

10 años de Caliu

Caliu es la marca de conceptos gastronómicos creada hace 10 años por bahígüell, una agencia de diseño de producto de Girona. 'Creemos que los detalles importan, por eso cuidamos cada fase del diseño y funcionalidad, desde el primer boceto de la fase conceptual hasta el acabado final del producto'. -bahígüell.

The gastronomic concepts brand Cali u was created 10 years ago by the product design agency bahígüell, based in Girona. 'We believe that details matter, that's why we take care of every phase of design and functionality, from the first sketch in the conceptual phase to the final product finish'. -bahígüell.



KIT CALIU 1. ESSENTIAL

Caliu BBQ + Pinza + Chimenea

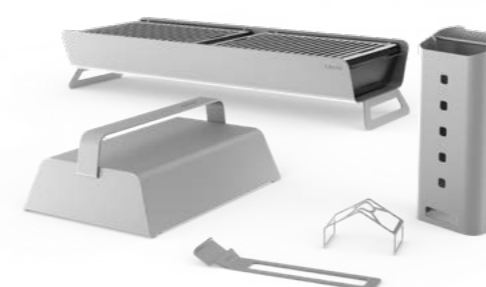
REF.	UE / MOQ
8182	1-0-1-6-12 / 1



KIT CALIU 2. PREMIUM

Caliu BBQ + Tapa + Pinza + Chimenea

REF.	UE / MOQ
8183	1-0-1-6-12 / 1



NEW

KIT CALIU 3. CATERING PREMIUM

Caliu BBQ + Pinza + Chimenea

REF.	UE / MOQ
11626	1-0-1-0-0 / 1



NEW

KIT CALIU 4. ROBATA YAKI

REF.	UE / MOQ
11627	1-0-1-0-0 / 1



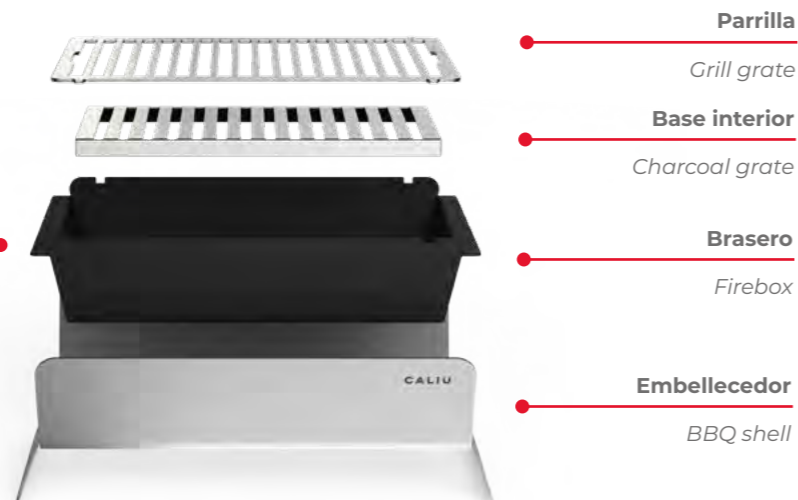
PACKAGING
CUSTOM BOX

BARBACOA CALIU

Las barbacoas de sobremesa Caliu destacan por su diseño único y minimalista pero también por su versatilidad para trabajar múltiples técnicas y cocciones. El embellecedor reversible te permite elegir dos alturas diferentes con las que cocinar.

Sin ensamblajes ni partes móviles, producida con pocas piezas para obtener un resultado robusto y duradero.

No assemblies or moving parts, produced with few parts for a robust and durable result.



CALIU BARBACUE

CalIU tabletop barbecues stand out for their unique and minimalist design and their versatility to multiple cooking methods and techniques. With the convertible outer house, you may choose between two different cooking heights.



Discover
CalIU's
World

INOX
STAINLESS
STEEL
304

PARRILLA

INOX
STAINLESS
STEEL
430

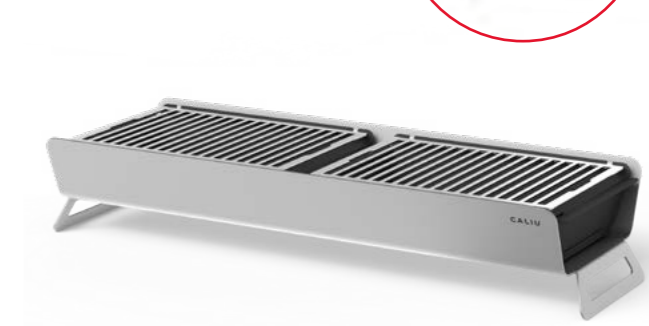
ESTRUCTURA

CalIU
BBQ / BBQ



BBQ CalIU Horeca

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	UE / MOQ
8500	300	450	160	1-0-1-6-18 / 1



BBQ CalIU Catering

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	UE / MOQ
8684	300	860	160	1-0-1-6-18 / 1

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Diferencia entre Caliu y otras barbacoas?

La barbacoa de mesa Caliu ha sido premiada por su diseño y usabilidad. Su superficie rectangular permite preparar comidas con extrema precisión. Disponible en diferentes tamaños para satisfacer todas las necesidades.

¿Diferencia entre Caliu y parrilla abierta?

CalIU son barbacoas portátiles, versátiles, compactas, ligeras y aptas para poner encima de una mesa. Permiten hacer un sinfín de técnicas culinarias diferentes con sus accesorios diseñados y pensados para los entusiastas de la brasa.

¿Diferencia entre Caliu y hornos de brasa?

Las barbacoas Caliu son ideales para trabajar diferentes técnicas y cocciones más precisas. Además están hechas para ser vistas, lo que las hace idóneas para el showcooking frente a los comensales.

¿La barbacoa Caliu hace humo?

Sí, en toda combustión se genera humo. Se produce principalmente durante el encendido y cuando las grasas y líquidos entran en contacto con el carbón.

¿Qué carbón debo utilizar?

Puedes utilizar cualquier tipo de carbón pero te recomendamos que sea en formato briqueta y de cáscara de coco.

FAQS

Difference between other barbecues & Caliu?

The Caliu table barbecue has received recognition for its design and usability. Its rectangular surface allows you to prepare meals with extreme precision. Available in different sizes to meet all needs.

Difference between open grill & Caliu?

CalIU are portable, versatile, compact, light and suitable barbecues to be placed on a table. They allow an endless number of different cooking techniques with their accessories designed and conceived for barbecue enthusiasts.

Difference between Caliu and charcoal ovens?

CalIU barbecues are ideal for working with different techniques and more precise cooking. They are also made to be seen, which makes them ideal for showcooking in front of diners.

Does the Caliu barbecue make smoke?

Yes, all combustion generates smoke. It is mainly produced during ignition and when fats and liquids come into contact with the charcoal.

Which charcoal should I use?

You can use any type of charcoal, but we recommend using briquettes and coconut shell charcoal.



Versátil, modular, ligera, confeccionada íntegramente en acero inoxidable y provista de todos los accesorios necesarios, adaptándose sin problemas a cualquier entorno.

Versatile, modular, lightweight, crafted entirely from stainless steel, and equipped with all necessary accessories, it seamlessly adapts to any environment.

PARRILLAS CALIU

Conviértete en un experto de la brasa con las parrillas Caliu, gracias a sus materiales de alta calidad.

Estas parrillas proporcionan un rendimiento excepcional y una gran durabilidad, lo que las hace ideales para conseguir el sellado perfecto o añadir un sabor extra a tus alimentos.

Parrilla de marcaje. Parrilla de hierro fundido. Ideal para lograr un marcado bien definido.

Marking Grate. Cast Iron Grate. Ideal for achieving sear marks.

Plancha CALIU. Una superficie de cocción versátil, eficiente y duradera.

CALIU Griddle. A versatile, efficient and durable cooking surface.



Parrilla YAKI. Malla inoxidable. Perfecta para cocinar una amplia gama de alimentos.

YAKI Grate. Stainless steel mesh. Perfect for grilling a wide range of foods.

Parrilla CALIU (estándar). Alta calidad, resistente al óxido y a la corrosión, fácil de limpiar y mantener.

CALIU Grate (standard). High quality, rust and corrosion-resistant, easy to clean and maintain.

* Todas las parrillas son compatibles con el mango CALIU. / All grates are compatible with the CALIU handle.

NEW

CALIU GRATES

Caliu's grates will turn you into a grill master, delivering an unbeatable flavor through various techniques and high-quality materials.

These grates provide exceptional performance and durability, ideal for achieving the perfect sear or adding extra flavor to your food.



Discover
Caliu's
World

Caliu
BBQ / BBQ

INOX
STAINLESS
STEEL
304

Recambio rejilla inox BBQ Caliu

Inox grill caliu bbq
Pièce de rechange inox grill caliu bbq
Ricambio inox griglia caliu bbq
Inox caliu grill grillplate ersatzteil

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	UE / MOQ
11495	268	363	3	3 1-0-0-0-0/1

INOX
STAINLESS
STEEL
304

Plancha inox

Inox grill
inox grill
inox griglia
inox grill

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	UE / MOQ
11486	267	373	5	1-0-0-0-0/1

INOX
STAINLESS
STEEL
304

Pack 6 brocheta inox

Inox skewer
Inox brochette
Inox spiedo
Inox spieß

REF.	L(mm)	UE / MOQ
11493	35	1-0-0-0-0/1
11494	20	1-0-0-0-0/1

PACK 6

CAST
IRON

Parrilla hierro fundido

Cast iron grill
Fonte grill
Chisa griglia
Gusseisen grill

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	UE / MOQ
11487	267	373	10	1-0-0-0-0/1

INOX
STAINLESS
STEEL
304

Parrilla rejilla inox

Net inox grill
inox filet grill
inox griglia netta
inox netz grill

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	UE / MOQ
11488	267	373	3	1-0-0-0-0/1

INOX
STAINLESS
STEEL
430

Recambio base interior bbq caliu

Inner base caliu horeca bbq
base intérieure caliu horeca bbq
base interna caliu horeca bbq
innere basis caliu horeca bbq

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	UE / MOQ
5126	178	335	1,5	1-0-0-0-0/1

El accesorio perfecto para los chefs profesionales que permite convertir la barbacoa en una estación de brasa para catering, con la capacidad de trabajar por capas en distintas alturas y maximizar la producción.

The perfect accessory for professional chefs to convert the barbecue into a catering grill station, with the ability to work in layers at different heights and maximise production. It offers a more versatile and efficient cooking experience.



Discover
Caliu's
World

INOX
STAINLESS
STEEL
430

Caliu
ROBATAYAKI



INCLUYE:

- 2 estructuras laterales
- 4 barras estructurales
- 2 bandeja superiores deslizante
- 4 barras "baldas"

NO INCLUYE:

- BBQ Caliu catering

INCLUDES:

- 2 side frames
- 4 structural bars
- 2 sliding top tray
- 4 "shelves" bars

NOT INCLUDED:

- BBQ Caliu catering



Robata grill YAKI

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	KC	UE / MOQ
10957	300	920	455	14	0-0-1-0-0 / 1

Recambio barras móviles Robata Yaki

Spare Robata Yaki mobile bars
Pièce de rechange barre amovible
Ricambio barra estraibile
Abnehmbares ersatzteil für die stange

REF.	PCS	UE / MOQ
11066	2	0-0-1-0-0 / 1

Recambio bandeja superior Robata Yaki

Replacement top tray Robata Yaki
Pièce de rechange étagère
Ricambio mensola
Regal ersatzteil

REF.	PCS	UE / MOQ
11482	1	0-0-1-0-0 / 1

Con el Yaki, tendrás la libertad de cocinar de diversas maneras gracias a su diseño innovador y versátil.

Se compone de barras móviles que se colocan en las ranuras laterales de la barbacoa, lo que permite ajustar fácilmente la altura de la parrilla. Son ideales para Cubetes GN de 1/4 y 1/6, lo que te permite mantener salsas o guarniciones calientes y emplatar directamente.

With the Yaki, you have the freedom to cook in a variety of ways thanks to its innovative and versatile design.

It consists of movable bars that are placed in the side slots of the barbecue, allowing you to easily adjust the height of the grill. They are ideal for 1/4 and 1/6 GN tubs, allowing you to keep sauces or side dishes hot and plate them directly.



PACKAGING
CUSTOM BOX

¡LLEVA TU BARBACOA A NUEVAS ALTURAS!

Versatilidad: Transforma tu barbacoa Caliu Catering en una estación de parrilla de varios niveles, desbloqueando infinitas posibilidades para cocinar en capas y aumentar la productividad.

Eficiente y creativa: Diseñada para ser utilizada con la barbacoa Caliu Catering, RobataYaki ofrece un diseño innovador que te permite experimentar con varios estilos de cocina y preparaciones simultáneamente.

Eleva tu presentación: El área superior de RobataYaki cuenta con barras fijas ideales para 1/3, 1/6 y 1/9 GN, lo que hace que servir salsas y guarniciones sea muy fácil y eleva tu experiencia de showcooking.

TAKE YOUR GRILLING TO NEW HEIGHTS!

Versatility: Transform your Caliu Catering barbecue into a multi-level grill station, unlocking endless possibilities for layered cooking and increased productivity.

Efficient and Creative: Crafted to be used with the Caliu Catering barbecue, the RobataYaki offers an innovative design that allows you to experiment with various cooking styles and preparations simultaneously.

Elevate Your Presentation: The RobataYaki's upper area features fixed bars ideal for 1/3, 1/6 and 1/9 GN, making serving hot sauces and garnishes a breeze and elevating your showcooking experience.

Combina con recipientes 1/3, 1/6 y 1/9 GN.

Combines with 1/3, 1/6 and 1/9 GN.

Combina con Pinchos Touché, ver p. 495

Combines Touché Skewer, see p. 495

Combina con todas las parrillas CALIU, ver p. 495

Combines with all CALIU grates, see p. 495

Combina con Llaunes COMAS, ver p. 510

Combines with Llaunes COMAS, see p. 510



Discover Caliu's World

Caliu
ROBATAYAKI

