

La barbacoa CENTAURUS Beta es ideal para los pros de la cocina al aire libre. Un foco largo y la tapa que cuenta con un termómetro cocciones permiten la cocción a fuego lento con un mejor reparto del calor. Para dominar las temperaturas de cocción, el foco se puede regular en altura sin riesgo con una manivela.



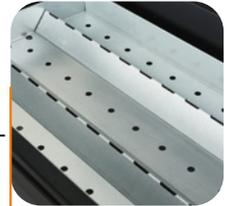
Facilita la cocción:

- La temperatura de cocción se ajusta con una sola mano, cambiando la altura del foco con una manivela.
- Las ventilaciones regulables de la tapa y la cuba.
- Abridor - Parrilla para mantener los alimentos calientes - Repisa latera.



Facilita la cocción:

- Se utiliza en cocción parrillada y en cocción horno con su tapa adaptada y que cuenta con un termómetro.



Fácil de encender y de recargar:

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



Fácil de encender y de recargar:

- Gran abertura en la parte para acceder a las brasas.



Fácil de limpiar:

- Cajón recuperador de cenizas.



Fácil de mover y de guardar:

- Repisa bajo la barbacoa.



Duradera:

- Cuba de acero esmaltado para resistir al calor y a la corrosión.
- Barbacoa diseñada para resistir 3 años en exterior bajo una funda.



Fácil de limpiar:

- Con un asa larga.



Fácil de mover y de guardar:

- 2 ruedas grandes.