



BBQ X3 - BBQ X4

barbecue
barbecue



- BBQ a gas da esterni con coperchio e termometro
- Griglia di cottura suddivisa in 3 o 4 zone con comandi separati
- Coperchio, plancia comandi e portine in acciaio inox
- Struttura in acciaio laccato
- Griglie in ghisa (BBQ3: n.1 da 220 mm + n.1 da 350 mm - BBQ4: n.3 da 220 mm)
- Griglie inox facilmente smontabili per la pulizia
- Utile ripiano rialzato per il mantenimento in temperatura
- Pratico raccogli liquidi di colatura sotto ai bruciatori con vaschetta asportabile
- Fornello laterale integrato con coperchio
- 4 ruote con freno
- Viene spedito smontato

Opzioni:

- Girarrosto elettrico
- Forchettone e paletta mm 600

- *Outdoor BBQ with lid and thermometer*
- *Cooking grille divided into 3 or 4 areas with separate controls*
- *Lid, control panel and doors all in stainless steel*
- *Frame in lacquered steel*
- *Cast iron grillers (BBQ3: n.1 from 220 mm + n.1 from 350 mm - BBQ4: n.3 from 220 mm)*
- *Stainless steel grilles, easily removable for cleaning*
- *Useful raised shelf to keep food warm*
- *Practical, removable tray under the burners for collecting cooking juices*
- *Integral side gas ring with lid*
- *4 wheels and a brake*
- *The product is sent ready to assemble*

Options:

- *Electric rotisserie*
- *Caving fork and slice mm 600*



BBQ X3



BBQ X4



Forchettone e paletta mm 600 opzionali
Options caving fork and slice mm 600



BBQ X3



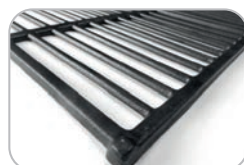
BBQ X4



Termometro sul coperchio
Thermometer on lid



Fornello laterale integrato con coperchio
Integral side gas ring with lid



Griglie in ghisa di serie
Standard cast iron grilles



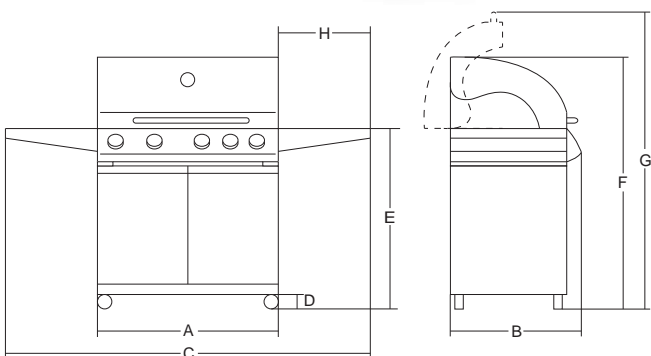
Vaschetta raccogli liquidi asportabile
Tray for collecting cooking juices



Girarrosto opzionale
Optional rotisserie



BBQ X4



	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)	(G)	(H)	KG	mm	mm
BBQ X3	600	515	1224	90	867	1140	1470	310	31	850x840x650	43.5
BBQ X4	707	515	1330	90	867	1140	1470	310	34.5	850x840x650	47

SMOKERBAG



Prodotto in Finlandia, SmokerBag è la soluzione innovativa per affumicare in modo semplice, salutare ed ecologico qualsiasi pietanza – carne, pesce, verdure e persino frutta e cioccolato – ogni giorno e in ogni stagione. SmokerBag è un capiente sacchetto di alluminio pesante con un doppio fondo che contiene piccoli trucioli di legno d'ontano, sciroppo di betulla e zuccheri naturali. Quando SmokerBag viene portato a temperatura in forno o sulla griglia, queste sostanze naturali producono una leggera affumicatura del cibo racchiuso all'interno, e una cottura al cartoccio che lo mantiene sempre tenero e succoso. Nella mani dello chef, SmokerBag diventa un raffinato strumento estremamente versatile e ricco di potenzialità. Ideale per riscoprire un aroma tipicamente nordico con il gusto e la fantasia dell'arte culinaria italiana. Dimensioni 28x42 cm

SmokerBag, a new product produced in Finland, is an innovating solution for an easy, healthy and ecological smoking of any food – meat, fish, vegetables and even fruit – in any time of the year.

SmokerBag is a large aluminium bag with a double wall containing minute chips of alder wood, birch syrup and natural sugar. When SmokerBag reaches the working temperature in the oven or on the grill, these natural ingredients produce a light smoking of food in the bag, and the baking in foil keeps it soft and juicy. SmokerBag is a fine tool in the hands of the chef, gaining benefit from its great versatility and potentials and blending a peculiar Nordic flavour with different culinary arts. Dimensioni 28x42 cm