

ON A TESTÉ POUR VOUS

Vous avez
du mal à vous
décider ?
On vous aide
à trancher !

Gaz ou charbon ?

Revoilà le grand débat de saison.
Nos conseils et impressions.

Le charbon de bois

Pourquoi on aime : il est économique à l'achat et en termes de combustible. Et surtout, il apporte ce petit goût fumé dont les amateurs raffolent.

Les moins : il faut savoir allumer un feu (mais aidez-vous d'allume-feux !) et il faut être patient, on ne peut pas cuire les aliments immédiatement.



LE SAC
17€⁹⁰

2+1 OFFERT

Charbon de bois
50 L. Qualité restaurant.
Soit le litre **0,36€**.
1048943

129€

~~159€~~ -30€ @ Naterial

Barbecue PHOENIX BETA 2
Cuve et structure en acier.
Ø grille 54 cm.
Existe en différents coloris.
GARANTIE 5 ANS
84178225

Le gaz

Ce qui nous plaît : il s'allume en quelques secondes et on peut régler la température au degré près. Il est utilisable dans les 5 minutes qui suivent.

Les moins : il est plus encombrant qu'un barbecue au charbon, il faut pouvoir le stocker.



199€

~~259€~~ -60€ @ Naterial

Barbecue gaz ALTON
Structure acier. Cuve acier émaillé. 3 brûleurs.
Mécanisme piézo. 2 grilles de cuisson en acier L. 41,5 cm.
Dim. L. 114 x H. 114 cm.
5586487

➤ À MONTER SOI-MÊME

Des accessoires carrément essentiels :



7€⁹⁰

~~9€⁵⁰~~ -16%

Helvet'
Gel dégraissant (1)
500 ml. Pour plancha et grille de barbecue.
Soit le litre **15,80€**.
5601035

Produit naturel



6€⁹⁵

Allume feu
96 cubes + 24 OFFERTS
- 120 cubes. En bois compressé et cire naturelle. Combustion d'environ 8 à 10 minutes.
5595650



9€⁹⁰

~~12€⁵⁰~~ -20%

@ Naterial
Set de 3 accessoires de cuisson pour barbecue
En inox.
5596018



3€⁴⁹

@ Naterial
Brosse inox
90881854