



valira®
DESDE 1969

**cocina
con carácter**

2019



veltra

MADE IN SPAIN

Valira: true proximity products



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

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

Bon Appetit!

Valira : de véritables produits de proximité

*Personnalité, passion, plaisir et vie sont les moteurs qui font de nous des passionnés, des spécialistes de l'ergonomie et des fabricants de vos meilleurs atouts. Nous sommes les seuls **MADE IN SPAIN**.*

*Nos technologies de pointes associées à notre savoir-faire artisanal, font de nous une marque **premium**, offrant depuis 50 ans des produits extrêmement résistants, indéformables et ayant la meilleure transmission de la chaleur du marché.*

La Perfection pour vos préparations culinaires.

Bon appétit !

RESPONSIBLE COMPANY

with strong social and environmental commitments



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

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

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

ENTREPRISE RESPONSABLE avec un engagement social fort et respectueuse de l'environnement

· Nous sommes fiers des 80 personnes qui forment Valira. Grâce à elles et pour elles, nous avons décidé de maintenir la seule usine de fonte d'aluminium de produits de cuisson en Espagne.

· Notre culture d'usine innovante nous permet d'avoir des produits de haute qualité à des coûts compétitifs.

· Nous recherchons sans cesse les options les plus respectueuses qui minimisent l'impact sur l'environnement. Cette année, nous avons mis en œuvre des politiques d'économies d'énergie en installant de nouveaux fours 50% moins consommateurs d'énergie et modifié le processus d'application des antiadhérents afin d'éliminer la consommation d'eau.

HEALTHY NUTRITION



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

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

ALIMENTATION Saine

Nous avons développé des **produits innovants pour une cuisine plus saine**, tels que la plancha inclinée qui sépare les graisses des aliments.

De plus, **nous fabriquons avec des matériaux de haute qualité** : nous utilisons le meilleur aluminium européen certifié pour le contact avec les aliments, et pour votre sécurité, notre antiadhérent est exempt à de PFOA, de plomb et de cadmium.





AIRE INDUCTION

Aire induction 12 - 25

AIRE HIGH TEMPERATURE

Aire céramique 26 - 27

AIRE NO INDUCTION

Aire non induction 28 - 31

CASSEROLES

Casseroles 32 - 33

ORIGEN INDUCTION

Origen induction 34 - 37

ORIGEN NO INDUCTION

Origen non induction 38 - 39

CHEF - FOOD SERVICE

Chef - Hôtellerie 40 - 43

KITCHEN UTENSILS

Ustensilles de cuisine 44 - 45

TABLEWARE

Art de la table 46 - 47

COFFEE MAKERS

Cafetières 48 - 49

THE PHOTOGRAPHS IN THIS PORTFOLIO ARE NOT CONTRACTUAL
Les photographies de ce catalogue ne sont pas contractuelles

AIRE COLLECTION (p. 12-31)



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

- Manche élégant et ergonomique avec effet «toucher froid»
- Va au four
- Conçu pour être empilable
- Facile à manipuler grâce à son poids optimisé
- Répartit la chaleur rapidement et uniformément
- Permet un contrôle total sur la cuisson



MADE IN SPAIN

10 YEARS GUARANTEE
10 ANS DE GARANTIE

CAST ALUMINIUM
ALUMINIUM COULÉ



NO PFOA | NO LEAD | NO CADMIUM
NO PFOA | NO PLUMB | NO CADMIUM



CERAMIC (p. 26-27)

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

EN CÉRAMIQUE

- Revêtement céramique pour la cuisson à des températures élevées jusqu'à 360°C
- Idéal pour marquer rapidement la viande et gratiner au four
- Durabilité maximale et nettoyage facile

CASSEROLES

(p. 32-33)



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

CAÇAROLAS

- Vitesse maximale sur plaques à induction
- Convient à tous les types de feux
- Les cocottes basses sont recommandées pour les plats traditionnels à base de viande et de poisson
- Les cocottes hautes sont idéales pour les plats en sauce



ORIGEN

(p. 34-39)

- The Classic Valira pan
- Ergonomic made of Bakelite handle
- Uniform and very fast heat distribution
- Full control over cooking
- La poêle Valira de toute la vie
- Manche ergonomique en Bakelite
- Répartit la chaleur rapidement et uniformément
- Permet un contrôle total sur la cuisson



CHEF

(p. 40-43)

- Special collection for the hotel industry
- Long and cold touch hollow handle
- Suitable for use in the oven and all types of cooking
- Easy to handle thanks to its optimized weight
- Collection spéciale pour l'hôtellerie
- Manche creux allongé au toucher froid
- Convient pour une utilisation au four et pour tous les types de cuisson
- Facile à manipuler grâce à son poids optimisé

AIRE INDUCTION /
(p. 12 - 25)



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



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



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



GRILL AIRE IND.
23x23 Ref. 4678/25 u. 3
28x28 Ref. 4646/25 u. 3



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



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



FISH GRILL AIRE IND. WITH HANDLES
40x25 Ref. 4654/25 u. 2



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



WOK AIRE IND.
Ø30 Ref. 4648/25 u. 3



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



DEEP FRYPAN AIRE IND.
Ø28 Ref. 4667/25 u. 3



FRYPAN AIRE IND.
Ø18 Ref. 56SA/18 u. 3
Ø20 Ref. 56SA/20 u. 3
Ø22 Ref. 56SA/22 u. 3
Ø24 Ref. 56SA/24 u. 3
Ø26 Ref. 56SA/26 u. 3
Ø28 Ref. 56SA/28 u. 3
Ø30 Ref. 56SA/30 u. 3



MEDITERRANEA CASSEROLE AIRE + CLASS LID
Ø28 Ref. 4673/25 u. 1



TALLS CASSEROLE AIRE + CLASS LID
Ø24 Ref. 4669/25 u. 1



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



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

AIRE CERAMIC /
(p. 36 - 27)



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



**GRILL AIRE CERAMIC IND.
WITH HANDLES**
28x28 Ref. 4677/25 u. 2



**GRILL AIRE CERAMIC IND.
WITH HANDLES**
34x25 Ref. 4675/25 u. 2



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

AIRE NO INDUCTION /
(p. 28 - 31)



**PLANCHA AIRE NO-IND. WITH
HANDLES**
34x25 Ref. 4655/25 u. 2



GRILL AIRE NO-IND.
28x28 Ref. 48GM/28 u. 3



WOK AIRE NO-IND.
Ø30 Ref. 48WK/30 u. 3



CREP PAN AIRE NO-IND.
Ø28 Ref. 4656/25 u. 3

OREGIN INDUCTION /
(p. 34 - 37)



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



PLANCHA ORIGEN IND. WITH HANDLES
28x21 Ref. 4635/25 u. 2



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



DEEP FRYPAN ORIGEN IND.
Ø24 Ref. 4572/25 u. 2

CASSEROLES /
(p. 32 - 38)



FRYPAN AIRE NO-IND.
Ø18 Ref. 58SA/18 u. 3
Ø20 Ref. 58SA/20 u. 3
Ø22 Ref. 58SA/22 u. 3
Ø24 Ref. 58SA/24 u. 3
Ø26 Ref. 58SA/26 u. 3
Ø28 Ref. 58SA/28 u. 3



**LOW CASSEROLE IND. + GLASS LID
+ HANDLES**
Ø20 Ref. 4134/25 u. 2
Ø24 Ref. 4135/25 u. 2
Ø28 Ref. 4136/25 u. 1
Ø32 Ref. 4137/25 u. 1
Ø36 Ref. 4138/25 u. 1
Ø40 Ref. 4139/25 u. 1



**TALL CASSEROLE IND. + GLASS LID
+ HANDLES**
Ø20 Ref. 4140/25 u. 1
Ø24 Ref. 4141/25 u. 1
Ø28 Ref. 4142/25 u. 1



MINI LOW CASSEROLE NO-IND.
Ø14 Ref. 4169/25 u. 8
Ø16 Ref. 4184/25 u. 8

**FRYPAN ORIGEN IND.**

016	Ref. 4574/25	u. 3
018	Ref. 4575/25	u. 3
020	Ref. 4536/25	u. 3
022	Ref. 4537/25	u. 3
024	Ref. 4538/25	u. 3
026	Ref. 4539/25	u. 3
028	Ref. 4540/25	u. 3

**PLANCHA ORIGEN NO-IND.**

26x26	Ref. 4194/15	u. 3
-------	--------------	------

**PLANCHA ORIGEN NO-IND.**

28x21	Ref. 4160/15	u. 2
-------	--------------	------

**GRILL ORIGEN NO-IND.**

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

**DEEP FRYPAN ORIGEN IND.**

024	Ref. 4218/15	u. 2
028	Ref. 4219/15	u. 2

**FRYPAN ORIGEN IND.**

016	Ref. 4192/15	u. 3
018	Ref. 4210/15	u. 3
020	Ref. 4211/15	u. 3
022	Ref. 4212/15	u. 3
024	Ref. 4213/15	u. 3
026	Ref. 4214/15	u. 3
028	Ref. 4215/15	u. 3

**GRILL CHEF IND.**

28x28	Ref. 4437/25	u. 4
-------	--------------	------

**FRYPAN CHEF
IND.**

020	Ref. 4430/25	u. 4
024	Ref. 4431/25	u. 4
028	Ref. 4433/25	u. 4
030	Ref. 4434/25	u. 4

**JUG AMPHORA 1L**

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

**LOW CASSEROLE IND.**

020	Ref. 4186/25	u. 3
024	Ref. 4164/25	u. 3
028	Ref. 4165/25	u. 2
032	Ref. 4166/25	u. 1
036	Ref. 4167/25	u. 1
040	Ref. 4168/25	u. 1

**TALL CASSEROLE IND.**

020	Ref. 4187/25	u. 1
024	Ref. 4188/25	u. 1
028	Ref. 4189/25	u. 1

**AIR POT**

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

**ICE-BUCKET**

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

**COTTON BAG**

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

**RECIPE BOOK**

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

**2 SILICONE HANDLES**

Ref. 0146/12	u. 12
Cazuela	Ref. 0166/12

**SET OF 2 SPATULAS**

Individual	Ref. 7000/15	u. 12
	Ref. 6998/15	u. 16

**GLASS LID CASSEROLE**

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

**AIRE GLASS LID**

Ø24	Ref. 4909/	u. 3
Ø28	Ref. 4910/	u. 3
Ø30	Ref. 4911/	u. 3

**GAS LIGHTER CISNE**

Ref. 4057/54 u. 8

**SPARK LIGHTER 3**

Ref. 4059/18 u. 8

**OIL SPRAY**

0,2 L Ref. 2025/ u. 12

**SALAD SET ISOLA**

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

**SALT SHAKER**DISPLAY SALT SHAKERS
Ref. 0266/ Disp. 8 u.
EXP SALT ESHAKERS
Ref. 3027/ Disp. 8 u.**AUTOMATIC CORKSCREW**

Ref. 4014/ u. 8

**JUG**

1,4 L Ref. 3015/ u. 6

**DOSY CHROMED**

0,25 L Ref. 3006/ u. 8

**SAUCE - SUGAR POT INOX**

0,2 L Ref. 2031/15 u. 6

**SALT CHROMED**

0,25 L Ref. 3001/ u. 8

**SUGAR CHROMED**

0,25 L Ref. 3004/ u. 8

**INOX ISABELLA**

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

**VITRO**

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

SERVICIOS DE MESA /
(p. 46 - 47)**CAFETERAS /**
(p. 48 - 59)

AIRE PREMIUM

High-end range of cast aluminium cookware / Collection haut de gamme en fonte d'aluminium indéformable

MADE IN SPAIN

UNIFORM AND VERY FAST
HEAT DISTRIBUTION

Répartit la chaleur rapidement et uniformément

CAST ALUMINIUM: LONG LASTING
AND NON DEFORMABLE

*Fonte d'aluminium indéformable
et de longue durée*

10

YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE

MULTILAYER ECOLOGICAL
REINFORCED NON STICK

Anti-adhérent écologique

no PFOA | no LEAD | no CADMIUM 

no PFOA | no PLUMB | no CADMIUM

MAXIMUM SPEED
IN INDUCTION PLATES

*Vitesse maximale sur plaques
à induction*

SUITABLE FOR ALL TYPES
OF FIRES

*Convient à tous les types
de feux*



INDUCTION



VITRO



ELECTRIC



G&G

260°



STYLISH AND ERGONOMIC
HANDLE WITH COLD TOUCH

*Manche élégant et ergonomique
avec «toucher froid»*

DESIGNE TO STORE
STACKED

Conçu pour être empilable

EASY TO HANDLE THANKS
TO ITS OPTIMIZED WEIGHT

*Facile à manipuler grâce à son
poids optimisé*

COOKING WITH PERSONALITY

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

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

CUISINE DE CARACTÈRE

Valira est le fruit d'une passion pour les aliments et les valeurs méditerranéennes.

L'expression de votre personnalité dans votre cuisine est notre inspiration pour créer les meilleurs ustensiles et accessoires, conçus et fabriqués dans notre propre usine à Reus en Espagne. Comme les meilleurs aliments, les ustensiles Valira permettent de réaliser les recettes les plus savoureuses et les plus saines.

La collection Aire est née de cette inspiration en **hommage à nos consommateurs.**



THE SLOPED SURFACE ALLOWS TO DRAIN LIQUIDS AND FATS FROM FOOD

La superficie inclinada permite separar los líquidos y las grasas de los alimentos

La surface de cuisson très légèrement inclinée permet de séparer les jus et les graisses des aliments



**PLANCHA AIRE**

PLANCHA

INDUCTION

- 23x23 cm Ref. 4679/25 ⚡ 3 un.
28x28 cm Ref. 4682/25 ⚡ 3 un.

MADE
IN
SPAIN**PLANCHA AIRE WITH HANDLES**

PLANCHA AVEC POIGNÉES

INDUCTION

- 23x23 cm Ref. 4650/25 ⚡ 3 un.
28x28 cm Ref. 4688/25 ⚡ 2 un.

MADE
IN
SPAIN

healthy multipurpose cuisine, recommended for fish, vegetables that leave water, tomatoes, mushrooms and fast-cooking meats.

une cuisine saine et polyvalente, recommandée pour les poissons, les viandes à cuison rapide et les légumes comme les tomates ou les champignons.

**PLANCHA AIRE WITH HANDLES**

PLANCHA INCLINADA AVEC POIGNÉES

INDUCTION

- 34x25 cm Ref. 4674/25 ⚡ 2 un.

MADE
IN
SPAIN



**GRILL AIRE**

GRIL

MADE
IN
SPAIN

INDUCTION

23x23 cm Ref. 4678/25 ⚡ 3 un.
28x28 cm Ref. 4646/25 ⚡ 3 un.

**GRILL AIRE WITH HANDLES**

GRIL AVEC POGNÉES

MADE
IN
SPAIN

NEW

INDUCTION

23x23 cm Ref. 4651/25 ⚡ 3 un.
28x28 cm Ref. 4652/25 ⚡ 2 un.

**GRILL AIRE WITH HANDLES**

GRIL AVEC POGNÉES

MADE
IN
SPAIN

NEW

INDUCTION

34x25 cm Ref. 4653/25 ⚡ 2 un.



OVAL SHAPE IDEAL FOR COOKING
FISHES THE BEST WAY

Forma ovalada diseñada especialmente para cocinar el pescado de forma óptima.

Forme ovale spécialement adaptée à la cuisson des poissons.

**FISH GRILL AIRE**

POÊLE A POISSON

MADE
IN
SPAIN

NEW

INDUCTION

40x25 cm Ref. 4654/25 2 un.

**ROASTING PAN AIRE PTFE**

PLAT À FOUR PTFE

MADE
IN
SPAIN

NEW

INDUCTION

35x27 cm Ref. 4687/25 2 un.

for dishes that start at the stove and end
in the oven.

pour les plats qui se commencent sur la
table de cuisson et se terminent au four.





**WOK AIRE**

WOK

MADE
IN
SPAIN

INDUCTION

Ø30 cm

Ref. 4648/25

3 un.

it is used for stir-frying, frying or steaming.

pour facilement faire sauter les légumes, viandes et pâtes.

**CREP PAN AIRE**

CRÊPEIÈRE

MADE
IN
SPAIN

INDUCTION

Ø28 cm

Ref. 4647/25

3 un.





**DEEP FRYPAN AIRE**

SAUTEUSE

MADE
IN
SPAIN

INDUCTION

Ø28 cm

Ref. 4667/25

3 un.

**FRYPAN AIRE**

POÊLE

MADE
IN
SPAIN

NEW

INDUCTION

Ø18 cm

Ref. 56SA/18

3 un.

Ø20 cm

Ref. 56SA/20

3 un.

Ø22 cm

Ref. 56SA/22

3 un.

Ø24 cm

Ref. 56SA/24

3 un.

Ø26 cm

Ref. 56SA/26

3 un.

Ø28 cm

Ref. 56SA/28

3 un.

Ø30 cm

Ref. 56SA/30

3 un.



we have all sizes to cover all your needs.
remember to reserve one for cooking eggs!

nous avons toutes les tailles pour couvrir
tous vos besoins.
n'oubliez pas de réservé une pour la
cuisson des œufs !



**MEDITERRANEA CASSEROLE AIRE****+ GLASS LID**

COCOTTE MEDITERRANEA + COUVERCLE EN VERRE

MADE
IN
SPAIN

INDUCTION

Ø28 cm

Ref. 4673/25

1 un.

**TALL CASSEROLE AIRE + GLASS LID**

COCOTTE HAUTE + COUVERCLE EN VERRE

MADE
IN
SPAIN

INDUCTION

Ø24 cm

Ref. 4669/25

1 un.

*perfect for cooking evenly
rice dishes.*

**PAELLA PAN AIRE**

PLAT À PAELLA

MADE
IN
SPAIN

INDUCTION

Ø30 cm

Ref. 4672/25

3 un.

**PAELLA PAN AIRE**

PLAT À PAELLA

MADE
IN
SPAIN

NEW

INDUCTION

Ø32 cm

Ref. 4657/25

2 un.

*parfait pour la cuisson
homogène du riz*



AIRE HIGH TEMPERATURE

New generation of ceramic coating / Revêtement céramique de dernière génération

MADE IN SPAIN



UNIFORM HEAT DISTRIBUTION
Répartit la chaleur uniformément

10
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE

CAST ALUMINIUM:
LONG LASTING AND NON DEFORMABLE
Fonte d'aluminium indéformable et de longue durée
no PFOA | no LEAD | no CADMIUM
no PFOA | no PLUMB | no CADMIUM

STYLISH AND ERGONOMIC
HANDLE WITH COLD TOUCH

*Manche élégant et ergonomique
avec «toucher froid»*

DESIGNS TO STORE
STACKED

Conçu pour être empilable

MAXIMUM SPEED
IN INDUCTION PLATES
*Vitesse maximale sur plaques
à induction*

SUITABLE FOR ALL TYPES
OF FIRES

*Convient à tous les types
de feux*

360°

EASY TO HANDLE
THANKS TO ITS
OPTIMIZED WEIGHT

*Facile à manipuler grâce
à son poids optimisé*

Foto: Olga Hurtado

**GRILL AIRE CERAMIC**

GRILL CÉRAMIQUE AVEC MANCHE

INDUCTION

28x28 cm Ref. 4658/25 ☺ 3 un.

MADE
IN
SPAIN**GRILL AIRE CERAMIC WITH HANDLES**

GRIL CÉRAMIQUE AVEC POIGNÉES

INDUCTION

28x28 cm Ref. 4677/25 ☺ 2 un.

MADE
IN
SPAIN**GRILL AIRE CERAMIC WITH HANDLES**

GRIL CÉRAMIQUE AVEC POIGNÉES

INDUCTION

34x25 cm Ref. 4675/25 ☺ 2 un.

MADE
IN
SPAIN**ROASTING PAN CERAMIC**

PLAT À FOUR CÉRAMIQUE

INDUCTION

35x27 cm Ref. 4676/25 ☺ 2 un.

MADE
IN
SPAIN

AIRE NO INDUCTION

High-end range of cast aluminium cookware / Collection haut de gamme en fonte d'aluminium indéformable

MADE IN SPAIN

TYLISH AND ERGONOMIC
HANDLE WITH COLD TOUCH

*Manche élégant et ergonomique
avec «toucher froid»*

DESIGNE TO STORE
STACKED

Conçu pour être empilable

EASY TO HANDLE THANKS
TO ITS OPTIMIZED WEIGHT

*Facile à manipuler grâce à son
poids optimisé*

APT TO
Adapté pour



VITRO



ELECTRIC



GAS

260°

DIAMOND
POLISHED BASE

*Fond ultra lisse
poli au diamant*

10

YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE



**PLANCHA AIRE WITH HANDLES**

PLANCHA AVEC POIGNÉES

MADE
IN
SPAIN

NEW

NO INDUCTION

34x25 cm Ref. 4655/25 ⚡ 2 un.

**GRILL AIRE**

GRIL

MADE
IN
SPAIN

NEW

NO INDUCTION

28x28 cm Ref. 48GM/28 ⚡ 3 un.

*to cook slower cooking meats.
vegetables type asparagus and peppers.*

*cuire des viandes à cuisson plus lente.
légumes type poivrons et aubergines.*

**WOK AIRE**

WOK

MADE
IN
SPAIN

NEW

NO INDUCTION

Ø30 cm Ref. 48WK/30 ⚡ 3 un.



LIGHTWEIGHT, HIGH THERMAL CONDUCTIVITY,
BEST FOR CREPS AND PANCAKES

Ligera, alta y rápida conductividad,
especial crepes

Légère, excellente conductivité thermique,
spéciale crêpes.

to make crêpes, pancakes, galettes or blinis.
bon appétit!

pour faire des crêpes, des galettes ou des blinis.
bon appétit!

**CREP PAN AIRE**

CRÊPIÈRE

NO INDUCTION

Ø28 cm

Ref. 4656/25

3 un.

MADE
IN
SPAIN**FRYPAN AIRE**

POÊLE

NO INDUCTION

Ø18 cm

Ref. 58SA/18 3 un.

Ø20 cm

Ref. 58SA/20 3 un.

Ø22 cm

Ref. 58SA/22 3 un.

Ø24 cm

Ref. 58SA/24 3 un.

Ø26 cm

Ref. 58SA/26 3 un.

Ø28 cm

Ref. 58SA/28 3 un.

MADE
IN
SPAIN

CASSEROLE

A Valira classic / Un classique de Valira

MADE IN SPAIN

10

YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE

CAST ALUMINIUM:
LONG LASTING AND
NON DEFORMABLE

*Fonte d'aluminium indéformable
et de longue durée*

MULTILAYER ECOLOGICAL
REINFORCED NON STICK

Anti-adhérent écologique



no PFOA | no LEAD | no CADMIUM

no PFOA | no PLUMB | no CADMIUM

MAXIMUM SPEED
IN INDUCTION PLATES

*Vitesse maximale sur plaques
à induction*

SUITABLE FOR ALL TYPES
OF FIRES

*Convient à tous les types
de feux*



260°



Foto: Olga Hurtado

**SHORT CASSEROLE + GLASS LID
+ SILICONE HANDLES**

COCOTTE BASSE + COUVERCLE EN VERRE + POIGNÉES

MADE
IN
SPAIN

INDUCTION

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

traditional cuisine of stews

*pour les plats traditionnels
longuement cuits à feu doux.*



**TALL CASSEROLE + GLASS LID
+ SILICONE HANDLES**

COCOTTE HAUTE + COUVERCLE EN VERRE + POIGNÉES

MADE
IN
SPAIN

INDUCTION

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



MINI CAZUELA BAJA
MINI CAÇAROLA BAIXA

MADE
IN
SPAIN

NO INDUCTION

- Ø14 cm | 0,35 L Ref. 4169/25 ⚡ Displ. 8 un.
- Ø16 cm | 0,55 L Ref. 4184/25 ⚡ Displ. 8 un.



ORIGEN INDUCCIÓN

Classic design line / Ligne de design classique

MADE IN SPAIN

ORIGEN

With this classic collection we want to pay **tribute to our factory in Reus in the year that Valira celebrates its 50 years anniversary.**

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

Avec cette collection plus classique, nous voulons rendre **hommage à notre usine de Reus en cette année où l'entreprise Valira fête ses 50 ans.**

Une petite rivière des Pyrénées a donné son nom à notre entreprise fondée par l'inventeur Josep Betriu Tàpies en 1969. Aujourd'hui, les processus les plus traditionnels y coexistent avec les techniques les plus innovantes.



MAXIMUM SPEED IN INDUCTION PLATES

Vitesse maximale sur plaques à induction

SUITABLE FOR ALL TYPES OF FIRES

Convient à tous les types de feux



INDUCTION



VITRO



ELECTRIC



GAS

260°

10

YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE

UNIFORM AND VERY FAST
HEAT DISTRIBUTION

Répartit la chaleur rapidement et uniformément

MULTILAYER ECOLOGICAL
REINFORCED NON STICK

Anti-adhérent écologique

no PFOA | no LEAD | no CADMIUM
no PFOA | no PLUMB | no CADMIUM



THE CLASSIC
VALIRA PAN

La poêle Valira de toute la vie

ERGONOMIC MADE OF
BAKELITE HANDLE

Manche ergonomique en Bakelite



PLANCHA ORIGEN

PLANCHA

INDUCTION

26x26 cm Ref. 4629/25 ⚡ 3 un.

MADE
IN
SPAIN

NEW



PLANCHA ORIGEN WITH HANDLES

PLANCHA AVEC POIGNÉES

INDUCTION

28x21 cm Ref. 4635/25 ⚡ 2 un.

MADE
IN
SPAIN



GRILL ORIGEN

GRIL

INDUCTION

26x26 cm Ref. 4582/25 ⚡ 3 un.

28x28 cm Ref. 4541/25 ⚡ 3 un.

MADE
IN
SPAIN

NEW





DEEP FRYPAN ORIGEN

SAUTEUSE

INDUCTION

Ø24 cm

Ref. 4572/25



2 un.

MADE
IN
SPAIN

NEW



FRYPAN ORIGEN

POÊLE

INDUCTION

Ø16 cm

Ref. 4574/25



3 un.

Ø18 cm

Ref. 4575/25



3 un.

Ø20 cm

Ref. 4536/25



3 un.

Ø22 cm

Ref. 4537/25



3 un.

Ø24 cm

Ref. 4538/25



3 un.

Ø26 cm

Ref. 4539/25



3 un.

Ø28 cm

Ref. 4540/25



3 un.

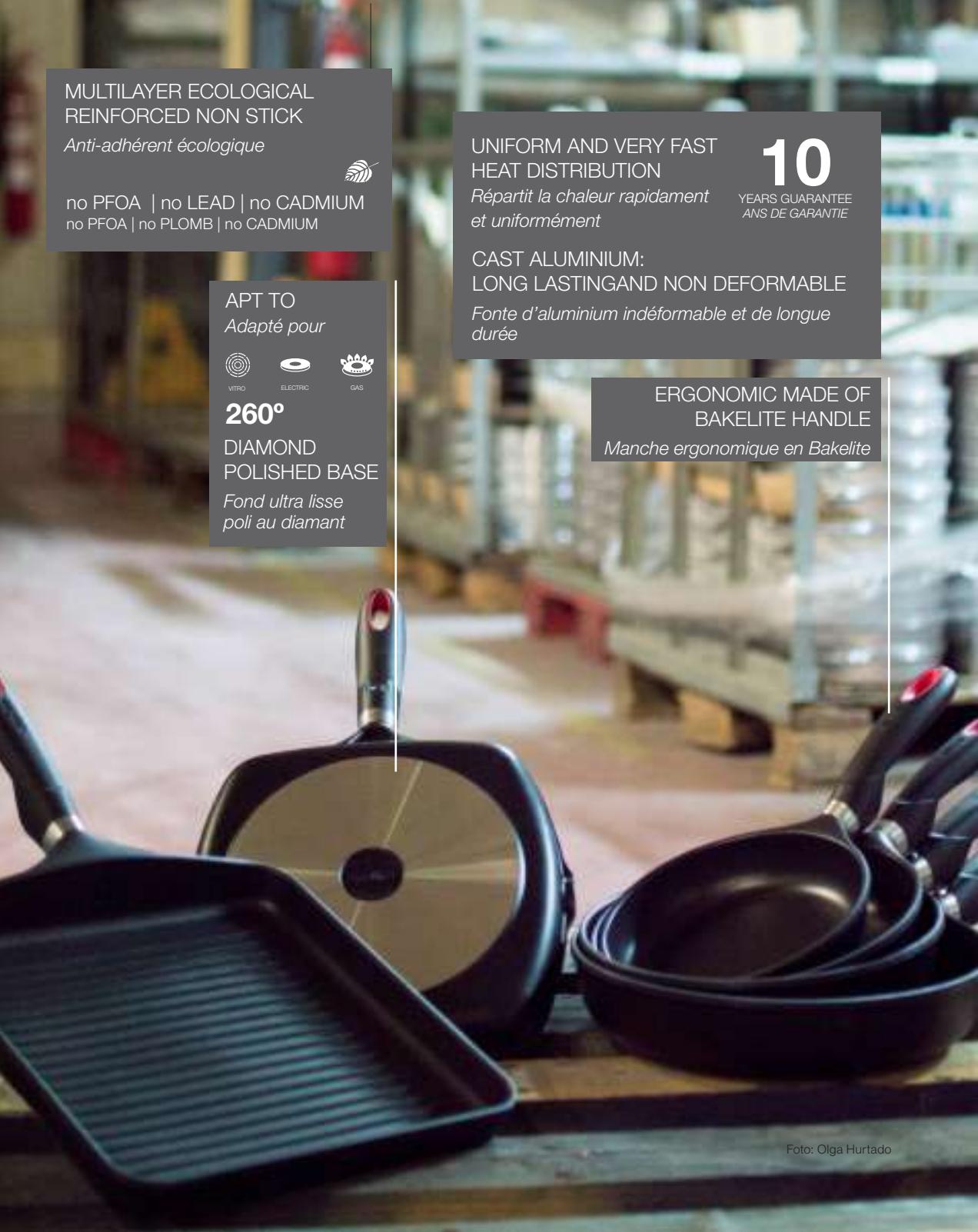
MADE
IN
SPAIN

NEW

ORIGEN NO INDUCTION

No induction classic design line / Ligne de design classique non induction

MADE IN SPAIN



MULTILAYER ECOLOGICAL REINFORCED NON STICK

Anti-adhérent écologique



no PFOA | no LEAD | no CADMIUM
no PFOA | no PLUMB | no CADMIUM

APT TO
Adapté pour



260°

DIAMOND
POLISHED BASE
*Fond ultra lisse
poli au diamant*

UNIFORM AND VERY FAST HEAT DISTRIBUTION

*Répartit la chaleur rapidement
et uniformément*

10

YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE

CAST ALUMINIUM: LONG LASTING AND NON DEFORMABLE

*Fonte d'aluminium indéformable et de longue
durée*

ERGONOMIC MADE OF BAKELITE HANDLE

Manche ergonomique en Bakelite

**PLANCHA ORIGEN**

PLANCHA

NO INDUCTION

26x26 cm Ref. 4194/15 ⚡ 3 un.

ideal for frying and avoiding splashes.

idéal pour frire et éviter
les éclaboussures.**DEEP FRYPAN ORIGEN**

SAUTEUSE

NO INDUCTION

Ø24 cm	Ref. 4218/15	⚡ 2 un.
Ø28 cm	Ref. 4219/15	⚡ 2 un.

MADE
IN
SPAIN

NEW

**PLANCHA ORIGEN WITH HANDLES**

PLANCHA AVEC POIGNÉES

NO INDUCTION

28x21 cm Ref. 4160/25 ⚡ 2 un.

MADE
IN
SPAIN**GRILL ORIGEN**

GRIL

NO INDUCTION

26x26 cm	Ref. 4216/15	⚡ 3 un.
28x28 cm	Ref. 4190/15	⚡ 3 un.

MADE
IN
SPAIN

NEW

**FRYPAN ORIGEN**

POÊLE

NO INDUCTION

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

MADE
IN
SPAIN

NEW

CHEF

FOOD SERVICE

Developed for professional use / Collection spéciale hôtellerie

MADE IN SPAIN

CAST ALUMINIUM: LONG LASTING AND NON DEFORMABLE
Fonte d'aluminium indéformable et de longue durée

4

YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE

LONG AND COLD TOUCH HOLLOW HANDLE
Manche creux allongé au toucher froid

EASY TO HANDLE THANKS TO ITS OPTIMIZED WEIGHT

Facile à manipuler grâce à son poids optimisé

SUITABLE FOR ALL TYPES OF FIRES

Convient à tous les types de feux

260°



INDUCTION



VITRO



ELECTRIC



GAS

MULTILAYER ECOLOGICAL REINFORCED NON STICK

Anti-adhérent écologique



no PFOA | no LEAD | no CADMIUM
no PFOA | no PLUMB | no CADMIUM



Foto: Olga Hurtado

**GRILL CHEF**

GRIL

MADE
IN
SPAIN**INDUCTION**

28x28 cm Ref. 4437/25 4 un.

**FRYPAN CHEF**

POÊLE

MADE
IN
SPAIN**INDUCTION**

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

**NO INDUCTION**

Ø20 cm	Ref. 4415/25	4 un.
Ø24 cm	Ref. 4416/25	4 un.
Ø28 cm	Ref. 4418/25	4 un.
Ø30 cm	Ref. 4419/25	4 un.

SHORT CASSEROLE

COCOTTE BASSE

INDUCTION

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

MADE
IN
SPAIN



TALL CASSEROLE

COCOTTE HAUTE

INDUCTION

- Ø20 cm | 2,5 L Ref. 4187/25 ⚡ 1 un.
- Ø24 cm | 4,0 L Ref. 4188/25 ⚡ 1 un.
- Ø28 cm | 6,0 L Ref. 4189/25 ⚡ 1 un.

MADE
IN
SPAIN



FOOD SERVICE

**AIR POT**

AIR POT

- | | | |
|---|-------------|-------|
| <input checked="" type="checkbox"/> 1,9 L | Ref. 6632/ | 4 un. |
| <input type="checkbox"/> 1,9 L | Ref. 6632/9 | 4 un. |
| <input checked="" type="checkbox"/> 2,5 L | Ref. 6634/ | 4 un. |
| <input checked="" type="checkbox"/> 3 L | Ref. 6635/ | 4 un. |

**JUG AMPHORA 1 L**

CARAFE ISOTHERME

MADE
IN
SPAIN

- | | | |
|-------------------------------------|--------------|-------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Ref. 6402/33 | 4 un. |
| <input type="checkbox"/> | Ref. 6402/40 | 4 un. |

**ICE-BUCKET**

SEAU À GLAÇONS ISOTHERME

MADE
IN
SPAIN

- | | | |
|---|---------------|-------|
| <input checked="" type="checkbox"/> 2,5 L | Ref. 6212/114 | 3 un. |
| <input type="checkbox"/> 2,5 L | Ref. 6212/1 | 3 un. |
| <input checked="" type="checkbox"/> 4 L | Ref. 6213/114 | 3 un. |
| <input type="checkbox"/> 4 L | Ref. 6213/1 | 3 un. |



KITCHEN UTENSILS

USTENSILES DE CUISINE



COTTON BAG

SAC EN COTON

MADE
IN
SPAIN

NEW

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

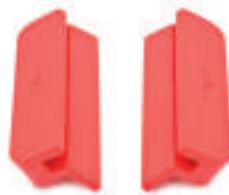
RECIPE BOOK

LIVRE DE RECETTES

MADE
IN
SPAIN

NEW

ESP	Ref. 7300/15	12 un.
FRN	Ref. 7300/33	12 un.
ENG	Ref. 7300/44	12 un.



SET OF 2 SILICONE HANDLES AIRE

SET DE 2 POIGNÉES EN SILICONE AIRE

NEW

Ref. 0146/12

12 un.

SET OF 2 SILICONE CASSEROLE HANDLES

SET DE 2 COCOTTE POIGNÉES EN SILICONE

Ref. 0166/12

12 un.



SET OF 2 SPATULAS

SET DE 2 SPATULES

MADE
IN
SPAIN

Ref. 7000/15

12 un.

SPATULA

SPATULE

MADE
IN
SPAIN

Ref. 6998/15

Displ. 16 un.



GLASS LID
- CASSEROLE COLLECTION

COUVERCLE EN VERRE

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



AIRE GLASS LID
COUVERCLE EN VERRE

Ø24 cm	Ref. 4909/	3 un.
Ø28 cm	Ref. 4910/	3 un.
Ø30 cm	Ref. 4911/	3 un.



GAS LIGHTER CISNE
BRIQUET MULTI-USAGE À GAS

MADE
IN
SPAIN

Ref. 4057/54 3 un. Displ. 8 un.



SPARK LIGHTER 3
BRIQUET À ETINCELLES

MADE
IN
SPAIN

NEW

Ref. 4059/18 3 un. Displ. 8 un.



OIL SPRAY
SPRAY À HUILE

0,2 L Ref. 2025/ 3 un. Displ. 12 un.

TABLEWARE

ART DE LA TABLE

GLASSWARE MADE IN SPAIN FOR HIGHER QUALITY AND COMPLIANCE WITH EUROPEAN HEALTH NORMS AND LAWS. MAXIMUM DURABILITY AND RESISTANCE. EASY TO CLEAN WITH A COMPACT DESIGN THAT OCCUPIES MINIMUM SPACE AT THE TABLE.

Verre fabriqué en Espagne afin de garantir sa qualité et sa conformité aux normes alimentaires. Très résistant et facile à nettoyer. Design compact pour occuper un espace réduit sur la table.

SALAD SET ISOLA

HUILER

ISOLA 4 0,2 L	Ref. 2001/	6 un.
ISOLA 2 0,2 L	Ref. 2002/	6 un.
ISOLA 1 0,2 L	Ref. 2068/	6 un.
DISPLAY SALT	Ref. 0266/	4 Displ. 8 un.
EXP SALT SHAKERS	Ref. 3027/	4 Displ. 8 un.



AUTOMATIC CORKSCREW

TIRE-BOUCHON AUTOMATIQUE

Ref. 4014/ 8 un.

MADE
IN
SPAIN



**Made in Spain with passion, because
the best doesn't go out of style**



**Fabriqué en Espagne avec passion car
le meilleur ne se démode pas**



JUG
PICHET

1,4 L

Ref. 3015/

4 un.

MADE
IN
SPAIN



SAUCE - SUGAR POT INOX

SAUCIÈRE - SUCRIER

0,2 L

Ref. 2031/15

6 un.



SALT POT CHROMED
SALIÈRE

MADE
IN
SPAIN

0,25 L

Ref. 3001/

8 un.



DOSY CHROMED
DOSEUR

0,25 L

Ref. 3006/

8 un.

MADE
IN
SPAIN



SUGAR POT CHROMED
SUCRIER

MADE
IN
SPAIN

0,25 L

Ref. 3004/

8 un.

colección 1969

COFFEE MAKERS

CAFETIÈRES



INOX ISABELLA
CAFETIÈRE INOX

INDUCTION

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

MADE
IN
SPAIN



FUNNEL

ENTONNOIR

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



HANDLE + KNOB

POIGNÉE + BOUTON

Ref. 0811/ 6 un.



2 GASKETS + FILTRE

2 JOINTS + FILTRE

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

**VITRO**

CAFETIÈRE ALLUMINIUM

NO INDUCTION

3 ^{cup}	Ref. 3103/	6 un.
6 ^{cup}	Ref. 3106/	6 un.
9 ^{cup}	Ref. 3109/	6 un.
12 ^{cup}	Ref. 3112/	4 un.

NEW HANDLE
Nouvelle poignée

**FUNNEL**

ENTONNOIR

3 ^{cup}	Ref. 0162/	6 un.
6 ^{cup}	Ref. 0163/	6 un.
9 ^{cup}	Ref. 0164/	6 un.
12 ^{cup}	Ref. 0165/	6 un.

**2 GASKETS + FILTRE**

2 JOINTS + FILTRE

3 ^{cup}	Ref. 0805/	6 un.
6 ^{cup}	Ref. 0806/	6 un.
9 ^{cup}	Ref. 0800/	6 un.
12 ^{cup}	Ref. 0807/	6 un.

PAG.	REF.	BARCODE 8411401	PAG.	REF.	BARCODE 8411401	PAG.	REF.	BARCODE 8411401
44	0146/12	024717	47	3001/	420007	42	4186/25	009066
49	0162/	021006	47	3004/	419001	42	4187/25	009073
49	0163/	022003	47	3006/	414006	42	4188/25	009080
49	0164/	023000	47	3015/	442009	42	4189/25	009097
49	0165/	024007	46	3027/	024434	39	4190/15	001534
44	0166/12	022324	49	3103/	251144	39	4192/15	013735
46	0266/	020160	49	3106/	251151	39	4194/15	015180
44	0315/	025271	49	3109/	251168	39	4210/15	001367
44	0316/	025288	49	3112/	251175	39	4211/15	001374
44	0317/	025295	46	4014/	432000	39	4212/15	001381
49	0800/	010178	45	4057/54	014459	39	4213/15	001398
49	0805/	010222	45	4059/18	850279	39	4214/15	001404
49	0806/	010239	33	4134/25	008373	39	4215/15	001411
49	0807/	010246	33	4135/25	008885	39	4216/15	001428
48	0808/	010253	33	4136/25	008892	39	4218/15	001442
48	0809/	010260	33	4137/25	008908	39	4219/15	001459
48	0810/	010277	33	4138/25	008915	41	4415/25	019645
48	0811/	010284	33	4139/25	008922	41	4416/25	019652
48	0844/	020948	33	4140/25	008939	41	4418/25	020818
48	0845/	020955	33	4141/25	008946	41	4419/25	019676
48	0846/	020962	33	4142/25	008953	41	4430/25	020764
48	1180/	002739	39	4160/25	007635	41	4431/25	020771
48	1181/	002746	42	4164/25	008830	41	4433/25	020795
48	1182/	002753	42	4165/25	008847	41	4434/25	020801
46	2001/	006515	42	4166/25	008854	41	4437/25	023888
46	2002/	006522	42	4167/25	008861	37	4536/25	010468
45	2025/	024151	42	4168/25	008878	37	4537/25	010475
47	2031/15	445154	33	4169/25	008434	37	4538/25	010482
46	2068/	007895	33	4184/25	009387	37	4539/25	010499

PAG.	REF.	BARCODE 8411401	PAG.	REF.	BARCODE 8411401	PAG.	REF.	BARCODE 8411401
37	4540/25	010505	25	4672/25	021402	45	4909/	010994
36	4541/25	010512	25	4673/25	021419	45	4910/	011076
37	4572/25	017979	15	4674/25	020344	45	4911/	011083
37	4574/25	014268	27	4675/25	020351	43	6212/1	718012
37	4575/25	014275	27	4676/25	020368	43	6212/114	009134
36	4582/25	014282	27	4677/25	020375	43	6213/1	719019
36	4629/25	015166	17	4678/25	019225	43	6213/114	009141
36	4635/25	011045	15	4679/25	019232	43	6402/33	827332
23	4640/25	020269	15	4682/25	019249	43	6402/40	827400
23	4641/25	020184	19	4687/25	024748	43	6632/	006775
23	4642/25	020191	15	4688/25	018471	43	6632/9	020825
23	4643/25	020207	45	4899/	015319	43	6634/	006799
23	4644/25	020214	29	48GM/28	025691	43	6635/	006805
23	4645/25	020221	31	48SA/18	025622	44	6998/15	015814
17	4646/25	020528	31	48SA/20	025639	44	7000/15	013919
21	4647/25	020245	31	48SA/22	025646	44	7300/15	832706
21	4648/25	020252	31	48SA/24	025653	44	7300/33	726806
23	4649/25	020177	31	48SA/26	025660	44	7300/44	726792
15	4650/25	023901	31	48SA/28	025677			
17	4651/25	023918	29	48WK/30	025707			
17	4652/25	024953	45	4900/	676008			
17	4653/25	024960	45	4901/	677005			
19	4654/25	024977	45	4902/	678002			
29	4655/25	024755	45	4903/	679009			
31	4656/25	020337	45	4904/	680005			
25	4657/25	024984	45	4905/	681002			
27	4658/25	020535	45	4906/	002616			
23	4667/25	020832	45	4907/	005037			
25	4669/25	020856	45	4908/	008182			



50 AÑOS COCINANDO EXCELENCIA

1969 - 2019

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

valira.com @valiraoofficial

IBE-8890/1