

barbecook®

BARBECUE A GÁS BRAHMA

**O QUE É QUE
O TORNA TÃO ÚNICO?**



BRAHMA

Mais aromas, mais prazer!





Fazer barbecue com tampa aberta graças à alta potência (15 kW)

Brincar com os aromas graças aos pratinhos Aromaz®

Grelhar, fumar e cozer a vapor! ▶▶

BRAHMA

Um só barbecue, dezenas de possíveis



GRELHAR E COZER A VAPOR COM MEL E LIMA

Espetada de galinha com pimento

Ingredientes

6 colheres de sopa de azeite • 1 colher de chá de pimentão • 1 colher de chá de pimenta • 1 colher de chá de sal • 2 colheres de chá de condimento para galinha • 2 filletes de galinha cortas em postas • 1 pimento vermelho • 1 pimento amarelo • 250 ml vinagre de vinho tinto • 1 colher de sopa de mel • 1 colher de chá de cominho • 1 lima cortada em partes

Preparação

Misturar o azeite, o pimentão, a pimenta, o sal, os condimentos para galinha e marinar os filletes de galinha durante duas horas. Pôr 4 espetos de madeira de molho em água fria. Cortar os pimentos em partes quadradas e pô-las alternadamente com o filete de galinha nos espetos. Despejar o vinagre de vinho tinto na gaveta e acrescentar o mel, o cominho e as partes de lima. Grelhar os espetos de galinha no barbecue até ficarem prontas.

aromaz®

abilidades!



aromaz®

GRELHAR E FUMAR COM CONDIMENTOS MEDITERRÂNEOS

Sardinhas grelhadas com tomates recheados

Ingredientes

8 sardinhas • sumo de 2 limões • pimenta e sal • 250 ml vinho branco • 1 colher de sopa de zeste de limão • 2 colheres de sopa de estragão, picada

4 tomates maduros, cortados em duas partes horizontais e sem as sementes superiores • 2 dentes de alho, picados • 2 colheres de chá de pimenta moída na hora • 2 colheres de chá de orégano, picado • 1 colher de chá de alecrim, picado • 4 colheres de sopa de azeite • 250 ml de vinho tinto • 1 colher de sopa de manjerico, picado • ½ cebola, picada • 1 folha de loureiro

Preparação

Sardinhas: Marinar as sardinhas durante 15 minutos no sumo de limão, secar suavemente e condimentar com pimenta e sal. Pôr o vinho branco, a zeste de limão e o estragão na pequena gaveta. Grelhar as sardinhas de ambos os lados no barbecue até estarem prontas.

Tomates: Misturar o alho, o orégano, o alecrim, a pimenta e o azeite e encher os tomates com esta mistura. Encher a pequena gaveta com vinho tinto, manjerico, cebola e folha de loureiro. Grelhar os tomates no barbecue até estarem macias.





BRAHMA é, além disso

- ✓ **Seguro:** cada bico tem uma ignição electrónica, para que possa ser ligado de forma rápida e segura.
- ✓ **Fácil na manutenção:** graças ao uso de esmalte, as grelhas, os pratinhos Aromaz®, a tina e a placa de distribuição de calor são fáceis de limpar.

Escolha a B



MODELO	BRAHMA 2.0
NÚMERO DE PESSOAS	10
NÚMERO DE BICOS	2
POTÊNCIA DOS BICOS	10 kW
SISTEMA AROMAZ®	✓
CONJUNTO ROTISSERIE	Opcional
MATERIAL	
TINA & GRELHAS	Esmalte
TAMPA & BICOS	Aço inoxidável
CARRINHO E MESAS LATERAIS	Placa de aço envernizado
DIMENSÕES (em cm)	
C X L X A	127 x 58 x 110
SUPERFÍCIE DE COZEDURA L X B	50 x 43

Brahma que mais lhe agrada.



	BRAHMA 4.0	BRAHMA 3.2	BRAHMA 5.2
	14	14	14
	3 + bico lateral	3	4 + bico lateral & traseiro
	15 kW	15 kW	19,5 kW
	✓	✓	✓
	Opcional	Opcional	Incluído
	Esmalte	Esmalte	Esmalte
	Aço inoxidável	Aço inoxidável	Aço inoxidável
Placa envernizada	Placa de aço envernizada	Placa de aço envernizada Aço inoxidável	Aço inoxidável
	146 x 58 x 119	146 x 58 x 119	146 x 58 x 119
	69 x 43	69 x 43	69 x 43

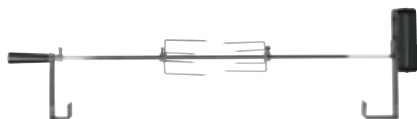
barbecue®



- Cobertura cinzenta em lona de poliéster: hidrófugo e respirador



- Chips de fumo: perfume maçã, carvalho ou hickory



- Conjunto rotisserie: espeto 80 cm
 - 2 garfos de espeto
 - motor com pilhas
 - com ganchos de fixação



- Placa de contacto: em ferro fundido
 - com lado liso e estriado
 - C x L: 24 x 42 cm



- Regulador de gás com tubo flexível

www.barbecue.com