

in&out
COOKING
AMBIENT · KITCHEN · GARDEN



CATÁLOGO
Food&Fun

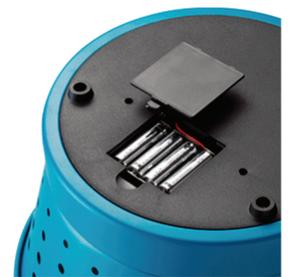
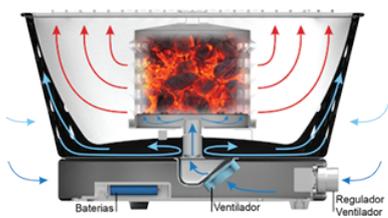
www.inoutcooking.com



Já imaginou um barbecue que fica pronto em poucos minutos e pode transportar para todo o lado? Precisa apenas de colocar uma pequena quantidade de carvão sobre um pouco de acendalha em gel, atear e regular o ventilador que se encontra por baixo do carvão, aquecendo-o quase instantaneamente. Depois, coloque simplesmente a grelha e o barbecue está pronto para preparar a sua refeição. A gordura dos alimentos não entra em contacto com o carvão e deste modo não queima, nem produz fumo. Qualquer pessoa pode fazer um churrasco rápido e fácil em qualquer lugar.

<http://www.foodandfun.nl>





O carvão é colocado com segurança num recipiente com tampa. Inclui saco de transporte. O carvão acende sem esforço e em apenas três minutos. Impede que a gordura caia sobre as brasas evitando labaredas. Muito fácil de montar e desmontar, apenas em alguns segundos. A sua parede dupla mantém o Grilllette ® frio no exterior.



Vermelho FFGRC3020



Laranja FFGRC2004



Verde FFGRC6018



Azul FFGRC5024



Preto FFGRC7021

Instruções de uso



Grelhar nunca foi tão fácil!!! O Grillerette utiliza carvão e fica pronto em apenas alguns minutos.

1. Depois de colocar as pilhas, pode ligar e ajustar a velocidade do ventilador no botão regulador.

2. Adicione acendalha gel no recipiente e acenda-a.

3. Coloque carvão no cesto e insira-o no recipiente. A acendalha gel acende o carvão e o fluxo contínuo de ar faz com que o carvão se incendeie em apenas alguns minutos.

4. Tape o cesto do carvão, coloque a grelha e ajuste a ventilação.

O Grillerette está pronto para usar!

Faça as suas próprias mini pizzas com o forno de pizza Pizzarette.

Não há nada como uma pizza caseira. O Pizzarette é um forno elétrico que se assemelha a um forno rústico de tijolos, ideal para momentos divertidos. O Pizzarette permite preparar até 6 mini pizzas em aproximadamente 5 minutos.

A cúpula em terracota absorve a humidade sem fazer fumo, deixando a massa dourada e crocante. Além disso, pode ser usado na bancada como peça decorativa, pois possui design atraente. Dê asas à sua imaginação e crie as mais deliciosas pizzas do mundo!

<http://www.foodandfun.nl>



Transforme-se num verdadeiro cozinheiro de pizzas profissional!

O Pizzarete traz receitas para preparar a massa da pizza e molho de tomate. Inclui também um cortador de massa que lhe permite preparar e confeccionar mini pizzas muito facilmente. E ainda permite confeccionar Pizza, Calzone ou Quilhe no tabuleiro amovível com 30 cm de diâmetro.



Saboreie deliciosas pizzas como em Itália e dê asas à sua criatividade.

Crie as suas próprias variações de pizzas para família e amigos, com ingredientes selecionados, queijo derretido, bases estaladiças e leves, assim como coberturas suculentas.

A limpeza é rápida e muito fácil, dada a ausência de óleo e outras gorduras. Para tal, basta deixar o forno de pizza arrefecer completamente e limpar no fim. O corpo não possui cantos de difícil acesso e a cúpula em terracota está equipada com uma pega de isolamento térmico. Para retirar os alimentos com toda a facilidade utilize as espátulas em aço inox.

Mod. Pizzarette
4 pessoas
FFPR41

Mod. Pizzarette
6 pessoas
FFPR61



Faça a sua própria pizza:

- Desfrute de refeições com a família e amigos na sua própria mesa de jantar. Nunca mais seja um escravo da cozinha!
- Todos fazem a sua própria pizza da forma que mais lhes agrada.
- Divirta-se com a família e amigos, tentando diferentes ingredientes para obter a pizza perfeita.
- Não precisa de óleo ou manteiga.
- Pizzas ao estilo italiano cozidas em forno de pedra.

O forno de pizza tem uma cúpula de terracota, que absorve a humidade, dando um sabor delicioso e crocante às suas pizzas!

Pizzarette®:

PR4.1 / PR6.1 / PR6.6

800W / 1100W / 1100W

Coza 4 ou 6 mini-pizzas em apenas 5-7 minutos.



Ø34x23cm



in&out
COOKING

IN & OUT COOKING

Rua Conselheiro Luís Magalhães, 19
3800-137 Aveiro
Portugal

☎ 234 029 255

✉ ioc@inoutcooking.com

🖱 www.inoutcooking.com

📘 www.facebook.com/inoutcooking

