



HIBACHI MH 150



CARACTERÍSTIQUES

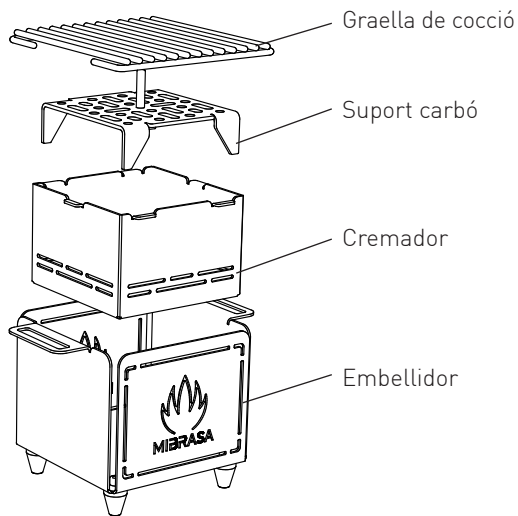
L'Hibachi Mibrasa és una mini graella portàtil d'alta qualitat, creada per ser utilitzada en restaurants a nivell professional o per donar-li un ús domèstic i cuinar amb els amics o família en qualsevol tipus d'ambient.

Té un disseny molt elegant i funcional, fabricat amb acer d'altíssima resistència amb les mateixes mans que fabriquen els forns Mibrasa.

Es cuina amb carbó vegetal i és apte per a tot tipus de productes: carns, peixos i vegetals.

La imaginació i creativitat del xef amb el Hibachi Mibrasa no té límits!

PARTS DE L'HIBACHI



DADES TÈCNIQUES

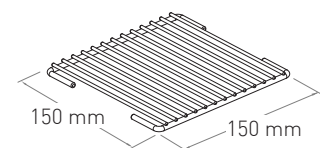
Temps d'encesa*	25 min-mitjana
Temperatura de cocció*	250 °C
Càrrega inicial de carbó*	0,4 kg
Autonomia per càrrega*	3 h
Pes net	3 kg

*Dades aproximades

DIMENSIONS

HIBACHI
150 x 150 x 140 mm
(Ample x Fons x Alt)

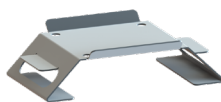
Graella de cocció



ACCESSORIS OPCIONALS



Graella
[GMH150]



Suport
[SMH150]



Fumador
[FMH150]



Encenedor carbó
[CS1]



Pinces inox
[IT]



Pintxo inox
20cm [IS20]
30cm [IS30]

Els Hibachi estan subjectes a canvis tècnics i de disseny sense previ avís

GARANTIA DE QUALITAT



EUROPEAN STANDARD
UNE-EN 12815:2002

Rev. 12/23

Mibrasa® Charcoal Ovens S.L
C/Joan Rovira i Bastons, 26
17230 Palamós - Espanya
+34 972 601 942 - mibrasa@mibrasa.com
www.mibrasa.com