico de tacto frio**
· Apta para el horno
· Diseñadas para guardarlas apiladas
· Fácil de manejar gracias a su peso optimizado
· Difunde el calor de forma muy rápida y uniforme
· Control total sobre la cocción

· ***Stylish and ergonomic handle with cold touch***
· *Suitable for the oven*
· *Designed to store stacked*
· *Easy to handle thanks to its optimized weight*
· *Uniform and very fast heat distribution*
· *Full control over cooking*

COLECCIÓN CERÁMICO - *CERAMIC*
p. 24-25

· **Revestimiento Cerámico para cocinar con altas temperaturas hasta 360ºC**
· Ideal para el marcado rápido de la carne y gratinar al horno
· Máxima durabilidad y fácil limpieza

· ***Ceramic coating for cooking at high temperatures up to 360ºC***
· *Ideal for quick marking of meat and au gratin in the oven*
· *Maximum durability and easy cleaning*

COLECCIÓN CAZUELAS - *CASSEROLES*
p. 30-31

· **Máxima rapidez en placas de inducción**
· Aptas para todo tipo de fuegos
· La cazuela baja está recomendada para cocina tradicional con carnes y pescados
· La cazuela alta es ideal para cocina de puchero

· ***Maximum speed in induction plates***
· *Suitable for all types of fires*
· *The low casserole is recommended for traditional cuisine with meat and fish*
· *The ideal high pot for pot cooking*

COLECCIÓN CHEF
p. 38-41

· **Colección especial para hostelería**
· Mango largo y hueco de tacto frío
· Apto para uso en el horno y todo tipo de fuegos
· Fácil de manejar gracias a su peso optimizado

· ***Special collection for the hotel industry***
· *Long and cold touch hollow handle*
· *Suitable for use in the oven and all types of cooking*
· *Easy to handle thanks to its optimized weight*

COLECCIÓN ORIGEN
p. 32-37

· **La sartén Valira de toda la vida**
· Mango ergonómico de baquelita
· Difunde el calor de forma muy rápida y uniforme
· Control total sobre la cocción

· ***The Classic Valira pan***
· *Ergonomic handle made of Bakelite*
· *Uniform and very fast heat distribution*
· *Full control over cooking*

AIRE INDUCCIÓN (p. 12 - 23)

PLANCHA AIRE IND. *PLANCA AIRE IND.*
- 23x23 Ref. 4679/25 u. 3
- 28x28 Ref. 4682/25 u. 3

PLANCHA AIRE IND. CON ASAS
PLANCHA AIRE IND. WITH HANDLES
- 23x23 Ref. 4650/25 u. 3
- 28x28 Ref. 4688/25 u. 2

PLANCHA AIRE IND. CON ASAS
PLANCHA AIRE IND. WITH HANDLES
- 34x25 Ref. 4674/25 u. 2

GRILL AIRE IND. *GRILL AIRE IND.*
- 23x23 Ref. 4678/25 u. 3
- 28x28 **IBE:**4646/25 **INT:**56GM/28 u. 3

GRILL AIRE IND. CON ASAS
GRILL AIRE IND. WITH HANDLES
- 23x23 Ref. 4651/25 u. 3
- 28x28 Ref. 4652/25 u. 2

GRILL AIRE IND. CON ASAS
GRILL AIRE IND. WITH HANDLES
- 34x25 Ref. 4653/25 u. 2

PLANCHA PESCADO AIRE IND.
FISH PAN AIRE IND.
- 40x25 Ref. 4654/25 u. 2

RUSTIDERA AIRE IND.
ROASTING PAN AIRE IND.
- 35x27 Ref. 4687/25 u. 2

WOK AIRE IND. *WOK AIRE IND.*
- Ø30 Ref. 4648/25 u. 3

CREPERA AIRE IND. *CREP PAN AIRE IND.*
- Ø28 Ref. 4647/25 u. 3

SARTÉN HONDA AIRE IND.
DEEP PAN AIRE IND.
- Ø28 Ref. 4667/25 u. 3

SARTÉN AIRE IND. *PAN AIRE IND.*
- Ø18 **IBE:**4640/25 **INT:**56SA/18 u. 3
- Ø20 **IBE:**4641/25 **INT:**56SA/20 u. 3
- Ø22 **IBE:**4649/25 **INT:**56SA/22 u. 3
- Ø24 **IBE:**4642/25 **INT:**56SA/24 u. 3
- Ø26 **IBE:**4643/25 **INT:**56SA/26 u. 3
- Ø28 **IBE:**4644/25 **INT:**56SA/28 u. 3
- Ø30 **IBE:**4645/25 **INT:**56SA/30 u. 3

CAZUELA MEDITERRÁNEA AIRE IND. + TAPA
MEDITERRANEAN CASSEROLE + LID
Ø28 Ref. 4673/25 u. 1

CAZUELA ALTA AIRE IND. + TAPA
TALL CASSEROLE AIRE IND. + LID
Ø24 Ref. 4669/25 u. 1

PAELLERA AIRE IND.
PAELLA PAN AIRE IND.
Ø30 Ref. 4672/25 u. 3

PAELLERA AIRE IND.
PAELLA PAN AIRE IND
- Ø32 Ref. 4657/25 u. 2

BEST SELLER

AIRE CERÁMICO (p. 24 - 25)

GRILL AIRE CERÁMICO IND.
GRILL AIRE CERAMIC IND.
28x28 Ref. 4658/25 u. 3

GRILL AIRE CERÁMICO IND. CON ASAS
GRILL AIRE CERAMIC IND. WITH HANDLES
28x28 Ref. 4577/25 u. 2

GRILL AIRE CERÁMICO IND. CON ASAS
GRILL AIRE CERAMIC IND. WITH HANDLES
- 34x25 Ref. 4675/25 u. 2

RUSTIDERA AIRE CERÁMICO IND. *ROASTING PAN AIRE CERAMIC IND.*
35x27 Ref. 4676/25 u. 2

AIRE GAS-VITRO (p. 26 - 29)

PLANCHA AIRE GAS-VITRO CON ASAS
PLANCHA AIRE GAS-VITRO WITH HANDLES
34x25 Ref. 4655/25 u. 2

GRILL AIRE AIRE GAS-VITRO
GRILL AIRE GAS-VITRO
- 28x28 **IBE:**48GM/28 **INT:**58GM/28 u. 3

WOK AIRE GAS-VITRO
WOK AIRE GAS-VITRO
- Ø30 Ref. 48WK/30 u. 3

CREPERA AIRE GAS-VITRO
CREP PAN AIRE GAS-VITRO
- Ø28 Ref. 4656/25 u. 3

CAZUELAS (p. 30 - 31)

SARTÉN AIRE GAS-VITRO
PAN AIRE GAS-VITRO
- Ø18 **IBE:**48SA/18 **INT:**58SA/18 u. 3
- Ø20 **IBE:**48SA/20 **INT:**58SA/20 u. 3
- Ø22 **IBE:**48SA/22 **INT:**58SA/22 u. 3
- Ø24 **IBE:**48SA/24 **INT:**58SA/24 u. 3
- Ø26 **IBE:**48SA/26 **INT:**58SA/26 u. 3
- Ø28 **IBE:**48SA/28 **INT:**58SA/28 u. 3
- Ø30 **IBE:**48SA/30 **INT:**58SA/30 u. 3

CAZUELA BAJA IND. + TAPA + ASAS
SHORT CASSEROLE + LID + HANDLES
- Ø20 Ref. 4134/25 u. 2
- Ø24 Ref. 4135/25 u. 2
- Ø28 Ref. 4136/25 u. 1
- Ø32 Ref. 4137/25 u. 1
- Ø36 Ref. 4138/25 u. 1
- Ø40 Ref. 4139/25 u. 1

CAZUELA ALTA IND. + TAPA + ASAS
TALL CASSEROLE + LID + HANDLES
- Ø20 Ref. 4140/25 u. 1
Ø24 Ref. 4141/25 u. 1
Ø28 Ref. 4142/25 u. 1

MINI CAZUELA GAS-VITRO
MINI CASSEROLE GAS-VITRO
Ø14 Ref. 4169/25 u. 8
- Ø16 Ref. 4184/25 u. 8

ORIGEN INDUCCIÓN (p.32 - 35)

PLANCHA ORIGEN IND.
PLANCHA ORIGEN IND.
26x26 Ref. 4629/25 u. 3

PLANCHA ORIGEN IND.
PLANCHA ORIGEN IND.
28x28 Ref. 4635/25 u. 2

GRILL ORIGEN IND.
GRILL ORIGEN IND.
26x26 Ref. 4582/25 u. 3
28x28 Ref. 4541/25 u. 3

SARTÉN HONDA ORIGEN IND.
DEEP PAN ORIGEN IND.
Ø24 Ref. 4572/25 u. 2

ORIGEN GAS-VITRO (p. 36 - 37)

SARTÉN ORIGEN IND.
PAN ORIGEN IND.

Ø16	Ref. 4574/25	u. 3
Ø18	Ref. 4575/25	u. 3
Ø20	Ref. 4536/25	u. 3
Ø22	Ref. 4537/25	u. 3
Ø24	Ref. 4538/25	u. 3
Ø26	Ref. 4539/25	u. 3
Ø28	Ref. 4540/25	u. 3

PLANCHA ORIGEN GAS-VITRO
PLANCHA ORIGEN GAS-VITRO

26x26	Ref. 4194/15	u. 3

PLANCHA ORIGEN GAS-VITRO
PLANCHA ORIGEN GAS-VITRO

28x28	Ref. 4160/15	u. 2

GRILL ORIGEN GAS-VITRO
GRILL ORIGEN GAS-VITRO

26x26	Ref. 4216/15	u. 3
28x28	Ref. 4190/15	u. 3

SARTÉN HONDA ORIGEN GAS-VITRO
DEEP PAN ORIGEN GAS-VITRO

Ø24	Ref. 4218/15	u. 2
Ø28	Ref. 4219/15	u. 2

SARTÉN ORIGEN GAS-VITRO
PAN ORIGEN GAS-VITRO

Ø16	Ref. 4192/15	u. 3
Ø18	Ref. 4210/15	u. 3
Ø20	Ref. 4211/15	u. 3
Ø22	Ref. 4212/15	u. 3
Ø24	Ref. 4213/15	u. 3
Ø26	Ref. 4214/15	u. 3
Ø28	Ref. 4215/15	u. 3

CHEF- FOOD SERVICE (p. 38 - 41)

GRILL CHEF IND. ***GRILL CHEF IND.***

28x28	Ref. 4437/25	u. 4

SARTÉN CHEF ***PAN CHEF***
IND.

Ø20	Ref. 4430/25	u. 4
Ø24	Ref. 4431/25	u. 4
Ø28	Ref. 4433/25	u. 4
Ø30	Ref. 4434/25	u. 4

GAS-VITRO

Ø20	Ref. 4415/25	u. 4
Ø22	Ref. 4416/25	u. 4
Ø28	Ref. 4418/25	u. 4
Ø30	Ref. 4419/25	u. 4

CAZUELA BAJA IND.
SHORT CASSEROLE IND.

Ø20	Ref. 4186/25	u. 3
Ø24	Ref. 4164/25	u. 3
Ø28	Ref. 4165/25	u. 2
Ø32	Ref. 4166/25	u. 1
Ø36	Ref. 4167/25	u. 1
Ø40	Ref. 4168/25	u. 1

CAZUELA ALTA IND.
TALL CASSEROLE IND.

Ø20	Ref. 4187/25	u. 1
Ø24	Ref. 4188/25	u. 1
Ø28	Ref. 4189/25	u. 1

AIR POT ***AIR POT***

1,9 L NEG	Ref. 6632/	u. 4
1,9 L BLA	Ref. 6632/9	u. 4
2,5 L NEG	Ref. 6634/	u. 4
3 L NEG	Ref. 6635/	u. 4

JARRA AMPHORA 1L
JUG AMPHORA 1L

NEG	Ref. 6402/33	u. 4
BLA	Ref. 6402/40	u. 4

ÚTILES DE COCINA (p. 42 - 45)

CUBITERA TÉRMICA ***ICE-BUCKET***

●	2,5 L NEG	Ref. 6212/114	u. 3
	2,5 L BLA	Ref. 6212/1	u. 3
●	4 L NEG	Ref. 6213/114	u. 3
	4 L BLA	Ref. 6213/1	u. 3

2 ASAS DE SILICONA
2 SILICONE HANDLES

●	AIRE	Ref. 0146/12	u. 12
●	CAZUELAS	Ref. 0166/12	u. 12

ESPÁTULAS ***SPATULAS***

●	SET 2	Ref. 7000/15	u. 12
●	INDIVIDUAL	Ref. 6998/15	u. 16

BOLSA ALGODÓN ***COTTON BAG***

●	30x33	Ref. 0315/	u. 16
●	38x40	Ref. 0316/	u. 16
●	38x50	Ref. 0317/	u. 16

BEST SELLER

LIBRO DE RECETAS ***RECIPE BOOK***

●	ESP	Ref. 7300/15	u. 12
●	ENG	Ref. 7300/44	u. 12
●	FRN	Ref. 7300/33	u. 12

ENCENDEDOR DE GAS CISNE
SPARK LIGHTER CISNE

● Ref. 4057/54		u. 8

CHISPÓN 3 ***SPARK LIGHTER 3***

	Ref. 4059/18	u. 8

VAPORIZADOR DE ACEITE ***OIL SPRAY***

● 0,2 L	Ref. 2025/	u. 12

TAPA DE VIDRIO ***GLASS LID***

	Ø16	Ref. 4915/	u. 3
	Ø18	Ref. 4916/	u. 3
●	Ø20	Ref. 4917/	u. 3
	Ø22	Ref. 4918/	u. 3
●	Ø24	Ref. 4909/	u. 3
	Ø26	Ref. 4919/	u. 3
●	Ø28	Ref. 4910/	u. 3
●	Ø30	Ref. 4911/	u. 3
●	Ø32	Ref. 4912/	u. 2
	Ø36	Ref. 4913/	u. 2
	Ø40	Ref. 4914/	u. 2

CUCHILLOS ***KNIFES***

11 cm	Ref. 11011/	u. 3
13 cm	Ref. 11013/	u. 3
15 cm	Ref. 11015/	u. 3
17 cm	Ref. 11017/	u. 3
20 cm	Ref. 11020/	u. 3
25cm	Ref. 11025/	u. 3

SERVICIOS DE MESA (p. 46 - 47)

VINAGRERA ISOLA ***SALAD SET ISOLA***

● 4 - 0,2L	Ref. 2001/	u. 6
2 - 0,2L	Ref. 2002/	u. 6
1 - 0,2L	Ref. 2068/	u. 6

SALERO ***SALT POT***

DISPLAY SALERO		
	Ref. 0266/	Disp. 8 u.
EXPOSITOR ESPECIEROS		
	Ref. 3027/	Disp. 8 u.

SACACORCHOS AUTOMÁTICO
AUTOMATIC CORKSCREW

●	Ref. 4014/	u. 8

JARRA AGUA ***JUG***

1,4 L	Ref. 3015/	u. 6

SALSERA - AZUCARERA INOX
SAUCE - SUGAR POT INOX

● 0,2 L	Ref. 2031/15	u. 6

DOSY CROMADO ***DOSY CHROMED***

● 0,25 L	Ref. 3006/	u. 8

SALERO CROMADO ***SALT POT CHRO-***
MED 0,25 L Ref. 3001/ u. 8

AZUCARERO CROMADO
SUGAR POT CHROMED

● 0,25 L	Ref. 3004/	u. 8

CAFETERAS (p. 48 - 49)

CAFETERA INOX ISABELLA
COFFEE MAKER INOX ISABELLA

● 4 tazas	Ref. 1180/	u. 4
● 6 tazas	Ref. 1181/	u. 4
● 10 tazas	Ref. 1182/	u. 4

CAFETERA VITRO
COFFEE MAKER VITRO

3 tazas	Ref. 3103/	u. 6
6 tazas	Ref. 3106/	u. 6
9 tazas	Ref. 3109/	u. 6
12 tazas	Ref. 3112/	u. 4

AIRE INDUCCIÓN INDUTION

Colección con antiadherente de alta gama / *High-end range of cast aluminium cookware*

MADE IN SPAIN

DIFUNDE EL CALOR DE FORMA MUY RÁPIDA Y UNIFORME GRACIAS AL FONDO GRUESO

Uniform and very fast heat distribution thanks to the thick base

ALUMINIO FUNDIDO INDEFORMABLE Y DURADERO

Cast aluminium: long lasting and non deformable

10 AÑOS DE GARANTIA *YEARS GUARANTEE*

ANTIADHERENTE MULTICAPA REFORZADO CON TITANIO

Multilayer non stick coating reinforced with titanium

sin PFOA | sin PLOMO | sin CADMIO
no PFOA | no LEAD | no CADMIUM

MÁXIMA RAPIDEZ EN PLACAS DE INDUCCIÓN

Maximum speed in induction plates

APTO PARA TODO TIPO DE FUEGOS

Suitable for all types of fires

INDUCTION VITRO ELECTRIC GAS

250°

MANGO DE TACTO FRÍO APTO PARA USO EN HORNO

Stylish and ergonomic handle with cold touch

DISEÑADO PARA MÁXIMA APILABILIDAD

Designed to store stacked

PESO OPTIMIZADO PARA MÁXIMA MANEJABILIDAD

Easy to handle thanks to its optimized weight

COCINA CON CARÁCTER

Valira es el resultado de la pasión por la comida y los valores mediterráneos. Tu carácter en la cocina es nuestra inspiración para crear el mejor menaje y accesorios, diseñados y producidos en nuestra propia fábrica de Reus. Igual que los mejores alimentos, las herramientas Valira aseguran las recetas más sabrosas y sanas.

La colección Aire nace de esta inspiración y como **homenaje a nuestros consumidores.**

COOKING WITH PERSOALITY

***Valira is the result of a passion for food and Mediterranean values**. Your personality expressed in your cuisine is our inspiration to create the best kitchenware and accessories, designed and produced in our own factory in Reus, Spain. Like the best foods, the Valira accessories ensure the tastiest and healthiest recipes.*

***The Aire collection** is the result of all this inspiration as a **tribute to our consumers**.*

Fotografía: Olga Hurtado

LA SUPERFICIE INCLINADA PERMITE SEPARAR LOS LÍQUIDOS Y LAS GRASAS DE LOS ALIMENTOS

The sloped surface allows to drain liquids and fats from food

PLANCHA AIRE

MADE IN SPAIN

PLANCHA AIRE

INDUCTION	REF. PACKAGING	
23x23 cm	4679/25	3 un.
28x28 cm	4682/25	3 un.

PLANCHA AIRE CON ASAS

MADE IN SPAIN

PLANCHA AIRE WITH HANDLES

INDUCTION	REF. PACKAGING	
23x23 cm	4650/25	3 un.
28x28 cm	4688/25	2 un.

PLANCHA AIRE CON ASAS

MADE IN SPAIN

PLANCHA AIRE WITH HANDLES

INDUCTION	REF. PACKAGING	
34x25 cm	4674/25	2 un.

GRILL AIRE

MADE IN SPAIN

GRILL AIRE

INDUCTION	REF. PACKAGING	
23x23 cm	4678/25	3 un.
28x28 cm	4646/25	3 un.

GRILL AIRE CON ASAS

MADE IN SPAIN NEW

GRILL AIRE WITH HANDLES

INDUCTION	REF. PACKAGING		
23x23 cm	**IBE:** 4651/25		3 un.
28x28 cm	**IBE:** 4652/25	**INT:** 56GM/28	2 un.

GRILL AIRE CON ASAS

MADE IN SPAIN NEW

GRILL AIRE WITH HANDLES

INDUCTION	REF. PACKAGING	
34x25 cm	4653/25	2 un.

IDEAL CARNES Y VERDURAS

Best for grilling meat and vegetables

FORMA OVALADA DISEÑADA ESPECIALMENTE PARA COCINAR EL PESCADO DE FORMA ÓPTIMA

Oval shape ideal for cooking fishes the best way

PLANCHA PESCADO AIRE CON ASAS

FISH PAN AIRE

MADE IN SPAIN

NEW

INDUCTION

	REF. PACKAGING	
40x25 cm	4654/25	2 un.

PARA PLATOS QUE EMPIEZAN EN EL FUEGO Y SE TERMINAN EN EL HORNO.

FOR RECIPES THAT START AT THE STOVE AND END IN THE OVEN.

RUSTIDERA AIRE

ROASTING PAN AIRE

MADE IN SPAIN

NEW

INDUCTION

	REF. PACKAGING	
35x27 cm	4687/25	2 un.

LIGERO PARA SALTEAR VERDURAS, CARNES Y PASTAS

Lightweight for easy stir frying vegetables, meat and pastas

SE USA PARA SALTEAR ALIMENTOS, FREÍR O COCINAR AL VAPOR.

IT'S USED FOR STIR-FRYING, FRYING OR STEAMING.

WOK AIRE

WOK AIRE

MADE IN SPAIN

INDUCTION

Ø30 cm

REF. PACKAGING

4648/25

3 un.

CREPERA AIRE

CREP PAN AIRE

MADE IN SPAIN

INDUCTION

Ø28 cm

REF. PACKAGING

4647/25

2 un.

LIGERA Y MUY VERSÁTIL, IDEAL PARA TORTILLAS

Lightweight and versatile, best for egg recipes

SARTÉN HONDA AIRE

DEEP FRYPAN AIRE

MADE IN SPAIN

INDUCTION	REF. PACKAGING	
Ø30 cm	4667/25	3 un.

SARTÉN AIRE

FRYPAN AIRE

MADE IN SPAIN NEW

INDUCTION	REF. PACKAGING		
Ø18 cm	**IBE:** 4640/25	**INT:** 56SA/18	3 un.
Ø20 cm	**IBE:** 4641/25	**INT:** 56SA/20	3 un.
Ø22 cm	**IBE:** 4649/25	**INT:** 56SA/22	3 un.
Ø24 cm	**IBE:** 4642/25	**INT:** 56SA/24	3 un.
Ø26 cm	**IBE:** 4643/25	**INT:** 56SA/26	3 un.
Ø28 cm	**IBE:** 4644/25	**INT:** 56SA/28	3 un.
Ø30 cm	**IBE:** 4645/25	**INT:** 56SA/30	3 un.

TENEMOS TODOS LOS TAMAÑOS PARA CUBRIR TODAS TUS NECESIDADES. ¡ACUÉRDATE DE RESERVAR UNA SÓLO PARA COCINAR HUEVOS!

WE HAVE ALL SIZES TO COVER ALL YOUR NEEDS. REMEMBER TO RESERVE ONE JUST FOR COOKING EGGS!

COCINAR ARROCES Y SOFRITOS
DE FORMA HOMOGÉNEA

Evenly cook rice dishes

CAZUELA MEDITERRÁNEA AIRE + TAPA DE VIDRIO

MEDITERRANEAN CASSEROLE AIRE + GLASS LID

MADE IN SPAIN

INDUCTION | REF. PACKAGING

Ø28 cm | 4673/25 | 1 un.

CAZUELA ALTA AIRE + TAPA DE VIDRIO

TALL CASSEROLE AIRE + GLASS LID

MADE IN SPAIN

INDUCTION | REF. PACKAGING

Ø24 cm | 4669/25 | 1 un.

PAELLERA AIRE

PAELLA PAN AIRE

MADE IN SPAIN

INDUCTION | REF. PACKAGING

Ø30 cm | 4672/25 | 3 un.

PAELLERA AIRE

PAELLA PAN AIRE

MADE IN SPAIN

NEW

INDUCTION | REF. PACKAGING

Ø32 cm | 4657/25 | 2 un.

PERFECTA PARA COCINAR ARROCES.

PERFECT FOR COOKING EVENLY RICE DISHES.

AIRE CERÁMICO CERAMIC

Revestimiento cerámico de última generación / *New generation of ceramic coating*

MADE IN SPAIN

REVESTIMIENTO CERÁMICO ESPECIAL ALTA TEMPERATURA PARA UN SELLADO PERFECTO

Special ceramic coating hich temperature to sear perfectly

ALUMINIO FUNDIDO INDEFORMABLE Y DURADERO

10 AÑOS DE GARANTIA *YEARS GUARANTEE*

Cast aluminium: long lasting and non deformable

sin PFOA | sin PLOMO | sin CADMIO

no PFOA | no LEAD | no CADMIUM

MÁXIMA RAPIDEZ EN PLACAS DE INDUCCIÓN

Maximum speed in induction plates

APTO PARA TODO TIPO DE FUEGOS

Suitable for all types of fires

INDUCTION VITRO ELECTRIC GAS

350°

MANGO DE TACTO FRÍO APTO PARA USO EN HORNO

Stylish and ergonomic handle with cold touch

DISEÑADO PARA MÁXIMA APILABILIDAD

Designed to store stacked

PESO OPTIMIZADO PARA MÁXIMA MANEJABILIDAD

Easy to handle thanks to its optimized weight

Fotografía: Olga Hurtado

GRILL AIRE CERÁMICO

GRILL AIRE CERAMIC

MADE IN SPAIN

INDUCTION | **REF. PACKAGING**

28x28 cm | 4658/25 | 3 un.

GRILL AIRE CERÁMICO CON ASAS

GRILL AIRE CERAMIC WITH HANDLES

MADE IN SPAIN

INDUCTION | **REF. PACKAGING**

28x28 cm | 4677/25 | 2 un.

GRILL AIRE CERÁMICO CON ASAS

GRILL AIRE CERAMIC WITH HANDLES

MADE IN SPAIN

INDUCTION | **REF. PACKAGING**

34x25 cm | 4675/25 | 2 un.

RUSTIDERA CERÁMICO AIRE

ROASTING PAN AIRE CERAMIC

MADE IN SPAIN

INDUCTION | **REF. PACKAGING**

35x27 cm | 4676/25 | 2 un.

AIRE GAS-VITRO

Colección con antiadherente de alta gama / *High-end range of cast aluminium cookware*

MADE IN SPAIN

MANGO DE TACTO FRÍO
APTO PARA USO EN HORNO
Stylish and ergonomic handle with cold touch

DISEÑADO PARA
MÁXIMA APILABILIDAD
Designed to store stacked

PESO OPTIMIZADO PARA
MÁXIMA MANEJABILIDAD
Easy to handle thanks to its optimized weight

APTO PARA
APT TO
VITRO · ELECTRIC · GAS
260°

FONDO PULIDO
AL DIAMANTE
Diamond polished base

10
AÑOS DE GARANTIA
YEARS GUARANTEE

sin PFOA | sin PLOMO | sin CADMIO
no PFOA | no LEAD | no CADMIUM

Fotografía: Olga Hurtado

PLANCHA AIRE CON ASAS
PLANCHA AIRE WITH HANDLES
MADE IN SPAIN · NEW
NO INDUCTION · **REF. PACKAGING**
34x25 cm · 4655/25 · 2 un.

GRILL AIRE
GRILL AIRE
MADE IN SPAIN · NEW
NO INDUCTION · **REF. PACKAGING**
28x28 cm · **IBE:** 48GM/28 · **INT:** 58GM/28 · 3 un.

WOK AIRE
WOK AIRE
MADE IN SPAIN · NEW
NO INDUCTION · **REF. PACKAGING**
Ø30 cm · 48WK/30 · 3 un.

PARA COCINAR CARNES MÁS LENTAS, VERDURAS TIPO ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS.

TO COOK SLOWER COOKING MEATS, VEGETABLES LIKE ASPARAGUS AND PEPPERS.

LIGERA, ALTA Y RÁPIDA CONDUCTIVIDAD,
ESPECIAL CREPES

Lightweight, high thermal conductivity,
best for creps and pancakes

PARA HACER CREPES, TORTITAS, GALETTES, PANQUEQUES O BLINIS. BON APPÉTIT!

TO MAKE CRÊPES, PANCAKES, GALETTES OR BLINIS. BON APPÉTIT!

CREPERA AIRE

CREP PAN AIRE

MADE IN SPAIN

NO INDUCTION	REF. PACKAGING	
Ø28 cm	4656/25	3 un.

SARTÉN AIRE

FRYPAN AIRE

MADE IN SPAIN NEW

NO INDUCTION	REF. PACKAGING		
Ø18 cm	**IBE:** 48SA/18	**INT:** 58SA/18	3 un.
Ø20 cm	**IBE:** 48SA/20	**INT:** 58SA/20	3 un.
Ø22 cm	**IBE:** 48SA/22	**INT:** 58SA/22	3 un.
Ø24 cm	**IBE:** 48SA/24	**INT:** 58SA/24	3 un.
Ø26 cm	**IBE:** 48SA/26	**INT:** 58SA/26	3 un.
Ø28 cm	**IBE:** 48SA/28	**INT:** 58SA/28	3 un.
Ø30 cm	48SA/30		3 un.

CAZUELAS CASSEROLES

Un clásico de Valira / *A Valira classic*

MADE IN SPAIN

10
AÑOS DE GARANTIA
YEARS GUARANTEE

ALUMINIO FUNDIDO INDEFORMABLE Y DURADERO
Cast aluminium: long lasting and non deformable

ANTIADHERENTE MULTICAPA REFORZADO CON TITANIO
Multilayer non stick coating reinforced with titanium

sin PFOA | sin PLOMO | sin CADMIO
no PFOA | no LEAD | no CADMIUM

MÁXIMA RAPIDEZ EN PLACAS DE INDUCCIÓN
Maximum speed in induction plates

APTO PARA TODO TIPO DE FUEGOS
Suitable for all types of fires

INDUCTION VITRO ELECTRIC GAS **260°**

Fotografía: Olga Hurtado

COCINA DE SIEMPRE, ESTOFADOS Y GUISOS.

TRADITIONAL CUISINE OF STEWS.

CAZUELA BAJA + TAPA VIRIO + ASAS DE SILICONA

MADE IN SPAIN

SHORT CASSEROLE + GLASS LID + SILICONE HANDLES

INDUCTION

	REF. PACKAGING	
Ø20 cm | 1,5 L	4134/25	2 un.
Ø24 cm | 2,5 L	4135/25	2 un.
Ø28 cm | 3,5 L	4136/25	1 un.
Ø32 cm | 5,5 L	4137/25	1 un.
Ø36 cm | 7,0 L	4138/25	1 un.
Ø40 cm | 9,0 L	4139/25	1 un.

CAZUELA ALTA + TAPA VIRIO + ASAS DE SILICONA

MADE IN SPAIN

TALL CASSEROLE + GLASS LID + SILICONE HANDLES

INDUCTION

	REF. PACKAGING	
Ø20 cm | 2,5 L	4140/25	1 un.
Ø24 cm | 4,5 L	4141/25	1 un.
Ø28 cm | 6,0 L	4142/25	1 un.

MINI CAZUELA

MADE IN SPAIN

MINI CASSEROLE

NO INDUCTION

	REF. PACKAGING	
Ø14 cm | 0,35 L	4169/25	Displ. 8 un.
Ø16 cm | 0,55 L	4184/25	Displ. 8 un.

ORIGEN INDUCCIÓN INDUTION

Línea de diseño clásico / *Classic design line*

MADE IN SPAIN

ORIGEN

Con esta colección más clásica queremos brindar un **homenaje a nuestra fábrica de Reus después de que Valira cumpla 50 años desde su Origen**.

Un pequeño río del Pirineo dio nombre a nuestra empresa, fundada por el inventor Josep Betriu Tàpies en 1969. Hoy los procesos más artesanales conviven con las técnicas más innovadoras.

ORIGEN

*With this classic collection we want to pay **tribute to our factory in Reus, after celebrating Valira's 50 years anniversay**.*

A small river of the Pirinees gave its name to our company founded by the inventor Josep Betriu Tàpies in 1969. Today the most traditional processes coexist with the most innovative techniques.

MÁXIMA RAPIDEZ EN PLACAS DE INDUCCIÓN

Maximum speed in induction plates

APTO PARA TODO TIPO DE FUEGOS

Suitable for all types of fires

INDUCTION VITRO ELECTRIC GAS **250°**

10 AÑOS DE GARANTIA *YEARS GUARANTEE*

DIFUNDE EL CALOR DE FORMA MUY RÁPIDA Y UNIFORME

Uniform and very fast heat distribution

ANTIADHERENTE MULTICAPA REFORZADO CON TITANIO

Multilayer non stick coating reinforced with titanium

sin PFOA | sin PLOMO | sin CADMIO

no PFOA | no LEAD | no CADMIUM

LA SARTÉN VALIRA DE TODA LA VIDA

The classic Valira pan

MANGO ERGONÓMICO DE BAQUELITA

Ergonomic handle made of bakelite

Fotografía: Olga Hurtado

PLANCHA ORIGEN

MADE IN SPAIN NEW

PLANCHA ORIGEN

INDUCTION

	REF. PACKAGING	
26x26 cm	4629/25	3 un.

PLANCHA ORIGEN CON ASAS

MADE IN SPAIN

PLANCHA ORIGEN WITH HANDLES

INDUCTION

	REF. PACKAGING	
28x21 cm	4635/25	2 un.

GRILL ORIGEN

MADE IN SPAIN NEW

GRILL ORIGEN

INDUCTION

	REF. PACKAGING	
26x26 cm	Ref. 4582/25	3 un.
28x28 cm	4541/25	3 un.

SARTÉN HONDA ORIGEN

MADE IN SPAIN NEW

DEEP FRYPAN ORIGEN

INDUCTION

	REF. PACKAGING	
Ø24 cm	4572/25	2 un.

SARTÉN ORIGEN

MADE IN SPAIN NEW

FRYPAN ORIGEN

INDUCTION

	REF. PACKAGING	
Ø16 cm	4574/25	3 un.
Ø18 cm	4575/25	3 un.
Ø20 cm	4536/25	3 un.
Ø22 cm	4537/25	3 un.
Ø24 cm	4538/25	3 un.
Ø26 cm	4539/25	3 un.
Ø28 cm	4540/25	3 un.

ORIGEN GAS-VITRO

Línea NO INDUCCIÓN de diseño clásico / *NO INDUCTION classic design line*

MADE IN SPAIN

ANTIADHERENTE MULTICAPA REFORZADO CON TITANIO
Multilayer non stick coating reinforced with titanium

sin PFOA | sin PLOMO | sin CADMIO
no PFOA | no LEAD | no CADMIUM

OPTIMA DIFUSIÓN DEL CALOR
Uniform and very fast heat distribution

ALUMINIO FUNDIDO INDEFORMABLE Y DURADERO
Cast aluminium: long lasting non deformable

10 AÑOS DE GARANTIA
YEARS GUARANTEE

APTO PARA
APT TO

VITRO | ELECTRIC | GAS | 260°

FONDO PULIDO AL DIAMANTE
Diamond polished base

MANGO ERGONÓMICO DE BAQUELITA
Ergonomic made of bakelite handle

Fotografía: Olga Hurtado

IDEAL PARA FRITURA Y EVITAR SALPICADURAS.

IDEAL FOR FRYING AND AVOIDING SPLASHES.

PLANCHA ORIGEN
PLANCHA ORIGEN
MADE IN SPAIN NEW

NO INDUCTION	REF. PACKAGING	
26x26 cm	4194/15	3 un.

SARTÉN HONDA ORIGEN
DEEP FRYPAN ORIGEN
MADE IN SPAIN NEW

NO INDUCTION	REF. PACKAGING	
Ø24 cm	4218/15	2 un.
Ø28 cm	4219/15	2 un.

PLANCHA ORIGEN
PLANCHA ORIGEN
MADE IN SPAIN

NO INDUCTION	REF. PACKAGING	
28x21 cm	4160/25	2 un.

SARTÉN ORIGEN
FRYPAN ORIGEN
MADE IN SPAIN NEW

NO INDUCTION	REF. PACKAGING	
Ø16 cm	4192/15	3 un.
Ø18 cm	4210/15	3 un.
Ø20 cm	4211/15	3 un.
Ø22 cm	4212/15	3 un.
Ø24 cm	4213/15	3 un.
Ø26 cm	4214/15	3 un.
Ø28 cm	4215/15	3 un.

GRILL ORIGEN
GRILL ORIGEN
MADE IN SPAIN NEW

NO INDUCTION	REF. PACKAGING	
26x26 cm	4216/15	3 un.
28x28 cm	4190/15	3 un.

CHEF

Colección especial para hostelería / *Developed for professional use*

MADE IN SPAIN

FOOD SERVICE

ALUMINIO FUNDIDO INDEFORMABLE Y DURADERO

Cast aluminium: long lasting and non deformable

4 AÑOS DE GARANTIA *YEARS GUARANTEE*

APTO PARA TODO TIPO DE FUEGOS

Suitable for all types of fires

INDUCTION · VITRO · ELECTRIC · GAS · **260°**

MANGO HUECO DE TACTO FRÍO PARA USO EN EL HORNO

Long and cold touch hollow handle

FÁCIL DE MANEJAR GRACIAS A SU PESO OPTIMIZADO

Easy to handle thanks to its optimized weight

ANTIADHERENTE MULTICAPA REFORZADO CON TITANIO

Multilayer non stick coating reinforced with titanium

sin PFOA | sin PLOMO | sin CADMIO

no PFOA | no LEAD | no CADMIUM

Fotografía: Olga Hurtado

GRILL CHEF

GRILL CHEF — MADE IN SPAIN

INDUCTION	REF. PACKAGING	
28x28 cm	4437/25	4 un.

SARTÉN CHEF

FRYPAN CHEF — MADE IN SPAIN — NEW

INDUCTION	REF. PACKAGING	
Ø20 cm	4430/25	4 un.
Ø24 cm	4431/25	4 un.
Ø28 cm	4433/25	4 un.
Ø30 cm	4434/25	4 un.
NO INDUCTION		
Ø20 cm	4415/25	4 un.
Ø24 cm	4416/25	4 un.
Ø28 cm	4418/25	4 un.
Ø30 cm	4419/25	4 un.

CAZUELA BAJA
SHORT CASSEROLE

MADE IN SPAIN

INDUCTION	REF. PACKAGING	
Ø20 cm | 1,5 L	4186/25	3 un.
Ø24 cm | 2,5 L	4164/25	3 un.
Ø28 cm | 3,5 L	4165/25	2 un.
Ø32 cm | 5,5 L	4166/25	1 un.
Ø36 cm | 7,0 L	4167/25	1 un.
Ø40 cm | 9,0 L	4168/25	1 un.

CAZUELA ALTA
TALL CASSEROLE

MADE IN SPAIN

INDUCTION	REF. PACKAGING	
Ø20 cm | 2,5 L	4187/25	1 un.
Ø24 cm | 4,0 L	4188/25	1 un.
Ø28 cm | 6,0 L	4189/25	1 un.

FOOD SERVICE

24H

AIR POT
AIR POT

	REF. PACKAGING	
■ 1,9 L	6632/	4 un.
□ 1,9 L	6632/9	4 un.
■ 2,5 L	6634/	4 un.
■ 3 L	6635/	4 un.

24H

JARRA AMPHORA 1 L
JUG AMPHORA 1 L

MADE IN SPAIN

	REF. PACKAGING	
■	6402/33	4 un.
□	6402/40	4 un.

CUBITERA TÉRMICA
ICE-BUCKET

MADE IN SPAIN

	REF. PACKAGING	
■ 2,5 L	6212/114	3 un.
□ 2,5 L	6212/1	3 un.
■ 4 L	6213/114	3 un.
□ 4 L	6213/1	3 un.

ÚTILES DE COCINA
KITCHEN UTENSILS

PROTEGE TUS MANOS DEL CALOR DE LAS CAZUELAS, PLANCHAS Y GRILLS.

PROTECT YOUR HANDS FROM THE HEAT OF CASSEROLES, PLANCHAS AND GRILLS.

2 ASAS DE SILICONA AIRE
SET OF 2 SILICONE HANDLES AIRE
MADE IN SPAIN NEW

REF. PACKAGING	
0146/12	12 un.

2 ASAS DE SILICONA PARA CAZUELA
SET OF 2 SILICONE CASSEROLE HANDLES
MADE IN SPAIN

REF. PACKAGING	
0166/12	12 un.

SET DE 2 ESPÁTULAS
SET OF 2 SPATULAS
MADE IN SPAIN

REF. PACKAGING	
7000/15	12 un.

ESPÁTULA
SPATULA

REF. PACKAGING	
6998/15	Displ. 16 un.

BOLSA ALGODÓN
COTTON BAG
MADE IN SPAIN NEW

REF. PACKAGING		
30x33 cm	0315/	16 un.
38x40 cm	0316/	16 un.
38x50 cm	0317/	16 un.

LIBRO DE RECETAS
RECIPE BOOK
MADE IN SPAIN NEW

REF. PACKAGING		
ESP	7300/15	12 un.
FRN	7300/33	12 un.
ENG	7300/44	12 un.

ENCENDEDOR DE GAS CISNE
GAS LIGHTER CISNE
MADE IN SPAIN

REF. PACKAGING	
4057/54	Displ. 8 un.

CHISPÓN 3
SPARK LIGHTER 3
MADE IN SPAIN NEW

REF. PACKAGING	
4059/18	Displ. 8 un.

VAPORIZADOR DE ACEITE
OIL SPRAY

REF. PACKAGING		
0,2 L	2025/	12 un.

TAPA DE VIDRIO - AIRE

GLASS LID - AIRE

NEW

	REF. PACKAGING	
Ø16 cm	4915/	3 un.
Ø18 cm	4916/	3 un.
Ø20 cm	4917/	3 un.
Ø22 cm	4918/	3 un.
Ø24 cm	4909/	3 un.
Ø26 cm	4919/	3 un.
Ø28 cm	4910/	3 un.
Ø30 cm	4911/	3 un.
Ø32 cm	4912/	2 un.
Ø36 cm	4913/	2 un.
Ø40 cm	4914/	2 un.

FIN DE STOCK / END OF STOCK

TAPA VIDRIO - CAZUELA COLLECTION

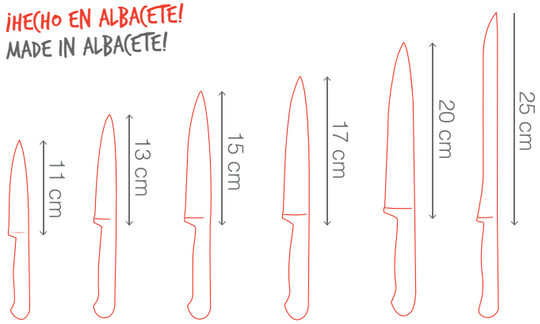
GLASS LID - CASSEROLE COLLECTION

	REF. PACKAGING	
Ø16 cm	4899/	3 un.
Ø18 cm	4906/	3 un.
Ø20 cm	4900/	3 un.
Ø22 cm	4901/	3 un.
Ø24 cm	4902/	3 un.
Ø26 cm	4903/	3 un.
Ø28 cm	4904/	3 un.
Ø32 cm	4905/	2 un.
Ø36 cm	4907/	2 un.
Ø40 cm	4908/	2 un.

VIDRIO TEMPLADO TERMO-RESISTENTE, CON ARO PROTECTOR ANTI-IMPACTOS DE ACERO INOXIDABLE. ¡APTAS PARA EL HORNO Y LAVAVAJILLAS!

HEAT-RESISTANT TEMPERET GLASS, WITH IMPACT RESISTANT STAINLESS STEEL PROTECTIVE RING. SUITABLE FOR OVEN AND DISHWASHER!

¡HECHO EN ALBACETE!
MADE IN ALBACETE!



CUCHILLO

KNIFE

MADE IN SPAIN

NEW

REF. PACKAGING

11 cm	11011/	3 un.

COCINA

KITCHEN

MADE IN SPAIN

NEW

REF. PACKAGING

13 cm	11013/	3 un.

VERDULERO

VEGETABLE KNIFE

MADE IN SPAIN

NEW

REF. PACKAGING

15 cm	11015/	3 un.
17 cm	11017/	3 un.

CHEF

CHEF

MADE IN SPAIN

NEW

REF. PACKAGING

20 cm	11020/	3 un.

JAMONERO

HAM KNIFE

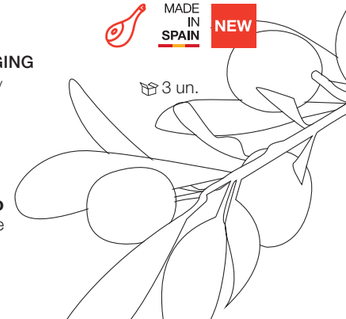
MADE IN SPAIN

NEW

REF. PACKAGING

25 cm	Ref. 11025/	3 un.

Mango de madera de olivo
Olive wood handle



SERVICIOS DE MESA
TABLEWARE

Vidrio fabricado en españa, para garantizar la calidad y la adecuación a la normativa alimentaria. Máxima resistencia y durabilidad. Fácil limpieza. Diseño optimizado, para ocupar el mínimo espacio en la mesa.

Glassware MADE IN SPAIN for higher quality and compliance with European health norms and laws. Maximum durability and resistance. Easy to clean with a compact design that occupies minimum space at the table.

VINAGRERA ISOLA
SALAD SET ISOLA

	REF. PACKAGING	
ISOLA 4 0,2 L	2001/	6 un.
ISOLA 2 0,2 L	2002/	6 un.
ISOLA 1 0,2 L	2068/	6 un.
DISPLAY SALERO	0266/	4 Displ. 9 un.
EXPOSITOR ESPECIEROS	3027/	4 Displ. 9 un.

SACACORCHOS AUTOMÁTICO — MADE IN SPAIN
AUTOMATIC CORKSCREW

REF. PACKAGING	
4014/	8 un.

Hecho en España con pasión, porque lo bueno no pasa de moda

Made in Spain with passion, because the best doesnt go out of style

JARRA AGUA — MADE IN SPAIN
JUG

REF. PACKAGING		
1,4 L	3015/	4 un.

DOSY CROMADO — MADE IN SPAIN
DOSY CHROMED

REF. PACKAGING		
0,25 L	3006/	8 un.

SALSERA - AZUCARERO INOX — MADE IN SPAIN
SAUCE - SUGAR POT INOX

REF. PACKAGING		
0,2 L	2031/15	6 un.

SALSERO CROMADO — MADE IN SPAIN
SALT POT CHROMED

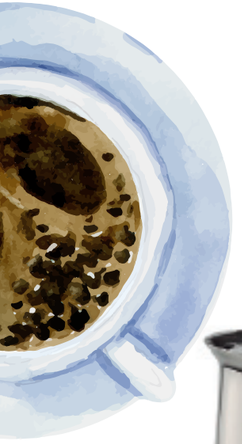
REF. PACKAGING		
0,25 L	3001/	8 un.

AZUCARERO CROMADO — MADE IN SPAIN
SUGAR POT CHROMED

REF. PACKAGING		
0,25 L	3004/	8 un.

colección 1969

CAFETERAS
COFEE MAKERS



EMBUDO
FUNIL

4	0844/	6 un.
6	0845/	6 un.
10	0846/	6 un.

ASA + POMO
HANDLE + KNOB

	0811/	6 un.

CAFETERA INOX ISABELLA
INOX COFFEE MAKER ISABELLA
MADE IN SPAIN
INDUCTION

3	1180/	4 un.
6	1181/	4 un.
10	1182/	4 un.

2 JUNTAS + FILTRO
2 GASKETS + FILTRE

4	0808/	6 un.
6	0809/	6 un.
10	0810/	6 un.

CAFETERA VITRO
VITRO COFFEE MAKER
NO INDUCTION

3	3103/	6 un.
6	3106/	6 un.
9	3109/	6 un.
12	3112/	4 un.

2 JUNTAS + FILTRO
2 GASKETS + FILTRE

3	0805/	6 un.
6	0806/	6 un.
9	0800/	6 un.
12	0807/	6 un.

REF.	PAG.	BARCODE 8411401
0146/12	42	024717
0166/12	42	022324
0266/	46	020160
0315/	43	025271
0316/	43	025288
0317/	43	025295
0800/	49	010178
0805/	49	010222
0806/	49	010239
0807/	49	010246
0808/	48	010253
0809/	48	010260
0810/	48	010277
0811/	48	010284
0844/	48	020948
0845/	48	020955
0846/	48	020962
11011/	45	900257
11013/	45	900264
11015/	45	900271
11017/	45	900288
11020/	45	900295
11025/	45	900301
1180/	48	002739
1181/	48	002746
1182/	48	002753

REF.	PAG.	BARCODE 8411401
2001/	46	006515
2002/	46	006522
2025/	43	024151
2031/15	47	445154
2068/	46	007895
3001/	47	420007
3004/	47	419001
3006/	47	414006
3015/	47	442009
3027/	46	024434
3103/	49	251144
3106/	49	251151
3109/	49	251168
3112/	49	251175
4014/	46	432000
4057/54	43	014459
4059/18	43	850279
4134/25	31	008373
4135/25	31	008885
4136/25	31	008892
4137/25	31	008908
4138/25	31	008915
4139/25	31	008922
4140/25	31	008939
4141/25	31	008946
4142/25	31	008953

REF.	PAG.	BARCODE 8411401
4160/25	37	007635
4164/25	40	008830
4165/25	40	008847
4166/25	40	008854
4167/25	40	008861
4168/25	40	008878
4169/25	31	008434
4184/25	31	009387
4186/25	40	009066
4187/25	40	009073
4188/25	40	009080
4189/25	40	009097
4190/15	37	001534
4192/15	37	013735
4194/15	37	015180
4210/15	37	001367
4211/15	37	001374
4212/15	37	001381
4213/15	37	001398
4214/15	37	001404
4215/15	37	001411
4216/15	37	001428
4218/15	37	001442
4219/15	37	001459
4415/25	39	019645
4416/25	39	019652

REF.	PAG.	BARCODE 8411401
4418/25	39	020818
4419/25	39	019676
4430/25	39	020764
4431/25	39	020771
4433/25	39	020795
4434/25	39	020801
4437/25	39	023888
4536/25	35	010468
4537/25	35	010475
4538/25	35	010482
4539/25	35	010499
4540/25	35	010505
4541/25	34	010512
4572/25	35	017979
4574/25	35	014268
4575/25	35	014275
4582/25	34	014282
4629/25	34	015166
4635/25	34	011045
4640/25	21	020269
4641/25	21	020184
4642/25	21	020191
4643/25	21	020207
4644/25	21	020214
4645/25	21	020221
4646/25	15	020528

REF.	PAG.	BARCODE 8411401
4647/25	19	020245
4648/25	19	020252
4649/25	21	020177
4650/25	14	023901
4651/25	15	023918
4652/25	15	024953
4653/25	15	024960
4654/25	17	024977
4655/25	27	024755
4656/25	29	020337
4657/25	23	024984
4658/25	25	020535
4667/25	21	020832
4669/25	23	020856
4672/25	23	021402
4673/25	23	021419
4674/25	14	020344
4675/25	25	020351
4676/25	25	020368
4677/25	25	020375
4678/25	15	019225
4679/25	14	019232
4682/25	14	019249
4687/25	17	024748
4688/25	14	018471
4899/	44	015319

REF.	PAG.	BARCODE 8411401
48GM/28	27	025691
48SA/18	29	025622
48SA/20	29	025639
48SA/22	29	025646
48SA/24	29	025653
48SA/26	29	025660
48SA/28	29	025677
48SA/30	29	026049
48WK/30	27	025707
4900/	44	676008
4901/	44	677005
4902/	44	678002
4903/	44	679009
4904/	44	680005
4905/	44	681002
4906/	44	002616
4907/	44	005037
4908/	44	008182
4909/	44	010994
4910/	44	011076
4911/	44	011083
4912/	44	026636
4913/	44	026643
4914/	44	026650
4915/	44	026582
4916/	44	026599

REF.	PAG.	BARCODE 8411401
4917/	44	026605
4918/	44	026612
4919/	44	026629
56GM/28	15	025905
56SA/18	21	025776
56SA/20	21	025783
56SA/22	21	025790
56SA/24	21	025806
56SA/26	21	025813
56SA/28	21	025820
56SA/30	21	025837
58GM/28	27	025899
58SA/18	29	025714
58SA/20	29	025721
58SA/22	29	025738
58SA/24	29	025745
58SA/26	29	025752
58SA/28	29	025769

REF.	PAG.	BARCODE 8411401
6212/1	41	718012
6212/114	41	009134
6213/1	41	719019
6213/114	41	009141
6402/33	41	827332
6402/40	41	827400
6632/	41	006775
6632/9	41	020825
6634/	41	006799
6635/	41	006805
6998/15	42	015814
7000/15	42	013919
7300/15	43	832706
7300/33	43	726806
7300/44	43	726792

Apeles Mestres, 12-14
43206 REUS - SPAIN
Tel. +34 977 127 091
Fax + 34 977 340 310

valira.com @valiraofficial

8COC/SP