



# HIBACHI MH 300

## CARACTERÍSTIQUES

L'Hibachi Mibrasa és una mini graella portàtil d'alta qualitat, creada per ser utilitzada en restaurants a nivell professional o per donar-li un ús domèstic i cuinar amb els amics o família en qualsevol tipus d'ambient.

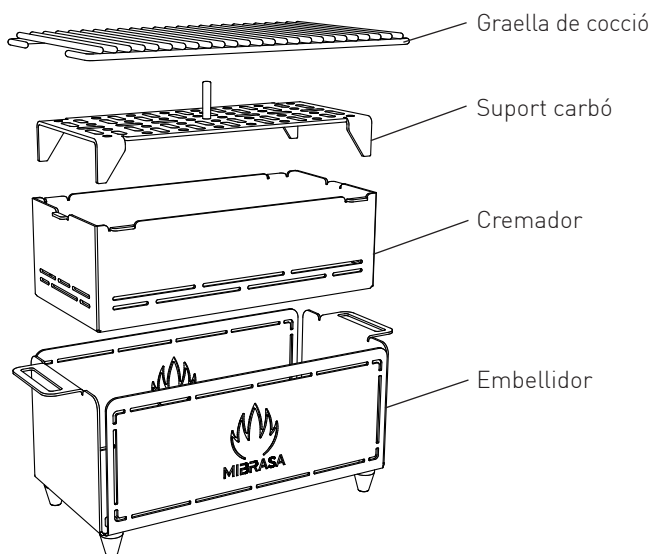
Té un disseny molt elegant i funcional, fabricat amb acer d'altíssima resistència amb les mateixes mans que fabriquen els forns Mibrasa.

Es cuina amb carbó vegetal i és apte per a tot tipus de productes: carns, peixos i vegetals.

La imaginació i creativitat del xef amb el Hibachi Mibrasa no té límits!



## PARTS DE L'HIBACHI



## DADES TÈCNIQUES

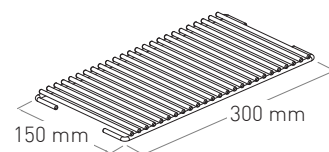
Temps d'encesa*	25 min-mitjana
Temperatura de cocció*	250 °C
Càrrega inicial de carbó*	0,8 kg
Autonomia per càrrega*	3 h
Pes net	5 kg

\*Dades aproximades

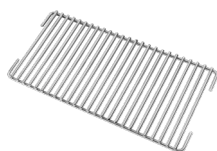
## DIMENSIONS

HIBACHI  
300 x 150 x 140 mm  
(Ample x Fons x Alt)

Graella de cocció



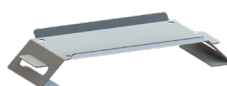
## ACCESSORIS OPCIONALS



Graella  
[GMH300]



Graella superior  
[GSMH300]



Suport  
[SMH300]



Fumador  
[FMH300]



Encenedor  
carbó [CS1]



Pinces inox  
[IT]



Pintxo inox  
20cm [IS20]  
30cm [IS30]

Els Hibachi estan subjectes a canvis tècnics i de disseny sense previ avís

GARANTIA DE QUALITAT



EUROPEAN STANDARD  
UNE-EN 12119/2002

Rev. 12/23

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