Projecte: _____ ítem#_____

MIBRASA®

# HIBACHI MH 300 PLUS



## 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

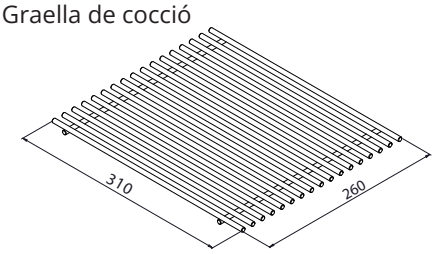
| | |
|---|---|
| Temps d'encesa* | 25 min-mitjana |
| Temperatura de cocció* | 250 ºC |
| Càrrega inicial de carbó* | 1,6 kg |
| Autonomia per càrrega* | 3 h |
| Pes net | 10,8 kg |

*Dades aproximades

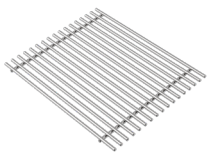
## DIMENSIONS

HIBACHI
366 x 336 x 178 mm
(Ample x Fons x Alt)

Graella de cocció



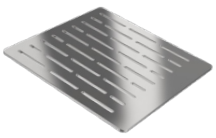

## ACCESSORIS OPCIONALS



Graella
[RLG300P]



Graella en V
[GVMH300P]



Teppanyaki perforada
[PTMH300P]



Graella superior
[GSMH300P]



Suport
[SMH300P]



Fumador
[FMH300P]

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

GARANTIA DE QUALITAT

CE
EUROPEAN STANDARD
UNE-EN 1213/2002

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