

Barbecue-table basse convivial et design

Avec l'**Octo**, transformez vos repas en un véritable moment de partage
Ce barbecue au design octogonal unique offre une expérience culinaire mémorable
Parfaite pour réunir vos proches autour **d'un feu de camp chaleureux**



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



- Plancha
- Barbecue
- Braséro

Surface de cuisson spacieuse

Une plaque de cuisson généreuse d'un mètre de diamètre, entourée d'une tablette périphérique de 25 cm, idéale pour poser plats, boissons ou ustensiles.

Couvercle multifonction

Protection efficace contre les intempéries. Transformé en table basse, il devient un espace parfait pour vos apéritifs avant le repas.

Grille centrale réversible

À fleur, pour une cuisson directe. Surélevée, elle maintient vos plats au chaud sans les brûler et prévient la chute de vos aliments dans le feu.

Brasero intégré

Retirez les plaques de cuisson pour transformer l'Octo en un brasero élégant, idéal pour des soirées au coin du feu.

Feu parfaitement ventilé

Équipé de 5 roulettes pivotantes freinées, l'Octo est facile à déplacer.

Nettoyage rapide

Grâce à une base surélevée de 8 cm, l'Octo garantit une ventilation optimale pour une combustion uniforme et constante, améliorant la performance et la durabilité du feu.

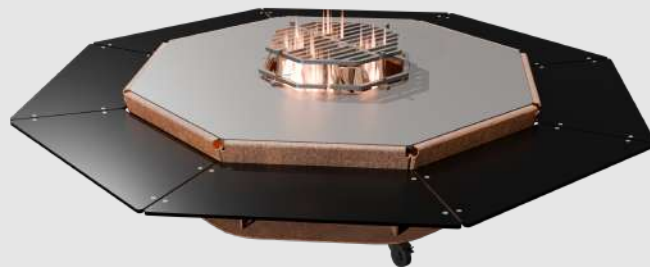


DIMENSIONS

Diamètre de la surface de cuisson : 1 mètre
Largeur de la tablette périphérique : 25 cm
Diamètre de la grille centrale : 35 cm
Hauteur totale (avec base surélevée) : 40 cm
Hauteur des roulettes pivotantes : 100 mm

ÉPAISSEURS

Grilles de cuisson : acier carbone de 10 mm
Structure principale : acier CorTen-A de 3 mm
Matériaux
Visserie : 100 % inox



COMBUSTIBLE

Bois : idéal pour une combustion naturelle et chaleureuse

Charbon de bois : pour une chaleur constante et une cuisson précise

CARACTÉRISTIQUES SUPPLÉMENTAIRES

Disponible en kit : L'Octo peut être acheté en kit pour un montage facile à domicile, avec une livraison plus compacte.

Compatibilité rétroactive : Tous les barbecues Chill & Cook sont compatibles avec les accessoires et options des futures versions.

Options à venir : Par exemple, un pied dédié permettra de transformer l'Octo en plancha pour plus de polyvalence.



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.



Personnalisable

Configurez ce barbecue selon vos besoins et envies



Modulable

Transformez ce barbecue selon vos soirées

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

