

CUISSON EXTÉRIEURE



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



ELECTRIQUES

La simplicité avant tout ! Pas de combustible, il suffit de le brancher et de régler la température avec le thermostat pour une cuisson rapide et maîtrisée.

- Sans combustibles
- Cuisson précise
- Compacte et léger

- Allumage instantané
- Montée en température rapide
- Chaleur maîtrisée et homogène

A GAZ

Les barbecues à gaz allient simplicité et performance ! 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

Découvrez notre sélection de barbecues, pensés 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.

- Saveur unique
- Cuisson intense

- Cuisson homogène
- Polyvalence

Les planchas garantissent une cuisson saine avec une surface plane où les graisses s'évacuent sans brûler, réduisant ainsi les fumées désagréables. La montée en température rapide permet une cuisson homogène et savoureuse. Des grillades parfaites, légères et sans effort.

LES PLANCHAS



LES BRASEROS

Avec ou sans grille au-dessus du foyer, les braseros utilisent des bûches de bois comme combustible. La montée en température transforme les plaques émaillées en véritables surfaces de cuisson, idéales pour des aliments coupés en petits morceaux. Pour des grillades savoureuses et conviviales

- Chaleur par rayonnement
- Ambiance chaleureuse
- Esthétique

LES FOURS A PIZZA

- Température élevée
- Cuisson au feu de bois

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

