

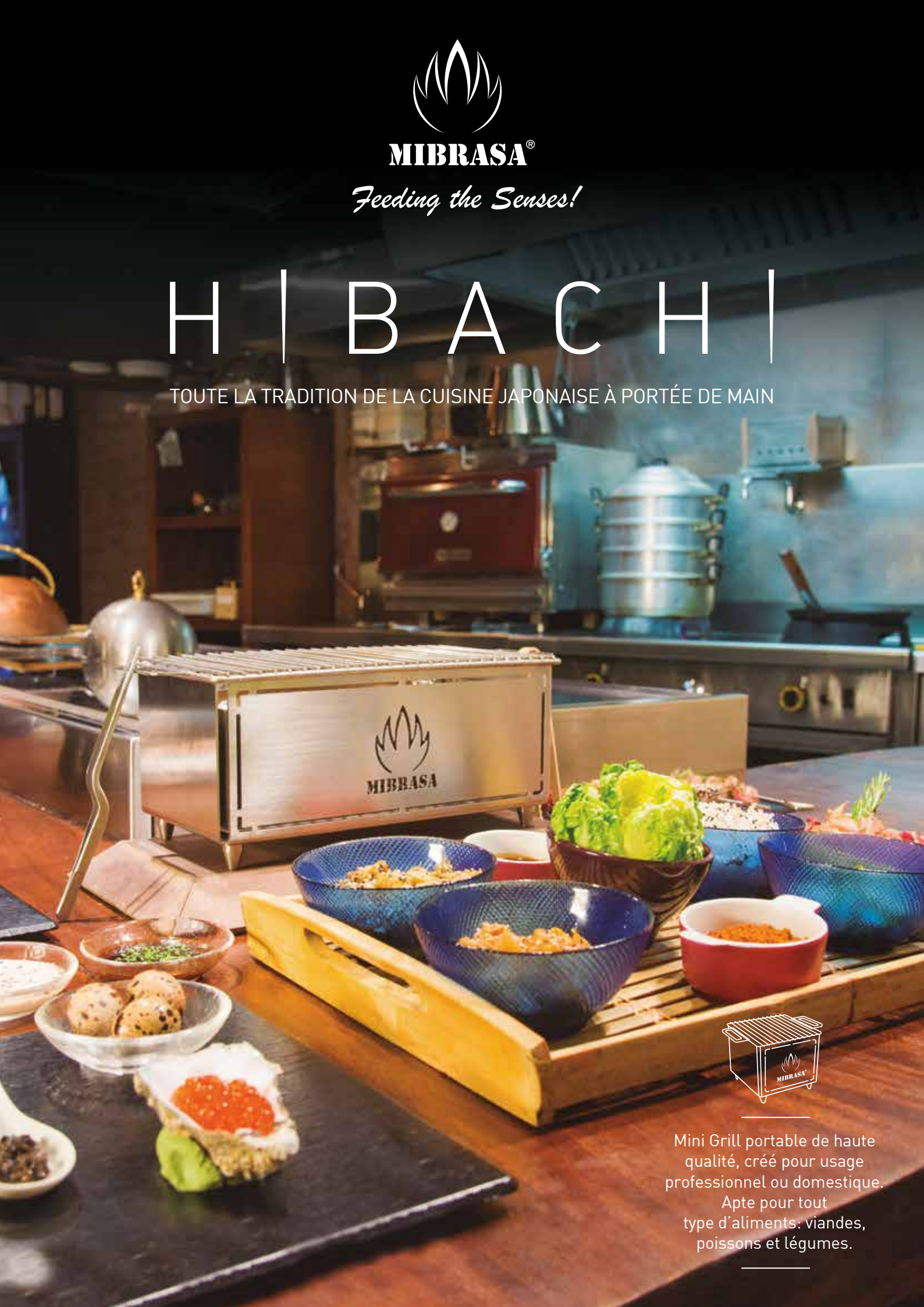


MIBRASA®

Feeding the Senses!

H | B A C H |

TOUTE LA TRADITION DE LA CUISINE JAPONAISE À PORTÉE DE MAIN



Mini Grill portable de haute
qualité, créé pour usage
professionnel ou domestique.
Apte pour tout
type d'aliments: viandes,
poissons et légumes.



DÉCOUVREZ H | B A C H |



MH 150



MH 300



MH 300PLUS

L'Hibachi MIBRASA® est un mini grill portable de haute qualité, créé pour être utilisé dans les restaurants au niveau professionnel ou pour en faire un usage domestique et cuisiner entre amis ou en famille dans n'importe quelle ambiance. Il se présente en trois modèles: le MH150, recommandé pour 1 ou 2 personnes; le MH300, pour 3 ou 4, et le MH300 Plus, pour 6 ou 8 personnes.

Hibachi est un style de cuisine japonaise où les aliments se préparent sur un petite grille portable. Cette technique de cuisson transforme le repas en une expérience culinaire interactive. D'une finition très élégante et fonctionnelle, il est fabriqué à partir d'acier de très haute résistance par les mêmes mains expertes que celles des fours MIBRASA®. Il est possible d'y cuisiner avec du charbon végétal ou de la pierre volcanique.

Sa combinaison avec les fours MIBRASA® est parfaite, donnant au convive la possibilité de participer et devenir un membre actif et créatif dans l'élaboration de son plat. L'Hibachi MIBRASA® est apte pour tout type d'aliments: viandes, poissons et légumes. Avec l'Hibachi, l'imagination et la créativité du chef n'ont pas de limites!

🔥 ACCESSOIRES:

GRILLE	PINCE BAMBOU	PINCE INOX	BROCHETTE BAMBOU	BROCHETTE INOX	ALLUME CHARBON
					