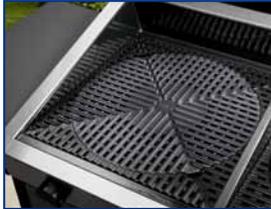


## LA REINVENCIÓN DE LA BARBACOA

GANADOR DEL 1<sup>ER</sup> PREMIO EN LA FERIA DE SPOGA 2009 (COLONIA, ALEMANIA) DENTRO DE LA CATEGORÍA "LA MEJOR INNOVACION EN BARBACOAS"

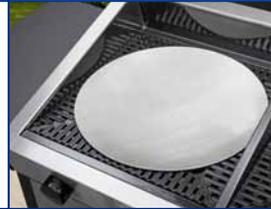
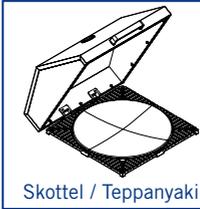
Esta revolución en cocinas de exterior ofrece dos áreas de cocción diferenciadas que permiten combinar una amplia variedad de superficies con diferentes opciones de cocina. Cada una de las dos áreas posee una tapa independiente, de doble capa, cubierta en su interior con revestimiento antiadherente para una fácil limpieza. Cada una de las tapas independientes incluye un termómetro indicador de temperatura.

LA BRAAI MAXX INCLUYE LAS SIGUIENTES SUPERFICIES DE COCINA QUE ENCAJAN SOBRE LA PARRILLA BASE:



Asados, ahumados, guisos...

**Grill top:** Una parrilla tradicional para cocina a la barbacoa. La parrilla de aluminio está cubierta con la cubierta especial CADAC C-coat; resistente, antiadherente y fácil de limpiar. No más parrillas antihiégicas. Se incluyen dos parrillas circulares para encajar sobre la base, una para cada superficie de cocina.



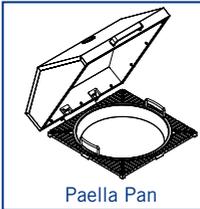
Skottel / Teppanyaki

**Skottel/Teppanyaki:** Fabricado en acero inoxidable de alta calidad y material aluminio TriPly –el acero inoxidable para conferir resistencia y limpieza y el aluminio por su facultad de distribuir el calor-. Se puede utilizar para saltar, elaborar alimentos a la plancha, o para un estilo de cocina teppanyaki.



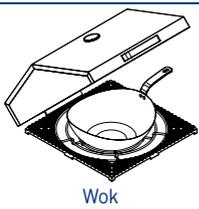
Pizza/Baking Stone

**Baking stone:** La piedra de horno se utiliza para hornear cualquier tipo de pan o bollo.



Paella Pan

**Paellera:** Una paellera fabricada el aluminio de considerable grosor y con revestimiento antiadherente. Ideal para elaborar paellas, risottos o cualquier guiso tradicional que se nos ocurra.



Wok

**CADAC BraaiStyle Wok:** Con cuerpo de acero negro, permite alcanzar altas temperaturas para asegurar un estilo perfecto de cocina al wok. Asa de sólido acero inoxidable.



**Tabla de Corte:** Tabla de corte en madera de bambú para colgar en el frontal de nuestra BraaiMaxx.

**5-Jet Turbo-Burner:** Con el sistema CADAC 5-Jet Turbo-burner puedes cocinar durante horas a baja temperatura constante (por debajo de los 100°C), o cocinar a altas temperaturas (por encima de los 300°C). Cada quemador se ajusta con precisión, ambos tienen encendido piezo y apagado de emergencia.



BRAAI MAXX



Las dos mesas fijas a ambos lados de la BraaiMaxx ofrecen un amplio espacio para la preparación de alimentos. Toda la variedad de superficies de cocina incluidas con la BraaiMaxx se guardan cómodamente en el armario inferior. La bombona de gas, (no incluida) también tiene su espacio en el armario inferior. La limpieza de la zona de los fuegos es muy sencilla, puesto que la cocina está concebida para facilitar la limpieza. Mientras enjabonas la superficie, el agua de fregado drena hacia un pequeño depósito en la trasera que se retira cómodamente, este recipiente posee un rebosadero para dirigir el agua sobrante al exterior.

# BRAAI MAXX

Sus diferentes opciones y superficies aseguran que el amante de la vida al aire libre y de la cocina pueda disfrutar de la cocina en sus múltiples variedades; plancha, parrilla, wok, paellera, horno... y todo lo que la imaginación alcance.



Tapas aisladas independientes con interior antiadherente y termómetro

Mesa lateral que ofrece amplio espacio para la preparación de alimentos

Encendido piezo para cada quemador

Tabla de corte, de quita y pon, en el frente

Apertura lateral para colocar cómodamente la bombona de gas

Puertas de doble capa con sistema imantado de apertura y cierre

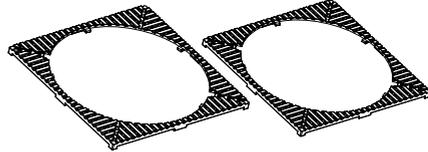


Armario para almacenaje de las diferentes superficies de cocina intercambiables y el gas

## COLORES BRAAI MAXX

	Magnolia Cream
	Cubanite Silver
	Charcoal

## BRAAI MAXX INCLUYE 2 BASES DE PARRILLA



Código Producto	Tapa	Superficies de cocina incluidas	Presión de funcionamiento	Salida de calor	Quemadores	Área de cocción	Dimensiones largo x fondo x alto	Unidades por embalaje
98504	Acero templado, pintura en polvo, base negro mate	2x parrillas 1x Baking Stone 1x Skottel 1x Paellera 1x Wok	28-30mBar / 37mBar / 50mBar	5kW por quemador (17400BTU)	2	2 x 1999cm²	1602 x 717 x 1509 (tapa abierta) 1602 x 627 x 1128 (tapa cerrada)	1