



catálogo 10 años contigo

We celebrate the first 10 years of life of 100%Chef.

I am astonished when I think about how these 10 years passed by. At the same time, when trying to sum up the best part of it, I do not know which milestone events to keep. Our history has been very intense, full of changes in the company, continuous experiences and life-situations shared in parallel with our personal lives.

In 2008 we decided to found this company, with more hope than money, more ideas than products, more dreams than doubts.

With the years and the experience, step by step we managed to put together a fantastic and unique professional team. This team made possible a company in constant brainstorming, full of enthusiasm to make things real, with an exceptional capacity of overcoming challenges and threats.

I want to thank all the people, who during these years contributed to the development of this company. People who believed in our project, who helped and advised us at any time, also by putting aside their daily work to get involved with us helping to create something new.

Our articles for the professional kitchen helped some of our suppliers to reinvent themselves with something new, helping them also to reborn their company without even realizing it.

Some local workshops became soon the artisans of unique products that are sent to the 5 continents. These products have been published in gastronomy magazines, shown on TV, starred in movies: they are in the best restaurants and bars of the world. Hundreds of companies create with us to enrich our catalog today.

I have a lot to be thankful for. Thanks to countless fellow chefs and bartenders who believed in our ideas from the beginning, when we were only a local company. Now they increased from a handful to thousands of professionals who use any of our products daily, making them special. Last but not least, thanks to our distributors that are the one that make our diffusion possible.

Thank you all

Celebramos los 10 primeros años de vida de 100%.

Uno se hace cruces de lo rápido que han pasado estos 10 años, pero cuando pretendo resumir lo mejor, no sé con qué quedarme.

Nuestra historia ha sido muy intensa, repleta de cambios en la empresa, continuas vivencias y experiencias compartidas en paralelo con nuestra vida personal.

En 2008 decidimos fundar esta compañía, con más ilusión que dinero, con más ideas que productos, con más ganas que dudas.

Con los años y la experiencia, poco a poco hemos logrado juntar un fantástico equipo profesional, irrepitable. Este tándem ha hecho posible una empresa llena en ebullición, repleta de ansias de hacer cosas, llena de superación.

Deseo agradecer a todas las personas, que durante estos años han participado en el desarrollo de esta empresa. Personas que creyeron nuestro proyecto, que nos ayudaron y aconsejaron en todo momento, que dejaron de lado su trabajo diario para implicarse y ayudar a crear algo nuevo. Quizás, al tratarse de artículos para cocina, les pareció algo diferente y atractivo a lo que hacían habitualmente pero sin darse cuenta poco a poco estaban también renaciendo su empresa.

Algunos talleres locales pronto fueron los artesanos de productos únicos que se mandaban a los 5 continentes, productos que salían en revistas de gastronomía, en televisión, en películas de cine, que están en los mejores restaurantes y bares del mundo. No solo ellos, centenares de empresas son las que colaboran y enriquecen nuestro catálogo en la actualidad.

Tengo mucho que agradecer, agradecer a infinidad de compañeros cocineros y barmans que creyeron en nuestras ideas desde el principio, cuando todo era tan solo una empresa local. Ahora ya no son unos pocos, con lo que debo agradecer a miles de profesionales que utilizan a diario alguno de nuestros productos. Y cómo no, a todos nuestros distribuidores que hacen posible que esto sea así.

Gracias a todos

Angel Salvador Esplugas

© 2019 - 10 Years with You Edition
Cocina sin límites, S.L.

Imprenta / Print:
Gráficas Campás, Barcelona.

Fotografías / Photos:
Cocina sin límites, S.L.
Anne Emmanuelle Thion (p.304)
Francesc Guillamet (pp.20, 49)
Frank Croes - frankcroes.be - (pp. 152, 154, 156, 157, 169, 188, 189, 228, 231).

5	Aladín Ahumado y aromatización · Smoking & Flavouring
21	Tool Concepts
61	Noon Cocina y técnicas al vacío · Sous vide: cooking & techniques
83	Nitro & CO2 Nitrógeno Líquido · Liquid Nitrogen & Dry Ice
93	Stone Age
123	PorceLand
147	Glass concepts Más que vidrio · Beyond glass
207	Cátering Presentación ideal · Smart presentation
265	Plastic Design
277	Miniaturas Miniatures
293	Wood & Bamboo
307	Inox Creatividad inoxidable · Stainless Creativity
323	Moulds Dale forma! · Shape it!

10 years with...



Pere Castells Esque

Gastronomy Scientist, Researcher and Head of Gastronomic and Scientific Research Department - Fundació Alícia, Barcelona

La revolución culinaria se ha convertido realmente radical en el siglo XXI, y ha sido aquí donde ha jugado un papel preponderante en la investigación y la innovación culinaria, logrando consolidar su proyección internacional. Siempre se habla de los grandes chefs, pero empresas como 100%Chef han contribuido decisivamente a este liderazgo mundial. Felicidades.

Culinary revolution became really radical during the 21st century, playing here in Catalonia a leading role in culinary research and innovation, achieving an international projection. We always talk about great chefs, but companies like 100%Chef have contributed decisively to this world leadership. Congratulations.



Paolo Casagrande

Executive Chef
Lasarte Restaurant, Barcelona

Pienso que 100%Chef es una empresa de una inquietud terrible, de las que todos queremos tener. En los años no ha sido un proveedor, ha sido amigo, nos ha dado ideas, nos ha acompañado y respaldado para que nuestro restaurante y nosotros en él, pudiésemos crecer y cocinar cómodamente y dar lo mejor de nosotros.

100%Chef, nos ha enseñado constantemente lo importante que es reinventarse y creer en nuevos proyectos! Quien no ha pensado en estos años... por qué no se me ha ocurrido a mí? O, wow... esto es la bomba... cada vez que ha salido algo nuevo al mercado. Pues sí... esto es 100%Chef!!!!

I think that 100%Chef is a company with a formidable restlessness, the one that we all want to have. Over the years it has not been just a supplier, it has been a friend, giving us ideas, accompanying us and supporting us so that our restaurant and our team could grow and cook comfortably while giving the best of us. 100%Chef, has constantly shown us how important it is to reinvent ourselves and believe in new projects! Who has not thought about these years... why has not it occurred to me? Or, wow ... that's the real deal... every time something new has come to market. Yes, this is 100%Chef!

Aladin[®]
— Ahumado y aromatización
Smoking & Flavouring





) www.100x100chef.com

DESCARGA GRATUITA
Manual técnicas de ahumado
FREE DOWNLOAD
Smoking & Flavouring Guide

Aladín®

Ahumador instantáneo
Instant Smoker

Aladin® es el pequeño ahumador instantáneo que permite la combustión inmediata de serrín con la intención de ahumar o aromatizar pequeñas cantidades de alimentos.

Cold smoke in a heartbeat:
Aladin® is the most compact
indoor food smoker on the
market. It produces an intense
smoke instantly, great to flavor
small amounts of food.

10/0001
Ahumador instantáneo
Instant Smoker

Incluye serrín
Sawdust included



KIT FÁCIL DE USAR
INSTRUCCIONES EN EL INTERIOR
EASY TO USE KIT
INSTRUCTIONS INSIDE



YouCook

FLAVOURING TECHNIQUES ON:
www.100x100chef.com

Aladín[®] aromático

Multi-aromatizador
Multi-flavourer

El nuevo Aladín Aromatic® es el único multi-aromatizador culinario del mundo. Basado en la técnica del ahumado instantáneo nuestro aromatizador permite generar vapores aromáticos de forma inmediata y controlada a partir de aceites esenciales, esencias, extractos, alcoholes, etc.

Aladín Aromatic® is the only multi-flavourer in the world. Using essential oils, extract of alcohol. Making the most of the technique of instant smoking, our aromatizer creates controlled scented vapors in the blink of an eye.



FÁCIL
EASY



10/0020
Aladín Aromatic



60 uds
pcs

10/0021
Filtros Aladin / Aladin filters



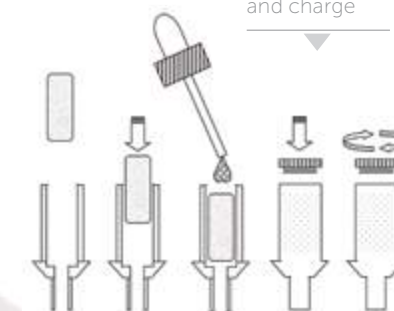
100%

Algodón compacto
Reutilizable y resistente

Compact cotton
Reusable and resistant



Impregnación
y carga del
aromatizador
Flavouring
impregnation
and charge



Super Aladin®

Ahumador
Aromatizador Profesional
Professional Flavouring
Smoker

Super Aladin® es el único ahumador manual totalmente metálico, resistente al empleo diario o semi-industrial. La doble cámara permite combinar el ahumado con aromas y aceites esenciales.

Entirely made with aluminium, SuperAladin® is a unique heavy-duty indoor food smoker specially designed for professional use. Add extra scent to any recipe using the double chamber, combining essential oils and smoke.



FULL VIDEO & MORE
SMOKING TECHNIQUES ON:
www.100x100chef.com



AHUMADO EN CUBETA
GASTRONORM FOOD SMOKING



10/0033
Tapa Gastronorm 1/1 con válvula
Gastronorm lid 1/1 with valve

Aladín Station

Ahora puede trabajar con su Super Aladin® totalmente horizontal, evitando la entrada de resina en el motor. ¡Humedezca el serrín tanto como quiera!

Work with your Super Aladin® in a flat position, preventing resin from entering the engine. An easy way to control the humidity of the sawdust!



10/0031
Aladín Station

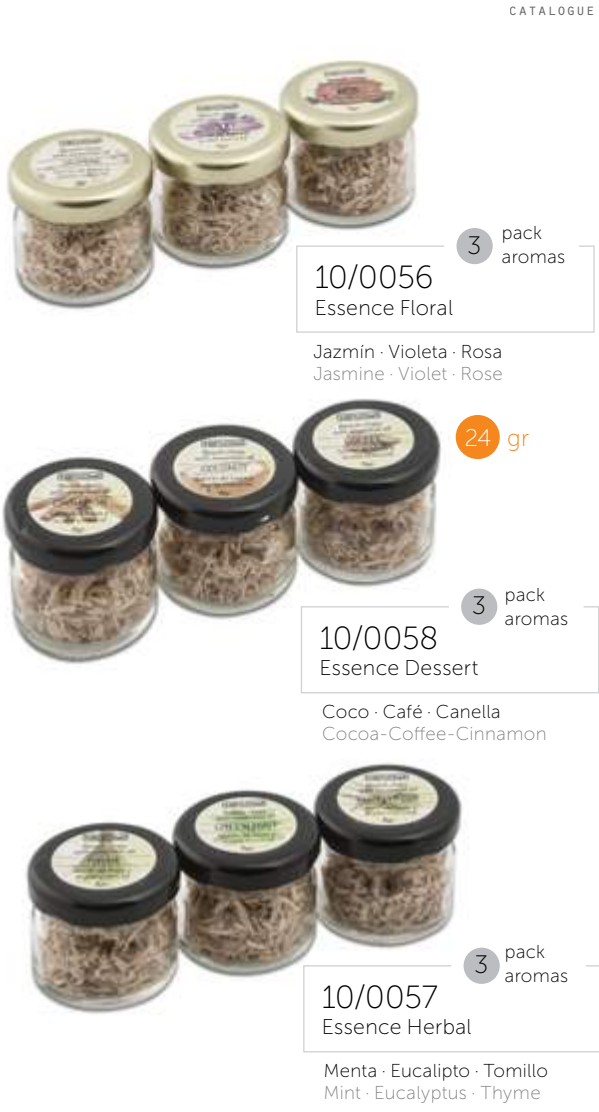
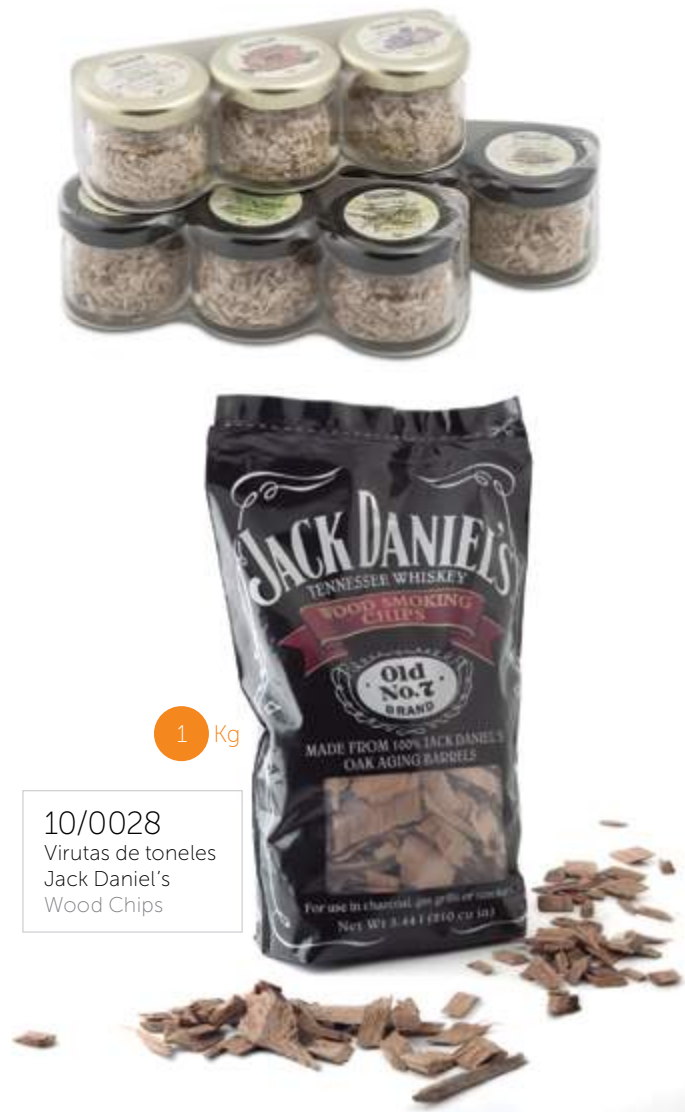
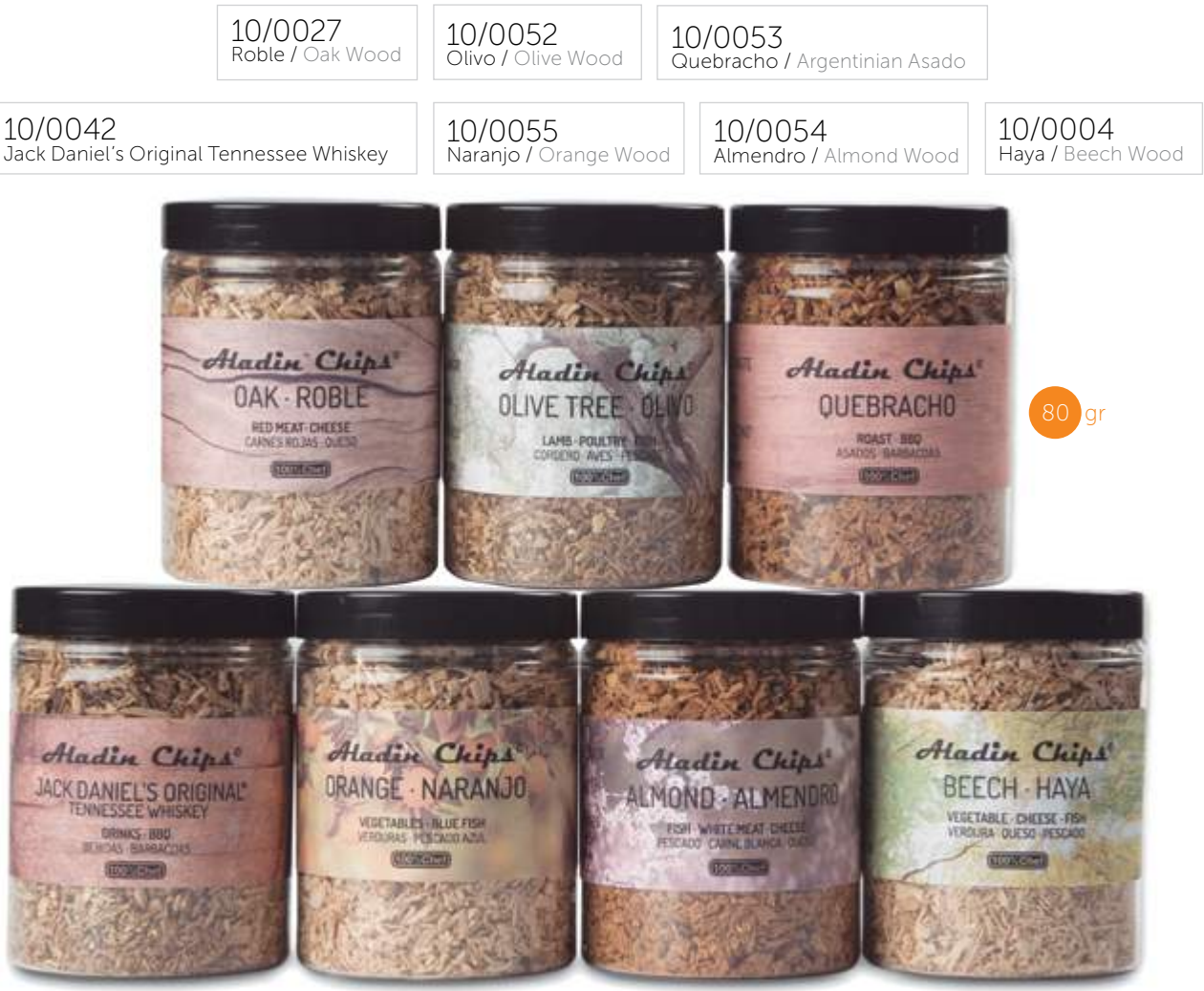


Aladin® Chips

Serrín para ahumado
Smoking Sawdust

Aladin Chips®: nuestra original selección de maderas con bajo contenido en resina, permite ahumar todos los tipos de alimentos exaltando y fortaleciendo los aromas naturales del producto. Elija el aroma ideal para cada preparación: dulce, floral, frutal, intenso, neutral, etc.

Aladin Chips® is our new original selection of pure wood sawdust with low resine content for cold smoking. Smoke any kind of food, enhancing and strengthening its natural flavor. Now you can chose the ideal smoke pairing for every preparation: sweet, floral, fruity, intense, neutral, and so on.



Aladin® ESSENCE

Chips de madera
aromatizada
Flavoured Wood Chips

La colección ESSENCE permite ahumar con humo aromatizado. Cada colección se compone de tres aromas temáticos. Tan solo vierta un tapón de agua en su interior, remueva y ahume sus platos o bebidas.

The Essence Collection make possible smoking food with natural aromas. Every pack contains three different themed aromas. Start with hydrating the sawdust with one lid of water, let it sit and use it to smoke your plates and drinks.

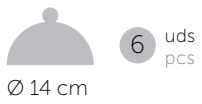
YouCook
SMOKING TECHNIQUES ON:
www.100x100chef.com

**Aladín
cover®**

Campanas
para ahumado
Smoking glass cloche

Aladín Cover® es la única serie de campanas con válvula que permiten la inyección de humo y aromas en los platos o recipientes para el servicio, sin tener que levantarla.

Borosilicate glass cloche for special effects: this unique series of covers equipped with valve brings cold smoke directly to the table. It's available in different sizes, to be adapted to virtually any plate.

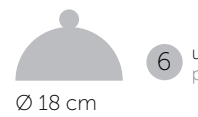


Ø 14 cm

6 uds
pcs

10/0013
Campana Aladín
con válvula
Aladín plate cover
with valve

10/0014
Campana Aladín
sin válvula
Aladín plate cover
without valve



Ø 18 cm

6 uds
pcs

10/0015
Campana Aladín con válvula
Aladín plate cover with valve

10/0016
Campana Aladín sin válvula
Aladín plate cover without valve



Ø 18 cm

6 uds
pcs

10/0017
Campana Tajine con válvula
Tajine plate cover with valve

10/0018
Campana Tajine sin válvula
Tajine plate cover without valve

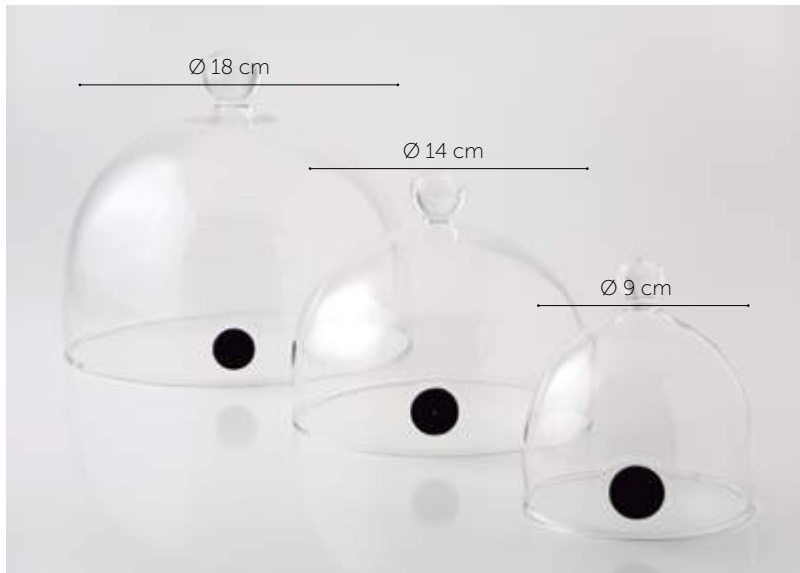


Ø 9 cm

6 uds
pcs

10/0022
Mini campana Aladín con válvula
Aladín small cover with valve

10/0023
Mini campana Aladín sin válvula
Aladín small cover without valve



Nuestras campanas resisten el fuego directo ya que estan fabricadas en borosilicato
All the Aladín Covers resist to direct fire because they are made with borosilicate glass.
That is extremely resistant to thermal shock.

Campana Buffet
Buffet cover

Campanas gigantes a medida, ideales para buffets de quesos, pescados ahumados, barbacoas...
Giant buffet borosilicate cloche, designed to cover large platters of cheese, smoked fish, barbecue to share.

Válvulas de recambio
Replacement silicone valves



10/0019
Válvulas de silicona de recambio
Replacement silicone valves

6 uds
pcs



- 01 Campana Tajine con válvula
Tajine lid with valve
- 02 Ahumado con Super Aladín
Smoking food with Super Aladín
- 03 Super Aladín conectado a la campana
Super Aladín connected to the cloche
- 04 Campana con válvula
Cloche with valve



01



02



03



04



SPECIAL RETAIL BOX 1 CLOCHE

10/0043
Campana Aladín con válvula PACK 1 unidad
Aladín Cover with valve PACK 1 piece

Ø 14 cm

10/0044
Campana Aladín con válvula PACK 1 unidad
Aladín Cover with valve PACK 1 piece

Ø 18 cm



10/0029
Aladín CD

Ø 12 cm



Ø 9 cm

6 uds
pcs

10/0025
Kit Rubí:
copa + campana
con válvula
Rubí Kit:
plate + cover with valve

6 uds
pcs

10/0026
Kit Rubí: copa + campana
sin válvula
Rubí Kit: plate + cover
without valve

Aladín CD

Conecte cualquier modelo Aladín a todo tipo de envases, vasos, cocteleras, sifones, tarros de conserva,... su válvula de silicona permite la entrada del humo sin necesidad de ahumar toda tu cocina.

¡Controle la calidad y cantidad de humo ideal!

Connect your model of Aladín pipe to any container, glass, cocktail shaker, siphon, jar... the silicone valve allows the entry of cold smoke without invading your kitchen. Control the quality and quantity of smoke for the desired result!



Smoke + Dry Ice



160/0042
Jarra Humo Frio
Cold Smoke Pitcher

Ø 11 Altura / Height: 25 cm



Cold and heavy smoke

21 cm
Ø 14 cm

10/0046
Campana Jarra
Pitcher shaped cover

XS

24 cm
Ø 18 cm

10/0047
Campana Jarra
Pitcher shaped cover

XL



SMOKING TECHNIQUES ON:
www.100x100chef.com

Campana Jarra y
Jarra Humo Frio
Pitcher Cover and
Smoking Glass Cloches

Gracias al tapón de corcho permiten la entrada del humo, vapor o aromas en los platos y recipientes para el servicio. Presente sus platos con humos más ligeros realizados a más baja temperatura. De esta forma respetarán mucho más lo aromas naturales de la madera.

Pour cold smoke inside the neck of the pitcher, close it with the cork and voilà! Your plate is covered by an aromatic fog, giving the illusion of a closed pitcher. You can also order the Cold Smoke Pitcher to pour iced smoke as if it were a sauce.

Aladín 007

Ahumador
aromatizador
Flavourer smoker

Aladín 007® es el ahumador profesional preferido por los bartenders de todo el mundo. Con Aladín 007, la técnica del ahumado frío sin combustión permite la incorporación de aromas añadidos y aceites esenciales, generando nuevas y creativas aplicaciones del ahumado en sus bebidas.

Aladín 007® is the most requested professional indoor smoker, specially designed for Bartenders.

Add the powerful flavor of cold smoke to the cocktails really easy. Explore the intriguing scents that Aladín 007® can reveal in your drink creations.

special
COCKTAIL
smoker



10/1009
Aladín 007 / Black Edition



Disco Aladín CD
incluido en el kit
Aladín CD
included.



10/0012
Heavy Wheel Kit

10/0009
Aladín 007



Cocktail Covers

Ahora podrá ahumar todas sus copas con nuestras campanas Mixologist. Campanas con válvula fabricadas en borosilicato.

Mixology Cloches

Designed to fit any kind of cocktail glass, the Mixology Cloches are the detail that can transform a lousy drink presentation into a precious gift only for your customer's eyes.



10/0035
Campana Cocktail
Cocktail Cover

10/0034
Campana Long Drink
Long Drink Cover

2
uds
pcs



Aladin®

Accesorios y complementos para Aladín, Super Aladín y 007
Accessories and complements for Aladin, Super Aladin and 007



10/0010
Super Aladín Rotor

10/0030
Super Aladín y 007
Conexiones eléctricas interruptor en la base
Super Aladin and 007
Electrical spare parts - bottom switch



10/0048
Super Aladín y 007
Conexiones eléctricas interruptor frontal
Super Aladin and 007
Electrical spare parts - frontal switch



10/0012
Heavy Wheel Kit
Motor con hélice
Engine with propeller

10/0032
Motor / Engine



10/0005
Aladín Filtros XS
Aladin Screens

Aladín - Super Aladín
Ø 19 mm



10/0006
Aladín Filtros XL
Aladin Screens

Super Aladín - Aladín 007
Ø 26 mm



YouCook

FULL VIDEO & MORE
SMOKING TECHNIQUES ON:
www.100x100chef.com



GUIA MANTENIMIENTO
MAINTENANCE GUIDE



Ø 10 cm
Altura / Height: 23 cm

Medida interior:
Internal dimensions:
Ø 7.8 cm



10/0060
Matrix-Oska

Matrioska clásica pintada a mano con colores y dibujos tradicionales con válvula integrada para el ahumado. Ahume un cocktail, tartar, etc., y presente la muñeca cerrada abriéndola delante de su cliente. Sirva de forma divertida y original.

Classic handpainted matryoshka with traditional colors and drawings, with integrated valve for cold smoking. Smoke a cocktail, a tartare or any preparation your creativity suggests. Serve the closed doll opening it in front of your client to show your recipe in a fun and original way.

MATRIX·OSKA



10 years with...



Eduard Xatruch
Oriol Castro
Mateu Casañas

Chefs at Disfrutar, Barcelona
Compartir, Cadaqués

Gracias por aportar cosas nuevas constantemente y por hacernos el trabajo diario más cómodo y práctico. Es una suerte como cocineros contar con 100% Chef! Muchas felicidades y por muchos años más!

Thank you for providing new things constantly and for making our daily work more easy and practical. We are fortunate as Chefs to be able to rely on 100%Chef! Congratulations and many happy returns!"



TOOL CONCEPTS

 **YouCook**
VER VÍDEO / WATCH VIDEO AT:
www.100x100chef.com

Caviar-Box®

FÁCIL
EASY

Más de 96 esferas
por segundo
More than 96 spheres
for second

Caviar Box® es el accesorio ideal para trabajar la técnica de la esferificación: permite de forma muy rápida, elaborar una gran cantidad de bolitas de caviar líquido con mucha precisión. Sin apenas esfuerzo producirá más de 96 perlas por segundo. Consiga una producción a medida en muy poco tiempo. Ideal para alta restauración, banqueting y cocktail.



01



02



03

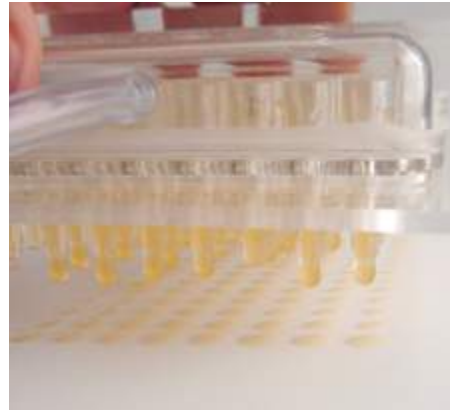


04

20/0002
Caviar Box desmontable
Disassemblable Caviar Box

TOTALMENTE DESMONTABLE
Y FÁCIL LIMPIEZA

FULLY DISASSEMBLABLE
AND EASY TO CLEAN



¡Decora tus platos y pasteles!
Decorate your plates and cakes!



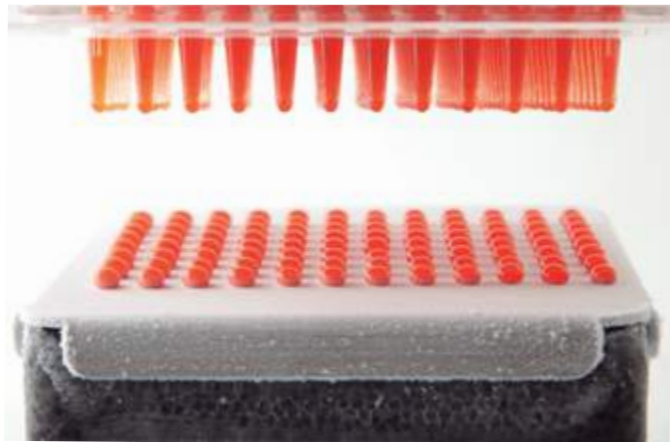
20/0003
Silicona de recambio Caviar Box
Caviar Box silicone replacement



20/0004
Cuchara Lotus
Lotus Spoon



20/2004
Cuchara Lotus GOLD
GOLD Lotus Spoon



100/0047
Latas de caviar Imitation
Caviar Imitation Cans

Ø 7.5 cm Altura / Height: 2 cm



100/0048
Lata dorada personalizable
Customizable gold can

Ø 7.5 cm Altura / Height: 2 cm



SPHERIFICATION TIPS AT:
www.100x100chef.com

Reverse Sphere®

Dispenser Kit

Reverse Sphere® es el dosificador para la esferificación inversa o directa. Elabore sin esfuerzo pequeñas esferas líquidas hasta con tres diámetros diferentes. Este sistema permite elaborar perlas líquidas con mucha antelación sin que endurezcan, y poder disponer en su mise en place de perfectas bombas de sabor sin apenas dedicación.

Reverse Sphere® has been developed to ease the production of a large amount of small liquid spheres by reverse or direct spherification with a minimum effort. Chose between the three diameters included in the kit, and produce little bursts of flavor for your plates well in advance without the risk of hardening.



20/0006
Reverse Sphere Dispenser Kit



3 X

MEDIDAS BOQUILLAS
NOZZLES MEASURES



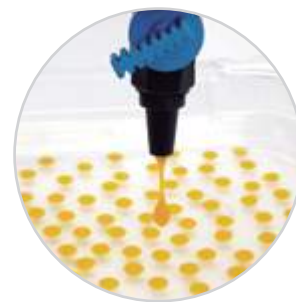
6 mm



8 mm



10 mm



FÁCIL
EASY



Recetas en el interior
Recipes included



¡Produce hasta 100 esferas por minuto!
Produce up to 100 spheres per minute!



El kit incluye cuchara coladora
Strainer Spoon included



Spherificator

Authomatic Spheres

Dosifica automáticamente perlas de 4 tamaños distintos 4, 6, 8 y 10 mm, produciendo más de 100 esferas por minuto. Este sistema permite elaborar caviar o perlas líquidas en gran cantidad con antelación, sin que endurezcan. Su sistema básicamente está diseñado para producir la esferificación inversa y poder tener en su mise en place una producción con gran rendimiento.

Completely automatic, Spherificator produces more than 100 spheres per minute, in four different diameters (4, 6, 8 and 10 mm). Prepare in advance huge quantity of imitation caviar for parties, corporate events and any sort of catering. Reverse spherification ensures the best yield needed by professionals.



¡Único en el mercado!
Unique in the market!



4 mm



6 mm



8 mm



10 mm

20/0005
Spherificator



El ventilador interno garantiza el máximo rendimiento incluso con esferas pequeñas
The internal fan works even with small spheres

¡Produce 2 Kg/hora!
Produces up to 2 Kg/hour!



Air-Kit 2®

5 accesorios para
el sifón de espumas
5 accessories for the
cream whipper

Fabricados en acero inoxidable,
son indispensables para
numerosos usos y aplicaciones
como relleno de alimentos,
inyección de líquidos, soplado
de azúcar, spaghetti, relleno
de tubos y envases delgados,
ñoquis líquidos...

Stainless steel accessories to
increase the functions of your
whipping siphon. Fill sweet
and savory plates with liquid
injections, blow sugar, make
jelly spaghetti, prepare liquid
gnocchi... the applications are
unlimited!



30/0005
Air Kit 2



Conexión universal / Universal connection
Essspuma, iSi Thermo Whip, iSi Gourmet Whip,
Liss, Kayser, Ibilis, Tellier, Mosa, Whip-it,
Mastrad, Lacor, Matfer Städtler, etc.



Air-Kit 3®

Porta Boquilla Universal
Universal Piping Tip

Ya puede acoplar a su sifón cualquier
boquilla o cornete de pastelería
independientemente de la forma o
tamaño. 1 sola conexión permite usar
infinitas boquillas.

AISI 316
Piezas de inox
Stainless Steel Body



Boquillas no incluidas
Piping tips not included

Use your whipping bottle with any
pastry piping tip, regardless of its size
or shape. 1 unique adapter for infinite
piping tips

Adaptable a todas
las macas de sifón

Suitable for any
brand of whipping
siphon

30/0009
Air Kit 3
Ø 32 mm



MODELO
PATENTADO
PATENTED
MODEL

Sujetasifón
Cream Whipper Support

Invertir el sifón evita la
desestructuración de las
preparaciones y aumenta
el rendimiento un 25%.
Aproveche el máximo del
producto hasta que esté
completamente vacío.

Keeping the siphon
upside down keeps the
mousse formula more
stable, increasing at the
same time the yield of the
recipe up to 25%. Take
the most advantage of
your preparations using
the whole content of the
bottle.

30/0006
Sujetasifón
Whip support



10 uds
pcs
30/0010
Cargas Sifón CO2
CO2 Whip Charges

8 g



Turning-Kit®

Crea diferentes formas y tamaños de muelles
Create spiral forms in different sizes

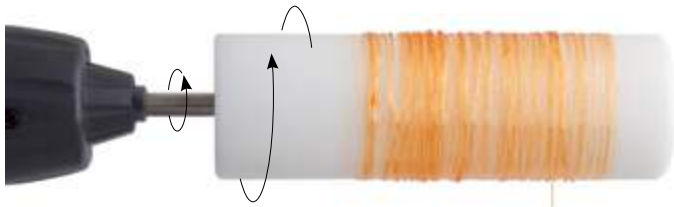
La herramienta perfecta para crear diferentes formas y tamaños de muelle, con caramelo, chocolate u otras elaboraciones..

A perfect tool for creating different spiral shapes with caramel, chocolate or other mixtures.



Este modelo no incluye el destornillador eléctrico: aconsejamos adquirir un destornillador recargable económico, pues no precisa un motor muy potente.

This model does not include electric screwdriver. We recomend purchasing economical rechargeable screwdriver, as the process does not require a very powerful motor.



RECETAS EN / RECIPES AT
www.100x100chef.com

Cilindro Ø 4 cm
Cilindro Ø 1.5 cm
Cono de 1 cm hasta Ø 4 cm
Llave allen
Punta de sujeción azúcar
Eje giratorio intercambiable

Ø 4 cm cylinder
Ø 1.5 cm cylinder
Cone 1cm to Ø 4 cm
Hex Key
Sugar Start Support
Interchangeable rotating axis



FÁCIL
EASY



50/0004
Turning-Kit



Máquina profesional
para algodón de azúcar
Cotton Candy
professional machine

SUPER SNACK COTTON es la máquina profesional para altas prestaciones. Una producción rápida y constante de algodón de azúcar blanco, con la posibilidad de añadir saborizantes y colorantes. Pensada para el uso comercial y larga duración. Fácil mantenimiento y limpieza.

Heavy-duty professional machine to produce high volumes of cotton candy. Add extra flavor and color in a rapid and steady production. Easy cleaning and maintenance.



Bol de acero inoxidable
Cabezal giratorio
macizo auto nivelable
Stainless Steel Bowl
Solid, auto-leveling
spinning head



40/0011
Cúpula transparente Super Cotton
Super Cotton Clear Dome



Ø 5, 7, 10, 13 cm

40/0012
Molde empanadilla (4 tamaños)
Dumpling Maker (4 sizes)

40/0010
Super Cotton Candy Machine

230 V
50 Hz
1000W

40/1010
Super Cotton Candy Machine
[USA plugin]

110 V
60 Hz
1000W



Empanadilla de frambuesas
Raspberry small pasty



classic Spaghetti Kit

Spaghetti-Kit® es ideal para elaborar 5 Spaghettos de 1 m. de una sola vez.

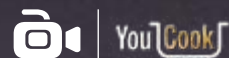
Spaghetti-Kit® is an ideal kit for preparing 5 Spaghetti of 1 m. at once.



Spaghetti Kit:

- 01 5 tubos bridados de 1 m
5 tubes of 1 m
- 02 1 biberón de relleno
1 filler squeeze bottle
- 03 1 adaptador para sifón
1 adapter for whipper

30/0001
Spaghetti Kit Classic



TECHNIQUES & RECIPES AT:
www.100x100barman.com



Macarrón Kit

Macarrón Kit® es un arpa de acero inoxidable ideal para la elaboración de tubos y cilindros de gelatina.
Rápida producción e infinitas posibilidades de utilización.

Macarrón Kit® perfect tool for creating tubes and cylinders with flavored gelatines.
Fast and easy production and many usages possibilities.

Disponible también en formato XL, para trabajar tubos de 1 cm.

Now available in XL size: produce 1 cm tubes.



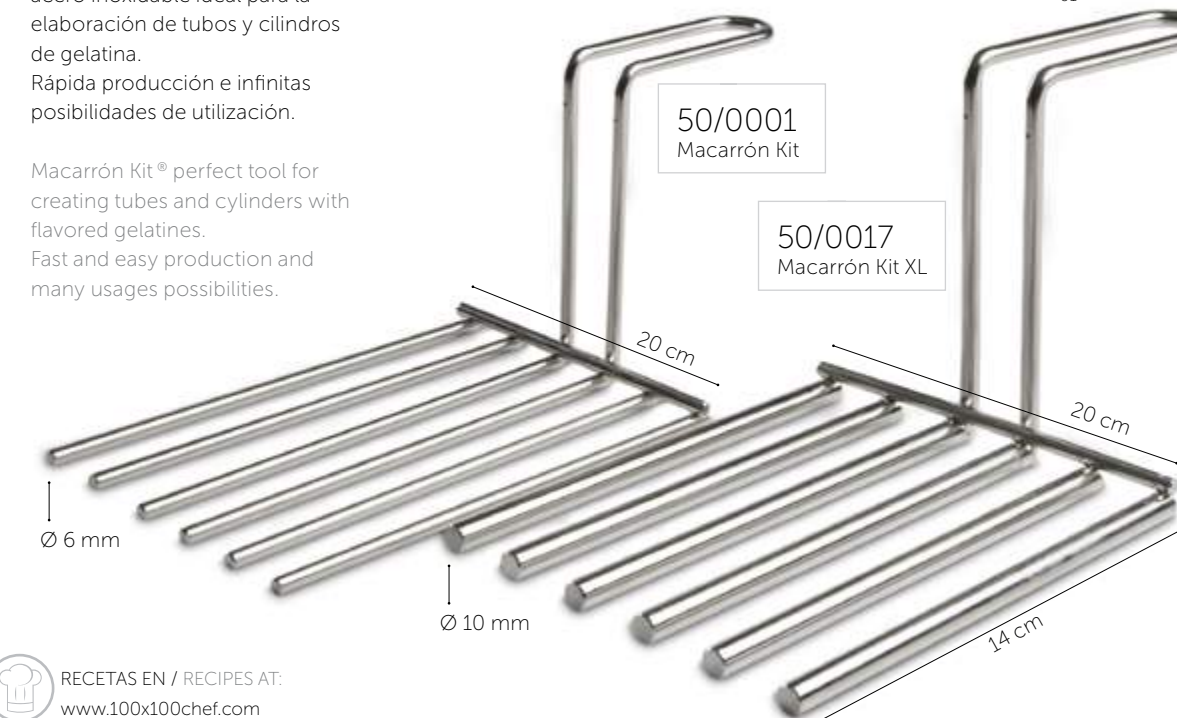
01



02



03



50/0001
Macarrón Kit

50/0017
Macarrón Kit XL



RECETAS EN / RECIPES AT:
www.100x100chef.com

DJ

Decor Food TURNTABLE

50/0051
DJ Decor Food TurnTable

MODELO COMPATIBLE | 230 V / 50 Hz
COMPATIBLE MODEL | 110 V / 60 Hz

Soporte giratorio automático regulable que permite decorar platos, pasteles, tartas, bandejas, vasitos y copas de forma sencilla. Tan solo debes colocar el producto sobre la base, utilizar lápices alimentarios, brochas, salsas en botellines, mangas pasteleras, etc. y decidir cuál va a ser tu técnica. Perfecto para pintura de chocolate o aerografía.

Sólo pulsando un botón gira en sentido contrario. Deten y gira el plato de forma manual para trabajos de mayor precisión.

Un complemento ideal y sorprendente para presentaciones en buffets o muebles expositores de: bandejas, tallas de fruta, esculturas de hielo, chocolate o azúcar.

This automatic spinning support offers easy way to decorate plates, cakes, tarts, trays, glasses and shots. All it takes is to put the product onto the base and work with technique of your choice: food markers, brushes, bottled sauces, pastry bags, etc. Perfect for painting with chocolate and airbrushing.

You can change spin direction with a push of the button. For works requiring more precision, you can also stop and spin the plate manually.

It is a perfect and surprising accessory for buffet presentations and displays: trays, carved fruits or sculptures made of ice, chocolate or sugar.



TOOL CONCEPTS AT:
WWW.100X100CHEF.COM



De 3 a 60 RPM
From 3 to 60 RPM



hot mat

Tapete flexible y caliente Flexible Heat for Pastry Chefs

Flexi Hot Mat, el tapete flexible de silicona alimentaria con temperatura regulable que le permitirá realizar trabajos con azúcar, chocolate, etc. en una superficie calefactada.

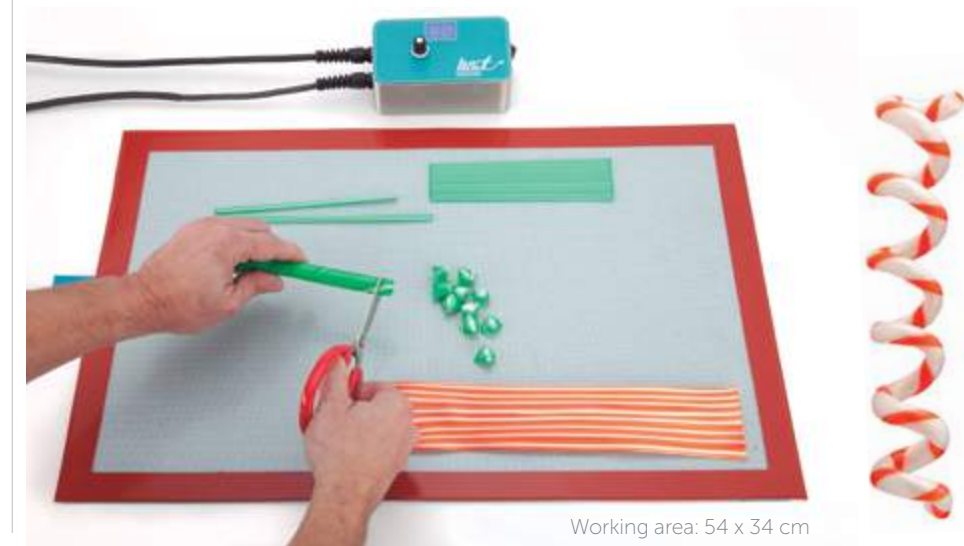
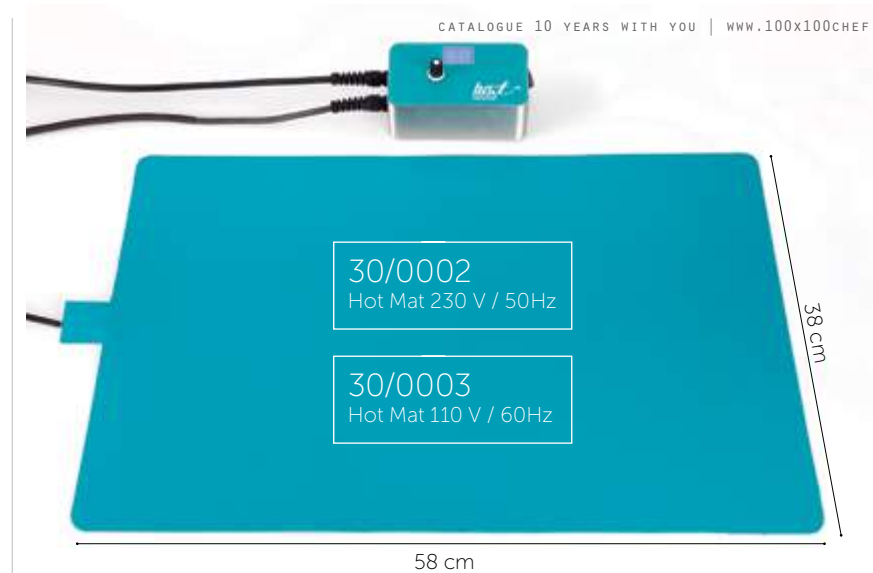
Trabajos con azúcar isomalt sin necesidad de lámpara, caramelos, chocolate, fermentación de masas y lácticos, mantenimiento y atemperado de baños de napado, pinturas de chocolate y gelatinas. Mantenimiento de comidas en buffets, desecación y deshidratación, etc.
Temperatura hasta 90°C (194°F)
Precisión +/- 1°C - 400W
Enrollable y fácilmente transportable.



Flexible Heat for Pastry Chefs with adjustable temperature, made of food grade silicone. Offers a heated surface, on which you can work with sugar, chocolate, etc.

This allows working with isomalt sugar without using lamp, preparing caramels, chocolate, fermenting dough and dairy, maintaining temperatures of coating baths, chocolate paints and gelatines. Can be used for keeping food warm during catered events, dessication and dehydration.

Adjustable temperature up to 90°C (194°F)
Precision +/- 1°C (33.8°F)
Rollable and easy to transport.



foamkit deluxe

50/0052
Foam Kit



Acero inoxidable AISI 316
Stainless steel nozzle



Producción sencilla de aires y espumas

El aireador perfecto para crear en unos segundos "aires" homogéneos y estables, de forma continuada o de forma puntual, sin utilizar el túrmix. Produzca aires con lecitina de soja, sucroester, o agentes espumantes como BUBBLES (by SOSA) con un producto en estado líquido. Con Foam Kit, a partir de poca cantidad de líquido, en pocos segundos podrá recoger tanta espuma como necesite controlando su producción tan solo pulsando un botón, sin necesidad de enchufes o cables, ya que funciona con 2 pilas. La base aireadora de acero inoxidable, garantiza una producción estable y de gran calidad, y permite una limpieza después de cada producción.



FOAM KIT + LECITINE

The easiest way to create foams and airs

Obtain homogeneous and stable foams within seconds with this special filter foamer without needing a blender. It works even with small amounts of liquid. Add any foaming agent or stabilizer, as soy lecithin, sucroester or Bubbles by Sosa to your liquid product. Make as much foam as you want, controlling the production just by pushing a button. The compressor is operated by two batteries, so the device can be used anywhere. The Foam-Kit nozzle is made with food-grade stainless steel that makes it really easy to clean thoroughly.

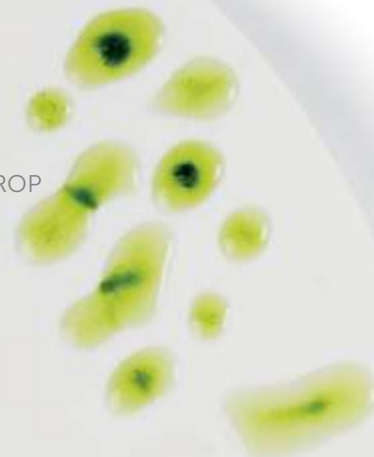


FOAM KIT + BUBBLES

Magic Drop

EFFECTO MERCURIO
MERCURY EFFECT

SIN MAGIC DROP
WITHOUT MAGIC DROP



MAKE IMPOSSIBLE PLATINGS
WITH SAUCES, COULIS, JUICES, OILS

Coat your glass, porcelain and terracotta dishes with ceramic finish to resist to liquids showing mercury-like droplets or dew on water lily leaves. Giant drops that almost float and move around the plate as if they were levitating. Made with nanosized particles of silica this product increases the surface tension of the plate, preventing the liquids from spreading on it.



210/0053
Magic Drop Spray 250 ml

CÓMO FUNCIONA HOW IT WORKS

1. Vaporice Magic Drop
Apply Magic Drop
2. En 30 minutos cristaliza totalmente
Ready to use in 30 minutes
3. Ya puede empezar a decorar su plato
Plate or decorate
4. Resiste unos 10 lavados
Resists up to 10 loads

CON MAGIC DROP
WITH MAGIC DROP



EMPLATADOS IMPOSIBLES
CON SALSAS, COULIS, JUGOS, ACEITES

Consiga que los líquidos emplatados tengan un aspecto de esferificación. Gotas gigantes que casi flotan. El producto, basado en la Nanotecnología de partículas de sílice, consigue aumentar la tensión superficial del plato impidiendo que los líquidos se esparzan.



Pequeño kit confitero Little coating pan

El complemento imprescindible para recubrir sin esfuerzo todo tipo de piezas con chocolate y garrapiñar los frutos secos o cereales con azúcar. Adaptable a cualquier modelo de batidora Kitchen Aid o Kenwood le facilitará y le permitirá realizar nuevas piezas de snacks dulces y salados.

This attachment is indispensable for coating all sorts of nuts, truffles, and confections with tempered chocolate, sugar and other coatings. Also great for sugar coating almonds, dried fruits, cereals, turning them into succulent dragees. Fits any model of Kenwood or Kitchen-Aid mixers. Allows making sweet and savory snacks.

3 Kg
PRODUCCIÓN
PRODUCTION



Conexión para Kenwood
◀ Kenwood connection



Conexión para Kitchen Aid
Kitchen Aid connection ▶

50/0003
Confi-Kit Kenwood

Adaptable a
todas las batidoras
Kenwood
Séries Major Y Chef

Fits all Major
and Chef models
of Kenwood stand mixers.



50/0002
Confi-Kit Kitchen Aid

Adaptable a
batidoras
Kitchen Aid

Fits
Kitchen Aid
stand mixers.



Rampa incluida en ambos modelos
Ramp included in both models ▶



TECHNIQUES & RECIPES AT:
www.100x100chef.com

Confi Kit ahora garantiza una mezcla constante y continua, gracias a las palas curvas integradas al bombo confitero. mejorando la producción y la precisión, favoreciendo el giro de los alimentos y proporcionando una mayor uniformidad a la hora de cubrirlos con la cobertura escogida.

Now the drum is equipped with two stainless steel rotating curved arms. They favor food turning and get a better and homogeneous coat. Thanks to this improvement, Confi Kit guarantees now a stable and steady mix.



+
PRECISION & PRODUCTION

- Gelatinas • Garrapiñados saborizados • Crackins con Snack Cover • Frutos secos recapados • Grageas con chocolate saborizado • Frutas & vegetales recapados • Gelly Candies • Sugar-Coated Pills • Savoury Snacks • Coated Dried Fruit • Flavour-Coated Chocolates • Coated Fruits & Vegetables •



DULCE
Y SALADO

SWEET
& SAVOURY



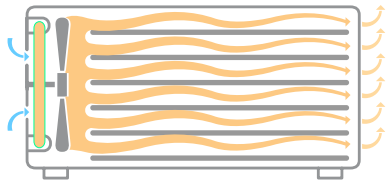


Conozca porqué los mejores Chefs del mundo confían en Excalibur®

Know why the best World Chefs trust Excalibur®



El mejor deshidratador del mundo
The World's best dehydrator



Parallexx® Drying System

Sistema Parallexx® de reparto de calor. Bandejas de policarbonato extraíbles y modificables en altura. Motor posterior. Puerta desmontable.

Durable American Made. Horizontal Air Flow. Removable High Quality Trays, made of durable polycarbonate. Convenient / Removable Door.



Alturas regulables, fácil limpieza, sin olores, muy silencioso.

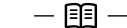
Adjustable heights, easy cleaning, no smells, very silent.

Yogurt:
108 unidades
8 horas / 40°C

Yoghurt:
108 pcs
8 hours / 40°C



Excalibur PRO EXC10EL
Motor: 230 V / 50 Hz
Ventilador: 18 cm / 600 W
Sup. secado: 1.4 m²
Bandeja: 38 x 38 cm
Fan: 18 cm / 600 W
Drying Sur. 1.4 m²
Tray: 38 x 38 cm



Instrucciones en
User manual in:
EN - SP - FR

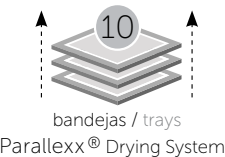


70/0001
Excalibur PRO EXC10EL

bandejas de acero inoxidable
stainless steel trays

EXTREME PRECISION DIGITAL CONTROLLER

2 ciclos de tiempo con diferentes temperaturas
2 zones 2 times/2 temperatures 99 hour timer



bandejas / trays
Parallexx® Drying System

Excalibur RES10
Motor: 230 V / 50 Hz
Potencia: 500 W
Bandeja: 29 x 35 cm
Power: 500 W
Tray: 29 x 35 cm

Doble Termostato con temporizador digital
Double digital adjustable thermostat with timer
2 cámaras con motores independientes
2 chambers equipped with 2 different motors
2 ciclos de tiempo con diferentes temperaturas
2 zones 2 times/2 temperatures 99 hour timer



70/0002
Excalibur RES 10

2 in 1

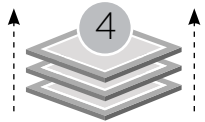
Excalibur
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR

SMALL SERIES

70/0012
Excalibur 4400



Regulador de temperatura
Adjustable thermostat



4 bandejas / 4 support trays
4 rejillas / 4 net trays

Excalibur 4400
Motor: 230 V / 50 Hz
Potencia: 235 W
Bandeja: 30 x 30 cm
Power: 235 W
Tray: 30 x 30 cm



5 bandejas con rejillas +
1 lámina para secado de purés

5 mesh trays 1 mat
or to dry purees



4 cajas para yogurt
o secado de polvos

4 boxes for yogurt
or to dry powders



70/0007
Excalibur Home Chef

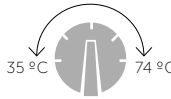


Regulador de temperatura
Adjustable thermostat

Excalibur HOME
Motor: 230 V / 50 Hz
Potencia: 380 W
Motor: 230 V / 50 Hz
Power: 380 W

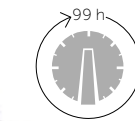
Excalibur
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR

PROFESSIONAL SERIES



70/0004
Excalibur 4926 T

Termostato + temporizador
Adjustable thermostat + timer



Excalibur 4926 T & 4900

Motor: 220 V / 50 Hz
Ventilador: 18 cm / 600 Watts
Bandeja: 38 x 38 cm
Sup. secado útil: 1 m²
Fan: 18 cm / 600 Watts
Tray: 38 x 38 cm
Drying area: 1 m²



bandejas / trays

Incluye 9 bandejas
y 9 rejillas.

No incluye
silicona ni teflón

Includes 9 trays
and 9 grids.

Silicones and teflon
not included



70/0003
Excalibur 4900

Regulador de temperatura
Adjustable thermostat



Instrucciones en
User manual in:
EN - SP



70/0010
Bandeja soporte (recambio)
Support tray (spare part)

Para serie / Fits series:
4900 & 4926T

70/0011
Rejilla (recambio)
Net tray (spare part)

Para serie / Fits series:
4900 & 4926T

70/0005
Hoja de silicona pura
Silicone sheet

Para serie / Fits series:
4900 - 4926T - EXC10EL

70/0006
Hoja de teflón Excalibur®
Teflon sheet

Para serie / Fits serie:
4900 - 4926T - EXC10EL



70/0013
Hoja de teflón Excalibur®
Teflon sheet

Para serie / Fits serie:
Excalibur 4400



70/0018
Puerta transparente Excalibur®
Excalibur® transparent door

Para serie / Fits serie:
Excalibur 4900 / 4926T



Ultra Dry Food Cabinet

Armario de tres puertas herméticas con bandejas regulables. Su deshumidificador eléctrico permite regular hasta una humedad relativa de 1%RH con alarma sonora de exceso de temperatura y humedad. No necesita mantenimiento alguno, tan solo disipa la humedad interior lanzándola al exterior. Transportable con ruedas y con un bajísimo consumo eléctrico. Sin rincones, fácil limpieza y pensado para el uso en cocina y pastelería.

Dry cabinet with three hermetic doors and adjustable trays. Its built-in electronic dehumidifier controls accurately relative humidity. It can reach a minimum level of 1%RH and is equipped with an alarm to control excess of temperature or humidity. The cabinet does not need any maintenance; it only dissipates the interior humidity by throwing it outside. Transportable with wheels, with a very low electrical consumption. No corners, easy cleaning and designed for use in kitchen and pastry.

70/0040
Ultra Dry Food Cabinet



No necesitan reponer ni usar gel de sílice, ambiente seco sea cual sea el grado de humedad exterior.
No need to replace or use silica gel, it creates a dry environment whatever the degree of outdoor humidity.

IDEAL PARA LA CONSERVACIÓN DE:
IDEAL FOR THE CONSERVATION OF:

LIOFILIZADOS
LYOPHILIZED FOOD

TRABAJOS DE AZÚCAR
SUGAR CRAFTS

ADITIVOS
ADDITIVES

DESHIDRATADOS
DEHYDRATED PRODUCE

CRUJIENTES
CRISPY AND CRUNCHY

CONSIGA UN BAJÍSIMO GRADO DE HUMEDAD AMBIENTAL PARA UNA MEJOR CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO.

DESIGNED TO ACHIEVE AN EXTREMELY LOW DEGREE OF RELATIVE HUMIDITY FOR A BETTER CONSERVATION OF THE PRODUCT.

Dry Food Box

Contenedor plástico hermético apilable con deshumidificador eléctrico a 12V. Bajísimo consumo. Regulable en 4 diferentes grados de humedad 55 / 45 / 35 / 25% HR.

Stackable hermetic plastic container equipped with a 12V electric dehumidifier. Low consumption. Adjustable to 4 different levels of humidity 55 / 45 / 35 / 25% RH.



30/0040
Dry Food Box

50 x 40 cm
Altura / Height: 27 cm



OCOO

MÁQUINA DE DOBLE COCCIÓN Y PRESIÓN AUTOMÁTICA

A contrario de las ollas a presión tradicionales, OCOO no deja escapar el vapor mientras cocina, manteniéndolo junto con los aromas de la cocción, que se concentran en el interior de la olla. La máquina combina diferentes técnicas culinarias, a través de una doble cocción a presión y temperatura controlada. Trabaja a baja temperatura con total precisión, preservando las cualidades organolépticas de los alimentos. OCOO prepara cientos de alimentos y permite producir recetas únicas que serían prácticamente imposibles sin este sistema.

AUTHOMATIC PRESSURE DOUBLE BOILER

Unlike conventional pressure cookers, the steam created inside of OCOO does not escape. The vapor bonds with the aromas of the food, locked inside the pot. It functions at a low temperature with extreme precision, preserving the organoleptic characteristics of the food. Ocoo can be used and adapted to make hundreds of preparations; it gives unique results that would be virtually impossible to achieve without this system. OCOO combines different culinary techniques as double pressure cooking and controlled temperature.



INSPIRADO POR LA TRADICIÓN INSPIRED BY TRADITION

OCOO moderniza el método de cocción con doble punto de ebullición usado en la tradición coreana, llamado *Gamasot*, para preparar hierbas medicinales y alimentos saludables

OCOO is an exclusive health food maker that modernized the cauldron double boiling method used by Korean people, called *Gamasot*, to prepare herbal .medicine and health food



OCOO combina 4 formas de transferencia de calor:

CONVECCIÓN
RADIACIÓN
CONDUCCIÓN
VAPORIZACIÓN

OCOO combines 4 ways of heat transfer:

CONVECTION
RADIATION
CONDUCTION
VAPORIZATION

Full Safety System
VÁLVULAS DE SEGURIDAD Y PRESIÓN, CONTROL DE TEMPERATURA Y PRESIÓN
SAFETY AND PRESSURE VALVES, TEMPERATURE AND PRESSURE CONTROL.

Attention to details
TAPA DE GERMANIO CON POMO AISLADO DE SILICONA
GERMANIUM LID WITH INSULATED SILICONE HANDLE

High quality materials
DOBLE OLLA DE GERMANIO INTERIOR
GERMANIUM INNER CAULDRON

Easy to use
12 PROGRAMAS
VISUALIZACIÓN EN 6 IDIOMAS
Inglés, español, francés, italiano, holandés, coreano.
12 PROGRAMS
DISPLAY IN 6 LANGUAGES
English, Spanish, French, Italian, Dutch, Korean.



"Después del impacto de la cocción a baja temperatura en la cocina OCOO es sin duda la nueva revolución que marcará nuestra época"
"After the impact of low-temperature cooking in our trade, OCOO is undoubtedly the next revolution that will mark our era."

30/0021
OCOO 2700 BR - Negro / Black

30/0020
OCOO 2700 RE - Rojo / Red

Voltage	Voltaje	230 V 60 Hz
Power	Potencia	800 W
Pressure	Presión	78.4 kpa

30/1020
OCOO 2700 RE - Rojo / Red

Voltage	Voltaje	110 V 50 Hz
---------	---------	-------------

— 📖 —
Instrucciones en
User manual in:
EN - SP - FR - IT

Recambios y accesorios disponibles en:
Spare parts and accesories available on:
www.100x100chef.com



OCOO

FERMENTACIONES Y ENCURTIDOS

OCOO contiene diferentes programas para diferentes tipos de fermentación. Haga encurtidos rápidos en 1 hora y media, fermente yogurt, masas y pastas. Por ejemplo, fermentar más rápidamente pastas tradicionales de fermentación larga como la Gochujang coreana o la pasta de soya es posible en cuestión de horas, en lugar de meses. Comience la fermentación en un ambiente controlado para obtener un resultado preciso y seguro para los alimentos. Pasteurice ollas y tarros, ya que el funcionamiento del OCOO, entre otras características, es similar a un pequeño autoclave.

FERMENTATIONS AND PICKLING

OCOO comes with different programs for fermentation. Make quick pickles in 1.30 hours, ferment yogurt, dough and batters; make traditional long-fermentation pastes like Korean Gochujang or soybean paste within hours, instead of months. Start fermentation in a controlled environment for a precise, secure and food safe result. Pasteurize pots and jars, since the functioning of the OCOO, among other features, is similar to a small autoclave.

¿QUÉ PREPARACIONES PUEDEN HACERSE CON OCOO? WHAT CAN I COOK WITH OCOO?

NUNCA HIERVE

Gracias a la presión exterior el líquido no llega a hervir aunque llegue a los 118°C y los alimentos no se rompen durante la cocción.

PRE-ELABORACIONES PARA COCINA, PASTELERÍA Y COCTELERÍA

Los caldos y los extractos cocidos en el OCOO salen ya clarificados. Útil para preparar pre-elaboraciones para cocina, repostería y coctelería. Produzca extractos, decocciones, concentrados, infusiones.

NEVER BOILS

Thanks to the exterior pressure the liquid doesn't boil, even if the temperature goes up to 118°C and the produce is not broken while cooking, keeping its shape intact.

PRE-ELABORATIONS FOR COOKING, PASTRY AND COCKTAIL-MAKING

Broths and stocks cooked in the OCOO are already clarified. Produce pre-elaborations for cooking, pastry and cocktail-making. Produce extracts, decoctions, concentrates, infusions.



OCOO TECHNIQUES ON:
www.100x100chef.com
www.ocooeurope.com

TEXTURAS

Las fibras están perfectamente cocidas, consiguiendo texturas más suaves que los métodos de cocción tradicionales. Al mismo tiempo, el producto mantiene su forma: por ejemplo, si se cocinan almendras, el resultado final será una mantequilla de almendra, con las semillas totalmente enteras y uniformemente cocidas que pueden utilizarse como ingrediente básico para otras preparaciones.

TEXTURES

The fibers are perfectly cooked with softer textures than traditional cooking methods. At the same time the product keeps its shape: if you cook almonds, the final result is an almond butter, with evenly cooked seeds that can be used as a basic ingredient for other preparations.

12 PROGRAMAS DE COCCIÓN / COOKING PROGRAMS

Aromatizar en base líquida: maceraciones, infusiones, decocciones, extractos.

Confitar dulces o grasas, escabeches y encurtidos.

Estofar y guisar.

Fermentar masas o yogures.

Cocer masa batidas o pesadas y legumbres sin remojo.

Cocer a presión en un líquido o al vapor con temperaturas y tiempos controlados.

Baño María al vapor: flanes, royales, pates y farsas.

Preparar mermeladas y jarabes.

Elaborar caldos y consomés clarificados.

Pasteurizar.

Ajo Negro y confitar con miel.

Caramelizar jugos sin reducción.

Flavouring with liquid: maceration, infusion, decoction, extract.

Syrup or oil confit pickles and escabeche.

Stews and hotpots.

Fermentation of dough, produce or dairy (yogurt).

Cooking many kind of dough, even steamed (Bao).

Cooking legumes without soaking them previously.

Pressure cooking with liquid or steam with controlled temperatures and time.

Double boiler custard, Royal custard, pâtés and stuffings.

Black garlic and honey confit.

Caramelize juices without reduction.

Jams and syrups.

Clarified extracts, broths and consommés.

Soups and vegetable creams.

Pasteurization.



Almendras supertiernas en vinagreta
Super soft almonds in vinagrette sauce



Coliflor fermentada con bechamel de coco y lima
Fermented cauliflower with coconut and lime bechamel



Consomé oscuro de ave
Dark Poultry Consommé



Frutos y vegetales fermentados + su extracto de zumo
Fermented fruits and vegetables + extract juice



SLOW JUICERS

Presentamos una selección de las mejores exprimidoras en el mercado, elegidas para diferentes tipos de trabajos. Escoja el modelo que más encaja con sus necesidades.

Todos los modelos trabajan rápidamente y con eficiencia, garantizan una producción continua y de gran calidad. Los sabores están preservados, así como las calidades nutricionales y los colores de los alimentos, presionando frutas y verduras hasta extraer el máximo de su jugo sin calentar la pulpa.

Extremadamente silenciosas, de fácil manejo y montaje con un sistema de limpieza ultrarrápido para un uso continuado.

We offer a selection of the best juicers in the market, chosen to perform different types of work. Choose the model that best suits your needs.

All the models work quickly and efficiently, ensuring a continuous production of high quality. The flavors are preserved, as well as the nutritional qualities and the colors of the produce, pressing fruits and vegetables until extracting the maximum of its juice without heating the pulp.

Extremely quiet, easy to handle and assemble with an ultra-fast cleaning system for continued use.

Low Speed Technology System (LSTS)



JUICER TECHNIQUES ON:
WWW.100X100CHEF.COM

CLASSIC

50/0008
Exprimidora VRT 402 HDS
Juicer

80 RPM

Extraer al máximo el zumo de frutas, vegetales, germinados, etc. Preserva los nutrientes, enzimas, minerales y vitaminas.

Obtain fresh juice from fruits, vegetables and leafy greens, while preserving and maintaining the nutrients and enzymes for up to 72 hours without degradation.

50/0010
Exprimidora Superlenta
Low Speed Juicer

43 RPM

SUPERLENTA

MANTIENE LAS ENZIMAS INTACTAS
KEEPS INTACT HEALTHY ENZYMES

REDUCE LA FRICCIÓN Y EL CALOR
REDUCES HEAT BUILDUP

SEPARACIÓN DE LA PULPA Y ZUMO
DIVIDES PULP FROM JUICE

RETRASA EL PROCESO DE OXIDACIÓN
DELAYS THE OXIDATION PROCESS

DOBLE SISTEMA DE FILTRAJE
DOUBLE FILTERING SYSTEM

Omega VSJ843RS Juicer
VRT 402HDS Juicer

Peso / Weight: 5 kg
Altura / Height: 40 cm
Voltage: 230 V / 50-60 Hz



SPECIAL SMOOTHIES

- MANZANAS APPLES
- NARANJAS ORANGES
- PEPINOS CUCUMBERS
- KIWI KIWI
- TOMATES TOMATOES
- PERAS PEARS

Sistema AUTO-CLEANING durante la producción de jugo, para aumentar la eficiencia.

The AUTO-CLEANING system during the juicing process increases the performance.

Omega Megamouth MMV700S

Peso / Weight: 5 kg

Altura / Height: 47 cm

Voltage: 230 V / 50-60 Hz

50/0016

Omega Megamouth MMV700S Slow Juicer

60 RPM

APROVECHE EL FRUTO ENTERO
USE THE WHOLE FRUIT

AHORRE TIEMPO DE PREPARACIÓN
SAVE TIME DURING PREPARATION

ZUMOS SIN OXIDACIÓN
HASTA 72 HORAS
JUICES FREE FROM
OXIDATION UP TO 72H



Blender Omega 3HP 442S

Peso / Weight: 3.4 kg

Dimensiones / Size: 20 x 23 cm

Altura / Height: 51 cm

Voltage: 230-240V / 50-60Hz

1500 Watts

POWER BLENDER

50/0009

Batidora Blender Omega 3HP 442S
Blender Omega 3HP 442S

VASO DE 2L DE
CO-POLYESTER
SUPER-RESISTENTE
HIGH RESISTANCE 2-L GLASS
MADE FROM CO-POLYESTER

CUCHILLAS ESPECIALES
DE ACERO
STAINLESS STEEL CROSS
KNIFE

CONTROLES DE VELOCIDAD
POWER CONTROLS

50/0012

Vaso de recambio completo
Complete Cup Replacement

Trabaje con un segundo vaso
Work with two cups



TOOL CONCEPTS AT:
WWW.100X100CHEF.COM

SPECIAL WEAT GRASS



PRESIÓN REGULABLE
ADJUSTABLE PRESSURE



FÁCIL LIMPIEZA
EASY CLEANING

Rodillos metálicos especiales, ideales para cortar las fibras y extraer hasta la última gota. Produce extractos vegetales imposibles de conseguir con otras máquinas. Special metal gears, designed for cutting fibers and extract every last drop. It produces vegetal extracts impossible to achieve with other machines.

Omega Twin Gear TWN30S

Peso / Weight: 4 kg

Dimensiones / Size: 43 x 17 cm

Altura / Height: 30 cm

Voltage: 230 V / 50-60 Hz

50/0011

Exprimidora Twin Gear
Twin Gear Juicer

160 RPM

LA MEJOR OPCIÓN
PARA HOJAS VERDES
THE BEST CHOICE
FOR GREEN JUICES



8226 Nutrition Center Juicer

Peso / Weight: 9.7 kg

Dimensiones / Size: 16.5 x 37 cm

Altura / Height: 40 cm

Voltage: 230 V / 50-60 Hz

EXTRAE ZUMO
EXTRACTS JUICE

PICA
MINCES

MUELE
GRINDS

EXTRUDA PASTA
EXTRUDES PASTA

HACE LECHE DE SOJA,
MAKES SOYMILK,

MANTEQUILLA DE CACAHUETES,
NUTTER BUTTER,

POSTRES HELADOS
FROZEN DESSERT MAKER

DURADERA
DURABLE
VERSÁTIL
VERSATILE
POTENTE
POWERFUL
SIMPLE
SIMPLE

SPECIAL FOR PULP

50/0007

Extractor de jugos
Masticating juicer

Olix

Extractor de aceites en frío con multifunción

Extractor de aceite en frío de alta potencia que le permitirá sin esfuerzo, producir aceites naturales de frutos secos, semillas, frutos oleaginosos al natural o tostados además de otros productos.

Los aceites resultantes no están refinados ni oxidados, conservando los aromas, sabores característicos y propiedades. Una sorpresa gustativa y aromática jamás experimentada con aceites comerciales.

Su densidad y producción limitada preserva su inevitable oxidación y enranciamiento, manteniendo las cualidades casi intactas. Convierta su extracción en un producto único sea cual sea su finalidad y uso. Simple y práctico diseño, fácil de usar y limpiar además de extremadamente silenciosa.



Multifunction Cold-Press Oil Extractor

Powerful cold press oil extractor to produce natural oils from nuts or any edible oleaginous seed.

The oil obtained with this process keeps the aromas of the original fruit and its nutritional properties, since the result is pure, non refined oil that does not get oxidized.

Get ready for a flavorful surprise, a new taste you won't find in commercialized oils. You can produce fresh oil on demand, preventing oxidation and the consequent rancidity.

The properties of the seeds are intact. Easy cleaning, with a simple and lineal design and silent engine, Olix will add something special to your preparations.



WATCH THE FULL VIDEO AT:
www.100x100chef.com



GASTRONOMÍA	MULTIUSOS MULTI PURPOSES	GASTRONOMY
COCKTELERÍA		MIXOLOGY
COSMÉTICA		COSMETICS
NUTRICIÓN		NUTRITION
TERAPIAS		THERAPY
MASAJES		MASSAGES



Balanza de precisión Precision scale

Ideal para el pesaje cotidiano de ingredientes que requieren muy poca cantidad y alta precisión. Estabilizantes para helados, azúcares, sal, trufa, agar-agar, especias, etc.

Pequeña, extraplana, fácil de usar, alta resistencia a los golpes debido a su caja cierre. Resistente a la caída de líquidos, rapidez en la puesta en marcha y estabilización.

Weight ingredients that require a very small amount and high accuracy. Ice cream stabilizers, sugar, salt, truffle, agar-agar, spices, etc..

Small, slim and easy to use, high shock resistance due to its closed box design. Liquid resistant, stable starting quickly.

CARACTERÍSTICAS / FEATURES

LCD display

Tara / Net tare

Pilas / Batteries (4 x 1,5 tipo R03)

Precision: max: 100 g / min: 0,01 g

Perfecta medición de componentes fluorescentes, estabilizantes puros, trabajos de esferificación, mezcla de aditivos, etc.

130/0001
Balanza de precisión 0.01 g
Precision Scale 0.01 g



Balanza alta precisión

High Precision Scale

Ideal para un uso continuo, puede conectarse a la red eléctrica gracias a su batería recargable.

Mueble de acero, y ABS con plato de acero inoxidable, rapidez en la puesta en marcha y estabilización. Pesa gramos, libras y quilates, cálculo porcentajes y cuentapiezas, paravientos incluido, salida de datos en USB y RS-232-C para impresoras.

Ideal for constant use, both with battery or plugged. Stainless steel chassis, and ABS with stainless steel plate, quick start and stabilization.

Can weight: grams, pounds and carats. Piece counting function and percentage mode, wind protection included, USB data output and RS-232-C printer.

CARACTERÍSTICAS / FEATURES

LCD display

Tara / Net tare

Pilas recargable / Rechargeable batteries

Precision: max: 150 g / min: 0,005 g

Specially designed to work with fluorescent components, pure stabilizers, spherification, additives mix, etc.

130/0002
Balanza de alta precisión 0.005 g
High Precision Scale 0.005 g



Medidor digital de PH Digital PH controller

Phimetro de bolsillo. Este medidor nos permite medir la acidez o alcalinidad de líquidos. Indispensable para los procesos de gelificación o esferificación. Además el medidor PHScan dispone de un sensor de temperatura.

Totalmente estanco, incluso cuando cae en el agua flota y puede funcionar si está completamente sumergido.

Pocket pH meter. This meter allows you to measure the acidity or alkalinity of liquids. Essential in the process of gelification or spherification. In addition, PHScan meter has a temperature sensor.

Fully waterproof, if falls into water it will float. Can work completely submerged.



130/0003
Medidor digital de PH
PH digital controller

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Rango de pH
PH Range
0.00~14.00pH

Precisión
Accuracy
±0.01pH

Rango temperatura
Temperature Range:
0~50 °C

Rango de salinidad
Salinity range
0.0 – 99.9 ppm
100 – 999 ppm
1–10 ppt

CARACTERÍSTICAS / FEATURES

Rango pH / PH Range: 0.00~14.00pH

Precisión / Accuracy: ±0.05pH

Resolución / Resolution: pH 0.01pH

Rango de Temperatura /

Temperature Range: 0~60 °C

3 x 1.5V baterías alcalinas forma botón

3 x 1.5V coin-shaped batteries

130/0004
Medidor digital de salinidad y PH
Digital salinity and PH controller



Medidor digital de salinidad y PH Digital salinity and PH controller

Para medir, dominar y controlar el punto de sal de los alimentos que son servidos en su establecimiento, restaurantes, hospitales, escuelas, caterings o industria de la alimentación. Aparato indispensable para personas preocupadas por el consumo de sal, ya que es capaz de tener lectura del grado de salinidad de un líquido (sopa) o un sólido (queso).

Accurately monitor the salinity and pH of your recipes. Measure and control the salt in foods served in your company, restaurant, hospital, school, catering or food industry. Apparatus necessary for people concerned about salt intake, as it is capable of reading the salinity of a liquid (soup) or a solid (cheese), allowing to calculate grams of salt per 100 gr. Perfect for cooking vegetables, pasta, rice, seafood, etc.



100/0127
Crystal Paper XS
500 uds
pcs
12 x 12 cm

Crystal paper

Papel antiadherente con base de polvo de cristal. Sirva sus preparaciones más delicadas sin que se peguen lo más mínimo incluso congeladas, ideal para preparar carpaccios, pieles de pescado, decoraciones, crujientes, etc. Utilícelo como soporte de trabajo con chocolate, siropes, caramelo. Haga decoraciones individualizadas en su deshidratador con purés, yogurt o pastas de frutos secos.

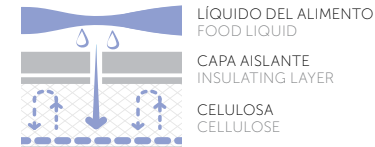
Nonstick paper made with crystal powder. Prepare delicate carpaccios without the risk of breaking them when plating. Fragile fish skin can be saved as well as chocolate decorations, crunchy tuiles and thin fruit leathers. Use it to shape chocolate, syrup and caramel. Combine it with a dehydrator to dry purées, yogurt and even nuts paste.



DRACULA Rollo papel absorbente Food pad roll

Papel plastificado y perforado con base de celulosa natural altamente absorbente. Su capa plástica aísla el alimento de la humedad y la celulosa retiene los jugos. Colocar en el fondo de los envases donde conservamos los pescados, mariscos o carnes crudas, quesos, frutas delicadas, ensaladas, flores, etc. obtendrá un producto de mejor calidad alargando su conservación considerablemente. La celulosa además regula la humedad del envase alargando la vida del alimento. Neveras libres de olores y contaminación cruzada.

CONSERVACIÓN ÓPTIMA
GRANDES PRODUCCIONES
ALIMENTOS MÁS FRESCOS POR MÁS TIEMPO
OPTIMUM PRESERVATION
LARGE VOLUME PRODUCTION
FRESHER FOOD FOR A LONGER TIME



El liquido queda absorbido sin contacto con el producto
Liquid is absorbed and cannot touch the food

80/0041
DRACULA
Rollo papel absorbente
Food pad roll
60 M

22 cm

Laminated micro perforated food pad, made with highly absorbent natural cellulose fibers. The upper layer isolates the food from moisture, while the cellulose fibers trap juices or liquids, increasing the shelf life of the produce. Optimal to stock fish, seafood shells, cheese, fruits, salad and flowers preserving their fragile aromas. This product prevents cross-contamination in the fridge.

Linterna de luz negra

Ideal para detectar espinas o cáscaras de marisco dentro de farsas o picadillos. Las cáscaras de marisco y espinas de pescado contienen elementos fluorescentes que la linterna de luz negra resalta y permiten ser detectados en ambientes de cierta oscuridad.

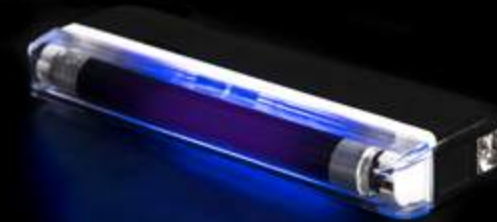
Black Light lantern

Ideal for detecting spines or shells of shellfish in farces or hash. Shells of fish and fish bones contain fluorescent elements that will glow in the dark thank to this light, permitting you to take them off easily.

¡Elaboraciones de pescado y marisco IMPECABLES!
PERFECT preparation of fish and seafood!

30/0007
Luz negra linterna
Black light lantern

16 x 6 cm
Altura / Height: 2 cm



Firepower
1300°C

BRULEE Soplete de cocina profesional Professional Culinary Torch

Cabezal de soplete profesional: gratinar, caramelizar, flamear plumaje de aves, tataki o encender al momento pequeñas barbacoas y fuegos. Compatible con todas las botellas de gas azul desechables. Seguro, preciso y regulable con una sola mano, trabaja inclinado sin perder potencia ni precisión.

Culinary torch made to flambé, caramelize, burn feathers of poultry, finish tatakis or light small charcoal barbecues. Compatible with any butane gas can. Secure, precise and handy, it ensures a constant power and precision.

30/0004
Soplete de cocina profesional
Professional Culinary Torch



10 years with...



Carmine Calò

Ristorante Borsari 36, Verona (Italy)

San Sebastián 2008, "Lo mejor de la Gastronomía", cuando ya pensaba de haber visto todo sobre el mundo de la tecnología de vanguardia en la cocina, descubro 100%Chef. Soluciones prácticas y tecnológicas a soporte de la cocina de altísimo nivel. Para mí, 10 años después, siguen representando la vanguardia.

San Sebastián 2008, "Lo mejor de la Gastronomía", just when I thought I'd seen everything in the world of the cutting-edge technology in the kitchen: I discover 100%Chef, practical and technological solutions in support of highest-standard kitchen, and for me after 10 years, they keep representing culinary avant-garde.



Giuseppe Iannotti

Chef Krèsios Restaurant, Telesse Terme (Italy)

La tecnología de los productos de 100%Chef y de sus materiales es extremadamente avanzada y es un gran soporte para las preparaciones que realizamos en la cocina de Krèsios. Estoy muy satisfecho de su uso porque los conceptos de recerca y experimentación son fundamentales también en mi recorrido.

The technology of the products 100%Chef and of their materials it is extremely advanced and very helpful for the preparations that are produced inside kitchen of Krèsios Restaurant. I am extremely satisfied with their use because concepts how research and experimentation are essential in my path.



100%

— Cocina y técnicas al vacío
Sous Vide Cooking & Techniques

80/1058
Noon Force - 2250 W - 230V



Watt
2250

NOON®

FORCE & CLASSIC

Noon es indicado para cocer con precisión alimentos envasados al vacío, infundir, pasteurizar alimentos previamente cocinados o regenerar cualquier tipo de producto con total seguridad y comodidad, además de realizar cocciones programadas con un alto nivel de precisión.

Cook precisely vacuum packed food, infuse ingredients, pasteurize, heat up any type of produce. Noon Immersion Circulator ensures a safe and easy programmed cooking, with accurate time and temperature control.

¿QUÉ NOON ESCOGER?
HOW TO PICK YOUR NOON?

NOON FORCE		NOON CLASSIC
54 L	100°C	27 L
65 L	80°C	35 L
75 L	70°C	45 L
100 L	60°C	54 L

*Temperaturas medidas en cubetas isotérmicas Noon
*Temperatures measured in isothermal containers Noon

80/0058
Noon Classic - 1800 W - 230V

80/0059
Noon Classic - 1400 W - 110V



Watt
1800



SOUS VIDE TECHNIQUES AT:
www.100x100chef.com

NOON®



Presión de la bomba
Pump pressure 115 Mbar.
Caudal de agua
Water flow 6 L / min

Control presión de agua
Water control pressure

Estabilidad térmica en recipientes profundos
Thermal stability in deep containers

Precisión de temperatura
Temperature accuracy 0.1°C

Tubo conexión de la bomba de agua
Water pump connecting pipe



noon®

Control de todos los parámetros disponible en 10 idiomas.
Total control of time and temperature available in 10 Languages



Dos ventiladores / Two fans



Características

Modelo compacto y robusto con un chasis de policarbonato. Todos sus componentes están protegidos e integrados en su propio chasis impidiendo que las bolsas entren en contacto directo con la resistencia.

1 Programe y temporice el tiempo de cocción. Una vez el tiempo haya transcurrido noon dejará de cocinar asegurando una perfecta higiene del producto hasta su abatimiento final.

2 Un sistema continuo de cocción y un cronómetro le informará del tiempo transcurrido en todas sus cocciones inmediatas.

3 Personalice y programe cada una de las etapas, tanto en temperatura como en tiempo, facilitando así las tareas más comunes.

4 No limite su producción. Precisión absoluta. Su doble bomba y sus 1800 W de potencia le aseguran una perfecta cocción incluso con 40 litros en baños termalizados. En el caso del Noon Force, hasta 60 litros, con una potencia de 2250 W.

5 Adaptable a cualquier recipiente GN con un mínimo de 15 cm de profundidad, ollas y cazuelas de mayor tamaño.

6 Doble salida de recirculación dirija con el tubo de silicona uno de los chorros de salida, asegurando la estabilidad térmica en todo su volumen.



SOUS VIDE TECHNIQUES AT:
WWW.100X100CHEF.COM

7 Sus dos ventiladores impedirán que se acumulen vapores dentro de la caja de componentes cuidando toda su electrónica.

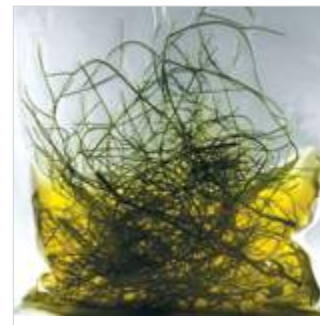
8 Nuevo detector de nivel de agua por sonda electrónica. Evitará cualquier accidente durante la cocción, interrumpiendo automáticamente el calentamiento si el agua se evapora en exceso.

9 Calibración de su sonda compatible con otro termómetro externo. Compruebe la exactitud de sus cocciones en cualquier momento y en cualquier condición de trabajo.

10 Fácil mantenimiento: repara, limpie o desmonte usted mismo todos los componentes externos... ¡¡Siempre a punto!!

11 Noon dispone de cubetas termalizadas con tapa, accesorios para complementar y facilitar las aplicaciones de cocción y servicio.

12 GARANTÍA DE 1 AÑO en servicio técnico.



Noon features

This model is compact but full of features. The polycarbonate chassis, resistant to the daily demands of work in a busy kitchen. All components are protected by the chassis, preventing bags from coming into direct contact with the elements.

1 The Noon allows the total control of time and temperature. Once the time has elapsed noon will stop cooking assuring perfect hygiene of the product until its serving.

2 A continuous cooking system and a timer that will show the lapsed time.

3 Its 29 cooking programs allow you to customize temperature and time for each stage. It includes 13 build in programs ready to use from the start, thus facilitating the most common tasks.

4 Do not limit yourself. Absolute precision, speed and efficiency thanks to a high production performance. Its double pump and its 1800/1400W power ensures perfect cooking even in thermal water bath up to 40 L. For Noon Force, as the power is 2250W, the thermal bath water is up to 60lt.

5 Adaptable to any gastronomic container with a minimum depth of 15 cm. If needed, it also adapts to pots and pans of larger size.

6 Thanks to the double output of the circulation



Visítenos en: / Visit us at:
100x100chef.com

pump you can add an adapter and silicone connector to one of the jets ensuring the thermal stability of all of the liquid.

7 Its two fans prevent build-up of moisture inside the components taking care of all electronics.

8 New water electron probe level detector prevents damage to the device during cooking, automatically stopping the device if there is excessive evaporation.

9 Noon is compatible with external thermometer probe calibration. Check the accuracy of your cooking at any time and in any working condition.

10 Easy maintenance: repair, clean or remove all external components... always speckless!

11 Noon is equipped with thermal baths with lid accessories facilitating cooking and service.

12 1 YEAR WARRANTY and exclusive technical assistance.

noon®ACCESORIOS
ACCESSORIES**80/0044**Container térmico inox con tapa
Stainless Steel Thermal Container with lid**80/0040**

Tapa / Waterlight cover

Para baños GN 1/1
For GN 1/1 baths

Los baños térmicos mejoran la estabilidad de la temperatura del agua, facilitan su calentamiento además de permitir una enorme comodidad en su vaciado y, lo que es más importante, un ahorro de un 30% en energía.

Todas la series de baños térmicos noon están equipadas con tapadora estanca, asa y desagüe.

Thermal containers improve water temperature stability, make its heating easier, allow comfortable emptying, and save up to 30% of energy.

All our Noon thermal baths series are equipped with a sealed cover, a handle and a drain.

**80/0055**Sujetasifón y botellín regulable
Adjustable Whip Clip

Su pinza graduable permite variar tantas veces como precise y adaptarse a cualquier diámetro de sifón o envase desde 12 a 15 cm. El sistema está diseñado para sujetar los sifones y botellines aunque estos estén casi vacíos, evitando así que floten. Fácil agarre en un solo movimiento.

Thanks to special clamps, it can be adjusted as often as necessary and adapt to any siphon bottle diameter from 12 to 15 cm. The system is designed to hold the siphons and bottles even if almost empty, preventing them from floating. Easy single movement grip.



Obulato® sealer

Fabrica bolsas a medida

Make your own bags

Es la selladora recomendada para la industria de la alimentación, ideal para cierre de bolsas de material plástico. Dotadas de un temporizador para ajustar el tiempo de soldadura, estas máquinas se caracterizan por su reducido tamaño y gran facilidad de manejo.

Designed specifically for food industry, perfect for sealing plastic bags. Equipped with timer for adjusting sealing time. These machines are characterized by their small size and easy use.

50/0005 [C 200]Selladora Obulato® / Soldadura 21 cm
Obulato® sealer / seal length 21 cm**50/0006 [C 300]**Selladora Obulato® / Soldadura 31 cm
Obulato® sealer / seal length 31 cm

Permite fabricar bolsas a medida. Cierra todo tipo de bolsas plásticas de polipropileno hasta galga 300, poliamidas, PVC fino, etc. Específicamente apropiada para la elaboración de preparados con Obulato®

Produce your own bags of any size. It closes all kinds of polypropylene plastic bags, PVC, etc. Specifically suitable for the preparation of recipes with Obulato®

**80/0034**

Turbigomme 5 m

Junta autoadhesiva compacta, hecha de mousse de neopreno y caucho. Permite ser atravesada por una sonda de cocción sin dejar entrar oxígeno en su envasado. Los finos alveolos flexibles recuperan instantáneamente su forma al retirar la sonda, de esta manera aseguramos de nuevo su estanqueidad.

Compact adhesive joint made of Neoprene and rubber foam. Punch it with a cooking probe, it will keep its shape and let the air out of the cooking pouch. Its tiny flexible pores keep the vacuum and the prevent leaks.

**80/0051**Cinta adhesiva rotulable 55 m
Writable tape 55 m6 colores
6 colors

Ancho / Wide: 2 cm

El mejor sistema para el marcaje de bolsas de vacío, barquetas y todo tipo de recipientes, cristal, plástico, inoxidable, etc.. Resistente al agua. Puede emplearse en hornos de vapor, baños, congelador, nevera, o estufas calentaplatos. Puede escribirse con cualquier lápiz, bolígrafo o rotulador permanente. Al despegar no deja residuos.

Label vacuum bags or any food container with this water resistant writable tape. It can be used with any kind of container, from glass to plastic to stainless steel. Use it in steam oven, immersion circulator, freezer, refrigerator, hot plates or stove. No trace glue.

Vac-andcook

Bolsas de cocción para profesionales
Cooking bags for professionals

Bolsas para cocción en agua o vapor hasta
120 /248°F + 24h

También para microondas y congelador
hasta -40°C/-104°F

Grosor: 95 micras (3.7 mil)

Composición: 20 micras de Poliamida y
75 micras de Polipropileno

Cooking bags resistant to water and steam,
up to 120°C / 248°F + 24h
Microwave and freezer safe up to -40°C /-104°F
Thickness: 95 microns (3.7 mil)
Composition: 20 microns Polyamide and
75 microns of Polypropylene

80/0072
Bolsas de cocción S
Cooking Bag S

100
uds
pcs

20 x 15 cm

80/0073
Bolsas de cocción S
Cooking Bag S

1000
uds
pcs

80/0074
Bolsas de cocción M
Cooking Bag M

100
uds
pcs

30 x 20 cm

80/0075
Bolsas de cocción M
Cooking Bag M

1000
uds
pcs

80/0076
Bolsas de cocción L
Cooking Bag L

50
uds
pcs

50 x 35 cm

80/0077
Bolsas de cocción L
Cooking Bag L

500
uds
pcs



Cada bolsa está marcada con sello de calidad **COOKING 120°C / 248°F**
Each bag is marked with quality mark **COOKING 120°C / 248°F**



MEDIDAS PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES SIZES

¿Por qué?

Las bolsas de conservación se degradan con el tiempo y la exposición a ciertas temperaturas, por ejemplo de 41°C a 70°C, duran un máximo de 2 horas y a más de 71°C hasta 100°C, 15 minutos como máximo. Totalmente insuficiente para el empleo en cocción o pasteurización, llegando a transmitir a los alimentos trazos y componentes tóxicos.

En cambio las bolsas Vac&cook resisten la cocción en agua o vapor hasta 120°C / 248°F durante más de 24 horas, ideales para la cocción a baja temperatura.

Todos los componentes plásticos están libres de BPA y disponen de los certificados y fichas técnicas que acreditan su calidad en cada producción y lote de producto.

Why?

Most of the storage bags in the market release chemicals when exposed to high temperature. Usually they can resist for about 2h from 41°C (106°F) to 70°C (158°F) and only 15 minutes in 71°C (160°F) to 100°C (212°F). This is completely useless to cook or pasteurize, resulting also in food contamination with chemical compounds and toxic elements.

Vac&cook bags instead resist to cooking in water or vapor up to 120°C / 248°F for more than 24 hours, that makes them the best option for low temperature slow cooking. Its plastic component are BPA free and the quality of each production batch is guaranteed by a technical certification.



Click-IT

Sistema de vacío manual Smart Sous-Vide System

Click-it es el sistema manual más sencillo para envasar al vacío cualquier tipo de producto sin utilizar ninguna máquina. Válvula con clip reutilizable para transformar cualquier bolsa de plástico o bote en un envase perfecto para el vacío. Sus pinzas negras cierran herméticamente cualquier tipo de bolsa para conservación o cocción, o bien puede utilizar cualquier selladora eléctrica, de este modo con un solo Kit de sellado podrá envasar infinitas raciones. Imprescindible en las partidas de trabajo o pequeños restaurantes sin equipamiento.

Click-it is the simplest system to pack sous-vide any type of product without any machine.

The kit contains reusable clips and valves made to transform any plastic bag or jar into a sous-vide food container.

Close the bag with the clips or seal it with any electric sealer. This way you will be able to seal several portions of food with just one kit. Essential for small restaurants or to organize tiny spaces.



Colocar la parte blanca válvula dentro la bolsa
Put the white half of the valve inside the bag



Con la bolsa llana, apretar la válvula completa hasta oír "click"
Flat the bag and press the complete valve until to hear a "click"



Cerrar la bolsa con un clip o una selladora
Close the bag with the clip or a sealer



Bombear hasta que la bolsa esté totalmente vacía de aire
Pump the air out, until obtain complete vacuum

80/0091
Click-It Kit

20 uds
pcs

80/0093
Click-it Bolsas de cocción
Click-it Cooking Bag

20 uds
pcs

80/0092
Click-It Bolsas de conservación
Click-it Storing Bag

Click-it contiene:

- la bomba manual de vacío
- 3 válvulas
- 3 clips
- 3 bolsas de cocción

Click-it Kit contains:

- the manual vacuum pump
- 3 valves
- 3 clips
- 3 Click-it Cooking bags



Click-it funciona con:

- Noon, para cocción a baja temperatura
- Envases herméticos
- Selladora profesional, para alta producción
- Todos tipos de bolsas:

Bolsas de congelación estándar
Bolsas para alimentos de más de 0.06 mm de grosor y menos de 19 cm de ancho

Works perfectly with:

- Noon, for Sous Vide Cooking
- Hermetic containers
- Sealing machine, to save big volumes of produce
- Any types of bags:

Normal freeze bags
All other food bags of thickness above 0.06 mm and width below 19 cm



Técnicas completas, consejos y recetas en:
Complete techniques, recipes, tips and tricks:
SOUS-VIDE COLLECTION AT
www.100x100chef.com



CONSERVACIÓN EN BOTES
STORAGE IN GLASS CONTAINERS



IMPREGNACIÓN AL VACÍO
VACUUM IMPREGNATION

VACUUM PRO

Bomba de vacío compacta, potente, ultra silenciosa y transportable.

Vacuum PRO, la tecnología a doble ciclo: muchísimo más potente y rápido que la máquina de vacío de sobremesa, complementando su máquina de vacío de campana. Equipada con conexión externa, compatible con todo tipo de válvulas o envases al vacío, vacuómetro de precisión para controlar el nivel de vacío, fácil mantenimiento y una gran versatilidad para aplicar cualquier técnica de vacío en su cocina.

Para que sirve **Vacuum Pro**

Conservar y aislar de la humedad crujientes, liofilizados, azúcares, suflados con masas grasa como quesos o chocolates, en nuestros envases Brick Vac o envases con las válvulas Click-It.

Envasar al vacío todo tipo de alimentos y líquidos con un control perfecto.

Desairear masas y emulsiones, mezclas de silicona para moldes y texturizados para la esferificación con Vortex.

Recuperar colores en los licuados o batidos.
Impregnar fruta y vegetales (CRU).

Destilar y vaporizar con los infusionadores para cocktails y caldos fríos con Microwave Vacuum Distiller.

Rellenar pipetas en segundos en combinación con Spider Pipette.

Desecar flores o especias y reducir la humedad en deshidratados o galletas, etc.
Impregnar alcoholes con especias y frutas en nuestros Infusion Bowl.



VACUUM PRO
4 -4.8 m³/hour
230 V - 50 Hz: 150 W 110 V - 50 - 60 Hz: 150 W
CE + UL Certificate Garantía / Warranty: 1 año / year

80/0028
Vacuum Pro 230V

80/0029
Vacuum Pro 115V



Compact, powerful, ultra quiet, transportable vacuum pump.

Vacuum PRO performs high vacuum thanks to the double cycle technology: much more powerful and faster than a countertop vacuum machine, it is the ideal complement to the traditional vacuum bell type machine. Equipped with external connection, it is compatible with all types of valves or vacuum packaging, precision vacuum gauge to control the vacuum level. Vacuum Pro is easy to maintain and features a great versatility to apply any vacuum technique to your kitchen.

What can I do with Vacuum PRO?
Vacuum pack any type of food and liquids with perfect control.
Conserve and isolate crunchy ingredients, lyophilized food, sugars, Souffl-air made with fat masses such as cheese or chocolate, using our Brick Vac containers or containers equipped with Click-It valves.
Take out air from dough and emulsions, mixtures of silicone



VACÍO PRÁCTICO Y VERSÁTIL
DONDE Y CUANDO QUIERAS
PRACTICAL AND EASY SOUS VIDE
WHENEVER YOU WANT

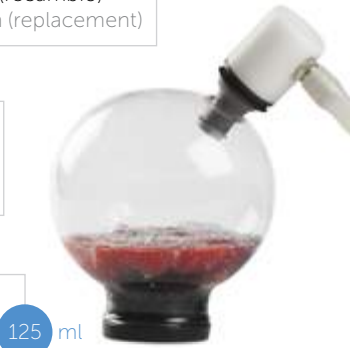
for mold making and texturized solutions for spherification with Vortex.
Recover colors in smoothies or shakes.
Vacuum impregnate fruit and vegetables (CRU technique).
Distill and vaporize with cocktails infusers and make cold broths with Microwave Vacuum Distiller.
Fill pipettes within seconds using it with Spider Pipette.
Dry flowers or spices and reduce humidity in dehydrated products or biscuits.
Vacuum impregnate alcohols with spices and fruits with the help of our Infusion Bowl.



80/0025
Conexión Vacuum-Pro Standard (recambio)
External Vacuum Pro Connection (replacement)

80/0027
Filtro de aceite + junta recambio
Oil Filter and Gasket

80/0026
Aceite Atóxico para Vacuum Pro
Vacuum Pro Atoxic Oil



vortex

El agitador magnético al vacío de alta potencia

Consiga emulsiones y texturas imposibles sin airear y obtenga jugos sin ninguna burbuja de aire sin necesidad de castigar su máquina de vacío.

Mezcla gluconolactato, alginato, goma xantana, gelatina, aceites, estabilizantes, etc. todo en frío. No recomendable usar con purés de fruta con fibra o productos previamente aireados.

Sin apenas esfuerzo podrá texturizar hasta 1 litro de producto. Vortex no tiene la capacidad de generar el vacío aunque puede realizar el vacío con cualquier envasadora que permita hacer vacío externo o en envasadoras con una campana alta que pueda caber el vaso mezclador de Vortex.



20/0007
Vortex
Agitador al vacío
Vacuum Stirrer

MODELO COMPATIBLE
COMPATIBLE MODEL

230 V / 50 Hz
110 V / 60 Hz



TOOL CONCEPTS AT:
www.100x100chef.com

High power vacuum magnetic stirrer

Achieve impossible emulsions and textures with no ventilation and obtain bubble-free juices without the need to overuse your vacuum machine.
Mix portion of cold gluconolactate, alginate, xanthan gum, jelly, oils and stabilizers, etc. Use not recommended with fibrous fruit purees or aired products.

Texturize up to one liter of product with little effort. Vortex is not able to generate the vacuum by itself, this can be made with any vacuum sealer which allows external vacuum or a sealer with sufficient height to fit Vortex mixing bowl.



Vacío con máquina estándar
Sous-vide with standard Vacuum Machine



Vacío con Vacuum Pro
Sous-vide with Vacuum Pro



Vacío con conexión externa para máquina de vacío
Sous-vide with external connection for Vacuum Machine



Vacío con bomba manual y manómetro
Sous-vide with Manual Air Pump and Vacuum Gauge



Microwave Vacuum Distiller for Barman and Chef

Destilador al vacío para microondas

Destilador a vapor de hidrolatos y esencias, de alta prestación y rapidez. Puede destilar en frío pieles de cítricos y vegetales, raíces aromáticas y flores. Las aguas y aceites esenciales así obtenidas se utilizan para aromatizar preparaciones tanto de cocina como de pastelería o coctelería. Extraiga al vacío y condense esencias a 35°C, preservando la calidad del producto, al contrario que los sistemas de destilación tradicionales. Dependiendo de la potencia del microondas, el sistema funciona entre 150-300W, en tan solo 10 minutos.

Vacuum Distillation Kit for Microwave

Vacuum Distillation Kit can produce floral water and essences, really fast and efficient. Obtain cold extracts from citrus peel, vegetables, aromatic roots and flowers. The herbal water and essential oils obtained are used to aromatize cooking, pastry and cocktail preparations. Low temperature extraction and condensation preserve the quality of the aromas, unlike the traditional distillation methods, only 35°C. Depending on the power of the microwave, the system works between 150W and 300W, in just 10 minutes.



Destile al vacío esencias a 35°C en 10 minutos.
Vacuum distill essences at 35°C in 10 minutes.

160/0113-1
Vaso cono adicional
Extra Conical Vessel



160/0113
Kit destilación al vacío para microondas
Vacuum Distillation Kit for Microwave



El kit contiene/ The kit contains:

Vaso de vacío
Cylindrical vacuum vessel
Ø 15 cm / Alt / Height: 20 cm

Cono de refrigeración y vasito recolector de borosilicato

Borosilicate cooling cone and condensation vessel

Tapa con válvula y bomba manual de vacío
Lid with valve and manual vacuum pump

2 tubos de ensayo con rosca
2 test tubes with thread

6 pipetas cónicas
6 conical pipettes

CÓMO FUNCIONA:

Durante el proceso de destilación al vacío y baja temperatura, los líquidos y esencias contenidos en los productos chocan con el cono refrigerante y se condensan colectados por el vaso central. Al estar al vacío los hidrolatos jamás se evaporan ni se requeman.

HOW IT WORKS:

During the low-temperature distillation, liquid and essences from the produce hit the cooling vessel, progressively condensing in the lower glass. Due to the low temperature, the herbal water never evaporates or burn.



Congelar el cono
Freeze the cone



Hacer el vacío
Make Vacuum



Calentar a 300W entre 10 y 15 minutos (35°C)
Heat at 300W for 10 15 minutes aprox. (35°C)



Liberar la presión
Release pressure





TOOL CONCEPTS AT:
www.100x100chef.com

Spider Pipette

Disco rellenador de pipetas automático

Disco perforado de metacrilato diseñado para llenar perfectamente cientos de pipetas con la misma cantidad en menos de un minuto, sin esfuerzo, y sin mancharlas. Para ello es preciso cualquier sistema para realizar vacío y un recipiente para contener el líquido. Cáterings, pastelerías, restaurantes y coctelerías ya pueden utilizar pipetas sin preocuparse del engorroso trabajo que conlleva llenarlas una a una. Alcohol, zumo de limón, vinagres, ketchup, aceite, etc.

Pipette authomatic filler disc

Methacrylate perforated disc, designed to fill up exactly at the same level 63 pipettes, with the same quantity and without staining them. To achieve this result, you only need a vacuum system with a container for the liquid. Goodbye to the tedious waste of time of filling the pipettes one by one by hand! Speed up the preparation for caterings and cocktail bars, pastry shops... fill the pipettes with any liquid – alcohol, juice, vinegar, oil, creamy products. This system functions with any vacuum machine with dome, as well as with Click-it, GreenVac, BrickVac, Vortex and manual and electric pumps.



VACÍO CON EL VASO VORTEX Y CONEXIÓN EXTERNA
SOUS VIDE WITH GLASS VORTEX AND EXTERNAL CONNECTION



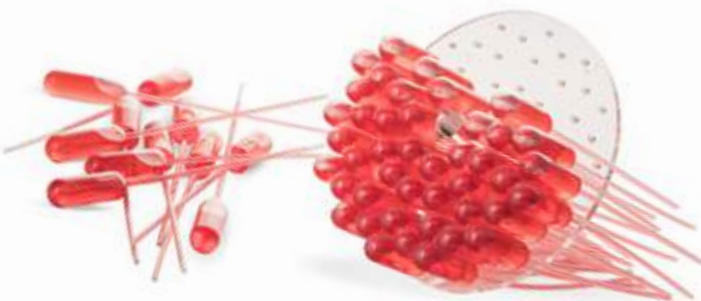
VACÍO CON MÁQUINA
SOUS VIDE WITH VACUUM MACHINE



THE SOLUTION!

80/0023
SPIDER PIPETTE
Pipetas Rectas y Pipetas Mini
Straight & Mini Pipette Refilling

80/0024
SPIDER PIPETTE
Pipetas Cónicas
Conic Pipette Refilling



63 Pipetas a la vez
Pipettes at the time

BrickVac

Cubetas para vacío Vacuum Containers

Imprescindible para la conservación de productos al vacío sin que la presión o la humedad los dañen. Ideal para conservar y preservar: verduras, ensaladas, rocas de chocolate o queso, infusiones e impregnaciones de salmueras, jarabes, productos liofilizados o deshidratados, trabajos de azúcar y caramelo, crujientes, pastas, obulatos, etc.

BrickVac is indispensable to sous-vide store your products (like salads, greens etc.) without damaging them with pressure. Now you can easily make chocolate or cheese aero, vacuum brining, vacuum impregnation and so on. BrickVac allows short term storage of freeze-dried or dehydrated products, as well as preserving sugar crafts, caramel, biscuits, crunchy snacks, pastry and obulato.



80/0083
Cubeta inox BrickVac GN 1/2 150
BrickVac Container GN 1/2 150

33 x 27 cm Altura / Height: 15 cm

80/0085
Tapa policarbonato BrickVac GN 1/2
BrickVac Polycarbonate Cover GN 1/2

33 x 27 cm Altura / Height: 4 cm



Complemente sus cubetas con las conexiones externas para las máquinas de vacío Vacuum Pro (80/0025, p. 70), TekVac iSensor (80/0070, p.78).

BrickVac containers also work with external vacuum plugs for Vacuum Pro (80/0025, p. 70) and TekVac iSensor (80/0070, p.78).



White Chocolate Soufl-Air

80/0080
Cubeta inox BrickVac GN 1/1 100
BrickVac Container GN 1/1 100

53 x 33 cm Altura / Height: 10 cm

80/0081
Cubeta inox BrickVac GN 1/1 150
BrickVac Container GN 1/1 150

53 x 33 cm Altura / Height: 15 cm

80/0082
Cubeta inox BrickVac GN 1/1 200
BrickVac Container GN 1/1 200

53 x 33 cm Altura / Height: 20 cm

80/0084
Tapa policarbonato BrickVac GN 1/1
BrickVac Polycarbonate Cover GN 1/1

53 x 33 cm Altura / Height: 4 cm

TekVac iSensor

La nueva generación de envasadoras al vacío

Envasado inteligente.
Equipadas con sistema iSensor, para bajos costes en mantenimiento, reparaciones y consumo. Ajusta automáticamente el vacío óptimo para cada producto: incluso líquidos, alimentos húmedos y alimentos porosos. iSensor permite realizar un envasado sin supervisión alguna y optimizar el tiempo de ciclo de envasado de forma automática, permitiendo la perfecta extracción de aire de espumas, masas, y batidos.
Barra de sellado inteligente
"Envase el doble de rápido".
Envase dos bolsas superpuestas en la misma posición con el tiempo de una.
Nueva electroválvula.
Mejor eficiencia de cualquier ciclo de vacío independientemente de su presión.

New Generation Vacuum sealer
Intelligent Vacuum Sealer.
Perform the vacuum sealing level for each product: even for liquid, moist or porous food.
iTekVac optimizes the packing cycle.
Special Sealing Bar
"Packing in half the time".
The special design of the sealing bar makes possible to pack two bags placed on top of each other in the same position.
This way, twice the number of bags can be packed in the same amount of time.

FORMA ESPECIAL PARA ENVASADO DE LÍQUIDOS
SPECIAL SHAPE TO PACK LIQUIDS



6 m³/h
80/0060 TekVac TTSB06E2 - 230V
80/1060 TekVac TTSB06E2 - 115V
Bomba DPV / DPV pump
38 x 49 cm Altura / Height: 38 cm
Barra sellado / Sealing bar: 31 cm

Elija su conexión
Choose your connection for Vacuum Pump

80/0070
Conexión para vacío externo TekVac
External Vacuum Connection for TekVac

80/0025
Conexión para vacío externo Vacuum Pro
External Vacuum Connection for Vacuum Pro

10 m³/h
80/0061 TekVac TTMB10E2 - 230V
80/1061 TekVac TTMB10E2 - 115V
Bomba BUSCH / BUSCH pump
48 x 56 cm Altura / Height: 45 cm
Barra sellado / Sealing bar: 41 cm

20 m³/h
80/0062 TekVac TTMB20E2 - 230V
80/1062 TekVac TTMB20E2 - 115V
Bomba BUSCH / BUSCH pump
48 x 56 cm Altura / Height: 45 cm
Barra sellado / Sealing bar: 41 cm

20 m³/h
80/0064 TekVac TTLB22E2 - 230V
80/1064 TekVac TTLB22E2 - 115V
Bomba BUSCH / BUSCH pump
62 x 57 cm Altura / Height: 47 cm
Doble barra sellado / Double sealing bar: 41 cm x 2

DOBLE BARRA SELLADO
DOUBLE SEALING BAR

10 years with...



Francesco Lafranconi

Director of Mixology & Spirits Education,
Las Vegas (USA)

Realmente disfruto y me beneficio del trabajo creativo de Ángel, porque es una combinación de experiencia y visión. Su enfoque innovador lleva la interacción de alimentos y bebidas con los invitados a un nuevo nivel de disfrute.

I truly enjoy and benefit from Angel's creative work, because it is a combination of experience and vision. His innovative approach takes the food and beverage interaction with the guest to a whole new level of enjoyment.



Martin Lippo

Director of Vacuum Nitroschool,
Barcelona

Vi nacer a 100%Chef como idea utópica durante la última revolución gastronómica, en el epicentro mismo donde se gestó. Hoy se ha vuelto sin duda la empresa culinaria de referencia a nivel mundial y la que más ha aportado al sector brindando los soportes, herramientas e ideas para que esa revolución siga evolucionando. Si un cocinero quiere saber lo que va a venir debería estar atento a las propuestas que ofrece 100%Chef. El futuro culinario en las cocinas del presente

I saw the rise of 100%Chef as utopian idea during the last gastronomic revolution, in the very epicenter where it was bred. Today 100%Chef is undoubtedly a worldwide reference company for Chefs and the one that gave the best contribution to the sector, by providing supports, tools and ideas to continue evolving. If a chef wishes to know what is coming soon he should pay attention to the new proposals by 100% Chef. The culinary future in today's kitchens.



nitro[®]
— Nitrógeno
Nitrogen

Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100% Barman

coolbar

Escarchador de copas clásico Classic Glasses Froster

Alto rendimiento, mucha rapidez en el trabajo. Enfrie copas y recipientes de cristal o cerámica en segundos, sin necesidad de instalación previa y sin mantenimiento. Coolbar enfria copas y hielos a -45°C instantáneamente.

Diseñado para un gran volumen de copas: puede ser utilizado en lugares donde su ruido es irrelevante, tales como clubs, bares, discotecas donde la música puede cubrir el ruido y lo que el cliente busca es la rapidez y la espectacularidad.

High-performances, quick work. Cool and frost cocktail glasses or any glass or ceramic container in few seconds. Coolbar does not require special tools or maintenance. It can instantly frost glasses and ice cubes up to -45°C. Designed for high volume production of iced cups: it can be used in places where its noise is irrelevant, such as clubs, bars, crowded places where the music covers the noise and where the customer wants rapidity and spectacular effects.

82 - NITRO

THE
BARTENDER'S
FAVORITE!



COBRE/ COPPER

120/0028
CoolBar Classic 230 V

120/0030
CoolBar Classic 115 V



CoolBar Classic is suitable for DISCO · MUSIC CLUBS · FESTIVALS · PUBS · PARTIES · EVENTS



PLATA / SILVER

120/1028
CoolBar Classic 230 V

120/1030
CoolBar Classic 115 V

PERSONALIZADO
CUSTOMIZED

120/3000



YouCook

NITRO & CO2 TECHNIQUES AT:
www.100x100barman.com



FROST GLASSES



PRODUCE DRY ICE



DRY ICE PELLET

CoolBar2 is suitable for RESTAURANTS · LOUNGE BAR · HOTELS

120/2028
CoolBar 2 - 230 V Cobre - Copper

120/3038
CoolBar 2 - 115 V Cobre - Copper

120/4048
CoolBar 2 - 230 V Plata - Silver

120/5058
CoolBar 2 - 115 V Plata - Silver



-30%
consumo de CO2
of CO2 consumption

Dry Ice Black
incluido / included



coolbar.2

Escarchador de copas con Dry Ice Glasses Froster with Dry Ice

¡2 in 1!
CoolBar 2 le permite congelar copas y crear sus propias pastillas de hielo seco y delante del cliente sin tener que cambiar de botella o conexión. Gracias a su nuevo sistema reductor de salida del gas podrá congelar sus copas en unos segundos y enroscando el condensador CO2 Dry Ice Black podrá fabricar pellets de hielo seco al momento. Particularmente silencioso, permite un alto rendimiento en los bares de hoteles, restaurantes, coctelerías y lugares que necesiten discreción.

CoolBar 2 frost your glassware or produce your dry ice tablets on demand, all in front of a client and with no need to change a bottle or connection. The new gas exit reduction system means you can freeze your glassware in just seconds and with the CO2 Dry Ice Black Condenser attached, you can instantly make dry ice pellets. Particularly quiet. It allows a high performance in lounge bars, and more discrete venues.

NITRO - 83

Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100% Barman

DRY ICE BLACK

Produzca hielo seco al momento

Produce Dry Ice a la minute

Dry Ice Black es el condensador de hielo seco más completo del mercado. Pensado para agilizar el trabajo del profesional en frente del cliente, garantiza efectos espectaculares y de calidad.

RÁPIDO: menos de 1 minuto para una pastilla de 30 gr. Apenas 12 segundos para pastillas de 7 o 11 gr.

EFICIENTE: equipado de filtro reductor de presión, reduce el desgaste de CO2 del 30%

SEGURO: podrá utilizarlo sin riesgo alguno en Cocktelería, buffets, presentación de platos, etc.

Compatible con todas las botellas de CO2 líquido con botella sonda.

FÁCIL: compatible con todos los modelos de moldeadores de la serie. Incluye manual de instrucciones.



Producción de tableta de 30 g.

120/1015

CO2 - DRY ICE BLACK - EU Connection
Condensador de hielo seco
Dry Ice Condenser

120/2015

CO2 - DRY ICE BLACK - USA Connection
Condensador de hielo seco
Dry Ice Condenser

Moldes no incluidos / Molds not included

Dry Ice Black is the most complete dry ice condenser in the market, designed to fasten the professional work.

RAPID: One 30-grams tablet is ready in less than 1 minute. Only 12 seconds to produce a 12 g or 7 g tablet.

EFFICIENT: Equipped with a pressure reduction filter, it lessens the CO2 expense up to 30%. SECURE: Use it safely in cocktail bars, buffets, catering and plate presentation. Compatible with any liquid CO2 bottle equipped with probe tube.

EASY: Compatible with any dry ice mold from our collection. User guide included.

120/0046

DRY ICE PELLET
Moldeador instantáneo
Dry Ice Instant Mold

11 g Pellet
Ø2 x 2.5 cm



120/0045

DRY ICE CUBE
Moldeador instantáneo
Dry Ice Instant Mold

11 g Cube
2.5 x 2.5 cm



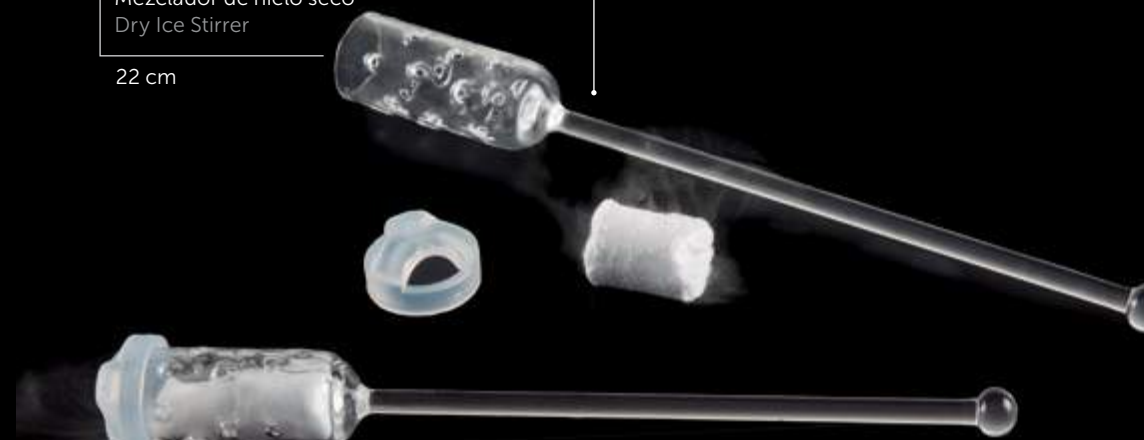
120/0047

DRY ICE MIXER
Mezclador de hielo seco
Dry Ice Stirrer

22 cm

2 uds
pcs

Usar con / Use with



Disponible también en formato más grande para cócteleras:
Also available in bigger size for cocktail mixers:
Mix&Dry Kit - 160/0111, p. 191.



NITRO & CO2 TECHNIQUES AT:
www.100x100barman.com

DRY ICE MOULDS

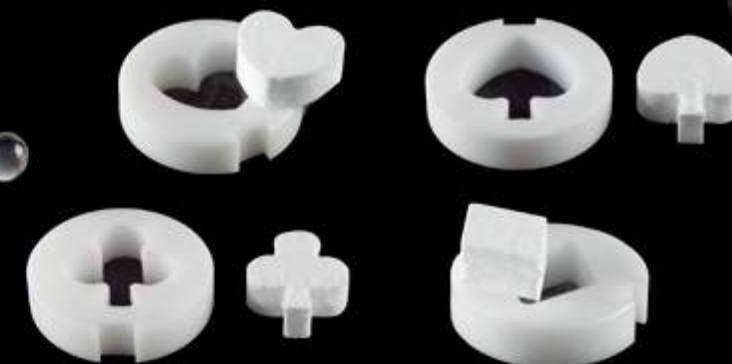
Moldes y accesorios para la creación instantánea de formas de hielo seco

Dry ice tools and molding set to easy create dry ice shapes a la minute

120/0044

DRY ICE POKER
Kit moldeadores instantáneos 4 formas
Dry Ice Instant Molds 4 shapes

7 g Pocker





DRY ICE BLOCK TUBE

Bloques compactos de hielo seco en tan solo 80 segundos, con producción al momento y según demanda. Emplee hielo seco en sus buffets, cáterings, eventos, discoteca o presentaciones de alimentos o bebidas en su restaurante o bar. Impacto visual inolvidable y resultados espectaculares garantizados.

Instantly produce compact blocks of dry ice with liquid CO2 a la minute in about 80 seconds with high efficiency.

Use dry ice to decor buffets, caterings, events, discobars or food or beverage presentations in your restaurant or bar. Get an amazing result, for an unforgettable visual impact.



120/0049
Dry Ice Block Tube
EU Connection

250 g block

120/0050
Dry Ice Block Tube
EU Connection

400 g block

120/1049
Dry Ice Block Tube
USA Connection

250 g block

120/1050
Dry Ice Block Tube
USA Connection

400 g block



Más
información
online

Find online
further
information



Produce 1 Kg en 5 minutos
Produce 1 Kg in 5 minutes



Dry Ice Block Tube Kit

Gafas y guantes de protección homologados
Safety goggles and protective gloves

Soporte mural para colgar el condensador en pared
Wall mounting

Manual de usuario / User manual



Maurits Latour



Nitro Bowl

120/0029
Nitro Bowl XXL
Ø 22 cm

2.5 L

120/0016
Nitro Bowl L
Ø 18 cm

1 L

120/0018
Nitro Bowl M
Ø 13 cm

0.5 L

120/0019
Nitro Bowl S
Ø 8 cm

0.2 L

Boles de varios tamaños con doble cámara térmica con vidrio reforzado, perfectos para elaborar cocktail, helados y sorbetes con LN2 delante del cliente, coctelería molecular u originales presentaciones en cáterings o eventos con hielo seco o nitrógeno líquido.

Double-chamber thermal bowls, made with stronger glass, available in different sizes. Prepare perfect liquid nitrogen ice cream and sorbets in front of the client, mix molecular cocktails and original show-cooking for events or catering with dry ice or LN2.

Nitro Glass

120/0017
Nitro Glass
Ø 9 cm

0.75 L



VASO DEWAR Dewar Flask

Vaso Dewar con forma de bowl, fabricado en vidrio borosilicato 3.3. Ideal para la elaboración de helados y sorbetes con nitrógeno líquido, como envase para la cocción en nitrógeno y elaboraciones a la vista del cliente. Su aislamiento es por vacío.

Hemispherical Dewar flask, made with borosilicate and vacuum insulated. An indispensable tool for liquid nitrogen cooking, to prepare ice creams and sorbets in front of the client thanks to its perfect capacity.

Jarra Termo Nitro Thermal Nitro Jug

Jarra térmica especial con tapón especial para nitrógeno, perfecta para los trabajos con LN2, fabricada en acero inoxidable y borosilicato, con doble cámara sellada al vacío.

Special thermo jug designed to work with LN2. Equipped with a specific lid for nitrogen and a double vacuum sealed borosilicate chamber. External part made with stainless steel.

120/0022
Jarra Termo Nitro
Thermal Nitro Jug
0.5 L

120/0023
Jarra Termo Nitro
Thermal Nitro Jug
0.75 L

120/0024
Jarra Termo Nitro
Thermal Nitro Jug
1 L

120/0003
Vaso Dewar
Dewar flask
3 L

Diámetro interno
Internal diameter
Ø 20 cm



Mantiene el nitrógeno durante horas gracias a su excelente aislamiento, lo que garantiza una pérdida mínima y hace su inversión más rentable en comparación con otras jarras térmicas.
Its excellent insulation keeps the nitrogen in for hours, ensuring minimal loss and making your investment more profitable in comparison to other thermo-jugs.

Salva-G®

Teppan Nitro con doble baño. Envase con doble cubeta y doble función plancha y fritura. Su gran térmica permite tener un consumo moderado de nitrógeno. La plancha es capaz de llegar a muy bajas temperatura, con una gran estabilidad y respuesta de trabajo continuo.

Teppan Nitro container with double basin, dual griddle and fry function. The nitrogen consumption is moderate, due to its outstanding isolation properties. The included radial griddle reaches very low and stable temperatures, guaranteeing a steady use.



Plancha
Griddle 13 mm

Doble cubeta con 2 tapas y 1 plancha
Double basin with two lids and a griddle



120/0020
Plancha adicional para
Teppan nitro Salva-G
Additional metal Teppan
for Salva-G



120/0002
Teppan nitro Salva-G

3.5 L

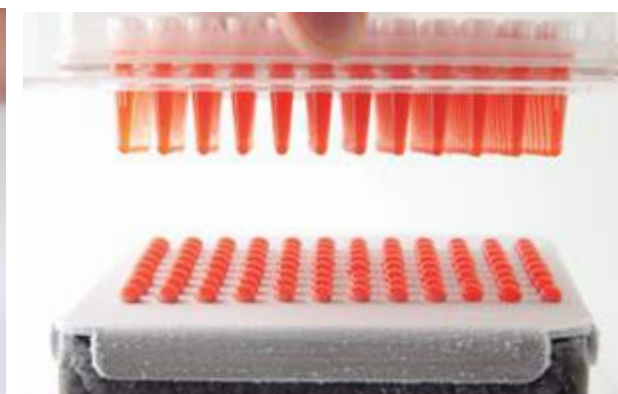
Teppan: 27 x 21 cm
Container: 43 x 27 x 15 cm

Salva-G® MINI

Rapidísima plancha radiante para efectuar trabajos con nitrógeno en la mesa del cliente o trabajos para cocktelería. Con apenas 300 ml. de capacidad permite llegar a temperaturas de -100°C en apenas un par de minutos. Al trabajar a esta bajísima temperatura no se pega el producto en la plancha, permitiendo trabajar todo tipo de líquidos, espumas, mousses, pastas, etc.

Quick mini Teppan Nitro to prepare small showcookings directly on the table or the bar.

Its 300 ml capacity allows to get low temperatures within 2 minutes. The product does not stick to it: the extremely low temperature makes possible to work with different textures as liquids, creams, foams, mousses and doughs.



120/0043
Estuche presentación mini teppan nitro
Presentation Container Mini Teppan Nitro

14 x 14 cm Altura / Height: 9 cm



Mármol blanco / White Marble

120/0021
Plancha Teppan mini Salva-G
Teppan nitro mini Salva-G

0.3 L



Plancha
Griddle 2.5 mm

12 x 12 cm Altura / Height: 9 cm



20/0039
IGFOOT

12 x 12 cm



120/0037
LABIOS / LIPS



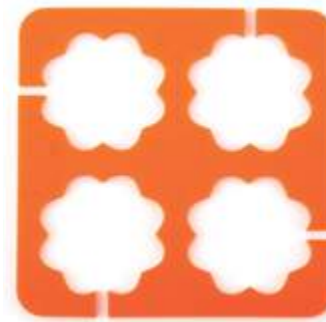
120/0038
GINGERMAN



120/0040
MARIPOSA / BUTTERFLY



120/0041
CORAZÓN
HEART



120/0042
FLOR / FLOWER

Nitro Moulds Lollipop

Moldes para piruletas nitro, fabricados en silicona cryogénica, no se pegan ni cristalizan con el contacto con el nitrógeno ya que resiste las largas exposiciones. Un recurso creativo para show cooking o cocktelería.

Cryogenic silicone mould to shape nitro popsicles. They don't stick and don't crystallize once in contact with liquid nitrogen, resisting to long-term contact. A creative tool for cocktail making or show-cooking.

NITRO FOOD SHOW VIDEO COURSE ONLINE

CURSO DE TÉCNICAS AVANZADAS CON NITRÓGENO LÍQUIDO
ADVANCED COURSE OF LIQUID NITROGEN TECHNIQUES

By

Nitroschool

Cree fabulosas recetas y presentaciones con NITRÓGENO LÍQUIDO. Aproveche la fuerza visual del nitrógeno en cualquier SHOW COOKING para sorprender a los comensales. PASO A PASO descubra las principales técnicas, las herramientas específicas, los consejos de seguridad y manipulación. Aprenda a su ritmo a trabajar con LN2, cuyo uso será pronto indispensable para cualquier profesional de la restauración. Un curso indispensable para todos los cocineros, pasteleros y barmans.

Create fabulous recipes and presentations with LIQUID NITROGEN. Use the visual effects of Liquid Nitrogen to host an unforgettable SHOW COOKING: a real surprise for the customers. STEP BY STEP Discover the main techniques, the specific tools and safety and handling tips. Learn at your own pace how to maximize LN2, a technique that is becoming a standard for any food and beverage professional. An essential course for any chef, pastry chef and bartender.

120/4000
NITRO FOOD SHOW
VIDEO COURSE



RECETAS COMPLETAS
COMPLETE RECIPES



TÉCNICAS PASO A PASO
STEP BY STEP TECHNIQUES



TRUCOS Y CONSEJOS
TIPS AND TRICKS

COCKTAIL
COCKTAIL

SORBETES
SORBETS

PIRULETAS
POPSICLES

HELADO SOFT
SOFT ICECREAM

ROCAS HELADAS
ICED ROCKS

HELADOS LÍQUIDOS
LIQUID ICE CREAM

MOLDEADO
MOLDING

NITRO DOTS
NITRO DOTS

PLANCHADOS
ROLLS

SANDWICH
SANDWICH

PALOMITAS
POPCORN

GRANILLOS
GRAINS

CÁSCARAS
NITRO SHELL

CATALOGUE 10 YEARS WITH YOU | WWW.100X100CHEF.COM

YouCook

VIDEO PRESENTATION ON:
www.100x100chef.com

26 TÉCNICAS / TECHNIQUES
60 RECETAS / RECIPES
ENGLISH / SPANISH / FRENCH / ITALIAN



Contenedores DEWAR DEWAR Containers

120/0027
Transferidor INSTANT
INSTANT transfer kit

Permite extraer de manera sencilla y eficaz el nitrógeno líquido de su contenedor. Compatible con cualquier tamaño y marca de contenedor DEWAR.

A simple and efficient way to extract liquid nitrogen from your storage tank.
For any tank size or model.

120/0004
Par de guantes Nitro
Nitro Gloves (pair)

120/0012
Máscara de protección
Face shield

120/0007
Contenedor de nitrógeno
Nitrogen Container

20 L

Conexión NV50

120/0006
Contenedor de nitrógeno
Nitrogen Container

10 L

120/0008
Contenedor de nitrógeno
Nitrogen Container

30 L

Todos los contenedores llevan funda de protección / All Dewar containers come with protective sleeve

Nitro Coulant

Moldes de acero inoxidable con doble asa y pisón. Realice cualquier enmoldado con espumas, aires, mousses... y sumérjalos dentro del nitrógeno para conseguir sorprendentes formas heladas y cremosas en su interior.

Stainless steel moulds with double handle and pusher
Make any mould with foam, air... dip into nitrogen and achieve amazing shapes with a creamy heart.



120/0026
Nitro coulant molde cuadrado
Nitro coulant square mould

4 x 4 cm
Altura / Height: 8 cm



120/0025
Nitro coulant molde redondo
Nitro coulant round mould

Ø: 4 cm
Altura / Height: 8 cm

Spray Nitro

120/0013
Spray Nitro

300 ml

120/0014
Spray Nitro

500 ml



NITRO Relief

Grabador de bronce macizo con grabado en oblicuo para facilitar el formado de logos o formas en espumas o coulis realizadas en Teppan Nitro. Personalizamos todo tipo de formatos, consúltenos, somos especialistas.

Solid bronze seal, customized with diagonal engraving, to perform techniques with liquid nitrogen.

Imprint your logo on mousses, foams and coulis on SalvaG Teppan Nitro.
Contact us to get more info and a professional advice.

100/0162
Nitro Relief



10 years with...



Jordi Cruz

Head Chef of ABAC, Barcelona

Cuando encuentras buenos compañeros de viaje, el camino es más ameno y seguramente te llevará a lugares que nunca imaginaste alcanzar. Ya son muchos años de soñar, crear y generar ideas con Ángel y todo el equipo de 100%Chef. El viaje de toda una vida, desde el minuto 1, lleno de amistad, generosidad y ganas de aportar cosas al mundo de la gastronomía. Espero que sigamos recorriendo este camino juntos, otro trecho igual o incluso más largo.

When you find good traveling companions, the road is more pleasant and it takes you to places you never imagined reaching. It's been many years of dreams, creation and ideas generation with Angel and the entire 100%Chef team. The journey of a lifetime, from the minute 1, full of friendship, generosity and desire to contribute to the world of gastronomy. I hope that we continue along this path together, covering another equal or even longer distance

STONE AGE



STONE AGE

Platos y soportes tallados en exclusivo mármol de Macael. Todas las piezas son únicas e irrepetibles, talladas y pulidas para ofrecer a nuestro cliente una experiencia única. Nuestro amplio y original catálogo puede personalizarse a la medida y color que usted necesite en muy poco tiempo de producción y cantidades mínimas.

Plates and trays carved in pure Macael marble. All pieces are unique and unrepeatable. They are carved and polished to offer our customers a unique experience. All the marble plates of our catalogue can be personalized to any size and little minimum order quantities.



190/0055
Baya cacao verde
Cocoa Green Bean

170 ml
21 x 8 cm
Altura / Height: 6 cm



190/0016
Circus XS

17 x 15 cm
Altura / Height: 3 cm

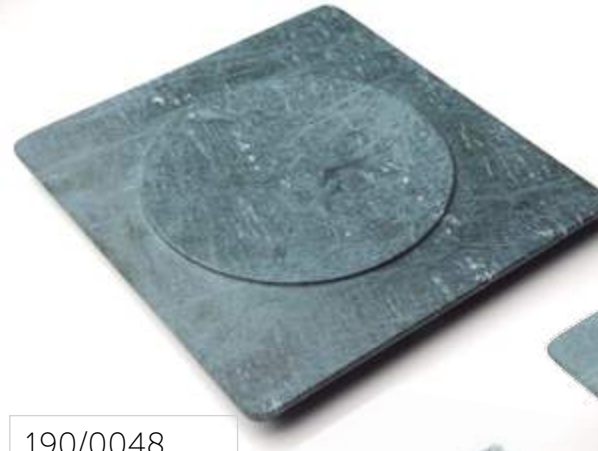


Campana
NO incluida
Debe encargarse
por separado

Cover not included
It must be ordered separately

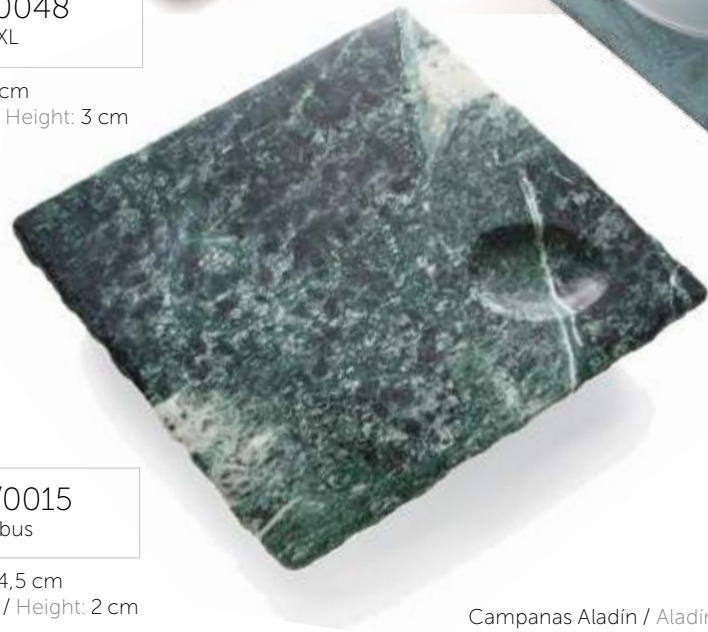


Campanas Aladín
Aladín cloches:
10/0013 - 10/0014



190/0048
Circus XL

25 x 23cm
Altura / Height: 3 cm



190/0015
Rhombus

25 x 24,5 cm
Altura / Height: 2 cm



Ø 18 cm



! Campana
NO incluida.
Debe encargarse
por separado.

Cover not
included.
It must be
ordered separately.

190/0013
Imperator amarillo
Yellow Imperator

20 x 10 cm *
Altura / Height: 2 cm



190/0014
Imperator verde
Green Imperator



190/0056
Baya cacao blanca
Cocoa White Bean



170 ml
21 x 8 cm
Altura / Height: 6 cm

Campanas Aladín / Aladín covers: 10/0015 - 10/0016



190/0010

Granito doble cara
Granite double face

300 ml

22 x 12 cm
Altura / Height: 4 cm

190/0020

Rústico hondo / Rustic deep

19 x 12 cm *
Altura / Height: 2 cm

190/0021

Rústico doble / Rustic double

20 x 10 cm *
Altura / Height: 2 cm

190/0011

Granito / Granite

20 x 15 cm
Altura / Height: 2 cm

190/0019

Rústico llano / Rustic flat

19 x 12 cm *
Altura / Height: 2 cm

190/0040

Meteorite

Ø central 5.4 cm
17 x 15 cm *
Altura / Height: 2 cm

190/0022

Fortuna / Fortune

19 x 11 cm
Altura / Height: 2 cm

190/0023

Fuente / Fountain

19 x 11 cm
Altura / Height: 2 cm

190/0044

Circus Purpurina / Glitter Circus

25 x 18 cm
Altura / Height: 2 cm

Ø 14 cm

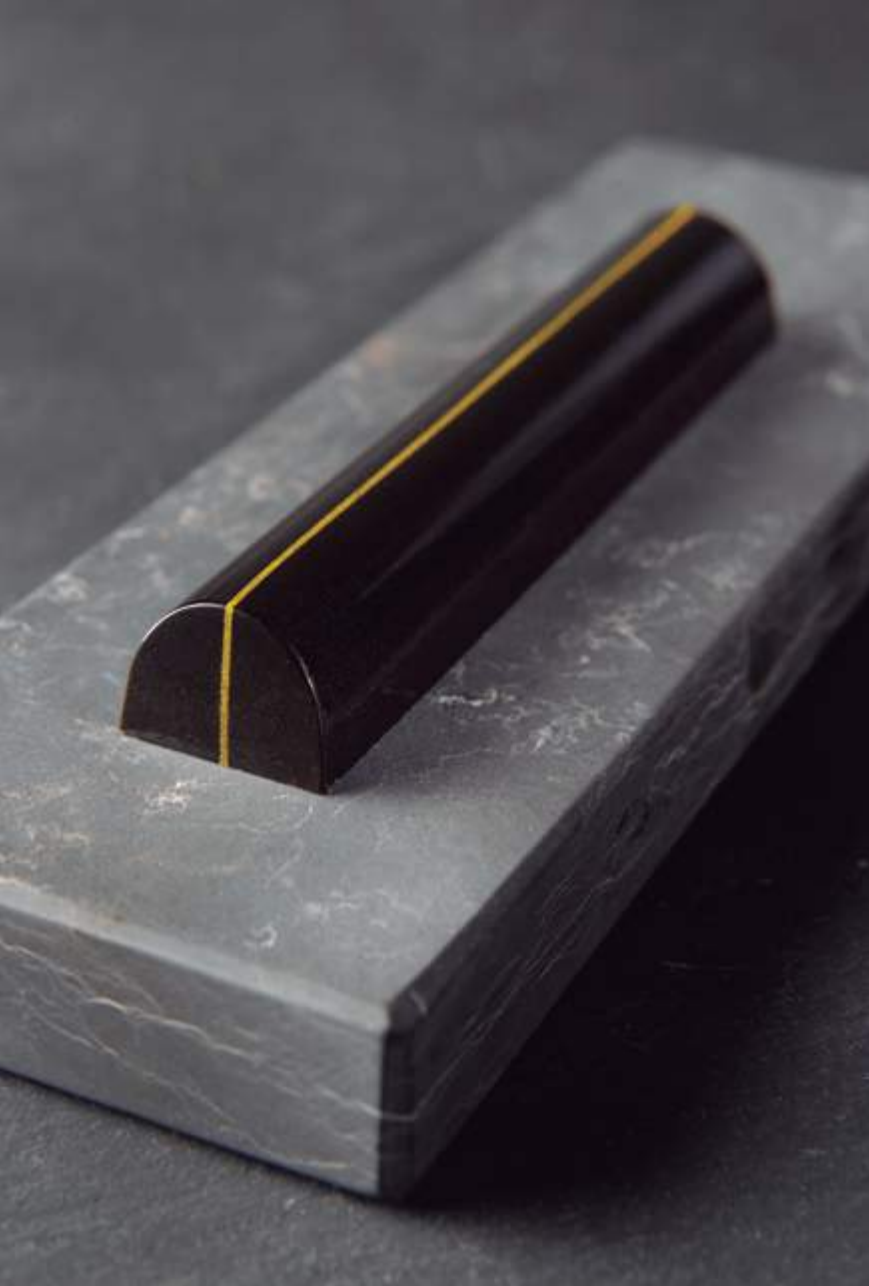
190/0041

Golf

21 x 17 cm *
Altura / Height: 2 cm

Jordi Cruz / Abac Restaurant

* Las medidas son aproximadas pudiendo variar hasta +/- 30% / The marble plate sizes can vary by about +/- 30%.



190/0008

Lágrima / Tear

20 x 9 cm

Altura / Height: 2 cm



190/0009

Petitfour

20 x 7 cm

Altura / Height: 2 cm



190/0001

Roman XS

11 x 22 cm

190/0002

Roman XL

13 x 27 cm



190/0018

Doble Laguna / Double Lagoon

19.5 x 9.5 cm

Altura / Height: 2 cm

40 ml

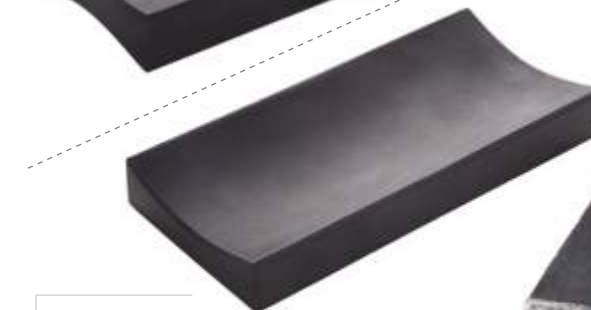


190/0006

Lingote / Ingot

15 x 7 cm

Altura / Height: 2 cm



190/0007

Coliseum

10 x 10 cm

Altura / Height: 2 cm

Ø 7 cm



190/0017

Laguna / Lagoon

18 x 14 cm

Altura / Height: 2 cm

60 ml



190/0034

Laguna blanco / White Lagoon

18 x 14 cm

Altura/Height: 2 cm

60 ml



190/0026
Puente / Bridge

25 x 6.5 cm
Altura / Height: 6 cm

3 cm



XS

190/0024
Barbacoa fría / Cool BBQ

30 x 11 cm
Altura / Height: 6 cm

XL

190/0025
Barbacoa fría / Cool BBQ

30 x 16 cm
Altura / Height: 6 cm



190/0012
Barbacoa mini
Mini BBQ

15 x 11 cm *
Altura / Height: 10 cm



* Las medidas son aproximadas pudiendo variar hasta +/- 30%.

180/0008
Pincho Robata
Robata Skewer

20 cm

25 uds
pcs

S



Malla inox media
Medium Stainless
Steel Mesh
+ info p. 307

190/0082
Robata Marble Stone

25 x 16 cm
Altura / Height: 6 cm

Pinchos y malla no incluidos
Skewers and Mesh not included



90 ml

15 x 11 cm *
Altura / Height: 10 cm

190/0003
Caesar amarillo
Caesar yellow



190/0004
Caesar verde
Caesar green



190/0005
Caesar gris
Caesar gray



190/0069
BBQ Charcoal Grill

20 x 13 cm
Altura / Height: 15 cm



180/0007
Pincho Robata
Robata Skewer

25 cm

25 uds
pcs

L



* The marble plate sizes can vary by about +/- 30%.

190/0064
Osaka



20x13 cm
Altura / Height: 2 cm

190/0065
Tokyo



21x21 cm
Altura / Height: 3 cm



190/0038
Corner Plate Double

16x8 cm
Altura / Height: 0.5 cm



190/0037
Corner Plate

8x8 cm
Altura / Height: 0.5 cm

190/0092

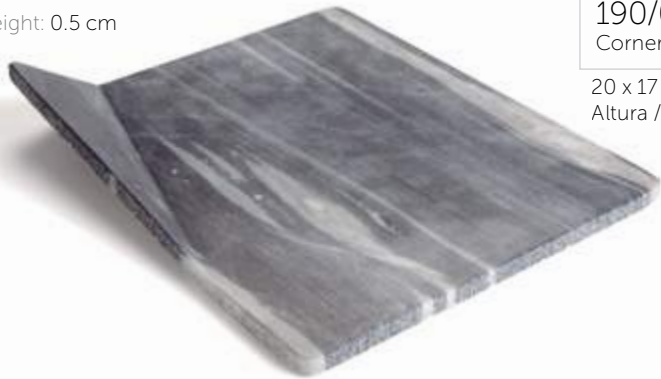
Corner Plate Textura Madera
Wood Textured Corner Plate

20x9 cm
Altura / Height: 0.5 cm



190/0053
Corner Plate XL

13x13 cm
Altura / Height: 0.5 cm



190/0054
Corner Plate XXL

20x17 cm
Altura / Height: 0.5 cm

190/0090
Plato Sushi Mármol
Marble Sushi Plate

24x8 cm
Altura / Height: 3+1 cm



190/0087
Olla de mármol con tapa cerrada
Marble pot with lid

Ø 15
Altura / Height: 10 cm



300 ml

190/0088
Paleta pintor de mármol
Marble Painter Palette

23x18 cm
Altura / Height: 1.5 cm

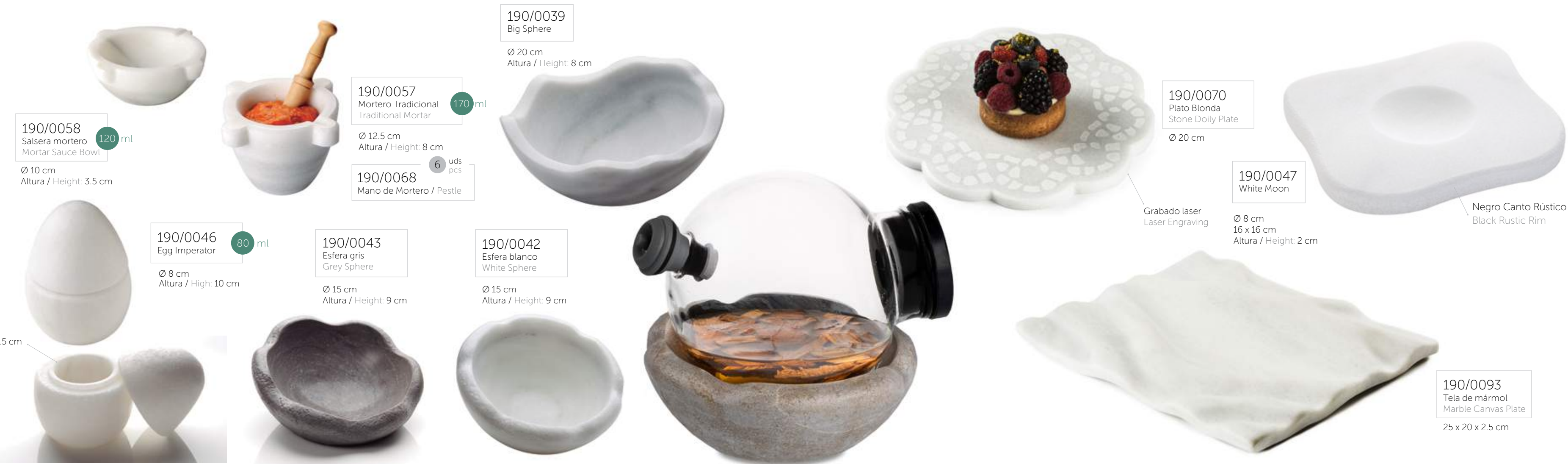


190/0086
Olla de mármol con tapa aromatizadora
Flavour marble pot with lid

Ø 15
Altura / Height: 10 cm



300 ml



190/0077
Bol frio vintage/ Vintage Cold Bowl

450 ml
Ø 20.5 cm
Altura / Height: 6 cm



190/0079
Disco Nitro / Nitro Disk

Ø 14 cm



190/0027
Bol frio blanco/ White Cold Bowl

450 ml
Ø 20.5 cm
Altura / Height: 6 cm



Blanco Canto Pulido
White Smooth Rim

190/0075 XS
Plato Redondo Blanco
White Round Plate

Ø 25 cm
Altura / Height: 3 cm



190/0076 XL
Plato Redondo Blanco
White Round Plate

Ø 30 cm
Altura / Height: 3 cm



190/0078
Super Bowl

700 ml
Ø 20 cm
Altura / Height: 6 cm



Blanco Canto Rústico
White Rustic Rim



190/0073 XS
Plato Redondo Negro
Black Round Plate

Ø 25 cm
Altura / Height: 3 cm



190/0074 XL
Plato Redondo Negro
Black Round Plate

Ø 30 cm
Altura / Height: 3 cm

Negro Canto Rústico
Black Rustic Rim





190/0050
Stand Corcho
Cork Stand

10 x 7 cm
Altura / Height: 2 cm



190/0051
Doble Stand Corcho
Double Cork Stand

12 x 10 cm
Altura / Height: 2 cm



190/0052
Triple Stand Corcho
Triple Cork Stand

10 x 24 cm
Altura / Height: 2 cm

190/0036
Soporte cono Macael
Macael Cone Support

Ø 4.5 cm
8 x 8 cm
Altura / High: 8.5 cm



190/0071
Soporte helados
Ice Cream Tray

14 x 7 cm
Altura / Height: 2 cm



190/0045
Cube

Ø 4 cm
6 x 6 cm
Altura / High: 6 cm



El Kit se compone de / The kit includes:

Base mármol
Marble base

Tubo de ensayo
One probe tube

Tapón negro de silicona
Silicone black cap



190/0081
Kit Soporte Labo Soup
Test Tube Soup Kit

12.5 x 6 cm
Altura / Height: 3.5 cm

Accesorios extra / Extra accessories:

Cepillo para limpieza / Cleaning brush:
Ref. 100/0145, pag.241.

Tubos y tapones extra / Extra tubes and caps:
Ref. 100/0172,100/0173, pag.208.



190/0072-B
Soporte pinza sushi -Blanco
Sushi Tong Stand - White

* 9 x 7 cm
Altura / Height: 4 cm

190/0072-V
Soporte pinza sushi -Verde
Sushi Tong Stand - Green

190/0072-G
Soporte pinza sushi -Gris
Sushi Tong Stand - Grey



190/0063
Roca porta conos
Yellow Cones Support

9.5 x 9 cm *
Altura / Height: 7 cm

2 agujeros / holes

190/0091
Posa cubiertos
Cutlery Support

12 x 4 cm
Altura / Height: 2.5 cm





190/0032

Iceberg

23 x 20 cm

Altura / Height: 2 cm

190/0031

Planet

10.5 x 4 cm

Campana incluida
Cloche included



Campana no incluida / Cloche not included
Compatible con / Use with: Ø 14 cm (10/0013 y 10/0014)

190/0028
Faraón amarillo
Faraon yellow

Campana incluida
Cloche included



190/0029
Faraón verde
Faraon green

Campana incluida
Cloche included

190/0030
Faraón cúpula recambio
Spare Faraon cover

Ø 10 cm

Altura / Height: 10 cm

20 x 13 cm *

Altura / Height: 3 cm

10/0050

Campana Isomalt
Isomalt Cloche

Ø 14 cm

Altura / Height: 25 cm



Fabricada artesanalmente
en borosilicato
Borosilicate
Handcrafted in Spain

190/0080

Plato Apicius
Apicius Plate

ØExt: 22 cm*

Altura / Height: 2 cm



Compatible con / Use with: Ø 14 cm, 10/0013 y 10/0014



190/0062

Roca porta 4 brochetas blanco
White Rock Skewer Support

190/0061

Roca porta 4 brochetas verde
Green Rock Skewer Support

4 agujeros / holes

14 x 9 cm *

Altura / Height: 7 cm

190/0066

Dado Porta Brochetas / Pinzas
Dice Skewers / Tongs Support

5 x 5 x 5 cm

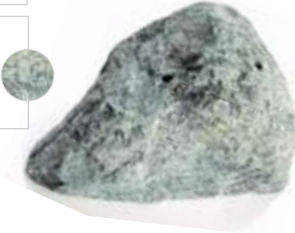
6 uds
pcs

190/0067

Dado Porta Conos
Dice Cones Support

5 x 5 x 5 cm

6 uds
pcs



190/0060

Roca porta brochetas blanco
White Rock Skewer Support

190/0059

Roca porta brochetas verde
Green Rock Skewer Support

2 agujeros / holes

12 x 6.5 cm *

Altura / Height: 5 cm



190/0089

Piedra raíz con huecos
Root stone with holes

10 x 14 cm *

Altura / Height: 7 cm



Hueco/Hole:
Ø 3 mm

Ramas no incluidas
Branches not included

Himalaya

Planchas de sal Salt blocks

La placa de cristal de sal tiende a mantener cualquier temperatura durante mucho tiempo. Puede ser calentada o refrigerada llegando a cualquier extremo, desde -196°C hasta el fuego directo. La nula porosidad de la superficie de la sal permite que toda la superficie transmita la temperatura de forma uniforme. El grosor del bloque mantiene la temperatura durante 20-30 minutos.

After tempering, Salt crystal plates maintain any temperature for a long time. They can be heated or cooled to reach extreme temperatures, from -196°C (with liquid nitrogen) to direct fire. The low porous surface of the salt transmits the temperature evenly. The thickness of the block keeps the temperature up to 20-30 minutes.



170/0004
Plancha de sal
Salt block

29 x 21 cm
Altura / Height: 4 cm

170/0002
Plancha de sal rectangular
Rectangular salt block

14 x 10 cm
Altura / Height: 2 cm

170/0001
Plancha de sal cuadrada
Square salt block

10 x 10 cm
Altura / Height: 2 cm



Kit Himalaya

170/0006
Kit Himalaya

Kit para cocinar en la propia mesa.

Salt block cooking support.

Kit, used with alcohol stoves, allows you to cook at the table itself without producing any smoke.



Las planchas de sal pueden adquirirse de recambio.
Ref. 170/0004

Spare salt blocks are available:
Ref.170/0004

1 Plancha de sal rosa de Himalaya 29 x 21 x 4 cm

2 Soporte de dos módulos ensamblables fabricados en acero inoxidable 18/10

3 Fogones de alcohol (2 uds.)

1 Pink Himalayan salt block 29 x 21 x 4 cm

2 Two interlocking modules support made of stainless steel 18/10

3 Alcohol stove (2 pcs.)



170/0003
Soporte metal Himalaya
Himalaya metallic support

40 x 24 cm
Altura / Height: 14 cm
Para ref / For ref: 170/0004

Fabricado en acero
inoxidable AISI 316.
Made of stainless
steel AISI 316



Soporte para bloque de sal Himalaya
de 29 x 21 x 4 cm. Pensado para
calentar encima de nuestra cocina
o llevar la piedra caliente a la mesa y
cocinar enfrente de nuestro cliente.

Show Cooking muy interesante para
sashimi, o carnes jugosas, aunque
también ideal para postres con
chocolate y frutas.

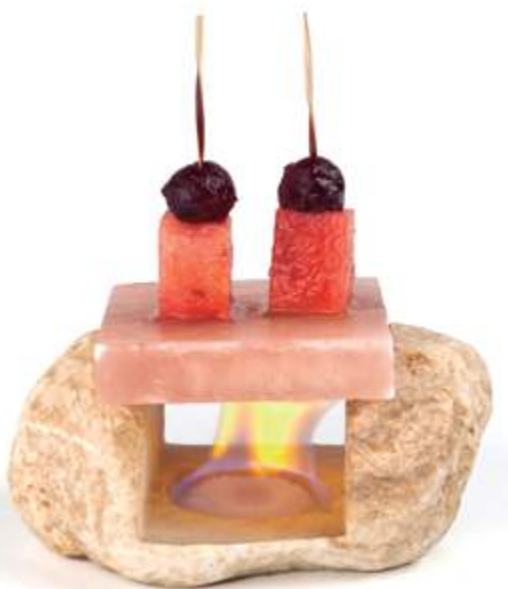
Support for 29 x 21 x 4 cm Himalayan salt
block.
Designed to be used right on your stove
or to bring hot directly to the table and
cook in front of your customer.

Show Cooking is perfect for sashimi or
juicy meats, but also ideal for desserts
with chocolate and fruits. Made with
AISI 316 stainless steel. Salt block not
included with the support.



170/0005
Soporte de mármol amarillo
Yellow marble support

15 x 10 cm
Altura / Height: 12 cm



Bloque de sal no incluida / Salt block not included

Sólo para planchas de:
Only for block sizes:



10 x 10 cm
Altura / Height: 2 cm



10 x 14 cm
Altura / Height: 2 cm



170/0007
Soporte mármol azulado
Bluish marble support

190/0007
Coliseum



170/0008
Soporte mármol gris
Gray marble support

Tequila Shots

Chupito para Tequila tallado en sal rosa del
Himalaya, de calidad alimentaria. Añada la
nota salada perfecta a su tequila favorito,
simplemente servir con gajos de limón para
una obtener la nota cítrica.

Carved high quality Himalaya pink salt into
the form of Tequila shot glass.
Add a perfect salty touch to your favorite
tequila.
Serve with a lemon slice to add a citric taste.



Ø 4.5 cm
Altura / Height: 8 cm



170/0012
Chupito sal Himalaya
Himalayan Salt Shot

12
uds
pcs

50
ml

10 years with...



Ramon Morató

Master Pastry Chef & Creative Director
Cacao Barry, Barcelona

Felicidades a todo el equipo de 100%Chef por habernos acompañado todos estos años.

Gracias por fomentar la creatividad de los chefs a través de vuestros productos, por aportar soluciones y por no dejar ser curiosos para seguir aportando novedades cuando parece que ya no queda nada más por hacer. Detrás de este camino hay trabajo, mucho trabajo pero sobretodo ilusión por querer hacerlo, os deseo que sea por muchos años más.

Congratulations to the entire team of 100%Chef to have been with us all of these years.

Thank you for stimulating the creativity of the chefs with your products, for providing solutions, keep your curiosity and present new ideas when it seems that there is nothing left to do.

Behind this path there is work, a lot of work, but above all, the necessary enthusiasm to do it. I wish you to follow this path for many years more.



PorceLand

Caníbal

Soportes individuales para acompañar las creaciones de los chefs más exigentes.

Inspiradas en moldes réplica del original, permiten presentar los productos en su forma natural transformada en un plato de porcelana.



210/0017
Gran Femur / Big Femur

25 x 10 cm Alt / Height: 10 cm

Textura mate
Matte Texture



Textura mate
Matte Texture



210/0019
Ossobuco

4.5 x 4 cm
Alt / Height: 4.5 cm

Texturas / Textures:
interior esmaltada,
exterior mate
Glossy inside,
matte outside

3 uds
pcs

210/0018
Salsera hueso
Sauce Bowl Bone

4.5 x 4 cm
Alt / Height: 10 cm

210/0021
Terrina Hueso
Terrine Bone

4.5 x 4 cm
Alt / Height: 4.5 cm

3 uds
pcs

100 ml

3 uds
pcs

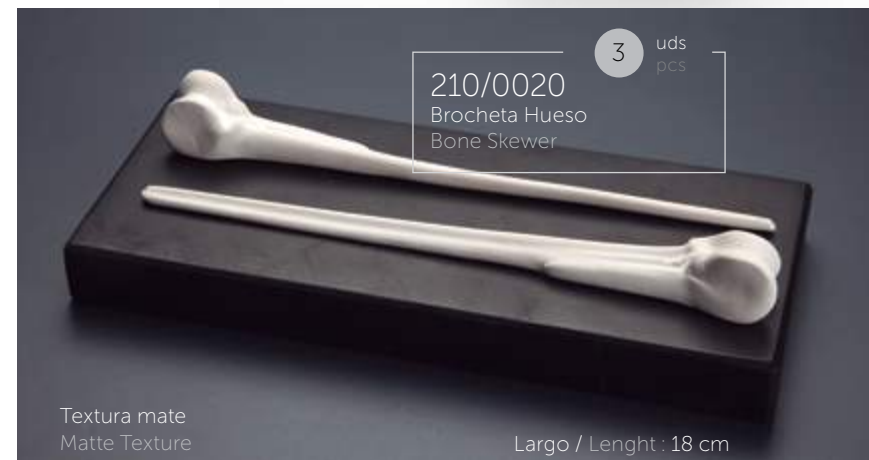
50 ml



Cannibal

Individual supports to present the creations of the most demanding chefs.

Inspired by the original natural shapes, they allow presenting food in its original form transformed into a porcelain dish.



THE PILLOW

Cojín de porcelana con textura igual al terciopelo: necesitará tocarlo para ver que no es de verdad. Ligero como las plumas y sorprendentemente realista, permite agasajar a sus clientes con presentaciones únicas y fuera de lo común.

Su parte trasera está diseñada para no retener el agua del lavado y es apilable.

Acabado texturizado blanco mate no alterable y resistente a la coloración de las salsas.

Porcelain pillow with a velvet touch: it is impossible to understand what it is made from! Lightweight as feathers and surprisingly realistic, it allows to entertain your customers with unique and out of the ordinary presentations.

Its back is designed especially to be washed and not retain water and is stackable.

Matte white non-alterable textured finish and resistant to the coloring of the sauces.



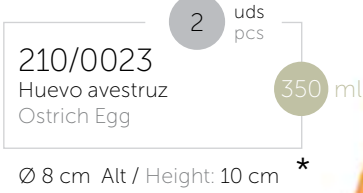
Dino

Huevos rotos de gran tamaño fabricados en porcelana esmaltada mate en su exterior y brillante en su interior. Porcelana no porosa, no se mancha a pesar de su apariencia con lo que le da una buena dosis de realidad. Perfectos y divertidos para el servicio de ensaladas, aperitivos, risottos, o simplemente platos con huevos.

Three sizes of broken eggs made with matte finish and glossy enameled porcelain on the inside. Despite its realistic look, its porcelain is not porous so it doesn't get stained by food. Perfect and fun for the service of salads, appetizers, risottos, or simply egg dishes.



* Texturas: interior esmaltada, exterior mate / Glossy finish inside, matt finish outside



Rocas Rocks

Platos miméticos de la naturaleza, imitando la textura y color de las piedras aunque ligeras como el algodón. Superficie texturizada en color blanco mate, totalmente inalterables a las manchas o coloración de las salsas. Los acabados situados en la zona de presentación de la comida son lisos y esmaltados brillo para evitar los ruidos a lija de los cubiertos.

6 modelos diseñados para cualquier función, presentación de aperitivos, plato ración, sopas, etc., adaptables a todo tipo de creaciones y estilos culinarios. Totalmente huecas, conservan el frío y el calor además son resistentes al horno y el lavado en máquina.

Bienvenidos a PorceLand!

Plates inspired by the nature, mimicking the texture and color of stones although light as cotton. Enameled surfaces in white matte color, fully resistant to the stains or color transfer from the sauces. The finishes located in the presentation area of the food are smooth to avoid cutlery clinking against the dishes.

6 models designed for any function, from presentation of appetizers, to plate servings and soups and adaptable to all types of creations and culinary styles. Completely hollow, they preserve cold and heat. Particularly resistant to oven and dishwasher safe.

Welcome to PorceLand!



210/0029
Mini Rock

Plato / Plate: 13 x 5 cm
17 x 8 cm Alt / Height: 4 cm



210/0026
Long Rock

Plato / Plate: 12.5 x 9.5cm
32 x 15 cm Alt / Height: 10 cm



210/0028
Small Rock

Plato / Plate: 15 x 6 cm
22 x 10 cm Alt / Height: 6 cm



210/0027
Big Rock

Plato / Plate: Ø 10 cm
22 x 19 cm Alt / Height: 8 cm



210/0030
Soup Rock

600 ml

Ø 14 cm Alt / Height: 10 cm



SPA Drink

¡Sirva verdadero relax!
Serve authentic relax!

210/0049
SPA Drink XL

300 ml

17 x 8 cm
Alt / Height: 9 cm

210/0048
SPA Drink XS

175 ml

15 x 7 cm
Alt / Height: 7 cm

LP PLATE

Plato de presentación redondo y liso fabricado en porcelana, especialmente diseñado para trabajar con DJ Decor Food. Su base encaja en el disco central giratorio.

Porcelain round and smooth plate for presentation, specially designed to work with DJ Decor Food. Its base fits perfectly the central turning plate of the DJ.

210/0055
LP Plate

Ø 29 cm

4 uds
pcs

¡ENCAJE PERFECTO!
PERFECT FIT!



Personalizable
Customizable

Se puede personalizar a partir de 24 piezas.
Customizable with a minimum of 24 pieces..



210/0041
Lata conserva porcelana XL
Porcelain can XL

Ø 10 cm Alt / Height: 18 cm

500 ml

4 uds
pcs

210/0058
Globus Bowl

Ø 13 cm
Alt / Height: 15 cm



210/0056
Globus

23 x 20 cm
Alt / Height: 7 cm

220 ml



WOOD PLATES

Platos de porcelana simulando la madera natural. Textura, color y diseño realista. Vacío en su interior, lo convierte en un plato o soporte ligero ideal para presentar platos y snacks.

Painted porcelain plate simulating natural wood. Texture, color and realistic design, its slight cavity makes it a stand ideal for the presentation of snacks or dishes.



210/0064
Tronco Pequeño
Trunk Small Plate
Ø 17 cm
Alt / Height: 10 cm

210/0065
Plato Rama Alta
Branch High Plate
Ø 9 cm
Alt / Height: 20 cm



210/0066
Plato Rama Baja
Branch Low Plate
Ø 10 cm
Alt / Height: 13 cm



210/0063
Tronco Grande
Trunk Big Plate
Ø 23 cm
Alt / Height: 7 cm



210/0068
Carpaccio Madera XS
Carpaccio Wood XS
22 cm x 18 cm



210/0067
Carpaccio Madera XL
Carpaccio Wood XL
27 cm x 21 cm



210/0040
Wood Slice
Ø 32 cm Alt / Height: 4 cm



210/0059
Dune XL
Blanco Brillo / Glossy White

210/1059
Dune XL
Blanco Mate / Matte White

Ø 27 cm
Alt / Height: 7 cm

210/2059
Dune XL
Negro Mate / Matte Black



Dune Plates

Formas esféricas diseñadas para dar volumen a los alimentos emplatados. Escoja entre 3 acabados diferentes: blanco brillo, blanco mate y negro mate.

Spherical shapes designed to give volume to plating. Choose from 3 different finishes: gloss white, matte white and matte black.



210/1061
Dune Taco
Blanco Mate / Matte White

210/0061
Dune Taco
Blanco Brillo / Glossy White

210/2062
Dune Taco
Negro Mate / Matte Black

Ø 17 cm
Alt / Height: 7 cm



210/0060
Dune XS
Blanco Brillo / Glossy White

210/1060
Dune XS
Blanco Mate / Matte White

210/2060
Dune XS
Negro Mate / Matte Black

Ø 23 cm
Alt / Height: 7 cm







Serigra food

Imprima sobre un plato llano, en tan solo 5 segundos y tantas veces como quiera, cualquier dibujo escritura, logo o diseño con salsas, mantequillas, purés de fruta. Con esta técnica puede realizar cualquier diseño y presentar platos de infinitas maneras y sabores.

Screen print on a flat plate in only 5 seconds! Customize your dishes by printing logos, designs and writings with handcrafted edible ink made with sauces, flavored butter or fruit purées. Who said it's forbidden to play with food? Wash the plate and repeat as much as you desire.



Personalizable
Customizable

Diseñar su tela serigráfica en pocos segundos es muy fácil, en: 100x100chef.com
Design your silkscreen in few seconds, it's very easy! Visit us on: 100x100chef.com



210/0050
Tela rectangular personalizada
Customized Rectangular Canvas

210/0051
Marco rectangular
Rectangular Frame

Encaje perfecto con
Perfect fit with:
White canvas plate
ref.210/0031, p. 139.

210/0054
Tela cuadrada Personalizada
Customized Square Canvas

210/0052
Marco cuadrado
Square Frame

Encaje perfecto con
Perfect fit with:
LP Plate, ref.210/0055, p. 130.

43 x 43 cm



CÓMO FUNCIONA HOW IT WORKS

1. Tensar la tela en el bastidor
2. Encajar la tela encima del plato lienzo blanco bien seco
3. Extender la crema con la ayuda de una espátula

1. Tense the screen on the frame
2. Place the screen on a perfectly dried Canvas Plate
3. Spread the chosen creamy texture with a spatula



Resistente y reutilizable
Apto para lavavajillas
Funciona con cualquier superficie plana

Resistant and reusable
Dishwasher safe kit
Works with any flatten surface

210/0031
Plato Lienzo Blanco
White Canvas Plate

31 x 21 cm Alt / Height: 2 cm

6 uds
pcs

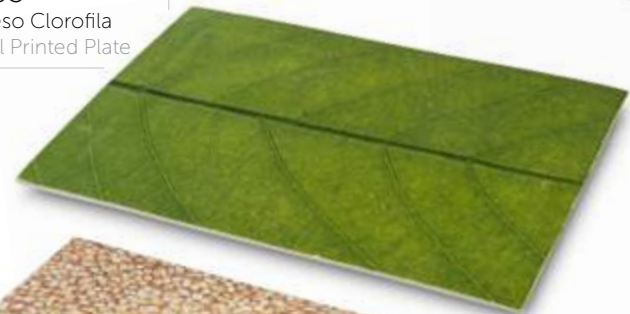


Platos impresos Printed plates

Platos impresos con
esmalte cerámicos
personalizables.

Plates printed with
ceramic enamel.

210/0033
Plato Impreso Clorofila
Chlorophyll Printed Plate



210/0036
Plato impreso Maiz
Corn Printed Plate



210/0034
Plato Impreso Floral
Floral Printed Plate



210/0037
Plato Impreso Flores Azules
Blue Floral Printed Plate

210/0038
Plato Impreso Flores Rojas
Red Floral Printed Plate

210/0035
Plato Impreso Coral
Coral Printed Plate



210/0032
Plato Impreso Amapola
Poppy Printed Plate

DISEÑOS INFINITOS!
Personalizaciones
a la carta
a partir de 24 uds.
UNLIMITED DESIGN!
Customization on demand
starting from
a minimum
of 24 pcs.



TERRAXtrem

Terra Xtrem es la cerámica de alta resistencia que la hostelería necesita. Una mezcla especial de tierras permite ser cocida en hornos especiales de vidrio a 1150°C para otorgarle una capa vitrificada que impide que absorba la humedad y las manchas de aceites o salsas. Un producto altamente resistente al uso profesional que al carecer de poros no mantiene olor. No resistente a fuego directo.

Terra Xtrem is a high resistance ceramic, perfectly meeting hotels and restaurants needs. Made with a special mixture of clays and baked at 1150°C to obtain vitrification effect. It prevents the humidity absorption as well as oil and sauce stains. Terra Xtrem is a highly resistant product, designed for professional use, free from accumulation of smells due to its poreless surface. It doesn't resist to direct fire.

Especificaciones Specifications

Fabricada con productos 100% naturales
Made with 100% natural materials

Esmaltes con 0% plomo y cadmio
Lead or cadmium free varnish

Resistentes a microondas, horno, lavavajillas y congelador
Microwaves, oven, dishwasher and freezer resistant



220/3009
Tiesto Terra Xtrem XXL
Flower Pot Terra Xtrem XXL

Ø 12 cm Alt / Height: 11 cm

12 uds
pcs

600 ml



220/3006
Tiesto Terra Xtrem L
Flower Pot Terra Xtrem L

Ø 10 cm Alt / Height: 9 cm

12 uds
pcs

350 ml



220/3010
Tiesto Terra Xtrem M
Flower Pot Terra Xtrem M

Ø 8 cm Alt / Height: 7.5 cm

12 uds
pcs

175 ml

220/3011
Tiesto Terra Xtrem XS
Flower Pot Terra Xtrem XS

Ø 7 cm Alt / Height: 6 cm

12 uds
pcs

125 ml



220/3007

Mini Cazuela Crema Catalana + quemador
Crème Brûlée Mini Casserole + Iron

Ø 6 cm

6 uds
pcs

220/3002

Cazuela / Casserole Ø 6 cm

24 uds
pcs

35 ml

220/3003

Cazuela / Casserole Ø 8 cm

24 uds
pcs

50 ml

220/3004

Cazuela / Casserole Ø 10 cm

24 uds
pcs

100 ml

220/3005

Cazuela / Casserole Ø 12 cm

24 uds
pcs

150 ml

TERRAXTREM



220/3012

Roast & Toast TerraXtrem

19 x 12 x 1.5 cm

2 uds
pcs

220/3008

Bocadillo TerraXtrem

20 x 9 x 5 cm



210/0046

TIKI TIKI
Vaso Coctel
Cocktail Cup3 uds
pcs

450 ml

Ø 8 cm Alt / Height: 14 cm



TIKI - TIKI

Colección de vasos de porcelana en 3 diferentes colores con la imagen de los Totems Polinesios. Vuelve a sorprender con ron, palmeras, flores, zumos muy dulces, pajitas enormes, camisas hawaianas, vasos humeantes, sombrillas de papel, etc.

Collection of porcelain cups in 3 colors carved with Polynesian totems. Surprise with rum, palm trees, flowers, very sweet juices, huge straws, hawaiian shirts, ceramic mugs that pour smoke: design unique themed parties for your beach lounge bar!

10 years with...



Antonio Lai

Bartender and Director of
Multisensory Mixology, Hong Kong

Felicidades por vuestros 10 años de actividad, el tiempo pasa muy rápido.
Es un honor para mí ser parte del éxito de 100%Chef.

Congratulations for your 10 years anniversary, time goes very fast.
It is my honor to be part of the success of 100%Chef.



Giacomo Giannotti

Best bartender in Spain 2014, Barcelona

Enhorabuena a toda la grande familia de 100%Chef por ese cumplido realizado,
resultado de un grande trabajo constante y de una relación humana importante
con los profesionales del sector

Congratulations to all the 100%Chef great family for this important achievement.
That's the result of a constant good work and of an important human relationship
with professionals.

Glass Concepts

— Más que vidrio
More than glass



WOOD TRUNK GLASS

Vaso para cocktail o destilado sobre base de madera tallada en forma de rama. Su vaso de fino vidrio encaja en uno de sus nudos portándole estabilidad para su transporte. Diseño estandar.

Glass for cocktail or liqueurs placed on a natural wood base branch shaped. Its fine borosilicate glass is molded individually following the shape of the base, fitting into one of its knots to ensure the stability while serving. Standard design.

160/0121
Wood Trunk Glass

20 x 13 cm
Alt / Height: 17 cm

El kit incluye:
base de madera y vaso
The kit includes:
wood base and glass

160/0122
Vaso de recambio
Replacement Glass

Ø 9 cm
Alt / Height: 8 cm

350 ml



160/0133
Wood Trunk
Apple Glass



BRANCHE GLASS

Vaso para cocktail o destilado sobre base de madera natural. Su vaso de fino vidrio borosilicato está moldeado uno a uno a semejanza de la rama, encajando en uno de sus nudos portándole estabilidad para su transporte. Todas las ramas y vasos son diferentes tanto en tamaño y forma por lo que confiere a esta colección un carácter único y distinguido.

Glass for cocktail or liqueurs placed on a natural wood base. Its fine borosilicate glass is molded individually following the shape of the branch, fitting into one of its knots to ensure the stability while serving. All branches and vessels are different in both size and shape, giving this collection an unique and exclusive feature.

LIMITED EDITION!
Only 500 pieces!

160/0123
Branche Glass

20 x 20 cm
Alt / Height: 15 cm

* Medidas aproximadas
Approximate size



Saber más en / Know more on:
www.100x100barman.com

100% Barman



Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100% Barman

AIRE DE MAR

Colección inspirada en formas del mar, adentrando en las formas de corales y animales marinos con la intención de aportar nuevas presentaciones tanto en bebidas como en presentación de platos.

SEA BREEZE

Inspired by sea shapes, this collection delves into the forms of corals and marine animals with the intention of contributing new presentations in both drinks and presentation of dishes.



160/6002
Copa Squid
Squid Cup

280 ml

Ø 10 cm
Alt / Height: 23 cm



160/0089
Vaso Algas Verdes
Green Algae Glass

250 ml

Ø 8.5 cm
Alt / Height: 13 cm



160/0130
Copa Big Medusa
Big Medusa Cup

200 ml

Ø 11 cm
Alt / Height: 19 cm



160/0085
Copa Medusa
Medusa Cup

100 ml

Ø 10 cm
Alt / Height: 16 cm



160/0120
Vaso Octopus
Octopus Glass

250 ml

Ø 8.5 cm
Alt / Height: 13 cm



160/0086
Copa Medusa Rosa
Pink Medusa Cup

100 ml

Ø 10 cm
Alt / Height: 16 cm



160/0090
Vaso Estrella de Mar
Starfish Glass

150 ml

Copa / Glass: Ø 8 cm
Base: Ø 18 cm
Alt / Height: 11 cm



160/0134
Copa Big Medusa Rosa
Pink Big Medusa Cup

200 ml

Ø 11 cm
Alt / Height: 19 cm

Más info en: / Find more on:
www.100x100barman.com

100% Barman



www.rfoodrevolution.com

160/0087
Vaso Coral Reef
Coral Reef Glass

250 ml

Ø 8.5 cm
Alt / Height: 13 cm



160/0088
Vaso Coral Reef Mini
Mini Coral Reef Glass

2 uds
pcs

60 ml

Ø 5 cm
Alt / Height: 10 cm



160/0050
Erizo / Sea Urchin

125 ml



6 cm

Ø ex. 17 cm
Ø in. 7 cm

160/0058
Erizo Alto / Tall Sea Urchin

150 ml



7 cm

Ø ex. 15 cm
Ø in. 5.5 cm

www.rfoodrevolution.com

Fabricados
artesanamente en
borosilicato

Handmade
Artisanal
Borosilicate



160/0092
Vaso Caracol de Mar
SeaShell Glass

250 ml

8.5 x 16 cm
Alt / Height: 8.5 cm



160/0093
Copa Fugu
Fugu Cup

250 ml

16 x 10 cm
Alt / Height: 22 cm



Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100% Barman



160/0049
Ostra Plato / Oyster Plate

Ø 12 cm
Alt / Height: 13 cm



160/0046
Cañaila / Murex Sea Snail

21 x 10 cm
Alt / Height: 12 cm



¡Plato tropical!
Tropical plate!

160/0045
Piña / Pineapple

60 ml

31 x 9 cm
Alt / Height: 9 cm



Colección Vegetalia
Vegetalia Collection

VEGETALIA COLLECTION

Inspirado en la variedad de formas de la fruta, plantas, flores, estas originales copas despiertan los sentidos y añaden un toque fresco y original a sus bebidas y creaciones.

Inspired by the fruit shapes diversity, this collection wake up the senses and give an original fresh touch to your drinks and creations.
With special hole to fill with ice and a smaller hole for cane. Made of borosilicate, it has been designed to withstand hard daily work, blows and scratches.



Agujero especial para rellenar con hielo.
Special hole to fill with ice.

Ø 3 cm

Agujero para caña
Hole for straw

160/0097
Vaso Ananas*
Ananas Glass

300 ml

Ø 9 cm
Alt / Height: 23 cm

160/0095
Vaso Mango*
Mango Glass

400 ml

Ø 11 cm
Alt / Height: 17 cm



160/0098
Vaso Lactarius*
Lactarius Glass

150 ml

Ø 15 cm
Alt / Height: 13 cm



2 uds pcs
160/0118
Vaso Blackberry Stem XL
Blackberry Stem Glass XL

Ø 2.5 cm
Alt / Height: 20 cm



2 uds pcs
160/0119
Vaso Blackberry Stem XS
Blackberry Stem Glass XS

Ø 2.5 cm
Alt / Height: 15 cm



2 uds pcs
160/0116
Vaso Cactus XL
Cactus Glass XL

Ø 3 cm
Alt / Height: 20 cm



2 uds pcs
160/0117
Vaso Cactus XS
Cactus Glass XS

Ø 2.2 cm
Alt / Height: 16 cm



Saber más en / Know more on:
WWW.100X100BARMAN.COM

100% Barman



160/0079
Copa Viking
Viking Cup

Ø 7 x 20 cm
Alt / Height: 19 cm



160/0083
Copa Cornucopia
Cornucopia Cup

Ø 8 cm
Alt / Height: 21 cm

160/0124
Victorian Cocktail Cup
2 uds
pcs
200 ml
Ø 9 cm Alt / Height: 13.5 cm



Taza de porcelana
con pie de vidrio torneado

Porcelain Cup with
glass handcrafted stem

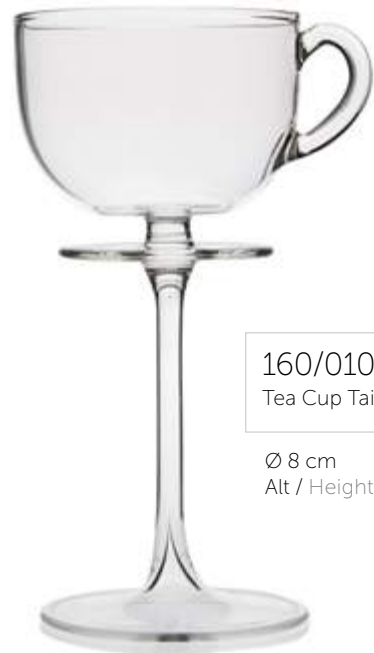
VICTORIAN
Cocktail Cup



160/0059
Taza retro / Retro Cup
170 ml
Ø 9 cm Alt / Height: 7 cm



160/0102
Retro Cup Tail
170 ml
Ø 9 cm
Alt / Height: 17 cm



160/0101
Tea Cup Tail
200 ml
Ø 8 cm
Alt / Height: 18 cm



160/5001
Brick Glass
400 ml
9 cm x 10 cm
Alt / Height: 11 cm

160/5003
Petaca SpeakEasy
SpeakEasy Hip Flask
24 uds
pcs
200 ml
8 cm x 5 cm
Alt / Height: 15 cm



Personalizable con etiquetas adhesivas en estilo vintage.
Customizable with vintage vinyl stickers.

PETACA SPEAKEASY SPEAKEASY HIP FLASK

Sirva sus cócteles y bebidas
espirituosas en originales
petacas de licor con un
toque clandestino.

Serve your cocktails
and spirits
in these original hipflasks
with a clandestine touch.



FUN SHISHA

Shisha cocktail individual Personal hookah cocktail

Consiga únicas y sorprendentes sensaciones fumando un delicioso y aromático cocktail. Rellene su vaso de hielo, frutas, hierbas aromáticas, verduras, flores, ... una combinación de alcoholes y zumos, utilizando las piedras de carbón de coco y tabaco aromatizado, podrá preparar infinitos cocktails vaporizados.

Experience the surprising sensation of smoking a delicious and aromatic cocktail. Fill the glass with ice, fruits and aromatic herbs, vegetables, flowers, combination of alcohols and natural juices...

Using scented tobacco and coconut coal you can prepare infinite vaporized cocktails.



160/0115
Fun Shisha Baby

0.5 L

Ø 12 cm
Alt / Height: 32 cm

MIX
tobacco
&
fruit

160/0068
Fun Shisha

1 L

Ø 14 cm
Alt / Height: 40 cm

LED
LIGHT

Haga de su terraza o zona de fumadores un lugar único y privilegiado
Turn your terrace or smoking area into a special and privileged place

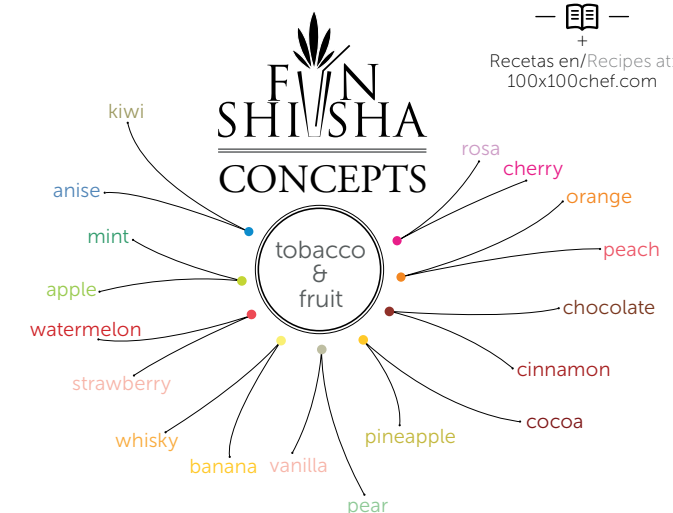
Saber más en / Know more on:
www.100x100barman.com

100% Barman



Ilumine Fun Shisha
con el disco de luz
LED en la base
Light up Fun Shisha
with LED light disc

Ref. 100/1017
Info p.261



— 📖 —
+
Recetas en/Recipes at:
100x100chef.com

LA VIE EN ROSE

Tabaco: rosas y menta

Decoración: Fresas enteras, estrella carambolo

Ingredientes: 12 cl Agua de rosas, 6 cl Cava, 6 cl Vodka, 1,5 cl Sirope de fresa
Agua de rosas (8 cl agua mineral y 4 cl agua de rosas)

Tobacco: rose and mint

Garnish: entire strawberries, star fruit

Ingredients: 12 cl rose water, 6 cl cava, 6 cl vodka, 1,5 cl strawberry syrup

Rose water: 8 cl mineral water and 4 cl rose water

DEATH IN THE AFTERNOON

Tabaco: menta, uva

Decoración: Anís estrellado, rodajas de carambola (estrella),
fruta seca en láminas, espirales de piel de lima.

Ingredientes: 6cl Absinth, 15 cl Cava, 15 cl Ginger Ale.

Tobacco: mint, grape

Garnish: star anise, carambola stars, dried fruit slices, lime rind twists.

Ingredients: 6cl Absinth, 15 cl Cava, 15 cl Ginger Ale

160/0019
Kit Smoke & Drink
Pipa & soporte
Pipe & Support

100 ml

6 x 16 cm
Alt / Height: 7 cm

160/0029
Pipa repuesto
Spare glass pipe

Ø ex. 5,5 cm



160/0067
Pipa Sherlock
Sherlock Pipe

150 ml

20 x 7 cm
Alt / Height: 9 cm

Ø ex. 5.5 cm





160/0007
Chupito ensayo
Test shot

Ø 12 mm

4 uds
pcs

30 ml

13 cm

Chupitos creativos Creative shots



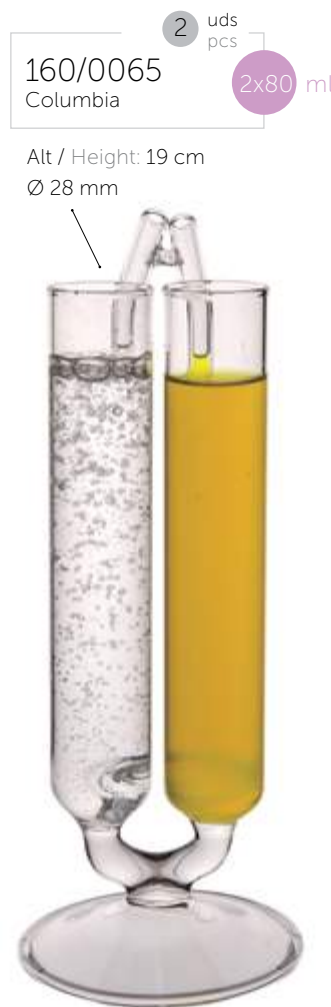
Ø 12 mm

2 uds
pcs

160/0015
Chupito doble
Double shot

Alt / Height: 15 cm

2x30 ml



160/0065
Columbia

Alt / Height: 19 cm
Ø 28 mm

2 uds
pcs

2x80 ml



Ø 20 mm

160/0066
Orgasmic

Alt / Height: 19 cm

3x53 ml



SKULL

160/5004
Skull Glass

12 cm x 9 cm
Alt / Height: 9 cm
Pajita no incluida
Straw not included

6 uds
pcs

300 ml



Ø 10 cm

21 cm

13 cm

Saber más en / Know more on:
www.100x100barman.com

100% Barman

TAKE YOUR TIME

160/0103
Take your time

300 ml

Mezcle su cocktail
como un reloj de
arena
Mix your cocktail
inside an hourglass



Caña de 20 cm incluida
20 cm glass straw included

PAJITAS DE CRISTAL GLASS STRAWS

Las pajitas de cristal borosilicato, ideales para coctelería molecular. Sienta el frío en los labios.

Borosilicate glass straws. Ideal for molecular mixology. Feel the cold on your lips.



160/0021
Pajita recta gruesa
Straight glass straw

Ø 9 mm Alt / Height: 20 cm

160/0022
Pajita curva gruesa
Curve glass straw

Ø 10 mm Alt / Height: 20 cm

160/0020
Pajita mini-cola
Mini-cola glass straw

Ø 6 mm Alt / Height: 17 cm

100/1003
Escobilla para pajita
Straw Brush



by
Javier
Caballero

100/0050
Copa Caballero para tapa cocktail
Tapa-cocktail "Caballero" cup

Ø 4.5 cm Alt / Height: 10 cm

160/0063
Brocheta glass XS
Glass Skewer XS

10 uds
pcs

10 cm

160/0064
Brocheta glass XL
Glass Skewer XL

10 uds
pcs

14 cm



160/0069
Drink like a bird

200 ml

15 x 6 cm
Alt / Height: 18 cm
Pajita incluida
Straw included



Drink like a Bird!

Saber más en / Know more on:
www.100x100barman.com

100%Barman

Fly like a Bird!

160/0138
Fly like a bird

200 ml

15 x 6 cm
Alt / Height: 18 cm

Pajita incluida
Straw included

Ahora con alas para
guarniciones o aperitivos

Now with wings for
garnishes or bite-sized
appetizers



1/2 COCKTAIL

2 uds pcs
160/0052
Probeta
Test Tube Cup
Ø 3 cm
Alt / Height: 25 cm
60 ml

2 uds pcs
160/0057
Probeta Graduada
Test Tube Meter Cup
Ø 3 cm
Alt / Height: 25 cm
60 ml

2 uds pcs
160/0055
Sour
Ø 6 cm
Alt / Height: 18 cm
100 ml

2 uds pcs
160/0054
Passion
Ø 8 cm
Alt / Height: 16 cm
100 ml

2 uds pcs
160/0051
Margarita
Ø 8 cm
Alt / Height: 16 cm
100 ml

2 uds pcs
160/0084
Copa Amuse
Amuse Cup
Ø 6.5 cm
Alt / Height: 13 cm
30 ml

2 uds pcs
160/0056
Aperitivo mini
Mini Appetizer
Ø 8 cm Alt / Height: 7 cm
110 ml

160/0003
Aperitivo / Appetizer
Ø 8 cm
Alt / Height: 16 cm
110 ml

2 uds pcs
160/0053
Martini
Ø 10 cm
Alt / Height: 16 cm
100 ml

Saber más en / Know more on:
www.100x100barman.com

100% Barman

Saber más en / Know more on:
www.100x100barman.com

100%Barman

FAT CAT CUP



Copas ideales para servir bebidas con hielo seco, sopas con diferentes temperaturas o texturas. Diseño apto para utilizar con Cocktail Master o herramientas parecidas.

CAT CUP



The ideal cup to drink with dry ice or soups of different temperatures and textures. Design suitable for using with Cocktail Master or any similar tool.

ICE BOWL



Ice Bowl es el bowl hueco fabricado en borosilicato. Permite un relleno de flores, ramas etc., ideal para rellenar con agua y congelar, formando un bowl de hielo compacto para servir cualquier sopa helada, helado, tartar, etc. o simplemente llenarlo de humo y aromatizar el plato.

Ice Bowl is a double-walled bowl made of borosilicate glass. Ideal for filling with water and freezing, forming a compact ice bowl for serving any cold soup, ice cream, shellfish salad, etc. Its big size significantly decreases the water loss.



Tampón de silicona personalizado Customized silicone seal

Ref Item	Medidas Sizes
100/0181	4 x 3 cm
100/0182	6 x 4 cm



Tampón tallado en silicona alimentaria con su diseño, logo, etc. Estampe cualquier puré, tinta alimentaria. Pinte con cacao, mantequilla, grasa etc. y espolvoree cualquier polvo cómo oro, plata, productos liofilizados.

Tampon carved in food silicone with your own design, logo, etc. Print with any puree or food ink. Paint with cocoa, butter, fat etc. and sprinkle any powder like gold, silver, freeze dried powders.



INFUSION BOWL 4 in 1

Bol de vidrio borosilicato diseñado para acelerar los procesos de saborización de sus bebidas, frutas frescas, etc. Gracias al vacío acelerará la osmosis, integrando todos los sabores en apenas unos minutos, incluso en frío. Úselo como coctelera: llene su Infusion Bowl con hielo y licores, haga el vacío y agite. Conseguirá cócteles helados, impregnados con sabores muy intensos instantáneamente. Además es un accesorio perfecto para servir complementos o cócteles comestibles: llene Infusion Bowl con frutas o vegetales, imprégnelos con jarabes, licores o preparaciones, realice el vacío y sírvalas a modo de guarnición de su cóctail. Melocotón, caña de azúcar, fresas, melón, tomates cherry. Impregne el hielo pilé de sabores, a modo de un granizado.

Borosilicate glass bowl designed to accelerate the process of flavouring your drinks, fresh fruits, etc. Thanks to the vacuum, you will be able to speed up the process of osmosis, brewing the flavours in just a few minutes, even in cold infusion. Also perfect as cocktail shaker: fill your infusion Bowl with ice and liquor, then pump out the air and shake. You will get frozen cocktails, instantly brewed with intense flavours. It is also a perfect accessory to serve cocktails or edible supplements: Infusion fill Bowl with fruits or vegetables, add syrups, liqueurs or preparations, vacuum seal the content and serve as a side of your cocktail. Its closure cap can be fit in the base. Add fruits as peach, sugar cane, strawberries, melon, cherry tomatoes. Soak crushed ice with flavours, for an instant slush.



160/0078
Infusion Bowl

1 L

Ø 13 cm Alt / Height: 16 cm

El kit contiene/ The kit contains:

Bowl de vidrio borosilicato
Borosilicate Glass Bowl

Tapón soporte de silicona
Silicone stopper support

Tapón doble de cierre
Double sealing plug

Tapón para realizar el vacío
A plug for vacuum

Pajita de vidrio
A glass straw

Saber más en / Know more on:
www.100x100barman.com

100% Barman



VACUUM INFUSION
TO ENHANCE SAVOURS

VACUUM COCKTAIL
SHAKER

EDIBLE COCKTAILS
PRESENTATIONS

CONSEJOS / ADVICES

Realice el vacío con la bomba Ref. 160/0078-1 o cualquier otra bomba de extracción, incluso con una eléctrica.

Create the vacuum using our pump Ref. 160/0078-1 or any other extraction pump, including electric vacuum pump.

ZURITO

Vasos de cristal fino de alta resistencia con un brillo y transparencia jamás visto. Un material inigualable y superior a la cristalería convencional. Gracias a su finísimo espesor el vaso no retiene temperatura a la bebida, pudiendo servir cualquier trago en poca cantidad sin pérdida de frío ni condensación..

Glasses made with high resistant fine glass. Discover never seen brightness and transparency. A material unmatched and superior to conventional professional glassware. Thanks to the minimal thickness, the glass holds the temperature of the drink, to serve any drink in little quantity without temperature loss or condensation.



160/2003
Vaso Sidra
Sidra Glass

48 uds
pcs

500 ml

Ø 9 cm Alt / Height: 12 cm

160/2001
Vaso Zurito
Zurito Glass

48 uds
pcs

250 ml

Ø 8 cm Alt / Height: 6 cm



¡PERFECTO TAMBIÉN
PARA SERVIR
PEQUEÑOS SNACKS
Y POSTRES!

PERFECT TO SERVE
LIGHT SNACKS
AND DESSERTS!

160/2002
Vaso Txacolí
Txacolí Glass

48 uds
pcs

350 ml

Ø 8.5 cm Alt / Height: 9 cm

Saber más en / Know more on:
www.100x100barman.com

100% Barman

ORI-GIN

“La copa” para el servicio del Gin-tonic Premium. Finísimo vidrio transparente, forma perfecta para contener y girar los gruesos hielos sin salpicar. Sea exigente y no renuncie a servir bebidas en su envase perfecto.

“The Cup” for the service of a Gin-tonic Premium. Extremely transparent glass, with a perfect shape to contain and turn thick ice without splashbacks. Be picky and choose the most beautiful cup for your drinks.

Personalizable
Customizable

Ecofriendly - Reciclable al 100%
100% Recyclable

Alta resistencia + Brillo inigualable
High resistance + Unmatched brightness

Conserva la transparencia también con lavados diarios en lavavajillas
Preserve transparency also before diary dishwasher cycles



100/0171
Tubo de ensayo gigante ★
Giant test tube

20 uds
pcs

90 ml

100/0172
Tubo de ensayo gigante ★
Giant test tube

40 uds
pcs

90 ml

Ø 2,5 x 25 cm

★ Tapón no incluido / Cap not included

160/2004
Copa Ori-Gin
Ori-Gin Glass

24 uds
pcs

900 ml

Ø 12 cm Alt / Height: 24 cm





Copa fabricada en borosilicato, ideal para servir cualquier cóctel solidificado o aperitivo. Resiste calor, fuego, nitrógeno y es súper resistente al impacto de los cubiertos. Posibilidad de añadir asa para cuchara.

Made in borosilicate glass, ideal for serving any solidified cocktail or appetizer. Resistant to heat, fire, nitrogen and very resistant to the cutlery impacts. Possibility to add a special handle to hold a tasting spoon.



Borgoña

160/0009
Borgoña con asa
Borgogna with handle

160/0010
Borgoña sin asa
Borgogna without handle

Ø 10 cm
Altura / Height: 23 cm

350 ml



Chardonnay

160/0011
Chardonnay con asa
Chardonnay with handle

160/0012
Chardonnay sin asa
Chardonnay without handle

Ø 8 cm
Altura / Height: 23 cm

325 ml

Visítenos en:/ Visit us at:
100x100chef.com



Siesta

La copa de vino tumbada, fabricada en borosilicato, resiste el fuego del soplete, fuertes cambios térmicos, baño en nitrógeno, etc y lo que es más importante resiste los pequeños golpes de los cubiertos.

160/0017
Copa Siesta / Siesta glass

350 ml

22 cm x Ø 12 cm



Lying wine glass. Made of Borosilicate. Resists blowlamp, strong thermal changes, nitrogen bath, etc and what it is most important, it resists slight cutlery blows.

BORO

160/0105
Jarrita BORO
BORO glass jug

600 ml

Ø 8 cm Alt / Height: 15 cm



160/0106
Jarrita BORO
BORO glass jug

2 uds pcs

400 ml

Ø 8 cm Alt / Height: 10 cm



160/0108
Jarrita BORO
BORO glass jug

2 uds pcs

150 ml

Ø 5 cm Alt / Height: 11 cm



160/0107
Jarrita BORO
BORO glass jug

2 uds pcs

200 ml

Ø 8 cm Alt / Height: 5 cm



160/0016
Mini aceitera de cristal
Mini oil bottle

2 uds pcs

Ø 5,5 cm Alt / Height: 13 cm



70 ml

BOTELLA TERMO THERMAL BOTTLE

Botellas de cristal borosilicato,
resistente al frío del nitrógeno.
Diseñadas para servir jugos,
esencias o licores.

Double-layered borosilicate glass
bottles. Resistant to cold nitrogen.
Made for serving juices, liqueurs
or spirits.

160/0023
Botella termo 750 ml
Thermal Bottle 750 ml

Ø 8 cm Alt / Height: 39 cm

750 ml



160/0024
Botella termo 500 ml
Thermal Bottle 500 ml

Ø 8 cm Alt / Height: 30 cm

500 ml



160/0140
Fuente Absenta
Absynt Spring

600 ml

Ø 14,5 cm
Alt / Height: 37 cm



EGGS

Huevo fabricado en borosilicato y acabado mate, resiste cocción en el horno o baño María. ¡Cocine huevos a baja temperatura sin cáscara!

Egg made of borosilicate, with matte finish, resistant to oven baking and Bain-marie. Boil your eggs without shells!



6 uds pcs
160/0071
EGGS
65 ml

Ø 5 cm Alt / Height: 6 cm



Eggs
combina con los siguientes soportes:
combines with the following supports:
190/0040, 190/0045, 190/0036

CU-CU-RU-CHO ICE CREAM CONE

¡El cucurucho tradicional reinventado en borosilicato! Presente pequeñas bolas de helado degustación a sus clientes consiguiendo el efecto sorpresa. Puede congelar el soporte de cucurucho y lograr un helado 100% helado!

Surprise your customers with small portions of ice cream presented in these beautiful cones. Minimize the melting, by freezing cone support in advance.



6 uds pcs
160/0038
Cono glass / Glass Cone
75 ml

Ø 6 cm
Alt / Height: 13 cm



4 uds pcs
160/0030
Cucurucho / Ice cream cone

Ø 4 cm
Alt / Height: 10 cm

Soportes no incluidos / Supports not included

MINI TARTERA CAKE STAND



160/0104
Mini Tartera
Mini Cake Stand



DRY-SPOON

Mini cuchara individual de presentación de doble cámara, ideal para la presentación de alimentos crujientes o de textura seca que deban acompañarse de líquido sin estar en contacto directo.

Mini hollow presentation spoon perfect for displaying dry and crunchy foods accompanied by liquids, without combining them. Also allows application of different finishes, e.g. coating the tip with sugar.

Algunos ejemplos / Some examples

Maridaje queso / vino
Cheese / wine marriage

Reconstitución Liofilizado / jugo natural del liofilizado
freeze-dried / product natural juice reconstitution

Contraste ácido / dulce
Acid / sweet contrast

Reacción / Reaction
chocolate-pop rocks / liquor

Complemento Berberecho / salsa
Cockle / sauce

Cocktail sal y lima / tequila
salt and lime / tequila



11 x 2.5 cm

6 uds pcs
100/0016
Dry-spoon
10 ml

11 x 2.5 cm



SPACE

Plato reversible en forma esférica trasparente. Permite ser utilizado como bowl o soporte de alimentos.

Serving plate shaped as a spheric transparent disc. Double face, can be used as bowl or presentation plate, made by hand with borosilicate glass.

160/6001
Plato Space
Space plate

Ø 22 x 8cm



160/0076
Lata oval vidrio
Oval Glass Can

150 ml

12 x 8 cm Alt / Height: 10 cm

160/0075
Lata redonda vidrio
Round Glass Can

200 ml

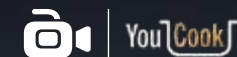
Ø 8 cm Alt / Height: 10 cm



160/0077
Lata Alta Drink Vidrio
Tall Drink Glass Can

450 ml

Ø 8 cm Alt / Height: 16 cm



GLASS CONCEPTS AT:
www.100x100chef.com

VULCANO

Plato para ser utilizado con fuego en su interior, perfecto para presentaciones usando el fuego como elemento central. Gratine unas piezas con caramelo, caliente una copa de cognac, o bien improvise una pequeña cocina en la mesa para saltear unas fresas en la Paella de vidrio ref. 160/0028.

Plate with cavity for fire in the middle. Perfect for presenting any dish using fire as a centerpiece of the plate. Use for caramel-coating, heating a glass of cognac or transform it into portable table store where you can toss some stawberries in pur glass paella pan, ref. 160/0028.



Personalización de tamaño
Fabricación bajo pedido

Size customization
Made upon order



BOROSILICATO

160/0026
Vulcano Plate XS

Ø 23 cm

160/0027
Vulcano Plate XL

Ø 28 cm

160/0028
Paella borosilicato
Borosilicate Paella Pan

Ø 20 cm



Ovni Tapa

Plato Ovni Tapa, perfecto para presentar cualquier snack o petit four usando nitrógeno, hielo seco combinado con aromas, platos con ahumado, etc.

Plato parte superior
Top plate

Ø 14 cm

Bol parte inferior
Bottom bowl

Ø 8 cm

Personalización de tamaño
Fabricación bajo pedido

Size customization
Made upon order

Ovni Tapas dish. perfect for any snack or petit four using nitrogen, or dry ice combined with spices, smoked dishes, etc..

160/0025
OVNI Tapa

2 uds
pcs

90 ml



BOROSILICATO



Ovni

Plato presentación OVNI, perfecto para presentaciones con hielo seco combinado con aromas, platos con ahumado, etc.

UFO presentation plate, perfect for presenting any creation using dry ice combined with spices, smoked dishes, etc..

Personalización de tamaño
Fabricación bajo pedido

Size customization
Made upon order



BOROSILICATO



160/0005 XS
OVNI

Ø 23 cm

160/0006 XL
OVNI

Ø 28 cm



ICE AGE PLATE

Ice Age Collection

Ice Age Plate es el soporte termo fabricado en vidrio satinado, ideal para congelar sin esfuerzo ni roturas. Relleno con una mezcla térmica que se llega a congelar pero sin provocar dilatación ni roturas del envase, permite servir un plato de hielo compacto sin deshielo o pérdida de agua y servir cualquier marisco, helado, tartar, etc.

Ice Age Plate is a thermic plate, produced in satin glass, ideal for effortless and fractureless freezing. The plate is filled with thermal fluid, which freezes without expanding or fracturing the glass. It can be served as compact ice plate without the need to defrost it or risk of water spillage. Perfect for presenting seafood, ice cream, tartar, etc.



Ilumine su Ice Age Plate con nuestras Luces Led
Turn your plate into a shiny creation with our Leds lights
Ref. 100/1017, p. 263.



160/0039
Ice Age Plate S

Ø 13/14 cm



160/0040
Ice Age Plate M

Ø 16/17 cm



160/0041
Ice Age Plate L

Ø 20/21 cm



160/0072
Ice Age Lemon

24 x 10 cm



160/0099
Ice Age Plate XL

Ø 25/26 cm

160/0100
Ice Age Plate XXL

Ø 28/30 cm

www.multisensorymixology.com

ICE AGE

Soportes de presentación o vasos termo fabricados en cristal satinado, ideal para congelar sin esfuerzo ni roturas. Rellenos con una mezcla térmica que se congela sin provocar dilatación ni roturas del envase, de esta forma podrá servir su plato o bebida con forma de hielo, totalmente compacto sin deshielo o pérdida de agua y servir cualquier marisco, helado, tartar, licor, etc.

Unique in the market, the Ice Age Plate series has the versatility to meet any serving need. Made with satin glass, it withstands extremely low temperatures without dilatation or breakage due to the thermal mix and the resistance of the glass walls. Serve and keep chilled any dish from seafood, to ice cream or tartare without defrosting or water spilling.



160/1004
Ice bowl FREEZER

120 ml

Ø 12 cm / Ø 8,5 cm

www.rfoodrevolution.com



Fabricados artesanalmente en borosilicato
Borosilicate handcrafted in Spain

160/0062
Chupito FREEZER
FREEZER Shot Glass

75 ml

Ø 5 cm
Alt / Height: 12 cm



160/0112
Iceberg XS

Ø 12 cm
Alt / Height: 4 cm



160/0114
Iceberg XL

Ø 14 cm
Alt / Height: 7 cm



160/0061
Dry FREEZER Glass

150 ml

Ø 9 cm
Alt / Height: 12 cm



www.rfoodrevolution.com

LISBOA

Infusionador para alimentos inspirado en las cafeteras portuguesas tradicionales, hecho de vidrio borosilicato resistente a altas temperaturas. Ideal para infusionar hierbas aromáticas, raíces y obtener caldos u otras elaboraciones directamente en la mesa a la vista del cliente. Añada un elemento coreográfico a su servicio de mesa. Fácil de utilización, las piezas de recambio están disponibles en nuestro catálogo.

Infuser for food inspired by traditional Portuguese coffee makers, made of borosilicate glass resistant to high temperatures. Use it to infuse aromatic herbs, roots and obtain broths or other elaborations directly on the table in front of the customer. Add a choreographic element to your table service. Easy to use, spare parts are available in our catalog.



TAMBIÉN PARA INFUSIONES CON DRY ICE
ALSO FOR DRY ICE COLD INFUSIONS



30/0043
Infusionador de sifón Lisboa
Vacuum Brewer Lisboa

Ø 12 cm
Alt / Height: 36 cm



500 ml



30/0042

Microlador - Colador Inox
Microlator - Stainless Steel Colander

Ø 12 cm
Alt / Height: 9 cm

Colador con malla de acero inoxidable de 400 micras. Filtra posas o residuos. Base pensada para encajarse en vasos, copas y tazas. Realice infusiones frías y calientes a la minute.

Strainer with stainless steel mesh. Designed to filter the smallest particules. Base designed to fit into glasses, cups and mugs. Make hot and cold infusions à la minute.



60/0020

Ice Ball Press Ø 8 cm

60/0021

Ice Ball Press Ø 6 cm

Prensa de aluminio macizo para producir esferas de hielo perfectas a partir de un bloque de hielo. Disponible en dos diferentes diámetros.

Solid aluminum press to produce perfect ice spheres from a block of ice. Available in two different diameters.



Ø
6-8
cm

Perfectas esferas de hielo
Perfect ice cube spheres



Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100% Barman

Dry Martini "Olive" Ice Cube Stick FREEZER

Pinchos refrigerantes con forma de aceituna o cubito, para enfriar sus cocktails de forma elegante. Rellenos de una mezcla térmica, que se congela sin provocar dilatación ni rotura del vidrio.

Cool your drinks with elegance, with our cool pinchos in shape of olive or ice cube.
The pincho is filled with a special thermal-fluid which can get freeze without to expand and break the glass.



2 uds
pcs
160/0081
Ice Cube Stick

Largo / Long: 16 cm

3 uds
pcs
160/0080
Dry Martini Freezer "Olive"

Largo / Long: 10 cm

MIX & DRY

Juego de cuchara mezcladora y agitador de hielo
Set of borosilicate bar spoon and dry ice stirrer

Gasifique y añade cierto glamour a su vaso mezclador incorporando niebla con hielo seco. También puede hacerse servir como infusor añadiendo hierbas, pieles de cítricos, flores, liofilizados, dando toques de sabor y color a sus combinados.

Add gas and add some glamour to your cocktail creating fog with dry ice. It can also be made to infuse by adding herbs, citrus peels, flowers, lyophilized products, giving touches of flavor and color to any cocktail. thermal-fluid which can get freeze without to expand and break the glass.



160/0110
Vaso Gallone
Gallon Mixing Glass

Largo / Long: 26 cm

Vaso mezclador gigante especial eventos

For special events use our giant mixing glass

160/0111
Mix & Dry Kit

Largo / Long: 29 cm
Vaso no incluido
Glass not included

CADAQUÉS

Platos de vidrio
diseñados por el mar
Glass plates
shaped by the sea

Platos de vidrio de cantos romos y superficie arenada simulando los vidrios que podemos encontrar en algunas playas, pequeñas joyas talladas y pulidas por la arena y las olas del mar. Diseñados en dos tamaños y con una ala para facilitar su puesta y retirada de la mesa. Emplate sobre soportes 100%marinos.

Glass plates with blunt edges and sandblasted surface. They seem the glasses we can find on the beache, small jewels carved and polished by sand and sea waves. Available in two sizes, equipped with a wing to facilitate the setting and removal from the table. Serve the sea with your creations!



ROSES

Cucharas de degustación
Presentation Spoon

Pétalos de rosa moldeados en vidrio coloreado. Característico vello y calidez de los pétalos de rosa. Su forma permite contener en su interior pequeños alimentos incluso con algo de jugo para ser degustados directamente sin ayuda de ningún cubierto.

Rose petals made with colored glass. Their satin surface resembles the bloom and warmth of rose petals. It can contain small portions of food, even with some juice to be tasted directly without using any cutlery.



MADREPERLA

Platos de vidro
acabado nácar

Glass plates with
pearl finish

240/2002
Plato navaja abierta
Open Razor Plate

25.5 x 10.5 cm
Alt / Height: 1.5 cm



240/2004
Pearl plate

14 x 14 cm



240/2001
Plato navaja
Razor Shell Plate

26 x 4.5 cm
Alt / Height: 1.5 cm



240/2003
Pearl bowl

Ø 12 cm



240/0020
Wakame Bowl

Ø 15 cm



240/0019
Wakame Plate S

Ø 17 cm



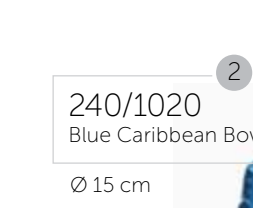
240/0018
Wakame Plate M

Ø 24 cm



240/0017
Wakame Plate L

Ø 29 cm



240/1020
Blue Caribbean Bowl

Ø 15 cm



240/1019
Blue Caribbean Plate S

Ø 17 cm



240/1018
Blue Caribbean Plate M

Ø 24 cm

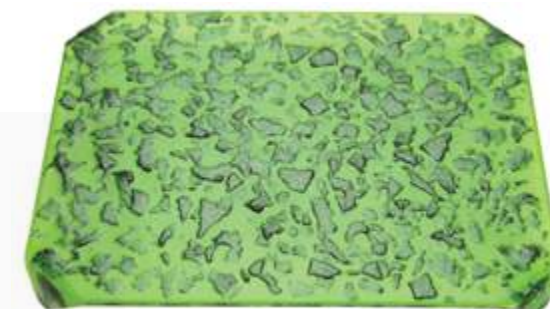


240/1017
Blue Caribbean Plate L

Ø 29 cm

BLUE CARIBBEAN
& WAKAME

Purpurina vítrea reflectante, un toque lumínico
y vivo para representar una lámina de alga Nori.
Shiny sparkles glass plate, a luminous and lively
touch that represents a Nori sheet.



240/0001
Nori

22 x 16 cm



Fabricados con vidrio Opal, mediante la técnica de moldeado por fusión. Acabados mates y aterciopelados. Gran resistencia al trabajo diario a pesar de su ligereza, tan sólo 400 g.

WAVE

240/0002
Wave

Ø 27 cm



STUCCO NEGRO
BLACK STUCCO

240/0004
Stucco negro
Black Stucco

Ø 27 cm

Made with Opal glass, using fusion moulding technique. Matte and velvety finish with minimalist design. Plates highly resistant to daily work, despite their light weight of only 400 g.

240/0003
Stucco blanco
White Stucco

Ø 27 cm

STUCCO BLANCO
WHITE STUCCO



AVA

Platos fabricados con vidrio Opal, mediante la técnica de moldeado por fusión. Color negro con textura mate, ideal para resaltar elaboraciones de colores intensos. A pesar de su ligereza, los platos LAVA ofrecen gran resistencia al trabajo diario.

Opaline glass servingware, finished with a special matte black texture, chosen to highlight elaborate colors of the food. LAVA has a great resistance to everyday use despite its lightness.

240/3003
LAVA
Plato negro
Black Plate XL

Ø 27 cm



240/3001
LAVA
Plato hondo negro
Black Soup Plate

Ø 22 cm



240/3004
LAVA
Bowl negro
Black Bowl

Ø 26 cm x 5,5cm



240/3002
LAVA
Plato negro
Black Plate XS

Ø 17 cm





160/0125
Advance Escenario
Advance Stage

Ø 28 cm
Alt / Height: 8.5 cm



Fabricado artesanalmente en borosilicato
Borosilicate handcrafted in Spain



"Mise-en-scène" de platos
gastronómicos.
Mise en scène for gastronomic
masterpieces

Consiste en un soporte transparente
(escenario) y un plato acoplable disponible en
diferentes modelos.
La base se utiliza como escenario donde
ambientar la creación del Chef, combinando
con cada plato un escenario con naturaleza
viva, hojas secas, flores, hierbas aromáticas.
Aporte aromas y efectos visuales como niebla
de hielo seco, humo y luz.
Un mismo escenario puede ofrecer infinitas
posibilidades a la hora de presentar cada
plato, dependiendo de la imaginación de cada
persona.

A transparent support is the stage that holds a
presentation plate available in different models.
The glass base is used as a scene where
the Chef's creation reveals, marrying each
dish with vivid nature, dry leaves, flowers or
aromatic herbs. Add scents and visual effects
such as dry ice fog, smoke and light. One
scenario turns into infinite possibilities when
presenting each dish, depending on your
imagination.



3 uds
pcs
240/0021
Opal Advance
Glass Pearl Plate

Ø 17 cm



190/0085
Venus Advance
Marble Plate

Ø 17 cm





3 uds
pcs
240/0022
Tiger's Eyes Advance
Glass Plate

Ø 17 cm

190/0084
Galaxy Advance
Marble Plate

Ø 17 cm



3 uds
pcs
240/0024
Obsidian Advance
Black Glitter

Ø 17 cm



190/0083
Black Moon Advance
Marble Plate

Ø 17 cm



3 uds
pcs
240/0023
Emerald Advance
Green Glitter

Ø 17 cm



CAVA
CHAMPAGNE

PLATO-BOTELLA BOTTLE-PLATE

Medias botellas con base pulida que le confiere buena estabilidad.

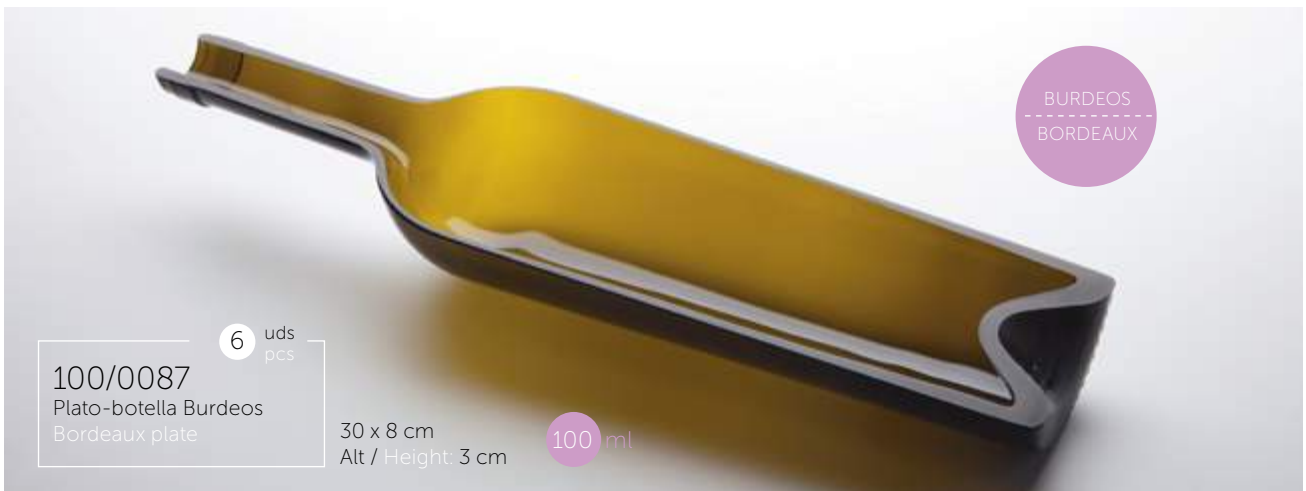
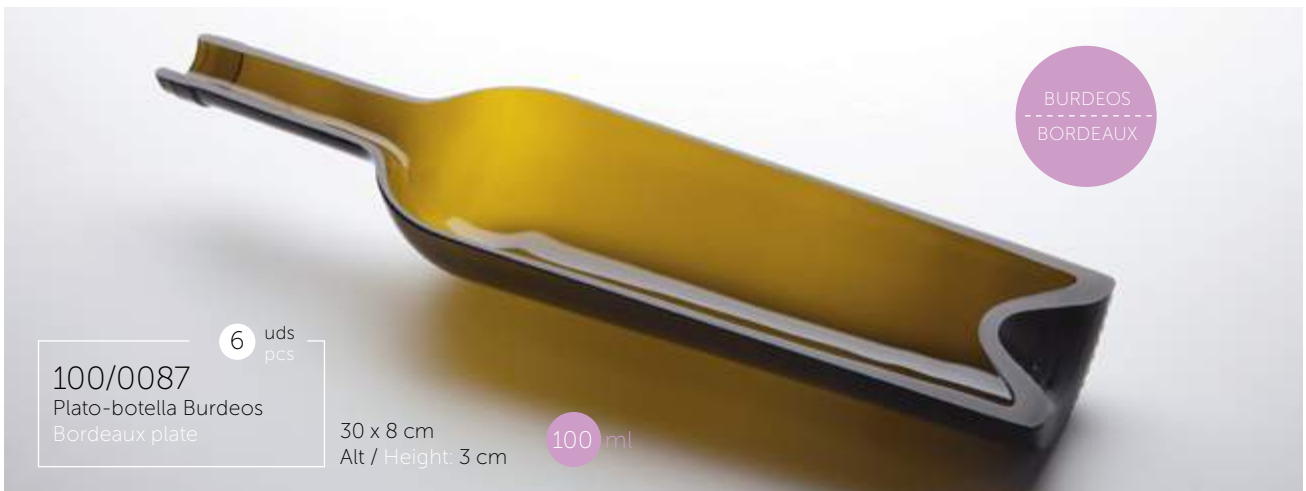
Ideal para presentar platos y postres con el cava o vino como ingrediente.

Bottle halves with a polished base to ensure a perfect stability.

Ideal for presenting dishes and desserts with champagne or wine as a ingredient.

Podemos servirle el mismo producto en cualquier tipo de botella.

We can provide you with the same product in any kind of bottle finish (beer, liquor, etc.)



10 years with...



Randy Sebastian

Executive Pastry Chef
Caesars Entertainment, Las Vegas

Cuando necesito crear menús especiales, me parece siempre de gravitar entorno a 100%Chef en busca de inspiración. Si eres Chef, Mixologist o Maître d'hôtel, los productos 100%Chef son incomparables. Durante años su producto aún no ha decepcionado, siempre recomendaré 100%Chef a todos mis colegas en la profesión.

When I need to create special menus, I seem to always gravitate to 100%Chef for inspiration. If you are a Chef, a Mixologist or the Maître D', 100%Chef products are unparalleled. For years their product has yet to disappoint, I will always recommend 100%Chef to all my colleagues in the industry.



Anthony Caratozzolo

Vice President of Food and Beverage
MGM Springfield Resort & Casino

La apertura de una nueva empresa, MGM Springfield Resort & Casino, no es nada fácil. Tener un proveedor como 100%Chef, que cubrió tantos aspectos de manera tan eficiente, hizo la inauguración una tarea mucho más fácil. Nuestra visión era servir a nuestros huéspedes no solo los mejores alimentos, sino también crear recuerdos, y los diseños eclécticos e innovadores de 100%Chef lo hicieron. El enfoque directo y sensato, a la búsqueda de la funcionalidad, produjo resultados increíbles. Recomendando vivamente su vasto catálogo de productos innovadores. Gracias por ayudar a que un sueño se convierta en realidad...

Opening a new property, MGM Springfield Resort & Casino, is no small undertaking. Having a vendor like 100%Chef, that covered so many bases, so efficiently, made opening, a much easier task. Our vision was to serve our guests, not only the finest food but to create memories, and the eclectic and innovative designs of 100%Chef did just that. The straightforward common sense approach to functionality produced unbelievable results. I highly recommend their diverse portfolio of innovative products. Thank you for helping a dream come true...

Cátering

— Presentación ideal
Ideal presentation



Colección BIANCO

BIANCO Collection

Originales piezas de diseño con elegante acabado blanco mate, pensadas para presentar piezas de 2 en 2 o de 4 en 4. Ofrecen una multitud de posibilidades y combinaciones de presentación: tacos, mini bocaditos, bollería, etc. Termo-formadas en resina acrílica: material ligero a baja densidad, altamente resistente, preparado para resistir ambientes salinos, exposición al vapor, ambientes helados o congelados. Prácticamente indestructibles, no se rayan ni se manchan con la comida, pueden pulirse con un estropajo verde y como nuevas. Además son resistentes hasta 80°C y 100% reciclables.

Unique design made to present 2 pieces or 2 pairs of food at the time, made with an elegant white matte finish. This support is extremely versatile: serve tacos, mini sandwiches, pastries. Thermoformed with acrylic resin: a low-density and light material, super-resistant and salt-proof. It resists to vapor, freezer and temperatures until 80°C. Virtually indestructible, they don't get stained by food. Easy to clean with a scouring pad. 100% Recyclable.

500/0003
WAVE CRUNCHY 1

7 x 6 cm
Altura / Height: 4 cm



500/0004
WAVE CRUNCHY 2

13 x 6 cm
Altura / Height: 4 cm



500/0005
WAVE TACO 2/3

21 x 6 cm
Altura / Height: 4.5 cm



500/0006
WAVE TACO 4/5

35.5 x 6 cm
Altura / Height: 4.5 cm



500/0002
WAVE BAGUETTE 2

15.5 x 10 cm
Altura / Height: 5 cm



500/0001
WAVE BAGUETTE 4

29.5 x 10 cm
Altura / Height: 5 cm

500/0202
SPRING PIPETTE

9 x 6 cm
Altura / Height: 5 cm

500/0203
SPRING CRUNCHY

9 x 6 cm
Altura / Height: 4.5 cm

100/0173
Tapón Negro Silicona
Silicone Black Tube Cap

Ø 2,5 cm
Altura / Height: 3.3 cm

500/0204
SPRING SKEWER

9 x 6 cm
Altura / Height: 4.5 cm

500/0201
SPRING CONE

9 x 6 cm
Altura / Height: 4.5 cm

500/0103
BRIDGE LABO

8 x 7 cm
Altura / Height: 15.5 cm

100/0171
Tubo de ensayo maxi
Maxi test tube

20 uds
pcs

90 ml

100/0172
Tubo de ensayo maxi
Maxi test tube

40 uds
pcs

90 ml

Ø 2,5 x 25 cm

500/0109
BRIDGE FLAT

8 x 7 cm
Altura / Height: 8 cm

500/0106
BRIDGE DOUBLE HOLLOW

500/0110
BRIDGE FLAT / HOLE

500/0108
BRIDGE DOUBLE FLAT

15.5 x 7 cm
Altura / Height: 8 cm

500/0102
BRIDGE HOLE

500/0107
BRIDGE HOLLOW

500/0105
BRIDGE DUO

500/0101
BRIDGE DOUBLE HOLE

500/0104
BRIDGE COMBI

Colección REALISMO REALISM Collection

Divierta y sorprenda con las creaciones realistas en piezas únicas e irrepetibles realizadas por "El Taller de Piñero". Integramente fabricadas en resina, pintadas a mano con pinturas aptas al contacto alimentario. Resistentes a golpes, desconches y desgaste. Moldes personalizables, irrepetibles a demanda y en pequeñas series. Todo es posible.

Unique design made to present 2 pieces or 2 pairs of food at the time, made with an elegant white matte finish. This support is extremely versatile: serve tacos, mini sandwiches, pastries. Thermoformed with acrylic resin: a low-density and light material, super-resistant and salt-proof. It resists to vapor, freezer and temperatures until 80°C. Virtually indestructible, they don't get stained by food. Dishwasher safe.



Personalizable
Customizable

Cada pieza se puede producir en diferentes colores según demanda. Min. 15 piezas.
Customizable in different colors minimum quantity 15 pieces.



300/0007
PORKY PLATE SILVER

24 x 10 cm
Altura / Height: 10 cm



Personalizable
Customizable

Produzca cualquier forma o tamaño. Moldes totalmente personalizables. Consúltenos.
Create any shape or size. Totally customizable molds. Contact with us for more info.



300/0003
COCO LOCO CUP 250 ml

Ø 10 cm
Altura / Height: 13 cm

300/0006
MILK SPLASH PLATE

24 x 10 cm
Altura / Height: 10 cm



300/0008
POTATO PLATE 250 ml

14 x 9 cm
Altura / Height: 6 cm



300/0002
CHOCOLAT PLATE

Ø ex.10 cm - Ø ex.9 cm
Altura / Height: 12 cm



300/0010
SERVILLETA / NAPKIN BOWL

13 x 13 cm
Altura / Height: 7 cm



Personalizable
Customizable

Cada pieza se puede producir en diferentes colores según demanda. Min. 15 piezas.
Customizable in different colors minimum quantity 15 pieces.

300/0004
Hoja verde primavera
Leaf Spring Green

19 x 14 cm



300/0004
Hoja roja otoño
Leaf Fall Red



300/0011
TUNA VERTEBRA

21 x 8 cm
Altura / Height: 6 cm

300/0009
OCTOPUS SLICE

Ø 24 cm
Altura / Height: 5 cm
Ø 17 cm



300/0001
BOGAVANTE / LOBSTER

35 x 20 cm
Altura / Height: 6 cm

Medidas interiores / Interior size: 14 x 5 cm
Altura / Height: 3 cm



gastro

Bandejas Base Gastro Gastro Base Trays

Las bandeja Gastro está diseñada para ser almacenada o transportada en carros de formato Gastronorm, facilitando en gran medida su trabajo de preparación, almacenamiento y transporte.

Pensada para la exposición y/o el pase de camareros en todo tipo de eventos, bufets, comedores de autoservicio o tiendas gourmet.

Escoja a partir de su bandeja base ("Gastro" o "Deli") todos los accesorios y componga su kit para poder servir cualquier preparación, además podrá combinar en una sola bandeja diferentes productos.

Gastro Tray is designed for transport and storage in Gastronorm trolleys, helping you to work with so much ease.

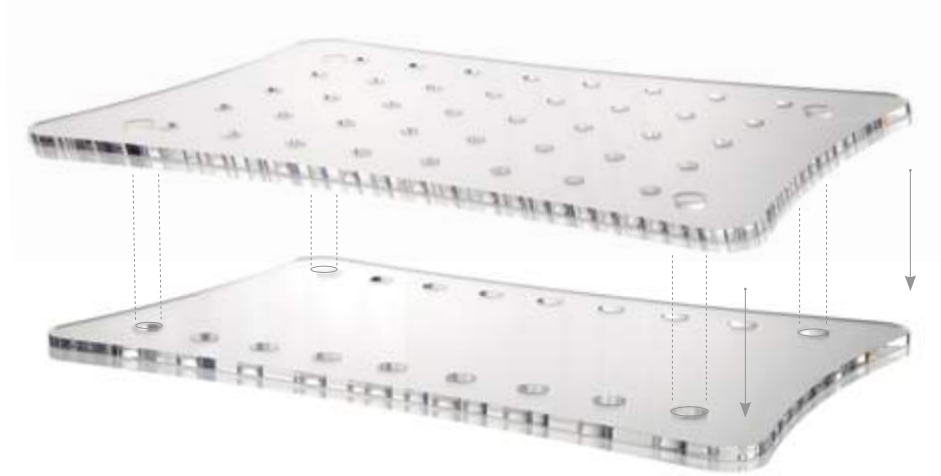
Designed to display products and as a service tray for all kind of events, buffets and even for gourmet shops.

Choose between Gastro or Deli series trays and add accessories to create your own kit for any kind of service. Place different elements or just one on the same tray.



250/0100
Bandeja Base Gastro Transparente
Gastro Base Tray

53 x 32,5 cm
Altura / Height: 8 mm



Base común a todos los soportes / One base fits all supports

¡EXPERIMENTA TODAS LA POSIBILIDADES DEL CONCEPTO GASTRO!
EXPERIENCE ALL GASTRO CONCEPT POSSIBILITIES!



250/0008
Soporte Gastro vasos y huevo roto
Gastro support for glasses and broken egg

Cavidad: / Hole size: Ø 4 cm



250/9000
Bandeja Base Gastro Negra
Black Gastro Base Tray

250/9002
Bandeja Base Gastro Plata
Silver Gastro Base Tray

250/9001
Bandeja Base Gastro Blanca
White Gastro Base Tray

250/9003
Bandeja Base Gastro Personalizada
Customized Gastro Base Tray

4 uds
pcs



Personalizable
Customizable

Personalizables con vinilos adhesivos a todo color.
Customizable trays with vinyl stickers with full color.



Bandeja Gastro personalizada con su logo o imagen
Gastro tray customized with your logo or image



250/0006
Soporte Gastro tubos de ensayo
Gastro support for test tubes

Cavidad: / Hole size: Ø 16 mm



250/0010
Soporte Gastro conos
Gastro support for cones



250/0004
Soporte Gastro pipetas rectas
Gastro support for straight pipettes



250/0009
Soporte Gastro Kalippo
Gastro support for Kalippo



250/0005
Soporte Gastro pipetas cónicas
Gastro support for cone pipettes



250/0001
Soporte Gastro brochetas finas
Gastro Support for thin skewers

Cavidad: / Hole size: Ø 3 mm

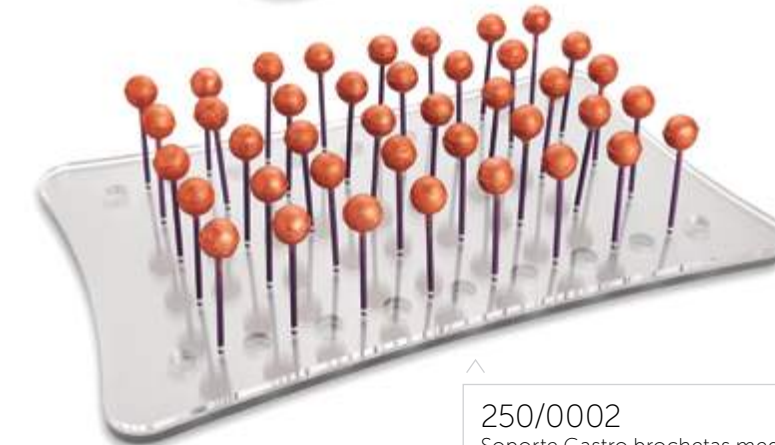


250/0011
Soporte Deli Cucharas Hola
Deli support for Hola Spoons

2 uds
pcs

250/0007
Soporte Gastro lipsticks
Gastro support for lipsticks

Cavidad: / Hole size: Ø 19 mm



250/0002
Soporte Gastro brochetas medianas
Gastro support for medium skewers

Cavidad: / Hole size: Ø 4 mm



Base Gourmet Deli Gourmet Deli trays

Las base "Deli" son perfectas para exponer todos los pre-postres, tapas o aperitivos en su restaurante o pequeños eventos.

Escoja a partir de su bandeja base ("Gastro" o "Deli") todos los accesorios y componga su kit para poder servir cualquier preparación, además podrá combinar en una sola bandeja diferentes productos.

A unique concept of modular methacrylate elements to add to Deli and Gastro trays.

Perfect to show pre-desserts, small portions of entrées or whatever fits your imagination in a buffet, for a standing cocktail or to serve directly on the table.

These accessories can be combined and used following any service need: arrange different elements to vary your miniature presentations on the same tray.



6 uds
pcs

250/1900
Base Deli negro
Black Deli Base Tray

6 uds
pcs

250/1901
Base Deli blanco
White Deli Base Tray

32 x 11 cm
Altura / Height: 8 mm



6 uds
pcs

250/1000
Base Deli Transparente
Deli Base Transparent

6 uds
pcs

250/1902
Base Deli plata
Silver Deli Base Tray

32 x 11 cm
Altura / Height: 8 mm



Base común a todos los soportes / One base fits all supports



Personalizable
Customizable

Personalizables con vinilos adhesivos a todo color.
Customizable trays with full color vinyl stickers.

12 uds
pcs

250/1903
Base Deli personalizada
Customized Deli Base Tray



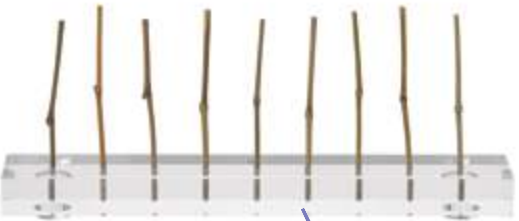
SOPORTES DELI
DELI SUPPORTS

27 x 4 cm
Altura / Height: 2 cm



250/1004
Soporte Deli pipetas rectas
Deli Support for straight pipettes

Cavidad: / Hole size: Ø 11 mm



250/1002
Soporte Deli brochetas medias
Deli Support for medium skewers

Cavidad: / Hole size: Ø 4 mm



250/1005
Soporte Deli pipetas cónicas
Deli Support for conic pipettes

Cavidad: / Hole size: Ø 10 mm



250/1009
Soporte Deli Kalippo
Deli Support for Kalippo



250/1010
Soporte Deli conos
Deli Support for cones

5 cavidades / 5 holes



250/1001
Soporte Deli brochetas finas
Deli Support for thin skewers

Cavidad: / Hole size: Ø 3 mm



250/1006
Soporte Deli tubos de ensayo
Deli Support for test tubes

Cavidad: / Hole size: Ø 16 mm



250/0011
Soporte Deli Cucharas Hola
Deli Support for Hola Spoons

2 uds
pcs



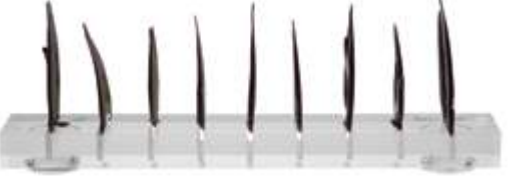
250/1007
Soporte Deli lipsticks
Deli Support for lipsticks

Cavidad: / Hole size: Ø 19 mm



250/1008
Soporte Deli vasos Sphera y Hola
Deli Support for Sphera and Hola glasses

Cavidad: / Hole size: Ø 40 mm



250/1011
Soporte Deli crujientes
Deli Support for crispies



gastro + deli



¡Hasta 9 diferentes presentaciones en una bandeja!
Up to 9 different presentations!

VERSÁTIL
VERSATILE
PRÁCTICO
PRAGMATIC
ELEGANTE
STYLISH

LA MEJOR OPCIÓN PARA SUS BANQUETES
THE BEST OPTION FOR YOUR BANQUETS

Todos los soportes Deli también pueden acoplarse a las bandejas Gastro formando combinaciones infinitas.
All Deli supports also can fit the base tray Gastro. Change your banquets any time just using the same supports.

Haga una presentación espectacular en eventos nocturnos, con el soporte Deli Light para iluminar sus bandejas Deli o Gastro. El soporte además le permite acoplar encima cualquiera de los demás soportes Deli disponibles, de modo que no perderá espacio en su bandeja.

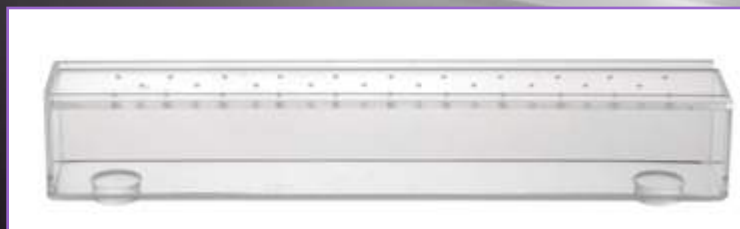
Make a spectacular presentation in outdoors evening events with the methacrylate light support for Gastro or Deli trays. The stand allows you to fit in any other available Deli supports, so that you will not be losing space in your tray.

¡AHORA CON LUZ Y HIELO SECO!
NOW WITH LIGHT AND DRY ICE!

250/1013
Soporte Deli Ice
Deli Ice Support

DELI ICE + DELI LIGHT
¡Perfectas para el uso combinado!
Perfect for combined use!

250/1012
Soporte Deli light
Deli Light Support



LATAS DEGUSTACIÓN DEGUSTATION CANS

Latas de conserva vacías con tapa abre fácil separada, ideal para presentar raciones de alimentos frescos como símil de producto en conserva.

Estos envases son para uso exclusivo como plato degustación.

Empty preserve cans with lid. Ideal to present portions of fresh food as if it were canned. These cans can be used only for food presentation.



100/0057

Lata aluminio rectangular con tapa
Rectangle aluminium cans with lid

11 x 5.5 x 2 cm

100 uds
pcs

60 ml

100/1041

Lata aluminio redonda con tapa
Round aluminium cans with lid

Ø 8 cm Altura / Height: 3.5 cm

100 uds
pcs

80 ml



120 ml

100/1002

Lata aluminio oval con tapa
Oval aluminium cans with lid

12 x 7.5 x 3 cm

100 uds
pcs

100/1001

Lata aluminio oval con tapa
Oval aluminium can with lid

Práctico sistema de cerrado con el cierralatas manual Ref. 100/0055
Easy closing system with the manual can sealer Ref. 10070055

235 uds
pcs

Económico
PACK



Combinación perfecta con la base de borosilicato Advance Escenario. Ref. 160/0125, p.198.

Perfect fit with Advance Scene glass base, Ref. 160/0125, p. 198.



Latas de aluminio
Aluminium can

Posibilidad de serigrafiar los tres modelos.
Cantidad mínima 1000 unidades.

Each model is customizable up to 1000 pcs.



100/1042

Lata bowl aluminio con tapa
Bowl aluminium can with lid

Ø 11 cm Altura / Height: 3.5 cm

100 uds
pcs

150 ml



Práctico sistema de cerrado con el cierralatas manual gigante Ref. 100/1000
Easy closing system with the giant manual can sealer Ref. 100/1000

100/1005
Lata hojalata redonda con tapa XL
Round tin can with lid

Ø 14 cm
Altura / Height: 3 cm



100/0133
Lata Aluminio Gigante Dorada
Aluminium Giant Golden Can

17 x 11 x 6 cm



100/1006
Lata hojalata redonda con tapa XS
Round tin can with lid

Ø 11 cm
Altura / Height: 2.2 cm



Práctico sistema de cerrado con el cierralatas manual gigante - Ref. 100/1000
Easy closing system with the giant manual can sealer Ref. 100/1000



PLATO TAPA TAPA PLATE

Sirva platillos y degustaciones en formato de ración o media ración. Totalmente personalizables a partir de 200 unidades. Podrá lavarlo en el lavavajillas y reutilizarlos tantas veces quiera.

Serve food and tastings in ration format or half ration on a new and original format. Fully customizable starting from 200 units. You can wash it in the dishwasher and reuse it as many times as you like.

100/0164
Plato Tapa
Tapa Plate

Ø 22.5 cm



100/1043
Plato Tapa aluminio
Plate Tapa aluminium

Ø 8 cm



100/0163
Plato Tapa
Tapa Plate

Ø 16 cm





Para latas redondas
de Ø 8 cm (100/1041)
For round cans
of Ø 8 cm (100/1041)

100/0055
Cierralatas redondas manual
Manual round can sealer



MODELOS
PATENTADOS
PATENTED
MODELS

100/1000
Cierralatas manual gigante
Giant manual can sealer



Para latas redondas
de Ø 11 cm (100/1042, 100/1006)
For round cans
of Ø 11 cm (100/1042, 100/1006)



YouCook
TECHNIQUE AT:
WWW.100X100CHEF.COM

Packs Retail Retail packagings

Las latas más populares de 100%Chef, ahora disponibles también en paquetes para venta directa retail.

Our best-seller cans and tins are now available also in mini packs for retail stores. Professional quality for house parties.



400/0013
Lata aluminio redonda con tapa
Round aluminium can with lid

10 uds
pcs

80 ml

400/0014
Lata aluminio oval con tapa
Oval aluminium can with lid

10 uds
pcs

120 ml

400/0015
Lata aluminium bowl con tapa
Aluminium bowl can with lid

5 uds
pcs

150 ml

400/0017
Lata hojalata redonda con tapa XL
Round tin can with lid XL

5 uds
pcs

280 ml

400/0018
Lata hojalata redonda con tapa XS
Round tin can with lid XS

5 uds
pcs

120 ml



WWW.RTFoodRevolution.COM

Tubos de aluminio
Aluminium tubes

Mini tubos de aluminio desechables con aplicador o dosificador de pomada, ideal para rellenar con mieles aromatizadas, cremas, jugos espesos, mahonesas creativas, etc. De fácil y rápido relleno permite servir monodosis en cualquier catering o aperitivo. Varios tamaños, colores, tapones...

Mini disposable aluminium tubes with applicator, perfect for filling with aromatized honeys, creams, thick juices, creative mayonaises, etc. Easy to fill, they offer possibility to serve single doses in any catering. Several sizes, colours, shapes, caps...



Chapa
tubos



90/0011
Chapa Tubos
Pinza para cerrar
tubos de aluminio
Special tubes sealer

Tenaza selladora
para tubos y envases
de aluminio
Aluminum Tube
Crimper Pliers

Perfecto sellado para todos los diámetros y tamaños de tubos. Gracias al perfil de troquelado permite mantener un acabado uniforme. Plegado fácil y rápido incluso con líquidos.

Perfect sealing for all tube diameters and sizes. Its die cut form guarantees uniform finish. Easy and fast folding even with liquids.



PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES



100
uds
pcs

7 ml

90/0001
Blanco / White

15 ml

90/0005
Blanco / White

30 ml

90/0002
Blanco / White

90/0014
Plata / Silver

90/0016
Plata / Silver

90/0018
Plata / Silver

90/0015
Cobre / Copper

90/0017
Cobre / Copper

90/0019
Cobre / Copper

90/0020
Negro / Black

90/0021
Negro / Black

90/0022
Zebra / Zebra

30 ml

EAT & DRINK

Versátiles e indispensables para el servicio de aperitivos y tapas creativas así como coctelería, pre-postres, decoración de platos, etc. Polietileno de baja densidad PLD, no tóxico e inerte, resistente al ácido del vinagre o del limón, lo que las hace indispensables para el uso de salsas ácidas como vinagretas o escabeches.

Plastic pipettes, made from LDPE, very resistant to the acids and all kind of liquids. Indispensable for serving appetizers & snacks, cocktails, desserts, vinaigrettes, sauces, juices.



500 uds pcs

100/0014
Pipetas polietileno LDPD cónica
Conical Polyethylene Pipettes
5 ml / 15.5 cm



500 uds pcs

100/0015
Pipetas polietileno LDPD mini
Mini Polyethylene Pipettes
1.2 ml / 6 cm



500 uds pcs

100/0013
Pipetas polietileno LDPD recta
Straight Polyethylene Pipettes
4.5 ml / 15.5 cm



Tubo de pasta de dientes fabricado en aluminio laminado flexible de color blanco. Funciona a partir de dos cremas o pastas de dos densidades diferentes. Su boquilla permite exprimir el contenido en forma de crema con rayas bicolors. ¿Cómo funciona?
1) Corte el tubo a su medida, dejando un margen para el sellado. Introduzca lateralmente con una jeringa la pasta de color hasta el nivel del cuello de plástico.
2) Llene el tubo con la crema de menor densidad. Selle con una plancha de pelo a mínima temperatura, mantenga apretada unos segundos.

Two-phases filling using two products with a different density. Toothpaste tube made of flexible white laminated aluminum. It combines two creams or pastes of two different densities. Its mouthpiece allows you to squeeze the contents in the form of cream with two-colored stripes. How does it work?
1) Cut the tube to the desired size, leaving a margin for sealing. Fill the neck with the colored paste to the level of the plastic collar laterally with a syringe.
2) Fill the tube with the lower density cream. Seal it with a hair iron at minimum temperature, keep pressed a few seconds.



Indicador nivel
Level indicator



Textura menos densa / Color más claro
Less thintexture / Clear color

Textura más densa / Color más intenso
Thick texture / Stronger color

90/1001
Tubo Striped
Striped Paste Tube

Ø 3.5 cm
Altura / Height: 16 cm

50 uds pcs

40 ml

TUBOS DE ENSAYO TEST TUBES

Tubos de ensayo con reborde,
ideal para beber pequeños
cocktails o servir infusiones o
sopas de acompañamiento.

Fabricados en vidrio
borosilicato, un vidrio
extremadamente duro, con
alta resistencia a los cambios
bruscos de temperatura.

Test tubes with thread,
made from borosilicate (an
extremely hard glass), with a
high resistance to temperature
changes.

Ideal for small drinking cocktails
or for serving creative drinks or
accompaniment soups.



100/0054

Tapones de corcho para tubos de Ø 16 mm
Cork for test tubes of Ø 16 mm

200 uds
pcs



100/0018

Taza tubo de borosilicato
Borosilicate tube with handle

Ø 18 mm

24 uds
pcs

30 ml

100/0028

Taza tubo de borosilicato
Borosilicate tube with handle

Ø 16 mm

24 uds
pcs

20 ml

100/0172

Tubo de ensayo maxi
Maxi test tube

Ø 2,5 cm

Altura / Height: 25 cm

40 uds
pcs

90 ml

100/0009

Tubos de ensayo de borosilicato
Borosilicate labo tubes

Ø 1.6 cm

Altura / Height: 15 cm

100 uds
pcs

20 ml



100 uds
pcs

100/0010

Tubos de borosilicato con rosca
Fondo redondo
Borosilicate tubes with thread
Rounded base

100 uds
pcs

100/0072

Tubos de borosilicato con rosca
Fondo plano
Borosilicate tubes with thread
Flat base

Ø 1.6 cm Altura / Height: 15 cm

GRADILLAS PLEXIGLÁS METHACRYLATE DISPLAY

2 agujeros
holes

100/0022
Cristal / Crystal

100/0023
Blanco / White

100/0024
Negro / Black

4 agujeros
holes

100/0025
Cristal / Crystal

100/0026
Blanco / White

100/0027
Negro / Black

12 agujeros
holes

100/0019
Cristal / Crystal

100/0020
Blanco / White

100/0021
Negro / Black



2

Ø 1.8 cm
(max)



12

Ø 1.8 cm
(max)

GRADILLAS ALUMINIO ALUMINIUM DISPLAY

25

Ø 1.6 cm
máximo / maximum

100/0011

Gradillas de aluminio para 25 tubos
Aluminium probe tubes display 25 holes

12 x 12 cm Altura / Height: 6 cm



50

Ø 1.6 cm
máximo / maximum

100/0012

Gradillas de aluminio para 50 tubos
Aluminium probe tubes display 50 holes

22 x 12 cm Altura / Height: 7 cm



100/0017

Escobilla para limpieza tubos de ensayo
Cleaning brush for probe tubes

MINI PRINT

Grabador personalizable
Customizable mini-marker

Ideal para marcar las tapas de yogurt, galletas, deshidratados, masas finas crujientes, azúcares.

Permite múltiples posibilidades de personalización.

Ideal for marking aluminium yogurt lids, biscuits, dried, crunchycookies, sugars.

Multiple possibilities customization.

Cada caja contiene entre 2 y 3 unidades de la misma letra, incluye números..

Each box contains 2-3 pcs of the same letter, including numbers and signs.



100/0040
Mini-print



HUEVERA CODORNIZ QUAIL EGG CARTON



100/1018
Huevera codorniz 18 huevos
Clear Plastic Quail Eggs Carton 18 eggs

15 x 11 cm
Altura / Height: 3 cm

PAELLA PARTY

Paellera desechable de polipropileno.
Para servir arroces o guisos calientes al momento, resistente microondas hasta 85°C

Disposable paella pan.
Manufactured in polypropilene. Perfect for serving hot meals right away, microwave resistant up to 85°C

100/0002
Paella Party

Ø 18 cm
Altura / Height: 2 cm

PC/65403
Mostaza mini / Mustard mini
Ø 2.7 cm 10 cm

PC/65405
Picante mini / Spicy mini

PC/65404
Ketchup mini

130/0013
Botellín precisión
Mini Squeeze bottle

130/0012
Botellín precisión
Mini Squeeze bottle

130/0011
Mini Biberon de precisión
Precision Squeeze bottle

Punta ultrafina para dosificación muy precisa
Extra-thin squeeze for accurate use



PC/65403
Mostaza mini / Mustard mini
Ø 2.7 cm 10 cm

PC/65405
Picante mini / Spicy mini

PC/65404
Ketchup mini

130/0013
Botellín precisión
Mini Squeeze bottle

130/0012
Botellín precisión
Mini Squeeze bottle

130/0011
Mini Biberon de precisión
Precision Squeeze bottle

Punta ultrafina para dosificación muy precisa
Extra-thin squeeze for accurate use



BOTELLA CRISTAL CRYSTAL BOTTLE

Botella de cristal especial para poder cerrar con tapón corona. Genial para preparar tus propias tónicas, sodas o zumos.

Glass bottle made especially for use with crown caps. Great for making your own tonic water, soda or juice.

100/0073
Botella cristal
Glass bottle

24 uds
pcs

200 ml



Si quieres saber más acerca de este producto, visita GINTONIC CONCEPT en nuestra web ¡Te encantará!

If you want to know more about this product, visit GINTONIC CONCEPT You'll love it.

www.100x100chef.com



CIERRA BOTELLAS BOTTLE SEALER

Cierra botellas manual o de sobremesa para el sellado con tapones tipo corona.

Manual bottle capper for sealing bottles with crown caps.



100/0074
Cierra botellas manual
Manual Bottle Sealer



100/0142
Prensa Cierra Botellas
Corcho y Corona
Sealing Press For Bottles
With Corks And Caps

Corona chapas Crown bottle caps



100 uds
pcs

100/0075
Oro / Gold

100/0077
Rojo / Red

100/0076
Verde / Green

100/0078
Plata / Silver

Logo Relief

Pinza marcadora ideal para grabar a relieve las etiquetas de sus botellas.

Embosser, ideal for bottle labels customization.

100/0056
Logo Relief



Podemos grabar su logo en 3 formatos
We can engrave your logo in 3 sizes

Ø 3.8 cm

Ø 4.8 cm

4.8 x 2.3 cm

Etiquetas personalizables Customizables labels

Etiquetas redondas acabadas en punta de estrella, autoadhesivas y metalizadas para marcar en relieve.

Self-adhesive round star-pointed metallic labels for embossing.

Easily customized with Logo Relief

100/0079
Oro / Gold

100/0080
Verde / Green

100/0081
Rojo / Red

100/0082
Plata / Silver

250 uds / pcs



BOTELLAS SPUMANTI SPUMANTI BOTTLES

Botellas de champagne de tamaños especiales para servir cócteles y bebidas relacionadas con los espumosos, sangrías, tisanas, Cavas o Champagnes personalizados, bebidas carbónicas, etc...

Special sizes champagne bottles, created specially for serving cocktails and drinks containing bubbly, sangrías, herbal teas, customized Cavas and Champagnes, sparkling drinks, etc...Great to make your own tonic water, soda or juice.



LAVABLES
WASHABLE



Si quieres saber más acerca de este producto, visita CHAMPAGNE CONCEPT en nuestra web ¡Te encantará!

If you want to know more about this product, visit CHAMPAGNE CONCEPT on our webpage. You'll love it!



100/0141
1/2 Botella Spumanti

6 uds
pcs

500 ml

Ø 5.5 cm
Altura / Height: 25 cm



100/0144
Cerrador de Bozales
Muselet Closer

100/0142
Prensa Cierra Botellas
Corcho y Corona
Sealing Press For Bottles
With Corks And Caps

100/0143
Tapon Corcho Cava
Corks for Champagne Bottle

50 uds
pcs



100/0145
Cepillo limpia botellas
Bottle Cleaning Brush



100/0148
Corona Champagne Plata
Silver Champagne Muselet

100 uds
pcs

100/0147
Corona Champagne Negro
Black Champagne Muselet

100 uds
pcs



100/0149
Corona Champagne Personalizadas
Customized Champagne Muselet

100 uds
pcs

PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES



Descarga la plantilla y diseña tu propio modelo en:
Download your layout and design your model at:
www.100x100chef.com



NO SÓLO YOGUR

YOGUR WAY

120 ml

100/0051

Bote vidrio Yogur

Yogurt glass pot

100 uds pcs

100/0006

Bote vidrio Yogur

Yogurt glass pot

192 uds pcs

BOTES Y TAPAS PERSONALIZABLES

CUSTOMIZABLE POTS AND COVERS

Cierre sus envases de yogurt con un toque de calor en un segundo.

Close your yogurt pots with a touch of heat in just a second.

100/0007

Tapa termosellable blanca

White Thermo-sealable lids

750 uds pcs

XS

100/0137

Tapa termosellable plata

Silver Thermo-sealable lids

600 uds pcs

XS

100/0136

Tapa termosellable oro

Gold Thermo-sealable lids

600 uds pcs

XS

Ø 62 mm

Logo Relief

Personalice sus etiquetas en unos segundos, con el Logo Relief.

Customize yours lids in just seconds with Logo Relief

100/0056

Logo Relief

+ info p. 236

100/0121

Bote Cuajada

Curd pot

36 uds pcs

180 ml

100/0053

Tapa termosellable blanca XL para Yogur de 400 ml y cuajada

White Thermo-sealable lid XL for 400 ml Yogurt and curd pot

750 uds pcs

Para ref. / For ref.

100/0121 - 100/0052

Ø 8 cm

YouCook

CATERING TECHNIQUE AT:

www.100x100chef.com

JUMBO

100/0052

Bote Yogur Jumbo

Jumbo yogurt glass pot

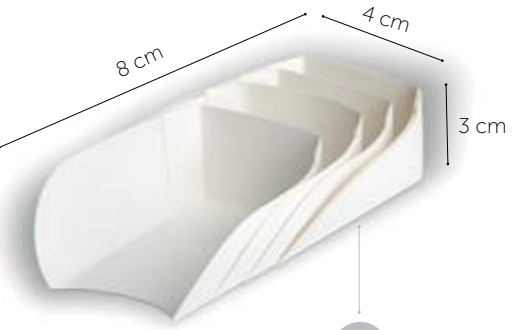
36 uds pcs

400 ml

TAKE
AWAY

100/0132
Cajita Patatas Negra
Fries Black Box

100
uds
pcs



100/1007
Hot Dog Mini

100
uds
pcs

100/0098
Mac Bit negro / Black Mac Bit

100
uds
pcs

PC/65404
Ketchup mini

50
uds
pcs

PC/65403

Mostaza mini / Mustard mini

50
uds
pcs



TAKE
AWAY

MAC BIT

100/0033

Mac Bit blanco / White Mac Bit

100
uds
pcs

Dimensiones caja cerrada

Closed box dimensions

Base: 6 x 7 cm

Centro / Center: 9 x 8 cm

Altura / Height: 5 cm



NOODLE-BOX

100/0099

Noodle-Box blanco con asa
White Noodle-Box with handle

100
uds
pcs

8 x 6 x 7 cm



100/0034

Noodle-Box blanco
White Noodle-Box

100
uds
pcs

5 x 5 x 5 cm

Dimensiones caja cerrada

Closed box dimensions

Base: 3 x 3 cm

Boca / Aperture: 5 x 5 cm

Altura / Height: 5 cm



TAKEAWAY

Mini & Maxi Pizza



100/0166

Mini Pizza Transparente (caja desmontada)
Clear Mini Pizza (flat-packed box)

Dimensiones caja cerrada
Closed box dimensions
9 x 9 cm
Altura / Height: 2 cm

100/0111

Maxi Pizza (caja desmontada)
MaxiPizza (flat-packed box)

100 manteles incluidos / tablecloths included
Dimensiones caja cerrada / Closed box dimensions
11 x 11 cm - Altura / Height: 2 cm



100 uds pcs

100/0046

Mini Pizza (caja montada)
Mini Pizza (assembled box)

Dimensiones caja cerrada
Closed box dimensions
9 x 9 cm
Altura / Height: 2 cm



100 uds pcs

100/0120

Mantel Mini / Mini tablecloth

11 x 11 cm

100/0045

Mini Pizza (caja desmontada)
Mini Pizza (flat-packed box)

500 uds pcs



100 uds pcs

100 uds pcs

TAKEAWAY

SPECIAL NEWSPAPER

Conos y sobres de papel alimentario estampados con motivo de papel periódico, una manera limpia y original de servir cualquier tipo de fritura o snack dulces o salados.

Paper food wraps cones and bags printed with newspaper texture. A clean and funny way to serve any kind of sweet or savoury snack!

100/1011
Cucurucho papel periódico S
Paper Cone Newspaper

Altura / Height: 15 cm

200 uds pcs

100/1012
Cucurucho papel periódico M
Paper Cone Newspaper

Altura / Height: 21 cm

200 uds pcs

100/1013
Cucurucho papel periódico L
Paper Cone Newspaper

Altura / Height: 25 cm

200 uds pcs

100/1019

Kebab sobre impreso
Printed French Fry Bag

14 x 13 cm

100 uds pcs



TAKE AWAY

CONOS DE CARTÓN CARDBOARD CONE

Conos de cartón con diferentes acabados para servir cualquier tipo de fritura, o snack.

Cardboard cones for serving any kind of snack or fried.



TAKEAWAY

CONO PERIÓDICO DE CARTÓN NEWSPAPER CARDBOARD CONE

Conos de cartulina estampados en papel de periódico, una manera original de servir cualquier tipo de fritura o snack.

Cardboard cones with newspaper print, a funny way to serve any kind of snack!



100/0122
Cono periódico Gigante
Newspaper cardboard cone

100 uds
pcs

XXL

Ø 12 cm. Altura 1 / Height 1: 25 cm
Altura 2 / Height 2: 20 cm

100/0003
Cono periódico de cartón
Newspaper cardboard cone

100 uds
pcs

XL

Ø 9 cm. Altura 1 / Height 1: 16 cm
Altura 2 / Height 2: 12,5 cm

100/0091
Cono periódico de cartón
Newspaper cardboard cone

100 uds
pcs

XS

Ø 6.5 cm. Altura 1 / Height 1: 13 cm
Altura 2 / Height 2: 9,5 cm

Visítenos en:/ Visit us at:
100x100chef.com



100/0064
Soporte redondo conos y brocheta
Round stand for cone and skewer

Ø 3 cm
Altura/ Height: 4.5 cm

100/0065
Soporte redondo duplo para brocheta
Double roundstand for skewers

Ø 3 cm
Altura/ Height: 4 cm



Orificio brocheta nº 1
Skewer hole nº 1
Ø 3 mm

Orificio brocheta nº 2
Skewer hole nº 2
Ø 4.25 mm

1

2

Orificio brocheta
Skewer hole
Ø 5 mm

SOPORTES TARIMA SUPPORTS TARIMA

100/0094
Negro / Black

100/0092
Transparente / Transparent

100/0093
Blanco / White

Medidas / Size: 6.5 x 6.5 cm
Altura/ Height: 8.5 cm
Ø 4 mm



TAKE AWAY

100/0089
Cocina de Vanguardia

29 x 30 cm

PAPEL DE PERIÓDICO
NEWSPAPER

Hojas de papel de periódico símil,
impreso en tintas vegetales y
papel parafinado.

Puedes utilizarlo como envoltorio de sandwiches o bocadillos, patatas asadas, castañas, etc., o combinados con nuestras cestas de freidora o cajas de madera.

100/0090
The New York Times

100/0118
La Ración

100/0119
Food Times

Newspaper print wax paper printed with vegetable inks. Use it to wrap sandwiches, baked potatoes, chestnuts, etc., Or combined with our fryer baskets. Available in 4 Languages.

100/0167
Il Resto del Panino

100/0168
Le Monde gastronomique

252 – CATERING



COCINA

DE VANGUARDIA

Fecha: 15/01/2006
Páginas: 134

Los premios de la Academia Internacional de Gastronomía 2006 abordan el avance tecnológico de la mano de las mejores cocinas

En busca del mejor sumiller de Galicia

El próximo lunes 17 de enero tendrá lugar en A Coruña la celebración del Campeonato de Sumilleres de Galicia Ganaderos 2006.

CAROLA RIVERO
Barcelonia

Una semana del que valdrá reglas el Bordo Sumiller de Galicia, que a su vez actuará como representante de esta Comunidad en el Campeonato Nacional de Sumilleres (Cortejo Lupo). En esta competición, los participantes deberán demostrar su habilidad en Galicia, tanto en la selección de vinos como en la presentación de los mismos.



All the News
That's Fit to Print

VOL. 81 No. 14(73)

The New York Times

NEW YORK SUNDAY, FEBRUARY 12, 2006

Food and Culture

The Academia Barilla Gastronomic Library

Russell Manner
New York

The Academia Barilla Gastronomic Library is a collection of over 100,000 books that range from general cookbooks to specialized Italian culinary literature. The library is open to the public and can be accessed online.

"We think of the Gastronomic Library as a living library," says Gloria Vanni, President of Academia Barilla. "It is a body of knowledge that will become a resource for the entire community of people."



Eliot Parker to Open New Village Restaurant

Good news for New York food enthusiasts: Eliot Parker, culinary sommelier and author of "The Art of the Restaurant," will be opening a new restaurant in the Village.

By [Name], [Location]

Musta...
and...
the...
regio...
differen...
other...
can...

Musti del giovane: Angelo Casarini...
•Gasholatten•

[illegible][illegible]

La bouffe en chaussons

[illegible][illegible]

The image is a collage of several magazine covers, primarily focused on food, travel, and lifestyle. At the top left is a cover for 'Oktoberfest' featuring a crowd and the headline 'The bigger European beer festival of the year'. To its right is a smaller cover with a person holding a drink. Below these is a large 'FOOD TIMES' masthead with a central logo. Underneath 'FOOD TIMES' are three smaller articles: 'Why the street food is this year's hottest trend', 'World's smallest burger menu' (showing a tiny burger), and 'Space food design' (showing a futuristic food item). A large, tilted cover for 'LA RACION' dominates the center, with the headline 'Y PONME UNA CASA' and sub-headlines about tapas and local food. Below 'LA RACION' is a cover for 'Resto del Panino' with the headline 'Per chi ha fame di sapere' and 'La Pizza Margherita: Simbolo dell'Italia o tradizione napoletana?'. To the right of 'Resto del Panino' is a cover for 'Il PROVERBO DEL GIORNO' featuring a man's face. At the bottom left is a cover for 'A-ROMA 2017' about the art of coffee. At the bottom center is a cover for 'VENETO VIAGGI: ESPERTI IN EMOZIONI' featuring a woman. At the bottom right is a travel advertisement for 'GR/TRO TRAVEL.es' promoting a route to Seville with a 25% discount.

PAPEL PARAFINADO
WAX PAPER

100/0176
Papel Sandwich Blanco
White Sandwich Paper

100/0174
Papel Streetfood Kraft
Kraft Streetfood Paper

100/0175
Papel Sandwich Kraft
Kraft Sandwich Paper

29 x 30 cm



PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES

Personalice su propio papel
con una tirada mínima de
10.000 hojas

Customize your own paper
print with a minimum of
10,000 sheets



KALIPPO



70 ml

Incluye 125 tapas termo sellables de aluminio

125 thermo sealable aluminium lids included



100 uds pcs
100/0062
Kalippo blanco con tapa
White Kalippo with lid

Ø 4 cm x 11 cm

100 uds pcs
100/0063
Kalippo negro con tapa
Black Kalippo with lid

BROWNIE BOX

100 uds pcs

PC/70812
Rosa / Pink

PC/70811
Azul / Blue



4 x 4 cm Altura / Height: 6 cm

ICE CREAM BOX

100 uds pcs

PC/70813
Azul / Blue

PC/70814
Rosa / Pink



Ø 5 cm Altura / Height: 4.5 cm



19.5 cm

PAJITAS DE CARTÓN CARDBOARD STRAW

PC/70110
Rojo / Red

PC/70113
Naranja / Orange

PC/70111
Azul / Blue

PC/70114
Amarilla / Yellow

PC/70112
Verde / Green

PC/70115
Rosa / Pink

100 uds pcs

POP CORN BOX

100 uds pcs



100/0165
Pop Corn Box

SPRAY PARA POLVO

10 uds pcs

130/0009
Spray polvo - Cabezal Plata
Powder Spray - Silver Head

Espolvoree texturas parecidas al talco sin apenas esfuerzo con precisión sin ensuciar y sin mermas.

Polvos metálicos sobre chocolates, aires y espumas, polvo de canela sobre tartas, cremas y espumas de cafés etc., curry, pimentón, azúcar glas, harinas tamizadas, y polvos liofilizados.



POWDER SPRAY BOTTLE

10 uds pcs

130/0010
Spray polvo - Cabezal Oro
Powder Spray - Gold Head

Refillable powder spray bottle, ideal to dust precisely cocoa powder, edible metallic powder without hassle nor waste or dirt. Use the spray to decorate chocolate, airs and foams. Sprinkle cinnamon on tarts, cakes and coffee foams. Dust with any light powder, even on the table for the customer.



BOLSA COCKTAIL COCKTAIL BAG

Envase para bebidas, snacks, chocolatería, etc. Bolsas de polipropileno BIO transparente con fuelle y fondo cuadrado plano.

Aptas para todo uso alimentario, totalmente estancas y resistentes a cualquier manipulación, contención de líquidos incluso alcalinos y ácidos.

Además de ser muy resistente al calor y al frío 100°C/-40°C.

Bag for cocktails, snacks, chocolates, etc. BIO transparent Polypropylene bags with fold and plain square bottom.

Suitable for any food connected use. Fully waterproof and resistant to any manipulation and liquids, including alkaline and acid liquids.

Also very resistant to heat and cold from 100°C to -40°C .



PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES

100/0150
Bolsa Cocktail
Cocktail Bag

8 x 5 cm
Altura / Height: 24 cm

100 uds
pcs

100/0151
Bolsa Cocktail
Cocktail Bag

8 x 5 cm
Altura / Height: 24 cm

1000 uds
pcs

Super
PACK



100/0152
Bolsa Cocktail MINI
MINI Cocktail Bag

6 x 5 cm
Altura / Height: 17 cm

100 uds
pcs

100/0153
Bolsa Cocktail MINI
MINI Cocktail Bag

6 x 5 cm
Altura / Height: 17 cm

1000 uds
pcs

Super
PACK

DRINK BAG

Las bolsas Drink Bag con tapón de seguridad permiten servir y contener todo tipo de bebidas frías y calientes, así como salsas y caldos. Estas bolsas permiten pasteurizar el producto en su interior.

Drink Bag with safety cap allows serving and containing all kinds of hot and cold beverages, as well as sauces, stocks and broths. These bags allow the product to be pasteurized for a better conservation.



100/0170
Drink Bag

100 uds
pcs

250 ml



Con agujero
para cañita
With straw hole

100/0004
Coctelera Mini Transparente
Mini Clear Shaker

Ø 6.5 cm
Altura / Height: 14.5cm

50 uds
pcs

200 ml





50 ml

Ø 4,5 cm
Altura / Height: 6 cm

Con junta de silicona
With silicone joint



60 ml

Ø 4,3 cm
Altura / Height: 8,5 cm

PC/65502
Mini bote hermético
Mini Hermetic Pot

16 uds
pcs

PC/65305
Mini bote hermético
Mini Hermetic Pot

72 uds
pcs

100/0115
Tarro Confitura Mini Oro
Gold Mini Jam Jar

Ø 4,5 cm



30 ml

105 uds
pcs

100/0116
Tarro Confitura Mini Negro
Black Mini Jam Jar

Ø 4,5 cm



30 ml

105 uds
pcs

PC/65308
Mini-Gotero
Mini Dropper

Ø 2 cm

12 uds
pcs

20 ml



10 cm

PC/65402
Mini Spray

Ø 2 cm

24 uds
pcs

20 ml



10 cm



100/0117
Botella Vermouth Mini
Vermouth Bottle Miniature

Ø 3,5 cm
Altura / Height: 11 cm

24 uds
pcs

70 ml

PC/65311
Mini botella de cola
Mini Cola Bottle

Ø 3,5 cm
Altura / Height: 11 cm

36 uds
pcs

50 ml



PC/ 65309
Mini botella de gaseosa
Mini Soda Bottle

Ø 5,5 cm
Altura / Height: 11 cm

72 uds
pcs

50 ml

100/0096
Botella de leche miniatura
Milk Bottle Miniature

Ø 3 cm
Altura / Height: 9 cm

36 uds
pcs



40 ml

PC/65300
Mini tetera
Mini Teapot



7,5 cm

13 cm

8 cm

Filtro vidrio
Glass filter

150 ml

100/0097
Botella de anís miniatura
Anisette Bottle Miniature

Ø 3,5 cm
Altura / Height: 12 cm

36 uds
pcs

50 ml





PC/65301
Mini Bowl
30 ml
Ø 6 cm
Altura / Height: 3,5 cm



PC/65302
Mini vasito doble pared
Double Wall Mini Glass
80 ml
Ø 6,5 cm
Altura / Height: 6,8 cm



PC/65306
Mini campana de vidrio
Mini Cover with Plate
Ø 7 cm
Base Ø: 8,5 cm
Altura / Height: 1 cm



PC/65307
Mini campana con base
Display stand with mini cloche
Ø 8 cm
Altura / Height: 17 cm



PC/65303
Mini cavianera (65301 + 65302)
Mini Caviar Glass

Ø 6.5 cm
Altura / Height: 6.8 cm



PC/65306
Mini campana de vidrio
Mini Cover with Plate
Ø 7 cm
Base Ø: 8,5 cm
Altura / Height: 1 cm



PC/65310
Vasito recto de doble pared
Straight Double Wall Mini Glass
30 ml
Ø 5,5 cm
Altura / Height: 5,5 cm



160/5002
Vasito Semisphere
Semisphere Glass
100 ml
2 uds pcs
Ø 6 cm
Alt / Height: 7 cm

Saber más en / Know more on:
www.100x100barman.com

100% Barman

LITHIUM

Disco Luz LED LED Light Disc

Discos adhesivos con 4 luces LED y doble batería de litio de un solo uso. Ilumine sus bebidas, platos, envases con hielo, botellas de licor, buffet. Sélelos dentro de una protección plástica o bolsa y sumérjalas en agua para iluminar platos con presentaciones de humo o nieblas de hielo seco.

Adhesive disc with LED lights and dual lithium battery for single use. Light your drinks, plates, ice packs, bottles, buffets. Seal them in plastic protection and immerse them in water to illuminate dishes with smoke or dry ice fog.



100/1017
Lithium disco luz LED
Lithium LED light disc
10 uds pcs
Ø 5 cm

DURACIÓN
Posición fija: 4 horas
Parpadeo Lento: 7 horas
Parpadeo rápido: 6 horas.

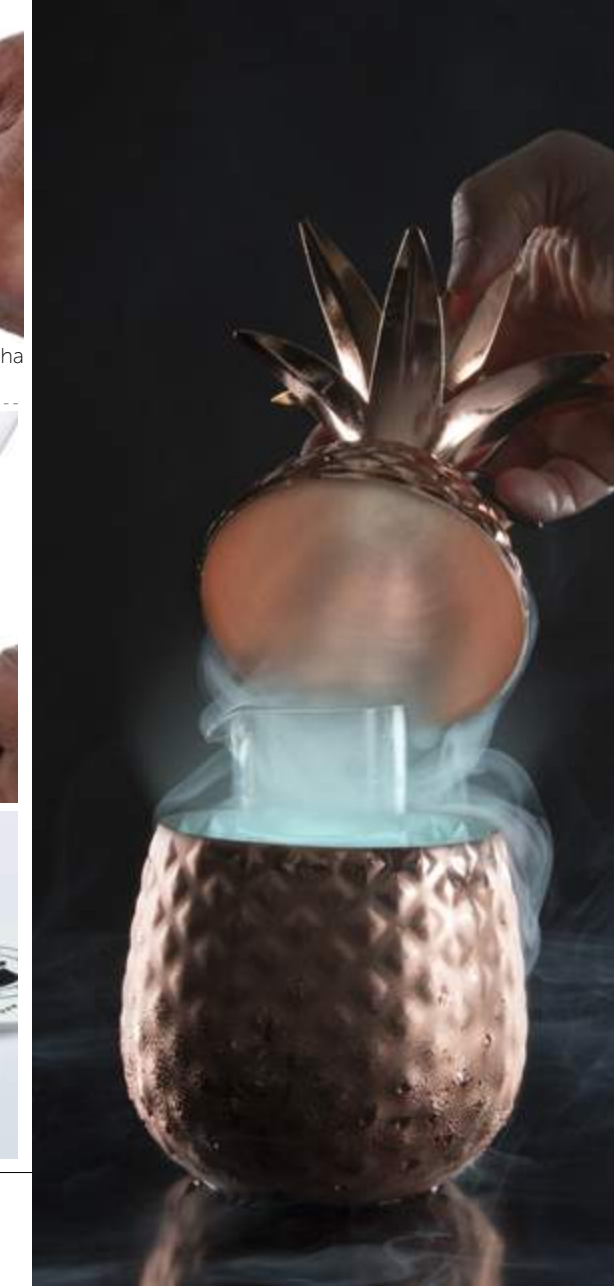
LASTING TIME
Steady: 4 hours
Slow blink: 7 hours
Fast blink: 6 hours.



PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES



Perfecto con / Perfect with: Fun Shisha
Ref. 160/0068, 160/0115, pag. 165



10 years with...



Antoni Campins

Inventor and Entrepreneur, Barcelona

He visto crecer 100%Chef desde sus inicios, cuando aún era una pequeña tienda dentro del mercado de la Boqueria que ponía al alcance de los profesionales de la restauración gadgets muchas veces raros y difíciles de conseguir. Aquella tienda al lado de la Rambla se ha convertido en una empresa referente mundial para cualquier chef, restaurante, tienda de distribución de utensilios de cocina y servicio de mesa, bartender o profesional que quiera diferenciarse con nota de sus competidores. Año tras año no paran de sorprender a sus clientes con innovaciones y novedades que dejan boquiabiertos a todos. Me siento muy honrado y privilegiado por haber trabajado en estrecha colaboración tantos años con ellos y no tengo ninguna duda de que tienen ante sí un futuro brillante y sin límites.

I have seen the growth of 100%Chef since the beginning, when it was still a small shop inside the Boqueria market, famous to offer special and rare gadgets to the professionals of gastronomy. That store next to the Rambla has become a global reference for any chef, restaurant, kitchenware and tableware distribution store, bartender or professional who wants to differentiate himself from his competitors. Year after year they keep surprising their clients with innovations and novelties that impress everyone. I feel very honored and privileged to have worked closely with 100%Chef for so many years and I have no doubt that a bright future expects them.

Plastic Design

— Cátering



PLASTIC DESIGN

Nueva colección de accesorios y complementos para el servicio de catering.

Diseños ergonómicos y futuristas con líneas geométricas y toque oriental, pensados para facilitar un servicio cómodo para el cliente gracias a su estudiado diseño.

Cada caja contiene diversos packs retráctiles que permiten realizar un control más rápido de la producción y mantener los productos limpios hasta su empleo.

Fabricado en poliestireno de alta densidad (PS). Cien por cien reciclable. Puede lavarse y reutilizarse diversas veces consiguiendo así un producto más rentable.

New collection of accessories and complements for top catering service. Ergonomic and futuristic designs with geometric lines and oriental touch.

The perfect way to creatively present small bites, tapas, appetizers, hors d'oeuvres and mini desserts on easy to carry, uniquely designed small plates. Plastic Design can be used in any catered event, hassle-free small dishes, fast preparation, easy cleaning.

Excellent design for providing customers with convenient service. Small packs inside the box allow better control and products hygiene.

Manufactured in high density polystyrene (PS). 100% recyclable, this collection can be washed and reused several times allowing for a better return on investment.



200/0012
Cuchara degustación transparente Hola
Crystal tasting spoon Hola

12 x 4.2 cm
Altura / Height: 2 cm

200/1012 Blanco / White

200/2012 Negro / Black



200/0001
Cuchara degustación transparente
Crystal tasting spoon

12 x 4 cm
Altura / Height: 2 cm

200/1001 Blanco / White

200/2001 Negro / Black



100/0042
Cuchara Silver
Silver spoon

Largo / Length: 13 cm



200/0023
Plato mini degustación transparente
Crystal tasting mini-plate

8 x 8 cm
Altura / Height: 1.5 cm

200/1023 Blanco / White
200/2023 Negro / Black

200/0021
Plato llano degustación transparente
Crystal tasting flat plate

13 x 13 cm
Altura / Height: 15 cm

200/1021 Blanco / White
200/2021 Negro / Black



200/0018
Bandeja cuadrada degustación
transparente
Crystal tasting square tray

28 x 28 cm
Altura / Height: 1.5 cm



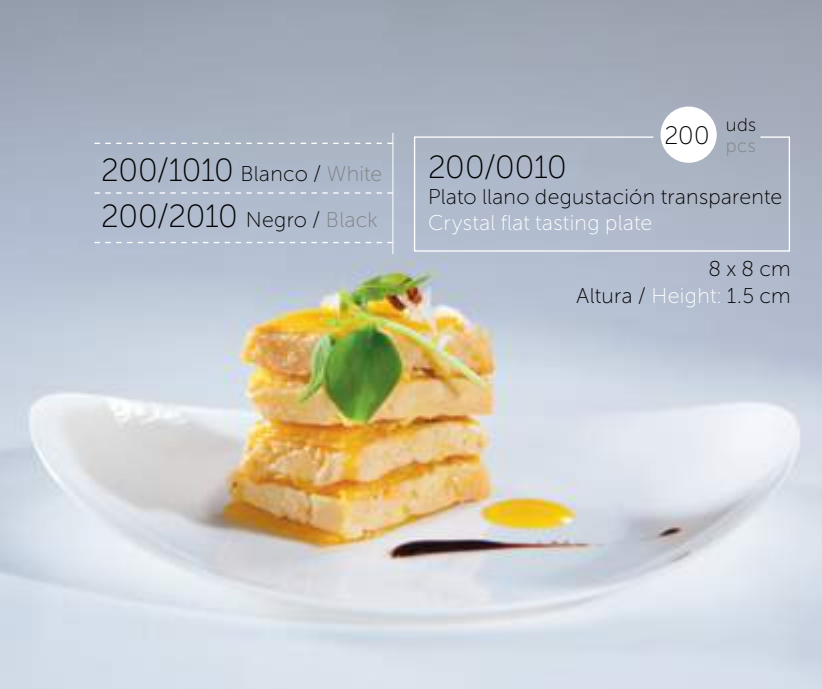
200/1018 Blanco / White
200/2018 Negro / Black

200/0020
Bandeja individual rectangular
transparente
Crystal flat tasting plate

20 x 7 cm
Altura / Height: 8 cm

200/1020 Blanco / White
200/2020 Negro / Black





200/1010 Blanco / White
200/2010 Negro / Black

200/0010
Plato llano degustación transparente
Crystal flat tasting plate

8 x 8 cm
Altura / Height: 1.5 cm

200 uds
pcs



200/1009 Blanco / White
200/2009 Negro / Black

200/0009
Plato individual degustación
transparente
Crystal single plate

10 x 16 cm
Altura / Height: 2 cm

Vasito y cucharita no incluidos
Glass and spoon not included

40 uds
pcs



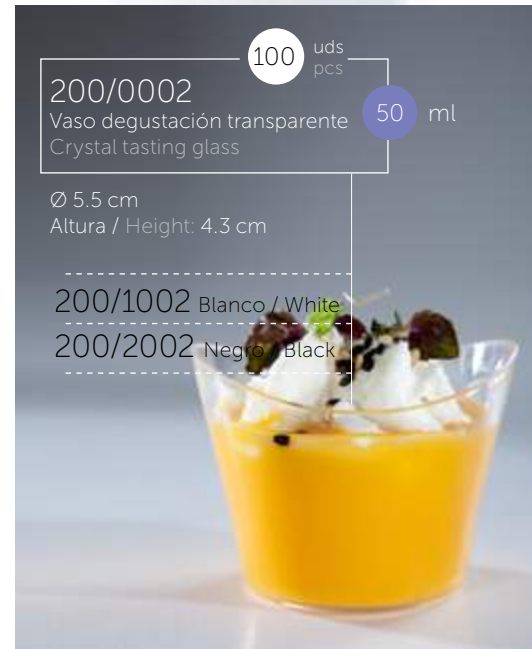
200/0013
Vaso degustación transparente Hola
Crystal tasting glass Hola

51 x 51 mm
Altura / Height: 33 mm

200/1013 Blanco / White
200/2013 Negro / Black

120 uds
pcs

50 ml



200/0002
Vaso degustación transparente
Crystal tasting glass

Ø 5.5 cm
Altura / Height: 4.3 cm

200/1002 Blanco / White
200/2002 Negro / Black

100 uds
pcs

50 ml



200/0003
Vaso degustación transparente
Crystal tasting glass

Ø 6 cm
Altura / Height: 6.4 cm

200/1003 Blanco / White
200/2003 Negro / Black

100 uds
pcs

90 ml



200/0014
Vaso degustación transparente Hola
Crystal tasting glass Hola

5 x 5 cm
Altura / Height: 5.5 cm

200/1014 Blanco / White
200/2014 Negro / Black

96 uds
pcs

90 ml

100 uds pcs

200/0011
Plato hondo degustación transparente
Crystal tasting deep plate

200/1011 Blanco / White
200/2011 Negro / Black

9 x 8.4 cm
Altura / Height: 3.2 cm



125 uds pcs

200/0024
Plato hondo mini transparente Hola
Crystal deep mini-plate Hola

200/1024 Blanco / White
200/2024 Negro / Black

7 x 7 cm
Altura / Height: 2.3 cm



80 uds pcs

200/0022
Plato hondo transparente Hola
Crystal deep plate Hola

200/1022 Blanco / White
200/2022 Negro / Black

10.7 x 10.7 cm
Altura / Height: 3.5 cm



400 uds pcs

200/0015
Cucharilla Hola transparente
Crystal Hola mini-spoon

9 x 2.2 cm
Largo / Length: 0.4 cm

200/1015 Blanco / White
200/2015 Negro / Black

250 uds pcs

200/0005
Cucharilla Sphera transparente
Crystal Sphera mini-spoon

9.8 x 2 cm
Largo / Length: 1.1 cm

200/1005 Blanco / White
200/2005 Negro / Black



1000 uds
pcs

200/0016
Pincho Hola transparente
Crystal Pincho Hola

200/1016 Blanco / White
200/2016 Negro / Black

8.3 x 0.3 cm

500 uds
pcs

200/0007
Brocheta degustación transparente
Crystal tasting long skewer

200/1007 Blanco / White
200/2007 Negro / Black

19.6 x 1.5 cm
Largo / Lenght: 0.6 cm



500 uds
pcs

200/0006
Pincho degustación transparente
Crystal tasting short skewer

200/1006 Blanco / White
200/2006 Negro / Black

8.8 x 1.5 cm
Largo / Lenght: 0.6 cm



500 uds
pcs

200/0025
Brocheta Curve gris
Grey Curved Skewer

200/1025 Blanco / White
200/2025 Negro / Black

Largo / Lenght: 13.6 cm

500 uds
pcs






200/1026
Pincho Curve blanco
White Curved Pincho

200/2026 Negro / Black

Largo / Lenght: 9.7 cm

Curve

EFFECTO METAL



10 years with...



Christian Escribà

Master Pastry Chef and Professor
Escribà and Escribà Academy,
Barcelona

Desde el primer día 100%Chef nos sorprende con su creatividad, efectividad y servicio. De este modo se llega a celebrar 10 años y los que vendrán. Que no pare la innovación.

Muchas gracias por ayudarnos a revalorizar, facilitar nuestro trabajo y estar siempre dispuestos al 100% a encontrar soluciones muchas veces Mágicas!

From the first day 100% Chef surprises us with its creativity, effectiveness and service. This is the way we come to celebrate 10 years and those that will come. Don't stop looking for innovation.

Thank you very much for helping us to revalue, facilitate our work and always be ready 100% to find solutions, many times they are Magical!



Lauren V. Haas

Professor for International Baking and
Pastry Institute at Johnson &
Wales University

100% Chef continúa siendo el líder en innovación de equipos para Chefs y Barman. Mi experiencia trabajando con 100%Chef ha sido extraordinaria, y cada año continúan inspirándome para llevar mis creaciones a un nuevo nivel.

100% Chef continues to be the leader in equipment innovation for chefs and barmen. My experience working with 100%Chef has been extraordinary, and each year they continue to inspire me to take my creations to a new level

Miniaturas

Miniatures



RETRO BLACK



5 cm



24 uds pcs

220/0009
Paellera Mini
Paella Pan Mini

Ø int: 8 cm / Ø ext: 10 cm



3 cm

Miniaturas / Miniatures

Cazuelas y sartenes de acero esmaltado de alta calidad y en formato miniatura. Gran resistencia al uso cotidiano, permite cocinar a fuego de gas, eléctrico, inducción y horno. Además pueden ser lavados en el lavavajillas. Ideal para presentar los platos o medias raciones de cocina tradicional.

Wide range of miniature pots and pans made of high-quality enameled steel. High resistance to daily use. Allows cooking with gas, electric, or induction hobs and oven. Dishwasher-safe. Ideal for presenting full or half portions of traditional cuisine.

12 uds pcs
220/0007
Paellera honda XS
Deep two handled pan

250 ml

Ø int: 8 cm / Ø ext: 14 cm

12 uds pcs
220/0107
Paellera honda M
Deep two handled pan

375 ml

Ø int: 10 cm / Ø ext: 16 cm

8 uds pcs
220/0207
Paellera honda XL
Deep two handled pan

500 ml

Ø int: 12 cm / Ø ext: 15 cm



3 cm

12 uds pcs
220/0006
Paellera / Pan XS
Paellera / Pan

150 ml

Ø int: 11 cm / Ø ext: 15 cm

12 uds pcs
220/0008
Sartén XS
Shallow one handle pan

150 ml

Ø int: 11 cm / Ø ext: 15 cm

12 uds pcs
220/0108
Sartén M
Shallow one handle pan

210 ml

Ø int: 12 cm / Ø ext: 16 cm

10 uds pcs
220/0208
Sartén XL
Shallow one handle pan

425 ml

Ø int: 14 cm / Ø ext: 18 cm



4 uds pcs
220/2005
Olla negra
Black Round Cooking Pot

750 ml

Ø 12 cm



6 uds pcs
220/2003
Cacerola negra XL
Black Stewpan

500 ml

Ø 12 cm



6 uds pcs
220/2002
Cacerola negra XS
Black Stewpan

300 ml

Ø 10 cm

6 uds pcs
220/2004
Cazo negro
Black Saucepan

350 ml

Ø 10 cm



12 uds pcs
220/2001
Fuente negra
Black Oven Pan with Handles

250 ml

Ø 12 cm



4 uds pcs
220/2009
Tajine negra
Black Tajine

Ø 14 cm

11 cm

MEX PELTRE

Cazuelas y sartenes de acero esmaltado de alta calidad y en formato miniatura. Gran resistencia al uso cotidiano, permite cocinar a fuego de gas, eléctrico, inducción y horno. Además pueden ser lavados en el lavavajillas. Ideal para presentar los platos o medias raciones de cocina tradicional.

Wide range of miniature pots and pans made of high-quality enameled steel. High resistance to daily use. Allows cooking with gas, electric, or induction hobs and oven. Dishwasher-safe. Ideal for presenting full or half portions of traditional cuisine.



220/6008
Olla convexa 12 cm
Cauldron with lid 12 cm

Ø 12 cm
Altura / Height: 8.6 cm

220/6001
Dispensador bebidas
Drink Dispenser

Ø 30 cm
Altura / Height: 30 cm



PIZZA

OMELETTE

GORDITAS

PITA

220/6007
Olla recta 16 cm
Pot with lid 16 cm

Ø 16 cm
Altura / Height: 9.8 cm



TORTILLAS

AREPAS

CREPES

CHAPATI



220/6013
Comal 22 cm
Comal 22 cm

Ø 22 cm



220/6014
Comal 28 cm
Comal 28 cm

Ø 28 cm



220/6015
Comal 36 cm
Comal 36 cm

Ø 20 cm





220/6012
Plato liso 12 cm
Saucer 12 cm
Ø 12 cm

12 uds pcs



220/6011
Plato liso 20 cm
Dinner plate 20 cm
Ø 20 cm

12 uds pcs



220/6010
Plato liso 27 cm
Dinner plate 27 cm
Ø 27 cm

12 uds pcs

220/6002
Balde 16 cm
Pewter Bucket 16 cm
Ø 16 cm
Altura / Height: 9 cm

6 uds pcs

1 L



220/6009
Plato hondo 26 cm
Soup plate 26 cm
Ø 26 cm Altura / Height: 5 cm

6 uds pcs

250 ml



220/6003
Balde 20 cm
Pewter Bucket 20 cm
Ø 20 cm
Altura / Height: 7 cm

15 uds pcs

2 L



220/6018
Taza esmaldata 5 cm
Enamel cup 5 cm
Ø 5 cm
Altura / Height: 4.7 cm

24 uds pcs

90 ml



220/6017
Taza esmaldata 6 cm
Enamel cup 6 cm
Ø 6 cm
Altura / Height: 5.7 cm

24 uds pcs

150 ml



220/6016
Taza esmaldata 8 cm
Enamel cup 8 cm
Ø 8 cm
Altura / Height: 6.9 cm

24 uds pcs

300 ml



220/6005
Salsera inclinada 8 cm
Slanted Sauce Bowl 8 cm
Ø 8 cm
Altura / Height: 4 cm

36 uds pcs

60 ml



220/6004
Salsera 8 cm
Sauce Bowl 8 cm
Ø 8 cm
Altura / Height: 4 cm

36 uds pcs

60 ml



RETRO INOX





Lechera Inox
Stainless Steel Milk can

P/64940	P/64939	P/64938
XL: Ø 5 x 10 cm	M: Ø 5 x 8 cm	XS: Ø 5 x 6 cm



Cubo Inox
Stainless Steel Bucket

P/64937	P/64936	P/64935
XL: Ø 15 x 14 cm	M: Ø 10 x 10 cm	XS: Ø 8.5 x 7.5 cm

Freidora Mini Inox
Mini Fryer Stainless Steel

PC/64052	PC/64053	PC/64051	PC/64054	PC/64056
17 x 17 x 2 cm	13 x 13 x 5 cm	12 x 12 x 2 cm	10 x 10 x 5 cm	7 x 8,5 x 4 cm



P/50003
Sisi Tendedero Mini
Mini Clothes Line "Sisi"

24 x 11 cm
Altura / Height: 16 cm



PC/68588
Pinza Tendedero Mini
Clothesline Tongs

Largo / Long: 3 cm

100 uds
pcs



5 uds
pcs

PC/66306
Caja verduras mini
Mini Vegetable Box

20.5 x 12.5 cm
Altura / Height: 6 cm

5 uds
pcs

PC/66301
Caja fruta mini
Mini Fruit Box

15 x 9 cm
Altura / Height: 7 cm



100/2003
Barca madera para almejas
Wood Box for Shellfish



21 x 13 cm
Altura / Height: 6 cm



100/2001
Caja marisco
Seafood Box

21 x 13 cm
Altura / Height: 5 cm



¡Encaje perfecto!
Perfect fit!



CAJA MARISCO

Presente marisco y pescado como en las cajas de productos fresco que se vende en los mercados y pescaderías. Junto a la caja de metacrilato que encaja perfectamente en ésta puede servir los alimentos con hielo, con nieblas de nitrógeno o hielo seco, con humo frío, etc.

SEAFOOD BOX

Present seafood and fish as in the boxes you can find in the markets or fish markets. Wooden boxes with logo printed in Spanish on one side and in English on the other. Use with the methacrylate box that fits this box perfectly. You will be able to serve food with ice, fog nitrogen smoke or even dry ice.

100/2000
Caja marisco impresa 1K
Seafood Printed Box 1K

21 x 13 cm
Altura / Height: 5 cm



100/2004
Caja marisco impresa 2K
Seafood Printed Box 2K

30 x 20 cm
Altura / Height: 8,5 cm



100/2005
Caja marisco impresa 3K
Seafood Printed Box 3K

40 x 30 cm
Altura / Height: 7 cm

Caja metacrilato marisco
Seafood Methacrylate Box

100/2002
1K: 18 x 12 x 5 cm

100/2006
2K: 27 x 18 x 7 cm

100/2007
3K: 37 x 29 x 6,6 cm



Caja impresa en
español e inglés

Box printed in
Spanish and English



PC/66300
Palet mini
Mini Pallet

12 x 12 cm
Alt. / Height: 1 cm



PC/66305
Palet Long
Long Pallet Tray

45 x 15 cm
Alt. / Height: 3 cm

Papel parafinado Disposable Wax Paper

Práctico y económico, protege los mini pallets y permite trabajar con agilidad y eficiencia.
Disposable Wax Paper is a cheap and useful way of protecting your wooden pallets from direct contact with foods.



100/1010
Papel parafinado Palet Medium
Disposable Wax Paper Pallet Tray

20.5 x 13.5 cm

100/1008
Papel parafinado Palet Tray
Disposable Wax Paper Pallet Tray

30.5 x 20.5 cm

100/1009
Papel parafinado Palet Long
Disposable Wax Paper Long Pallet

45.5 x 15.5 cm



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



180/0004
Parrilla de sobremesa
Table top barbecue

25 x 20 cm
Alt / Height: 11 cm



P/44967
Marcador al fuego
Branding Iron

9 x 9 cm
Alt / Height: 2.5 cm

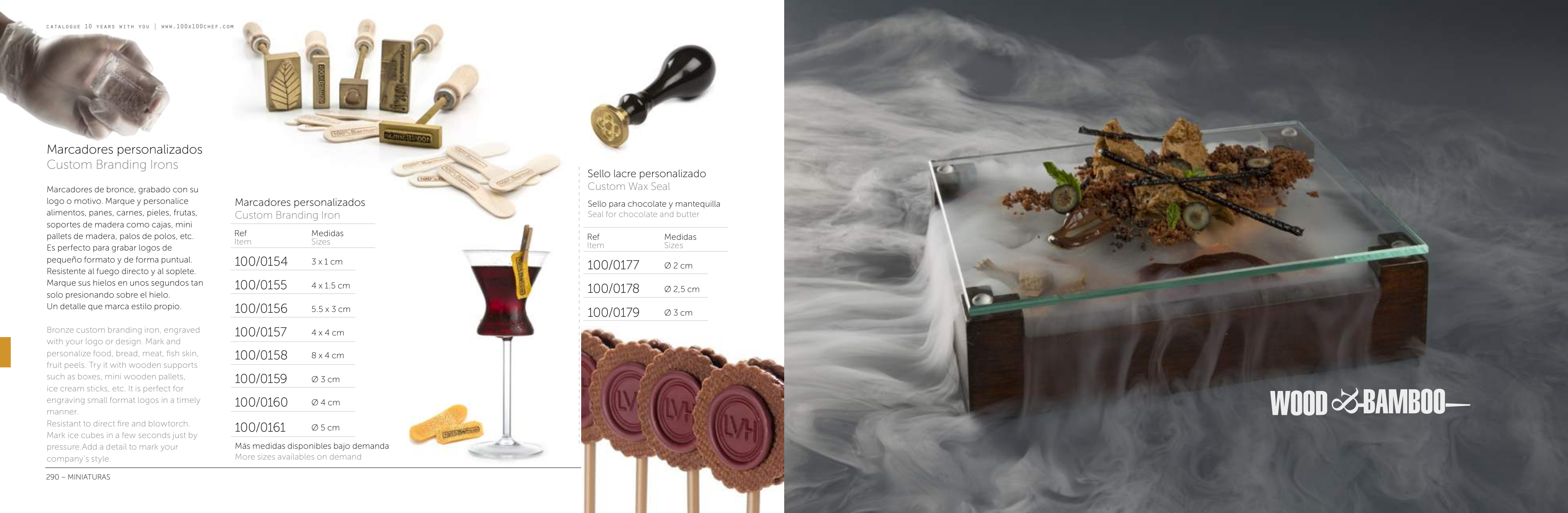
PC/64967
Marcador al fuego
Branding Iron

9 x 9 cm
Alt / Height: 2.5 cm



180/0003
Barbacoa de sobremesa
Table top barbecue

25 x 20 cm
Alt / Height: 13 cm



Marcadores personalizados Custom Branding Irons

Marcadores de bronce, grabado con su logo o motivo. Marque y personalice alimentos, panes, carnes, pieles, frutas, soportes de madera como cajas, mini pallets de madera, palos de polos, etc. Es perfecto para grabar logotipos de pequeño formato y de forma puntual. Resistente al fuego directo y al soplete. Marque sus helos en unos segundos tan solo presionando sobre el hielo. Un detalle que marca estilo propio.

Bronze custom branding iron, engraved with your logo or design. Mark and personalize food, bread, meat, fish skin, fruit peels. Try it with wooden supports such as boxes, mini wooden pallets, ice cream sticks, etc. It is perfect for engraving small format logos in a timely manner. Resistant to direct fire and blowtorch. Mark ice cubes in a few seconds just by pressure. Add a detail to mark your company's style.

Marcadores personalizados Custom Branding Iron

Ref Item	Medidas Sizes
100/0154	3 x 1 cm
100/0155	4 x 1.5 cm
100/0156	5.5 x 3 cm
100/0157	4 x 4 cm
100/0158	8 x 4 cm
100/0159	Ø 3 cm
100/0160	Ø 4 cm
100/0161	Ø 5 cm

Más medidas disponibles bajo demanda
More sizes available on demand

Sello lacre personalizado Custom Wax Seal

Sello para chocolate y mantequilla
Seal for chocolate and butter

Ref Item	Medidas Sizes
100/0177	Ø 2 cm
100/0178	Ø 2,5 cm
100/0179	Ø 3 cm

GRABADOR PERSONALIZADO ELÉCTRICO
CUSTOM BRANDING CLAMP

100/0180
Grabador personalizado eléctrico
CustomBranding Clamp

230V



Grabador eléctrico regulable, con base especialmente diseñada para colocar palitos de polo de diversas formas y medidas, además de brochetas o pinzas. Todos los marcajes quedan en la misma posición. Regulable en temperatura, permite marcar madera, bambú, cuero y otros materiales. Superficie máxima de grabado 40 mm x 9 mm.

Adjustable electric fire marker, with base specially designed to place ice-cream sticks of various sizes, skewers or tongs. All the marks are in the same position. Adjustable in temperature, it allows to mark wood, bamboo, leather and other materials. Maximum engraving surface 40 mm x 9 mm.



PC/68545

Brocheta MOON / MOON Skewer
12 cm

100
uds
pcs

PC/68552

Brocheta Estel XL / Estel XL Skewer
12 cm

PC/68553

Brocheta Estel XS / Estel XS Skewer
7 cm

100
uds
pcs

Brocheta Cuore Natura / Cuore Natura Skewer

100
uds
pcs

PC/68521

18 cm

PC/68522

15 cm

PC/68523

12 cm

PC/68524

10 cm

Brocheta Cuore Color / Cuore Color Skewer

100
uds
pcs

PC/68525

18 cm

PC/68526

15 cm

PC/68527

12 cm

PC/68528

10 cm

Brocheta Noshi / Noshi Skewer

100
uds
pcs

PC/68535

18 cm

PC/68536

15 cm

PC/68537

10.5 cm

PC/68538

9 cm

PC/68539

5 cm

Brocheta Teppo / Teppo Skewer

PC/68540

18 cm

PC/68541

15 cm

PC/68542

11.5 cm

PC/68544

9 cm

PC/68543

7 cm

PC/68534

Brocheta Matsubagushi
Matsubagushi Skewer / 9 cm

100
uds
pcs

Brocheta Dengaku / Dengaku Skewer

100
uds
pcs

PC/68550

18 cm

PC/68554

15 cm

PC/68551

10 cm

PC/68558
Brocheta Twister / Twister Skewer / 12.5 cm

100 uds
pcs

PC/68559
Brocheta Ying-Yang
Ying-Yang Skewer
11.5 cm

100 uds
pcs

PC/68589
Brocheta Remo / Oar Skewer
11 cm

100 uds
pcs

PC/68620
Brocheta LOOPING / LOOPING skewer
18 cm

100 uds
pcs

PC/68621 PC/68623 PC/68624
15 cm 10 cm 7 cm

100 uds
pcs

PC/68548
Brocheta Fyörd natura / Nature Fyörd skewer
15 cm

PC/68546 PC/68547
7 cm 9 cm

PC/68616
Brocheta Svelt Roja XL
Svelt XL Red Skewer / 15 cm

100 uds
pcs

PC/68617
Brocheta Svelt Roja XS
Svelt XS Red Skewer / 9 cm

PC/68618
Brocheta Svelt Negra XL
Svelt XL Black Skewer / 15 cm

100 uds
pcs

PC/68619
Brocheta Svelt Negra XS
Svelt XS Black Skewer / 9 cm

PC/68562
Palillo bolita negra
Black ball skewer / 9 cm

100 uds
pcs

PC/68560
Palillo bolita roja
Red ball skewer / 9 cm

100 uds
pcs

PC/68561
Palillo bolita amarilla
Yellow ball skewer / 9 cm

100 uds
pcs

PC/68586
Palillo bolita verde
Green ball skewer / 9 cm

100 uds
pcs

PC/68587
Palillo bolita azul
Blue ball skewer / 9 cm

100 uds
pcs



150/0006
Palito polo
Popsicle Wood Stick
9 cm

500 uds
pcs



150/0007
Palito bombón helado
Ice Cream Wood Stick
9.5 cm

500 uds
pcs



150/0008
Palito bombón helado
Mini Ice Cream Wood Stick
7 cm

500 uds
pcs



PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES



100/0069
Palo redondo madera / Lollipop Round Stick
Ø 4 mm Largo / Long: 9.5 cm

250 uds
pcs

PC/68654

Cucharita lacada negro mate
Matte black lacquered spoon
9 cm



10 uds
pcs

PC/68655

Tenedor lacado negro mate
Matte black lacquered fork
9 cm



10 uds
pcs

PC/68663

Tenedor bambú natural
Genuine bamboo fork
9 cm



10 uds
pcs

PC/68664

Cucharita bambú natural
Genuine bamboo spoon
9 cm



10 uds
pcs

PC/68573

Pinza LONGO
LONGO wood tong
12 cm



100 uds
pcs

PC/68572

Pinza Liliput/ Liliput Tong
9 cm



100 uds
pcs



100 uds
pcs

PC/68753

Cono madera
Wooden cone
9.5 x 6.5 cm
Alt / Height: 13 cm

PC/68754

Vasito madera XS
XS Wood cup
Ø 4.5 cm
Alt / Height: 4.5 cm

100 uds
pcs



PC/68755

Vasito madera XL
XL Wooden cup
Ø 6 cm
Alt / Height: 6 cm

100 uds
pcs

PC/68673

Tenedor bambú
Bamboo fork / 10 cm



100 uds
pcs

PC/68675

Cuchara bambú
Bamboo Spoon / 10 cm



100 uds
pcs

PC/68576

Pinza bambú mini / Bamboo mini-tongs
7 cm



10 uds
pcs

PC/68500

Cono grande bambú
Big bamboo cone
18.5 x 9.5 cm Alt / Height: 14 cm

100 uds
pcs



PC/68501

Cono mediano bambú
Medium bamboo cone
13 x 6.5 cm Alt / Height: 9 cm

100 uds
pcs

PC/68502

Cono pequeño bambú
Small bamboo cone
8.5 x 4.5 cm Alt / Height: 6 cm

100 uds
pcs

PC/68516

Vasito pequeño bambú
Small bamboo cup
Ø 4.5 cm
Alt / Height: 4.5 cm

100 uds
pcs



PC/68510

Barquita grande bambú / Big bamboo tray
9.5 x 6 cm Alt / Height: 1.5 cm

100 uds
pcs



PC/68511

Barquita pequeña bambú / Small bamboo tray
7.5 x 4 cm Alt / Height: 1 cm

100 uds
pcs



PC/68150
Hojas Peepul
Bodhi Leaves

100 uds
pcs

12 x 8 cm



HOJAS DE PEEPUL BODHI LEAVES

Hojas secas de Peepul o Pipal,
la higuera sagrada originaria de
India. Sus hojas secadas al sol son
auténticos esqueletos vegetales muy
útiles para presentar como soporte
de aperitivos o guarniciones para
cocktails.

Dried leaves of Peepul, called also
Bodhi Leaves, the sacred Indian fig
tree. Its sun dried leaves show their
delicate transparency: very useful to
present as snack or cocktail garnish.

PC/68519

Corte de caña natural / Genuine bamboo cane display
6 cm10 uds
pcs

PC/68650

Plato cuadrado bambú / Genuine bamboo square saucer
5.5 x 5.5 cm10 uds
pcs

PC/68661

Mini plato cuadrado bambú
Genuine bamboo square plate
6 x 6 cm10 uds
pcs

PC/68662

Mini plato ovalado bambú
Genuine bamboo oval plate
5.5 x 7.5 cm10 uds
pcs

PC/68751

Quesera madera XS
XS Cheese wooden box
Ø 5.5 cm Alt / Height: 3.5 cm10 uds
pcs

PC/68672

Porta Makis / Makis plate
5 x 5 cm20 uds
pcs

PC/68677

Porta Makis Doble
Double Makis plate
10 x 5 cm10 uds
pcs

PC/68752

Porta Nigiris / Nigiris plate
8 x 4.5 x 5 cm20 uds
pcs

PC/68671

Paleta lágrima bambú
Bamboo Tear
12 x 6 cm20 uds
pcs

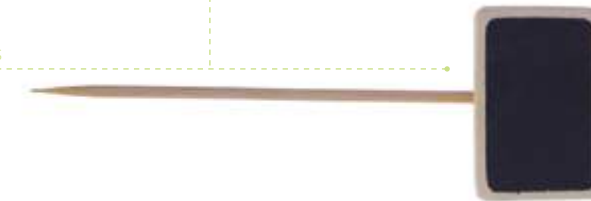
PC/68750

Quesera madera XL
XL Cheese wooden box
Ø 8.5 cm Alt / Height: 4 cm10 uds
pcs30 uds
pcs

PC/68762

Pincho Pizarra / BlackBoard Pick / 18 cm
pizarra / slate board: 8 x 6 cmRotulables
Writable100 uds
pcs

PC/68549

Brocheta Pizarra / BlackBoard Skewer / 15 cm
pizarra / slate board: 5 x 3.5 cm4 uds
pcs

PC/68761

Vaporera Bambú
Bamboo Steamer
Ø 15 x 9 cm

PC/68657

Plato cuadrado lacado negro mate
Matte black lacquered square saucer
6 x 6 cm10 uds
pcs

PC/68658

Plato redondo lacado negro mate
Matte black lacquered round saucer
Ø 6 cm10 uds
pcs

PC/68656

Plato doble lacado negro mate
Matte black lacquered double saucer
6 x 12 cm10 uds
pcs

PC/68660

Plato lágrima lacado negro mate
Matte black lacquered tear saucer
4 x 10 cm10 uds
pcs

PC/68659

Plato gota lacado negro mate
Matte black lacquered drop saucer
4 x 10 cm10 uds
pcs

LESVOS SMALL

PC/50000

PC/50001

PC/50002

8.5 x 5 cm
Altura / Height: 7 cm



LESVOS MEDIUM

PC/50003

PC/50004

PC/50005

8.5 x 8.5 cm
Altura / Height: 7 cm



LESVOS LARGE

PC/50006

PC/50007

PC/50008

12 x 9 cm
Altura / Height: 7 cm



RHODES LARGE

PC/50015

PC/50016

PC/50017

31 x 31 cm
Altura / Height: 5 cm



PC/50022

Chess Box

20 x 11.5 cm
Altura / Height: 9 cm



MIKONOS SMALL

PC/50009

PC/50010

PC/50011

18 x 18 cm
Altura / Height: 8 cm



MIKONOS LARGE

PC/50012

PC/50013

PC/50014

20 x 30 cm
Altura / Height: 8 cm



10 uds
pcs

PC/66307

Plato Madera Álamo
Aspen Wood Plate

23 x 11 cm
Altura / Height: 1.2 cm





6 uds
pcs

270/0004
Plato Madera de Acacia
Acacia Wood Plate

Ø 25 cm
Altura / Height: 3.8 cm

6 uds
pcs

270/0005
Plato Madera de Acacia
Acacia Wood Plate

Ø 23 cm
Altura / Height: 3.5 cm



10 uds
pcs

PC/68760
Bowl Coco
Coconut Bowl

8 x 11 cm
Altura / Height: 4 cm



PC/50020
Caja Corfú
Corfu box

21 x 13 cm
Altura / Height: 7 cm

CAJAS EFECTO BOSQUE FOREST EFFECT BOXES

Caja de madera con cubeta de metacrilato color blanco especialmente diseñada para presentar platos con nieblas de hielo seco. Su cristal superior tiene un agujero lateral para que la niebla quede en la parte superior del plato creando un efecto "bosque".

Wood box with white methacrylate bucket specially designed to present dishes with dry ice fog. The space between the glass tray and the box lets the fog escape from the sides, creating a forest mist effect.



Efecto Bosque
Forest Effect

PC/50018
Caja Skiathos
Skiathos box

25 x 18 cm
Altura / Height: 7 cm



10 years with...



Ernesto Iaccarino

Ristorante Don Alfonso 1890,
Sant'Agata sui due Golfi

Ya hace años que trabajamos con 100%Chef. Me ha pasado de enviar pedidos el sábado o pasada media noche, y recibir la respuesta en 5 minutos. Así entendí que estaba en frente de personas que trabajan con la nuestra misma pasión.

We have been working during the last few years with 100%Chef. Sometimes I sent our orders on Saturday or after midnight, and got an answer after five minutes. Suddenly I realized that those people share with us the same passion at work.



Inox

— Creatividad inoxidable
Stainless Creativity

4 uds
pcs

P/68021
Pajita Inox Recta
Straight Straw

Ø 0.6 x 21.5 cm

4 uds
pcs

P/68020
Pajita Inox Curva
Bent Straw

Ø 0.6 x 21.5 cm

10 uds
pcs

P/68023
Cucharita Helado Inox Mate
Matte Ice Cream Spoon

9.5 x 2 cm

10 uds
pcs

P/68022
Cucharita Helado Inox Brillante
Shiny Ice Cream Spoon

9.5 x 2 cm

Inox AISI 316
Apto para lavavajillas
AISI 316 Stainless Steel
Dishwasher safe

DRINK STRONGER!

Batidos
Zumos
Cócteles
Gazpachos
Sorbetes

Shakes
Smoothies
Cocktails
Gazpachos
Frozen drinks

Cepillo para limpieza incluido
Cleaning brush included

P/50000
Malla inox fina
Fine Stainless Steel Mesh

25 x 17 cm

P/50001
Malla inox media
Medium Stainless Steel Mesh

25 x 17 cm

P/50002
Malla inox gruesa
Thick Stainless Steel Mesh

25 x 17 cm

MALLA INOX
STAINLESS STEEL MESH

Malla en forma de tapete
fabricado en acero inoxidable
18/10 alimentario, permite ser
doblado y formado como un
soporte a medida para cada plato.
Infinitas formas y recursos para el
emplatado de aperitivos, postres y
degustaciones.
Lavable en lavavajillas.

Mat-shaped mesh made of 18/10
food grade stainless steel. It can
be folded and shaped as you wish,
creating a custom holder for each
dish. Create infinite shapes to serve
appetizers, desserts and tastings.
Dishwasher safe.

PINZAS SUSHI TITANIO-COLOR TITANIUM COLOR SUSHI TONGS

Las pinzas de emplatado más vendidas del momento, acabadas con un baño de titanio coloreado en 5 colores inalterables. El titanio confiere la dureza y resistencia necesaria exigida por el profesional.

The most popular plating tongs of the moment, titanium plated in 5 unalterable colors. Titanium plating gives it the hardness and resistance needed for daily professional use.

20 cm

P/34043-N
Negro / Black

P/34043-P
Púrpura / Purple

P/34043-B
Azul / Blue

P/34043-C
Bronce / Bronze

P/34043-G
Dorado / Golden

14 cm

P/34007-N
Negro / Black

P/34007-P
Púrpura / Purple

P/34007-B
Azul / Blue

P/34007-C
Bronce / Bronze

P/34007-G
Dorado / Golden

P/84036

Pinza sushi GOLD
GOLD Sushi tongs

20 cm

P/34043

Pinza sushi titanium
Titanium Sushi Tong

20 cm

14K



PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE

P/64255

Soporte para pinzas sushi
Stand for Sushi tongs

KIT DE EMPLATADO TOP CHEF TOP CHEF PLATING SET



CREA TU PINZA ESPECIAL
Personaliza tu pinza sushi
Laser o serigrafía



MAKE YOUR SPECIAL TONGS
Customize your sushi tongs
Laser or serigraphy

P/34007

Pinza mini para sushi o sashimi
Sushi & Sashimi mini-tongs
14 cm

P/34036

Pinza para sushi o sashimi
Sushi & Sashimi tongs
20 cm

P/34036 MB

Pinza sushi negro mate
Black matte Sushi tongs
20 cm

P/64000

Kit de emplatado Top Chef
Top Chef Plating Set

Incluye referencias:
Items included:

Pinza "KAPABASHI"
Pinza "SUSHI" 20 cm
Pinza larga "CHEF" 20 cm
Espátula de emplatado flexible 20 cm
Espátula dosificadora

"KAPABASHI" tongs
"SUSHI" 20 cm tongs
Chef's tongs 20 cm
Flexible 20 cm plating spatula
Dosing spatula

P/34016

Pinza larga Chef

Chef's long serving tong

30 cm

P/34015

25 cm

P/34014

20 cm

P/34012

16 cm



SPECIAL BARMAN

Pinza Barman Titanium

Barman Titanium tong

30 cm

P/34016-G

Dorada / Gold

P/34016-C

Cobre / Copper

P/34016-N

Negro / Black



PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE

Saber más en / Know more on:
www.100x100barman.com

100% Barman



Punta en forma de
diamante con interior
serrado pulido

Diamond-shaped
tip with serrated grip
Matte finish

P/54037

Pinza ELITE Sushi Giant

ELITE Sushi Giant tong

30 cm



"ELITE"

PINZAS RECTAS

CHEF SERVING TONGS

P/54012

16 cm

P/54014

20 cm

P/54016

30 cm



PINZAS ELITE
ELITE CHEF SERVING TONGS

Fabricadas en acero inoxidable
AISI 316, la mejor calidad posible
de acero inoxidable para usos
alimentario. Diseño especial para
emplatado, que permite aún más
efectividad y precisión, juntando
comodidad y delicadeza. Brazos
con acabado antideslizante y
ergonómico.

Made with AISI 316, the best
stainless steel alloy for food
contact.

Specially designed for
creative plating,
to ensure effectivity
and precision, it allies
comfort and delicacy.
Arms with ergonomic
and non-slip handles.

P/34034

Pinza quitaespinas pescado
Fishbone tweezers
12 cm



P/34031

Alicate Espinas Pescado
Fishbone Pliers
15 cm



P/64110

Rompemariscos con cierre
Shellfish Cracker
18 cm



P/64120

Rompemariscos Hosteleria
Shellfish Cracker
18 cm



P/34040

Pinza quitaespinas Kapabashi
Kapabashi fishbone tweezers
12 cm



P/64226

Brocheta Fjord / Fjord skewer
18 cm

P/64630

9 cm

P/64629

7 cm



P/64910

Brocheta TEPPPO / TEPPPO skewer
15 cm

P/64911

10.5 cm



P/68631

Brocheta Cubik / Cubik skewer
10 cm



P/68632

Brocheta Tube / Tube skewer
10 cm



P/64502

Rasqueta para emplatar
Cooking scraper spatula
17 cm



P/64504

Espátula recta / Straight spatula
19 cm



P/64503

Espátula dosificadora / Dosing mini-spatula
16 cm



P/64270

Set de espátulas
Plating spatulas kit



Incluye referencias:
Includes references:

P/64500

P/64501

P/64502

P/64501

Horquilla para emplatar inox / Forked spatula
19 cm



P/64505

Espátula ancha / Wide spatula
19 cm

Pala / Spatula:
13 x 4 cm



P/64500

Espátula para emplatar inox
Mini flexible serving spatula
19 cm

Pala / Spatula: 13 x 2 cm



P/64593
Vaciador miniquenelles óvalo
Oval quenelle baller
0.5 x 12 cm

P/64594
0.8 x 18 cm



P/64596
Vaciador doble / Double micro-quenelle baller
Esfera / Sphere Ø 1.2 cm
Óvalo / Oval: 0.8 cm



P/64597
Estuche 5 vaciadores, surtido
bolita microquenelle
5 mini-ball and micro-quenelle
baller box



Incluye referencias:
Items included:

P/64590
P/64591
P/64592
P/64593
P/64594

P/64590
Vaciador microbolitas
Miniballer
Ø 8 mm

P/64591
Ø 12 mm

P/64592
Ø 15 mm



Perfect Quenelle

Elabore perfectas quenelles de helado ya que su simetría así lo permite. Con un mango extremadamente resistente permite trabajar incluso con helados duros. Al ser más grueso de lo normal retiene mejor la temperatura dejando las quenelles mucho más lisas.

Produce perfect ice cream quenelles with exact symmetry. With a highly resistant handle that allows you to work with very hard ice cream. The bowl of the Perfect Quenelle is heavier and thicker than the one of an usual spoon, helping it to retain longer the temperature.

P/64595
Perfect Quenelle XS
4 x 2.5 cm

P/64598
Perfect Quenelle M
5 x 3 cm

P/64599
Perfect Quenelle XL
6 x 4 cm



P/68011
Plancha inox para 24 brochetas (foam incluido)
Display board for 24 skewers (foam included)
49 x 9 x 1 cm

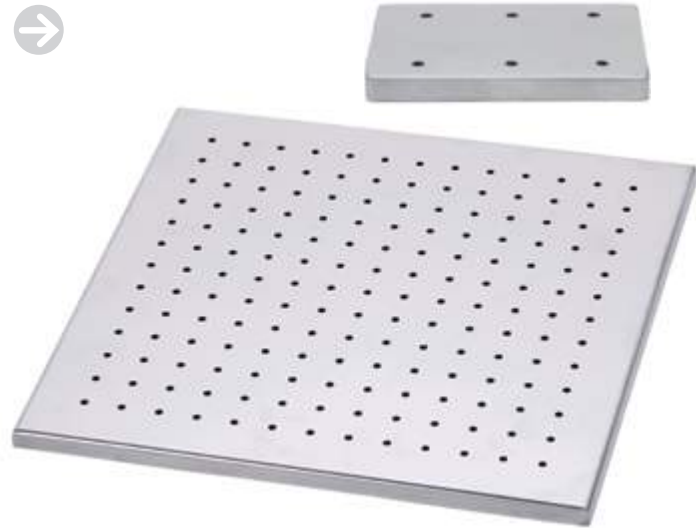


P/68012
Plancha inox para 4 brochetas (foam incluido)
Display board for 4 skewers (foam included)
15 x 5 x 1 cm

P/68014
Foam recambio para plancha inox 68012
Spare foam board for display 68012
14.9 x 4.9 x 1 cm

P/68001
Plancha inox para 169 brochetas (foam incluido)
Display board for 169 skewers (foam included)
30 x 30 x 1 cm

P/68000
Foam recambio para plancha inox 68001
Spare foam board for display 68001
29.9 x 29.9 x 1 cm



P/64231
Taco macizo brochetas / Solid skewer stand
4 x 5.5 cm



P/68013
Foam recambio para plancha inox 68011
Spare foam board for display 68011
48.9 x 8.9 x 1 cm





P/68002

Soporte inox para 30 conos / Display for 30 cones
Ø 2 cm
50 x 15 x 8 cm



P/68009

Soporte inox para 4 conos
Display for 4 cones
Ø 3 cm
14 x 11 x 8 cm



P/68007

Soporte inox para 1 cono
Display for 1 cone
Ø 3 cm
7.5 x 6 x 8 cm



P/68008

Soporte inox para 2 conos
Display for 2 cones
Ø 3 cm
14 x 6 x 8 cm



P/64604

Aro alto cuadrado para emplatar, con pisón.
Tall square plating ring with pusher.

4 x 4 cm Altura / Height: 8 cm

P/64605

Aro alto redondo para emplatar, con pisón
Tall round plating ring with pusher

Ø 4 cm Altura / Height: 8 cm



14K

20/2004

Cuchara Lotus GOLD
GOLD Lotus Spoon

P/64730

Abridor de huevos
Hen egg top cutter

P/64735

Abridor de huevos de codorniz
Quail egg top cutter



20/0011

Kit cucharas esferificación
Spherification Spoons Kit



20/0004

Cuchara Lotus INOX
Lotus Spoon INOX

10 uds
pcs



RETAIL COLLECTION

Packs Retail Exclusivos

Gama de productos pensados para tiendas o regalos promocionales de empresa.

Nuestros productos más vendidos, presentados en atractivos packagings diseñados para exposición en tiendas especializadas y Gourmet.

Una colección única, para que también el aficionado a la cocina de vanguardia pueda sentirse Chef.

Exclusive retail packagings

A new line that presents our bestseller products, now available in a special packaging. This line is perfect for showcasing in gourmet stores and high-end boutiques.

A unique collection designed to convert the vanguard cuisine lover into a chef.

SPECIAL CORPORATE GIFTS



P/44040
Pinza Quitaespigas Kapabashi
Kapabashi Fishbone Tongs

P/44501
Horquilla
Forked Spatula

P/44014
Pinza Larga
Serving Long Tongs

P/44500
Spatula Gourmet Emplatado
Gourmet Plating Spatula

P/44036
Pinza Sushi
Sushi Tongs

10 years with...



Thaddeus DuBois

Executive Pastry Chef
Borgata and Water Club Hotel Casino
& Spa MGM Resorts International, Las Vegas

Durante los últimos 10 años he usado los productos de 100%Chef. Todo lo que puedo decir es que la innovación y la fuerza creativa detrás de sus productos, ideas y conceptos de Angel y su equipo son sorprendentes. En los últimos diez años, se han presentado tantas ideas fabulosas que ya no habría más en qué pensar. Pero, claro, ¡lo vuelven a hacer! Para un Chef, no hay muchas empresas que puedan entusiasmar tanto sobre la cocina como 100%Chef. Me encanta la forma en la que sus productos pueden transformar y elevar la experiencia de nuestros huéspedes y estoy impaciente para ver lo que 100%Chef creará en los próximos diez años

I have used products from 100% Chef for the last ten years. All I can say is that the innovation and creative force behind their products, ideas and total concepts from Angel and his team are nothing short of astounding. It feels like they have come up with so many fabulous ideas in the last ten years that there would be no more to think of. But then, lo and behold, they do it again! For a Chef, there aren't many companies that can get you as excited about cooking as 100%Chef can. I absolutely love the way in which their products can transform and elevate our guest's experience and can't wait to see what 100%Chef can create in the next ten years!



Moulds
— Dale forma
Shape it

Dh! Mold

SILICONA LÍQUIDA PARA MOLDES PERSONALIZADOS

Realice fácilmente moldes personalizados, sencillos o en 3D, con una altísima fidelidad al original. Reproduzca cualquier grabado, forma o volumen, recree verduras, frutas, legumbres, huesos, cubiertos, logos, etc. Inalterable al ácido, chocolate, grasas y alcoholes. Su flexibilidad permite realizar trabajos más precisos y delicados tanto en cocina, pastelería y cocktelaría, además de un fácil desmoldeado. Color blanco puro. Inalterable y resistente, desde -25°C, hasta 220°C.

Certificación alimentaria CE y FDA.

LIQUID SILICONE FOR PROFESSIONAL MOLD MAKING

Foodgrade liquid mold making silicone to easily build simple or compound molds with high fidelity to the original. Produce soft and flexibles silicone molds for professional cook, pastry chef and bakery, etc. Produce any shape or carves, or hyperrealistic replicas of mini vegetables, fruits and legumes, cutlery, bones, logos, icecreams, creative ice cubes... Unalterable to acid, chocolate, fats, alcohol. White pure color. High elasticity (20SH) and perfect unmolding. Unalterable and resistant, from -25°C, up to 220°C.

Foodgrade certification FDA and CE.



60/0019
Spray Antiadherente para
realizar moldes de silicona
Nonstick Spray for
silicone mold making

80 ml



Horno
Oven

Congelador
Freezer

Microondas
Microwave

Lavavajillas
Dishwasher

A
0.5Kg

B
0.5Kg

+



OH!MOLD TECHNIQUES ON: www.100x100chef.com

Realize su moldes especiales siguiendo el tutorial paso a paso en YouCook!
Follow our step by step tutorial on YouCook and make your customized molds!



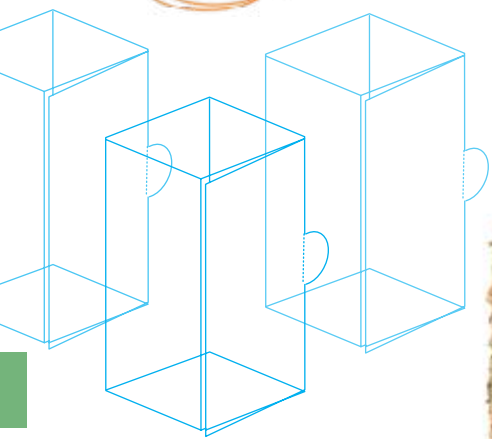
www.100x100chef.com

DESCARGA GRATUITA
Manual técnicas avanzadas
de moldeado
FREE DOWNLOAD
Latest advanced molding
techniques

FLEXIBLE
FLEXIBLE
RESISTENTE
DURABLE
PRECISO
PRECISE

EASYMOULD

THE FIT MOULD COLLECTION



Easymould es el sistema más rápido y sencillo para moldear con láminas troqueladas de PET, listas para confeccionar piezas uniformes.

De fácil desmoldaje, perfecto acabado, multifuncional, limpio y de un solo uso.

Emplee Easymould en pastelería, catering o cocina. Prepare gelatina, mousses, tartars, helados, snacks, lollypops dulces o salados... Disponible en dos formatos y tres alturas diferentes (4, 6 y 8 cm, redondos y cuadrados).



Easymould is a quick and easy moulding system with die-cut PET sheets. Ready to use and produce uniform pieces, formed in our specials trays.

Easy removal, perfect finish, multifunctional, clean and designed for a single use. Ideal for the preparation of curds with gelatine, mousses, tartars, ice creams... Available in two differents shapes (round and square) and three different heights: 4, 6, 8 cm.

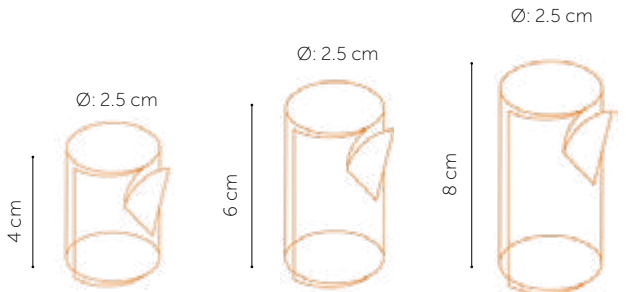
Redondo / Round

- 01 Colocar la lámina en esta dirección y empujar la pestaña hacia abajo.
- 02 Enrollar en forma cilíndrica y encajar la pestaña en la ranura. Estirar de ella hasta que quede fijada completamente.
- 03 Girar la pestaña en dirección opuesta para asegurar su sujeción. Encajar en el molde.
- 04 Apertura: rasgar la pestaña siguiendo la línea perforada.

 MOULDING TECHNIQUES ON:
WWW.100X100CHEF.COM



- 01 Hold the sheet in this direction and push the tab inward.
- 02 Roll into a cylindrical shape and insert the tab into the slot and pull the tab until it is fixed completely.
- 03 Twist the tab in the opposite direction to secure your item. Fit into the moulding tray.
- 04 Release: rip the tab along the perforated line.



60/0004
Easymould redondo / Round
Altura / Height: 4 cm

60/0005
Easymould redondo / Round
Altura / Height: 6 cm

60/0006
Easymould redondo / Round
Altura / Height: 8 cm

60/0010
Easymould base redonda
Easymould round base

60/0011
Easymould base redonda
Easymould round base

ECONOMIC
PACK



Para 35 piezas / For 35 pcs X 3

EASYMOULD

THE FIT MOULD COLLECTION

Cuadrado / Square

100 uds
pcs

01 Encajar la pestaña en el corte que encontrará en el último pliegue. Estirar hasta que quede fija.

02 Doblar con los dedos haciendo presión sobre los pliegues. Cerrar en forma de cuadrado.

03 Girar la pestaña en dirección opuesta para asegurar su sujeción. Encajar en el molde.

04 Apertura: rasgar la pestaña siguiendo la línea perforada.

01 Push the tab into the slot in the last fold. Pull the tab through the slot until it is closed.

02 Press with fingers to form the cubic side then the rectangular side.

03 Twist the tab in the opposite direction to secure the shape. Fit into the moulding tray.

04 Rip the tab along the perforated line to release the plastic from the mousse.



01



02



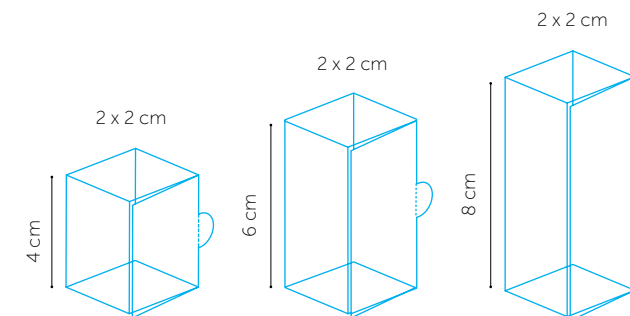
03



04



MOULDING TECHNIQUES AT:
www.100x100chef.com



60/0012

Easymould base cuadrada
Easymould square base

3 uds / bolsa
pcs / bag

60/0013

Easymould base cuadrada
Easymould square base

24 uds / caja
pcs / boxECONOMIC
PACK100 uds / caja
pcs / box

60/0007

Easymould cuadrado / Square

S

Altura / Height: 4 cm

60/0008

Easymould cuadrado / Square

M

Altura / Height: 6 cm

60/0009

Easymould cuadrado / Square

L

Altura / Height: 8 cm



Para 35 piezas / For 35 pcs x 3

3D

IceBall Mould

Molde para
esferas de hielo
Ice cube mould

Prepare agua polar y haga
sus propios hielos totalmente
transparentes o deles un toque
personal con aromas o colores.

Rellénelos de frutas, flores,
especias... Sorprenden, además
de conseguir bebidas frías y poco
aguadas.

Prepare ice cold water
and make your ice cubes fully
transparent or give them a personal
touch with flavors or colors.

Fill them with fruit, flowers, or
spices... Create your own ice cubes
spheres to obtain different and
creative cold drinks.



Ø 6 cm

Perfectas esferas de hielo
Perfect ice cube spheres

¡Fácil desmolde
y gran producción!
Easy removal, perfect
finish and fast production!



60/0003
Ice Ball Mould



YouCook

MOULDING TECHNIQUES ON:
www.100x100chef.com

Square IceCube Mould

Imita los procesos de congelación
de lagos y ríos que sigue la
naturaleza. Gracias al fondo del
molde, que está aislado del frío,
obligando al agua a congelarse
desde la capa más superficial, de
arriba a abajo, capa a capa, con
lo que el aire y las impurezas son
empujadas hacia el fondo, donde
forman una capa "blanca" o de
hielo opaco que puede extraerse
fácilmente.

El resultado es un cubito de hielo
transparente.
Utilizando los diferentes moldes
internos podrá conseguir hasta tres
formatos de hielo claro, brillante y
transparente. Llenar de agua según
tamaño y formato y colóquelos en
el congelador y esperar hasta que
queden duros.



60/0017
IceCube Mould



2 x 2 x 6 cm
32 cubitos/cubes



4 x 4 x 4 cm
8 cubitos/cubes



9 x 9 x 9 cm
2 cubitos/cubes

Mould to produce square or
rectangular ice cubes.
Square Ice Cube Mould imitates the
natural process of lakes and rivers
freezing. Its bottom is far from the
cold source, causing the water to
freeze starting from the surface, layer
by layer, until reaching the bottom,
where it forms a layer of white frost,
which can easily be removed.
Using different moulds, you can
obtain 3 different sizes of clear, shiny
and transparent ice. Fill with water
according to size and shape, place in
freezer and wait until frozen.





Lollipop Palito
Lollipop Stick

10 cm

100/0125
Blanco / White

100/0123
Oro / GOLD

1000 uds
pcs

100/0126
Negro / Black

100/0124
Púrpura / Purple



Lollipop Mould

60/0002
Lollipop Mould 3D



Resiste el congelado
Resists freezing

Lávalos en lavavajillas
hasta 70°C
Dishwasher safe under 70 °C



Lipstick



100 uds
pcs

100/0112
Sticks Lipstick Negro
Black Lipstick Tube

100/0113
Sticks Lipstick Oro
Gold Lipstick Tube

100/0114
Sticks Lipstick Plata
Silver Lipstick Tube



100/0008
Lipstick tubes

Transparente
Clear

100 uds
pcs



RECETAS EN / RECIPES AT:
www.100x100chef.com

3D

Lipstick mould

Moldes económicos en 3D
fabricados en PET para formar
piezas con mousses, purés de
fruta, gelatinas o chocolate.
Resiste el congelado y lavados en
lavavajillas a menos de 70°C.

Economical 3D moulds made
in PET for moulding lipstick
bars with fruit purees, jelly or
chocolate. Freezer resistant and
dishwasher resistant under 70°C.



60/0001
Lipstick mould 3D



Expositor para 30 Lipstick.
Termoconformado resistente al lavavajillas.

Perfect display for 30 Lipsticks.
Dishwasher safe.

20 uds
pcs

100/0031
Base expositor Lipstick
Lipstick Display Base



Déjese inspirar por
Get inspired by **YouCook**

YouCook es el canal de vídeo de 100%Chef,
dedicado específicamente a profesionales y
apasionados de la cocina creativa.

Nuevas tendencias, técnicas y secretos
además de todos los consejos de uso sobre
los productos desarrollados por 100%Chef.

YouCook is the video channel by 100%Chef,
specifically addressed to food and beverage
professionals and to vanguard cuisine lovers.

New trends, techniques and secrets revealed,
in addition to all the tips and tricks to get the
most out of our products.

BIENVENIDOS EN NUESTRA EXCLUSIVA COMUNIDAD
WELCOME TO OUR EXCLUSIVE COMMUNITY

100%Chef

www.100x100chef.com
#enjoy cooking with us

100%Barman

www.100x100barman.com
#enjoy mixing with us

FIND US / SHARE YOUR CREATIONS:



orders@100x100chef.com



[@100x100chefinternational](https://www.facebook.com/100x100chefinternational)

[@100x100barmaninternational](https://www.facebook.com/100x100barmaninternational)



[100x100chef.com](https://www.instagram.com/100x100chef.com)

[100x100barman.com](https://www.instagram.com/100x100barman.com)