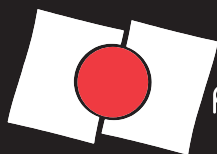


platosypizarras

De nuestra cantera a su mesa

# ÍNDICE

Presentación .....	3
Platos de Pizarra.....	4
El Rincón del Chef.....	6
Madera y Pizarra.....	8
Paletas de Piedra Natural .....	9
Platos para Latas.....	10
Torres Gourmet .....	11
Porta Brochetas .....	12
Especial Catering .....	13
Bandejas .....	14
Formas Especiales.....	15
Soportes en Pizarra.....	16
Cuencos .....	17
Platos en Acacia .....	18
Packs Regalos .....	19
Menaje Krion .....	20
Vajillas de Porcelana.....	21
Personalizados .....	22



platosypizarros

De nuestra contera a su mesa

## “De nuestra cantera a tu mesa”

Más sugerente no podía ser su eslogan: “De nuestra cantera a tu mesa”.

La actividad principal de Platos y Pizarras se ha basado en la explotación de sus propias canteras de pizarra para la construcción. Una tarea que, desde hace algunos años, compagina con el diseño de sofisticados artículos de menaje. No en vano, la experiencia e impecable trayectoria profesional de esta entidad le ha permitido siempre ofrecer la mejor calidad. Y es así porque ellos mismos controlan todo el proceso de elaboración, desde la extracción de la piedra en el yacimiento emplazado en La Baña (León) -donde se diferencia la pizarra para uso en la construcción de la de uso gastronómico o decorativo-, hasta su venta final. Solo así, esta compañía leonesa puede brindar una extensa gama de referencias exclusivas al mejor precio, fabricadas con una materia prima que, además de ser un excelente conductor del frío y del calor, es impermeable, resistente, duradera y muy versátil.

Un complemento de líneas minimalistas, puras, sencillas, que otorgue distinción y exclusividad a tu mesa.

En resumen, nuestros platos de pizarra son pizarras con alma.

### CARACTERÍSTICAS:

- Entre 4,5 y 5,5 mm de espesor.
- Cantos con corte natural, con sus vetas definidas.
- Cara inferior calibrada para un buen asiento.
- Se puede fabricar todo aquello que pueda imaginar: originales platos, soportes para tapas, bandejas.... ¡El límite lo ponen ustedes!
- El acabado puede ser con los cantos redondeados, pulidos o natural.



## Platos Redondos

Ref.	Modelo
PRD10	Redondo 11 cm
PRD15	Redondo 15 cm
PRD22	Redondo 22 cm
PRD25	Redondo 25 cm
PRD30	Redondo 30 cm
PRD32	Redondo 32 cm
PRD35	Redondo 35 cm

## Platos Cuadrados

Ref.	Modelo
PC11	Cuadrado 11x11 cm
PC15	Cuadrado 15x15 cm
PC22	Cuadrado 22x22 cm
PC25	Cuadrado 25x25 cm
PC30	Cuadrado 30x30 cm

La pizarra es un producto compuesto por finas láminas unas sobre otras. Es muy complicado que los cortes sean limpios y sin escamaciones. Esto mismo se traslada a las esquinas, ya que es la parte más "frágil" de la pizarra. Por lo que se advierte que nuestros productos pueden presentar cantos y esquinas con escamaciones o desportillos, aunque sea de canto "serrado". No será un argumento de reclamación, ya que es una propiedad del material y es inevitable.



## Platos de Pizarra

### Platos Rectangulares

Ref.	Modelo
PRT2010	Rectangular 20x10 cm
PRT2015	Rectangular 20x15 cm
PRT2510	Rectangular 25x10 cm
PRT2515	Rectangular 25x15 cm
PRT3015	Rectangular 30x15 cm
PRT3020	Rectangular 30x20 cm
PRT4010	Rectangular 40x10 cm
PRT4015	Rectangular 40x15 cm
PRT4020	Rectangular 40x20 cm

### Platos Mixtos

Ref.	Modelo
PRT2525MIXTO	Mixto 25x25 cm
PRT3020MIXTO	Mixto 30x20 cm
PRT4022MIXTO	Mixto 40x22 cm

### Platos Antigoteo

Ref.	Modelo
PRDA15	Redondo 15 cm
PRDA22	Redondo 22 cm
PRDA25	Redondo 22 cm
PRDA30	Cuadrado 25x25 cm
PRDA3018	Rectangular 30x18 cm





Ref.	Modelo
CUENCOMGRANDE	Cuenco Mármol Grande
CUENCOMPEQUEÑO	Cuenco Mármol Pequeño
SOPTOSTAS	Soporte Para Tostas
PLLANZADERA	Lanzadera
CARPICAMPANA	Carpisa Con Campana
ARIAMCUARCITAGRIS	Ariam Cuarcita Gris
ARIAMPEQUEÑO	Ariam Pequeño
AMARMOL	Ariam Mármol
AMEDULAS	Ariam Médulas
ARIAMDOSTEXTURAS	Ariam Dos Texturas
TEJAGRANDE	La Teja Grande
TEJAPEQUEÑA	La Teja Pequeña
GRANARIAM	Gran Ariam

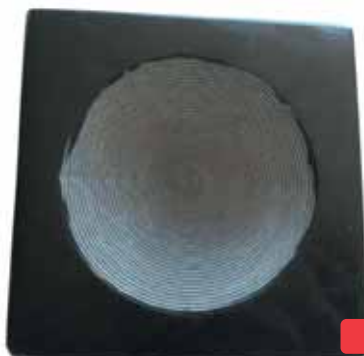
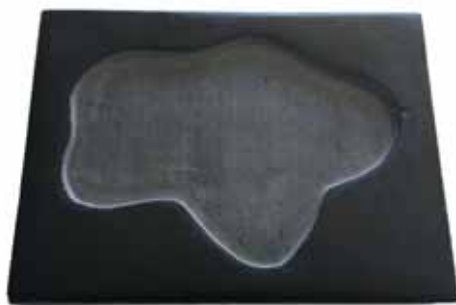
Somos de la opinión de que la imagen importa, una buena presencia suma puntos siempre y no sólo en cocina. En un restaurante, los chefs, lo tienen claro. Después de un trabajo de técnica e imaginación, presentar un plato en la mesa con un buen emplatado marca la diferencia. Por eso, como buenos amantes de la gastronomía y cocinillas que somos, en Platos y Pizarras sabemos de la importancia de un menaje original y de calidad a la hora de presentar un producto. En esta ocasión hemos abierto el abanico, además de la pizarra podemos encontrar piezas de mármol blanco o gris y cuarcitas doradas o grises. Todos estos platos especiales están fabricados de forma artesanal, con mimo y esmero, para cubrir las expectativas de calidad y diseño del más exigente de los chefs.

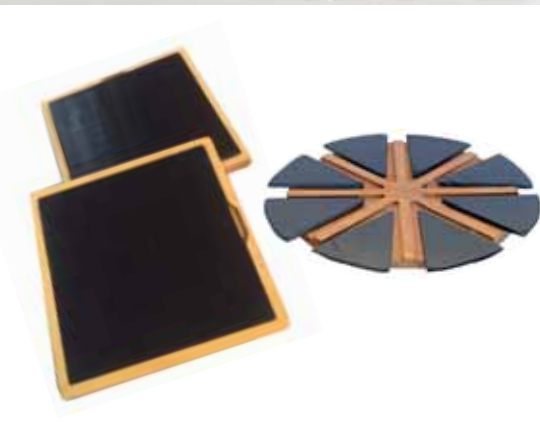
Ref.	Modelo
PLTARIAM	Ariam Pizarra
PLTVERA	Plato Vera
PLTOVALO	Plato Óvalo
PPERICO	Plato Perico



Cada plato de pizarra resultante de un trabajo totalmente artesano es único, pues al ser la pizarra un material noble es caprichoso, lo cual hace que no salgan dos iguales, y es una de las razones por la que los hace tan especiales.

Platos de pizarra con alma.





## Madera y Pizarra

Ref.	Modelo
TBM4022	TBM para plato de pizarra 40x22
TBM4010	TBM para plato de 40x10
TBMOS3322	TBM para carnes
TBM2020	TBM para plato 20x20
TBM2010	TBM para plato 20x10
TBMRD32	TBM para plato de diámetro 32
TBM25	TBM para plato de diámetro 25
TBM6PORCIONES	TBM para 6 platos porciones
TBMPORCIONES	TBM para 8 platos porciones
BOWLTABLA	TBM para 3 bolws



**¡QUE NO SE QUEDE FRÍO!**

La pizarra no solo aporta elegancia en las presentaciones de tus platos, sino que además ayuda a conservar la temperatura de los alimentos durante más tiempo.



## Paletas de Piedra Natural

Ref.	Modelo
PALLORENA	Lorena 50x15 cm
PALPIZZA27	Pizza 27 cm
PALAITANA	Aitana 23 cm
PLARIAM	Airam 20x13 cm
PLAARON	Aaron 17x15 cm
PLMRD	Mármol Blanco de 23 cm
PLMAARON	Mármol Blanco de 17x15 cm



### CONSERVACIÓN Y UTILIZACIÓN:

- Para conservar el aspecto original de vuestra pizarra limpiar con un paño húmedo y posteriormente con un poco de aceite alimentario pasarlo por toda la superficie del plato.
- Para evitar que vuestra pizarra blanquee recomendamos no utilizar jabones fuertes ni estropajos sobre las piezas.
- Apto para utilizar en el horno a temperaturas bajas.
- No apto microondas.
- Si quieres servir cosas frías en tu plato de pizarra natural enfríalo poniéndolo previamente en la nevera o congelador.
- Si lo que quieres es servir carnes, o cosas calientes, caliéntalo previamente en el horno.





Ref.	Modelo
PL1LATAS	1 lata
PL2LATAS	2 latas
PL3LATAS	3 latas
PL4LATAS	4 latas



Platos y pizarras se ha convertido en un referente en el mercado de la piedra natural.

La calidad, el diseño, su investigación y la vanguardia en servicio le otorgan un sello único e innovador a sus productos.

### Observaciones

La pizarra puede tener dos acabados:

NATURAL: Que puede que desprenda alguna laja, debido a su exfoliación y a que es una piedra natural.

PULIDA: Que no desprende pero encarece un poco.

### Matenimiento

Se puede meter en el lavajillas, en el horno o en el frigorífico. Para su limpieza simplemente pasarle una bayeta húmeda.

## Torres Gourmet

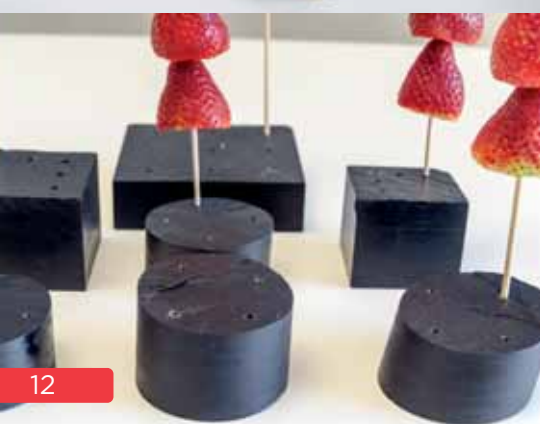
Ref.	Modelo
TOABETHEAPE2P	Torre Abe the Ape frutas
TOABETHEAPE2P	Torre Abe the Ape cruasanes
TORD3P	Torre redonda lisa
TOC3PS	Torre cuadrada
TOESCALERA3P	Torre pirámide madera 3 pisos
TOPIRAMIDE2P	Torre pirámide acero 2 pisos
TORD2P	Torre redonda dos pisos



Ya sea un buffet, un catering, una reunión en casa, un desayuno de trabajo o una mesa dulce, si queremos disponer nuestra comida de forma ordenada y atractiva, optar por su disposición en vertical es una opción perfecta. Qué me decís de una mesa de aperitivos colocados en una preciosa mesa con una estupenda torre de canapés en el centro. Una torre de cupcakes para una mesa dulce o una merienda. Lo que en principio podría ser un batiburrillo de platos y bandejas se convertirá en una mesa limpia, ordenada y con estilo.



Ref.	Modelo
PB3	Tres pinchos
PB5	Cinco pinchos
PB9	Nueve pinchos
TPB	Taco
PBR3	Redondo
SOPGILDAS	Gildas



### *"Del gris de la cantera a la sofisticación de una pieza de pizarra"*

Tacos Portabrochetas, ideales para presentar cualquier tipo de brochetas tanto calientes como frías. Una pieza de pizarra elegante que podrás utilizar tanto en decoración como para uso gastronómico. Brochetas de tofu con verduras a la parrilla, brochetas de frutas... ¡incluso de golosinas! Cuando organices fiestas y eventos importantes, presenta tus aperitivos o dulces servidos en tacos o bloques de pizarra.

## Especial Catering

Ref.	Modelo
BJCATERING5030	Bandeja 50x30 cm
BJARIAM4530	Bandeja 45x30 cm
PBHOSTELERIA	Portabrochetas Catering
SOP28CONOS	Soporte Conos
BJRT5020	Bandeja 50x20 cm
PL8LATASRED	8 Latas Redondas
PL8LATASOVAL	8 Latas Ovaladas
BL100LATAS	Bolsa de 100 latas
BL8LOVAL	8 Latas Ovaladas



La pizarra es un producto compuesto por finas láminas unas sobre otras. Es muy complicado que los cortes sean limpios y sin escamaciones. Esto mismo se traslada a las esquinas, ya que es la parte más "frágil" de la pizarra. Por lo que se advierte que nuestros productos pueden presentar cantos y esquinas con escamaciones o desportillos, aunque sea de canto "serrado". No será un argumento de reclamación, ya que es una propiedad del material y es inevitable.





## Redondas

Ref.	Modelo
BJRLONDRES32	Londres
BJR30RUSTICA	Rústica 30 cm



## Rectangulares

Ref.	Modelo
BJARIAMA4530	Ariam 45x35 cm
BJGOURMET5010	Gourmet 50x10 cm
BJRT6015RUSTICA	Rústica 60x15 cm
BJARIAM4022	Ariam 40x22 cm
BIGORMET40X22	Gourmet 40x22 cm
BJARIAM3015	Ariam 30x15 cm
BJR4022LONDRES	Londres 40x22 cm
BJCHAMPAGNE	Champagne



## Ovaladas

Ref.	Modelo
BJOLONDRES4022	Londres 40x22 cm
BJOL4022	Ovalada 40x22 cm
BJSO3022	Semiovalada 30x22 cm
BJSO4022	Semiovalada 40x22 cm



## Formas Especiales

Ref.	Modelo
PLPEZCABRERA	Pez Cabrera
PLSIL	Pez Sil
PLPEZTORMES	Pez Tormes
PSUSHI	Sushi
PLAGRIMA	Lágrima
PLCORAZON	Corazón
PLGALLINA	Gallina
PLPORCIONES	Porciones
PLHAMBURGUESA	Hamburguesa



### DÍSELO CON PIZARRA

Con este material puedes aprovechar para escribir mensajes a los comensales. Puedes esconder un secreto en el bajo plato, una frase de amor, o simplemente un ¡buen provecho!

[www.platosypizarras.com](http://www.platosypizarras.com)





Ref.	Modelo
PCH3	3 vasitos
PCH4	4 vasitos
SOP3TZ	3 tazas
SOP1CONO	1 Cono
SOP2CONOS	2 Conos
SOP3CONOS	3 Conos
SOPMENUS	Soporte Menús



Cada plato de pizarra resultante de un trabajo totalmente artesano es único, pues al ser la pizarra un material noble es caprichoso, lo cual hace que no salgan dos iguales, y es una de las razones por la que los hace tan especiales.  
Platos de pizarra con alma.



Ref.	Modelo
BOWLREDONDO	Redondo
BOWLSALSAS	Salsas
BOWLHELADOS	Helados
BOWLREDPIE	Rendondo con pie
BOWLAPT	Aperitivos
BOLHELADOMADERA	Bowl para Helados con cuenco de Madera

El diseño y la calidad de nuestros productos, son premisas fundamentales a la hora de definir nuestra línea de trabajo. Cualquiera de nuestros diseños son estudiados en función de las necesidades del mercado para conseguir el resultado óptimo, tanto en funcionalidad como en apariencia y diseño. Por esto es muy importante para Platos y Pizarras estar a la última en todo lo referente a la piedra con aplicaciones en gastronomía. Cuando descubrimos un producto interesante e innovador, nos ponemos manos a la obra para poder ofrecérselo a nuestros clientes. Hoy nos gustaría mostraros uno de nuestros últimos trabajos, CUENCOS EN PIEDRA NATURAL.

Existe un material en el mercado que consideramos toda una revolución en aplicaciones culinarias a pesar de tener siglos de historia en este campo, nos estamos refiriendo a la esteatita, es decir el talco. Aunque en la actualidad su principal aplicación es a nivel industrial, debido principalmente a ser un gran conductor del calor, podemos encontrárnoslo en muchos aparatos y máquinas que nos rodean, tiene una aplicación en cocina que ya no está tan extendida. La esteatita absorbe el calor para soltarlo progresiva y uniformemente, trabaja de la misma manera con el frío.

De esta manera si quieres mantener el alimento frío, pones el cuenco previamente en el congelador, en caso de que quieras que lo mantenga caliente lo calientas en el microondas.



Ref.	Modelo
------	--------

ACTRIANG	Acacia triangular
----------	-------------------

ACACRD	Acacia redonda
--------	----------------

ACACOL	Acacia ovalada
--------	----------------

BOWLTABLEA	Pack de 3 bowls + tabla
------------	-------------------------



Tanto en lo referente a la cocina tradicional como si hablamos de nuevas tendencias, desde el local más sencillo al más cool, se deja ver la importancia creciente y la preocupación por conseguir una buena presentación de los platos. A pasado de importar no sólo lo sabroso de un plato, sino también se presentación ante el comensal.

De esta idea ha nacido nuestra sección de tablas de madera y pizarra que podréis encontrar en nuestra tienda [online](#), donde os mostramos diferentes formas y diseños de tablas de madera y pizarra. Pensamos que la combinación de una tabla de madera con un plato de pizarra ofrece *un algo más* a la ya buen presencia de la vajilla de pizarra.

Nuestras tablas están fabricadas con dos tipos de maderas, de bambú, importada de Tailandia y de roble. En ambos casos se encuentran perfectamente preparadas para ser utilizadas tanto en cocina como en servicio de mesa, con un valor añadido, son totalmente aptas para su limpieza en lavabajillas, manteniendo su aspecto y cualidades de forma óptima.

En nuestra página web podréis encontrar tablas de diferentes formatos y tamaños que podremos clasificar en tres grupos. Por un lado las minitablas, perfectas para la presentación de tapas y pinchos. Por otro lado la tablas especiales para carnes, con mayor grosor de la tabla que permiten presentar ante el comensal la carne mientras se sigue cocinando sobre la pizarra caliente. Por último las tablas delicatessen, para una presentación delicada y cuidada, con un acabado perfecto.



## Packs Regalos

Ref.	Modelo
PACKSUSHI	Pack sushi
PACKDESAYUNOS	Pack desayuno
PACKGOURMET	Pack gourmet
PACKPS	Pack posavasos
PACK TAPAS	Pack tapas
PHP	Chupitos en piedra natural
SETVODKA	Set vodka
SETTEKILA	Set tequila
SETSAKE	Set aguardiente



Unas preciosas cajas ideales para hacer regalos de cumpleaños, empresas, bodas, etc. Vienen ya preparadas y empaquetadas para que su regalo resulte inolvidable.

[www.platosypizarras.com](http://www.platosypizarras.com)



## Vajillas de Porcelana

Ref.	Modelo
VZEBRA	Zebra by Ramón Tormes
VVELVET	Velvet by Abe the Ape
VCIUDADES	Ciudades by Abe the Ape
VSEÑORITA	Vajilla de Pizarra
VINICIALES	Vajilla con Iniciales
VORIENTAL	Vajilla Sushi



De acuerdo con las últimas tendencias en la mesa, hoy te presentamos una amplísima selección de platos y fuentes de pizarra y porcelana. Con diferentes formas, tamaños y acabados, darán a tus veladas un irresistible toque de elegancia y originalidad.

De concepto clásico y diseño contemporáneo, esta vajilla aportará elegancia a la mesa sin perder un ápice su funcionalidad.

Platos seleccionados para ofrecerle una vajilla de la mayor calidad para que puedas vestir la mesa a tu gusto.

Nuestras vajillas ofrecen unos diseños únicos para satisfacer todas las exigencias de nuestros clientes.

Una combinación de pizarra decorada con platos de porcelana decorados y diseñados en exclusiva para platos y pizarras.



## Personalizados

Personalizamos los platos mediante láser o Impresión a color grabando el logo de su empresa o restaurante sobre los platos.

*Trato completamente personalizado a cada cliente.*



Grabamos con láser el mensaje que desees en cualquiera de nuestros platos de pizarra. Te ofrecemos una amplia variedad de tipografías y tamaños de letra. Platos personalizados y bandejas de pizarra a medida.

También podemos personalizar tu plato o tu pisapapeles de pizarra con divertidos motivos decorativos elaborados con acrílico, resina, porcelana... un regalo diferente para bautizos, comuniones y bodas.



Gracias a vosotros, al hablar de platos de pizarra y menaje en piedra natural, se comienza a pensar en algo más que los simplemente cuadrados, redondos o rectangulares. Formas de todo tipo, usos diferentes, materiales nuevos como la cuarcita, el mármol y las maderas nobles, forman ya parte de nuestro muestrario como resultado de nuestras ganas de innovar y de ofrecer lo mejor a nuestros clientes.

Con la misma energía de siempre seguiremos innovando e investigando para aprender y descubrir nuevas técnicas y nuevos materiales, con la intención de poner el menaje en piedra natural en el lugar que estamos convencidos que le corresponde, que pase de ser un producto nuevo a un clásico presente en las mejores mesas.

Tfnos. 610 182 622 - 987 460 247  
www.platosypizarras.com - www.slatesplates.com  
info@platosypizarras.com

 <https://twitter.com/platosdepizarra>  
 <https://www.facebook.com/platosypizarra?ref=ts>