

CUISSON EXTÉRIEURE

Électrique, à gaz, au charbon de bois...
À chacun son barbecue, suivant vos envies.

ÉLECTRIQUE



Pas de combustible, il suffit de le brancher et de régler la température avec le thermostat pour une **cuisson rapide** et **maîtrisée**.

AU GAZ



La plupart sont équipés d'un allumage piezo pour un **démarrage instantané**. Leurs brûleurs assurent une **chaleur constante** et une **montée en température rapide** : parfait pour des grillades savoureuses au quotidien.

AU CHARBON DE BOIS



Il y en a pour toutes vos envies : foyer ouvert ou fermé, **plusieurs niveaux de cuisson**, du petit au grand format pour s'adapter à votre espace extérieur. Offrez à vos grillades une **saveur fumée inégalée**.

À LA PLANCHAS



Les planchas garantissent une **cuisson saine** avec une surface plane où les graisses s'évacuent sans brûler. La montée en température rapide permet une **cuisson homogène** et savoureuse.

LES BRASEROS



Les braseros utilisent des bûches de bois comme combustible. La montée en température transforme les **plaques émaillées** en véritables surfaces de cuisson, pour des grillades **savoureuses** et **conviviales**.

LES FOURS À PIZZA

Grâce au four à pizza, vous pouvez cuire vos créations au **feu de bois**, comme en Italie. Ces fours, spécialement conçus pour atteindre des **températures élevées** assurent une cuisson rapide et homogène.

