



BARBACOA





249 €

BARBACOA DE OBRA 105x47x190 cm

Ref. 06/1LEC.M.G7

Apta para carbón y leña pequeña. Acabado de micro hormigón gris liso/texturado y ladrillo refractario amarillo. Incluye parrilla simple galvanizada de 54x35 cm. Peso 330 kg.









399€

BARBACOA DE OBRA 124x58x230 cm

Ref. 011/3ECC

Apta para leña y carbón. De hormigón y ladrillo refractario amarillo. Incluye parrilla simple galvanizada de 66x38 cm. Peso 530 kg.







499€

BARBACOA DE OBRA 160x58x230 cm

Ref. 011/2ECC

Apta para leña y carbón. De hormigón y ladrillo refractario amarillo. Doble bancada. Incluye parrilla simple galvanizada de 66x38 cm. Peso 620 kg.





PARRILLA CON BRASERO



Para barbacoa 105x47x190 cm

52x35x24 cm

69,99 €

Para barbacoa 124/160 cm

64x38x32 cm

76,99€

Ref. G16P

Ref. G18

Apta para leña y carbón. Parrilla simple galvanizada, regulable en altura. Con cajón abierto para recoger las brasas y la ceniza: ayuda a evitar accidentes y facilita la limpieza de la barbacoa.



31x31x25 cm 14,99 € SALIDA DE HUMOS

Ampliación de chimenea. Una vez colocada bajo el sombrerete de la barbacoa, permite alargar su salida de humos.



99x65x8 cm

69,99€

BASE PARA
BARBACOAS

Base de hormigón para poner sobre ella una barbacoa de obra. Facilita la instalación de la barbacoa, especialmente en césped o en gravilla.



32 uds.

PASTILLAS DE ENCENDIDO BARBACÓN

Para el encendido de chimeneas, barbacoas, estufas y fuegos abiertos. Compuestas por resina y queroseno.

COCINA AL AIRE LIBRE Y DISFRUTA AL 100% DEL BUEN TIEMPO

Lee atentamente estas recomendaciones

PASO A PASO EN LA INSTALACIÓN DE BARBACOAS Y HORNOS

- 1. Colocar sobre una superficie horizontal lisa.
- 2. Dejar un **espacio libre por todos los lados** para permitir posibles dilataciones.
- Tener en cuenta la medida de la parrilla antes de fijar los laterales, se debe desplazar sin problemas por las guías.
- Apoyar la chimenea sobre los laterales de la barbacoa, no anclar.
- **5.** Utilizar un **mortero refractario** para el pegado de las piezas y dejar secar.

CONVIENE SABER

- **1. La primera vez** hacer un pequeño fuego durante 1 o 2 horas solo con carbón.
- Incrementar el fuego gradualmente, para que los materiales se adapten y resistan las altas temperaturas.
- Producir la cantidad necesaria de brasa para la cocción, agregando leña gradualmente para evitar un sobrecalentamiento.
- **4. Reavivar el fuego** con corteza o papel, no utilizar alcohol o gasolina.
- 5. No apagar el fuego con agua, ni mojar hasta que la barbacoa esté fría.

Para evitar las grietas Es conveniente...

Instalar el horno en una **zona cubierta o semi-cubierta**

(bajo techo, toldo...), para que quede protegido de la lluvia, la intemperie y las variaciones de temperatura exterior.

Antes del primer uso, hacer una **hoguera** de llama blanda, **aumentando su intensidad** cada día durante una semana.



HORNO DE LEÑA

100x100x85 cm

120x120x85 cm

595 €

695 €

Ref. FCB100

Ref. FCB120

Apto para leña pequeña y carbón. De hormigón y ladrillo refractario. Con válvula de extracción de humos galvanizada.

Incluye: termómetro y kit de mantenimiento. Ancho boca: 36 cm.