



Beschreibung

- Barbecue Grill mit Holzfeuerung
- Stahlblechverarbeitung aus 5,2 mm starkem Stahlrohr
- nur Obsthölzer oder Buchenholz verwenden
- mit Edelstahlrosten und Thermometern
- durch den an die Feuerbox angereihten Aufbau und die Regulierung des Luftzugs (und der Temperatur) für verschiedene Garmethoden geeignet
- Räuchern: 60°-90°C, Barbecuen: 90°-160°C, Grillen: 160°-300°C
- Garkammer-Grillfläche 1000x400 mm • Feuerbox-Grillfläche 400x400 mm

Technische Daten



Breite x Tiefe x Höhe:

1950 x 850 x 1470 mm



Netto-Gewicht :

180 kg