

## KAMADOS DE QUALITÉ



## GAZ OU CHARBON



Cuisine d'extérieur, modulable.

## GRILS À CHARBON OU FEU DE BOIS



**nielsen**  
outdoor solutions

## GRILS GAZ DE CHOIX



**grandhall**  
living style

## BARBECUES-FUMOIR



**OKLAHOMA'S  
BARBECUE**


## ECLAIRAGES D'EXTÉRIEUR



 **tuli**  
the light outside

## SCULPTURE BRASERO



  
CESARRÉ

## GRILS DE RÊVE



**FIREMAGIC**

# The Grill

masdors.ch

POUR  
UN REPAS  
EN FAMILLE  
RÉUSSI!



Catalogue 2014

**L'ENTREPRISE MASDORS EST LE DISTRIBUTEUR OFFICIEL POUR TOUTE LA SUISSE DES GRILS GRAND HALL, DES BARBECUES-FUMOIR OKLAHOMA'S, DES ÉCLAIRAGES TULI, BRASEROS NIELSEN, CUISINES MODULABLES ONE-Q OU ENCORE DES BARBECUES KAMADOS GRILL DÔME, FIRE MAGIC PRENIUM OUTDOOR GRILLS, SCULPTURE BRASERO CESARRÉ.**

**Nous sommes là pour créer le meilleur de la vie en extérieur avec les produits de la plus haute qualité. Nous vous proposons une vaste sélection des meilleurs produits pour l'extérieur :**

- Un assortiment, sans équivalent en Suisse, de matériels de cuisson, différents modèles de barbecues, braseros, chauffages, fumoirs, tourne-broches..., d'accessoires et une sélection souvent exclusive de produits d'art de la table et d'articles de confort.
- Un véritable conseil sur le choix, l'utilisation du matériel et la préparation des mets, prodigués par une équipe de professionnels qui s'occupe exclusivement de la cuisine autour du feu.
- MASDORS, à travers ces revendeurs, garantit des produits de grande qualité et vous offre le meilleur service après-vente.
- Enfin, pour faire de la cuisine autour du feu, un art de vivre au quotidien, MASDORS a fait le choix de la qualité, de la pédagogie et du suivi de ses clients.

Depuis 6 ans, MASDORS a vendu plusieurs milliers de barbecues et a acquis une réputation de spécialiste indiscutable.

**ATTENTION! Nous ne faisons pas de vente directe, pour cela merci de contacter directement l'un de nos nombreux revendeurs.**



## BARBECUES GRAND HALL

La gamme de produits extérieurs GRAND HALL est faite pour s'adapter à l'environnement extérieur moderne : un design très élégant avec le respect de la fonctionnalité sont des éléments de base. Les barbecues GRAND HALL ont reçu plusieurs récompenses pour leur conception et leur design, leurs qualités et leurs fonctions. Plus de 50 brevets ont été enregistrés. Ces barbecues sont aujourd'hui connus pour leur qualité de conception et leur design.

Le concept GRAND HALL se définit en 2 mots : design et fonctionnalité. Notre volonté est de proposer « les plus beaux barbecues » tout en gardant la fonction principale, une cuisson parfaite. Cette marque australienne conçoit depuis plus de 30 ans des BBQ à l'esthétique épurée sans rien concéder à la qualité. C'est le choix le plus étendu de grils haut de gamme. Grilles en fonte, brûleur inox, capots émaillés ou en inox, les BBQ GRAND HALL s'intègrent immédiatement et pour longtemps à votre jardin ou à votre terrasse.

La liste des accessoires est longue : de la plancha au support à poulet en passant par la rôtissoire, aucun type de grillade ne peut échapper à un BBQ GRAND HALL.





## E-grill

- 1 plaque en fonte vitrifiée
- 1 grille en fonte vitrifiée
- Minuterie
- 2 éléments tubulaires de fibre de carbone de 750W
- Surface de cuisson 30cm x 45cm
- Construction en acier inoxydable et acier thermolaqué
- 1500W performance totale max. 10 Ampères
- 240 V, Prise de 10A
- Indicateur de puissance, Led
- Poids : 11 kg
- L 55 cm x H 22 cm x P 43 cm
- Art. **B17001050A**



## GP-grill

- Un brûleur en inox de 3.2 kW
- Surface de cuisson de 30 cm x 45 cm
- 1 grille de cuisson en fonte vitrifiée
- Allumage électronique, piezo
- Acier et inox 430
- L 55 cm x H 22 cm x P 43 cm
- Art. **B17002550A**



## Plancha en fonte vitrifiée

- La plancha offre la possibilité de cuisiner des aliments de l'entrée jusqu'au dessert : poissons, viandes, légumes, fruits et cela de manière successive.
- La plancha évacue les graisses des aliments et demande peu de matière grasse ajoutée lors de la cuisson.
- Avec des bords relevés, pour éviter les éclaboussures.
- En fonte vitrifiée pour un nettoyage facile.



## Housse de protection



## Table sur pieds



### Premium GT 3 Brûleur extérieur

- Emplacement bouteille de gaz
- Trois brûleurs en inox de 4.2 kW
- Surface de cuisson de 60 cm x 44 cm
- Brûleur extérieur de 4.4 kW
- 2 grilles de cuisson en fonte vitrifiée 44x19cm
- 1 plaque de cuisson en fonte vitrifiée 44x19cm
- Grille de préchauffage
- Récupérateur à graisse accessible par l'avant
- Allumage électronique
- Acier et inox 430
- Indicateur de température
- L 137cm x H 119cm x P 61cm
- Puissance totale de 17 kW
- Art. **B02316120A**



### Premium GT 3 Tablettes pliables

- Emplacement bouteille de gaz
- Trois brûleurs en inox de 4.2 kW
- Surface de cuisson de 60 cm x 44 cm
- Tablettes latérales pliables
- 2 grilles de cuisson en fonte vitrifiée 44x19cm
- 1 plaque de cuisson en fonte vitrifiée 44x19cm
- Grille de préchauffage
- Récupérateur à graisse accessible par l'avant
- Allumage électronique
- Acier et inox 430
- Indicateur de température
- L 137cm x H 119cm x P 61cm - (75x119x61 -plié)
- Puissance totale de 12.6 kWh
- Art. **B02315920A**



### Premium GT Island

- Emplacement bouteille de gaz
- Trois brûleurs en inox de 4.2 kW
- Surface de cuisson de 60 cm x 44 cm
- Brûleur extérieur de 4.4 kW
- 2 grilles de cuisson en fonte vitrifiée 44 x 19cm
- 1 plaque de cuisson en fonte vitrifiée 44 x 19cm
- Grille de préchauffage
- Récupérateur à graisse accessible par l'avant
- Allumage électronique
- Acier et inox 430
- Indicateur de température
- L 151 cm x H 119 cm x P 54.5 cm
- Puissance totale de 17 kW
- Art. **Y0050077**



### Premium GT Island Built-in

- Trois brûleurs en inox de 4.2 kW
- Surface de cuisson de 60 cm x 44 cm
- 2 grilles de cuisson en fonte vitrifiée 44 x 19cm
- 1 plaque de cuisson en fonte vitrifiée 44 x 19cm
- Grille de préchauffage
- Récupérateur à graisse accessible par l'avant
- Allumage électronique
- Acier et inox 430
- Indicateur de température
- L 61 cm x H 51 cm x P 61 cm
- Puissance totale de 12.6 kWh
- En ajoutant élément B = Island set
- Art. **B02316320A**



### Premium GT Island Cabinets

- Emplacement bouteille de gaz
- Brûleur extérieur de 4.5 kWh
- L 151 cm x H 119 cm x P 54.5 cm
- Art. **B17102650A**



Le brûleur de saisie est parfait pour saisir vos steaks rapidement ce qui permet de retenir le suc naturel des aliments à l'intérieur et conserver toute leur saveur. C'est une zone de cuisson pour une saisie des aliments plus rapide et plus intense (il augmente le niveau de chaleur sans pour autant diminuer le temps de cuisson).



### Maxim GT 3 Burner

- Emplacement bouteille de gaz
- Deux brûleurs en inox de 4.2 kW
- Brûleur de saisie de 2.5 kW
- Brûleur extérieur de 4.4 kWh
- Surface de cuisson de 60 cm x 44 cm
- 1 grille de cuisson en fonte vitrifiée 44 x 19 cm
- 1 grilles de cuisson en fonte vitrifiée, Intégrill 44 x 19 cm
- 1 plaque de cuisson en fonte vitrifiée 44 x 19 cm
- Grille de préchauffage
- Récupérateur à graisse accessible par l'avant
- Allumage électronique
- Acier et inox 430
- Indicateur de température
- L 137 cm x H 119 cm x P 62 cm
- Puissance totale de 15.3 kWh
- Art. **B02315720A**



### Maxim GT4 Burner

- Emplacement bouteille de gaz
- Trois brûleurs en inox de 4.2 kW
- Brûleur de saisie de 2.5 kW
- Brûleur extérieur de 4.4 kWh
- Brûleur arrière à infrarouge de 3.2 kWh
- Surface de cuisson de 80 cm x 44 cm
- 1 grille de cuisson en fonte vitrifiée 44x19cm
- 1 grille de cuisson en fonte vitrifiée, Intégrill 44x19cm
- 1 plaque de cuisson en fonte vitrifiée 44x39cm
- Grille de préchauffage
- Récupérateur à graisse accessible par l'avant
- Allumage électronique
- Acier et inox 430
- Indicateur de température
- L 157 cm x H 119 cm x P 62 cm
- Puissance totale de 21.5 kWh
- Art. **B03433120A**



### Maxim GT Island

- Emplacement bouteille de gaz
- Trois brûleurs en inox de 4.2 kW
- Brûleur de saisie de 2.5 kW
- Brûleur extérieur de 4.4 kWh
- Brûleur arrière à infrarouge de 3.2 kWh
- Surface de cuisson de 80 cm x 44 cm
- 1 grille de cuisson en fonte vitrifiée 44 x 19 cm
- 1 grilles de cuisson en fonte vitrifiée, Intégrill 44 x 19 cm
- 1 plaque de cuisson en fonte vitrifiée 44 x 39 cm
- Grille de préchauffage
- Récupérateur à graisse accessible par l'avant
- Allumage électronique
- Acier et inox 430
- Indicateur de température
- L 181.5 cm x H 119 cm x P 62 cm
- Puissance totale de 21.5 kWh
- Art. **Y0050079**



### Maxim GT Island Built-in

- Trois brûleurs en inox de 4.2 kW
- Brûleur de saisie de 2.5 kW
- Brûleur arrière à infrarouge de 3.2 kWh
- Surface de cuisson de 80 cm x 44 cm
- 1 grille de cuisson en fonte vitrifiée 44 x 19 cm
- 1 grilles de cuisson en fonte vitrifiée, Intégrill 44 x 19 cm
- 1 plaque de cuisson en fonte vitrifiée 44 x 39 cm
- Grille de préchauffage
- Récupérateur à graisse accessible par l'avant
- Allumage électronique
- Acier et inox 430
- Indicateur de température
- L 91.5 cm x H 51 cm x P 62 cm
- Puissance totale de 18.3 kWh
- Art. **B03433320A**



### Maxim GT Island Cabinets

- Emplacement bouteille de gaz
- Brûleur extérieur de 4.4 kWh
- L 181.5 cm x H 119 cm x P 62 cm
- Art. **B17102650A**





### Elite GT4

- Emplacement bouteille de gaz
- Trois brûleurs en inox de 4.2 kW
- Brûleur de saisie de 2.5 kW
- Brûleur extérieur de 4.4 kWh
- Brûleur arrière à infrarouge de 3.2 kWh
- Surface de cuisson de 80 cm x 40 cm
- 2 grilles de cuisson en fonte vitrifiée, Intégrill 40x19cm
- 1 plancha en fonte vitrifiée 40x41cm
- Grille de préchauffage
- Récupérateur à graisse accessible par l'avant
- Allumage électronique
- Inox 430
- Indicateur de température
- L 157 cm x H 119 cm x P 62 cm
- Puissance totale de 22.7 kW
- Art. **B03433550A**



### Elite Built-in

- Trois brûleurs en inox de 4.2 kW
- Brûleur de saisie de 2.5 kW
- Brûleur arrière à infrarouge de 3.2 kWh
- Surface de cuisson de 80 cm x 40 cm
- 2 grilles de cuisson en fonte vitrifiée, Intégrill 40x19cm
- 1 plancha en fonte vitrifiée 40x41cm
- Grille de préchauffage
- Récupérateur à graisse accessible par l'avant
- Allumage électronique
- Inox 430
- Indicateur de température
- L 91.5 cm x H 51 cm x P 62 cm
- Puissance totale de 18.3 kW
- Art. **B03433750A**



### Maxim 423

- Emplacement bouteille de gaz
- Quatre brûleurs en inox de 17.6 kW
- Surface de cuisson de 64 cm x 48 cm
- Brûleur extérieur de 4.5 kW
- 2 grilles de cuisson en fonte vitrifiée
- 1 plaque de cuisson en fonte vitrifiée
- Grille de préchauffage
- Allumage électronique
- Acier et inox 430
- Indicateur de température
- L 151 cm x H 127 cm x P 67 cm
- Puissance totale de 22.1 kW
- Art. **B03426340A**



### T-2

- Emplacement bouteille de gaz
- Deux doubles brûleurs en H en inox de 5.8 kW
- Surface de cuisson de 44 cm x 53 cm
- Tablettes latérales pliables
- 2 grilles de cuisson en fonte vitrifiée 44 x 19
- Grille de préchauffage
- Allumage électronique
- Acier et inox 430
- Indicateur de température
- L 119 cm x H 114 cm x P 62 cm (75 x 114 x 62 -plié)
- Puissance totale de 11.6 kW
- Art. **B01211520**



### Maxim 425 SS

- Emplacement bouteille de gaz
- Quatre brûleurs en inox de 17.6 kW
- Surface de cuisson de 64 cm x 48 cm
- Brûleur extérieur de 4.5 kW
- 2 grilles de cuisson en fonte vitrifiée
- 1 plaque de cuisson en fonte vitrifiée
- Grille de préchauffage
- Allumage électronique
- Acier et inox 430
- Indicateur de température
- L 151 cm x H 127 cm x P 67 cm
- Puissance totale de 22.1 kW
- Art. **B03426650A**





## Odeon 32

- Emplacement bouteille de gaz
- Quatre brûleurs infrarouges *Crossray®* de 4,6 kW chacun
- Surface de cuisson de 82 cm x 49 cm
- 4 grilles de cuisson en fonte vitrifiée
- Grille de préchauffage
- Allumage électronique Smooth Start™ intégré
- Finition émaillée avec accessoires en acier inoxydable poli
- Indicateur de température
- Voyants élégants pour les brûleurs actifs
- L 162 cm x H 127 cm x P 65 cm
- Puissance totale de 18,4 kW
- Pré-assemblé à 95 %
- Art. **B04406920A**



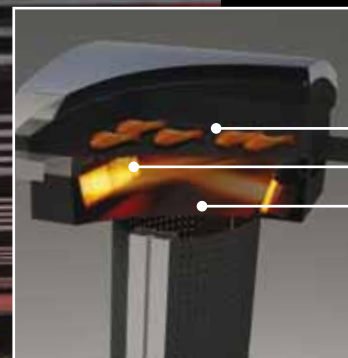
Grilles de cuisson



Wok support



## COMMENT FONCTIONNE LA TECHNOLOGIE DU *CROSSRAY®* INFRA-ROUGE ?



- Surface de cuisson
- Brûleurs à infra-rouge
- Récupérateur de graisses

- La puissance de la technologie infra-rouge
- 40 % plus efficace
- Plus rapide, plus chaud
- Sans retour de flammes

Cette technique révolutionnaire emploie deux ou quatre brûleurs à infra-rouge verticaux donnant une surface de cuisson totalement uniforme.

Les aliments sont saisis en quelques secondes, afin de conserver toute leur saveur.

La chaleur à infra rouge pénètre la nourriture et la rend moelleuse. Elle cuit avec l'intensité du charbon mais avec l'avantage du gaz sans que la nourriture soit brûlée. *Crossray®* est tout simplement la meilleure et la plus efficace façon de griller. Uniquement disponible chez GRAND HALL.



# ACCESSOIRES

Plaque de cuisson réversible en fonte vitrifiée



Flexible - Corde à brochettes



Grilles de cuisson



Sauteuse en fonte avec couvercle



Panier pour rôtis



Panier de cuisson en inox



Grille double avec poignées



Jeu de six brochettes avec support



Thermomètre à viande



Thermomètre à patates



Rôtissoire 220 V



Piques pour rôtissoire



Fumoir



Support de cuisson pour poulets



**Ensemble de 3 ustensiles en inox**



**Pierre à pizza avec coupe pizza**



**Housse de protection**



**Woodchips  
Copeaux de fumage**



**Plancha en fonte vitrifiée**



**Tablier avec gant**



**Détendeur avec tuyau**



**Sac de fumage**



**Brosse de recharge, 2 pcs.**



**Nettoyant**



**Eponges nettoyantes  
Groover, 2 pcs.**



**Lingettes nettoyantes  
pour grils, 6 pcs.**



**Lingettes nettoyantes  
pour grils en inox, 6 pcs.**





## heatstrip™

keep your friends hot!



- HEATSTRIP est un chauffage électrique à rayonnement qui émet une chaleur douce.
- Adapté pour l'extérieur et l'intérieur.
- Heatstrip est très fin, mais fonctionnel et peut chauffer une terrasse en 10 minutes et dans un périmètre de 4 mètres.
- Il est aussi très efficace et ne devient pas rouge et brûlant comme d'autres appareils de chauffage. Bref, Heatstrip est modeste en apparence, mais formidable en terme de performance!
- Il peut être fixé sur les murs ou les plafonds, ce qui le rend idéal pour les terrasses en plein air, zones fumeurs et tout autre espace de divertissement.
- Pour une efficacité maximum, ne pas installer à plus de 3 mètres de hauteur.
- Coffrage en aluminium.
- Fixations pour plafond en acier inoxydable (vis non incluses; à acheter séparément).
- Utilisation uniquement sous abris et parasols.

Disponible en 3 dimensions :

- 1500 W, 230 V, 50 Hz.  
Art. **THD1500EU**  
L 924 x H 165 x P 48 mm  
5.0 kg
- 2400 W, 230 V, 50 Hz.  
Art. **THD2400EU**  
L 1364 x H 165 x P 48 mm  
9.0 kg
- 3200 W, 230 V, 50 Hz.  
Art. **THD3200EU**  
L 1774 x H 165 x P 48 mm  
12.5 kg



### HEATSTRIP Indoor

- Indice de protection contre les liquides IP 45.
- Conçu pour l'intérieur.
- Performance améliorée.
- Il peut être fixé sur les murs ou les plafonds, ce qui le rend idéal pour les commerces, vérandas, garages, restaurants, zones fumeurs et tout autre espace de divertissement.
- Pour une efficacité maximum, ne pas installer à plus de 3 m de hauteur.
- Finitions en acier peint en blanc.

Disponible en 2 dimensions :

- 1200 W / Art. **THS1200EU**  
924 x 235 x 48 mm (l x p x h)  
6,0 kg
- 1800 W / Art. **THS1800EU**  
1384 x 235 x 48 mm (l x p x h)  
8,0 kg

### HEATSTRIP Glare

- Ce chauffage à infrarouge est très efficace, et convient pour une utilisation en extérieur.
- Le chauffage est équipé d'une lampe qui utilise un revêtement spécial à faible incandescence, ce qui signifie qu'il émet jusqu'à 80% de moins de lumière rouge et aucun rayonnement UV.
- Une particularité de Heat Glare 2000 c'est la télécommande, qui permet de choisir entre trois réglages.
- 2000 W / Art. **TLG2000EU**  
avec télécommande  
630 x 150 x 100 mm (l x p x h)  
Poids 2,7 kg





## BARBECUE À CHARBON GRILL DÔME

Depuis plus de 20 ans, GRILL DÔME fabrique des « Kamados » de qualité. Ce produit est une version moderne de ceux utilisés en Chine et au Japon depuis plus de 1'000 ans.

De forme ovoïde, ce barbecue à charbon de bois est très performant : il cuit les aliments à cœur sans les brûler, permet de fumer, griller pain, pizza, poulet, viande rouge ou légumes.

Toutes les pièces détachées métalliques sont faites en acier inoxydable. GRILL DÔME prête une grande attention au design. Son apparence lisse et brillante disponible en trois superbes coloris rendent le GRILL DÔME très attractif.

Le GRILL DÔME est commercialisé en 3 modèles : Benjamin, Family et Professional. Ces modèles ont des dimensions différentes mais leurs qualité et emploi restent identiques.

La cuisson dans des plats en céramique (faïence) s'appelle « kamado ». La céramique est utilisée depuis des millénaires dans la cuisine. Les pots, les plats et les fours ont toujours été en faïence. La céramique résiste mieux à la chaleur que le métal. Par ailleurs, la céramique retient l'humidité ce qui améliore la saveur des aliments et les rend plus juteux.

De par son design, le GRILL DÔME Airflow fonctionne comme une cheminée. Il est prêt à l'emploi en dix minutes. Le même résultat n'est pas possible avec un barbecue à charbon de bois classique ! La température du GRILL DÔME est atteinte aussi rapidement que dans un four à chaleur tournante et pour cette raison vous utiliserez le GRILL DÔME durant toute l'année, en automne et en hiver aussi.

La qualité et l'épaisseur de la céramique déterminent la qualité du barbecue. Terapex a été conçu spécialement par GRILL DÔME pour résister à des températures extrêmes. L'épaisseur, la dureté et la porosité de cette céramique sont deux fois plus importantes que la céramique utilisée jusqu'à présent. Cela explique pourquoi les mets restent superbement tendres et juteux. GRILL DÔME offre une garantie à vie pour le barbecue.



Les parois épaisses et poreuses du GRILL DÔME maintiennent la chaleur à l'intérieur. Les liquides qui s'évaporent, circulent et retombent sur les aliments afin de les conserver tendres et juteux.

L'air entre à l'intérieur du grill par l'ouverture inférieure.



**Le Grill Dôme est commercialisé en 3 modèles :**

le *Benjamin*, le *Family* et le *Professional*. Ces modèles ont des dimensions différentes mais leur qualité et leur emploi sont identiques.

	<b>Grill Dôme Benjamin</b>	<b>Grill Dôme Family</b>	<b>Grill Dôme Professional</b>
			
<b>Hauteur</b>	63.5 cm	85 cm	89 cm
<b>Diamètre extérieur</b>	36 cm	50 cm	60 cm
<b>Diamètre intérieur</b>	32 cm	46 cm	56 cm
<b>Poids</b>	36 kg	80 kg	127 kg
<b>Couches du grill</b>	2	3	3
<b>Couleurs disponibles</b>	noir, rouge, blanc	noir, rouge, blanc	noir, blanc

**Caractéristiques identiques pour les 3 modèles**

- Grille de cuisson en acier émaillé
- Finition inox et céramique Terapex
- Couvercle hermétique
- Charnière en acier inoxydable
- Combustibles : charbon de bois, briquettes de charbon de bois ou de coco
- Garantie : 20 ans contre toute formation de rouille sur les pièces en acier inoxydable
- Céramique Terapex, garantie à vie contre les fissures à condition d'un emploi normal du barbecue



← **Chariot néerlandais**

- Finition : tubes en acier, peinture noir brillant, de haute qualité, pour l'extérieur (anticorrosion).
- Les supports sont en inox brossé de haute qualité, pour l'extérieur.



**Le chariot néerlandais Grill Dôme** est réellement indispensable pour transporter son barbecue partout et facilement avec ses 4 grandes roulettes.





Tablettes DDM



Support à poulet



V-grille



Grille métallique



Grille de cuisson indirecte



Extension de grille



Pince lève-grille



Spatule à cendres



Pierre à pizza



Housse



- DUTCH TROY est fabriqué uniquement avec des matériaux de toute première qualité. L'épaisseur de l'acier – six millimètres, finition – peinture noire mat, thermolaqué, résistance à haute température.
- Les poignées en acier inoxydable sont refroidies par air. Grâce à ces poignées et les trois roues le DUTCH TROY peut être facilement déplacé, même pendant les grillades. Les roues ont des bandes de roulement en caoutchouc afin que votre terrasse ne soit pas endommagée.
- Les grilles sont en acier inoxydable robuste et peuvent être placées sur deux étages de la cuve.
- La porte de la colonne est équipée d'un verre en céramique résistant à la chaleur.
- Avec les trois prises d'air vous pouvez ajuster la température et de la fumée.
- Griller la viande ou du poisson, fumer ou préparer des plats par la cuisson lente, à basse température, faire du pain et des pizzas, fumer un fromage ou faire un plat végétarien ? Tout est possible.







## CUISINE EXTÉRIEURE ONE-Q

La cuisine extérieure modulable ONE-Q imaginée par le designer hollandais Jan Willem Marijnissen qui souhaitait élaborer un produit flexible, fonctionnel et chic répondant au besoin de chaque utilisateur.

Le système breveté ONE-Q consiste à connecter les modules entre eux, donnant aux utilisateurs la possibilité de créer leur propre cuisine extérieure.

Ils peuvent également modifier la disposition des modules selon leurs envies et agrandir ainsi leur cuisine année après année et devenir un membre de la communauté des utilisateurs ONE-Q.

Chaque module peut être équipé soit d'un mode de cuisson BBQ gaz, PLANCHA gaz, BBQ charbon de bois, soit d'une table à découper, d'un bac à glaçons inox ou d'un évier en inox.

Les modules sont accessibles de tous les côtés, cela permet à tous les convives de faire la grillade en même temps avec cette sensation « autour du feu de camp ». Idéal également pour une utilisation professionnelle.

En plus de cela, afin de personnaliser entièrement votre cuisine ONE-Q, il vous sera possible d'y rajouter des accessoires tels que des paravents, un wok pour plancha, un couvercle de cuisson pour la cuisine à l'étouffée, une façade afin de cacher les pieds ou la bouteille de gaz, etc.

### Les caractéristiques uniques de ONE-Q sont :

- Modulable, flexible et extensible
- Gaz ou charbon de bois
- Assemblage en 5 minutes
- Aucun outil requis
- Design des modules breveté

## Montage simple

Les modules ONE-Q se connectent entre eux, offrant la possibilité de créer sa propre cuisine extérieure. Ils se désolidarisent (rangement) très facilement.

### Etape 1



Positionner les modules de manière à ce qu'ils soient les uns à côté des autres. Faire en sorte d'avoir l'embout mâle (avec la plus large extrémité) devant l'embout femelle.

### Etape 2



Lever le module avec la plus large extrémité et le positionner juste au-dessus de l'embout du second module.

### Etape 3



Abaisser le module. Ils sont emboîtés.

## Pieds – Legs



### Acier noir

Peinture thermolaquée noire. Résistance haute température.



### Inox

Inox brossé 304



### Standard

L 440 mm x H 920 mm  
x P 440 mm



### Mini

L 440 mm x H 450 mm  
x P 440 mm



### Socket – cadre de base inox

- Cadre pour flame ou glow
- Inox brossé 304
- L 409 mm x H 280 mm x P 409 mm
- Poids 3.3 kg

## et 2 hauteurs au choix

## Modules

### ONE-Q Flame – gaz

- 2 brûleurs en inox de 8 kW
- 2 plaques réfractaires
- Surface de cuisson de 380 x 380 mm
- 1 grille de cuisson en inox
- Allumage électronique
- Acier et inox 304
- L 407 mm x 400 H mm x P 407 mm



### ONE-Q Glow – charbon

- Module pour charbon de bois
- Surface de cuisson de 380 x 380 mm
- 1 grille de cuisson en inox
- Acier et inox 304
- L 440 mm x H 400 mm x P 440 mm



### ONE-Q Table polyéthylène gris

- Plaque à découper en polyéthylène gris
- Surface de travail de 380 x 380 mm
- Poids 3.4 kg
- Couleur noir ou gris



### ONE-Q Wet – évier noir

- Le module évier et robinet
- Acier et inox 304



### ONE-Q Wet – évier inox

- Le module évier et robinet
- Acier et inox 304



### ONE-Q Ice – bac à glaçons noir

- Le module bac à glaçons
- Acier et inox 304



### ONE-Q Ice – bac à glaçons inox

- Le module bac à glaçons
- Acier et inox 304



**Top 3 en 1 – inox**



**Plateau – noir ou inox**



**Housse de protection  
1 x 1 ou 2 x 2**



**Grill inox**



**Plancha Teppan-Yaki**



**Plateau en bois**



**Billot en bois**



**Pare-vent**



**Panneau frontal – noir**



**Panneau frontal – inox**



**Plaque réfractaire inox**



**Cache bouteille – noir**



**Cache bouteille – inox**



**Grille de préchauffage**



**Lève-grille**



**Rebord pour panier à feu**



**Brochette avec support**



**Fer de marquage**



**Tablette latérale inox**



**Rebord-wok**



**Détendeur avec tuyau**



**Porte ustensiles inox**







## BUILT IN



Avec OneQ modulez votre cuisine extérieure selon vos envies, différentes parties s'accrochent entre elles pour composer un plan de cuisine complet, mélanger différentes marques de barbecues, exemple parfait c'est OneQ avec Grill Dome.

Table en béton poli avec multiples possibilités Built-in.



# NIELSEN



## NIELSEN OUTDOOR

Cette marque danoise est connue pour ses BBQ Bal-Grill, étonnant croisement entre un BBQ et un brasero.

L'emploi de matériaux de haute qualité et le soin apporté à la construction font qu'un BBQ NIELSEN vous accompagne « pour la vie ». NIELSEN Outdoor considère que la convivialité ne se résume pas uniquement à la grillade : quoi de plus chaleureux que de refaire le monde avec ses amis autour d'un brasero et ses belles flammes ?

Utile pour les copropriétés, les ultra-larges familles ou encore pour toutes sortes de fêtes, le barbecue géant du danois NIELSEN est un modèle à charbon de bois suspendu. Il est équipé de plusieurs tablettes en bois qui permettent à chaque convive de faire sa grillade à sa guise. Il fait à la fois office de brasero et de grill. Esthétique et conviviale, cette création spectaculaire se monte en trente minutes environ et peut accueillir jusqu'à 30 personnes.

Sur tous les produits de la gamme NIELSEN, vous pouvez adapter une foule d'accessoires, tels qu'un support d'accessoires ou un pare-vent, une plancha, un wok ou une rôtissoire à moteur qui vous permettront de découvrir d'autres saveurs. Pour sa protection après utilisation, rien de mieux qu'une housse de qualité.

Amoureux du barbecue, n'hésitez pas !



## Fire-Pit



### Fire-Pit 600 avec bras portant inox + grille chromée – noir

- Diamètre - 60 cm
- Matériel - acier 4 mm
- Traitement de surface - peinture noire réfractaire
- Grille de cuisson - Ø 50 cm x Ø 6 mm
- Grille matériel - acier chromé
- Bras portant en inox
- Hauteur du sol au bras de suspension: 98 cm
- Hauteur du sol à la cuve: 28 cm
- Poids 15 kg

### Fire-Pit 800 avec bras portant inox + grille chromée – noir

- Diamètre - 80 cm
- Matériel - acier 4 mm
- Traitement de surface - peinture noire réfractaire
- Grille de cuisson - Ø 60 cm x Ø 6 mm
- Grille matériel - acier chromé
- Bras portant en inox
- Hauteur du sol au bras de suspension: 114 cm
- Hauteur du sol à la cuve: 39 cm
- Poids 24 kg



### Fire-Pit 1000 avec bras portant inox + grille chromée – noir

- Diamètre - 100 cm
- Matériel - acier 4 mm
- Traitement de surface - peinture noire réfractaire
- Grille de cuisson - Ø 80 cm x Ø 6 mm
- Grille matériel - inox
- Bras portant en inox
- Hauteur du sol au bras de suspension: 134 cm
- Hauteur du sol à la cuve: 39 cm
- Poids 33 kg

### Fire-Pit 1200 avec bras portant inox + grille chromée – noir

- Diamètre - 120 cm
- Matériel - acier 4 mm
- Traitement de surface - peinture noire réfractaire
- Grille de cuisson - Ø 100 cm x Ø 6 mm
- Grille matériel - inox
- Bras portant en inox
- Hauteur du sol au bras de suspension: 146 cm
- Hauteur du sol à la cuve: 39 cm
- Poids 46 kg

## Bal-Grill



### Bal-grill 600 avec bras portant inox + grille chromée

- Diamètre de la cuve: 60 cm
- Hauteur totale du braséro: 140 cm
- Matériel - acier 4 mm
- Grille de cuisson - Ø 50 cm x Ø 6 mm
- Grille matériel - acier chromé
- Bras portant en inox
- Poids 25 kg



### Bal-grill 800 avec bras portant inox + grille chromée

- Diamètre de la cuve: 80 cm
- Hauteur totale du braséro: 160 cm
- Matériel - acier 4 mm
- Grille de cuisson - Ø 60 cm x Ø 6 mm
- Grille matériel - acier chromé
- Bras portant en inox
- Poids 45 kg



### Bal-grill 1000 avec bras portant inox + grille chromée

- Diamètre de la cuve: 100 cm
- Hauteur totale du braséro: 180 cm
- Matériel - acier 4 mm
- Grille de cuisson - Ø 80 cm x Ø 6 mm
- Grille matériel - acier chromé
- Bras portant en inox
- Poids 75 kg



### Bal-grill 1200 avec bras portant inox + grille chromée

- Diamètre de la cuve: 120 cm
- Hauteur totale du braséro: 190 cm
- Matériel - acier 4 mm
- Grille de cuisson - Ø 100 cm x Ø 6 mm
- Grille matériel - acier chromé
- Bras portant en inox
- Poids 75 kg

Ce barbecue danois, très original et convivial, est à la fois une fantastique machine à griller et un braséro autour duquel on peut se rassembler et refaire le monde, un verre à la main à la fin du repas. Rassemblez vos amis et votre famille autour de ce gigantesque barbecue en acier et inox, autour duquel on cuisine et déguste en même temps, tous ensemble! Esthétique et très pratique, le foyer est au centre et les convives, tous autour avec chacun leur tablette, cuisent leurs aliments comme ils le souhaitent.



## Camp-Fire

Ce feu de camp de fabrication danoise est une véritable cuisine de plein air. Pour cuisiner et cuire sur le feu, que ce soit au camping, dans la forêt, devant un refuge, au bord d'un lac ou dans votre jardin, il se transporte partout très facilement.



### Barbecue Spear avec grille chromée Ø 600 mm

- Hauteur: 100 cm
- Grille de cuisson - Ø 60 cm x Ø 6 mm
- Grille matériel - acier chromé
- Bras portant en inox
- Poids 10 kg



### Barbecue Spear avec Plancha «viking-pan» Ø 600 mm

- Hauteur: 100 cm
- Plancha, viking-pan - Ø 60 cm x Ø 4 mm
- Plancha matériel - acier
- Bras portant en inox
- Poids 10 kg

## Fire-Pit II

### Fire-Pit 600 star – noir



- Hauteur: 20 cm
- Diamètre de la cuve: 60 cm
- Matériel - acier 3 mm
- Traitement de surface - peinture noire réfractaire
- Pied - Ø 10 mm
- Poids 12 kg

### Fire-Pit 800 star – classic noir



- Hauteur: 24 cm
- Diamètre de la cuve: 80 cm
- Matériel - acier 3 mm
- Traitement de surface - peinture noire réfractaire
- Pied - Ø 10 mm
- Poids 18 kg

## Suspensions



### Wok Ø 500 avec pieds et bras portant

- Diamètre 50 cm
- Matériel - acier
- Poids 7 kg

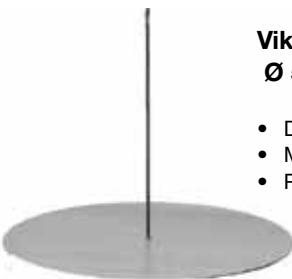
### Wok Ø 600 avec pieds et bras portant

- Diamètre 60 cm
- Matériel - acier
- Poids 7 kg



### Le bras portant 600 / 800 inox

- Matériel - inox
- Poids 1.5 kg



### Viking pan – plancha Ø 500 mm ss

- Diamètre 50 cm
- Matériel - inox
- Poids 7 kg

### Viking pan – plancha Ø 600 mm ss

- Diamètre 60 cm
- Matériel - inox
- Poids 7 kg

### Viking pan – plancha Ø 500 mm

- Diamètre 50 cm
- Matériel - acier
- Poids 7 kg

### Viking pan – plancha Ø 600 mm

- Diamètre 60 cm
- Matériel - acier
- Poids 7 kg



### Grille Ø 500 mm pour BBQ 600

- Diamètre 50 cm
- Matériel - inox
- Poids 7 kg

### Grille Ø 600 mm pour BBQ 800

- Diamètre 60 cm
- Matériel - inox
- Poids 7 kg

### Grille Ø 800 mm pour BBQ 1000

- Diamètre 80 cm
- Matériel - inox
- Poids 11 kg

### Grille Ø 1000 mm pour BBQ 1200

- Diamètre 100 cm
- Matériel - inox
- Poids 14 kg

## Sculptures de feu

**Light Tower Combi, A-fireplace, Flame et Mountain** sont en **acier Corten**. Cela signifie qu'avec le temps, ils prendront un bel aspect patiné. Les produits fabriqués en **acier Corten** ont un aspect rouillé, mais seulement en surface car cet acier ne se corrode pas à l'intérieur.



### H-Fireplace

- Hauteur: 190 cm
- Largeur: 90 cm
- Matériel - acier non traitée
- Poids 30 kg



### Light Tower Combi

- Hauteur: 230 cm
- Largeur: 40 cm
- Matériel - acier Corten 3 mm
- Poids env. 120 kg

### Mountain



- Hauteur: 230 cm
- Diamètre: 80 cm
- Matériel - acier Corten 3 mm
- Bras portant et grille de cuisson: inox Ø 60 cm
- Poids env. 175 kg



### A-Fireplace

- Hauteur: 150 cm
- Largeur: 60 cm
- Matériel - acier Corten 3 mm
- Grille de cuisson: inox 40 x 40 cm x Ø 8 mm
- Poids env. 60 kg



### Flame

- Hauteur: 150 cm
- Diamètre: 70 cm
- Matériel - acier Corten 3 mm
- Grille de cuisson: inox Ø 60 cm
- Poids env. 100 kg

### Set de Barbecue 4 pcs



### Tablette en bois pour Bal-Grill + Fire-Pit



### Porte accessoires pour Bal-Grill + Fire-Pit



### Rôtissoire pour Barbecue 60, 80 et 100 cm



### Pare-vent



### Limiteur de charbon Ø 400 et 600 mm



### Seau à cendres



### Gants de protection



### Housse pour Barbecue 600, 800, 1000 et 1200



### Grille de cuisson pour H-Fireplace



### Racleur-grille



## BARBECUE-FUMOIR OKLAHOMA'S

Les barbecues OKLAHOMA'S sont les barbecues de la conquête de l'Ouest ! Le rêve de tout amateur de barbecue, inspiré par ceux utilisés lors de la conquête de l'Ouest américain. Ce sont des bêtes de cuisson, pas de chaleur directe et aucune graisse brûlée.

Un BBQ Smoker est un barbecue d'extérieur, idéal sur votre terrasse ou dans votre jardin pour griller, fumer, cuire et conserver au chaud vos viandes, poissons et légumes. Le Smoker est un barbecue fermé avec deux chambres closes, dans lesquelles vous pouvez faire fumer la nourriture, d'un côté au bois naturel et de l'autre au charbon !

La préparation des plats se fait par chauffage indirect à des températures entre 95°C et 250°C. La chaleur et la fumée du compartiment brûleur sont amenées vers le compartiment du milieu. La température idéale pour le barbecue est de 165°C.

Dans la colonne fumeur se trouvent les grilles sur lesquelles on peut fumer des poissons, de la viande ou tout autre plat.

Le goût authentique de fumé provient à 100 % du bois que vous utilisez dans le compartiment brûleur. Ce goût n'est pas influencé par la fumée de viande ou par la graisse brûlée.

Pour mieux conserver la viande fumée ou le poisson fumé on peut les laisser dans le fumeur pendant plusieurs jours à une température de 25° à 50°C. Ce fumeur est donc aussi très pratique pour garder vos plats au chaud après la préparation.

Pour nos différents barbecues, nous vous proposons également un certain nombre d'accessoires : pinces, firebox opener, support pour wok, tablette latérale, etc.



## 16" Basic Chuckwagon

- Epaisseur de l'acier: 3 mm
- Peinture noire haute température
- 2 roues Ø ± 40 cm
- Surface de cuisson: ± 38 x 90 cm
- Outil de nettoyage à cendres
- Grille de cuisson en inox Ø 4 mm
- 2 thermomètres
- Poignées en bois
- Tablette de travail
- 3 compartiments
- Foyer
- Compartiment BBQ
- Fumoir avec 2 grilles



## 16" Special

- Epaisseur de l'acier sablé: 6 mm
- Peinture noire haute température
- 2 roues Ø ± 40 cm
- Surface de cuisson: ± 38 x 75 cm
- Outil de nettoyage à cendres
- Crochet de cuisson
- Grille de cuisson en inox Ø 6 mm
- Thermomètre
- Poignées en bois
- Plaque de cuisson sur foyer
- Tablette de travail
- 2 compartiments
- Foyer
- Compartiment BBQ



### Dimensions des barbecues Oklahoma's

	grill cm ±	# grill fumoir	grill inox	crochet de cuisson	plaque de cuisson sur foyer	épaisseur de l'acier
13" basic mini	30 x 60		v			3 mm
16" basic héléna	38 x 75		v			3 mm
16" basic	38 x 70		v			3 mm
16" basic chuckwagon	38 x 90	2	v			3 mm
16" special	38 x 75		v	v	v	6 mm
16" special longhorn	38 x 100		v	v	v	6 mm
20" special longhorn	50 x 100		v	v	v	6 mm
13" special mini chuckwagon	30 x 65	2	v	v		6 mm
16" special chuckwagon	38 100	4	v	v	v	6 mm
20" special chuckwagon	50 x 100	4	v	v	v	6 mm
Side table	45 x 80					



Table d'appoint



Boîte de charbon de bois



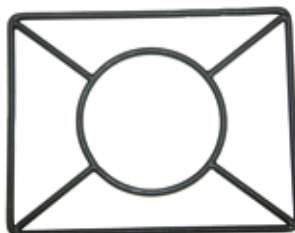
Bombe de peinture noire à haute température



Thermomètre



Support pour wok



Firebox opener



Plaque pour diffusion de la chaleur



FireMagic, fabrique des meilleurs barbecues à gaz sur le marché. Les brûleurs en fonte d'innox sont garantis à vie.

FireMagic c'est la norme pour des barbecues de qualité supérieure depuis 1937, et est bien connu pour ses luxueux Gourmet style barbecues en acier inoxydable.

Les barbecues FireMagic sont fabriqués aux Etats-Unis.

Tous les modèles a gaz peuvent atteindre une température incroyable de plus de 648 degrés C, qui est la température de cuisson la plus haute jamais atteinte par les grils.

Barbecues FireMagic sont construits aux normes de haute qualité, ils dureront toute une vie. FireMagic ne se contente pas de proposer des barbecues modernes mais offre aussi la plus large palette d'accessoires : brûleurs latéraux, tiroirs chauffants, kits de découpe, portes de sous-meubles et autres ustensiles. Tout ce qu'il vous faut pour créer une cuisine d'extérieur entièrement opérationnelle. FireMagic propose également des réfrigérateurs et des fumoirs professionnels pour extérieur de qualité supérieure. Notre gamme inclut des barbecues au gaz pouvant fonctionner au propane ou au gaz naturel ainsi que des modèles traditionnels au charbon de bois.



Tous les grils à gaz FireMagic fonctionnent au propane et peuvent être facilement adaptés au gaz naturel.







## A530s

- Emplacement bouteille de gaz
- Deux paires de brûleurs "E" en fonte d'inox 17,58kW
- Surface de cuisson de 60,96 cm x 55,88 cm
- Couvercle double paroi avec grille de préchauffage
- Couvercle léger et facile à soulever
- 2 grilles de cuisson en inox 55,88 x 30,48cm
- Brûleur arrière de 4,68 kW
- Kit de rôtissoire très résistant
- Compartiment de rangement pour rôtissoire intégré
- Construction résistant à l'eau et à la pluie en inox 304
- Allumage électronique, s'allume par tous les temps.
- Thermomètre numérique avec sonde à viande
- Style épuré avec panneau de commande sans soudure
- Boutons de commande brossés « Comfort touch »
- L 141,61 cm x H 132,08 cm x P 66,04 cm
- Puissance totale de 22,27 kW
- Art. **A 530s-2E1P-62-EC**



## A540s

- Emplacement bouteille de gaz
- Trois paires de brûleurs "E" en fonte d'inox 17,58 kW
- Surface de cuisson de 76,2 cm x 45,72 cm
- Couvercle double paroi avec grille de préchauffage
- Couvercle léger et facile à soulever
- 3 grilles de cuisson en inox 45,72 x 25,4 cm
- Brûleur arrière de 5,57 kW
- Kit de rôtissoire très résistant
- Compartiment de rangement pour rôtissoire intégré
- Construction résistant à l'eau et à la pluie en inox 304
- Allumage électronique, s'allume par tous les temps.
- Thermomètre numérique avec sonde à viande
- Style épuré avec panneau de commande sans soudure
- Boutons de commande brossés « Comfort touch »
- L 158,12 cm x H 144,78 cm x P 55,25 cm
- Puissance totale de 23,15 kW
- Art. **540s-2E1P-62-EC**

## A430i

- Deux paires de brûleurs "E" en fonte d'inox 14,65kW
- Surface de cuisson de 60,96cm x 45,72 cm
- Couvercle double paroi avec grille de préchauffage
- Couvercle léger et facile à soulever
- 2 grilles de cuisson en inox 45,72 x 30,48 cm
- Brûleur arrière de 4,69 kW
- Kit de rôtissoire très résistant
- Compartiment de rangement pour rôtissoire intégré
- Construction résistant à l'eau et à la pluie en inox 304
- Allumage électronique, s'allume par tous les temps.
- Thermomètre numérique avec sonde à viande
- Style épuré avec panneau de commande sans soudure
- Boutons de commande brossés « Comfort touch »
- L 64,77 cm x H 63,5 cm x P 49,53 cm
- Puissance totale de 19,34 kW
- Art. **A 430i-2E1P-EC**



## A540i

- Trois paires de brûleurs "E" en fonte d'inox 17,58kW
- Surface de cuisson de 76,2 cm x 45,72 cm
- Couvercle double paroi avec grille de préchauffage
- Couvercle léger et facile à soulever
- 3 grilles de cuisson en inox 45,72 x 25,4 cm
- Brûleur arrière de 5,57 kW
- Kit de rôtissoire très résistant
- Compartiment de rangement pour rôtissoire intégré
- Construction résistant à l'eau et à la pluie en inox 304
- Allumage électronique, s'allume par tous les temps.
- Thermomètre numérique avec sonde à viande
- Style épuré avec panneau de commande sans soudure
- Boutons de commande brossés « Comfort touch »
- L 81,28cm x H 63,5 cm x P 49,53 cm
- Puissance totale de 23,15 kW
- Art. **A 540i-2E1P-EC**



## Double tiroir encastrable

- Un design élégant qui complète vos barbecues Echelon et Aurora. Rangement pratique pour des casseroles, épices et ustensiles
- L 40cm x H 36,83cm x P 52cm
- Art. **53802**



## Simple brûleur extérieur, Built-in

- 1 brûleur robuste en laiton d'une puissance de 4,39 kW
- Une vanne de régulation de température précise
- Allumage électrique
- Construction résistant à l'eau et à la pluie en inox 304
- Couvercle en inox
- Surface devant légèrement inclinée
- Fonctionne au gaz naturel ou au propane
- L 29,21 cm x H 30,48 cm x P 35,56 cm
- Art. **3279-1P-EC**





### Island 430 ou 790 meuble préfabriqué

- Montage simple et rapide
- Fabriqués en béton renforcé par de la fibre de verre
- Comprenant 5 parties à assembler facilement
- Les parties murales peuvent être peintes ou carrelées
- Existents en deux dimensions
- Conçus pour usage en extérieur
- Réutilisables
- Convient pour Aurora 430i ou 790i ou Echelon 790i
- Gril non inclus
- Art. **DC430-CS-60C** et Art. **DC790-CS-84C**



### Countertop barbecue Built-in

- Deux paires de brûleurs "E" en fonte d'inox 18,76 kW
- Surface de cuisson de 76,2cm x 45,72 cm
- Couvercle double paroi avec grille de préchauffage
- Couvercle léger et facile à soulever
- 3 grilles de cuisson en inox 45,72 x 25,4 cm
- Brûleur arrière de 6,45 kW
- Kit de rôtissoire très résistant
- Compartiment de rangement pour rôtissoire intégré
- Construction résistant à l'eau et à la pluie en inox 304
- Allumage électronique, s'allume par tous les temps.
- Thermomètre numérique avec sonde à viande
- Style épuré avec panneau de commande sur le côté
- Boutons de commande brossés « Comfort touch »
- Puissance totale de 25,2 kW
- Meuble non inclus
- Art. **34-S2S1P-A-EC**



### Fumoir- 4S-SMB Smoker

- Construit à partir d'inox utilisé dans la marine
- Capacité de fumage 170 litres
- Température: de 0 à 230 degrés Celsius
- Pas besoin de prise de courant.
- Encastré ou sur roulettes
- Base, tiroir de rangement en option
- Combustibles: charbon de bois, copeaux ou sciure
- Dimensions (sans tiroir): 1.2 m (hauteur) x 66cm (largeur) x 90cm (profondeur) 138,35kg
- Art. **24s-SM**

### Base

- Construit à partir d'inox utilisé dans la marine
- Sur roulettes
- L 66cm x H 31 cm x P 90 cm
- 13,15kg
- Art. **24s-SMB**



### Gril à charbon Cunstom ou Regal

- Surface de cuisson de 60,96 cm x 45,72 cm ou 76,2 cm x 45,72 cm
- Couvercle double paroi avec grille de préchauffage
- Couvercle léger et facile à soulever
- 2 ou 3 grilles de cuisson en inox
- Construction résistant à l'eau et à la pluie en inox 304
- Bac à charbon réglable, vous permet de contrôler la chaleur
- Porte facilement accessible pour rajout de combustible
- L 66,68 cm x H 82,55 cm x P 50,17 cm et L 81,92 cm x H 82,55 cm x P 50,17 cm
- Art. **12-S-101C-A** et Art. **14-S-101C-A**





### Frigo simple ou double porte

- Homologué CE et IP (Indice de protection) pour utilisation extérieure
- Fonctionne depuis températures en dessous de zéro jusqu'à 40 degrés
- Construit à partir d'inox utilisé dans la marine
- Peut être encastré, accès par le devant pour ventilateur et filtre
- Haute efficacité et mode Eco
- Portes se ferment automatiquement
- Verre de sécurité, double vitrage avec argon
- L 600 mm x H 865 mm x P 542 mm 51 kg 120 L et L 900 mm x H 865 mm x P 542 mm 69 kg 200 L
- Art. **GSP1H-865-R-SS** et Art. **GSP2H-865-SS**



FireMagic ne se contente pas de proposer des barbecues de qualité, mais offre aussi la plus large palette d'accessoires; brûleurs extérieurs, tiroirs, portes et autres sous-meubles.

Tout ce qu'il vous faut pour créer une cuisine d'extérieur complète.



### Housse FireMagic





# CESARRE

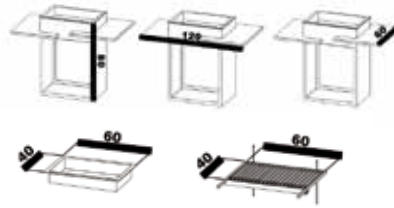
Audacieuse, architecturale, inventive, intemporelle, la collection de Sculpture Braseros Barbecues CESARRE est fabriquée par des artisans passionnés.

Leurs créations, uniques en leur genre, allient élégance, fonctionnalité et puissance.

De plus, design et production sont 100 % made in France.

- Hautes résistance à la chaleur
  - Traitement anticorrosion
  - Angles adoucis
  - Pieds caoutchouc
  - Foyer amovible
  - Grille de cuisson 40 x 60 cm
  - Deux tablettes 30 x 60 cm
- 
- Facilité d'entretien
  - Garantie 2 ans structure + foyer
  - Poids structure 53 kg + foyer 10 kg

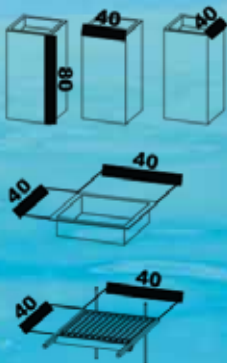
Aral



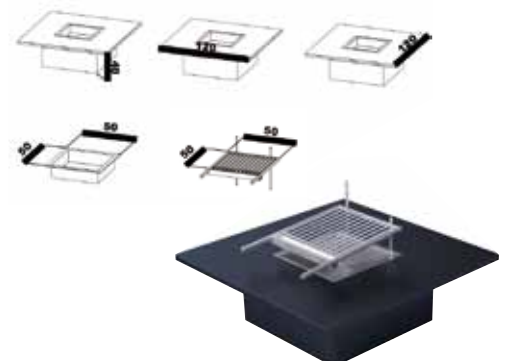
Kara



Java



Ceram





## TULI ÉCLAIRAGE EXTÉRIEUR

TULI, le concept d'éclairage de 12 volts pour l'extérieur, a été développé pour créer une ambiance conviviale pour les soirées tout en restant fonctionnel. Un éclairage chaleureux sous forme d'un lampadaire, d'une suspension, d'une applique murale ou d'une lampe de table. La lampe suspendue TULI permet d'éclairer très facilement un parasol, un arbre ou une marquise, par exemple. Les lampes soucoupe TULI ont été spécialement conçues pour projeter une lumière d'ambiance indirecte sous des pots (de fleurs) sur une terrasse ou même sur une table.

Les lampes d'ambiance sur pied sont faciles à déplacer, mais elles peuvent être ancrées solidement au sol grâce au système de fixation ingénieux. Le vent peut souffler: les lampes restent d'aplomb et tous les abat-jour résistent sans problème aux intempéries, au vent et au soleil.



**Coloris d'abat-jour disponibles pour le lampadaire, la lampe de table et l'applique murale :**



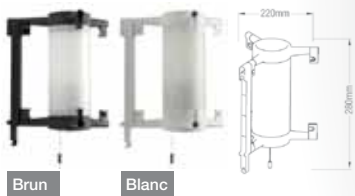
**5 sortes de pieds pour le lampadaire**



**2 sortes de pieds pour la lampe de table**



**2 sortes de socle pour l'applique murale**



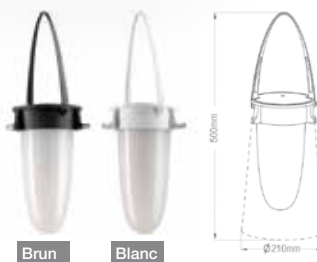
**Motifs disponibles pour la soucoupe :**



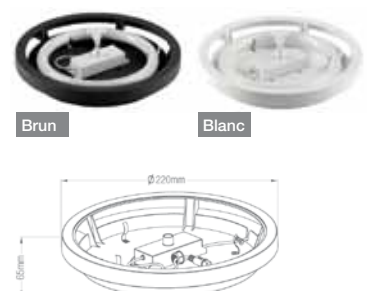
**Coloris d'abat-jour disponibles pour la suspension :**



**2 sortes de socle pour la suspension**



**2 sortes de base pour la soucoupe**







**Masdors** poursuit  
une philosophie  
de développement  
permanent et se  
réserve le droit  
d'adapter ou de  
modifier ses produits  
sans préavis.

© 2014 Masdors



**Masdors Sàrl**

La Croix 6  
1418 Vuarrens, VD  
Switzerland

Mob: +41 (0)78 888 0883

Service technique: +41 (0)78 881 7145

[www.masdors.ch](http://www.masdors.ch)

[info@masdors.ch](mailto:info@masdors.ch)

**Distributeur exclusif pour la Suisse**