



Barbecue
a carbone



ACCESSORI INDISPENSABILI:



Legna da
affumicatura

- Rif. 17103 (Legna di Mesquite)
- Rif. 17053 (Legna di Hickory)
- Rif. 17006 (ciliegia)
- Rif. 17004 (mela)
- Rif. 17002 (Noce di Pecan)

RITROVATE TUTTI GLI ACCESSORI
DELLA GAMMA CARBONE A PAG. 64

SMOKEY MOUNTAIN COOKER

Rif.: 721001

- **Garanzia: 10 anni per il braciere e il coperchio**
- **2 superfici di cottura, 47 cm di diametro ciascuna**
- **2 griglie di cottura articolate in acciaio con tripla nichelatura**
- **Braciere e coperchio in acciaio smaltato**
- **Vaschetta dei sughi in acciaio smaltato**



IL NON PLUS ULTRA DELLA COTTURA CON AFFUMICATOIO

La legna da affumicatura Firespace è ideale per affumicare i vostri alimenti. Legnetti di Mesquite per il pesce e le carni bianche o legnetti di Hickory per le carni rosse.



CODICE A BARRE:
SMOKEY MOUNTAIN COOKER



0 077924 081576

DIMENSIONI E PESO:				
SMOKEY MOUNTAIN COOKER				
	H	L	P	Peso
PRODOTTO				
con coperchio chiuso	104 cm	48 cm	48 cm	21 kg
IMBALLO	72 cm	52 cm	52 cm	25 kg
PALLET	165 cm	120 cm	80 cm	102 kg

PALETTIZZAZIONE:

- Numero di colli: 2
- Quantità per collo: 2
- Quantità per paletta: 4

**NOMENCLATURA
DOGANALE:**

73211900