




L'excellence française au bon goût de tradition

LE BARBECUE DES BONS VIVANTS EN ÉDITION LIMITÉE



-  14 / 16 convives
-  Grille inclinée inox en V pour l'écoulement des graisses
-  Manivelle pour ajuster facilement la hauteur de la grille
-  Grille, tablettes et bac à charbon amovibles pour un nettoyage facile
-  Bac à charbon XXL avec poignées
-  Réservoir à graisses XXL
-  Tournebroche électrique *en option*
-  Tablettes avec planches en hêtre *en option*
-  Grande capacité de rangement
-  Garantie 2 ans

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Surface de cuisson	80 x 50 cm
Matière de la grille	Inox
Matière de la cuve	Acier Corten
Dimensions (Lxlxh) sans tablette	800 x 500 x 1426 cm
Dimensions (Lxlxh) avec tablettes	1436 x 850 x 1426 cm



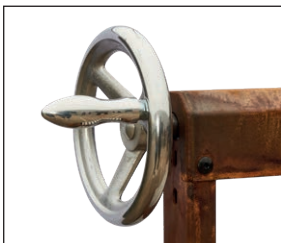
CUVE EN ACIER CORTEN

L'acier Corten est un acier pré-rouillé, aussi utilisé en architecture ou en sculpture d'extérieur car il allie esthétique et résistance aux conditions atmosphériques ! Il offre à ce barbecue un design unique et une résistance à toutes épreuves.



GRILLE EN INOX INCLINÉE À PROFILÉS EN V

Une surface de cuisson XXL à la forme particulière pour acheminer facilement les graisses vers le réservoir. Elles ne tombent plus sur les braises, limitant ainsi la fumée pour une cuisson saine et réussie ! Après utilisation, la grille se déclipse facilement pour être nettoyée.



MANIVELLE EN FONTE D'ALUMINIUM POLI

Ce mécanisme permet de régler rapidement et avec précision la hauteur de la grille sans la toucher ! Vous contrôlez ainsi facilement et sans risque la température de cuisson.



4 ROUES DONT 2 AUTOBLOQUANTES

Le barbecue se déplace facilement grâce à quatre solides roues. Grâce au frein actionnable par un simple mouvement du pied, deux roues se bloquent pour un maximum de stabilité.



BAC À CHARBON AMOVIBLE

Un grand réservoir à charbon, facile et pratique à remplir et à nettoyer après utilisation.



RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSE

Grâce à sa forme en V, la grille achemine rapidement les graisses dans ce récupérateur XXL. Entièrement amovible, il se nettoie très simplement après la cuisson.

La rencontre de la convivialité et de la gastronomie dans un produit d'exception

1 BARBECUE, 3 MODES DE CUISSON



SUR GRILLE

Le mode de cuisson le plus répandu et polyvalent. Faites griller des viandes entières ou encore des brochettes marinées.



AU TOURNEBROCHE

Une cuisson simple et uniforme qui nécessite peu de surveillance ; pour des viandes juteuses et tendres !



À LA FICELLE

Une cuisson lente et délicate où la viande est suspendue par une ficelle attachée en haut du barbecue.



UNE CONCEPTION 100% FRANÇAISE

Brasero et Gueuleton se sont réunis autour de **valeurs communes** de **convivialité** et de **partage**. **Mêlant tradition et innovation**, ces amoureux des bons produits mettent leur expertise au service de la conception d'un barbecue qui allie **performance, design et résistance**.

Ce produit d'exception entièrement **pensé et fabriqué en France**, se veut polyvalent et simple d'utilisation pour transformer vos moments de cuisine en **expériences uniques** et chaleureuses !



ORIGINE DE L'IDÉE
 AUTOUR D'UN GUEULETON
 COZES (17)



DESIGN & CONCEPTION
 PARIS (75)



TABLETTES EN
 HÊTRE MASSIF
 FROIDECONCHE (70)



FABRICATION
 ROMORANTIN (41)



LIVRÉ PRÈS
 DE CHEZ VOUS
 DANS VOTRE MAGASIN

