



HIBACHI MH 300 PLUS

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.

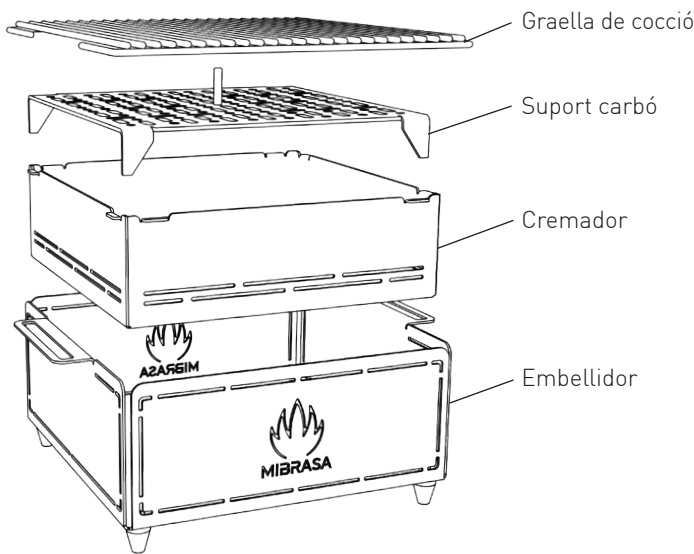
Té un disseny molt elegant i funcional, fabricat amb acer d'altíssima resistència amb les mateixes mans que fabriquen els forns Mibrasa.

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

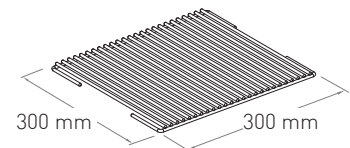
Temps d'encesa*	25 min-mitjana
Temperatura de cocció*	250 °C
Càrrega inicial de carbó*	1,6 kg
Autonomia per càrrega*	3 h
Pes net	8 kg

*Dades aproximades

DIMENSIONS

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

Graella de cocció



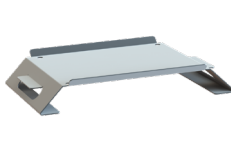
ACCESSORIS OPCIONALS



Parrilla
[GMH300P]



Parrilla Superior
[GSMH300P]



Soporte
[SMH300P]



Ahumador
[FMH300P]



Encendedor
carbón [CS2]



Pinzas
[IT]



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

GARANTIA DE QUALITAT

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



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