Katalog **2026**

Vaello
LA VALENCIANA



Vaello

LA VALENCIANA

Vaello Campos S.L. ist ein spanisches Familienunternehmen mit Sitz in Aielo de Malferit (Valencia), das sich seit 1950 der Herstellung von Küchenartikeln unter der Marke La Valenciana widmet. Mit einer langen handwerklichen Tradition und einem starken Qualitätsanspruch entwirft und produziert das Unternehmen Paellapfannen, Bratpfannen, Grillplatten und Brenner, die Funktionalität, Langlebigkeit und authentische spanische Handwerkskunst vereinen.



Neue Ära, gleiche Leidenschaft

Bei Vaello Campos, La Valenciana, blicken wir in die Zukunft, ohne unsere Wurzeln zu vergessen. Wir starten in eine neue Ära, geprägt von Innovation, Design und kontinuierlicher Verbesserung, und bewahren dabei die Leidenschaft für Tradition, die uns seit Generationen begleitet. Dieser Katalog ist eine Einladung, die Welt von Vaello zu entdecken – hier präsentieren wir unser gesamtes Produktsortiment als Ausdruck einer Geschichte, die auf ständiger Weiterentwicklung und Anpassung an sich wandelnde Zeiten beruht



Vaello
LA VALENCIANA

Polígono Industrial Serrans 4
C/ Del Plàstic, nº 2, 46812
Aielo de Malferit, Valencia,
España

Engagement
Kontinuierliche Innovation
Verantwortung
Nachhaltigkeit
Qualität
Verbundenheit

Wir setzen auf eine bewusste und umweltfreundliche Produktion. Wir wählen langlebige Materialien, optimierte Prozesse und eine verantwortungsvolle Abfallwirtschaft. Wir sind überzeugt, dass die Herstellung hochwertiger Produkte auch zu einem verantwortungsvolleren Konsum und einer ausgewogeneren Zukunft beiträgt.

La Valenciana





Produktverwendung

Gasflamme

Elektroherd

Backofen

Spülmaschine

Induktionsherd

Cerankochfeld

Mikrowelle

Symbole

Durchmesser

Verpackungseinheiten

Spezialstärke

Material

Polierter Stahl

Emaillierter Stahl

Edelstahl

Gusseisen



KATEGORIEN

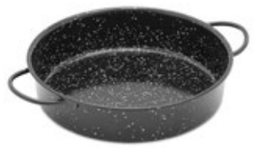
01 **Paellapfannen** 12-21



02 **Bratpfannen** 22-37



03 **Schalen, Kasserollen und Backbleche** 38-45



04 **Kochtöpfe** 46-47



05 **Grillpfannen und Grillplatten** 48-55



06 **Brenner und Zubehör** 56-67



07 **Grill** 68-71



08 **Zubehör** 72-79



09 **Sets** 79-83



01 Paellapfannen

Paellapfanne aus poliertem Stahl
Paellapfanne aus emailliertem Stahl
Paellapfanne aus Edelstahl
Paellapfanne aus poliertem Stahl mit Spezialstärke
Paellapfanne aus poliertem Stahl für Induktion / Cerankochfeld
Paellapfanne aus emailliertem Stahl für Induktion / Cerankochfeld





Paellapfanne aus poliertem Stahl



Ref	∅ Cm	Griffe		Portionen	EAN-Code
0120	20	2	6	Colegial	8411470006300
0122	22	2	6	Colegial	8411470003453
0124	24	2	6	1	8411470000018
0126	26	2	6	2	8411470000025
0128	28	2	6	3	8411470000032
0130	30	2	6	4	8411470000049
0132	32	2	6	5	8411470000056
0134	34	2	6	6	8411470000063
0136	36	2	6	7	8411470000070
0138	38	2	6	8	8411470000087
0140	40	2	6	9	8411470000094
0142	42	2	6	10	8411470000100
0146	46	2	4	12	8411470000124
0150	50	2	4	13	8411470000131
0155	55	2	4	16	8411470000155
0160	60	2	4	20	8411470000162
0165	65	2	2	25	8411470000186
0170	70	2	2	30	8411470000193
0180	80	4	1	40	8411470000223
0190	90	4	1	50	8411470000230
1100	100	4	1	85	8411470000247
1115	115	4	1	120	8411470000254
1130	130	6	1	200	8411470000261

GEEIGNET FÜR

Gasflamme

NICHT GEEIGNET FÜR

Induktionsherd · Elektroherd · Cerankochfeld · Mikrowelle · Backofen

NICHT SPÜLMASCHINENFEST

2 Griffe

4 Griffe

6 Griffe

Vaello LA VALENCIANA

Zertifizierung für den Kontakt mit Lebensmitteln

3 GARANTIEZEIT

Paellapfanne aus emailliertem Stahl



Ref	∅ Cm	Griffe		Portionen	EAN-Code
0210	10	2	10	Miniature	8411470002579
0212	12	2	10	Miniature	8411470002647
0215	15	2	10	Miniature	8411470002586
0218	18	2	6	Miniature	8411470006294
0220	20	2	6	Miniature	8411470002593
0222	22	2	6	Schoolboy	8411470003460
0224	24	2	6	1	8411470002609
0226	26	2	6	2	8411470001015
0228	28	2	6	3	8411470001022
0230	30	2	6	4	8411470001039
0232	32	2	6	5	8411470001046
0234	34	2	6	6	8411470001053
0236	36	2	6	7	8411470001060
0238	38	2	6	8	8411470001077
0240	40	2	6	9	8411470001084
0242	42	2	6	10	8411470001091
0246	46	2	4	12	8411470001114
0250	50	2	4	13	8411470001121
0255	55	2	4	16	8411470001145
0260	60	2	4	20	8411470001152
0265	65	2	2	25	8411470001176
0270	70	2	2	30	8411470001183
0280	80	4	1	40	8411470002012
0290	90	4	1	50	8411470002029
2100	100	4	1	85	8411470003026
2115	115	4	1	120	8411470003033

GEEIGNET FÜR

Gasflamme Backofen

NICHT GEEIGNET FÜR

Induktionsherd Elektroherd Cerankochfeld Mikrowelle

SPÜLMASCHINENFEST

2 Griffe

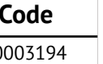
4 Griffe

Zertifizierung für den Kontakt mit Lebensmitteln

3 GARANTIEZEIT

Paellapfanne aus Edelstahl

NICHT SPÜLMASCHINENFEST



2 Griffe



GEEIGNET FÜR

Gasflamme

NICHT GEEIGNET FÜR

Induktionsherd Elektroherd Cerankochfeld Backofen Mikrowelle

Ref	∅ Cm	Portionen		EAN-Code
0324	24	1	1	8411470002715
0326	26	2	1	8411470001473
0330	30	4	1	8411470001480
0334	34	6	1	8411470001497
0338	38	8	1	8411470001503
0342	42	10	1	8411470001510
0346	46	12	1	8411470001527
0350	50	13	1	8411470001534
0355	55	16	1	8411470001541
0360	60	20	1	8411470002685
0365	65	25	1	8411470002692
0370	70	30	1	8411470002708

Paellapfanne aus poliertem Stahl mit Spezialstärke

NICHT SPÜLMASCHINENFEST

2 Griffe



GEEIGNET FÜR

Gasflamme

NICHT GEEIGNET FÜR

Backofen Induktionsherd Elektroherd Cerankochfeld Mikrowelle

Ref	∅ Cm	Portionen		EAN-Code
4630	30	4	1	8411470003194
4634	34	6	1	8411470002951
4638	38	8	1	8411470002968
4642	42	10	1	8411470002975
4646	46	12	1	8411470002982
4650	50	13	1	8411470002999
4655	55	16	1	8411470003002
4660	60	20	1	8411470003019
4665	65	25	1	8411470003545

SPEZIALSTÄRKE



Paellapfannen

Paellapfanne aus poliertem Stahl für Induktion / Cerankochfeld

NICHT SPÜLMASCHINENFEST

2 Griffe



Ref	⌀ Cm	Portionen		EAN-Code
5330	30	4	6	8411470003705
5332	32	5	6	8411470003927
5334	34	6	6	8411470003712
5336	36	7	6	8411470003934
5338	38	8	6	8411470003729
5342	42	10	2	8411470006522

GEEIGNET FÜR: Gasflamme, Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld

NICHT GEEIGNET FÜR: Backofen, Mikrowelle

SPEZIALSTÄRKE



SPEZIELL FÜR GLASKERAMIK-/INDUKTIONSHERDE

Paellapfanne aus emailliertem Stahl für Induktion / Cerankochfeld

SPÜLMASCHINENFEST

2 Griffe

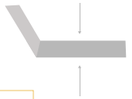


Ref	⌀ Cm	Portionen		EAN-Code
5430	30	4	6	8411470003736
5432	32	5	6	8411470003941
5434	34	6	6	8411470003743
5436	36	7	6	8411470003958
5438	38	8	6	8411470003750
5442	42	10	2	8411470006539

GEEIGNET FÜR: Gasflamme, Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld, Backofen

NICHT GEEIGNET FÜR: Mikrowelle

SPEZIALSTÄRKE



SPEZIELL FÜR GLASKERAMIK-/INDUKTIONSHERDE







Gleichmäßige Wärmeverteilung

Entwickelt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und perfekte Kochergebnisse.

3 Jahre Garantie

Hohe Widerstandsfähigkeit

Aus hochwertigen Materialien gefertigt, konzipiert für intensiven Gebrauch und eine lange Lebensdauer.

Funktionales Design

Form, Tiefe und Griffe sind optimiert, um eine einfache Handhabung, Stabilität und Komfort sowohl beim Kochen zu Hause als auch im professionellen Einsatz zu gewährleisten.

Perfekt für...



02 Bratpfannen

Tiefe Bratpfanne aus poliertem Stahl mit Griffen
Tiefe Bratpfanne aus poliertem Stahl mit Stiel
Bratpfanne aus poliertem Stahl mit Stiel
Kastanienpfanne aus poliertem Stahl
Blini-Pfanne
Lyonnaise-Bratpfanne mit Griffen
Lyonnaise-Bratpfanne mit Stiel
Miguera-Bratpfanne mit Stiel
Bratpfanne mit Stiel für den professionellen Gebrauch
Tiefe Bratpfanne aus emailliertem Stahl mit Griffen
Tiefe Bratpfanne aus emailliertem Stahl für Induktion und Cerankochfeld
Tiefe Bratpfanne aus emailliertem Stahl mit Stiel
Flache Bratpfanne aus emailliertem Stahl mit Stiel
Kastanienpfanne aus emailliertem Stahl
Bratpfanne mit Abtropfkorb







Bratpfannen

Tiefe Bratpfanne aus poliertem Stahl mit Griffen

NICHT SPÜLMASCHINENFEST



GEEIGNET FÜR: Gasflamme

NICHT GEEIGNET FÜR: Backofen, Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld, Mikrowelle

Ref	∅ Cm		EAN-Code
0428	28	6	8411470001367
0430	30	6	8411470001374
0432	32	6	8411470001381
0434	34	4	8411470001398
0436	36	4	8411470001404
0438	38	4	8411470001411
0440	40	4	8411470001428
0445	45	3	8411470001435
0450	50	3	8411470001442
0455	55	2	8411470001459
0460	60	2	8411470001466
0465	65	1	8411470003446

Tiefe Bratpfanne aus poliertem Stahl mit Stiel

NICHT SPÜLMASCHINENFEST



GEEIGNET FÜR: Gasflamme

NICHT GEEIGNET FÜR: Backofen, Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld, Mikrowelle

Ref	∅ Cm		EAN-Code
0518	18	6	8411470001817
0520	20	6	8411470001824
0522	22	6	8411470001831
0524	24	6	8411470001848
0526	26	6	8411470001855
0528	28	6	8411470001862
0530	30	6	8411470001879
0532	32	6	8411470001886
0534	34	4	8411470001893
0536	36	4	8411470001909
0538	38	4	8411470001916
0540	40	4	8411470001923

Bratpfanne aus poliertem Stahl mit Stiel

NICHT SPÜLMASCHINENFEST



GEEIGNET FÜR: Gasflamme

NICHT GEEIGNET FÜR: Backofen, Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld, Mikrowelle

Ref	∅ Cm		EAN-Code
0818	18	6	8411470001558
0820	20	6	8411470001565
0822	22	6	8411470001572
0824	24	6	8411470001589
0826	26	6	8411470001596
0828	28	6	8411470001602
0830	30	6	8411470001619
0832	32	6	8411470001626
0834	34	4	8411470001633
0836	36	4	8411470001640





Blini-Pfanne

NICHT SPÜLMASCHINENFEST



Ref	∅ Cm		EAN-Code
3200	12	20	8411470002630

GEEIGNET FÜR: Gasflamme, Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld

NICHT GEEIGNET FÜR: Backofen, Mikrowelle

Kastanienpfanne aus poliertem Stahl

NICHT SPÜLMASCHINENFEST



Ref	∅ Cm		EAN-Code
1026	26	6	8411470002739
1028	28	6	8411470000568

GEEIGNET FÜR: Gasflamme

NICHT GEEIGNET FÜR: Backofen, Induktionsherd, Electric hob, Cerankochfeld, Mikrowelle

Lyonnaise-Bratpfanne mit Griffen

NICHT SPÜLMASCHINENFEST



Ref	∅ Cm		EAN-Code
6528	28	6	8411470004795
6532	32	6	8411470004801
6536	36	4	8411470004818
6540	40	4	8411470004825
6545	45	3	8411470004832
6550	50	3	8411470004849
6560	60	2	8411470004856

GEEIGNET FÜR: Gasflamme, Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld

NICHT GEEIGNET FÜR: Backofen, Mikrowelle



Lyonnaise-Bratpfanne mit Stiel

NICHT SPÜLMASCHINENFEST



Ref	∅ Cm	Griffe		EAN-Code
6628	28	Griff	6	8411470004863
6632	32	Griff	6	8411470004870
6636	36	Griff und Zusatzgriff	4	8411470004887
6640	40	Griff und Zusatzgriff	4	8411470004894

GEEIGNET FÜR: Gasflamme, Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld

NICHT GEEIGNET FÜR: Backofen, Mikrowelle

Miguera-Bratpfanne mit Stiel

NICHT SPÜLMASCHINENFEST



Ref	∅ Cm	Griffe		EAN-Code
6736	36	Griff	1	8411470004900
6740	40	Griff	1	8411470004917
6745	45	Handle + Extra reinforcement ring	1	8411470004924
6750	50	Griff + zusätzlicher Verstärkungsring	1	8411470004931
6760	60	Griff + 2 zusätzliche Verstärkungsringe	1	8411470004948

GEEIGNET FÜR: Gasflamme, Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld

NICHT GEEIGNET FÜR: Backofen, Mikrowelle

Bratpfanne mit Stiel für den professionellen Gebrauch

NICHT SPÜLMASCHINENFEST



Ref	∅ Cm	Griffe		EAN-Code
6920	20	Griff	6	8411470005617
6924	24	Griff	6	8411470005624
6928	28	Griff	6	8411470005631
6932	32	Griff	4	8411470005648
6936	36	Griff und Zusatzgriff	4	8411470005655

GEEIGNET FÜR: Gasflamme, Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld

NICHT GEEIGNET FÜR: Backofen, Mikrowelle

SPEZIALSTÄRKE



Tiefe Bratpfanne aus emailliertem Stahl mit Griffen



GEEIGNET FÜR: Gasflamme, Backofen

NICHT GEEIGNET FÜR: Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld, Mikrowelle

SPÜLMASCHINENFEST

Ref	∅ Cm		EAN-Code
0614	14	10	8411470002654
0616	16	10	8411470002616
0618	18	6	8411470000797
0620	20	6	8411470000803
0622	22	6	8411470000810
0624	24	6	8411470000827
0626	26	6	8411470000834
0628	28	6	8411470000841
0630	30	6	8411470000858
0632	32	6	8411470000865
0634	34	4	8411470000872
0636	36	4	8411470000889
0638	38	4	8411470000896
0640	40	4	8411470000902
0645	45	3	8411470000919
0650	50	3	8411470000926
0655	55	2	8411470000933
0660	60	2	8411470000940
0665	65	1	8411470003439

Tiefe Bratpfanne aus emailliertem Stahl für Induktion und Cerankochfeld

SPÜLMASCHINENFEST



GEEIGNET FÜR: Gasflamme, Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld, Backofen

NICHT GEEIGNET FÜR: Mikrowelle

Ref	∅ Cm		EAN-Code
5628	28	6	8411470003811
5632	32	6	8411470003828
5636	36	4	8411470003835
5640	40	4	8411470003842



Bratpfanne mit Abtropfkorb

SPÜLMASCHINENFEST



GEEIGNET FÜR: Gasflamme, Backofen

NICHT GEEIGNET FÜR: Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld, Mikrowelle

Ref	∅ Cm		EAN-Code
0714	14	10	8411470002937
0716	16	10	8411470002623
0718	18	6	8411470001190
0720	20	6	8411470001206
0722	22	6	8411470001213
0724	24	6	8411470001220
0726	26	6	8411470001237
0728	28	6	8411470001244
0730	30	6	8411470001251
0732	32	6	8411470001268
0734	34	4	8411470001275
0736	36	4	8411470001282
0738	38	4	8411470001299
0740	40	4	8411470001305

Kastanienpfanne aus emailliertem Stahl

SPÜLMASCHINENFEST



GEEIGNET FÜR: Gasflamme, Backofen

NICHT GEEIGNET FÜR: Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld, Mikrowelle

Ref	∅ Cm		EAN-Code
0912	12	10	8411470003507
0914	14	10	8411470003514
0916	16	10	8411470003521
0918	18	6	8411470001657
0920	20	6	8411470001664
0922	22	6	8411470001671
0924	24	6	8411470001688
0926	26	6	8411470001695
0928	28	6	8411470001701
0930	30	6	8411470001718
0932	32	6	8411470001725
0934	34	4	8411470001732
0936	36	4	8411470001749





Enamelled steel chestnut roasting pan

SPÜLMASCHINENFEST



Ref	∅ Cm		EAN-Code
5126	26	6	8411470006546
5128	28	6	8411470006553

GEEIGNET FÜR: Gasflamme

NICHT GEEIGNET FÜR: Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld, Mikrowelle, Backofen

Tiefe Bratpfanne aus emaillier- tem Stahl für Induktion und Ce-

SPÜLMASCHINENFEST



Ref	∅ Cm		EAN-Code
2024	24	5	8411470002098
2026	26	5	8411470002104
2028	28	5	8411470002111

GEEIGNET FÜR: Gasflamme

NICHT GEEIGNET FÜR: Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld, Mikrowelle, Backofen

Gleichmäßige Wärmeverteilung

Entwickelt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und perfekte Kochergebnisse.

3 Jahre Garantie

Hohe Widerstandsfähigkeit

Aus hochwertigen Materialien gefertigt, konzipiert für intensiven Gebrauch und eine lange Lebensdauer.

Vielseitige Verwendung

Geeignet für verschiedene Küchenarten und Zubereitungen

03 Schalen, Kasserollen und Backbleche

Kasserolle aus emailliertem Stahl mit Griffen
Schale aus emailliertem Stahl
Backblech aus Stahl
Backblech aus emailliertem Stahl
Deckel für Servierschale aus emailliertem Stahl







Zertifizierung für den Kontakt mit Lebensmitteln

3 GARANTIEZEIT

Kasserolle aus emailliertem Stahl

SPÜLMASCHINENFEST



GEEIGNET FÜR: Gasflamme, Backofen

NICHT GEEIGNET FÜR: Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld, Mikrowelle

Ref	∅ Cm		EAN-Code
4122	22	6	8411470003255
4124	24	6	8411470003262
4126	26	6	8411470003279
4128	28	6	8411470003286
4130	30	6	8411470003293
4132	32	6	8411470003309
4134	34	4	8411470003316
4136	36	4	8411470003323
4138	38	4	8411470003330
4140	40	4	8411470003347

Schale aus emailliertem Stahl

SPÜLMASCHINENFEST



GEEIGNET FÜR: Gasflamme, Backofen

NICHT GEEIGNET FÜR: Mikrowelle, Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld

Ref	∅ Cm		EAN-Code
6212	12	6	8411470005938
6214	14	6	8411470006560
6216	16	6	8411470005945
6220	20	6	8411470005952
6224	24	4	8411470006331
6228	28	4	8411470006478
6232	32	4	8411470006485



Zertifizierung für den Kontakt mit Lebensmitteln

3 GARANTIEZEIT

Backblech aus Stahl

NICHT SPÜLMASCHINENFEST



Ref	∅ Cm		EAN-Code
6318	18x18	6	8411470006133
6321	17x21	6	8411470006140
6322	22x22	6	8411470006157
6325	20x25	6	8411470006164
6330	26x30	6	8411470006171
6334	25x34	6	8411470006188
6342	32x42	4	8411470006201
6340	40x40	4	8411470006195

GEEIGNET FÜR: Gasflamme

NICHT GEEIGNET FÜR: Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld, Mikrowelle, Backofen

Backblech aus emailliertem Stahl

SPÜLMASCHINENFEST



Ref	∅ Cm		EAN-Code
6418	18x18	6	8411470006218
6421	17x21	6	8411470006225
6422	22x22	6	8411470006232
6425	20x25	6	8411470006249
6430	26x30	6	8411470006256
6434	25x34	6	8411470006263
6442	32x42	4	8411470006287
6440	40x40	4	8411470006270

GEEIGNET FÜR: Gasflamme, Backofen

NICHT GEEIGNET FÜR: Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld, Mikrowelle



3 GARANTIEZEIT

Deckel für Servierschale aus emailliertem Stahl

SPÜLMASCHINENFEST



Ref	∅ Cm		EAN-Code
5212	12	6	8411470006577
5214	14	6	8411470006584
5216	16	6	8411470006591
5220	20	6	8411470006607
5224	24	4	8411470006614
5228	28	4	8411470006621
5232	32	4	8411470006638





Gleichmäßige Wärmeverteilung

Entwickelt, um hohen Temperaturen und dem Einsatz im Backofen standzuhalten.

3 year warranty

Hohe Widerstandsfähigkeit

Aus hochwertigen Materialien gefertigt, konzipiert für intensiven Gebrauch und eine lange Lebensdauer.

Vielseitige Verwendung

Geeignet für verschiedene Küchenarten und Zubereitungen

04 Kochtöpfe

Emaillierter Kochtopf mit Kuppeldeckel



Emaillierter Kochtopf mit Kuppeldeckel



Ref	∅ Cm		EAN-Code
8216	16	4	8411470006645
8220	20	4	8411470006652
8224	24	2	8411470006669
8228	28	2	8411470006676
8232	32	2	8411470006683
8236	36	1	8411470006690

GEEIGNET FÜR: Gasflamme, Backofen, Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld

NICHT GEEIGNET FÜR: Mikrowelle

SPÜLMASCHINENFEST



05 Grillpfannen und Grillplatten

Rechteckige Grillpfanne
Runde Grillpfanne
Grillpfanne aus emailliertem Stahl
Grillplatte aus Gusseisen mit Holzgriff
Runde Grillplatte aus Gusseisen
Rechteckige Grillplatte aus Gusseisen
Runde Grillplatte aus emailliertem Gusseisen
Rechteckige Grillplatte aus emailliertem Gusseisen







Rechteckige Grillpfanne

SPÜLMASCHINENFEST



Ref	∅ Cm		EAN-Code
1127	27x21	10	8411470001763
1131	31x25	10	8411470002005

GEEIGNET FÜR: Gasflamme

NICHT GEEIGNET FÜR: Backofen, Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld, Mikrowelle

Runde Grillpfanne

SPÜLMASCHINENFEST



Ref	∅ Cm		EAN-Code
1222	22	10	8411470001770
1224	24	10	8411470001787
1226	26	10	8411470001794

GEEIGNET FÜR: Gasflamme

NICHT GEEIGNET FÜR: Backofen, Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld, Mikrowelle

Grillpfanne aus emailliertem Stahl

SPÜLMASCHINENFEST



Ref	∅ Cm		EAN-Code
2236	36	6	8411470002340
2246	46	6	8411470002357

GEEIGNET FÜR: Gasflamme

NICHT GEEIGNET FÜR: Backofen, Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld, Mikrowelle

Grillplatte aus Gusseisen mit Holzgriff

NICHT SPÜLMASCHINENFEST





GEEIGNET FÜR: Gasflamme, Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld

NICHT GEEIGNET FÜR: Backofen, Mikrowelle

Ref	∅ Cm		EAN-Code
3422	22x22	4	8411470005181
3424	24	4	8411470005198





Runde Grillplatte aus Gusseisen

NICHT SPÜLMASCHINENFEST



Ref	∅ Cm		EAN-Code
3425	25	6	8411470002531
3432	32	6	8411470002548
3442	43	1	8411470002555
3452	53	1	8411470002562

GEEIGNET FÜR: Gasflamme

NICHT GEEIGNET FÜR: Backofen, Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld, Mikrowelle

Rechteckige Grillplatte aus Gusseisen

NICHT SPÜLMASCHINENFEST



Ref	∅ Cm		EAN-Code
3427	27x21	6	8411470002517
3444	47x27	4	8411470002524

GEEIGNET FÜR: Gasflamme

NICHT GEEIGNET FÜR: Backofen, Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld, Mikrowelle

Zertifizierung für den Kontakt mit Lebensmitteln / 3 GARANTIEZEIT

Runde Grillplatte aus emailliertem Gusseisen

NICHT SPÜLMASCHINENFEST



Ref	∅ Cm		EAN-Code
3825	25	6	8411470003064
3832	32	6	8411470003071
3842	43	1	8411470003088
3852	53	1	8411470003095

GEEIGNET FÜR	NICHT GEEIGNET FÜR				
Gasflamme	Backofen	Induction hob	Elektroherd	Cerankochfeld	Mikrowelle

Rechteckige Grillplatte aus emailliertem Gusseisen

NICHT SPÜLMASCHINENFEST



Ref	∅ Cm		EAN-Code
3827	27x21	6	8411470003101
3847	47x27	4	8411470003118

GEEIGNET FÜR	NICHT GEEIGNET FÜR				
Gasflamme	Backofen	Induktionsherd	Elektroherd	Cerankochfeld	Mikrowelle



06 Brenner und Zubehör

Runder Gas-Paellabrenner
Flacher Gas-Paellabrenner
Gas-Paellabrenner mit Thermoelement







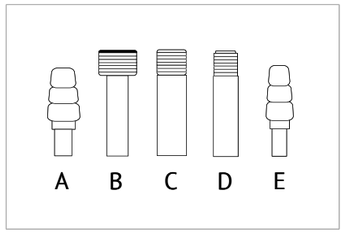
FÜR DEN EINSATZ IM FREIEN GEEIGNET

3 GARANTIEZEIT

3 GARANTIEZEIT

Brenner und Zubehör

ANSCHLUSSARTEN



A. 12 mm
B. 1/2 Gasgewinde ohne
C. 1/4" Gasgewinde/Linksgewinde (50MBAR)
D. 5/8 UNF-Gewinde
E. 8mm

GASARTEN	DRUCK
G-20 ERDGAS	20 MBAR
G-30 BUTANGAS	30 MBAR
G-30 BUTANGAS	50 MBAR
G-31 PROPANGAS	37 MBAR

Der Anschlusstyp des Brenners muss überprüft werden, da jedes Land einen anderen Standard verwendet. Die Brenner werden nach Kundenanforderungen gefertigt.

Vaello Campos produziert Brenner **für Butan-, Propan- und Erdgas.**

Runder Gas-Paellabrenner

Ref	∅ mm	Paellapfanne	Brenner		EAN-Code
1320	200	26 / 36	1	6	8411470000964
1430	300	36 / 42	1	6	8411470000971
2635	350	20 / 50	2	6	8411470002364
1540	400	26 / 60	2	5	8411470000988
1545	450	20 / 65	3	3	8411470006492
1550	500	36 / 70	2	3	8411470000995
1660	600	26 / 80	3	1	8411470001008
1770	700	36/ 90	3	1	8411470002920



REF. 1320



REF. 1430



REF. 2635



REF. 1540



REF. 1545



REF. 1550



REF. 1660

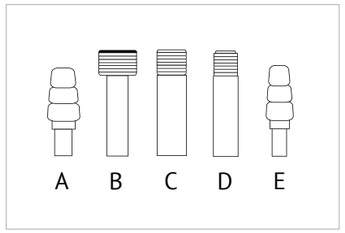


REF. 1770

FÜR DEN EINSATZ IM FREIEN GEEIGNET

3 GARANTIEZEIT

ANSCHLUSSARTEN



A. 12 mm
B. 1/2 Gasgewinde ohne
C. 1/4" Gasgewinde/Linksgewinde (50MBAR)
D. 5/8 UNF-Gewinde
E. 8mm

GASARTEN	DRUCK
G-30 BUTANGAS	30 MBAR
G-30 BUTANGAS	50 MBAR
G-31 PROPANGAS	37 MBAR

Der Anschlusstyp des Brenners muss überprüft werden, da jedes Land einen anderen Standard verwendet. Die Brenner werden nach Kundenanforderungen gefertigt.

Vaello Campos produziert Brenner **für Butan-, Propan- und Erdgas.**

Flacher Gas-Paellabrenner

Ref	∅ mm	Paellapfanne	Brenner		EAN-Code
7120	200	26/36	1	6	8411470005969
7130	300	36/42	1	6	8411470005976
7135	350	20/50	2	6	8411470005983
7140	400	26/60	2	5	8411470005990
7145	450	30/65	2	4	8411470006003
7150	530	36/70	2	3	8411470006010
7151	530	26/70	3	3	8411470006027
7160	640	26/90	3	1	8411470006034

3 GARANTIEZEIT


REF. 7120


REF. 7130


REF.7135


REF. 7140


REF. 7145


REF. 7150

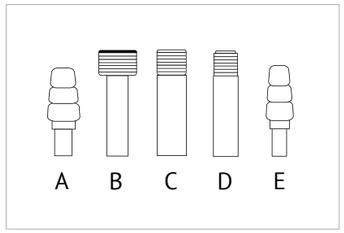

REF. 7151


REF. 7160

FÜR DEN INNENBEREICH GEEIGNET

3 GARANTIEZEIT

ANSCHLUSSARTEN



A. 12 mm
B. 1/2 Gasgewinde ohne
C. 1/4" Gasgewinde/Linksgewinde (50MBAR)
D. 5/8 UNF-Gewinde
E. 8mm

GASARTEN	DRUCK
G-20 GAS ERDGAS	20 MBAR
G-30 GAS BUTANGAS	30 MBAR
G-30 GAS BUTANGAS	50 MBAR
G-31 GAS PROPANGAS	37 MBAR

Der Anschlusstyp des Brenners muss überprüft werden, da jedes Land einen anderen Standard verwendet. Die Brenner werden nach Kundenanforderungen gefertigt.

Vaello Campos produziert Brenner **für Butan-, Propan- und Erdgas.**

Gas-Paellabrenner mit Thermoelement

Ref	⌀ mm	Paellapfanne	Brenner		EAN-Code	Erdgas
7040	400	26/60	2	1	8411470004986	✓
7060	600	26/80	3	1	8411470003156	✓
7080*	800	60/115	3	1	8411470004993	✓
7090*	900	70/130	3	1	8411470005006	✗

**Stativ im Lieferumfang der 800 mm und 900 mm Brenner enthalten.*



3 GARANTIEZEIT



REF. 7040



REF. 7060



REF.7080*



REF. 7090*





STATIV
*Im Lieferumfang der Brenner 7080 und 7090 enthalten

Windschutz



Ref	∅ Cm	Parts		EAN-Code
5900	From 70 cm Ø	3	1	8411470003897
5901	From 80 cm Ø to 100 cm Ø	4	1	8411470003989
5902	From 115 cm Ø to 130 cms Ø	6	1	8411470003996



Brenner und Zubehör

Gasgummi Spanien



REF. 4400



REF. 4500



REF. 4501

Ref	MBAR.		EAN-Code
4400	-	1	8411470003392
4500	28-30	1	8411470003408
4501	50	1	8411470003415

Gasgummi Frankreich



REF. 3502



REF. 3501



REF. 4600

Ref		EAN-Code
3502	10	8411470002753
3501	1	8411470002746
4600	12	8411470003644

Gasgummi Deutschland



REF. 3505



REF. 3504

Ref		EAN-Code
3504	1	8411470002777
3505	1	8411470002784

Verstellbares Stativ für Brenner



Ref		EAN-Code
1800	4	8411470001800

Verstellbares Mini-Stativ für Brenner



Ref		EAN-Code
1801	5	8411470004078

3er-Set Mini-Beine



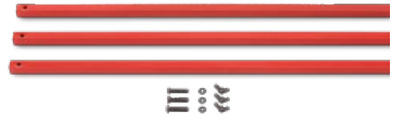


Ref		EAN-Code
3102	1	8411470003385

3er-Set quadratische Beine



Ref		EAN-Code
3100	20	8411470002388



3er-Set runde Beine



Ref		EAN-Code
3101	10	8411470002722



Set mit 3 verstärkten runden Beinen



Ref		EAN-Code
3103	5	8411470003910



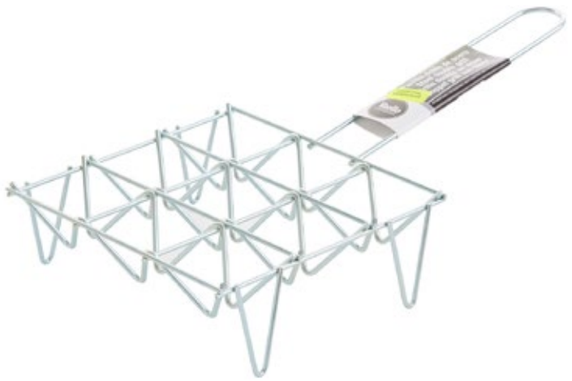
07 Grill

Verzinkter Gemüserost
Doppelter verzinkter Rost
Rundgrill
Ständer aus Schmiedeeisen





Verzinkter Gemüserost



Ref	Grill gaps		EAN-Code
2409	9	5	8411470006058
2412	12	5	8411470006065

Doppelter verzinkter Rost



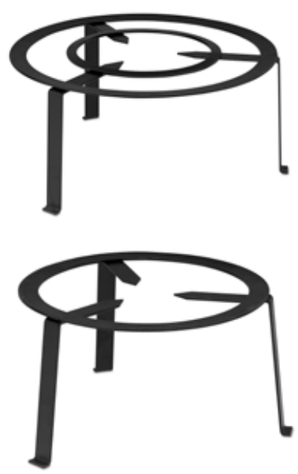
Ref	Cm		EAN-Code
2425	20x25	5	8411470003903
2430	25x30	5	8411470002043
2435	30x35	5	8411470002050
2440	35x40	5	8411470002067
2445	40x45	5	8411470002074
2450	45x50	5	8411470002081

Rundgrill



Ref	∅ Cm		EAN-Code
6850	50	1	8411470005242
6860	60	1	8411470006126

Ständer aus Schmiedeeisen



Ref	∅ Cm		EAN-Code
2830	30	5	8411470002395
2835	35	5	8411470002401
2840	40	5	8411470002418
2845	45	5	8411470002425
2850	50	5	8411470002432
2870	70	1	8411470004955
2890	90	1	8411470004962
28100	100	1	8411470004979

08 Zubehör

Backblech aus Aluminium
Glatter Aluminiumdeckel
Schaumlöffel aus Edelstahl
Glatte Aluminium-Flachform
Fruits-de-Mer-Ständer
Fruits-de-Mer-Teller
Präsentationsständer



Backblech aus Aluminium

NICHT SPÜLMASCHINENFEST



Ref	∅ Cm		EAN-Code
3630	19x30	5	8411470006072
3634	22x34	5	8411470002869
3635	31x35	5	8411470002876
3638	25x38	5	8411470002883
3642	28x42	5	8411470002890
3645	31x45	5	8411470002906

GEEIGNET FÜR: Backofen

NICHT GEEIGNET FÜR: Gasflamme, Induktionsherd, Elektroherd, Cerankochfeld, Microwave

Glatter Aluminiumdeckel

NICHT SPÜLMASCHINENFEST



Ref	∅ Cm		EAN-Code
2120	20	1	8411470006089
2124	24	1	8411470006096
2128	28	1	8411470002142
2132	32	1	8411470002159
2136	36	1	8411470002166
2140	40	1	8411470002173
2145	45	1	8411470002180
2150	50	1	8411470002197
2155	55	1	8411470003040
2160	60	1	8411470002944
2170	70	1	8411470003965
2180	80	1	8411470003972

Zertifizierung für den Kontakt mit Lebensmitteln

3 GARANTIEZEIT

Schaumlöffel aus Edelstahl

NICHT SPÜLMASCHINENFEST



Ref	∅ Cm		EAN-Code
2327	9,5x30	6	8411470005662
2348	11,5x50	6	8411470002128
2358	11,5x60	6	8411470002135
2370	11,5x70	6	8411470006041

Glatte Aluminium-Flachform

NICHT SPÜLMASCHINENFEST



Ref	∅ Cm		EAN-Code
2507	7	1	8411470002319
2508	8	1	8411470002326
2509	9	1	8411470002333



Zertifizierung für den Kontakt mit Lebensmitteln

3 GARANTIEZEIT

Fruits-de-Mer-Stände

NICHT SPÜLMASCHINENFEST



Ref		EAN-Code
3301	1	8411470005129

Fruits-de-Mer-Teller

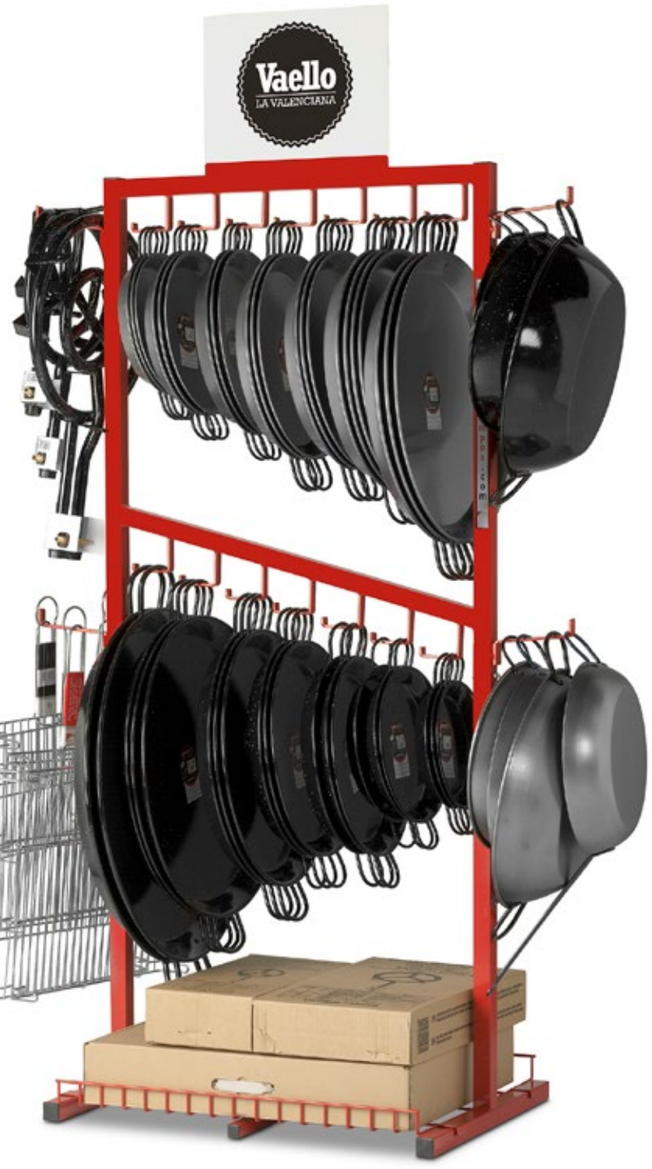
NICHT SPÜLMASCHINENFEST



Ref	∅ Cm		EAN-Code
2801	40	6	8411470001930



Präsentationsständer



*Die Abbildung enthält nicht die auf dem Bild gezeigten Produkte.

Ref		EAN-Code
3300	1	8411470002265

09 Sets
Sets

Ecoset: 0138 + Q300 + 3100
Ecoset: 0146 + Q400 + 3100
Ecoset: 0146 + Q400 + 3103
Ecoset: 0150 + Q400 + 3104
Ecoset: Q400 + 3104



Ecoset: 0138 + Q300 + 3100

Ref	Inhalt Set		EAN-Code
6130	Paellapfanne aus poliertem Stahl 38 cm + 300-mm-Brenner + Vierkantfüße	4	8411470002487



Ecoset: 0146 + Q400 + 3100

Ref	Inhalt Set		EAN-Code
6140	Paellapfanne aus poliertem Stahl 46 cm + 400-mm-Brenner + Vierkantfüße	3	8411470002463







Ecoset: 0146 + Q400 + 3103

Ref	Inhalt Set		EAN-Code
6145	Paellapfanne aus poliertem Stahl 46 cm + 400-mm-Brenner + verstärkte Füße	1	8411470005013



Ecoset: 0150 + Q400 + 3104

Ref	Inhalt Set		EAN-Code
6150	Paellapfanne aus poliertem Stahl 50 cm + 400-mm-Brenner + Füße mit Rollen	1	8411470006508



Ecoset: Q400 + 3104

Ref	Inhalt Set		EAN-Code
6155	400-mm-Brenner + Füße mit Rollen	1	8411470006515





Allgemeine Informationen

Allgemeine Informationen
Dieser Katalog dient ausschließlich zu Informationszwecken. Produkte, technische Spezifikationen und Ausführungen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Für Preise, Geschäftsbedingungen und Lieferzeiten wenden Sie sich bitte an unsere Vertriebsabteilung. Die abgebildeten Bilder dienen nur als Referenz und können vom Endprodukt abweichen.

Technische Informationen
Die angegebenen Maße und Eigenschaften unterliegen fertigungsbedingten Toleranzen. Dieser Katalog stellt kein verbindliches Angebot dar. Bitte prüfen Sie Verfügbarkeit, Preise und spezielle Anwendungsbereiche. Für technische Beratung, Angebote oder weitere Informationen steht Ihnen unser Vertriebsteam gerne zur Verfügung.

Verwendung und Anwendungsbereiche
Unsere Produkte sind für den häuslichen und professionellen Gebrauch konzipiert und eignen sich für verschiedene Koch- und Einsatzbereiche. Bei speziellen Anwendungen oder intensivem Gebrauch empfehlen wir, sich an unsere Vertriebsabteilung zu wenden.

Garantie und technischer Kundendienst
Die Produkte von Vaello Campos · La Valenciana sind gemäß der geltenden Gesetzgebung mit einer 3-Jahres-Garantie ausgestattet, die mögliche Herstellungs- und Materialfehler abdeckt. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, normalen Verschleiß, mangelnde Wartung oder fehlerhafte Installation. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte den vollständigen Garantiebedingungen oder wenden Sie sich an unsere Kundendienstabteilung.

Wartung und Reinigung
Um eine optimale Leistung zu gewährleisten und die Lebensdauer der Produkte von Vaello Campos · La Valenciana zu verlängern, ist es wichtig, die einfachen Wartungs- und Reinigungshinweise für den jeweiligen Materialtyp zu beachten.

Polierter Stahl
Nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel waschen. Sofort trocknen, um Rostbildung zu vermeiden. Vor der Aufbewahrung eine dünne Schicht Öl auf die Oberfläche auftragen, insbesondere bei längerer Nichtbenutzung. Nicht spülmaschinenfest.

Emaillierter Stahl
Die Emaillebeschichtung erleichtert die Reinigung und schützt das Produkt vor Korrosion. Mit mildem Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm waschen. Stöße und Metallutensilien vermeiden, die die Beschichtung beschädigen könnten. Spülmaschinenfest, wobei Handwäsche empfohlen wird, um den ursprünglichen Glanz und die Oberfläche zu erhalten.

Edelstahl
Sehr langlebig und pflegeleicht. Kann mit Wasser und herkömmlichem Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Um das ursprüngliche Erscheinungsbild zu bewahren, empfiehlt es sich, nach dem Waschen abzutrocknen und chlorhaltige oder scheuernde Reinigungsmittel zu vermeiden. Bei hartnäckigen Flecken spezielle Edelstahlreiniger verwenden.

Gusseisen
Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Reinigung gründlich trocknen und eine dünne Schicht Öl auftragen, um die Oberfläche zu schützen. Vorzugsweise von Hand waschen und aggressive Reinigungsmittel sowie die Spülmaschine vermeiden. Nicht einweichen oder an einem feuchten Ort aufbewahren. Bei richtiger Pflege verbessern sich die Eigenschaften mit der Zeit.

Richtige Verwendung von Pfannen und Brennern je nach Durchmesser

Für optimale Kochergebnisse ist es wichtig, einen Brenner mit einem zum Durchmesser der Paellapfanne passenden Durchmesser zu verwenden. Ein zu kleiner Brenner verteilt die Wärme nicht gleichmäßig, während ein zu großer Brenner die Ränder überhitzen kann. Die Paellapfanne sollte mittig auf dem Brenner platziert werden, sodass die Flamme den gesamten Boden gleichmäßig erreicht. Die richtige Verwendung des Brenners verbessert die Energieeffizienz und sorgt für ein gleichmäßiges Garergebnis.

Sicherheitshinweise für den Gasgebrauch
Brenner müssen stets bestimmungsgemäß und entsprechend ihrem vorgesehenen Verwendungszweck eingesetzt werden. Modelle für den Innenbereich dürfen nur in geeigneten Innenräumen verwendet werden, während Brenner für den Außenbereich ausschließlich im Freien einzusetzen sind. Der Brenner muss auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Unterlage aufgestellt werden, wobei für eine ausreichende Belüftung während des Betriebs zu sorgen ist. Brennbare Materialien fernhalten, das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen und nach dem Kochen das Gasventil schließen.

Kontakt
Für kommerzielle Informationen, individuelle Angebote oder technische Beratung wenden Sie sich bitte an unsere Vertriebsabteilung:

Vaello Campos
commercial@vaellocampos.com
Aielo de Malferit · Valencia · Spain

www.vaellocampos.com



PFLEGE JE NACH MATERIAL

Jedes Material hat seine eigenen Eigenschaften, die sowohl den Gebrauch als auch die Pflege beeinflussen. Mit einigen einfachen Empfehlungen bleibt Ihr Kochgeschirr länger in optimalem Zustand und liefert bei jedem Kochen die besten Ergebnisse.

Polierter Stahl

Polierter Stahl ist das traditionelle Material für valencianische Paellapfannen und wird wegen seiner hervorragenden Wärmeleitfähigkeit sehr geschätzt.

Nach jedem Gebrauch empfiehlt es sich, die Pfanne von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel zu waschen und gründlich abzutrocknen, um Rostbildung zu vermeiden. Vor der Aufbewahrung sollte eine dünne Schicht Öl auf die Oberfläche aufgetragen werden, insbesondere bei längerer Nichtbenutzung. Sollten kleine Rostflecken auftreten, lassen sich diese leicht mit einem weichen Scheuerschwamm entfernen, danach die Oberfläche erneut einölen.

Emaillierter Stahl

Emaillierter Stahl vereint die Festigkeit von Stahl mit dem Schutz der Emaille und ist dadurch besonders pflege- und reinigungsfreundlich.

Er kann problemlos mit Wasser und Spülmittel gewaschen werden, ohne dass die Oberfläche nach dem Gebrauch eingeölt werden muss. Die Emaille schützt vor Rost, sodass keine besondere Pflege erforderlich ist. Es wird empfohlen, starke Stöße und den Einsatz aggressiver Metallutensilien zu vermeiden, die die Emaille beschädigen könnten.

Edelstahl

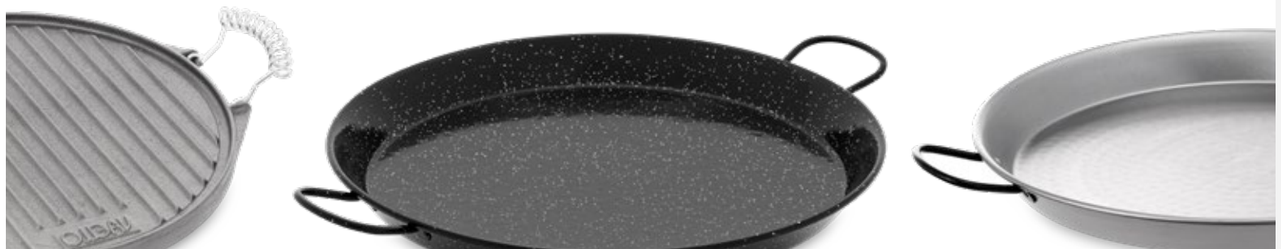
Edelstahl zeichnet sich durch seine Langlebigkeit, Korrosionsbeständigkeit und einfache Pflege aus.

Nach jedem Gebrauch genügt es, das Produkt mit Seife und Wasser zu waschen und gründlich abzutrocknen. Bei festsitzenden Rückständen kann es vor der Reinigung eingeweicht werden. Um das ursprüngliche Erscheinungsbild zu bewahren, empfiehlt es sich, scheuernde Reinigungsmittel zu vermeiden und weiche Schwämme zu verwenden. Es ist ein ideales Material für häufigen und dauerhaften Gebrauch..

Gusseisen

Gusseisen ist ein robustes Material mit hervorragenden Wärmespeichereigenschaften, ideal für gleichmäßiges Garen.

Es empfiehlt sich, das Produkt von Hand zu waschen und sorgfältig abzutrocknen, um Feuchtigkeitsansammlungen zu vermeiden. Wie bei poliertem Stahl sollte nach der Reinigung eine dünne Schicht Öl aufgetragen werden, um die Oberfläche zu schützen. Mit der Zeit entwickelt Gusseisen eine natürliche Patina, die seine Antihafteigenschaften verbessert und das Material schützt.



Tipps für die perfekte valencianische Paella

Traditionelle Zutaten

Die authentische valencianische Paella wird mit einfachen, hochwertigen Zutaten zubereitet:

- Reis
- Hähnchen
- Kaninchen
- Flache grüne Bohnen (Bajoqueta)
- Große weiße Bohnen (Garrofón)
- Tomate
- Olivenöl
- Paprikapulver
- Wasser
- Salz
- Safran

Das Einhalten des traditionellen Rezepts und die Verwendung hochwertiger Zutaten sind die Grundlage für ein gutes Ergebnis.

Mengenverhältnisse und Portionen

As a guideline, it is recommended to use between 80 and 100 g of rice per person. The usual liquid-to-rice proportionis three parts water to one part rice, adjusting according to the type of rice and the intensity of the heat. The rice should be spread evenly in a thin layer across the entire surface of the paella pan.

Zubereitung

Das Öl in der Paellapfanne erhitzen und das Hähnchen sowie das Kaninchen gleichmäßig anbraten. Die flachen grünen Bohnen und die großen weißen Bohnen hinzufügen und weiter anbraten, bis alle Zutaten gut verbunden sind. Die geriebene Tomate und das Paprikapulver kurz einrühren und darauf achten, dass sie nicht anbrennen. Das Wasser hinzugeben, salzen und aufkochen lassen, um eine aromatische Brühe zu erhalten. Sobald die Brühe den richtigen Punkt erreicht hat, den Reis gleichmäßig verteilen und den Safran hinzufügen. Den Reis während des Kochens nicht umrühren

Hitzekontrolle

In den ersten Minuten ein gleichmäßiges Kochen beibehalten und die Hitze im Verlauf des Garvorgangs schrittweise reduzieren. Die richtige Hitzekontrolle ist entscheidend, damit der Reis gleichmäßig gart und seine optimale Konsistenz erreicht.

Ruhezeit

Nach dem Garen die Paellapfanne vom Herd nehmen und die Paella vor dem Servieren 5 bis 10 Minuten ruhen lassen. Diese Ruhezeit ermöglicht es dem Reis, sich zu setzen, und den Aromen, sich zu verbinden – für das charakteristische Ergebnis einer authentischen valencianischen Paella.





Seit 1950 stellen wir Paellapfannen, Bratpfannen und Brenner her, mit dem Anspruch, Tradition, Innovation und Qualität zu vereinen. Unsere Produkte sind dafür gemacht, Teil jener Momente zu sein, die Menschen am Feuer und bei gutem Essen zusammenbringen.

vaellocampos.com

@vaello_lavalenciana

Vaello Campos S.L

Polígono Industrial Serrans 4
C/ Del Plàstic, nº 2, 46812
Aielo de Malferit, Valencia, España

comercial@vaellocampos.com
TEL.: + 34 96 291 30 03
WHATSAPP: +34 615 217 906

