MATERIALES QUE HACEN LA DIFERENCIA

LÍNEA BLACK

Fuerza en el cuerpo.
Acero 304 en lo esencial.



HIERRO + ACERO INOXIDABLE 304

Un barril robusto con acabado negro y componentes de contacto con los alimentos en acero inoxidable 304. Una combinación de resistencia, higiene y carácter para disfrutar cada asado.

Dos materiales.
Una gran combinación.

01 Cuerpo en hierro

El hierro de alto calibre aporta solidez y ayuda a conservar el calor durante la cocción. Ideal para disfrutar el proceso del ahumado.

02 Pintura para altas temperaturas

El recubrimiento está formulado para soportar el calor de uso del ahumador y proteger su superficie. El acabado negro le da un carácter industrial.

03 Acero inoxidable 304

Los ganchos, las parrillas y los componentes que tocan los alimentos están elaborados en acero inoxidable 304: una superficie resistente y fácil de limpiar.

04 Contraste que se destaca

El negro del cuerpo y el brillo del acero crean una presencia robusta y moderna, con detalles que complementan tu espacio de asado.

ELIGE EL CARÁCTER BLACK

Consulta los modelos disponibles en la página y encuentra el tamaño ideal para tus asados.

Sigue las indicaciones de uso y cuidado para conservar cada material.