

Master

Hacer barbacoa, Cocinar a la plancha y wok con carbón.

La interminable capacidad de **jugar, descubrir, variar**. Usted puede hacerlo una y otra vez con la Master. **Hacer barbacoa , cocinar a la plancha y wok con carbón**, usted puede hacerlo todo. Solo con una barbacoa, añada a esto el fuego listo en 15 minutos y usted puede estar seguro de muchos exitosos momentos con su barbacoa. ¡ Deje a su creatividad tomar un curso!

ENGANCHES MAS FUERTES

MASTER

223.7200.555

16 Personas

Parrilla L x W: 87 x 58 cm

Wok ø 42 cm

Plancha ø 42 cm



Master

Su fuente natural de creatividad.



Cocina wok



Parrilla



Plancha

Placer de cocinar ilimitado

Barbecuing es mucho más que solo cocinar a la parrilla. Esto significa **aventurar, probar, descubrir cosas**. Con la Master, no hace falta hablar más. Esta belleza combina tres opciones de cocinar diferentes en una barbacoa, gracias a **su plancha, asando a la parrilla y el wok**. ¿Quiere usted asar a la plancha y cocinar en el wok al mismo tiempo? Esto es posible. Primero caliente la plancha de hierro fundido. El hierro fundido retiene el calor durante mucho tiempo y lo emite despacio, de esta forma usted todavía puede cocinar al plancha durante mucho tiempo, después mueva la barbacoa y coloque el wok en la cuba. La **práctica mesa de trabajo suplementaria** completa su comodidad a la hora de cocinar.



El fuego perfecto para un perfecto resultado

Un fuego siempre puede depender de

Para ser capaz de cocinar en el exterior de un modo variado, usted necesita más que nada una barbacoa multifuncional. Todavía más importante es su fuego. Uno que sea fiable y uno que está allí cuando es necesario. Con el sistema único **QuickStart® en la Master**, no habrá problema. Ponga tres hojas de periódico en el tubo de encendido y después de un cuarto de hora el fuego estará listo para cocinar. Un fuego que usted puede ajustar fácilmente la intensidad, así usted siempre estará seguro de cocinar sus alimentos.



Madera FSC ecológica



Madera duradera

Con un corazón para el medio ambiente

Hacer barbacoas significa disfrutar cocinando, pero también disfrutar de la vida, en el exterior, en la naturaleza. Barbecook® da mucha importancia a la naturaleza, y por ello elige conscientemente usar **madera ecológica** para la producción de la Master. Esta madera lleva el **sello FSC**, lo que significa que se obtiene de forma sostenible, de este modo se fabrica una barbacoa hoy pensando en el mañana.

