IWONA
GRILLS
MADE IN EUROPE

Diseño estilizado, exclusivo y atemporal

IWONA GRILLS barbacoas de jardín a leña natural y uso profesional.

Barbacoas atemporales IWONA GRILLS fabricadas por la empresa polaca IWONA PELLETS Sp. z o.o. en la planta de producción ubicada en el centro de Polonia en Rąbień AB cerca de Łódź. Iwona Pellets, sigue desde muchos años desde muchos años como líder mundial líder mundial en la producción de insertos de chimeneas híbridas para pellets y madera.

Los productos de Iwona Pellets se venden en más de una docena de países de todo el mundo.

Después de muchos años de adquirir experiencia en el diseño, producción, venta y servicio de avanzados dispositivos de calefacción, nuestro equipo ha creado IWONA GRILLS - dispositivos duraderos y sin mantenimiento, que además de servir de barbacoa tienen la apariencia intemporal de una escultura.

Después de muchas veladas, resulta que estas barbacoas, a través de la increíble atmósfera del hogar generan una atracción sin precedentes para los participantes de la fiesta. Los concurridos encuentros con los más allegados usando IWONA GRILLS duran más y permanecen en la memoria durante mucho tiempo.

IWONA GRILLS es un nuevo estilo de pasar tiempo libre con un amplio círculo de amigos y familiares.

Moderno parque de máquinas y personal experimentado

La más alta calidad

Desde hace años nuestros productos son apreciados en sus hogares y jardines, les garantizamos la más alta calidad de mano de obra y muchos años de experiencia.

No solo para los profesionales

Barbacoas **IWONA GRILLS** encantan a los particulares y también a los chefs profesionales. Están utilizadas en hogares, restaurantes, hoteles y hostales. Los eventos con catering y el uso de IWONA GRILLS cosechan tan sólo opiniones positivas.

Un nuevo estilo de pasar tiempo libre con tus seres queridos

Acero especial envejecido, cubierto de pátina.

Las parrillas, mesas y estanterías IWONA GRILLS están adaptadas para estar al aire libre en todas las condiciones climáticas. Estos productos están hechos de acero resistente a la intemperie, también llamado acero envejecido, que muestra signos de corrosión. El proceso de corrosión puede evolucionar con el tiempo y el color del acero puede cambiar.

La capa de corrosión natural protege las chapas contra la oxidación real para que no se dañen durante mucho tiempo.

¿Qué tipo de madera?

Lo más importante es que la madera esté muy seca, entonces prende rápidamente y no genera humo.

Haya es el tipo de madera recomendado. La madera de haya se quema muy lenta y limpiamente.

Piezas pequeñas de aproximadamente 1 kg son las más adecuadas. Cuanto más pequeñas son las piezas, menos humo.

Al encender, recomendamos apilar piezas de madera más pequeñas en una pila y usar cerrillas ecológicas. Una cerilla larga es suficiente, no se necesitan sopladores adicionales.

Limpieza fácil

La gran ventaja de las barbacoas IWONA GRILLS es que son muy fáciles de limpiar. Durante el asado, la suciedad debe eliminarse con una espátula de acero inoxidable. Cuando la placa está caliente, es muy fácil empujar la suciedad usando aceite de cocina. Después de asar únicamente hay que engrasar toda la placa con aceite de cocina.

Placa calefactora (plancha) está perfilada con una pendiente hacia adentro

Placa calefactora con zonas de temperatura. Asar a la parrilla es muy simple, cuanto más cerca del fuego más caliente, cada ingrediente encontrará un lugar adecuado en la plancha.

La gruesa placa calefactora está hecha de un acero especial que evita adherencias durante el asado. La placa esta perfilada con la pendiente hacia el centro de la parrilla. Por eso toda la suciedad, aceite y grasas durante el asado no fluyen fuera de la parrilla.

La plancha está hecha de un acero sin la capa protectora, por lo que hay que impregnarla con aceite de cocina. Asimismo, la placa calefactora (plancha) es fácilmente desmontable.

Grill 114
Nº catálogo: **IGG114**

Grill 100
Nº catálogo: **IGG100**

Grill 80
Nº catálogo: **IGG80**

Mesa con tabla de roble 48x48x96 cm
Nº catálogo: **IGS48**

Mesa con tabla de roble 48x96x96 cm
Nº catálogo: **IGS96**

Estantería para madera 45x90x140 cm
Nº catálogo: **IGS140**

Sin partes barnizadas nocivas

Una barbacoa estilizada hecha de acero especialmente envejecido convertirá cualquier evento al aire libre en una ocasión especial. Disponible en formatos **80 cm**, **100 cm** y **114 cm**.

Nº catálogo	IGG114	IGG100	IGG80
Medidas placa calefactora (plancha)	**114 cm**	**100 cm**	**80 cm**
Altura total	100 cm	97 cm	94 cm
Altura mesa	70 cm	70 cm	70 cm
Anchura mesa	50 cm	50 cm	50 cm
Altura brasero	30 cm	27 cm	24 cm

Uno de los complementos de cada barbacoa es una mesa con tabla de cortar hecha de madera natural junto con un práctico estante para leña y una estilizada estantería para almacenar más leña.

Parrillas adicionales para barbacoas

Cubierta de acero inoxidable

Guantes para madera

Rasqueta de cocina de acero inoxidable

Utilize la barbacoa durante todo el año

Las barbacoas IWONA GRILLS también son excelentes en las estaciones más frías. Al igual que una hoguera natural, la madera quemada calienta los alrededores creando un ambiente agradable y cálido incluso en los fríos días de invierno.

Montaje fácil

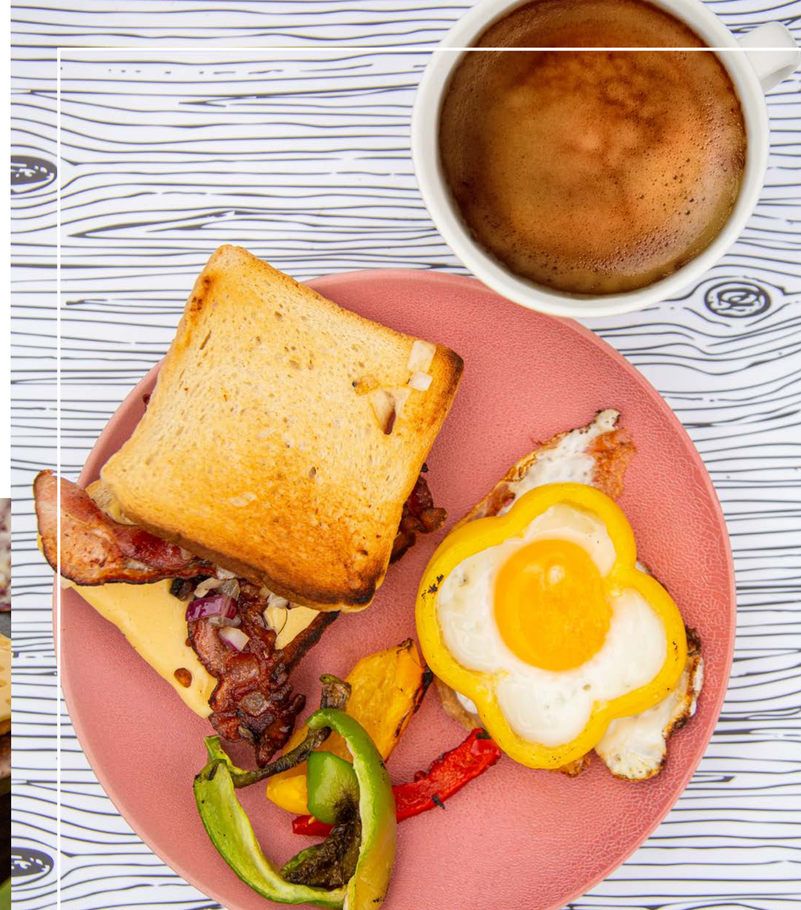
Las barbacoas se entregan desmontadas, montarlas ocupa 10 minutos.

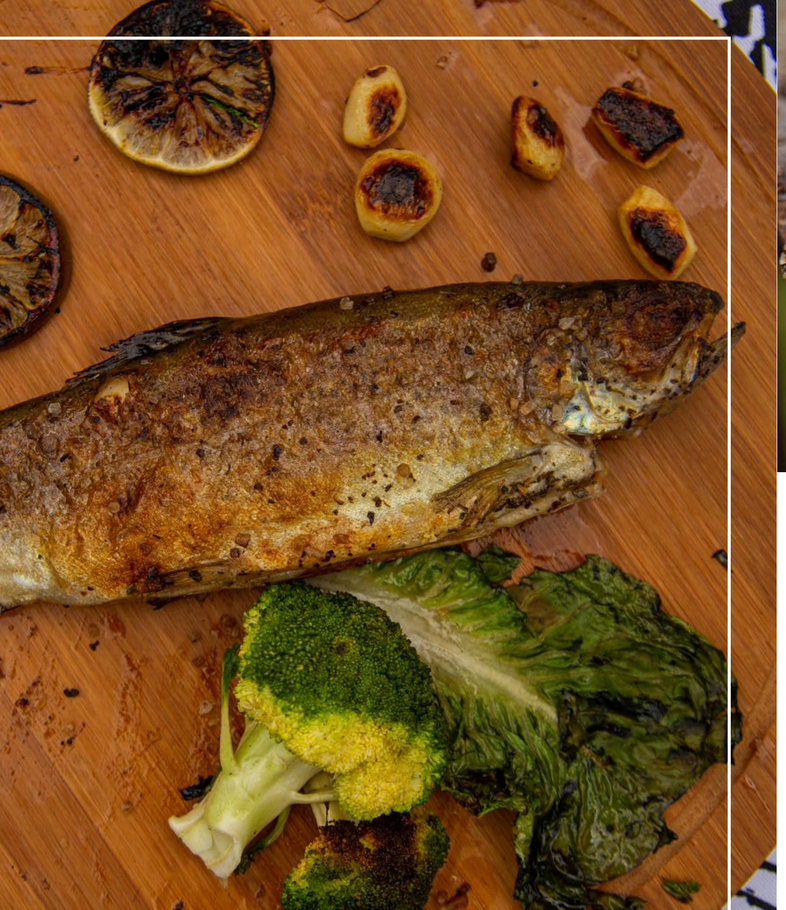
La barbacoa debe estar colocada en una superficie estable, después de atornillar el brasero a la base de la barbacoa, hay que nivelarla mediante los pies regulables y un nivelador. Luego hay que colocar la placa calefactora (plancha) y ajustarla simétricamente. Nivelar la barbacoa es extremadamente importante para que la suciedad en la placa calefactora (plancha) fluya hacia el centro de esta y no hacia afuera (la placa está perfilada de fábrica con una pendiente hacia el centro de la misma y adentro de la barbacoa).

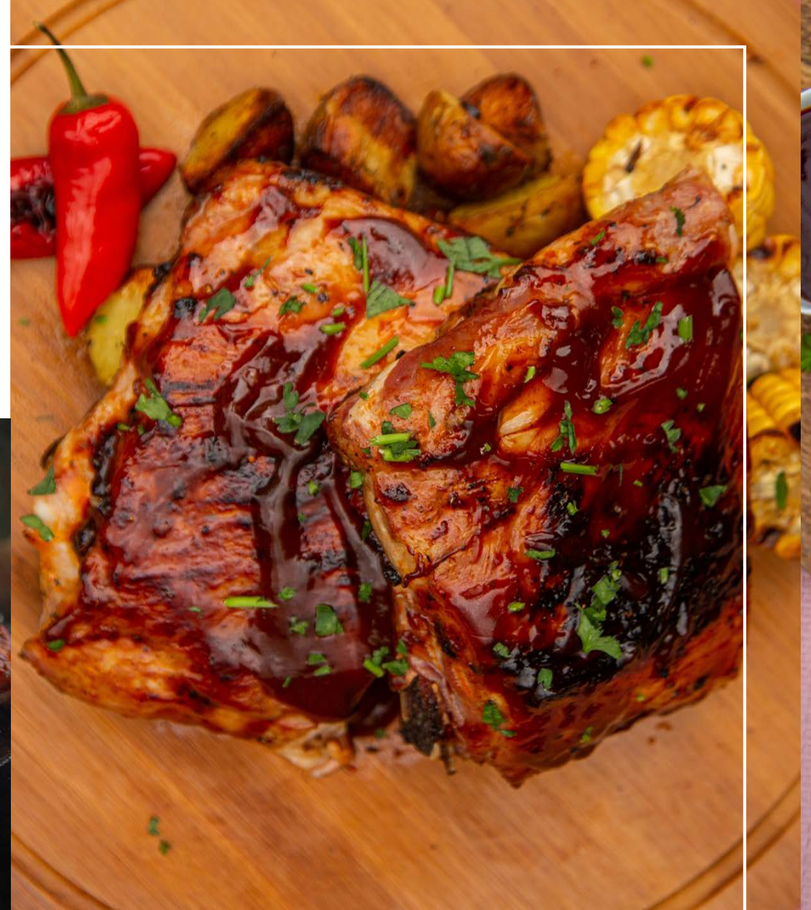
Grandes posibilidades y miles de platos

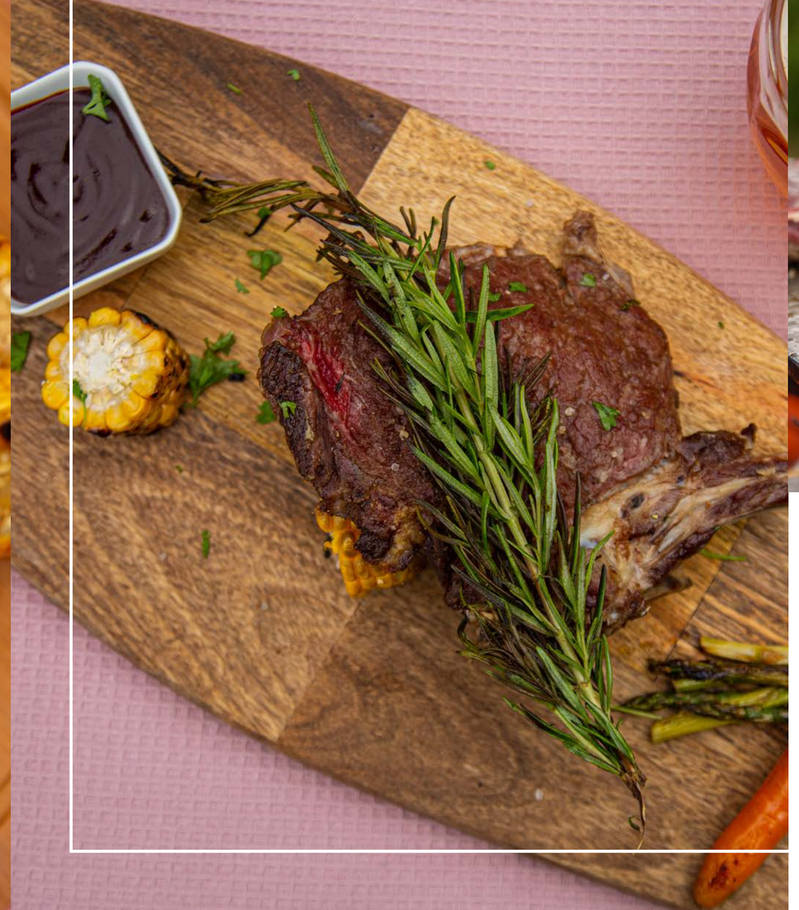
Les presentamos solo una parte de platos que pueden preparar en su **BARBACOA IWONA GRILLS.**

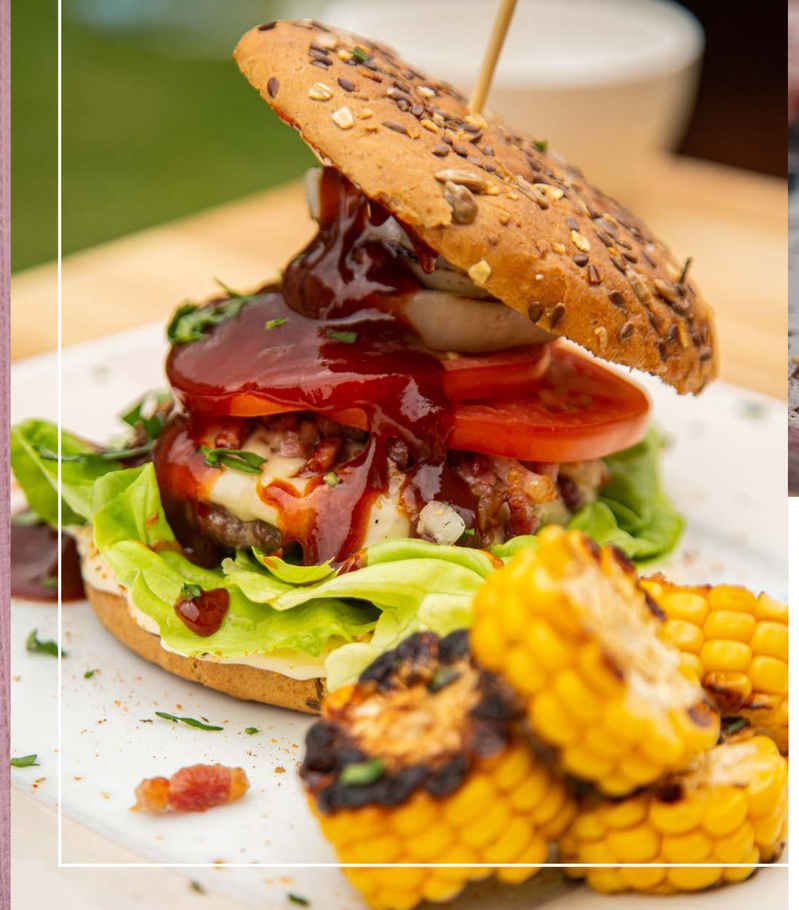
IWONA
GRILLS

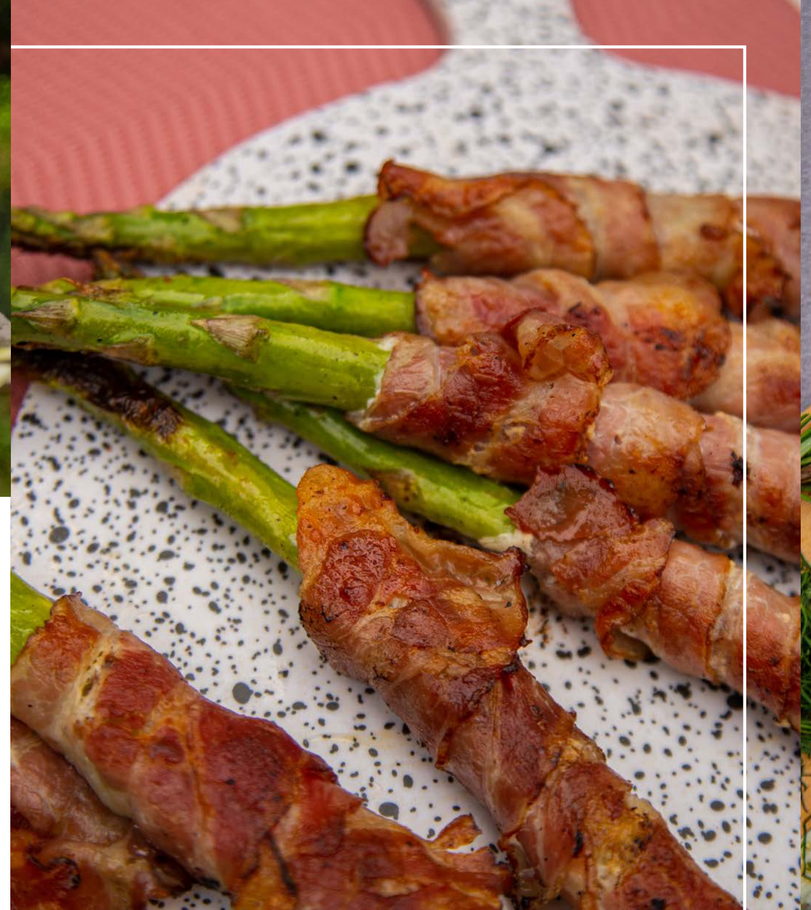


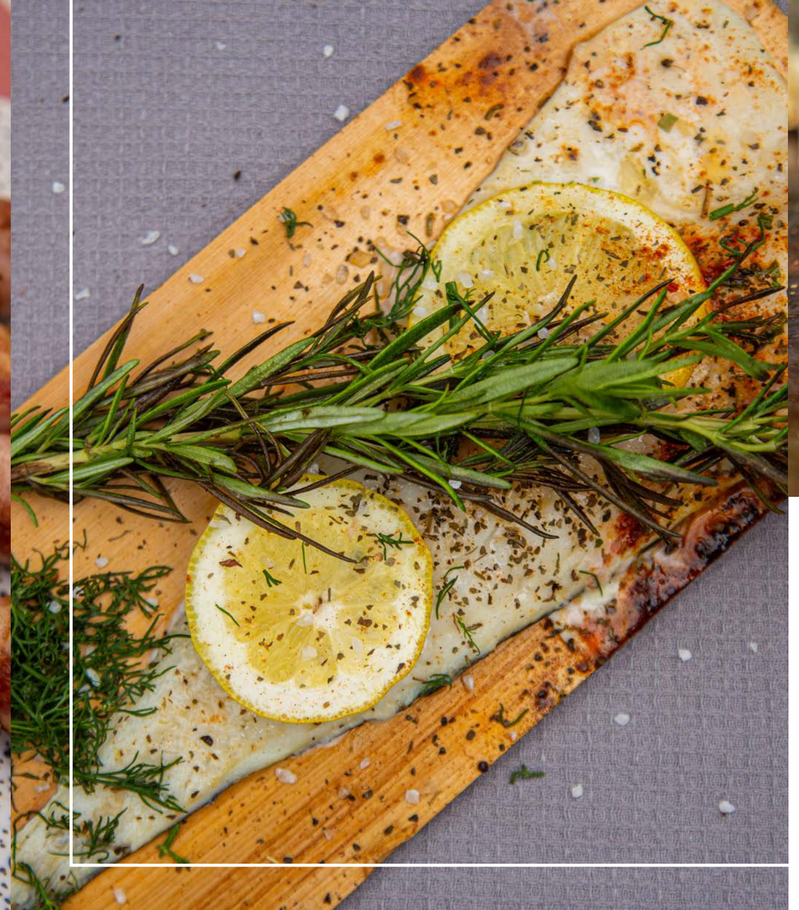


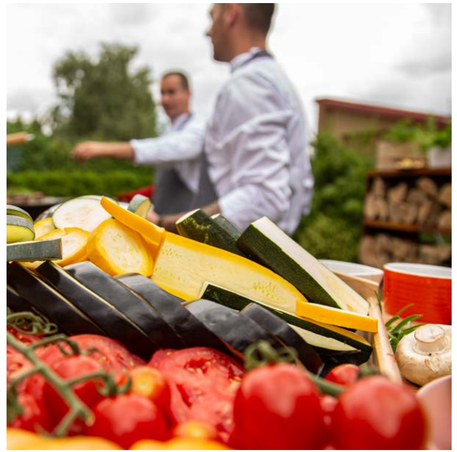


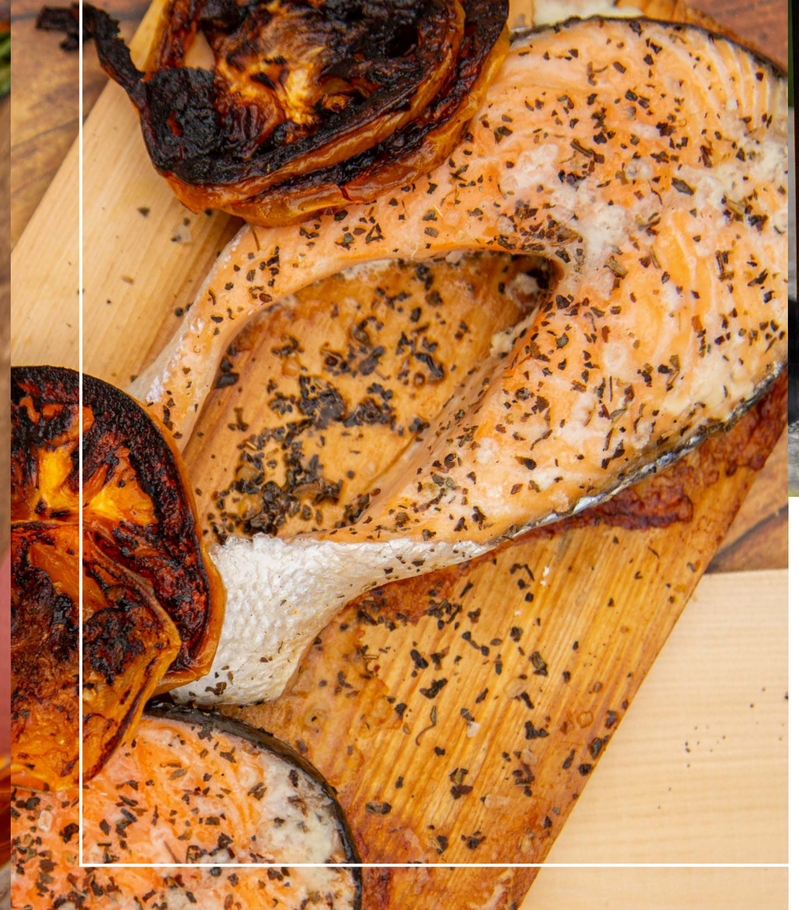












IWONA
GRILLS
www.iwonagrills.com | www.iwonapellets.com
MADE IN EUROPE