

BBQ Parrilla

Artikelnummer: 05040
Merk: House of Charcoal
EAN CE: 8710943236153
EAN HE: 8710943236153

Stuks per pallet: 1 stuk

Netto gewicht CE: 82 kilogram
Bruto gewicht CE: 85 kilogram

Afmetingen CE:
- Hoogte: 158 cm
- Breedte: 135 cm
- Diepte: 46 cm

Adviesverkoopprijs: € 699,00



Productomschrijving:

Een parrilla bbq is een traditionele Argentijnse grill, gekenmerkt door een in hoogte verstelbaar rooster en het gebruik van hout of houtskool voor een intense, rokerige smaak. Het is essentieel voor de 'asado' (Argentijnse barbecuecultuur) en biedt door een in hoogte verstelbaar rooster precieze temperatuurcontrole, ideaal voor het langzaam garen van grote stukken vlees.

De House of Charcoal Parrilla BBQ is van de volgende items voorzien:

- Een 3-delig RVS 8mm rooster, via een draaiwiel kan het grillrooster omhoog of omlaag worden gebracht voor optimale temperatuur controle. Totale kookoppervlak is 74 x 45 cm.
- Vuurbestendige houtskoolmaker; een aparte ruimte (vuurbox/brasero) om hout of houtskool te branden, waarna de gloeiende kolen onder het rooster worden geschoven.
- Vuurvaste stenen op de bodem om warmte vast te houden in combinatie met een rooster om as te verwijderen na afloop.
- Stevige inklapbare "side table" inclusief 2 haken voor het ophangen van accessoires.
- Bieropenener.
- Stevige rubberen wielen voor het makkelijk verplaatsen van de BBQ.
- Verder meegeleverd een chimney borstel voor het verplaatsen van as naar het afvoerrooster.



Typische Argentijnse Asado gerechten die bereid worden op de Parilla:

Grote stukken vlees: Tomahawk steaks, hele ribstukken (asado de tira), lamsvlees en worsten (chorizo).

Groenten en kaas: Paprika's, maïs, aubergine en provoleta (kaas).

Vis en zeevruchten: Garnalen en hele vissen

De mogelijkheden zijn legio met name door de optimale temperatuur beheersing.



Los te bestellen accessoires:

- Hoes
- Plancha
- V-Rooster RVS
- Chimney set

