

BARBECUE A CARBONE BIG GREEN EGG mod. MINIMIX

BARBECUE A CARBONE KAMADO mod. BIG GREEN EGG - MINIMAX



vedi prodotto online

CODICE: 0710013759650



Der Big Green Egg MiniMax™ vereint kompakte Größe und hohe Leistung in perfekter Harmonie. Er ist das kompakteste Modell der Big Green Egg-Reihe und eine der neuesten Innovationen der Marke – entwickelt für alle, die auch auf kleinem Raum die volle Qualität eines EGG genießen möchten.

Der MiniMax ist nur 7 cm höher als der Mini, bietet aber die gleiche Grillfläche wie der Big Green Egg Small und damit ausreichend Platz für 4–6 Portionen. Mit nur 50 cm Höhe ist er der ideale Tischgrill – perfekt für Terrassen, Balkone, Gärten und sogar für den professionellen Einsatz.

Absolute Vielseitigkeit, wo immer Sie sind.

Das aus hochwertigster Keramik gefertigte Big Green Egg MiniMax ermöglicht Ihnen Grillen, Backen, Räuchern, Braten und Schmoren mit hervorragenden Ergebnissen.

Mit einem Gewicht von 35 kg lässt es sich dank des mitgelieferten EGG-Trägers überraschend leicht transportieren und ist somit ideal für Veranstaltungen, Catering und Kochvorführungen. Nicht umsonst ist es auch in Restaurantküchen sehr beliebt.

TECHNISCHE DATEN:

- Modell: Big Green Egg MiniMax™
- Grilledurchmesser: 33 cm
- Kochfläche: 855 cm²
- Gewicht: 35 kg
- Höhe: 50 cm

Warum Big Green Egg wählen? Unübertroffene Qualität

- Das Original seit 1974

Der Big Green Egg war der erste kommerzielle Kamado-Grill in Amerika und wurde 1974 auf den Markt gebracht. Inspiriert von traditionellen orientalischen Kamado-Öfen, wurde er zu einem äußerst vielseitigen Grill weiterentwickelt. Seitdem gilt er weltweit als Maßstab in der Branche.

- Über 50 Jahre Erfahrung

Dank über 50 Jahren Forschung, Entwicklung und Innovation genießt Big Green Egg einen deutlichen Vorsprung vor allen anderen Kamado-Grills. Jedes Detail – vom Design bis zu den Komponenten – ist auf Stabilität, Langlebigkeit und Benutzerfreundlichkeit ausgelegt.

- Exklusive technische Keramik

Das Herzstück des Big Green Egg ist seine patentierte technische Keramik, die aus einer speziellen Mischung von Rohstoffen hergestellt und bei extrem hohen Temperaturen gebrannt wird.

Die Vorteile?

Gleichmäßige Wärmeverteilung

Präzise und stabile Temperaturregelung

Hervorragende Wärmedämmung

SOLUZIONI FOODSERVICE

Beständigkeit gegenüber extremsten Temperaturen und dem Lauf der Zeit

Die Produktion findet seit Jahrzehnten in Mexiko statt, der Heimat der weltbesten Keramikhersteller, was hervorragende Qualitätsstandards garantiert.