

BARBECUE A CARBONE BIG GREEN EGG mod. MINIMAX

BARBECUE A CARBONE KAMADO mod. BIG GREEN EGG - MINIMAX



vedi prodotto online

CODICE: 0710013759650



Il Big Green Egg MiniMax™ è la perfetta combinazione tra dimensioni contenute e performance di alto livello. È il modello più compatto della gamma Big Green Egg, nonché una delle ultime novità del brand, pensato per chi desidera tutta la qualità dell'EGG anche in spazi ridotti.

Solo 7 cm più alto del Mini, ma con una superficie di cottura pari a quella del Big Green Egg Small, il MiniMax offre spazio sufficiente per cucinare 4-6 porzioni senza compromessi. Con un'altezza di appena 50 cm, è il barbecue da tavolo ideale, perfetto per terrazzi, balconi, giardini e persino per l'uso professionale.

Versatilità totale, ovunque tu sia.

Realizzato in ceramica di altissima qualità, il Big Green Egg MiniMax permette di grigliare, cuocere al forno, affumicare, arrostiti e stufare con risultati eccellenti.

Con un peso di 35 kg, è sorprendentemente facile da trasportare grazie all'EGG Carrier incluso, rendendolo ideale anche per eventi, catering e showcooking. Non a caso, è molto apprezzato anche nelle cucine dei ristoranti.

SPECIFICHE TECNICHE:

- Modello: Big Green Egg MiniMax™
- Diametro griglia: 33 cm
- Area di cottura: 855 cm²
- Peso: 35 kg
- Altezza: 50 cm

Perché scegliere Big Green Egg: una qualità senza eguali

- L'originale dal 1974

Il Big Green Egg è stato il primo kamado commerciale in America, lanciato nel 1974. Ispirato ai tradizionali forni kamado orientali, è stato perfezionato per diventare un barbecue estremamente versatile. Da allora, è diventato il punto di riferimento mondiale nel settore.

- Oltre 50 anni di esperienza

Con più di 50 anni di ricerca, sviluppo e innovazione, Big Green Egg mantiene un vantaggio concreto su tutti gli altri kamado. Ogni dettaglio – dal design ai componenti – è studiato per garantire robustezza, durata e facilità d'uso.

- Ceramica tecnica esclusiva

Il cuore del Big Green Egg è la sua ceramica tecnica brevettata, prodotta con una speciale miscela di materie prime e cotta ad altissime temperature.

I vantaggi?

Distribuzione del calore uniforme

Controllo della temperatura preciso e stabile

Isolamento termico superiore

Resistenza alle temperature più estreme e al passare del tempo

SOLUZIONI FOODSERVICE

La produzione avviene da decenni in Messico, patria dei migliori produttori di ceramica al mondo, garantendo standard qualitativi eccellenti.