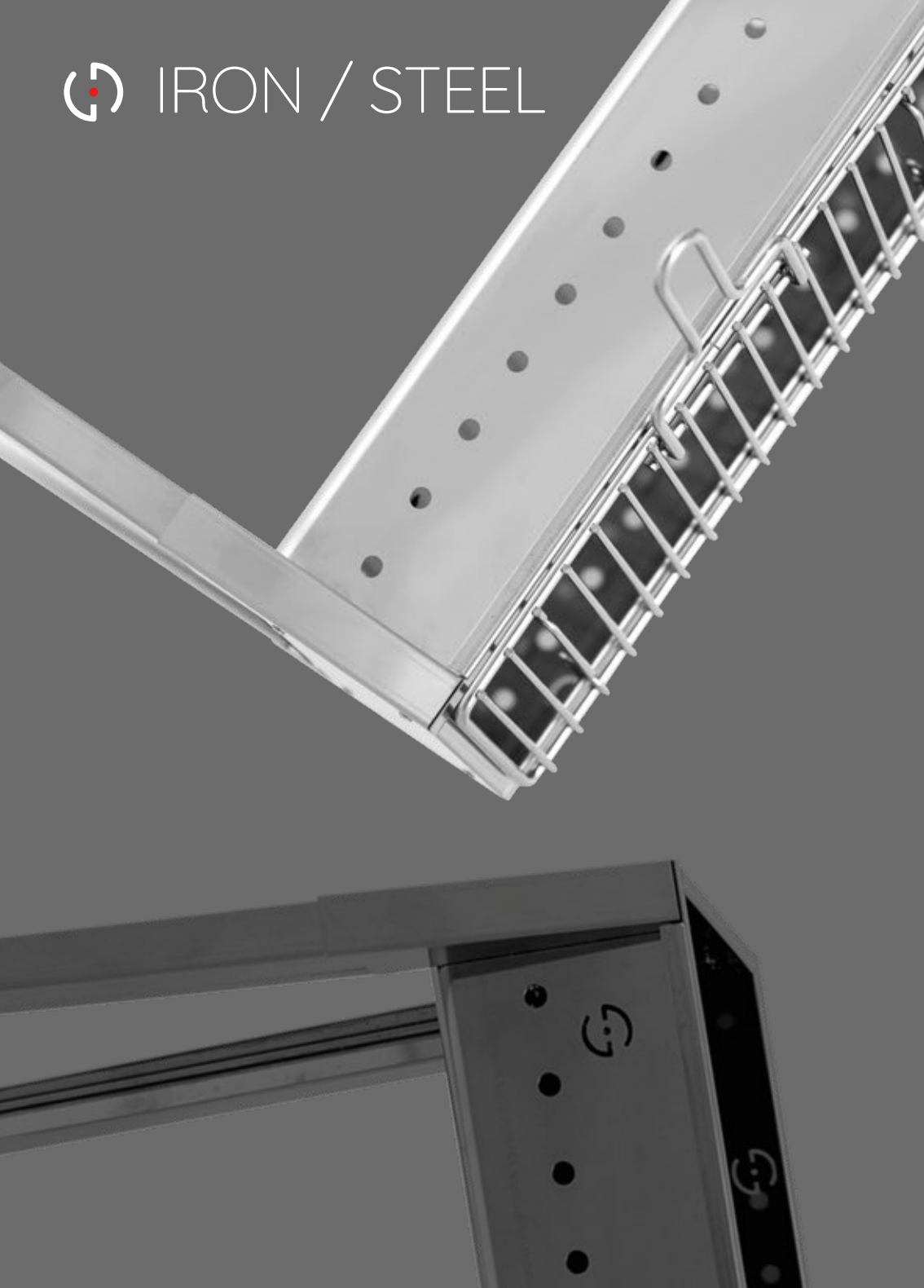
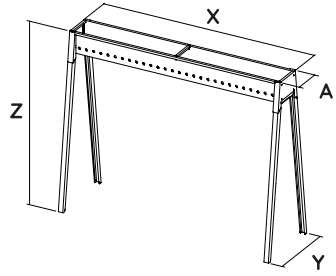
IRON / STEEL



TORINO/MILANO

CUOCISPIEDINI



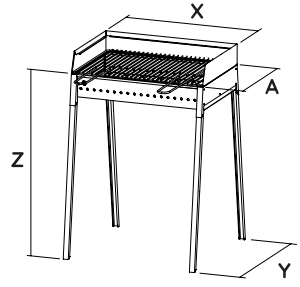
	MATERIALE
TORINO	FERRO
MILANO	ACCIAIO

In continuità con la linea Luxury si è deciso di chiamare anche i cuocispiedini di queste linee con i nomi di città. La linea Iron omaggia la città di Torino, simbolo industriale, mentre la linea Steel quella di Milano, sinonimo di design. I cuocispiedini sono realizzati con una monoparete con profilo anti taglio. Il montaggio avviene in maniera rapida grazie ai piedi con sistema a baionetta.

	X	Y	Z	A	N° SPIEDINI
50	50	32.5	49,5	11	< 20
80	78.5	32.5	79.5	11	< 50
100	100	32.5	79.5	11	< 70

VESUVIO/STROMBOLI

BARBECUE

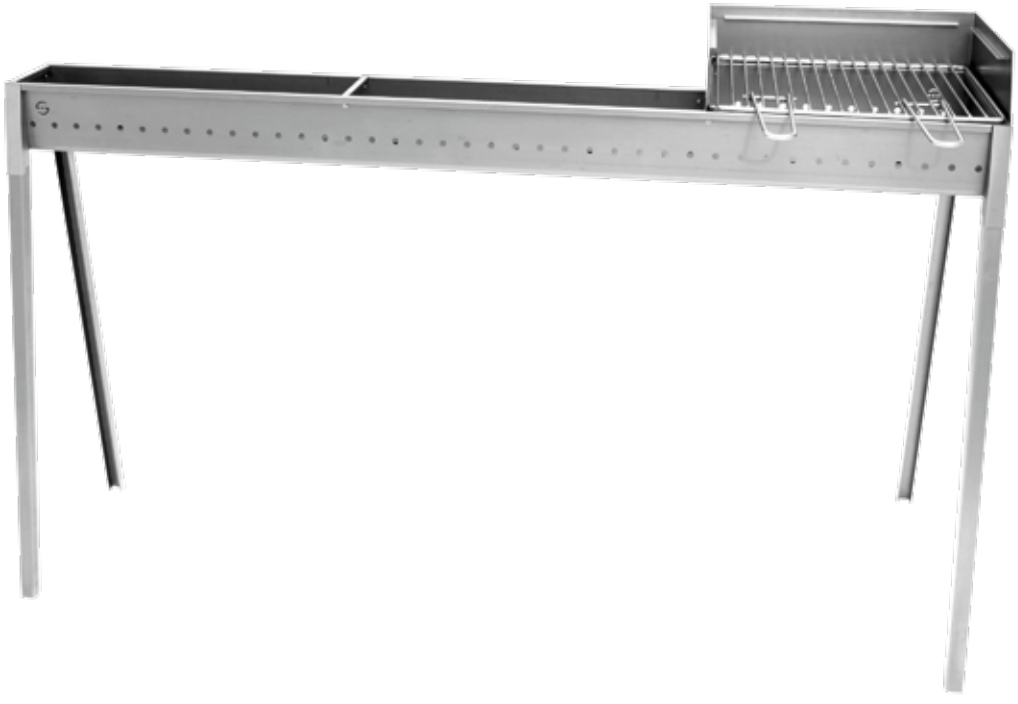


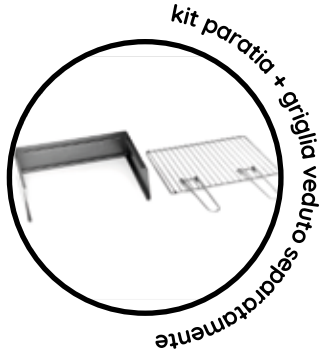
	MATERIALE
VESUVIO	FERRO
STROMBOLI	ACCIAIO

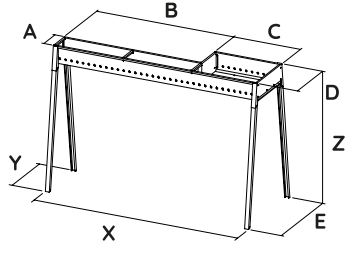
I barbecue della linea Iron e Steel, nella versione in ferro prendono il nome dal vulcano Vesuvio mentre nella versione in acciaio quello di Stromboli. Realizzati con una monoparete con profilo anti taglio, hanno una paratia che permette di avere due livelli di cottura. Vengono forniti con una griglia in ferro cromato con i manici richiudibili. Il montaggio avviene senza viti o bulloni grazie ai piedi con sistema a baionetta. Sono disponibili due modelli per ogni linea: 40x30 e 60x40.

	X	Y	Z	A
40X30	39	49,5	79,5	28
60X40	60,5	59,5	79,5	38

TORINO/MILANO GRILL







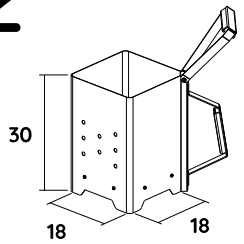
	MATERIALE
TORINO	FERRO
MILANO	ACCIAIO

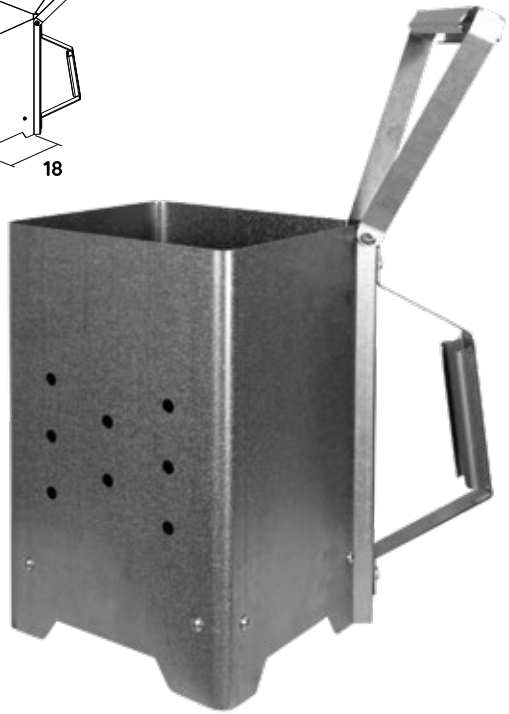
I cuocispiedini con Grill della linea Iron e Steel rappresentano la vera novità.
Grazie al kit acessorio, il braciere può essere utilizzato anche come barbecue. Inoltre l'innovativa forma del cuocispiedini consente di sfruttare tutta la lunghezza del canale per gli spiedini senza il rischio di urtare il braciere con le mani.

	X	Y	Z	A	B	C	D	E	N° SPIEDINI
80+40	119	36	79.5	11	80	39	28	49.5	< 50
100+40	139	36	79.5	11	100	39	28	49.5	< 60

NERONE ACCENDICARBONE

Caminetto accendi carbone in Ferro.
Ha una forma quadrata e la doppia impugnatura. Le pareti forate favoriscono un passaggio costante di aria che alimenta il caminetto fino alla completa accensione della brace (18-20 minuti). Nella parte inferiore, ha 4 comodi piedi che permettono una ventilazione del fuoco che accende la brace.

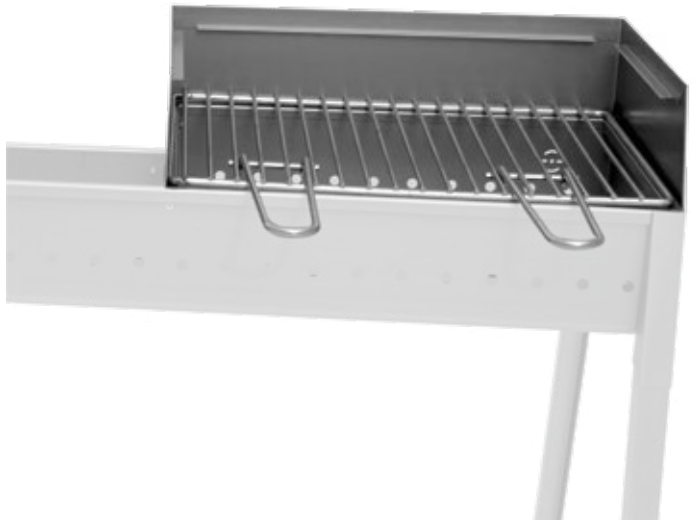




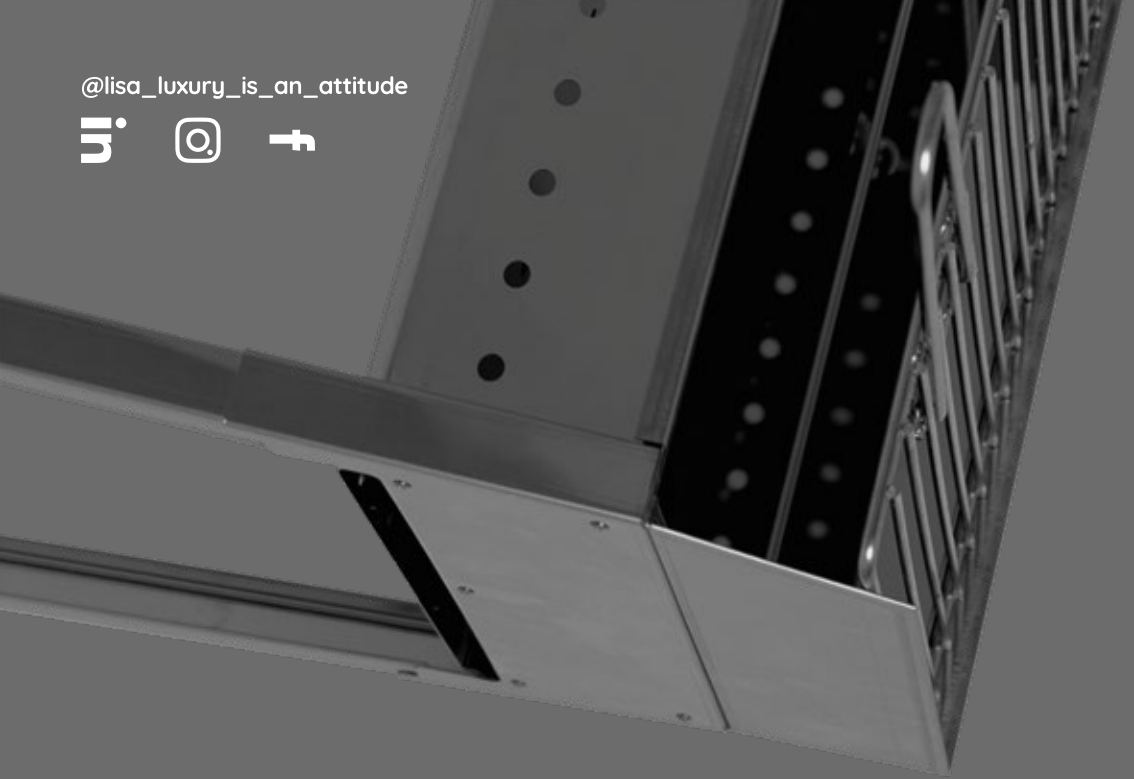
KIT PARATIA & GRIGLIA

Kit Accessorio per Torino e Milano Grill, il cuocispiedini per arrosticini con braciere.
Questo accessorio consente di sfruttare il braciere del Torino e Milano Grill per cuocere contemporaneamente all'utilizzo della canalina altri alimenti, trasformandolo in un vero e proprio barbecue.
La paratia permette di posizionare la griglia a due diverse altezze dalla brace, per cuocere o tenere in caldo e protegge la brace dal vento.

	MATERIALE
TORINO	FERRO
MILANO	ACCIAIO



@lisa_luxury_is_an_attitude



LISA
Luxury IS an Attitude

Via Raiale, 291, 65128 Pescara PE
085 430 8333 - info@lisasrl.biz
www.lisasrl.biz