Projecte: _____ ítem# _____

MIBRASA®

HIBACHI MH 300



CARACTERÍSTIQUES

L'Hibachi Mibrasa és una mini graella portàtil d'alta qualitat dissenyada per portar l'essència de la brasa a qualsevol lloc: cuines reduïdes, menjador, terrassa o esdeveniments privats.

Amb un disseny elegant, compacte i funcional, està fabricada en acer d'alta resistència amb la mateixa experiència i exigència amb què es produeixen els equips Mibrasa.

El seu suport per a graella inclinada amb recollidor de greix evita que el goteig caigui directament sobre el foc, reduint les flames i facilitant una cocció més neta i controlada.

Funciona amb carbó vegetal i permet cuinar tot tipus d'aliments, des de carns i peixos fins a verdures, aportant l'autèntic gust de la brasa en qualsevol espai.

PARTS DE L'HIBACHI



DADES TÈCNIQUES

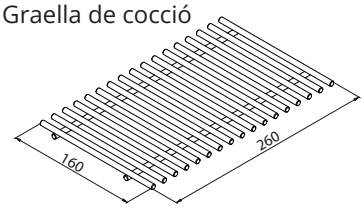
Temps d'encesa*	25 min-mitjana
Temperatura de cocció*	250 ºC
Càrrega inicial de carbó*	0,8 kg
Autonomia per càrrega*	2 h
Pes net	6,7 kg

*Dades aproximades

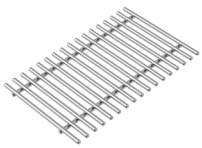
DIMENSIONS

HIBACHI
366 x 186 x 173 mm
(Ample x Fons x Alt)

Graella de cocció



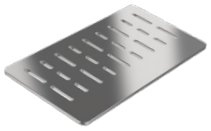
ACCESSORIS OPCIONALS



Graella
[RLG300]



Graella en V
[GVMH300]



Teppanyaki perforada
[PTMH300]



Graella superior
[GSMH300]



Suport
[SMH300]



Fumador
[FMH300]

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

GARANTIA DE QUALITAT

CE
EUROPEAN STANDARD
UNE-EN 12815/2002

Rev. 10/26

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