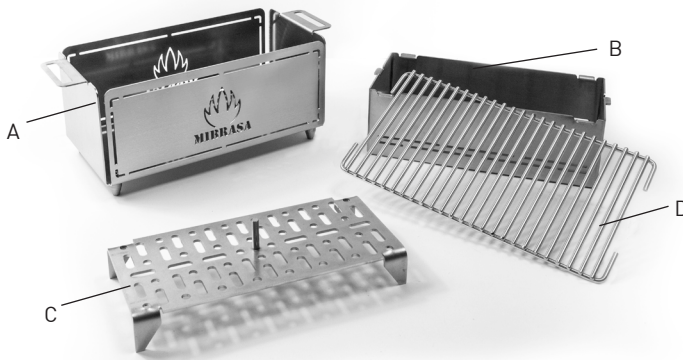


Hibachi MH 300

CARACTERÍSTICAS

El Hibachi Mibrasa es una mini parrilla portátil de alta calidad, creada para ser utilizada en restaurantes a nivel profesional o para darle un uso doméstico y cocinar con los amigos o familia en cualquier tipo de ambiente.

Tiene un diseño muy elegante y funcional, fabricado con acero de altísima resistencia con las mismas manos que fabrican los hornos Mibrasa. Se puede cocinar con carbón vegetal o con piedra volcánica y es apto para todo tipo de productos: carnes, pescados y vegetales. La imaginación y creatividad del chef con el Hibachi Mibrasa no tiene límites!



A	Embellecedor
B	Quemador
C	Soporte carbón
D	Parrilla

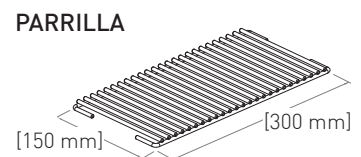
DATOS TÉCNICOS

Tiempo de encendido*	25 min-promedio
Temperatura de cocción*	250 °C
Carga inicial de carbón*	0,8 kg
Autonomía por carga*	3 h
Peso neto	5 kg

*Datos aproximados

DIMENSIONES

HIBACHI
300 x 150 x 140 mm
(Ancho x Fondo x Alto)

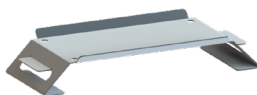


Los Hibachi están sujetos a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso.

ACCESORIOS OPCIONALES



Parrilla extra
[GMH300]



Soporte
[SMH300]



Encendedor
[CS1]



Ahumador
[FMH300]



Pinzas inox
[IT]



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

GARANTÍA DE CALIDAD

