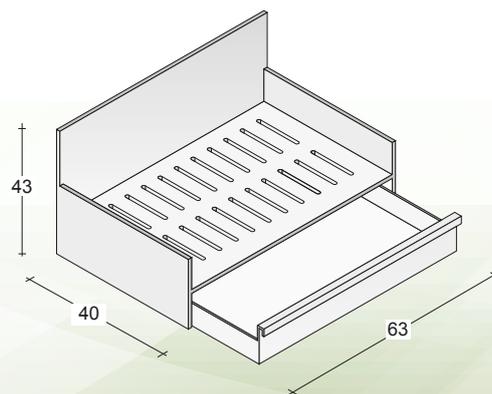


Barbecue da giardino grezzo in conglomerato cementizio con piano fuoco in refrattario, completo di griglia cromata per cottura.

Dimensioni Griglia: 66x40

Peso: Kg 430

Optional



Braciere - portacenere
adattabile ai barbecues modello Leuca/Otranto.
Costruito in ferro con cassetto cenere estraibile.

Uffici e Stabilimenti di produzione:

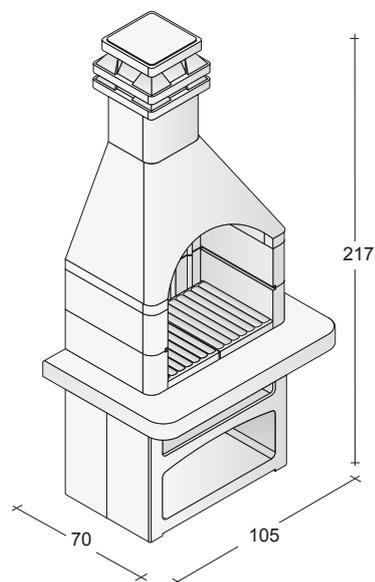
S.P. 374 Miggiano/Taurisano Km 3,800
73040 SPECCHIA (LE)
Tel. e Fax 0833 69 27 11

Succursale e lavorazione:

S.S. 16 Maglie - Lecce Km 977,700
73022 CORIGLIANO D'OTRANTO (LE)
Tel. 0836 32 91 76 - Fax 0836 47 15 48

Consigli per un corretto utilizzo del Barbecue:

- Montare il barbecue assemblando i vari elementi con l'impiego di malta refrattaria evitando l'utilizzo di altri tipi di collanti.
- Verniciare il barbecue con l'utilizzo di pittura al quarzo bucciato bianco
- Utilizzare come combustibile solo carbonella o piccole quantità di legna evitando fiammate soprattutto nei barbecues inumiditi.
- Coprire il barbecue durante il periodo invernale con un telo.
- Eventuali formazioni di fessure sono da ritenersi normali e non compromettono il buon funzionamento del barbecue.

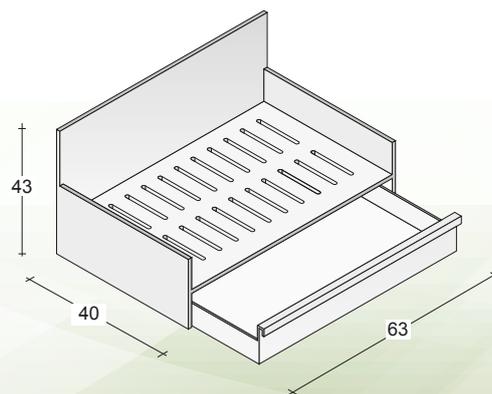


Barbecue da giardino grezzo in conglomerato cementizio con piano fuoco in refrattario, completo di griglia cromata per cottura.

Dimensioni Griglia: 66x40

Peso: Kg 390

Optional



Braciere - portaceneri adattabile ai barbecues modello Leuca/Otranto. Costruito in ferro con cassetto cenere estraibile.

Uffici e Stabilimenti di produzione:

S.P. 374 Miggiano/Taurisano Km 3,800
73040 SPECCHIA (LE)
Tel. e Fax 0833 69 27 11

Succursale e lavorazione:

S.S. 16 Maglie - Lecce Km 977,700
73022 CORIGLIANO D'OTRANTO (LE)
Tel. 0836 32 91 76 - Fax 0836 47 15 48

Consigli per un corretto utilizzo del Barbecue:

- Montare il barbecue assemblando i vari elementi con l'impiego di malta refrattaria evitando l'utilizzo di altri tipi di collanti.
- Verniciare il barbecue con l'utilizzo di pittura al quarzo bucciato bianco
- Utilizzare come combustibile solo carbonella o piccole quantità di legna evitando fiammate soprattutto nei barbecues inumiditi.
- Coprire il barbecue durante il periodo invernale con un telo.
- Eventuali formazioni di fessure sono da ritenersi normali e non compromettono il buon funzionamento del barbecue.