



# HIBACHI MH 300



## CARATTERISTICHE

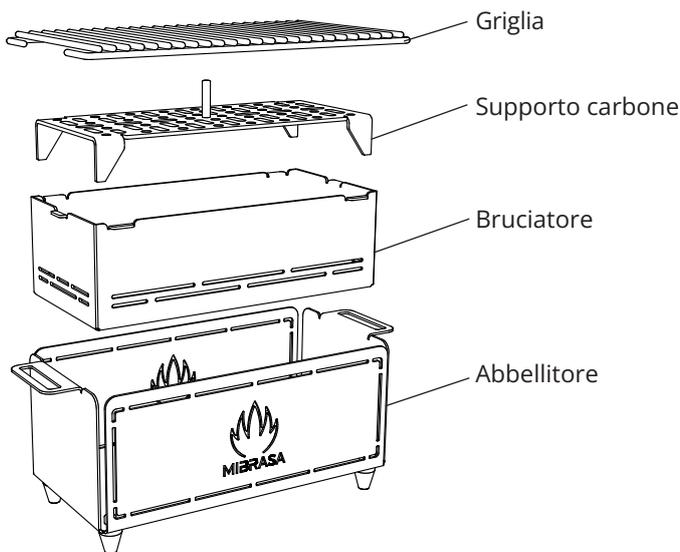
L'Hibachi Mibrasa® si basa su una preparazione giapponese in cui il cibo viene preparato su una piccola griglia portatile.

Questa tecnica di cottura trasforma un pasto in un'esperienza culinaria interattiva.

Gli ingredienti prendono vita nell'Hibachi Mibrasa®.

L'immaginazione e la creatività con Hibachi Mibrasa® non hanno limiti!

## PARTI DELL'HIBACHI



## DATI TECNICI

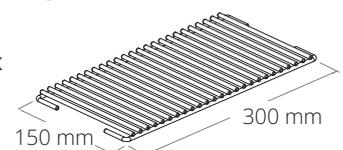
Tempo di accensione*	25 min-in-media
Temperatura di cottura*	250 °C
Carica iniziale di carbone*	0,8 kg
Autonomia per carica*	3 h
Peso netto	5 kg

\*Dati approssimativi

## DIMENSIONI

HIBACHI  
300 x 150 x 140 mm  
Larghezza x Profondità x  
Altezza (mm)

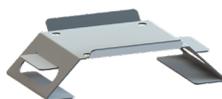
Griglia de cottura



## ACCESSORI CONSIGLIATI



Griglia  
[GMH150]



Supporto  
[SMH150]



Affumicatore  
[FMH150]



Accendino  
[CS1]



Pinze  
[IT]



Spiedo inoss.  
20cm [IS20]  
30cm [IS30]

I Hibachi sono soggetti a modifiche tecniche e di design senza preavviso.

QUALITÀ GARANTITA



EUROPEAN STANDARD  
UNE-EN 12115/2002

Rev. 12/23

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