Projet: _____ Item#_____

MIBRASA®

HIBACHI MH 300 PLUS



CARACTÉRISTIQUES

L'Hibachi Mibrasa est un mini-grill portable de haute qualité conçu pour apporter l'essence de la cuisson au charbon partout : petite cuisine, salle, terrasse ou événements privés.

Au design élégant, compact et fonctionnel, il est fabriqué en acier haute résistance selon la même expertise et les mêmes exigences que l'ensemble des équipements Mibrasa.

Son support pour grille inclinée, équipé d'un récupérateur de graisse, empêche les graisses de tomber directement sur le feu, limitant ainsi les flammes et facilitant la maîtrise de la cuisson.

Fonctionnant au charbon de bois, il permet de cuisiner tous types d'aliments, des viandes aux poissons en passant par les légumes, en offrant la saveur authentique de la grillade dans n'importe quel espace.

LES PARTIES DE LA HIBACHI



INFORMATION TECHNIQUE

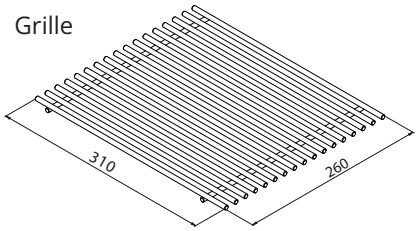
Temps de mise en route*	25 min-moyen
Température de cuisson*	250 ºC
Charge initiale de charbon*	1,6 kg
Autonomie de cuisson*	3 h
Poids net	10,8 kg

*Données approximatives

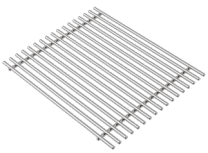
DIMENSIONS

HIBACHI
366 x 336 x 178 mm
(Longueur x Largeur x Hauteur)

Grille



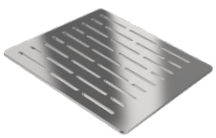
ACCESSOIRES OPTIONELS



Grille
[RLG300P]



Grille en forme de V
[GVM300P]



Teppanyaki perforée
[PTMH300P]



Grille supérieure
[GSMH300P]



Support
[SMH300P]



Fumoir
[FMH300P]

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

GARANTIE DE QUALITÉ

CE
EUROPEAN STANDARD
UNE-EN 12815/2002

Rev. 10/26

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