

*"Técnica, precisión y aroma"*

*"Technique, precision, and aroma"*



# BBQ

KASAI ..... 03

Inspiradas en las barbacoas de cerámica Konro japonesas  
Inspired by Japanese Konro ceramic barbecues

MINI ..... 13

Parrillas de sobremesa  
Tabletop grills

CARBÓN / CHARCOAL ..... 14



## BARBACOAS KASAI KASAI BARBECUES

Viaje a las calles de Osaka con esta **versión profesional mejorada** de las típicas **barbacoas de cerámica Konro** japonesas. Construidas con estructura reforzada de acero inoxidable, chasis compacto y robusto, están revestidas de vermiculita, un mineral natural **muy ligero** que se caracteriza por su capacidad de **retención del calor**, logrando temperaturas de hasta 1.200°C / 2.200°F más estables e intensas.

Gracias su efecto aislante, este material permite que el carbón arda por más tiempo sin producir fugas.

Son extremadamente ligeras, lo que las hace fácilmente transportables y ágiles de manejar, siendo perfectas para su instalación en cualquier cocina, buffet o catering.

Disponemos de diferentes tamaños y accesorios para sacarle el máximo partido.

Take a journey to the streets of Osaka with this upgraded professional version of the typical Japanese *Konro* ceramic barbecues. Constructed with a reinforced stainless steel structure and a compact, sturdy chassis, they are coated with vermiculite, a natural mineral known for its lightweight and heat retention properties, achieving more stable and intense temperatures of up to 1,200°C / 2,200°F.

Thanks to its insulating effect, this material allows the charcoal to burn for longer periods of time without producing leaks.

They are extremely lightweight, making them easy to transport and handle, making them perfect for installation in any kitchen, buffet, or catering service.

We offer different sizes and accessories to make the most of this natural cooking method.

Todos los modelos incluyen **malla Konro grill**.

*Cooking mesh Konro grill* is included.



Base aislante de vermiculita no incluida\*  
Vermiculite insulating base is not included\*

180/0009  
BBQ Kasai nano

31 x 23 cm  
Alt. / Height: 16,5 cm

Complementa tu Kasai con el **bloque de sal Himalaya**

Add to your Kasai the **Himalayan salt block**

ref: 170/0001



180/0010  
BBQ Kasai small

40,5 x 26,5 cm  
Alt. / Height: 21 cm



180/0011  
BBQ Kasai medium

46,5 x 35,5 cm  
Alt. / Height: 21 cm



180/0012  
BBQ Kasai large

70 x 26 cm  
Alt. / Height: 21 cm



180/0050  
BBQ Kasai XL

92 x 35 cm  
Alt. / Height: 21 cm

Malla Konro grill

Cooking mesh Konro grill

Acero inoxidable cepillado

Brushed stainless steel

Ranuras de ventilación deslizantes

Sliding air vents

107°C  
hasta / to  
350°C

Asas de acero inoxidable

Stainless steel handles

Vermiculita (ladrillo refractario)

Vermiculite (fire brick)

## PLANCHA Y PARRILLA

Si creías que tu konro Kasai era solo un concepto, ¡estabas equivocado!

Compléméntala con las planchas Kasai 50:50. Elaboradas con acero inoxidable y con una temperatura de trabajo de 107°C a 350°C, son el complemento ideal para asar carnes, pescados, verduras o terminar un plato cocinado al vacío.



## GRIDDLE AND GRILL

If you thought your Kasai Konro was just a concept, think again!

Complete it with Kasai 50:50 griddles. Made of stainless steel, they have a working temperature of between 107°C and 350°C, making them ideal for grilling meat, fish and vegetables, or finishing a sous vide dish.

### Plancha 50:50 50:50 griddle

180/0016	Nano	35 x 24 x 7 cm
180/0017	Small	40 x 24 x 7 cm
180/0018	Medium	47 x 30 x 8 cm
180/0056	Large	70 x 23 x 8 cm





## ASADO GRILL

Asador regulable en altura que permite ajustar la distancia al fuego mediante una manivela, facilitando sellar, asar o cocinar lentamente según la altura elegida.

Incorpora parrillas en forma de "V" extraíbles para facilitar la limpieza y diseñadas para canalizar la grasa y mejorar el marcado. Su estructura robusta está pensada para altas temperaturas y un uso continuado.

Height-adjustable grill system that allows precise control of the distance from the fire for searing, grilling, or slow cooking.

Features removable V-shaped grates that channel fats away from the coals, enhance grill marks, and allow easier cleaning. Built for high temperatures and regular use.



## Asado grill top

180/0051

Medium wide 47 x 36 x 48 cm

180/0052

Single XL 92 x 35 x 48 cm

Otros tamaños, a consultar.  
Other sizes available upon request.



## PARRILLA / SEARING GRID

Fabricada con tubos de acero macizo de 10 mm de grosor, que garantizan durabilidad incluso bajo uso intensivo, esta parrilla está diseñada para alcanzar altas temperaturas con rapidez y mantener el calor de forma constante. Ideal para sellar cortes grandes de carne con un marcado perfecto, al estilo *robatayaki*.

Made from solid 10 mm steel tubes that ensure durability even under heavy use, this grill is designed to reach high temperatures quickly and retain heat consistently. Ideal for searing large cuts of meat with a perfect char, in true *robatayaki* style.

## Parilla Searing grid

180/0034	Nano	18 x 28 x 3 cm
180/0035	Small	21 x 39 x 3 cm
180/0036	Medium	30 x 43 x 3 cm
180/0037	Large	21 x 67 x 3 cm
180/0054	XL	88 x 30 x 3 cm





## ROBATA KASAI

Fabricada con soportes firmes y compactos, esta estructura ofrece 6 niveles de altura para poder jugar con la distancia respecto al fuego para asar, mantener caliente o cocinar lentamente, todo al mismo tiempo. Una solución versátil y eficiente inspirada en técnicas japonesas de cocción en varios niveles.

Built with sturdy, compact supports, this metal rack features 6 adjustable height levels and it lets you manage distance from the heat source to grill, keep warm, or slow-cook simultaneously. A smart and efficient solution inspired by Japanese multi-tier cooking techniques.

## Parilla robata y 2 mallas Robata rack & 2 meshes

180/0039	Nano	31 x 23 x 36 cm
180/0040	Small	41 x 27 x 36 cm
180/0041	Medium	47 x 36 x 36 cm
180/0042	Large	70 x 37 x 27 cm
180/0055	XL	93 x 36 x 36 cm

## BROCHETAS / SKEWERS

El soporte de brochetas permite cocinar sin necesidad de levantar las brochetas para girarlas. Una vez encajadas se pueden girar 360° para asegurar una cocción uniforme.

The skewer holder allows you to cook without having to lift the skewers to turn them. Once inserted, they can be rotated 360° to ensure even cooking.

### Soporte con brochetas

Skewers rack with sowsrds

180/0028

Nano 30 x 22 x 9 cm

180/0029

Small 36 x 23 x 9 cm

6

Brochetas  
Skewers

180/0030

Medium 42 x 32 x 9 cm

180/0031

Large 70 x 23 x 9 cm

12

Brochetas  
Skewers

180/0057

XL 93 x 36 x 9 cm

### Brochetas Kasai

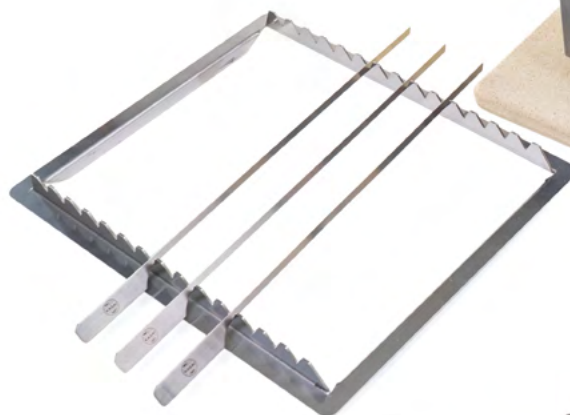
Kasai skewers

180/0032

Short 33 x 1,8 cm

180/0033

Long 44 x 1,8 cm



## BASE AISLANTE HEAT MAT

Protege cualquier superficie del calor generado por tu barbacoa Kasai gracias a la composición ignífuga y aislante de la vermiculita.

Protect any surface from the heat generated by your Kasai barbecue thanks to the fireproof and insulating composition of the vermiculite.

## Base aislante de vermiculita Vermiculite heat mat

180/0023	Nano	31 x 23 x 2 cm
180/0024	Small	40 x 26 x 2 cm
180/0025	Medium	46 x 35 x 2 cm
180/0026	Large	70 x 26 x 2 cm
180/0058	XL	93 x 36 x 2 cm



## RECAMBIOS REPLACEMENTS

### Malla de repuesto Spare mesh

180/0019	Nano	31 x 23 x 2 cm
180/0020	Small	40 x 26 x 2 cm
180/0021	Medium	46 x 35 x 2 cm
180/0022	Large	70 x 26 x 2 cm
180/0060	XL	90 x 30 x 2 cm



### Kit placas térmicas de reemplazo Replacement heating plate kit

180/0045	Nano	33 x 23 x 20 cm
180/0046	Small	46 x 30 x 24 cm
180/0047	Medium	60 x 50 x 29 cm
180/0048	Large	70 x 22 x 15 cm
180/0059	XL	92 x 26 x 21 cm



MINIATURES  
**BBQ**  
MINIATURAS

Acabado de pintura resistente  
al calor hasta 600°C: fácil de  
limpiar y mantener.

Heat-resistant up to 600°C.  
paint finish for an easy  
cleaning and maintainance.



180/0006  
Barbacoa Mini  
Mini Barbecue

16 x 16 cm  
Alt. / Height: 13 cm

180/0003  
Barbacoa de sobremesa  
Tabletop barbecue

25 x 20 cm  
Alt. / Height: 13 cm



180/0004  
Parrilla de sobremesa  
Tabletop barbecue

25 x 20 cm  
Alt. / Height: 11 cm



# KASAI

Sumi Bincho está hecho de maderas duras y densas según los métodos de producción tradicionales de la cultura japonesa. Arde a una temperatura más baja y durante periodos más largos que el carbón ordinario. No produce olor, por lo que es ideal para sellar los sabores naturales.

Sumi Bincho is made from dense hardwoods using traditional production methods from Japanese culture. It burns at a lower temperature and for longer periods of time than regular charcoal, and doesn't produce any odors, making it ideal for sealing in natural flavors.



180/0027  
Carbón Sumi Bincho 10 Kg  
Sumi Bincho charcoal 10 Kg



ECOLOGIC

+ PODER  
CALÓRICO

+ CALORIC  
POWER

SIN LLAMA  
SIN CHISPAS  
POCO HUMO

FLAME FREE  
NON-SPARKING  
LOW-SMOKE