

BARBACOAS "CUAL ELEGIR"

En función de las veces que vayamos a utilizar la barbacoa, el lugar donde la queramos instalar y el toque profesional que queramos conseguir, se pueden elegir entre una serie de opciones.

LAS DE FUEGO



PORTATILES: La mayoría de ellas desmontables y de poco peso.

Ideales para: Camping y como apoyo a una barbacoa fija en eventos con muchos comensales.

Combustibles: leñas, carbón vegetal, sarmientos, mazorcas de maíz, Ecobrasa.



FIJAS O DE OBRA: Fabricadas de materiales refractarios y prestaciones semi-profesionales.

Ideales para: Jardines y casas de campo. Recomendables para los amantes de la cocina a al brasa por sus prestaciones y la cantidad de accesorios que se les puede incorporar.

Se requiere pintarlas anualmente para su conservación.

Combustibles: leñas, carbón vegetal, sarmientos, mazorcas de maíz, Ecobrasa.



DE MESA: Mini braseros en los cuales se sirven los alimentos y que incorporan en su interior brasas de la barbacoa principal.

Ideales para: poner al punto del comensal los alimentos y mantener caliente el asado.



PROFESIONALES: Parrillas de uso profesional que incorporan, sistemas de elevación de la parrilla, recoge grasas, elementos de la parrilla en forma de "V", quemador de carbón para preparar y mantener brasas.

Ideales: Para asadores y complejos hosteleros.

Combustibles: Carbón vegetal, leñas, sarmientos, Ecobrasa.

LAS DE GAS



Utilizan como fuente de energía el gas y roca volcánica.

Ideales: Para jardines, casas de campo y áticos. Recomendables para usuarios que busquen comodidad y no busquen el perfume de las brasas.

Combustibles: Gas y roca volcánica. Se les puede añadir virutas de madera para conseguir ahumados.

LAS DE PELLET



Utilizan como fuente de energía pellets de madera. Novedad en España

Ideales: Para jardines, casas de campo y áticos.

Combustibles: Pellet de madera. Se pueden encontrar en U.S.A .diferentes tipos de pellet según maderas y perfume que queramos impregnar a nuestros asados.