

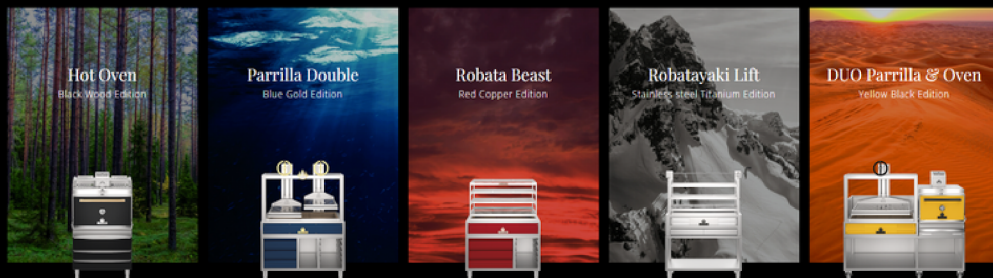
SPAANS VAKMANSCHAP



MIBRASA® ovens worden gemaakt in Noord-Spanje door bekwame ambachtslieden die aandacht besteden aan elke las en ieder detail van de oven. Hierdoor zijn de ovens zeer onderhoudsarm en duurzaam.

CONFIGUREER UW EIGEN MIBRASA

De mogelijkheden zijn eindeloos, zullen we in gesprek gaan?



HotRes

HotRes B.V. | www.HotRes.nl

Meer weten, of vrijblijvend één van onze demonstraties bijwonen?

Harry Regeer: 06 - 577 67 123 | info@HotRes.nl

ONTDEK DE VELE MOGELIJKHEDEN VAN KOKEN OP HOUTSKOOL

-  **AUTHENTIEKE BELEVING**
-  **LAGE INVESTERING**
-  **GEEN ONKOSTEN**



VEELZIJDIG & DUURZAAM

De MIBRASA® houtskoolovens en grills gaan jarenlang mee, zonder onderhoudskosten.

Gedegen vakmanschap, dat is waar dit Spaanse product voor staat. Investeert u in deze hoogwaardige toevoeging aan uw keuken?

- De ovens zijn opgebouwd uit **duurzame materialen** met een naadloos gelaste binnenkamer om langdurig, hoge temperaturen aan te kunnen.
- Unieke, **onverslijtbare, deurscharnieren** waarmee de deur altijd en blijvend soepel opent & sluit, en op diverse standen open kan worden gezet.
- Het **deursysteem heeft een koudegreep**. Hij is veilig en met twee vingers te bedienen - ook bij 300°C of hogere temperaturen.
- De luchtgeleider regelaar maakt een **optimale luchttoevoer** mogelijk.
- Het **grilloppervlak van MIBRASA® is gemiddeld 20% groter** dan bij vergelijkbare ovens.
- Door de multifunctionele as opvanglade is de MIBRASA® **eenvoudig schoon te maken**.



Total cost of ownership

Een MIBRASA® houtskool-oven of grill is een duurzame en kostenefficiënte investering.

Niet alleen is de investering in aanschaf interessant, ook heeft u geen onkosten.



TRADITIE & BELEVING

MIBRASA® is ontstaan vanuit de Spaanse grill-traditie met **respect voor het product**.



In iedere keuken, voegt een MIBRASA® oven of grill een **authentieke (smaak)beleving** toe aan de menukaart.

Onderstaande ovens en grills zijn in diverse maten & uitvoeringen leverbaar.

HMB MIBRASA®



- De gesloten oven **behoudt de natuurlijke kwaliteiten van het product**, en zorgt voor een unieke smaakbeleving.
- De hoge hitte en constante temperatuur versnelt het kookproces enorm. **De wachttijd voor uw gasten zal afnemen**.
- Stook met een enkele lading houtskool 5-6 uur op 300°C.

- Onze Japanse stijl open houtskoolgrill bestaat uit meerdere lagen, **verstelbare hoogtes** & kent verschillende **accessoires**.
- Geschikt voor **diverse kooktechnieken**, door het toevoegen van de grill, Teppanyaki kookplaten of spiesen.
- Geef een **licht rokerige smaak** & aroma's mee aan de gerechten.

Robotayaki



Parrilla



- Onze Argentijnse stijl **open grill is een monster van vuur & staal**.
- Minder rook, walm en een mooiere, cleane grillsmaak** door de schuine, in hoogte verstelbare roosters.
- De vuurbodem met keramische onderdelen zorgt voor een **lange, gelijkmatige gloed** om boven te grillen.