



L'ORIGINAL BARBECUE PORTATIF À PELLETS



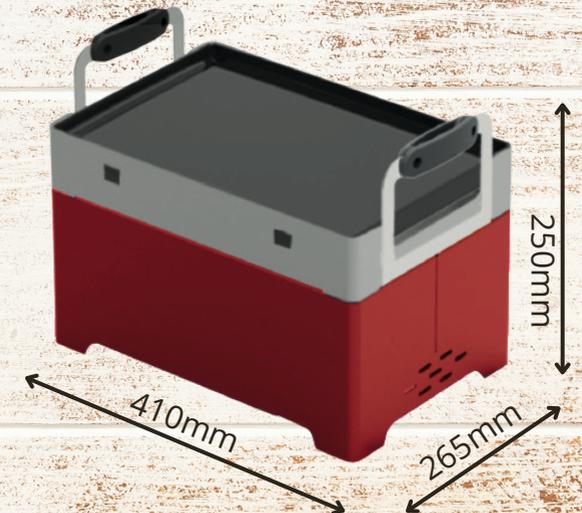
AVEC LES PELLETS VOUS **ÉCONOMISEZ 90%** D'ÉNERGIE PAR RAPPORT À L'UTILISATION D'UN AUTRE COMBUSTIBLE



-  Facilité de transport, un **pois mini 12,7 kg** !
-  Prêt en **20 minutes**
-  **1,20 h** d'autonomie, avec **700 g** de pellets
-  **Écologique**, résidus de cendres réutilisables et **biodégradables**
-  Utilise le processus de **pyrolyse**, **sans électricité** !
-  Flamme **homogène** partout sur la plaque de cuisson,
-  **Pas de fumée**, aucun contact avec la flamme

LINCAR
INNOVAZIONE DEL CALORE

Un produit **Innovant**, une **Nouveauté 2021** !



www.monbbq.be





L'ORIGINAL

BARBECUE PORTATIF À PELLETS



Lorsque le temps se réchauffe, prenez *MonBBQ*
et préparez-vous des crevettes grillées enveloppées de bacon!

INCLUS À L'INTÉRIEUR DE LA BOX

L'original MonBBQ
Le brûleur à pellets en INOX
Les maniques en INOX
La plaque ONDULÉD de cuisson en fonte émaillée
700 grammes de pellets
Un allume feu
Le récupérateur de graisses en aluminium
Notice d'utilisation en français

CREVETTES GRILLÉES ENROBÉES DE BACON

Ingrédients:

1 cuillère à café de sel, poivre.
1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
3 cuillères à soupe de jus de citron.
20 crevettes nettoyées et dépourvues de carapace.
10 fines tranches de bacon ou de lard.



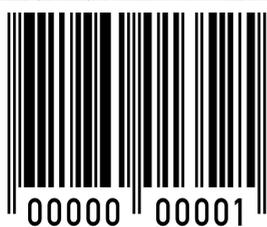
Préparation:

Préchauffer le barbecue à feu moyen, puis badigeonner légèrement la plaque de cuisson d'un peu d'huile.
Laisser cuire vos crevettes 5 minutes de chaque côté, sans oublier de les badigeonner d'un peu d'huile.
Assaisonner les crevettes avec du poivre, du sel, du jus de citron et d'une goutte d'huile.
Enfin laisser-les reposer 20 minutes au réfrigérateur avant dégustation.

Ce met se déguste avec un vin blanc* sec bien frais !

**L'abus d'alcool peut-être dangereux pour la santé.*

LINCAR
INNOVAZIONE DEL CALORE



Un produit **Innovant**, Une **Nouveauté** 2021 !

www.monbbq.be