



HIBACHI MH 300

CARACTÉRISTIQUES

L'Hibachi Mibrasa est un minigrill portable de haute qualité, créé pour être utilisé dans les restaurants au niveau professionnel ou pour en faire un usage domestique et cuisiner entre amis ou en famille dans n'importe quelle ambiance.

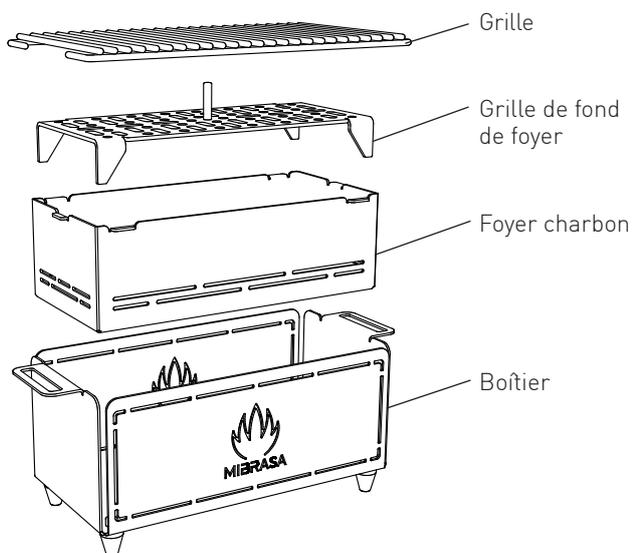
D'une finition très élégante et fonctionnelle, il est fabriqué à partir d'acier de très haute résistance par les mêmes mains expertes que celles des fours Mibrasa.

Est apte pour tout type de produits : viandes, poissons et légumes.

Avec l'Hibachi, l'imagination et la créativité du chef n'ont pas de limites!



LES PARTIES DE LA HIBACHI



INFORMATION TECHNIQUE

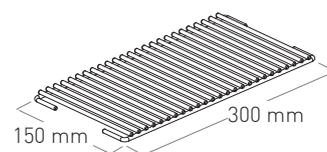
Temps de mise en route*	25 min-moyen
Température de cuisson*	250 °C
Charge initiale de charbon1*	0,8 kg
Autonomie de cuisson*	3 h
Poids net	5 kg

*Données approximatives

DIMENSIONS

HIBACHI
300 x 150 x 140 mm
(Longueur x Largeur x Hauteur)

Grill



ACCESSOIRES OPTIONELS



Grille
[GMH300]



Grill Supérieur
[GSMH300]



Support
[SMH300]



Fumoir
[FMH300]



Allume-feu
[CS1]



Pince en
inox [IT]



Pic à brochette
20cm [IS20]
30cm [IS30]

Les Hibachi sont sujets à modifications techniques et de design sans avis préalable

GARANTIE DE QUALITÉ



Rev. 12/23

Mibrasa® Charcoal Ovens S.L
C/Joan Rovira i Bastons, 26
17230 Palamós - Espagne
+34 972 601 942 - mibrasa@mibrasa.com
www.mibrasa.com