



Beschreibung

- Barbecue Grill mit Holzfeuerung
- Stahlblechverarbeitung aus 5,2 mm starkem Stahlrohr
- nur Obstholzer oder Buchenholz verwenden
- mit Edelstahlrost und Thermometern
- durch den an die Feuerbox angereichten 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