



IWONA

GRILLS



KC-France

Kindling Concept France.

701 Avenue Gaston Fontmichel
06210 Mandelieu La Napoule
Tel: 09 74 71 18 40

Web: www.iwonabbq.com

Mail: contact@iwonabbq.com





**Design intemporel,
exclusif et élégant**

Grills de jardin professionnels IWONA GRILLS chauffés au bois.



Les grills intemporels de la marque IWONA GRILLS sont fabriqués par la société polonaise IWONA PELLETS Sp. z o.o., dans une usine située dans le centre de la Pologne, dans la localité Rąbień AB, près de Lodz. La société Iwona Pellets est, depuis des années, un leader mondial de la fabrication d'inserts de cheminées HYBRIDES à pellets et au bois.

Les produits de la société Iwona Pellets sont vendus dans une dizaine de pays dans le monde.

Après plusieurs années d'expérience en matière de conception, fabrication, vente et service de dispositifs de chauffage avancés, notre équipe a créé IWONA GRILLS des dispositifs à fonctionnement autonome, résistants, et intégrant un design intemporel, sculptural, ne servant pas à qu'à griller la nourriture.

Après de nombreux dîners, il s'est avéré que les grills participent à la création d'une ambiance chaleureuse, une force de communion jusqu'alors inconnue. Grâce à IWONA GRILLS les rencontres dans le cercle des proches durent plus longtemps et restent inoubliables.

IWONA GRILLS c'est un nouveau moyen convivial de passer du temps libre en présence de la famille et des proches



Un nouveau style de passer son temps libre parmi ses proches



Acier vieilli spécial, patine rustique

Les grills, tables et armoires de la marque IWONA GRILLS sont conçus de manière à pouvoir rester dehors, quelles que soient les conditions météorologiques. Ces produits sont fabriqués en acier résistant aux conditions atmosphériques, qu'on qualifie également de « vieilli », présentant des signes de corrosion. Le processus de corrosion peut évoluer dans le temps, ce qui fait que la couleur de l'acier peut changer. La couche de corrosion naturelle protège les aciers contre la vraie rouille, ce qui fait qu'ils résistent très longtemps aux dommages et aléas climatiques.



Quelle essence de bois ?

Le plus important est d'utiliser un bois très sec, ce qui permet d'obtenir très vite du feu, sans générer de fumée.

L'essence de bois conseillée est le hêtre. Le bois de hêtre brûle de manière très lente et propre.

L'idéal est d'avoir des bûches de taille réduite, pesant environ 1 kilo. Plus petites sont les bûches et moins il y a de fumée.

Pendant l'allumage, nous conseillons de former une pile avec les petits morceaux de bois et d'utiliser un allume-feu écologique. Pour allumer le feu, il suffit d'une longue allumette, les souffleurs ne sont pas nécessaires.





Nettoyage facile

Un des plus grands avantages des grills IWONA GRILLS est leur nettoyage facile. Pendant le grillage, il faut de temps en temps enlever les salissures sur la planche à l'aide d'une spatule en acier inoxydable. Lorsque la planche de grillage est chauffée, l'enlè-

vement des salissures à l'aide d'une huile alimentaire est très facile. Lorsqu'on a terminé le grillage, il suffit d'appliquer de l'huile alimentaire sur toute la surface de la planche de grillage.

Planche de grillage profilée en pente descendante vers l'intérieur

Planche de cuisson épaisse est fabriquée à partir d'un type spécial d'acier qui empêche les aliments de s'y coller. Any contaminations, oils and greases have no impact on external surface of the grill when grilling.

La planche de grillage est profilée en usine de manière à descendre légèrement vers le milieu du grill. Grâce à cela, les salissures, l'huile et les graisses ne coulent pas à l'extérieur du grill.

Les planches de grillage sont fabriquées à partir d'un type d'acier qui ne possède pas de couche protectrice, c'est pour cela qu'elles doivent être imprégnées à l'aide d'huile alimentaire. Les planches de grillage sont également faciles à démonter.

La planche de cuisson permet d'avoir des zones de températures différentes. Plus la zone est proche du feu, plus elle monte en température. Ainsi, chaque met trouvera se place sur la planche.



GRILLE 80
N° DE RÉF.: IGG80



GRILLE 100
N° DE RÉF.: IGG100



GRILLE 114
N° DE RÉF.: IGG114



GRILLE 80 LITTLE
N° DE RÉF.: IGG80L



GRILLE 100 LITTLE
N° DE RÉF.: IGG100L



GRILLE QUADRO LITTLE
N° DE RÉF.: IGGQL



GRILLE QUADRO
N° DE RÉF.: IGGQ

Pas d'éléments vernis nocifs

En plus de leur design épuré, les gammes de grills IWONA GRILLS, sont fabriquées à partir d'un acier spécialement vieilli et sans vernis toxiques.

Ces grills, feront de chaque événement en plein air une occasion unique de se réunir.

Spécification:

| N° de réf.: | IGG80 | IGG100 | IGG114 |
|----------------------|-------|--------|--------|
| Taille de la planche | 80 cm | 100 cm | 114 cm |
| Hauteur totale | 94 cm | 97 cm | 100 cm |
| Hauteur de la table | 70 cm | 70 cm | 70 cm |
| Largeur de la table | 50 cm | 50 cm | 50 cm |
| Hauteur du foyer | 24 cm | 27 cm | 30 cm |

Spécification:

| N° de réf.: | IGG80L | IGG100L | IGGQL | IGGQ |
|----------------------|--------|---------|---------|---------|
| Taille de la planche | 80 cm | 100 cm | ø 44 cm | ø 44 cm |
| Hauteur totale | 48 cm | 53 cm | 65 cm | 115 cm |
| Hauteur de la table | 25 cm | 25 cm | 25 cm | 75 cm |
| Largeur de la table | 55 cm | 55 cm | 55 cm | 48 cm |
| Hauteur du foyer | 23 cm | 28 cm | 40 cm | 40 cm |



TABLE AVEC UN PLATEAU EN BOIS 48X48X96 CM REFERENCE NO.: IGS48



TABLE AVEC UN PLATEAU EN BOIS 48X96X96 CM REFERENCE NO.: IGS96



ARMOIRE POUR LE BOIS 45X90X140 CM REFERENCE NO.: IGS140

Fonctionnel et pratique

Chaque grill est en outre équipé d'une table avec planche à découper en bois naturel, d'une étagère pratique pour le bois, et d'une armoire élégante pour stocker le bois.

Spécification:

| N° de réf.: | IGS48 | IGS96 | IGS140 |
|-------------|-------|-------|--------|
| Hauteur | 96 cm | 96 cm | 140 cm |
| Largeur | 48 cm | 96 cm | 90 cm |
| Profondeur | 48 cm | 48 cm | 45 cm |

Facilité de montage

Les grils sont livrés en pièces, leur montage ne prend que 10 minutes.

Le grill doit être placé sur une surface plane. Après le vissage du foyer sur la base du grill, il faut le mettre à niveau à l'aide des pieds réglables et d'un niveau à bulle. Ensuite, il faut mettre en place la planche de grillage et la positionner de manière symétrique. La mise à niveau du grill est très importante pour que les salissures sur la planche à griller s'écoulent vers l'intérieur du grill et pas vers l'extérieur (la planche est profilée en pente vers le milieu).



Accessoires

Grille basse ronde



Grille haute ronde



Insert FORK, partie ronde pour le grill



Plaque de cuisson résistante à la chaleur en verre „GLASS PLATE”



Partie pleine, ronde pour le grill



Insert WOK, partie ronde pour le grill



Épée brésilienne pour grille (verticale ou horizontale)



Grille QUADRO ou QUADRO LITTLE



Accessoires

Couvercle en acier inoxydable



Revêtement en tissu pour le barbecue



Gants à bois



Spatule de cuisine en acier inoxydable



**multiples
possibilités
et milliers de mets**

Nous ne présentons qu'un petit échantillon de mets que vous pouvez préparer grâce aux grills IWONA GRILLS.

**IWONA**
GRILLS







IWONA

GRILLS



KC-France

Kindling Concept France.

701 Avenue Gaston Fontmichel
06210 Mandelieu La Napoule
Tel: 09 74 71 18 40

Web: www.iwonabbq.com

Mail: contact@iwonabbq.com

