

La barbacoa PHOENIX Beta es ideal para cualquier tipo de cocción a carbón. Es fácil de encender gracias a las ubicaciones de los encendedores. La cuba profunda está equipada con una parrilla de foco y de separadores que permiten separar las brasas en 2 fuegos laterales y beneficiarse de una cocción más lenta, ideal para utilizar con la tapa cerrada.



FÁCIL DE ENCENDER:



FACILITA LA COCCIÓN:



FÁCIL DE LIMPIAR:



FÁCIL DE MOVER Y DE GUARDAR:



DURADERA:



Facilita la cocción:

- Ventilación regulable de la tapa.
- Se utiliza en cocción parrillada y en cocción horno con su tapa adaptada.



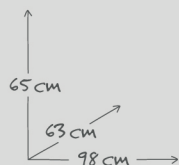
Fácil de encender:

- Parrilla de cocción con un asa para engancharla a la cuba.



Duradera:

- Cuba de acero esmaltado para resistir al calor y a la corrosión.
- Barbacoa diseñada para resistir 2 años en exterior bajo una funda.



Fácil de limpiar:

- La cuba y la tapa son de acero esmaltado muy lisas.



Fácil de limpiar:

- Colector de cenizas.



Fácil de mover y de guardar:

- 2 ruedas grandes y un asa.
- Repisa bajo la barbacoa.



Fácil de encender:

- Ventilaciones sobre el colector de cenizas y parrilla de foco para situar el carbón dejando un paso de aire.

