

Le barbecue robuste et fonctionnel pour tous vos repas en plein air

Pensé pour une utilisation **facile**, efficace et conviviale, il réunit toutes les caractéristiques d'un barbecue classique, mais avec une **robustesse** et une **finition** inégalées.

Idéal pour les amateurs de cuisson traditionnelle qui recherchent un appareil **fiable et performant**.



Fabrication belge et artisanale
 Designé à l'atelier
 Matériaux haut de gamme



- Plancha
- Barbecue
- Braséro



Une cuisson adaptable à toutes les envies

Ajustez la hauteur de la grille sur 4 positions différentes, pour une cuisson parfaitement maîtrisée, quel que soit le type d'aliment.

Matériaux durables et finition premium

Conçu en acier corten 3 mm, ce barbecue offre une résistance exceptionnelle aux intempéries et se bonifie avec le temps.

Rangement optimisé et ergonomique

Avec ses deux tablettes latérales amovibles en bois et son plateau de rangement inférieur, tout est à portée de main pour une préparation efficace.

Mobilité pratique

Équipé de deux roulettes, il se déplace facilement tout en assurant une stabilité optimale.

Ventilation et gestion des cendres simplifiées

Grâce à ses deux ouïes latérales et ses cendriers amovibles, la gestion du feu et le nettoyage sont un jeu d'enfant.

Une surface de cuisson généreuse

Avec un bac de 600 mm x 400 mm, vous avez suffisamment d'espace pour régaler toute la famille et vos invités.



Personnalisable

Configurez ce barbecue selon vos besoins et envies



Modulable

Transformez ce barbecue selon vos soirées



Caractéristiques techniques

- **Dimensions** : Hauteur 1000 mm
- **Bac de cuisson** : 600 mm x 400 mm
- **Tablettes latérales** : 375 mm, en bois de pin thermotraité 18 mm
- **Matériaux** : Structure en acier corten A 3 mm plié
- **Surfaces de cuisson** : Acier au carbone 8 mm d'épaisseur
- **Système de réglage** : 4 hauteurs de cuisson possibles
- **Mobilité** : 2 roulettes type brouette
- **Visserie** : Inox A2

Entretien et hivernage

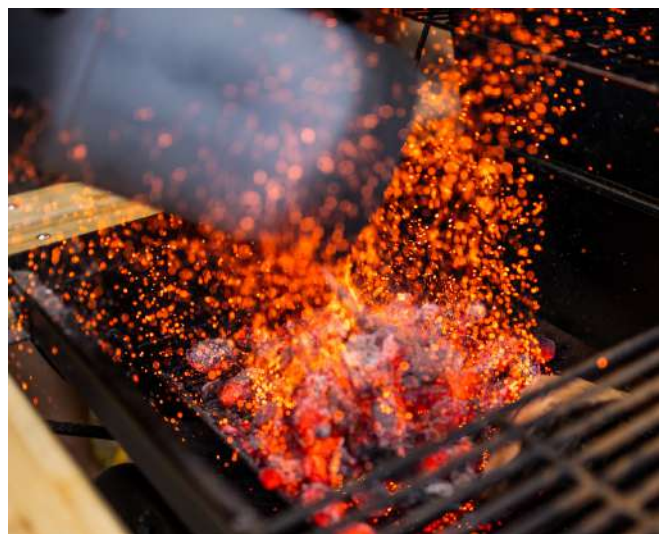
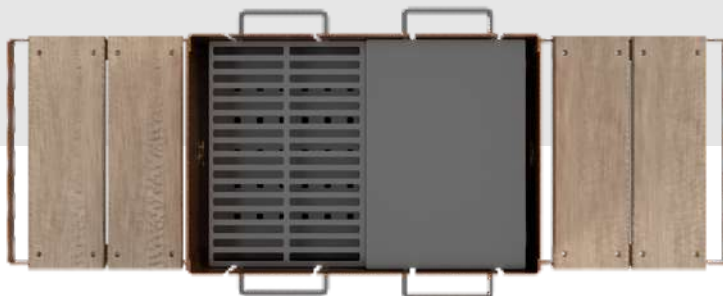
- **Le corten** ne nécessite aucun entretien spécifique. Il se patine naturellement et devient plus résistant avec le temps.
- Pour prolonger **la durée de vie des surfaces de cuisson**, un huilage régulier est conseillé après chaque utilisation.
- **En hiver**, il suffit de le couvrir ou de le ranger dans un espace abrité.

Configuration

- **Choix des tablettes** : disponibles en bois de pin thermotraité (18 mm) ou en Trespa (8 mm, plusieurs coloris RAL).
- **Personnalisation des surfaces de cuisson** : possibilité d'opter pour une grille, une plancha ou une combinaison des deux.

Combustible à utiliser

- **Bois** : Pour une cuisson traditionnelle avec un arôme fumé authentique.
- **Charbon** : Idéal pour une montée en température rapide et une chaleur intense.



DÉCOUVREZ CHILL & COOK

Fabriqué dans la **région ardennaise** avec un savoir-faire artisanal unique, chaque barbecue est conçu pour offrir une expérience de cuisson exceptionnelle.

Nicola, conception 3D, et **Jérôme**, ferronnier, sont deux amis passionnés qui ont fondé Chill & Cook, une marque née d'un **savoir-faire artisanal** et d'une volonté d'innover dans la cuisson en plein air.

Que ce soit pour une soirée entre amis ou un repas en famille, Chill & Cook est la solution idéale pour une cuisine extérieure **conviviale et pratique**.

Une gamme pensée pour être **évolutive** et **durable**, garantissant une compatibilité entre les produits développés aujourd'hui et ceux de demain.

SUR-MESURE

Besoin d'une adaptation ou d'un développement sur-mesure pour votre activité ?

CONTACT

Chill and Cook SRL
Rue de la Baronnerie 9a,
4920 Aywaille
TVA: BE1020.895.504
CBC: BE16 7320 8010 4974
info@chillandcook.com
0491/17.18.21 ou 0494/93.08.87

