

THE NEW GENERATION OF BBQ'S

BBQ 007

De BBQ 007 neemt de BBQ wereld mee op sleeptouw naar de toekomst!

Want een 40-tal jaar geleden ontdekte BBQ curd dat je niet alleen boven de houtskool kon garen maar ook onder de houtskool. BBQ Curd gebruikte die gaarruimte op verplaatsing maar ook in zijn BBQ restaurant om alles voor te garen zodanig dat het vlees of de vis veel sappiger was zonder hiervoor een externe oven te moeten gebruiken.

Kortom het is een toestel die u BBQ beleving naar het volgende niveau kan tillen. Want de mogelijkheden zijn eindeloos van grote stukken vlees, Camembert, Mergpijp tot Pizza's de sky is the limit op dit toestel. Tot slot bekom je met het gebruik van de Gaarruimte niet alleen een sappiger resultaat maar ook een gezonder resultaat.

**SAPPIGER
GEMAKKELIJKER
GEZONDER**

€1490
Inclusief

4 roosters
Levenslange vakkundige
ondersteuning

Bekijk onze
Facebook pagina
en zie de 007 live
in actie in één van
onze video's

**MEAT
HEAT**
BY BBQ CURD

