

COLLECTION 2008



OUTDOORCHEF



Culinary Entertainer



THE BARBECUE COMPANY





La tecnologia a imbuto nel grill a gas a sfera

Posizione normale



Cuocere - arrostitire - uso forno



Cuocere - arrostitire - uso forno

Per la cottura indiretta, cuocere lentamente e arrostitire, l'imbuto superiore viene inserito nella sfera del grill con la grande apertura rivolta verso l'alto. Il calore del bruciatore a gas all'interno della sfera aumenta e si distribuisce all'interno della sfera in modo uniforme.

L'imbuto piccolo inferiore viene posizionato con la grande apertura rivolta verso l'alto. Protegge il bruciatore dai liquidi che colano e li guida nella vaschetta di raccolta sotto al grill.

Posizione vulcano



Grigliare - arrostitire



Grigliare - arrostitire

Per grigliare ad alte temperature o con una piastra di ghisa, l'imbuto superiore viene inserito in posizione inversa nella sfera del grill. In questo modo si sviluppa un'elevata temperatura al centro della griglia o della piastra in ghisa.



I vantaggi del grill gas a sfera



- L'imbuto girevole per cuocere sulla griglia in modo sano e fantasioso.



- Tutte le parti tecniche relative al gas sono premontate.



- Sfera, griglia, imbuto grande e piccolo e il grande bruciatore circolare sono smaltati.



- Accensione elettrica con batterie incluse.



- Carrello robusto e facilmente manovrabile.



- Tutti i grill sono dotati di termometro, supporto per posate e vaschetta raccogligrasso.



City Gas 420



Ambri 480



City Gas 420 Art. CG420	Ambri 480 Art. AM480
<ul style="list-style-type: none"> • Certificazione CE e Garanzia 3 anni • Corpo, coperchio e griglia in acciaio smaltato porcellanato • Bruciatore circolare in acciaio smaltato porcellanato • Raccolta grassi e Termometro di serie • Accensione piezoelettrica • Base in acciaio verniciato richiudibile <p>Superficie di cottura: Ø 39.5 cm Altezza piano lavoro: 41 cm Potenza massima: 4.3 kW Consumo max. gas: 315 g/h Ingombro: 44x50 cm Peso: 13 kg Pz. Per pallet: 16 € 140,00 + IVA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Certificazione CE e Garanzia 3 anni • Corpo, coperchio e griglia in acciaio smaltato porcellanato • Bruciatore circolare in acciaio smaltato porcellanato • Coperchio con cerniera • Raccolta grassi e Termometro di serie • Accensione piezoelettrica • Carrello in acciaio verniciato con ripiani in legno pregiato <p>Superficie di cottura: Ø 45 cm Altezza piano lavoro: 81 cm Potenza massima: 5.4 kW Consumo max. gas: 389 g/h Ingombro: 80x60 cm Peso: 24 kg Pz. Per pallet: 9 € 332,00 + IVA</p>



Ascona 570



Paris 570



Ascona 570
Art. AS570

- Certificazione CE e Garanzia 3 anni
- Corpo, coperchio e agriglia in acciaio smaltato porcellanato
- Bruciatore circolare in acciaio smaltato porcellanato
- Raccolta grassi e Termometro di serie
- Accensione piezoelettrica
- Base in acciaio verniciato richiudibile

Superficie di cottura: Ø 39.5 cm
Altezza piano lavoro: 41 cm
Potenza massima: 4.3 kW
Consumo max. gas: 315 g/h
Ingombro: 44x50 cm
Peso: 13 kg
Pz. Per pallet: 16
€ 415,00 + IVA

Paris 570
Art. PA570

- Certificazione CE e Garanzia 2 anni
- Corpo, coperchio e griglia in acciaio smaltato porcellanato
- Nr. 2 bruciatore circolare in acciaio smaltato porcellanato
- Coperchio con cerniera
- Raccolta grassi e Termometro di serie
- Accensione piezoelettrica
- Carrello in acciaio verniciato con ripiani in legno pregiato

Superficie di cottura: Ø 54 cm
Altezza piano lavoro: 90 cm
Potenza massima: 1.2/8.5 kW
Consumo max. gas: 90/612 g/h
Ingombro: 140x66 cm
Peso: 40 kg
Pz. Per pallet: 4
€ 625,00 + IVA



La tecnologia a imbuto nel grill a carbone a sfera



Cottura diretta

Per la cottura a fuoco vivo le cose da grigliare possono essere posizionate direttamente sulla brace oppure sulla parte libera dell'imbuto. Questo metodo è particolarmente adatto anche per la cottura al sangue.

Cottura indiretta

Il metodo indiretto è adatto per cuocere, stufare o arrostire. Le cose da grigliare vengono posizionate sulla parte chiusa dell'imbuto e protette dal calore diretto. Cuociono grazie a cottura indiretta all'aria riscaldata. Questo metodo è adatto per grandi pezzi di carne, che devono cuocere lentamente, oppure per arrostire.

La griglia sollevabile facilita il riempimento del carbonbric.

La griglia piccola consente l'accensione del carbone anche direttamente all'interno del grill (effetto camino).

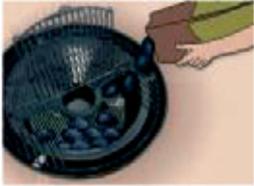
Il calore può essere facilmente regolato aprendo e chiudendo le prese d'aria.



I vantaggi del grill a carbone a sfera



- La tecnologia a imbuto brevettata per la cottura diretta e indiretta.



- La griglia sollevabile facilita il riempimento del carbonbric durante la cottura.



- Il grasso superfluo della carne viene raccolto in una bacinella d'acqua. Il liquido che evapora durante la cottura impedisce che la grigliata diventi troppo secca.



- Il calore può essere facilmente regolato aprendo e chiudendo le prese d'aria



- Carrello con altezza griglia adatta al lavoro, robusto e facilmente manovrabile.



- Tutti i grill sono dotati di termometro, supporto per posate e contenitore per la cenere.



Rover 480



Rover 570



Classic 570



Rover 480 Art. RO480	Rover 570 Art. RO570	Classic 570 Art. CL570
<ul style="list-style-type: none"> • Certificazione CE e Garanzia 3 anni • Corpo, coperchio e griglia in acciaio smaltato porcellanato • Sistema di cottura diretta/indiretta • Raccolta grassi e Termometro di serie • Cestello per accenditore • Carello in acciaio con 2 ruote <p>Superficie di cottura: Ø 45 cm Altezza piano lavoro: 80 cm Ingombro: 65x56 cm Peso: 18 kg Pz. Per pallet: 12 € 148,00 + IVA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Certificazione CE e Garanzia 3 anni • Corpo, coperchio e griglia in acciaio smaltato porcellanato • Sistema di cottura diretta/indiretta • Raccolta grassi e Termometro di serie • Cestello per accenditore • Carello in acciaio con 3 ruote <p>Superficie di cottura: Ø 54 cm Altezza piano lavoro: 83 cm Ingombro: 75x70 cm Peso: 25 kg Pz. Per pallet: 10 € 215,00 + IVA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Certificazione CE e Garanzia 3 anni • Corpo, coperchio e griglia in acciaio smaltato porcellanato • Sistema di cottura diretta/indiretta • Raccolta grassi e Termometro di serie • Cestello per accenditore • Carello in acciaio con ripiani in legno pregiato • Coperchio con cerniera <p>Superficie di cottura: Ø 54 cm Altezza piano lavoro: 83 cm Ingombro: 65x100 cm Peso: 34 kg Pz. Per pallet: 6 € 340,00 + IVA</p>



Gourmet Set
per diam. 480/570



Piastra di ghisa
per diam. 480/570



Wok in ghisa
per diam. 480/570



Gourmet Set
City Grill



Piastra di ghisa
per City Gas



Piastra Pizza
per diam. 480/570



Treppiede
per City Gas



Ripiano laterale
per diam.480



Ripiano laterale
per diam.570



Borsa Tracolla
per City Gas

Copertina
per City Gas

Copertina
per bombola

Copertina per
Ambri 480
Rover 480/570

Copertina per
Ascona 570
Classic Charcoal 570

Brichetti 2 kg
«Cocochef»



Listino Prezzi 1/2008

Barbecues a gas

			€ IVA escl.	€ IVA incl.
CG420	CITY GAS	Barbecue portatile Ø 420 mm	140,00	168,00
AM480	AMBRI 480	Barbecue con carrello acciaio e inserti legno Ø 480 mm	332,00	398,40
AS570	ASCONA 570	Barbecue con carrello acciaio e inserti legno Ø 570 mm	415,00	498,00
PA570	PARIS 570	Barbecue con carrello acciaio e inserti granito Ø 570 mm	625,00	750,00

Barbecues a carbonella

RO480	ROVER 480	Barbecue con carrello acciaio Ø 480 mm	148,00	177,60
RO570	ROVER 570	Barbecue con carrello acciaio Ø 570 mm	215,00	258,00
CL570	CLASSIC 570	Barbecue con carrello acciaio e inserti legno Ø 570 mm	340,00	408,00

Accessori

GS42	Gourmet Set (teglia smal.+piatto forno) per City Gas - conf. da 6 pz. cad.		34,00	40,80
PG42	Piastra in ghisa per City Gas - conf. da 3 pz. cad.		35,00	42,00
BT42	Borsa tracolla per City Gas - conf. da 6 pz. cad.		26,00	31,20
TP42	Treppiede per City Gas - conf. da 6 pz. cad.		26,00	31,20
GS4857	Gourmet Set (teglia smal.+piatto forno) per bbq Ø 48/57cm- conf. da 6 pz. cad.		42,00	50,40
PG4857	Piastra in ghisa per bbq Ø 48/57 cm - conf. da 3 pz. cad.		45,00	54,00
PP4857	Piastra pizza (cordierite) per bbq Ø 48/57 cm - conf. da 3 pz. cad.		70,00	84,20
WK4857	Wok in ghisa per bbq Ø 48/57 cm - conf. da 3 pz. cad.		42,00	50,40
CF42	Copertina per City Gas - conf. da 12 pz. cad.		16,00	19,20
CF48	Copertina per bbq Ø 48 cm - conf. da 6 pz. cad.		34,00	40,80
CF57	Copertina per bbq Ø 57 cm - conf. da 6 pz. cad.		42,00	50,40
CFBO	Copertina per bombola 5/10 kg - conf. da 6 pz. cad.		14,00	16,80
RIP48	Ripiano laterale per bbq Ø 48 cm - conf. da 6 pz. cad.		32,00	38,40
RIP57	Ripiano laterale per bbq Ø 57 cm - conf. da 6 pz. cad.		42,00	50,40
COCO2	Cocochef conf. da 2 kg		6,00	7,20
SGLU	Spazzola Grill "Lucy" - confezione INTERA da 24 pz. con displayer		120,00	144,00

Condizioni di vendita

GARANZIA : 3 anni sui barbecues.

PREZZI : I.V.A. esclusa, imballo compreso.

TRASPORTO : Franco destino per ordini superiori a 1.800,00 € netto imponibile.

Per ordini inferiori, addebito in fattura al costo.

PAGAMENTO : Bonifico bancario anticipato: sconto 2%.

Per ordini inferiori a 250,00 € netto imponibile, pagamento contrassegno.

COLLECTION 2008



OUTDOORCHEF



**DISTRIBUTORE ESCLUSIVO
PER L'ITALIA**

M2Z s.r.l.
emmeduezeta

M2Z s.r.l. - Dolcevita Brbecues
25050 PIAN CAMUNO (BS) via Carducci, 3
tel. ++39.0364.599183
fax ++39.0364.592756
www.barbecue.it
www.outdoorchef.it