

Grill professionale

AG GRILL - XXL

AG Grill di Rizzoli: L'eccellenza della cottura alla brace tra tradizione giapponese e innovazione tecnologica

L'AG Grill di Rizzoli è uno strumento di cottura alla brace che unisce la maestria artigianale e l'innovazione tecnologica per offrire un'esperienza culinaria unica. Ispirato alle tradizionali griglie giapponesi robatayaki, questo dispositivo è progettato per esaltare i sapori attraverso una cottura alla brace diretta e indiretta, permettendo di cuocere ogni pietanza in modo perfetto e uniforme.

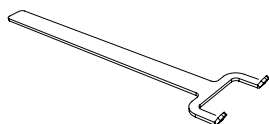
La griglia robatayaki è una tecnica di cottura che risale a secoli fa, utilizzata dai pescatori giapponesi per cuocere pesce e altri ingredienti direttamente sulla brace. Questo metodo, che si basa su un calore costante e controllato, viene ripreso e innovato nell'AG Grill, che è costruito con materiali di altissima qualità, tra cui acciaio inox per garantire durata e resistenza, e mattoni refrattari per mantenere il calore in modo ottimale. Questi ultimi contribuiscono a mantenere una temperatura stabile durante la cottura per un risultato finale ottimo.

Dati tecnici

Larghezza	518 mm
Profondità	473 mm
Altezza	206 mm
Superficie di cottura	410x460 mm
Tempo di attesa braci	20 min circa
Temperatura di esercizio	250°C
Consumo orario carbone	1,4/2,0 kg
Potenza	~ 2,0 kW
Peso	50 kg

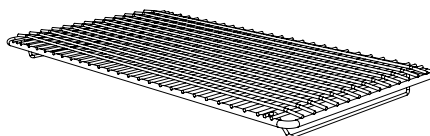


ACCESSORI



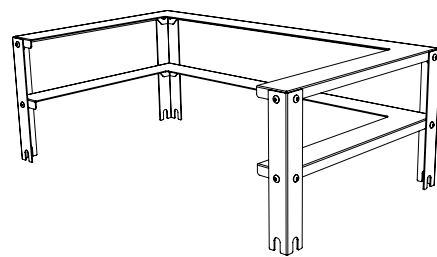
Manico solleva griglia

In acciaio inox 3 mm (in dotazione)



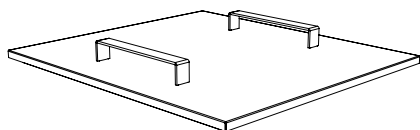
Griglia base (x5)

In acciaio cromato (in dotazione)



Alzagriglia 2 posizioni

In acciaio inox (in dotazione)



Coperchio smorza fiamma isolato

In acciaio inox (optional)



Kit spiedini (x6)

In acciaio inox (optional)

