

SON FONCTIONNEMENT



- Mettre des pellets Z Grills 100% naturels dans le reservoir
- Allumer l'appareil, régler la température souhaitée
- La vis sans fin alimente automatiquement le foyer en combustible qui s'emflamera avec la résistance d'allumage.
- Un système de ventilation activera le feu pour atteindre et maintenir la température désirée.
- Cuisson en flamme directe, ou indirecte avec la chaleur tournante dans la cuve de l'appareil selon les modèles.
- La régulation digitale permet une cuisson précise et sûre.



CODE PROMO SPECIAL SALON -10%

BBQEXP010

Valable uniquement sur les appareils
et jusqu'au 3 avril 2022



www.zgrills-shop.fr

contact@zgrills-shop.fr

Retrouvez-nous
@zgrillsshop



DISTRIBUTEUR Z GRILLS FRANCE



Barbecues à pellets,
accessoires et combustibles

POURQUOI CUISINER AVEC LE BARBECUE AU FEU DE BOIS Z GRILLS :



MULTIFONCTIONS

Barbecue, four ou plancha pour griller, fumer, rôti, braiser et mijoter toutes sortes de préparations.



**MAÎTRISE PARFAITE DE LA CUISSON
EN TOUTE SIMPLICITÉ**



**ECONOMIQUE ET ECOLOGIQUE
AVEC LE BOIS**

La combustion des pellets apporte des arômes authentiques et une saveur incomparable à vos plats.

600 Inox



Régulation T° : 71-232°C
Réserveur pellets: 4.5 kg
Grille principale : 54x 39 cm
Grille de réchauffe : 51 X 30 cm
Dimension : L 118 xP 53 xH 123 cm / 33.2 Kg

700 Pro

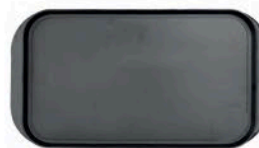


Régulation T° : 71-232°C
Réserveur pellets: 10 kg
Grille principale : 66 x 49 cm
Grille de réchauffe : 66 x 19 cm
Dimension : L 123 xP 57 xH 133 cm / 61 Kg
Vendu avec sa housse

Accessoires



Plancha 600



Plancha 700 reversible



Brosse gratoir



Set d'ustensiles



Gants protection



Plancha à découper



Set de couteaux



Housse 600

Pellets



FABRIQUÉ
EN FRANCE



Châtaignier 10 kg



Chêne 10 kg

Pellets 100% naturels, sans aucun additifs, produits en France, issus de forêts gérées durablement et certifiées PEFC. Ces bois de feuillus de première qualité garantissent un goût à la cuisson faite au barbecue à pellets.

Le Chêne aux arômes corsés, est idéal pour les viandes rouges, les poissons, les légumes ainsi qu'aux tartes et aux pizzas.

Le Châtaignier aux arômes légers, est polyvalent et adapté à bon nombre de préparations notamment les viandes blanches, les volailles, les poissons, les fruits de mer et les légumes.