

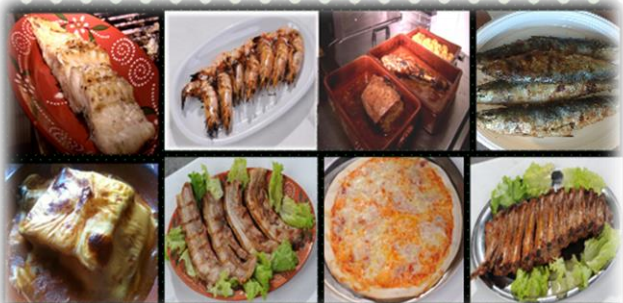


ECO GRILL

BBQ INNOVATION

BBQ INNOVATION

FORNO A CARVÃO



*3kg. CARVÃO =
5h de BRASA
Custo energético
<1€/hora*



SABOR AUTÊNTICO BRASA



ECO GRILL

BBQ INNOVATION

BBQ INNOVATION



MODELO INOX BASIC - BLACK



ECO GRILL

BBQ INNOVATION

BBQ INNOVATION



DETALHES FORNO



SABOR AUTÊNTICO BRASA



ECO GRILL

BBQ INNOVATION

Acessórios p/Confecção Forno



Pedra Pizza



Suporte Frango



Loiça Tradicional Portuguesa



Caçarolas Ferro Fundido
Interior Esmaltado



Espetos

SABOR AUTÊNTICO BRASA



CHEIROS PARA DEFUMAR /SMOKE CHIPS

Defumar é um método que é usado há séculos para permitir que o alimento seja preservado por mais tempo. **Agora pode conferir um sabor diferente aos alimentos.** Em essência, tudo o que colocar no forno, carnes, peixes e vegetais pode ser defumado. **NÓS TEMOS A SOLUÇÃO!! CAIXAS P/DEFUMAR, APARAS DE MADEIRA E PELLETS.**



Cheiros: Macieira, Faia, Cerejeira, Carvalho, Nogueira, Alfarroba....

SURPREENDA O SEU PALADAR